

《旅游教育与文化》丛书

# 饭店酒水知识与酒吧管理

Fandian Jiushui Zhishi yu Jiuba Guanli

主编 聂明林 杨啸涛 副主编 牟红 罗兹柏



重庆大学出版社

99  
F719  
449  
2

《旅游教育与文化》丛书

XAJ37/17

# 饭店酒水知识与酒吧管理

主 编 聂明林 杨啸涛  
副主编 牟 红 罗兹柏

重庆大学出版社

丛书策划 邱 慧 罗兹柏  
责任编辑 田孟沂 邱 慧

## 饭店酒水知识与酒吧管理

主编 聂明林 杨啸涛

副主编 牟 红 罗兹柏

\*

重庆大学出版社出版发行

新华书店经销

重庆建筑大学印刷厂印刷

\*

开本:850×1168 1/32 印张:7.125 字数:191千

1998年10月第1版 1998年10月第1次印刷

印数:1—4000

ISBN 7-5624-1706-7/F·170 定价:10.00元

## 《旅游教育与文化》丛书编辑委员会

总顾问：肖潜辉

顾问：王庆瑜 王友伟 杨光榆 何一心

曾廷忠 秦志仁 刘兴鼎

主任：赵纯勇 陈蔚德

副主任：罗有贤 黄捷

执行主编：杨啸涛 罗兹柏 赵小鲁

特约编委：刘志江 杜昌扶 张小朋 傅启鹏

编委(以姓氏笔画为序)：

王崇举 叶红 牟红 李禹阶 何宗文 张迷林

陈明宪 吴显德 杨啸涛 罗兹柏 赵小鲁 聂明林

郭跃 黄忠模 管维良 裴家常

参加本书编写其他的人员：

钱一飞 吕富华 刘光华 王微萍 孙春雷

罗航 黄蕾

# 总序

1997年是中国旅游年,其间盛事如云,此伏彼起;而由重庆师范学院旅游系、重庆工业管理学院万友商贸旅游学院和重庆大学出版社联合编辑出版的《旅游教育与文化》丛书,当属其一。

旅游业是战后兴起的一个新产业,在其诞生后的大多数时间里,按世界旅游组织的说法,一直是一个“需要被认知的行业”。时至今日,世界上任何一个开明的国家、团体和个人,都不能忽视她的存在和发展。早在关贸总协定的谈判中,就将包括旅游业在内的服务贸易纳入其中;旅游业已在世界范围内崛起为最大的产业部门;而在不久前闭幕于北京的亚太旅游协会第42届年会上,一位加拿大著名未来学家提出了第五次浪潮的观点,即继托夫勒所谓第三次浪潮之后,世界出现了以高技术为中心的第四次浪潮,目前全球正步入以旅游业为核心的第五次浪潮。其观点略与我国已故著名经济学家孙尚清先生的旅游业为“永远朝阳产业”之说相同。

旅游业在我国的崛起近年来至为迅速。去年国内旅游市场已达逾1600亿元人民币的规模,出境旅游逾600万人次,入境旅游超过100亿美元;自改革开放以来,我国旅游业的主要经济指标均超过国民经济的发展速度,而雄踞于部门经济增速的“第一集团”;旅游消费已进入中国几乎一半的家庭,旅游业已成为多数政府部门经济、社会决策中的重要内容。但更为重要的,是我国旅游业的巨大潜力。

旅游业是一个物质文明与精神文明交融的特殊行业,是一个人对人服务的劳动密集型行业,因而旅游行业的员工素质和精神文明建设比其他行业更显重要。一流的员工才能提供一流的产品和服务,一流的员工才能创造一流的效益。国家旅游局提出了“科教兴旅”的发展战略,制定了一系列政策措施来推动旅游行业的科

技和教育事业。我们期待有更多的以旅游业为对象的优质精神产品问世。

肖潜辉

1997年6月8日于北京

## 编者的话

旅游业是当今世界上最大的产业。21世纪将是旅游业发展的“黄金世纪”和“亚太世纪”。我国“九五”规划已将旅游业列为第三产业中首位积极发展的领头羊产业。我国不少地区已把旅游业作为当地经济的支柱产业。

