

调酒师：初级

主 编 陈苗

中国劳动社会保障出版社

版权所有

翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

调酒师：初级/陈苗主编. —北京：中国劳动社会保障出版社，2002

职业技术·职业资格培训教材

ISBN 7-5045-3748-9

. 调... . 陈... . 酒-勾兑-技术培训-教材 . TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 104867 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码：100029)

出版人：张梦欣

*

印刷厂印刷 新华书店经销

787 毫米 × 1092 毫米 16 开本 13.5 印张 223 千字

2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月第 1 次印刷

印数：3000 册

定价：24.00 元

读者服务部电话：64929211

发行部电话：64911190

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

内 容 简 介

《调酒师（初级）》一书由劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室依据调酒师（初级）1+X职业技能鉴定考核细目组织编写。本书从强化培养操作技能，掌握一门实用技术的角度出发，较好地体现了本职业当前最新的实用知识与操作技术，对于提高从业人员基本素质，掌握初级调酒师的核心内容与方法有直接的帮助和指导作用。

主要包括：调酒业与调酒师、酒吧知识、饮料和酒水知识、常用鸡尾酒及混合饮料的制作知识、旅游服务知识、酒吧常用英语及调酒专业名词和术语等，并附有初级调酒师知识考核模拟试卷及答案。

本书可作为上海地区调酒师（初级）职业技能培训与鉴定考核教材，也可供全国其他地区从事调酒工作人员学习掌握调酒知识及技巧，或供各宾馆饭店、酒店、酒吧等进行岗位培训、就业培训使用。

前 言

职业资格证书制度的推行，对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能，提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义，也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展，特别是加入世界贸易组织以后，各种新兴职业不断涌现，传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展，优化劳动力素质，上海市劳动和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试，推出了1+X的鉴定考核细目和题库。1+X中的1代表国家职业标准和鉴定题库，X是为适应上海市经济发展的需要，对职业标准和题库进行的提升，包括增加了职业标准未覆盖的职业，也包括对传统职业的知识技能要求的提高。

上海市职业标准的提升和1+X的鉴定模式，得到了国家劳动和社会保障部领导的肯定。为配合上海市开展的1+X鉴定考核与培训的需要，劳动和社会保障部教材办公室、上海市职业技术培训教研室联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了职业技术·职业资格培训系列教材。

职业技术·职业资格培训教材严格按照1+X鉴定考核细目进行编写，教材内容充分反映了当前从事职业活动所需要的最新核心知识与技能，较好地体现了科学性、先进性与超前性。聘请编写1+X鉴定考核细目的专家，以及相关行业的专家参与教材的编审工作，保证了教材与鉴定考核细目和题库的紧密衔接。

职业技术·职业资格培训教材突出了适应职业技能培训的特色，按等级、分模块单元的编写模式，使学员通过学习与培训，不仅能够有助于通过鉴定考核，而且能够有针对性地进行系统学习，真正掌握本职业的实用技术与操作技能，

从而实现我会做什么，而不只是我懂什么。每个模块单元所附模拟测试题和答案用于检验学习效果，教材后附本级别的知识模拟试卷，使受培训者巩固提高所学知识与技能。

本教材虽结合上海市对职业标准的提升而开发，适用于上海市职业培训和职业资格鉴定考核，同时，也可为全国其他省市开展新职业、新技术职业培训和鉴定考核提供借鉴或参考。

新教材的编写是一项探索性工作，由于时间紧迫，不足之处在所难免，欢迎各使用单位及个人对教材提出宝贵意见和建议，以便教材修订时补充更正。

劳动和社会保障部教材办公室

上海市职业技术培训教研室

2002年12月

目 录

第一单元 调酒业与调酒师	(1)
第一节 调酒业简述	(1)
第二节 调酒师的概念和工作内容	(4)
第三节 调酒师的职业要求	(6)
第四节 国际调酒师组织	(18)
模拟测试题	(21)
模拟测试题答案	(22)
第二单元 酒吧概述	(23)
第一节 酒吧的简介	(23)
第二节 酒吧的设备和用具	(32)
第三节 常用器具的清洗与消毒	(45)
第四节 酒吧的设计	(47)
第五节 酒吧酒水的操作与服务	(50)
模拟测试题	(62)
模拟测试题答案	(64)
第三单元 饮料知识	(65)
第一节 饮料的概念和分类	(65)
第二节 非酒精饮料	(66)
第三节 酒的概念和分类	(86)
第四节 啤酒	(97)
第五节 世界名酒基础知识	(107)
模拟测试题	(118)
模拟测试题答案	(121)
第四单元 鸡尾酒的制作	(122)
第一节 鸡尾酒概述	(122)
第二节 鸡尾酒的调制方法、原理、步骤及要求	(138)

第三节 常用鸡尾酒的制作	(146)
第四节 常用混合饮料的制作	(151)
第五节 调酒术语	(153)
模拟测试题	(155)
模拟测试题答案	(157)
第五单元 旅游服务知识	(158)
第一节 中国国际旅游概况	(158)
第二节 中国的主要客源国及港、澳、台地区介绍	(159)
模拟测试题	(169)
模拟测试题答案	(170)
第六单元 酒吧常用英语	(171)
知识考核模拟试卷（一）	(183)
知识考核模拟试卷（一）答案	(187)
知识考核模拟试卷（二）	(189)
知识考核模拟试卷（二）答案	(192)
附录一 酒吧专业名词和术语	(195)
附录二 《食品卫生法》基本知识	(205)

第一单元

调酒业与调酒师

第一节 调酒业简述

调酒是人类社会发展的产物，是人类社会发展过程中创造出来的以酒文化为基础的一种混合酒品的艺术。调酒是一项专业性、技术性很强的职业，因为调制出的酒水的质量与调酒师的经验有相当大的关系。它与烹调师、面点师等许多职业一样，要求理论与实际操作相结合。调酒也是一门艺术，它在为人们提供酒类饮品的同时，也提供了造型、味道与色彩的享受。

一、调酒的由来

在漫长的人类历史发展过程中，随着酿酒业的发展，调酒技术的雏形也在历史的进程中逐渐形成。虽然同是酿造一种酒，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、工艺等生产条件的不同，酿酒工人技术的差别等，都会使所酿酒品的质量不一致。最初，人们为了达到所酿造的酒品口味一致，颜色、香味、浓度都符合标准，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即勾兑，实行这一操作的人就是最早的调酒师（也称勾兑师）。他们调酒的配方和方法是保密的，而调出来的酒品的质量也同调酒师的经验有关。这些调酒师控制着酒厂生产的酒品的质量，好的调酒师，可以分辨出几百种不同酒品的味道。在勾兑酒时，调酒师需要在安静的、没有干扰的环境下操作，这种调酒是在生产环节中对酒进行混合。这种调酒师同我们现在

饭店和酒吧中的调酒师的工作内容是完全不同的。

真正的酒吧调酒究竟源于何时何地，众说不一。在 17 世纪的美国，发明了一种叫做“臂章”的混合饮品；18 世纪的英国，出现了为庆祝胜利而饮用的一些由烈酒和果汁兑和在一起的混合饮料；在禁酒时代的美国，鸡尾酒“血玛丽”很流行，这些都是酒吧调酒的早期产品。特别是在有着数千年酿酒历史的中国，人们早已洞察到酒的混合功能和保健功能，调酒早在 2 000 年前的先秦时代就已形成，湖北省随州擂鼓墩一号墓出土的大型冰酒器——铜冰鉴便是世界上最早的酒冷却器。

我国名著《红楼梦》中记载了调制混合酒——“合欢酒”的操作过程：“琼浆满泛玻璃盏，玉液浓斟琥珀杯”，此酒“乃以百花之蕊、万木之英，加以麟髓之旨、凤乳之曲”。这说明我国很早就有了鸡尾酒的雏形，只是当时没有很快地流行发展起来。

二、调酒业的现状

1. 国际现状

现代社会中，调制鸡尾酒亦随着人类社会文明的发展，在不断的变化和发展，人们已经总结出了鸡尾酒的基本结构和调制的基本方法。在调酒的过程中，基酒和辅料要符合各地的风土人情，要以本地的条件为基础，调出适合当地条件的鸡尾酒，要能体现出各地的特点、文化与文明。世界现今流行的调酒，基本上都代表当地的风情，这体现了世界各地不同的文化背景、地理环境、气候条件、社会文明程度。从文化背景上看，东西方文化存在着很大的差异性，西方人一般较豪爽、豁达，调制的鸡尾酒以清爽、干冽为所求；而东方人的性格大多温文尔雅，调制的鸡尾酒多温和、润滑。从地理环境与气候条件上看，各地的制酒原料也各有特色，如法国的气候条件适合葡萄的生长，以葡萄为主要原料生产出的白兰地作为鸡尾酒的基酒是相当流行的；南美的特基拉酒是以在炎热气候条件下生长的龙舌兰为原料生产的烈性酒，配以柠檬和盐的独特饮用方法，可达到祛暑、生津和加强血液循环的效用，用其调制的鸡尾酒也是多种多样，风靡全球。随着交通与信息传递越来越便利，世界各地间的距离被拉近了，国际间的交往活动逐渐频繁，世界各地的文化差异也在逐渐缩短，饮食习惯也在向同一迈进，对调制鸡尾酒的认识也将在短期内取得共识。

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

设有对调酒师考核的标准。

2. 国内现状

在国内，早在 1949 年以前就有酒吧调酒师这一职业，但这一名词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寥寥无几。随着我国改革开放和旅游业的发展，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起来。但是调酒师却十分难找，直到 20 世纪 80 年代后期，广东等沿海地区的一些开放城市中才出现业余性质的短期调酒培训班，但培训质量和数量远远不能满足餐饮业的发展需求。

我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，每年评出的全球十大最佳饭店（五星级，以服务质量为主）中，香港饭店就占四席。随着饭店业的发展，对调酒师的需求量越来越大，特别是受过专门培训、具有良好素质的调酒师就更加缺乏。据 1999 年香港《文汇报》报道，香港每年缺 2 000 名左右的调酒人员。

至今为止，各大饭店、宾馆还是十分缺乏具备良好素质的调酒师，甚至一些已评为三星级或四星级的饭店中，还缺少受过正规系统培训的调酒师。

在改革开放以后，我国各个行业都在逐步与世界接轨，旅游业的发展已开始步入国际社会的先进行列。中国的调酒师行业专业人员也开始走向世界，在国际调酒师大赛中，中国调酒师也取得了不错的成绩。我国的调酒行业是一个很年轻的行业，但从事此项事业的年轻人，已开始把以中国特产的烈性酒为基酒的鸡尾酒推向世界。我国地域广阔，各地的居民又有着不同的风俗，相信不久的将来，我国将成为世界调酒业中一个令人瞩目的热点地区。

三、调酒业的发展趋势

随着社会的发展、人们经济收入的增长和生活水平的提高，人们的生活方式逐渐向多元化发展，生活闲暇时间逐渐增多，可以预见，未来调酒业的发展将是以传统的和现代的鸡尾酒的调制工艺和方法为基础并伴随人类社会物质文明和精神文明的发展而建立起来的新的体系，这主要将表现在以下五个方面：

1. 在物质市场开始丰富的同时，人们在口味上的要求也会发生改变，这将是影响鸡尾酒调制口味及发展的因素之一。

2. 由于长时间在都市中工作、学习和生活，人们对饮品的纯天然性质的要求更高，对纯野生的第三代植物果实的果汁和绿色饮品的需求会增加，调制鸡尾酒也势必向此方向发展。

3. 未来的科学发展以及人类新的健康问题对鸡尾酒的影响。比如：糖尿病、高血压、肥胖病等都将给鸡尾酒的调制配方带来影响，那时，人们将对含糖和脂肪较高的酒类予以淘汰，随之而来的是低糖、低脂、低酒精的鸡尾酒。而鸡尾酒的创新则将更加注重饮食疗养和保健的功用。

4. 葡萄酒的流行体现了人们对纯天然的绿色保健饮品的需求，葡萄酒内含的单宁酸和其他营养物质能给人们的健康带来很多好处，以葡萄酒为基酒的鸡尾酒也将成为流行趋势。

5. 调酒的技术将向更加普及化和产业化方向发展。随着人们生活节奏的加快，简捷方便的成品鸡尾酒将进入人们的日常生活。

第二节 调酒师的概念和工作内容

一、调酒师概念

调酒师是在酒吧或餐厅专门从事调制酒水和销售酒水的人员，调酒师在英语中称为 bartender 或 barman。

二、调酒师的职业能力特征

调酒师职业能力特征：自我展示能力强；手臂、手指灵活，动作协调；视觉、味觉、嗅觉灵敏。

三、调酒师的工作内容

1. 调酒准备工作

(1) 姿态的准备。作为调酒师来说，首先要有良好的站姿和步态。姿态是调酒师在上岗以前必须培训和掌握的内容。姿态的准备包括：站姿、步态。

(2) 仪表的准备。调酒师每天十分频繁和密切地接触客人，他的仪表不仅反映个人的精神面貌，而且也代表了酒吧的形象，因此调酒师每日工作前必须对自己的形象进行整理。

(3) 个人卫生的准备。调酒师的个人卫生是顾客健康的保障，也是顾客对酒吧信赖程度的标尺。健康的身体是酒吧工作最基本的要求。健康的身体来自日常的个人卫生。做好个人卫生并养成良好的卫生习惯是对调酒师的基本要求。

(4) 酒吧卫生及设备检查。酒吧工作人员进入酒吧，首先要检查酒

吧间的照明、空调系统工作是否正常，室内温度是否符合标准，空气中有无不良气味。地面要打扫干净，墙壁、窗户、桌椅要擦拭干净，接着应对前吧、后吧进行检查。吧台要擦亮，所有镜子、玻璃应光洁无尘，每天营业前应用湿毛巾擦拭一遍酒瓶并检查酒杯是否洁净无垢、无损，操作台上酒瓶、酒杯及各种工具、用品是否齐全到位，冷藏设备工作是否正常。如使用饮料配出器，则应检查其压力是否符合标准，如不符合标准应做适当校正。最后，应在水池内注满清水，在洗涤槽中准备好洗杯刷、调配好消毒液，在贮冰槽中加足新鲜冰块。

(5) 原料的准备。检查各种酒类饮料是否都达到了标准库存量，如有不足，应立即开出领料单去仓库或酒类贮藏室领取。然后检查并补足操作台的原料用酒，冷藏柜中的啤酒、白葡萄酒以及贮藏柜中的各种不需冷藏的酒类、酒吧纸巾、毛巾等原料物品。接着便应当准备各种饮料、配料和装饰物，如准备好樱桃和橄榄，切开柑橘、柠檬和青柠，整理好薄荷叶子，削好柠檬皮，准备好各种果汁、调料等。如果允许和必要的话，有些鸡尾酒的配料可以进行预先调制，如酸甜柠檬汁等。

(6) 收款前准备。在酒吧营业之前，酒吧出纳员须领取足够的找零备用金，认真点数并换成合适面值的零钱，如果使用收银机，那么每个班次必须清点收银机中的钱款，核对收银机记录纸卷上的金额，做到交接清楚。有的饭店为了防止作弊，往往规定每张发票的价值，如果发现丢失发票，收银员须照价赔偿。因此，应检查发票流水号是否连贯无误。

2. 调制酒水工作

调酒师应掌握酒单上各种饮料的服务标准和要求，并谙熟相当数量的鸡尾酒和其他混合饮料的配制方法，这样才能做到胸有成竹，得心应手。但如果遇到宾客点要陌生的饮料，调酒师应该查阅酒谱或向宾客请教，不应胡乱调制。调制饮料的基本原则是：严格遵照酒谱要求，做到用料正确，用量精确，点缀、装饰合理优美。

3. 酒吧服务工作

在整个酒吧服务过程中还须做到以下八点：

(1) 配料、调酒、倒酒应当着宾客面进行，目的是使宾客欣赏服务技巧，同时也可使宾客放心，调酒师使用的原料用量要正确无误，操作符合卫生要求。

(2) 把调好的饮料端送给宾客以后，应立即离开，除非宾客直接询问，否则不宜随便插话。

(3) 认真对待并礼貌处理宾客对饮料服务的意见或投诉。酒吧与其他任何服务场所一样,要“永远尊重宾客”,如果宾客对某种饮料不满意,应立即设法补救。

(4) 任何时候都不准对宾客有不耐烦的语言、表情或动作,不要催促宾客点酒、饮酒。不能让宾客感到服务人员在取笑他喝得太多或太少。如果宾客已经喝醉,应用礼貌的方式拒绝供应含酒精饮料。有时候,宾客因身上带钱不够而喝得较少,调酒师仍应热情接待,不可冷落宾客。

(5) 如果在上班时必须接电话,谈话应当轻声、简短。当有电话寻找宾客时,即使宾客在场也不可告诉对方宾客在此(特殊情况例外),而应该回答“请等一下”,然后让宾客自己决定是否接听电话。

(6) 除了掌握饮料的标准配方和调制方法外,还应注意宾客的习惯和爱好,如有特殊要求,应照宾客的意见调制。

(7) 酒吧一般都免费供应一些佐酒小点,如炸薯片、花生米等,目的无非是刺激饮酒情趣,增加饮料销售量。因此,工作人员应随时注意佐酒小点的消耗情况,及时补充。

(8) 酒吧工作人员对宾客的态度应该友好、热情,不能随便应付。上班时间不准抽烟、不准喝酒,即使有宾客邀请喝酒,也应婉言谢绝。工作人员不可擅自对某些宾客给予额外照顾,当然也不能擅自为本店同事或同行免费提供饮料。同时,更不能克扣宾客的饮料。

4. 酒吧清洁工作

服务结束后的工作是打扫酒吧卫生和清理用具。将客人用过的杯具清洗后按要求贮存。桌椅和工作台表面要清理干净。搅拌器、果汁机、烟灰缸、咖啡壶、咖啡炉和牛奶容器等应清洗干净并擦亮。水壶和冰桶洗净后口朝下放好。容易腐烂变质的食品和饮料及鲜花应贮藏在冰箱中。电和煤气的开关应关好。剩余的火柴、牙签和一次性消费的餐巾,以及碟、盘和其他餐具等物品应贮藏好。为了安全,酒吧贮藏室、冷柜、冰箱及后吧柜等都应上锁。酒吧中比较繁重的清扫工作(包括地板的打扫,墙壁、窗户的清扫和垃圾的清理)应在营业结束后至下次营业前安排专门人员负责。

第三节 调酒师的职业要求

调酒师的职业要求可以分为基本职业要求、职业道德要求和专业素

质要求三个方面。

一、调酒师基本职业要求

调酒师的基本职业要求包含四个方面的内容：仪容仪表要求、礼貌礼节要求、语言能力要求和文化水平要求。

1. 仪容仪表要求

仪容仪表即人的精神面貌和外在表现。注重仪容仪表是调酒师应具备的一项基本素质，酒吧调酒师的仪容仪表直接影响着客人对酒吧的感受，良好的仪容仪表是对宾客的尊重。调酒师整洁、卫生、规范化的仪表不仅代表了酒吧的形象，也能烘托出服务气氛，使客人心情舒畅。

(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。因此在调酒师的招聘录用或本酒店、宾馆人员的转岗中，身材和容貌是一个重要因素。

(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。服装体现着个人仪表，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和完善仪表的一项基本工作。即使身材标准，服装华贵，如不注意修饰打扮，也会给人以美中不足之感。

(3) 风度和个性服务。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、甜美的笑容以及得体的服装打扮，都体现了一个人优雅的风度。调酒师要使其服务得到良好的评价，就要使自己的风度端庄、高雅，一举一动都要符合美的要求。在酒吧服务过程中，酒吧工作人员尤其是调酒师的任何一个微小的动作都会直接对宾客产生影响，因此调酒师行为举止的规范化是酒吧服务的基本要求。在规范化的服务中提升每个调酒师的个性化服务则是服务业的完美境界。

调酒师的风度应具体体现在：

1) 站立姿势。站立姿势的基本要领是：身体直立、端正，身体重心放在两腿中间，挺胸收腹。

2) 倾听。仔细地倾听客人讲话，充分理解客人意图。集中注意力，把握顾客的观点和所说的事实。好的调酒师还要学会用目光与客人交流。眼光的交流，有助于集中精神听客人说话，并表示在重视别人所说的话。

3) 表情。它是指从面貌或姿态上表达内心的思想感情。在酒吧服

务中，调酒师表情的好坏，直接关系到服务质量的高低。人的表情可分两种，即面部表情和姿态表情。调酒师在服务中要用好自己的面部表情，特别是面部微笑，以赢得宾客的信任和愉悦。同时要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。同时调酒师要学会从观察宾客的神态来揣测宾客的心理。

4) 神情。神情是指人的面部所显露的内心活动，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。

5) 神色。神色是眼睛的神态。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通过眼睛透视出来。

6) 手势。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。

7) 步态。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，这将给宾客留下良好的印象。

2. 礼貌礼节要求

(1) 礼貌礼节概念。礼貌是指人们在社会交往活动中表示敬重、友好的行为规范。“礼者，接之以貌；貌者，颜色和顺，有乐贤之容”。它体现了时代的风尚与人们的道德品质，体现了人们的文化层次和文明程度。礼貌是人们在待人接物时的外在表现。礼节是指人们在社会交际过程中表示致意、问候、祝愿等的惯用形式。礼节是礼貌的具体体现，同属礼仪的范畴，具有相同的特点，即共同性、继承性、时代发展性。礼貌礼节在酒吧服务中并驾齐驱、相辅相成。

(2) 礼貌礼节的意义。中国是礼仪之邦、文明古国，历史悠久、文化发达。讲究礼貌礼节不但是社会对每一个公民的要求，而且也在逐步成为人们衡量行为是否文明的标准。讲究礼貌礼节是社会文明的一种体现，它不仅有助于维护整个社会的安定团结，而且也有利于社会的建设和发展。旅游服务业是我们国家的窗口行业，作为这一行业的全体员工理应率先在讲究礼貌礼节方面为全社会做出榜样。

1) 讲究礼貌礼节是建设社会主义精神文明的需要。讲究礼貌礼节是文明的行为，而文明行为是人类历史发展、进步的必然产物。它标志着人类生活已摆脱了野蛮和愚昧，并且还在不断向更高层次上升。礼貌礼节反映了社会的文明程度和公民的精神面貌，同时它又反作用于道德建设，促进社会主义精神文明建设。

2) 讲究礼貌礼节是保障社会安定团结、促进人际关系和谐的需要。人们都希望自己能在安定、团结、祥和的环境和气氛中工作、学习、生活。这是党的方针、政策，也是改革开放以来国家为广大人民群众造就的一种社会环境，人人都应十分珍惜。

3) 讲究礼貌礼节是文明公民应有的行为规范。人与动物的区别，不仅在于人会说话、能劳动，更重要的是人是讲究礼貌礼节的。这说明人已脱离了野蛮和愚昧，生活在文明社会之中。所以，在社会大家庭里每个人都应该学会尊重他人，其表现首先就是对别人要有礼貌。

4) 讲究礼貌礼节是任何一名调酒师的基本素质要求之一。做一名合格的调酒师，除必须具备良好的职业道德、丰富的业务知识、娴熟的服务技能和健康的身体外，还应具备讲究礼貌礼节的基本素质。

(3) 涉外服务礼节

1) 问候礼。问候礼是人与人见面时互相问候的一种礼节。问候礼是调酒师对客人进出酒吧或外出归来时的一种接待礼节，以问候、祝贺语言为主，对于重要客人还应有迎送礼。

初次与客人见面时的问候。与客人初次见面，调酒师应说：“先生（或小姐，太太等）您好，见到您很高兴，愿意为您服务”等。

时间性问候。在店内与客人见面时，要根据早、午、晚大概时间问候，如“早安”“午安”“晚安”。

对不同类型客人的问候。涉外饭店、宾馆住的客人类型很多，调酒师可对不同类型的客人进行不同的问候。如：同体育代表团、文艺代表团见面时，除一般性问候外还要说对其体育或文艺活动表示关注的语言，如“祝你们在比赛中获胜”“祝你们演出成功”“你们表演得很精彩”等。

节日性问候。节日性问候礼，如圣诞节、新年、国庆节等，可问候：“祝您节日愉快”。在我们日常服务工作中，当了解到这几天是客人生日时，就要更加关心客人，见面时应表示祝贺，说：“祝您生日快乐。”对于饭店重要客人和知名人士，还应送鲜花或其他生日礼物，使客人有宾至如归之感。

其他问候。客人身体欠安时，调酒师不但要在语言方面使客人满意，而且还应在日常生活中多关心客人，如：“您身体好些了吗？”“祝您早日恢复健康！”等。

2) 称呼礼。称呼礼是指日常服务中和客人打交道时所用的称谓。涉外饭店、宾馆住的客人来自不同国家和地区。由于各国、各民族语言

不同，风俗习惯各异，因而在称呼上有很大的差别。如果称呼错了，职务不对或姓名不对，不但会使客人不悦，引起客人反感，而且还会闹出笑话产生误会。

一般习惯称呼。在国际交往中，无论是外国人，还是华侨，一般对男子称“先生”，对已婚女子称“夫人”，未婚女子统称“小姐”，对不了解婚姻情况的女子可称“小姐”，对戴结婚戒指和年纪稍大的可称“夫人”。

按职位称呼。知道学位、军衔、职位时，要在先生前加上职位称呼，如“议员先生”“上校先生”等。

3) 应答礼。应答礼是指回答客人提出疑问时的礼节。解答客人问题时必须起立，讲话时语气要温和耐心，双目注视对方，集中精神倾听，以示尊重客人。对宾客的问话或托办的事情没听清楚时，应说：“对不起，请您再说一遍。”调酒师在为宾客处理服务问题时，语气要婉转，如果客人提出的要求及某些问题超越了自己的权限，就应及时请示上级或有关部门，禁止说一些否定语，如：“不可以”“不知道”“没有办法”等。

4) 迎送礼。迎送礼是指调酒师迎送客人时的礼仪。宾客来到饭店、宾馆，调酒师要主动向客人打招呼问好，笑脸相迎。在为宾客服务的过程中，应按先主后宾、先女宾后男宾的顺序进行服务。对老弱病残客人，要主动搀扶。对重要外宾和友好团体，要组织管理人员、服务员在大门口排队迎送。迎送人员的服装要整洁，姿势要端正，鼓掌要热烈，使客人有一种亲切感。

5) 操作礼。操作礼主要是指调酒师在日常工作中的礼节。调酒师在日常工作中要着装整洁，举止大方，态度和蔼。工作期间不准大声喧哗，不准开玩笑；动作要准确快捷。

6) 其他礼节

握手礼。握手礼是人们在交往时最常见的一种礼节。它是大多数国家人们见面或告别时的礼节。

鞠躬礼。鞠躬礼一般是下级对上级或同级之间以及初次见面的朋友之间的礼节。

接吻礼。接吻礼是西方的一种礼节。

(4) 调酒师的礼貌礼节规范。酒吧是宾客休息娱乐的场所，美酒、音乐能使他们消除疲劳、振奋精神；酒吧也是交际场所，商人们常喜欢在这幽静的环境里洽谈生意；酒吧还是私人聚会的场所，住店的客人常

愿意到这里来招待亲朋好友，年轻的情侣更热衷于在这优雅的环境里约会。为了烘托酒吧的气氛，调酒师在为宾客提供良好服务时，礼貌礼节显得尤为重要。

1) 上岗前，要做好仪表仪容的自我检查，做到仪表整洁、仪容端庄。

2) 上岗后，要做到坚持站立服务，精神饱满，面带微笑，思想集中，随时准备接待每一位来宾。

3) 宾客进门时要笑脸相迎，并致以亲切的问候，使宾客一进门就感到心情舒畅。

4) 同餐厅服务一样，对不同的宾客要引领他们到满意的座位上。

5) 如果一位宾客再次光临时又带来了几位新顾客，那么对这些宾客要像对待老朋友一样特别热情地招呼接待。

6) 恭敬地向宾客递上清洁的酒单，耐心地等待宾客的吩咐，仔细地听清并完整地记下宾客提出的各项具体要求，必要时向宾客复述一遍，以免出现差错。

7) 开票时面向宾客，一般站在宾客的右侧，保持适当的距离，稍弯腰，手中拿着单据和笔，全神贯注。

8) 留意宾客的细小要求，如“不要兑水”“多加些冰块”等。一定要尊重宾客的意见，严格按宾客的要求去做。

9) 当宾客对饮用什么酒拿不定主意时，可热情礼貌地推荐，使宾客感到服务周到细致。

10) 上酒服务时，身体不能背向宾客，需转身拿取背后的酒瓶时，只可侧身，不得转体。

11) 在宾客面前调制饮料时要举止雅观、态度认真，所用器皿清洁，不能举止随便、敷衍了事和使用不洁的器皿。

12) 用托盘从宾客右侧上饮料。如实际情况不便时，也可例外从宾客左侧上饮料，不过这时应主动向宾客说明。

13) 在宾客面前放酒杯时，应由低向高慢慢地送到客人面前。对背向坐的客人，上酒时要招呼一声，以免饮料被不慎碰及而打翻。

14) 如宾客需用整瓶酒时，斟酒前应让客人看清酒瓶上的标牌，经核实认可后，当面打开瓶塞，使宾客放心饮用。

15) 为团体宾客服务时，一般斟酒的次序为：先宾后主、先女后男、先老后少。

16) 在服务中, 如需与宾客交谈, 要注意适当、适量, 不能滔滔不绝、喧宾夺主, 也不能忘乎所以、乱发议论, 更不能影响本职工作, 忽视照料其他宾客。

17) 与宾客交谈的话题要有所选择, 在宾客说话时要耐心倾听, 不与宾客争辩, 也不要不懂装懂。

18) 工作中, 要注意站立的姿势和位置, 不要将胳膊支撑在柜台上, 也不要与同事聊天或阅读书报, 这些都是对宾客不礼貌的行为。

19) 不得在宾客面前使用为宾客准备的茶杯或酒具, 不得在吧台饮食。

20) 宾客之间谈话时, 不能侧耳细听; 在宾客低声交谈时, 应主动回避。

21) 接听电话时, 语调要温和, 态度要耐心, 要礼貌地复述一下被找人的姓名, 如“您找×××先生吗? 请您稍等。”

22) 呼唤宾客来接听电话时, 不要在远处高声呼叫, 以免惊动其他宾客, 可根据发话人提供的特征有目的地寻找, 到宾客面前告之, 并留心照看好接电话的宾客留在座位上的物品。

23) 宾客有事招呼时, 不要紧张地跑步上前询问, 也不要漫不经心。

24) 宾客示意结账时, 要用小托盘递上账单, 请客人查核款项有无出入。宾客无意离去时, 切不可催促宾客提前结账付款。

25) 宾客赠送小费时, 一般要婉言谢绝, 也可根据本饭店的规章制度酌情处理。

26) 宾客离去时, 要热情地送别, 表示欢迎他们再次光临。

27) 上班前检查好个人卫生。

28) 对已有醉意或情绪变得激动的宾客, 更要注意礼貌服务, 不可怠慢, 要沉着、耐心, 在任何情况下都要以礼相待。

29) 在收找现金时, 尽量有除醉客以外的其他人在场, 避免发生纠纷或误会。要理解宾客的自尊心理, 不要大声报账, 只可小声清晰地“唱”收。

30) 在发生意外情况时, 要保持头脑冷静、清醒。要做到打不还手、骂不还口, 及时向上级和有关部门反映, 以便妥善处理。

3. 语言能力要求

(1) 语言能力要求。语言是调酒师向宾客表达意愿、交流思想感情和沟通信息的重要交际工具, 调酒师的语言能力主要包含调酒师的音色

音调、语言表达能力、语言交际能力以及语言魅力。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：

1) 友好。生动的语言给人以和蔼、亲切的印象，使客人感到调酒师的友善。

2) 真诚。真诚的声音表示一名调酒师对客人的关心和尊重。

3) 清楚。调酒师的声音必须清晰，让每一位客人听清楚。

4) 愉快。愉快的声音使客人感到轻松、舒适。

5) 语速、语调适宜。用变化声调的高低、语速的快慢来表达你想说的意思，使客人易于理解。

(2) 掌握礼貌服务用语。礼貌服务用语是服务性行业的从业人员，在接待宾客时必须使用的一种礼貌语言。礼貌服务用语是优质服务的一种体现形式。

调酒师要善于运用这一交际工具，做到在人际交往中谈吐文雅、语调轻柔、语气亲切、态度诚恳，讲究语言艺术。在服务时要有“五声”，即宾客到来时有问候声，遇到宾客时有招呼声，得到协助时有致谢声，麻烦宾客时有致歉声，宾客离店时有道别声。要杜绝使用“四语”，即不尊重宾客的蔑视语、缺乏耐心的烦躁语、自以为是的否定语和刁难他人的斗气语。

调酒师在服务接待中使用的礼貌服务用语主要包含尊敬语、谦让语和郑重语。在使用时一定要注意时间、地点和场合，语调也要甜美、柔和。对于每一位调酒师来讲，用好礼貌服务用语是十分重要的，要正确使用礼貌服务用语就要做到：

- 1) 注意学好日常礼貌用语；
- 2) 注意说话时的举止；
- 3) 注意说话时的语气；
- 4) 注意说话时选择适当的词语；
- 5) 注意选择询问或回答的方式；
- 6) 注意语言简练、中心突出；
- 7) 注意说话时的语速、语调；
- 8) 注意不同语言表达时的区别。

4. 文化水平要求

从事调酒师行业应具有高中以上的文化水平，具备基础英语口语的听说能力，但是伴随人们文化水平的普遍提高和世界各国间文化交流的日益增强，对调酒师的文化水平和综合素质要求也越来越高。目前在一

些经济发达的大城市，大学生从事调酒师职业已屡见不鲜。

二、调酒师的职业道德要求

在一个社会中，社会生活大体又可以划分为职业生活领域、家庭生活领域、公共生活领域三大领域。反映这些领域的道德内容，相应的就有职业道德、家庭道德和社会公德。

1. 道德和职业道德的概念

(1) 道德。究竟什么是道德？可以从质和量两个方面来考察：从质的规定性来看，所谓道德，就是在人类社会现实生活中，由经济关系决定，用善恶标准去评价，依靠社会舆论、内心信念和传统习惯来维持的一类社会现象，它属于社会上层建筑和社会意识形态；从量的规定性看，道德的范围是相当广泛的，有时指道德观念或道德意识，有时指道德品质，有时指道德教育、道德修养，有时又指道德原则、道德规范。

(2) 职业道德。职业道德，指从事一定职业的人们，在职业生活中，所应遵循的道德规范，以及与之相适应的道德观念、情操和品质。职业道德，一方面调整职业内部人们之间的关系，要求每个从业人员遵守职业道德准则，搞好本职工作；另一方面调节本职业的人们同其他职业从业人员和社会上其他人们之间的关系，以维护各职业的存在，并促进其职业及整个社会向前发展。社会上有多少种职业就有多少种职业道德。在任何时代，职业道德都是社会一般道德的特殊表现，是当时社会或阶级的道德在各种职业生活中的具体贯彻和特殊表达。也就是说，作为特定条件的职业道德，一方面体现了一定社会或阶级的道德行为的多样性和具体性；另一方面又只是一定社会或阶级的道德的某一方面在人们特定活动范围内的职业化，体现社会或阶级的特殊要求。

2. 调酒师的职业道德要求

提高调酒师的道德素质在酒吧整体工作中是至关重要的。没有良好道德素质的支持，专业知识与技能再娴熟也不能很好地服务于他人。

(1) 正直与诚实。缺乏这一要素，就无法尊重自己的职业，无法营建人际间的信任，也就无法成为一名能贡献于自己企业的合格工作者。

(2) 尊重他人。即尊重人性，尊重众生，不仰视权贵，不欺凌弱小。平等对待每一个人，给予别人同样的尊重。

(3) 持续努力，从不懈怠。不放纵自我，实现自律，勤奋工作，有持久的责任感，并注重体能付出与思维努力两因素的并用。否则，依靠傻干而不动脑筋，是不可能帮助企业达到既定目标的。

(4) 注重原则。向下管理注重公平；对客人服务讲求品质；人际关

系贵在诚信。这些都是一个人品格高尚的体现。在这一点上，没有人能达到绝对的高度，但经过不断提高，持续地锻炼，就可以达到相当高的境界，以完善自我，充实业绩。

(5) 平等待客，以礼待人。酒吧服务的基础是尊重宾客。任何一位客人都有被尊重的需要，都要求得到以礼相待。在酒吧服务工作中不论宾客的社会地位、经济地位如何，平等、礼貌都是人格尊重的需要，绝不能因为职位的高低和经济收入的差异而使客人得到不同的接待和服务。由于信仰、习惯等方面原因，对客人的服务在礼节方面可以有所不同，但平等待客、礼貌待人是调酒师必须遵守的职业准则。因此，在提供服务时，绝对禁止以貌取人和以职取人。平等待客、以礼待人作为酒吧服务的道德规范，就是尊重客人的人格和愿望，主动热情地去满足客人合理的需要。只有当客人生活在平等的、友好的气氛中，自我尊重的需求得到满足，酒吧的服务才能发挥效能。在提供服务的过程中，还应注意礼貌待客的延续性，让客人感到一种和谐的气氛，不能当着客人的面彬彬有礼，而客人刚一转身离去，就取笑客人或背后议论客人等。因此，对于任何一位客人，酒吧都需要提供表里如一的礼貌服务，以取信、取悦于客人，满足其自尊和平等的需要。

(6) 方便客人，优质服务。酒吧服务的价值是为客人提供服务，而各种服务必须是为满足客人的需求尤其是精神需要而进行的，方便客人可以说是酒吧经营和服务的基本出发点。一切为客人的方便着想，提供客人满意的服务，这不仅是高标准服务的标志，更是职业道德的试金石。现在，越来越多的酒吧为适应、方便客人餐饮、娱乐的需要，精心安排服务设施，设计服务项目和提供多功能服务，力求创造一种“宾至如归”的环境。

三、调酒师专业素质要求

调酒师的专业素质是指调酒师的服务意识、专业知识和专业技能。

1. 服务意识

(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。

调酒师的角色包括两项内容。一是执行酒吧的规章制度，履行岗位职责，行使代表酒吧的角色。调酒师的仪容、仪表、服务程序、服务态度等都会影响酒吧的声誉。酒吧在提供服务、情感、行为和环境等软产品时，会受到调酒师的心情和技能的制约。如果工作人员的精神处于最佳状态，会产生使客人最为满意的优质服务产品，否则就会向顾客推销不合格的服务产品，所以调酒师不能把个人的情绪带到服务中去。二是调酒师要站在顾客的角度来考虑所应提供的服务，提供顾客所需的热情、快捷、高雅的服务。强化服务角色，对调酒师的精神面貌、服饰仪表、服务态度、服务方式、服务技巧、服务项目等方面提出了更高、更严的要求，对调酒师的素质和服务水平提出了更高的标准。

