

# 调 酒 师 手 册

在我国调酒业是一门新兴的行业，随着国内调酒业技术的不断发展，对调酒业相关基础知识和专业技术有了更多的渴求。本书正基于此，全面、系统、规范地介绍了调酒业的产生发展、鸡尾酒的基料、辅料、常用工具和设备、调制方法、鸡尾酒欣赏创新、组织状况以及鸡尾酒配方等方面。并就有关内容配以相应的图片，使读者有直观，甚至是身临其境的感受，具有很高的实用价值。

此书对酒吧调酒师、大中专院校相关专业以及调酒爱好者都有一定的借鉴、示范和引导作用。

#### 图书在版编目 (CIP) 数据

调酒师手册/李祥睿, 陈洪华编著. —北京: 化学工业出版社, 2007. 7  
ISBN 978-7-122-00533-5

I. 调… II. ①李…②陈… III. 调酒师-基本知识  
IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 084793 号

---

责任编辑: 梁虹 张彦  
责任校对: 李林

装帧设计: 郑小红

---

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)  
印 装: 化学工业出版社印刷厂  
787mm×1092mm 1/16 印张 12½ 字数 335 千字 2007 年 9 月北京第 1 版第 1 次印刷

---

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899  
网 址: <http://www.cip.com.cn>  
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

---

定 价: 48.00 元 (含光盘)

版权所有 违者必究

# 前 言

调酒师是在酒吧或餐厅专门从事配制酒水、销售酒水，并让客人领略酒的文化和风情的人员。在国内，随着近几年酒吧行业的兴旺，也渐渐成为一种热门的职业。

在国外，调酒师需要受过专门职业培训并领有技术执照。例如在美国有专门的调酒师培训学校，凡是经过专门培训的调酒师不但就业机会很多，而且享有较高的工资待遇。一些国际性饭店管理集团内部也专门设立对调酒师的考核规则和标准。而在国内，改革开放之后，国家劳动和社会保障部也进行了“调酒师职业资格等级证书认证考试”，规范了培训和考核细则。经过多年的培育和发展，目前也仅有上万人拿到了劳动和社会保障部颁发的“调酒师职业资格等级证书”。应该来讲，调酒师职业是一门年轻的职业，一个充满活力、充满生机和充满激情的职业，也是一个前途灿烂光明的职业。

本书共分九章，从调酒业的产生与发展、鸡尾酒概述、鸡尾酒的基酒、鸡尾酒的辅料、鸡尾酒调制常用的工具和设备、鸡尾酒的调制、鸡尾酒的欣赏、饮用与创新、鸡尾酒的国际调酒师组织与活动，一直到鸡尾酒的配方等方面，全面、规范地介绍了鸡尾酒的产生与发展、调制原料、调制工具和设备、调制方法等相关系统的内容，特别是在最后一章鸡尾酒的配方中，不仅对遴选的鸡尾酒品，有来龙去脉的交待，而且每一个配方有相应的图片相对应，使读者有着直观的、甚至身临其境的感受，具有很高的实用价值。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华编著，在编撰过程中我们参考了国内外同行的相关著作，并得到了扬州大学旅游烹饪学院领导的大力支持，一并在此表示谢忱。

由于笔者水平的局限，书中定有不妥之处，期盼同仁及广大读者批评指正。

李祥睿 陈洪华  
2007年3月

# 目 录

第一章 调酒业简述 .....	1
第一节 调酒业的产生与发展 .....	1
第二节 调酒师职业 .....	2
第三节 调酒师等级标准 .....	8
第二章 鸡尾酒概述 .....	11
第一节 鸡尾酒的概念 .....	11
第二节 鸡尾酒的分类 .....	14
第三节 鸡尾酒的命名 .....	19
第四节 鸡尾酒的基本组成结构 .....	21
第三章 鸡尾酒的基酒 .....	23
第一节 酿造酒 .....	23
第二节 蒸馏酒 .....	45
第三节 配制酒 .....	63
第四节 中国白酒 .....	77
第四章 鸡尾酒的辅料 .....	84
第一节 鸡尾酒的配料 .....	84
第二节 鸡尾酒的调料 .....	89
第三节 鸡尾酒的装饰物 .....	90
第五章 鸡尾酒调制常用的工具和设备 .....	94
第一节 鸡尾酒调制常用器具 .....	94
第二节 鸡尾酒调制常用设备 .....	98
第三节 鸡尾酒调制常用器具设备的清洗、消毒和 擦拭 .....	100
第六章 鸡尾酒的调制 .....	101
第一节 鸡尾酒的调制方法 .....	101
第二节 鸡尾酒的色彩配制 .....	106
第三节 鸡尾酒的香气调配 .....	109
第四节 鸡尾酒的口味调配 .....	110
第五节 鸡尾酒的装饰 .....	111
第七章 鸡尾酒的欣赏、饮用与创新 .....	115
第一节 鸡尾酒的欣赏 .....	115

第二节	鸡尾酒的饮用 .....	118
第三节	鸡尾酒的创新 .....	123
第八章	鸡尾酒的国际调酒师组织与活动 .....	128
第一节	国际调酒师组织状况 .....	128
第二节	国际调酒师组织的活动状况 .....	129
第九章	鸡尾酒的配方 .....	132
第一节	鸡尾酒常用度量换算 .....	132
第二节	世界上著名的鸡尾酒配方 .....	132
附录	调酒师国家职业标准 .....	183
参考文献	.....	192

# 第一章 调酒业简述

调酒是一门技术，也是一门艺术。它是技术与艺术的结晶，是一项专业性很强的工作。调酒的目的在于调制出色、香、味、型、器、质、养、卫俱佳的酒品，来满足人们视觉、嗅觉、味觉和精神等方面的享受。在酒吧成为现代饭店、宾馆不可缺少的组成部分之后，调酒这门技术受到了空前重视。

