



教育部高等职业教育教学改革试点专业  
旅游服务与管理专业推荐教材

# 酒水知识与酒吧经营管理

## Beverage and Bar Management

王文君/编著

中国旅游出版社



教育部高等职业教育教学改革试点专业  
旅游服务与管理专业推荐教材

# 酒水知识与酒吧经营管理

王文君 编著

中国旅游出版社

责任编辑:付 蓉  
装帧设计:缪 维 鲁 筱  
责任印制:李崇宝

---

**图书在版编目(CIP)数据**

酒水知识与酒吧经营管理/王文君编著. —北京:中国  
旅游出版社,2004.4

ISBN 7-5032-2313-8

I. 酒... II. 王... III. ①酒—基本知识②餐厅—  
经营管理 IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 021297 号

---

**书 名: 酒水知识与酒吧经营管理**

---

**作 者:** 王文君

**出版发行:** 中国旅游出版社

**地 址:** 北京建国门内大街甲 9 号

**邮政编码:** 100005

**读者服务部电话:** (010) 65139047

(010) 65201188-2503

<http://www.cttp.net.cn>

E-mail:cttp@cnta.gov.cn

**印 刷:** 河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂

**版 次:** 2004 年 4 月第 1 版 2004 年 4 月第 1 次印刷

**开 本:** 880 毫米×1230 毫米 1/32

**印 张:** 12

**印 数:** 5000 册

**字 数:** 340 千字

**定 价:** 22.00 元

---

**版权所有 翻印必究**

## 教材编委会成员

主任	魏胤亭				
副主任	丁永和	徐金岭	王文君	梁玉社	
顾问	李天元				
主编	王文君	梁玉社	黄文波		
副主编	阎喜霜	靳国章			
成员	孙超	吴克祥	怀丽华	姜毅	
	李志刚	胡宇橙	李云清	陆宏礼	

## 序

甲申新春,欣闻列入天津市“十五”教材规划项目中的由天津商学院旅游管理学院领衔组织本院教师并聘请南开大学、暨南大学中旅学院教师编写,并由中国旅游出版社出版的旅游服务与管理系列教材顺利完成,深感欣慰,谨此表示热烈祝贺!

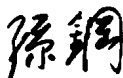
改革开放以来,我国旅游业迅速崛起,现已成为国民经济新的增长点和许多地方的支柱产业,在促进“五个统筹”发展、全面建设小康社会的历史进程中正在发挥着越来越大的作用。我国旅游业的国际地位也在不断提高,入境过夜旅游者人数和国际旅游外汇收入已从1978年位居世界第40位以后跃升为世界第5位,国内旅游已拥有世界上最大的规模,出国(境)旅游人数也已在亚洲各国中名列前茅。世界旅游组织预测,到2020年,中国将成为世界上第1位旅游接待大国和第4位旅游客源输出国。

旅游饭店作为旅游生产力中最基本的要素之一,最近20多年来在我国也取得了举世瞩目的大发展。到2002年年末,全国旅游住宿设施达27.61万家,其中星级饭店8880家、社会旅馆8.4万家、个体旅馆18.31万家,直接从业人员合计达到515.29万人。遍布全国各地的近200家五星级饭店、近700家四星级饭店和近3000家三星级饭店,不但在旅游住宿接待中发挥着主体作用,而且许多已成为所在大、中、小城市和乡镇的折射当地现代化建设风貌的亮丽风景线;更为可喜的是,我国饭店业的服务与管理水平在借鉴国际经验中普遍进步和提升,已被海外誉为我国率先与国际接轨的行业之一。

“百年大计，教育为本”。为了适应当前我国旅游业大发展和到2020年建成世界一流旅游强国的需要，包括饭店服务与管理在内的我国旅游高等职业教育也必须大力发展，以培养出一批又一批具有必要的理论知识和较强实践能力的第一线的急需人才。天津商学院在开办酒店与旅游管理教育方面已有18年历史，其中，有研究生、本科和专科3个层次；旅游服务与管理专业被教育部命名为全国高等职业技术教育旅游服务与管理的重点示范专业。教育部希望重点示范专业能够在国内该专业的发展中起到示范作用，特别是在教材建设方面能够发挥带头人的作用。鉴此，由天津商学院旅游管理学院和中国旅游出版社组织编写旅游服务与管理系列教材实属顺理成章之举，具有“天时、地利、人和”多方面的优势。

