

- ★ 模拟教学，注重实战
- ★ 设计新颖，操作规范
- ★ 穿插图表，一目了然

酒吧服务 实训教程



牛晓斐 潘勇◎主编



■ 旅游专业精品实训教材

酒吧服务 实训教程



旅游教育出版社

· 北 京 ·

策划编辑:丁海秀

责任编辑:张 毅

图书在版编目(CIP)数据

酒吧服务实训教程/牛晓斐,潘勇主编. -北京:旅游教育出版社,2009.6

旅游专业精品实训教材

ISBN 978 - 7 - 5637 - 1837 - 5

I. 酒… II. ①牛… ②潘… III. 餐厅 - 商业服务 - 职业教育 - 教材 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 075451 号

旅游专业精品实训教材

酒吧服务实训教程

牛晓斐 潘 勇 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	tepx@163. com
印刷单位	北京中科印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	13.25
字 数	206 千字
版 次	2009 年 7 月第 1 版
印 次	2009 年 7 月第 1 次印刷
印 数	1 - 5000 册
定 价	22.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)



出版说明

为了贯彻落实国家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,旅游教育出版社组织有关专家、学者、教师编写了这套旅游专业精品实训教材,其中包括《前厅客房服务实训教程》、《酒吧服务实训教程》、《餐厅服务实训教程》、《旅游服务礼仪实训教程》、《导游服务实训教程》。

根据旅游行业人才培养的需要和专业教师的教学需求,本套教材的编写具有以下几个特点:

第一,在教材内容方面,可操作性比较强,重视实践能力的培养。教材以学生日后的工作实际需要为核心,紧密结合旅游行业工作中的实际,根据旅游行业的具体工作方式而设计工作流程图,着重具体操作知识的编写,条理清晰,操作规范,重在学生的技能训练,主张“管用、够用、实用”。

第二,在教材编写模式方面,设计活泼,可读性强。在教材中穿插了案例、应变训练、教师示范等部分,以增强读者的认知力和理解力,力求给学生和老师营造一个更加清晰的模拟环境。另外,还设计了实训考核表,有助于专业教师检查每个项目的实训过程。

第三,努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神,紧扣职业技能鉴定的内容与要求,在基本保证知识连贯性的基础上,突出技能操作性和实用性,使学生在学完该教材以后对旅游行业技能鉴定的内容和范围有所了解。

第四,在教材的使用效果方面,实现学习、示范、模拟练习、教师指导和考核的培训环节相结合,使学生边看边学、边学边练,从而起到强化技能、规范操作的效果。

《酒吧服务实训教程》作为该套系列教材之一,由牛晓斐、潘勇主编,主要介绍了酒品饮料的识别、调酒员实训教程、酒吧服务员实训教程等内容。另外,为方便教学,本书还配有PPT讲义。

本教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前培训或在岗培训使用,也可供各旅游职业学校对学生进行专业教育和专业指导使用。

由于时间仓促,书中若有不当之处,还请读者批评指正。

旅游教育出版社

2009.7



第一单元 酒品饮料的识别	1
实训项目一:酒杯的识别	2
实训项目二:调酒工具的识别	8
实训项目三:葡萄酒的识别	14
实训项目四:啤酒的识别	21
实训项目五:白兰地酒的识别	28
实训项目六:威士忌酒的识别	35
实训项目七:金酒的识别	42
实训项目八:特吉拉酒的识别	49
实训项目九:伏特加酒的识别	53
实训项目十:朗姆酒的识别	58
实训项目十一:中国白酒的识别	63
实训项目十二:配制酒的识别	69
实训项目十三:软饮料的识别	77
实训项目十四:鸡尾酒的识别	84
 第二单元 调酒员实训教程	 93
实训项目一:点单工作的训练	94
实训项目二:兑和法调酒训练	98
实训项目三:调制甜曼哈顿酒训练	101
实训项目四:调制金色诱惑训练	104
实训项目五:调制金汤力训练	107



