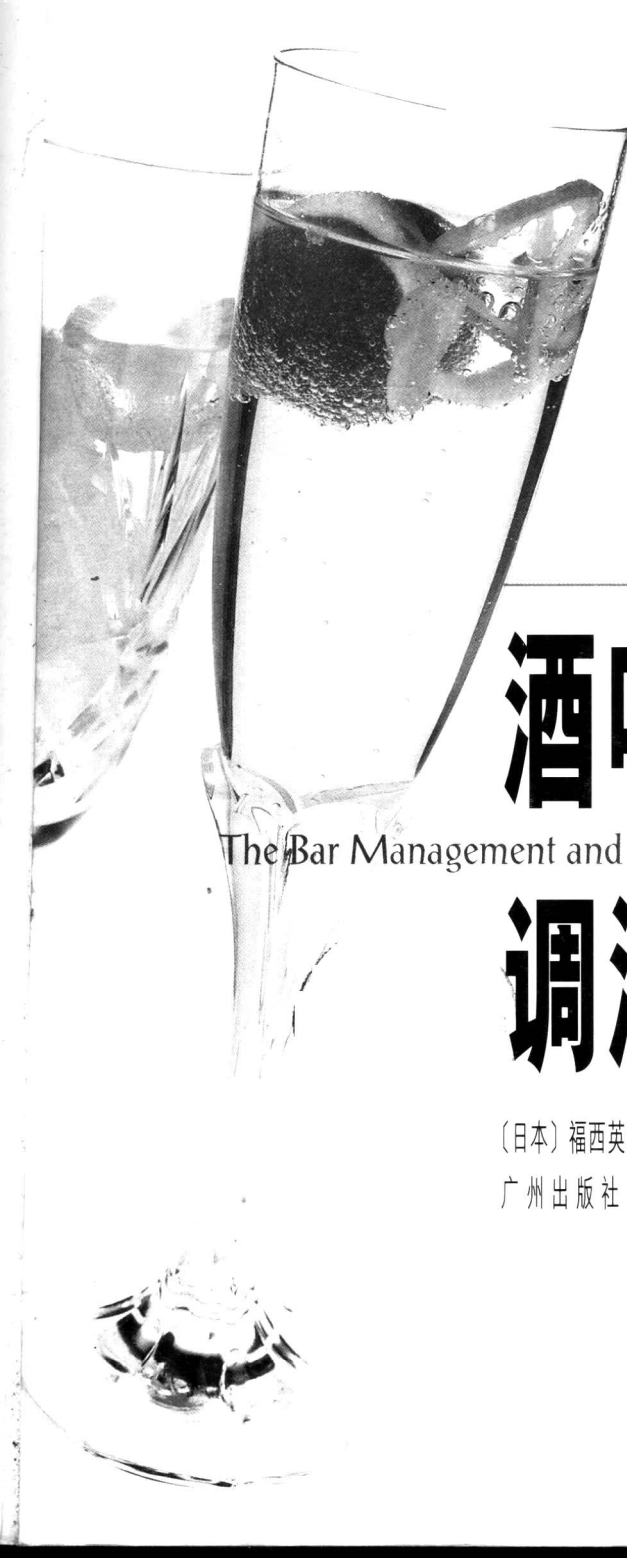




酒吧经营及 The Bar Management and The Bartender's Manual 调酒师手册

(日本) 福西英三·花崎一夫·山崎正信 编著
广州出版社·香港万里机构



酒吧经营及

The Bar Management and The Bartender's Manual

调酒师手册

(日本) 福西英三·花崎一夫·山崎正信 编著

广州出版社·香港万里机构

图书在版编目(CIP)数据

酒吧经营及调酒师手册 / (日)福西英三, (日)花崎一夫, (日)山崎正信编著; 潘力本译. -广州: 广州出版社, 2000.8

ISBN 7-80655-103-4

I. 酒... II. ①福...②花...③山...④潘... III. ①饮食业-商业经营②酒-勾兑-基本知识

IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第23821号

原作品: 新版 パーテンドーズマニュアル
原作者名: 福西英三·花崎一夫·山崎正信
原出版社名: 株式会社 柴田书店
中文简体字版本由香港万里机构授权出版
著作权合同登记图字19-2000-058号