## 第一节 调酒业的产生与发展

在世界源远流长的酿酒生产过程中，很早已经萌发了调酒技术的雏形。因为，在自然生产的条件下，虽然是酿造同一种酒，甚至是同一个牌子的酒，由于酿酒原料质量的不稳定、气候、温度等生产条件的不同、操作工人的技术差别，都影响到酒品的质量。所以，当时酒类制造商就采用在酿酒的最后阶段将不同质量的酒液加以混合的方法，勾兑出口味比较一致，颜色、香味、浓度都符合标准的酒液。一般做法是：将不同地区的酒液混合；或是将不同品种的酒液混合；也可以是用不同年份的酒液混合；也有将几种方法合并使用的。实行这一操作的师傅就是最早的调酒师（也称勾兑师）。他们调酒的配方和方法是保密的，而调出来的酒品质量也同调酒师的经验有关。这些调酒师控制着酒厂生产酒品的质量，在调酒时，调酒师需要在安静的、没有干扰的环境下操作，有的甚至喜欢在温馨的古典音乐环境下调酒，以便激发创作灵感。这种调酒是在生产环节中对酒进行混合，而现在酒吧中的调酒是利用成品酒作为基酒，加上各种加色、加味辅料，借助于各种方法调制而成的，所以，当时的调酒师（勾兑师）同我们现在饭店、酒吧中的调酒师不是同一个概念。

据说，第一次有关鸡尾酒的文字记载是在 1806 年，在美国的一本叫《平衡》的杂志中首次详细地解释了什么是鸡尾酒，文中说到：鸡尾酒就是一种由几种烈酒混合而成的，并加糖、水、冰块、苦味酒的提神饮料。历史上第一部鸡尾酒专著出于美国纽约大都会饭店和圣路易农庄旅馆的主任酒吧师杰里·托马斯（Jerry. Tomas）之手，书名为《快乐佳人的伴侣——怎样调配饮料》（1862 年）。从此，鸡尾酒便流行起来，逐渐成了社会交往活动中的必备酒品。

到了美国禁酒时代（1920.1.27~1933.12.5），制无酒精混合饮料的技术突飞猛进，从而奠定了苏打类饮料的基础。鸡尾酒的口味因此也变得丰富多彩，有适合于男性饮用的辣味，也有适合女性饮用的甜味饮料。同时，美国禁酒法的实行造成了调酒师的外流。他们到了法国和英国后，促成了欧洲乃至世界鸡尾酒黄金时代的到来。在跨入 21 世纪的今天，鸡尾酒热正席卷全球。混合调配技术、酒吧用具以及酒吧气氛、装饰等方面也因此有了长足的进步，调酒行业正成为令人目眩、炙手可热的职业，调酒也成为时尚流行的代名词。

鸡尾酒的配方很多，例如：鸡尾酒马天尼（Martini）的配方有 100 多种，而且各不相同。目前，已经正式出版的鸡尾酒配方的书籍中，其中的一本竟记载有 2000 多种鸡尾酒的配方。但流行于世界的大部分配方大多创制于 19 世纪末 20 世纪初。随着时间的推移，有些鸡尾酒的配方已发生了很大变化，又有许多不断创新的配方出现，形成了一股长江后浪推前浪的热潮。

在我国，调酒业是一门新兴的行业。过去只是在个别涉外饭店中才设置酒吧，酒的品种不全，设备也简单，只供应很少的几种鸡尾酒，因此，鸡尾酒在人们的心目中显得比较神



秘。自从改革开放以后，与国外旅游酒店业的交流日益扩大，各地的饭店、宾馆蓬勃兴起，特别是独资、合资、合作饭店的创办，带来了具有国际水准的酒吧设置和调酒技术。同时，按照国家旅游局星级饭店的标准要求，星级饭店、宾馆都要包括酒吧的设置，这对中国调酒业的发展都起到了推波助澜的作用。而且，随着国内调酒业调酒技术的不断发展，许多饭店的酒吧不但能调制出国际流行的鸡尾酒，而且能够创造出有自己特色的鸡尾酒；不但能用进口洋酒调制鸡尾酒，而且创造了使用国产酒调制鸡尾酒的配方。因而，兴起了世界调酒业发展的一个新的高潮。

## 第二节 调酒师职业

### 一、调酒师职业

在国外，调酒师需要受过专门职业的培训并领有技术执照，才能从事调酒行业。例如：在美国有专门的调酒师培训学校，凡是经过专门培训的调酒师不但就业机会很多，而且享有较高的薪酬待遇。一些国际性饭店管理集团内部也专门设立对调酒师的考核规则和标准。

调酒师最早的国际组织是“英国调酒师协会”（United Kingdom Bartender Guide，简称 U. K. B. G.）。1951年2月，U. K. B. G 在英国 Torpuary 举办鸡尾酒调制比赛时，曾发柬邀请世界各国调酒师参加，并提议成立一个国际性的组织以保障会员的利益，参加培训和交流经验，当时参加的有意大利、法国、瑞典、丹麦、荷兰、瑞士的代表，大家一致赞同，成立了“国际调酒师协会”（International Bartender Association，简称 I. B. A.）。英国的 U. K. B. G. 会长被推选为 I. B. A. 的首任会长。I. B. A. 成立至今已有 50 多个国家和地区的调酒师组织加入成其会员。

中国香港的饭店业在世界上享有很高的声誉，在 20 世纪 80 年代，每年评出的全球 10 大最佳酒店（五星级，以服务质量为主）中，香港饭店业占其 4 席。随着饭店业的发展，对调酒师的需求量越来越大。在内地，早在 1949 年以前就有酒吧调酒师这一职业，但这一职业名称为大众所知晓不过是近几年的事情，而有造诣的调酒师更是凤毛麟角。近年来，随着我国改革开放和旅游业的进一步发展需要，不仅涉外饭店必须设立酒吧，民间私人开设的酒吧也渐渐多了起来，对调酒师的需求也越来越大。目前，国内已经有专门培训调酒师的学校，而且，我国劳动与社会保障部已经把调酒师职业列为了一个专门工种，规范培训和考核，认定职业资格。具体的资格等级为初级调酒师、中级调酒师、高级调酒师、调酒技师和调酒高级技师等五级。