(2) 宾客意识。作为调酒师，需要有正确的宾客意识，因为工作对象是人，是人对人的工作，没有对工作对象的正确理解，就不可能有正确的工作态度，工作方法、工作效果也不可能使宾客满意。所以，调酒师必须意识到宾客是酒吧的财源，有了顾客的到来，才会有酒吧的生存，有了宾客的再次光顾，才会有酒吧稳定的效益，也就有了调酒师自身的工作稳定和经济收入。每个调酒师都应清楚地意识到，是我们在依靠宾客，而不是宾客在依靠我们，宾客的需要就是我们服务工作的出发点。不断地服务顾客，在任何时候、任何场合都要为顾客着想，这是服务工作的基本出发点。调酒师的宾客意识就是想客人之所想，做客人之所需，而且还应向前推进一步，想在客人所想之先，做在客人所需之前。

(3) 服务意识。调酒师的服务意识是高度的服务自觉性的表现，是树立“让每一位宾客都满意”的观念的表现。服务意识应体现在：

- 1) 预测并及时解决客人遇到的问题。
- 2) 出现问题，按规范化的服务程序解决。
- 3) 遇到特殊情况，提供专门服务、超常服务，以满足客人的特殊需要。
- 4) 不发生不该发生的事故。

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. 专业知识

作为一名调酒师必须具备一定的专业知识，只有这样才能准确、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、名品及饮用

方法，并能鉴别酒的质量。

(2) 原料的贮藏保管知识。了解原料的特性，以及酒吧原料的领用、保管、使用及贮藏的知识。

(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、形状和使用要求以及保管等知识。

(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，掌握安全自救的方法。

(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和服务标准。

(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) 成本核算及价格制定知识。

(10) 习俗知识。掌握主要客源国的饮食习俗和宗教信仰等。

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

3. 专业技能

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、造型等方法。

(4) 调酒技能。掌握调酒的技法，保证酒水的质量和口味一致，能熟练调制专业技能等级鉴定所规定的鸡尾酒。

(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，善于与宾客沟通和交谈，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，反应要快。

(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，对紧急事件及宾客投诉有从容不迫的处理能力。

总之，调酒师只有具备全面的专业素质才能更好地胜任自己的工作并创造佳绩。

第四节 国际调酒师组织

一、国际调酒师协会历史

国际调酒师协会 (International Bartender Association) 是最权威性的国际调酒师组织，简称 IBA。国际调酒师协会于 1951 年 2 月 24 日在英格兰特尔奎的格林大饭店成立，有 20 人出席了当时的会议，会议选出了 7 个代表国，它们分别是：英格兰、丹麦、法国、荷兰、意大利、瑞典和瑞士。第二届 IBA 会议于 1953 年在意大利威尼斯举行。第三届 IBA 会议于 1954 年 10 月在荷兰举行，并于当年决定每年的秋天召开一次年会。

目前国际调酒师协会已发展为在欧洲、北美、南美和亚洲设有常务机构，并拥有 35 个会员国的全球性组织。国际调酒师协会的工作目标是：“增进职业调酒师的才能，正确引导和教育这个年轻的职业。”协会的工作范围具体分为以下四个方面：酒吧业的咨询机构，并解决酒吧范围的有关问题；负责酒吧范围的职业教育；组织职业调酒师比赛；负责与酒吧用品（包括酒水）生产供应商之间发展相互交流。正是国际调酒师协会为自己制定了正确的工作目标和工作范围，加之工作人员的勤奋努力，才使得协会在 40 多年的风雨历程中稳步发展，事业蒸蒸日上，用“权威”两字来形容已不为过。

1965 年的 IBA 会议在意大利的圣·文森特 (St. Vincent) 召开，为了使全球年轻的调酒师有一个学习和交流的机会和场所，会议决定为 IBA 成员国中年轻的调酒师特别成立一个 IBA 培训中心。培训中心第一套教程的创立，得益于卢森堡调酒师联合会的大力协助，其总裁 M·山姆伯格对该中心教程进行了系统的调整和完善，并由他主持实施。1966—1972 年，IBA 培训中心的培训均在卢森堡迪歌诗的饭店和烹饪学校中完成，并一直由 M·山姆伯格先生领导。

1972年在瑞典斯德哥尔摩召开的 IBA 会议上，决定转由英格兰调酒师协会在布兰克瀑（Blackpool）的饭店和烹饪学校继续担负起培训中心的责任，培训由让·怀特先生（Mr. John Whyte）领导。在“布兰克瀑时期”即 1972—1977 年，IBA 培训中心不断发展、扩大，不仅成为一个重要机构，而且还成为 IBA 议程的一个重要组成部分。

1976 年，让·怀特先生突然去世，使英国调酒师协会不得不暂停了培训中心在布兰克瀑的课程。此后，在意大利的圣·文森特召开的 IBA 年会上，人们为了表示对让·怀特先生的哀悼和纪念，以及他对 IBA 培训中心的发展和提高所做的一系列贡献，会议决定将 IBA 培训中心教程命名为“让·怀特教程”（John Whyte Course），并由意大利调酒师协会承担教程的实施任务，负责人为路吉·帕伦蒂先生（Mr. Luigi Parent）。1982—1987 年，“让·怀特教程”转由葡萄牙的调酒师协会负责，课程也被分成了两个部分，前四天的课程在波尔图进行，其余课程在艾卡·波蒂蒙（Algarve Portimao）的饭店和旅游学校进行。到了 1988 年，课程再次转由意大利调酒师协会负责。

从 1965 年开始，IBA 培训中心认可并且接受了一个有良好关系的商业机构所提供的巨大的帮助。他们的帮助不仅仅是在物质方面，还包括提供讲义和教学方面的指导，这些帮助对课程的成功起了很大的作用。

国际鸡尾酒调酒大赛（简称 ICC）是 IBA 的又一个重要安排，第一届 ICC 于 1955 年由荷兰调酒师俱乐部组织发起，并在其首都阿姆斯特丹举行，优胜者是来自意大利的吉西·奈瑞先生（Mr. Guiseppe Nerd）。从 1976 年开始，这种世界鸡尾酒大赛每三年举行一次，每一个 IBA 成员都有权利参加这个世界调酒业最高等级的大赛。

早在 1966 年，IBA 荣誉成员的奖牌就曾赠给过与其有关系的商业机构。许多年来，在会员的生活和国际交往中，值得庆祝的日子就是各种会议召开和比赛进行的日子。在这段时间里，共产生了 15 个 IBA 荣誉成员。

国际调酒协会委员会在 1975—1977 年间共增加了 4 个副总裁的职位，分管各自的地区，它们是：欧洲区、北美区、南美区和远东地区。在 1975 年，妇女就已被重视，而且非常欢迎她们加入 IBA 大家庭。IBA 规则于 1980 年被修正并沿用至今。

二、国际调酒师协会成员国

1. 爱尔兰。爱尔兰调酒师协会，简称 BAI。

2. 意大利。意大利联盟调酒师协会，简称 AIBES。
3. 日本。日本调酒师协会，简称 NBA。
4. 南斯拉夫。南斯拉夫调酒师协会，简称 DBS。
5. 卢森堡。卢森堡调酒师协会，简称 ALB。
6. 马耳他。马耳他调酒师协会，简称 MBG。
7. 墨西哥。墨西哥调酒师协会，简称 AMB。
8. 挪威。挪威调酒师联合会，简称 NBF。
9. 秘鲁。秘鲁调酒师协会，简称 APB。
10. 葡萄牙。葡萄牙调酒师协会，简称 ABP。
11. 新加坡。新加坡调酒师协会，简称 ABS。
12. 西班牙。西班牙调酒师协会，简称 ABE。
13. 瑞典。瑞典调酒师协会，简称 SBG。
14. 瑞士。瑞士酒吧员联合会，简称 SBU。
15. 美国。美国调酒师协会，简称 USBA。
16. 委内瑞拉。委内瑞拉调酒师协会，简称 AVD。
17. 阿根廷。阿根廷调酒师互助协会，简称 AMBA。
18. 澳大利亚。澳大利亚调酒师协会，简称 ABG。
19. 奥地利。奥地利酒吧员联合会，简称 OBU。
20. 比利时。比利时调酒师联合会，简称 UBB。
21. 巴西。巴西调酒师协会，简称 ABB。
22. 加拿大。加拿大调酒师协会，简称 BAC。
23. 丹麦。丹麦调酒师联盟，简称 DBL。
24. 芬兰。芬兰调酒师俱乐部，简称 FBSK。
25. 法国。法国调酒师协会，简称 ABF。
26. 德国。德国酒吧员联合会，简称 DBU。
27. 英国。英国调酒师俱乐部，简称 UKBC。
28. 荷兰。荷兰调酒师俱乐部，简称 NBC。
29. 香港。香港调酒师协会，简称 HKBA。
30. 匈牙利。匈牙利调酒师集团，简称 SBH。
31. 韩国。韩国调酒师协会，简称 KBA。
32. 冰岛。冰岛调酒师俱乐部，简称 BCI。
33. 捷克。捷克调酒师协会，简称 CBA。
34. 希腊。希腊调酒师协会，简称 GBA。
35. 波多黎各。波多黎各调酒师协会，简称 PRBA。

模拟测试题

一、填空题（请将正确答案填在横线空白处）

1. 调制饮料的基本原则是_____。
2. 酒吧服务结束后的工作主要是_____和_____。
3. 酒吧服务的基本要求是_____。
4. 人的表情可以分为两种，分别是_____和_____。
5. 涉外服务礼节中包括五大礼节，分别是_____、_____、
_____、_____和_____。
6. 在服务中的“五声”是指_____、_____、_____、
_____和_____。
7. 服务接待中的礼貌用语主要包含_____、_____和
_____。
8. 国际调酒师协会的工作目标是_____。
9. 调酒师的工作内容有四大部分，分别是_____、_____、
_____和_____。
10. 调酒师基本职业要求包括_____、_____、_____和
_____。
11. 调酒师的专业素质要求包括_____、_____和_____。
12. 最权威的国际调酒师组织是_____，简称_____，建立的
时间是_____。

二、判断题（下列判断正确的请打“√”，错误的打“×”）

1. 如果客人已经喝醉，应用文明礼貌的方式拒绝供应含酒精的饮
料。 ()
2. 礼貌是礼节的具体体现形式，同属礼仪的范畴。 ()
3. 调酒师就是在酒吧和餐厅中从事调制酒水和销售酒水的人。
()
4. 遇到客人点要自己陌生的饮料，可以直接拒绝客人。 ()
5. 称呼礼是指日常服务中和客人打交道时所用的称谓。 ()
6. 调酒源自于古老的酒水勾兑。 ()
7. 国际上调酒师的组织是 IBA。 ()

三、简答题

1. 什么是礼貌礼节？它们的共同特点是什么？

2. 请说明从事旅游服务业注重礼貌礼节的重要意义。
3. 什么是调酒师？调酒师的职业特点是什么？
4. 简要说明调酒准备工作的主要内容。
5. 什么是职业道德？调酒师的职业道德要求有哪些？

模拟测试题答案

一、填空题

1. 严格遵照酒谱要求
2. 打扫卫生 清洁用具
3. 调酒师行为举止的规范化
4. 面部表情和姿态表情
5. 问候礼 称呼礼 应答礼 迎送礼 操作礼
6. 问候声 招呼声 致谢声 致歉声 道别声
7. 尊敬语 谦让语 郑重语
8. 增进职业调酒师的才能, 正确引导和教育这个年轻的职业
9. 调酒准备工作 调制酒水工作 酒吧服务工作 酒吧清洁工作
10. 仪容仪表要求 礼貌礼节要求 语言能力要求 文化水平要求
11. 服务意识 专业意识 专业技能
12. 国际调酒师协会 IBA 1951 年

二、判断题

- 1.
2. ×
- 3.
4. ×
- 5.
- 6.
- 7.

三、简答题 (略)

第一节 酒吧的简介

酒吧一词来自英文的 bar，原意栅栏或障碍物。相传早期的酒吧经营者为了防止意外，减少酒吧财产损失，一般不在店堂内设桌椅，而在吧台外设一横栏。横栏的设置一方面起阻隔作用，另一方面又可以为骑马的饮酒者提供拴马或搁脚的地方，久而久之，人们把“有横栏的地方”专指饮酒的酒吧，后指一种出售酒的长条柜台。早期的酒吧诞生于乡村，随着社会的发展、城市的进步，酒吧由乡村进入了城市，并在城市进一步发展。19世纪中叶，旅游业开始发展，随之而来的是酒店宾馆的兴起和发展。酒吧作为一项特殊的服务项目也随之进入酒店服务业，并在服务中表现得越来越重要。

现在，酒吧通常被认为是各种酒类的供应与消耗的主要场所，它是宾馆的餐饮部门之一，专供客人喝酒休闲。一所饭店可能有一个或几个设在不同地方的酒吧，供不同需要的客人使用，有的设在宾馆顶楼，供客人欣赏风景或夜景；有的设在餐厅边，方便客人小饮后进入餐厅用餐；有的设在饭店大堂，方便大堂客人使用。酒吧通常供应含酒精的饮料，也为不善饮酒的客人供应汽水、果汁，并伴以轻松愉快的音乐调节气氛。

目前，酒吧正朝着多功能、多样化的方向发展，酒吧的设备越来越先进，酒水的品种越来越多，装潢越来越独特，环境也越来越优雅。同

时，社会性的主题酒吧也正在现代城市中形成一道亮丽的文化景观。不过，不管何种酒吧，其经营目的都是相似的，即为客人提供饮料和服务，并赢得利润。

一、酒吧的概念和特点

1. 酒吧的概念

酒吧是指专门为客人提供酒水和饮用服务的场所。它同餐厅的区别是：以供应酒水为主。

2. 酒吧的特点

- (1) 环境幽雅，装潢独特，主题鲜明。
- (2) 具备营业所需的酒水、酒杯和调酒用具。
- (3) 营业时间长，一般从下午开始，直至次日凌晨。

二、酒吧的种类

伴随社会的发展和城市的进步，人们的消费空间越来越广泛，生活需求越来越个性化，酒吧的发展日益完善，它不再仅仅是依附于旅游业的产物，而渐渐向社会化、城市化、人文化发展，并形成独特的酒吧文化，也成为整个社会文化的组成部分。

以下从三个层面看酒吧的分类：

1. 宾馆酒店酒吧

随着饭店规模的扩大，饭店内所设酒吧的数量和种类也不断增加，纵观世界各地，饭店中的酒吧有以下七种形式：

(1) 主酒吧 (main bar 或 open bar)。也叫鸡尾酒酒吧。在国外也叫“English pub”或“cash bar”。主酒吧大多装饰美观、典雅、别致，具有浓厚的欧洲或美洲风格。视听设备比较完善，并备有足够的靠柜吧凳。客人可以坐在靠柜吧凳上直接面对调酒师，当面欣赏调酒师的操作；调酒师从准备材料到酒水的调制的全过程都在客人的目视下完成。主酒吧以提供有名的标准的酒水为主，酒水、载杯及调酒器具等种类齐全，摆设得体，特点突出。大多主酒吧的另一特色是具有各自独特风格的乐队表演。来此消费的客人大多是来享受音乐、美酒，以及无拘无束的人际交流所带来的乐趣，因此，主酒吧对调酒师的业务技术和文化素质要求较高。

(2) 大堂酒吧 (lobby bar)。这种酒吧设立在饭店大堂旁边，宽敞，装饰富丽堂皇，现场有钢琴伴奏或提琴伴奏，以经营饮料为主，也提供鸡尾酒服务，另外还提供一些糕点小吃。与主酒吧不同的是没有靠柜吧凳，餐桌座席很宽敞，给人以舒适自如的感觉，客人可以在此临时休

息、等人，大堂酒吧的客流量很大。

(3) 鸡尾酒廊 (lounge)。这种酒吧形式在歌舞厅最为多见，以供应常用混合饮料为主，客人饮用酒水的空间不大，座位较紧凑，主要供客人娱乐活动之余休息时用。很多酒店将它设置在饭店最高层，称之为“空中酒座”，或将其设在露天，客人一边饮酒一边欣赏自然美景。

(4) 服务酒吧 (service bar)。服务酒吧是一种设置在餐厅中的酒吧，服务对象也以用餐客人为主。中餐厅服务酒吧较为简单，酒水种类也以国产为多。西餐厅服务酒吧较为复杂，除要具备种类齐全的洋酒之外，调酒师还要具有全面的餐酒保管和服务知识。

(5) 宴会酒吧 (banquet bar)。这一类酒吧是根据宴会标准、形式、人数、厅堂布局及客人要求而摆设的酒吧，临时性、机动性较强。外卖酒吧 (catering bar) 则是根据客人要求在某一地点如大使馆、公寓、风景区等临时设置的酒吧，外卖酒吧属于宴会酒吧的范畴。

(6) 客房酒吧 (mini bar)。客房酒吧是设置在客房中的小型酒吧，大部分饮料和酒水放置在冰箱里，部分烈酒和杯具放在酒橱中，供客人随时饮用。由于仅供住宿的客人使用，酒品种类少，规模小，所以又称迷你酒吧 (mini bar)。酒品种类因宾馆的档次不同而各异。客人使用后不用马上付费，可以在离店时一起结账。

(7) 游泳池酒吧 (poolside bar)。这类酒吧是设在宾馆游泳池的小型酒吧，服务于来此游泳的客人，供应的饮料以软饮料和长饮为主。

2. 附属经营酒吧

(1) 大型娱乐中心酒吧。娱乐中心酒吧隶属于大型娱乐中心，客人在娱乐之余，往往要到酒吧饮酒，以增强兴致。此类酒吧往往是供应酒精含量低及不含酒精的饮品，使客人在娱乐之余，获得另一种休息和放松。

(2) 大型购物中心酒吧。大型购物中心或商场也常设有酒吧。现代社会，购物也是一种享受，此类酒吧，往往为人们购物之后休息及欣赏所购置物品而设，主要经营不含酒精的饮品。

(3) 交通旅游酒吧 (飞机、火车、游船)。为了让旅客在旅途中消磨时光、增加兴致，飞机、火车、游船上也常设有酒吧，但仅提供无酒精饮料及低度酒精饮品。

3. 主题酒吧

主题酒吧，多指社会酒吧，又叫独立经营酒吧，单独设立，此类酒吧往往经营品种较全，服务及设施较好，有些也经营其他娱乐项目，如

现在比较流行的氧吧、网吧、怀旧吧、音乐酒吧。这类酒吧的明显特点是提供特色服务，来此消费的客人大部分也是来享受酒吧提供的特色服务，而酒水却往往排在次要的位置。这种酒吧有两种不同的风格，一种是西方风格的，一种是当地特色风格的，如近年来在北京和上海形成的酒吧街区。这些酒吧有不同的主题风格，反映着不同的文化背景，有着相对固定的消费群体，有时也称之为沙龙或俱乐部。

三、酒吧的组成

酒吧的结构一般由以下六个部分组成。

1. 吧台

吧台是酒吧向客人提供酒水及其他服务的工作区域，是酒吧的核心部分。通常由吧台（前吧）、吧柜（后吧）以及操作台（中心吧）组成。吧台大小、组成及形状，也因具体条件的不同而有所不同。因为酒吧的空间形式、经营特点不一样，所以吧台最好是由经营者自己设计。经营者必须了解吧台结构。

(1) 前吧 (the front bar)。前吧主要是指吧台面。台前摆放一排蘑菇形圆凳或有靠背的高椅子。吧台的规格既不能太高，也不能太宽。一般情况下，高度大约为 110 ~ 120 厘米，但这种高度标准，应随调酒师的平均身高而定，其计算方法应为：

$$\text{吧台高度} = \text{调酒师平均身高} \times 0.618$$

吧台宽度标准应为 60 ~ 70 厘米（其中包括外沿一部分，即顾客坐在吧台前时放置手臂的地方），吧台的厚度通常为 4 ~ 5 厘米。吧台的表面应选用较坚固且易于清洁的材料。吧台面主要放置饮料，调酒师在此向顾客提供酒水，一些顾客也在此饮用。吧台后上部倒挂各种酒杯，并装饰新颖的吊灯。

(2) 中心吧 (the center bar)。中心吧即操作台，是调酒师工作的重要区域。其高度一般为 70 厘米，但也并非一成不变，应根据调酒师身高而定，一般操作台高度应在调酒师手腕处，这样比较省力。操作台宽度为 40 厘米，用不锈钢或大理石制造便于清洗消毒。操作台通常包括下列设备：双格洗涤槽带沥水（具有初洗、刷洗、沥水功能）或自动洗杯机、水池、贮冰槽、酒瓶架、杯架，以及饮料或啤酒机等。这样安排既减轻了调酒师的体力消耗，又不影响操作。

(3) 后吧 (the back bar)。后吧具有展示和贮存的双重功能，酒柜上摆满了各种牌号的瓶装酒，并镶嵌了玻璃镜，可以增加房间深度，使坐在吧台前喝酒的顾客，可以通过镜子的反射，观赏酒吧内的一切，同

时调酒师也可以此观察顾客。传统上认为没有酒瓶、酒杯、镜子便不是酒吧，现代酒吧仍沿袭这一习惯。后吧包括陈列柜、制冰机、收银机、贮存柜、冰箱等，后吧高度通常为 170 厘米，但顶部不可高于调酒师伸手可及处。下层一般为 110 厘米左右，或与吧台（前吧）等高。后吧上层的橱柜通常陈列酒具、酒杯及各种瓶装酒，一般多为各种烈性酒，下层橱柜存放红葡萄酒及其他酒吧用品，安装在下层的冷藏柜则作冷藏白葡萄酒、啤酒以及各种水果原料之用。

前吧与后吧之间的空间，即服务员的工作走道，宽度一般为 1 米左右，且不可有其他设备向走道突出，如果太宽，则调酒师来回走动时间长，影响工作效率；如果太窄，则显得很拥挤，也不利于工作。如果一个酒吧有两名以上的调酒师一起工作，那么每个调酒师都应有自己的工作区，分别进行操作和控制。走道的地面应铺设防滑塑料或木头条架，以减少服务员长时间站立而疲劳。服务酒吧中服务员走道应相应增宽，因为餐厅中时有宴会，饮料、酒水供应量变化较大，而较宽敞的走道便于在供应量较大时堆放各种酒、饮料及原料。

2. 座位区

座位区是客人饮用酒水和休息的主要区域，也是客人聊天、交谈的主要场所。因酒吧的不同，座位区布置也各不相同，但都应遵循舒适、方便、相对独立的原则，使不同客人满意。座位区的服务台也应有台卡，写有不同的台号，以便为客人提供准确、快捷的服务。

3. 舞台

舞台是一般酒吧不可缺少的空间，是为客人提供演出服务的区域。舞台上往往摆放钢琴，根据酒吧功能的不同，舞台的面积也不相等。有的舞台还附设有小舞池，供客人使用。

4. 娱乐活动区

娱乐项目是酒吧吸引客源的主要因素之一，所以选择何种娱乐项目及档次高低都要符合经营目标。酒吧娱乐项目主要有飞镖、棋牌、游戏等。

5. 音控室（DJ 室）

音控室是酒吧灯光音响的控制中心。音控室不仅为酒吧座位区和包厢的客人提供音乐服务，而且对酒吧进行音量调节和灯光控制，以满足客人听觉上的需要，并通过灯光控制来营造酒吧的气氛。

6. 卫生间

卫生间是酒吧不可缺少的设施，卫生间设施档次的高低及卫生洁净

程度在一定程度上反映了酒吧的档次。卫生间的设施及通风状况要符合卫生防疫部门的要求。

四、酒吧的组织结构

1. 酒吧组织结构及各岗位的职责

酒吧是餐饮部门的一个重要组成部分，每个岗位上的员工都必须在自己的职责范围内，尽力做好本职工作，以求酒吧处于最佳的营业状态之中。由于饭店、宾馆的规模和星级不同，酒吧的组织结构可根据实际需要而定。下面介绍酒吧主要工作人员的职责：

(1) 酒吧经理 (bar manager)。酒吧经理是酒吧营运的决策人和指挥者，他不仅需要通晓技术性、专业性的问题，更重要的是做好管理和协调工作。其岗位职责如下：

- 1) 在酒店向餐饮部经理负责，在独立酒吧对经营成败负责。
- 2) 指导酒吧的所有作业，正常供应酒水，制定销售计划。
- 3) 检查饮料及器材的存量并向餐饮部经理或酒吧所有者报告。
- 4) 策划饮料销售方案及签发酒吧用品。
- 5) 督导材料调配和创作配方。
- 6) 检查营业场地内外的整洁和安全。
- 7) 考查下属品行、出勤及工作情况，做好评估并执行纪律。
- 8) 编排员工工作时间表，合理安排员工休假。
- 9) 根据需要调动、安排员工工作。
- 10) 制定培训计划，安排培训内容，培训员工。
- 11) 控制酒水成本，防止浪费，减少损耗，严防失窃。
- 12) 处理客人投诉，调解员工纠纷。
- 13) 监督完成每月工作报告及每月酒水盘点工作，并向餐饮部经理或酒吧所有者汇报工作情况。
- 14) 沟通上下级关系。向下传达上级决策，向上反映员工情况。

(2) 酒吧副经理 (vice bar manager)。酒吧副经理的职责是协助酒吧经理做好管理和协调工作。其职责范围：

- 1) 保证酒吧处于良好的工作状态。
- 2) 协助酒吧经理制定销售计划。
- 3) 编排员工工作时间、合理安排员工假期。
- 4) 根据需要调动、安排员工工作。
- 5) 督导下属员工努力工作。
- 6) 负责各种酒水销售服务，熟悉各类服务程序和酒水价格。

- 7) 协助经理制定培训计划，培训员工。
 - 8) 协助经理制定鸡尾酒的配方以及各类酒水的销售分量标准。
 - 9) 检查酒吧日常工作情况。
 - 10) 控制酒水成本，防止浪费，减少损耗，严防失窃。
 - 11) 根据员工表现做好评估工作，执行各项纪律。
 - 12) 处理客人投诉和其他部门投诉，调解员工纠纷。
 - 13) 负责各种宴会的酒水预备工作。
 - 14) 协助酒吧经理制定各类用具清单，并定期检查补充。
 - 15) 检查食品仓库酒水存货情况。
 - 16) 检查员工考勤，安排人力。
 - 17) 负责解决员工的各种实际问题，例如：制服、调班、加班、业余活动等。
 - 18) 监督酒吧员工完成每月盘点工作。
 - 19) 协助酒吧经理完成每月工作报告。
 - 20) 沟通上下级之间的关系。
 - 21) 酒吧经理缺席时，代理酒吧经理行使其各项职责。
- (3) 酒吧领班 (head bartender 或 captain)。酒吧领班的职责是协助酒吧经理和酒吧副经理做好酒吧管理的具体工作。其岗位职责如下：
- 1) 直接向酒吧经理负责。
 - 2) 保证酒吧处于良好的工作状态。
 - 3) 督导下属员工努力工作。
 - 4) 负责各种酒水服务，熟悉酒水的服务程序和价格。
 - 5) 根据配方鉴定混合饮料的味道，熟悉其分量，能够指导下属员工。
- 6) 协助经理制定鸡尾酒的配方以及各类酒水的分量标准。
 - 7) 根据销售需要保持酒吧的酒水存货。
 - 8) 负责各类宴会的酒水预备和各项准备工作。
 - 9) 管理及检查酒水销售时的开单、结账工作。
 - 10) 控制酒水损耗，减少浪费，防止失窃。
 - 11) 根据客人需要重新配制酒水。
 - 12) 指导下属员工做好各种准备工作。
 - 13) 检查每日工作情况，如酒水存量、员工意外事故、员工报到等。
 - 14) 检查员工报到情况，安排人力，防止岗位缺人。

- 15) 分派下属员工工作。
- 16) 检查食品仓库存货情况。
- 17) 向上司提供合理化建议。
- 18) 处理客人投诉, 调解员工纠纷。
- 19) 培训下属员工, 根据员工表现做出鉴定。

(4) 调酒师 (bartender)。调酒师在酒吧中主要负责调制酒水和酒水服务的工作。无论什么类型的酒吧, 对调酒师的要求主要有两方面, 专业化的工作能力和良好的服务态度。调酒师的微笑, 是绝对重要的, 因此, 洁白的牙齿, 梳理整齐的头, 以及身体的清洁都必须注意。穿规定的制服, 并且必须干净、烫平, 鞋不可穿得太紧太小, 一位步履蹒跚的调酒师, 是不会给顾客带来自然的微笑的。不准吸烟、喝酒和高声说笑。不论上什么班次, 上班前及下班前, 应该完成酒吧内的一切清洗工作。早班应负责补充货品, 晚班则负责清点当天的账目, 并在下班时清扫酒吧。按规定的时间下班, 除非上级另有指示, 否则, 调酒师宁可延后一分钟下班, 也不能提前一分钟停止营业。其岗位职责如下:

- 1) 根据销售状况, 每日从食品仓库领取所需酒水。
- 2) 按每日营业需要从仓库领取酒杯、银器、棉织品、水果等物品。
- 3) 清洗酒杯及各种用具、擦亮酒杯、清理冰箱。
- 4) 清洁酒吧中各种家具, 拖抹地板。
- 5) 将清洗盘内的冰块加满以备营业需要。
- 6) 摆好各类酒水及所需用的饮品以便工作。
- 7) 准备各种装饰水果, 如柠檬片、橙角等。
- 8) 将空瓶、罐送回管事部清洗。
- 9) 补充各种酒水。
- 10) 营业中为客人更换烟灰缸。
- 11) 从清洗间将干净的酒杯取回酒吧。
- 12) 将啤酒、白葡萄酒、香槟和果汁放入冰箱保存。
- 13) 在营业中保持酒吧的干净和整洁。
- 14) 把垃圾送到垃圾房。
- 15) 补充鲜榨果汁和浓缩果汁。
- 16) 准备糖浆以便调酒时使用。
- 17) 在宴会前摆好各类服务酒吧。
- 18) 供应各类酒水及调制鸡尾酒。
- 19) 使各项出品达到饭店的要求和标准。

20) 每月盘点酒水。

(5) 酒吧服务员 (bar waiter)。酒吧服务员主要负责酒吧的酒水服务工作, 为顾客提供优质的服务, 使顾客满意。其岗位职责如下:

- 1) 直接由酒吧领班负责。
- 2) 在酒吧范围内招呼客人。
- 3) 根据客人的要求填写酒水供应单, 到酒吧取酒水, 并负责给客人结账。
- 4) 按客人要求供应酒水, 提供令客人满意的服务。
- 5) 保持酒吧的整齐、清洁, 包括开始营业前及客人离去后摆好餐椅等。
- 6) 做好营业前的一切准备工作。
- 7) 协助放好陈列的酒水。
- 8) 补充酒杯, 空闲时擦亮酒杯。
- 9) 更换烟灰缸。
- 10) 清理垃圾及客人用过的杯、碟, 并送到清洗部。
- 11) 熟悉各类酒水、各种杯子类型及酒水的价格。
- 12) 熟悉服务程序和要求。
- 13) 能用正确的英语与客人对话。
- 14) 营业繁忙时, 协助调酒师制作各种饮品或鸡尾酒。
- 15) 协助调酒师清点存货, 做好销售记录。
- 16) 协助填写酒吧的各种表格。
- 17) 帮助调酒师、实习生补充酒水或搬运物品。
- 18) 清理酒吧内的设施, 如: 台、椅、咖啡机、冰车和酒吧工具等。

(6) 酒吧实习生 (bar trainee)。酒吧实习生主要协助调酒师做好酒水服务工作。其岗位职能如下:

- 1) 直接由酒吧领班负责。
- 2) 每天按照提货单到食品仓库提货品、补充器具, 取冰块、更换棉织品。
- 3) 清理酒吧的设备和设施, 如冰柜、制冰机、工作台、清洗盘和酒吧工具 (搅拌机、量杯、摇酒器等)。
- 4) 清洁酒吧内的地板和所有用具。
- 5) 做好营业前的准备工作, 如: 兑橙汁, 将冰块装到冰盒里, 切好柠檬片和橙角等。

- 6) 协助调酒师放好陈列的酒水。
- 7) 根据酒吧领班和调酒师的指导补充酒水。
- 8) 用干净的烟灰缸换下用过的烟灰缸并清洗干净。
- 9) 补充酒杯，工作闲时用干布擦亮酒杯。
- 10) 补充应冷冻的酒水到冰柜中，如啤酒、白葡萄酒、香槟及其他饮料。
- 11) 保持酒吧的干净、整洁。
- 12) 帮助调酒师清点存货。
- 13) 清理垃圾，并将客人用过的杯、碟送到清洗间。
- 14) 帮助调酒师在楼面摆设酒吧。
- 15) 熟悉各类酒水、各种杯子的特点及酒水的价格。
- 16) 摆好货架上的瓶装酒，并分类存放。
- 17) 酒水入仓时，用干布或湿布擦干净所有的瓶子。
- 18) 在酒吧领班或调酒师的指导下制作一些简单的饮品或鸡尾酒。
- 19) 整理、放好酒吧的各种表格。
- 20) 在营业繁忙时，帮助调酒师招呼客人。

2. 酒吧的人员配制

酒吧的人员构成通常由饭店中酒吧的数量决定。在一般情况下，每个服务酒吧配备调酒师和实习生 2~3 人；主酒吧配备领班、调酒师、实习生 4~5 人；酒廊可根据座位数来配备人员，通常 10~15 个座位配 1 人。以上配备为两班制需要人数，一班制时人数可减少。

例如：某饭店共有各类酒吧 5 个，其人员配备如下：

酒吧经理	1 人
酒吧副经理	1 人
酒吧领班	2~3 人
调酒师	10~12 人
实习生	4 人

人员配备可根据营业情况不同而作相应的调整。

第二节 酒吧的设备和用具

一、酒吧设备

1. 冰箱 (refrigerator)

冰箱是酒吧中用于冷冻酒水饮料，保存适量酒品和其他调酒用品的设备。通常放在后吧，大小型号可根据酒吧的规模、环境等条件选用。柜内温度要求保持在4~8℃，冰箱内部分层、分格以便存放不同种类的酒品和调酒用品。通常白葡萄酒、香槟、啤酒、果汁、装饰物、奶油或其他用品都放入柜中冷藏。

2. 立式冷柜 (wine cooler)

专门存放香槟和白葡萄酒，其全部材料都是木制的，里面分成横竖成行的格子，香槟和白葡萄酒插入格子存放，温度保持在4~8℃。

3. 制冰机 (ice cube machine)

酒吧中制作冰块机器，可自行选用不同的型号。冰块是调酒中不可缺少的材料。冰块形状可分为四方体、圆体、扁圆体和长方体等多种。四方体的冰块使用起来效果较好，不易溶化。

4. 碎冰机 (crushed ice machine)

酒吧中因调酒需要许多碎冰，碎冰机也是一种制冰机，制出来的冰为碎粒状。

5. 上霜机 (glass chiller)

用来冰镇酒杯的设备。

6. 生啤机 (draught machine)

生啤机分两部分：气瓶和制冷设备。气瓶装二氧化碳用，输出管连接到生啤酒桶，有开关控制气体输出。工作时输出气压保持在2.5兆帕，气压降低时表明气体已用完，需另换新气瓶。制冷设备是急冷型的，整桶的生啤酒无需冷藏，连接制冷设备后，输出来的便是冷冻的生啤酒，泡沫厚度可由开关控制。生啤机不用时，必须断开电源，并取出插入啤酒桶的管子，生啤机需每15天由专业人员清洗一次。

7. 洗杯机 (washing glass machine)

洗杯机中有自动喷射装置和高温蒸汽管。较大的洗杯机可放入整盘杯子进行清洗。一般将酒杯放入洗杯机里，调好程序，按下电钮即可清洗。有些较先进的洗杯机还有自动输入清洁剂和催干剂装置。洗杯机有许多种，型号各异，可根据需要选用。如一种较小型的、旋转式洗杯机，每次只能洗一个杯子，一般装在吧台的边上。在许多酒吧中因资金和地方的限制，还得用手工清洗，手工清洗需要有清洗槽。洗涤后的酒杯应扣放在滴水板上使之自然风干，以保障酒杯清洁干净。

8. 电动搅拌机 (blender)

电动搅拌机是用来搅拌材料的设备，专门调制分量多或材料中有固

体实物难以充分混合的鸡尾酒 (见图 2—1)。

9. 果汁机 (juice machine)

果汁机有多种型号, 主要作用有两个: 一是冷冻果汁, 二是自动稀释果汁 (浓缩汁放入后可自动与水混合)。

10. 奶昔搅拌机 (blend milk shaker)

用于搅拌奶昔。

11. 咖啡机 (coffee machine)

煮咖啡用, 有许多型号。

12. 咖啡保温炉 (coffee warmer)

将煮好的咖啡装入大容器并放在炉上保持温度。



图 2—1 搅拌机

13. 苏打枪 (hand gun for a soda system)

它是用来分配含气饮料的系统。这一装置包括一个喷嘴和七个按钮, 可分配七种饮料, 即: 苏打水 (soda)、汤力水 (tonic)、可乐 (cola)、七喜 (7-up)、哥连士调料 (collins mix)、姜汁啤酒 (ginger ale)、薄荷水 (peppermint water), 它可以保证饮品供应的一致性, 避免浪费。因价格昂贵, 国内酒吧尚不多见。

14. 饮料自动分配系统 (electronic dispensing system)

它与苏打枪原理相似, 但它是用来分配酒吧常售酒品的系统。虽然这一现代化的酒水供应设备优点很多, 但是因价格昂贵, 维修困难, 国内酒吧使用的较少。

二、酒吧用具

1. 调酒壶 (cocktail shaker)

调酒壶有普通型和波士顿型两种, 其功能是摇匀投放在壶中的调酒材料, 使酒迅速冷却。

(1) 普通调酒壶。普通调酒壶由壶盖、滤冰器及壶体三部分组成 (见图 2—2)。调酒壶通常用银、铬合金或不锈钢等金属材料制造, 以不锈钢制的为多。目前市场常见的有大号 (530 毫升)、中号 (350 毫升)、小号 (250 毫升) 三种规格。

(2) 两段式调酒壶。它又称为“波士顿调酒壶” (见图 2—3), 是国外和港澳地区常用的一种调酒用具, 它由调酒杯和不锈钢壶盖组成。

2. 量酒器 (measuring glass)

