



中等职业学校酒店服务与管理专业规划教材

丛书主编：邓泽民



调酒与服务

李战生 主编

庞震 代玉红 参编



中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE



中等职业学校酒店服务与管理专业规划教材

丛书主编：邓泽民



调酒与服务

李战生 主编

庞震 代玉红 参编

中国铁道出版社
CHINA RAILWAY PUBLISHING HOUSE

内 容 简 介

本书依据《职业教育教材设计》、《职业分析手册》等有关职业教育的理论,结合酒吧实际工作内容,对酒吧工作进行了具体的分析和归类,依据其工作内容,制定出酒吧工作人员的能力图表。在教材的编写中,我们设置上下两篇,分别讲述含酒精的鸡尾酒和无酒精的鸡尾酒的调制方法。每个任务下又包括多个任务,分别从调酒的方法和所用材料的差异上设置每一个任务的内容,每一个任务所选用的对象以常见的鸡尾酒为准。书后附有精选的酒水知识、酒吧名词中英文对照和常用英语。

本书适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业及相关专业的教材,也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

调酒与服务/李战生主编. —北京:中国铁道出版社,
2009.4

(中等职业学校酒店服务与管理专业规划教材)

ISBN 978-7-113-09932-9

I. 调… II. 李… III. ①酒—勾兑—专业学校—教材
②餐厅—商业服务—专业学校—教材 IV.
TS972.19 F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第057130号

书 名: 调酒与服务
作 者: 李战生 主编

策划编辑: 严晓舟 秦绪好

责任编辑: 周 欢

编辑助理: 祁 云 王 宏

责任印制: 李 佳

编辑部电话: (010) 63583215

封面设计: 付 巍

封面制作: 白 雪

出版发行: 中国铁道出版社(北京市宣武区右安门西街8号 邮政编码: 100054)

印 刷: 北京捷迅佳彩印刷有限公司

版 次: 2009年5月第1版 2009年5月第1次印刷

开 本: 787mm×1092mm 印张: 19.25 字数: 445千

印 数: 5 000册

书 号: ISBN 978-7-113-09932-9/G·300

定 价: 39.80元

版权所有 侵权必究

本书封面贴有中国铁道出版社激光防伪标签,无标签者不得销售

凡购买铁道版的图书,如有缺页、倒页、脱页者,请与本社计算机图书批销部调换。



中等职业学校酒店服务与管理专业规划教材

编 委 会

主 任：邓泽民

副主任：陈 玉 于学惠 严晓舟 邓国民

成 员：（以下排名不分先后）

王立职	单慧芳	汪珊珊	展丽蕊	杨 松
肖 敏	潘雪梅	李战生	代智弘	李 艳
王凤明	王晓华	王东健	王泽荣	宋俊华
吕 波	何 山	孙 璐	王新瑞	宋 艳
武 军	于琳琳	孟培芬	陈庆合	张 婷
徐 萍				



序

PREFACE

国家社会科学基金课题“以就业为导向的职业教育教学理论与实践研究”在取得理论研究成果的基础上,选取了中等职业教育五个专业大类的20个专业开展实践研究。中等职业教育酒店服务与管理专业是其中之一。

这套教材的开发团队由职业教育专家、酒店行业专家和经过中等职业技术学校专业骨干教师国家级培训并取得优秀成绩的教师组成。他们在认真学习《国务院关于大力发展职业教育的决定》所提出的“以服务为宗旨、以就业为导向”办学方针和教育部提出的“以全面素质为基础、以能力为本位”教育教学指导思想的基础上,运用《职业教育课程设计》、《职业教育教学设计》、《职业教育教材设计》、《职业教育实训设计》所提出的理论方法,首先提出酒店服务与管理专业的整体教学解决方案,然后根据专业教学整体解决方案对教材的要求,编写了这套教材。

