

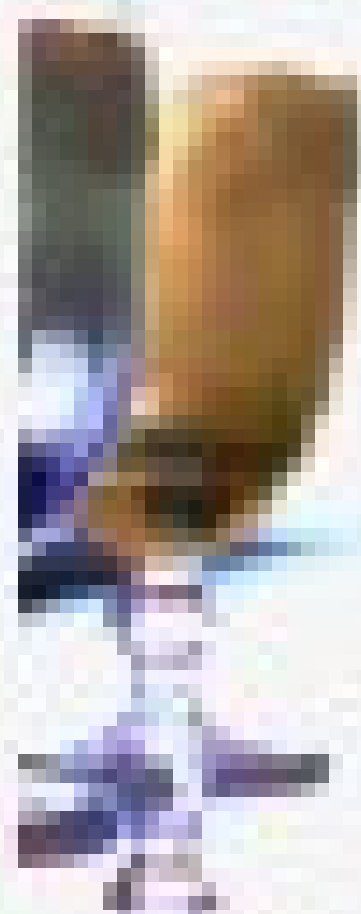
酒吧从业指南

王晶 编



中国轻工业出版社

通邑农业指南



王 三 著

111

酒吧从业指南

王晶 编



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒吧从业指南 / 王晶编. — 北京: 中国轻工业出版社,
2005. 9
ISBN 7-5019-4940-9

I. 酒... II. 王... III. 餐厅—经营管理—指南
IV. F719.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 059099 号

责任编辑: 李亦兵 马 妍 责任终审: 滕炎福 封面设计: 刘晓琳
版式设计: 刘晓琳 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京工大印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005 年 9 月第 1 版 2005 年 9 月第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 21.25

字 数: 480 千字 插页: 2

书 号: ISBN 7-5019-4940-9/TS·2854 定价: 46.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-65241695 85111729

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

40713K1X101ZBW



序言

随着我国旅游业的蓬勃发展，“酒”带给人们的印象不再仅仅是温酒斩华雄，煮酒论英雄……如今感受更多的是些许的礼仪，一丝的浪漫和耐人寻味的神秘。

酒吧对于老百姓来说已经不再那么陌生，它的发展已成燎原之势，同时造就出一大批饭店业、酒吧业的杰出人才，本书作者王晶就是其中的佼佼者。他经过近十年的磨炼，完成了一个从学生到酒水专家的升华，不倦的追求和对事业的渴望，化成了他前进的动力，辛勤的汗水最终浇灌出了丰硕的成果。

本书内容包括酒吧的设备、用具、中外名酒品牌知识、产地知识、酿制原理、饮用及储藏，并相应配上了丰富的图片，以便阅读，在第二篇中根据作者多年的经验，较详细地讲述了酒吧的经营与管理，对于酒吧经营与管理者来说可以提供一些辅助补充与建议。

相信本书一定会成为调酒师和酒吧经营者的必备工具书。通过本书的学习，将会使更多的调酒行业人才从中受益，这是一本难得的好书。

陈 13 王 棟

前言

“酒”——酒吧的血液；“调酒师”——酒吧的灵魂！提起这两个词又会让您感觉如何呢？也许是经典名句“煮酒论英雄”；也许是伟大的“酒仙”李白，或者是喧嚣而躁动的北京三里屯、什刹海。无论答案怎样，如果您继续读下去将会有一种全新的感受！

作者结合我国酒店业、旅游业、酒吧业以及普通兴趣爱好者的共同需要和特点，将一直陪伴您一起对酒和酒吧进行深入的理解。

本书参考国内外大量专业书籍的内容，详细讲述了相关专业知识和服务操作技能，包括酒吧的发展，酒水的贮藏、饮用，酒吧专业用具的购置、使用及保养等，并且配有大量的图片。这些同时满足了专业人士、私人经营者及兴趣爱好者等多方面的需要。

此外，作者结合自己多年的工作及教学经验，专门为经营管理者介绍了“酒吧经营管理和成本核算”，以便解决实际工作中遇到的问题。

作者考虑到要满足专业人士和兴趣爱好者两方面的需求，在书中尝试着打破了以往专业书籍教与学的模式，全篇语言生动，使得那些专业外文词汇也变得不再枯燥，让读者能有一种好像在与作者交流的感觉，极大地拉近作者与您的距离，在保证了他专业性的同时，更全面地提高了它的普及性和趣味性。