实训项目六:调制血腥玛丽训练	110
实训项目七:搅拌调和法调酒训练	113
实训项目八:调制长岛冰茶的调酒训练	116
实训项目九:调制彩虹酒的训练	119
实训项目十:龙舌兰日出调酒训练	122
实训项目十一:摇和法调酒训练	125
实训项目十二:调制海水正蓝鸡尾酒训练	128
实训项目十三:调制红粉佳人鸡尾酒训练	131
实训项目十四:调制富豪俱乐部鸡尾酒训练	134
实训项目十五:调制金色美梦鸡尾酒训练	137
实训项目十六:搅和法调酒训练	140
实训项目十七:调制卡萨布兰卡鸡尾酒训练	143

第三单元 酒吧服务员实训教程

147

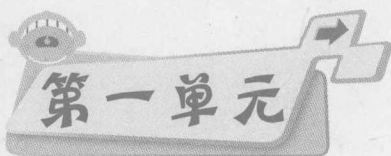
实训项目一:斟倒葡萄酒的训练	148
实训项目二:斟倒香槟酒的训练	151
实训项目三:斟倒软饮料的训练	154
实训项目四:更换烟灰缸的训练	157
实训项目五:引领客人入座的训练	160
实训项目六:酒水供应服务的训练	163
实训项目七:端托盘的训练	167

附录

171

附录一:酒吧常用英语术语介绍	172
附录二:葡萄酒的补充知识	182
附录三:威士忌的名酒补充介绍	197
附录四:白兰地的名酒补充介绍	201

学习目标：一目了然



学习目标

1. 了解酒品饮料的分类

2. 了解酒品饮料的识别

学习目标

学习目标

学习目标

酒品饮料的识别



实训项目一：酒杯的识别

实训项目二：调酒工具的识别

实训项目三：葡萄酒的识别

实训项目四：啤酒的识别

实训项目五：白兰地酒的识别

实训项目六：威士忌酒的识别

实训项目七：金酒的识别

实训项目八：特吉拉酒的识别

实训项目九：伏特加酒的识别

实训项目十：朗姆酒的识别

实训项目十一：中国白酒的识别

实训项目十二：配制酒的识别

实训项目十三：软饮料的识别

实训项目十四：鸡尾酒的识别

实训项目一:酒杯的识别

实训目的

- (1) 熟练掌握各种酒杯的名称。
- (2) 熟记各种酒杯的形状。

实训时间

2 学时。

实训准备

实训场地准备:酒吧实训室。

实训用品准备:各种酒杯(威士忌、白兰地、金酒、特吉拉酒、伏特加酒、朗姆酒、啤酒、鸡尾酒)、托盘、抹布。

仪容仪表准备:到课人员须身着白衬衣,系黑领结,穿深色裤子(女士穿深色裙子),制服应及时换洗,始终保持清洁平整。女服务员首饰应当从简,指甲修短,化淡妆,切忌浓妆。

相关知识

酒杯作为酒水的盛具,虽然不会改变酒的本质,然而,酒杯的形状,却可以决定酒的流向、气味、品质及强度,进而影响酒的香度、味道、平衡性和余韵。

知识点一:酒杯名称的由来

红、白酒杯:多是杯肚略大、口向内缩,而红酒杯更需要一个较大但半封闭的空间。这种杯身的设计是为了保留酒的香气,让人摇动酒杯时,香气慢慢散发。

香槟杯:香槟的特点在于气泡,而气泡的产生则需要杯底有一个可让其下沉后反弹的着力点。郁金香形的酒杯是最理想的香槟杯。其特点为杯底向下收缩为一个尖点,杯身不会太宽,使气泡不易失散,杯沿则向内收拢。

白兰地杯:白兰地杯是以葡萄酒蒸馏而成,之后盛入硬木桶内经长时间储存才包装出售。要品尝白兰地的真味,须以小口啜饮。所以,白兰地杯通常为大肚矮杯,杯口向内缩,以便在饮用时用手掌托杯,并以手温酒,使香气蓄积在杯中,同时,让过多的酒精挥发掉。

威士忌杯:威士忌的酒精量约为40%~50%,故属烈性酒。威士忌酒杯一般是直身无脚的圆形或方形半高玻璃杯。若是喝纯威士忌,大多用一盎司(约30毫升)的单酒杯或两盎司(约60毫升)的双酒杯;若是喝加冰块或加水的威士忌,则适宜用老式酒杯。

