

高职高专教育旅游与饭店管理专业精品课程教材新系

21世纪新概念教材：多元整合型一体化系列

国家级精品课程教材

酒水调制与职场管理——理论、实务、案例、实训

学生手册

王祖莉 马健 主编



FE 东北财经大学出版社
Dongbei University of Finance & Economics Press

高职高专教育旅游与饭店管理专业精品课程教材新系

21世纪新概念教材：多元整合型一体化系列
国家级精品课程教材

酒水调制与职场管理——理论、实务、案例、实训

学生手册

王祖莉 马健 主编



FE 东北财经大学出版社
Dongbei University of Finance & Economics Press

大连

© 王祖莉 马建 2011

图书在版编目 (CIP) 数据

《酒水调制与职场管理——理论、实务、案例、实训》学生手册 / 王祖莉, 马建主编. —大连: 东北财经大学出版社, 2011. 11

(高职高专教育旅游与饭店管理专业精品课程教材新系)

ISBN 978-7-5654-0570-9

I. 酒… II. ①王… ②马… III. ①鸡尾酒-配制-高等职业教育-教学参考资料 ②餐厅-商业管理-高等职业教育-教学参考资料 IV. ①TS972.19 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 196077 号

东北财经大学出版社出版

(大连市黑石礁尖山街 217 号 邮政编码 116025)

教学支持: (0411) 84710309

营 销 部: (0411) 84710711

总 编 室: (0411) 84710523

网 址: <http://www.dufep.cn>

读者信箱: dufep@dufe.edu.cn

大连美跃彩色印刷有限公司印刷

东北财经大学出版社发行

幅面尺寸: 185mm×260mm

字数: 154 千字

印张: 6 3/4

2011 年 11 月第 1 版

2011 年 11 月第 1 次印刷

责任编辑: 许景行 张 贺 郭海雷

责任校对: 那 欣

封面设计: 冀贵收

版式设计: 钟福建

ISBN 978-7-5654-0570-9

定价: 12.00 元

前言

本书是《酒水调制与职场管理——理论、实务、案例、实训》的配套教材，其内容包括“自测题库”、“实训资料”、“课业范例”和“参考答案与提示”。

“自测题库”涵盖“单元训练”和“综合训练”的全部“自测题”，全面充分地练习这些类型多样、数量充足的习题，可以巩固和强化各章“教学环节”的知识建构，并为学生通过助学光盘进行自我测试与考核，乃至介入“主观题”训练提供必要准备。

这里有必要对“自测题库”中各种基本题型的功能作些说明。“理论自测题”的功能是通过训练，强化学生对“是什么”的概念或观念的记忆，这种记忆和强化是了解“做什么”和“怎么做”的条件；“实务自测题”的功能是通过训练，强化学生对“做什么”和“怎么做”的操作规则的记忆，记住并强化这些规则建构，旨在克服学生实训操练时对专业规范的盲目性；“案例自测题”的功能是通过训练，强化学生对“主要观念”的记忆，记住并强化这些“主要观念”建构，是学生在主教材“主观题”的“案例分析题”中运用“主要观念”分析问题和进行决策设计的前提和基础；“实训自测题”的功能是通过训练，强化学生对“职业核心知识”、“职业核心能力”的“考核指标与标准”和“职业道德规范”的记忆，记住并强化这些知识、标准与规范，旨在克服学生进行主教材要求的实训操练时对“职业核心知识与规范”和“职业道德规范”的盲目性。

“实训资料”与各章“单元训练”和“综合训练”中“主观题”的“实训题”相配套，为每章的“情境设计”提供了至少三组资料，供“实训组”选择。

“课业范例”为“单元训练”和“综合训练”的“案例分析课业”与“实训操练课业”展示了具体的示范参照，有助于化解学生完成相关课业的难点。

“参考答案与提示”收入的“单元训练”和“综合训练”相关题型的“参考答案”、“案例分析题”的“分析提示”和“实训操练题”的“教学建议”，旨在为学生解答习题遇到困难或疑惑时提供帮手。

