



国家级职业教育培训规划教材
劳动保障部培训就业司推荐

高职高专酒店管理专业

酒水服务与鸡尾酒 调制实训

GNH

Jiudian Guanli Zhuanye

Gaozhi Gaozhuan

劳动和社会保障部教材办公室组织编写



中国劳动社会保障出版社



国家级职业教育培训规划教材
劳动保障部培训就业司推荐

高职高专酒店管理专业

酒水服务与鸡尾酒 调制实训

主编 傅广海

副主编 唐俊明

GAOZHI

Jiudian Guanli Zhuanye

Gaozhi Gaozhuan



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒水服务与鸡尾酒调制实训/劳动和社会保障部教材办公室组织编写. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2005

国家级职业教育培训规划教材 高职高专酒店管理专业

ISBN 7-5045-4925-8

I. 酒… II. 劳… III. ①酒-基本知识-高等学校:技术学校-教材 ②鸡尾酒-勾兑-高等学校:技术学校-教材 IV. ①TS971 ②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 020340 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 北京京顺印刷有限公司装订

787 毫米 × 1092 毫米 16 开本 11.25 印张 3 彩插页 269 千字

2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷

印数: 4000 册

定价: 25.00 元

读者服务部电话: 010 - 64929211

发行部电话: 010 - 64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010 - 64911344

为了贯彻落实党中央、国务院关于大力发展高等职业教育、培养高等技术应用型人才的战略部署，解决高职高专院校缺乏实用性教材的问题，劳动和社会保障部教材办公室组织一批学术水平高、教学经验丰富、实践能力强的教师，编写了高职高专院校酒店管理专业实训教材，共六种：《前厅与客房服务实训》《餐厅与宴会服务实训》《酒水服务与鸡尾酒调制实训》《中式烹饪工艺与实训》《西式烹饪工艺与实训》《康乐服务实训》。

根据企业工作岗位要求和院校的教学需要，充分汲取高职高专院校在探索培养高等技术应用型人才方面取得的成功经验和教学成果，在组织编写中，我们力求使上述教材具有以下特点：一是从职业（岗位）分析入手，围绕课程的教学目标，体现技能训练的针对性；二是以国家职业标准为依据，使内容分别涵盖前厅服务员、客房服务员、餐厅服务员、调酒师、中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师等职业标准的相关要求；三是突出教材的先进性，较多地编入新技术、新设备、新材料、新工艺的内容，以期缩短学校教育与企业需要的距离，更好地满足企业用人的需要；四是贯彻以技能训练为主线、相关知识为支撑的编写思路，切实落实“管用、够用、适用”的教学指导思想。

在上述教材的编写过程中，得到有关省市教育部门、劳动和社会保障部门以及一些高职高专院校的大力支持，教材的诸位主编、参编、主审等做了大量的工作，在此我们表示衷心的感谢！同时，恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

劳动和社会保障部教材办公室

2005年6月

内容提要

言 前

本

书为国家级职业教育培训规划教材，由劳动保障部培训就业司推荐，适用于高职高专酒店管理专业，同时可供从事酒吧服务、中西餐和宴会服务工作的相关人员参考，也可作为职业培训教材。主要内容包括：茶饮料服务、餐酒及烈酒服务、鸡尾酒服务、鸡尾酒调制和创新、水果拼盘和鸡尾酒装饰等。

该教材由傅广海主编，唐俊明副主编，谢世川、蒋海燕、黎万国、周媛媛、田彤、付迎参编；由杨真主审。

室公依林婚聘聘果会并味依花

日 8 月 2008

三、鸡尾酒服务实训	(45)
综合训练	(55)

