



目录

第一章 调酒师应具备的专业素质	(1)
第一节 调酒师应掌握的专业知识和技能	(2)
一、应掌握的专业知识	(2)
二、应具备的专业技能	(4)
第二节 酒吧分类知识	(5)
一、立式酒吧(Bar)	(5)
二、主酒吧(Main Bar or Pub)	(6)
三、服务酒吧(Service Bar)	(7)
四、鸡尾酒廊(Lounge)	(8)
五、宴会酒吧(Banquet Bar)	(8)
六、多功能酒吧(Grand Bar)	(9)
七、其他类型的酒吧	(9)
第三节 吧台结构设计知识	(10)
一、吧台(Bar Counter)	(10)
二、中心吧(Making Table)	(10)
三、后吧(Wine Board)	(11)
四、洗涤槽(Dishwasher)	(11)
五、冷藏设备(Refrigerater)	(11)
第四节 酒的分类知识	(11)
一、按制造方法不同分类	(11)
二、按酒精含量不同分类	(12)
三、按商业经营习惯分类	(13)
四、以配餐方式分类	(13)

五、按酒的饮用方法分类	(14)
第五节 调酒师的仪容仪态	(14)
一、上岗前的仪容要求	(15)
二、营业中的仪态要求	(15)
三、服务时的仪态要求	(16)
第六节 调酒师的等级要求	(17)
一、初级调酒师的等级要求	(17)
二、中级调酒师的等级要求	(18)
三、高级调酒师的等级要求	(19)
第二章 调酒师的工作职责与工作程序	(21)
第一节 调酒师的工作职责	(22)
一、调酒师的工作职责	(22)
二、调酒师实习生的工作职责	(22)
第二节 调酒师的工作程序	(23)
一、调酒工作注意事项	(23)
二、营业前准备	(24)
三、营业中的工作程序	(25)
四、营业后的工作程序	(27)
第三章 常用调酒设备和调酒用具	(29)
第一节 调酒设备和调酒用具	(30)
一、常用调酒设备	(30)
二、常用调酒用具	(34)
第二节 常用调酒杯具	(40)
一、酒吧常用酒杯	(41)
二、常用酒杯规格	(44)
三、杯具和器皿的清洗与消毒	(45)
第三节 常用用具的保管	(47)
一、玻璃用品的使用保管	(47)



二、陶瓷制品的使用保管	(48)
第四章 酿造酒	(49)
第一节 啤酒(Beer)	(50)
一、啤酒的起源	(50)
二、啤酒的酿造方法	(51)
三、啤酒的分类	(51)
四、啤酒的鉴别	(55)
五、啤酒的饮用与服务	(56)
六、啤酒的贮藏要求	(58)
七、世界8大啤酒生产国	(59)
八、啤酒调制的鸡尾酒	(61)
第二节 葡萄酒(Wine)	(63)
一、葡萄酒的起源	(63)
二、葡萄酒的酿造过程	(64)
三、香槟及汽泡葡萄酒	(66)
四、葡萄酒的分类	(69)
五、葡萄酒的等级划分	(71)
六、葡萄酒的鉴别与选购	(73)
七、葡萄酒的饮用服务	(74)
八、葡萄酒的贮藏要求	(77)
九、历史最悠久的法国葡萄酒	(79)
十、最大的葡萄酒出产国——意大利葡萄酒	(83)
十一、葡萄酒调制的鸡尾酒	(84)
第三节 日本清酒	(86)
一、日本清酒酿制方法	(86)
二、日本清酒分类	(87)
三、清酒新产品	(88)
四、日本清酒的饮用服务	(90)
五、日本清酒的贮藏要求	(90)

六、清酒调制的鸡尾酒	(90)
第四节 中国黄酒	(91)
一、中国黄酒的酿造方法	(91)
二、中国黄酒的类别	(92)
三、中国黄酒的鉴别	(95)
四、中国黄酒的饮用服务	(96)
五、中国黄酒的贮藏要求	(96)
第五节 果 酒	(97)
一、果酒的分类	(97)
二、果酒的鉴别	(98)
三、果酒的饮用服务	(98)
四、果酒的贮藏要求	(99)
五、我国 6 大著名果酒	(99)
第五章 蒸馏酒(Spirit)	(101)
第一节 金酒(Gin)	(102)
一、金酒的特点	(102)
二、荷兰金酒	(103)
三、英式金酒	(103)
四、美式金酒	(104)
五、金酒的饮用服务	(104)
六、世界著名金酒品种	(104)
七、金酒调制的鸡尾酒	(106)
第二节 白兰地(Brandy)	(110)
一、白兰地的起源	(110)
二、白兰地的酿造方法	(110)
三、法国白兰地	(112)
四、白兰地的鉴别方法	(114)
五、白兰地的饮用服务	(116)
六、白兰地的贮存要求	(117)