在教材体系的确立上,依据中等职业教育酒店服务与管理专业能力图表,通过课程设置分析,形成项目课程体系,从而确立教材体系。这在教材体系的确立上,实现了学科教育向职业教育的转变,落实了职业教育“以全面素质为基础、以能力为本位”的指导思想。

在教材内容的筛选上,应用职业分析方法,将典型的工作任务和成熟的最新成果纳入到教材的同时,又充分考虑了国家职业资格标准,在保证学历教育质量的同时,实现了学历证书和职业资格证书的“双证”融通,为职业学校学生顺利取得国家职业资格证书提供了条件。

在教材结构的设计上,采用了项目课程、任务驱动教学的结构设计,这不但符合职业教育实践导向教学指导思想,还将通用能力培养渗透到专业能力教学当中。《饭店服务礼仪》依据不同场合要求不同的礼仪,采用了以环境为导向的教材结构设计;在《前厅服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮服务与管理》教材结构设计中,采用了以工作过程为导向的教材结构,因为这些服务与管理活动体现在工作过程的每个服务与管理环节上;《咖啡调制与服务》、《茶艺与服务》、《调酒与服务》、《插花艺术与服务》等教材的设计,采用了以产品为导向的结构,因为这类职业活



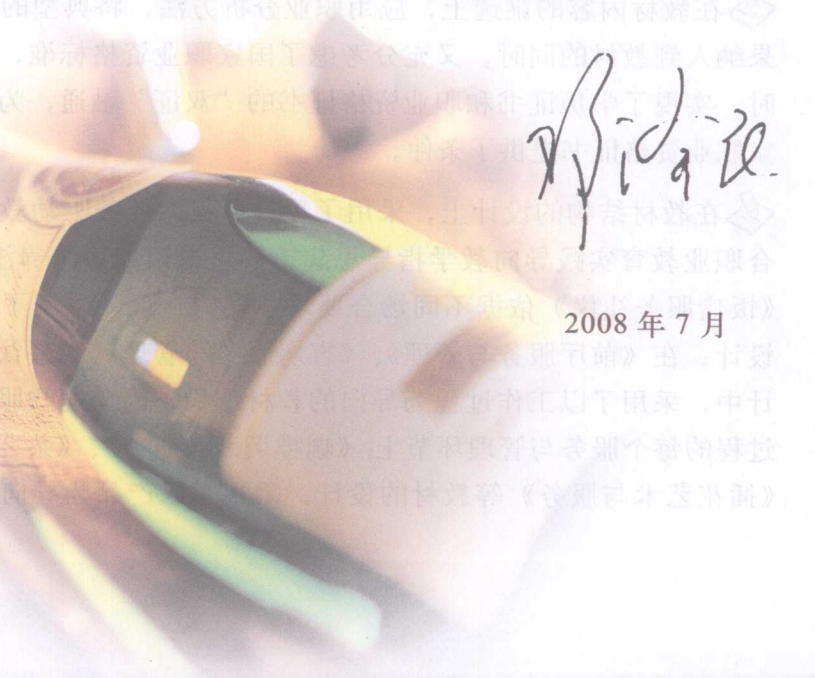
MIXOLOGY

动是通过提供产品进行服务；《康乐服务与管理》教材采用以康乐项目为导向的结构设计；《饭店服务心理与待客技巧》采用了以问题为导向的案例设计，便于学习者对顾客心理分析的能力形成，灵活运用待客技巧，实施周到的服务；《饭店职业生涯设计》遵循饭店服务与管理专业技能型人才成长规律，采用以决策为导向的教材结构设计；《饭店文化》则采用了由近到远、由浅入深的螺旋结构设计，使学生易于理解并发展优秀的饭店文化；《饭店管理》将管理与饭店的岗位结合起来，形成了以饭店的岗位为导向的教材结构；《饭店信息技术》从运用信息技术提高工作质量和效率的角度出发，采用了以质量与效率为导向的教材结构设计，充分反映了信息技术在饭店服务与管理活动中的重要性。