有时也叫量杯 (jigger), 是调制鸡尾酒和其他混合饮料时, 用来量取各种液体的标准容量杯 (见图 2—4)。它有两种式样, 一种是不锈钢



图 2—2 普通调酒壶

量杯，一种是玻璃量杯。



图 2—3 波士顿调酒壶



图 2—4 量酒器

(1) 不锈钢量杯。两头呈漏斗形，一头大，另一头小。最常用的量杯组合的型号有：1 盎司和 1/2 盎司的组合型，也有 1 盎司与 2 盎司，盎司与 1/2 盎司的组合型，量杯的选用与服务饮料的用杯容量有关。使用不锈钢量杯时，应把酒倒满至量杯的边沿。

(2) 玻璃量杯。杯体高且底平而厚，上有毫升刻度。用玻璃量杯量酒时，应将酒倒至刻度线处。每次必须把量杯内的酒倒尽，然后把量杯倒扣在滴漏板上，使量杯中剩下的酒沥干，这样不会使不同种类酒的味道混到一起。如果量杯盛过黏性饮料，如牛奶、果汁等，应冲洗干净后再用来量取其他饮料。



图 2—5 调酒杯

3. 调酒杯 (mixing glass)

调酒杯 (见图 2—5) 别名“酒吧杯”“混合器”或“师傅杯”。它一般用玻璃制造，杯身较厚。其用途和调酒壶一样，只是不必用手摇荡，把所需的材料放入杯中，用调酒棒轻轻搅匀就可以了。通常，在杯身都印有容量的刻度，供投料时参考。

4. 吧匙 (bar spoon)

吧匙 (见图 2—6) 又称“调酒匙”, 在调制鸡尾酒时, 特别是用直身杯时, 要配备专用的调酒匙。主要作用是搅拌或调和饮料。吧匙多为不锈钢制品, 它的柄很长, 约 25 厘米, 匙头大小如咖啡匙, 其容量和茶匙差不多大, 匙底浅, 前端呈圆形, 中间呈螺旋状, 可以避免搅拌饮料时滑动。另一端为叉, 可以用来滤冰。有些鸡尾酒配方中用匙作为计量单位, 就可用吧匙量度。

5. 调酒棒 (mixing stirrer)

调酒棒 (见图 2—7) 是用调酒杯调酒时搅拌的工具, 大多是塑料制品, 也有玻璃制品。调酒棒手持的一头可以做成不同的形状, 如酒店的店徽或酒吧的标志图案。



图 2—6 吧匙



图 2—7 调酒棒

6. 滤冰器 (strainer)

滤冰器 (见图 2—8) 又称滤网或过滤网, 有双耳滤冰器和四耳滤冰器两种, 通常用不锈钢制造, 上面有一段可取下的弹簧圈, 当鸡尾酒调好后, 用它架在调酒壶或调酒杯口上, 留住冰粒后, 将混合好的酒滤入载杯。

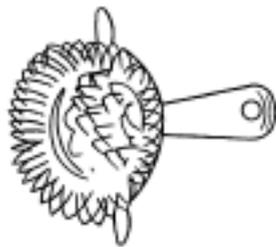


图 2—8 滤冰器



图 2—9 榨汁器

7. 榨汁器 (squeezer)

通常用的榨汁器 (见图 2—9) 是塑料制品, 用法简单, 只要把切开的水果 (主要用于柠檬、柑橘) 放在榨汁头上用手一拧即可出汁。这种榨汁器的榨汁头呈山形, 切开的水果只要套在突出部分, 一面轻压, 一面转动, 果汁便从突出的周围流下, 但不可用力太大, 以免果皮细胞的成分也被挤出来, 使水果原汁出现苦涩味。如果要榨苹果汁、西瓜汁、哈密瓜汁或雪梨汁等, 就要用电动榨汁机了。

8. 冰桶 (ice bucket)

冰桶（见图 2—10）为不锈钢或玻璃制品，供装载冰块用。

9. 冰夹 (ice tong)

冰夹（见图 2—11）用不锈钢制造，用来夹取冰块放到酒杯中或摇酒器内。

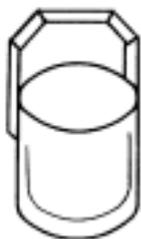


图 2—10 冰桶



图 2—11 冰夹



图 2—12 冰铲

10. 冰铲 (ice scoop)

冰铲（见图 2—12）用于由制冰机向杯子内或调酒壶等容器中放冰块。

11. 碎冰器 (ice smash)

碎冰器（见图 2—13）是把普通冰块碎成小冰块时使用的器具。

12. 冰锥 (ice pick)

冰锥（见图 2—14）是用于锥碎冰块的锥子。

13. 香槟桶 (champagne cooler)

香槟桶（见图 2—15）是银器或不锈钢制品，桶内放碎冰块和水，用于冰镇香槟酒、汽酒、白葡萄酒。



图 2—13 碎冰器



图 2—14 冰锥



图 2—16 长勺



图 2—15 香槟桶

14. 长勺 (long spoon)

长勺（见图 2—16）是调制热饮时代替调酒棒使用的长把勺。热饮温度较高，不宜使用塑料调酒棒，否则调酒棒易弯曲，酒味亦易浑浊。

15. 砧板 (cutting board)

砧板用来切水果和制作装饰品。

16. 果刀 (knife)

果刀为不锈钢制品，用以切水果。

17. 长叉 (bar fork)

长叉为不锈钢制品，用以叉取樱桃及橄榄等。

18. 各种开瓶器 (corkscrew)

在酒吧，开瓶器的品种较多（见图 2—17），有的用于开啤酒、汽水类的瓶盖，有的用于开软木塞，有的用于开罐。

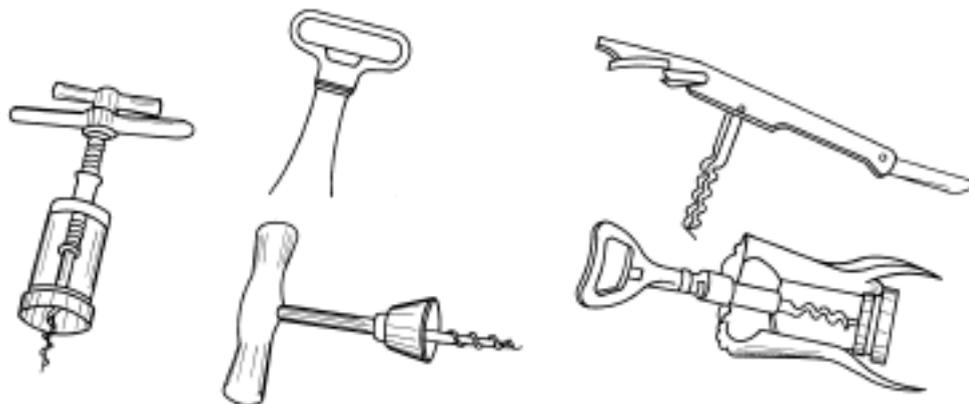


图 2—17 各种开瓶器

19. 木槌 (mallet)

木槌用木料做成，用于敲打锈住的金属瓶盖，以便旋开瓶盖。用木槌敲打时，要用软硬劲，防止敲坏瓶口。木槌也可用于制作碎冰块。

20. 口布 (napkin)

口布用来包裹冰块，敲打成碎冰。

21. 糖盅 (sugar bowl)

糖盅用来盛放砂糖。

22. 盐盅 (salt bowl)

盐盅用来盛放幼盐。

23. 托盘 (tray)

托盘有不锈钢制、塑料制、木制三种。

24. 收费盘 (tip tray)

供服务员收费用。

25. 红酒篮 (wine cradle)

红葡萄酒不用冰镇，服务前放置于红酒篮（见图 2—18）中。

26. 雪糕勺 (ice cream dipper)

雪糕勺为不锈钢制品，用来量取雪糕球。

27. 水瓶 (water jug)

水瓶为不锈钢或塑料制品，用以盛水。

28. 奶盅 (milk jug)

奶盅属不锈钢制品，用来盛放淡奶和牛奶。

29. 酒签 (cocktail pick)

酒签 (见图 2—19) 用来穿插各种水果点缀品, 有的是用塑料制成的, 也有的是用木头制成的, 是一种装饰品。



图 2—18 红酒篮



图 2—19 酒签



图 2—20 杯垫

30. 吸管 (straw)

吸饮料用, 花色品种繁多, 是长饮类鸡尾酒的点缀物和装饰物。

31. 杯垫 (coaster)

杯垫 (见图 2—20) 是垫在杯子底部, 直径 10 厘米的圆垫。有纸制、塑料制、皮制、金属制等, 其中以吸水性能好的厚纸为佳。杯垫上往往印有酒店的店徽或酒吧的标志。

32. 洁杯布 (cup towel)

洁杯布是棉麻制的擦杯子用的揩布。

33. 瓶嘴 (mouth of bottle)

瓶嘴 (图 2—21) 是为了减缓酒液的冲力和控制酒液的流量而安置在酒瓶口的一种小型控制器皿, 式样较多, 有的制作简易, 有的制作考究。具体说来有带量酒器瓶嘴、塑料瓶嘴、不锈钢瓶嘴等多种。

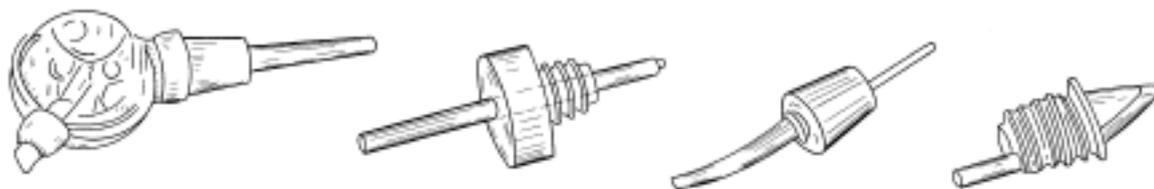


图 2—21 瓶嘴

三、酒吧载杯

用来载装鸡尾酒和混合饮料的杯子称为载杯。

饮酒的时候, 要创造气氛, 同时使酒的色、香、味、体完全表现出来, 选用相应的酒杯是很重要的。酒液无固定的形状, 装在什么样的杯具里就是什么形状, 因此杯具的选择非常重要, 它不仅仅是一种器具, 更是体现酒文化内涵的外在表现形式, 是突出鸡尾酒主题的重要表现手段。

具体说来, 酒杯有很多类型、款式, 因材料不同, 气质品格各异。

例如：水晶酒杯体现的是稳定感和档次，光泽柔雅，碰杯时会发出金属般极为清脆的铿锵声。除此之外，英国的燧石玻璃、法国的伯卡拉玻璃、意大利的威尼斯玻璃及美国的斯蒂文玻璃都属上品。但是，在一般酒吧用这些昂贵的材料制造的玻璃酒杯是不实用的。所以在一般酒吧中只要选择适于饮酒人趣味的适当的玻璃杯就可以了。

1. 酒杯的特点和类型

杯子通常包括杯体、杯脚及杯底，某些杯子带杯柄。一种杯子可能有它们中的两个或三个部分，根据这一特点，我们将酒杯划分为三类：

(1) 平底无脚杯 (tumbler)。它的杯体有直的、外倾的、曲线形的，酒杯的名称通常是由所装的饮品的名称来确定的。

(2) 矮脚杯 (footed glass)。杯脚矮，粗壮结实。

(3) 高脚杯 (goblet)。杯脚修长，光洁而透明。

2. 酒吧常用载杯品种和规格

(1) 鸡尾酒杯 (cocktail glass)。由于鸡尾酒是配方最多的混合酒，鸡尾酒主要是以鸡尾酒杯 (见图 2—22) 作载杯，所以鸡尾酒杯是混合酒最常用的酒杯。鸡尾酒杯是高脚杯的一种，杯体呈三角形或倒梯形，脚为修长或圆粗，光洁而透明，杯子的容量为 3~6 盎司 (约 90~180 毫升)，其中 4.5 盎司的酒杯用得最多，专门用来盛放各种短饮料。液盎司 (oz) 为调酒时酒液容积计量专用单位，1 盎司 = 28 毫升，本书中的盎司均为英制液盎司。



图 2—22 鸡尾酒杯

鸡尾酒杯还可以是各种形状的异形杯，但所有的鸡尾酒杯必须具备以下条件：第一，不带任何花纹和色彩，色彩会混淆酒的颜色；第二，不可用塑料杯，塑料会使酒走味；第三，一定是高脚的，便于手握，因为鸡尾酒要尽量保持其冰冷度，手的触摸会使其变暖。

(2) 海波杯 (highball glass)。海波杯 (见图 2—23) 即所谓直筒

杯，一般容量为 8~12 盎司，常用于调制各种长饮类的简单混合饮料，如金汤力等。

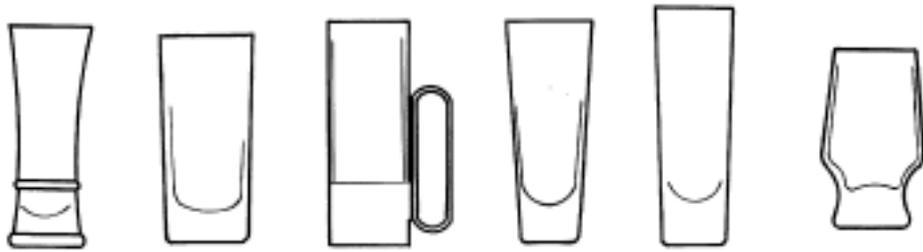


图 2—23 海波杯

(3) 柯林杯 (collins glass)。柯林杯 (见图 2—24) 又称长饮杯，形状与海波杯相似，只是比海波杯细且长，像烟囱一样的直筒杯，其容量为 12 盎司，标准的长饮杯高与底面周长相等。长饮杯经常用于调制“汤姆柯林”一类的长饮，其他长饮类混合酒也用，一般应配有吸管。

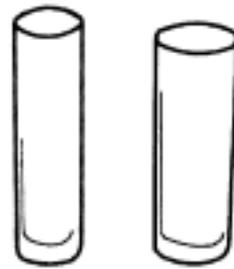


图 2—24 柯林杯

(4) 白兰地杯 (brandy glass)。这是一种酷似郁金香形状的酒杯，酒杯腰部丰满，杯口缩窄，又称白兰地吸杯 (snifter) (见图 2—25)。使用时以手掌托着杯身，让手温传入杯中使酒略暖，并轻轻摇晃杯子。这样可以充分享受杯中的酒香。这种杯子容量很大，通常为 8 盎司左右。但饮用白兰地时一般只倒 1 盎司左右，酒太多不易很快温热，就难以充分尝到酒味。另外，标准的白兰地杯放倒时所能盛装的容量应刚好为 1 盎司，如图 2—25 所示。



图 2—25 白兰地杯



图 2—26 香槟杯

(5) 香槟杯 (champagne glass)。常用于祝酒的场合，用其盛放鸡尾酒也很普遍，如百万金元宾治等。香槟杯 (见图 2—26) 又分两种，浅碟香槟杯 (champagne saucer) 和郁金香形香槟杯 (champagne tulip)。前者指高脚、开口浅杯，可用于盛载鸡尾酒或软饮料，也可做小吃的容器；后者状似郁金香外形，收口，大肚，可用来盛放香槟酒，细饮慢啜，并能充分欣赏酒在杯中起泡的过程。香槟杯的容量为 3~6 盎司。

司，以 4 盎司左右的香槟杯用途最广。

(6) 葡萄酒杯 (wine glass)。葡萄酒杯 (见图 2—27) 为无色透明的高脚杯，杯口稍向内，杯口直径约为 6.5 厘米，又分为白葡萄酒杯 (white wine glass) 和红葡萄酒杯 (red wine glass) 两种，其中前者容量为 4~8 盎司，后者的容量为 8~12 盎司；红葡萄酒杯比白葡萄酒杯肚稍大。为了充分领略葡萄酒的色、香、味，酒杯的玻璃以薄为佳。



图 2—27 葡萄酒杯

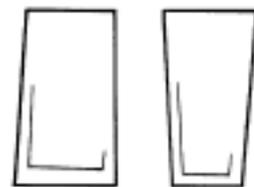
(7) 古典杯 (old fashioned glass)。古典杯 (见图 2—28) 又称为老式酒杯或岩石杯 (rock glass)，它是过去英国人饮用威士忌酒和其他蒸馏酒及主饮料的载杯，也常用于盛载鸡尾酒，现多用此杯盛载烈酒加冰。古典杯呈直筒状，杯口与杯身等粗或稍大，无脚，容量为 6~8 盎司，以 8 盎司居多。古典杯最大的特点是壁厚，杯体矮，有“矮壮、结实”的外形，这种造型是由英国人的传统饮酒习惯造成的，他们在杯中调酒，喜欢碰杯，所以要求酒杯结实，具有稳定感。



图 2—28 古典杯

(8) 果汁杯 (juice glass)。果汁杯 (见图 2—29) 为高筒直身杯，比海波杯稍小一号，容量为 6~8 盎司，盛新鲜果汁用。

(9) 清饮杯 (straight glass)。清饮杯 (见图 2—30) 也称一口杯、烈酒杯，指一口就能喝光的小容量杯子，多用于清尝威士忌或其他烈酒，容量为 1 盎司、1.5 盎司、2 盎司三种。为能充分欣赏威士忌酒的琥珀色，最好使用无色透明的酒杯。



(10) 酸酒杯 (sour glass)。通常把带有柠檬酸味的酒称为酸酒，饮用这类酒的杯子称为酸酒杯 (见图 2—31)。酸酒杯为高脚杯，容量在 4~6 盎司之间。

图 2—29 果汁杯



图 2—30 清饮杯



图 2—31 酸酒杯

(11) 利口杯 (liqueur glass)。利口杯 (见图 2—32) 是一种容量为 1 盎司的小型有脚杯，杯身为管状，可用来饮用五光十色的利口酒、彩虹酒等，也可用于伏特加、特基拉、朗姆酒的清尝，又名兴奋酒杯。



图 2—32 利口杯



图 2—33 雪利酒杯

(12) 雪利酒杯 (sherry glass)。雪利酒杯 (见图 2—33) 类似鸡尾酒杯，细长而精致，容量为 2 盎司，用于盛装雪利酒。

(13) 波特酒杯 (port glass)。波特酒杯 (见图 2—34) 是饮用波特酒时使用的杯子，较葡萄酒杯小一圈，容量为 2 盎司左右。



图 2—34 波特酒杯



图 2—35 甜酒杯



图 2—36 爱尔兰咖啡杯

(14) 甜酒杯 (cordial glass)。在外国，因甜酒的产地不同，酒的品质也各异，为适应不同的酒品，杯形也多种多样 (见图 2—35)。法国的甜酒杯较大，杯的上部略长，呈郁金香形，容量为 4~5 盎司，但饮时，一般只斟到 $\frac{2}{3}$ 满；有些地方甜酒不像西欧那样流行，饮用时，只用 2~3 盎司的较小型的酒杯，装载量约是 $\frac{2}{3}$ 杯。一般的酒杯都是无色透明的，但盛装白色甜酒也可用淡绿色的酒杯。

(15) 爱尔兰咖啡杯 (Irish coffee glass)。爱尔兰咖啡杯 (见图 2—36) 是调制爱尔兰咖啡的专用杯，容量为 6 盎司，形状近似于葡萄酒

杯。在杯身 7 分满处有一条金线，意思为咖啡倒入至此，上部即可飘浮奶油。

(16) 滤酒杯 (strainer glass)。滤酒杯 (见图 2—37) 主要用于酒的澄清，容量为 7~15 盎司。



图 2—37 滤酒杯



图 2—38 果冻杯



图 2—39 金属耳杯

(17) 果冻杯 (sherbet glass)。果冻杯 (见图 2—38) 用于盛放冰激凌和果冻，容量为 5 盎司左右。

(18) 金属耳杯 (metal ear cup)。金属耳杯 (见图 2—39) 多用于盛载热饮酒类，容量为 10 盎司。

(19) 啤酒杯 (beer glass)。普通的啤酒杯 (见图 2—40) 是常用饮水杯的变形体。杯身较长，直筒形或近直筒形，容积大至 10 盎司以上，无脚或有墩形矮脚。啤酒起泡性很强，泡沫持久，占用空间大，故要求杯具容量大，安放平稳。平底直筒 (身) 大玻璃杯恰好满足。不过，这种酒杯造型比较普通，现在也有用各类卵形杯、梯形杯和有柄杯盛装啤酒。



图 2—40 啤酒杯



图 2—41 宾治盆和宾治杯

(20) 宾治盆 (punch bowl) 和宾治杯 (punch glass)。宾治盆即调制宾治酒时使用的大型玻璃容器，便于多种果汁、酒类混合，以及宾治酒的分杯 (见图 2—41)。

3. 酒杯的擦拭方法

酒杯是喝饮料的器具，要求洁净，特别是在酒吧中酒杯不允许有一点污渍，要求一尘不染。这就要求酒吧服务

人员经常擦酒杯。擦酒杯时要用桶或其他容器装些开水，将酒杯的口部对着热水，让水蒸气熏酒杯直至杯中充满水蒸气时，再用清洁干爽的餐巾擦拭。擦拭酒杯的步骤如下：

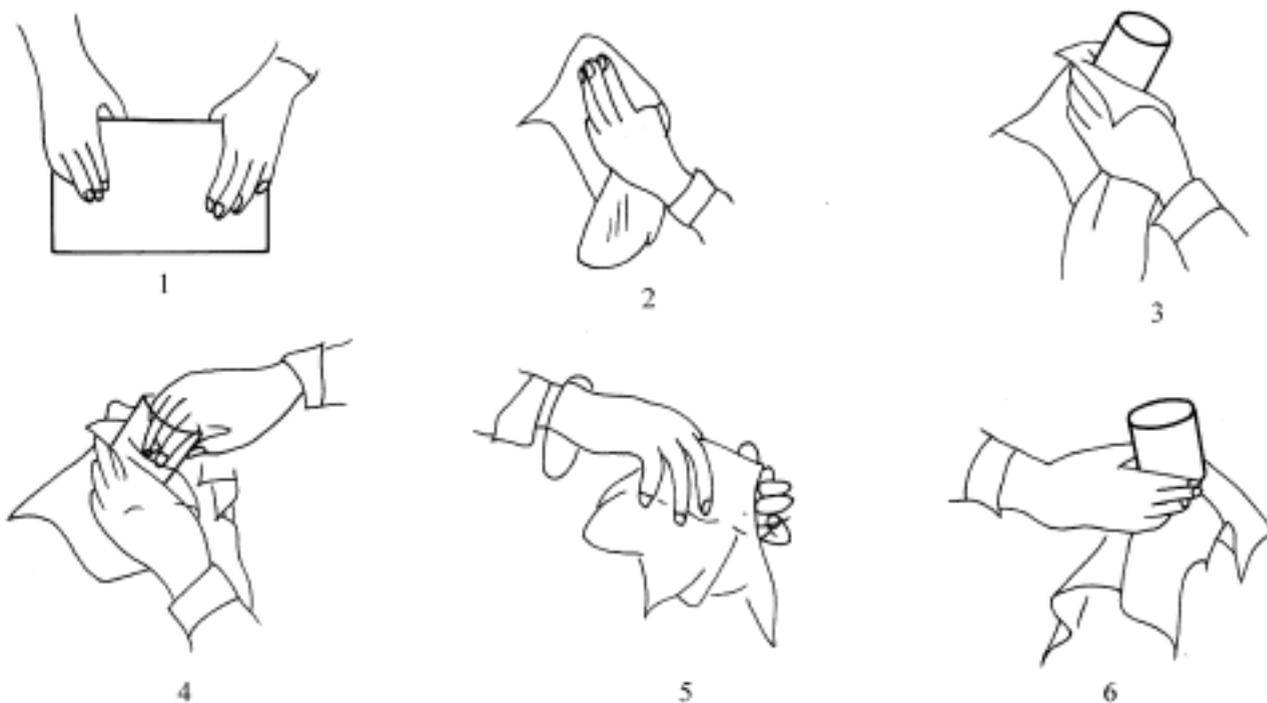


图 2—42 酒杯的擦拭方法

- (1) 将口布打开，将拇指放于里面，拿住两端。
- (2) 左手持布，手心朝上，右手离开。
- (3) 右手取杯，杯底部放入左手手心，握住。
- (4) 右手将口布的另一端（对角部分）夹起，放入杯中。
- (5) 右手拇指叉入杯中，其他四指握住杯子外部，左右手交替转动擦拭杯子。

(6) 一边擦拭一边观察是否擦净，擦干净后，右手握住杯子的下部（拿杯子时，有杯脚的拿杯脚，没杯脚的拿底部），放置于指定的地方备用，手指不能再碰杯子内部或上部，以免留下痕迹。

另外，在擦杯时不可太用力，防止扭碎酒杯。

第三节 常用器具的清洗与消毒

一、器皿的清洗与消毒

器皿包括酒杯、碟子、咖啡杯、咖啡匙、点心叉、滤酒器等。清洗

通常分为四个步骤，即

冲洗——→浸泡——→漂洗——→消毒

1. 冲洗

用自来水将用过的器皿上的污物冲掉，这个步骤必须注意冲干净，不留任何点、块状的污物。

2. 浸泡

将冲洗过的器皿（带有油迹或其他冲洗不掉的污物）放入洗洁精溶液中浸泡，然后擦洗直到没有任何污迹为止。

3. 漂洗

把浸泡后的器皿用自来水漂洗，使之不带有洗洁精的味道。

4. 消毒

用开水、高温蒸汽或化学消毒法（也称药物消毒法）消毒。常用的消毒方法有高温消毒法和化学消毒法。凡有条件的地方都要采用高温消毒法，其次才考虑化学消毒法。

二、高温消毒法

1. 煮沸消毒法

此种方法是公认的简单可靠的消毒法。将器皿放入水中后，将水煮沸并持续 2~5 分钟就可以达到消毒目的。但要注意：器皿要全部浸没在水中；消毒时间从水沸腾后开始计算；水沸腾后到消毒结束期间不能降温。

2. 蒸汽消毒法

消毒柜（车）上插入蒸汽管，管中的流动蒸汽是过饱和蒸汽，一般温度在 90 左右。消毒时间为 10 分钟。消毒时要尽量避免消毒柜漏气。器皿堆放要留有空间，以利于蒸汽穿透流通。

3. 远红外线消毒法

此法属于热消毒法，使用远红外线消毒柜，在 120~150 高温下持续 15 分钟，基本可达到消毒目的。

一般情况下，不提倡采用化学消毒法，但在没有高温消毒的条件下，可考虑采用化学消毒法。常用的药物有氯制剂和酸制剂。

三、洗杯机的使用方法

常用的洗杯机是将浸泡、漂洗、消毒三个步骤结合起来的。使用时，先将器皿用自来水冲洗干净，然后放入筛中推入洗杯机里就行了。但要注意经常换机内缸体中的水。旋转式洗杯机由一个带刷子和喷嘴的电动机组成，把杯子倒扣在刷子上，一开机就有水冲洗，注意不要用力

把杯子压在刷子上，只能轻轻压，否则杯子就会被压破。

四、用具的清洗与消毒

用具指酒吧常用工具，如酒吧匙、量杯、摇酒器、电动搅拌机、水果刀等。用具通常只接触酒水，不接触客人，所以只需直接用自来水冲洗干净就行了。但要注意：酒吧匙、量杯不用时一定要泡在干净的水中，水要经常换。摇酒器、电动搅拌机每使用一次需要清洗一次。消毒方法也采用高温消毒法或化学消毒法。

第四节 酒吧的设计

酒吧是非常讲究情调和气氛的消费场所。一个经营成功的酒吧，不仅提供的酒水和酒水服务是上乘的，而且在形象和格调上也是别具一格的。形象和格调的别具一格就在于经营者对于酒吧的设计。酒吧的设计主要包括两方面的内容，即吧台的设计和气氛的设计。

一、吧台的设计

酒吧的设计与厨房和餐厅等的设计一样重要，酒吧的设计必须从顾客的透视角度和酒吧的空间进行考虑，当然，在设计时还需要考虑到资金的问题。吧台设置要因地制宜，在布置吧台时，一般情况下应注意如下三点：第一，要视觉显著，即客人在刚进入酒吧时，便能看到吧台，感觉到吧台的存在，因为吧台应是整个酒吧的核心，客人应尽快地知道他们所享受的饮品及服务是从哪儿发出的，所以，一般来说，吧台应设在非常明显的地方。第二，要方便服务客人，即吧台设置对酒吧中任何一个位置坐着的客人来说都能得到快捷的服务，同时也便于服务人员的服务活动，如果吧台设置及出口设置有问题，会使顾客及服务人员的行走线路复杂并发生冲突。第三，要合理地布置空间。在一定的空间中，既要多容纳客人，又要使客人并不感到拥挤和杂乱无章，同时还要满足客人对环境的特殊要求，一定的空间，其形状不同，布置方式不同，客人的感觉也会有所不同。

目前国际上许多著名的酒吧都致力于吧台造型的独特化，推出了许多新颖别致的吧台。不过万变不离其宗，吧台的造型大致可设计成以下三种形式。

1. 直线形

所谓直线形吧台，即直接与顾客接触的范围只有一条直线形长台，酒吧可凸出室内，也可以凹入房间内的一端。直线形酒吧的优点是调酒师不会在操作时把背朝向客人，并且视野开阔，可以对室内客人保持有效地控制。

2. 椭圆形或马蹄形

椭圆形或马蹄形吧台一般安排一个或更多的操作点，在各个方向都可以招呼客人，给客人一种亲近感。但是当客人较多，而调酒师又很少的时候，调酒师很难使四面八方的客人都能得到服务，并且操作时，难免把后背朝向某一方的客人，而使这一方的客人受到冷落。

3. 环形吧台或中空的方形吧台

一般坐落于酒吧的中央，中部有一个“小岛”供陈列酒类和贮存物品用。这种吧台能够充分展示酒类，也能为客人提供较大的空间，但是服务难度较大，有时一名调酒师要照顾四个区域，有一些服务区域则不能在有效的控制之中。

无论吧台设计采用何种形式，都应注意酒吧工作区要简洁明了，设计时应仔细考虑怎样使调酒师能在短时间内准备好各种饮料，因此必须对用具的放置有具体要求。调酒师工作快慢的一个重要因素是看调酒设备是有助于他们的工作还是阻碍他们的工作。要做好吧台的设计，必须考虑以下三个因素：第一，调酒师应该能够在一个地方完成相关的工作，如水果装饰物应该在一个特定的地方清洗、准备和贮藏。第二，提供足够的空间，制作客人点要的饮料。第三，考虑调酒师必须完成的每项工作的活动环境。

二、气氛的设计

酒吧的气氛将决定人们是否来饮酒，哪一类人来，停留多久，花多少钱，是否再来。那么人们为什么来酒吧呢？如果仅仅是为喝酒，他们可以在商店花很少的钱买一瓶。他们来酒吧的根本目的是放松和社交的需要，有时也是商务的需要，如果酒吧能满足顾客的这些需求，便拥有了成功的第一因素。

1. 通过装饰来创造气氛

确定酒吧气氛的关键是确定酒吧的主题。只有确定酒吧的主题，才能根据所确定的主题和目标顾客群来装饰酒吧。另外，酒吧的装饰还要与酒吧周围的环境及消费档次保持协调。装饰包括设备及附属品的放置，墙壁、地板、天花板、照明及窗户的设计，特殊的展示，前吧和后吧的布置等。最主要的是要突出酒吧的特色，是宽敞、舒适、宁静，还

是拥挤、刺激、热闹。一般而言，暖色和圆形图案表达一种宁静；亮色和粗的模型显得刺激；高的天花板给人以宽阔的感觉；低的天花板使房间显得矮小，但很亲切；柔和的光线和烛光浪漫、温和、具有诱惑力；而强烈的灯光使人冲动、兴奋。如果顾客希望酒吧是优雅奢华的，可以通过贵重的设备、发光的银器、水晶玻璃制品、鲜花、瀑布、轻柔的音乐、艺术珍品、名贵的酒品、穿着讲究的侍者以及理想的服务来体现。

总之，最主要的是突出酒吧的特色，装饰不能简单地模仿，不能追求时髦，也不能脱离了周围环境的依托，酒吧的装饰应该以顾客为中心，创造一个温暖、充满人性的环境。

2. 设计要求

首先，灯光设计要新颖、柔和，吧台内外局部面积的照明度稍大，这是为了便于调酒师工作，同时吸引客人对吧台的注意力。其次，根据客人的周转率来考虑房间的使用面积。通常认为，空旷的大间不如隔成小间显得安静、优雅，可采用屏风或低矮的隔物作隔断。酒吧间的天花板高度为3米左右，但在凹凸小间的天花板高度要低些，这类雅座更令客人感兴趣。西方的酒吧间空间要求是平均每个座位为 $1.1 \sim 1.7 \text{米}^2$ 。再次，设备及桌椅要求质量高档，摆放得体，力求舒适。第四，要降低工作区的噪音，应装置隔音设备，采用软面家具，铺满地毯，在天花板上安装吸音装置。第五，设置高标准的空气调节系统，以保持酒吧的一定温度和湿度。

三、名称的设计

酒吧能否叫得响、传得开，与酒吧是否拥有一个独特、响亮的名字有着密切的关系。每个酒吧都应依据自己独特的风格设计一个别致动听的名字，以体现其特点，并使客人过目不忘。名称的设计可以依据酒吧的装饰特点、所提供的主要娱乐项目、主要饮料、所属饭店以及所反映的特殊文化氛围等来确定。

具体说来，酒吧有以下四种命名方式：

1. 根据地理位置命名

位于宾馆、酒店高层的可称为“空中酒吧”或“空中阁楼”，而开在游泳池中的酒吧可命名为“水中绿岛”。

2. 根据主题特色命名

如“篮球吧”在酒吧的装饰中采用了大量的篮球模型；“GMAT”酒吧最初是汇聚了京沪一带考GMAT的朋友们。

3. 根据时间命名

选择有意义的时间来命名也不失为一种良策，如“1931”。

4. 根据特定的寓意命名

如“SOHU”“东魅”“红磨坊”等。

以上是常见的酒吧命名方法，此外还有一些其他的名称设计方式，但不管采取何种方式，都应遵循贴切、简洁、易懂、易记、独特的原则。

第五节 酒吧酒水的操作与服务

一、酒吧的工作

1. 营业前的工作

营业前的准备工作俗称为“开吧”，主要的工作有酒吧内的清洁工作、领货、补充酒水、酒水记录、酒吧摆设、调酒准备、更换棉织品、设备维修、备好单据表格等。

(1) 酒吧清洁

1) 清洁吧台与工作台。酒吧台通常是大理石或硬木材质，表面光滑。客人喝酒水时会洒落少量的酒水而在吧台表面留下点块状污迹，这些污迹在隔了一个晚上后会硬结。清洁时要先用湿毛巾擦，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。工作台大多是不锈钢材料，可直接用清洁剂或肥皂粉擦洗，清洁后用毛巾擦干即可。

2) 清洁冰箱。冰箱内经常由于堆放罐装饮料和食物而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而粘上污痕。所以，三天左右必须对冰箱彻底清洁一次，从底部、四壁到网隔层都要清洁。清洁时先用湿布和清洁剂擦干净污迹，再用清水抹干净。

3) 清洁地面。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。座位区内的地毯则要用吸尘器进行吸尘。

4) 清洁酒瓶与罐装饮料表面。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污迹；瓶装或罐装的啤酒、饮料则由于长途运输及存放而表面积满灰尘，所以要用湿毛巾将酒瓶及罐装饮料的表面擦干净。

5) 清洁酒杯、工具。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。

6) 其他地方的清洁。酒吧柜台外的地方每日应按照餐厅的清洁方法去做,目前许多饭店是由公共区域保洁员或服务员做清洁工作的。

(2) 领货

1) 领酒水。每天将酒吧所需领用的酒水(参照酒吧存货标准)数量填写在酒水领货单上,送酒吧经理签名,拿到食品仓库交保管员领取酒水。做此项工作时要特别注意在领酒水时清点数量及核对名称,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对时查对。水果、果汁、牛奶、香料等的领货程序与酒水领货相同。

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。这里说的百货一般包括各种表格(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1~2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,才能拿到仓库交保管员发货。

(3) 补充酒水。将领回来的酒水分类存放,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。避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。例如纸包装的鲜牛奶的存放期很短,稍有疏忽都会造成不必要的浪费。

(4) 酒水记录。每个酒吧为便于进行成本检查以及防止失窃,都会设立一本酒水记录簿(bar book)。酒水记录簿上清楚地记录了酒吧每日的存货量、领用酒水量、售出数量、结存等的具体数字。每个调酒师取出“酒水记录簿”就可知道酒吧各种酒水的数量。值班的调酒师要准确地清点数目,并记录在酒水记录簿上。

(5) 酒吧摆设。酒吧摆设主要是瓶装酒的摆设和酒杯的摆设。摆设的原则是美观大方,有吸引力,方便工作。酒吧的气氛和吸引力往往集中在瓶装酒和酒杯的摆设上。摆设要让客人一看就知道这是酒吧,是喝酒享受的地方。瓶装酒的摆设,一是要分类摆,开胃酒、烈酒、餐后甜酒分开;二是价格高的与价格低的分开摆,瓶与瓶之间要有间隙,可放进合适的酒杯以增加气氛。常用酒与陈列酒要分开,常用酒要放在工作台前伸手可及的地方。不常用的酒一般放在酒架的高处。酒杯可分悬挂

与摆放两种，悬挂的酒杯主要是增添酒吧气氛，因为拿取不方便，一般不使用。必要时，取下后要擦净再使用；摆放在工作台上的酒杯要方便操作，加冰块的杯（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上，啤酒杯、鸡尾酒杯可放在冰柜中冷冻。

(6) 调酒准备

1) 冰块。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。配料如辣椒油、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，因罐内有水分很容易生锈，引起饮料变质），存放在冰箱内。橙汁、柠檬汁要先稀释再倒入瓶中备用（存放在冰箱中）。其他调酒用的汽水也要放在伸手就可拿到的位置上。

3) 装饰物。取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的，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。把酒杯拿到清洗间消毒后摆放好。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上（吸管、调酒棒和鸡尾酒签可用杯子盛放）。

(7) 更换棉织品。酒吧使用的棉织品有两种，即餐巾和毛巾。毛巾是用来清洁吧台的，一般要浸湿后使用；餐巾（镜布、口布）主要用于擦杯，要干用，不能弄湿。棉织品必须使用一次清洗一次，不能连续使用而不清洗。每日营业完毕要将用过的棉织品送到洗衣房，更换干净的使用。

(8) 设备维修。在营业前要仔细检查各类电器用品，如灯、空调、音响、冰箱、制冰机、咖啡机等；检查吧台、家具、装修有无损坏。如有任何不符合要求的地方，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。

