

• 国家中等职业教育改革发展示范学校教材 •

TIAOJIU JISHU

调酒技术与服务

主编 殷安全 易小白



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

调酒技术与服务

主 编 殷安全 易小白
副主编 谭 明 田 方 殷开明
参 编 彭丹莉

重庆大学出版社

内容提要

本书主要以初级调酒师须掌握的内容为主线,内容全面、通俗易懂,展现了作为一名初级调酒师应该认识和掌握的相关知识。拓展学生知识和视野,补充学生酒水知识以及课外知识。

本书可作为中等职业学校旅游、酒店专业调酒课程教材。

图书在版编目(CIP)数据

调酒技术与服务 / 殷安全, 易小白主编. —重庆:
重庆大学出版社, 2014. 5
国家中等职业教育改革示范学校教材
ISBN 978-7-5624-8198-0

I. ①调… II. ①殷… ②易… III. ①鸡尾酒—配制
—中等专业学校—教材 ②酒吧—商业服务—中等专业学校
—教材 IV. ①TS972.19 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 093953 号

调酒技术与服务

主 编 殷安全 易小白

策划编辑: 杨粮菊

责任编辑: 李桂英 版式设计: 杨粮菊

责任校对: 贾 梅 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 邓晓益

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路 21 号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185(中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

万州日报印刷厂印刷

*

开本: 787×1092 1/16 印张: 8.5 字数: 212 千

2014 年 6 月第 1 版 2014 年 6 月第 1 次印刷

印数: 1—1 500

ISBN 978-7-5624-8198-0 定价: 23.80 元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书

制作各类出版物及配套用书,违者必究

国家中等职业教育改革发展示范学校 建设系列教材编委会

主 任	殷安全				
副主任	谭 明	田 方	车光荣		
	洪 玲	庞 健	甯顺勤		
成 员	程泽友	彭广坤	张 伟	唐华丽	龚兴学
	代劲松	夏保全	况成伟	何远兴	王兴华
	李 泉	赵晓雪	刘 容	胡志恒	罗 丽
	刘 红	文 明	王贵兰	杨德琴	周兴龙
	邹家林	陶俊全	庞澄刚	李 琼	朱晓峰

序 言

加快发展现代职业教育,事关国家全局和民族未来。近年来,涪陵区乘着党和国家大力发展职业教育的春风,认真贯彻重庆市委、市政府《关于大力发展职业技术教育的决定》,按照“面向市场、量质并举、多元发展”的工作思路,推动职业教育随着经济增长方式转变而“动”,跟着产业结构调整升级而“走”,适应社会 and 市场需求而“变”,学生职业道德、知识技能不断增强,职教服务能力不断提升,着力构建适应发展、彰显特色、辐射周边的职业教育,实现由弱到强、由好到优的嬗变,迈出了建设重庆市职业教育区域中心的坚实步伐。

作为涪陵中职教育排头兵的涪陵区职业教育中心,在中共涪陵区委、区政府的高度重视和各级教育行政主管部门的大力支持下,以昂扬奋进的姿态,主动作为,砥砺前行,全面推进国家中职教育改革发展示范学校建设,在人才培养模式改革、师资队伍建设和校企合作、工学结合机制建设、管理制度创新、信息化建设等方面大胆探索实践,着力促进知识传授与生产实践的紧密衔接,取得了显著成效,毕业生就业率保持在97%以上,参加重庆市、国家中职技能大赛屡创佳绩,成为全区中等职业学校改革创新、提高质量和办出特色的示范,成为区域产业建设、改善民生的重要力量。

为了构建体现专业特色的课程体系,打造精品课程和教材,涪陵区职业教育中心对创建国家中职教育改革发展示范学校的实践成果进行总结梳理,并在重庆大学出版社等单位的支持帮助下,将成果汇编成册,结集出版。此举既是学校创建成果的总结和展示,又是对该校教研教改成效和校园文化的提炼与传承。这些成果云水相关、相映生辉,在客观记录涪陵职教中心干部职工献身职教奋斗历程的同时,也必将成为涪陵区职业教育内涵发展的一个亮点。因此,无论是该校还是对涪陵职业教育,都具有十分重要的意义。