这套系列教材，是对改革开放以来我国饭店服务与管理各岗位在借鉴国际经验基础上不断开拓创新的理论与实践的总结。既有必要的理论基础，又侧重应用能力和创新能力的培养；既注重知识的系统性，又注重在内容划分上的侧重性；既可为当前和未来的饭店各岗位从业人员提供实用性很强的学习培训教材，又可帮助饭店经营管理者全面熟悉业务和提高经营管理能力。我衷心祝愿这套系列教材能受到旅游教育界、饭店业界、旅游服务与管理专业师生和其他有关方面读者的重视和喜爱，并期盼其传授的知识能很好地转化为促进我国饭店业进一步提高服务与管理水平的现实生产力，为包括饭店业在内的我国旅游业更快、更好地发展做出积极贡献！

国家旅游局副局长



二〇〇四年二月十八日

## 前 言

《中共中央、国务院关于深化教育改革，全面推进素质教育的决定》中明确指出：“高等职业教育是高等教育的重要组成部分，要大力发展高等职业教育，培养一大批具有必要的理论知识和较强实践能力的生产、建设、管理、服务的第一线的急需人才。”高等职业教育已成为今后一个时期高等教育事业大力发展的重点，它将发展为一种培养应用型人才的教育制度和教育形式。旅游业已成为国民经济发展的支柱产业，旅游业的大发展急需不同层次的旅游管理人才，特别是急需具有应用能力的一线管理者。目前，全国有旅游高校 252 所，均包含高职人才的培养，但就旅游专业的高职教材出版情况看，能够体现高职特色，符合高职培养目标和培养方案要求的教材还比较少。

天津商学院高等职业教育的旅游服务与管理专业是在有着 18 年历史的酒店与旅游管理本科专业的基础上建立起来的，它被教育部命名为全国高等职业技术教育旅游服务与管理的重点示范专业，还是天津市高职（自考类）的该专业的主考院校。参与饭店服务与管理系列教材编写的教师以天津商学院旅游管理学院的教师为主，同时还聘请了南开大学和暨南大学中旅学院的教师，他们不仅具有较为长期的专业理论教学的经验、教材编写的经验、大量的科研成果，而且有丰富的行业实践经验。大部分教师长期在旅游企业兼职，担任总经理、副总经理、咨询顾问或独立董事等，承担企业科研课题，熟悉旅游企业的经营管理。此外，还邀请了有丰富经营管理经验的业内人士共同参与该套教材的调研、论证和编写工作，使该套教材既有一定的理论基础，同时又体现与实践密切结合，侧重应用能力和创新能力培养的特色，所有这一切是保证该套高职教材质量的必要前提。

21 世纪旅游高职教育应面向世界、面向不断变化的行业发展需要；应培养德、智、体全面发展的，掌握饭店业、餐馆业、旅行社业及娱乐

业服务与管理所需的基本理论、基本知识和基本技能，具有较强的动手能力和解决实际问题的应用能力，开拓创新能力，以适应现代旅游服务与管理第一线工作需要的应用型专门人才。这套教材体现了不断变化的行业发展需要，在解决实际问题的能力及开拓创新能力的培养上体现了以下特色：

在教材内容的选择上，首先有一定的理论基础和适当的方法论内容，并以理论体系为主线贯穿始终；其次，在观点的表述上，选用具有行业特点的实践性内容和案例支撑。因此，教材系统地反映了每一门课所涉及的部门业务流程、应具备的业务技能，以培养学生具有旅游行业最基层的业务操作能力。在教材结构上，力争保证教学目标的实现。首先，在每一章的开始有学习方法的指导，使学生明确该章的主要内容、应掌握的重点、难点、考核的要求，使学生在学时做到心中有数，有的放矢；其次，在每一章的最后留有复习思考题，包括基本理论题、简单应用题、综合应用题，每一章后面还有一个典型案例，涵盖了该章的知识点，学生要针对案例进行小组讨论，寻求解决问题的有效办法。

