

# 鸡尾酒调酒师 培训教材

JIWEIJIU TIAOJIUSHI

PEIXUN JIAOCAI



金盾出版社

# 鸡尾酒调酒师培训教材

陈 浩 刘贤勇 编著

金盾出版社

## 内 容 提 要

本书由国家旅游局和北京市旅游局调酒行业特聘讲师和专业评委陈浩、刘贤勇联合编著。书中介绍了鸡尾酒调酒师应知应会的主要内容,包括调酒的设备和用具,调酒配料和鸡尾酒的装饰,酒的品尝和鉴别,基础酒、鸡尾酒基本知识,鸡尾酒调制基本知识和调制方法,鸡尾酒调制 370 款,调酒师职业技能标准等。

本书内容丰富,配图精美,科学实用,通俗易懂。适合广大酒水消费者和酒吧、歌厅、餐厅调酒专业人员学习,亦可供有关院校和职业培训班教学参考。

### 图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒调酒师培训教材/陈浩,刘贤勇编著. —北京:金盾出版社,2000.7

ISBN 7-5082-1134-0

I. 鸡… II. ①陈…②刘… III. 鸡尾酒-制作-教材  
IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 55035 号

### 金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京民族印刷厂

黑白印刷:北京天宇星印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:6.375 彩页:8 字数:137 千字

2000 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:9.00 元

---

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、  
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

