

NEW
VISION

新视野高职高专旅游专业教材



酒水服务与 酒吧管理

○ 主
编 / 田芙蓉



酒水服务与 酒吧管理

Beverage Service and
Bar Management

旅游公共关系学

前厅管理实务

客房服务与管理

酒水服务与酒吧管理

新视野高职高专旅游专业教材

责任编辑

熊晓霞

张丽华 / 封面设计

刘雨

ISBN 978-7-81068-827-7



9 787810 688277 >

ISBN 978-7-81068-827-7

定价: 36.00元 (附赠课件)

NEW
VISION

新视野高职高专旅游专业教材

酒水服务与 酒吧管理

Beverage Service and
Bar Management

主 编 田芙蓉

 云南大学出版社
YUNNAN UNIVERSITY PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

酒水服务与酒吧管理/田芙蓉主编. —昆明: 云南大学出版社, 2004 (2007 重印)

(新视野高职高专旅游专业教材)

ISBN 978 - 7 - 81068 - 827 - 7

I. 酒... II. 田... 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 068913 号

酒水服务与酒吧管理

主 编: 田芙蓉
责任编辑: 熊晓霞 张丽华
版式设计: 丁群亚
责任校对: 何传玉
出版发行: 云南大学出版社
印 装: 昆明市五华区教育委员会印刷厂
开 本: 787×1092 1/16
插 页: 4
环 扉: 4
印 张: 16
字 数: 323.4 千
版 次: 2004 年 8 月第 1 版 2007 年 9 月第 2 版
印 次: 2007 年 9 月第 3 次印刷
书 号: ISBN 978 - 7 - 81068 - 827 - 7
定 价: 36.00 元 (附赠课件)

社 址: 云南省昆明市一二·一大街 182 号云南大学英华园内 (邮编: 650091)

发行电话: 0871 - 5033244 5031071

网 址: <http://www.ynup.com>

E-mail: market@ynup.com

前 言

随着我国改革开放的不断深入，人民生活水平的不断提高，加之人们日常工作及生活节奏的不断加快，酒吧娱乐已经日益走入大众消费并在国内如雨后春笋般发展起来，但随之而来的是整个社会酒水服务专业人员的匮乏，亟待酒吧管理服务模式的发展与不断创新。

为尽快弥补酒水服务及管理行业专业人员的不足，同时为酒吧管理与服务的专业人士提供更多思路，我们在广泛征集酒吧管理及酒水服务方面专家意见和理论的基础上，同时结合了大量酒吧管理及酒水服务一线管理人员的实践经验，并参照目前国际酒水服务及酒吧管理的最新发展趋势，以及针对高等技术学院（校）的特点，编写了《酒水服务与酒吧管理》教材。

本教材在编写中，从酒水服务与酒吧管理的理论知识入手，结合目前酒吧行业发展的现状，专门对目前酒吧行业的实际情况提出了大量的实践指导，增强了实践技能，避免了理论与实际发展情况的脱节。本书分酒水知识及服务、酒吧管理两大部分，并以基础理论、案例分析、实作训练和复习与思考等来安排内容，既方便教学，又帮助学生或阅读者掌握要点并拓宽思路。特别是让学习者头疼的酒水知识部分，以问题的形式提出，简单生动，增加了本书的可读性，提高了学生的学习兴趣并便于掌握。本书不仅可作为高职院校的旅游专业教材，而且特别适合作为对酒吧专业管理及服务人员的理论指导及其他学校相关专业的培训教材。

本教材由昆明大学高级调酒师、云南省调酒师考评员田芙蓉老师担任主编，各章的编写分工如下：季安健（云南省旅游学校）编写第一章；党伟祺（广西大学）编写第二、四、五章；田芙蓉（昆明大学）编写第三章；韩昕葵（云南省旅游学校）编写第六章；杨达鹏（云南财贸学院）编写第七章、第八章；寸灿平（云南财贸学院）编写第九章。全书由田芙蓉拟定编写大纲，并完成最后的统稿和修改工作。

本教材在编写过程中借鉴了不少的文献资料，听取了许多专家、学者的宝贵意见，云南大学出版社的熊晓霞副编审、张丽华老师、刘雨老师一如既往，对本教材给予了具体的帮助和指导，在此表示衷心的感谢。