### 二、调酒师职业的工作内容

酒吧调酒师的工作任务包括：酒吧清洁、酒吧摆设、调制酒水、酒水补充、应酬客人和日常管理等。

#### （一）酒吧清洁

（1）酒吧台与工作台的清洁 酒吧台通常是大理石及硬木制成，表面光滑。由于每天客人喝酒水时会弄脏或倒翻少量的酒水在其光滑表面而形成点块状污迹，在隔了一个晚上后会硬结。清洁时先用湿毛巾擦后，再用清洁剂喷在表面擦抹，至污迹完全消失为止。清洁后要在酒吧台表面喷上蜡光剂以保护光滑面。工作台是不锈钢材料，表面可直接用清洁剂或肥皂粉擦洗，清洁后用干毛巾擦干即可。

（2）冰箱清洁 冰箱内常由于堆放罐装饮料和食物使底部形成油滑的尘积块，网隔层也会由于果汁和食物的翻倒粘上污痕。大约每 3 天左右必须对冰箱彻底清洁一次，从底部、壁



到网隔层，先用湿布和清洁剂擦洗干净污迹，再用清水抹干净。

(3) 地面清洁 酒吧柜台内地面多用大理石或瓷砖铺砌，每日要多次用拖把擦洗地面。

(4) 酒瓶与罐装饮料表面清洁 瓶装酒在散卖或调酒时，瓶上残留下的酒液会使酒瓶变得黏滑，特别是餐后甜酒，由于酒中含糖多，残留酒液会在瓶口结成硬颗粒状；瓶装或罐装的汽水啤酒饮料则由于长途运输仓贮而表面积满灰尘，要用湿毛巾每日将瓶装酒及罐装饮料的表面擦干净以符合食品卫生标准。

(5) 酒杯、工具清洁 酒杯与工具的清洁与消毒要按照规程做，即使没有使用过的酒杯每天也要重新消毒。

另外，酒吧柜台外的地方每日按照餐厅的清洁方法去做，有的饭店是由公共地区清洁工或服务员做。

## (二) 酒吧摆设

酒吧摆设主要是瓶装酒的摆设和酒杯的摆设。摆设要有几个原则：

第一，要美观大方，有吸引力。酒吧的气氛和吸引力往往集中在瓶装酒和酒杯的摆设上。摆设要给客人一看就知道这是酒吧，是喝酒享受的地方。

第二，酒要分类摆放。瓶装酒的摆设一定要分类摆，开胃酒，烈酒，餐后甜酒分开。价钱最贵的与便宜的分开摆。例如干邑白兰地，便宜的几十块钱一瓶，贵重的几千块钱一瓶，两种是不能并排陈列的。瓶与瓶之间要有间隙，可放进合适的酒杯以增加气氛，使客人的感觉得到满足和享受。经常用“饭店专用”散卖酒与陈列酒要分开，散卖酒要放在工作台前伸手可及的位置以方便工作；不常用的酒放在酒架的高处，以减少从高处拿取酒的麻烦。

第三，酒杯也要分类摆放。酒杯可分悬挂与摆放两种，悬挂的酒杯主要是装饰酒吧气氛，一般不使用，因为拿取不方便，必要时，取下后要擦净再使用。摆放在工作台位置的酒杯要方便操作，加冰块的杯（柯林杯、平底杯）放在靠近冰桶的地方，不加冰块的酒杯放在其他空位，啤酒杯、鸡尾酒杯可放在冰柜冷冻。

## (三) 调制酒水

### 1. 调酒准备

① 取放冰块 用桶从制冰机中取出冰块放进工作台上的冰块池中，把冰块放满；没有冰块池的可用保温冰桶装满冰块盖上盖子放在工作台上。

② 配料 如李派林橙汁、辣椒油、胡椒粉、盐、糖、豆蔻粉等放在工作台前面，以备调制时取用。鲜牛奶、淡奶、菠萝汁、番茄汁等，打开罐装入玻璃容器中（不能开罐后就在罐中存放，因为铁罐打开后，内壁有水分很容易生锈引起果料变质），存放在冰箱中。橙汁、柠檬汁要先稀释后倒入瓶中备用（存放在冰箱中）。其他调酒用的汽水也要放在伸手拿得到的位置。

③ 水果装饰物 橙角预先切好与樱桃穿在一起排放在碟子里备用，面上封上保鲜纸。从瓶中取出少量咸橄榄放在杯中备用，红樱桃取出用清水冲洗后放入杯中（因樱桃是用糖水浸泡，表面太黏）备用。柠檬片、柠檬角也要切好排放在碟子里用保鲜纸封好备用。以上几种装饰物都放在工作台上。

④ 酒杯 把酒杯拿去清洗间消毒后按需要放好。工具用餐巾垫底排放在工作台上，量杯、酒吧匙、冰夹要浸泡在干净水中。杯垫、吸管、调酒棒和鸡尾酒签也放在工作台前（吸管、调酒棒和鸡尾酒签可用杯子盛放）。

⑤ 更换棉织品 酒吧使用的棉织品有两种，餐巾和毛巾。毛巾是用来清洁抹台的，要湿水用；餐巾（镜布、口布）主要用于擦杯，要干用，不能弄湿。棉织品只能使用一次清洗一次，不能连续使用而不清洗。每日要将脏的棉织品送到洗衣房更换干净的。



⑥ 工程维修 在营业前要仔细检查各类电器，灯光、空调、音响；各类设备，冰箱、制冰机、咖啡机等；所有家具、酒吧台、椅、墙纸及装修有无损坏。如有任何不符合标准要求的地方，要马上填写工程维修单交酒吧经理签名后送工程部，由工程部派人维修。

