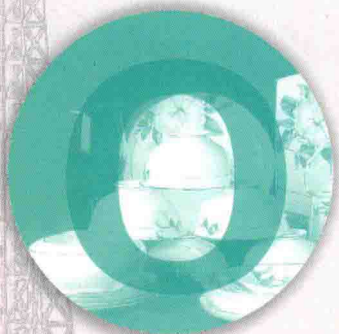
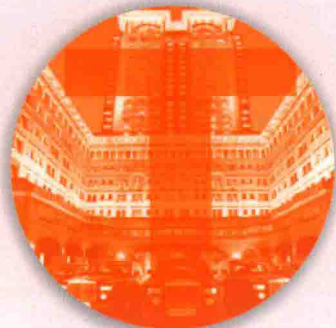




全国高等院校旅游管理类应用型人才“十三五”规划教材

总主编◎马 勇



酒水知识与调酒 (第二版)

Beverage Brand Knowledge and Bartending (Second Edition)

主编◎王 勇





全国高等院校旅游管理类应用型人才培养“十三五”规划教材

总主编◎马勇

酒水知识与调酒 (第二版)

Beverage Brand Knowledge and Bartending (Second Edition)

主 编◎王 勇

副主编◎蔡家齐 张小明 陈 蔚

参 编 (排名不分先后)

乔 良 刘 灏 程 逆 罗晓黎 张秀玲 刘 铮
王 婷 周静怡 王可民 王 芳 吴卫东 钟 华
卫亚坤 詹秀秀 邢卫平 冯景兰 聂俊杰 韩晶晶
洪 润 吕 敏 康晓梅 高 馨 邹红梅 兰 艳
罗 敏 文 珺 黄 斌 唐 超 何紫薇 张 智
陈春梅 万艳芳 宋方清



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

中国·武汉

内 容 提 要

本书是主编王勇老师在19年国内外调酒工作中经验的总结,以国际调酒师协会高级调酒师课程为主线,结合皇家加勒比国际游轮调酒师岗位工作实际,参照世界杯国际调酒锦标赛传统调酒的比赛项目和评分标准,共分2大模块8个项目展开。重点介绍了国际调酒师应具备的酒水基础知识和操作技能,并配有大量的图片和视频资料,具有很高的实用价值。

本书的主要教学对象是职业院校酒水相关专业的学生及酒水从业人员。通过本书的学习,使读者了解和掌握国际调酒师应具备的基础理论知识和调酒技巧,能基本胜任国际连锁酒店调酒师的岗位工作。

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与调酒/王勇主编.—2版.—武汉:华中科技大学出版社,2019.7
全国高等院校旅游管理类应用型人才“十三五”规划教材
ISBN 978-7-5680-5362-4

I. ① 酒… II. ① 王… III. ① 酒-基本知识-高等学校-教材 ② 酒-勾兑-高等学校-教材
IV. ① TS971 ② TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2019)第 139302 号

酒水知识与调酒(第二版)

王 勇 主 编

Jiushui Zhishi yu Tiaojiu(Di-er Ban)

策划编辑:李 欢

责任编辑:李家乐

封面设计:原色设计

责任校对:刘 竣

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

电话:(027)81321913

武汉市东湖新技术开发区华工科技园

邮编:430223

录 排:华中科技大学出版社美编室

印 刷:武汉市籍缘印刷厂

开 本:787mm×1092mm 1/16

印 张:17.25 插页:6

字 数:435千字

版 次:2019年7月第1版第1次印刷

定 价:56.80元



本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

编委会

全国高等院校旅游管理类 应用型人才培养“十三五”规划教材

主 编

马 勇 教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会副主任
中国旅游协会教育分会副会长
中组部国家“万人计划”教学名师
湖北大学旅游发展研究院院长，教授、博士生导师

编 委 (排名不分先后)

田 里 教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会主任
云南大学工商管理及旅游管理学院原院长，教授、博士生导师