七、白兰地主要生产国	(117)
八、白兰地调制的鸡尾酒	(118)
第三节 威士忌(Whisky)	(123)
一、威士忌的起源	(123)
二、威士忌的酿造方法	(123)
三、苏格兰威士忌(Scotch Whisky)	(124)
四、爱尔兰威士忌(Irish whiskey)和加拿大威士忌(Canadian whiskey)	(126)
五、美国威士忌(American whiskey)	(127)
六、威士忌的饮用服务	(129)
七、威士忌的鉴别	(129)
八、威士忌调制的鸡尾酒	(130)
第四节 朗姆酒(Rum)	(133)
一、朗姆酒的特点	(133)
二、朗姆酒的分类	(134)
三、朗姆酒的饮用服务	(135)
四、朗姆酒的产区及特色	(136)
五、朗姆酒名品——百家得 151	(137)
六、朗姆酒调制的鸡尾酒	(137)
第五节 特基拉(Tequila)	(140)
一、特基拉酒的酿造方法	(141)
二、特基拉酒的分类	(141)
三、特基拉酒的饮用服务	(142)
四、特基拉酒的贮藏要求	(143)
五、世界著名特基拉酒	(143)
六、特基拉酒调制的鸡尾酒	(143)
第六节 伏特加(Vodka)	(145)
一、伏特加的特点	(145)
二、伏特加的酿造方法	(146)
三、伏特加的分类	(146)
四、伏特加主要生产国	(147)

五、伏特加的饮用服务	(148)
六、伏特加的贮藏要求	(148)
七、伏特加调制的鸡尾酒	(148)
第七节 中国白酒	(152)
一、中国白酒的特点	(152)
二、中国白酒的酿造方法	(153)
三、中国白酒的类别	(153)
四、中国白酒的鉴别	(155)
五、中国白酒的饮用服务	(156)
六、中国白酒的贮藏要求	(156)
七、中国白酒主要品牌	(157)
八、中国白酒调制的鸡尾酒	(159)
第六章 配制酒	(161)
第一节 中国配制酒	(162)
一、中国配制酒的酿造方法	(162)
二、中国配制酒的种类和名品	(162)
三、中国配制酒的饮用服务	(164)
四、中国配制酒的贮藏	(164)
第二节 开胃酒 (Aperitif)	(165)
一、味美思 (Vermouth)	(165)
二、苦味酒 (Bitters)	(167)
三、茴香酒 (Anisette)	(168)
四、开胃酒的饮用与服务	(169)
五、开胃酒的贮藏	(169)
六、开胃酒调制的鸡尾酒	(169)
第三节 甜食酒 (Dessert Wine)	(171)
一、波特酒 (Porto)	(171)
二、雪利酒 (Sherry)	(173)
三、玛德拉酒 (Madeira)	(174)



四、甜食酒的饮用服务	(175)
五、甜食酒的贮藏要求	(176)
六、甜食酒调制的鸡尾酒	(176)
第四节 利口酒 (Liqueur)	(177)
一、利口酒的酿造方法	(177)
二、利口酒分类	(178)
三、利口酒的贮藏	(182)
四、利口酒的饮用服务	(182)
五、利口酒调制的鸡尾酒	(182)
第七章 鸡尾酒 (Cocktail)	(185)
第一节 鸡尾酒基本知识	(186)
一、鸡尾酒的起源	(186)
二、鸡尾酒的特点	(188)
三、鸡尾酒的主要原料	(189)
四、鸡尾酒的调制方法	(191)
五、鸡尾酒的分类	(194)
第二节 鸡尾酒的装饰与点缀	(196)
一、常用杯饰和配头	(196)
二、水果装饰	(198)
三、花、叶、香草、香料饰物	(198)
四、霜状饰物	(198)
五、常见的鸡尾酒装饰方法	(199)
六、装饰物制作方法	(199)
第三节 鸡尾酒的调配技巧	(202)
一、鸡尾酒的色彩调配	(202)
二、鸡尾酒的香味调配	(203)
三、鸡尾酒的口味调配	(204)
四、鸡尾酒的造型	(205)
五、鸡尾酒的格	(206)