⑦ 单据表格 检查所需使用的单据表格是否齐全够用，特别是酒水供应单与调拨单一定要准备好，以免影响营业。

### 2. 酒水调制

根据客人的要求调制酒水；掌握各种规范的调酒方法及装饰技巧等；能够介绍各种鸡尾酒的特色并加以推销。

## （四）酒水补充

### 1. 申领酒水等

① 领酒水 每天将酒吧所需领用的酒水（参照酒吧存货标准）数量填写酒水领货单，送酒吧经理签名（规模较小的酒店有餐饮部经理签名），拿到食品仓库交保管员取酒发货。此项工作要特别注意在领酒水时清点数量以及核对名称，以免造成误差。领货后要在领货单上收货人一栏上签名以便核实核对。食品（水果、果汁、牛奶、香料等）领货程序大致与酒水领货相同，只是还要经酒吧经理签名认可。

② 领酒杯和瓷器 酒杯和瓷器容易损坏，领用和补充是日常要做的工作。需要领用酒杯和瓷器时，要按用量规格填写领货单，再拿到管事部仓库交保管员发货，领回酒吧后要先清洗消毒才能使用。

③ 领百货 百货包括各种表格（酒水供应单、领货单、调拨单等）、笔、记录本、棉织品等用品。一般每星期领用一到两次。领用百货时需填好百货领料单交酒吧经理、饮食部经理和成本会计签名后才能拿到百货仓库交仓管员发货。

### 2. 补充酒水

将领回来的酒水分类堆好，需要冷藏的如啤酒、果汁等放进冷柜内。补充酒水一定要遵循先进先出的原则，即先领用的酒水先销售使用，先存放在冷柜中的酒水先卖给客人，以免因酒水存放过期而造成浪费。特别是果汁及水果食品更是如此，例如纸包装鲜牛奶的存放期只有几天，稍微疏忽都会引起不必要的浪费，这是调酒师要认真对待的。

## （五）应酬客人

应酬客人的服务范围很多，其中主要有：接听电话要礼貌、欢迎客人要热情、酒水供应要及时、服务细节要勤快等。

## （六）日常管理

酒吧的日常管理主要包括：营业前的工作程序、营业中的工作程序、营业后的工作程序等。

## 三、调酒师职业的素质要求

### （一）调酒师职业的道德素质要求

（1）忠于职守，礼貌待人 忠于职守，礼貌待人，这是酒吧调酒师在履行职业活动时必须遵守的行为规范。因为酒吧业的职业特点决定了调酒师的服务工作性质，调酒师应了解自己的工作内容和工作范围，明确自己的责任和义务，尽自己的努力，服务于顾客。同时，在服务过程中，应礼貌待人、平等待客，尊重顾客的人格，不能因为顾客职位的高低和经济收入的多寡而使顾客受到不平等的礼遇和服务。而且，在整个服务过程中，礼貌礼节要一直得到延续和保持。



(2) 清洁卫生, 保证安全 安全是人的基本需要, 也是顾客在酒吧等消费场所要求得到的基本需求。注意饮食卫生、环境清洁, 加强保卫措施, 完善防盗、防火等安全设施等, 都是保证顾客安全所必需的。所以一定要加强教育和定期检查, 防微杜渐。特别是在加工鸡尾酒等酒品的过程中, 要按照“食品卫生法”等相关法律法规的要求去加工、制作和销售。

(3) 团结协作, 顾全大局 团结协作, 顾全大局是酒吧从业人员职业道德规范的又一个重要方面。因为, 酒吧的服务牵涉到方方面面, 也不是调酒师个人所能做下来的, 必须由各个工作岗位、各个环节的工作人员通力协作来完成, 这也是各个酒吧从业人员所需要的“团队精神”。

(4) 爱岗敬业, 遵纪守法 遵纪守法是每个公民所必须具有的素质。在这样的前提下, 本着公平守信、合理盈利的原则, 守法经营, 注意酒吧本身的经济效益和社会效益, 不得采用色情等违法手段, 引诱顾客消费。同时, 每个调酒师及从业人员要做到爱岗敬业, 认真做好每一件事、每一个环节、每一杯鸡尾酒。

(5) 钻研业务, 精益求精 调酒业的发展, 要求调酒师及从业人员, 不断储备新知识, 才能满足酒吧业市场的需要。不肯学习, 不能接受新事物、新知识的人, 最终将被淘汰。酒吧企业也必须把调酒师的培训学习放在日程上, 认真抓好, 提倡以集体学习和个人学习相结合, 宏观知识和本身业务相结合的方式, 进行灵活多样的培训, 培养出一批业务骨干, 提高酒吧全员素质。

## (二) 调酒师的文化素质要求

(1) 要求调酒师具有高中以上的文化水平。调酒师在工作中要能够管理酒吧内部的各项工工作、填写各类表格、计算价格和成本、书写工作报告等。

(2) 调酒师要具有较好的语言表达能力, 能详细讲述各种酒水的味道和鸡尾酒的特点, 并推销各种酒水。

调酒技术是由国外传入, 目前使用的酒水和鸡尾酒配方绝大多数为外文, 因此调酒师要有一定的外语基础才能掌握调酒技术。而且, 酒吧经常会接待外国客人, 调酒师要能用外语同外国客人交流。

(3) 调酒师要勤奋好学, 调酒师的酒水知识和技术是经过培训学习得来的, 但也有些是从客人身上学来的, 如: 酒名的读音, 鸡尾酒的知识等。有些人点的鸡尾酒, 调酒师不一定全会做, 只需向客人请教就行了。

(4) 要掌握基本的旅游知识和宗教知识。来酒吧的客人绝大多数是旅游观光者, 调酒师对本地旅游景点、名胜古迹等知识要熟悉, 并对主要客源国和地区的宗教信仰要有所了解。因为一种酒代表了该酒产地居民的生活习俗, 不同地方的客人有不同的饮食风俗、宗教信仰和习惯等。饮什么酒, 在调酒时用什么辅料都要考虑清楚, 如果推荐给客人的酒不合适便会影响到客人的兴致, 甚至还有可能冒犯顾客的信仰。