旅游,作为一项文化性很强的经济产业与消费活动,人员素质的提高和旅游文化的建设理应被放到非同寻常的地位。

我国旅游教育发展起步较晚,中西部地区更为落后。旅游业的人员素质问题,已对我国旅游业的发展提出了严峻的挑战;旅游业的蓬勃发展,又对我国旅游文化的建设提出了迫切的要求。为此,重庆师范学院旅游系、重庆工业管理学院万友商贸旅游学院和重庆大学出版社,联合组织有关高校及旅游界专家、学者共同组成了《旅游教育与文化》丛书编辑委员会。本套丛书以教育与文化为主要线索,从旅游专业教材建设入手,同时也着眼于旅游文化为主的专著和知识读物的编纂,具体内容涉及旅游学科研究、旅游资源开发、旅游业经营管理、导游与旅游地理等等领域,共计划出书5辑,每辑5~10种书目。

本套丛书在总体构想上,力图以科学性、教育性、文化性为基础,并显示出一定的实用性、地域性和创意性特色。

无论是整个旅游业还是旅游活动本身,都具有很强的实践性特征。因此本丛书力求在选题和具体内容上都具有较强的针对性和应用性。在总体风格上力求做到深入浅出、生动活泼、可读性强。

旅游是跨地域的活动,文化是地域色彩浓厚的概念,三峡文化、巴蜀文化概莫能外。本套丛书力求在选题和内容上,一定程度体现出西南特色、内地特色。

创意,可以说是精神产品的生命力所在。本套丛书力求在内涵与形式上具有更多创意,以真正成为我国旅游丛书园地中富有特色的精品之作,以为促进我国尤其是中西部地区旅游教育与旅游文化的发展尽绵薄之力。

包括大西南在内的中西部地区,是我国旅游资源极为丰富,旅游文化内涵极其深厚的地区。扩域后的重庆直辖市自身,就是我国旅游资源高度富集的区域。举世闻名、色彩斑斓的自然与文化历史长廊长江三峡的主体部分就在这一区域之内。

这样的格局,更加重了我们编辑出版这套丛书的责任和义务。

本套丛书的出版与重庆市旅游局、四川省旅游局和国家旅游局人教司的关心、支持密不可分;特别是承蒙发表过多种旅游著述的国家旅游局人教司司长肖潜辉先生亲自担任本丛书总顾问,并在百忙中抽出时间为本丛书作序,在此我们一并表示诚挚的谢意!本套丛书中的不当和谬误之处,也请专家们与各位读者不吝赐教。

一九九七,是中国又一个旅游年。

本套丛书面世之际,正值香港回归之时。

此时此刻,我们衷心祝愿:

我国旅游业发展更加繁荣、兴盛!

《旅游教育与文化》丛书

编辑委员会

1997年7月



# 目 录

<b>第一章 酒水概述</b> .....	1
第一节 饮料的分类.....	2
第二节 酒的成分.....	7
第三节 酒与健康 .....	10
<b>第二章 外国酒</b> .....	15
第一节 酿造酒 .....	15
第二节 蒸馏酒 .....	45
第三节 配制酒 .....	70
<b>第三章 中国酒</b> .....	77
第一节 中国酒业的发展历史 .....	77
第二节 中国白酒 .....	81
第三节 中国黄酒 .....	94
第四节 中国配制酒 .....	98
第五节 中国著名的葡萄酒.....	100
第六节 中国酒的品评.....	102
第七节 酒食文化.....	107
<b>第四章 鸡尾酒</b> .....	138
第一节 鸡尾酒的基本知识.....	138
第二节 调酒器具及酒吧设备.....	144
第三节 鸡尾酒调制技法.....	149
第四节 鸡尾酒调制规则.....	159

