

随书赠送
光盘

新编 吧台与酒水操作

佟童 编著

新编 吧台与酒水 操作

佟 童 / 编著

辽宁科学技术出版社

沈 阳

图书在版编目(CIP)数据

新编吧台与酒水操作 /佟童编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2010.11

ISBN 978-7-5381-6682-8

I. ①新… II. ①佟… III. ①酒—基本知识
②酒—勾兑—基本知识 IV. ①TS971 ②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 190588 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 184mm × 260mm

印 张: 24

插 页: 4

字 数: 600 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2010 年 11 月第 1 版

印刷时间: 2010 年 11 月第 1 次印刷

责任编辑: 张歌燕

封面设计: 辛晓习

版式设计: 于 浪

责任校对: 李 静

书 号: ISBN 978-7-5381-6682-8

定 价: 48.00 元(附赠光盘)

联系电话: 024-23280258

邮购电话: 024-23284502

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

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6682

前 言

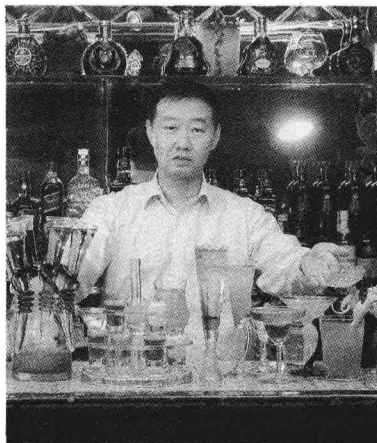
随着改革开放的不断深入和旅游业的发展,更多的西方文化与西方餐饮形式已逐渐涌入我国。根据市场的需求与当地文化的需要,多种多样的经营形式与经营理念赋予了企业更高标准的责任。酒吧文化作为都市文化的一个传承载体,理所应当责无旁贷地承担起了宏扬新时代文化与企业需求的一个重大责任。

在国外,酒吧文化早已成为人们生活中不可或缺的一个时尚领地。在中国,人们也在逐步接受不同的西方风情与文化,从某种程度上讲,酒吧行业已成为当今社会发展的一个必要产物。

酒吧行业的不断兴旺,带动调酒师职业及酒吧其他岗位工作也渐渐成为一种时尚、热门的职业。目前,国内大中型城市的酒吧每年至少需要 5000 多名从业人员。无论是在酒吧的管理者还是在酒吧工作的调酒师、主管、领班,无论是职业技能培训学校的老师还是酒水代理商与经销商,都需要掌握一定的吧台酒水操作与服务知识。

本书从理论和实践相结合入手,系统地介绍了酒水基本理论知识和酒水调制的技能知识。全书分为四大部分:第一部分从第一章到第六章,主要介绍吧台与调酒师的基本常识;第二部分从第七章到第十五章,主要介绍各种酒水知识;第三部分从第十六章到第二十章,主要介绍无酒精饮料、乳品饮料、冰品、咖啡和茶等饮品知识;第四部分包括调酒师职业技能鉴定题库和模拟试卷及酒吧英语两大方面内容。书后另配有大量彩图,包括世界名品传统鸡尾酒的调制图片、作者自创梦幻鸡尾酒图片、时尚冰砂系列图片。同时,本书还专门配有花式调酒教学光盘,供广大爱好者参考和学习。

本书在编写过程中,参阅了国内外同行的相关著作,得到了国家高级调酒(西式烹调)技师、沈阳金厨调酒烹饪学校、欧美西餐学校、东方茶艺学校校长刘海威先生的大力支持。同时,本书的鸡尾酒调制部分与酒吧拍摄相关资料得到了沈阳圣马可酒吧业主白丽梅女士的鼎力支持。本书的图片内容聘请沈阳新主流摄影工作室的首席摄影师李义山亲自拍摄。本书的视频讲座部分聘请沈阳天地源影视创作室的王连俊先生编辑制作。在此谨向编著本书提供帮助的企业、专家致以诚挚的感谢!