## (三) 调酒师职业的基本素质要求

调酒师的基本素质要求包括: 身材、容貌、服装、仪表、风度等。

### 1. 身材与容貌

身材与容貌在服务工作中有着较为重要的作用。在人际交往中, 好的身材和容貌可使人产生舒适感, 心理上产生亲切愉悦感。当然也并非要求调酒师靓丽如偶像明星, 关键是要有由得体的服饰、健康的仪表、高雅的风度和亲善的表情展示出来的个人气质。

### 2. 服饰与打扮

调酒师的服饰与穿着打扮, 体现着不同酒吧的独特风格和精神面貌。制服体现着个人仪表, 影响着客人对整个服务过程的最初和最终印象。打扮, 是调酒师上岗之前自我修饰、完



善仪表的一项必须工作。即使你的身材标准，服装华贵，如不注意修饰打扮，也会给人以美中不足之感。

调酒师的制服通常是背心、衬衣、领结和西裤，领班和经理是西装、领带和衬衣。制服必须保持干净、整洁、平整，衬衣要每天更换。制服穿着必须按照酒吧规定，穿西装不能不扣纽扣；穿背心，衬衣不能卷起衣袖；衬衣领部纽扣要扣好。调酒师工作时只穿黑色皮鞋、深色袜子（女调酒师可穿肉色袜子），鞋面保持清洁、干净、光亮。

### 3. 仪表与仪容

仪表即人的外表，注重仪表是调酒师一项基本素质，酒吧调酒师的仪表直接影响着客人对酒吧的感受，良好的仪表是对客人的尊重。调酒师整洁、卫生、规范化的仪表，能烘托服务气氛，使客人心情舒畅。如果调酒师衣冠不整，必然给客人留下一个不好的印象。具体要求有：①头发梳理整齐，经常清洗，男调酒师不能留长发；女调酒师不能散发披肩，如果是长头发，必须束起来；②经常剪指甲，尤其女调酒师不准留长指甲；③女调酒师要化淡妆，不得涂指甲油；④男调酒师要经常修面，每天刮胡子；⑤不得佩戴过多的珠宝装饰品；⑥经常洗澡，勤换内衣；⑦工作时不准吃零食或嚼口香糖；⑧勤洗脸、洗手，保持脸部和手的清洁。

### 4. 气质和风度

气质是人的个性心理特征之一，它是指在人的认识、情感、言语、行动中，心理活动发生时力量的强弱、变化的快慢和均衡程度等稳定的动力特征。主要表现在情绪体验的快慢、强弱、表现的隐显以及动作的灵敏或迟钝方面，因而它为人的全部心理活动表现染上了一层浓厚的色彩。它与日常生活中人们所说的“脾气”、“性格”、“性情”等含义相近。

气质在人的生理素质的基础上，通过生活实践，在后天条件影响下形成的，并受到人的世界观和性格等的控制。它的特点一般是通过人们处理问题、人与人之间的相互交往显示出来的，并表现出个人典型的、稳定的心理特点。

风度是指人的言谈、举止、态度。一个人的正确的站立姿势、雅致的步态、优美的动作、丰富的表情、甜美的笑貌以及服装打扮，都会涉及到风度的雅俗。要使服务获得良好的效果和评价，要使自己的风度仪表端庄、高雅，调酒师的一举一动都要符合美的要求。所以，在酒吧服务过程中，酒吧工作人员尤其是调酒师任何一个微笑的动作都会直接对客人产生影响，因此调酒师行为举止的规范化是酒吧服务的基本要求。

调酒师的气质风度应具体体现在以下几点。

(1) 站立姿势 站立姿势的基本要领是：①工作时不能坐在酒吧中任何位置，只能站立；②站立时两脚分开与肩同宽，双手自然下垂或放在背后，身体直立、端正，身体重心放在两腿中央，挺胸收腹；③在酒吧中不能把手插进衣袋或裤袋中；④不能靠墙或靠柱站立；⑤不得在客人面前作挖鼻，挖耳等不雅动作；⑥走路要轻快，但不能在酒吧中或饭店公共场所奔跑；⑦禁止与客人抢道；⑧在酒吧中不得大声说笑、打闹；⑨与客人打交道时，要脸带微笑。

(2) 语言和表情 调酒师的声音，就像他的外表一样，把自己展示给客人并反映出热情、关心等情绪。只有具备一定的交际能力，才能给客人提供满意的服务。语言方面必须做到：友好、真诚、清楚、愉快、善解人意。

表情是指从面貌或姿态上表达内心的思想感情。调酒师的神情在酒吧服务中，直接关系服务质量的高低。人的表情可分为两种：首先是面部表情。调酒师要面带微笑，以赢得客人的信任和愉悦。同时注意观察客人的面部表情，特别是眉宇间的细微变化，以便更好地为客人服务。其次是姿态表情。调酒师要学会从观察客人的姿态表情来揣测每位客人的心理，方便服务。



(3) 神情和神色 神情是指人的面部所显露的内心活动，亦即表现于外部的精神、神气、神色、神采、态度、风貌等。在酒吧服务时，调酒师的神情要做到：情绪饱满，精力充沛，谦虚恭敬，和蔼可亲，真诚热心，细致入微。神色即眼睛的神态。眼睛是心灵的窗户，人的内心活动，微妙的情绪变化，以及不可名状的思想意识，无不透过眼睛透视出来。

(4) 手势和步态 任何一种手势都能独立表达某种意思。但要注意在不同的国家和地区，有些相同的手势，却有着不同的甚至完全相反的意思。同时，步态是一种微妙的语言，它能反映出一个人的情绪。一个调酒师走路时精神饱满，步履矫健，这将给客人留下美好的印象。

(5) 礼貌和礼节 礼貌是人与人之间在接触交往中，相互表示尊重和友好的行为。礼节是人们在日常生活中，相互表示尊敬、问候、慰问、致敬以及给予必要协助和照料的惯用形式，是礼貌的语言、行为、仪态等方面的具体规定。