(9) 备好单据表格。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酒水记录单一定要准备好，以免影响营业。

2. 营业中的工作

营业中的工作包括酒水服务、结账服务、吧台清理、待客服务等。

(1) 酒水服务。酒水服务一般按下列程序进行：

点酒服务——→开单——→收款员立账——→配制酒水——→供应酒品

其中点酒服务、开单、配制酒水及供应酒水大多是由调酒师完成的工作，现介绍如下：

1) 点酒服务。这时调酒师要耐心细致，有些客人会询问酒水的品种、质量、产地和鸡尾酒的配方内容，调酒师要简要地介绍，不能表现出不耐烦的样子；还有些客人请调酒师介绍品种，调酒师介绍时要先询问客人所喜欢的口味，再介绍品种。如果一张座位台有若干客人，务必对每一个客人点的酒水做出记号，以便准确地将客人点的酒水送上。

2) 开单。调酒师或服务人员在开单时要重复客人所点酒水的名称、数目，避免出差错。有时会由于客人的发音不清楚或调酒师精神不集中听错而调错饮品，所以要特别注意听清楚客人的要求。开单时要清楚地写上经手人、酒水品种、数量、客人的特征或位置及客人所提的特别要求，填好后交收款员。

3) 配制酒水。调酒师应凭开酒单配制酒水，没有开酒单的调酒属违反规章制度的行为，不管理由如何充分都不允许。凡在操作过程中因不小心调错或翻倒浪费的酒水需填写损耗单，列明项目、规格、数量后送交酒吧经理签名认可，再送成本会计处核实入账。

4) 供应酒品。配制好酒水后，按服务标准将酒水送给客人。

(2) 结账服务。结账一般按下列程序进行：

客人要求结账——→调酒师或服务人员检查账单——→

收现金、信用卡或签账——→收款员结账

客人要求结账时，调酒师或服务人员要立即有所反应，不能让客人久等。许多客人的投诉都是因结账时间长而造成的。调酒师或服务人员需仔细检查一遍账单，核对酒水数量及品种有无错漏，核对完后将账单拿给客人，客人认可后，再按账单收取现金（如果是签账单，那么签账的客人要正楷写上房号及签名，信用卡结账按银行所提供的机器和要求进行），然后交收款员结账，结账后将账单的副本和所找的零钱交给客人。

(3) 吧台清理。调酒师要注意经常清理台面，将酒吧台上客人用过的空杯、吸管、杯垫收下来。一次性使用的吸管、杯垫扔到垃圾桶中，空杯送去清洗，台面要经常用湿毛巾擦，不能留有脏水痕迹。要回收的空瓶放入指定的筐中，其他的空罐与垃圾要放进垃圾桶内，并及时送到垃圾间，以免时间长产生异味。客人用的烟灰缸要经常更换，换下后要

清洗干净。严格地讲，烟灰缸里的烟头不能超过两个。

(4) 其他工作。营业中除调酒取物品外，调酒师要保持正立姿势，两腿分开站立；不准坐下或靠墙、靠台；要主动与客人交谈，以增进调酒师与客人间的友谊；要多留心观察装饰品是否用完，将近用完时要及时地补充；还要注意观察酒杯是否干净、够用，如发现杯子未洗干净，有污点，应及时更换。

3. 营业后的工作

营业后的工作包括清理酒吧、填写每日工作报告、清点酒水、安全检查、关闭电器开关和其他工作。

(1) 清理酒吧。营业结束后，要等客人全部离开，才能动手收拾酒吧。绝不允许赶客人出去。清理时，先把脏的酒杯全部收起送清洗间，必须等清洗消毒后全部取回酒吧才算完成一天的任务。垃圾桶要送垃圾间倒空，清洗干净。把所有陈列的酒水小心取下放入柜中，散卖和调酒用过的酒要用湿毛巾把瓶口擦干净再放入柜中。水果装饰物要用保鲜纸封好，并放回冰箱中保存。凡是开了罐的汽酒、啤酒和其他易拉罐饮料（果汁除外）要全部处理掉，不能放到第二天再用。酒水收拾好后，酒水存放柜要上锁，防止失窃。酒吧台、工作台、水池要清洗一遍。酒吧台、工作台用湿毛巾擦抹，水池用洗洁精洗净。单据表格夹好后放入柜中。

(2) 填写每日工作报告。每日工作报告的主要项目包括：当日营业额、客人人数、平均消费、特别事件和客人投诉。每日工作报告主要供上级掌握酒吧的营业状况和服务情况。

(3) 清点酒水。把当天所销售出的酒水按第二联供应单的数目及酒吧现存的酒水量填写到酒水记录簿上。这项工作要细心，不准弄虚作假，特别是贵重的瓶装酒要精确到份。

(4) 安全检查。全部清理、清点工作完成后要将整个酒吧检查一遍，查看有无火灾隐患，要特别检查有无掉落在地毯上的烟头。消除火灾隐患是一项非常重要的工作，每个员工都要担起责任。

(5) 关闭电器开关。除冰箱外所有的电器包括照明、咖啡机、咖啡炉、生啤酒机、电动搅拌机、空调和音响等都要关闭电源。

(6) 其他工作。最后要留意把所有的门窗锁好，再将当日的供应单（第二联）与工作报告、酒水调拨单送到酒吧经理处。通常酒水领料单由酒吧经理签名后，可提前投入食品仓库的领料单收集箱内。

二、酒吧服务标准

1. 调酒服务标准

在酒吧，客人与调酒师只隔着吧台，调酒师的任何动作都在客人的目光之下。调酒师不但要注意调制酒的方法、步骤，还要留意操作姿势及卫生标准，否则，细小的差错或不当的行为都会令客人感到不适。

(1) 姿势和动作。调酒时要注意姿势端正，一般不要弯腰或蹲下调制。要尽量面对客人，动作要潇洒、轻松、自然、准确，不要紧张。任何不雅的姿势都能直接影响到客人的情绪。用手拿杯时要握杯子的底部，不要握杯子的上部，更不能用手指碰杯口。调制过程中尽可能使用各种工具，尽量不要用手直接调制，特别是不准用手代替冰夹抓冰块放进杯中。工作中不要做摸头发、揉眼、擦脸等小动作，也不准在酒吧中梳头、照镜子、化妆。

(2) 先后顺序与时间。调酒时要注意客人到来的先后顺序，为早到的客人先调制酒水。同来的客人要先为女士、老人（酒吧一般不允许接待未满18岁的青少年）配制饮料。调制任何酒水的时间都不能太长，以免使客人不耐烦。这就要求调酒师平时多练习，保证调制时动作快捷、熟练。一般的果汁、汽水、矿泉水、啤酒可在1分钟内完成；混合饮料可用1~3分钟完成；鸡尾酒包括装饰品可用2~4分钟完成。有时五六个客人同时点酒水，也不必慌张忙乱，可先答应下来，再按次序调制。一定要答应客人，不能不理睬客人只顾做自己手头的工作。

(3) 卫生标准。在酒吧调酒一定要按卫生标准去做：稀释果汁和调制饮料用的水要用冷开水，无冷开水时可用容器盛满冰块倒入开水也可，但绝不能直接用自来水；配制酒水时有时要用手操作，例如拿柠檬片、做装饰物等，所以，调酒师要经常洗手，保持手部清洁；凡是过期、变质的酒水不准使用；腐烂变质的水果及食品也禁止使用；要特别留意新鲜果汁、鲜牛奶和稀释后果汁的保鲜期；天气热，食品容易变质，这时更要仔细检查食品的卫生状况。

(4) 良好服务。要注意观察客人的酒水是否快喝完，快喝完时，要询问客人是否再加一杯；客人使用的烟灰缸是否需要更换；吧台表面有无酒水残迹，如发现残迹要用干净湿毛巾擦抹。要经常为客人斟酒水；客人抽烟时要为其服务。从而，让客人在不知不觉中获得各项服务。总之，优良的服务在于留心观察加上必要而及时的行动，把服务做在客人开口之前是服务的完美境界。在调酒服务中，因各国客人的口味、饮用方法不尽相同，有时客人会提出一些特别要求与特别配方，调酒师甚至酒吧经理也不一定会做，这时可以询问、请教客人怎样配制，以便更好地为客人服务。

(5) 清理工作台。工作台是配制、供应酒水的地方，位置很小，要注意经常性的清洁与整理。每次调制完酒水后一定要把用完的酒水放回原来位置，不要堆放在工作台上，以免影响操作。斟酒时滴下或不小心中倒在工作台上的酒水要及时擦掉。专用于清洁、擦手的湿毛巾要叠成整齐的方形，不要随手抓成一团。

2. 服务员及调酒师的待客服务标准

(1) 接听电话。拿起电话，先讲礼貌用语如“您好”（切忌用“喂”来称呼客人），然后报上酒吧名称，需要时记下客人的要求，例如订座时，记下用餐人数、时间、客人姓名、公司名称等，要简单准确地回答客人的询问。

(2) 迎接客人。客人来到酒吧时，要主动地招呼客人。面带微笑向客人问好，如“您好”“早上好”“晚上好”“请进”“欢迎”等，并用手势请客人进入酒吧。若是熟悉的客人，可以直接称呼客人的姓氏，使客人觉得有亲切感。客人存放衣物时，提醒客人将贵重物品、现金、钱包拿出，然后将记号牌交给客人保管。

(3) 领客人入座。带领客人到合适的座位前，单个的客人喜欢到酒吧台前的酒吧椅就座，两个或多个客人可领到沙发或小台。帮客人拉椅子，让客人入座，要记住女士优先的原则，然后是老人（酒吧一般不允许接待未满 18 岁的青少年）。如果客人需要等人，可选择能够看到门口的座位。

(4) 递上酒水单。客人入座后可立即递上酒水单，要先递给女士。酒水单要直接递到客人手中，不要放在台面上。如果几批客人同时到达，要先一一招呼客人坐下后再递酒水单；如果客人在互相谈话，可以稍等几秒钟，或者说“对不起，先生（小姐），请看酒水单”，然后递给客人。要特别留意酒水单是否干净平整，千万不要把肮脏的或模糊不清的酒水单递给客人。有的酒水单是放在小台上的，可以从台上拿起再递给客人。

(5) 请客人点酒水。递上酒水单后稍等一会儿，可微笑地询问客人“对不起，先生（女士），我能为您写单吗？”“请问您要喝点什么？”，如果客人还没有作出决定，服务员（调酒师）可以为客人提建议或解释酒水单。要清楚酒吧中供应的酒水品种，并要记清楚每种酒水的价格，以回答客人询问。如果客人在谈话或仔细看酒水单，那也不必着急，可以再等一会儿。

(6) 开酒水单。拿好酒水单和笔，等客人点了酒水后要重复说一次

客人所点的酒水名称，客人确认了再开酒水单。为了减少差错，酒单上要写清楚座号、台号、服务员姓名、酒水饮料品种、数量及特别要求。未写完的行格要用笔划掉。开酒单时可用习惯性缩写形式。

(7) 酒水供应服务。调制好酒水后可先将饮品、纸巾、杯垫和小食（酒吧常免费为客人提供花生、薯片等小食）放在托盘中，用左手端起走近客人并说：“打扰了，这是您要的饮料。”上完酒水后可说：“您的酒水，还需要点什么吗？”在酒吧椅上坐的客人可直接将酒水、杯垫、纸巾拿到酒吧台上而不必用托盘。使用托盘时要注意将大杯的饮料放在靠近自己身体的位置，要先看清托盘是否肮脏有水迹，如托盘不洁，要擦干净后再使用。给客人上酒水时要从客人的右手边端上。几个客人同坐一台时，如果记不清每位客人要的酒水，要问清楚每位所点的饮料后再端上去。

(8) 更换烟灰缸。取干净的烟灰缸放在托盘上，拿到客人的台前，用右手拿起一个干净的烟灰缸，盖在台面上有烟头的烟灰缸上，两个烟灰缸一起拿到托盘上，再把干净的烟灰缸放到客人的桌子上。在酒吧台，可以直接用干净的烟灰缸盖在有烟头的烟灰缸上，两个烟灰缸一起拿到工作台上，再把干净的烟灰缸放到酒吧台上。绝对不可以直接拿起有烟灰的烟灰缸放到托盘上，再摆上干净的烟灰缸，这种操作会使烟灰飞扬起来，而造成意想不到的麻烦。有时，客人把没抽完的香烟或雪茄烟架在烟灰缸上，这时可以先摆上一个干净的烟灰缸并排在用过的烟灰缸旁边，把架在烟灰缸上的香烟移到干净的烟灰缸上，然后再取另一个干净的烟灰缸盖在用过的烟灰缸上，一起取走。

(9) 为客人斟酒水或饮料。当客人喝了大约半杯时，要为客人斟酒水。斟酒时，要右手拿起水瓶或酒水罐为客人斟满酒水，注意不要斟满到杯口，一般斟至杯子容量的85%就可以了。在酒吧中还要及时注意客人饮用茶水的情况，要及时添水，可以续杯的咖啡也要及时为客人续杯。

(10) 撤空杯或空瓶罐。注意观察客人的饮料是不是快要喝完了。如杯子只剩一点饮料，而台上已经没有饮料瓶罐，就可以走到客人身边，问客人是否再来一杯酒水。如果客人要点的下一杯饮料同杯子里的饮料相同，可以不换杯；如果不同就给客人另上一个杯子。当杯子已经喝空后，可以拿着托盘走到客人身边问：“我可以收去您的空杯子吗？”客人点头允许后再把杯子撤到托盘上收走。只要发现台面上有空瓶或空罐都要马上撤下来。有时客人把倒空酒水的易拉罐捏扁，就是暗示这个

罐的酒水已经倒空，服务员或调酒师应马上把空罐撤掉。

(11) 为客人点烟。看到客人取出香烟或雪茄准备抽烟时，可以马上掏出打火机或擦着火柴为客人点烟，一般在正规的服务性场所，为客人点烟时多用火柴。点烟时，应注意点着后马上关掉打火机或挪开火柴吹灭。燃烧的打火机或火柴不可以离客人过近，一般离客人的香烟 10 厘米左右，让客人自己靠近火源点烟。

(12) 结账。客人要求结账时，服务员或调酒师要立即到收款员处取账单，拿到账单后要检查台号、酒水的品种和数量是否准确，再用账单夹夹好，拿到客人面前，并有礼貌地说：“这是您的账单，××元×角×分，多谢。”因为有些客人不希望他的朋友知道账单的数目，所以不可以大声地读出账单上的消费额。如果客人认为账单有误，绝对不能同客人争辩，应立即到收款员那里重新把供应单和账单核对一遍，有错马上改，并向客人致歉；没有错可以向客人解释清楚每一项目的价格，取得客人的谅解。

(13) 送客。客人结账后，确定客人准备离开时，可以帮助客人移开椅子让客人容易站起来，如客人有存放衣物，要根据客人交回的记号牌，帮客人取回衣物，并询问客人有没有拿错和少拿了。然后送客人到门口，说“多谢光临”“欢迎您再来”等礼貌用语，注意说话时要朝向客人面带微笑。

(14) 清理台面。客人离开后，要用托盘将台面上所有的杯、瓶、烟灰缸等都收掉，再用湿毛巾将台面擦干净，重新摆上干净的烟灰缸和用具。

(15) 送餐巾纸。拿给客人用的餐巾纸要事先检查一下是否有破损、带污点或不平整，有破损和有污点的餐巾纸不能使用。

(16) 准备小食。酒吧免费提供给客人的配酒小吃，如花生米、炸薯片等，通常由厨房做好后取回酒吧中，并用干净的小玻璃碗装好，注意数量要备足。

(17) 端托盘要领。用左手端托盘，五指分开，手指与手掌边缘接触托盘，手心不碰托盘；酒杯饮料放入托盘时不要放得太多，以免把持不稳；高杯或大杯的饮料要放在靠近自己身体一边；走动时要保持平衡，酒水多时可用右手扶住托盘；端起时要拿稳后再走，端到客人前要停稳后再取酒水。

三、酒吧的服务技巧

服务操作是整个酒品服务技术中最引人注意的工作，许多操作需要

面对顾客。因此，凡从事酒品服务工作的人，都十分注重操作技术，以求动作正确、迅速、简便和优美。服务操作的好坏，常常给人留下深刻的印象。高超而又体察入微的服务员，常运用娴熟的操作技术来创造热烈的饮宴气氛，以求顾客精神上的满足。服务操作当中，不仅需要一定的技术功底，而且需要相当的表演天赋。在许多国家里，酒品服务是由专人来掌管的，人们出于尊重和敬佩，将有一定水平的酒品服务员称为“调酒师”。在顾客眼里，调酒师的魅力并不亚于文艺界中的“明星”，酒品的服务操作是一项具有浓厚艺术色彩的专门技术。在酒品的服务中，通常包括以下的基本技巧：

1. 示瓶

在酒吧中，顾客常点整瓶酒。凡顾客点用的酒品，在开启之前都应让顾客首先过目，一是表示对顾客的尊重；二是核实一下有无差错；三是证明酒的可靠性。基本操作方法是：服务员站立于主要饮者（大多数为点酒人或是男主人）的右侧，左手托瓶底，右手扶瓶颈，酒标面向客人，让其辨认。当客人认可时，方能进行下一步的工作，示瓶往往标志着服务操作的开始。

2. 冰镇

许多酒品的饮用温度大大低于室温，这就要求对酒液进行降温处理，比较名贵的瓶装酒大多采用冰镇的方法进行处理。冰镇瓶装酒需用冰桶，用托盘托住桶底，以防凝结水滴弄脏台布。桶中放入冰块（不宜过大或过碎），将酒瓶放入冰块内，酒标向上，之后，再用一块毛巾搭在瓶身上，连桶送至客人的餐桌上。一般说来，20分钟以后可达到冰镇的效果。从冰桶取酒时，应以一块折叠的餐巾护住瓶身，可以防止冰水滴落弄脏台布或客人的衣服。

3. 溜杯

溜杯是另一种降温方法。服务员手持杯脚，杯中放一块冰，然后摇杯，使冰块产生离心力在杯壁上溜滑，以降低杯子的温度。有些酒品的溜杯要求很严，直至杯壁溜滑凝附一层薄霜为止。也有用冰箱冷藏杯具的处理方法，但不适用于高雅场合。

4. 温烫

温烫饮酒不仅用于中国的某些酒品，而且有的洋酒也需要温烫以后再饮用。温烫有四种常见的方法：

(1) 水烫。把即将饮用的酒倒入烫酒器，然后置入热水中升温，此法常需即席操作。

(2) 火烤。把即将饮用的酒装入耐热器皿，置于火上升温。

(3) 燃烧。把即将饮用的酒盛入杯盏内，点燃酒液升温，此法常需即席操作。

(4) 冲泡。把即将饮用的酒用滚沸的饮料（水、茶、咖啡）冲入，或将酒液注入热饮料中。

5. 开瓶

世界各类酒品的包装方式多种多样，以瓶装酒和罐装酒最为常见。开启瓶塞瓶盖，打开罐口时应注意动作的正确和优美。

(1) 使用正确的开瓶器。开瓶器有两大类：一是专开葡萄酒瓶塞的螺纹钻刀，二是专开啤酒、汽水等瓶盖的起子。螺纹钻刀的螺旋部分要长（有的软木塞长达8~9厘米），头部要尖，另外，螺纹钻刀上最好装有一个起拔杠杆，以利于瓶塞拔起。

(2) 开瓶时尽量减少瓶体的晃动。这样可避免汽酒冲冒和陈酒沉淀物窜腾。一般将酒瓶放在桌上开启，动作要准确、敏捷、果断。万一软木塞有断裂危险，可将酒瓶倒置，用内部酒液的压力顶住断塞，然后再旋进螺纹钻刀。

(3) 开拔声越轻越好。开任何瓶罐都应如此，其中也包括香槟酒。在高雅严肃的场合中，呼呼作响的嘈杂声与环境显然是不协调的。

(4) 拔出的瓶塞要进行检查。看是否病酒或坏酒，原汁酒的开瓶检查尤为重要。检查的方法主要是嗅辨，以嗅瓶塞插入瓶内的那一部分为主。

(5) 开启瓶塞（盖）以后，要仔细擦拭瓶口，将积垢脏物擦去。擦拭时，切忌使污垢落入瓶内。

(6) 开启后的酒瓶、酒罐原则上应留在客人的餐桌上，一般放在主要客人的右手一侧，底下垫瓶垫，以防弄脏台布；或是放在客人右后侧茶几的冰桶里。使用酒篮的陈酒，连同篮子一起放在餐桌上，但需注意酒瓶颈背下应衬垫一块餐巾或纸巾，以防斟酒时酒液滴出。空瓶、空罐应一律撤掉。

(7) 开启后的封皮、木塞、盖子等物不要直接放在桌上，一般放在小盆里，在离开餐桌时一起带走，切不可留在客人面前。

(8) 开启带汽或者冷藏过的酒罐时，常会有水汽喷射出来。因此，当客人面开拔时，应将开口一方对着自己，并用手握遮，以示礼貌。

6. 滗酒

许多陈酒有一定的沉淀物积于瓶底，为了避免斟酒时产生浑浊现

象，需事先剔除沉渣以确保酒液的纯净。专门人员使用滗酒器滗酒去渣。在没有滗酒器时，可以用大水杯代替，方法如下：首先，事先将酒瓶竖立若干小时，使沉渣积于瓶底，再横置酒瓶，动作要轻。接着，准备一光源，置于瓶子和水杯的一端，操作者位于另一端，慢慢将酒液滗入水杯中。当接近含有沉渣的酒液时，需要沉着果断，争取滗出尽可能多的酒液，剔除浑浊物。滗好的酒可直接用于服务。

7. 斟酒

在非正式场合中，斟酒由客人自己去做；在正式场合中，斟酒则是服务人员必须进行的服务工作。斟酒有多种方式，主要的有两种，即桌斟和捧斟。

(1) 桌斟。将酒杯留在桌上，斟酒者立于饮者的右边，侧身用右手握酒瓶向杯中倾倒酒液。瓶口与杯沿保持一定的距离，大约在1~2厘米。切忌将瓶口搁在杯沿上或高溅注酒，斟酒者每斟一杯，都需要换一下位置，站到下一位客人的右侧。左右开弓、手臂横越客人的视线等，都是不礼貌的做法。桌斟时，还需掌握好满斟的程度，有些酒需少斟，有的需要多斟，过多过少都不好。斟毕，持瓶手应向内旋转90°，同时离开杯具上方，使最后一滴挂在酒瓶上而不落在桌上或客人身上，然后，左手用餐巾拭一下瓶颈和瓶口，再给下一位客人斟酒。

(2) 捧斟。捧斟时，服务员一手握瓶，一手则将酒杯捧在手中，站立于饮者的右方，然后再向杯内斟酒，斟酒动作应在台面以外进行，然后将斟毕的酒杯放在客人的右手处。捧斟主要适用于非冰镇处理的酒品。

另外，手握酒瓶的姿势，各国不尽相同，有的主张手握在标签上（以西欧诸国多见）；有的则主张手握在酒标的另一方（以中国多见），各有解释的理由。服务员应根据当地习惯及酒吧要求去做。

8. 饮仪

我国饮宴席间的礼仪与其他国家有所不同，与通用的国际礼仪也有所区别。在我国，人们通常认为，席间最受尊重的是上级、客人、长者，尤其是在正式场合中，上级和客人处于绝对优先地位。服务顺序一般先为首席主宾、首席主人、主宾、重要陪客斟酒，再为其他人员斟酒。客人围坐时，采用顺时针方向依次服务。国际上比较流行的服务顺序是，先为女宾斟酒，后为女主人斟酒；先为女士，后为先生；先为长者，后为幼者，妇女处于绝对的优先地位。

9. 添酒

正式饮宴上，服务员要不断向客人杯内添加酒液，直至客人示意不

要为止。当客人喝完杯中的酒时，服务人员袖手旁观则是严重的失职表现。在斟酒时，有些客人以手掩杯、倒扣酒杯或横置酒杯，都是谢绝斟酒的表示，服务员切忌强行劝酒，使客人难以下台。凡需要增添新的饮品，服务员应主动更换用过的杯具，连用同一杯具显然是不合适的。至于散卖酒，每当客人添酒时，一定要换用另一杯具，切不可斟入原杯具中。在任何情况下，各种杯具应留在客人餐桌上，直至饮宴结束为止。当客人的面撤收空杯是不礼貌的行为，如果客人示意收去一部分空杯，另当别论。

当客人祝酒时，服务员应回避。祝酒完毕，方可重新回到服务场所添酒。在客人游动祝酒时，服务员可持瓶跟随主要祝酒人，随时添酒。

模拟测试题

一、填空题（请将正确答案填在横线空白处）

1. 酒吧与餐厅的区别是_____。
_____。
2. 酒吧是指_____。
3. 主酒吧也叫_____，在国外也叫_____或_____。
4. 酒吧的结构分为六部分，分别是_____、_____、
_____、_____、_____、_____。
5. 酒吧的核心部分是_____。
6. 吧台由三个部分组成，分别是_____、_____、_____。
7. 果汁机有两个作用，分别是_____和_____。
8. 酒杯通常由三部分组成，分别是_____、_____、
_____。
9. 酒吧的工作可以分为三部分，分别是_____、_____、
_____。
10. 斟酒有两种方式，分别是_____和_____。

二、判断题（下列判断正确的请打“ ”，错误的打“ ”）

1. 酒吧是为客人提供休息、娱乐和饮食的服务场所。 ()
2. 酒吧与餐厅一样都是为客人提供饮食服务的场所。 ()
3. 宴会酒吧是根据宴会形式和人数而设置的临时性的酒吧。 ()
4. 在酒吧，调制鸡尾酒的工作由调酒师来完成，酒吧实习生不能

调酒。 ()

5. 酒杯的容量既可以用盎司来计算, 又可以用毫升来计算。 ()

6. 所有的烈酒在纯饮时都可以用清饮杯作为载杯。 ()

7. 啤酒杯的样式很多, 但都应具有容量大, 杯身长, 安放平稳的特点。 ()

8. 各式调酒棒的主要作用是装饰鸡尾酒。 ()

9. 器皿清洗的四个步骤为: 冲洗——浸泡——漂洗——消毒。 ()

10. 示瓶的目的一是为了表示对客人的尊重, 二是为了让客人核实酒品。 ()

三、单项选择题 (下列每题有 4 个选项, 其中只有一个是正确的, 请将其代号填在横线空白处)

1. 专门为客人提供酒水和饮用服务的场所是_____。

A. 宾馆 B. 酒吧 C. 餐馆 D. 俱乐部

2. 中餐厅服务酒吧摆设主要以_____为主。

A. 进口饮料 B. 国产饮料 C. 进口酒类 D. 国产酒类

3. 酒吧冰箱主要用来冷冻酒水饮料, 其温度要求保持在_____。

A. 4~8℃ B. 8~10℃ C. 2~8℃ D. 10~12℃

4. 酒吧内使用数量最多的玻璃器皿是_____。

A. 酒杯 B. 烟灰缸 C. 酒瓶 D. 量杯

5. 1 盎司约为_____毫升。

A. 38 B. 48 C. 23 D. 28

6. 以下蒸馏酒中不适合用清饮杯来纯饮的是_____。

A. 中国白酒 B. 朗姆酒 C. 白兰地 D. 金酒

7. 老式酒杯又名_____。

A. 古典杯 B. 三角鸡尾杯 C. 高杯 D. 柯林杯

8. 在饮用威士忌加冰时最合适的杯子是_____。

A. 三角鸡尾杯 B. 烈酒杯
C. 古典杯 D. 爱尔兰咖啡杯

四、多项选择题 (下列每题的多个选项中, 至少有 2 个是正确的, 请将其代号填在横线空白处)

1. 服务酒吧是指设置在_____里的酒吧。

A. 中餐厅 B. 西餐厅 C. 健身房 D. 大堂

2. 调酒师营业前要把_____放入冰箱保存。
A. 红葡萄酒 B. 白葡萄酒 C. 啤酒 D. 香槟酒
E. 鲜果汁 F. 中国白酒
3. 调酒壶由三个部分组成, 分别是_____。
A. 壶盖 B. 滤冰器 C. 过滤网 D. 壶体
E. 调酒杯
4. 以下属于高温消毒法的有_____。
A. 煮沸消毒法 B. 高锰酸钾消毒法 C. 蒸汽消毒法
D. 远红外线消毒法 E. 氟制剂消毒法

五、简答题

1. 什么是酒吧? 酒吧有什么特点?
2. 在宾馆饭店中, 酒吧可以分为哪些类型?
3. 请列举酒吧常用设备六种。
4. 请列举酒吧常用用具十种。
5. 请列举酒吧常用杯具十种。
6. 在吧台设计中应遵循哪些原则?
7. 简述酒吧营业前的工作内容。

模拟测试题答案

一、填空题

1. 酒吧以供应酒水为主 2. 专门为客人提供酒水和饮用服务的场所
3. 鸡尾酒酒吧 English pub cash bar 4. 吧台 座位区 舞台 娱乐活动区 音控室 卫生间
5. 吧台 6. 前吧 后吧 中心吧
7. 冷冻果汁 自动稀释果汁 8. 杯体 杯脚 杯底
9. 营业前的工作 营业中的工作 营业后的工作 10. 桌斟 捧斟

二、判断题

1. × 2. × 3. 4. × 5. 6. × 7. 8. × 9. 10.

三、单项选择题

1. B 2. D 3. A 4. A 5. D 6. C 7. A 8. C

四、多项选择题

1. AB 2. BCDE 3. ABD 4. ACD

五、简答题 (略)

第一节 饮料的概念和分类

一、饮料的概念

凡是可以饮用的，除了非饮用水、药、纯酒精以外的液体都可以称之为饮料。

二、饮料的分类

1. 饮料的物理形态

按照饮料的物理形态，可以把饮料分为液体饮料和固体饮料。

(1) 液体饮料。常温下呈液态的饮料，如各种果汁、汽水等。

(2) 固体饮料。未泡饮时呈固态的饮料，如咖啡、茶、可可等。

2. 饮料的酒精含量

按照是否含有酒精，可以把饮料分为酒精饮料和非酒精饮料。

(1) 酒精饮料。含有酒精的饮料叫酒，如发酵酒、蒸馏酒、配制酒。

(2) 非酒精饮料。不含酒精的饮料称为软饮料，如果汁、汽水、矿泉水。

3. 饮料的二氧化碳含量

按照是否含有二氧化碳，可以把饮料分为碳酸饮料和非碳酸饮料。

(1) 碳酸饮料。含有碳酸气体（二氧化碳）的叫碳酸饮料，它的特点是在饮料中加入了二氧化碳气体，当饮用时，会产生大量的气泡，饮

后爽口清凉，具有清新口感，如各种汽水、苏打水。

(2) 非碳酸饮料。不含二氧化碳的叫非碳酸饮料，如果汁、茶、可可等。

第二节 非酒精饮料

非酒精饮料又称为软饮料 (soft drink)，是一种不含酒精的、提神解渴的饮料。它是在稀释后或不经稀释直接出售给消费者的，常见的软饮料有茶、咖啡、可可、牛奶、矿泉水、果蔬汁、汽水等。这些饮料在世界许多国家和地区都十分畅销，其中一些饮料是现代酒吧调制鸡尾酒和混合饮品最常用的基本原料。

一、茶 (tea)

1. 茶的起源及传播

茶是人们普遍喜爱的一种有益身体健康的饮料。它与咖啡、可可一起被称为世界三大饮料。

(1) 茶的起源。中国是最早发现和种植茶树的国家，被称为茶的祖国，文字记载表明，我们祖先早在3 000多年前就已经开始栽培和种植茶树。然而，同任何物种的起源一样，茶的起源和存在，必然是在人类发现茶树和利用茶树之前，茶树存在很长时间以后才为人们发现和利用。人类的用茶经验，也是经过代代相传，从局部地区慢慢扩大开来，又经过很长时间，才见诸文字记载。

茶树的起源问题，历来争论较多，近几十年来，茶学和植物学研究相结合，从树种及地质变迁、气候变化等不同角度出发，对茶树原产地作了更加细致深入的分析 and 论证。茶树起源的时间，一定远远早于有文字记载的3 000多年前。历史学家无从考证的问题，最后由植物学家解决了。他们按植物分类学方法来追根溯源，经一系列分析研究，认为茶树起源至今已有6 000万年至7 000万年的历史了。随着考证技术的发展和新的发现，逐渐达成共识：中国是茶树的原产地，并确认中国西南地区，包括云南、贵州、四川是茶树原产地的中心。由于地质变迁及人为栽培，茶树开始由此普及全国，并逐渐传播至世界各地。

茶树原产于中国，现在已为世界所公认。

(2) 茶的传播。中国是茶树的原产地，然而，中国在茶业上对人类

的贡献主要在于最早发现茶并饮用茶，并把它发展成为我国和东方乃至整个世界的一种灿烂独特的茶文化。中国茶业，最初兴于巴蜀，其后向东部和南部逐次传播开来，最后遍及全国。到了唐代，又传至日本和朝鲜，16世纪后被西方引进。所以，茶的传播，分为国内及国外两条线路。

1) 茶在国内的传播。茶树是中国南方的一种“嘉木”，所以，中国的茶业，最初孕育、产生和发展于南方。

先秦两汉时期，巴蜀是中国茶业的摇篮；三国西晋时期，长江中游和华中地区成为茶业中心；东晋南北朝时期，长江下游和东南沿海茶业迅猛发展；唐代，长江中下游地区成为中国茶叶生产和技术中心；到了宋代，茶已传播到全国各地；宋朝的茶区，基本上已与现代茶区范围相同；明清以后，只是茶叶制法和各茶类兴衰的演变问题了。

2) 茶在国外的传播。中国茶叶、茶树、饮茶风俗及制茶技术，是随着中外文化交流和商业贸易的开展而传向全世界的。最早传入日本、朝鲜，其后由南方海路传至印度尼西亚、印度、斯里兰卡等国家，由北方传入波斯、俄国。16世纪传至欧洲各国并进而传到美洲大陆。

唐代中叶，中国茶籽被带到日本种植，茶树开始向世界传播。据文献记载，公元805年，日本高僧最澄从天台山国清寺学成回国时，带去茶种，种植于日本近江。这是中国茶种向外传播的最早记载。此后日僧南浦昭明在径山寺学得径山茶宴、斗茶等饮茶习俗，并带回日本，在此基础上逐渐形成了日本自己的茶道。

印度是红碎茶生产和出口最多的国家，其茶种源于中国。印度虽也有野生茶树，但是在1780年前，印度人不知种茶和饮茶，直到1780年，英国人和荷兰人才开始从中国输入茶籽在印度种茶。现今，最有名的红碎茶产地阿萨姆，即是1835年由中国引进茶种开始种茶的。中国专家曾前往指导种茶和制茶，其中包括小种红茶的生产技术，后来又发明了切茶机，红碎茶才开始出现，成了全球性的大宗饮料。

西方各国语言中“茶”(tea)一词，大多源于当时海上贸易港口福建厦门及广东方言中“茶”的读音。可以说，中国给了世界茶的名字、茶的知识、茶的栽培加工技术，世界各国的茶叶是直接或间接由我国传播过去的。

2. 茶的种类

据统计，中国茶叶有6000多个品种，但按制作方式可分为三大类，即不发酵茶、半发酵茶、全发酵茶；按成品可分为六大类，即红

茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶 (青茶)。

(1) 基本茶类

1) 不发酵茶

绿茶。绿茶又包括四类，炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶、蒸青绿茶。

白茶。白茶又包括白芽茶如银针，白叶茶如白牡丹、贡眉等。

黄茶。包括黄芽茶如君山银针、蒙顶黄芽等，黄大茶如霍山黄大茶、广东大叶青等，黄小茶如北港毛尖、温州黄汤等。

2) 半发酵茶。半发酵茶主要是指乌龙茶，乌龙茶又名青茶，著名的品种有闽北乌龙如武夷岩茶、水仙、大红袍、肉桂等，闽南乌龙如铁观音、奇兰、水仙、黄金桂等，广东乌龙如凤凰单枞、凤凰水仙、岭头单枞等，台湾乌龙如冻顶乌龙、包种、乌龙等。

3) 全发酵茶

红茶。包括小种红茶如正山小种、烟小种等，工夫红茶如滇红、祁红、川红、闽红等，红碎茶如叶茶、碎茶、片茶、末茶。

黑茶。包括湖南黑茶如安化黑茶等，湖北老青茶如蒲圻老青茶等，四川边茶如南路边茶、西路边茶等，滇桂黑茶如普洱茶、六堡茶等。

(2) 再加工茶类

1) 花茶如茉莉花茶、珠兰花茶、玫瑰花茶、桂花茶等。

2) 紧压茶如黑砖、茯砖、方茶、饼茶等。

3) 萃取茶和果味茶如荔枝红茶、柠檬红茶、猕猴桃茶等速溶茶、浓缩茶。

4) 药用保健茶如减肥茶、杜仲茶、甜菊茶等。

5) 含茶饮料如茶可乐、茶汽水等。

3. 各类茶叶名品简介

(1) 著名绿茶品种介绍。绿茶是我国最早出现的一种茶类，其产量、品质都居世界前列。由于绿茶采用了高温杀青等工艺，阻止了芽叶的发酵，保持了鲜叶天然的翠绿色，所以，绿茶冲泡后茶汤碧绿清澈，茶味清香鲜醇。绿茶中的名贵品种有：

1) 龙井茶。每当人们说到杭州的西湖，不但会想到“三秋桂子，十里荷花”，而且也会想到西湖龙井茶。在游览湖光山色的同时，能够品尝一杯西湖龙井茶也是绝妙的享受。“西湖龙井”一向以“色翠、香郁、味郁、形美”四绝著称于世。由于龙井茶区气候、自然条件以及炒

制手法的不同，茶的特色也不尽相同。又可分为以下三种：

狮峰龙井。评价最高，芳香油含量丰富，香气持久，被看做是龙井茶的代表。

梅坞龙井。扁直光滑，色泽暗绿。

西湖龙井。叶肉肥嫩，芽峰显露。

2) 碧螺春。产于江苏吴县太湖洞庭山上。洞庭山上有座碧螺峰，其实也只是一块巨石而已，茶却因此而得名。碧螺春茶芽叶卷曲，条索纤细，蒙披白毛，色泽褐绿，汤色深碧，味极幽香，俗称“吓煞人香”。用温开水冲泡碧螺春，茶叶照常坠落杯底，先冲水后放茶，依然放香展叶。

3) 黄山毛峰。“好山出好茶”，毛峰茶芽叶肥壮、匀齐，白毛多而显露；色泽油润光泽、嫩绿，稍带金黄；冲泡时雾气结顶，香高味醇，茶汤清澈明亮。黄山毛峰茶曾多次在国际展览会上展出，受到一致好评。