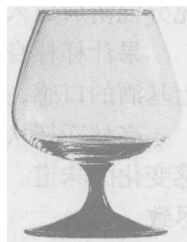
甜酒杯:昂贵的甜酒,适合用小酒杯来品尝,而且甜酒多在饭后少量饮用,故不需太大。甜酒杯多设计成比一般高脚杯略小的形式。

雪莉酒杯:雪莉酒是西班牙特产,属酒精加强葡萄酒,亦即在葡萄酒酿制过程的某个阶段中加入了白兰地,颜色呈白色至暗褐色,一般有甜与不甜之分。雪莉酒属烈性酒,故所使用的酒杯杯身通常比葡萄酒略长,但杯口不向内缩。

知识点二:白兰地杯的特殊之处

白兰地杯,为杯口小、腹部宽大的矮脚酒杯。杯子的实际容量虽然很大(240~300毫升),但倒入酒量(30毫升左右)不宜过多。倒酒时杯子横放,以酒入杯腹不溢出为佳,一般不超过杯容量的1/3。

白兰地杯,天生就有一种贵族的气息,专门为盛装白兰地而设计,圆润的身材可使百年琼浆白兰地的香味更长久地存留于杯中。饮用时常用中指和无名指的指根夹住杯柄,让手温传入杯内使酒略暖,从而增加酒意和芳香。



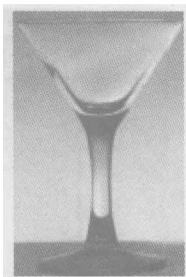
白兰地杯

知识点三:其他各种酒杯的识别

鸡尾酒杯的设计一般,都有如金三角的精致水晶。它华丽的造型无非是强调酒类的口感,敞开状的杯口,能够让强烈鸡尾酒的酒精得以抒发。

香槟杯状似郁金香,如此高贵浪漫的酒杯,只有香槟杯。可细饮慢啜,并能充分赏玩酒在杯中起泡的乐趣。

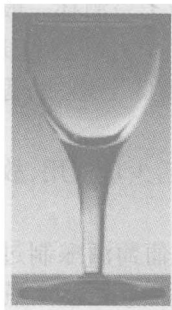
专家口中酒类的极品几乎都由葡萄酿制而成。毕竟少量的葡萄酒,的确可以让身体的血液循环更好,甚至含有可抗癌的有益物质。葡萄酒杯高挑的杯身,是为了不让手中的温度破坏酒质而设计。



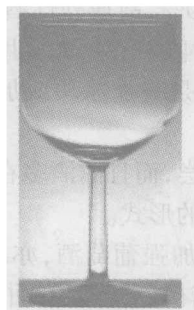
鸡尾酒杯

高球杯平实的外表,着重于平淡的调酒。通常,用高球杯盛装的调酒以苏打饮料为主。

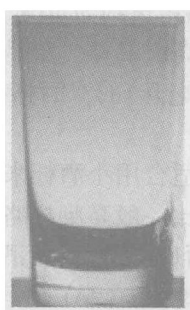
一般而言,啤酒都由这种厚实的杯子盛装,但一些高级的饭店或餐厅往往以斜口的杯子盛装啤酒。



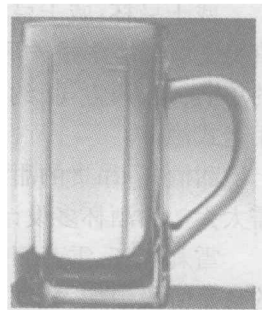
香槟杯



红酒杯



高球杯



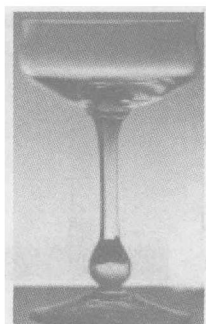
啤酒杯

沙瓦杯用以调制酸甜味道的鸡尾酒。用威士忌或杏仁酒加上特制的柠檬汁,充分混淆后放入沙瓦杯中别有一番风味。

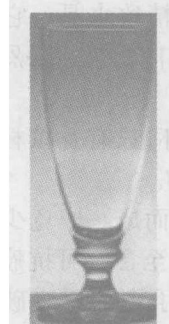
果汁杯杯身婀娜多姿,让人不禁想到亚热带的感觉。各种热带水果的原汁加上基酒的口感,实在无法以笔墨形容。