党的十八大提出“加快发展现代职业教育”,赋予了职业教育改革发展新的目标和内涵。最近,国务院召开常务会,部署了加快发展现代职业教育的任务措施。今后,我们必须坚持以面向市场、面向就业、面向社会为目标,整合资源、优化结构,高端引领、多元办学,内涵发展、提升质量,努力构建开放灵活、发展协调、特色鲜明的现代职业教育,更好

适应地方经济社会发展对技能人才和高素质劳动者的迫切需要。

衷心希望涪陵区职业教育中心抓住国家中职示范学校建设契机,以提升质量为重点,以促进就业为导向,以服务发展为宗旨,努力创建库区领先、重庆一流、全国知名的中等职业学校。

是为序。

项显文

2014年2月

前言

近年来,人们的生活方式日趋改变。因为生活节奏加快,人们开始习惯去酒吧放松,寻找乐趣。强劲的需求推动了酒吧产业的蓬勃发展。优美的音乐、梦幻般的灯火、摇曳的烛光和调酒师精心的调制与曼妙的表演,为顾客平添了一份温馨和浪漫。人们在这里寻找到了物质与精神的双重享受,得到了心灵的自由和抚慰。酒吧——雅俗共赏的场所,消费者不仅仅是来品味酒质,更想通过调酒师精心调制的酒去感受酒的情感和思想。调酒是技术与艺术的结晶,是一项专业性很强的工作。在迷人的灯光下,调酒师娴熟的调酒表演总是引来一次又一次的喝彩。他们将自己的专业知识、文化内涵、思想情感融为一体,从而达到酒的色、香、味、型、格、神、情、爱、温、湿、光、音等的炉火纯青。

随着酒吧产业的大力发展,调酒师职业也成为一个热门的职业。社会对调酒师职业的需求大量上升,丰厚的薪酬也吸引了许多热爱调酒事业的学子。因此,许多中等职业学校将调酒课程纳入重点课程,本书就是在这种背景下应运而成的。

作为中等职业学校旅游、酒店专业调酒课程教材,本书有以下特点:

1. 全面、易懂

本书内容主要以初级调酒师须掌握的内容为主线,内容全面、通俗易懂,展现了作为一名初级调酒师应该认识和掌握的相关知识。拓展学生知识和视野,补充学生酒水知识以及课外知识。

2. 专业、实用

本书一共分为6个项目,18个任务。以大量的实践操作作为工作任务,引领学生认识调酒工具,了解调酒方法,掌握鸡尾酒调制配方,掌握酒吧服务英语用语,引导学生亲自动手调制鸡尾酒,提升学生调酒专业能力,充分体现了在“学中做、做中学”的教学思想。

3. 新奇、拓展

本书有大量有关酒水的课外知识,丰富学生的知识面。同时本书附有全国调酒技能大赛参赛比赛规程和评分标准。对热爱调酒的学生有很大的帮助。

本书教学学时为80学时,建议安排学时如下:

项目一 岗前培训(2学时)

实训任务1:岗前指导(1学时)

实训任务 2:仪容仪态及礼仪规范(1 学时)

项目二 调酒工具、计量与方法(6 学时)

实训任务 1:调酒工具的识别和使用(2 学时)

实训任务 2:调酒计量和调酒方法的训练(4 学时)

项目三 调酒的载杯和装饰(6 学时)

实训任务 1:认识调酒载杯(2 学时)

实训任务 2:装饰物的选择和制作(4 学时)

项目四 认识调酒主料(12 学时)

实训任务 1:认识金酒(2 学时)

实训任务 2:认识特其拉酒(2 学时)

实训任务 3:认识伏特加酒(2 学时)

实训任务 4:认识朗姆酒(2 学时)

实训任务 5:认识威士忌(2 学时)

实训任务 6:认识白兰地(2 学时)

项目五 认识调酒辅料(12 学时)

实训任务 1:认识利口酒(3 学时)

实训任务 2:认识开胃酒(3 学时)

实训任务 3:认识甜食酒(3 学时)

实训任务 4:认识果汁、碳酸饮料与配料(3 学时)

项目六 鸡尾酒的调制(42 学时)

实训任务 1:鸡尾酒的调制程序(2 学时)

实训任务 2:鸡尾酒调制训练(40 学时)

本书由重庆市涪陵区职业教育中心殷安全、易小白任主编;重庆市涪陵区职业教育中心谭明、田方,重庆城市管理职业学院殷开明任副主编;重庆市涪陵区职业教育中心彭丹莉参与了编写。

本书在编写过程中,参阅了大量的专著和资料,在此对被参阅的专著和资料的作者表示诚挚的谢意!同时得到了重庆市涪陵区职业教育中心的领导和同志们的大力支持和帮助,这里一并致谢!

