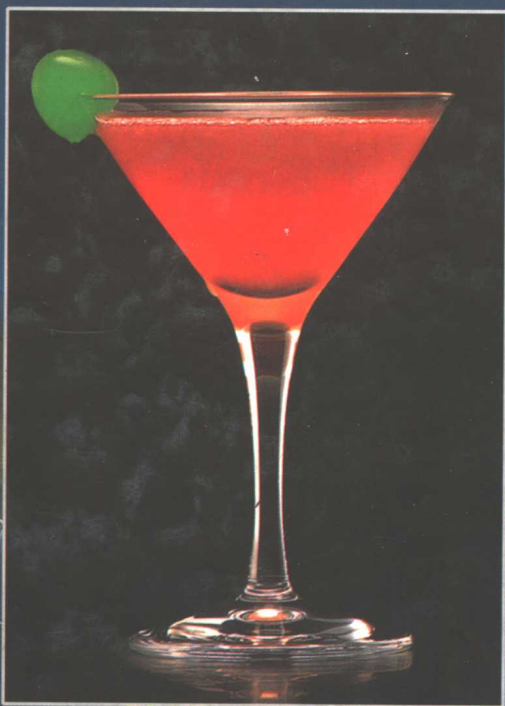


调酒师

TIAOJIUSHI JIAOCHENG
SUNFANGXUN BIANZHU

教程

孙方勋
编著



职业技能培训教材

中国轻工业出版社



职业技能培训教材

调酒师教程

孙方勋 编著

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

调酒师教程 / 孙方勋编著. — 北京: 中国轻工业出版社,
1999.5

职业技能培训教材

ISBN 7-5019-2417-1

I. 调… II. 孙… III. 鸡尾酒-勾兑-技术培训-教材
IV. TS262.98-43

中国版本图书馆CIP数据核字(1999)第03924号

责任编辑: 唐是雯

策划编辑: 唐是雯 李炳华 责任终审: 滕炎福 封面设计: 张歌明
版式设计: 王培燕 丁夕 责任校对: 方敏 责任监印: 徐肇华

*

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: 三河市宏达印刷厂

经销: 各地新华书店

版次: 1999年5月第1版 1999年5月第1次印刷

开本: 850×1168 1/32 印张: 12.5

字数: 325千字 插页: 4 印数: 1-4000

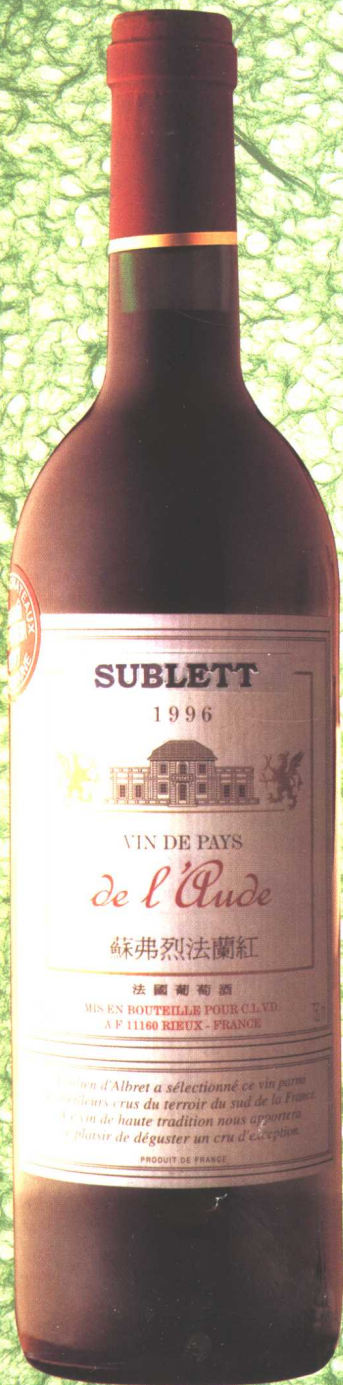
书号: ISBN 7-5019-2417-1/TS·1474 定价: 40.00元

• 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 •



著名的法国波尔多
欧·布利勇城堡

德国圣母之乳原产地——
沃姆市的圣母院葡萄园



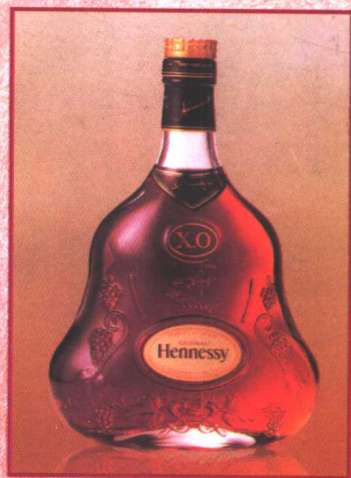
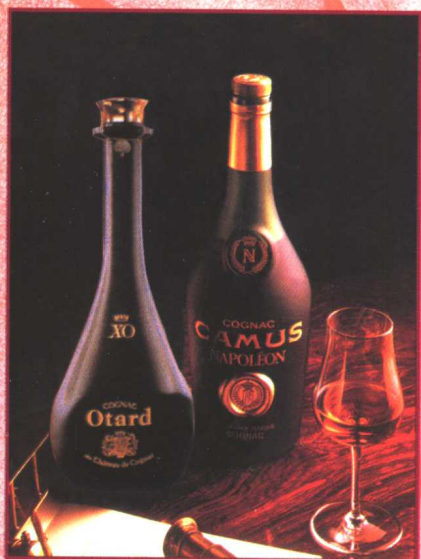
蘇弗烈法蘭紅

