



新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

现代酒吧服务与管理

XIANDAI JIUBA FUWU YU GUANLI

主编 熊国铭



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

现代酒吧服务与管理

主 编 熊国铭

副主编 郑 巍

高等教育出版社

内容提要

本书是新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材之一。

本书主要讲述酒水知识、酒吧服务及酒吧管理,主要内容包括酒水概述、外国酒、中国酒、酒文化、软饮料、鸡尾酒、调酒师、酒吧概述、酒吧服务、酒吧营销和酒吧管理等。

本书可作为高职高专院校旅游服务类专业教材,也可作为企事业单位相关从业人员培训、自学参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

现代酒吧服务与管理 / 熊国铭主编. —北京: 高等教育出版社, 2005. 6

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

ISBN 7-04-016664-X

I. 现... II. 熊... III. 餐厅—商业服务—高等学校: 技术学校—教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 065697 号

责任编辑 于永泉 封面设计 吴 昊 责任印制 蔡敏燕

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010-82028899
传 真 021-56965341

购书热线 010-58581118
021-56964871
免费咨询 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
<http://www.hepsh.com>

排 版 南京理工出版信息技术有限公司
印 刷 上海师范大学印刷厂

开 本 787×960 1/16
印 张 19.75
字 数 380 000

版 次 2005 年 7 月第 1 版
印 次 2005 年 7 月第 1 次
定 价 25.50 元

凡购买高等教育出版社图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

编 委 会

(按姓氏笔画排列)

主任委员:

李 刚 无锡商业职业技术学院党委书记 教授

副主任委员:

马元兴 无锡商业职业技术学院副院长
张立彬 黑龙江旅游职业技术学院副院长
赵恒伯 江西旅游商贸职业学院院长
曹少华 长沙商贸旅游职业技术学院院长

委员:

刘叶飙 九江学院旅游系主任
李贤政 浙江商业职业技术学院烹饪旅游系主任
吴 玲 江西旅游商贸职业学院旅游系党总支书记
张志宇 山西财贸职业技术学院旅游系主任
林增学 桂林旅游高等专科学校管理系主任
郭 胜 无锡商业职业技术学院旅游管理系主任
姜福金 青岛职业技术学院旅游学院院长
徐桥猛 无锡商业职业技术学院旅游管理系副主任
黄明亮 江西旅游商贸职业学院旅游系主任 教授

编写说明

21 世纪,旅游业进入蓬勃发展时期,根据世界旅游组织的预测,2020 年我国将成为世界最大的旅游目的地和第四大旅游客源国。旅游业表现出的科技含量高、经济效益好、资源消耗低、环境污染少、人力资源得到充分发挥等显著特征以及旅游业强劲增长的势头,已经成为我国国民经济新的增长点和许多地区国民经济的支柱产业。

我国旅游教育事业和我国改革开放同步。二十多年来,旅游教育事业的发展迅猛,到 2002 年末,全国高、中等旅游院校有约 113 所,在校学生达到 41.7 万人,形成了以中等职业教育为起点,并有高职高专教育、普通本科教育和研究生教育与各类型人才培养相结合的多层次、多渠道教育体系,为我国旅游业的发展作出了重要的贡献。党的十六大确定的全面建设小康社会的目标和加入 WTO 后旅游业发展的新形势,对旅游教育提出了新的要求。研究和解决旅游业发展过程中的现实问题,从而为旅游业的持续健康发展贡献力量,是各类旅游教育院校义不容辞的重要任务。

旅游学科是一门新兴学科,教材建设是旅游教育的主要任务,是旅游教学管理和旅游专业建设的重要环节,也是保证旅游学科教学质量的重要途径。全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会在全国高职高专旅游服务类院校的专业建设,取得了可喜的成绩。本套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材就是全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会的成果之一。

本套规划教材包括三个专业共 27 本,分别是,旅游管理专业 11 本:《旅游学概论》、《旅游经济学》、《中国旅游景观》、《导游实务》、《模拟导游》、《旅游营销》、《导游情景英语》、《旅游信息管理技术》、《旅行社经营管理》、《旅游服务心理学》、《中国旅游地理》。酒店管理专业 9 本:《现代酒店管理》、《酒店营销学》、《康乐服务与管理》、《现代酒吧服务与管理》、《酒店前厅运转与管理》、《餐饮服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮企业经营管理》、《酒店英语会话》。烹饪工艺专业 7 本:《中餐烹调工艺》、《西餐烹调工艺》、《烹饪原料学》、《面点制作工艺》、《烹饪营养学》、《烹饪卫生与安全》、《食品雕刻与冷拼工艺》。我们计划用两年左右的时间完成全套教材的编写出版工作。