第二部分 鸡尾酒调制训练

模块一 搅和法 (blend) 鸡尾酒调制训练	(58)
一、实训目的和要求	(58)
二、预备知识	(58)
三、实训课题	(58)
实训课题1 调制蓝色夏威夷 (Blue Hawaiian)	(58)
实训课题2 调制白云 (White Cloud)	(60)
实训课题3 调制草莓拂晓 (Strawberry Dawn)	(61)
实训课题4 调制朱莉娅 (Julia)	(62)
实训课题5 调制游泳池 (Swimming Pool)	(63)
实训课题6 调制椰子黄茛 (Coco Loco)	(64)
综合训练	(65)
模块二 兑和法 (build) 鸡尾酒调制训练	(66)
一、实训目的和要求	(66)
二、预备知识	(66)
三、实训课题	(66)
实训课题1 调制莫斯科佬 (Moscow Mule)	(66)
实训课题2 调制莫基托 (Mojito)	(67)
实训课题3 调制埃尔迪亚博洛 (El Diabolo)	(68)
实训课题4 调制苹果白兰地宾治 (Applejack Punch)	(69)
实训课题5 调制加拿大马颈 (Canadian Horse's Neck)	(70)
实训课题6 调制南海 (Mer du sud)	(71)
综合训练	(72)
模块三 摇和法 (shake) 鸡尾酒调制训练	(73)
一、实训目的和要求	(73)
二、预备知识	(73)
三、实训课题	(73)
实训课题1 调制红粉佳人 (Pink Lady)	(73)
实训课题2 调制金菲士 (Gin Fizz)	(75)
实训课题3 调制青草蚱 (Grasshopper)	(76)
实训课题4 调制玛格丽特 (Margarita)	(77)

实训课题 5	调制酸威士忌 (Whisky Sour)	(79)
实训课题 6	调制新加坡司令 (Singapore Sling)	(80)
实训课题 7	调制长岛冰茶 (Long Island Tea)	(82)
实训课题 8	调制旁车 (Side Car)	(83)
综合训练		(84)
模块四	调和法 (stir) 鸡尾酒调制训练	(86)
一、实训目的和要求		(86)
二、预备知识		(86)
三、实训课题		(87)
实训课题 1	调制古典鸡尾酒 (Old Fashioned)	(87)
实训课题 2	调制干马天尼 (Dry Martini)	(88)
实训课题 3	调制曼哈顿 (Manhattan)	(90)
实训课题 4	调制罗伯洛伊 (Rob Roy)	(91)
实训课题 5	调制生锈钉 (Rusty Nail)	(92)
实训课题 6	调制蓝鸟 (Blue Bird)	(93)
实训课题 7	调制墨西哥 (Mexican)	(94)
实训课题 8	调制天蝎座 (Scorpion)	(95)
综合训练		(96)
模块五	果汁、蔬菜汁、碳酸饮料的调制训练	(97)
一、实训目的和要求		(97)
二、预备知识		(97)
三、实训课题		(98)
实训课题 1	山芹香瓜汁制作	(98)
实训课题 2	番茄香乳汁制作	(99)
实训课题 3	鲜草莓柠檬汁制作	(100)
实训课题 4	生菜橘子汁制作	(100)
实训课题 5	合家欢汁制作	(101)
实训课题 6	玫瑰露宾治制作	(102)
综合训练		(103)
模块六	流行饮品的调制与鸡尾酒创新训练	(105)
一、实训目的和要求		(105)
二、预备知识		(105)
三、实训课题		(108)
实训课题 1	彩虹酒调制训练——普施咖啡 (Pousse Café)	(108)
实训课题 2	花式调酒训练——纽约 (New York)	(109)

实训课题 3 流行饮品调制训练——蓝色珊瑚礁 (Blue Lagoon)	(110)
实训课题 4 创新鸡尾酒调制训练——冰珍珠奶茶 (Iced Pearl Milky Tea)	(112)
综合训练	(113)

第三部分 水果拼盘与鸡尾酒装饰训练

模块一 水果切雕基本技法训练	(115)
一、实训目的和要求	(115)
二、预备知识	(115)
三、实训课题	(119)
实训课题 1 苹果切雕技法训练	(119)
实训课题 2 梨切雕技法训练	(123)
实训课题 3 橙切雕技法训练	(124)
实训课题 4 菠萝切雕技法训练	(126)
实训课题 5 洋桃切雕技法训练	(128)
实训课题 6 西瓜切雕技法训练	(129)
综合训练	(131)
模块二 水果拼盘造型设计训练	(132)
一、实训目的和要求	(132)
二、预备知识	(132)
三、实训课题	(133)
实训课题 1 单品式造型设计训练	(133)
实训课题 2 组合式造型设计训练	(135)
综合训练	(137)
模块三 鸡尾酒装饰技法训练	(139)
一、实训目的和要求	(139)
二、预备知识	(139)
三、实训课题	(140)
实训课题 1 杯口装饰法训练	(140)
实训课题 2 杯形装饰法训练	(141)
实训课题 3 杯中装饰法训练	(141)
实训课题 4 组合装饰法训练	(142)
综合训练	(143)



