



中等职业教育 **酒店服务与管理专业** 系列教材 (项目课程)

酒吧服务

JIUBA FUWU

主 编 徐利国 罗建中



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>



广州市哲学社会科学“十一五”规划课题研究成果
中等职业教育 **酒店服务与管理专业** 系列教材（项目课程）

酒吧服务

JIUBA FUWU

大学图书馆
书 章

主编 徐利国 罗建中

重庆大学出版社

内容提要

教材是实现课程目标,体现课程内容的重要载体。本书以就业为导向,以学生为主体的理念进行编写,其体例与表现形式比较独特和新颖,给人耳目一新的感觉,充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想和在“做”中“学”的教学思想。以“任务导入”“学习目标”“相关知识”“想一想”和“课后练习”等多种表达形式把酒吧工作中大量的实际应用知识一一呈现给学员。学员既可通篇学习,也可根据别具一格的目录有选择地按照兴趣或需要挑选内容学习。

本书可作为中等职业教育酒店服务与管理专业以及旅游服务类专业的学生教材,也可作为酒水相关从业人员的培训用书。

图书在版编目(CIP)数据

酒吧服务 / 徐利国, 罗建中主编. — 重庆: 重庆大学出版社, 2013. 11
中等职业教育酒店服务与管理专业项目课程系列教材
ISBN 978-7-5624-7699-3

I. ①酒… II. ①徐…②罗… III. ①餐厅—商业服务—中等专业学校—教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第197589号

中等职业教育酒店服务与管理专业项目课程系列教材

酒吧服务

主编 徐利国 罗建中
责任编辑: 顾丽萍 版式设计: 顾丽萍
责任校对: 谢芳 责任印制: 赵晟

*

重庆大学出版社出版发行
出版人: 邓晓益
社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号
邮编: 401331
电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)
传真: (023) 88617186 88617166
网址: <http://www.cqup.com.cn>
邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销
重庆高迪彩色印刷有限公司印刷

*

开本: 787×960 1/16 印张: 8.75 字数: 158千
2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷
印数: 1—3 000
ISBN 978-7-5624-7699-3 定价: 34.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究

◎ 系列教材编委会 ◎

主 任：付红星（广州市旅游商务职业学校党委书记、高级教师，中国烹饪协会餐饮行业指导委员会委员，广东省职教学会旅游专业指导委员会副主任，广州市旅游教研会会长）

副主任：苏敏琦（广州市旅游商务职业学校旅游管理系党支部书记、高级教师，餐饮服务高级技师，广州市旅游教研会秘书长）

委 员（以姓氏笔画为序）：

麦毅菁	李伟慰	李绮华	张粤华	陈丽敏
陈桂昭	范浩然	周 谊	郑穗燕	夏 薇
徐利国	黄 丹	黄爱时		

【总 序】

广州旅游业的地域优势，给酒店业发展创造了巨大的想象空间。目前国际排名前十位的国际酒店集团已陆续进入广东省，酒店行业形成了国际化的群雄纷争局面。酒店业的迅速发展，给“酒店服务与管理”专业提出了新的要求，这种新要求不仅仅体现在对于酒店业人才的巨大需求上，更突出体现在对于酒店业人才“质”的要求上。

1. 酒店业的经营导向发生转变

酒店业已从提供基本的服务功能为主的产品导向，发展到以满足不同层次、类型需求为主的市场导向，进而趋向塑造服务品质为主的品质导向的高层次质量竞争，酒店的经营服务发展方向趋向综合性、多元化、多功能，以满足宾客追求更高层次的需求，如希望在酒店文化氛围中得到自尊和满足。以往，酒店企业需要的是“按部就班”完成接待任务的守纪员工，而现在更多的要求是“全才”型员工。

2. 现代科技成果运用于酒店的设备设施和服务方式

酒店行业科技含量正日趋提高，这就要求酒店业人才培养方面，在新课程的构建上突出对于新技术的应用，使学生符合行业科技发展的要求。

3. 酒店接待服务不仅要求规范化，更是个性化服务的竞争

中国饭店“金钥匙”组织的服务理念是要“在客人的惊喜中找到富有的人生”，中职学校酒店服务与管理专业的学生就不仅要掌握规范的专业服务能力，而且还要具备良好的职业道德素养和结合专业的个性化服务，这样才能为宾客提供更加优质的服务。