作者简介

佟童：

沈阳尊尼餐饮娱乐管理有限公司总经理、法人代表

国家高级调酒技师

国家调酒师职业技能鉴定高级考评员

全国调酒师大赛冠军

全国职业技能大赛调酒师比赛评委

中央电视台“全国花式调酒师大赛”评委

东北三省花式调酒师大赛评委

中国首批花式调酒教师

国家花式调酒高级讲师

中央电视台《鸡尾酒调制技法》、《咖啡调制技法》、《花式调酒技法》主讲人

2009年被中央电视台与 IBA 国际调酒师协会中国总会共同授予“中国十佳花式调酒师”称号

从 1996 年起开始从事酒吧行业，曾先后深造于英国、美国、瑞士、爱尔兰、荷兰、丹麦以及中国香港，对世界各大名酒厂、知名酒吧、知名酒店管理公司等地进行考察，学习先进的酒吧管理及酒水知识。先后工作于沈阳、北京、上海、南京、苏州、长沙等国内知名五星级酒店、酒吧和俱乐部，担任酒吧总经理、酒吧经理等重要管理职位。

多次研制创新“梦幻系列鸡尾酒”、“冰火鸡尾酒”、“子弹鸡尾酒”、“试管鸡尾酒”、“时尚冰品”系列等国际先进调酒课程，并引入到了中国的调酒课堂，现流行于国内各大城市酒吧中。同时曾多次参与劳动部门的调酒师职业技能鉴定考核试题与相关文字资料的编写、命题工作。多次在大型调酒比赛中担任比赛评委。

先后在沈阳大学、沈阳精英花式调酒学校、尊尼国际调酒学校、菁华商业管理学校、长春国际调酒学校、欧美职业技术学校、南京江海酒店管理学校等地担任餐饮管理、花式调酒高级讲师，为中国餐饮娱乐行业已培养了人才超过 6000 余人。

目 录

第一部分 有关吧台与调酒师的基本知识

第一章	酒吧的定义与分类	001
第一节	酒吧的定义	001
第二节	酒吧的分类	002
第二章	酒吧的结构与吧台设置	004
第一节	酒吧的结构	004
第二节	吧台的结构	005
第三节	酒吧的设置原则	007
第三章	酒吧的设备与用具	009
第一节	吧台的常用设备	009
第二节	吧台的常用杯具	011
第三节	吧台的常用器具	015
第四章	酒单与酒谱	019
第一节	酒单的种类	019
第二节	酒谱	020
第三节	酒单的制作	021
第四节	酒单的样式	023
第五章	调酒师与调酒行业介绍	031
第一节	调酒的由来与调酒业的发展	031
第二节	调酒师的职责和工作范围	034
第三节	调酒师的服务	036
第四节	调酒师的素质要求	039
第五节	调酒师的等级标准	042
第六节	调酒师国家职业标准	045
第七节	国际调酒师组织与活动	054
第六章	调酒师的工作流程	058
第一节	营业前的准备工作及明细	058
第二节	营业中的工作程序及明细	061
第三节	吧台营业后的工作程序及明细	063

第二部分 酒水知识

第七章	酒水知识与分类	065
第一节	酒水的分类	065

第二节	酒的简述	065
第三节	含酒精饮料的分类	067
第四节	无酒精饮料的分类	068
第八章	蒸馏酒	072
第一节	蒸馏酒简介	072
第二节	白兰地	073
第三节	威士忌	085
第四节	金酒	096
第五节	朗姆酒	099
第六节	伏特加	103
第七节	特基拉	106
第八节	中国白酒	110
第九节	其他蒸馏酒	117
第九章	配制酒	119
第一节	配制酒简述	119
第二节	开胃酒	121
第三节	甜食酒	124
第四节	利口酒	130
第五节	中国配制酒	133
第十章	发酵酒	136
第一节	发酵酒简述	136
第二节	葡萄酒	137
第三节	啤酒	171
第四节	黄酒	179
第五节	清酒	185
第六节	水果酒	190
第十一章	鸡尾酒	193
第一节	鸡尾酒简述	193
第二节	鸡尾酒的分类	196
第三节	鸡尾酒的基本结构	201
第四节	鸡尾酒的命名	204
第五节	鸡尾酒的配料与调料	208
第六节	鸡尾酒的装饰物	216
第七节	鸡尾酒的调制基础知识	221
第八节	鸡尾酒的调制	223
第九节	鸡尾酒的色彩调制与口味调配	233
第十节	鸡尾酒会	236
第十一节	鸡尾酒的创新	240
第十二章	世界各地名品鸡尾酒及其调制	245
第一节	以金酒为基酒的鸡尾酒	245

