

新调酒手册

新

陈尧帝 著

餐饮经营丛书

鸡尾酒是酒吧凝聚人气的招牌



调

斑斓多姿的花色品种



酒

神秘莫测的配制技巧



手

尽在简明实用的操作手册中



册

南方日报出版社

南方日报出版社

新调酒手册

陈尧帝 著

南方日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

新调酒手册 / 陈尧帝 著. — 广州: 南方日报出版社, 2002.

ISBN 7-80652-150-X

I. 新... II. 陈... III. 酒—勾兑—手册

IV. TS972.19-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 049006 号



● 本书经由台湾扬智文化事业
股份有限公司授权独家出版 ●

新调酒手册

陈尧帝 著

出版发行: 南方日报出版社

地 址: 广州市广州大道中 289 号

电 话: (020) 87373998-8502

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 广东邮电南方彩色印务有限公司

开 本: 850mm×1168mm 大 32 开 印张 12.25

字 数: 280 千字

印 数: 5000 册

版 次: 2002 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 23.80 元

作者热线: (020) 87373998-8503 读者热线: (020) 87373998-8502

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

自序

随着经济快速发展及生活水准日益提高，中国各地观光酒店酒吧和 PUB 迅速成长发展。酒吧供应饮料时，酒吧礼仪、用杯的挑选、饮料的温度、时间、操作的态度，以及调酒员的外语能力等，要求皆十分严谨。

为落实饮料管理内容，在带领三明治学程学生赴欧洲考察之际，收集完整之资料，编著了《新调酒手册》一书。它有助于大专院校及职业高中餐饮管理科系、旅游专业科系、家政科系、食品营养科系学生更深入地了解饮料管理的重要性。