第五节	鸡尾酒的色彩和口味配制.....	162
第六节	世界流行鸡尾酒配方.....	166
<b>第五章</b>	<b>酒吧及酒吧服务.....</b>	<b>170</b>
第一节	酒吧和调酒师.....	170
第二节	酒吧服务.....	185
<b>第六章</b>	<b>酒吧管理.....</b>	<b>194</b>
第一节	酒吧的日常管理.....	194
第二节	酒水成本控制.....	196
第三节	员工和顾客行为控制.....	214

# 第一章 酒水概述

“酒水”是一切含酒精与不含酒精饮料的统称。一切含酒精的饮料我们称其为“酒”；一切不含酒精的饮料我们称其为“水”。世界上的酒水品种，洋洋大观，数以万计。加之产地不同、原料不同、酿造方法不同以及历史、文化背景各异，以致各国、各地区人民在饮用酒水、服务酒水、经营酒水等方面有不同的模式和喜好，最终使得酒水的世界千姿百态，色彩纷呈，充满了瑰丽、迷人、神奇的色彩，也最终产生了研究酒水、鉴赏酒水、服务酒水、经营酒水的现代“饭店酒水经营和酒吧管理学”。

随着旅游事业的不断发展，饭店服务设施也不断改善，酒吧和餐厅酒水服务已成为不可缺少的经营内容，而且酒水服务更是现代饭店服务的重要组成部分。在饭店中，酒水服务的作用是不可低估的。首先，从盈利的角度看，酒水的销售不仅有着比食品大得多的盈利能力，而且能大大促进食品的销售。酒水业务经营得好，其利润率可达60%~70%。其次，从对宾客服务的角度看，佳酿美酒不仅能使珍馐美味增色，有助于宾客对食品的欣赏，而且能活跃气氛、融洽感情，创造美好的用餐环境。

目前我国饭店业在酒吧管理和酒水服务上还存在着很多问题和缺陷，因而影响了酒水的服务、管理和销售，最终失去了应该得到的利润。因此，作为饭店或餐饮事业的管理者，必须对酒吧、酒水的特色、经营特点有足够的了解，有丰富的酒水知识，能对酒水的采购、验收、贮存、发放、销售等环节进行控制，从而获得理想的经济效益。

## 第一节 饮料的分类

如前所述,世界上的饮料品种数不胜数,然而,从有无酒精分,我们可以将所有的饮料分为两大类:不含酒精饮料和含酒精饮料。

### 一、不含酒精饮料

不含酒精饮料又称软饮料(Soft Drinks),它是一种不含酒精的、提神解渴的饮料,是液体在稀释之后或不稀释而卖给消费者的。它包括:

#### (一)果(蔬)汁饮料

即制作原料中含有果汁、蔬菜汁者。它包括的范围很广。如:

##### 1. 浓缩果汁

指新鲜成熟水果榨汁后浓缩,不加糖、色素、防腐剂、香料、乳化剂及人工甘味剂。

##### 2. 纯天然果汁

由新鲜成熟的果实直接榨出的果汁,不稀释、不发酵的纯果汁;亦可由两种或两种以上果实榨汁混合后,作为综合果汁;或由浓缩果汁加以稀释复原成前项所述水果的榨汁状态。

##### 3. 稀释天然果汁

含天然果汁或果浆应在30%以上,加糖液、柠檬酸或维生素C,调至适宜的糖酸度,可供直接饮用的果汁稀释制品。

##### 4. 果汁饮料

天然果汁或果浆含有率在6%~30%,供直接饮用者。

##### 5. 天然果浆

水分较低及(或)粘度较高的果实,经破碎筛滤后所得稠状加工制品。

##### 6. 发酵果汁

水果淹渍发酵后,经破碎压榨所得的果汁。

7. 稀释发酵果汁

含发酵果汁在 30% 以上者。

8. 发酵果汁饮料

发酵果汁含有率在 60%~30% 者。

9. 纯天然蔬菜汁

由新鲜蔬菜经过压榨,加水蒸煮或破碎筛滤所得的汁液,有两种或两种以上蔬菜汁混合而制成的综合蔬菜汁,其配方比例不予限制。

10. 稀释天然蔬菜汁

天然蔬菜汁加以稀释至蔬菜汁含有率在 30% 以上者;亦可两种或两种以上纯天然蔬菜汁,混合稀释至综合蔬菜汁含有率在 30% 以上者。

11. 蔬菜汁饮料

蔬菜汁含有率在 60%~30% 左右者。

12. 综合天然蔬菜汁

由天然果汁、天然果浆与天然蔬菜汁混合而成的饮料,其比例不予限制。

13. 综合蔬菜汁

由综合天然蔬菜汁加以稀释至蔬菜汁含有率在 30% 以上者。

14. 综合蔬菜汁饮料

综合天然蔬菜汁含有率在 6%~30% 者。

15. 浓糖浆(果露)

加有糖及(或)香精、安定剂等稀释后供饮用的饮料。

## (二)碳酸饮料

碳酸饮料是指制作时在原料中添加酸味剂、无机盐及人工碳酸气的饮料。该饮料通常具有甜味和香料味。它可分为两大类:

1. 不含香料的碳酸饮料

如:苏打水(Soda Water)。

2. 含香料的碳酸饮料

此类饮料很多,包括含有水果香料的碳酸饮料、含果汁的碳酸

饮料、含植物种子、根或药的成分的碳酸饮料。如：可乐(Coca Cola, Pepsi Cola)、汤尼克水(Tonic Water)、雪碧(Sprite)、七喜(Seven Up)、干姜水(Ginger Ale)等。

### (三) 乳酸饮料

乳酸饮料一般是以牛乳为原料,经过发酵,并加入其他的添加物,如香料、甜味剂、酸味剂、色素而制成的饮料。市场上销售的酸奶即属此类饮料。

### (四) 水

水在这里是指茶和矿泉水。

#### 1. 茶

茶也是一种饮料,它是中国人最普遍饮用的饮品。中国的茶分为五类:即红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、紧压茶。红茶、乌龙茶性暖,宜冬季饮用;绿茶和花茶性寒,宜夏季饮用。

对于其他种类的饮料来说,饮用方法都较为简单,可净饮、可加水、可兑酒水混饮。而喝茶则不同,喝茶则极其讲究,首先要泡茶。茶要泡得色、香、味俱佳,那么必须讲究水质、温度、泡茶时间及茶具。

(1)水质:矿泉水沏茶最好。远离矿泉水的地方,可用麦饭石使水变成矿泉水质的水。一般情况下,应用软水沏茶,不用碱性水沏茶。

(2)温度:名茶多是用嫩芽部分制成的,沏水温度不宜过高,一般80℃为宜。红茶是经过发酵的茶,多为次茶,质厚,沏水温度可以高些,以90℃为宜。忌用滚开的沸水冲茶,以免茶被烫熟,失去其香味。

(3)时间:茶的冲泡时间不宜过长,否则会失去茶味的鲜美爽口。冲泡时间一般是3~5分钟,喝至一半时,再续冲水,可保持鲜味不断。

(4)茶具:茶具不同,沏好的茶,色、香、味也不同。一般而言,陶器茶具最好,瓷器茶具次之,玻璃茶具再次之,搪瓷较差,保温瓶最差。盛茶的杯碗要小,杯碗过大,会将茶闷熟,失去茶的鲜香;沏茶

的壶如果质地坚硬,利于香气溢发,适于冲泡质轻气香的茶。另外,扁壶泡热茶,使茶不酸不涩,圆壶泡发酵茶,可使茶味醇厚。

## 2. 矿泉水

世界名牌矿泉水有:

法国矿泉水(Perrier Water)

法国伊云矿泉水(Evian Water)

中国崂山矿泉水(Lao Shan Mineral Water)

等。

## 二、含酒精饮料

含酒精饮料就是我们通常说的酒。酒是一种特殊的饮料,因为酒液里含有酒精,它主要不是为了解渴,它使人兴奋、麻醉,带有刺激性。含酒精量的多少,就是酒度。具体地说,“酒度”是指温度在20℃时,每100毫升酒液中所含酒精的毫升数或百分比。例如,茅台酒是53度,即在温度为20℃时,每100毫升茅台酒液中所含酒精为53毫升或说茅台酒的酒精含量为53%。饮用酒通常不能超过67度。