高林斯杯从外表看远比高球杯高出许多。这样高挑的身材可让鸡尾酒做出口感变化的味道。就拿新加坡司令来说,高林斯杯就可以把口感变化发挥得淋漓尽致。

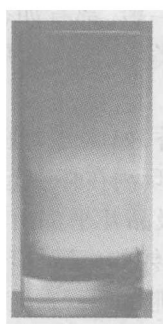
葡萄酒用于佐餐已经是西方人的一种生活习惯,而红酒配肉类、白酒配海鲜,也是众所皆知的小常识。红酒与白酒杯子的区别,就在于杯口的不同造型,因为白酒青涩且附有淡淡的清香,所以白酒杯采用包杯口的造型,一方面,可以留住白酒的清香,另一方面,不会大口地喝到白酒的青涩。



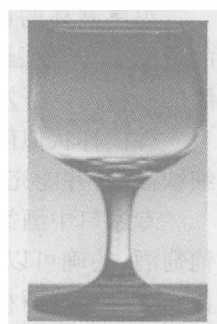
沙瓦杯



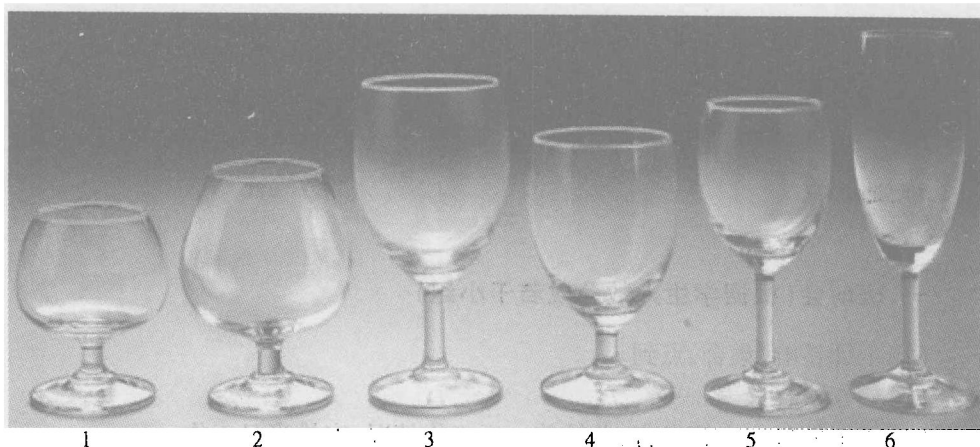
果汁杯



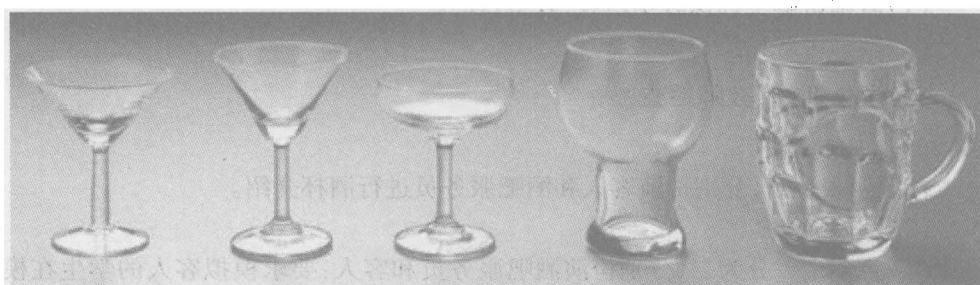
高林斯杯(亦称可林直杯)