学生在完成教材各题型训练的过程中，应充分发挥主观能动性作用，避免对《学生手册》第三部分内容的过度依赖，否则会使训练效果大打折扣。无论是“客观题”还是“主观题”，都要以自行完成为主，以对照参考为辅。值得一提的是：主教材“主观题”中的“案例题”可以有多种分析思路和解决方案，《学生手册》的“分析提示”只提供了其中的一种，在本项训练中，各项目组可参照相应“范例”，独辟蹊径，勇于拿出互不相同且区别于《学生手册》“分析提示”的分析思路和解决方案来。

本教材由威海职业学院餐饮管理与服务专业“酒水调制”国家级精品课程教学团队的教师共同编写完成，由王祖莉、马健老师任主编，甘晓燕老师任副主编。具体分工如下：崔颖慧老师编写第1、5章，马健老师编写第2、4、8章，甘晓燕老师编写第3章，

田文老师编写第6章，王祖莉老师编写第7章。全书最后由王祖莉教授总纂定稿。

由于作者水平有限，加上时间仓促，书中疏漏之处在所难免，敬请读者朋友批评指正。

编 者

2011年10月

目录

第一部分 自测题库 / 1

- 第1章 单元训练“自测题” / 1
- 第2章 单元训练“自测题” / 6
- 第3章 单元训练“自测题” / 10
- 第4章 单元训练“自测题” / 15
- 第5章 单元训练“自测题” / 21
- 第6章 单元训练“自测题” / 25
- 第7章 单元训练“自测题” / 30
- 第8章 单元训练“自测题” / 34
- 综合训练与考核 / 39

第二部分 实训资料 / 44

- 第1章 单元训练“情境设计”配套资料 / 44
- 第2章 单元训练“情境设计”配套资料 / 45
- 第3章 单元训练“情境设计”配套资料 / 45
- 第4章 单元训练“情境设计”配套资料 / 46
- 第5章 单元训练“情境设计”配套资料 / 47
- 第6章 单元训练“情境设计”配套资料 / 47
- 第7章 单元训练“情境设计”配套资料 / 48
- 第8章 单元训练“情境设计”配套资料 / 49
- 综合训练“自测题” / 49

第三部分 课业范例 / 51

- 范例1—1 酒水品质鉴别案例分析报告 / 51
- 范例1—2 酒水品质鉴别实训报告 / 52
- 范例2—1 鸡尾酒创新案例分析报告 / 53
- 范例2—2 鸡尾酒创新实训报告 / 55

- 范例 3—1 茶艺服务案例分析报告 / 56
- 范例 3—2 茶水沏泡、茶席设计实训报告 / 57
- 范例 4—1 咖啡调制案例分析报告 / 60
- 范例 4—2 咖啡调制与创新实训报告 / 60
- 范例 5—1 职场认知案例分析报告 / 62
- 范例 5—2 职场认知实训报告 / 62
- 范例 6—1 职场服务案例分析报告 / 64
- 范例 6—2 酒会服务实训报告 / 65
- 范例 7—1 职场管理案例分析报告 / 67
- 范例 7—2 酒水原料采购规划实训报告 / 68
- 范例 8—1 酒水促销案例分析报告 / 70
- 范例 8—2 茶文化活动策划实训报告 / 72
- 范例综—1 职场服务与管理分析报告 / 74
- 范例综—2 酒水调制与职场管理综合实训报告 / 75

第四部分 参考答案与提示 / 77

- 第 1 章 单元训练参考答案与提示 / 77
- 第 2 章 单元训练参考答案与提示 / 79
- 第 3 章 单元训练参考答案与提示 / 83
- 第 4 章 单元训练参考答案与提示 / 86
- 第 5 章 单元训练参考答案与提示 / 89
- 第 6 章 单元训练参考答案与提示 / 92
- 第 7 章 单元训练参考答案与提示 / 94
- 第 8 章 单元训练参考答案与提示 / 96
- 综合训练参考答案与提示 / 99

第一部分

自测题库

第 1 章

单元训练 “自测题”