由于编者的学识和能力有限，书中不尽如人意之处在所难免，欢迎专家、同行、读者指正。

编者
2004年6月

目 录

| | |
|----------------------|---------|
| 前 言 | (1) |
| 第一篇 酒水知识及服务 | (1) |
| 第一章 饮料的分类 | (3) |
| 第一节 饮料的一般分类方法 | (3) |
| 第二节 酒吧对饮料的习惯分类 | (6) |
| 第二章 软饮料 | (16) |
| 第一节 咖啡 | (16) |
| 第二节 茶 | (22) |
| 第三节 瓶装饮用水和碳酸饮料 | (34) |
| 第四节 果蔬汁饮料 | (37) |
| 第三章 蒸馏酒 | (42) |
| 第一节 白兰地 | (42) |
| 第二节 威士忌、金酒和伏特加 | (52) |
| 第三节 朗姆酒和特基拉酒 | (62) |
| 第四节 中国白酒 | (64) |
| 第四章 发酵酒 | (70) |
| 第一节 葡萄酒 | (70) |
| 第二节 啤酒 | (81) |
| 第三节 中国黄酒 | (88) |
| 第五章 配制酒 | (97) |
| 第一节 开胃酒 | (97) |
| 第二节 甜食酒 | (100) |
| 第三节 利口酒 | (104) |
| 第四节 中国配制酒 | (107) |
| 第六章 鸡尾酒 | (116) |
| 第一节 鸡尾酒的起源 | (116) |
| 第二节 鸡尾酒的概念和结构 | (118) |
| 第三节 鸡尾酒的调制技巧 | (131) |
| 第四节 鸡尾酒操作实例 | (138) |

1





2

| | |
|-------------------------------|-------|
| 第二篇 酒吧管理 | (147) |
| 第七章 酒吧概述 | (149) |
| 第一节 酒吧的形式 | (149) |
| 第二节 酒吧的组织结构和岗位职责 | (151) |
| 第三节 酒吧的设计以及常用器具设备 | (157) |
| 第八章 酒吧的服务 | (173) |
| 第一节 酒吧服务的基本常识 | (173) |
| 第二节 酒吧的工作程序和服务标准 | (181) |
| 第三节 酒吧服务的技巧和对客服务疑难问题的处理 | (192) |
| 第九章 酒吧的管理 | (207) |
| 第一节 酒吧的日常管理 | (207) |
| 第二节 酒吧的成本控制 | (212) |
| 第三节 酒水的销售管理 | (221) |
| 第四节 酒会的策划和核算 | (231) |
| 附：常用的咖啡器具、茶具和几种著名咖啡的做法 | (242) |
| 参考文献 | (249) |

第一篇 酒水知识及服务

第一章 饮料的分类

饮料的种类很多，琳琅满目，让人眼花缭乱，世界上的饮料可说是不计其数，数不胜数，其分类方法与标准各国都有所不同。但是，从饮料中有无酒精来划分，可以把饮料划分为含有酒精和非酒精饮料两大类。也可以从使用方法不同而进行划分，分为一般分类方法和酒吧的使用习惯分类方法。

第一节 饮料的一般分类方法

一、饮料的发展

人类的繁衍生存离不开食和饮。食和饮是人类生存的必备物质基础，中国人有句俗语，叫做“开门七件事——柴、米、油、盐、酱、醋、茶”，或说“民以食为天”，这些非常朴实的生活观念真实地反映了我国人民的一种饮食观，体现了饮的重要意义。

在历史长河中，人们曾“啖果实而尝甘”而得到解渴，以溪水为茶。所以，这只是人们最初的原始饮料，品种非常有限，故很难说得上真正的享受。然而，历史在前进，因为人类文明的不断发展，人们的生活品质也不断提高，饮的渴望和需求通过对大自然的挖掘和改造，有了相当大的飞速发展和进步。比如，各种类型的茶、咖啡、可可、水果汁类的饮料相继出现在最早期人民的生活中。由于加工技术和设备的进一步改进，中国和欧洲等国家都发明了酿造葡萄酒的技术，③ 烈性酒的生产也有了非常大的发展，饮料产品遍及世界各地。

琳琅满目的饮料大量的生产，促进了酒业与饮食业的发展，也大大刺激了人类的饮品消费要求，拓宽了酒类和其他饮料的市场份额，最原始的酒吧业——酒肆业也就应运而生。从古时的酒肆业发展演变至现代的酒吧业，这就使我们了解到了饮料的发展变化，从而认识到人类社会的发展与之密切相关。





在历史发展的漫长过程中, 饮料的发展给人类带来了无尽的乐趣, 也使人们知道了一种享受的意义, 也知道了人类对自己的传统饮食习惯实现了一次重要性的变革, 最终结果是很大程度上推进了饮料的快速发展。