 在教材素材的选择上，力求选择的素材来自于生产实践，并充分考虑其趣味性和可迁移性，以保证学生在完成任务时的认真态度，有效促进学生职业兴趣发展和职业能力的拓展，以及就业后很快适应工作的需要。

本套教材从课程标准的开发、教材体系的确立、教材内容的筛选、教材结构的设计到教材素材的选择，得到了北京饭店、北京国际饭店、建国饭店、西苑饭店、长富宫饭店的大力支持，倾注了各位职业教育专家、酒店服务与管理专家、老师和中国铁道出版社各位编辑的心血，是我国职业教育教材为适应学科教育到职业教育，精英教育到人人教育两个转变的有益尝试，也是我主持的国家社会科学基金课题“以就业为导向的职业教育教学理论与实践研究”的又一成果。

本套教材如有不足之处，请各位专家、老师和广大同学不吝指正。希望通过本套教材的出版，为我国职业教育和旅游事业的发展及人才培养做出贡献。



V. Bidarte

2008年7月

为进一步落实职业学校“要实现从学科教育向职业教育转变”，落实“以全面的素质为基础，以能力为本位”的指导思想，我们在邓泽民教授的领导下，编写了这本教材。

在教材的编写中，我们认真地学习了邓泽民教授的《职业教育课程设计》、《职业教育教学设计》、《职业教育教材设计》、《职业教育实训设计》、《职业分析手册》等著作，结合酒吧工作实际，对酒吧工作进行了具体的分析和研究，依据其全部的工作内容，列出能力要求，然后制定出能力图表。我们把能力图表中的各项能力要求反映到不同的任务中，全书十九个任务基本涵盖了酒吧的基本操作技能。

全书共分上下两篇，上篇由七个单元组成，主要是依据调酒的不同方法，对含酒精的酒水调制进行分类讲解。每个单元又设计两到三个任务，分别对该方法下的不同类型进行讲解，如上篇单元一由两个任务组成，分别对单份供应酒水和整瓶供应酒水的调酒方法进行训练。下篇则讲解了无酒精鸡尾酒的调制，同时也把水果服务纳入到这个单元中讲解。