▲ 理论题

△ 单项选择题

- 1) 以下酒品属于配制酒的是()。
A. Whisky B. Vermouth
C. Vodka D. Beer
- 2) 非酒精饮料是指不含酒精或酒精含量在()的饮料。
A. 0.1% 以下 B. 0.3% 以下
C. 0.5% 以下 D. 0.7% 以下
- 3) 百家得 (Bacardi) 是()著名朗姆酒。
A. 古巴 B. 牙买加
C. 波多黎各 D. 圭亚那
- 4) 芝华士是()威士忌的代表品牌。
A. 加拿大 B. 爱尔兰
C. 美国 D. 苏格兰
- 5) 口味凶烈, 劲大冲鼻, 火一般刺激的是()。
A. 法国白兰地 B. 俄罗斯伏特加
C. 荷兰金酒 D. 特基拉酒

△ 多项选择题

- 1) 以下酒品中不属于原汁酒的是()。
A. 啤酒 B. 白酒
C. 葡萄酒 D. 朗姆酒
E. 黄酒
- 2) ()并称为世界三大无醇饮料。
A. 茶 B. 咖啡
C. 牛奶 D. 啤酒
E. 可可
- 3) 下列饮品中可归于外国配制酒中甜食酒范畴的有()。
A. Vermouth B. Sherry
C. Port D. Milk
E. Madeira

4) 国际上关于酒度的表示方法有()。

- A. 标准酒度
- B. 美制酒度
- C. 英制酒度
- D. 中国酒度
- E. 欧洲酒度

5) 中国知名的白酒品牌有()。

- A. 茅台酒
- B. 五粮液
- C. 汾酒
- D. 龙岩沉缸
- E. 泸州老窖

△ 判断题

- 1) 巴黎水 (Perrier) 是产自法国的一种天然含气的纯净水。 ()
- 2) 我国啤酒多采用顶部发酵法进行发酵。 ()
- 3) 意大利是世界上最大的葡萄酒生产国和出口国。 ()
- 4) 狭义上的白兰地专指葡萄蒸馏酒。 ()
- 5) 1 美制酒度等于 2 标准酒度, 记作 1 Proof=2 GL。 ()

▲ 实务题

△ 单项选择题

- 1) () 的湿度对葡萄酒的贮存最佳。
 - A. 10%
 - B. 30%
 - C. 70%
 - D. 90%
- 2) () 方式摆放葡萄酒瓶, 是最科学的存放方法之一。
 - A. 水平放置
 - B. 直立正放
 - C. 直立倒放
 - D. 任意放置
- 3) 香槟酒的理想饮用温度在()。
 - A. 8℃ 左右
 - B. 12℃ 左右
 - C. 16℃ 左右
 - D. 18℃ 左右
- 4) 喝上品黄酒最好选用瓷制酒器, 传统的饮法是()。
 - A. 冰镇饮用
 - B. 加温饮用
 - C. 常温饮用
 - D. 冷藏饮用
- 5) 餐前饮用以助开胃的酒品是()。
 - A. 开胃酒
 - B. 佐餐酒
 - C. 甜食酒
 - D. 利口酒

△ 多项选择题

- 1) 决定白酒品质的贮存工艺有() 三大要素。
 - A. 容器
 - B. 环境
 - C. 湿度
 - D. 温度
 - E. 贮存时间
- 2) 用感官方法鉴别瓶装酒的真伪与优劣时, 应着重对酒的() 进行测定与评价。
 - A. 色泽
 - B. 气味

- C. 滋味
E. 商标
- 3) 享用鱼类菜肴时,可搭配的酒水有()。
- A. 红葡萄酒
B. 白葡萄酒
C. 桃红葡萄酒
D. 香槟酒
E. 蒸馏酒
- 4) ()是啤酒品质的几大重要特征。
- A. 商标
B. 年份
C. 色泽
D. 泡沫
E. 透明度
- 5) 白兰地的饮用方法有()。
- A. 净饮
B. 加冰饮用
C. 加水饮用
D. 温饮
E. 混合饮用