充分体现职业技术学院培养目标和办学特色是这套教材的重要指导思想。为了把握这一指导思想,编者的选择以位于职业院校教学一线的、富有教学经验的双师型专任教师为主,教材的内容遵循理论与实践相结合原则、实用性原则、针对性原则,大

胆引入最新旅游管理的科研成果和成功的实践经验,使这套教材具有时代特色和职业教育的气息。这是一种尝试,同时,我们坚信这是我国旅游服务高等职业教学的发展方向。

这套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材,是旅游高等职业教育工作者的大胆的教学改革实践,不可避免地存在许多问题,我们真诚请求专家、学者、广大教师和学生提出宝贵的意见,我们将认真收集意见,修改完善,使这套教材成为旅游服务类高等职业教育的“品牌”教材。

新世纪高职高专旅游服务类专业
规划教材编写委员会
2004年3月

前 言

酒吧是销售酒水和服务的重要场所,也是人们社交、休闲、娱乐的重要载体。酒吧和酒水的发展日新月异,对于旅游专业的学生、酒吧从业人员甚至酒吧经营者而言,有必要掌握酒水、酒吧服务与经营管理方面的知识。

本书在编写过程中,结合实际,形成了以下特点:

一、紧扣相关标准,结构科学、合理

本书内容体系的安排,参照国家标准和行业标准,把酒水分为酒精饮料和非酒精饮料两大类。酒精饮料从中国酒和外国酒两个方面对世界名酒做了系统介绍,非酒精饮料则重点介绍了三大类软饮料。本书对酒精饮料的分类方法,严格遵照国家标准和行业标准,力求做到科学准确。

二、考虑学生特点,知识够用、实用

本书知识点的编排,充分考虑到高职高专学生的实际特点,没有太难太深的内容,不作过多扩展和延伸,所选用的知识以能够适应酒吧服务与管理的需要为限,内容较为实用。

三、注重能力培养,技能浅显、易懂

本书较为强调动手能力的培养,侧重于基本操作的分析和介绍,如在软饮料部分的茶的冲泡与咖啡的调制,在鸡尾酒部分的鸡尾酒的调制,在酒吧服务部分的酒具的操作技术、酒水的品饮技术、酒水的服务技术等,文字叙述运用术语不多,尽量做到浅显易懂,以使读者能在本书的指导下进行正确的操作。

四、注意激发兴趣,形式生动、活泼

本书在编写形式上有所变化,如增加了“补充阅读资料”部分,不但趣味性较强,还能增进对知识的理解。本书编写时还注意紧扣现实,如增加了饮酒与健康、饮酒与醉酒等大家较为关心的常识;注意联系历史,如对经典鸡尾酒配方分别介绍其背景典

故以激发兴趣;注意结合审美修养,如鸡尾酒鉴赏方法的介绍有助审美素养的提高。以上这些,希望能对教科书通常较为刻板的形象有所改观。

本书由熊国铭担任主编,郑巍担任副主编,各章节的编写分工如下:第一章、第十一章由浙江工商职业技术学院的熊国铭编写,第二章、第六章由江西旅游商贸职业学院的朱晟轩编写,第三章由苏州经贸职业技术学院的程善兰编写,第四章、第八章由无锡商业职业技术学院的张新峰编写,第五章、第十二章由江西旅游商贸职业学院的郑巍编写,第九章由青岛职业技术学院的张玉峰编写,第十章由熊国铭和郑巍共同编写。全书由熊国铭进行统稿并定稿。

本书在编写过程中,得到了各有关高职院校领导的关心支持,在此一并表示感谢。

由于时间和水平有限,加上资料来源不多,本书的纰漏和错误在所难免,恳请各位专家、业内人士批评指正,提出宝贵意见。

编者

2005年4月1日

目 录

第一章 酒水概述.....	1
第一节 酒水分类.....	1
第二节 酒的生产	10
第三节 酒的成分	15
第四节 酒的饮用	19
本章小结	28
主要概念与术语	28
复习思考题	28
第二章 外国酒	29
第一节 发酵酒	29
第二节 蒸馏酒	49
第三节 配制酒	62
本章小结	72
主要概念与术语	72
复习思考题	72
第三章 中国酒	73
第一节 白酒	73
第二节 黄酒	81
第三节 果酒	87
第四节 配制酒	91
第五节 啤酒	93