在酒吧中，调酒师的礼貌待客不仅对饭店的名誉有直接影响，而且体现了调酒师本身的修养和受教育水平。

在实际工作中，需要做以下几点：①使用礼貌用语，见到客人光临时先问候，如“您好”、“早上好”、“晚上好”等。说话时要多注意用“请”字，如“请坐”、“请这边走”、“请问您要喝点什么”等；②必须以“小姐”、“夫人”、“先生”等称呼客人，不能用“喂”称呼客人；③女士优先（Lady first），礼让妇女儿童；④客人走时要说，“再见”、“晚安”、“欢迎再次光临”、“明天见”等礼貌用语；⑤注意尊重和迎合客人的宗教信仰和礼节。

#### （四）调酒师职业的专业素质要求

调酒师的专业素质是指调酒师的服务意识和专业知识及专业技能。

##### 1. 调酒师的服务意识要求

(1) 角色意识 酒吧服务给人的第一印象最重要，而调酒师的表现又是给顾客印象好坏的关键。有关大多数对酒吧不满意的顾客的调查表明，服务态度不佳占第一位，其次是没被重视，第三位是卫生条件差。因此，为使顾客满意首要是端正服务态度，而服务态度提高的关键是加强调酒师的角色意识。酒吧调酒师所担任的角色是使顾客在物质和精神上得到满足的服务角色。调酒师一定要以客人的感受、心情、需求为出发点来向客人提供服务。

(2) 客人意识 作为调酒师，需要有正确的客人意识，即“顾客即我”。因为调酒师必须意识到客人是酒吧的财源，有了顾客的到来，才会有酒吧的生存，才会有客人的再次光顾，才会有酒吧稳定的收益，也就有了调酒师自身的工作稳定和经济收入。所以，每个调酒师都应清楚地意识到，是我们在依靠客人，而不是客人在依靠我们，“顾客就是上帝”，他们的需要就是我们服务工作的出发点。不断地迎合顾客、服务顾客，而且，在任何时候、任何场合都要为顾客着想，这是服务工作的出发点和基本意识。

(3) 服务意识 调酒师的服务意识是高度从事服务自觉性的表现，是树立“客人就是上帝”思想的表现。服务意识应体现在：首先，预测并解决或及时到位地解决客人遇到的问题；其次，发生情况，按规范化的服务程序解决；再次，遇到特殊情况，提供专门服务、超长服务，以满足客人的特殊需要；最后，不发生不该发生的事故。

当然，为了做到优质的服务，酒吧必须具有能提供优质服务的调酒师。调酒师必须认识到服务的重要性，从而增强自身的服务意识。

##### 2. 调酒师的专业知识要求

作为一名调酒师必须具备一定的专业知识才能更准确、完善地服务于客人。一般来讲，调酒师应掌握的专业知识包括：

(1) 酒水知识 掌握各种酒的产地、特点、制作工艺、品名及饮用方法。并能鉴别酒的



质量、年份等。

(2) 原料贮藏保管知识 了解原料的特性,以及酒吧原料的领用、保管使用、贮藏知识。

(3) 设备、用具知识 掌握酒吧常用设备的使用要求,操作过程及保养方法,以及用具的使用、保管知识。

(4) 酒具知识 掌握酒杯的种类、形状及使用要求、保管知识。

(5) 营养卫生知识 了解饮料营养结构,酒水与菜肴的搭配以及饮料操作的卫生要求。

(6) 安全防火知识 掌握安全操作规程,注意灭火器的使用范围及要领,掌握自救的方法。

(7) 酒单知识 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,服务标准。

(8) 酒谱知识 熟练掌握酒谱上每种原料用量标准、配制方法、用杯及调配程序。

(9) 酒水定价 掌握酒水的定价原则和方法。

(10) 习俗知识 掌握主要客源国的饮食习俗、宗教信仰和习惯等。

(11) 英语知识 掌握酒吧饮料的英文名称、产地的英文名称,用英文说明饮料的特点以及酒吧服务常用英语、酒吧术语。

(12) 其他知识 其他知识诸如酒吧工作的流程、酒杯的清洗与消毒以及《中华人民共和国食品卫生法》的掌握等。

### 3. 调酒师的专业技能要求

调酒师娴熟的专业技能不仅可以节省时间,使客人增加信任感和安全感,而且是一种无声的广告。熟练的操作技能是快速服务的前提,专业技能的提高需要通过专业训练和自我锻炼来完成。

(1) 设备、用具的操作使用技能 正确的使用设备和用具,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。

(2) 酒具的清洗操作技能 掌握酒具的冲洗、清洗、消毒的方法。

(3) 装饰物制作及准备技能 掌握装饰物的切分形状、薄厚、造型等方法。

(4) 调酒技能 掌握调酒的动作、姿势等方法以保证酒水的质量和口味的一致。

(5) 沟通技巧 善于发挥信息传递渠道的作用,进行准确、迅速的沟通。同时提高自己的口头和书面表达能力,善于与客人沟通和交谈,能熟练处理客人的投诉。

(6) 计算能力 有较强的经营意识和数学概念,尤其是对价格、成本毛利和盈亏的分析计算,反应较快。

(7) 解决问题的能力 要善于在错综复杂的矛盾中抓住主要矛盾,对紧急事件及客人投诉有从容不迫的处理能力。

## 第三节 调酒师等级标准

根据中国旅游行业工人技术等级标准(1996年3月29日国家旅游局旅人劳发[1996]16号),调酒师的等级标准如下。

### 一、初级调酒师

#### (一) 知识要求

1. 熟知本企业及酒吧的一切规章制度,了解本岗位的职责、工作程序和工作标准。

2. 了解常用酒品名、产地、主要制作原料、口味、浓度等知识和各类软饮知识。



3. 了解鸡尾酒的起源，掌握流行鸡尾酒调制方法和技术操作知识。
4. 了解本企业各类酒水的贮存期以及酒水售价，了解结账程序。
5. 了解酒吧常用设备、用具及各类器皿的性能和使用保养知识。
6. 具有一定的旅游知识，了解主要客源国的风俗、礼节及不同民族的生活饮食习惯和宗教信仰，熟知服务接待礼仪。
7. 了解食品卫生的基本知识和《食品卫生法》。
8. 了解服务心理基础知识和相关的服务知识，以及酒水与食物的搭配知识。
9. 熟知酒吧常用术语和各类酒品、饮料的外文名称。