△ 判断题

- 1) 黄酒的贮存不宜使用金属器皿。 ()
- 2) 名酒中的五粮液以空杯留香著称。 ()
- 3) 葡萄酒储存的年份越老越好,价值相应提高。 ()
- 4) 啤酒存放过程中,振动会使口味变差。 ()
- 5) 酒水贮存过程中温度越低越有利于保质。 ()

▲ 案例题

品洋酒的心得

两年多来,和朋友或者在公司宴会上喝了不少洋酒: HENNESSY, REMY MARTIN, CHIVAS, BLACK LABEL, CANADIAN CLUB, ABSOLUT VODKA, OLMECA TEQUILA, BACARDI RUM, BAILEY'S。

● 白兰地——喜悦之情

白兰地独特的香味是任何饮料的芬香都遮挡不住的,穿透力之强属洋酒之最。一瓶好的干邑白兰地,无需勾兑任何软饮,几粒冰块足矣。酒在口中停留2秒,所有味蕾为之欢愉,心情立即放松,绽放喜悦的笑容。

● 威士忌——醇厚之魅

威士忌以醇厚傲世,透着成熟。不过该酒较烈,混合可乐或红茶可增强口感的独特性,又保留橡木的香气,相得益彰。威士忌由于产地不同,其风味也有所不同。苏格兰混合威士忌是市场份额最大的一类(如芝华士、黑方系列),其次是美国混合威士忌(如占边、杰克丹尼是旗下主力)、加拿大纯麦威士忌、爱尔兰混合威士忌。年份、风格亦是威士忌的核心。威士忌一般窖藏8年以上,分为低藏(4年至7年)、8年、12年、15年、18年、21年6个等级。

● 伏特加——狂野之帅

伏特加以烈、劲头十足而闻世。嗅之味淡,入口绵软,下喉干烈,风格独树一帜。世

界鸡尾酒销量冠军螺丝钻以其为基酒可见其受欢迎之程度。伏特加分为谷物澳式伏特加（瑞典伏特加）、马铃薯俄式伏特加（红场伏特加、可卡夫）。澳式风格柔和，俄式风格刚烈，更显狂野阳刚之气。

●朗姆酒——热情之舞

朗姆酒多产于巴西、墨西哥，酒中透着桑巴舞的热情。朗姆酒以甘蔗为原料，经特殊工艺，历年窖藏，风味独特。在欧美，朗姆酒可用于调味，可入菜，亦可加入甜点中，使其独特风味更加有趣。朗姆酒分为黑、白、金三种。白朗姆酒用于预调，口感浓烈；黑朗姆酒用于调味，口感回甘；金朗姆酒用于纯饮，酒味略甜，香味较浓。

●金酒——芬芳亡灵

金酒又称琴酒、毡酒、杜松子酒。酒中有浓烈的杜松子味，透着英国皇家贵族的气息。传说杜松子能怡神，原为皇室御品。此酒初尝多不习惯，具有独特的芳香，可诱人上瘾，用其调配的鸡尾酒金汤力全球销量第二。

●龙舌兰酒——醇烈之神

龙舌兰酒产于墨西哥，以龙舌兰的叶茎为原料，经两次蒸馏而成，独特之香浓烈，需调配汤力水，可用雪碧调制成摔杯（酒吧用语，又名“特基拉碰”，将酒与雪碧以1:2的比例轻微混合，然后用杯盖罩住杯口，手握住杯身上方，用杯底敲击桌面，完全混合之后一口饮净），豪迈之气顿生。同时混合食盐、柠檬汁的喝法之独特，为追赶时尚的小资们所喜爱。满口泡沫慢慢消融，所有味蕾为之疯狂，香醇溢满口腔。龙舌兰酒分金、银两款，金龙舌兰酒突出浓烈，酒色金黄；银龙舌兰酒突出醇香，酒色透亮。