酒吧经营及调酒师手册

广州出版社出版发行

(地址: 广州市人民中路同乐路10号 邮政编码: 510121)

中华商务彩色印刷有限公司

开本: 889×1194 1/32 字数: 29万字 印张: 9.5

印数: 1-7000册

2000年8月第1版 2000年8月第1次印刷

发行人: 黎小江 翻译: 潘力本

责任编辑: 甘谦 责任校对: 周琳

发行专线: 020-81881976 020-81883088-3025

ISBN 7-80655-103-4/F·9

定价: 35.00元



①月中仙

10毫升椰子利乔酒
10毫升朗姆酒
30毫升七喜汽水
10毫升香橙利乔酒
60毫升菠萝汁
45毫升鲜橙汁

制法：

将所有材料放入调酒壶内，加冰摇匀，滤入载杯中。

②醉蓬莱

10毫升橘味利乔酒
10毫升朗姆酒
60毫升菠萝汁
10毫升石榴糖浆
8毫升鲜柠檬汁

制法：

将以上材料置调酒壶中，加碎冰摇匀，滤入酒杯中。

③蝴蝶梦

10毫升白可利乔酒
1小勺椰子雪糕
10毫升金酒
30毫升鲜奶
10毫升朗姆酒
60毫升菠萝汁

制法：

将所有材料放入搅拌机内，加碎冰搅匀，滤入载杯中。

④梦星尘

10毫升櫻桃利乔酒
10毫升石榴糖浆
10毫升朗姆酒
60毫升菠萝汁
60毫升鲜橙汁

制法：

将各材料置调酒壶内，加碎冰摇匀，滤入载杯中。

⑤彩灯艳

10毫升蓝色香橙利乔酒
100毫升七喜汽水
10毫升金酒
10毫升西柚汁
8毫升柠檬汁

制法：

将上述材料置调酒壶内，加冰摇匀，滤入载杯中。

酒吧用具

- (1) 摇酒壶(或称调酒壶,即Cocktail Shaker。照片中所见的是可调制2~3人饮用量的摇酒壶)
- (2) 量杯(照片中所见是最普通的30毫升和45毫升的组合形)
- (3) 滤冰器(与调酒杯相配套,大小各有不同)
- (4) 调酒杯(外形有多种,除图中所见外,也有高脚形和容量较大的款式)
- (5) 调料瓶(作为提供各种风味的配料是鸡尾酒不可缺少的,调料瓶就是装这种配料的容器)
- (6) 玻璃杯托
- (7) 杯垫
- (8) 榨汁器
- (9) 香槟酒定塞器
- (10) 节流瓶嘴(是插入瓶嘴中的一种附加瓶嘴,有些也可以决定流出来的液体流量)
- (11) 葡萄酒冷藏器(照片中所见是放置于桌面上的一种,也有带脚形的)
- (12) 自动搅拌杯(电动摇酒壶)
- (13) 搅拌器(就是把材料混合的用具,选电机功率较大的较为适宜)
- (14) 注水杯(有玻璃制和陶瓷制的分别)
- (15) 冰桶
- (16) 波士顿摇酒壶
- (17) 碎冰机(这是手动式的。通过改变转动手柄的方向,便能制造出大小不同的碎冰)
- (18) 冰铲(是从制冰机等取出冰时用的
- 大铲斗)
- (19) 冰锥
- (20) 罐头刀(是开罐专用的工具)
- (21) 冰铲(铲碎冰的小铲斗)
- (22) 冰钳(最好是不锈钢制的)
- (23) 擦杯巾
- (24) 砧板
- (25) 刀
- (26) 小刀(可根据使用者手的大小来选择)
- (27) 长匙
- (28) 搅拌棒(有各种各样的材质,最好选用坚固耐用的)
- (29) 鸡尾酒刺针(刺针的头部十分尖锐,送入口中易发生危险,要尽量避免使用)
- (30) 吧匙(一头是长叉,另一头是长匙)
- (31) 吸管(要结合鸡尾酒的颜色和容器的形状而选用不同形状、粗细及长短的吸管)
- (32) 开启器
- (33) 开塞钻(照片中的实物是带刀的杠杆形开塞钻)