外国的“酒度”表示方法与我国不同。如美制酒度标准以Proof表示。即在20℃的条件下,酒液内酒精含量达到体积的50%时,酒度为100 Proof。因此,一个Proof等于0.5%的酒精含量。如果某种酒的商标有86 Proof,则该酒的酒度相当于43%,即我们习惯所说的43度。

在世界酒林中,酒的种类五花八门,分类方法也众说纷纭,下面我们归纳几种酒的分类方法。

### (一)按酒的特点分类

可分为:白酒、黄酒、啤酒、果酒。

#### 1. 白酒

是以谷物或其他含有丰富淀粉的农副产品为原料,以酒曲为糖化发酵剂,以特殊的蒸馏器为酿造器,经发酵蒸馏而成的高酒精度酒,酒度一般在30度以上。白酒无色透明,质地纯净,醇香郁烈、

味感甘美。

## 2. 黄酒

又称压榨酒,主要是以糯米和黍米为原料,通过特定的加工酿造过程,利用酒药曲(红曲、麦曲)浆水中多种霉菌、酵母菌、细菌等微生物的共同作用而酿成的一种低度原汁酒,其酒度一般在12~18度之间,这种酒色黄清亮,黄中带红,醇厚幽香,味感谐和。

## 3. 啤酒

啤酒是以大麦或大麦芽经过糖化后加入酒花(蛇麻草的雌花),由酵母菌发酵酿制成的一种低酒精量的饮料。其酒度介于2~7.5度之间。

## 4. 果酒

果酒是以含糖分较高的水果为主要原料酿成的低度酒,其酒度多在15度左右。果酒中品种较多的是葡萄酒,其他还有苹果酒、山楂酒、红桔酒等。

### (二)按酒的酿造方法分类

可分为:蒸馏酒、酿造酒、配制酒三种。

#### 1. 蒸馏酒

原料经过发酵后用蒸馏法制成的酒叫蒸馏酒。这类酒的酒度较高如中国白酒、外国的白兰地、威士忌等。

#### 2. 酿造酒

又称原料发酵酒。它是将原料发酵后直接提取或采取压榨法获取的酒。其酒度不高,一般不超过15度。黄酒、果酒、葡萄酒、啤酒等均属此类。

#### 3. 配制酒

指用白酒或食用酒精配制而成的酒。如,药酒、露酒等。

### (三)按酒精含量分类

可分为:高度酒、中度酒、低度酒。

#### 1. 高度酒

含酒精成分在40%以上者。



## 2. 中度酒

酒精含量在 20%~40% 之间者。

## 3. 低度酒

酒精含量在 20% 以下者。

### (四)按酒吧对酒水的使用习惯分类

(1)餐前酒(开胃酒)(Aperitifs)。

(2)雪利酒和波特酒(Sherry and Port)。

(3)鸡尾酒(Cocktails)。

①无酒精鸡尾酒(Nonalcoholic Cocktails)。

②鸡尾酒(Cocktails):长饮(Long Drinks);短饮(Short Drinks)。

(4)威士忌(Whiskey)。

(5)郎姆酒(Rum)。

(6)金酒(Gin)。

(7)伏特加酒(Vodka)。

(8)白兰地(Brandy):科涅克(Cognac);白兰地(Brandy)。

(9)特吉拉酒(Tequila)。

(10)香甜酒(又称利口酒)(Liqueur)。

(11)葡萄酒(Wine)。

(12)啤酒(Beer)。

## 第二节 酒的成分

各种酒因为用料和生产方法不同,其所含的成分也不同。酒中主要成分是酒精、水,还有少量的其他物质。

### 一、酒精

任何含有糖分的液体,经过发酵而产生醇。醇的种类很多,酒精饮料中的主要醇类是乙醇,即人们所称的酒精。乙醇是一种无色