●力娇酒——缤纷之花

力娇酒使饮酒多了几分情趣，色彩斑斓，赤、橙、黄、绿、青、蓝等等，多彩多样，香味众多，是女宾的最爱。酒如其人，那么鲜活、婀娜。一杯杯红的、绿的、蓝的力娇酒，只需看着怡然就醉了。欧洲人浪漫多情来源于力娇酒。力娇酒分为调味、调色、基酒（蓝橙，绿薄荷）、女士酒（百利甜，甘露咖啡）。

（资料来源 佚名：《品洋酒的心得》，葡萄酒旅游网，http://www.winetour.cn/html/0709/2007093061439001.html，2007-09-30）

请根据案例在下列各题中填入适当选项：

- 1) 案例中所提到的洋酒按酿造工艺分类主要有()。
 - A. 蒸馏酒
 - B. 发酵酒
 - C. 配制酒
 - D. 酿造酒
 - E. 鸡尾酒
- 2) 除龙舌兰酒和金酒外，案例中提到的蒸馏酒还有()。
 - A. 白兰地
 - B. 威士忌
 - C. 伏特加
 - D. 力娇酒
 - E. 朗姆酒
- 3) 案例首段所涉及的洋酒外文标识中，属于威士忌名品的有()。
 - A. HENNESSY
 - B. CHIVAS
 - C. BLACK LABEL
 - D. CANADIAN CLUB
 - E. BAILEY'S

4) 你认为美酒的优良品质应从()等方面进行感官鉴别。

- A. 看酒色
- B. 闻酒香
- C. 品酒体
- D. 查原料
- E. 识年份

5) 根据案例, 下列表述正确的是()。

- A. 适量饮酒有益健康
- B. 各类酒品各有其风格
- C. 不同酒水其饮用方法不尽相同
- D. 酒类的贮存有一定的年份要求
- E. 掌握丰富的酒水知识是开展酒水工作的重要基础

▲ 实训题

就“职业道德”相关领域的“规范与标准”, “职业核心能力”和“专业能力”各技能点的“规范与标准”(参见“操练题”的“能力与道德领域”), 以及“职业核心能力强化训练‘知识准备’参照范围”(参见“附录一”), 在下列题中填入正确的选项:

1) “信息处理能力(中级)”技能点有()。

- A. 获取信息
- B. 开发信息
- C. 展示信息
- D. 利用信息

2) “与人合作能力(中级)”所涉及的要点对有()。

- A. 具备强烈的合作意识
- B. 了解合作双方的优缺点
- C. 与人沟通, 让合作成员喜欢并接纳自己
- D. 能利用个人经验自行解决工作中遇到的问题

3) 实现“职业理想(中级)”的条件有()。

- A. 了解自己, 了解职业, 了解社会
- B. 盲目择业, 遇到困难轻易放弃
- C. 树立正确的人生观、价值观
- D. 设定明确的职业生涯目标

4) “酒水品质鉴别”这一“专业能力领域”包括的技能点有()。

- A. 酒水选取
- B. 酒水归类
- C. 酒水感官鉴别
- D. 撰写实训报告

5) “不同种类酒水品质鉴别”的“规范与标准”有()。

- A. 能够根据品牌知名度及市场消费情况准确选取酒水
- B. 能够将所选酒水按一定标准正确归类
- C. 掌握各类酒水的不同品鉴角度
- D. 能够进行有效的酒水促销宣传

第2章

单元训练“自测题”

▲ 理论题

△ 单项选择题

- 1) ()确定了鸡尾酒的基本特征,是鸡尾酒的主体和必不可少的成分。
A. 基酒
B. 辅料
C. 装饰物
D. 冰
- 2) Cuba Libre(自由古巴)属于()。
A. 白兰地类鸡尾酒
B. 威士忌类鸡尾酒
C. 金酒类鸡尾酒
D. 朗姆酒类鸡尾酒
- 3) Martini(马天尼)和 Manhattan(曼哈顿)属于()。
A. 俱乐部鸡尾酒
B. 餐前鸡尾酒
C. 餐后鸡尾酒
D. 晚餐鸡尾酒
- 4) ()类鸡尾酒是以鲜奶油、咖啡利口酒或可可利口酒加烈性酒配制的鸡尾酒。
A. 亚历山大(Alexander)
B. 霸克(Buck)
C. 柯林(Collins)
D. 库勒(Cooler)
- 5) 1 Jigger(吉格)约等于()毫升(ml)。
A. 28
B. 30
C. 45
D. 4