4) 庐山云雾。庐山北依长江，南临鄱阳湖，终年云雾弥漫山谷，云雾笼罩对茶树的生长有很大好处，庐山的茶树生长在云雾之中，成茶甘甜可口，经久耐泡，余香不绝。

5) 六安瓜片。产于安徽省六安县一带，所谓“瓜片”，是指它的茶形既不同于“毛峰”，也不同于“银针”，它是由不带芽和嫩茎的叶片制成的，所以叫做“片茶”。又因为形似瓜籽，因而以“六安瓜片”命名。六安瓜片茶以齐云山蝙蝠洞所产的最佳，冲泡“六安瓜片”汤色清澈，绿中见黄，滋味香醇可口，饮后颊齿留香。

6) 蒙顶茶。蒙顶茶在我国茶叶历史上占有重要的地位。“扬子江心水，蒙山顶上茶”，至今仍被人们称为双绝。众多大小茶馆，写成对联，以便招徕茶客。蒙山，四川雅安附近，唐代黎阳王曾写下一首《蒙山白云岩茶》诗，其中写有：“若教陆羽持公论，应是人间第一茶。”蒙顶茶是最早向朝廷进贡的贡茶，从唐朝到清朝，蒙顶茶年年岁岁走马进京。据《名山县志》记载：“蒙顶茶味甘而清，色黄而碧，酌杯中香云幂复，久凝不散。”直到今天，蒙顶茶品质不衰，香馨高爽，口味甘甜。

7) 君山银针。产于洞庭湖中君山小岛上，条索纤秀，茸毛覆盖，芽身金黄，被誉为“金香玉”。冲泡时，芽头三起三落，竖起如群笋出土，下沉似雪花坠地。由于芽头多毫，芽叶之间常夹有气泡，人称“雀舌含珠”。

8) 信阳毛尖。产于河南省信阳地区，该产区为我国最北部的茶区

之一。苏东坡曾给此茶以很高评价：“淮南茶，信阳第一，色、香、味俱美，品不在浙闽以下。”外形挺秀，遍布茸毛，有紧、细、直、圆、光之说，因而取名毛尖。冲泡信阳毛尖，茶汤清亮，滋味鲜醇，还有一种熟板栗的香气。

9) 雁荡毛峰。产于浙江南部的雁荡山，原称白云茶，已有 800 余年的历史。芽叶碧绿如玉，直立悬于杯中，初饮时其味微苦，继而转甜，异香满口。

10) 华顶云雾。又名天台云雾，产于天台山周围。此茶条形紧结而弯曲，色泽嫩绿而油润，其中以最高峰华顶所产的茶最为著名。天台山的国清寺为我国佛教天台宗的发祥地，提倡“戒酒饮茶”，有诗人描述说：“华顶六十五茅篷，都在悬崖绝涧中，山花落尽人不见，白云堆里一声钟。”

11) 都匀毛尖。产于贵州都匀县。论外形可与碧螺春茶并论，论内质又可与信阳毛尖茶媲美。三绿三黄：干茶绿中带黄，汤色绿中透黄，叶底绿中显黄。啜尝品味，清幽醇正，一经品饮，心旷神怡。

12) 雨花茶。产于南京中山陵园和雨花台，为纪念雨花台前牺牲的革命烈士而创制。它条索紧结，峰苗挺秀，两端略尖，形似松针，香气清幽，汤色清亮，叶底嫩绿，滋味鲜爽。

13) 莫干黄芽茶。产于莫干山。茶的特点是茶条紧细，形似莲心，汤色澄黄，香气清鲜，滋味醇爽。

14) 五盖山米茶。产于湖南省郴州的五盖山，因茶重实似米，相传“一升茶有一升米重”，故有米茶之称。成茶茶色毫光隐翠，汤色微绿，滋味清冽而甘醇。冲泡时，香气浓郁，芽尖朝上，可见茶叶几起几落，饮后余香生津。

15) 普陀佛茶。产于浙江舟山群岛的普陀山。此茶外形似圆非圆，似眉非眉，似蝌蚪状，故又称“凤尾茶”，色泽翠绿，馥郁清香。

(2) 著名红茶品种介绍。红茶是一种经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺处理的茶叶。由于经过发酵，使绿叶变成红叶，故称红茶。红茶属于全发酵茶，是当今世界上产量最多、销路最广、销量最大的一类茶，在我国出口茶中名列前茅。红茶可单独冲饮，也可加牛奶、糖等调饮，冲泡后的红茶汤色浓艳、味醇圆润，具有一种类似焦麦芽糖的香气。

按加工制作工艺，红茶可分为工夫红茶、小种红茶和分级红茶三种。工夫红茶以制作精细得名，为我国所特有。成茶要求条索紧实匀

称，色泽乌黑光润，汤色红亮明净，滋味浓郁甘醇。小种红茶在烘干时使用了纯松木明火，使其成茶有松烟香气，该茶外形紧结圆直，香气浓烈，汤色金黄且滋味醇浓。分级红茶又称红碎茶或红细茶，其茶形又分为颗粒紧细的叶茶、碎茶、片茶和末茶，该茶汤色深红，滋味具有浓、鲜、强等特点。

我国的红茶以产地不同又可分为祁红、滇红、英红、浮红、闽红、宜红、湘红、川红、湖红、黔红、苏红、越红等，在众多红茶中，尤以安徽的祁红、云南的滇红以及广东的英红在国内外享有较高的声誉，被看做是中国红茶的三颗珊瑚珠，是出口名品。

1) 祁红。祁门红茶是我国传统工夫红茶之一。其条索细嫩，含有多量的嫩毫和显著的毫尖，长短整齐，色泽乌润，品饮祁红，感到香味浓，有鲜甜清快的嫩厚香味，水色红艳，叶底匀整美观，形成独有的“祁红风格”。

2) 滇红。产自云南，属红碎茶，汤色红浓明亮，香味浓烈，颗粒紧结，质量在我国同类红茶之上，在国际茶叶贸易市场占有一席之地。

3) 英红。属分级红茶，外形金毫显露，匀净优美，加奶、加糖饮用，色、香、味俱佳。

(3) 著名乌龙茶品种介绍。乌龙茶介于红茶和绿茶之间，综合了二者的加工技术，属半发酵茶，兼有绿茶的清鲜和红茶的甘醇，是我国的独特产品。冲泡此种茶叶，会发现叶底的边缘因发酵呈红褐色，而中间部分仍保持天然嫩绿本色，形成奇特的“绿叶底红镶边”，还有一种诱人的兰花香气。乌龙茶的特点是回味悠长，耐冲泡，具有解脂肪和助消化之功效，被誉为健美减肥的佳品。乌龙茶的名贵品种有：

1) 武夷岩茶。产自福建的武夷山。武夷岩茶外形肥壮匀整，紧结卷曲、色泽光润，叶背起蛙状；颜色青翠、砂绿、密黄，叶底、叶缘朱红或起红点，中央呈浅绿色。品饮此茶，香气馥郁，滋味浓醇，鲜滑回甘，具有特殊的“岩韵”。

2) 铁观音茶。闽南安溪产。“铁观音”既是茶名，又是茶树品种名。此茶外形条索紧结，有的形如秤钩，有的状似蜻蜓头，由于咖啡碱随着水分蒸发，在表面形成一层白霜，称作“砂绿起霜”。此茶冲泡后，异香扑鼻，趁热细啜，满口生香，喉底回甘，称得上七泡有余香。近年来日本欧美掀起“乌龙热”，称其为“减肥茶”“健美茶”，即指此茶。

3) 凤凰单枞茶。产于广东。茶形壮实而卷曲，叶色浅黄带微绿。汤色黄艳衬绿，香气清长，多次冲泡，余香不散，甘味犹存。

4) 台湾乌龙茶。条形卷曲，呈铜褐色，茶汤橙红，滋味醇正，天赋浓烈的果香，冲泡后叶底边红腹绿，其中以南投县的冻顶乌龙茶最为名贵。

(4) 著名花茶品种介绍。花茶又名香片，它是用香花窠入素茶中而制成的，经过花窠的花茶既不失浓郁爽口的茶味，又增添了芬芳诱人的花香，两者兼收并蓄，相得益彰。

花茶用的香花种类众多，主要有茉莉、珠兰、玉兰、柚子、玳玳、桂花、玫瑰等，其中以茉莉花茶为上品。花茶冲泡后茶汤清亮，香味浓郁，不仅有茶的功效，而且香花也具有很好的药理作用，对人体健康大有裨益。近年来，花茶的品种越来越多，在市场上越来越受到都市女性的青睐，不仅因为它的花香，而更多的是花茶带来的养颜美容的功效和那花片纷飞带来的意境。

(5) 著名紧压茶品种介绍。紧压茶是一种加工复制茶，是按照不同规格拼配原料，经过蒸压处理，用压力把原来散形茶紧压成不同形态的砖茶、饼茶、球状茶，这类茶质地坚实，久藏不易变质，又便于运输，适宜边疆人民饮用。紧压茶的名贵品种有：

1) 普洱茶。产于云南的思茅和西双版纳。蒸而困之，呈碗形的叫“普洱沱茶”，长方形的称“普洱砖茶”，圆饼的称“七子饼茶”等。各种普洱茶外形端正匀整。叶底红褐色，耐贮藏，适于烹用或泡饮。依化学分析和实验证明，普洱茶不仅能解渴、提神，而且长期饮用对治疗痢疾、降低血脂和胆固醇的含量等都有明显的作用。近年来，国外对普洱茶赞不绝口，称它是“窈窕茶”“美容茶”“益寿茶”。

2) 六堡茶。产于广西。此茶清凉，滋味醇和，又有消暑祛湿、明目健心等功效，除部分内销外，其余全部销往港澳与东南亚各地。

(6) 著名白茶品种介绍。白茶的色泽不如绿茶翠绿，不像红茶那样乌黑，也不比乌龙茶那样紫褐，而是色白如银，茶汤颜色素雅、浅淡，因此叫白茶。其性温凉、健脾胃，产于福建。制作白茶不同于制作其他茶类，是采用特殊工艺，促使茶叶内质发生生物化学变化，改变原来青叶的苦涩气味，形成与众不同的风格，白茶的名贵品种有：

1) 白毫银针茶。满披白毫，细长如针，人称“瑞云翔龙白茶第一”，已有千年历史，在北宋时为贡品。北路银针产于福建的福鼎，外形美观，芽肥壮茸毛厚，汤色碧青、呈杏黄色，香气清淡，滋味醇和；南路银针产于福建政和，芽瘦长、茸毛略薄，光泽较差，但香气清鲜，滋味浓厚。两种银针，各有千秋。在饮用红茶时，如放入几根“银针”，

芽叶直立，上下交错，颇为美观。

2) 白牡丹茶。形似花朵，因此得名。它有三个品种，分别为“大白”“小白”“水仙白”，外形不成条索，似花瓣，叶脉微黄，汤色杏黄而明亮。

我国的名茶很多，以上仅列举一些常见品种。在上述名茶中杭州的龙井、闽北的武夷岩茶、闽南的铁观音、安徽的祁门红茶、黄山毛峰、江苏吴县的碧螺春、君山银针、河南信阳的毛尖、安徽六安的瓜片、贵州都匀的毛尖被列入中国“十大名茶”。

4. 茶饮用中应注意的四点

(1) 水质。水先择“源”，水品在“活”，水味要“甘”，水质需“清”。选水应该遵循“一泉二井三湖”的原则，以山泉水泡茶为最佳选择。陆羽在《茶经》中说：“其水用山水上，江水中，井水下。”除泉水、江水、井水之外，洁净的雨水和晶莹的雪水都可以用来泡茶。矿泉水沏茶最好，远离矿泉水的地方可用麦饭石使水变成具有矿泉水性的水；蒸馏水沏茶次之，自来水氯气含量较多，可将自来水注入容器过夜，或延长煮沸时间，然后再用来冲泡茶水。一般情况下，应该用软水沏茶，不要用硬度过大的水。

(2) 温度。好茶多是用嫩芽部分制成的，沏水温度不宜过高，一般以 80 为宜。多数次茶质厚，沏水温度可高一些，一般以 90 为宜。忌用沸水冲茶，以免热度高，将茶烫熟，失去茶的香气。

(3) 时间。茶的冲泡时间不宜过长，否则会失去茶味的爽口鲜香。一般来说冲泡的时间为 3~5 分钟，喝至一半时再继续加水可以保持鲜味不断。

(4) 茶具。俗话说：“水为茶之母，壶是茶之父。”要获取一杯上好的香茗，需要做到茶、水、火、器四者相配，缺一不可。同一种茶，茶具不同，沏出茶的色、香、味就不一样。我国茶具种类极为丰富，除了以陶、瓷制作的茶具，还有铜、银、锡、金、漆胎、玉、水晶、玛瑙等制作的茶具。以陶器茶具最好、瓷器茶具次之、玻璃茶具第三、搪瓷制茶具较差。另外盛茶的杯碗要小不要大，杯碗大了将茶闷熟，失去茶的鲜香。质地坚硬的壶有利于香气的溢发，适于冲泡质轻气香的茶。扁壶泡熟茶，使茶不酸不涩，圆壶泡发酵茶，可使茶味醇厚。

5. 茶的饮用服务

(1) 沏茶。茶的泡制有四种方法，即煮茶法、点茶法、毛茶法、泡茶法。不同的茶采用不同的泡制方法，使用的器具也不同。沏茶的时

候，茶壶盖仰放，把壶内冲洗干净，用茶勺将茶叶放入壶内（如没有茶勺应把茶叶倒入壶盖中，用壶盖送入壶里），沏茶时让开水滚落（沉淀水内矿物质），然后沏入壶内。茶叶的用量由喝茶的人数以及茶叶的质量决定。

(2) 斟茶。斟茶的时候，杯盖仰放，注意茶具的清洁卫生，用茶水将杯冲洗一下。如果在客人面前斟茶，可将茶杯拿起斟，量不宜太满，一般以七分满为宜。

(3) 让茶。让茶的时候，应用托盘，请客人自己拿杯或者由服务员按顺序进行。右手拿杯，左手做出让茶的姿势，放在客人的面前，手应拿杯的下部或杯把，杯把要偏向右方，并说：“请您用茶。”对不喜欢饮茶的人应备汽水或白开水。

(4) 续茶。续茶时间不宜太频，也不能间隔时间太长，应根据需要掌握续茶的时间及次数，如杯内水凉，应把水底倒掉，换上热茶。换茶时应注意茶杯的卫生，不要混淆客人的茶杯，如需要茶壶放在客人的面前时，手拿壶把，壶嘴不能朝向客人，应朝外放，注意客人用过的茶杯要用热水冲洗或消毒后再用（饮红茶时需备垫盘和砂糖，把砂糖与搅拌勺、杯放在垫盘上）。

6. 不同国家的饮茶习俗

(1) 日本茶道。日本人饮茶以“茶道”出名，讲究一点的人家都设有茶室。主人迎客入茶室，要跪坐在茶室门口，让客人一个个进去，客人经过门口时，要在门旁洗手，然后脱鞋入室，主人最后进入茶室并向客人鞠躬行礼。主人开始煮茶时，客人要退出茶室，到后面花园或石子路走走，让主人自由、从容地准备茶具、煮茶、泡茶。主人泡好茶以后，让客人再回茶室，一起饮茶，饮完茶以后，主人还要跪坐在门外，向客人祝福道别。

(2) 印度的饮茶习俗。印度人好喝奶茶，也爱喝一种加入姜或小豆蔻的“萨马拉茶”。印度人传统饮茶方式较特别，把茶倒在盘子里用舌头舔饮，另外，绝不用左手递送茶具，因为左手是用来洗澡和上厕所的。

(3) 俄罗斯人喜欢喝红茶。他们先在茶壶里泡上浓浓的一壶，要喝时倒少许在茶杯里，然后冲上开水，随各人习惯，调成浓淡不一的味道。有客人来时，茶壶里的浓茶一倒，开水一冲，再在茶中加入果酱或蜂蜜，冲成果酱茶，即可尽情而饮。

(4) 蒙古人喝奶茶。以肉食为主的蒙古人，几乎餐餐都喝砖茶。这

种砖茶是一种制成块状的茶，沏时敲一小块放入锅内加水煮开，不能简单地用开水冲泡，这种茶加一些盐和牛奶、羊奶或奶油，就成了奶茶。

(5) 泰国人喜欢冰茶。冰茶即在热茶中放入一些冰块。在气候炎热的泰国，饮用这种冰茶使人备感清凉舒适。

(6) 英国人喝茶成嗜好。早上一醒来，空腹就要喝“床茶”，上午11点再喝一次“晨茶”，午饭后又喝一次“午茶”，晚饭后还要喝一次“晚茶”。在英国，茶里还可以加柠檬、方糖或新鲜牛奶，这样泡出来的茶和中国茶的味道就完全不同了。据说茶水中加了柠檬、方糖、牛奶等调味品，就会使易于伤胃的茶碱减少。

(7) 美国人爱喝速溶茶。美国人饮茶，讲求效率、方便，不愿为冲泡茶叶、倾倒茶渣而浪费时间，他们似乎也不愿在茶杯里出现任何茶叶的痕迹，因此，喜欢喝速溶茶，这与喝速溶咖啡的原理几乎一样。所以，美国至今仍有不少的人对茶叶只知其味，不知其物。

(8) 德国人也喜欢饮茶。德国人饮茶有些既可笑又可爱的地方。比如，德国也产花茶，但不是我国用茉莉花或米兰花等窰制过的茶叶，他们所谓的“花茶”，是用各种花瓣加上苹果、山楂等果干制成的，里面一片茶叶也没有，真正是“有花无茶”。德国饮用花茶时需放糖，不然因花香太盛，有股涩酸味。德国人也买中国茶叶，但居家饮茶是用沸水将放在细密的金属筛子上的茶叶不断地冲，冲下的茶水通过安装于筛子下的漏斗流到茶壶内，之后再将茶叶倒掉。有中国人到德国人家里做客，发觉其茶味淡颜色也浅，一问，才知德国人独具特色的“冲茶”习惯。

(9) 土耳其的饮茶习俗。到土耳其没喝过苹果茶就如同没到过土耳其一样。土耳其人热情好客，请喝茶更是他们的一种传统的习俗。

(10) 北非的摩洛哥、突尼斯、毛里塔尼亚等国家的人民都喜欢绿茶，但饮用时总要在茶叶里加入少量的红糖或冰块，有的则喜欢加入薄荷叶或薄荷汁，称为薄荷茶。

(11) 埃及人喜欢甜茶。他们招待客人，常在茶里放许多白糖，同时送来一杯供稀释茶水用的生冷水。这种浓甜茶只要喝上二三杯，嘴里就会感到黏糊糊的。

二、咖啡

1. 咖啡的概念

各式各样的咖啡在饭店综合性酒吧的销量不少于烈性酒和汽水，咖啡也是目前世界上最贵的不含酒精的饮料。

咖啡原产于埃塞俄比亚，对于它的发现有许多不同的说法，其中人们最能接受的说法是：约在 3 000 年前，一个牧羊人看到他所放牧的羊吃了一种无名灌木的果实之后，兴奋、激动、跑跳不停。于是，牧羊人也亲口尝了这种无名的果实，结果同样感到精神振奋。当地因宗教原因，不能饮酒。于是人们用咖啡代替酒类的做法很快地传播开了。“咖啡”是当地地名的音译。

世界上盛产咖啡的国家有许多，咖啡产量居世界第一的是巴西，占总产量的 30%，哥伦比亚次之，约占 10%。印度尼西亚、牙买加、厄瓜多尔、新几内亚等国家的产量也很高。我国云南省、海南省所产的咖啡豆的质量丝毫不比世界名咖啡逊色。

(1) 咖啡树。咖啡树属常绿灌木，通常适合种植于海拔 1 000 ~ 2 000 米的干热高原地带。一般树高约 3 米，甚至可以达 10 米以上，播种后要经过三四年才结果。咖啡树并非只有一个品种，普通栽培的可分为阿拉比加种、利比利加种和罗姆斯达种。在这三种之中又以阿拉比加种数量最多，种植也最广。阿拉比加种的咖啡树高 4.5 ~ 6 米，花开 12 小时内呈伞状，长大以后反而呈下垂状，利比利加种的咖啡树则更高大，枝向上，根深可达 5 米。

(2) 咖啡花与咖啡豆。咖啡树的花朵为白色，利比利加种的花朵比阿拉比加种的花朵大，但花的数量少。优质咖啡豆是从树龄六七年到十年左右的咖啡树上采摘的。有扁平豆和圆豆两种。咖啡果每年能采摘二三次，咖啡的果实长约 1.4 ~ 1.8 厘米，最初呈绿色，成熟后变鲜红色，所以有人称咖啡的果实为咖啡樱桃。果肉中含有两粒种子，这两粒种子便是我们平常所说的咖啡豆。采摘后，将果肉洗净、晒干去壳后得到的是生咖啡豆。

2. 世界著名的咖啡品种

咖啡含有脂肪、水分、咖啡因、纤维素、糖分、芳香油等成分。每一品种的咖啡都有它不同的特性，分别偏向酸、甜、苦、醇、香等不同的味道，为适合不同的饮用口味，需要把不同味道的咖啡综合起来调配，使之能相互补充不足而产生新的特性。

(1) 蓝山。它是咖啡中的珍品，味道清香甘柔而滑口，不具苦味而带微酸，一般都单品饮用，是咖啡之中最好品种。产地在西印度群岛牙买加的高山上，因为产量极少，价格昂贵，一般人很少喝到真正的蓝山，多是味道极近似的咖啡所调制。尽管如此，价格仍比一般咖啡昂贵。

(2) 摩卡 (伊索比亚)。具有特殊风味, 其独特的甘、酸、苦味, 极为优雅, 是一般人所喜爱的优良品种, 一般单品饮用, 饮之润滑可口, 醇味经久不退, 若调配综合咖啡, 更是一种理想的饮品。

(3) 巴西圣多斯。属中性豆, 其风味之佳被誉为咖啡之中坚, 泡饮时单味亦佳, 调配其他咖啡更具独特风味。这种豆子焙炒时火候必须恰到好处, 品尝时, 才能将其略酸、略甘、微苦及淡香味品尝出来。

(4) 哥伦比亚。它是软性咖啡之品种, 具有酸中带甜、苦味中平的优良特性。尤其异香扑鼻, 风味奇佳, 有股地瓜皮的奇特风味, 乃咖啡中的佼佼者。

(5) 曼特林。属于强性品种, 具有浓厚的香味、苦味, 醇度特强。一般咖啡爱好者都喜欢单品饮用, 是调配综合咖啡时不可缺少的品种。

(6) 危地马拉。甘味甚佳, 与哥伦比亚咖啡极为相似, 可单品饮用, 也可调配用, 为中美洲生产的中性豆制成。

(7) 罗姆斯达。调配综合咖啡最理想的品种, 其酸性极少, 苦味强烈, 纯品饮者较少, 是南洋咖啡的代表品种。综合咖啡若调上罗姆斯达咖啡, 可以使咖啡浓度增强, 甘味增加。

(8) 墨西哥。产品多为高地生产的水洗式豆, 颗粒大, 具有很好的芳香味和酸味, 咖啡豆主要出口美国。

(9) 古巴。古巴咖啡是 18 世纪中叶由法国人从海地引入的, 属中大颗粒绿色优质咖啡, 酸味、苦味、甜味平和适口。

(10) 综合咖啡。一般皆以三种以上的咖啡豆调配成独具风格的另一种咖啡, 可以依个人的口味选择出酸、甘、苦、香味适中的各种咖啡加以调配, 如果能配出清香扑鼻、甘而滑口, 而咖啡颜色呈金黄色者, 可谓上品。

3. 咖啡的饮用和服务

由于咖啡具有振奋精神、消除疲劳、祛湿利尿、帮助消化等功效, 所以成为深受人们喜爱的饮料。

起初, 咖啡并不是作为饮料来喝的, 而是把生咖啡豆磨碎做成丸子, 当成食物, 到 875 年, 波斯人发明了煮咖啡当饮料喝的方法。接着, 又发现咖啡果连壳炒熟能增加香味。从 13 世纪起, 人们才开始从咖啡果里剥出咖啡豆, 做成饮料来饮用, 到 16 世纪才大量地栽植, 并逐渐传播到世界各地, 风行至今。

(1) 烘焙。烘焙又称为煎炒, 是一种专门术语, 其实就是炒豆子的程序。对生咖啡进行煎炒可使咖啡特有的颜色、味道、芳香展示出来。

咖啡味道的 80% 由烘焙决定，所以说咖啡的好坏也取决于烘焙技术。目前专业人员所使用的烘焙器多是以瓦斯加热的，主要的目的是在炒豆子的过程中提高咖啡豆的干燥程度，使其味更佳。所需时间依各机器性能而异，一般约 20 ~ 30 分钟。

(2) 研磨。研磨是指用专门的研磨机粉碎豆子的过程。咖啡豆必须经过研磨成为咖啡粉后才可以冲泡饮用。不同机器的研磨程度也是不同的，有的研磨成小颗粒状，有的研磨成粉末状。根据所磨成粉末粗细的程度分为细碾磨、中碾磨、粗碾磨三大类。

(3) 咖啡器具。制作咖啡所涉及到的器具大致有：咖啡勺、咖啡杯、法兰绒过滤纸、咖啡磅秤、咖啡研磨机（包括手摇式、电动式、营业型、迷你型、家庭型五种）、塞风式咖啡壶、大小圆角架、咖啡炉具、电热式咖啡壶和焙炒机（分手摇式和电热式两种）。

(4) 咖啡的冲泡方法。一杯好的咖啡必须是色、香、味俱全，而质量的好坏，除与咖啡的品种有关外还与冲煮的方法有密切的关系，通常咖啡的调制有滤袋式冲泡法、塞风式蒸馏法和电热式冲调法三种，所使用的水只要不是碱性的硬水或含有大量铁质的水都可以。

1) 滤袋式冲泡法。用滤袋式冲泡法冲泡咖啡时，将滚沸的水浇在咖啡粉上，第一次浇开水的量要少些，第二次比第一次稍多，第三次以后就要平均。当咖啡浸泡在开水里时，水温会降低到约 90℃，再过滤到咖啡壶里时会降到 80℃ 左右。咖啡的浸泡时间要尽量短，一般约 2 ~ 3 分钟为宜，若时间过长，则会把不良成分溶解出来影响咖啡的味道。

2) 塞风式蒸馏法。用塞风式蒸馏法冲煮咖啡时，先将一定量的咖啡粉加入上座，再扣到盛满水的下座上，一般是用酒精炉加热，水沸腾时便涌入上座，与咖啡粉混合，下座的水全部沸腾后持续 30 秒钟，然后移开酒精炉，上座的水自然回流，这时，撤去下座便可以倒入杯中了。

3) 电热式冲调法。用电热式冲调法冲泡咖啡时，把咖啡粉加入特制的咖啡壶中，同时加入适量水，通电（或放到咖啡炉具上）。煮沸后持续 50 秒左右停止加热。这种方法是三种方法中口感最差的一种。冲泡咖啡的器皿以陶瓷或玻璃器皿最为合适。

(5) 咖啡的饮用。饮用咖啡时，一般情况下均先加糖再放鲜奶，也有品尝者什么也不加，先啜饮一口品尝黑咖啡的原味后，再加上糖、鲜奶等。在加鲜奶前先放糖，主要是让糖能在高温中溶解。另外糖的分量也有一定比例，如果分量不够，则无法完全衬托出咖啡的味道，苦不

苦，甜不甜的，反而失去咖啡的真正美味。

目前的咖啡多加白细砂糖。主要因为其易溶并且无其他副作用，除了砂糖之外，有人也使用蜂蜜或葡萄糖。蜂蜜有助于健康，但葡萄糖使用过多，有时会觉得似有一层苦味。

(6) 咖啡热饮。在欧美的咖啡食谱里，各式流行的特制热咖啡饮品有：皇室咖啡、维也纳咖啡、爱尔兰咖啡、意大利咖啡等。现将这几种著名的咖啡饮品的调制方法介绍如下：

1) 皇室咖啡。首先，将咖啡杯加热，倒入冲好的咖啡；其次，将方糖放在皇室咖啡专用银匙上，再加白兰地，在方糖上点火；最后，将银勺上面的方糖和白兰地一起放入杯中搅拌。

2) 维也纳咖啡。首先，将咖啡杯加温，加两茶匙砂糖；然后，将冲好的咖啡加入杯内至七成满；接着，挤入打过的奶油，浮在咖啡上，在奶油上淋少许巧克力酱；最后，在巧克力酱上点缀五彩巧克力糖。

3) 爱尔兰咖啡。首先，用酒精炉把杯子温热，倒入少量的爱尔兰威士忌；其次，用火把威士忌酒点燃，转动杯子使酒液均匀地涂于杯壁上；最后，加糖、热咖啡搅拌均匀，最后在咖啡上加少许奶油，同一杯冰水配合饮用。

4) 意大利咖啡。首先，在加过温的咖啡杯内加入两茶匙砂糖；然后，倒入冲好的咖啡，挤上打过的奶油浮在咖啡上；最后，撒一些肉桂粉或附上一根肉桂棒。

(7) 咖啡的保存。保存咖啡的正确方法是在早上即冲出一天所需的分量，在喝之前加温，剩余的咖啡让其自然冷却亦可，最好的方法是置于冰上让它快速冷却。再次加温时千万记住不可加热到沸腾的程度，在沸腾前即应熄灭火源，一次只加温自己所需的分量，切勿整壶三番两次地任它加温再冷却，这样的咖啡会走味。

(8) 咖啡的饮用时间。咖啡的饮用时间也比较讲究，一般来讲早晨喝咖啡，多加些牛乳，提神又营养；下午三四时为饮茶时间，此时喝咖啡会使您消除疲劳，精神抖擞；晚餐后喝上一杯咖啡，加少许威士忌或白兰地酒，芳香可口，帮助消化。

(9) 饮用咖啡的注意事项。咖啡对人体也有许多不利的影响，饮用咖啡需要注意以下五点：

- 1) 孕妇及哺乳产妇应尽量避免饮用含咖啡因的饮料。
- 2) 有胃病者应尽量少喝咖啡，以免导致胃病恶化。
- 3) 过度摄取咖啡因，心脏跳动会加速，血压增高，故高血压与动

动脉硬化者需注意控制饮用含有咖啡因的饮料。

4) 皮肤病患者更要注意尽量避免饮用咖啡, 以免使病症加速恶化。

5) 运动员也要节制饮用含有咖啡因的饮料, 因为过度刺激与兴奋会比未刺激前更加疲劳。

4. 咖啡文化

咖啡不仅影响了我们的文化, 甚至可以说是现代文化的创造者。咖啡享有“思考者的饮料”之美誉。这一称号可追溯到 18 世纪的欧洲。咖啡馆在当时平等及宽容精神横扫欧洲大陆的过程中扮演着重要的角色。咖啡馆最早出现在伦敦, 当时在位的英皇查理二世害怕咖啡馆的影响力, 在 1676 年还禁止过咖啡馆, 但收效甚微。在 1700 年之前, 伦敦已经有了数百家咖啡馆, 并且很快传到了巴黎。

在现代社会中散落于城市中的咖啡馆, 已形成独特的“咖啡文化”。不管是主题咖啡馆体现出的别样风情, 还是各大会展中心和酒店里折射出的商务会晤氛围, 都给休闲服务业增添了文化的气息。

咖啡在巴黎是幽雅的生活品位, 在意大利是文学灵感的源泉, 不管在何处, 在任何时刻, 置身于音乐环绕的空间里, 品尝着咖啡的味道, 都是无法形容的美妙时刻, 咖啡总是点缀在社交中, 人们在咖啡时间中演绎着另一种“社会文化”。

三、可可

1. 可可 (cocoa) 的概念

可可是驰名世界的三大饮料之一, 属梧桐科, 常绿乔木, 果实为长卵形, 呈红、黄或褐色, 种子扁平, 果壳厚而硬。可可原产于南美洲, 迄今已有 2 000 多年的历史, 在我国广东、台湾等地有栽培。

现代人对可知的了解可以追溯到探险家对美洲的发现。当哥伦布从美洲返回后, 他将一批奇珍异宝呈献给西班牙国王。在这些宝物中, 有一些深棕色形似杏仁的豆子, 它们就是用来制作巧克力和可可粉的主要原料——可可豆。中美洲的玛雅人、阿斯特克人食用可可豆的历史已长达几千年。他们不仅把可可豆作为食物, 而且还把它当作传统药品。据文献记载: 可可和巧克力有 100 多种治疗作用, 它曾被用来治疗发热、咽痛、哮喘、心悸和发炎等病症。

可知的种子 (即可可豆) 经焙炒、粉碎后即成为可可粉, 为制巧克力糖的必需原料。可可也可以做饮料, 如我国生产的著名速溶饮品“高乐高”, 便是以可可粉为主要原料的。

2. 可可饮品

中美洲可可和巧克力制品的传统制作方法一般是把磨碎的可可豆和玉米以及各种香料混合在一起。欧洲人则在这种传统的制作方法中加入牛奶、糖以及从可可豆中提取的可可脂，从而使巧克力的味道更加香醇。

在中美洲的文化中，可可不仅是食物、药品，它还是身份和地位的象征。1519年，西班牙人廓特兹在墨西哥发现阿斯特克印第安人用可可豆制作他们王国的皇家饮品“巧克力特尔”(chocolate)，意思是“热的饮料”。据说，当时的蒙特祖马皇帝一天要喝50杯或更多的“巧克力特尔”。

蒙特祖马皇帝用“巧克力特尔”招待他的西班牙客人。这种饮品被装在金制的高脚杯中，就像用来敬奉神灵一样招待客人。尽管有着皇家气派，但“巧克力特尔”的味道苦涩，不适合西班牙人的口味。为了使这种饮品更符合欧洲人的口味，廓特兹采用了加甘蔗糖将味道变甜的做法。

新饮料在西班牙贵族中很快赢得了赞赏。西班牙人明智地着手在其海外殖民地种植可可豆。由此，可可豆种植成为一项盈利性很高的商业活动。然而，令人惊讶的是，西班牙人竟然将可可豆的制作工艺向欧洲的其他国家隐瞒了将近100年。

后来，负责加工可可豆的西班牙僧侣泄露了这一口味独特的饮品制作工艺。很快，可可饮品在欧洲大陆博得了喝彩，甚至还一度超过了当时时髦的法国宫廷饮料。不久，可可饮品越过海峡传到了大不列颠群岛。1657年，第一批著名的巧克力屋在英国出现了。

在美国，巧克力的发展比世界上任何地方都要迅速。1765年，第一家巧克力工厂在美国建立。此后，巧克力在人们的日常生活中占据了极其重要的地位。

巧克力(chocolate)，又名“朱古力”，是以可可豆为主要原料制成的一种高热量和高营养的含糖食品，富含脂肪，有浓郁的可可香味。根据配料以及加工方法的不同，可分为牛奶巧克力、果仁巧克力等不同的类型，作为制造巧克力的原料是可可最主要的用途之一。

(1) 可可速溶饮品。可可类的速溶饮品在我国并不多见，以“高乐高”为代表的可可速溶饮品的出现也只不过是近几年的事情。此外纯巧克力粉饮品在酒吧中很常见，服务方式多为冲泡“热巧克力”，客人可以根据自己的喜好添加糖或牛奶。

(2) 可可饮料。市场上流行的可可类成品饮料品种较多，如朱古力

牛奶。在酒吧中有巧克力奶昔出售。

(3) 可口味的食品。虽然可可类的饮品还未被广泛开发和利用,但是以可可粉为主要原料的巧克力口味的食品却琳琅满目,有巧克力冰激凌、巧克力蛋糕、巧克力布丁、巧克力果酱等。

如今,巧克力已经成为男女老少都喜爱的食品。人们喜爱它香醇甜美、柔滑细腻的独特口味,也喜爱它为生活平添的那一份柔情蜜意。巧克力伴随我们度过生活中一个又一个甜蜜的瞬间。

四、其他非酒精饮料

1. 矿泉水

矿泉水是从天然或人工开出的泉中得到的水,含有钾、钠、钙、磷、铁、铜、锌、铝、锰等多种人体不可缺少的微量元素和矿物质,它以水质好、无杂质、无污染、营养丰富而深受人们的欢迎。

(1) 矿泉水的定义。矿泉水在国际上的定义,因不同的国家而略有差异。

1) 欧洲供水协会。其定义是:天然矿泉水可以理解为一种细菌学上健全的水,它是从地下水源矿脉的若干露头开发出来的。这种水应该满足以下条件:其独特的质量使其具有有利于健康的性质;或者是每千克水在瓶装前后都含有不少于1 000毫克溶解的盐类或250克二氧化碳气体。这种水具有生理上有益的性质。

2) 法国。法国对矿泉水的定义强调矿泉水的医疗特性。对矿物质的含量不作规定,但却严格规定凡是矿泉水必须由医疗机构通过临床证实确实有疗效,然后经过法定手续报政府批准,才能认可为矿泉水。否则,只能称为“泉水”。

3) 德国。1千克矿泉水中应含有不少于1 000毫克溶解的盐类或250克游离二氧化碳,它是在矿泉所在地使用限定容器装瓶的。

(2) 矿泉水的分类

1) 根据其特征及用途,矿泉水可进一步划分为工业矿泉水、医疗矿泉水和饮用天然矿泉水。

工业矿泉水。指可以从中提取矿物,如提取食盐、硼、碘等的水。

医疗矿泉水。它通常被人们称为温泉,温泉往往成了医疗矿泉水的代名词。其实温泉是一个不明确的概念,但已为人们所习惯。

饮用天然矿泉水。它指符合饮用卫生要求,不经医嘱可以随意饮用的矿泉水。饮用矿泉水具体说来又包括不含气的矿泉水、含气矿泉水

和人工矿化水。

2) 根据水温可分为以下五类:

冷泉。20 以下称为冷泉。

低温泉。35 左右称为低温泉。

温泉。35 ~ 40 称为温泉。

热矿泉。45 ~ 50 称为热矿泉。

高温泉。50 以上称为高温泉。

(3) 世界上著名的矿泉水品牌介绍如下:

1) 法国巴黎 (Perrier) 矿泉水。它是一种带气的天然矿泉水, 无色无味, 具有提神作用。它的源泉位于法国南部的葡萄园区, 早在公元前 218 年就被人发现了。到 1863 年, 这种矿泉水开始装瓶。英国人亨士华在试饮泉水后, 称之为“水中香槟”, 于 1903 年出资购入整个矿泉水的经营权, 并以其好友 Dr. Perrier 的名字为此矿泉水命名。为保持巴黎矿泉水的水质清纯, 每瓶巴黎 (Perrier) 矿泉水装瓶前均经过双重过滤, 任何的装瓶过程均受到法国政府的严密监管。巴黎 (Perrier) 矿泉水可用来代替苏打水调制混合饮料, 目前是酒吧的必备品。