马
颈



威
士
忌
酸





豪达 X.O;
金花干邑

轩尼诗
X.O

人头马
路易十
三千邑

白事吉
干邑

黑牌威士忌

拿破仑干邑; 史曼洛夫皇冠俄得克; 比菲特金酒(又称“御林军”金酒); 百龄坛威士忌; 特奇拉酒。

美国四玫瑰波旁威士忌





马天尼

GET 白薄荷利口酒

GET 绿薄荷利口酒

杜林标酒

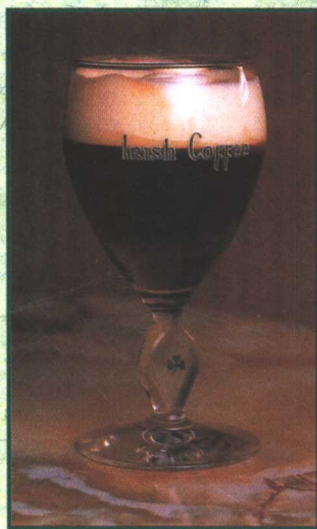
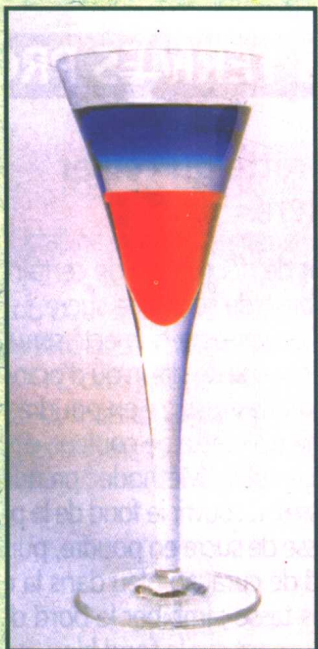
当酒

加利昂诺

BOLS 利口酒

咖啡利口酒

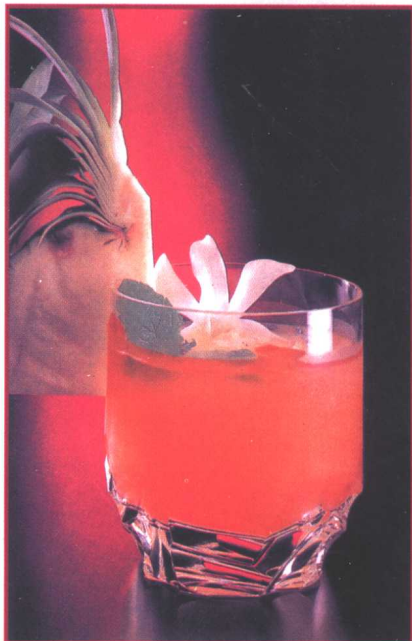
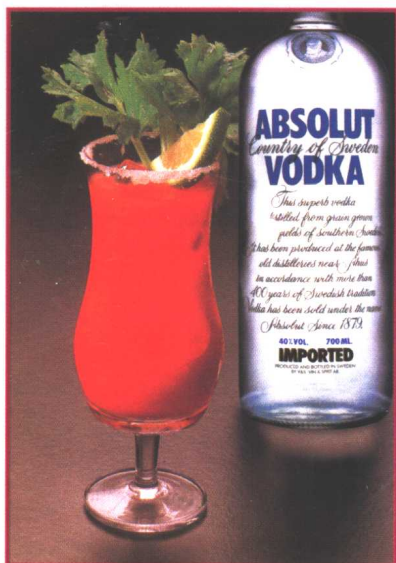




爱尔兰咖啡

法国彩虹

菠萝壳苦乐



血
玛
丽

迈
泰

红粉佳人





红鹤

酒吧



序

酒吧，一个全新的消费场所在全国各大城市，特别是经济比较发达的大中城市已呈燎原之势，相聚酒吧也已经是很平常的事情，酒吧文化也因此应运而生。当人们漫步在酒吧街，感受着酒吧的温馨氛围时，你可曾想到，酒水是酒吧文化的重要组成部分，也是筑就酒吧辉煌的不可或缺的基石。

中国酒对于大多数中国人来说并不陌生，许许多多的品牌、包装、特点乃至价格已深深地植根于人们心中。那么外国酒，也就是人们常说的“洋酒”和例如“威士忌”、“白兰地”、“利口酒”等准洋酒对于大多数国人来讲就比较陌生了。孙方勋先生根据自己多年工作经验的总结，编撰出版了本书，将中外名酒品牌知识、产地知识、酿造知识、饮用知识等都作了一个全面的介绍。本书是一本理想的调酒师职业技能培训教材，对于专业调酒师以及酒吧、酒店从业者来说是一本难得的好书。