第四节 调制鸡尾酒的注意事项	(207)
一、调酒基本常识	(207)
二、使用冰块注意事项	(210)
第五节 调制流行的鸡尾酒	(211)
一、酸甜类鸡尾酒	(211)
二、烈甜类鸡尾酒	(214)
三、餐前开胃类鸡尾酒	(215)
四、彩虹类鸡尾酒	(217)
五、葡萄酒及香槟类鸡尾酒	(218)
六、中华鸡尾酒	(218)
七、宾治类鸡尾酒	(219)
八、碳酸混合饮料	(220)
九、果汁混合饮料	(222)
十、乳脂混合饮料	(225)
十一、星座鸡尾酒	(227)
第八章 软饮料	(229)
第一节 碳酸饮料	(230)
一、碳酸饮料的种类	(230)
二、碳酸饮料的选购	(231)
三、碳酸饮料的饮用服务	(231)
四、碳酸饮料的保存	(231)
五、碳酸类混合饮料的调配	(232)
第二节 果汁饮料	(232)
一、果汁饮料的分类	(232)
二、果汁饮料的选购	(233)
三、果汁饮料的饮用服务	(234)
四、果汁类混合饮料的调配	(234)
第三节 乳品饮料	(239)
一、乳品饮料的分类	(239)



二、乳品饮料的饮用服务	(240)
三、乳品饮料的选购	(241)
四、乳品饮料的贮存	(241)
五、乳品调配的混合饮料	(242)
第九章 含咖啡因饮料	(243)
第一节 咖啡饮料	(244)
一、咖啡的来历	(244)
二、咖啡的调制方法	(245)
三、冲泡咖啡的技巧	(250)
四、咖啡的饮用服务	(252)
五、咖啡的保存要求	(254)
六、世界著名咖啡生产国	(254)
七、常见咖啡饮料的调制	(257)
八、常见花式冰咖啡的调制	(260)
第二节 茶	(263)
一、茶叶的分类	(263)
二、中国名茶	(264)
三、冲泡茶的五要素	(266)
四、茶的饮用与服务	(268)
五、茶叶的鉴别方法	(269)
六、茶叶的存放要求	(270)
七、茶饮料的泡制	(270)
第十章 水果拼盘	(273)
第一节 水果拼盘制作工艺	(274)
一、原料选择	(274)
二、水果拼盘的构思与命名	(274)
三、艺术造型与器皿选择	(274)
四、水果拼盘的色彩搭配	(275)

五、制作水果拼盘的刀功要求	(275)
六、水果拼盘的出品	(277)
第二节 水果拼盘制作实例	(278)
一、春色满园	(278)
二、红红火火	(280)
三、一帆风顺	(281)
四、屏开吉祥	(282)
五、梅花三弄	(282)
六、中秋月圆	(282)
七、凤鸟珍珠	(282)
第十一章 酒吧管理与服务	(283)
第一节 酒吧采购	(284)
一、采购计划的制定	(284)
二、原料采购的程序	(285)
第二节 酒吧酒单设计	(287)
一、酒单制定依据	(287)
二、酒单内容的制定	(288)
三、酒单设计	(289)
第三节 酒水定价策略	(291)
一、常见酒水定价策略	(291)
二、酒水新产品定价策略	(293)
第四节 酒水的销售管理和成本控制	(294)
一、零杯销售	(294)
二、整瓶销售	(295)
三、混合销售	(296)
第五节 酒水销售技巧	(298)
一、观察技巧	(298)
二、表达技巧	(299)
三、推销技巧	(300)



四、其他技巧	(300)
附录一 调酒师自我测试题	(302)
一、酒水准备	(302)
二、辅料准备	(304)
三、器具准备	(305)
四、酒单与酒谱	(305)
五、饮食成本核算	(306)
六、设备使用维护	(307)
七、食品卫生和餐饮搭配	(308)
附录二 酒吧英语	(310)
一、酒吧专用术语	(310)
二、酒吧用具	(311)
三、果汁/水果	(312)
四、配料与装饰物	(312)
五、软饮料	(313)
六、白兰地酒 Brandy	(313)
七、威士忌酒 Whisky	(314)
八、金酒 Gin	(315)
九、朗姆酒 Rum	(316)
十、伏特加酒 Vodka	(316)
十一、特基拉酒 Tequila	(316)
十二、利口酒 Liqueur	(316)
十三、开胃酒 Aperitif	(317)
十四、啤酒 Beer	(317)
附录三 主要参考文献	(318)