在结构上，每个任务由任务描述、任务分析、相关知识、技能训练、完成任务和课后习题六部分组成。

 **任务描述：**描述了客人对酒水的需要，其中暗示了该酒的适宜人群，饮用时间等信息，这是酒吧促销酒水时需要掌握的知识。

 **任务分析：**通过对完成任务的过程进行分析，让学生了解用某种方法完成一个调酒的任务时，需要经过哪几个步骤，每个步骤做哪些工作，有哪些注意事项，从而加深对方法步骤的认识。

 **相关知识：**介绍完成该任务需要了解的一些知识。有些是关于酒水的知识，有些是关于服务的知识，通过相关知识的学习，让学生能够扩大知识面，更好地完成任务。

 **技能训练：**安排了完成任务所必须学习的一些技能，这些技能是调酒工作



中必须具备的小技能。依据任务的需要,安排不同的技能训练,使学生每学习一个任务,都有相应的技能保证任务的完成。

 **完成任务:**以小组为单位,共同完成一项任务。通过完成任务,考查学生应用调酒方法调制酒水的能力和团体合作的多种能力。持续培养这种能力,必将使学生的职业能力得到全面提高。

 **课后习题:**较多地安排了考查学生技能的题目,引导学生更多地了解职业的特点和需要。

在编写特点上,采用了图片解释过程的方法,让学生在技能的学习中由想象操作过程变为观看操作过程,这样更加符合职业技能训练的需要。

本书的教学时间建议定为 60 个课时,平均每个任务 3 课时,另有 3 个机动课时。

邓泽民教授从教材模式的确定,到教材目标定位、结构设计、编写方法等方面给予了全方位的指导。王立职和其他编委也提出了很好的建议,在此表示感谢。本书由李战生负责八个单元和附录三的编著,庞震负责附录一的编著,代玉红负责附录二的编著。本书在编写过程中得到了北京建国饭店的大力支持;王东健经理给予了许多具体的帮助和指导,同时又对“附录二 酒吧名词中英文对照和常用英语”进行了审阅与校正;徐春可、王伟、李思盼也给予了许多帮助;在后期的照片拍摄中,建国饭店查理酒吧的工作人员给予了大力支持。在此表示衷心感谢。同时,本书的编写也参考了刘雨沧的《调酒技术》;另外,刘素萍、王留政、薛春潮、赵长青、张建民也给予了帮助。在此一并表示感谢。

本书适合作为中等职业学校酒店服务与管理专业及相关专业的教材,也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。由于编者水平有限,加上时间仓促,书中难免有不足之处,恳请广大读者不吝指教。

编 者

2009 年 3 月



CONTENTS 目录

第一篇 含酒精酒水调制与服务

单元一 单饮类酒水调制与服务

- 任务一 单饮类单份供应酒水——白兰地的调制与服务4
- 任务二 单饮类整瓶供应酒水——红葡萄酒的调制与服务23



单元二 兑和法 (Building) 调制鸡尾酒

- 任务一 兑和法调制鸡尾酒——“金汤力”的调制与服务44
- 任务二 兑和法调制鸡尾酒 (飘浮) ——“彩虹酒”的调制与服务56



单元三 调和法 (Stirring) 调制鸡尾酒

- 任务一 调和法调制鸡尾酒 (不滤冰) ——“血玛丽” (Bloody Mary) 的调制与服务66
- 任务二 调和法调制鸡尾酒 (滤冰) ——“马天尼”的调制与服务75





目 录 CONTENTS

单元四 摇和法 (Shaking) 调制鸡尾酒

- 任务一 摇和法调制鸡尾酒
(单手摇法) ——
“曼哈顿”的调制与服务88
- 任务二 摇和法调制鸡尾酒
(单手摇法、加奶类) ——
“青草蚱”的调制与服务96
- 任务三 摇和法调制鸡尾酒
(双手摇法、加蛋类) ——
“红粉佳人”的调制与服务 ...105



单元五 搅和法 (Blending) 调制鸡尾酒

- 任务一 搅和法 (果汁机搅拌) 调制
鸡尾酒——“香蕉得其利”的
调制与服务118
- 任务二 搅和法 (搅拌机搅拌) 调制
鸡尾酒——“草莓龙舌兰”的
调制与服务129