陈 浩

前 言

混合酒(通常多指鸡尾酒),这种充满浪漫色彩的摩登饮品,在本世纪末的中国意外地成为一部分消费阶层品味标志的新潮象征,被悄悄地挤进各大城市瞬息万变的流行时尚中。两年来,仅上海、北京两地就出现了几百家大小、风格各异的酒吧。人们常常可以看到:忙碌的商人们到酒吧享用一杯马提尼(MARTINI);情侣们在酒吧来上一杯红粉佳人(PINK LADY);白领阶层在工作之余,为消除一天之中的工作压力,到酒吧来上一杯金托尼(GIN AND TONIC)……。

调酒是一门技术,也是一门艺术,调酒师已成为国内外青年人青睐的职业之一。

要调制一款理想的混合酒,要成为一位优秀的调酒师,必须具备一定的理论知识和丰富的实践经验。本书以理论为主,从浅到深将整个调酒的知识进行了系统的介绍。目的是让读者对调酒的诸多领域都有广泛而深入的了解。

十几年来,我经常往返于欧洲及港、澳地区,拜访了众多的酒厂和酒吧。记得有一次在法国工作时,朋友们介绍参加了一个鸡尾酒会,当时的我就被那五光十色的作品吸引住了,从此就对调酒产生了一种强烈的好奇心。多少年来,我受一些省、市旅游局及部分学校的委托,对涉外酒店的调酒师进行了多次的培训和考核。应同行及

学员们的要求,我便将几次的授课教程进行整理,写成了本书。

在本书的写作过程中,承蒙国内外酒友的大力支持。特别是曾求学于法国波尔多葡萄酒学院的中国留学生、葡萄酒博士、现任波尔多L&L公司酿酒师的安东女士及国内老一辈调酒专家齐国仲先生,在百忙之中提供了大量的帮助。同时还幸运地得到了我国著名调酒师陈浩先生的鼎力支持,为本书写序并提供了珍贵的资料。除此之外,也参考了许多国内外书籍,这些我已在书的最后一列出。在此,向安东女士、齐国仲先生、陈浩先生及参考资料的作者们表示谢意!

近几年来,由于我工作繁忙,静心写作时间太少,书中错误之处自多,尚乞各位有识之士,不吝教正!

孙方勋

1998年国庆节

目 录

| | |
|--------------------------|------|
| 第一章 调酒简述 | (1) |
| 第一节 调酒师的概念..... | (1) |
| 第二节 调酒的由来与发展..... | (2) |
| 第三节 国际调酒师协会..... | (7) |
| 第二章 酒水基础知识 | (10) |
| 第一节 酿酒原理..... | (10) |
| 第二节 酒的分类..... | (11) |
| 第三节 软饮料..... | (20) |
| 第三章 调酒器具和酒杯 | (23) |
| 第一节 调酒器具..... | (23) |
| 第二节 酒杯..... | (28) |
| 第四章 调酒常识 | (42) |
| 第一节 调酒手法..... | (42) |
| 第二节 装饰..... | (44) |
| 第三节 调酒常用的酒类..... | (48) |

| | | |
|------------|------------------|--------------|
| 第四节 | 调酒用辅料 | (49) |
| 第五节 | 调酒的基本原则 | (52) |
| 第五章 | 混合酒和鸡尾酒 | (54) |
| 第一节 | 混合酒的分类 | (54) |
| 第二节 | 鸡尾酒的分类 | (57) |
| 第六章 | 常见的鸡尾酒 | (59) |
| 第一节 | 金酒与鸡尾酒 | (59) |
| 第二节 | 白兰地与鸡尾酒 | (91) |
| 第三节 | 威士忌与鸡尾酒 | (113) |
| 第四节 | 俄得克与鸡尾酒 | (146) |
| 第五节 | 老姆酒与鸡尾酒 | (156) |
| 第六节 | 其他蒸馏酒与鸡尾酒 | (162) |
| 第七节 | 开胃酒与鸡尾酒 | (174) |
| 第八节 | 利口酒与鸡尾酒 | (178) |
| 第九节 | 葡萄酒与鸡尾酒 | (202) |
| 第七章 | 混合酒、宾治与蛋酒 | (290) |
| 第一节 | 混合酒 | (290) |
| 第二节 | 宾治与蛋酒 | (345) |
| 第八章 | 酒的品尝及侍酒之道 | (360) |
| 第一节 | 酒的品尝 | (360) |
| 第二节 | 侍酒之道 | (363) |
| 第九章 | 酒的陈酿 | (368) |
| 第一节 | 酒窖 | (368) |
| 第二节 | 酒的陈酿 | (369) |

• 目 录 •

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| 第三节 葡萄酒的年份..... | (372) |
| 第十章 葡萄酒与食物的搭配..... | (374) |
| 第一节 酒肴配置的原则..... | (374) |
| 第二节 各种不同场合酒与肴的配置..... | (375) |
| 第三节 有代表性的法国葡萄酒和肴的配置..... | (380) |
| 附录 首届全国旅游行业调酒师大赛的有关资料..... | (382) |
| 主要参考文献..... | (389) |