高 峻 教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会副主任
上海师范大学旅游学院副院长，教授、博士生导师

邓爱民 中南财经政法大学旅游管理系主任，教授、博士生导师

潘秋玲 西安外国语大学旅游学院院长，教授

薛兵旺 武汉商学院旅游与酒店管理学院院长，教授

田芙蓉 昆明学院旅游学院院长，教授

罗兹柏 中国旅游未来研究会副会长，重庆旅游发展研究中心主任，教授

朱承强 上海师范大学旅游学院/上海旅游高等专科学校酒店研究院院长，教授

王春雷 上海对外经贸大学会展经济与管理系主任，副教授

毕斗斗 华南理工大学经济与贸易学院旅游与酒店管理系主任，副教授

李会琴 中国地质大学(武汉)旅游系副系主任，副教授

程丛喜 武汉轻工大学经济与管理学院，教授

吴忠军 桂林理工大学旅游学院院长，教授

韩 军 贵州商学院旅游学院院长，教授

黄其新 江汉大学商学院副院长，教授

张 青 山东青年政治学院旅游学院院长，教授

何天祥 湖南商学院旅游管理学院院长，教授

李 玺 澳门城市大学国际旅游与管理学院客座教授、博士生导师

何 彪 海南大学旅游学院会展经济与管理系主任，副教授

陈建斌 广东财经大学地理与旅游学院副院长，副教授

孙洪波 辽东学院旅游学院院长，教授

李永文 海口经济学院旅游与民航管理学院院长，教授

李喜燕 重庆文理学院旅游学院副院长，教授

朱运海 湖北文理学院休闲与旅游服务管理研究所所长，副教授

职业风采之英式调酒



1



2

1 2018世界杯国际调酒锦标赛（爱沙尼亚塔林）

2 2017世界杯国际调酒锦标赛（丹麦歌本哈根）



1



2



1 2017武汉One & Night A+连锁概念清吧三瓶烟花秀

2 2018美国皇家加勒比国际邮轮调酒师岗位工作交流会展示

国际国内交流



1



2



3

- 1 2018国际调酒师协会董事会财务总监Mr. Jarkko Salonen颁发王勇老师年度国际最佳调酒技术大奖
- 2 2018国际调酒师协会秘书长Mr. Derrick Lee授予王勇老师IBA培训师
- 3 2017诺唯真喜悦号人头马路易十三品鉴会



4



5

4 2018第二届中国白酒鸡尾酒大赛暨2019年世界杯国际调酒锦标赛中国选拔赛总决赛

5 6th WCC 2019世界杯国际调酒锦标赛接旗仪式

世界经典鸡尾酒



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1 Fresh Summer Love

2 Demetra

3 The Blooming Cheeryness

4 To Lady Amarena

5 Fresh Summer Love

6 Vikings Sacrifice

7 Mediterrani Cobbler

8 Black Swan

9 Nutty Cookuu

调酒技能训练



1



2



3



- 1 英式倒酒
- 2 量酒器的使用技巧
- 3 示酒



4



5



接着把酒倾注到马克杯内

6

4 握瓶技巧

5 倒酒技巧

6 抛接(Throwing)



7



8



9



用杯布擦拭马天尼杯
Use glass cloth to clean martini glass.

10



7 冰杯

8 滤冰

9 过滤与再度过滤

10 擦拭酒杯技巧

总序

Introduction

伴随着旅游业上升为国民经济战略性支柱产业和人民群众满意的现代服务业,我国实现了从旅游短缺型国家到旅游大国的历史性跨越。2016年12月26日,国务院印发的《“十三五”旅游业发展规划》中提出要将旅游业培育成经济转型升级重要推动力、生态文明建设重要引领产业、展示国家综合国力的重要载体和打赢扶贫攻坚战的重要生力军,这标志着我国旅游业迎来了新一轮的黄金发展期。在推进旅游业提质增效与转型升级的过程中,应用型人才的培养、使用与储备已成为决定当今旅游业实现可持续发展的关键要素。