本书在编写中得到了多位同行专家：常燕波、陈宇毫、胡滨、王霁天、满运冬，好友邓萧红、赵丽娜的帮助和支持；还特别荣幸地得到了我国著名调酒师陈浩先生和王栋先生的鼎力支持，为本书作序，并提供了大量珍贵资料；以及“纯真年代”咖啡馆的老板黄惠和田峰提供的拍摄场地及照片；刘珣怡女士为本书的录入和修改做了很多细致的工作；摄影师路扬先生为本书拍摄了精美的图片，在此对他们表示衷心的感谢。

在编写过程中，作者力求完美，但难免会有纰漏之憾，故恳请读者和各位同行专家在阅读中给予指正，以求尽善尽美。

作者自知不是专家，不敢大谈人生哲理、经济学，只是想实实在在地把自己多年来的感受说出来，希望能与您产生共鸣！在后记部分作者就会与您分享一些他工作中的真实感悟，以及坚持至今的原因。

第一篇 酒吧与酒水知识

目录

第一章 酒吧概述 3

第一节 酒吧介绍 4

一、酒吧的起源及发展 4

二、酒吧的定义 4

三、调酒 4

四、调酒师协会 4

第二节 酒吧分类及特点 5

一、酒吧的分类 5

二、酒吧的特点 8

第三节 酒吧的设计 10

一、设计原则 10

二、设计结构 11

第二章 设备用具 13

第一节 酒吧设备 14

一、展示冰箱 (Refrigerator) 14

二、卧式冰柜 (Freezer) 14

三、葡萄酒冷藏柜 (Wine Cooler) 14

四、咖啡机 (Coffee Machine) 14

五、咖啡保温炉 (Coffee Warmer) 14

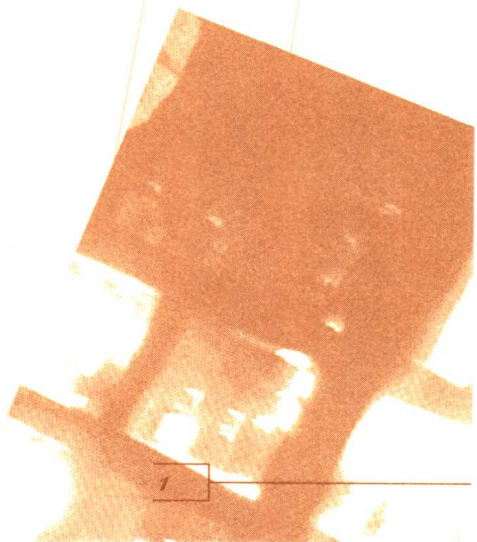
六、制冰机 (Ice Cube Machine) 15

七、碎冰机 (Crushed Ice Machine) 15

八、扎啤机 (Draught Beer Machine) 15

九、清洗机 (Washing Machine) 15

十、果肉榨汁机 (Juicer) 15



目录

十一、橙子榨汁机 (Squeezer)	16
十二、电动搅拌机 (Blender)	16
十三、冰杯机 (Frozen Glass Machine)	16
十四、碳酸饮料机 (Carbonated Machine)	16
十五、微波炉 (Microwave Oven)	16

第二节 酒吧用具 16

一、调酒壶 (Shaker)	16
二、波士顿调酒壶 (Boston Shaker)	17
三、量酒器 (Jigger)	17
四、吧匙 (Bar Spoon)	17
五、鸡尾酒签 (Cocktail Pick)	17
六、吸管 (Straw)	17
七、杯垫 (Coaster)	17
八、开瓶器 (Can Opener)	17
九、酒钻 (Corkscrew)	18
十、滤冰器 (Strainer)	18
十一、冰夹 (Ice Tong)	18
十二、冰桶 (Ice Bucket)	18
十三、冰铲 (Ice Container)	18
十四、葡萄酒冰桶 (Wine Ice Bucket)	18
十五、砧板 (Cutting Board)	18
十六、吧刀 (Bar Knife)	18
十七、酒嘴 (Pour Spot)	18
十八、香槟塞 (Champagne Bottle Shutter)	19
十九、柠檬压榨器 (Lemon Squeezer)	19
二十、槟治盆 (Punch Bow)	19
二十一、漏斗 (Funnel)	19
二十二、结账夹 (Bill Folder)	19