由于编写时间仓促,加上水平所限,疏漏和不足之处在所难免,恳请读者不吝指正。

编 者

2014 年 2 月

目 录

项目一 岗前培训	1
实训任务1 岗前指导	1
实训任务2 仪容仪态及礼仪规范	4
项目二 调酒工具、计量与方法	9
实训任务1 调酒工具的识别和使用	9
实训任务2 调酒计量和调酒方法的训练	18
项目三 调酒的载杯和装饰	22
实训任务1 认识调酒载杯	22
实训任务2 装饰物的选择和制作	33
项目四 认识调酒主料	41
实训任务1 认识金酒	41
实训任务2 认识特其拉酒	44
实训任务3 认识伏特加酒	46
实训任务4 认识朗姆酒	49
实训任务5 认识威士忌	51
实训任务6 认识白兰地	56
项目五 认识调酒辅料	60
实训任务1 认识利口酒	60
实训任务2 认识开胃酒	67
实训任务3 认识甜食酒	76
实训任务4 认识果汁、碳酸饮料与配料	82

项目六 鸡尾酒的调制 94

实训任务 1 鸡尾酒的调制程序 94

实训任务 2 鸡尾酒调制训练 96

附录 109

附录 1 鸡尾酒的命名规则 109

附录 2 初级调酒师 20 款鸡尾酒配方 109

附录 3 鸡尾酒颜色使用技巧 112

附录 4 酒吧基础用语 113

附录 5 全国旅游院校饭店服务技能大赛(调酒)项目 118

参考文献 123

项目一

岗前培训

项目导语

随着我国经济社会的发展和人们需求水平的提高,酒吧已然成为人们娱乐、休闲的重要场所。酒吧满足了人们的需求,丰富了人们的文化生活,调酒也逐渐成为一门时髦、热门的职业。调酒师到底是怎样工作的,他(她)需要具备哪些技能和素质呢?

项目任务

通过岗前培训,学生能清楚认识调酒师职业,掌握调酒师应该具备的素质;通过仪容仪表,礼仪规范的训练,让学生能够根据调酒职业要求装束自我,同时能够按调酒师礼仪规范为客人服务。

核心技能

修饰仪容仪表 掌握站、蹲、走、坐姿

实训任务 1

岗前指导

(一)认识调酒师职业

酒吧,英语为 bar。调酒师是指在酒吧、星级酒店、私人会所或餐厅从事配制酒水、销售酒水,并让客人领略酒的文化及风情的人员。调酒师英语为 bartender 或 barman。酒吧调酒师的工作任务包括:酒吧清洁、酒吧摆设、调制酒水、酒水补充、应酬客人和日常管理等。目前最为常见的调酒师可分为英式标准调酒师和花式调酒师。

(二)调酒师应该具备的基本素质

每一款鸡尾酒都是由一种基酒搭配不同的辅料构成,酒和不同的辅料会产生什么样的物理化学效应,从而产生什么样的味觉差异,都是作为一名调酒师要掌握的。各种酒的产地、物理特点、口感特性、制作工艺、品名以及饮用方法,也是一名调酒师应掌握的。

同时,高级调酒师还要能够鉴定出酒的质量、年份等。此外,客人吃不同的甜品时需要搭配什么样的酒,也需要调酒师给出合理的推荐。这些都是调酒师应该具备的基本素质。

1. 掌握调酒技巧

不论是英式调酒还是花式调酒,会正确使用调酒用具,熟练掌握调酒程序都是一个调酒师必备的素质。同时,一个调酒师的动作、姿势,都会影响到酒水的质量和口感。

2. 了解酒文化

一种酒代表了酒产地居民的生活习俗。不同地方的客人有不同的饮食风俗、宗教信仰和习惯等。了解了酒的文化可以更好地为客人服务。

3. 良好的职业形象

调酒师作为酒吧主要的形象代表,在形象、气质上也有一定要求。调酒师一定要有得体的服饰,健康的仪表,高雅的风度,亲善的表情,良好的沟通,平和的心态,这样才能与客人更贴近。