为了解决人才供需不平衡难题,优化高等教育结构,提高应用型人才素质、能力与技能,2015年10月21日教育部、国家发改委、财政部颁发了《关于引导部分地方普通本科高校向应用型转变的指导意见》,为应用型院校的转型指明了新方向。对于旅游管理类专业而言,培养旅游管理应用型人才是旅游高等教育由1.0时代向2.0时代转变的必由之路,是整合旅游教育资源、推进供给侧改革的历史机遇,是旅游管理应用型院校谋求话语权、扩大影响力的重要转折点。

为深入贯彻教育部引导部分地方普通高校向应用型转变的决策部署,推动全国旅游管理本科教育的转型发展与综合改革,在教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会和全国高校旅游应用型本科院校联盟的大力支持和指导下,华中科技大学出版社率先组织编撰出版“全国高等院校旅游管理类专业应用型人才‘十三五’规划教材”。该套教材特邀教育部高等学校旅游管理类专业教学指导委员会副主任、中国旅游协会教育分会副会长、中组部国家“万人计划”教学名师、湖北大学旅游发展研究院院长马勇教授担任总主编。

在立足旅游管理应用型人才培养特征、打破重理论轻实践的教学传统的基础上,该套教材在以下三方面作出了积极的尝试与探索。

一是紧扣旅游学科特色,创新教材编写理念。该套教材基于高等教育发展新形势,结合新版旅游管理专业人才培养方案,遵循应用型人才培养的内在逻辑,在编写团队、编写内容与编写体例上充分彰显旅游管理作为应用型专业的学科优势,全面提升旅游管理专业学生的实践能力与创新能力。

二是遵循理实并重原则,构建多元化知识结构。在产教融合思想的指导下,坚持以案例为引领,同步案例与知识链接贯穿全书,增设学习目标、实训项目、本章小结、关键概念、案例解析、实训操练和相关链接等个性化模块。为了更好地适应当代大学生的移动学习习惯,本套教材突破性地书中插入二维码,通过手机扫描即可直接链接华中出版资源服务平台。



三是依托资源服务平台,打造立体化互动教材。华中科技大学出版社紧抓“互联网+”发展机遇,自主研发并上线了华中出版资源服务平台,实现了快速、便捷调配教学资源的核心功能。在横向资源配套上,提供了教学计划书、PPT、参考答案、教学视频、案例库、习题集等系列配套教学资源;在纵向资源开发上,构建了覆盖课程开发、习题管理、学生评论等集开发、使用、管理、评价于一体的教学生态链,真正打造了线上线下、课堂课外的立体化互动教材。

基于为我国旅游业发展提供人才支持与智力保障的目标,该套教材在全国范围内邀请了近百所应用型院校旅游管理专业学科带头人、一线骨干“双师双能型”教师,以及旅游行业界精英共同编写,力求出版一套兼具理论与实践、传承与创新、基础与前沿的精品教材。该套教材难免存在疏忽与缺失之处,恳请广大读者批评指正,以使该套教材日臻完善。希望在“十三五”期间,全国旅游教育界以培养应用型、复合型、创新型人才为己任,以精品教材建设为突破口,为建设一流旅游管理学科而奋斗!