酒杯

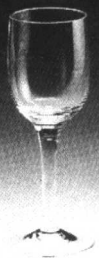


威士忌杯
又被称为散饮杯或直杯。容量有30毫升和60毫升两种（照片所见为容量60毫升的）



广口威士忌杯
正式名称为仿古酒杯。是以冰镇的形式饮用威士忌或鸡尾酒时使用。

利乔酒杯
主要是直接饮用利乔酒时使用。容量一般为约30毫升。



白兰地酒杯
在直接饮用白兰地时使用。上部呈收拢状况，可以防止香味散发。



鸡尾酒杯
这是作为浅饮鸡尾酒的专用酒杯。标准容量为90毫升。



香槟酒杯
这是为饮用发泡葡萄酒而制造的酒杯。图为干杯用的茶碗形杯。



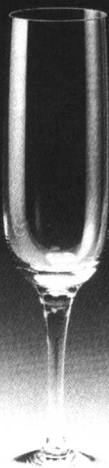


高口平底杯
这是在日常中被称为口杯的一种酒杯。主要用于饮用威士忌加苏打水或金酒奎宁水等的高杯酒。



柯林杯
也被称为烟筒杯或高杯，是一种圆柱形的高杯。主要用于饮用含有碳酸气的鸡尾酒。

圆柱状香槟酒杯
是适合于在餐桌上休闲地品味发泡葡萄酒的酒杯。



葡萄酒杯
照片所见为标准形的葡萄酒杯。由于国家和地方风俗的不同，其形状和大小也是多种多样的。



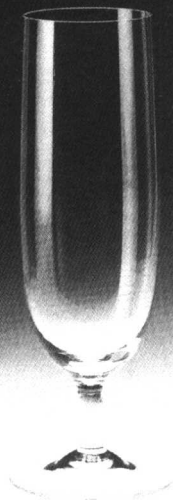
沙瓦杯
这是饮用沙瓦（一种鸡尾酒）时使用的酒杯。标准容量为120毫升。



大高脚杯
在调制啤酒、软饮料、冰用量较多的鸡尾酒时使用这种杯。标准容量为300毫升。



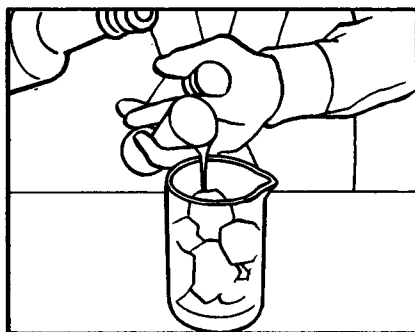
啤酒杯
这是饮啤酒专用的酒杯，其造型最适合于欣赏啤酒的颜色、香味、泡沫及口味。



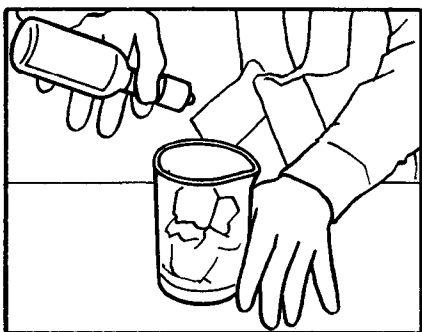
调制鸡尾酒的 11项要领



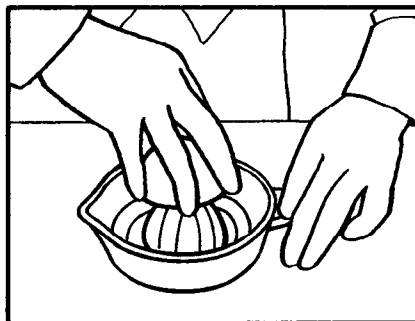
瓶盖的开启方法 用右手握住瓶的下部，并向内侧旋转，用左手的拇指和食指从正侧面握住瓶盖向外侧转动，这样就可迅速将瓶盖打开。