4. 良好的外语知识

酒吧一般使用的都是国外的酒水,因此良好的外语有助于调酒师更快、更准地找到最适配的酒水。因为即使是同一种类的酒,其产地不同,调制出来的鸡尾酒口感都会大相径庭。同时酒吧外国游客较多,如果没有良好的外语知识,无法与客人进行正常交流与沟通,就无法为客人更好地服务。

(三)调酒师职业的等级划分

1. 助理调酒师

具备以下条件之一者可申报初级职业资格:

①具有高中及以上学历,连续从事调酒工作1年以上,经助理调酒师正规培训达到规定标准学时。

②具有中专及以上学历,经助理调酒师正规培训达到规定标准学时。

2. 调酒师

具备以下条件之一者可申报中级职业资格:

①取得助理调酒师职业资格证书,连续从事调酒工作1年以上,经调酒师正规培训达到规定标准学时。

②具有中专及以上学历,连续从事调酒工作1年以上,经调酒师正规培训达到规定标准学时。

③具有大专及以上学历,经调酒师正规培训达到规定标准学时。

3. 高级调酒师

具备以下条件之一者可申报高级职业资格:

①取得调酒师职业资格证书,连续从事调酒工作2年以上,经高级调酒师正规培训

达到标准学时。

②具有大专及以上学历,连续从事调酒工作2年以上,经高级调酒师正规培训达到规定标准学时。

③具有本科及以上学历,连续从事调酒工作1年以上,经高级调酒师正规培训达到规定标准学时。

4. 调酒师技师

具备以下条件之一者可申报调酒师技师职业资格:

①取得本职业高级职业资格证书后,连续从事本专业工作2年或2年以上的。

②高级技工学校或高等职业院校本职业(专业)毕业生,取得本职业高级职业资格证书,连续从事本职业工作满2年以上的。

③持有中级职业资格证书,从事生产一线本职业工作1年以上入读技师学院或高等职业学院(学制3年)的毕(结)业生。

④连续从事本职业工作8年以上,取得高级职业资格证书,经本职业技师正规培训达到规定标准学时数,并取得毕(结)业证书的。

⑤取得本专业或相关专业助理级专业技术职称资格,从事本职业2年以上的(含2年)。

⑥取得本专业中级专业技术职称资格,现从事本职业工作的人员。

⑦参加以高级职业标准设置的国际级技能竞赛前5名获奖者;国家级一类技能竞赛前20名、二类技能竞赛前10名获奖者;省级一类技能竞赛前8名、二类技能竞赛前5名获奖者;地级市技能竞赛前3名获奖者。

⑧有本专业(职业)发明、创造并获得国家专利者。

⑨技术革新项目年创经济效益10万元以上,并获省技术革新三等奖、地级以上市技术革新二等奖以上者。

5. 调酒师高级技师

具备以下条件之一者可申报调酒师高级技师职业资格:

①取得本职业技师职业资格证书后,连续从事本职业工作2年以上者(含2年)。

②取得本职业或相关专业中级专业技术职称资格,从事本职业1年以上(含1年)且经本职业高级技师正规培训达规定标准学时数,并取得毕(结)业证书。

③取得本专业高级专业技术职称资格,现从事本职业工作的人员。

中职学生按照要求在学校期间可以考取助理调酒师资格证书。考取后,经过1年的时间,符合中级调酒师考取资格的,就可以报考中级调酒师。

实训任务 2

仪容仪态及礼仪规范

(一) 调酒师仪容仪表要求

仪容仪表包括人的容貌、身材、姿态、修饰、服饰等。作为一名优秀的酒吧调酒师,好的仪容仪表是一项必备素质。因为好的仪容仪表会产生形象魅力,使人产生愉悦感,具有吸引力,从而赢得对方的好感。在酒吧服务中,调酒师与客人之间进行面对面的交流,了解客人需求,其仪容仪表会给客人留下深刻的第一印象。所以,调酒师在仪容仪表方面应作出严格的要求。

1. 面部

调酒师的面部修饰以恬静素雅为主。男性服务人员不能留胡须或是大鬓角。口腔不能有异味,不要用气味浓烈的香水。在为客人调酒时,面部表情要平和放松,面带微笑。

2. 发型

调酒师首先要做到头发整洁、无异味,不能染发、烫发。男性调酒师的头发要做到“三不”,即前不及眉,侧不遮耳,后不及领,多以短发为主。女性调酒师的发型应清新、自然,最好做盘发处理,避免长发影响调酒操作。