附录 1 标准酒度与英美酒度的换算	(144)
附录 2 酒吧专业术语 (中英文对照)	(145)
附录 3 120 款鸡尾酒配方 (中英文对照)	(150)
彩插一、彩插二、彩插三	(见文后)

第一部分 酒水服务训练

模块一 茶饮料服务训练

模块二 餐酒、烈酒服务训练

模块三 鸡尾酒服务训练



一、实训目的和要求

◎ 实训目的

通过对本模块的学习，掌握几种常见茶——红茶、绿茶、花茶、乌龙茶的冲泡方法。通过实操训练养成良好的操作习惯。

◎ 实训要求

针对不同种类的茶叶选择正确的茶具，掌握正确的冲泡水温和投茶量，严格按操作步骤冲泡，要求成品汤色、香气、口味纯正。

二、预备知识

◎ 茶的种类

茶叶的种类繁多，每个产茶区都有自己独特的茶叶品种。根据茶叶的加工方法、颜色、品质特点的不同，可以把茶叶分为基本茶类和再加工茶类两大类。

◎ 基本茶类

绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶。

◎ 再加工茶类

花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、保健茶。

◎ 服务要点

◆ 饮茶重在清洁，服务前应注意检查器具、瓷壶和品茗杯，要清洁、光亮，不能有破损、裂纹、水渍及茶垢，其他器具也要干净、整齐，无破损，无污渍。

◆ 一定要用茶则从储茶器中盛取茶叶，切忌用手抓取茶叶。

◆ 比较适宜的投茶量是按照每 50 ml 水投 1 g 茶的比例，也可以依据客人对茶的口味浓淡的要求，酌情增减投茶量。

◆ 冲水不要过满，以七分满为宜。

三、实训课题

实训课题1 红茶服务

◎ 服务器具

茶船、瓷壶、品茗杯、杯托、随手泡、茶则、茶匙、储茶器。

◎ 服务方法和程序

☼ 第一步 洗净双手并擦干，备好茶具（如图1—1所示）。

☼ 第二步 温壶。将随手泡中的开水倒入瓷壶中，水量约为瓷壶的1/3，再将壶中的水倒入品茗杯中（如图1—2、图1—3所示）。



图1—1 准备茶具



图1—2 温壶（一）



图1—3 温壶（二）

☼ 第三步 赏茶。用茶则从储茶器中盛取适量茶叶，请客人赏茶（如图1—4所示）。

☼ 第四步 置茶。用茶匙将茶叶拨至壶中，投茶要适量（如图1—5所示）。

☼ 第五步 冲水。将随手泡中的开水注入瓷壶中（如图1—6所示）。



图1—4 赏茶



图1—5 置茶



图1—6 冲水

☼ 第六步 温杯。右手拿起品茗杯，左手拿茶巾，将温杯的水倒入茶船中（如图1—7所示）。

☼ 第七步 斟茶。右手拿壶，将茶汤斟入品茗杯中，斟茶量为杯的七分满（如图1—8所示）。

☼ 第八步 将斟好的茶放在杯托上为客人奉茶（如图1—9所示）。



图1—7 温杯



图1—8 斟茶



图1—9 奉茶

◎ 注意事项

冲泡大宗红茶的水温在 90℃ 左右，冲泡细嫩红茶的水温在 80℃ 左右。

◎ 相关知识

◆ 红茶属于全发酵茶，在国际市场销量很大。红茶的加工工艺是鲜叶采摘后不用高温杀青，而是经过萎凋、揉捻、发酵，叶子变红后再进行干燥。红茶的颜色暗红、乌润或棕红带金毫，汤色为红色，带有麦芽糖香、焦糖香，滋味浓厚。茶性温和，不含叶绿素、维生素 C，咖啡碱、茶碱较少，对神经系统的刺激小。常见的红茶品种有祁红茶、滇红茶等。