第一章

调酒师应具备的专业素质

调酒师，英语称为Bartender或Barman，是指在酒吧或餐厅等场所，按照一定配方或客人的要求，专门从事配制酒水、销售酒水，并让顾客领略酒的文化和风情的服务人员。调酒师在酒吧中的工作任务包括清洁酒吧、酒吧摆设、调制酒水、酒水补充、应酬客人和日常管理。调酒师必须具备较广泛的专业知识和专业技能，才能胜任调酒师的工作。

调酒分为传统的英式调酒和花式调酒两类。英式调酒文雅、规范，调酒师通常穿着英式马甲，调酒过程中常配以古典音乐，让人感觉很绅士。花式调酒起源于美国，特点是在较为规矩的英式调酒过程中加入一些花样的调酒动作，如抛瓶类等杂技动作，以及魔幻般的互动游戏，起到活跃酒吧气氛，提高娱乐性的作用。花式调酒是时下很多酒吧的卖点。



第一节 调酒师应掌握的专业知识和技能

一、应掌握的专业知识

作为一名调酒师，必须具备一定的专业知识，才能为顾客提供满意的服务。一般来说，调酒师应掌握以下专业知识。

1. 酒水知识

调酒师的工作离不开酒。掌握酒水知识，调酒师才能做好调酒工作，并为顾客提供酒类消费的专业指导。调酒师需掌握的酒水知识，主要包括酒水的分类、产地、生产年份、物理特点、口感特性、制作工艺、品名以及饮用服务方法。此外，调酒师还要能够鉴定出酒的质量，能够妥善贮存各种酒水。

鸡尾酒都是由一种基酒搭配不同的辅料配制而成的，酒和不同的辅料混合，会发生什么样的物理化学效应，产生什么样的味觉差异，这是调酒师必须掌握的专业知识，也是调酒师创新混合酒水的基础。

2. 习俗知识

不同地域的居民有不同的饮食特点、风俗习惯和宗教信仰，这些文化差异在当地出产的饮品和当地的饮酒习俗中有不同程度的反映。不同地域的客人，喜欢饮不同的酒。面对不同的客人，提供什么样的酒水，在调酒时用什么样的辅料，调酒师都要做到心中有数。如果调酒师推荐给客人的酒水不恰当，便会影响到客人的消费兴致，甚至还有可能侵犯客人的文化习惯和宗教信仰。

3. 外语知识

目前国内酒吧销售的酒类，大多都是国外生产的。进口酒水的品牌商标、生产原料、生产产地、等级分类等信息，基本上都用外文标示。调酒师必须能够看懂这些关键信息，工作中才不至于出现差错。比如，所有生产原料和生产工艺都相同的威士忌，如果产地不同，口味会大相径庭。如果调酒师看不懂生产产地的外文标示，在提供服务的过程中就会犯错误。

酒吧在国外经历了数百年的发展，形成了一套系统和稳定的术语系统。酒吧进入我国后，保留和沿用了许多外文用语和术语，如酒吧中的许多服务项目和调酒术语，都是用英



文表示的。如果调酒师不能熟练使用这些外文，就无法正常工作。

另外，酒吧经常会有外国人光临，调酒师用外语介绍服务项目和酒水的特点，会受到外国客人的好评。因此，掌握一些酒吧外语、调酒术语和外语基本会话，是一个调配师最基本的素质。

4. 原料贮藏保管知识

外国酒非常注重保管及贮存方式。各种不同的酒类，应根据其特点贮藏。白葡萄酒、汽泡酒应存放于低温酒库，正常储存温度一般在10~14摄氏度之间，还要防止光线过强或直射酒瓶。酒库中应避免放置酒类以外的杂物，以防气味污染。凡存放酒精度不超过14%（v/v）的酒类时，酒瓶的标签要朝上平放，让木塞被酒液浸润膨胀，隔绝空气，以达到防腐的目的。凡属于蒸馏酒类，瓶子大多需要竖立直放，以便于瓶内酒液挥发，达到降低酒精含量，改善酒质和酒的风格的目的。