目录

第三节 酒吧杯具	19
一、海波杯 (Highball Glass)	19
二、柯林杯 (Collin's)	20
三、烈酒杯 (Shot Glass)	20
四、鸡尾酒杯 (Cocktail Glass)	20
五、古典杯 (Old-Fashioned Glass)	20
六、啤酒杯 (Beer Glass)	20
七、白兰地杯 (Brandy Glass)	20
八、大号白兰地杯 (Brandy Snifter)	20
九、郁金香型香槟杯 (Champagne Tulip Glass)	20
十、碟形香槟杯 (Champagne Saucer Glass)	20
十一、红葡萄酒杯 (Red Wine Glass)	21
十二、白葡萄酒杯 (White Wine Glass)	21
十三、果汁杯 (Juice Glass)	21
十四、利口酒杯 (Liqueur Glass)	21
十五、调酒杯 (Mixing Glass)	21
十六、玛格丽特杯 (Margarita Glass)	21
十七、酸酒酒杯 (Sour Glass)	21
十八、水杯 (Water Glass)	21
十九、带柄啤酒杯 (Mug)	21
二十、雪利酒杯 (Sherry Glass)	21
二十一、波特酒杯 (Port Glass)	22

第三章 发酵酒	23
----------------	----

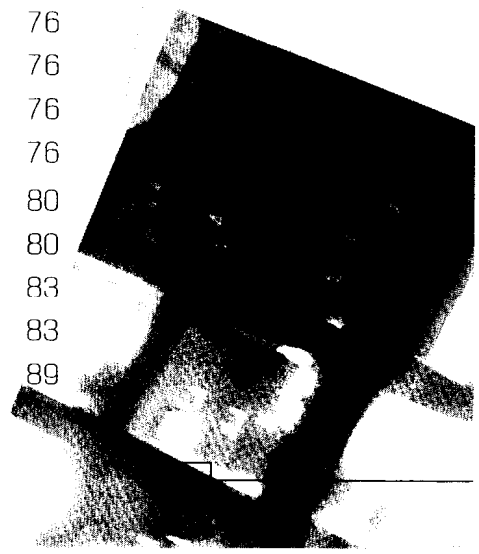
第一节 啤酒	24
一、啤酒的历史	24
二、啤酒的特点	24
三、啤酒的原料	24
四、制作啤酒的过程	26
五、啤酒的分类	27

目录

六、扎啤	28
七、啤酒的鉴赏	29
八、啤酒的储藏	29
九、啤酒的服务及饮用	30
十、世界著名啤酒生产国	30
第二节 葡萄酒	32
一、葡萄酒概述	32
二、佐餐葡萄酒	44
三、香槟酒及气泡葡萄酒	50
第四章 蒸馏酒	59
第一节 蒸馏酒概述	60
一、蒸馏酒的历史	60
二、蒸馏酒的含义及原料	60
三、蒸馏过程	60
四、蒸馏酒的分类	60
五、蒸馏器	60
第二节 金酒 (Gin)	61
一、金酒的历史和发展	61
二、金酒的特点	61
三、金酒的原料	61
四、金酒的主要生产工序	62
五、金酒的生产方法	62
六、各国金酒的生产特点	62
七、金酒的分类	62

目录

八、各国金酒口味特点	63
九、金酒的饮用	68
十、金酒代表品牌	68
第三节 朗姆酒 (Rum)	69
一、朗姆酒的历史	69
二、朗姆酒的原料	70
三、朗姆酒的酿制	70
四、朗姆酒的分类	70
五、朗姆酒的储藏	70
六、朗姆酒的饮用方法	71
七、著名品牌介绍	71
第四节 特基拉 (Tequila)	72
一、特基拉概述	72
二、关于龙舌兰	72
三、特基拉酒的生产工艺	72
四、特基拉酒分类	73
五、特基拉酒的储藏	73
六、特基拉酒独特的饮用方法	73
七、特基拉酒品牌介绍	74
第五节 伏特加 (Vodka)	75
一、伏特加的起源	75
二、伏特加的特点	75
三、原料	75
四、伏特加的制作	75
五、伏特加的分类	76
六、伏特加的储藏	76
七、伏特加的饮用方法	76
八、著名品牌介绍	76
第六节 白兰地 (Brandy)	80
一、白兰地的起源	80
二、白兰地制作工艺	83
三、世界著名白兰地生产国	83
四、马尔白兰地 (Marc Brandy)	89



目录

五、白兰地酒标识别	89
六、白兰地的饮用、鉴赏及服务	90
第七节 威士忌 (Whiskey)	91
一、威士忌概述	91
二、苏格兰威士忌(Scotch Whiskey)	93
三、爱尔兰威士忌(Irish Whiskey)	102
四、美国威士忌(America Bourbon)	103
五、加拿大威士忌(Canada Whiskey)	108