酒店业发展的国际化竞争，对人才培养提出了更高要求，现有课程的设置与实施，由于注重技能训练而有利于标准化的学习程序，却忽视了工作情境的创设，因而满足不了个性化、综合化服务的实践需要。因此，课程建设的方向就是让学生在创设的工作情境中开展以真实服务内容为主体的实践性学习，明确岗位指向，厘清职业标准，使教学与企业实际紧密结合，搭建人才培养与使用的“供应链”。

《旅游商贸类项目课程研究》是广州市哲学社会科学“十一五”规划课

题，笔者作为广州市旅游商务职业学校课题主持人，在4个专业开展了深入研究，其中《酒店服务与管理专业项目课程研究》荣获教育部全国“十一五”规划课题一等奖。该套教材作为课题研究的成果终于和大家见面了。

该套教材的特点是以培养职业能力为目标，通过对酒店服务领域的系统分析，按照酒店服务岗位的工作结构及岗位间的逻辑关系和课程结构作整体的设计，在完成学习与工作任务时达到职业能力的提升。课程内容以服务过程中知识结构关系组织，教师通过服务过程中设计的服务实践任务，有机融合实践与理论知识。由于理论知识的学习是建立在工作任务完成的基础上，因此能够激发学生学习的成就感，提高学习兴趣。在完成工作任务的过程中，需要自主学习，小组合作，共同制订完成任务的方案，讨论任务实施的程序，培养学生合作、探究、研讨的能力，在真实服务任务的学习过程中完成学生综合职业能力的培养。

该套教材在开发过程中得到了许多酒店行业专家的参与和支持，在此表示深深的谢意。

广州市旅游商务职业学校

付红星

2012年5月

【前言】

酒吧作为人们娱乐、休息的场所，在我国改革开放30多年来得到了迅速的发展。酒吧不仅满足了中外旅游者的需求，更丰富了普通老百姓的文化生活，调酒师逐渐成为一门时髦和热门的职业。

本书适用于职业类学校学生，更适用于调酒专业从业人员或餐饮从业人员的岗前或在岗培训使用。具有以下特色：

◆专业实用，通俗易懂，图文并茂，构思巧妙，集知识性、操作性、趣味性于一体。

◆内容全面，难易程度适中，精练阐述酒水理论知识、酒吧岗位实用操作技能、服务等相关内容。读者既可通篇学习，也可有选择性地按照兴趣或需要挑选内容学习。通过学习掌握，完全可以做到在工作中应对自如。

本书由5个项目、36个任务组成。全书以时下年轻人喜爱的鸡尾酒调制为主线，带领学员从鸡尾酒的基础知识学起，系统地阐述了酒水基础理论知识和酒吧服务等内容。每个教学重点均结合职业技能考证知识，内容有弹性，可同时适应主专业教学或考证教学的需要。

本书的编写充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想，设计与酒吧工作相对应的教学项目，充分体现在“做”中“学”的教学思想。编写内容有重点地插入实际生产需要的扩展知识，使专业知识向外延伸，拓宽学生的知识视野，补充课外学习内容。突出实用性，重视本专业的新知识、新材料、新技术、新工艺、新设备和新信息。贴近本专业的发展和实际需要，介绍更多国内外先进的工具、设备、原料和做法。

本书由广州市旅游商务职业学校酒店服务与管理专业科调酒高级技师、高级讲师徐利国先生和广东省2012技行天下调酒大赛冠军罗建中先生在总结教学和实践经验的基础上编写。同时，在编写的过程中得到了广州市旅游商务职业学校校长吴浩宏先生、党委书记付红星女士、酒店服务与管理专业科科长苏敏琦先生、梁昭儿女士的大力支持，以及众多同行的鼓励与帮助，在此谨致衷心的感谢。