NAK66 / 10-04



大堂吧

酒廊





主酒吧



## 二、调酒 设备与用具

电动搅拌机



摇酒壶



调酒杯

吧勺和调酒棒



温酒器、量酒杯、滤冰器、冰夹







兑和法

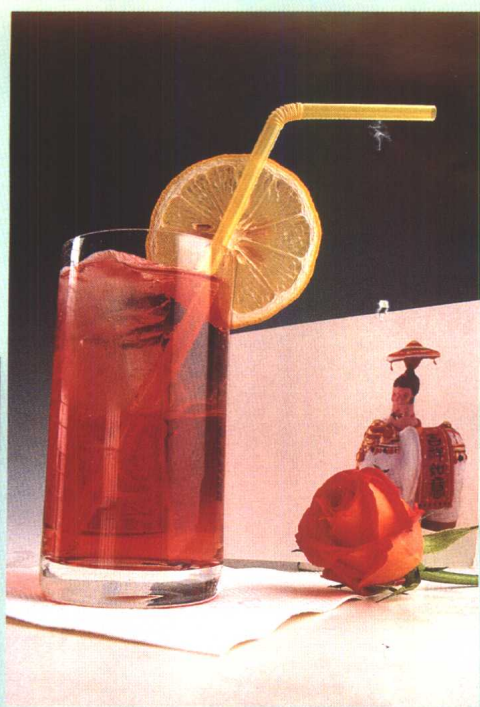


● 滤酒入樽

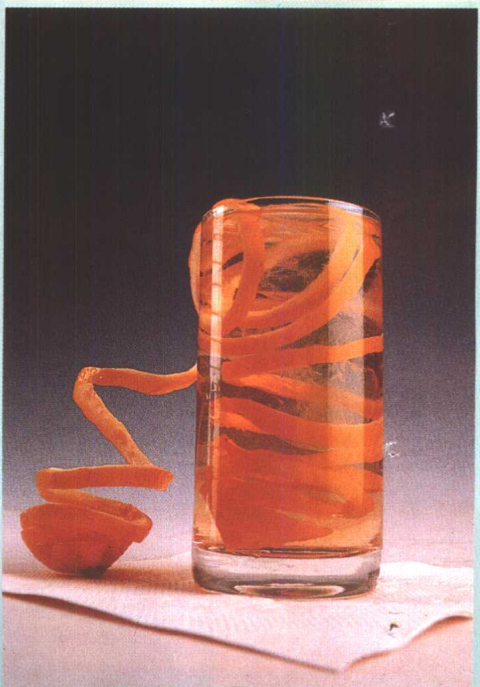


## 四、鸡尾酒

圣诞礼物



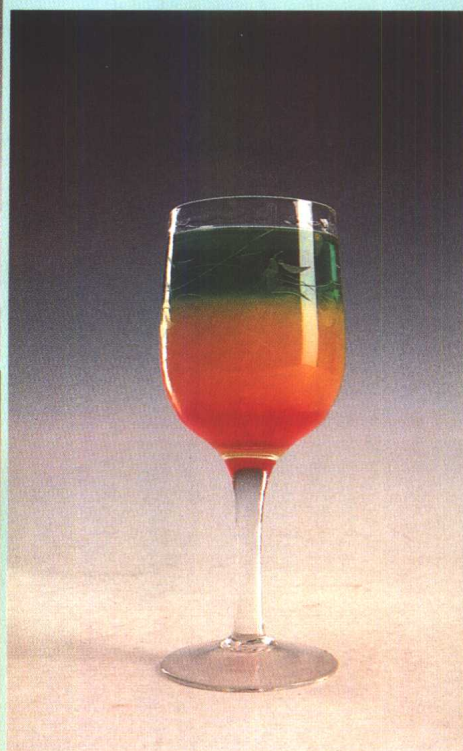
苏格兰之晨



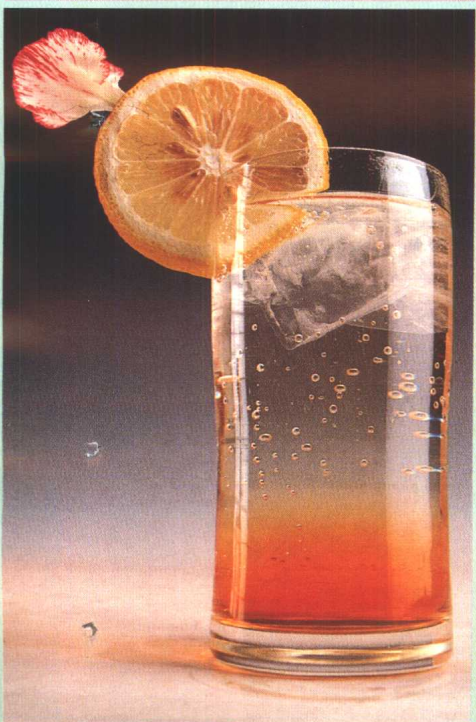
威士忌库勒



丽人



安全地带



水中花



飞天

西湖



不倒翁

礼花



# 前 言

随着我国经济的发展,特别是旅游业和餐饮业的发展,酒吧在国内蓬勃兴起。酒吧调酒业在欧美国家是一个老行业,但在我国却是一个新兴行业。酒吧调酒业的迅速发展,需要大量的调酒专业技术人才——调酒师。调酒师的技术和服务水平,关系到酒吧酒水的质量,关系到酒吧的兴衰。企业的竞争归根到底是人才的竞争,是产品质量的竞争。哪个酒吧和餐厅拥有高水平的调酒师,酒水质量好,宾客回头率就高,企业效益才会好,这已经是一个经过实践检验的客观规律。

由于调酒业在我国是一个新兴行业,目前国内高素质的调酒师奇缺,调酒师的教育和培训是一个亟待解决的问题。为适应全国调酒师教育培训的需要,我们请陈浩、刘贤勇同志编写了这本调酒师培训教材。陈浩曾获得玛提尼国际调酒大赛中国赛区冠军和葡萄牙国际调酒协会颁发的优秀职业调酒师荣誉证书,是全国和北京调酒大赛评委;刘贤勇是北京市历届调酒大赛评委和全国调酒大赛评委,曾任北京调酒队的领队兼教练,带领全队在桂林全国旅游行业技术技能大赛调酒比赛中取得团体第一名的优异成绩。他们二人均为北京市旅游局调酒行业特聘讲师。他们根据国家行业主管部门的要求,在总结多年调酒经验的基础上,编写了这本培训教材。

本书介绍了鸡尾酒调酒师应知应会的主要内容,包括酒吧和吧台的设置,酒水服务知识,调酒设备和用具,调酒配料和鸡尾酒的装饰,酒的品尝和鉴别,基础酒、鸡尾酒基本知识,鸡尾酒调制基本知识和调制方法,鸡尾酒调制 370 款,调酒师