实际上饮料的真正成熟和发展高潮是在 20 世纪第二次世界大战之后的今天, 主要是现代科学技术的进步与发展, 以及制作饮料工艺设备的水平提高, 以至饮料这个大家族中的新品种成员不断地增加、发展、壮大, 除了啤酒、葡萄酒、烈酒、香甜酒以外, 又出现了如果汁类、蔬菜汁类、汽水类、蒸馏水类、矿泉水类、植物蛋白类饮料、活性水类等饮料的研发与生产。因而, 大大地改变和丰富了饮料的自然市场。但又由于现代的一些制冷设施与酒吧业使用工具的快速变化和发展, 造成饮料不断成为人们现代生活品质享受的具体组成部分和文明生活体现。在现代文明社会中, 酒吧业以及家庭对饮料需求的提高, 使得饮料已经成为大众的梦想、追求与享受, 或者说是人们一种喜怒哀乐的表现。

在改革开放的浪潮推动下, 特别是人类迈入 21 世纪, 中国加入世贸、北京申奥成功、上海世博会申办成功, 我国人民的生活质量不断快速提升, 与外界的沟通交往日益增加, 而饮料又成为人们种种交往与应酬过程中很重要的内容与组成部分。由于饮料业不断发展和市场细分需求的改变, 新的饮料品种又在不断地出现, 满足人们对饮料的一种新的渴求, 也就是从最明显“纯饮”演变到追求营养和品质、个人享受与精美化身混合的鸡尾酒饮料。我们从这样的变化可看出, 饮料将是 21 世纪我们生活中很重要的一部分, 饮料在中国有着广阔的潜在巨大市场, 很有发展前景。

二、饮料的一般分类方法

饮料的一般分类主要是按是否含有酒精的标准来进行划分。分为无酒精饮料和含酒精饮料。

(一) 无酒精饮料 (Non - alcoholic Drink)

无酒精饮料又称为软饮料, 英文叫 Soft Drink, 是指不含酒精或少数饮料含有小于 0.5% (体积分数) 的酒精成分的任何饮品。它包括了果汁、汽水、矿泉水、混合饮料等, 有的又指的是咖啡、牛奶、茶或者是茶、咖啡、可可等, 即世界三大饮料。

(二) 含酒精饮料 (Alcoholic Drink)

含酒精饮料, 就是习惯上人们所说的酒, 指的是酒精按体积分数含量大于 0.5% 的饮料。酒精, 学名“乙醇” (Ethyl Alcohol)。它是将有淀粉或糖的物质加

入酵母进行发酵而产生的。纯净乙醇的特征是在常温下无色透明，易燃烧，同时具有辣味和香气，其沸点 78.3℃，冰点 -114℃，着火点 18℃，乙醇同时具有刺激性和不感染杂菌等特征。酒精能按任何比例与水勾兑混合。酒是一种有机化合物，其特性、成分及生产工艺都比较复杂，是一种特殊的饮料，因酒液里含有一定量的酒精，不是为了解渴，却能使人麻醉和兴奋，具有刺激性。其酒精的数值多少，就是指的是酒的酒度的多少。酒精在饮料中含量是要用酒度来表示，大体是酒度在 0.5% ~ 75.5% 的食用酒精的可饮用饮料都称之为酒。或者说酒度是指温度在 20℃ 时，单位体积分数或每 100ml 升酒液中所含酒精的毫升数 (ml) 或百分比 (%)。比如，无论是中国酒还是外国酒都是以百分数表示。

目前，国际上酒度有三种表示形式。

(1) 标准酒度 (Alcoholic % by volume)。所谓标准酒度由著名化学家法国人盖吕萨克 (Gay Lussac) 发明创造，它主要指的是酒液在常温 20℃ 情况下每 100ml 酒液中所含有的乙醇毫升数。

(2) 英制酒度 (Degrees of Proof UK)。所谓英制酒度由英国人克拉克在 18 世纪发明的一种酒度计算方法。现在在世界范围内很少使用。

(3) 美制酒度 (Degrees of Proof US)。所谓美制酒度是用酒精纯度，即 Proof 来表示，百分之零点的酒精含量相当于一个酒精纯度。

三种酒度相互换算关系，其方法为：

英制酒度 = 标准酒度 × 1.75

美制酒度 = 标准酒度 × 2

美制酒度 = 英制酒度 × $\frac{8}{7}$

1. 按酒的生产工艺分类

酒的生产工艺有三种方法，即发酵、蒸馏、配制，生产出的酒可以称为配制酒、发酵酒、蒸馏酒。

(1) 配制酒 (Assembled Alcoholic Drink)。配制酒又称为再制酒、浸制酒。是指由食用酒精、发酵酒、蒸馏酒配制而成的。配制酒的制造方法较多，比较常见的方法有勾兑、混合、浸泡等方法。配制酒的出现比其他类型的酒晚得多，而它很适合人们的爱好和口味，所以配制酒很容易被人们接受，并发展起来。