由于编者水平有限，书中难免存在疏漏之处，敬请广大读者批评指正。

编 者

2013年5月



项目一 带你认识“酒”朋友	1
任务一 你认识酒吗	2
任务二 酒水的分类	5
任务三 热情火辣的蒸馏酒	9
任务四 七彩缤纷的混配酒	23
项目二 鸡尾酒你知多少	31
任务一 鸡尾酒的定义	32
任务二 鸡尾酒的种类	35
任务三 鸡尾酒的基本饮用方法	39
项目三 走进鸡尾酒的调制世界	41
任务一 来认识你的调酒装备	42
任务二 水果能让你成为色彩大师	46
任务三 冰块의妙用	48
任务四 糖可以增加鸡尾酒的甜度	50
任务五 准确地测量材料分量	52
任务六 为鸡尾酒锦上添花	55
任务七 调酒的四大手法	58
任务八 轻松调制鸡尾酒	64
任务九 一起享受鸡尾酒	66
任务十 我要成为调酒达人	68
项目四 风情万种的鸡尾酒	71
任务一 浪漫的香槟鸡尾酒	72

任务二	热力四射的鸡尾酒	74
任务三	个性洋溢的鸡尾酒	76
任务四	年轻活力的鸡尾酒	78
任务五	成熟稳重的鸡尾酒	80
任务六	献给爱人的鸡尾酒	82
任务七	营养充沛的鸡尾酒	84
任务八	甜点一般的鸡尾酒	86
任务九	精神奕奕的鸡尾酒	88
任务十	冰爽一夏的鸡尾酒	90
任务十一	欢快热闹的鸡尾酒	92
任务十二	帅气逼人的鸡尾酒	94
任务十三	清新怡人的鸡尾酒	96
任务十四	浓清悲伤的鸡尾酒	99
项目五	酒吧服务流程	101
任务一	软饮服务流程	102
任务二	啤酒服务流程	107
任务三	葡萄酒服务流程	113
任务四	洋酒服务流程	124
任务五	鸡尾酒会服务流程	127
参考文献		130

项目一

带你认识“酒”朋友



任务一 你认识酒吗

【学习目标】

掌握酒的定义、酒精与酒度的关系。

【前置任务】

查找酒的历史文化、酒的定义和特点、酒精与酒度的关系等知识。

【相关知识】

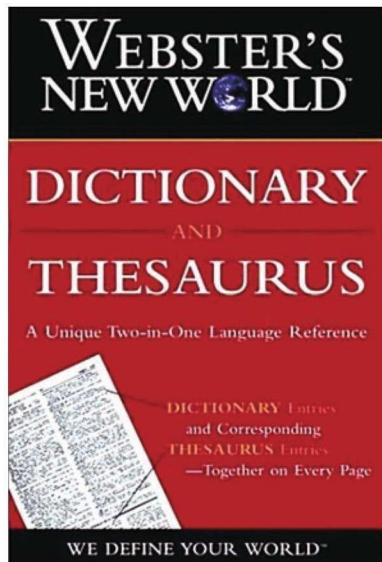
一、酒的定义

酒是一种用水果、谷物、花瓣、淀粉或其他含有糖分或淀粉的植物经过发酵、蒸馏、陈化等方法生产出的含食用酒精的饮料。

《韦氏辞典》关于酒的定义是这样说的：凡酒精含量为0.5%~75.5%的酒精饮料都可以称为酒。

二、酒的发酵原理

酒的酿造过程分为发酵、蒸馏两大部分。酒精的形成需要具有一定的物质条件和催化条件。糖分是发酵成酒最重要的物质条件，而酶则是酒在发酵过程中必不可少的催化剂。在酶的作用下，单糖被分解成酒精、二氧化碳和其他物质。酒的生产主要包括糖化、发酵、蒸馏、陈化、勾兑等几个环节。



三、酒的主要成分

酒的成分十分复杂，通过现代先进的分析方法得到的结果显示，中国白酒的成分有200多种，国外一些酒的成分能达到400多种，另外还有许多含量极少、无法检测出的成分。在酒能够分析的成分中，最主要的是乙醇和水。除此以外还有甲醇、醛类、酯类、酸类等物质。所有这些物质的组合便形成了各种酒的风格，即色、香、味、体。