单元六 鸡尾酒调制的几种特殊方法

- 任务一 鸡尾酒的特殊调制方法
(烈焰) ——“B-52 轰炸机”
的调制与服务146





CONTENTS 目录

- 任务二 鸡尾酒的特殊调制方法（拍）——
“特基拉炸弹”的调制与服务 ...156

- 任务三 鸡尾酒的特殊调制方法
（热饮）——“威士忌托地”的
调制与服务165



单元七 花式调酒

- 任务一 花式调酒（一）180

- 任务二 花式调酒（二）192



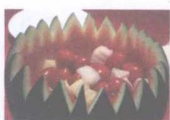
第二篇 无酒精鸡尾酒的调制

单元八 糖浆和水果类的调制

- 任务一 糖浆类——草莓冰沙的制作208

- 任务二 水果类——水果汇的制作219

- 任务三 水果拼盘的制作229



附录

- 附录一 酒水知识248

- 附录二 酒吧名词中英文对照和
常用英语269

- 附录三 部分鸡尾酒参考配方287



第一篇

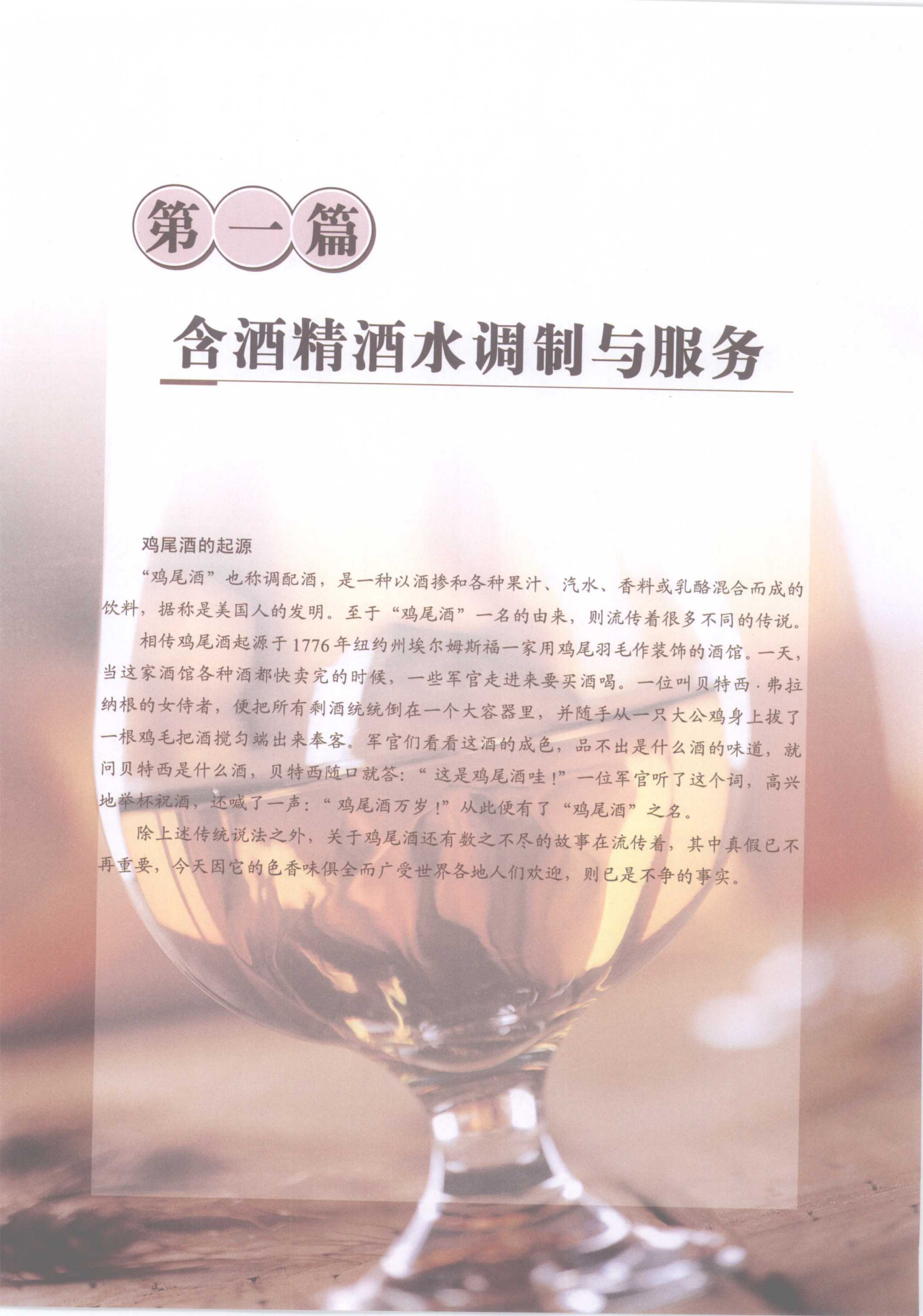
含酒精酒水调制与服务

鸡尾酒的起源

“鸡尾酒”也称调配酒，是一种以酒掺和各种果汁、汽水、香料或乳酪混合而成的饮料，据称是美国人的发明。至于“鸡尾酒”一名的由来，则流传着很多不同的传说。

相传鸡尾酒起源于1776年纽约州埃尔姆斯福一家用鸡尾羽毛作装饰的酒馆。一天，当这家酒馆各种酒都快卖完的时候，一些军官走进来要买酒喝。一位叫贝特西·弗拉纳根的女侍者，便把所有剩酒统统倒在一个大容器里，并随手从一只大公鸡身上拔了一根鸡毛把酒搅匀端出来奉客。军官们看看这酒的成色，品不出是什么酒的味道，就问贝特西是什么酒，贝特西随口就答：“这是鸡尾酒哇！”一位军官听了这个词，高兴地举杯祝酒，还喊了一声：“鸡尾酒万岁！”从此便有了“鸡尾酒”之名。

除上述传统说法之外，关于鸡尾酒还有数之不尽的故事在流传着，其中真假已不再重要，今天因它的色香味俱全而广受世界各地人们欢迎，则已是不争的事实。



单元一