(2) 发酵酒 (Fermented Alcoholic Drink)。发酵酒又称为酿造酒、原汁酒。它是在酵母的作用下，将含有糖质与淀粉的物质原料进行发酵而生成的含有酒精成分的酒液。其特点是营养价值高、酒度低。它的生产工艺为：糖化、发酵、过滤、杀菌；其酒品主要有米酒、啤酒、黄酒、水果酒、葡萄酒等。

(3) 蒸馏酒 (Distilled Alcoholic Drink)。将发酵酒经过蒸馏后提纯、杀菌、勾兑、陈酿而获得的含有较高度数酒精的酒液。这类酒的酒精含量通常较高。大多

5





在40%以上,通常又称为烈性酒或高度酒。如白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、金酒、特基拉酒和中国白酒等。

2. 以酒精的含量划分

以酒精含量多少分类可划分为高度酒、中度酒、低度酒。

(1) 高度酒。高度酒指的是酒精含量大于40%的烈性酒。国外的烈性酒主要包括白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、金酒、特基拉等系列的烈性酒,而中国烈性酒包括了茅台、五粮液、洋河大曲、山西汾酒、泸州老窖、古井贡酒等都属于高度酒。

(2) 中度酒。中度酒酒精含量一般都在20%~40%,主要包括味美思(Vermouth)、比特酒(Bitter)、茴香酒(Anise)等类型的餐前开胃酒(Aperitifs)和餐后甜酒(Dessert Wine)中的波特酒(Port)、雪梨酒(Sherry)、马德拉(Madeira)、马拉加酒(Malaga)、马尔萨拉酒(Marsala),以及中国配制酒中的竹叶青、米酒、黄酒等。

(3) 低度酒。低度酒指的是酒精含量在20%以下酿造酒(又叫发酵酒、原汁酒),主要有法国波尔多(Bordeaux)地区的麦刀克(Medoc)、勃艮第(Burgundy)、香槟(Champagne)、德国、意大利等国产的葡萄酒以及所产的啤酒,日本的清酒(Sake),中国产的酿造酒有葡萄酒、啤酒、中国黄酒等和大多数混合酒(鸡尾酒Cocktail)都属于低度酒。

3. 其他分类法

- (1) 按其酒的颜色有白酒、色酒。
- (2) 按制酒原料有水果酒、粮食酒。
- (3) 按照饮用习惯有餐前酒、餐后酒、餐中酒(佐餐酒)。

第二节 酒吧对饮料的习惯分类

酒吧对饮料的习惯分类又是制作酒单的依据。

一、开胃酒或餐前酒(Aperitifs)

开胃酒是指能够增进食欲的液体食品。随着时代的发展,特别是经济的发展,人们的饮酒习惯的变化,开胃酒渐渐被专门以蒸馏酒或葡萄酒作为酒基,再调入其他多种植物类香料,具有开胃和增加食欲的功能。

(一) 味美思(Vermouth)

味美思又名威末酒、苦艾酒。采用以白葡萄酒为基酒,使用浸泡的方法,再

调入各种香料后并加入食用酒精或糖和白兰地使味美思的酒度与糖度达到要求。

1. Vermouth 含糖量和颜色划分为干味美思 (法文 Sec、意大利 Secco、英文 Dry), 红色味美思 (法文 Rouge、英文 Red、意大利文 Rosso), 白色味美思 (法文 Blanc、意大利文 Bianco、英文 White), 玫瑰红味美思 (Rose)。

2. 生产国家主要是意大利、法国。其品种有马天尼 (Martini)、仙山露 (Cinzano)、干霞 (Gancia)、杜法尔 (Duval)、香白丽 (Chambery) 等。

(二) 比特酒 (Bitter)

又名必打士、苦酒。以葡萄酒或酒精作基酒, 调入多种香料调配制成。

1. 生产国家有法国、意大利、德国、英国、荷兰、特立尼达、美国等。

2. 主要品种有金巴利、西娜尔产于意大利, 艾玛·皮孔、杜本纳产于法国, 安哥斯特拉产于特立尼达。

(三) 茴香酒 (Anise)

用蒸馏酒和食用酒精与茴香油配制的。分为无色和染色, 以法国产的茴香酒最著名。品种有皮尔、巴斯特 51、里卡得、潘诺等。

二、雪梨酒与波特酒 (Sherry and Port)