## （二）技能要求

1. 能基本判断客人心理，主动介绍、推销酒吧内供应的各类酒品、饮品及小食品，并掌握其服务方法。
2. 掌握基本的调酒技术，能正确调制常用鸡尾酒。
3. 掌握常用装饰物和辅助材料的制作技术，制作方法正确。
4. 掌握常用咖啡、茶水的制作技术。
5. 正确掌握葡萄酒、香槟酒的开瓶方法和技术。
6. 能正确使用酒吧内所有设备、用具和各类器皿，并能进行一般保养。
7. 能对用具、器皿进行清洁消毒。
8. 掌握酒吧的工作程序和服务标准。
9. 具有独立完成本岗位工作的能力。
10. 能用一种外语对外宾进行礼节招呼 and 问候，并进行简单会话。

## 二、中级调酒师

### （一）知识要求

1. 了解世界主要名酒的酿制原理和生产工艺；了解世界名酒的贮存和保管知识；熟悉酒品的鉴别知识。
2. 熟知鸡尾酒的主要制作技术。
3. 懂得各类酒吧环境设计和布置方法。
4. 掌握一定的酒吧经营管理知识和销售知识，懂得酒水的成本控制与核算。
5. 具有较丰富的食品卫生知识和营养知识，熟悉酒品、饮料的质量标准。
6. 熟知酒吧各岗位的职责、工作程序和标准。掌握各类酒会的服务知识及各项操作技能标准。
7. 具有比较丰富的旅游知识，熟知主要客源国的饮食习惯以及对酒品的嗜好。了解与餐饮服务相关的商品知识和与餐饮服务有关的法规、政策。
8. 具有一定的外语基础，掌握酒水服务的专业用语知识。

### （二）技能要求

1. 能比较熟练、正确地调制各类鸡尾酒并能根据客人要求制作饮品。
2. 能够掌握鉴别酒品质量的方法。
3. 能合理制作各类鸡尾酒装饰物，并能制作水果拼盘。
4. 具有酒吧管理能力，能设计、组织一般鸡尾酒会，并能进行成本核算。
5. 能比较准确地判断客人心理，具有较强的酒水推销能力。
6. 具有一定的应变能力，能及时妥善处理酒吧内发生的突发事件。
7. 有传授业务技术及培训初级调酒师的能力。



8. 能在业务范围内同外宾进行外语会话。

### 三、高级调酒师

#### (一) 知识要求

1. 具有丰富的酒水知识，基本掌握香槟酒、葡萄酒等高级酒水知识。比较系统地掌握调酒理论知识。

2. 具有比较丰富的公关和市场营销知识。

3. 掌握鸡尾酒调制的技术和原理。

4. 基本掌握世界各类名酒的酿制原理和生产工艺及质量标准。

5. 具有酒吧经营管理知识，熟悉各类酒吧的设计和环 境布置。

6. 了解较多的与本工种相关的科学知识，重点了解餐厅服务知识，熟悉与餐饮服务相关的商品知识和与餐饮服务有关的法规、政策等。

7. 基本掌握一门外语，并具有第二外语的初步知识。

#### (二) 技能要求

1. 掌握调酒技术，能熟练地调制各类世界流行鸡尾酒，并能创制具有特色的鸡尾酒新品种。

2. 能正确鉴别各种酒品的质量。

3. 能够全面和创造性地制作鸡尾酒装饰物。

4. 具有经营管理酒吧的能力，能熟练地设计、指导各类酒会。

5. 能准确地进行酒会核算和经营统计。

6. 能准确判断客人心理，有效地推销酒品，及时满足客人要求，能灵活应变和正确处理酒吧内各种突发事件。

7. 具有传授业务技术和培训中级调酒师的能力；能制定各类酒吧的酒单；能编写技术培训资料。

8. 具有一门外语的良好表达能力，能流利地进行外语会话，并能用第二外语与外宾进行简单会话。

# 第二章 鸡尾酒概述

## 第一节 鸡尾酒的概念

### 一、鸡尾酒的定义

酒，人们并不陌生，然而提起鸡尾酒，能够道出所以然，及至闻味知名，观色晓质的却并不多见。

“鸡尾酒”一词在英文中由英文 cock（公鸡）和 tail（尾）两词组成的，自然就有了鸡尾酒的名称。如果给“鸡尾酒”下个定义的话，那就是：鸡尾酒（Cocktail）是由两种或两种以上的饮料，按一定的配方、比例和调制方法，混合而成的一种含酒精的饮品。

混合酒是一种由多种饮料混合而成的新型饮品。鸡尾酒属混合酒类，但由于鸡尾酒历史悠久、影响深远、品种繁多，使鸡尾酒几乎成为混合酒的代名词。

鸡尾酒颇有个性，一杯好的鸡尾酒应该色、香、味、形、格、卫俱佳。总观鸡尾酒的性状，现代鸡尾酒应有如下特点：

（1）鸡尾酒是一种混合艺术酒 鸡尾酒由两种或两种以上的饮料调合而成，其中至少有一种为酒精性饮料（也不排除部分鸡尾酒品种向无酒精化发展）。而且，鸡尾酒注重成品色、香、味、形等风味特征。

（2）鸡尾酒品种繁多、调法多样 用于调酒的基酒有很多类型，而且所用的辅料种类也不相同，再加上鸡尾酒的调制方法复杂多样，所以，就算以流行的酒谱配方确定的鸡尾酒，加上每年不断创新的鸡尾酒新品种，鸡尾酒数量的发展速度相当惊人。而且，调制的方法也在不断变化，往往寓实用、方便、娱乐、欣赏性于一体。