2017. 1. 18

本书由教育部职业院校与国际调酒师协会中国会员国、中国酒类流通协会调酒师专业委员会、武汉调酒师协会共同出题、研究、编著而成,在编写中不仅体现了传统教材的系统性、理论性和完整性,更是根据国际调酒师职业的工作特点,以掌握专业知识理论和实用操作技能及服务能力的培养为根本出发点,采用项目化的编撰方式,较好地体现了国际最新的调酒知识与操作技能。对从业人员的基本素质的提高、国际调酒师的核心专业理论知识与技能的掌握有直接的指导作用。

本书具体编写分工如下。项目一由武汉职业技术学院蔡家齐、江汉大学吴卫东、武汉市第一商业学校聂俊杰、武汉市第一职业教育中心万艳芳和周静怡、远安县职业教育中心学校宋方清、美国皇家加勒比国际邮轮调酒师唐超编写,项目二由武汉交通职业学院陈春梅、武汉市第一商业学校王勇、武昌理工学院张秀玲、武汉铁路职业技术学院程逆、武汉交通职业学院詹秀秀编写,项目三由武汉市第一商业学校王勇、上海新锦江大酒店乔良、湖北省园林工程技术学校何紫薇、长江职业学院罗晓黎、武汉商学院王婷编写,项目四由武汉市第一商业学校王勇、武汉航海职业技术学院吕敏、湖北中南高级职业技术学校黄斌、湖北三峡职业技术学院刑卫平编写,项目五由武汉城市职业学院钟华、武汉市旅游学校王芳、武汉市石牌岭高级职业中学刘灏、三峡旅游职业技术学院张小明、湖北生态工程职业技术学院王可民、广西生态工程职业学院兰艳编写,项目六由武汉市旅游学校冯景兰、武汉商学院韩晶晶、武昌理工学院刘铮、荆州职业技术学院卫亚坤、江西环境工程职业学院罗敏编写,项目七、项目八由武汉市第一商业学校王勇、维京游轮洪润、义乌工商职业技术学院邹红梅、桂林市旅游职业中等专业学校文珺编写,附录部分由武汉市第一商业学校王勇、湖北科技职业学院陈蔚、唐山师范学院康晓梅、江西现代职业技术学院高馨、武汉城市职业学院张智编写。本书由王勇老师统稿。本书是王勇老师代表中国参加第66届和67届世界杯国际调酒锦标赛,获得2018年度最佳调酒国际技术大奖和英式铜牌后的最新作品,根据国际调酒师职业的发展现状和岗位工作实际,以及目前国内酒水的教学需求,在第一版基础上撤除了咖啡、可可、日本清酒、中国黄酒等任务版块,增加了风味糖浆、鸡尾酒装饰物等制作任务版块。此外,还增加了调酒实训经典鸡尾酒的制作教学视频。

在本书编写过程中,参考了国内外的相关著作,并得到了全国高等学校旅游院校联盟、湖北省职业教育旅游类专业教学指导委员会、美国皇家加勒比邮轮公司、维京邮轮公司、国际调酒师协会中国会员国、中国酒类流通协会调酒师专业委员会、武汉调酒师协会、武汉市



酒水

知识与调酒(第二版)

第一商业学校、桂林市旅游职业中等专业学校、“舌尖上的鸡尾酒”栏目、酒吧传奇等的大力支持。

由于笔者水平有限,行业发展速度快,知识更新等原因,本书难免在体系、观点及论述过程中存在不足,欢迎同仁及广大读者批评指正。

编者

2019年4月

模块一 酒水基础知识

3

项目一 酒水概论

- 任务一 酒水、酒与酒度 /4
- 任务二 酒水的分类 /7

11

项目二 无酒精饮料

- 任务一 碳酸饮料 /12
- 任务二 果蔬汁饮料 /16
- 任务三 风味糖浆 /20
- 任务四 矿泉水 /23

27

项目三 酿造酒

- 任务一 啤酒(Beer) /28
- 任务二 葡萄酒(Wine)  /37

55

项目四 蒸馏酒

- 任务一 白兰地(Brandy) /56
- 任务二 威士忌(Whisky) /66
- 任务三 金酒(Gin) /80
- 任务四 伏特加(Vodka) /88
- 任务五 朗姆酒(Rum) /99
- 任务六 龙舌兰酒 /106
- 任务七 中国白酒(Chinese Liquor) /113