3. 手部

作为调酒师,拥有一双灵巧的手是非常有必要的,并应随时保持清洁、干净。指甲需经常修剪,不留长指甲,不涂有色指甲油,不能佩戴饰品,唯一可佩戴的是结婚戒指。

4. 着装

作为调酒师,着装是非常重要的。要求调酒师服装干净、整洁,通常来说不能着奇装异服,一些特色主题酒吧除外。上岗前要细心反复检查制服上是否有酒渍、油渍、酒味,扣子是否有漏缝和破边。男性调酒师一般以衬衣套马甲加领带或领结为主,也可着衬衣打领带或领结。一些较为休闲的酒吧还可以穿着较为得体的T恤。女性调酒师的着装可与男性调酒师的着装一致,但不可以穿T恤,不能穿戴多余装饰物品,皮鞋擦得干净、光亮,无破损。男性调酒师袜子的颜色应跟鞋子的颜色和谐,以黑色最为普遍。女性调酒师应穿与肤色相近的丝袜,袜口不要露在裤子或裙子外边。工号牌端正地佩戴在左胸上方。

(二) 调酒师仪态的基本要求

正确的站姿、坐姿、走姿是调酒师提供良好服务的重要基础,也是使客人在品酒的同

时得到感观享受的重要方面,同时也是调酒师个人素质的体现。因此,保持良好的仪态显得非常重要。

1. 站姿

调酒师站立时应精神饱满,身体有向上之感,能体现调酒师的整体美感,给客人带来美的感受。女性调酒师站立时,双脚呈“V”字形,两脚尖开度为 50° 左右,膝和脚后跟要靠紧。男性调酒师双脚叉开的宽度窄于双肩,双手可交叉放在背后。

2. 坐姿

为客人调酒是调酒师的主要工作,如果坐姿不正确会显得很失礼,因此良好的坐姿也很重要。平时双手不操作时可平放于操作台上,坐于吧凳上,静待客人点取酒水。给人以大方、自然、端庄、亲切的感觉。

3. 走姿

调酒师在工作时经常处于行走的状态中,特别是在为客人递送所点酒水时,一定要有良好的行走姿势,否则不但出品服务会大打折扣,而且易洒落客人所点酒水。因此正确的坐姿也很重要。

4. 适当的手势

在酒吧做接待工作时,手势运用要规范适度。与客人谈话时,手势不宜过多,动作不宜过大。正确要领:手指自然并拢,掌心向上,以肘关节为支点,指示目标,切忌伸出食指来指点。

知识拓展

世界上最好的酒吧前十排行榜

酒吧的原形可以追溯到美国西部,牛仔和强盗骑马到小酒馆里喝酒,将马栓在门口的横木上,直到后来汽车取代了马,象征酒馆的横木却被保留下来,而横木在英文中又被称作“bar”,也就是今天的酒吧。酒吧和咖啡馆都是很好的社交场所,主要基于典雅别致的装修风格以及得体美观的设备摆放,优美的音乐和优质的美酒给人们的交流带来无比乐趣。精致的装修,颇具艺术感的灯光,再点一杯鸡尾酒,伴随着夜幕降临,酒吧里的夜生活才刚刚开始。

第一名:Artesian at the Langham Hotel

地址:Langham Hotel,London

特点:英国乃至世界上最好的酒吧。

简介:Artesian 装潢时尚、华丽,将东方色彩融入到怀旧、浪漫的氛围中,加上处处洋溢着潮流的气息,打造出令人耳目一新的风格。酒吧供应各式鸡尾酒和朗姆酒,其中特别调制的朗姆酒更是不容错过的杯中佳酿。

第二名:PDT, New York

地址:113 St Marks Place, New York

特点:北美洲最好的酒吧。

简介:设计独特,处处给人留下深刻的印象。酒吧入口的设计匠心独运,穿过隐形的墙,再从公用电话亭进入 Crif Dogs(热狗店)。内墙上装饰着动物的标本,无修饰的砖墙,黑木天花板,闪烁的灯光,昏暗的光线,恰到好处的音乐,酒吧的整体格调会让你感觉非常舒服。