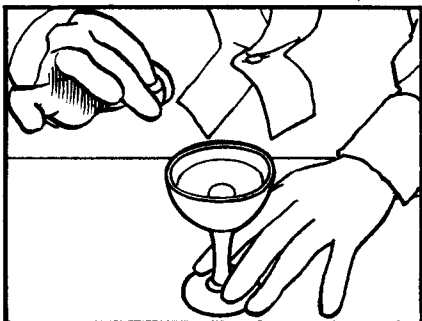
量杯的拿法 如图所示，用食指中指和无名指夹住量杯，从身前向外侧注酒。



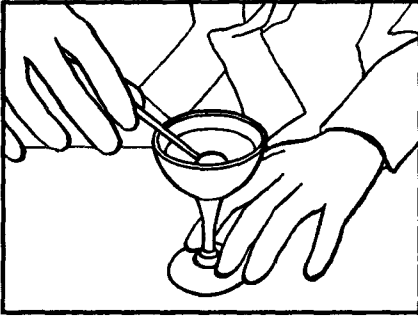
调料瓶的拿法 用食指和中指从下方像撮东西一样，挟住调料瓶，抖动一下，就会流出5~6滴的量，若只是轻轻地抖动一下瓶口，就可流出1滴的量。



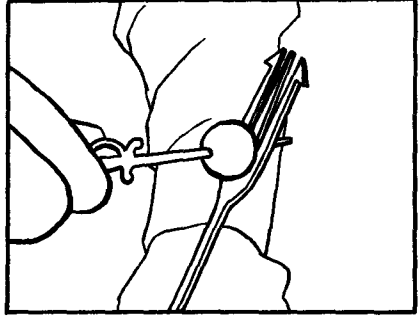
榨汁器的用法 用右手拿住从中间切开的水果，要尽量捏住而不要中途换位，水果的切口对准中间凸起的尖部，缓慢地左右旋转挤榨果汁。



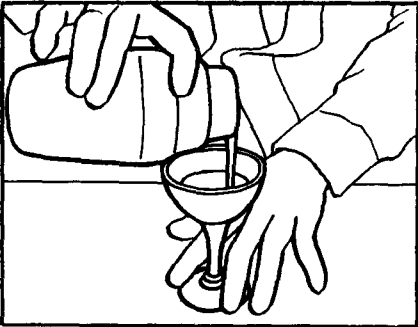
柠檬皮、糖渍皮条的挤榨方法 将柠檬或橘子皮的小条轻轻弯成弓状，用两指捏住挤出汁液于鸡尾酒等饮品中。此时，与其在酒杯的正上方挤榨不如在偏向外侧的位置挤榨更好。



櫻桃的刺法 由于櫻桃取出果籽后有一个开口，所以刺针要避开这个开口来刺，并轻轻地沉入杯底。



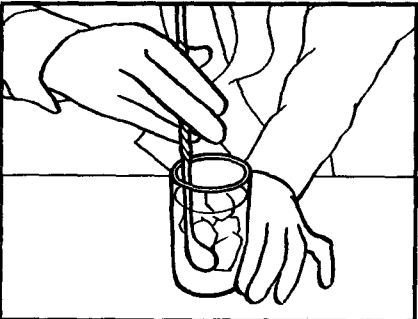
櫻桃的刺法 在调制天使之吻或制成冻雪状的鸡尾酒而需用櫻桃装饰时，可利用吧匙的叉子部分将刺针穿透櫻桃。



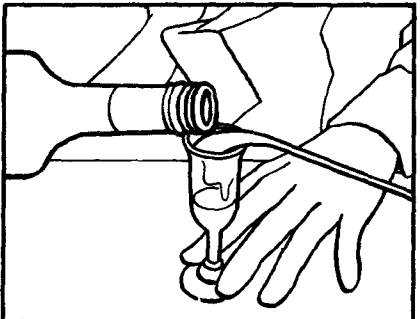
搖酒壺的注酒方法 在將雞尾酒注入酒杯時，一定要用食指抵住搖酒壺中蓋(濾冰器)的肩部再倒。