在这里，我们要特别感谢天津市教委给予我们编写组的支持与帮助。天津商学院领导对该系列教材的编写与出版给予了足够的关注，成立了以主管院长、高职院校院长、旅游管理学院院长及主任、专家教授和企业界人士共同组成的编写委员会，在此也一并表示感谢。同时，还要感谢南开大学旅游管理系的李天元教授，他在百忙之中认真审定所有教材的大纲并提出了很多宝贵的意见；感谢中国旅游出版社的付蓉编辑，正是她对该套教材的独到见解给了我们很多启发，才使得该套教材特色独具；感谢课题组的全体人员，他们对中国旅游高等教育发展的责任感以及在教材编写过程中所表现出来的团队精神，保证了教材编写工作的如期完成。应该说教材编写的过程在很大程度上是一种开拓创新的过程，因此，难免会有不完善的地方，欢迎读者批评指正。

旅游服务与管理高职系列教材编写组

2003年11月29日



## 目 录

序 .....	( I )
前 言 .....	( III )
第一章 无酒精饮料 .....	( 1 )
第一节 软饮料 .....	( 3 )
第二节 咖啡 .....	( 13 )
第三节 茶 .....	( 20 )
第二章 发酵酒 .....	( 31 )
第一节 发酵酒概述 .....	( 33 )
第二节 葡萄酒 .....	( 34 )
第三节 啤酒 .....	( 55 )
第四节 米酒 .....	( 61 )
第三章 蒸馏酒 .....	( 69 )
第一节 谷物蒸馏酒 .....	( 71 )
第二节 果杂蒸馏酒 .....	( 79 )
第四章 配制酒 .....	( 87 )
第一节 开胃酒 .....	( 89 )
第二节 甜食酒 .....	( 93 )
第三节 利口酒 .....	( 96 )
第四节 中国的配制酒 .....	( 99 )

<b>第五章 鸡尾酒</b> .....	(101)
第一节 鸡尾酒概述 .....	(103)
第二节 鸡尾酒的调制 .....	(115)
第三节 鸡尾酒的创新 .....	(125)
<b>第六章 酒吧概述</b> .....	(137)
第一节 酒吧的本质特征及分类 .....	(139)
第二节 酒吧的组织结构和岗位设置 .....	(143)
第三节 酒吧经营氛围的营造 .....	(146)
<b>第七章 酒单的策划与设计</b> .....	(169)
第一节 酒单概述 .....	(171)
第二节 酒单策划 .....	(185)
第三节 酒单设计 .....	(188)
第四节 酒单的定价 .....	(191)
<b>第八章 酒吧设备用品的配置与管理</b> .....	(201)
第一节 吧台区的设备与配置 .....	(203)
第二节 酒吧常用器具的配置与管理 .....	(211)
<b>第九章 酒吧工作程序与服务标准</b> .....	(223)
第一节 酒吧工作程序 .....	(225)
第二节 酒吧服务标准 .....	(233)
<b>第十章 酒吧营销</b> .....	(247)
第一节 酒吧营销的目的 .....	(249)
第二节 确定目标顾客及分析市场环境 .....	(251)
第三节 酒吧的营销活动 .....	(256)
<b>第十一章 酒吧管理</b> .....	(279)
第一节 酒吧的计划管理 .....	(281)

---

第二节	酒水的流程管理 .....	(293)
第三节	酒水的生产管理 .....	(303)
第四节	酒水的销售管理 .....	(311)
第五节	酒水的损耗控制 .....	(316)
第十二章	酒吧员工的培训与考核 .....	(321)
第一节	酒吧工作分析 .....	(323)
第二节	酒吧员工的培训 .....	(325)
第三节	酒吧员工的评估与考核 .....	(328)
第十三章	酒吧经营评估与分析 .....	(333)
第一节	酒吧经营产品的分析 .....	(335)
第二节	酒吧经营收益分析 .....	(340)
第三节	酒吧经营成果评估 .....	(350)
附录：	调酒师考核大纲 .....	(359)
参考文献	.....	(371)
后 记	.....	(373)