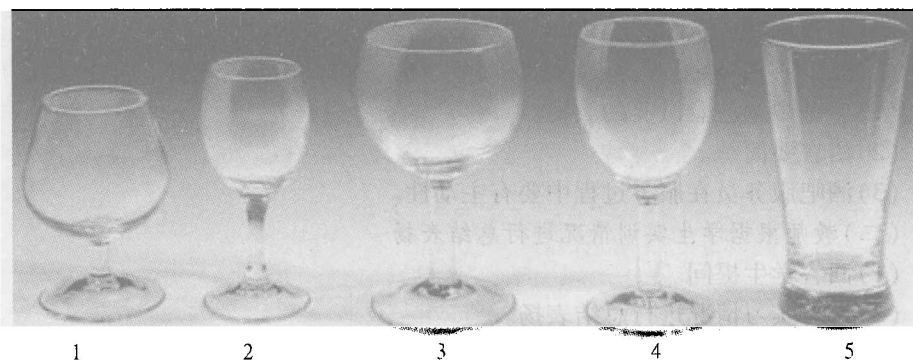
白酒杯



1、2 为白兰地杯；3 为葡萄酒杯；4 为勃艮第杯；5 为葡萄酒杯；6 为高身香槟杯



1、2 为鸡尾酒杯；3 为香槟杯；4、5 为啤酒杯。



1 为白兰地杯；2 为甜酒杯；3 为莱茵杯；4 为葡萄酒杯；5 为果汁杯。



课堂组织

一、班前会(根据学生人数分成若干小组)

- (1)上课铃响,集合、点到。
- (2)检查仪容仪表。
- (3)模拟领班或主管发言:总结前一天工作情况,安排当日工作。

二、教师示范

- (1)教师讲解实训课教学内容、教学目的。
- (2)教师讲解相关知识。

三、学生训练、教师巡查

(一)基本训练

按照两人一组,分别扮演客人和酒吧服务员进行酒杯介绍。

(二)应变训练

- (1)将学生一分为二,分别扮演酒吧服务员和客人:要求模拟客人的学生在模拟过程中,尽量想出各种合理的特殊要求,请模拟酒吧服务员的同学应答。
- (2)将两组学生模拟的角色变换后,再进行一次练习。

四、实训总结

(一)由教师讲解操作要点

- (1)服务中须注意微笑的表情。
- (2)语言要简练。
- (3)酒吧服务员在服务过程中要有主动性。

(二)教师根据学生实训情况进行总结表扬

- (1)回答学生提问。
- (2)针对实习情况进行总结表扬。



实训考核表

检查项目和内容	正 确	错 误
1. 香槟杯		
2. 红酒杯		
3. 啤酒杯		
4. 白酒杯		
5. 白兰地杯		
6. 鸡尾酒杯		
7. 果汁杯		
8. 沙瓦杯		

实训项目二：调酒工具的识别

实训目的

- (1) 熟练使用各种调酒工具。
- (2) 掌握中国白酒的饮用方法。

实训时间

2 学时。

实训准备

实训场地准备：酒吧实训室。

实训用品准备：各种型号、材质的调酒壶和盎司杯，以及其他常见酒吧调酒工具。

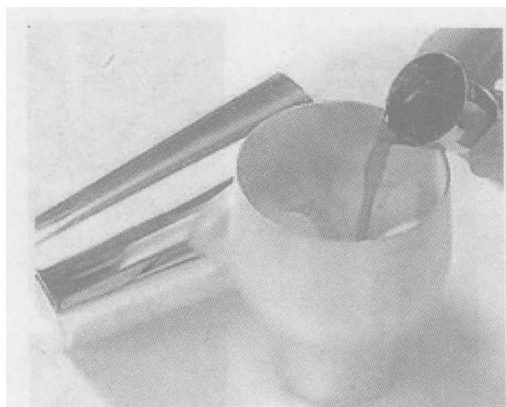
仪容仪表准备：到课人员须身着白衬衣，系黑领结，穿深色裤子（女士穿深色裙子），制服应及时换洗，始终保持清洁平整。女服务员首饰应当从简，指甲修短，化淡妆，切忌浓妆。