本章小结	96
主要概念与术语	96
复习思考题	96
第四章 酒文化	97
第一节 酒与政治	97
第二节 酒与文学	101
第三节 酒与艺术	106
第四节 酒与宗教	109
第五节 酒与民俗	111
本章小结	115
主要概念与术语	115
复习思考题	115
第五章 软饮料	116
第一节 茶	116
第二节 咖啡	127
第三节 其他软饮料	137
本章小结	138
主要概念与术语	138
复习思考题	139
第六章 鸡尾酒	140
第一节 鸡尾酒的常识	140
第二节 鸡尾酒的调制	154
第三节 常用调制配方	168
本章小结	178
主要概念与术语	178
复习思考题	178

第七章 调酒师	179
第一节 调酒业概述.....	179
第二节 调酒师及其工作.....	181
第三节 调酒师职业要求.....	183
第四节 国际调酒师组织.....	187
本章小结.....	190
主要概念与术语.....	190
复习思考题.....	190
第八章 酒吧概述	191
第一节 酒吧的定义和分类.....	191
第二节 酒吧的设备和用具.....	194
第三节 酒吧的筹划与设计.....	199
本章小结.....	204
主要概念与术语.....	204
复习思考题.....	204
第九章 酒吧服务	205
第一节 酒具的操作技术.....	205
第二节 酒水的品饮技术.....	208
第三节 酒水的服务技术.....	218
第四节 酒吧的工作程序.....	225
第五节 酒会的接待实务.....	230
本章小结.....	239
主要概念与术语.....	239
复习思考题.....	239
第十章 酒吧营销	240
第一节 酒吧形象的定位.....	240

第二节 酒吧酒单的筹划.....	243
第三节 酒吧氛围的营造.....	260
第四节 酒吧酒水的促销.....	267
本章小结.....	274
主要概念与术语.....	274
复习思考题.....	274
 第十一章 酒吧管理	275
第一节 酒吧的人员管理.....	275
第二节 酒水的成本管理.....	284
第三节 酒吧的前台管理.....	288
第四节 酒吧的后台管理.....	294
本章小结.....	299
主要概念与术语.....	299
复习思考题.....	299
 参考文献	300

第一章

酒水概述

学习要点

- 掌握酒精饮料的概念和分类
- 熟悉非酒精饮料的概念和分类
- 懂得主要酿酒工艺及其基本原理
- 了解酒的主要成分及其作用
- 了解饮酒与健康的关系

所谓酒水,是我们的习惯称呼。通常,我们把含酒精的饮料统称为“酒”,把不含酒精的饮料统称为“水”。因而,所谓的酒水,就是一切含酒精与不含酒精的饮料的合称,实际上指的就是饮料。

中文的“饮料”一词,在英文中写作“Beverage”。国内对“饮料”一词的一般解释为:经加工制成的适于饮用的液体,尤指用来解渴、提供营养或提神的液体,如酒、茶、啤酒、汽水及各种果汁等。国外对“Beverage”一词的一般解释为:任一种饮用的液体,通常不包括自然界中存在的水(Any one of various liquids for drinking, usually excluding water.)。

第一节 酒水分类

我们认为,酒水就是饮料,它是适于饮用的液体,但是不包括自然界中的水、药水和酒精。为了方便对酒水进行研究,我们有必要对酒水进行分类。按照饮料中是否含有酒精,可以把饮料分为酒精饮料和非酒精饮料两大类。

一、酒精饮料

酒精饮料(Alcoholic Beverage)就是我们通常所说的酒。一般国际上规定,酒精

饮料是指可供人们饮用的含酒精量为 0.5%~75.5%^①的液体。而根据我国现行的国家标准,酒精饮料是指供人们饮用且酒精度为 0.5%~60.0%的液体。

(一) 酒精含量的表示

酒精饮料中酒精含量的多少,就是酒精度,简称酒度或度。由于国家的不同,酒精度的表示方法也有差异,主要有以下两种:

1. 标准酒精度(Alcohol % by Volume)

规定酒液温度为 20℃时,每 100 毫升酒液中含有多少毫升的酒精,即为酒度多少度。通常用体积比“%(V/V)”表示,也可简记为“°”,因为此种方法由法国化学家 Gay Lusaka 发明,所以也可用“GL”表示。我国及世界上大多数国家采用此种方法表示酒精度。

