

BAR

酒吧·家庭·歌厅·夜总会·餐厅备用

开一家赚钱的酒吧

吧台调制实务技法

餐饮教辅指南

田原/编著



中国物资出版社

BAR 现代酒吧热潮

怎样开一家赚钱的酒吧

吧台调制实务技法

田原/编著

中国物资出版社

图书在版编目(CIP)数据

怎样开一家赚钱的酒吧/田原编著. - 北京:中国物资出版社. 1998. 11

ISBN 7-5047-1576-X

I. 怎… II. 田… III. 饭店 - 经济管理
IV. F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 27336 号

中国物资出版社

(地址:北京市西城区月坛北街 25 号 邮编:100834)

全国新华书店经销

北京时事印刷厂印刷

开本:850×1168 毫米 1/32 印张:9.125 插页:8 字数:180 千字

1998 年 11 月第 1 版 1998 年 11 月第 1 次印刷

ISBN 7-5047-1576-X/F·0571

印数:1-6000 册

定价:19.80 元

如今，由于市场的激烈竞争，再加上许多行业的不景气，那些正打算改行的老板加上不少正准备涉足商海的新人，都盯上了饮食业，因为这个行业的空间较易施展手脚，有“百业以餐饮为王”之美称，吃的行业是永远不会被冷落和遭遇淘汰的。而且，“美食”更是现代人最时尚的品味追求目标。

特别是最近几年，国内大、中、小城市骤然兴起了经营酒吧、啤酒屋热潮，这股品酒、调酒热潮还带进了家庭。

那么，怎样才能得心应手的去经营一家不失水准的酒吧呢？又怎样才能算得上不失为一名酒吧快乐一族。显然，有了这方面的技术资料，更可以摆脱那种茫然无据的情形。使我们的生活更富有情趣，我们的工作、社会交际，从此也会变得轻松自如。

本书就是根据现代人品味上的潮流，为经营者、管理人员和吧台从业人员需要，从基本要领到吧台实务技术操作，全面提供给从业者施展才华的空间。

书中所有关于调酒、果雕等用料，做为酒吧经营者来说必备无可厚非。但做为家庭则可视其条件而行，不过所有的操作技法掌握后，国产用料也同样可以满足家庭使用。

相信有很多人会因为拥有这本书而改变了一生的命运。也许生活中你曾失去过令你成功的机遇，那么，此刻机遇中的流行列车再次停在了你的面前，搭没搭上全在你自己。

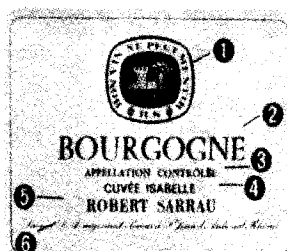
A · O · C · 葡萄酒的商标两则

丰富的商标内涵



以地方名来表示的葡萄酒的商标

(1) 公司的徽章及口号 (2) 地方名
(3) 原产地名称的管制 (4) 酒庄的名称
(5) 所有者的名字 (6) 酒商的所在地

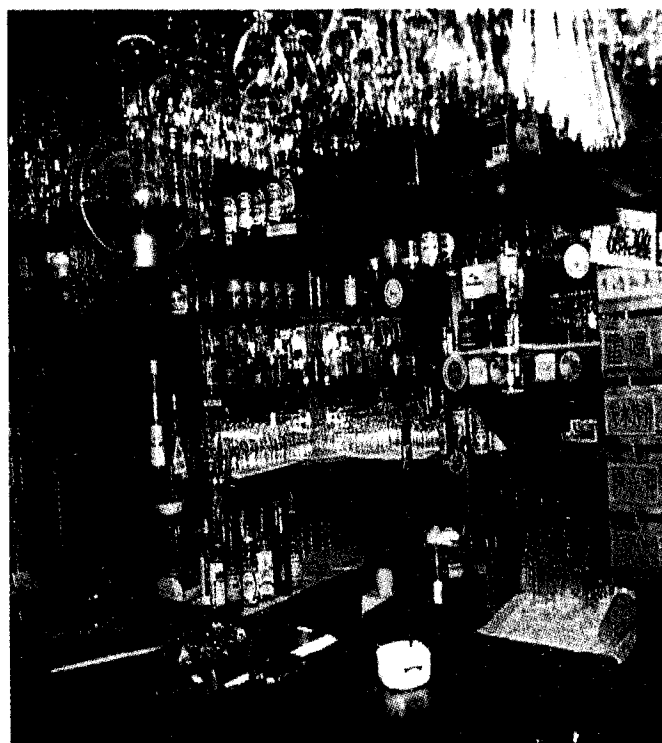


以村名来表示的葡萄酒的商标

(1) 所有者的徽章和口号，其中写着生产好酒，不说假话 (2) 村名
(3) 原产地名称的管制 (4) 所有者的名字 (5) 酒商所在地

B A R

魅力四射 无与伦比



目 录

出品人语

第 1 章 酒吧地点选择和门面装修

- 怎样选择一个理想的场地 (3)
- 酒吧装修 (4)
- 吧台生财器具选购 (5)