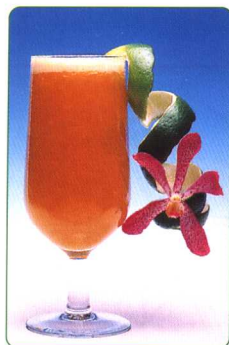
2杯以上的注酒方法 不要1杯1杯地注酒，要如圖中所示那樣，逐步增加每杯的酒量，並且結束時應是從最後的酒杯逐個倒至最初的酒杯。



最後的混合 與攪拌一樣，用左手握住酒杯的下部，輕輕混合。可根據所用材料，或輕輕攪拌混合或用力攪拌混合。



余興未盡式雞尾酒(漂浮)的制法 沿著吧匙的匙背，讓酒順酒杯的內側緩流而下，從而使各種酒輕輕地分层重疊起來。



热带风情

30毫升金酒
15毫升香橙利乔酒
120毫升鲜橙汁

制法：

将各材料置调酒壶内摇匀，
滤入载杯，以青柠皮点缀。

夏日恋人

29毫升黄梅白兰地酒
15毫升黄色香草味利乔酒
100毫升苹果汽酒

制法：

将所有材料加冰注入阔口高杯内搅
匀后，以橙皮圈、杨桃及樱桃装饰。



芭蕉的士高

10毫升伏特加酒
150毫升香草利乔酒
1中勺香蕉雪糕

制法：

将上列材料置搅拌
机内，加冰块搅匀，倾入
酒杯，饰以香蕉及草莓。

探戈艳霓虹

15毫升朗姆酒
10毫升柠檬汁
10毫升糖浆
5粒新鲜草莓

制法：

草莓切半，与朗姆酒、柠檬汁同放
入搅拌机内，加碎冰搅匀，注入载杯
内，以草莓作饰。



荔影醉古典

20毫升荔枝利乔酒
40毫升白酒

制法：

将甜酒及白酒置调酒壶
内，加冰块摇匀，滤入载
杯，伴以荔枝肉及樱桃。



金缤纷

15毫升蛋黄利乔酒

15毫升香橙利乔酒

30毫升墨西哥白酒

7毫升柠檬汁

1/2只蛋黄

80毫升橙汁

制法：

将上述材料置调酒壶内摇匀，滤入载杯，并以薄荷叶及红樱桃作饰。

蜜胭脂

30毫升白兰地酒

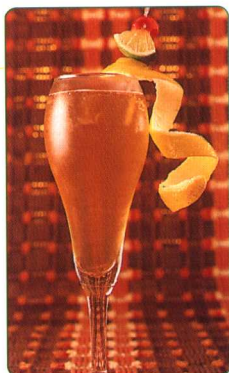
7毫升柠檬汁

7毫升柠檬蜜

1/2瓶七喜汽水

制法：

将材料置调酒杯内搅匀，注入载杯，饰以柠檬皮、柠檬片及红樱桃。



花锦簇

35毫升伏特加酒

7毫升橙味白兰地酒

80毫升橙汁

1/2只蛋白

半瓶苏打水

制法：

将各材料置调酒壶摇匀，注入酒杯，加橙片、樱桃及兰花点缀。

翠玲珑

30毫升伏特加酒

15毫升薄荷酒

10毫升菠萝汁

45毫升七喜汽水

制法：

将所有材料置调酒杯内搅匀，倒入载杯，再用蜜瓜片及鲜花点缀。





红玫瑰(中式鸡尾酒)