以下若无明确标出,本书所指的酒精度均是标准酒精度。

2. 美制酒精度(Degrees of Proof US)

规定酒液温度为 20℃时,每 100 毫升酒液中含有 50 毫升酒精即为 100 美制酒精度,用“Proof”表示。1 个美制酒精度相当于 0.5 个标准酒精度。从 1983 年开始,欧共体统一实行 GL 标准,而美国仍然沿用 Proof 方式。

标准酒精度和美制酒精度之间的换算公式为:美制酒精度=1/2 标准酒精度。

(二) 酒精饮料的分类

酒精饮料纷繁复杂,千姿百态,色彩斑斓,为了学习的方便,有必要对它们进行合理的分类。

1. 按酒精含量分类

按照酒精含量的多少,可以把酒分为三类:

(1) 高度酒

高度酒是指酒精度在 40%以上的酒,国外的烈酒大多属于此类,国内的白酒也大都归入此类。

(2) 中度酒

中度酒是指酒精度在 20%~40%之间的酒,国外的开胃酒、餐后酒,国内的露酒、药酒等属于此类。

(3) 低度酒

低度酒是指酒精度在 20%以下的酒,啤酒、葡萄酒、香槟酒和大多数的黄酒均属于此类。

需要指出的是,有些人认为酒精度越高,酒的质量就越好,这是一种错误的观点。相反,酒精度高的酒,对人体有害,常年饮用容易引起慢性酒精中毒,能引起神经系

^① 后文出现的酒精度均表示体积比,用“%”表示。

统、肠胃、肝脏、心脏、血管等疾病。

2. 按生产方式分类

酒的生产方式通常有发酵、蒸馏、配制三种,据此可以把酒分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

(1) 发酵酒(Brewed Wine)

发酵酒又称酿造酒,它是以粮谷、水果、乳类及其他可食用植物为主要原料,加入酵母或催化剂,发酵以后产生酒精,再进行直接提取或采用压榨方法制成的酒。发酵酒是一种原汁发酵酒,它的酒精度一般不超过 24%。

饭店里常用的发酵酒有葡萄酒、啤酒、黄酒等。

(2) 蒸馏酒(Distilled Spirits)

蒸馏酒是以粮谷、薯类、水果及其他可食用植物为主要原料,经发酵后,用蒸馏法制成的高酒精度酒。蒸馏酒主要是根据酒精的物理性质,采用使之汽化的方式来提取高纯度的酒液。通常,要经过一次、二次甚至多次蒸馏,才能取得高质量的酒液,蒸馏酒的酒精度通常在 28%~60%。

洋酒中的蒸馏酒有白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加酒、特奇拉酒,中国酒中的蒸馏酒有茅台酒、五粮液等。

(3) 配制酒(Integrated Alcoholic Beverage)

配制酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入可食用的花卉、果实、动植物及药材或其他制品,或以食品添加剂为呈香、呈色及呈味物质进行调配加工而制成的。配制酒是一种改变了原酒基风格的酒。配制酒大多属于中度酒,酒度在 20%~40%之间。

洋酒中的配制酒有味美思(开胃酒)、君度酒(利口酒)和雪利酒(甜食酒),中国酒中的配制酒有露酒、药酒。

3. 按制酒原料分类

按照制酒原料的不同,可以把酒分为果酒、粮食酒和代粮酒三类。

(1) 果酒

果酒就是用含有较高糖分的水果为原料生产的酒,如葡萄酒、白兰地、味美思等。

(2) 粮食酒

粮食酒就是以含有丰富淀粉的粮食为原料生产的酒,如啤酒、黄酒、白酒等。

(3) 代粮酒

代粮酒就是用粮食和水果以外的原料,比如野生植物淀粉原料或含糖原料生产的酒,习惯称为代粮酒,或者叫代用品酒。例如,用木薯、糖蜜等为原料生产的酒均为代粮酒。

4. 按配餐方式分类

在西方,人们非常讲究餐食和酒水的搭配,在进餐的不同阶段对酒水的选择也不

相同,大致可以分为餐前酒、佐餐酒、甜食酒和餐后酒四类。

(1) 餐前酒(Aperitif)