第 2 章 酒吧经营前应该如何运作

- 起店名要雅而易记 (7)
- 关键要作出正确的市场定位 (8)
- 让顾客拥有“属于自己的酒吧” (9)
- 开业时所需单据、用表 (10)
- 制定合理的中、西酒吧菜单 (11)
- 人员配备视其店铺规模而定 (11)
- 吧台员工上班守则 (12)

2 /怎样开一家赚钱的酒吧

第 ③ 章 酒吧要领技术指南

服务员开菜单精简法	(14)
酒吧开单术语精简背诵法	(16)
吧台业务 10 分钟强化	(17)
常见酒吧术语	(18)

第 ④ 章 酒吧经营中的忌讳要点

最忌环境杂乱无章	(20)
最忌不明价经营（有黑店的嫌疑）	(21)
最忌开单前后让客人久等	(21)
最忌员工没有道德修养	(22)
最忌食物质量低劣	(23)

第 ⑤ 章 酒吧食品与果雕技术

食品制作	(25)
果雕技术	(28)

第 ⑥ 章 鸡尾酒操作知识诠释

酒的分类	(64)
酒的年分与种类	(69)
基酒介绍	(70)
鸡尾酒调理食品	(71)
吧台调酒器具	(76)
各种酒杯的用途	(77)
调制鸡尾酒的方法	(78)
鸡尾酒的计量单位	(78)
雪克杯和盎司杯的计量与操作	(79)

摇酒器的操作方式	(80)
搅拌的操作方法	(80)
实务操作	(80)

第 7 章 咖啡、果汁及宾治冲调法

咖啡调制与技法	(110)
果汁类	(160)
宾治调制法	(196)
酒吧新潮饮品	(199)

第 8 章 酒吧茶博士

水果茶类	(203)
泡沫红茶调理	(243)
中国茶艺	(281)

后 记



很多人因为拥有这类书
而改变了一生

B A R

现代调酒师

吧台实务操作

Cocktail · Cocktail · Cocktail · Cocktail

BRANDY

制作干邑白兰地的蒸馏铜壶



第1章 酒吧地点选择和门面装修

怎样选择一个理想的场地

投资者在选择任何经营场地时，总难免思前想后，开酒吧，做餐饮更是如此。

近年来，酒吧业是一个非常被看好的投资行业，而且前景越来越被看好，原因是现代社会日趋国际化，生活方式因快节奏加上居住格局的变化，特别是现代化城市的喧哗使人们的神经绷得就象上紧的琴弦。

因此，渴望宁静，渴望温馨，渴望人与人的沟通，成为酒吧业越来越兴旺的理由。

那么，怎样选择理想的场地经营酒吧便显得很重要了。

以下4点可供投资者参考：

1. 较为理想的场地，是把酒吧开在高尚住宅区及通往商业区的路段。每当夜幕降临，这些区域便呈现出生机，是经营酒吧理想的场所。

2. 临近旅游及商务往来频凡的宾馆周围，一则人源稳定，二则通常许多住客喜欢把朋友约会在附近场所，酒吧便是其轻松、交谈的首选场所。

3. 外事机构较为集中（特别是设有使馆）的地段，是经营酒吧最为理想的环境位置，这里往往是那些境外人士轻松和

4 /怎样开一家赚钱的酒吧

款待朋友的最佳地方。

4. 文化层次较高一些的区域，且居民又较为集中的地段，可经营一些大众化的酒吧或咖啡室。由于消费不高，又能提供一个舒适文雅的场所，自然吸引不少喜爱社交、文化交流的朋友。

酒吧装修

酒吧装修一定要视其店的规模大小，所在区域环境所定，不要人有我有地坐在那里空想像，除此资金上更要量力而行。

所以装修前，一定要厘定一个总投资预算，以免造成被动局面。

为求准确地预算，最理想的是将各项设备分门别类地开列出来，再加以小心估计，预算出较接近的金额，然后将各项预算方案集中起来，那便是开办酒吧所需投资金额了。

1. 门面装修和设计上，一定要有别于其它饮食店，酒吧风格要充分体现。如果此路段已有酒吧在经营，那就更要装修出自己的风格来，门面装修的好坏将直接影响到将来的生意，记住这必竟是一张生财的脸，要想办法使这张脸光彩夺人。灯箱、灯光造型、色彩运用自如，线条要明快高雅。

2. 吧台根据使用面积，尽可能装修得行动自如，操作方便，实用中要显出一种脱俗的气派，高雅中表现出随和。乍一看，一定需要一笔不小的资金，其实也并不尽然，因为通过精心设计、潜心研究，小钱办大事也同样可以达到预期效果。