2) 法国伟图 (Vittel) 矿泉水。它是一种无泡矿泉水, 略带碱性, 产于法国的大自然保护区, 没有任何工业和农业污染。雨水和融雪不断从无数层岩缝渗过, 在极深的地底汇聚成伟图矿泉水天然的泉源, 其水质纯正, 被公认为世界上最佳的纯天然矿泉水。伟图矿泉水的水质受到欧共体及法国的天然矿泉水法例的严格管制。欧洲的法例规定, 使用“Natural Mineral Water”(天然矿泉水) 标志的矿泉水其水源不得再经处理, 且装瓶过程必须受到严格监督。因伟图矿泉水具备独有品质, 所以深受世界各国消费者的信赖。伟图矿泉水在我国销售量也很大。

3) 法国依云 (Evian) 矿泉水。它是由世界上生产矿泉水的巨头 Evian 集团生产, 是世界上销售量第一的矿泉水, 它产自法国东南部依云莱班, 以无泡、纯洁、略带甜味而著称, 口味特别柔和。依云 (Evian) 矿泉水起源于阿尔卑斯山, 天然的冰川沙粒和黏土形成了防止污染的网带, 矿泉水经过 15 年的天然过滤后被开采出来, 其水质纯净, 富有均衡的矿物质。

4) 崂山矿泉水。产自中国山东省。崂山矿泉水水质优良、洁净、不含杂质, 矿物质丰富。青岛崂山牌矿泉水是我国第一家饮用矿泉水生产厂家, 在 20 世纪 80 年代中期以前, 在我国具有相当的知名度, 并享誉中外。随着矿泉水生产厂家日益增多, 尤其是在山东青岛崂山地区,

许多新建的矿泉水厂都打着崂山矿泉水的牌子，可产品质量却良莠不齐，影响了崂山矿泉水的声誉。

5) 五大连池矿泉水。中国的五大连池矿泉水被誉为世界三大冷矿泉之一，水质优良，有近 20 家矿泉水生产厂家使用同一水源生产各种各样的五大连池牌矿泉水。

6) 霍山牌龙川天然矿泉水。产自中国广东，被誉为“东方珍泉”。法国矿泉专家鉴定认为，龙川矿泉水与世界著名的法国维希矿泉属同一家族。霍山牌龙川天然矿泉水是我国最早开发的著名矿泉水饮料。

7) 幔泉蓝宝石天然矿泉水。产自中国河南，被誉为“世界地幔之窗”“中华一绝”的上峪地幔火山口下，循环水深 1 498 米。幔泉矿泉水可与世界名牌矿泉水相媲美。

(4) 矿泉水的饮用。比较讲究的饮用矿泉水的方式是低温饮用，而且是不加冰的，有条件的话可放一片柠檬片，使水的味道更好。此外还经常用来稀释酒类饮料，如威士忌。

2. 果汁 (juice)

各种果汁含有丰富的矿物质、维生素、糖类、蛋白质以及有机酸等物质，对人体有很好的营养滋补作用。

(1) 果汁的分类。通常果汁分为三类，鲜榨果汁、罐装果汁和浓缩果汁。

1) 鲜榨果汁。它可以直接单独饮用，因其新鲜并含有丰富的营养成分而在酒吧中价格较贵。餐厅或酒吧经常出售的鲜果汁有：橙汁 (orange juice)、菠萝汁 (pineapple juice)、柠檬汁 (lemon juice)、西柚汁 (grapefruit juice)、苹果汁 (apple juice)、青柠汁 (lime juice)、雪梨汁 (pear juice)、草莓汁 (strawberry juice)、椰子汁 (coconut juice)、葡萄汁 (grape juice)、桃汁 (peach juice)、甘蔗汁 (sugar cane juice)、番茄汁 (tomato juice)、西瓜汁 (water melon juice) 等。

2) 罐装果汁。它也是 100% 的原果汁，只是由浓缩果汁稀释还原而成，酒吧中常用来调制鸡尾酒和混合饮料，比较容易存放。常用品种有：橙汁、菠萝汁、西柚汁、苹果汁、葡萄汁、番茄汁等。

3) 浓缩果汁。它的浓度较高，不能直接饮用，需加一定比例的水稀释，兑水的比例因需要而定，其口味不如鲜榨果汁和罐装果汁，酒吧使用较少，家庭使用较多。

(2) 果汁的饮用。果汁应低温饮用，最佳饮用温度为 10℃，用果汁杯或高杯斟至 8 分满即可，不需加冰块。鲜榨果汁现喝现榨，榨汁用

的新鲜水果应事先放入冰箱中冷藏，但这样成本较高，也有在酒吧营业前将果汁榨好，放入冰箱冷藏的，但一定要在当天使用，隔天的鲜榨果汁因不能确保新鲜度而不能使用。番茄汁在饮用时可以加一片柠檬，以增加香味。随着对天然饮品和绿色饮品的需求，人们已不再满足于单一果汁的饮用，一些时尚酒吧和果汁吧将不同的果汁加以混合调制成风味独特的健康果汁饮品，深受消费者的欢迎。

3. 汽水

汽水是一种含有大量二氧化碳气的清凉解暑饮料。它是用水、碳酸气体（二氧化碳）、小苏打、白糖、柠檬香精、食用色素等原料按一定比例配制而成的。汽水中的二氧化碳对胃壁有轻微的刺激作用，能加速胃液分泌，帮助消化。同时，二氧化碳很快被人体排出，带走了人体内的热量，使人饮后有清凉的感觉。

汽水按配制原料可分为汤力水类、柠檬水类和可乐类三大类。

(1) 汤力水类。这种类型的汽水原料中小苏打的含量较高，很少单饮，常常作为冲缓液，冲缓烈酒的浓度，中和酒的酸性，还可以起泡沫。常见的有：苏打水（soda）、苏打汽水（soda water）、奶油苏打汽水（cream soda）、干姜汽水（dry ginger ale）、汤力汽水（tonic water）等。

(2) 柠檬水类。这种类型的汽水原料中果汁的含量高，加以微量的香精和色素，具有水果风味，经常用于单饮，常见的有：柠檬汽水（lemonade）、甘柠汽水（bitter lemon）、橙汁汽水（orangeade）、苹果汽水（apple squash）等。

(3) 可乐类。可乐类汽水发源于美国。它的基本成分是咖啡因、糖、二氧化碳和水。咖啡因是一种兴奋剂，喝后给人以精神爽快、消除疲劳的感觉。美国的可乐市场在世界上处于垄断地位，尤其是可口可乐和百事可乐行销世界。

4. 牛奶（milk）

牛奶含有丰富的供给人体热量的蛋白质、脂肪、乳糖和人体所需的主要矿物质钙、磷以及维生素等，其营养丰富，且利于消化，极易为人体吸收，没有任何一种单一食品能和它相比。在人们日益认识到牛奶的营养价值的同时，牛奶也由一种家庭食品悄然走进酒吧和茶吧，成为一种健康时尚的饮料。在饮用时有热牛奶和冰牛奶，热牛奶饮用较好。

第三节 酒的概念和分类

一、酒的起源和发展

1. 酒的起源

关于酒的起源，历来众说纷纭，至今尚无定论。古人对酒的认识缺乏科学的知识和方法，不过却有丰富的想像力，他们把酒的发明归功于神，并且为他们编织了许多美丽而动人的传说。

(1) 关于酒起源的传说

1) 我国关于酒起源的传说。在我国，由谷物粮食酿造的酒一直处于优势地位，而果酒所占的份额很小，因此，酿酒的起源问题主要是探讨谷物酿酒的起源。

仪狄酿酒。相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒。公元前 2 世纪的史书《吕氏春秋》云：“仪狄作酒。”汉代刘向编辑的《战国策》则进一步说明：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，曰：‘后世必有饮酒而之国者。’遂疏仪狄而绝旨酒”（禹乃夏朝帝王）。

杜康酿酒。另一则传说认为酿酒始于杜康（亦为夏朝时代的人）。东汉《说文解字》中解释“酒”字的条目中有：“杜康作秫酒”，《世本》也有同样的说法。

酿酒始于黄帝时期。还有一种传说则表明在黄帝时代人们就已开始酿酒。汉代成书的《黄帝内经·素问》中记载了黄帝与歧伯讨论酿酒的情景，《黄帝内经》中还提到一种古老的酒——醴酪，即用动物的乳汁酿成的甜酒。黄帝是中华民族的共同祖先，很多发明创造都出现在黄帝时期。但《黄帝内经》一书实乃后人托名黄帝之作，其可信度尚待考证。

酒与天地同时。更带有神话色彩的说法是“天有酒星，酒之作也，其与天地并矣”。

2) 世界上其他国家关于酒起源的传说。古代希腊人把宙斯之子狄奥尼索斯（Dionysus）尊为酒神，认定他是奥林帕斯诸神中专门与酒打交道的神仙；古代埃及人则认为酒是由奥西里斯（Osiris）首先发明的，因为他是死者的庇护神，酒可以用来祭祀先人，超度亡灵；古代美索不达米亚人推崇诺亚（Noah）为酿酒始祖，诺亚不仅在洪水之后重新拯

救了人类，而且还赐给人类美酒以躲避灾难，美索不达米亚人甚至还确定了酿酒始地——埃丽坊；古代罗马人根据古希腊的传说，认定酒神是象征放荡之神的巴克斯（Bacchus）……

信奉精神至上的宗教人士对酒的起源有另一种看法。许多宗教人士把酒当作某种精神来看待。如佛教和伊斯兰教认为酒是“万恶之源”，是恶的精神的化身，主张禁酒；而基督教则认为酒是耶稣的“血液”，是救世精神的化身，喝了酒就能与上帝心灵相通，得到主的保佑。

（2）现代学者对酿酒起源的看法

1) 酒是天然产物。最近科学家发现，在宇宙中存在的一些天体就是由酒精组成的，蕴藏着的酒精，如制成啤酒，可供人类饮用几亿年。这正好可用来说明酒是自然界的一种天然产物。人类不是发明了酒，仅仅是发现了酒。酒里的最主要的成分是酒精（学名是乙醇）。许多物质可以通过多种方式转变成酒精，如葡萄糖可在微生物所分泌的酶的作用下，转变成酒精；其他物质只要具备一定的条件，也可以发酵酿造成酒。江统是我国历史上第一个提出谷物自然发酵酿酒学说的人。总之，人类开始酿造谷物酒，并非发明创造，而是发现。方心芳先生对此作了具体的描述：在农业出现前后，贮藏谷物的方法粗放。天然谷物受潮后会发霉和发芽，吃剩的熟谷物也会发霉，这些发霉发芽的谷粒，就是上古时期的天然曲蘖，将之浸入水中，便发酵成酒，即天然酒。人们不断接触天然曲蘖和天然酒，并逐渐接受了天然酒这种饮料，久而久之，就发明了人工曲蘖和人工酒。现代科学对这一问题的解释是：淀粉在自然界存在的微生物所分泌的酶的作用下，逐步分解成糖分、酒精，自然转变成了酒香浓郁的酒。在远古时代人们的食物中，采集的野果含糖分高，最易发酵成酒。1987年8月23日《新民晚报》报道山东出土了距今5000多年的酿酒器具。这一发现表明了我国酿酒在5000年前就已经开始，而酿酒的起源当然还在此之前。在远古时代，人们可能先接触到某些天然发酵的酒，然后加以仿制。这个过程可能需要一个相当长的时期。

2) 果酒和乳酒——第一代饮料酒。人类有意识地酿酒，是从模仿大自然的杰作开始的。我国古代书籍中就有不少关于水果自然发酵成酒的记载。远在旧石器时代，人们以采集和狩猎为生，水果自然是主食之一。水果中含有较多的糖分（如葡萄糖、果糖），在自然界中微生物的作用下，很容易自然发酵生成香气扑鼻、美味可口的果酒。另外，动物的乳汁中含有蛋白质、乳糖，极易发酵成酒，以狩猎为生的先民们也有

可能意外地从留存的乳汁中得到乳酒。在《黄帝内经》中，记载有一种“醴酪”，即是我国乳酒的最早记载。根据古代的传说及酿酒原理的推测，人类有意识酿造的最原始的酒类品种应是果酒和乳酒。因为果物和动物的乳汁极易发酵成酒，所需的酿造技术较为简单。

3) 谷物酿酒。探讨谷物酿酒的起源，有一个值得考虑的问题：谷物酿酒起源于何时？对于这个问题，有两种截然相反的观点，传统的酿酒起源观认为酿酒是在农耕之后才发展起来的；另一种观点认为谷物酿酒先于农耕时代。

2. 酒与养生

人类最初的饮酒行为虽然还不能够称之为饮酒养生，但却与养生保健、防病治病有着密切的联系。

(1) 酒的性能。酒有多种，其性味功效大同小异。一般而论，酒性温而味辛，温者能祛寒、疏导，辛者能发散、疏导，所以酒能疏通经脉、行气活血、蠲痹散结、温阳祛寒，能疏肝解郁、宣情畅意；又因酒为谷物酿造，故还能补益肠胃。此外，酒能杀虫辟邪、驱恶逐秽。此外酒还可与药物结合用于保健。同时酒也有防腐作用，一般药酒都能保存数月甚至数年时间而不变质，这就给饮酒养生者以极大的便利。

(2) 饮酒注意事项

1) 饮量适度。适度即无太过，亦无不及。太过伤损身体，不及等于无饮，起不到养生作用。

2) 饮酒时间。一般认为酒不可夜饮。夜饮后休息，不利于酒精的挥发。

3) 饮酒温度。在这个问题上，一些人主张冷饮，而也有一些人主张温饮，但不要热饮。至于冷饮、温饮何者适宜，这可随个人情况的不同而区别对待。

4) 辨证选酒。根据中医理论，饮酒养生较适宜于年老者、气血运行迟缓者、阳气不振者，以及体内有寒气、有痹阻、有瘀滞者。

5) 坚持饮用。任何养生方法的实践都要持之以恒，久之乃可受益，饮酒养生亦然。

(3) 常用药酒。常用药酒有：长生固本酒、养生酒、五精酒、十全大补酒、百益长寿酒、大补药酒、状元红酒、参茸酒、枸杞酒、周公百岁酒、何首乌回春酒、五加皮酒、黄精酒、菊花酒、参苓白术酒、茯苓酒、首乌金樱酒、定志酒、养荣酒。

3. 酒文化

酒，在人类文化的历史长河中已不仅仅是一种客观的物质存在，而是一种文化象征，即酒神精神的象征。

在中国，酒神精神以道家哲学为源头。庄周主张：物我合一、天人合一、齐一生死。庄周高唱绝对自由之歌，倡导“乘物而游”“游乎四海之外”“无何有之乡”。追求绝对自由、忘却生死利禄及荣辱，是中国酒神精神的精髓所在。

世界文化现象有着惊人的相似之处，西方的酒神精神以葡萄种植业和酿酒业之神狄奥尼索斯为象征，在古希腊悲剧中，西方酒神精神上升到理论高度。德国哲学家尼采的哲学使这种酒神精神得以升华。尼采认为，酒神精神比喻情绪的发泄，是抛弃传统束缚回归原始状态的生存体验，是人类在个体消失、与世界合一的绝望痛苦的哀号中获得的极大快意。

在艺术的王国中，酒神精神无处不在，它对艺术家及其创造的作品产生了巨大深远的影响。因为自由、艺术和美是三位一体的，因自由而产生艺术，因艺术而产生美。翻开中国文学艺术史，就是一部酒神精神的历史。李白、杜甫、张元年、郑板桥、吴道子、王羲之的传世名作，无不渗透着酒文化的底蕴，这样的例子在中国诗史和艺术中俯拾即是。酒神在文学艺术殿堂的出现，使文学艺术之神的巨翅从来没停止过激情的扇动。

二、酒的定义

1. 酒的定义

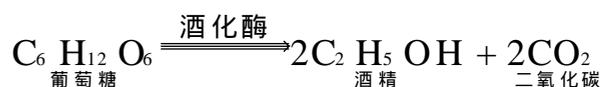
凡是含有淀粉和糖分的原料经过发酵或蒸馏的工艺制成的酒精含量在 0.5% ~ 75.5% 之间的饮料称之为酒。其中酒精学名“乙醇” (ethyl alcohol)，化学式为 C_2H_5OH 。

2. 酒精的物理性质

酒精在常温、常压下为无色透明的液体，易燃、易挥发，可以与水无限混溶。标准状态下，乙醇的沸点为 $78.3^\circ C$ ，冰点为 $-114^\circ C$ 。

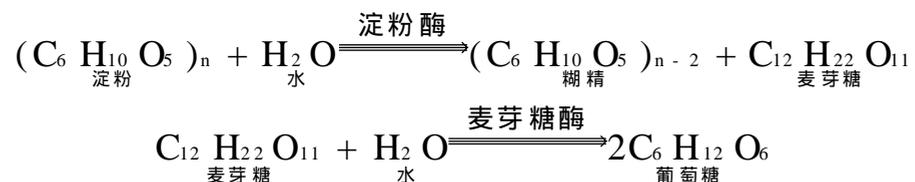
3. 酿酒原理

(1) 酒化原理。酒精的形成需要具有一定的物质条件和催化条件，糖分是酒精发酵最重要的物质条件，而酶则是酒精发酵必不可少的催化剂。在酶的作用下，单糖被分解成酒精、二氧化碳和其他物质。1810年，法国化学家盖·吕萨克 (Gay Lussac) 首次提出了葡萄糖酒化的化学反应式：



后来，科学家们又测得每 100 克葡萄糖理论上可生产 51.14 克酒精，而实际生产中受多种因素的影响所得酒精的量要比理论值低。

(2) 糖化原理。用于酿酒的原料并不都含有丰富的糖分，而酒精的产生又离不开糖，因此将不含糖的原料变成含糖原料，就需要进行处理，而淀粉很容易变成葡萄糖。淀粉质原料通过蒸煮以后，把颗粒状态的淀粉变成了溶解状态的糊精，这时的糊精还不能被酵母直接利用，发酵产生酒精和二氧化碳，还必须采取添加糖化剂（麸曲、液体曲、糖化酶）的办法，把醪液中的淀粉、糊精转化为可发酵性糖等物质后，才能被酵母所利用，发酵产生酒精。这个将可溶性淀粉、糊精转化为糖的过程，生产中就叫做糖化。可用下列化学反应式来表示：



淀粉糖化的目的，是通过糖化剂中的曲霉菌体里所具有的各种酶作用，将淀粉、糊精进行水解。糖化的作用也就是把溶解状态的淀粉、糊精转化为能够被酵母利用的可发酵性物质，降低醪液的黏度，有利于酵母的发酵和醪液的输送。

4. 酿酒工艺

(1) 发酵工艺 (fermenting)。发酵是指含有淀粉或糖质的原料在酶的作用下直接被分解成酒精、二氧化碳和其他物质。1857 年，法国的著名微生物学家路易斯·巴斯德 (Louis Pasteur) 发现酒精发酵是在没有氧气的条件下进行的一种生化反应。今天我们已很清楚这些发酵的条件，并能加以人工控制。

(2) 蒸馏工艺 (distilling)。除了发酵酒，烈酒和高度酒都需要蒸馏得到，其原理亦早被人们所掌握，酒精在 78.3℃ 时即可汽化，冷却后可凝结成酒液。不同的温度下冷却出来的酒液中杂质的含量亦不同，以在 78.3 ~ 100℃ 下蒸馏得到的酒液质量最好。

(3) 陈化工艺 (aging)。刚蒸馏出来的酒精，是无色辛辣的。蒸馏后的酒精若被放入橡木桶中进行陈化，酒精里的有机物质会发生变化，使酒精变得更成熟与芳醇，当然也不同程度地改变了酒的颜色。同时因有氧气渗入，通过氧化作用可以促使酒中的酯类物质和酸发生一些变化，并且逐步地成熟，酿成独特的酒品。不同的酒类陈化的时间不一样，但并不是陈化时间越长酒的质量就越好。

(4) 勾兑工艺 (blending)。在古老的酿酒生产过程中，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，得到的酒品的质量也不同。当时，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。实行这一操作的人称为勾兑师。他们勾兑的配方和方法是保密的，而勾兑出来酒品的质量也同勾兑师的经验有关。这些勾兑师控制着酒厂生产酒品的质量。好的勾兑师，可以分辨出几百种不同酒品的味道。在勾兑时，勾兑师需要在安静的、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。

(5) 装瓶工艺 (bottling)。这是整个酿酒过程中的最后一道工序，也是酒品质量和形态的最后定型。不同的酿酒商都有其独特的装瓶工艺，但不论采用何种装瓶工艺都应符合以下要求：

- 1) 严格符合卫生标准；
- 2) 符合酒品的保存特点；
- 3) 体现酒品独特的装饰风格和酒品级别；
- 4) 便于安全运输。

三、酒度表示方法

乙醇在酒中的含量用酒度表示。

在古代，没有先进的分析手段和仪器，酿酒人检测酒精含量的方法是用火，他们把等量的酒与火药混合，然后用火点燃。如果火药不起火，证明酒精含量很低；如果火焰很明亮，证明酒精含量很高；如果火焰中等而且呈蓝色，证明酒精含量中等。这种方法在英文里称为“proved”（验证），由此演化而来，酒里酒精含量的多少用“proof”来表示，它的含义是酒精含量的多少或纯度。

目前，国际上使用的酒度表示法有三种：

1. 标准酒度 (Alcohol % by Volume) 表示法

标准酒度是法国著名化学家盖·吕萨克 (Gay Lussac) 发明的，又称为盖·吕萨克法 (GL 度表示法)。它是指在 20℃ 的条件下，每 100 毫升酒液中含有酒精的毫升数，通常用“% Vol”或“GL”表示。当每 100 毫升酒液中含有 1 毫升酒精时，其酒度就是 1°，即“1% Vol”或“1 GL”。

2. 英制酒度 (Degrees of Proof UK) 表示法

英制酒度是 18 世纪由英国人克拉克发明的一种酒度表示法，现在在一些英联邦国家使用，用“sikes”表示。

3. 美制酒度 (Degrees of Proof US) 表示法

美制酒度用“proof”表示。

英制酒度和美制酒度的出现都早于标准酒度，它们三者之间的换算关系是：

$$1 \text{ GL} = 2 \text{ proof} = 1.75 \text{ sikes}$$

中国采用的酒度表示法是标准酒度，即规定在 20℃ 时，每 100 毫升酒液中含有 1 毫升酒精，酒度即为 1 度，还可以用“1°”表示。

四、酒的分类

按照不同的分类标准，可以对酒进行不同的分类，比如可以按照生产工艺、西餐的餐饮搭配、酒精含量、酒吧习惯等不同的标准进行分类，以下是几种常用的酒分类方法。

1. 按照生产工艺分类

按照生产工艺可以把酒分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒三类。

(1) 发酵酒。发酵酒就是把含有淀粉和糖质的原料发酵糖化而形成的酒，又称“酿造酒”“原汁酒”。发酵酒的主要原料是谷物和水果，其特点是酒精含量低，其酒精含量通常在 15% 以下。常见的发酵酒有葡萄酒、啤酒、水果酒、黄酒、米酒等。

(2) 蒸馏酒。蒸馏酒是将发酵得到的酒液经过蒸馏提纯所得到的酒精含量较高的酒液，常见的蒸馏酒有白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉以及中国的白酒等。

(3) 配制酒。配制酒是以发酵酒或蒸馏酒为基酒，加入药材、香料等物质，通过浸泡、混合、勾兑等方法加工而成的酒精饮料。常见的配制酒有味美思酒、比特酒、甜食酒，以及中国的人参酒、三蛇酒等。

2. 按照西餐的餐饮搭配分类

按照西餐的餐饮搭配可以把酒分为餐前酒、佐餐酒、甜食酒和餐后酒四类。

(1) 餐前酒。餐前酒也称开胃酒 (aperitif)，是指在餐前饮用的，喝了以后能刺激人的胃，使人增加食欲的饮料。开胃酒通常用药材浸制而成。

(2) 佐餐酒。佐餐酒也称葡萄酒 (wine)，是西餐配餐的主要酒类。外国人就餐时一般只喝佐餐酒不喝其他酒。不像中国人那么无拘束，任何酒都可以配餐喝。佐餐酒包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和

汽酒，都是用新鲜的葡萄汁发酵制成，其中含有酒精、天然色素、脂肪、维生素、碳水化合物、矿物质、酸和丹宁酸等成分，对人体非常有益。

(3) 甜食酒。甜食酒 (dessert wine) 一般是在配佐甜食时饮用的酒品。其口味较甜，常以葡萄酒为基酒加葡萄蒸馏酒配制而成。

(4) 餐后甜酒。餐后甜酒 (liqueur) 是餐后饮用的，是糖分很多的酒类，有帮助消化的作用。这类酒有多种口味，原材料有两种类型：果料类和植物类。果料类包括水果、果仁、果籽等，植物类包括药草、茎叶类植物、香料植物等。制作时用烈酒加入各种配料（果料或植物）和糖配制而成。

3. 按照酒精含量分类

按照酒精含量的多少，可以把酒分为高度酒、中度酒、低度酒三类。

(1) 低度酒。酒度在 20°以下的酒称为低度酒，发酵酒如啤酒、葡萄酒等都属于低度酒。

(2) 中度酒。酒度在 20°~ 40°之间的酒称为中度酒，开胃酒、利口酒、国产的竹叶青等都属于中度酒。

(3) 高度酒。酒度在 40°以上的酒称为高度酒或烈酒，白兰地等国外六大类蒸馏酒和国产的茅台、五粮液、二锅头等都属于高度酒。

4. 酒吧习惯分类

(1) 餐前酒，或称开胃酒 (aperitif)

(2) 雪利酒和波特酒 (Sherry and Port)

(3) 鸡尾酒 (cocktail)

(4) 威士忌 (Whiskey)

(5) 朗姆酒 (Rum)

(6) 金酒 (Gin)

(7) 伏特加 (Vodka)

(8) 干邑 (Cognac)

(9) 利口甜酒 (餐后甜酒) (Liqueur)

(10) 啤酒 (beer)

(11) 特选葡萄酒 (house wine)

(12) 软饮料 (soft drink)

(13) 热饮 (hot beverage)

(14) 矿泉水 (mineral water) 和果汁 (juice)

五、酒的风格

所谓酒的风格，即酒的色、香、味、体作用于人，并给人们留下的对于酒的一种综合印象。酒品的风格是由酒的颜色、酒的口味、酒的香气和酒体组成的，不同的酒品，具有不同的风格。

1. 酒的颜色

酒的颜色是人们首先接触到的酒品风格。世界上酒的颜色种类繁多，酒液中的自然色泽主要来源于酿酒的原料，如红葡萄酿出来的酒液呈宝石红或深红色，这是葡萄原料的本色，自然色给人以新鲜、朴实的感觉。在可能的前提下，酿酒者都希望尽可能多地保持原料的本色。

酒品色泽形成的另一个重要原因是生产过程中自然生色。由于温度的变化、形态的改变等原因，原料本色也随之发生了变化，如蒸馏白酒在经过加温、汽化、冷却、凝结之后，改变了原来的颜色而呈无色透明。自然生色在不少酒品的酿造过程中是不可避免的现象，如果产生出来的新色泽对消费者没有什么影响，生产者一般不会采取措施去改变或限制自然生色的形成。

酒品色泽形成的第三个主要原因是增色。增色有两种方式：一是非人工增色，二是人工增色。非人工增色大多发生在生产过程中，酒液改变了原来的色泽，但并非生产者有意识的行为，比如陈酿中的酒染上容器的颜色。非人工增色有有利的一面，但是不少病变或质变也会导致色泽的改变，比如酒液中微生物繁衍，会导致浑浊；又比如被有害物质污染而产生色变（铜锈可使酒液发蓝）。人工增色则是生产者有意识的行为，目的在于使酒液色泽更加美丽，以迎合消费心理，愉悦消费者，比如不少酒品生产者所使用的调色剂在人工增色时也会产生不利影响，如生产者滥用调色剂会使酒色风格呈现不协调，甚至于使酒的香、味、体等风格也受到干扰和影响。故饮用者往往对人工调色剂持有一定的戒心。

酒的色泽千差万别，表现出的风格情调也不尽相同。消费者对各种色泽的爱好也不一样，若要确定哪种酒品色泽风格最好，是很难的。专家们一般认为：凡是符合设计要求的色泽，凡是消费者满意的色泽，都是可取的。好的酒品色泽应该能充分表现出酒品的内在质地和个性，使人观其色就产生嗅其香和知其味的感觉。在审度酒品色泽风格时，要注意到外界因素的影响，比如光的强度、包装容器的衬色、室内的采光度等。

2. 酒的香气

香是继色之后作用于人的另一酒品风格。我国酒品生产十分讲究香的优雅，尤其是白酒生产更为注重香型风格。人们甚至以酒品香型特点来归类划分白酒的品种。区别酒品香型要靠嗅觉。嗅觉部分位于鼻黏膜的最上部。当气味分子接触鼻黏膜后，便溶解于嗅腺分泌液中而刺激嗅神经、嗅球及嗅束延至大脑中枢，从而产生嗅觉。为了获得明显的嗅觉，最好的方法是头部略微低下，把酒杯放于鼻下。酒中香气自下而上进入鼻子，使香气在闻的过程中容易在鼻子中产生空气涡流，使香味分子较多接触鼻黏膜。

在呼气时也能感到香味物质，它是随着呼出的气流由咽喉通过鼻子呼出的。酒由口而入时产生的香，似乎与鼻子的嗅觉无关，我们一般认为是“味感”，但实际上当咽下酒时，挡住鼻咽的小舌张开，香气会由此进入鼻子，所以香气仍然是由嗅觉来决定的。在品酒时，我们所称的“后味”，不仅是由滋味组成，而且也包括用嗅觉判断的香气。

3. 酒的口味

味在酒品诸风格中给人的印象最深，是饮者最关心的酒品风格。酒味的好坏，基本上确定了酒的身价。名酒佳酿大都味道醇厚。人们常常用甜、酸、苦、辛、咸、涩、怪七味来评价酒品的口味风格。

(1) 甜。世界各种酒品中，以甜为主要口味的酒数不胜数，含有甜味的酒就更多了。甜味可以给人以舒适、滋润、圆正、醇美、丰满、浓郁、绵柔等感觉，深受饮者的喜爱。酒品甜味主要来源于酒中含有的糖分、甘油和多元醇类物质，这些物质或本身具有甜味，或有助于甜味的突出。入口以后，使人感到甜美。糖分普遍存在于酿酒原料之中，果类中含有大量葡萄糖，茎根植物中含有丰富的蔗糖，谷类中的淀粉在糖化作用下会转变成麦芽糖和葡萄糖。它们没在发酵中耗尽，酒液就会有甜味。再则，人们常有意识地加入这样或那样的糖粉、糖汁、糖浆，以改善酒品的口味。

(2) 酸。酸味是世界酒品中另一主要口味。现代消费者都十分偏爱非甜型酒品，由于酸味酒常给人以醇厚、干冽、爽快、开胃、刺激等感觉，尤其相对甜味来说，适当的酸味不粘挂，清肠沥胃，尤其使人感到干净干爽，故常以“干”字替之。干型口味中固然还包括了辛、涩等味，但酸乃其主体味感。酸性不足，酒便寡淡乏味；酸性过大，酒呈辛辣粗俗。适量的酸可对烈酒口味起缓冲作用并在陈酿过程中逐步形成芳香酯。酒中的酸性物质可分为挥发性和不挥发性两类，不挥发酸是导致醇厚感觉的主要物质，挥发酸是导致回味的主要物质。

(3) 苦。苦味并不一定是不好的口味，世界上有不少酒品专以味苦著称，比如法国和意大利的比特酒；也有不少酒品保留一定的苦味，比如啤酒中的许多品种。苦味是一种特殊的酒品风格。苦味不可滥用，它具有较强的味觉破坏功能，人的苦觉可以引起其他味觉的麻痹。酒中恰到好处苦味给人以净口、止渴、生津、祛热、开胃等感觉。酒中的苦味一方面由原料带入，比如含单宁的各类香料；另一方面产生于酿酒过程中，比如过量的高级醇会引起酒味发苦发涩，又如生物碱所产生的苦味等。

(4) 辛。辛又称为辣，酒品的辛味虽不同于一般的辣味，但由于它们给人的感受很接近，人们常以辛辣相称，辛不是饮者所追求的主要酒品口味。辛给人以强烈的刺激，有冲头、刺鼻、兴奋、颤抖等感觉。高浓度的酒精饮料给人的辛辣感受最为典型。酒质中的醛类是辛味的主要来源，另外，过量的高级醇或其他超量成分，也会引起辛味的感觉。

(5) 咸。一般来说，咸味不是饮者所喜好的口味。咸味的产生大多起因于酿造工艺的粗糙，使酒液中混入过量盐分。可是，少量的盐分，可以促进味觉的灵敏，使酒味更加浓厚。如墨西哥人常在饮酒时，吸食盐粉，以增加特基拉酒的风味。

(6) 涩。涩味常与苦味同时发生，但并不像苦味那样使饮者青睐，这是由于涩给人以麻舌、收敛、烦恼、粗糙等感觉。原料处理不当，会使过量的单宁、乳酸等物质融入酒液，产生涩味。

(7) 怪。凡不属于上述口味风格而又为某些饮者喜欢的口味，人们称之为怪味。怪味和杂味都是不常见的口味。怪味最大的特点是与众不同，给人难以名状的感受。怪味是个含混不清的概念，因为一些人可以称某一种口味为怪，而另一些人则不以为然，这恐怕也是怪味之所以“怪”的缘故。

4. 酒体

酒体是酒品风格的综合表现。国内国外都用“酒体”这个词，可是赋予酒体的含义却略有区别。我国酒界人士谓之“体”，专指色、香、味的综合表现，侧重于全面的评价；法国人常说“某某酒具有酒体”指的是口感丰富、味浓、醇厚、回香等风格印象。不论是综合评价，还是实体感受，酒体总带有汇集印象的含义，一种酒品酒体的好坏，主要讲的是人对酒品风格的概括性感受。酒体讲究的是协调，各路风格恰到好处，“红花有绿叶扶持”“干冽有甜润相衬”，酒品某方面个性的表现应有一定的陪衬。

第四节 啤酒

一、啤酒概念

啤酒是指任何用啤酒花调香的酿制饮料。啤酒英语称为“Beer”，德语称为“Bier”，法语称为“Bière”。啤酒是历史最悠久的谷类酿造酒。据考证，啤酒6 000多年前起源于亚述，以后传入欧、美各地。后来，人们在酿造过程中加入酒花，使得酒液更加香醇，并带有令人爽快的苦味，啤酒逐渐风行起来，深受世界各国饮者的喜爱。纵观当今啤酒消费的情况，可称为消费大国的有捷克斯洛伐克、德国、澳大利亚、比利时、荷兰、英国、丹麦、爱尔兰、法国、瑞士、奥地利、美国、加拿大、墨西哥、古巴、日本、中国等。它的色、香、味及酒度与众不同，是一种很特殊的酿造酒。目前世界上啤酒产量最高的国家是美国，其次是中国。

二、啤酒的特点

啤酒是目前世界上最流行的饮料之一。啤酒具有很高的营养价值，含有17种人体所必需的氨基酸和12种维生素。啤酒和葡萄酒一样是一种原汁酒，它不但含有谷物中的营养成分，而且经过糖化、发酵以后，营养价值还有所增加。据测算，1升普通的啤酒能产生1 778.2千焦的热量，相当于250克面包所产生的热量，因此，啤酒又有“液体面包”的美称。啤酒是用谷物经发酵并加啤酒花调香的饮料，其中以大麦为原料所生产的啤酒口味最佳。

三、啤酒的原料

啤酒的主要生产原料有麦芽、啤酒花、酵母和水。

1. 麦芽 (malt)

在人类的历史中，啤酒酿造已经有了很长的历史，因为人为的啤酒酿造过程中所需的谷物发芽和发酵最早只是一种自然的变化过程。尽管在现代酿造过程中制麦技术得到了改进，但其原理就像是谷物落在地上浸入雨水后发芽一样。谷物开始发芽时，它将依赖其积蓄的淀粉向上发芽，向下生根。同样，在啤酒酿造过程中，制麦设备会细致地模仿和控制这样一个过程来促进其发芽，当产生了足够的淀粉酶时即停止其进程，此时，一些淀粉复合物就会转化成单糖。绿麦芽在输送到酿造车间

之前先要置于干燥炉中烘干，在麦芽车间轻轻地碾碎后立刻注入热水加以搅拌。于是，就产生了通常酿造师们所称的“麦芽汁”。这个过程称为“麦汁制备”。麦芽中的酶起着降解催化作用，它使复杂的淀粉链分解成能够进入酵母细胞内的可发酵的单糖小分子，以利于后续的发酵过程。

通常用麦芽汁的浓度来衡量啤酒的颜色和味道。啤酒的颜色有深色和淡色之分，这是由于麦芽在焙干时色素不同所致，焙得时间较长，颜色则较深，焦糖成分较多，酿出来的啤酒颜色较深，而味亦较甜，反之则色较淡而味亦较淡。

不同的酿酒商所采用的麦芽不一样，因此酿造的啤酒的特点和风格也不尽相同。

2. 啤酒花 (hop)

啤酒花也称蛇麻花，忽布花。啤酒花是啤酒生产中不可缺少的重要原料。啤酒花的果实是一种长在雌性植株上的圆锥形球果，这些球果含有蛇腺体，后者能够提供芳香味和苦涩味来调节麦芽的甜度，并起到防腐剂和自然清净剂的作用。英语中啤酒花“hop”这个单词来自于盎格鲁—撒克逊语言中的“hoppian”，意为向上攀登。在欧洲，最早的啤酒花栽培记录可追溯至公元768年，它出自一位基督教修道士之手。目前，这些档案已被位于德国魏亨斯特芬(Weihenstephan)著名的巴伐利亚州酿造学院(Bavarian State Brewing College)收藏。档案中并没有记载啤酒花是否已经用于啤酒的酿造。不过，可以肯定的是这位修道士一定是在做试验，因为几乎每一种苦药草都被尝试过用于啤酒酿造。大约在1500年，佛兰德斯(Flemish)的酿造师们首创了目前广泛使用的啤酒花。许多年来，虽然在英国的荷兰移民一直在酿造啤酒中使用啤酒花，但英国人始终认为如果使用这种外国的药草，是对纯正的爱尔(ale)啤酒的掺假。于是，亨利八世国王曾下令禁止在任何爱尔啤酒中使用啤酒花，如果是属于那些被称作“beer”的啤酒则可例外，其主要目的是为了消费者对其选择的啤酒特性能够一目了然。在那个年代，爱尔啤酒的酿造师们主要采用的药草包括苦薄荷、甜杨梅、酒蹄草、睡菜和各种树的树皮来调节啤酒的甜度和麦芽汁味道。