酒吧的拥有者 Jim Meehan(曾拥有 Gramercy Tavern and Pegu Club),曾经写过一本调制鸡尾酒的书,店里很多鸡尾酒都是由他开创的。酒吧的鸡尾酒非常杰出,吸引很多酒吧纷纷效仿。

第三名:Night jar, London

地址:伦敦东部

特点:时尚中有点调皮。

简介:这家酒吧在伦敦东部的地下, Nightjar 这个名字意为“欧夜鹰”。这里有世界上最好的音乐,最好的鸡尾酒。现场的演奏风格,与禁酒令时代和店内古老的装饰非常契合。整体装潢引人注目,时尚中又有点调皮。

第四名:Connaught Bar, London

地址:Connaught Hotel, Carlos Place, London

特点:经典与现代的完美结合。

简介:这间酒吧位于著名的康诺酒店内,酒吧原先的建筑风格是爱德华式,后经著名设计师 David Collins 以 21 世纪风格将其重新演绎。酒吧的鸡尾酒,同样也是经典风味与现代创意的完美结合。

第五名:American Bar at the Savoy Hotel, London

地址:The Savoy, The Strand, London

特点:世界一流的调酒师。

简介:这家酒吧在伦敦一家著名的酒店里,酒吧的首席调酒师 Erik Lorincz,一直保有世界一流调酒师的称号。这家酒吧代表着伦敦鸡尾酒的历史。Harry Craddock,是一位值得尊敬的调酒师,也是第一本 Savoy Cocktail 的作者。他代表着侍酒师的灵魂,创造了一系列经典的鸡尾酒。最近,酒吧重新进行了装修,不过依然延续着传统的风格。

第六名:Death & Co, New York

地址:433 East 6th Street, New York

特点:适合正派人士,服务专业。

简介:这里是酒徒的避难所,如果你推开那扇门,等待你的将是严肃的鸡尾酒。在这里,你能得到最专业的服务,酒吧的每一位员工都对酒水非常了解,所以这里总是能吸引着很多正派的顾客。

第七名:Baxter Inn,Sydney

地址:152-156 Clarence Street,Sydney

特点:亚太地区排名第一。

简介:伴随着特许经营法律的推行,悉尼发展成为最令人惊喜的新兴饮酒城市。Baxter Inn 也成为亚太地区最好的酒吧。这家酒吧由 Jason Scott and Anton Forte 创建,他们也是 Shady Pines Saloon 的拥有者,这家酒吧位于悉尼高档的商业中心区,店里的鸡尾酒非常值得一试。

第八名:69 Colebrooke Row,London

地址:69 Colebrooke Row,London

特点:设计时尚,舒适惬意。

简介:这是一家设计时尚的酒吧,其舒适惬意的环境有点类似英国的咖啡馆。酒吧的主人 Tony Conigliaro,坚持为顾客提供高品质的鸡尾酒。在他坚持不懈地努力下,调试出的多款鸡尾酒都很受欢迎。

第九名:Callooh Callay,London

地址:65 Rivington Street,London

特点:经典又创新的鸡尾酒。

简介:酒吧曾获得过“世界上最好的鸡尾酒单”的荣誉。老式的菜单,给了 Shoreditch (东伦敦新兴文艺区)现代而创造性的冲击。酒吧的风格结合了经典和创新,既不呆板沉闷,又不相互冲突。店里的鸡尾酒更是一试难忘。

第十名:Bramble,Edinburgh

地址:16A Queen Street,Edinburgh

特点:热闹的社交场所。

简介:爱丁堡的魅力在这里得到了完美的体现,酒吧不仅提供令人赞叹的鸡尾酒,同时也是一个热闹的社交场所。在这里,你不知道夜晚什么时候会结束?一直以来,这里都是公认的世界上的最好的酒吧之一。这间酒吧的门头并不显著,它位于皇后街(Queen Street)的地下。店内装潢也非常低调,不过十分热闹,是一个寻求欢乐的地方。店里播放着 Hip-hop 音乐,非常适合喜欢社交活动的年轻人。

实训活动

1. 按本节课所讲的基本要求进行自我检查,并将检查结果填到表内。(请将不合格内容填于备注栏内)

检查内容	合 格	不合格	备 注
面部			
发型			
手部			