△ 多项选择题

- 1) 短饮又称为烈性饮料,具有()等特点。
A. 酒精含量低
B. 酒精含量高
C. 容量大
D. 容量小
E. 多用鸡尾酒杯盛放
- 2) 鸡尾酒就是主要以()作为基酒,混合以其他酒、果汁、碳酸饮料、糖浆等调配材料和增色加味材料,按一定的配方比例和调制方法,调和而成的混合饮料。
A. 蒸馏酒
B. 金酒
C. 白兰地
D. 酿造酒
E. 配制酒
- 3) 以下原料可以用作鸡尾酒辅料的有()。
A. 果汁
B. 碳酸饮料
C. 咖啡
D. 奶
E. 鸡蛋
- 4) ()属于漂浮类鸡尾酒。
A. 天使之吻
B. 新加坡司令

- C. 彩虹酒
- D. 金菲士
- E. 红葡萄宾治
- 5) 鸡尾酒酒谱由()及操作程序等构成。
- A. 基酒
- B. 辅料
- C. 装饰物
- D. 载杯
- E. 调制方法

△ 判断题

- 1) 标准酒谱是酒吧用来控制分量和品质的基础。 ()
- 2) 第一次关于鸡尾酒的文字记载是在 1862 年托马斯撰写的关于鸡尾酒的专著中。 ()
- 3) 美国的禁酒时代是鸡尾酒发展的黄金时代。 ()
- 4) 混合饮料都是鸡尾酒。 ()
- 5) 1 美制盎司约等于 30 毫升。 ()

▲ 实务题

△ 单项选择题

- 1) ()不能放入摇酒壶中摇晃。
- A. 蒸馏酒
- B. 利口酒
- C. 碳酸饮料
- D. 果汁
- 2) 彩虹鸡尾酒的调制方法是()。
- A. 兑和法
- B. 调和法
- C. 摇和法
- D. 搅和法
- 3) 玛格丽特鸡尾酒采用()装饰技法。
- A. 杯口装饰
- B. 杯中装饰
- C. 杯身装饰
- D. 雪霜杯装饰
- 4) 金汤力 (Gin Tonic) 是()的鸡尾酒。
- A. 以人名、地名及公司名命名
- B. 以鸡尾酒的调制原料命名
- C. 以鸡尾酒典型的酒品风格命名
- D. 以鸡尾酒为载体的人文特性命名
- 5) ()鸡尾酒通常是用基酒+碳酸饮料+冰调制而成。
- A. 清凉爽口型
- B. 酸甜滋润型
- C. 酒香浓郁型
- D. 香甜绵柔型

△ 多项选择题

- 1) 使用搅和法时的注意事项有()等。
- A. 水果事先切丁或薄片
- B. 要用碎冰
- C. 起泡的配料不能放入搅拌机
- D. 搅拌机每使用一次要清洗一次
- E. 要用冰块
- 2) 使用兑和法时的注意事项有()等。
- A. 密度大的酒在上面
- B. 各层酒水份量要均匀
- C. 各层颜色对比明显
- D. 动作轻, 时间不宜过长

E. 量杯、酒吧匙要保持清洁

3) 使用摇和法时的注意事项有()等。

A. 摇晃动作要快,用力摇荡

B. 碳酸饮料可以放入摇酒壶中摇晃

C. 用新鲜冰块

D. 碳酸饮料不能放入摇酒壶中摇晃

E. 用碎冰

4) 以下鸡尾酒中采用摇和法的是()。

A. 酸威士忌

B. 白俄罗斯

C. 亚历山大

D. 干曼哈顿

E. 血腥玛丽

5) 以下鸡尾酒中采用调和法的是()。

A. 完美马天尼

B. 红粉佳人

C. 螺丝刀

D. 血腥玛丽

E. 金汤力

△ 判断题

1) 创新鸡尾酒时,要尽量避免有浑浊不堪、味道怪异、喧宾夺主等情况。 ()