本书编撰以简明扼要为原则，内容丰富，资料新颖，相信必能提高吧台人员的服务理念，使其驾轻就熟。本书具有下列特色：

- (1) 附调酒彩色实务图片，随时学习。
- (2) 本书内容共分十五章，20 余万言，400 余页。
- (3) 为便于学生学习，文辞力求简明易懂。

本书得以完成，感谢餐饮管理科王嘉欣调酒示范拍摄，向日葵咖啡吧提供场地拍摄，更感谢师长的鼓励及

餐饮业先进之指正。全书虽经缜密编著，但仍感觉资料不尽完善，疏漏之处，在所难免，尚祈各位先进贤达不吝赐予指教，多加匡正是幸。

陈尧帝 谨志

2002年3月

陈尧帝

学历/台湾师范大学工业教育研究所博士候选人

曾任/景文技术学院观光事业科、餐饮管理科主任

现任/景文技术学院餐饮管理系教师

台湾省高级职业学校餐饮管理科评鉴委员

台湾教育部门商业类高级职业学校观光、

餐饮课程标准审查委员

餐饮经营丛书



责任编辑：陈微尘

装帧设计：陈方远工作室

责任技编：三木

目 录

第一章 绪 论

第一节 饮料的分类 / 2

第二章 酒吧设备及人员

第一节 吧台设备 / 22

第二节 吧台用具 / 25

第三节 酒 杯 / 30

第四节 调酒人员的职责和工作 / 37

第五节 调酒人员的分级标准 / 45

第三章 鸡尾酒的调制

第一节 鸡尾酒的特性 / 62

第二节 鸡尾酒的历史 / 65

第三节 鸡尾酒调制的基本方式 / 70

第四节 鸡尾酒的酒谱、命名与常用原料 / 78

第五节 鸡尾酒的制作 / 80

第四章 白兰地

第一节 白兰地酒的介绍 / 94

第二节 白兰地的语源 / 96

第三节 白兰地的标示 / 96

第四节 葡萄白兰地的制法 / 98

第五节 白兰地的种类 / 99

第六节 以白兰地调制的鸡尾酒 / 104

第五章 威士忌

第一节 威士忌酒的介绍 / 116

第二节 威士忌的语源 / 120

第三节 威士忌的种类 / 121

第四节 以威士忌调制的鸡尾酒 / 134

第六章 琴酒

第一节 琴酒的起源与语源 / 148

第二节 琴酒的种类 / 149

第三节 以琴酒调制的鸡尾酒 / 152

第七章 兰姆酒

- 第一节 兰姆酒介绍 / 166
- 第二节 兰姆酒的语源 / 168
- 第三节 兰姆酒的种类 / 169
- 第四节 以兰姆酒调制的鸡尾酒 / 172

第八章 伏特加

- 第一节 伏特加的介绍 / 184
- 第二节 伏特加的语源 / 185
- 第三节 伏特加的制法 / 186
- 第四节 伏特加的种类 / 186
- 第五节 以伏特加调制的鸡尾酒 / 188

第九章 龙舌兰酒

- 第一节 龙舌兰酒的介绍 / 200
- 第二节 龙舌兰的语源 / 201
- 第三节 龙舌兰的制法 / 203
- 第四节 龙舌兰的种类 / 204
- 第五节 以龙舌兰调制的鸡尾酒 / 205

第十章 利口酒

- 第一节 利口酒的介绍 / 218
- 第二节 利口酒的语源与称法 / 219
- 第三节 利口酒的制法 / 220
- 第四节 利口酒的种类 / 222
- 第五节 以利口酒调制的鸡尾酒 / 238

第十一章 葡萄酒

- 第一节 葡萄酒的历史和起源 / 246
- 第二节 酿酒葡萄的种植条件与地理分布 / 248
- 第三节 葡萄酒的酿造 / 254
- 第四节 世界主要典型葡萄品种 / 259
- 第五节 欣赏葡萄酒 / 270
- 第六节 葡萄酒的香味 / 273
- 第七节 菜肴与葡萄酒的搭配 / 278
- 第八节 葡萄酒正式服务方式 / 282

第十二章 啤酒

- 第一节 啤酒的介绍 / 300
- 第二节 啤酒的制法 / 302
- 第三节 啤酒的种类 / 303

第四节 啤酒的饮用 / 306

第五节 以啤酒调制的鸡尾酒 / 307

第十三章 茶

第一节 茶的种类 / 314

第二节 茶的制备 / 317

第三节 茶的冲泡与操作 / 318

第十四章 无咖啡因饮料

第一节 碳酸饮料 / 334

第二节 水 / 340

第三节 乳品饮料 / 346

第四节 果汁、蔬菜汁饮料 / 351

第十五章 咖啡

第一节 咖啡的起源 / 368

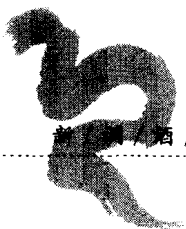
第二节 咖啡的品种、烘培与储存 / 369

第三节 咖啡的煮泡法 / 375

第一章 绪 论

第一节 饮料的分类





第一节 饮料的分类

公元前 1400 年古代埃及的记载文书中，就有“在酒肆饮用啤酒，不可烂醉如泥”的文字记载，证明当时埃及已有酒馆存在了。随着经济快速发展及生活水准日益提高，中国各地观光酒店酒吧和 PUB 迅速成长发展。酒吧供应饮料时，酒吧礼仪、用杯的挑选、饮料的温度、时间、操作的态度，以及调酒员的外语能力等，要求是十分严谨的。

国际上的饮料种类繁多，分为含酒精饮料和不含酒精饮料。除了在口味上作变化之外，近年来，随生活水准的提高，对身体健康的日益重视，使得商家纷纷以健康饮料的观念重新定位饮料的角色。