职业技能标准等。其中各款鸡尾酒的调制,既有用国产酒调制的中国风味鸡尾酒,又有用西洋酒调制的欧美流行款式鸡尾酒;既有烈性鸡尾酒,又有柔和鸡尾酒;既有冷饮鸡尾酒,又有热饮鸡尾酒;既有单人份鸡尾酒,又有多人份鸡尾酒。特别是用国产酒调制出的鸡尾酒,更是风味独特,仪态万方。不论您的口味如何,在这里总能找到一款或数款令您满意的酒品。

本书内容丰富,科学实用,通俗易懂,不仅适用于宾馆、饭店、酒吧、歌厅、餐厅调酒专业人员学习,亦可供有关院校和职业培训班教学参考,还适宜广大家庭学习制作。使用家庭简易工具,照方制作,同样可以制作出多种花色和口味的美酒。在温馨的家里,或约亲朋好友,品饮美酒,不仅可以使人大饱口福,也是一种美的艺术享受。愿本书成为调酒专业人员案头一本有用的工具书,为广大人民群众的生活增添无穷乐趣。

**编 者**



## 一、酒吧

西餐服务酒吧

(本书 4~5 页彩照由张维佳摄影, 6~8 页和封三彩照由刘迎摄影, 其余彩照由作者提供)





初恋

NAK66/70  
04

桂花香甜酒



# 目 录

|               |      |
|---------------|------|
| 一、酒吧和吧台设置     | (1)  |
| (一)什么是酒吧      | (1)  |
| (二)酒吧的种类      | (1)  |
| (三)吧台的设置      | (2)  |
| 二、调酒的设备和用具    | (3)  |
| (一)制冰机        | (3)  |
| (二)调酒用具       | (4)  |
| (三)酒杯         | (6)  |
| 三、酒水服务知识      | (12) |
| (一)酒吧专业术语     | (12) |
| (二)酒吧常用酒水单    | (21) |
| (三)酒水点单技巧     | (28) |
| (四)酒名简写方法     | (29) |
| 四、调酒配料和鸡尾酒的装饰 | (31) |
| (一)调酒配料       | (31) |
| (二)鸡尾酒的装饰     | (36) |
| 五、酒的品尝和鉴别     | (37) |
| (一)品酒要素       | (37) |
| (二)品酒步骤       | (38) |
| (三)了解酒的风格     | (38) |
| (四)品酒方法       | (38) |
| (五)变质酒和劣质酒的鉴别 | (39) |
| 六、基础酒基本知识     | (40) |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| (一) 酒的起源及其类别 .....            | (40)  |
| (二) 酒精含量表示方法 .....            | (41)  |
| (三) 基础酒的种类 .....              | (41)  |
| (四) 啤酒的酿造原理和过程 .....          | (43)  |
| (五) 葡萄酒的酿造原理和过程 .....         | (44)  |
| <b>七、鸡尾酒基础知识</b> .....        | (44)  |
| (一) 鸡尾酒的起源 .....              | (44)  |
| (二) 鸡尾酒的类别 .....              | (46)  |
| (三) 鸡尾酒的饮用 .....              | (47)  |
| <b>八、鸡尾酒调制基本知识和标准方法</b> ..... | (48)  |
| (一) 鸡尾酒调制基本知识 .....           | (48)  |
| (二) 鸡尾酒调制方法 .....             | (50)  |
| <b>九、鸡尾酒调制 370 款</b> .....    | (52)  |
| (一) 中式鸡尾酒的调制 .....            | (52)  |
| (二) 西式鸡尾酒的调制 .....            | (125) |
| <b>十、调酒师职业技能标准</b> .....      | (178) |
| (一) 初级调酒师职业技能标准 .....         | (178) |
| (二) 中级调酒师职业技能标准 .....         | (182) |
| (三) 高级调酒师职业技能标准 .....         | (185) |
| <b>附：酒的量度换算</b> .....         | (190) |