第二节	以威士忌为基酒的鸡尾酒	247
第三节	以白兰地为基酒的鸡尾酒	249
第四节	以朗姆酒为基酒的鸡尾酒	250
第五节	以伏特加为基酒的鸡尾酒	252
第六节	以特基拉为基酒的鸡尾酒	254
第七节	以啤酒为基酒的鸡尾酒	254
第八节	以葡萄酒类为基酒的鸡尾酒	255
第九节	以清酒为基酒的鸡尾酒	255
第十节	以利口酒为基酒的鸡尾酒	256
第十一节	以中国白酒为基酒的鸡尾酒	257
第十二节	无酒精鸡尾酒	258
第十三章	港台鸡尾酒与鸡尾果汁的配方	259
第一节	港台鸡尾酒的配方	259
第二节	港台鸡尾果汁的配方	261
第十四章	现代时尚鸡尾酒系列	264
第一节	试管系列鸡尾酒	264
第二节	火焰鸡尾酒系列	264
第三节	杯中酒系列	266
第四节	子弹酒的配方	266
第五节	分子鸡尾酒	267
第十五章	花式调酒	271
第一节	花式调酒简介	271
第二节	花式调酒的基础知识	273
第三节	单瓶的花式调酒动作展示	273
第四节	一瓶一 TIN 的花式调酒动作展示	277
第五节	双瓶的花式调酒动作展示	278
第六节	花式切酒的动作展示	280
第七节	花式调酒表演实例	281

第三部分 饮品知识

第十六章	无酒精饮料	283
第一节	软饮料	283
第二节	水与矿泉水	286
第三节	果蔬饮料	290
第十七章	乳品饮料	293
第一节	乳品饮料简述	293
第二节	牛奶	294
第三节	奶昔	297
第四节	冰激凌系列	299

第十八章 时尚冰品与特调饮品系列	303
第一节 刨冰	303
第二节 时尚特调饮品系列的制作	304
第三节 水果捞系列	306
第四节 西米露	309
第十九章 咖啡	310
第一节 咖啡概述	310
第二节 世界名品传统咖啡	315
第三节 世界名品花式咖啡	319
第四节 咖啡的出品与服务	322
第五节 咖啡系列饮品的制作	327
第二十章 茶	330
第一节 茶的概述	330
第二节 茶的种类	332
第三节 茶艺知识	338
第四节 茶的沏泡与服务	339
第五节 水果茶与花草茶	345
第六节 冰红茶与柚子茶	348
第七节 港式奶茶	352
第八节 珍珠奶茶	354

第四部分 其他相关知识

第二十一章 职业技能鉴定——调酒师考核理论试卷	356
第一节 调酒师考核(初级)理论知识试卷	356
第二节 调酒师考核(中级)理论知识试卷	359
第三节 调酒师考核(高级)理论知识试卷	362
第二十二章 酒吧英语	366
第一节 酒吧常用术语解释	366
第二节 酒吧专业英文术语	370
第三节 调酒师常用英语句式	372

附录 时尚鸡尾酒与冰砂图片

一、世界名品传统鸡尾酒系列	377
二、作者自创梦幻鸡尾酒系列	380
三、时尚冰砂、时尚特选茶饮品、水果捞系列	383

第一部分

有关吧台与调酒师的基本常识

第一章 酒吧的定义与分类

第一节 酒吧的定义

一、酒吧的概念

1. 早期酒吧的概念

酒吧最初源于美国西部大开发时期的欧洲大陆，Bar 一词到 16 世纪才有“卖饮料的柜台”这个义项，后又经美洲进一步的变异、拓展，约在 20 世纪 50 年代传入我国。