啤酒花的风味和香味主要来自植物中的香精油，而其苦味则主要来自蛇腺松脂中所含的阿尔法酸，这些阿尔法酸还起到延缓变质的防腐作用。阿尔法酸的含量(阿尔法酸与该酒花的质量比)常常被用来计量此种酒花的苦度和防腐度。用作酿造啤酒的啤酒花具有不同的形态：散

装的酒花、浓缩的酒花栓剂、粉末状酒花弹丸和酒花萃取物。为了不同的酿造目的，啤酒花又可分成“滋苦型酒花”和“滋香型酒花”两种类型。一般来说，阿尔法酸含量较高的酒花通常为滋苦型酒花，反之，称为滋香型酒花。这种分类法只是一种绝对和简化的概念，实际上，大多数啤酒花只要用合适的量或适当地把各种品种相混合，就能达到上述的双重效果。

3. 酵母

酵母是在啤酒发酵时加入的催化剂。啤酒酵母是一种单细胞细菌，它能把麦芽糖转化成酒精、二氧化碳和其他副产品，赋予啤酒一种独特风味。曾经有好几个世纪，人们未能真正认识到酵母在啤酒酿造中的重要性。酿造啤酒的修道士们只是模糊地认为酵母所产生出的效果只是某种奇迹，就像万能的上帝一样。正是路易·巴斯德（Louis Pasteur，法国近代微生物学的创始人）对酵母活性的分析和爱米尔·汉森（Emil Hansen，丹麦酵母学家）在嘉士伯酿造厂对纯粹酵母品种的分离和培育，才使酵母发酵的技术走出神话而成为微生物学的一部分。

一般来说，有两类主要的啤酒酵母。用于爱尔啤酒发酵的称作上发酵酵母（ale），它们比较适应暖温环境，在发酵过程的后期浓集于啤酒液上部；另一种是所谓的下发酵酵母，又称拉戈（lager）酵母，它们适应低温环境，在发酵阶段沉入发酵罐底部。但这并不是说它们只是在顶部或底部进行发酵，其实整个发酵过程贯穿了全部酒液。无论是爱尔啤酒酵母还是拉戈啤酒酵母，它们还可分为许多不同的品种，每一品种都使其发酵的啤酒在风味、酒体和香味等方面显示出独特性。

4. 水

水是保证啤酒质量的主要因素。专业的酿酒师通常把酿造啤酒用水称为“酿造水”，水要占到成品啤酒的95%，极大地影响着啤酒的口味和酿造过程。酿酒师会特别关注水中六种主要盐成分的含量：碳酸氢盐、钠盐、氯化物、硫酸盐、钙盐和镁盐，只有精确地平衡这些成分，才能得到所需要的风味和高质量的产品。

在酿造水中，碳酸氢盐的含量是最重要的因素，其含量太低会导致麦芽汁偏酸性，尤其是在酿造黑麦芽时，而过高的情况下会造成糖化困难，在谷物由淀粉转化为糖分的过程中，适当的pH值会提高酶的效率。钠盐则是赋予啤酒浓郁、厚泽口味的物质。氯化物能发挥出麦芽的甜度，就像钠盐一样，全面提升啤酒的口感和柔和度。水中的硫酸盐是影响酒花滋味的主要成分，如果酿造中的苦味度偏高的话，啤酒的苦味

就会偏干涩。钙盐在啤酒酿造过程中的沸腾阶段易引起蛋白质的沉淀。

四、啤酒的酿造过程

首先把发芽的大麦在滚筒碾碎机中碾碎，注入热水混合，旋转入麦芽汁桶（这是一种置于酿造车间的铜制、木制或不锈钢制的大容器）。麦芽汁就像燕麦粥，呈金黄色，有点甜。煎熬麦芽汁的方法是由德国的酿酒师针对他们的麦芽类型而开发的，他们先把麦芽汁抽入一个罐中，煮沸促使蛋白质分解，然后再抽回到麦芽汁桶，几个小时内慢慢地上升温度。这个方法起初应用于德国白啤酒（Weissbiers）和德国包克黑啤酒（Bocks）的酿造，那是为了酿制一种厚泽麦芽风格的啤酒。现在，许多啤酒厂在传统方法的基础上又做了一些调整，其麦芽汁加温过程只在一个容器中进行，所不同的是温控步骤精确多了。麦芽汁制备完成以后，甜甜的麦芽汁被过滤后流入酿造罐，通常再用热水喷射麦芽汁沉淀物，以带走剩余的麦芽汁。

萃取过麦芽汁的谷物渣或被丢弃，或被用作牲畜的饲料。接下来，在酿造罐中，再煮沸麦芽汁并添加啤酒花，通常要煮 1.5 ~ 3 个小时。然后，过滤掉啤酒花沉淀，再用离心法分离掉沉淀的蛋白质，冷却至发酵温度，把麦芽汁输送至初级发酵罐中，在那里加入一定量的新鲜酵母。大多数情况下，发酵过程要持续 5 ~ 10 天，然后“清”啤酒被注入后熟罐，在那里需要进一步净化和老化 1 ~ 2 周。拉戈啤酒通常要经历更长的发酵期：2 周的初级发酵，2 周的二级发酵以及 1 ~ 6 个月的后熟。

在熟啤酒离开啤酒厂之前，有时还得经过过滤和各种不同的罐装过程。给啤酒灌气有很多方法，许多啤酒厂是直接向后熟罐中注入二氧化碳，而德国有些啤酒厂则是加入一定的活性酶。另一种方法是在发酵停止前装瓶，相当于变相带入啤酒中一定量的二氧化碳。对于瓶内后熟型啤酒，则加入一定量的酵母和糖水，使其在瓶中自然发酵和气化。

五、啤酒的分类

啤酒有成百上千个品种，可以分成若干类型。各种啤酒的口味不同，一方面是因为所使用的原料和酵母有所不同，另一方面还因为酿造方法不同。

1. 按颜色分类

(1) 淡色啤酒。根据颜色深浅不同，有白色啤酒和黄色啤酒之分。

1) 黄色啤酒。酒液呈淡黄色，香气突出，口味优雅，清亮透明。

2) 白色啤酒。酒液大多呈白色，口味呈水果香，略带焦香，主要

原料为小麦。

(2) 浓色啤酒。根据颜色的深浅又可分为棕色和黑色，口味醇厚，苦味较重。

1) 黑色啤酒。酒液呈深红色，大多数红里透黑，故称黑色啤酒。

2) 棕色啤酒。酒液呈棕色。

2. 按原麦汁浓度分类

(1) 低浓度啤酒。原麦汁浓度 $7^{\circ}\sim 8^{\circ}$ ，酒精含量 2% 左右。

(2) 中浓度啤酒。原麦汁浓度 $11^{\circ}\sim 12^{\circ}$ ，酒精含量 3.1% ~ 3.8%。

(3) 高浓度啤酒。原麦汁浓度 $14^{\circ}\sim 20^{\circ}$ ，酒精含量在 4.9% ~ 5.6%。

麦芽汁的含量越高啤酒的质量越好。

3. 按是否经过杀菌处理分类

啤酒的杀菌采用的是巴氏杀菌法，即用 $60\sim 65$ 的热水对啤酒进行浸泡或喷淋 20 ~ 60 分钟。

(1) 鲜啤酒。又称生啤，是指在生产中未经杀菌的啤酒，但也符合卫生标准，属于可以饮用的啤酒。此酒口味鲜美，有较高的营养价值，但保存时间短，适于在产地销售。

(2) 熟啤酒。经过巴氏杀菌的啤酒，可防止酵母继续发酵和受微生物的影响，保存时间长，稳定性强，适于远销。

4. 按照啤酒的传统风味世界上的啤酒被分为以下两种类型

(1) 拉戈啤酒 (Lager beer)。Lager 这词起源于德文 Lager，原意为贮存，用于啤酒是指后酵期长，有“陈酿”的意思，传统的拉戈啤酒后酵期都在 3 个月左右，至少不短于四周，后酵期越长，啤酒的风味越完美，贮存期越长。拉戈啤酒的另一个特点是酒精含量在 3% ~ 3.8% (重量比) 之间。拉戈啤酒是世界上产量最大的啤酒。我国的啤酒多属于拉戈型。国外著名的拉戈啤酒有以下五种。

1) 比尔森 (Billson) 啤酒。起源于捷克斯洛伐克的比尔森镇，是淡色啤酒的代表，麦芽汁浓度 $11^{\circ}\sim 12^{\circ}$ ，酒花用量较多，低温发酵，发酵度高，后酵期 3 个月，几乎是干型，最佳饮用温度是 $4\sim 8$ 。

2) 慕尼黑 (Munchen) 啤酒。素以轻快、淡雅著称。起源于德国的慕尼黑，为棕色芳香型啤酒。酒花用量较少，大麦发芽时间长，焙焦温度较高，糖化时间长，因此成品突出麦芽香味，后味略甜，最佳饮用温度为 $4\sim 8$ 。

3) 多特蒙德 (Dortmund) 啤酒。起源于德国的多特蒙德，类似于

比尔森淡色啤酒，大麦发芽时间较长，焙焦温度较低，低温发酵，酒花用量介于比尔森啤酒和慕尼黑啤酒之间，它和比尔森啤酒的主要区别是苦味稍低。

4) 包克 (Bock) 啤酒。起源于德国著名的酒都爱因伯格 (Einbelk)，是深色的高浓度啤酒，具有浓厚的甜香和麦芽汁风味，酒度能达 10°，多数是在冬天生产，初春出售，最佳饮用温度是 7 ~ 10 。春天一到就是包克啤酒节，大约要持续 6 周，在这个节日里，人们都喝包克啤酒。

5) 比尔斯纳 (Beersna) 啤酒。比尔斯纳是美国的多特蒙德啤酒，其工艺及风格与多特蒙德啤酒非常相似，近来由于用玉米和大米量增多，使比尔斯纳的颜色越来越淡，淡得几乎和水一样，最佳饮用温度为 4 ~ 8 。

(2) 爱尔啤酒 (ale beer)。爱尔啤酒的主要特征是上面发酵，和拉戈啤酒相比具有更高的酒精度，酒精含量 4% ~ 5%，香味强，体态丰满，酒花味突出，苦味较大，偏酸。爱尔常作为上面发酵的代名词，因此把司都特、跑特等上面发酵的啤酒都归于爱尔型。国外著名的爱尔啤酒有以下三种。

1) 爱尔 (Ale)。起源于英国，采用上面发酵工艺，以淡色麦芽为原料，发酵温度较高，为 15 ~ 21 ，发酵时间短，主要类型有：斯道克爱尔 (Stock ale)，其特征是二氧化碳含量较低；奶油爱尔 (Cream ale) 和发泡爱尔 (Sparkling ale) 有较多的二氧化碳，泡沫多而稠，泡腾性强。

2) 司都特 (Stout)。英国的黑色啤酒，因为加了焙焦麦芽或焦糖调色，使产品呈棕黑色，采用上面发酵工艺。根据焙焦麦芽、酒花、焦糖的用量以及发酵程度不同，可分为甜司都特 (Sweet stout) 和干司都特 (Dry stout)。

3) 跑特 (Porter)。跑特与司都特相似，但是口味较司都特淡，色也淡些，泡沫浓稠且有奶脂感。“跑特”原是伦敦脚夫们喜爱的酒精饮料，所以用英文脚夫 “porter” 命名。

六、世界著名的啤酒品牌

1. 美国

美国的主要名品有：蓝带 (Blue Ribbion)、安得克 (Anderker)、老米尔沃基 (Old Milwaukee)、美乐 (Miller)、布什 (Busch)、奥林匹克 (Olympia)、蓝妹 (Blue Girl)、库斯 (Coors)、雪来兹

(Schlitz)、百威 (Budweiser)、第一 (Primo)、帕布斯特 (Pabst) 等。

2. 德国

德国的主要名品有：芦云堡 (Lowenbrau)、伯丽那 (Berliner weiss)、富斯坦伯格 (Fursterberg)、贝克斯 (Beck's)、黑鹿 (D.A.B)、多特蒙德 (Dortmund)、海宁格 (Henninge)、库尔姆巴赫 (Kulmbacher Monschhof)、斯巴登 (Spaten)、郝勒斯坦 (Holsten)、慕尼黑 (Munchen)、波拉那 (Paulaner) 等。

3. 其他国家和地区

(1) 英国的名品。主要有盖尼斯 (Guinness)、姜啤 (Ginger Beer)、巴斯 (Bass) 等。

(2) 加拿大的名品。主要有摩尔森 (Molson)、驼鹿头 (Moosehead) 等。

(3) 澳大利亚的名品。主要有库伯 (Cooper)、福斯特 (Forest)、天鹅 (Swan) 等。

(4) 荷兰的名品。主要有喜力 (Heineken) 等。

(5) 捷克的名品。主要有皮尔森 (Pilsen) 等。

(6) 奥地利的名品。主要有哥瑟 (Cosser) 等。

(7) 丹麦的名品。主要有嘉士伯 (Calsberg)、图波 (Tuborg) 等。

(8) 新西兰的名品。主要有斯坦尔 (Stein Lager) 等。

(9) 墨西哥的名品。主要有卡萨布兰卡 (Carsa Blanca) 等。

(10) 芬兰的名品。主要有芬兰地亚 (Finlandia) 等。

(11) 挪威的名品。主要有天利登伦德 (Frydenlund's) 等。

(12) 瑞典的名品。主要有斯伽尔 (Skal) 等。

(13) 菲律宾的名品。主要有马尼拉 (Manila)、生力 (San Miguel) 等。

(14) 法国的名品。主要有克罗能堡 (Kronenbourg) 等。

(15) 意大利的名品。主要有德莱赫 (Dreher Forte)、弗斯特 (Forst) 等。

(16) 新加坡的名品。主要有锚牌 (Anchor)、虎牌 (Tiger) 等。

(17) 西班牙的名品。主要有圣马丁 (San Martin) 等。

(18) 日本的名品。主要有朝日 (Asahi)、札幌 (Sapporo)、麒麟 (Kirin)、三得利 (Suntory)、沃利安 (Orion) 等。

(19) 葡萄牙的名品。主要有萨格里斯 (Sagres) 等。

(20) 瑞士的名品。主要有红衣主教 (Cardinal) 等。

(21) 卢森堡的名品。主要有德克尔 (Diekirch) 等。

4. 中国

中国啤酒主要名品有青岛啤酒、沈阳雪花啤酒、北京燕京啤酒、上海立波啤酒、武汉中德啤酒、特制五星啤酒、广州珠江啤酒等。

七、啤酒的贮藏、饮用服务和鉴赏

1. 啤酒的贮藏

啤酒是酿造酒品，其稳定性较差，如果贮存和保管方法不当，啤酒质量将会受到影响。啤酒的贮藏有以下六个方面的要求：

(1) 酒库应清洁卫生，保持干燥，无其他杂物。

(2) 酒库阴凉，无阳光直接照射。因为啤酒在光线照射的刺激下其稳定性会加速降低而产生氧化浑浊等现象。

(3) 保持一定的贮存温度。通常鲜啤酒保存温度应严格控制在 10 以下，熟啤酒控制在 10 ~ 25 ，最好在 16 左右。

(4) 注意贮存期限。鲜啤酒和熟啤酒的酒龄不一样，保鲜期也不同，必须在贮存期内妥善贮藏，一般在正确的贮存温度下鲜啤酒可以贮存 5 ~ 7 天，熟啤酒贮存 60 ~ 120 天，贮存日期应从生产之日算起，而不是从到货之日算起。

(5) 按先进先出原则贮存。在贮存时必须按先进先出原则进行，先进的货要先行出库销售，避免因积压在库内时间过长而变质变味。

(6) 合理堆放。啤酒在酒库的堆放贮存应安全合理，瓶装啤酒以五六层为宜，箱装啤酒要注意堆放平稳，按产品种类、包装规格、出厂日期分类贮存，大批量的啤酒垛之间还应留有通道，便于检查盘点，同时使酒库保持良好的通风条件。

2. 啤酒的饮用服务

啤酒因酒液中含有大量的二氧化碳气体，泡沫丰富，所以对饮用服务有较高的要求。

(1) 杯具要求和清洗。用于盛装啤酒的杯具种类较多，但至今仍被十分推崇的啤酒杯是半升或一升的带把大玻璃直筒杯，当然，现在很多酒吧也使用各种无把的平底啤酒杯和各种异形特色啤酒杯等，容量在 8 ~ 16 盎司之间。啤酒杯一般情况下要求清洁卫生，用专用玻璃清洁剂洗涤，不洁的杯具会使啤酒平淡寡味，气泡贴杯；此外，使用前最好轻度冷冻一下，以保持啤酒的饮用温度。

啤酒杯的清洗要尽可能地用手洗。首先，用肥皂、洗涤剂或漂洗剂来彻底清洗，然后让空气吹干，成为一个清澈透明的杯子。在饮用前，

杯子应用冷水冲一下，这样做是为了把可能会黏着啤酒气泡的脏物或毛絮从杯壁上清除掉，以形成恰当的泡沫层。啤酒杯可以事先在冰箱中冷藏，但不能冷冻，因为这样做会把杯壁所结的冰带进啤酒而冲淡啤酒，而且过低的温度除了带来冷味和啤酒碰壁时的嘶嘶声外，还会掩盖啤酒不少应有的风味。

(2) 温度要求。啤酒适宜低温饮用，总的来说，爱尔啤酒适合在 10~13℃ 饮用，拉戈啤酒适合在 7~10℃ 饮用，特别是鲜啤酒，温度过高就会失去其独特的风味。但是啤酒冷冻的温度又不宜太低，太凉了会使啤酒平淡无味失去泡沫。饮用温度过高会产生过多的泡沫，甚至苦味太浓。

(3) 啤酒的泡沫。许多人困惑啤酒是否应该有泡沫，在美国，许多人在年轻的时候就学会了如何使啤酒杯的上层没有一点泡沫痕迹的技巧。由于啤酒的复杂性，啤酒泡沫量的适当程度将取决于所喝啤酒的种类和当地的习惯。如在英国南部的酒吧中，一杯传统的原味苦啤酒只有薄薄的一层泡沫，而在英国的北部同级别的苦啤酒却常常有着一层厚厚的泡沫层，许多比利时的爱尔啤酒在饮用时常常带有一大块耸立的泡沫层，拉戈啤酒的泡沫层介于英国苦啤酒和比利时爱尔啤酒之间。我们所见到的大多数啤酒的泡沫层在 25~76 毫米左右。总之，啤酒的泡沫量随不同风格的啤酒而不同。但是一层适当的泡沫装饰带给饮酒人的并非仅仅是一种风味，它还带出了酒花、麦芽和酵母的奇特香味。

(4) 斟酒要求。在啤酒服务过程中必须注意斟酒的技巧，特别是在酒店、宾馆，待客服务过程中必须针对不同的客人进行斟酒，沿杯壁倒酒，泡沫不宜过多也不能太少，应该注意，通常啤酒的泡沫在 25~76 毫米左右。另外，还应注意永远使用新杯具为客人添酒，以保证啤酒应有的口味。

(5) 配餐要求。除浓奶油做的菜和甜食外，任何食物都能够与啤酒相配，最适合的佐食是肉类食物。

3. 啤酒的鉴赏

(1) 外观。啤酒外观的评估是在开瓶前。要评估其外观，可把一瓶未开启的啤酒对着光线来观察其顶端大气泡的模样。这样做可以鉴别该瓶啤酒是否振荡过，如振荡过，开启时会喷涌。如果遇到这种情况最好是把它放置 1~2 天后再开启，特别是对于富含二氧化碳的啤酒或瓶中后熟的啤酒更应如此。同样，还要检查瓶中后熟啤酒的瓶底沉淀物，它应该是薄薄而密集的一层沉淀，如果该瓶啤酒呈浑浊状，那表明该啤酒

近来曾遭到激烈振动，需要 1~2 天的竖立放置。当小心地倒出啤酒后，不同的品种会产生特定的泡沫层，应让其静置片刻，一杯好的全麦芽啤酒一般在 1 分钟内至少还保持有一半泡沫层。当你喝一口啤酒，泡沫落去后应该在杯壁上留下泡沫的痕迹，这种现象常常叫做“爱尔兰带”或“布鲁塞尔带”。啤酒的外观还包括其颜色，实际上啤酒的颜色是随着啤酒形式的微妙变化而变化的，不过，各种类型的啤酒还是有相应的参考标准的。

(2) 芳香。啤酒的芳香一般与啤酒的基本麦芽成分和谷物填充物成分的味道有关。这些芳香常常可描述成：有坚果味道的、甜的、有谷物味的和有麦芽味的。来自谷物发酵的芳香味被叫做酯味，它有一种醇美的水果味特征，即挥发出成熟水果如香蕉、梨、苹果、葡萄干、红醋栗的香味。有时候“芳香味”和“味道”这些词常用作描述一杯啤酒的整体的气味，包括酒花、麦芽和酯。

(3) 香味。啤酒的香味是啤酒闻上去味道的具体表示，与酒花带给啤酒的风味有关，酒花香味或者称作酒花味道只是在啤酒刚倒出来的时候能辨别出，很快就消失了。酒花的香味并非在每一种风格的啤酒中都能体现出来。而且，不同的酒花带给啤酒的香味也是不同的。用来描述酒花香味的词有：带草本味、带松木味、带花香味、带树脂味和带香料味。

(4) 后熟感。“后熟感”这个词常常与“碳酸化”这个词相互替换使用，它是用来描述啤酒中二氧化碳的含量的。尽管不少啤酒厂常常是通过人为注入二氧化碳的手段使啤酒碳酸化，但仍有不少啤酒厂是通过瓶中后熟的方法使啤酒碳酸化，因为适当的瓶中后熟将带给啤酒丰富的成分。不过，后熟时间太长的话常会使啤酒全面的口感受到掩饰，并调和了各种滋味。后熟时间太短的话则会使啤酒显得太甜，失去平衡感或变得无味。

(5) 口感。啤酒的口感是指对酒体的知觉。受啤酒中蛋白质和糊精的影响，其口感会明显有淡浓之分。

(6) 风味。啤酒的风味也许是一种最主观的标志，但也是啤酒令人享受的最明显的体现。特定风味的啤酒应该具有其共有的口味特征。一杯经过完美调和的啤酒应该在麦芽甜度和酒花苦味之间得到风味协调。

(7) 回味。回味是指咽下一口啤酒后在口内所保持的味道，回味也是与外观、芳香、香味、后熟感、口感、风味等一样重要的风格。不过，大多数情况下回味通常是希望能够调和并消除啤酒花的苦味。

第五节 世界名酒基础知识

一、蒸馏酒

蒸馏酒又称烈性酒，是指含糖分或淀粉等原料，经糖化、发酵、蒸馏而成的酒。蒸馏酒是一种酒精含量较高的饮料，是将发酵得到的酒液，经过蒸馏提纯所得到的酒精含量较高的酒液。目前世界上著名的蒸馏酒有六大类，即金酒（Gin）、威士忌（Whiskey）、白兰地（Brandy）、伏特加（Vodka）、朗姆酒（Rum）、特基拉酒（Tequila）。中国白酒也属于蒸馏酒。

1. 金酒（Gin）

金酒因其含有特殊的杜松子香味又叫杜松子酒。金酒的蒸馏生产起源于1660年的荷兰，一位名叫西尔维亚斯（Sylvius）的教授发现杜松子有利尿作用，于是他就将杜松子浸泡在酒精中，然后蒸馏成一种含有杜松子成分的药用酒，这种酒还同时具有健胃、解热等功效，他便将这种酒投入市场，一下子引起了消费者的兴趣，受到了广泛好评，17世纪，杜松子酒由英国海军带回到伦敦，很快就在伦敦打开了市场，很多制造商蜂拥而至，开始大规模生产杜松子酒，并在名称上作相应改变，称之为“Gin”，随着生产的不断发展和蒸馏技术的进一步普及和提高，英国金酒逐渐演变成一种与荷兰杜松子酒口味截然不同的清淡型烈性酒。

金酒是用谷物酿制的中性酒，其生产原料为玉米、大麦和杜松子。金酒不用陈酿，香气和谐，口味协调，醇和温雅，酒体洁净，具有清爽的风格，金酒的香味主要来源于杜松子。

(1) 伦敦干金酒（London Dry Gin）

1) 概述。伦敦干金酒是泛指那些清淡型的金酒品种，不仅英国生产，美国等世界其他地方都有生产。这类金酒主要用玉米、大麦和其他谷物制成，生产过程包括发芽、制浆、发酵、三次蒸馏，最后稀释至40°左右装瓶销售。伦敦干金酒无色透明，香味较淡，很受欢迎，目前已成为金酒消费的主流，特别是用于调制鸡尾酒。伦敦干金酒也可以冰镇后纯饮。冰镇的方法很多，例如，将酒瓶放入冰箱或冰桶，或在倒出的酒中加冰块。

2) 著名的伦敦干金酒

比菲特 (Beefeater)。又称为“御林军金酒”“将军金酒”，香味爽快，入口顺畅，大多用来调制马天尼鸡尾酒。

哥顿金酒 (Gordon's)。它不仅在英国，而且在全世界都十分有名，是目前最好的金酒。

布斯 (Booth's)。又称红狮牌，口味清淡、明快，让人入口难忘。

吉利蓓 (Gilbey's)。我国又称其为钻石金酒，酒体清淡。

汤可瑞 (Tangeray)

格利挪尔斯 (Greenall's)

(2) 荷式金酒 (Geneva)。产于荷兰斯希丹一带，是荷兰人的国酒。荷式金酒色泽透明清亮，酒香味突出，香料味浓重，辣中带甜，风格独特。酒度为 52°左右。因香味过重，只适合于纯饮，不宜作鸡尾酒的基酒，否则会破坏配料的平衡口味。比较著名的品牌有：亨克斯 (Henkes)、波尔斯 (Bols)、波克马 (Bokma)、哈瑟坎坡 (Hasekamp)、邦斯马 (Bonsma) 等。

2. 威士忌 (Whiskey)

世界著名的威士忌有四种，即苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)、爱尔兰威士忌 (Irish Whiskey)、美国威士忌 (American Whiskey)、加拿大威士忌 (Canadian Whisky)，其中苏格兰威士忌最著名。

(1) 苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)。苏格兰威士忌至今已有 500 多年的历史，威士忌一词是“生命之水”的意思。苏格兰威士忌起源于 1494 年，其生产原料主要是大麦。18、19 世纪，许多威士忌蒸馏者为了逃避政府税收，逃到深山老林中密造私酒，由于燃料不足，就用泥炭来代替，容器不够就用西班牙雪利酒的空桶来装，一时卖不出去，就储藏在山间的小屋里，于是因祸得福，产生了风味绝佳的威士忌，形成了苏格兰威士忌如今独特的制作方法，即用泥炭烘烤麦芽和用木桶进行陈酿。

苏格兰威士忌的主产地是：苏格兰高地 (Highland)、苏格兰低地 (Lowland)、坎贝尔镇 (Campbell Towns)、艾莱 (Islay)。苏格兰威士忌分为三类，即麦芽威士忌、谷物威士忌和勾兑威士忌。目前勾兑威士忌是苏格兰威士忌的主流。

苏格兰威士忌和其他蒸馏产品一样有自己独特的风格，世界上其他任何地方都无法仿制，这不仅是因为苏格兰气候独特，而且还由于苏格

兰拥有最宜于生产威士忌的水源以及独特的生产方法，苏格兰威士忌可以单独饮用或兑水饮用，最好使用纯正的苏格兰水，如果加冰块或加软饮料饮用则会失去其典型的风格。

苏格兰威士忌色泽棕黄带红，清澈透明，气味焦香，略带烟熏味，口感干冽、醇厚、劲足，圆正绵柔，酒度在 40°~43°之间。著名的品牌有：

- 1) 格兰菲迪 (Glenfiddich)。纯麦威士忌。
- 2) 百龄坛 (Ballantine's)。在调配威士忌中评价较高。
- 3) 金铃 (Bell's)。它是苏格兰本地销量最好的威士忌。
- 4) 顺风 (Cutty Sark)。具有现代风味的清淡型威士忌，酒性柔和。

- 5) 芝华士 (Chivas Regal)。有悠久的历史，它是一种很豪华的 12 年陈酒。

- 6) 约翰·渥克 (Johnnie Walker)。在苏格兰威士忌中销量第一，常见的有红方 (Johnnie Walker Red Label)、黑方 (Johnnie Walker Black Label)、金方 (Johnnie Walker Golden Label)、蓝方 (Johnnie Walker Blue Label)，以蓝方最好。

- 7) 老伯 (Old Parr)。该酒口味略甜，比较柔顺，酒瓶是独特的四角形咖啡色玻璃瓶，属于 12 年的豪华型陈酒。

(2) 爱尔兰威士忌 (Irish Whiskey)。爱尔兰是举世公认的威士忌的发祥地，爱尔兰威士忌具有酒液浓厚、细腻且有辣味、无泥炭的烟熏味等特点，其生产方法大致与苏格兰威士忌相同，主要的区别是使用的生产原料和蒸馏次数不同，生产出的威士忌的酒精度也不一样。著名的爱尔兰威士忌的品牌有：约翰·詹姆森 (John Jameson)、老布什米尔 (Old Bushmills)、图拉摩尔 (Tullamore Dew)。爱尔兰的威士忌可以单独饮用，但更多的是用于制作爱尔兰咖啡。

(3) 美国威士忌 (American Whiskey)。美国威士忌又称为波本威士忌 (Bourbon Whiskey)。美国威士忌的生产可以追溯到新大陆的发现，哥伦布发现新大陆以后，大量的欧洲移民移居北美，他们同样带去了蒸馏威士忌的技术。起初，他们在肯塔基试种大麦，但后来他们发现，这里的土壤和气候更适合玉米生长，于是在使用大麦酿制蒸馏威士忌的同时，也把玉米掺和到酿制原料中，他们从此便开始了玉米威士忌的蒸馏。据史载，1789 年，叶里加·克莱格 (Elija Craig) 神父首先发现玉米、黑麦、大麦、麦芽和其他谷物可以很好地组合，并生产出了十

分完美的威士忌酒。由于当时他所处的位置在肯塔基的波本镇，故把这种威士忌命名为“波本”，以区别于宾夕法尼亚的黑麦威士忌。在美国，有三大重要的威士忌产地，它们是宾夕法尼亚、印第安纳和肯塔基，这些地方生产的威士忌质量都很好。

美国波本威士忌的生产有以下两个重要规定，一是生产原料中必须含有51%以上的玉米，二是蒸馏后的酒度要在40°~62.5°。这样生产出波本原酒，再与其他威士忌或中性威士忌调配成波本调配威士忌。美国威士忌的陈酿都必须用新木桶。

波本威士忌的品种也较多，它们大都呈棕红色，清澈透亮，清香优雅，口感醇厚，绵柔，回味悠长，其中著名品牌有四玫瑰 (Four Roses)、占边 (Jim Beam)、西格兰姆 (Seagram's)、杰克·丹尼尔斯 (Jack Daniel's) 等。

(4) 加拿大威士忌 (Canadian Whisky)。加拿大威士忌又称为黑麦威士忌 (Rye Whisky)，其主要生产原料是黑麦、玉米及其他谷物。加拿大威士忌是典型的清淡型威士忌。它只能用谷类植物生产，其生产方法与爱尔兰威士忌的生产方法相同。加拿大威士忌基本上使用美国威士忌酒桶进行陈酿，因为大多数美国威士忌生产厂商的橡木桶只使用一次便不再使用了。加拿大威士忌必须至少陈酿4年才能进行勾兑和装瓶销售，陈酿时间越长酒液越显得芳醇。加拿大威士忌按质量分陈酿4~5年、8年、10年和12年四类。

著名的加拿大威士忌品种有风味清淡爽快的加拿大俱乐部 (Canadian Club，简称“CC”)、清淡顺口的施格兰 V.O. (Seagram V.O.) 6年陈酒，以及古董牌 (Antique)、加拿大之家 (Canada House)、阿尔伯塔 (Alberta) 等。

加拿大威士忌以口味清淡，芳香柔顺而闻名遐迩，是适合现代人口味的现代派酒品，它可以单独饮用，也可以加水饮用。

3. 白兰地 (Brandy)

白兰地是果汁经发酵后蒸馏而成的烈性酒，该名源自荷兰语“Brandwijn”，英语里称为“Brandy”。但我们通常说的白兰地指的是葡萄汁发酵蒸馏而成的烈性酒。

白兰地的生产已有五六百年的历史，根据记载，法国雅文邑 (Armagnac) 地区在1411年就开始蒸馏白兰地酒，到16世纪，法国各地都开始了白兰地酒的生产。

白兰地的生产过程包括发酵、蒸馏、陈酿、勾兑等。

用葡萄酒蒸馏而成的白兰地酒出产于几乎所有的葡萄酒生产国，如法国、意大利、希腊、西班牙、澳大利亚、美国等，德国白兰地是使用其他欧洲国家的葡萄酒蒸馏而成，品质不高。

(1) 干邑 (Cognac)。干邑是法国乃至全世界最著名的白兰地产地，它位于法国的夏朗德 (Charente) 省。该地区最初生产淡白葡萄酒，这种葡萄酒酸度高，糖分含量较低，但是，这种葡萄酒却是最好的白兰地的生产原料，因此，16 世纪，该地区就开始将这种葡萄酒进行蒸馏，生产出了一种新的酒品——白兰地。

干邑地区白兰地产地按照法国政府 1928 年的法律规定，分七个地区，即：大香槟区、小香槟区、边缘林区、优质林区、良质林区、普通林区和普通葡萄园区。这七个地区葡萄种植园的土壤皆为白垩土质，在这种地质上生长的葡萄十分适合生产干邑白兰地酒，且土壤中白垩土含量越高，生产出的干邑质量也就越高。

优质干邑酒其质量分三个等级：

V.O.，表示陈酿 3 年左右；

V.S.O.P.，表示用陈酿 20 ~ 30 年左右的干邑勾兑而成；

X.O.，表示用陈酿 50 ~ 130 年的干邑勾兑而成。

其中 V 代表 very，S 代表 superior，O 代表 old，P 代表 pale，X 代表 extra。

有些生产厂家把生产出的白兰地用星级来划分等级，从一星开始，最高五星，每星表示陈酿 1 年。此外，还有些厂家用“拿破仑 (Napoleon)”表示质量。一般拿破仑白兰地都是陈酿 5 年以上的优质酒品，而不是从拿破仑·波拿巴时代留下来的白兰地。

干邑白兰地酒体呈琥珀色，清亮透明，口味讲究，风格豪壮，十分独特，酒度为 43°。

干邑盛产世界著名的白兰地酒，比较著名的品牌有：马爹利 (Martell)、轩尼诗 (Hennessy)、人头马 (Remy Martin)、拿破仑 (Courvoisier)、百事吉 (Bisquit)、奥吉 (Augier)、奥托 (Otard)、金花 (Camus)、长颈 (F.O.V)。

(2) 雅文邑 (Armagnac)。雅文邑位于法国加斯科涅 (Gascony) 地区，是法国第二大著名的白兰地产地。雅文邑地区白兰地的生产同样也有严格的限制，只有那些严格控制的地区生产的葡萄酒蒸馏成的白兰地才能冠以雅文邑这一名称，这些葡萄酒可以从指定的葡萄园取得，而蒸馏工作则必须在严格的条件下进行。

雅文邑的生产基本上和干邑的生产相同，只是蒸馏罐是绝对间歇式的，蒸馏出的雅文邑如水一样清澈，酒精含量较高，陈酿对于雅文邑来说至关重要，必须选用当地森林出产的橡木来制作陈酿用木桶，这种木桶最能使新酒柔和芳醇，陈酿期间，雅文邑酒桶堆放在阴冷黑暗的酒窖中，窖主则根据市场销售的需要勾兑出各种等级的酒品，一般上市的雅文邑酒精含量都会降到 40% 左右。

根据法国法律规定，雅文邑至少陈酿 2 年以上才可以冠以“V.O.”和“V.S.O.P.”的等级标志，“EXTRA”表示陈酿 5 年，而“拿破仑”则表示陈酿 6 年。

雅文邑大多呈琥珀色，发黑发亮，酒香浓郁，回味悠长，特别是挂杯时间较长，有时可长达一个星期，其显著特点是风格稳健沉着。雅文邑著名的白兰地品牌有：夏博特 (Chabot)、卡斯塔浓 (Castagnon)、欧·巴隆 (Haut Baron)、科萨德侯爵 (Marquis de Caussade)、索法尔 (Sauval)、桑卜 (Semp)。

(3) 法国白兰地 (French Brandy)。法国的白兰地当推干邑和雅文邑最著名，但这两地以外的法国其他地方也能生产出优秀的白兰地酒，它们被统称为“法国白兰地”，这些白兰地一般不需经过长时间的成熟，只是贮存很短时间即装瓶上市销售。

(4) 水果白兰地。白兰地不但可以用葡萄制成，其他水果如苹果、梨、桃、草莓、李子、野草莓和樱桃等都可以制造白兰地酒，且风格独特。在水果白兰地中，苹果白兰地最为著名。苹果白兰地在法国生产的称为“Calvados”，在美国称为“Apple Jack”。

在法国，水果白兰地还被称为“烧酒 (Eau-de-Vie)”，它主要以樱桃白兰地 (Kirch) 为代表，瑞士生产的威廉梨酒 (William)，也是世界著名的白兰地酒，具有浓郁的梨子香味。

4. 伏特加 (Vodka)

伏特加酒最早起源于东欧和一些中亚国家，如波兰、俄罗斯、乌克兰等，但很多权威人士始终认为它的产生与波兰有千丝万缕的联系。

伏特加是俄罗斯和波兰的国酒，是北欧寒冷国家十分流行的烈性饮料。它是以多种农作物 (马铃薯、玉米) 为原料经过发酵和重复蒸馏而成的高酒精浓度饮料。

伏特加之名源自俄语“Voda”，是“水”或“可爱的水”的意思，据史料记载，早在公元 12 世纪伏特加酒就已经出现，当时主要是用于治疗疾病，生产原料都是一些最便宜的农产品，如小麦、大麦、玉米、