单饮类酒水调制与服务

因为酒水的存在，人类的生活变得更加多姿多彩。无论是举家团圆的佳节，还是三五佳朋的欢聚；无论是重大社交活动，还是花下独酌的细细品味，都离不开酒水。

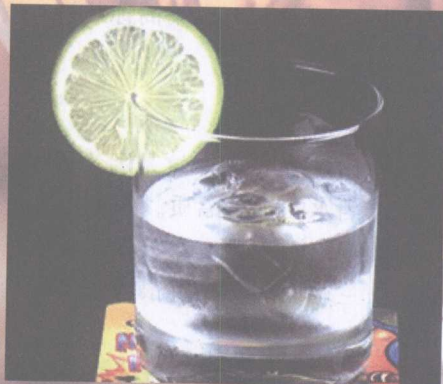
让我们一起来认识酒水，享受酒水吧。

学习目标

- 掌握单饮类单份供应酒水服务技能。
- 掌握单饮类整瓶供应酒水服务技能。



酒吧结构



鸡尾酒欣赏



任务一 单饮类单份供应酒水——白兰地的调制与服务

任务描述

随着一支商务旅游团的到来,使酒吧里一下子热闹起来。吧台和吧桌边坐满了喝酒的客人,有人说要喝白兰地酒,有人说要喝威士忌酒,还有人说要喝伏特加。调酒师整理了一份点酒单,共有十多个种类,其中要白兰地酒的人最多。下面且看调酒师是如何为客人制作单份纯饮白兰地酒(见图 1-1-1)与提供服务工作的。



图 1-1-1 白兰地酒

任务分析

单饮酒的调制关键在于四个方面:一是掌握每份酒的供应量,二是正确选择所用的杯具,三是注意部分酒有最佳的饮用温度,四是部分酒要加冰或者加冰和柠檬。

(一) 工具、装饰、载杯、服务程序

对于单饮酒来说,因为是按份供应的,所以量酒杯和载酒杯(以下简称载杯、酒杯)就成了最重要的工具和用具了。

(二) 调制过程的分析

准备酒杯的要求:在酒水服务中,不同的酒水要用不同的酒杯。这是因为不同的酒水,它的特点也不同,只有用不同的酒杯才能更好地彰显出酒水的优良品质。有的酒是要在低温下饮用的,所以酒杯的杯脚要高,这样可以避免手温影响到酒的温度。白兰地酒是需要靠手的热度温热,以便有更多的酒香能够散发出来,所以白兰地酒杯的杯脚很矮。选择酒杯的原则是一定要能够彰显出酒的优良个性。

准备酒水的要求:不同酒水的最佳饮用温度是不同的。白葡萄酒、香槟酒、餐前酒、金酒、伏特加酒、雪梨酒、果汁、啤酒和软饮料是在低温下饮用的;红葡萄酒、威士忌酒、餐前烈酒、餐后甜酒是在常温下饮用的;白兰地酒是在常温下用手温进一步捂热后饮用的。