2. 现代酒吧的概念

现代酒吧多以商业酒吧为主体，以营业模式来区分，大都具备大厅、小厅、包房区等。大厅一般有流行的慢摇音乐；小厅则提供另外的音乐模式，以适合各种喜好不同的客人；包房则是专为怕吵的客人或是商务人士所提供的区域。因此，现在所谓的酒吧是综合了迪厅、夜总会、演艺吧、传统酒吧等多种形式而形成。

二、酒吧文化

1. 酒吧的英文

现代的酒吧经常用 Pub 作为酒吧的英文招牌，而酒吧一词最初源自于英文 Bar，Bar 是酒吧的通称，不过英文的 bar，是指那种传统的小酒吧，现代的酒吧用 club 似乎更为准确，比较能够体现大型商业酒吧的感觉，不过从字面上来说，club 也不是完全适合。可以这样说，酒吧并没有一个固定的英文称呼，只能根据经营者怎么样去体现自己的定位而定。比如，目前国内的酒吧比较流行慢摇风格，慢摇吧是国内开始的一种特殊的称呼，用来区分与迪厅的不同，慢摇吧的音乐曲风与迪厅不同，品味也比迪厅更高档，是介于清吧与迪吧的中间的一种类型。其英文最多的是用 music club，还有 club & lounge、electronic music club 等，也有人干脆将其称为 Manyao。

2. 中国酒吧的地区文化

目前国内的酒吧因地域的不同而有很大的区别，主要体现在音乐模式和经营模式两大方面。从音乐模式来说，南方市场有自己的音乐倾向，我们可以称其为“南方小慢摇”的音乐模式，东北地区则将演绎带进慢摇吧，而北京和上海也各自有其不同的音乐模式。

现在想要将酒吧分类，已经不具备太大的意义，酒吧类型已经被市场区分为种种适合自己

区域本身的消费模式。因此,想要区分某个酒吧到底是属于音乐酒吧还是特色酒吧已不是件容易的事,重要的是,酒吧要符合市场的需求,能够被客人接受,这样的酒吧就是好的酒吧。也有很多人已经将酒吧统称为“夜店”,以避免对酒吧的称呼上所产生的疑虑。

3. 咖啡吧文化的兴起

随着改革开放在中国的进一步深化,咖啡酒吧产业在中国得到迅猛发展。目前,国内几乎所有涉外旅游指定的宾馆、饭店都设有咖啡的专营场所,很多大中城市都相继开启咖啡酒吧一条街,大多数高级写字楼、大型商场等都专为咖啡开辟场地,国内许多大中城市都设有咖啡酒吧休闲服务场所。据国家有关统计数据表明,中国的咖啡馆、酒吧数量每年以20%左右的速度在增长。

目前,咖啡酒吧业全年的消费额为231.5亿元,占全国餐饮服务业消费额5000亿元的4.63%,发展速度比同业高出3.63个百分点。按这个速度,在未来的几年内,中国的咖啡业市场份额将达到500亿元。咖啡酒吧产业市场将呈现出巨大的发展潜力。

第二节 酒吧的分类

酒吧根据经营方式的不同和自身特点的不同可以分为很多种类型,其中最常见的是纯酒吧,另外各种音乐风格不同的音乐酒吧也是人们追求时尚的场所。

对酒吧进行分类研究可使经营者了解不同的酒吧类型及经营模式上的不同特点,以使我们掌握这种规律,明确经营方向,更好地使经营方向适应目标客人的需求。

酒吧种类繁多,分类的方法也不尽相同。如根据服务内容分类,可将酒吧分为纯饮品酒吧、供应食品酒吧、娱乐型酒吧、休闲型酒吧、俱乐部沙龙酒吧;根据经营方式分类,可将酒吧分为附属经营型酒吧和独立经营型酒吧;根据服务方式分类,可将酒吧分为立式酒吧、服务酒吧等。