相关知识

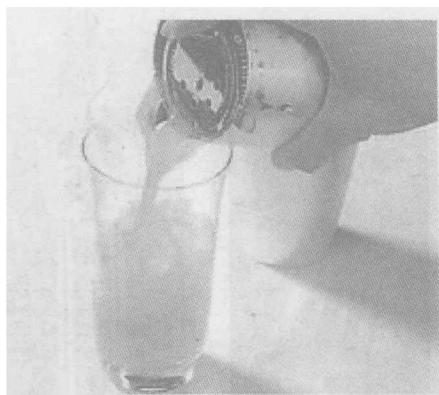
知识点一：调酒壶的分类

调酒壶(Shaker)：用来调制不易混合均匀的鸡尾酒材料。调酒壶有两种：一种，是波士顿调酒壶，为两件式，下方为玻璃摇酒杯，上方为不锈钢上座，使用时两座一合即可；另一种，是标型调酒壶，则为三件式，除下座，中间有隔冰器，最上面是一个顶盖，使用时一定要先盖隔冰器，再加顶盖，以免液体外溢。使用原则，首先放冰块，然后再放入其他材料，摇荡时间以不超过 20 秒为宜。否则，冰块开始融化，将会稀释酒的风味。用后立即打开清洗。

注意：使用两截调酒壶时，冰块和材料都放在上层；使用三截调酒壶时，冰块和材料都放在下层。另外，有一种实用的不锈钢制计量杯，一端，可量 20 毫升的分量，另一端，则可量 40 毫升的分量。



(1) 把冰块放进两截式调酒壶的上层,放进其余的材料,合上调酒壶盖后,按水平方向用力摇动约 8 秒钟。



(2) 视情况,事先往杯内放入碎冰,并透过隔冰器把调好的酒倒入杯中。

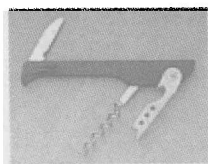


知识点二:盎司杯的使用

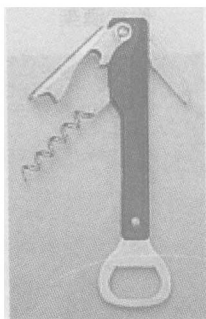
盎司杯(量杯):多用于计量酒或不同类的果汁,以便混合组成新口味的果汁或鸡尾酒。最常用的是两头呈漏斗形的不锈钢制品,一头大一头小,有两种规格:一种,是上方为 30 毫升下方为 45 毫升的大型盎司杯;另一种,是上方为 15 毫升下方为 30 毫升的小型盎司杯(1 盎司 = 30 毫升、1.5 盎司 = 45 毫升、1/3 盎司 = 10 毫升、1 升 = 1000 毫升)。



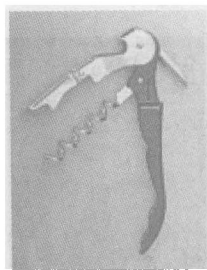
除此之外,酒吧常见的调酒工具还有:



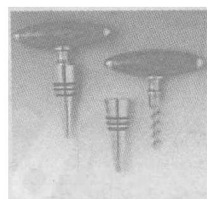
普通经济型开塞器



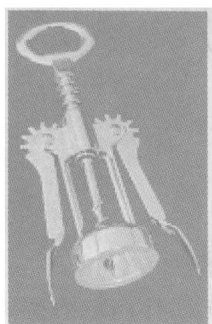
两用开塞/盖器



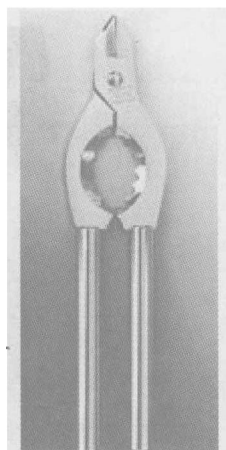
长柄意大利开塞器



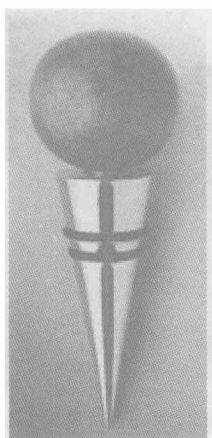
开塞钻



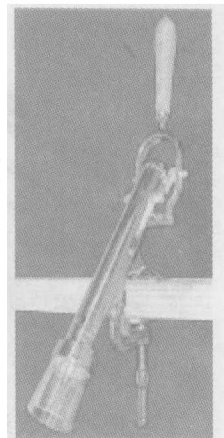
翅式软木开瓶器



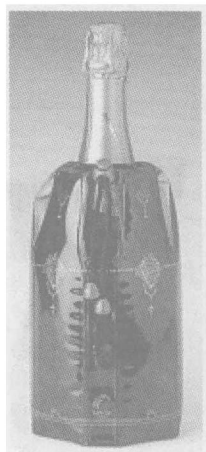
香槟酒专用开瓶器



红木普通酒塞子



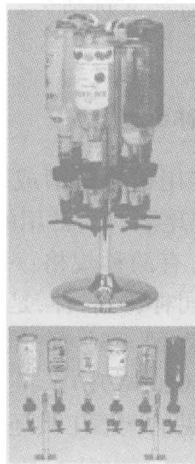
专业葡萄酒开塞器



香槟酒冰镇套



酒架



倒挂酒架



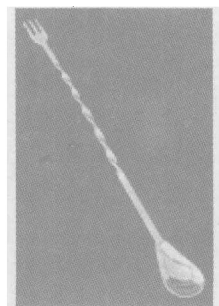
冰桶



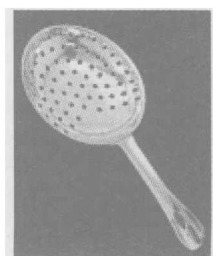
隔冰器



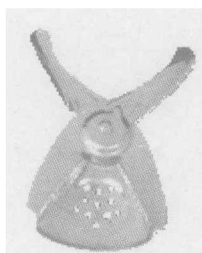
隔冰器



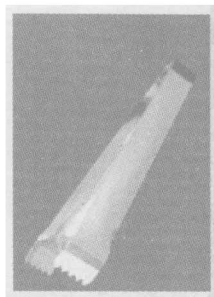
酒吧长勺



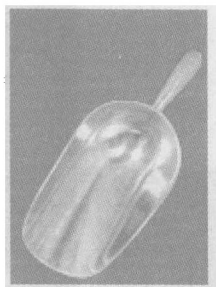
滤冰器



榨汁钳



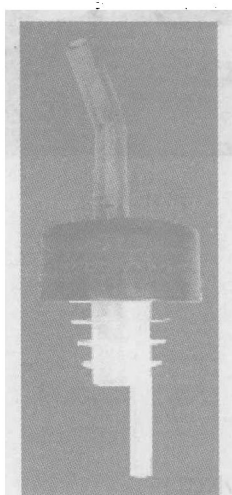
冰夹



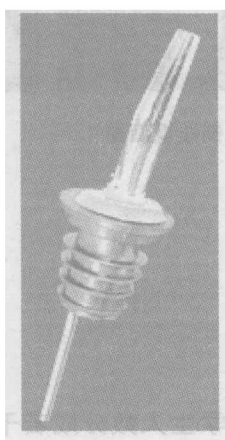
冰铲



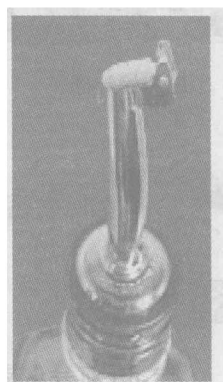
塑胶雀仔头



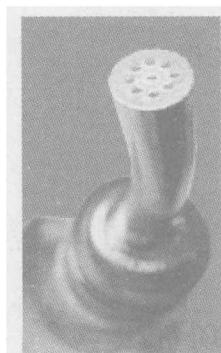
塑胶雀仔头



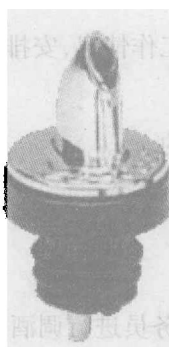
不锈钢雀仔头



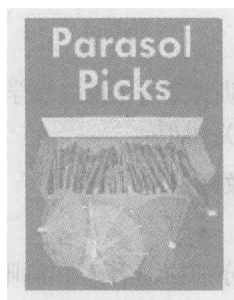
带有关闭阀的雀仔头



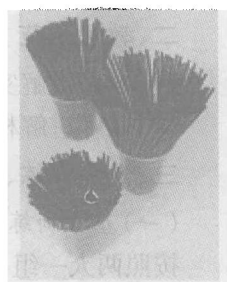
具有过滤功能的雀仔头



镀铬的雀仔头



装饰饮料用的纸伞



黑色麦管