四、酒精和酒度

目前国际上有三种方法表示酒度：标准酒度、英制酒度和美制酒度。其中标准酒度最为常用。

1. 标准酒度 (Alcohol% by Volume)

标准酒度是法国著名化学家盖·吕萨克 (Gay Lussac) 发明的，又称为盖·吕萨克法。所谓标准酒度是指在室温 20 °C 的条件下，每 100 ml 酒液中含有酒精的毫升数。

常见的表示方法有：百分比表示法、GL表示法和符号标记“°”表示法。其中百分比表示法最为常用。

2. 英制酒度 (Sikes)

英制酒度是在18世纪由英国人克拉克 (Clark) 发明的一种酒度表示法，现在在一些英联邦国家中仍在使用的。

3. 美制酒度 (Proof)

美制酒度用“Proof”表示，1美制酒度相当于0.5%的酒精含量。

英制酒度和美制酒度的出现都早于标准酒度，它们三者之间的换算关系是：

$$1 \text{ GL} = 2 \text{ Proof} = 1.75 \text{ Sikes}$$



【想一想】

酒的制作方式有几种？

发酵、蒸馏、勾兑。

【课后练习】

单项选择题

1. 在酒的生产过程中，必须经过（ ）工艺，才能产生酒精。
A. 蒸馏 B. 发酵 C. 糖化 D. 陈化
2. 酒的生产是建立在微生物的基础上的，酿酒原料中的糖在（ ）的作用下，最终转化为乙醇。
A. 乙醛 B. 丙醛 C. 甲醇 D. 酶
3. 标准酒度和英制酒度的换算关系是（ ）。
A. $1 \text{ GL} = 2 \text{ Sikes}$ B. $1 \text{ GL} = 1.75 \text{ Sikes}$
C. $1 \text{ GL} = 1.75 \text{ Proof}$ D. $1 \text{ GL} = 2 \text{ Proof}$



任务二 酒水的分类

【学习目标】

了解酒的两种分类方法，重点掌握酒的发酵原理、蒸馏酒的生产原理和外国酒的种类。

【前置任务】

查找关于酒的历史神话故事。

【相关知识】

专业分类方法

一、按生产方法分类

1. 发酵酒

所谓发酵酒，又称酿造酒、原汁酒，是在含有糖分的液体中加上酵母进行发酵而产生的含酒精饮料。其生产过程包括糖化、发酵、过滤、杀菌等。

发酵酒的主要酿造原料是谷物和水果，其特点是含酒精量低，属于低度酒，例如以谷物酿造的啤酒一般酒精含量为3% vol~8% vol,以果类酿造的葡萄酒酒精含量为8% vol~14% vol。

发酵酒常被称为低酒精饮料，酒精浓度一般不超过15% vol，因发酵过程中，当酒度达13% vol~15% vol时，酒液中的乙醇会使酵母停止活动而终止发酵。此外，发酵酒的酒度主要由发酵原料含糖量的多少决定，糖分完全分解成乙醇时，便停止发酵。

发酵的原理

酵母 (Yeast) + 糖 (Sugar) = 二氧化碳 (CO₂) + 酒精 (Alcohol)

发酵酒是以粮谷、水果、乳类等为原料，主要经酵母发酵等工艺酿制而成的，酒精含量小于24%的酒类饮料。主要包括啤酒、葡萄酒、水果酒和黄酒等。

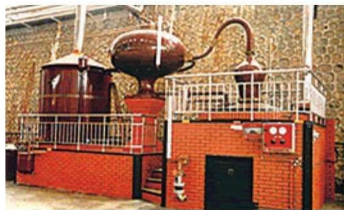
发酵酒分为水果发酵酒和谷物发酵酒。

发酵酒的分类

水果发酵酒——餐厅中提供的水果发酵酒主要指葡萄酒，包括白葡萄酒、红葡萄酒、玫瑰葡萄酒和香槟酒等。

谷物发酵酒——啤酒是发酵酒的代表。

2. 蒸馏酒



蒸馏酒又称烈酒，指通过对含酒精的液体进行蒸馏而获得可以饮用的酒精饮料，酒精含量在40%以上。蒸馏酒因其酒精含量高，杂质少，一般情况下保存期较长，可达5~10年，开启后也可存放1年以上。