餐前酒也称开胃酒,是指餐前饮用的能刺激胃口增加食欲的酒,常用药材浸制而成,具有酸、苦、涩的特点,起到生津开胃的作用。较为常见的餐前酒有味美思酒、比特酒和茴香酒等。

(2) 佐餐酒(Dinner Wine)

佐餐酒也称餐酒,是指进餐时饮用的各种葡萄酒,是西餐配餐的主要酒类。西方人就餐时一般只喝餐酒而不喝其他酒,不像中国人那么无拘束,任何酒都可以喝。餐酒包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和含汽葡萄酒,这些酒用新鲜的葡萄汁发酵制成,其中含有酒精、天然色素、脂肪、维生素、碳水化合物、矿物质、单宁酸等营养成分,对人体非常有益。

(3) 甜食酒(Dessert Wine)

甜食酒是指在进食甜食时饮用的酒品,其口味较甜,常以葡萄酒为基酒加葡萄蒸馏酒配制而成。较为常见的甜食酒有马德拉酒、波特酒和雪利酒等。

(4) 餐后酒(After Dinner Wine)

餐后酒是指餐后饮用的各种配制酒,如利口酒,这类酒较为香甜,人喝了后有清新口气、帮助消化的作用。

除此之外,能够充当餐后酒这一角色的还包括白兰地、餐后鸡尾酒等。

二、非酒精饮料

非酒精饮料(Non-alcoholic Beverage 或 Soft Drink)就是不含酒精的可供饮用的液体,又被称为软饮料。在 20 世纪 80 年代,我国市场上的饮料种类还是寥寥无几,饮料对于国人还是一种奢侈品。经过 20 多年的发展,现在市场上的饮料种类丰富,品牌众多,饮料的整体销售呈现出快速上升的势头,饮料已经从当时的奢侈品变成了如今的家庭必需品。

按照我国现行国家标准,非酒精饮料可以分为以下几类:

(一) 碳酸饮料类(Carbonated Drinks)

碳酸饮料是指在一定条件下充入二氧化碳气的饮料制品。不包括由发酵法自身产生的二氧化碳气的饮料。成品中二氧化碳气的含量(20℃时)不低于液体制品的 2.0 倍。

碳酸饮料类主要包括以下五种:

1. 果汁型(Fruit Juice Drink)

果汁型是指原果汁含量不低于 2.5% 的碳酸饮料,如橙汁汽水、菠萝汁汽水或混合果汁汽水等。

2. 果味型(Fruit Flavored Drink)

果味型是指以果香型食用香精为主要赋香剂,原果汁含量低于2.5%的碳酸饮料,如柠檬汽水等。

3. 可乐型(Cola Drink)

可乐型是指含有焦糖色、可乐香精或类似可乐果和水果香型的辛香、果香混合香型的碳酸饮料。无色可乐不含焦糖色。

4. 低热量型(Low-calorie Drink)

低热量型是指以甜味剂全部或部分代替糖类的各型碳酸饮料和苏打水。成品热量低于75 kJ/100 mL。

5. 其他型(Other Drink)

其他型是指含有植物抽提物或非果香型的食用香精为赋香剂以及补充人体运动后失去的电介质、能量等的碳酸饮料,如姜汁汽水、运动汽水等。

(二) 果汁(浆)及果汁饮料类(Fruit Juices/Pulps And Drinks)

果汁(浆)及果汁饮料是指用新鲜或冷藏水果为原料,经加工制成的制品。

果汁(浆)及果汁饮料类主要包括以下九种:

1. 果汁(Fruit Juices)

果汁的三种制作工艺:

① 采用机械方法将水果加工制成未经发酵但能发酵的汁液。这种汁液具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物。

② 采用渗滤或浸取工艺提取水果中的汁液,用物理方法除去加入的水。这种汁液具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物。

③ 在浓缩果汁中加入果汁浓缩时失去的等量的水,制成的具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物的制品。

含有两种或两种以上果汁的制品称为混合果汁。

2. 果浆(Fruit Pulps)

果浆的两种工艺:

① 采用打浆工艺将水果或水果的可食部分加工制成未发酵但能发酵的浆液。浆液中具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物。

② 在浓缩果浆中加入果浆在浓缩时失去的等量的水,制成具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物的制品。

3. 浓缩果汁(Concentrated Juices)

浓缩果汁是指采用物理方法从果汁中除去一定比例的天然水分,制成具有果汁应有特征的制品。

4. 浓缩果浆(Concentrated Pulps)