一般来讲,酒吧主要有以下几大类型。

一、主酒吧 (Open Bar, Main Bar, Pub)

主酒吧大多装饰美观、典雅、别致,具有浓厚的欧洲或美洲风格。视听设备比较完善,并备有足够的靠柜吧凳、酒水、载杯及调酒器具等,摆放得体,特点突出。许多主酒吧的另一特色是具有独特风格的乐队表演。其装潢高雅,但又不使人感到拘束,使客人能够轻松愉快地品尝各种饮料。

二、酒廊 (Lounge)

这种酒吧形式在饭店大堂和歌舞厅最为多见,装饰上一般没有什么突出的特点,以经营饮料为主,另外还提供一些美食小吃。

1. 大堂酒吧 (Lobby Lounge): 出现在宾馆一楼大堂,多以提供咖啡、茶、饮料为主。但是目前的高档星级酒店的大堂吧都设在楼层高的位置,突出酒吧环境的档次。

2. 音乐酒廊 (Music Lounge): 早期的音乐酒廊在歌舞厅出现的比较多,现在的音乐酒廊相对比较少。

三、服务酒吧 (Service Bar)

服务酒吧是一种设置于西餐厅中的酒吧，服务对象也以用餐客人为主。西餐厅服务酒吧较为复杂，除要配备种类齐全的洋酒之外，调酒师还要具有全面的餐酒保管和服务知识。西餐厅中的服务酒吧要求较高，主要供应数量多、品种全的餐酒（葡萄酒），而且因红、白餐酒的存放温度和方法不同，需配备餐酒库和立式冷柜。在高星级饭店的经营管理中，西餐厅的酒库非常重要，因为西餐酒水配餐的格调及水准均在这里体现出来。

也有中餐厅中设有服务酒吧，一般来说，中餐厅的服务酒吧设备较简单，调酒师不需要直接和客人打交道，只要按酒水单供应就可以了，酒吧酒水的供应以中国酒为主。

四、宴会酒吧 (Banquet Bar)

这一类酒吧是根据宴会标准、形式、人数、厅堂布局及客人要求而摆设的酒吧，临时性、机动性较强。

五、外卖酒吧 (Catering Bar)

它是根据客人的要求在某一地点，例如大使馆、公寓、风景区等临时设置的酒吧，外卖酒吧隶属于宴会酒吧范畴。

六、多功能酒吧 (Grand Bar)

多功能酒吧大多设置于综合娱乐场所，可以为午、晚餐的用餐客人提供用餐酒水服务。

七、音乐酒吧 (Music Bar)

根据酒吧主打的音乐类型而形成的一种以音乐为主题的酒吧模式。

1. 轻（清）吧（light bar），主要以轻音乐为主的酒吧。
2. 爵士吧（jazz），主要以爵士音乐为主的酒吧。
3. 迪吧（disco），主要以迪斯科音乐为主的酒吧。
4. 慢摇吧（Manyao），主要以中国式的“慢摇”音乐为主的酒吧。在穿插演出项目之外，大多以 DJ 的慢摇舞曲来作为主流，此种酒吧属于时尚店，生命力不长，属于时代流行产物，但在开设的一段时间里根据酒吧装修的豪华程度可短时间内获利颇丰。

八、演艺酒吧

顾名思义，以演艺为主导，演员的质量、节目的质量、演出的形式都要精心打造，要根据地域文化的不同、结合客人的口味来制作节目，还要在酒吧中体现时尚、引导时尚的概念，以吸引客人。

第二章 酒吧的结构与吧台设置

第一节 酒吧的结构

由于文化的差异与经营特色的区别,所以每个国家、每个地区的酒吧都有自己的经营模式。酒吧也因其客源市场、服务功能以及空间大小等的不同,结构千差万别。但就我国目前酒吧情况来看,一般由以下几个部分组成:

1. 吧台

吧台是酒吧向客人提供酒水及饮用服务的工作区域,是酒吧的核心部分。通常由前吧(吧台)、后吧(酒柜)以及中心吧(操作台)组成。吧台的大小、组成形状也因具体条件的不同而有所不同。

2. 音控室(DJ台)

音响室是酒吧灯光音响的控制中心。音控室不仅为酒吧座位区或包厢的客人提供所点歌曲服务,而且还要对酒吧进行音量调节和灯光控制,以满足客人听觉上的需要,通过灯光控制来营造酒吧气氛。音控室一般设在舞池区,也有根据酒吧空间条件设在吧台附近。

3. 舞池区

舞池是一般酒吧不可缺少的空间,是客人活动的中心。根据酒吧功能的不同舞池的面积也不相等。小到50~60平方米,大到150平方米以上。通常舞池还附设有小舞台,供演奏或演唱人员专用。舞池还设衣物、物件寄放处。舞台的设置以客人能看到舞台上的节目表演为佳,避免前座客人遮住后座客人的视线,并与灯光、音响相协调。

4. 座位区

座位区是客人的休息消费区,也是客人聊天、交谈的主要场所。因酒吧的不同,座位区布置也各不相同,如有卡座式,也有圆桌围坐式。不管怎样,座位区都是围绕它的功能性而设立的,一般以台号来确定坐席。酒吧的饮料很多都是向座位区的客人提供的。

5. 包厢

包厢,也叫卡包,是为一些不愿被人打扰的团体或友人聚会提供的场所。包厢有大有小,一般要求内设舞池,有隔音墙、高级沙发、高级环绕音响、大屏幕电视机、电子点歌台等。

6. 卫生间

卫生间是酒吧不可缺少的设施,卫生间设施档次的高低及卫生洁净程度反映了酒吧的档次。卫生间要求设施及通风状况要符合卫生防疫部门规定的标准。

7. 娱乐项目区

娱乐项目是酒吧吸引客源的主要要素之一,所以选择何种娱乐项目、规格多大、档次多高,都要符合经营目标。酒吧娱乐项目有保龄球、台球、飞标、室内游泳、桑拿、按摩、卡拉OK、迪厅及棋牌、游戏室等。

8. 厨房

厨房是酒吧为客人提供食品的地方，不同的酒吧都有自己的特色食物为客人提供食品服务。同时厨房还负责出品小吃、果盘、简餐等。

9. 衣帽间

衣帽间是为客人提供存衣物的地方，一般都设置在酒吧进门的区域。

第二节 吧台的结构

吧台的组成结构主要以酒吧的功能性为依据。

一、常见的吧台结构形式

1. 直线形吧台（多用于纯酒吧、清吧）

酒吧的空间形式、经营特点不一样，吧台最好由经营者自己设计，所以，经营者必须要了解吧台结构。吧台就其样式来说可以是各种各样的，目前来说有三种基本形式的吧台设计，其中最为常见的是两端封闭的直线形吧台。这种吧台可凸入室内，也可以凹进房间的一端，其优点是酒吧服务员不会将他的背朝向客人，可以对室内的客人保持有效的控制，同时对客人也是一种尊重。直线吧台的长度没有固定的尺寸，一般认为，一个服务员能有效控制的最长吧台是10英尺（1英尺=0.3048米），大约3米长。如果吧台太长，服务人员就要增加。当然，服务人员也可共用某些设备和供应物。在空闲时期，则可由一名服务员来同时照料整个吧台。

2. U形吧台（多用于西餐酒吧）

另一种形式的吧台是马蹄形吧台，或者称为U形吧台。这种吧台凸入室内，一般安排三个或更多的操作点。在U形吧台中间，可以设置一个岛形储藏柜用来存放用品和冰箱。

3. 环形吧台（多用于主题酒吧）

第三种类型是环形吧台或叫方形吧台。这种吧台的中间有一个“小岛”，供陈列酒类和储存物品用。这种吧台的好处是能够充分展示酒类，也能为客人提供较大的空间。但也有缺点，它使服务难度增大。在空闲时若只有一个服务人员，则他必须照料四个区域，这样就会有一些服务区域不能在有效的控制之中。