雪梨酒产于西班牙, 原名为 Xeres, 后来才被英国人称为 Sherry, 是世界上著名的甜食酒之一。

1. 雪梨酒的品种主要有菲奴 (Fino)、阿莫露索 (Amoroso)、阿蒙提那多 (Amontillado)、奥罗露索 (Oloroso)、曼赞尼拉 (Manzanilla)、巴罗高大多 (Palocortado) 等。

2. 波特酒的品种主要有茶红波特酒 (Tauny Port)、白色波特酒 (White Port)、宝石红波特酒 (Ruby Port)、陈酿年成波特酒 (LBV Port)、年成波特 (Vintage Port) 等。

三、鸡尾酒 (Cocktail)

鸡尾酒是一种具有色、香、味、形极佳的精美艺术品, 它是两种或两种以上的酒和辅料调制而成。

(一) 按鸡尾酒的饮用时间和酒精含量与分量分类

1. 餐前鸡尾酒、餐后和晚餐鸡尾酒、清晨和寝前鸡尾酒、俱乐部和香槟以及季节鸡尾酒等。





8

2. 长饮 (Long Drink)、短饮 (Short Drink)。

(二) 以饮用温度、调制鸡尾酒的基酒和基酒与非酒精饮料的相互组合划分

1. 冰镇鸡尾酒、常温鸡尾酒、加热鸡尾酒。
2. 白兰地类、威士忌类、金酒类、朗姆酒、伏特加类、特基拉类、香槟类、葡萄酒类、利口酒类和中國酒类等。
3. 以一种基酒调入一种果汁或汽水之类的鸡尾酒类，以一种基酒和另一种基酒为辅调制的鸡尾酒，以一种或几种基酒与不同汽水、果汁等辅料调制而成的鸡尾酒。

(三) 酒吧按其配料及特点把鸡尾酒分类

1. 热饮 (Hot Drinks)。
2. 奶类饮料 (Cream Drinks)。
3. 葡萄酒和宾治 (Wine Drinks and Punches)。
4. 利口酒类 (Liqueur Drinks)。
5. 双料酒类 (Bloody Mary)。
6. 烈酒调入混合饮料类 (Liquor and Mixers)。
7. 酸酒 (Sours)。
8. 马天尼和曼哈顿 (Martini and Manhattan)。

四、烈酒 (Spirits)

(一) 威士忌 (Whisky)

威士忌是以大麦、黑麦、燕麦、小麦、玉米等各物为原料，经过发酵、蒸馏后再行装入橡木桶中陈酿制成。

不同的国家威士忌的拼写方法也有区别，在美国和爱尔兰写成 Whiskey，而加拿大和苏格兰则写成 Whisky。

1. 苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)。
2. 加拿大威士忌 (Canadian Whisky)。
3. 爱尔兰威士忌 (Irish Whiskey)。
4. 美国威士忌 (American Whiskey)。

(二) 白兰地 (Brandy)

白兰地是以水果原料经发酵蒸馏而成的酒。通常是在白兰地前面冠水果名称，而现在习惯把葡萄酒用来蒸馏后放入橡木桶内再经过一定时间的陈酿而制成的酒，直接称为白兰地。

1. 法国白兰地

- (1) 干邑白兰地 (Cognac)
- (2) 亚玛涅克白兰地 (Armagnac)

2. 其他国家白兰地

除了著名的白兰地法国产地外，还有意大利、加拿大、希腊、德国、西班牙、南非、土耳其、美国、奥地利、中国等。

(三) 朗姆酒 (Rum)

将甘蔗制糖后的剩余产品即糖渣和糖蜜用作酿酒原料，把原料进行处理、发酵、蒸馏、装入橡木桶进行陈酿后，产生独特的色、香、味的一种蒸馏酒——朗姆酒。

1. 白色朗姆酒 (White Rum)。
2. 黑色朗姆酒 (Dark Rum)。
3. 金色朗姆酒 (Golden Rum)。
4. 以其他形式划分的朗姆酒，比如以口味划分、产地划分等。

(四) 伏特加 (Vodka)

伏特加主要以马铃薯、玉米、大麦、黑麦、小麦为酿酒原料，用精蒸馏方法蒸馏制成伏特加。

1. 俄罗斯伏特加。
2. 波兰伏特加。
3. 其他地方伏特加，比如美国、德国、芬兰等国生产的伏特加。

(五) 金酒 (Gin)

金酒是以谷物为原料制成的蒸馏酒，在酒中加入杜松子的香料，也称杜松子酒。

1. 荷式金酒 (Dutch Genever)。
2. 英式金酒 (London Dry Gin)。