第五章 配制酒	111
----------------	-----

第一节 配制酒概述	112
一、配制酒定义	112
二、配制酒的特点	112
三、配制酒的分类	112
四、配制酒的酿造工艺	112
第二节 开胃酒	112
一、开胃酒 (Aperitif) 的起源	112
二、开胃酒定义	113
三、开胃酒的分类	113
四、开胃酒的原料	113
五、主要品牌介绍	113
第三节 甜食酒	118
一、甜食酒定义	118
二、甜食酒分类	118
三、主要甜食酒介绍	118

目录

第四节 利口酒	22
一、利口酒 (Liqueur) 概述	122
二、利口酒的分类	122
三、利口酒的生产工艺	122
四、各类利口酒的品牌介绍	122

第六章 鸡尾酒	131
----------------	-----

第一节 鸡尾酒概述	132
------------------	-----

一、鸡尾酒的起源	132
二、鸡尾酒的发展	132
三、鸡尾酒的定义	133
四、鸡尾酒的分类	133
五、鸡尾酒的特点	134
六、鸡尾酒的命名方式	134
七、鸡尾酒的构成	135
八、鸡尾酒的主要原料	135

第二节 鸡尾酒制作方法	136
--------------------	-----

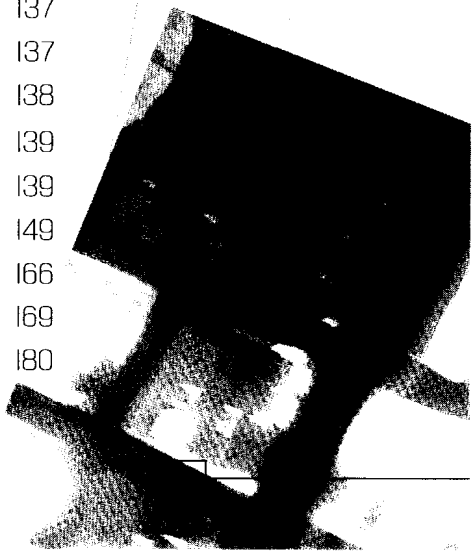
一、搅拌法 (Stir)	136
二、摇和法(Shake)	136
三、兑和法(Built)	137
四、搅和法(Blend)	137

第三节 鸡尾酒调制要求	137
--------------------	-----

一、鸡尾酒调制要求	137
二、自创鸡尾酒要求	138

第四节 鸡尾酒配方	139
------------------	-----

一、以白兰地 (Brandy) 为基酒的鸡尾酒	139
二、以金酒(Gin)为基酒的鸡尾酒	149
三、以伏特加(Vodka)为基酒的鸡尾酒	166
四、以朗姆酒(Rum)为基酒的鸡尾酒	169
五、以特基拉(Tequila)为基酒的鸡尾酒	180



目录

第二篇 酒吧服务与经营、管理

第七章 酒吧服务	185
第一节 对客服务	186
一、营业前的准备工作	188
二、标准的迎宾、送客及为客人指引 方向的工作程序	189
三、如何擦拭杯具	190
四、如何使用服务托盘	191
五、如何点、上、撤、添加酒水	192
六、如何更换烟灰缸	193
七、如何服务香烟、雪茄	193
八、欢乐时光的服务	194
九、如何为特殊客人服务	194
十、如何为客人最后点单	196
十一、如何为坐在吧台前客人服务	196
十二、如何为客人结账	196
十三、营业结束后的工作内容	197
第二节 星级饭店酒吧的服务	199
一、大堂酒吧的服务	199
二、大堂酒廊的服务	199
三、主酒吧的服务	200
四、茶室或茶廊的服务	200
五、餐厅酒吧的服务	200
六、宴公酒吧的服务	201

目录

七、其他酒吧的服务	201
第三节 私营酒吧的服务	201
一、私营酒吧的特点	201
二、私营酒吧的其他种类	203
第四节 酒水服务	204
一、糖水的制作	205
二、冰水的服务	205
三、软饮料的服务	205
四、咖啡的服务	206
五、茶的服务	207
六、葡萄酒的服务	208
七、香槟酒的服务	211
八、特基拉的服务	212
九、朗姆酒的服务	213
十、伏特加的服务	213
十一、白兰地的服务	214
十二、威士忌的服务	214
十三、鸡尾酒的服务	215
十四、开胃酒的服务	215
十五、啤酒的服务	215
十六、金酒的服务	216
十七、中国白酒的服务	216
十八、黄酒和各类米酒的服务	217
十九、餐后甜酒的服务	218
二十、酒吧中食品的服务	218
二十一、夏季特饮的服务	218
二十二、冬季特饮的服务	219
第五节 推销技巧	219
一、推销的重要性	220
二、推销心理浅议	220
三、推销内容	222
第六节 酒吧服务英语	224
第七节 如何处理投诉	230