# 第一章 无酒精饮料

## 学习目的

- 掌握软饮料的概念
- 掌握酒吧销售的软饮料品种
- 掌握软饮料的混合方法
- 掌握咖啡和茶的特点与名品
- 掌握如何饮用和提供良好的软饮料服务

## 基本内容

### ■ 软饮料

果(蔬)汁饮料

汽水

矿泉水

酒吧常用软饮料的混合方法

### ■ 咖啡

咖啡的特点

世界名品咖啡

咖啡的冲调与服务

### ■ 茶

茶的特点

茶叶的种类

茶的饮用与服务

世界上的饮料数不胜数，名牌也好，土制也好，令人眼花缭乱。然而，从有无酒精上区分，可以将所有饮料分为两大类：无酒精饮料和酒精饮料。

## 第一节 软饮料 (Soft Drinks)

无酒精饮料又称软饮料，它是一种不含酒精的提神解渴的饮料，是液体在稀释或不加稀释之后卖给消费者的，它包括果（蔬）汁饮料、碳酸饮料和矿泉水。

### 一、果（蔬）汁饮料 [Fruit (Vegetable) Juice]

果（蔬）汁饮料是指制造原料中包含有水果或蔬菜成分的饮料。

#### (一) 果（蔬）汁饮料的种类

果（蔬）汁饮料包括范围很广，有浓缩果汁、纯天然果汁、稀释天然果汁、果汁饮料、天然果浆、发酵果汁、稀释发酵果汁、发酵果汁饮料、纯天然蔬菜汁、稀释天然蔬菜汁、蔬菜汁饮料、综合天然蔬果汁、综合蔬果汁、综合蔬果汁饮料、浓糖果浆（果露）等。根据国家标准，我们将上述的果（蔬）汁饮料定义如下：

**浓缩果汁：**是指新鲜成熟果实经榨汁后浓缩者，不得加糖、色素、防腐剂、香料、乳化剂及人工甘味剂。

**纯天然果汁：**其一，是指由新鲜成熟果实直接榨出的不稀释、不发酵的纯粹果汁，亦可由两种或两种以上的不同果实榨汁混合作为综合果汁。其二，只由浓缩果汁加以稀释复原成前项所述水果汁的榨汁状态。

**稀释天然果汁：**指含天然果汁或果浆在30%以上，加糖液、加柠檬酸或维生素C调节至适宜的糖酸度，以供直接饮用的果汁稀释制品。

**果汁饮料：**指天然果汁或果浆含有率在6%以上至不足30%者，供直接饮用。

**天然果浆：**指水分较低及（或）黏度较高的果实，经破碎筛滤后所得的稠厚状加工制品。

发酵果汁：指水果腌渍发酵后经破碎压榨所得的果汁。

稀释发酵果汁：指含发酵果汁在30%以上者。

发酵果汁饮料：指发酵果汁含有率在6%以上至不足30%者。

纯天然蔬菜汁：指由新鲜蔬菜经压榨、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制造的综合蔬菜汁，配合比例不予限制。

稀释天然蔬菜汁：指天然蔬菜汁稀释至蔬菜汁含有率在30%以上，以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。

蔬菜汁饮料：指蔬菜汁含有率在6%以上至不足30%者。

综合天然蔬果汁：由天然果汁、天然果浆与天然蔬菜汁混合而成，配合比例不予限制。

综合蔬果汁：指由综合天然蔬果汁稀释至蔬果汁含有率在30%以上者。

综合蔬果汁饮料：指综合天然蔬果汁含有率在6%以上未及30%者。

浓糖果浆（果露）：指加糖及（或）香精、安定剂等稀释后供饮用者，稀释倍数为稀释后体积对原来体积倍数，以整数表示之。

## （二）果（蔬）汁饮料的特点

果（蔬）汁饮料含有丰富的矿物质、维生素、糖类、蛋白质和有机酸。维生素是人体内能量转换所必需的物质，能起控制和调节新陈代谢的作用。人体对它的需求量很少，但其作用很重要。维生素在体内一般不能合成，多来源于食物，而果实和蔬菜是维生素的主要来源。

此外，果（蔬）汁饮料还含有许多人体需要的无机盐，如钙、磷、铁、镁、钾、钠、锌、碘、铜等，对调节人体生理机能起重要作用。同时，果汁还有悦目的色泽，迷人的芳香，怡人的味道，故而成为深受人们喜爱的饮料。

## （三）酒吧常用的果（蔬）汁饮料

酒吧常用的饮料有鲜榨果汁、浓缩果汁、果汁饮料及蔬菜汁等种类。

橙汁	orange juice
柠檬汁	lemon juice

菠萝汁	pineapple juice
西柚汁	grapefruit juice
番茄汁	tomato juice
苹果汁	apple juice
葡萄汁	grape juice
黑加仑子汁	blackcurrant juice
青柠檬汁	lime juice
红石榴汁	grenadine juice