蒸馏原理

蒸馏酒是根据酒精的物理性质，通过加热汽化的方式取得的高纯度酒液。蒸馏酒一般都要经过两次以上的蒸馏提纯。其蒸馏原理是：由于酒精的沸点为78.3℃，水的沸点为100℃，因此只要把蒸馏的低度酒（或酒水混合物）加热并恒温在78.3℃，便可得到汽化的酒精，再将收集的汽化酒精冷却，便得到浓度较高的酒精液体，完成一次蒸馏过程。

汽化蒸馏的方式包括间歇式蒸馏法和连续式蒸馏法两种。大多数名酒都采用间歇式蒸馏法，通过掐头去尾，留取酒心的方式获取高纯度的酒液。



3. 混配酒

混配酒又称配制酒，是酒类中一个比较特殊和复杂的类别。它的诞生晚于其他单一酒品，由人工混合配制，形成口味更新、酒体更加完美的酒品。此类酒常用作辅料，在调酒中广泛使用。

混配酒主要是以酿造酒或蒸馏酒为酒基，加入可食用的花、果和植物根茎等，采用浸泡、混合勾兑等工艺加工而成的改变了原酒风格的酒品。混配酒种类繁多，风格各异，主要可以分为利口酒（liqueur）、餐前酒（Aperitif）、甜食酒（Dessert-Wine）和鸡尾酒（Cocktail）四大类。

二、西方配菜方式分类

1. 餐前酒

餐前酒（Aperitif）也称开胃酒，是指在餐



前饮用，能刺激人的胃口，使人增加食欲的酒水。例如味美思、茴香酒等。

2. 佐餐酒

佐餐酒 (wine) 也称葡萄酒,是西餐配餐的主要酒类。它包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和汽酒。



3. 甜食酒

甜食酒 (Dessert wine) 是吃甜品时所饮用的带有甜味的葡萄酒。这种葡萄酒酒精度高于佐餐酒,达到16% vol以上。例如雪利酒、波特酒等。



4. 利口酒

利口酒 (Liqueur) 又称香甜酒,因糖分含量很高,一般餐后才饮用帮助消化,或作为辅料用于鸡尾酒中。例如君度酒、薄荷酒等。



5. 烈酒

烈酒 (Spirit) 是酒度在40% vol以上的酒。洋酒中的六大烈酒都属此类。



6. 啤酒

啤酒 (Beer) 是使用麦芽、水、酵母和啤酒花直接发酵制成的低度酒,被人们称为“液体面包”,为人们所喜爱。



7. 软饮料

软饮料 (Soft Drink) 是指所有无酒精的饮品,种类繁多,不可胜数。在酒吧中泛指三类:汽水、果汁和矿泉水。



【想一想】

利口酒的制作方法有哪些？

1. 蒸馏法：有两种方式，一是将原料浸泡在烈酒中，然后一起蒸馏；一是将原料浸泡后，取出原料，仅用浸泡过的汁液蒸馏。蒸馏出来的酒液再添加糖和色素。
2. 浸泡法：将原料浸泡在烈酒或加了糖的烈酒中，最后过滤原料而成。
3. 混合法：将天然或合成的香料、香精直接加入烈酒中，以增加酒的香味、色泽与甜味。

【实践园】

除了相关知识中提到酒的专业分类方法以外，酒还有常规分类方式。运用常规方式将酒进行分类。

条 件	典型代表
酒液颜色	
酒液香气	
酒精含量	
生产原料	

【课后练习】

单项选择

1. 饮料按其物理形态可以分为（ ）。
 - A. 碳酸饮料和硬饮料
 - B. 固态饮料和液态饮料
 - C. 软饮料和酒精饮料
 - D. 软饮料和非碳酸饮料
2. （ ）都属于饮料。
 - A. 矿泉水、水、咖啡
 - B. 矿泉水、纯酒精、茶
 - C. 水、白酒、咖啡
 - D. 矿泉水、白酒、茶
3. 凡是可以饮用的液体都可以称为饮料，但不包括（ ）。
 - A. 牛奶
 - B. 水、纯酒精
 - C. 茶
 - D. 果汁