60毫升玫瑰露酒
1只鸡蛋白
30毫升石榴糖浆
1个鲜橙
110毫升苏打水

制法：

把各材料同放入调酒壶内，
加碎冰摇匀，滤入载杯中。



万里长城

30毫升杏仁利乔酒
30毫升朗姆酒
20毫升橙汁
20毫升菠萝汁
1只蛋黄

制法：

将上列材料置调酒壶内，加碎冰摇匀，
滤入载杯中，饰以樱桃、橄榄及薄荷叶。



碧波曙光

30毫升绿薄荷糖浆
15毫升柠檬汁
50毫升青柠汽水
20毫升金酒

制法：

将各材料置调酒杯内搅匀，
倾入载杯，以菠萝片挂饰。

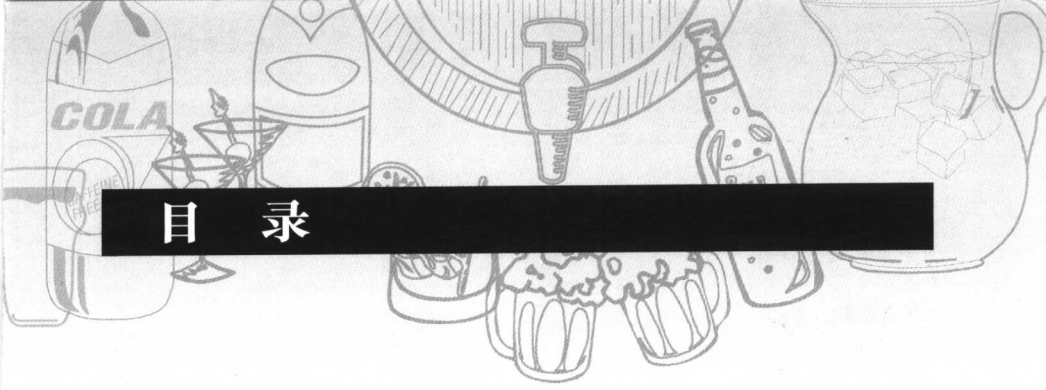
蜜意浓

30毫升樱桃白兰地酒
30毫升甜味美思(苦艾酒)
50毫升橙汁
10毫升柠檬汁

制法：

将各材料放入调酒杯
内混和，倒入载杯，以菠
萝片和樱桃点缀。





目 录

酒吧学

I 酒吧的文化史

- 1 酒吧的历史
- 2 酒吧的语源

II 酒吧和酒吧服务员

- 1 酒吧服务员
- 2 欧美各国的酒吧服务员和日本的酒吧服务员

III 作为调酒技师的酒吧服务员

- 1 要掌握商品知识
- 2 要从各种出版物中收集信息
- 3 酒吧服务员和鸡尾酒

IV 作为接待技师的酒吧服务员

- 1 酒吧服务员和服务
- 2 Q.S.C
- 3 接待顾客的要领

V 酒吧服务员的基本业务

- 1 开店前的准备
- 2 营业时间内的业务
- 3 闭店后的整理

酒吧的商品学

I 酒类概论

- 1 酒的历史
- 2 酒的分类

II 葡萄酒(Wine)

- 1 葡萄酒的历史

13

15

15
16

18

18
19

21

21
22
23

25

25
25
27

30

30
32
34

35

36

36
40

44

44

2 葡萄酒的定义

3 葡萄酒的种类

4 各国的葡萄酒

5 酒吧的葡萄酒管理和服务

III 啤酒(Beer)

1 啤酒的历史

2 啤酒的原料

3 啤酒的制造方法

4 啤酒的类型

5 各主要生产国的啤酒特征

IV 其他酿造酒

1 清酒

2 黄酒

3 其他

V 威士忌(Whisky)

1 威士忌的历史

2 日本的威士忌

3 苏格兰威士忌(Scotch Whisky)

4 爱尔兰威士忌(Irish Whisky)

5 美国威士忌(American Whisky)

6 加拿大威士忌(Canadian Whisky)

7 威士忌与超大企业集团

(巨大资本系列)

VI 白兰地(Brandy)

1 白兰地酒的定义

2 白兰地的制造工艺

3 干邑(Cognac)

4 阿尔马略克(Armagnac)

5 法式白兰地(French Brandy)

45

48

51

62

66

66

68

69

71

74

75

75

78

79

80

80

83

90

96

97

102

104

108

108

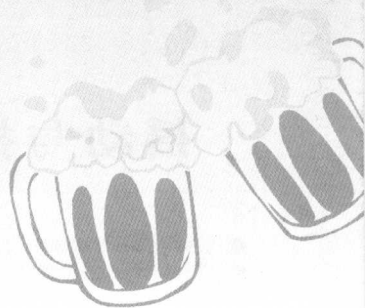
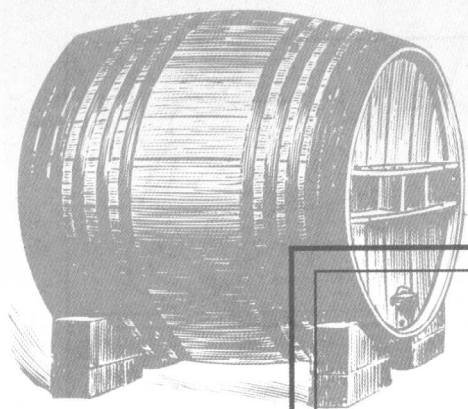
109