4. 其他形式的吧台

除以上三种主要类型的形式外，吧台还可以为半圆形、椭圆形、波浪形等，但无论其形状如何，都要以操作方便及视觉美观为原则。

二、吧台的组成部分

通常吧台是由前吧、后吧和过道三部分组成。

1. 前吧（操作台）

前吧下方的操作台，高度一般为76厘米，但这也非一成不变的，应据调酒师身高而定。一般其高度应在调酒师手腕处，这样比较省力。操作台通常包括下列设备：三格洗涤槽（具有初洗、刷洗、消毒功能）或自动洗杯机，水池，拧水槽，酒瓶架，杯架以及饮料或啤酒配出器等。

2. 后吧

后吧高度通常为1.75米以上，但顶部不可高于调酒师伸手可及处，下层一般为1.10米左

右,也可与前吧等高。后吧实际上起着贮藏、陈列的作用,后吧上层的橱柜通常陈列酒具、酒杯及各种酒瓶,中间多为配制混合饮料的各种烈酒,下层橱柜存放红葡萄酒及其他酒吧用具。安装在下层的冷藏柜则作冷藏白葡萄酒、啤酒以及各种水果原料之用。

3. 服务人员过道

前吧至后吧的距离,即服务人员的工作走道,一般为1米左右,且不可有其他设备向走道突出。顶部应装有吸塑板或橡皮板顶棚,以保证酒吧服务人员的安全。走道的地面铺设塑料或木头条架,或铺设橡胶垫板,以减少服务人员长时间站立而产生疲劳。

三、设计吧台的注意事项

1. 吧台高度

按照西方的标准,吧台高应为42~46英寸,大约在1.07~1.17米,但这种高度标准,应随调酒师的平均身高而定。正确的计算方法应为:吧台高度=调酒师平均身高 $\times$ 0.618米。

2. 吧台宽度

按西方的标准,吧台宽应为16~18英寸,即41~46厘米。另外,应外延一部分,即顾客坐在吧台前时放置手臂的地方,外加8个英寸,约20厘米。

3. 吧台厚度

吧台厚度通常为4~5厘米,外沿常以厚实皮革包裹或以铜管装饰。

4. 前吧设计要点

酒吧一般有一套调制酒和饮料的吧台设施,为顾客提供以酒类为主的饮料及佐酒用的小吃。酒吧吧台的形式有直线形、O形、U形、L形等,比较常用的是直线形。吧台边顾客用的餐椅是高脚凳,这是因为酒吧服务的地面下因有用水等要求,要走各种管道而垫高,此外,服务员在内侧又是站立服务,为了使顾客坐时的视线高度与服务员的视线高度持平,所以顾客的座椅要比较高。为配合座椅的高度以使下肢受力合理,通常柜台下方设有脚踏杆。吧台台面高1000~1100厘米,坐凳面比台面低250~350厘米,踏脚又比坐凳面低450厘米。

5. 后吧设计要点

由于后吧台是顾客视线集中之处,也是店内装饰的精华所在,所以需要精心处理。首先应将后吧分为上、下两个部分来考虑。上部不作实用上的安排,而是作为进行装饰和自由设计的场所;下部一般设柜,在顾客视线看不到的地方可以放置杯子和酒瓶等。下部柜的宽度为400~600厘米,这样就能贮藏较多的物品,满足实用要求。

6. 吧凳设计的注意事项

①吧凳面与吧台面应保持在0.25米左右的落差。吧台面较高时,相应的吧凳面亦高一些。

②凳与吧台下端落脚处,应设有支撑脚部的支杆物,如钢管、不锈钢管或台阶等。

③较高的吧凳宜选择带有靠背的形式,坐起来会感觉更舒服些。

④吧台区域位多为排列式,坐在吧台区域位上可看到调酒师的操作表演,可与调酒师聊天对话,适合于单人的客人或两个人并肩而坐。吧台座椅的中心距为580~600厘米,一个吧台所拥有座位数量最好在7~8个以上,如果座位数量太少,吧台前的坐席就会使人感到冷清和孤单而不受欢迎。为了使吧台能给人一种热烈的气氛,需要吧台有足够大的体量。但由于吧台与4人座的厢型客席相比,单位面积能够容纳的客人数较少,加大吧台的体量就会减少整个店容纳的客人数量。解决这一矛盾的方法是把吧台一端与一个大桌子相连,由于大桌子周围可以