需要注意的是，青柠檬汁与红石榴汁主要用于调酒，不直接饮用。鲜榨汁可直接饮用，浓缩的果汁要稀释之后饮用。

#### (四) 果(蔬)汁饮料的服务

##### 1. 服务的原则

(1) 选料新鲜。果汁之所以深受人们欢迎，是因为它具有令人舒畅的色、香、味感，既富于营养，又有益于健康。果汁的原料是新鲜水果。原料质量的优劣将直接影响果汁的品质，对制取果汁的果实原料的要求虽然不如对食用水果、罐头水果要求那么严格，但也有以下几项基本要求：

①充分成熟。这是对果汁原料的基本要求。不成熟的果实，由于其碳水化合物含量少，味酸涩，难以保证果汁的香味和甜度，加之色泽晦暗，没有其相应果实的特征颜色，也使果汁失去了美感。过分成熟的果实，由于其呼吸分解作用，糖分、酸分、色素、维生素和芳香物质损失较多，影响果汁的风味。充分成熟的果实，色泽好，香味浓，含糖量高，含酸量低，且易于取汁。

②无腐烂现象。腐烂，包括霉菌病变、果心腐烂、绿烂、苦烂等。任何一种腐烂现象，均由于微生物的污染而引起，不但使果实风味变坏，而且还会污染果汁，导致果汁的变质、败坏。即使是少量的腐烂果实，也可能造成十分严重的后果，这一点需要特别注意。

③无病虫害、无机械伤。受病虫害的果实，果肉受到侵蚀，果皮带痂或其他病斑，果皮、果肉、果心变色，风味大为改变，有些还有异味，若用来榨取果汁，势必影响果汁的风味。带有机机械伤的果实，因表皮受到损坏，极易受到微生物污染，变色、变质，将对果汁带来潜在的



影响。

(2) 充分清洗。在果汁的制作过程中，果汁被微生物污染的原因很多。但一般认为，果汁中的微生物主要来自原料。因此，对原料进行清洗是很关键的一环。此外，有些果实在生长过程中喷洒过农药，残留在果皮上的农药会在加工过程中进入果汁，给人体带来危害。因此，必须对这样的果实进行特殊处理。一般可用 0.5%~1.5% 的盐酸溶液或 0.1% 的高锰酸钾溶液浸泡数分钟，再用清水洗净。

不同的果实，其污染程度、耐压耐摩擦能力以及表面状态均不尽相同，应根据果实的特性和条件选择清洗条件。为使果实洗涤充分，应尽量强化果实与水之间的相对运动。一般是用流动水进行清洗，使果实相互摩擦，产生振动。

对果实的清洗要充分，并注意清洗用水的卫生，清洗用水应当符合生活饮用水标准。否则，不但不能洗净原料，反而会带来新的污染。清洗用水要及时更换，最好使用自来水。

(3) 榨汁前的处理。果实的汁液存在于果实组织的细胞中，制取果汁时，需要将其分离出来。为了节约原料，提高经济效益，总是想方设法地提高出汁率，通常可采取以下方法：

① 合适的破碎。破碎是提高出汁率的主要途径。特别是对于皮、肉致密的果实，更需要破碎。果实破碎使果肉组织外露，为榨汁做好了充分的准备。将果实破碎成大小均匀的块状，并选择高效率的果汁机。

② 适当的热处理。有些果实（如苹果、樱桃）含果胶量多，汁液黏稠，榨汁较困难。为使汁液易于流出，在破碎后需要进行适当的热处理，即在 60℃~70℃ 水中浸泡，时间为 15~30 分钟。通过热处理可使细胞质中的蛋白质凝固，改变细胞的半透性，使果肉软化，使果胶物质水解，有利于色素和风味物质的溶出，并能提高出汁率。

(4) 注意品种的搭配。因为几乎所有蔬菜都有它本身特殊的风味，尤其是蔬菜汁的青涩口味问题，若不调味，常难以下咽。比如，果蔬汁中最常用的胡萝卜，尽管它是最为物美价廉的首选原料，但是先天带有一股野蒿味，不易被接受。解决青涩味的传统方法就是通过品种搭配来调味。调味主要是用天然水果来调整果蔬汁中的酸甜味，这样可以保持饮料的天然风味，营养成分又不会受到破坏。比如增加甜味，除了蜂蜜