112

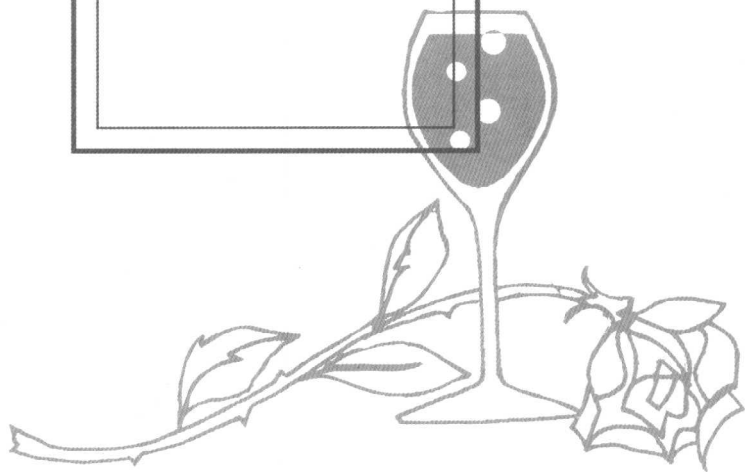
115

116

6	其他法国产葡萄白兰地	118	III 酒吧的酒杯学	200
7	其他国家的葡萄白兰地	118	1 玻璃的历史	200
8	水果白兰地	120	2 酒杯的材质	201
VII	烈性酒	123	3 酒杯的类型及其选择方法	203
1	金酒 (Gin)	123	4 酒吧中有关酒杯的T.P.O	206
2	伏特加	126	5 酒杯的清洗和擦拭	207
3	朗姆酒	129	鸡尾酒的基本技术	209
4	龙舌兰酒 (Tequila)	132	I 鸡尾酒的定义和语源	210
5	其他烈性酒	135	1 鸡尾酒的定义	210
VIII	利乔酒	141	2 鸡尾酒的语源	211
1	利乔酒的历史和语源	141	II 鸡尾酒的历史和变迁	213
2	利乔酒的分类和制造方法	143	1 鸡尾酒的历史	213
3	利乔酒的类型及其代表性的利乔酒	144	2 鸡尾酒的流行和变迁	215
IX	软饮料	154	III 调制鸡尾酒的四种技法	220
1	人和水分	154	1 酒瓶和量杯的处理方法	220
2	软饮料的历史	155	2 鸡尾酒的酒精度数的概算法	222
3	软饮料的分类	156	3 鸡尾酒的类型	223
X	鸡尾酒的辅助材料	170	4 鸡尾酒调制的程序	227
1	药用植物、香辛材料	170	5 添加 (Build)	228
2	蔬菜类	172	6 搅拌 (Stir)	228
3	水果类	173	7 摇动 (Shake)	229
4	砂糖类	185	8 混合 (Blend)	230
5	糖浆类	186	9 鸡尾酒的饮用温度	231
6	冰	187	10 其他有关鸡尾酒调制的用语	231
酒吧的设备和器具	189	IV 装饰物的知识和装饰的方法	233	
I 酒吧的设备	190	1 装饰物的制作	233	
1 设备的种类	190	2 装饰物的实际操作	234	
2 设备筹集的步骤	191	V 独创性的鸡尾酒的构思和鸡尾酒竞赛	238	
3 柜台相关设备	191	1 独创性的鸡尾酒的创作	238	
4 厨房相关设备	193	2 为参加鸡尾酒竞赛做好准备	240	
II 酒吧的器具	194	鸡尾酒配方157	243	
1 鸡尾酒调制器具	194	鸡尾酒配方A至Z	244	
2 其他器具和备用品	196	索引	299	



酒吧学



原书缺页