3. 厅、堂装修，通过色泽充分体现出酒吧的罗曼蒂克来，桌、椅选购要舒适为主，耐用也非常重要，因为人来人往用多了容易发出异声，勤换也不是办法，必然费用不小。

另外要注意各项通风、空调设备安装，排水一定要畅通。

4. 厨房操作间的装修和设备，要适合中、西餐运作，一般而言，酒吧因地盘有限，故操作间往往位置也就有限。

不过只要我们合理安排，尽可能采用新一代中、西厨具设备，由于这是生财部门之一，资金再紧也要给予满足。

5. 酒吧的音响设备非常重要，需由专职人员安装，音响设备要注重质量。

吧台生财器具选购

随着现代饮食业的不断发展，各项餐饮设备已由那种粗装简陋，到如今的精致小巧。更重要的是，通过自己再以科学的方法合理的选配，一定会使工作效率提高不少。

然而酒吧的吧台更为特殊，因许多操作过程都在客人的视线里进行，它除了调制作用外，还有一种艺术观赏价值。

所以想要出品快捷的食品、想要端出一盘出神入化的果雕、抑或吧台想要准确地调出随心所欲的饮品，这全有赖于所购器具用品是否标准，是否适合调酒师使用。

所以准备新开张的酒吧，在选购时最好还是参照下列明细表去选购。

6 /怎样开一家赚钱的酒吧

器具类别明细表

编号	器具名称	单位	长×宽	数量	备注
01	一角别作	把	300cm	1	长刀
02	一角别作	把	240cm	1	中刀
03	一角别作	把	150cm	1	雕刻刀
04	菜板	块	30×46cm	2 或 1	
05	果汁机	部	1800c. c.	1	
06	压汁器	个		1	
07	打蛋器	支	45cm…30cm	1	大…小
08	打蛋盆	个	26cm…30cm	1	大…小
09	咖啡蒸煮器（塞风）	组	3 人份…5 人份	1	大…小
10	蒸煮咖啡瓦斯炉	台	1. 9×7 尺	1	二孔式
11	水杓	个	18cm	2	
12	调酒棒	支	34cm…25cm	1	大…小
13	摇酒器	个	3 人分…5 人份	1	大…小
14	磅秤	部	500gm…1000gm	1	均可
15	垃圾桶	个	66	2	
16	咖啡冷水壶	支	6	6	
17	咖啡角架	个		1	大…小
18	咖啡冲袋	个		1	大，中，小
19	四方托盘	个	50×30cm	6	
20	咖啡豆罐	个	14×8cm	12	
21	吸管	箱		1	
22	洗菜蓝	个	38×48cm	4	
23	烤面包机	具		1	四孔入
24	抹布	打		1	
25	过滤网	个	5 寸	1	单…只
26	冰淇淋杓	支	10 号…16 号…20 号	1	大，中，小
27	咖啡磨豆机	部		1	
28	冰箱	具		1	
29	咖啡壶	支		6	
30	剑叉	包		2	

第2章 酒吧经营前应该如何运作

起店名要雅而易记

经过一番努力，一座装修高雅的现代酒吧展现眼前，就像一个刚出生的婴儿那么可爱，不过，现在她们都同样需要一个永生而又悦耳的名字。

酒吧的定名可以说是招徕客人的关键，也是该店今后诚待天下客的门窗。

酒吧的名字选择，最好易读和易记，除了考虑到传统的西方味道，也要有中文化加与组合，一个能使国人一目了然的店名肯定很受欢迎。

通常酒吧的店名多以怀旧、叙情、幽默、卡通、历史名城、名人等起名。目的自然是为了感招客人，由其是现代酒吧，多以群体式经营，可谓一家接一家，要是店名和门面装修不能吸引顾客，无疑前景暗淡。

如果有了一个能号招客人的店名，加上员工鼎力合作，给客人一个良好、温馨的环境，再加上消费合理物有所值，业务定然成功向前。

8 /怎样开一家赚钱的酒吧

关键要作出正确的市场定位

如今市场竞争与日俱增，空间日渐拥挤，所以要求一定要看准形势，作出正确的市场定位。

饮食业范围广阔，方式也很多，特别是经营酒吧，在店铺定位之前，就必须着手调查所在区域的目标市场，如基本人口资料、消费能力、消费动机和该地区生活型态，这就是说：善战者，求之于势。

另外，在做调查时千万别忽略了目标市场规模的大小，同时还应该找出目标市场的接触渠道，以便日后宣传、促销，免得开张之后才赫然发现，目标市场太小或根本触及不到客户层，此为开店之大忌。

如果你的店铺选在了高尚住宅区，而且该住宅区又离商业区不远，生活型态上，多属中、青年者。他们消费、社交往来往往比较平凡，是快乐的消费群体。他们爱好广泛，喜欢追潮流，特别是近年来，怀旧心态较突出，表现在渴望自然、宁静、温馨和人与人的沟通环境。

临近旅游及商务往来频繁的宾馆区域，表面看来似乎来去忽忽。要是你透过表面现象往深一层调查，在那些商人中，你会看到他们除了喜欢在一些温馨、轻松的场合谈生意外，其最大的共同弱点就是孤独。那么较符合他们身份的场所，酒吧便成为他们驱赶烦恼的选择。

再者，外事机构较为集中（特别是设有使馆）的区域，自然是经营酒吧的黄金位置，因为酒吧是西方人生活的重要部份之一，在这些地段无论是独家、或形成酒吧一条街式的经营都有所发展。