2) 调酒所用的碳酸饮料均为无色。 ()

3) 酒杯装载混合酒不能太满或太少,杯口留的空隙以 1/8 至 1/4 为宜。 ()

4) 黄色和蓝色混合成紫色。 ()

5) 隔天切的水果饰物不能使用。 ()

▲ 案例题

创新与经典

鸡尾酒起初只是几种烈酒混在一起给饱受禁酒令之苦的男人喝的,口感辛辣。诞生之初,它被民众调侃为美国政客的象征——喝得下鸡尾酒的人能吞下一切。传统鸡尾酒一般由两种或两种以上的酒调制而成,到了 1996 年之后,鸡尾酒进入全新创造时代。如今大量蔬果汁被用于调制鸡尾酒,自然、乐活并更随心所欲,是它目前的潮流走向。

“莫吉托”(Mojito)是目前全世界最为流行的鸡尾酒,莹白通透之中散落着绿叶的清新外形,清冽爽口,甘甜略酸,果香浓郁,恰好对上了自然健康,这使它在世界各大酒吧里的点单数皆名列前茅。这款起源于古巴的鸡尾酒,需要将黄糖和青柠檬放在一起捣碎,然后将混合汁液倒入朗姆酒里,最后放入薄荷叶搅拌。用古巴产朗姆酒,可以赋予最地道的原味。自己调制推荐使用白色柠檬味或绿色青柠味“百加得朗姆酒”,确保口味不偏不失,营造出春意盎然的气氛。

果汁马天尼则是鸡尾酒另一个不可阻挡的潮流,伴随着蔬果汁全方位进驻酒廊,马天尼的变种又经历了又一次飞跃增加。苹果马天尼、南瓜马天尼、荔枝马天尼,现在这些新派后代才是马天尼家族的宠儿,深受各地顾客青睐和追捧。制作这种鸡尾酒并不复杂,比如人气见涨的“血腥马天尼”,只需将 6 颗圣女果和单糖浆放一起捣碎,然后将果汁倒入雪树伏特加中,加好冰块搅拌均匀即可。最后,用翠绿薄荷嫩叶衬托一下它的血红衣钵。

经典品种依然被完好传承,并不因时代变迁而褪去光彩。在全球点燃话题的美剧《欲望都市》剧中女主角 Kelly,每到夜店必会点上一杯通体如红宝石般润泽闪亮的“大

都市”，这使它成为时下各国时尚人士的热门选择。做一杯味道出众的“大都市”，最好用柑曼怡香橙干邑力娇酒，做出的成品甜度适中并口感浓厚，不会过腻。然后再加上3份伏特加、1份鲜榨柠檬汁及2份蔓越莓汁，加入冰块后摇匀倒入酒杯，最后点缀长条状橙皮即可。

一杯完美鸡尾酒如同一件艺术品，精致绚丽，塑造它的艺术家名叫调酒师。一名优秀调酒师，必须对各种酒类了如指掌，品牌、年份、口感等如数家珍。熟练掌握调酒的所有技巧和花式。英文熟练，足以应付所有酒类的英文标示说明及外国客人的问题。具备这些基本素质后，去各种地方实践，积累大量经验，并了解各地文化、习俗、口味偏好，以满足不同客人需求，并在这过程中将灵感转化为传世精品。

调酒师的灵感源于熟悉各种酒的脾气，如同作曲般，能从百余种元素中信手拈出适合的音符配以恰当的技巧手法，创造出全新动人乐章。在鸡尾酒史上，顶级调酒师的灵感爆发，常会创造出一款代表时代的经典之作。比如史上首个被正式命名的鸡尾酒马天尼，正是鸡尾酒之父 Jerry Thomas 为一位旅客所创造出的。这款用伏特加和琴酒调配的鸡尾酒经久不衰，至今已有了二百多个变种。

(资料来源 蓝猫：《春水碧于天调酒听雨眠 新春新款鸡尾酒推荐》，载《名牌》，2010（3）)