酒吧中的其他物品如果汁、咖啡、茶叶、雪茄、食品原料和水果等，也都有独特的存放要求。了解原料的特性和贮藏保管知识，是调酒师的基本素质要求。

5. 设备操作和保养知识

酒吧常用设备和用具包括榨汁机、制冰机、碎冰机、生啤机、洗杯机、果汁机、奶昔机、咖啡机、搅拌机等数十种。作为调酒师，要熟练掌握酒吧常用设备的使用要求、操作要点和保养方法，以及这些设备和用具的使用、保管知识。

6. 酒具使用和保管知识

目前在酒吧销售的酒类，以洋酒居多，鸡尾酒也较为普遍。饮用不同的酒，要使用不同的酒具。对调酒师来说，为客人提供正确的酒具是非常重要的。酒具根据生产原料、生产工艺、外观造型和容量的不同，划分为不同的种类。掌握酒杯的种类、使用要求、清洗知识和保管知识，这是对调酒师的基本要求。

7. 营养卫生知识

调酒师要了解各种酒水、饮品的营养成分，了解酒水与菜肴的搭配以及饮料操作的卫生要求。

◇酒单知识

调酒师应掌握酒单的结构，所用酒水的品种、类别，以及酒单上酒水的调制方法和服务标准。

◇酒谱知识

熟练掌握酒谱上每种原料的用量标准、配制方法、用杯及调配程序。

二、应具备的专业技能

调酒师的主要工作任务是为客人调制和提供各种酒类，向客人销售酒水。掌握各种酒水的调制方法和技巧，熟练使用各种酒吧设备和用具，善于和客人沟通并向客人推销各种酒水，是调酒师必须具备的专业技能。所有这一切专业技能，调酒师必须通过专业性的训练和自我锻炼来提高。

1. 设备、用具的操作技能

正确使用设备和用具，熟练掌握操作程序，不仅可以延长设备、用具的寿命，也是提高服务效率的保证。在调制酒水时，调酒师的调制动作、操作姿势等，也会影响到酒水的质量和口味。调酒设备、用具的冲洗、清洗和消毒方法，也是调酒师必须掌握的。

2. 酒具的清洗操作技能

酒吧中的酒具种类繁多，调酒师需掌握各种酒具的冲洗、清洗和消毒方法。

3. 装饰物制作及准备技能

掌握装饰物的切分形状、薄厚和造型等方法。

4. 调酒技能

掌握调酒的动作、姿势和操作技巧，以保证酒水品质和口味一致。

5. 沟通和推销技巧

调酒师要提高自己的口头和书面表达能力，准确、迅速、有效地与顾客进行沟通，善于与顾客寒暄交流，熟练处理顾客提出的问题和投诉。

6. 成本核算技巧

调酒师要有较强的经营意识，了解成本核算技巧，尤其是对价格、成本和盈亏状况的分析计算，能在营业过程中快速计算和判断。



第二节 酒吧分类知识

酒吧根据服务方式的不同，大体上可以分为立式酒吧、主酒吧、服务型酒吧、鸡尾酒廊、宴会酒吧、多功能酒吧以及其他类型的酒吧。不同类型的酒吧，对调酒师有不同的要求。

一、立式酒吧（Bar）

立式酒吧是最典型、最有代表性的酒吧。立式酒吧并非是指客人必须站立饮酒，也不是调酒师或服务员站立服务，实际上只是大家对酒吧的一种习惯称呼而已。

立式酒吧在吧台前设有吧椅或吧凳，以供客人饮酒小憩。这种酒吧的客人一般来到吧台前，喝上一两杯酒就离开。也有的客人喜欢坐在吧台前的吧椅或吧凳上，饮一些酒水或软饮料，和调酒师聊聊天，目的是放松紧张的情绪，消除疲劳。

立式酒吧对调酒师的服务有以下基本要求。

1. 素质要求较高

立式酒吧的周转率较高，对调酒师素质要求也很高。调酒师只有提供了一流的服务，即高标准调酒和迅捷的服务，才能留住客人，增加消费，提高酒吧营业额。

2. 调酒具有艺术性和表演性

在立式酒吧，调酒师的各项工作都在客人的目光之下，调酒师不仅要正确地调制饮料