坐较多的客人，从而弥补了加大吧台体量给座位数带来的损失，同时也能在设计上打破一般常规吧台形式而具有新意。

第三节 酒吧的设置原则

一、吧台设置

虽然吧台设置要因地制宜，但在布置吧台时，一般都应注意以下几点：

(1) 视觉显著

即客人在刚进入之时，便能看到吧台的位置，感觉到吧台的存在，因为吧台应是整个酒吧的中心，酒吧的总标志，客人应尽快地知道他们所享受的饮品及服务是从哪儿发出的，所以，一般来说，吧台应放在显著的位置。

(2) 方便服务客人

即吧台设置对酒吧中任何一个角度坐着的客人来说都能得到快捷的服务。同时也便于服务人员的服务活动。由于吧台设置的部位及出口设置的问题，使顾客及服务人员的行走线路复杂并冲突，因此，有效地对酒吧空间设施的变动，会使客人的活动及工作人员的服务更加便捷。

(3) 合理地布置空间

尽量使一定的空间既要多容纳客人，又要使客人并不感到拥挤和杂乱无章，同时满足目标客人对环境的特殊要求。吧台放置处要留有一定的空间以利于服务，这一点往往被一些酒吧所忽视，以致使服务人员与客人争占空间，并存在服务时由于拥挤将酒水洒落的故事。

二、酒吧厨房设置

现代很多酒吧都向客人提供小食品或简便食品、水果拼盘等，这样既满足客人需求，又可增加酒吧销售额。因此，酒吧就应有厨房及一定的设置设施。酒吧的厨房应布置为统间式，即将切配、烹调、洗涤、点心制作都安排在一个统间内，这样就有空间紧凑、联系方便、自然通风好的特点。由于酒吧所提供的大多是易食、易做的点心、快餐或其他食品，所以其厨房面积可以小一些，设备、设施也可相对简单。一般情况下，其基本设施设备应包括：

①换气扇。有条件的情况下应安装两种换气扇，一种是安得低一点的进气扇，另一种是安得高一点的排气扇。排气扇必须比进气扇风力大，需具有可擦洗过滤器。

②炉灶及烤箱、炸锅、电饭锅、加热保温配餐台等。

③冰箱、低温冷藏柜等。

④洗涤消毒设施及设备。

三、酒吧内桌椅的设置

酒吧内桌椅的规格与形状是要与地点、经营形式、建筑风格相适应的。在选择桌椅前，同样应考虑目标市场的顾客。如目标客人为追求高雅享受的客人，则桌椅应为做工及质地都为精致的高档木制品；如目标客人是在坚硬的地板上忙碌了一天的业务人员，则现代化桌椅，如宽大而舒适的椅子或沙发会创造出一种放松舒适的气氛。如果想让顾客彻夜狂欢，那么舒适的睡椅或长沙发最为理想；如果经营者欲使顾客流动率加大，最好使用坚硬的塑料椅和塑料桌面。

除桌椅种类之外，还应注意桌椅的高度及斜度，要想鼓励顾客交谈和增加舒适的气氛，桌椅的高度必须搭配合适。酒吧由于经营风格等的不同，其桌椅的尺寸也无统一规格。

这里，简单介绍一下大多数酒吧采用的一般规格。

①桌子的高度：一般在 75 厘米左右。

②座椅的高度：一般在 45 厘米左右。

③各种常用桌面：独脚小圆桌直径 50 厘米；一般圆桌台根据大小分别为 80 厘米，90 厘米，100 厘米，120 厘米及 130 厘米等，方桌一般为 110 厘米×60 厘米或 110 厘米×65 厘米。