请根据案例在下列各题中填入适当选项：

- 1) 案例中表现出经典鸡尾酒创新方式有()。
 - A. 添加新的原料
 - B. 选用新的装饰物
 - C. 运用多种调制方法
 - D. 选用特定品牌酒水
 - E. 彻底改变原名称
- 2) 案例中表现出的鸡尾酒创新趋势有()等方面。
 - A. 更加注重营养
 - B. 大量碳酸饮料被用于调制鸡尾酒
 - C. 注重运用自然新鲜的原料
 - D. 更加关注客人的心情
 - E. 更加个性化
- 3) 通过阅读分析此案例，你认为一名优秀的调酒师应()等。
 - A. 熟练掌握调酒技巧
 - B. 具备广博的酒水知识
 - C. 了解各地文化风俗
 - D. 熟练掌握英文
 - E. 勇于创新
- 4) 你认为鸡尾酒创新应该遵循以下()等原则。
 - A. 酒名及配方内容新颖别致
 - B. 操作复杂，体现技巧
 - C. 配方易于推广
 - D. 创意独特
 - E. 原料稀少独特
- 5) 你认为()的说法是正确的。
 - A. 经典鸡尾酒不适合创新
 - B. 只有酒吧的专职调酒师才能创新鸡尾酒
 - C. 调酒既是一门技术又是一门艺术
 - D. 创新需要灵感
 - E. 鸡尾酒的口味很重要

▲ 实训题

就“职业道德”相关领域的“规范与标准”，“职业核心能力”和“专业能力”各技

能点的“规范与标准”(参见“操练题”的“能力与道德领域”),以及“职业核心能力强化训练‘知识准备’参照范围”(参见“附录一”),在下列题中填入正确的选项:

- 1) “与人合作能力(中级)”的“规范与标准”有()。
 - A. 能与本部门同事、组织内部横向部门、组织外部相关部门共同制订合作计划
 - B. 能与他人协同工作,处理合作过程中的矛盾
 - C. 能判断合作障碍,表达不同意见,接受批评建议,弥补双方失误
 - D. 能接受上级指令,准确、顺利地执行合作计划
- 2) “解决问题能力(中级)”包括的技能点是()。
 - A. 能描述问题,确定目标,提出并选择较佳方案
 - B. 能准备、制订和实施获得支持的较具体计划,并充分利用相关资源
 - C. 能准备、制订和实施被人认可并具有一定可行性的计划
 - D. 能确定方法,实施检查,说明结果,利用经验解决新问题
- 3) “革新创新能力(中级)”的“规范与标准”有()。
 - A. 能根据实际需要,设计并实施创新工作方案,并在条件变化时坚持创新活动
 - B. 能在新需求条件下揭示事物的不足,提出改进事物的创新点和具体方案
 - C. 能从多种选择中确认最佳方案,并利用外界信息、资源和条件实施创新活动
 - D. 能按常规方式和专业要求,对创新改进方法和结果的价值进行评估,根据实际条件进行调整,并指导他人的创新活动
- 4) “鸡尾酒创新”这一“专业能力领域”包括的技能点有()。
 - A. 鸡尾酒调制
 - B. 酒吧认知
 - C. 鸡尾酒创新
 - D. 撰写实训报告
- 5) 鸡尾酒创新技能的“规范与标准”有()。
 - A. 能够根据市场需求和时代特点确定创新鸡尾酒的主题
 - B. 能够选用酒水原料和调制方法体现鸡尾酒的主题
 - C. 能够较有效地控制鸡尾酒的成本
 - D. 能够进行有效的促销宣传

第3章

单元训练“自测题”

▲ 理论题

△ 单项选择题

- 1) 世界上第一部茶书的书名是()。
 - A. 《品茶要录》
 - B. 《茶具图赞》
 - C. 《榷茶》
 - D. 《茶经》
- 2) 乌龙茶属青茶类,为半发酵茶,其茶叶呈深绿或青褐色,茶汤呈()色。
 - A. 绿
 - B. 浅绿