◆ 红茶服务可视茶的品质或客人的饮用习惯，添加淡奶和糖。

实训课题 2 绿茶服务

◎ 服务器具

茶船、玻璃杯、随手泡、茶则、茶匙、茶荷、储茶器。

◎ 服务方法和程序

☼ 第一步 洗净双手并擦干，备好茶具（如图 1—10 所示）。

☼ 第二步 温杯。将随手泡中的开水倒入玻璃杯中，水量约为杯子的 1/3，右手拿杯旋转将温杯的水倒入茶船中（如图 1—11、图 1—12 所示）。



图1—10 准备茶具

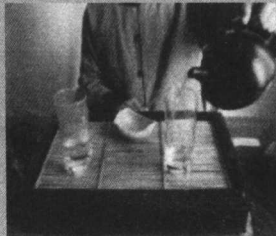


图1—11 温杯（一）



图1—12 温杯（二）

☼ 第三步 盛茶。用茶则从储茶器中盛取适量茶叶，用茶匙将茶叶拨入茶荷中（如图 1—13 所示）。

☼ 第四步 赏茶。双手拿起茶荷请客人观赏茶叶（如图 1—14 所示）。

☼ 第五步 置茶。将茶荷中的茶叶拨入玻璃杯中，投茶要适量、均匀（如图 1—15 所示）。

☼ 第六步 冲水。冲水至玻璃杯的七成满（如图 1—16 所示）。



图 1—13 盛茶



图 1—14 赏茶

☼ 第七步 奉茶。将玻璃杯放到客人面前（如图 1—17 所示）。



图 1—15 置茶



图 1—16 冲水



图 1—17 奉茶

实训课题3 花茶服务

◎ 服务器具

茶船、盖碗、随手泡、茶则、茶匙、茶荷、储茶器。

◎ 服务方法和程序

☼ 第一步 洗净双手并擦干，备好茶具（如图 1—18 所示）。

☼ 第二步 温杯。将随手泡中的开水倒入盖碗中，水量约为盖碗的 1/3，右手拿杯旋转将温杯的水倒入茶船中（如图 1—19、图 1—20 所示）。

☼ 第三步 盛茶。用茶则从储茶器中盛取适量茶叶，用茶匙将茶叶拨入茶荷中（如图 1—21 所示）。

☼ 第四步 赏茶。双手拿起茶荷请客人观赏茶叶（如图 1—22 所示）。



图 1—18 准备茶具



图 1—19 温杯（一）



图 1—20 温杯（二）

☼ 第五步 置茶。将茶荷中的茶叶拨入盖碗中，投茶要适量、均匀（如图 1—23 所示）。



图 1—21 盛茶



图 1—22 赏茶



图 1—23 置茶

☼ 第六步 冲水。冲水至盖碗的七成满（如图 1—24 所示）。

☼ 第七步 奉茶。将盖碗放到客人面前（如图 1—25 所示）。



图 1—24 冲水



图 1—25 奉茶

◎ 注意事项

冲泡花茶宜用 90℃ 左右的开水冲泡。

◎ 相关知识

◆ 花茶属于再加工茶，是将花和茶叶拼合窈制而成，如茉莉花、玫瑰花、桂花、玉兰花等都可使用。内地多为绿茶窈花，台湾多为青茶窈花。这类茶富有花香又有茶味，以窈制所用的花种命名，北方人较喜欢饮用花茶。常见的花茶品种有茉莉大方、桂花龙井、桂花乌龙、玫瑰针螺等。

◆ 盖碗适合冲泡香气重的茶，揭盖闻香、尝味、观色都很方便。以盖碗泡茶奉客，一人一杯，品饮随意。

◆ 花茶的冲泡一般使用盖碗，也可以使用瓷壶冲泡，方法及程序与红茶的冲泡相同。