（3）鸡尾酒具有一定的营养保健作用 鸡尾酒是一种混合饮料，而混合是现代营养学的一个重要概念，意味着更好地均衡与互补。鸡尾酒似乎秉承了这种内涵，所用的基酒、辅料甚至装饰料都含有一定的营养成分和保健作用。

（4）鸡尾酒具有能够增进食欲的功能 由于鸡尾酒中含有的少量调味辅料如酸味、苦味、辣味等成分，饮用后，能够改善口味、增进食欲。

（5）鸡尾酒具有冷饮的性质 冰凉是鸡尾酒的生命，因此，绝大多数鸡尾酒需足够冷冻。但是，并不排除鸡尾酒中有个别酒品采用热饮的方式。例如：爱尔兰咖啡（Irish Café）、皇家咖啡（Royal Café）、热朗姆酒托地（Hot Rum Toddy）等。

（6）鸡尾酒讲究色泽美观 鸡尾酒具有细致、优雅、匀称、均一的色调。常规的鸡尾酒有澄清透明的或浑浊的两种类型，澄清型鸡尾酒应该是色泽透明，除极少量因鲜果带入固形物外，没有其他任何沉淀物；浑浊型鸡尾酒也应该是色调匀称、酒体均匀、口感丰满的。

（7）鸡尾酒强调香气的协调 大多数鸡尾酒品种虽然冰凉饮用，但事实上鸡尾酒很注重强调各组分之间香气的协调。在鸡尾酒调制的过程中，通常以鸡尾酒基酒的香气为主，调辅料以衬托基酒的主体香气，起到一定的辅佐效果。

（8）鸡尾酒具有卓越的口味 鸡尾酒必须有卓越的口味，而且这种口味应该优于单体组分。品尝鸡尾酒时，如果过甜、过苦或过香，就会影响风味的品尝与鉴定，从而降低了鸡尾酒的品质，这是调酒所不能允许的。



(9) 鸡尾酒讲究外在的造型 鸡尾酒具有随物赋型的功能，因此，由式样新颖大方、颜色协调得体、容积大小适当的载杯盛载，给予了鸡尾酒以千姿百态的外形。同时，装饰物虽非必须，但也是常有的，它们对于鸡尾酒饮品的造型，犹如锦上添花，相得益彰。

(10) 鸡尾酒注重卫生要求 鸡尾酒属于食品的范畴，其加工制作必须符合国家食品卫生法等相关法律法规的要求。在调酒过程中，材料的选择、杯具的清洗、消毒、擦拭以及调制过程必须规范，符合卫生条件。

## 二、鸡尾酒的传说

关于鸡尾酒一词源出何时何地，至今尚无定论，只是留有许多传说而已。现选几则供读者参考。

**传说之一：歪打正着** 某一天，一次宴会过后，席上剩下各种不同的酒，有的杯里剩下1/4，有的杯里剩下1/2。有个清理桌子的伙计，将各种剩下的酒，用三、五个杯子混在一起，一尝味道却比原来各种单一的酒要好。接着，伙计按不同组合一连几种尝试混合，种种如此。以后他便将这些混合酒分给大家喝，结果评价都很高。于是，这种混合饮酒的方法便出了名，并流传开来。

**传说之二：以讹传讹** 1775年，移居于美国纽约阿连治的彼列斯哥，在闹市中心开了一家药店，制造各种精制酒卖给顾客。一天他把鸡蛋调到药酒中出售，获得一片赞许之声。从此宾客盈门，生意鼎盛。当时纽约阿连治的人多说法语，他们用法国口语称之为“科克车”，后来衍变成英语“鸡尾”。从此，鸡尾酒便成为人们喜爱饮用的混合酒，花式也越来越多。

**传说之三：就地取材** 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，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。

**传说之四：臂章荣誉** 鸡尾酒源自美国独立战争末期，有一个移民美国的爱尔兰少女叫蓓丝(Beitsy)，在美国弗吉尼亚州约克镇附近开了一家客栈，还兼营酒吧生意。1779年，美法联军官兵到客栈集会，品尝蓓丝发明的一种叫“臂章”的饮料，饮后可以提神解乏，养精蓄锐，鼓舞士气，所以深受欢迎。只不过蓓丝的邻居，是一个专擅养鸡的保守派人士，敌视美法联军。尽管他所饲养的鸡肥美无比，却不被爱国人士一顾。军士们还嘲笑蓓丝与其为邻，讥讽她是“最美丽的小母鸡”。蓓丝对此耿耿于怀，就趁夜黑风高之时，将邻居的鸡全宰了，烹制成“全鸡大餐”招待那些军士们。不仅如此，蓓丝还将拔掉的鸡毛用来装饰供饮的“臂章”，更引得军士们兴奋无比。一位法国军官激动地举杯高喊：“鸡尾酒万岁(Vive le Cocktail)”，从此，凡是蓓丝调制的酒，都被称为“Cocktail”，由此鸡尾酒这一名称被逐渐传开。

**传说之五：“弄拙成巧”** 相传美国独立时期，有一个姑娘，在纽约附近开了一间酒店。1779年，华盛顿军队中的一些美国官员和法国官员经常到这个酒店，饮用一种叫做“布来索”的混合兴奋饮料。但是，这些人不是平静地饮酒休闲，而是经常拿店主小姐开玩笑，把姑娘比作一只小母鸡取乐。一天，小姐气愤极了，便想出一个主意教训他们。她从农民的鸡窝里找出雄鸡尾羽，插在“布来索”杯子中。送给军官们饮用，以诅咒这些公鸡尾巴似的男人。客人见状虽很惊讶，但无法理解，只觉得分外漂亮，从此，饰以雄鸡尾羽的“布来索”就变成了“鸡尾酒”，并且一直流传至今。