加冰的要求：直饮类不加冰，混合饮类加两块冰，加水饮用时不是加水而是加三块冰。这里的冰块指常用的方块冰。

量取酒水：不同酒水的量取量是不一样的，在量取酒水时一定要用量酒杯准确量取酒水。

服务：在提供服务时，由于客人坐在吧台边上，调酒师调好酒后直接给客人饮用，不再经过服务员的手。酒水调好后要为客人送上酒水，方法是取一个杯垫，放在客人面前的吧台上，然后拿起酒杯，放在杯垫上，并向客人面前轻推一下，表示可以饮用了。具体过程如表 1-1-1 所示。

表 1-1-1 单份供应酒水调制与服务（单饮不加冰、无装饰）操作方法与注意事项表

1. 准备工作	操作方法	注意事项
 图 1-1-2	(1) 准备器具用品、原料 器具用品：量酒杯、白兰地酒杯、托盘、杯垫。 原料：白兰地酒。 如图 1-1-2 所示。	在有免费供应小食品的酒吧需要准备小碟或小盘。
 图 1-1-3	(2) 检查酒水 单份供应的酒水可以用已经打开的酒，也可以用没有打开的新酒。 检查白兰地酒主要是看酒的品牌、陈酿时间等信息是否是客人所要的酒水。酒标的内容和名称如图 1-1-3 所示。 1—品牌名称：马爹利。 2—产地：干邑地区又称康涅克地区。 3—年份：X (Extra) 格外, O (Old) 老的, Supreme 超级。 4—家族名称：尚·马爹利家族。 5—酒精含量：40% (V/V)。 6—公司创建年份：1715 年。 7—酒瓶容量：1.0L。 图 1-1-4 所示为两种不同品牌的白兰地酒。	注意核对陈酿时间：V.O 代表 10～12 年；V.S.O 代表 12～20 年；V.S.O.P 代表 20～30 年；F.O.V 代表 30 年以上；NAPOLEON 代表 40 年以上；X.O 代表 50 年以上；X 代表 70 年陈酿。
 图 1-1-5	(3) 检查载杯 检查载杯上是否有污渍、水渍、指纹等。 检查方法如图 1-1-5 所示。	对光检查容易看清载杯上的污渍。



续表

操作方法

注意事项



图 1-1-6

(4) 检查量酒杯

量酒杯有大小两个头, 分别有 20mL、30mL、40mL 等型号, 容量刻在量酒杯外壁的上沿。本例要选用 1oz (30mL) 的量酒杯, 如图 1-1-6 所示。

检查器具用品是否完好、清洁。



图 1-1-7

(5) 检查托盘和杯垫

使用小圆托盘。

托盘要干净、无水渍。杯垫要干净、平整、无破损。干净的金属托盘能达到镜子的效果, 盘中物品为杯垫, 如图 1-1-7 所示。

- ① 使用金属托盘时要洗净擦亮。
- ② 杯垫要完整无破损。

2. 开启酒瓶

操作方法

注意事项



图 1-1-8

(1) 擦拭酒瓶, 除去灰尘

操作动作如图 1-1-8 所示 (使用酒瓶已经开封的酒时, 直接进入第 3 步调制酒水)。

动作要轻, 防止瓶中酒水被过度摇动。



图 1-1-9

(2) 开启酒瓶

白兰地的酒瓶是用橡木塞密封的。开启时, 旋转瓶盖, 拧断外封盖, 继续旋转, 旋出密封的橡木塞, 如图 1-1-9 所示。把橡木塞反过来放置在桌子上, 并用一块干净的餐巾擦拭白兰地酒的瓶口。

要防止橡木塞向下放在桌子上粘上灰尘。



图 1-1-10

(3) 检查

斟倒杯中一小份, 对光检查酒水颜色是否正常、有无杂质, 并品尝此酒味道是否正常, 如图 1-1-10 所示。

多训练, 了解了酒的性质后, 才能有更好的鉴别能力。