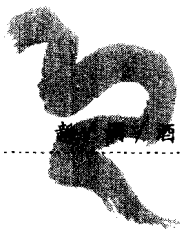
一、不含酒精饮料

目前市场中的不含酒精饮料大致可分为下列几类（表 1-1）：



表 1-1 饮料分类一览表

项目	饮料分类	代表性产品	
1	碳酸饮料	汽水：白汽水、各种口味汽水	
		沙士	
		可乐	
		苏打	
2	果蔬汁饮料	果菜汁、橙汁、番石榴汁、芦笋汁、葡萄柚汁、苹果汁等	
3	乳品饮料	鲜乳：全脂鲜乳、低脂鲜乳等	
		调味乳：苹果调味乳、巧克力调味乳、咖啡调味乳、麦芽调味乳等	
		发酵乳	稀释发酵乳
			酸奶
			固状发酵乳
4	机能性饮料	纤维饮料、Oligo 寡糖饮料、维生素 C 饮料、 β 胡萝卜素饮料、铁钙镁饮料及运动饮料等	
5	茶类饮料	中式茶类饮料：乌龙茶、绿茶及麦茶等	
		西式茶类饮料：红茶、奶茶及果茶等	
6	咖啡饮料	调合式咖啡	
		单品咖啡：蓝山、曼特宁等	
7	包装饮用水	矿泉水、蒸馏水、纯净水	



（一）碳酸饮料

碳酸饮料是将二氧化碳气体与不同的香料、水分、糖浆及色素结合在一起所形成的气泡式饮料。由于冰凉的碳酸饮料饮用时口感十足，因此很受年轻朋友的喜爱。一般大众较为熟知的碳酸饮料有可乐、汽水、沙士及苏打等。

（二）果蔬汁饮料

果蔬汁饮料主要是以水果及蔬菜类植物等为制造的原料。果蔬汁饮料又可分为两类：

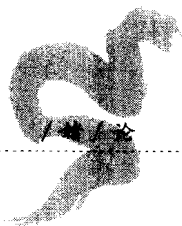
（1）以浓缩果汁为主原料，经过稀释后再包装销售的饮料，主要产品有柳橙汁、葡萄汁及柠檬汁等。

（2）以新鲜水果直接榨取原汁为主原料，主要产品有西瓜汁、芒果汁、西红柿汁、芦笋汁及综合果汁等。

由于水果与蔬菜含有丰富的维他命及矿物质，因此自然健康的形象早已深植人心，而这也使得果蔬汁饮料能很轻易地获得消费大众的认同，尤其是纯度高的果蔬汁饮料，更是为一般大众所喜爱。

（三）乳品饮料

乳品饮料的营养价值极高，它除了含有维他命及矿物质外，更含有丰富的蛋白质、脂肪及钙质等营养成分。这使得乳品饮料逐渐从饮料的身分蜕变成营养食品



的角色，同时也被一般大众认为是摄取营养元素的来源之一。而业者也从早期的纯鲜乳与调味乳，配合营养健康观念，研发出广受妇女喜爱的低脂乳品及发酵乳等新产品。乳品饮料与一般饮料除了前面所提到的差异外，它的保存期限较短且极为重视新鲜度的特性，也和一般饮料有很大的不同。

(四) 机能性饮料

机能性饮料除了满足消费者“解渴”与“好喝”的需求外，更以能为消费者补充营养、消除疲劳、恢复精神体力或帮助消化等为号召，来提高饮料的附加价值。目前市场中的机能性饮料可依它们所强调的特色分为：

1. 有益消化型饮料

有益消化型饮料在产品中的主要添加物有两种：一是以添加人工合成纤维素，增加消费者对纤维素的摄取，来达到帮助消化的目的；另一种则是添加可使大肠内帮助消化的 *Bifidus* 菌活性化的 *Oligo* 寡糖，来达到促进消化的目的。

2. 营养补充型饮料

现代人由于生活忙碌，因此造成饮食不正常而导致营养摄取的不均衡。为了满足消费者对特定营养素的需求，业者开始在饮料中添加不同的元素，最常见的有维