马铃薯和甜菜等。蒸馏技术在东欧及其相邻的国家出现，使伏特加得以普及，特别是那些地处北方寒冷地区的居民，尤其喜欢伏特加。

美国人饮用伏特加则是在二次大战开始的时候，当时，一位名叫胡伯兰茵（Hueblein）的人把伏特加带到美国，并大量推销，使美国人很快就接受了它。现在美国和英国生产的伏特加几乎是无色透明、没有味道的中性烈酒，主要用于调配混合饮料，在这种混合饮料中，伏特加只可以通过品尝才感觉到，根本无法闻出来，这种新款式的伏特加酒很受现代消费者的欢迎，它的出现，对伏特加发源地的伏特加的生产是一个很大的冲击。

伏特加无色无味，没有明显的特征，但很提神，其口味凶烈，劲大刺鼻，除了与软饮料混合使之变得干冽，与烈酒混合使之变得更烈之外，别无他用。但酒中杂质含量极少，口感醇正，并且可以以任何浓度与其他饮料混合饮用，所以经常作鸡尾酒的基酒，酒度在 $40^{\circ}\sim 50^{\circ}$ 之间。

伏特加的著名品牌有：俄罗斯，波士伏特加（Bolskaya）、俄罗斯红牌（Stolichnaya）、俄罗斯绿牌（Moskovskaya）、朱波罗夫卡（Zubrovka）、皇冠伏特加（Smirnoff）；波兰，蓝牛（Blue Bison）、维波罗瓦红牌 38° （Wyborowa）、维波罗瓦兰牌 45° （Wyborowa）、朱波罗卡（Zubrowka）；美国，皇冠伏特加（Smirnoff）；芬兰，芬兰地亚（Finlandia）；瑞典，瑞典伏特加（Absolute）。

5. 朗姆酒（Rum）

（1）朗姆酒概述。朗姆酒是采用甘蔗汁或糖浆发酵蒸馏而成的烈性酒。

朗姆酒的原产地是加勒比海地区的西印度群岛，但甘蔗最初并不产于此地，甘蔗的原产地是印度，后逐渐流传到西班牙，15世纪后期，哥伦布发现了新大陆，并把甘蔗从西班牙带到了西印度群岛，这里的热带气候很快就使西印度群岛变成了甘蔗王国。17世纪初，在巴巴多斯岛（Barbados），一位精通蒸馏技术的英国移民面对茂盛的甘蔗园，潜心钻研，终于成功地制造出了朗姆酒。刚研究成功的朗姆酒十分浓烈，使得初喝此酒的当地土著居民一个个喝得酩酊大醉，十分兴奋，而“兴奋”一词在当时英语里称为“Rumbullion”，于是他们便把词首用来命名这种新酒，把它称为“Rum”（朗姆酒）。

朗姆酒的生产方法基本上与威士忌相同，主要生产过程包括发酵、蒸馏、陈酿和勾兑等。朗姆酒的蒸馏既有烧锅式蒸馏，也有连续式蒸

馏，前者的生产效果好些，生产出的朗姆酒味道浓厚。

几乎所有西印度群岛国家都生产朗姆酒且特色各异，比较著名的产地有巴巴多斯、古巴、圭亚那、海地、牙买加、波多黎各、特立尼达、维尔京群岛等。巴巴多斯朗姆酒柔顺、带有烟熏味道；古巴朗姆酒细腻，清淡；圭亚那生产的朗姆酒相当出色；牙买加朗姆酒酒精含量很高，口味非常浓烈，几乎是带有刺激感，近年来，也生产出口的清淡型朗姆酒；波多黎各生产的朗姆酒酒体轻盈，属于干型朗姆酒，最适合于调制鸡尾酒；特立尼达生产的朗姆酒通常酒体较重，颜色较深。

目前常用的朗姆酒有淡色朗姆、深色朗姆和棕色朗姆三种。淡色和棕色朗姆酒略有糖蜜味，略甜，较醇。深色朗姆颜色较深，具有刺激性芳香，风味十分独特。

(2) 著名的朗姆酒品牌

1) 百家地 (Bacardi)。产自波多黎各，它是所有朗姆酒中最优秀的品种，尤其是白牌百家地，没有桶装朗姆酒的琥珀色，无色透明。

2) 哈瓦那俱乐部 (Havana Club)。它是继百家地之后又一具有代表性的朗姆酒，一般要在橡木桶中经过 3 年的酿制才出品，有着十分顺口的辣味。

3) 玛亚斯 (Myers)。由牙买加生产，是经过 8 年陈酿后才装瓶销售的。

4) 老牙买加 (Old Jamaica)。它是牙买加所产的深色厚重型朗姆酒，非常适合制作点心。

5) 摩根船长 (Captain Morgan)。波多黎各产，有黑色、白色、金色三种。

6) 海军朗姆 (Lamb s Navy)。波多黎各产。

6. 特基拉酒 (Tequila)

特基拉酒是墨西哥的特产，被誉为“墨西哥的灵魂”。特基拉是墨西哥的一个小镇，此酒以产地得名。特基拉酒有时也被称为龙舌兰酒，因为它的生产原料是一种叫龙舌兰 (Agave) 的植物，属于仙人掌科。其陈酿时间不同，颜色和口味差异很大，白色特基拉酒未经陈酿，其贮存期最多 3 年；金色特基拉酒贮存至少 2~4 年；特级特基拉酒需要更长的贮存期。特基拉酒香气突出，口味凶烈，是墨西哥的国酒。墨西哥人对此酒情有独钟，饮用方式也很特别，常用于纯饮。此外特基拉酒经常与盐一起食用，风味独特，也经常作为鸡尾酒的基酒，如“特基拉日出”“快活嘭”“玛格丽特”等深受广大消费者喜爱。特基拉酒的著名品

牌有：凯尔弗 (Cuervo)、斗牛士 (El Toro)、索查 (Sauza)、欧雷 (Ole)、玛丽亚西 (Mariachi)、安乔 (Tequila Aneio)。

二、配制酒

凡是用酿造原酒、蒸馏酒和其他液体的、固体的或气体的非酒精物质采用勾兑、浸泡、混合等多种手法调制而成的各种酒类统称为配制酒。

配制酒的种类比较庞杂，根据特点和功能大致可分为三类：开胃酒 (aperitif)、甜食酒 (dessert wine)、利口酒 (liqueur)。开胃酒是餐前饮用的酒，甜食酒和利口酒是餐后饮用的酒，但是开胃酒的甜型品种也可作餐后酒，而干型的甜食酒和利口酒也可作餐前酒。著名的配制酒主要集中在欧洲。

1. 开胃酒 (aperitif)

开胃酒的名称源于在餐前饮用的并能增加食欲的酒。随着饮酒习惯的演变，开胃酒逐渐被专门用于指以葡萄酒和某些蒸馏酒为主要原料的配制酒品。

(1) 各种开胃酒简介

1) 味美思酒 (Vermouth, 又译威末酒、苦艾酒)。味美思酒的主要成分是葡萄酒 (约占 80% 左右)，另一种主要成分是有各种各样的配制香料。味美思酒的生产者对自己产品的配方是很保密的。味美思酒的制作程序也很复杂。

味美思酒的颜色比较艳丽，有红色的 (Rosso)、橙黄色的 (Bianco) 和白色的 (Dry)。其中红色的属于甜型，橙黄色属于甜—干型，白色的属于干型。前两种意大利盛产，后一种以法国生产的较著名。

味美思酒可以分为以下四类：干味美思 (Vermouth Dry 或 Secco)、白味美思 (Vermouth Blanc 或 Bianco)、红味美思 (Vermouth Rouge 或 Rosso Sweet)、都灵味美思 (Vermouth de Torino 或 Torino)。

意大利著名味美思酒的品牌有仙山露 (Cinzano)、干霞 (Gancia)、卡帕诺 (Carpano)、马天尼 (Martini)、利开多纳 (Riccadonna)。法国著名的味美思酒的品牌有杜法尔 (Duval) 和乐华里 (Noilly Prat)。

2) 比特酒 (Bitters, 又译为必打士)。比特酒是从古药酒中演变而来，至今还保留着药用和滋补的效用。比特酒也是用多种植物原料以酒浸制调配而成的，其成品酒度在 16°~40° 之间，具有助消化、滋补和兴奋的作用。它与味美思酒的不同之处在于比特酒带苦味的原料的比例较大，比特酒的配制酒基用葡萄酒和食用酒精，现在越来越多地采用食用

酒精直接与草药掺兑而成。比特酒品种繁多，有清香型的，有浓香型的；有淡色比特，也有深色比特；有比特酒，也有比特精。比特酒著名的品牌有以下几种：

金巴利 (Campari)。产于意大利米兰，是餐前酒中消费量最大的酒品之一。习惯饮法为加苏打水或橙汁兑饮。

杜本内 (Dubonnet)。产于法国巴黎，习惯饮法为加冰或加柠檬片以缓解其甜味。

西娜尔 (Cynar)。也称菊芋酒，产自意大利。

菲奈脱·布兰卡 (Fernet Branca)。产于意大利米兰，是意大利最有名的比特酒，味甚苦，号称“苦酒之王”。

苦匹康 (Amer picon)。苦匹康产于法国，此酒以苦著称。

索查 (Suze)。产于法国。

安哥斯特拉 (Angostura)。安哥斯特拉产于特立尼达，是世界最著名的比特酒之一。该酒以朗姆酒为基酒，以龙胆草为调制原料，此酒呈褐红色，药香怡人，口味微苦，但十分爽适，酒度为 44°。

3) 茴香酒 (Anisette)。茴香酒实际上是用茴香油与食用酒精或蒸馏酒配制的酒 (45°酒精可溶解茴香油)。一般都有较好的光泽，茴香味甚浓，馥郁迷人，口感不同寻常，味重而有刺激，酒度在 25°左右。以法国产较为著名。著名的茴香酒的品牌有：潘诺 (Pernod)、理察 (Ricard)、巴斯的士 (Pastis) 等。

(2) 开胃酒的饮用与服务。开胃酒的标准饮用量为每份 1 盎司，在餐前饮用，使用开胃酒专用杯具，可以佐用小点心。开胃酒的饮用方法有单饮和掺兑饮用两种。对不同的酒品要求不同的饮用方式，味美思酒一般冰镇饮用，可用冰块或冰箱降温；比特酒可以用苏打水冲兑加冰块饮用；饮用金巴利 (Campari) 时配一片柠檬；索查 (Suze) 可根据客人要求兑柠檬水或石榴汁，服务操作应在客人面前进行。

2. 甜食酒 (Dessert Wine)

甜食酒是一类佐助西餐甜食的酒精饮料，其主要特点是口味较甜。通常是以葡萄酒作为基酒。这种酒的酒精含量超过普通餐酒的一倍，达到 25°，开瓶后仍可保存较长的时间。

(1) 酒吧常用的甜食酒。甜食酒又称为强化葡萄酒，常见的有雪利酒、波特酒、玛德拉酒、玛萨拉酒等。

1) 雪利酒 (Sherry)。雪利酒产于西班牙，是西班牙的国酒。西班牙的雪利酒有两大类：菲诺 (Fino) 和奥罗露索 (Oloroso)，其他品种

均属这两类的变形酒品。菲诺雪利酒以清淡著称，酒液淡黄而明亮，是雪利酒中色泽最淡的酒品；酒度为 $17^{\circ}\sim 18^{\circ}$ 左右，属干型。奥罗露索雪利酒酒液呈黄棕色，透明度极好。香气浓郁扑鼻，具有坚果香气特征，而且越陈越香。口味浓烈，柔绵，干冽中有甘甜之感，酒度一般在 $18^{\circ}\sim 20^{\circ}$ 之间，陈酿时间较长的酒度可达到 $24^{\circ}\sim 25^{\circ}$ 。雪利酒中有很多世界知名的品牌，如：山地文 (Sandeman)、克罗夫特 (Croft)、公扎雷·比亚斯 (Gonzalez Byass)、夏薇 (Harveys) 等。

2) 波特酒 (Port Wine)。波特酒是葡萄牙的国酒。波特酒是世界上最著名的甜葡萄酒之一。波特酒的生产工艺特殊，在葡萄发酵过程中，为了要保留它所含的天然葡萄糖分，加入葡萄酒精，即白兰地酒，以终止其继续发酵，使酒变得甜蜜而醇厚，故而这种酒的酒精含量较高，达 $15^{\circ}\sim 20^{\circ}$ ，超过一般葡萄酒，故被称为强化葡萄酒。波特酒的著名品牌有烤克本 (Cookburn)、道斯 (Dows)、山地文 (Sandeman)、克罗夫特 (Croft)、泰勒 (Taylors) 等。

(2) 甜食酒的饮用与服务操作。根据酒品本身的特点和不同国家的饮用习惯，甜食酒的品种中有的作为开胃酒，有的作为餐后酒。甜食酒中的雪利酒和波特酒都用专门杯具，甜食酒的标准用量为1盎司杯。不同的酒品，饮用温度也有差异。

3. 餐后甜酒 (利口酒) (liqueur)

餐后甜酒也称为利口酒，因其含糖量高，喝后能帮助消化，故叫做餐后酒。

(1) 酒吧常用餐后甜酒。餐后甜酒是以蒸馏酒为基酒，加入香料、糖、药材或果仁等配制而成。常用的有以下几种：

1) 鸡蛋白兰地 (Advocaat)。法国与荷兰产的较为著名，是用干邑白兰地和鸡蛋黄配制而成。

2) 法国当酒 (Benedictine, D.O.M)。是用蒸馏酒加入几十种药材浸制而成。药味浓厚，此酒较为名贵。

3) 君度酒 (Cointreau)。君度酒是一种最好的橙味甜酒，无色透明，酒度为 40° ；法国产。

4) 可可利口酒 (Crème de Cacao)。用杏仁和可可豆制成，荷兰产，分棕可可利口酒 (Crème de Cacao Broun) 和白可可利口酒 (Crème de Cacao White) 两种。

5) 薄荷酒 (Crème de Menthe)。法国和荷兰都有出产，是用薄荷油与蒸馏酒配制成，酒度为 $27^{\circ}\sim 31^{\circ}$ ；分绿薄荷酒 (Crème de Menthe

Green) 和白薄荷酒 (Crème de Menthe White) 两种。荷兰产的称为 Peppermint Green 和 Peppermint White。

6) 嘉连露酒 (Galliano)。酒度为 40°, 用蒸馏酒与多种药材配制而成, 金黄色, 意大利产。

7) 咖啡甘露酒 (Kahlua)。酒度为 26°, 是一种咖啡甜酒, 用蒸馏酒与咖啡豆配制而成, 墨西哥产。

8) 橙味甜酒 (Curacao)。酒度为 40°, 是一种用食用酒精与干橙皮色素配制成的甜酒, 品种很多, 有蓝色、橙色、白色几种, 荷兰产。

9) 樱桃白兰地 (Cherry Heering, Cherry Brandy)。法国和荷兰都产。

10) 百丽甜酒 (Bailey s Irish Cream)。爱尔兰产, 是一种用威士忌与提炼过的牛奶配制的酒。

11) 椰子甜酒 (Coconut)。用朗姆酒加椰子汁制成, 牙买加产。

(2) 餐后甜酒的饮用方法

1) 净饮。用餐后酒杯 (1 盎司) 饮用, 倒满即可。

2) 加冰饮用。平底杯加半杯冰块, 再量 28 毫升餐后甜酒倒进杯中, 用酒吧匙搅拌。

3) 混合饮用。餐后甜酒中有许多品种含糖量很高且浓稠, 不适宜净饮, 加冰或与其他饮料混合后, 味道更好。例如绿薄荷酒, 一般不净饮, 只用来混合饮用, 如绿薄荷酒加雪碧汽水、绿薄荷酒加菠萝汁等。

模拟测试题

一、填空题 (请将正确答案填在横线空白处)

1. 按是否含有酒精分, 可以把饮料分为两类, 分别是_____和_____。
2. 世界三大饮料是指_____、_____、_____。
3. 茶按照制作方式可以分为三类, 即_____、_____、_____。
4. 汽水按配制原料可分为_____、_____、_____。
5. 酿酒的两大原理是_____和_____。
6. 酿酒的五大工艺是_____、_____、_____、_____、_____。
7. 目前国际上使用的酒度表示方法有三种, 分别是_____、_____、_____。

_____、_____。

8. 酒按生产工艺分类可分为三种分别是_____、_____、_____。

9. 酿造啤酒的主要原料有_____、_____、_____、_____。

10. 世界六大蒸馏酒是指_____、_____、_____、_____、_____、_____。

二、判断题（下列判断正确的请打“ ”，错误的打“ ”）

1. 软饮料不含酒精。 ()

2. 红茶是一种发酵茶。 ()

3. 沏茶时的温度以 100 为好，这样可以充分把茶泡开。 ()

4. 可可是制作巧克力的重要原料，也是制作咖啡的主要原料。 ()

5. 标准状态下乙醇的沸点为 73.8℃，冰点为 - 114℃。 ()

6. 酒来自自然界微生物的发酵。 ()

7. 味美思酒和比特酒都是属于餐后甜酒。 ()

8. 啤酒是一种酒精含量较低的饮料，营养丰富，被称为“液体面包”。 ()

9. 水质是保证啤酒质量的重要因素，水质不好，酿造的啤酒也将受到影响。 ()

10. 美国威士忌主要原料是玉米，占到 51% 以上。 ()

三、单项选择题（下列每题有 4 个选项，其中只有一个是正确的，请将其代号填在横线空白处）

1. 茶起源于_____。

A. 印度 B. 日本 C. 中国 D. 泰国

2. 俗有“吓煞人香”美誉的是_____。

A. 龙井茶 B. 碧螺春 C. 毛峰茶 D. 观音茶

3. 咖啡原产于_____。

A. 特立尼达 B. 埃塞俄比亚 C. 爪哇 D. 古巴

4. 咖啡产量居世界第一的是_____。

A. 巴西 B. 埃塞俄比亚 C. 古巴 D. 危地马拉

5. 素有“水中香槟”之称的是_____。

A. Evian B. Vittel C. Perrier D. Bitter

6. 酒的主要成分是_____。

- A. 甲醇 B. 乙醇 C. 甲醇和乙醇 D. 杂醇油
7. 喝了能刺激人的胃口, 使人增加食欲的酒水, 我们称之为_____。
- A. 餐前酒 B. 佐餐酒 C. 甜食酒 D. 餐后酒
8. 意大利的马天尼 (Martini) 是属于_____。
- A. 鸡尾酒 B. 味美思酒 C. 比特酒 D. 葡萄酒
9. 烈酒是指酒度在_____以上的酒。
- A. 38° B. 40° C. 42° D. 50°
10. 现有一瓶标有 80 proof 的美国波本威士忌, 它的欧洲表示法应为_____。
- A. 70° B. 60° C. 50° D. 40°

四、多项选择题 (下列每题的多个选项中, 至少有 2 个是正确的, 请将其代号填在横线空白处)

1. 酒吧常用的发酵酒有_____。
- A. 葡萄酒、啤酒 B. 雪利酒、水果酒
C. 黄酒、米酒、水果酒 D. 啤酒、竹叶青酒
E. 老白酒、君度酒
2. 酒吧里常用的蒸馏酒有_____。
- A. 金酒、马天尼、威士忌 B. 白兰地、金酒、威士忌
C. 朗姆酒、中国白酒、特基拉酒
D. 伏特加、白兰地、威士忌 E. 朗姆酒、君度酒、人参酒
F. 干邑、黄酒、五粮液
3. 威士忌著名的生产国有_____。
- A. 美国 B. 法国 C. 德国 D. 苏格兰
E. 爱尔兰 F. 加拿大
4. 加拿大威士忌的著名品牌有_____。
- A. Seagram V.O. B. Bell's C. Canadian House
D. Canadian Club E. Old Turkey
5. 金酒的著名品牌有_____。
- A. Gordon's B. Beefeater C. Cardhu
D. Booth's E. Dixon's

五、简答题

1. 请列举六种中国著名的绿茶, 并简要介绍其特点。
2. 简述“维也纳咖啡”的制作过程。

3. 何为酒的风格？
4. 金酒的制作原料是什么？简要介绍酒吧常用金酒的品牌。
5. 配制酒可以分为几类？请举例说明。
6. 请列举酒吧常用果汁和汽水（中英文）。
7. 在茶的饮用中应注意哪些问题？
8. 茶的饮用服务包括哪些具体的内容？
9. 威士忌的四大生产国分别是哪些？请分别说明这四个国家威士忌的特点。
10. 请简要说明特基拉酒的饮用方法。

模拟测试题答案

一、填空题

1. 酒精饮料 非酒精饮料 2. 茶 咖啡 可可 3. 发酵茶
半发酵茶 不发酵茶 4. 汤力水类 柠檬水类 可乐类 5. 酒化
原理 糖化原理 6. 发酵工艺 蒸馏工艺 陈化工艺 勾兑工艺
装瓶工艺 7. 标准酒度表示法 英制酒度表示法 美制酒度表示法
8. 发酵酒 蒸馏酒 配制酒 9. 酵母 麦芽 啤酒花 水
10. 金酒 威士忌 白兰地 伏特加 朗姆酒 特基拉酒

二、判断题

1. 2. 3. × 4. × 5. × 6. × 7. × 8. 9. 10.

三、单项选择题

1. C 2. B 3. B 4. A 5. C 6. B 7. A 8. B 9. B 10. D

四、多项选择题

1. AC 2. BCD 3. ADEF 4. ACD 5. ABD

五、简答题（略）

第一节 鸡尾酒概述

一、鸡尾酒的起源和定义

1. 鸡尾酒的起源和发展

鸡尾酒的起源已无从考证，但有一点是可以肯定的，那就是它诞生于美国。最初，鸡尾酒指一种量少而性烈的冰镇混合饮料，后来经过不断发展变化，其定义演变成：将两种或两种以上的饮料，通过一定的方式，混合而成的一种新口味的含酒精饮品。

关于鸡尾酒一词的由来，众说纷纭，流传着许多不同的传说故事。其一，由于构成鸡尾酒的原料种类很多，而且颜色绚丽，丰富多彩，犹如公鸡尾部的羽毛一样美丽，因此，最早人们将这种不知名的混合饮料称为鸡尾酒。其二，鸡尾酒一词源于法语单词“COQUETEL”，据说这是一种过去经常被用来调制混合饮料产于法国波尔多地区的蒸馏酒。其三，鸡尾酒一词出现在上个世纪的斗鸡比赛中。斗鸡比赛大概比现在所有体育比赛的历史都要长，因此，当时每逢斗鸡比赛，必然盛况空前。获得最后胜利的公鸡的主人，会被组织者授予奖品或更确切地说是战利品——被打败的公鸡的尾毛。当人们向胜利者敬酒时，祝词往往是“On the Cock's Tail !”，鸡尾酒一词也就由此而来。其四，美国独立战争期间，英国将领康华利率领的英国军队和华盛顿率领的美法联军决战于弗吉尼亚的约克镇。当时，有位女士蓓蒂丝·法兰根在约克镇附近开

了一家小酒店，自然而然地，蓓蒂丝的小酒馆成为军官的聚会场所。蓓蒂丝发明了一种饮料，名叫“臂章”，据说可以提神解乏。军官们到此休息、放松，“臂章”使他们士气大振，嬉笑怒骂间，蓓蒂丝总被讥笑为“最美丽的小母鸡”，而且是隔壁讨厌的保皇党所养的那一只。蓓蒂丝气不过，趁夜黑风高之际，将仇人的母鸡全宰了，来了个“全鸡大餐”。不仅如此，连公鸡的尾巴也拔了下来，用来装饰“臂章”。从此，人们便把“臂章”称为鸡尾酒。

第一次有关“鸡尾酒”的文字记载是在1806年，美国的一本叫《平衡》的杂志，记载了鸡尾酒是用酒精、糖、水（或冰）或苦味酒混合而成的饮料。

1920年，由于美国禁酒法规的施行，鸡尾酒在美国很快流行起来。鸡尾酒在美国流行后被传到英国和世界各地，1920—1937年被称为“鸡尾酒”的时代。第二次世界大战期间，鸡尾酒在军人、青年男女中十分流行。二战后，鸡尾酒成为人们休闲、社交的一种流行时尚。鸡尾酒之所以流行，一是因为它具有特殊的色、香、味，能吸引众多的消费者，二是因为酒稀释淡化后能被大多数人尤其是女士接受。

1862年，由杰里·托马斯（Jerry Thomas）撰写的第一本关于鸡尾酒的专著《如何配制饮料》出版了。杰里·托马斯是鸡尾酒发展的关键人物之一，他走遍欧洲大小城市，搜集配酒秘方，并开始配制混合饮料。从那时起鸡尾酒开始成为人们用餐和闲暇时所喜爱的饮品。托马斯使鸡尾酒变成当时最流行的酒吧饮料。20年后，哈里·约翰逊编撰的《调酒师手册》出版了。随后又有许多关于鸡尾酒的书籍出版，但这些书中仍存在诸多不足之处。直到1953年，全世界第一本权威性鸡尾酒调酒专著《英国调酒师协会国际酒水指南》正式出版，该书成为全世界调酒师的工作指南。

鸡尾酒不仅具有酒的基本特性，而且还具有一般饮料所具有的营养、保健功能。鸡尾酒以其多变的口味、华丽的色泽、美妙的名称，博得了大多数人的喜爱。没有任何一种饮料能像鸡尾酒那样适合任何场合，为大多数人所喜爱。近十年来，鸡尾酒开始在我国流行起来。

2. 鸡尾酒的概念和简介

鸡尾酒是由两种或两种以上的酒或由酒掺入果汁配制而成的一种饮品。具体地说鸡尾酒是一种量少的冰镇饮料，是以蒸馏酒或酿造酒为基酒，配以其他调酒辅助材料（利口酒或其他辅料），按一定的比例，采用不同的方法配制而成的一种色、香、味、体俱佳并具有一定名称的

混合饮料。鸡尾酒属于混合饮料，但并不是所有的混合饮料都是鸡尾酒。

美国的韦氏字典是这样注释的：鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒。它是以朗姆酒、威士忌或其他烈酒、葡萄酒为基酒，再配以其他辅料，如果汁、蛋清、苦精、糖等用搅拌或摇晃法调制而成的，最后再饰以柠檬片或薄荷叶。

最后，我们再引用美国调制鸡尾酒的权威厄思勃里的话对鸡尾酒一词作全面深入的介绍：鸡尾酒应是增进食欲的滋润剂，绝不能背道而驰。按照定义，即使酒味很甜或使用大量果汁调和，也不要远离鸡尾酒的范畴；鸡尾酒既能刺激食欲，又能使人兴奋，创造热烈的气氛，否则就没有意义了，巧妙调制的鸡尾酒是最美的饮料；鸡尾酒必须有卓绝的味道，为此，舌头的味蕾应充分张开，这样才能尝到刺激味道，如果太甜、太苦、太香都会掩盖酒味，降低酒的品质；鸡尾酒需要足够的冷却，所以应用高脚酒杯，烫酒最不合适，调制时需加冰，加冰量应严格按配方控制，冰块要化到要求的程度。

鸡尾酒非常讲究色、香、味、形的兼备，故又称艺术酒。

最初的鸡尾酒饮料市场，主要为男人们独享的辣味饮料所占据。后来，随着鸡尾酒的广泛饮用和进入各种社交场合，为满足那些不能承受酒精的饮用者，才派生出了适合妇女口味的甜味饮料。到了美国的禁酒年代（1920年1月17日—1933年12月5日），制作无酒精混合饮料的技术突飞猛进，从而奠定了今天的苏打类饮料的基础，当时被称为软饮料。它利用鸡尾酒的调制形式，调制成无酒精饮料。

鸡尾酒的历史不过一个多世纪，风行世界各国也不过几十年的光景。一直以来，人们对于鸡尾酒的态度是褒贬不一的。有人认为配制鸡尾酒是“酒盲”的行为，把极名贵的干邑、威士忌、葡萄酒糟蹋得不成样子，多年精心酿制成的色、香、味、体全被破坏于瞬间，他们反对饮用混合酒；另一些人却认为鸡尾酒开辟了酒的新的色、香、味的领域，还创造了只能意会不能言传的美妙意境，饮用鸡尾酒是一种艺术享受。实践证明，鸡尾酒以它特有的魅力赢得了人们的赞誉，各种配方层出不穷，成为酒吧中不可缺少的饮料。

鸡尾酒自身的世界性传播可追溯到100多年前的美国，当时美国的制冰业正向工业化迈进，这无疑为鸡尾酒的迅速发展奠定了基础，使得美国成为当时鸡尾酒最为盛行的一个国家，那里的调酒师的技艺是最高超的。后来，美国禁酒法的颁布使酒吧调酒师（Bartender）大量外

流，他们到法国或英国后，亦促成了欧洲乃至世界鸡尾酒黄金时代的到来。

二、鸡尾酒的结构

不论鸡尾酒的配方多么复杂，鸡尾酒的基本组成结构概括起来只有三项：基酒、辅料、装饰物。

1. 基酒

基酒主要以烈酒为主，又称鸡尾酒的酒底。通常以白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加、特基拉酒为酒底，其含量较高，往往达到甚至超过总量的一半，个别的（如长饮类）也低于一半。一般用一种烈性酒，以确定鸡尾酒的酒味。在有些情况下，也可用两种烈性酒为基酒，但不能用更多的不同烈性酒，否则会导致气味混杂而破坏酒味。也有些鸡尾酒用开胃酒、餐后甜酒、葡萄酒或香槟等做基酒。个别的鸡尾酒不含酒精，是用软饮料配制而成的，但这种情况不多。

酒吧中用于调制鸡尾酒的基酒有两类。一类称为“供客人点用的基酒”，是客人根据酒的品牌点叫的，这类酒往往用来纯饮或加冰饮用，按份出售。因其成本较高，一般不用来调制鸡尾酒。另一类称为“吧台基酒”，是酒吧选用的一些质量较好、成本较低且属于流行牌子的烈酒，是根据标准配方选定的，酒的牌子比较固定，专用于调制鸡尾酒。

在酒吧中，葡萄酒和香槟需要特别注意，一般来说是不能拆散零卖的。因为葡萄酒和香槟一开瓶后，酒的质量在几小时内便会发生变化，红葡萄酒开瓶后3~4小时酒的质量在氧气的作用下便会改变，白葡萄酒开瓶后也只能在冰箱中保存3天左右。香槟酒开瓶后，即使用香槟塞盖上，气体也会在1天内跑掉60%以上，所以在选用葡萄酒和香槟酒作散装出售或调酒专用时要小心，只能选用价格比较便宜的牌子，对于这些称为“酒吧专用红酒”“酒吧专用白酒”和“酒吧专用香槟酒”的酒，通常酒水供应商也会给以优惠的价格。

在酒吧中，基酒在调制时的分量有很明确的规定，以控制瓶酒在散卖时的杯数。这个规定称为“基酒或其他酒拆散零卖的分量标准”（Pouring Measurement Standard）。下面给出基酒或其他酒拆散零卖的分量标准，如表4—1所示。

2. 辅料

调制鸡尾酒，除基酒外，还需要加色加味溶液、调缓溶液和传统的香料、香精、色素等辅料。

(1) 加色加味溶液。这类辅料又称为配酒，是调酒中必不可少的加

色加味剂。配酒主要包括开胃酒类、葡萄酒类、香槟及利口酒类。调酒时常用的配酒有以下几种。

1) 味美思酒 (Vermouth)。意大利产的马天尼 (Martini)、仙山露 (Cinzano)、杜瓦尔 (Duval) 都是最佳的。

表 4—1 基酒或其他酒拆散零卖的分量标准

酒 名	每份标准定量	瓶酒容量 (毫升/ 瓶)	实际销售量 (杯/ 瓶)
一般价格的金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加、特基拉酒	28 毫升 (1 盎司)	680 ~ 750	22 ~ 24
X.O、蓝带、轩尼诗等干邑	28 毫升 (1 盎司)	680 ~ 750	23 ~ 26
金巴利等开胃酒	42 毫升 (1.5 盎司)	1 000	21
雪利酒、波特酒	56 毫升 (2 盎司)	680	11
其他餐后甜酒	28 毫升 (1 盎司)	620	21
白葡萄酒	2/3 杯	680	—
红葡萄酒	1/2 杯	680	—
中国白酒	56 毫升 (2 盎司)	680	12

2) 葡萄酒及香槟酒 (Wine & Champagne)。用一般国家名酒 A.O.C. 就可以。

3) 咖啡甘露酒 (Kahlua)。深褐色，巧克力味，甜浓。

4) 红石榴糖浆 (grenadine)。红色、味酸甜。

5) 红醋栗糖浆 (curant syrup)。紫红色，酸甜，酸味与石榴糖浆不同。

6) 覆盆子糖浆 (raspberry syrup)。红色，比石榴糖浆甜些，调宾治用。

7) 草莓糖浆 (strawberry syrup)。红色，草莓味。

8) 黑加仑糖浆 (cassis syrup)。紫红色，味道和黑加仑利口酒相似。

9) 杏仁糖浆 (almond syrup)。法国称为 orgeat，意大利称 orzata。

10) 糖浆 (sugar syrup)。指由调酒师自己配制的含糖量 50% 的溶液。

11) 苦精 (bitters)。苦精也称苦汁，或叫安哥斯特拉苦汁，也称

“必打士”，一般在调制鸡尾酒需要时，仅用二三滴即可，一般人都不太适应它的怪味，且售价昂贵，故较少用。通常备贮的苦汁有两种，一种是橙必打士，另一种是安哥斯特拉必打士。苦精虽然统称为必打士 (bitters)，但在混合酒的配方中，不用必打士命名，而用其商标名称，如金巴利 (Campari)、杜本内 (Dubonnet)，属于开胃酒类。

12) 绿薄荷酒 (Crème de Menthe Green)。绿色，薄荷味，调彩虹酒必备。

13) 白薄荷酒 (Crème de Menthe White)。无色，调彩虹酒必备。

14) 红薄荷酒 (Ruby)。不常见。

15) 白可可酒 (Crème de Cocoa White)。可可味无色甜酒，用于调配多种鸡尾酒。

16) 棕可可酒 (Crème de Cocoa Brown)。深棕褐色，可可味甜酒。

17) 巧克力樱桃酒 (cherry sulsse)

18) 樱桃酒 (cherry heering)

19) 橙皮酒 (cointreau)

20) 蜂蜜酒 (drambuie)

21) 美国柚酒 (forbidden fruit)

22) 紫罗兰酒 (Crème Violete)

23) 橙味甜酒 (curacao)

24) 茴香甜酒 (anissette liqueur)

(2) 调缓溶液。调缓溶液的原料主要是碳酸饮料及果汁，其作用主要是使酒体度数下降，但不改变酒体风味。

1) 矿泉水 (mineral water)。营养丰富，口感良好，含有钾、钠、钙、磷、铁、铜、锌、铝、锰等人体不可缺少的矿物质。矿泉水无疑是调兑鸡尾酒及混合饮料的最佳用水。因其产地不同，所含的矿物质不同，味道亦不同。矿泉水以法国的“巴黎水”和“依云”最为有名。

2) 可乐饮料 (cola)。指在含有咖啡因和柯拉宁的柯拉籽提炼液中，加入砂糖和多种香料后，用苏打水稀释制成的饮料。其中以可口可乐、百事可乐最为著名。除此以外，尚有许多国家的众多厂商出产不同的可乐饮料。各家配方不尽相同，各具特色。

3) 姜汁 (ginger ale)。以生姜为原料，加入柠檬、香料，再用焦麦芽着色制成的碳酸水。辣滋滋的刺激味，会使饮用者食欲骤增，情绪高涨。作用同苏打水，适用于各种鸡尾酒的调配。

4) 汤力水 (tonic water)。诞生于英国，在欧美又称奎宁水。最初

是作为滋补剂的商品名称，为工作于热带殖民地的英国人饮用，以后发展成为女性开胃饮料。第二次世界大战后，人们发现它易与金酒调和，由此诞生了世界闻名的金汤力鸡尾酒。另外，它与其他蒸馏酒也易调制，如与伏特加可调兑成伏特加汤力鸡尾酒。汤力水无色透明，含有奎宁（又称金鸡纳霜），入口略带咸苦味，后味却很爽口。

5) 苏打水 (soda water)。指含有二氧化碳和矿物质的水。因在生成二氧化碳时使用了苏打而得名。营养价值一般，但二氧化碳可刺激肠胃，使人产生舒爽感，有促进食欲的功效。通常冰镇至 4~6℃ 左右，用于调制长饮类鸡尾酒。另外，对苏打水进行再加工，加入砂糖、香料、酸味、色素等，可制成柠檬碳酸水、汽水、柠檬汽水等，而著名的汤力水就是在苏打水中添加了滋补健身的奎宁等物质精制而成的。

6) 鲜果汁 (fresh juice)。此处的鲜果汁是指用水果刚刚榨出的纯果汁。在调配鸡尾酒时，一般要求使用鲜果汁，但是出于经济上的考虑，也可使用瓶、罐装的纯果汁。

7) 果汁 (juice)。这里指为方便起见而使用的瓶、罐装果汁，如橙汁、柠檬汁、葡萄汁、菠萝汁、桃汁等。

葡萄汁 (grape juice)。有红、白两种。一般不用鲜葡萄挤压出汁，而使用兑水稀释的罐装浓缩葡萄汁，用来调伏特加。

柠檬汁 (lemon juice)。用新鲜的汁，瓶装的只能供急用，是最常用的果汁调缓剂。

青柠汁 (lime juice)。用新鲜的汁，瓶装的只作备用，也是较常用的果汁调缓剂。瓶装的青柠汁以“屈臣氏”牌的为多见。

菠萝汁 (pineapple juice)。用鲜的或冷藏鲜罐装的较好。

番茄汁 (tomato juice)。有新鲜的和罐装的，酒吧多用罐装的。

西柚汁 (grapefruit juice)。冷藏鲜的或罐装的皆可。

8) 番石榴酱 (guava jelly)。用来调朗姆酒。

9) 芒果酱 (mango nectar)。用来调朗姆酒。

10) 辣椒汁 (tabasco pepper sauce chili sauce)。朱红色，用红辣椒精制而成。

11) 唛汁 (lea & perrins sauce)。俗称美国酱油。

(3) 香料。调制鸡尾酒的原材料中，香料所占的比例非常小，但在其中却占有极其重要的地位。美国食品法称香料为增加食品风味的芳香性植物物质。香料种类繁多，简介如下：

1) 肉豆蔻。印度尼西亚、东非、加勒比海诸岛等地多有出产，具

有较强的刺激性，甜香味，可消除肉类的腥味，常用于蛋白或牛奶调制的鸡尾酒中。

2) 桂皮。具有柔和芳香的甜辣味香料。每年雨季来临后采集嫩枝，将皮剥下，团成团儿干燥而成。

3) 丁香。原产于印度尼西亚的马鲁古群岛，现在，坦桑尼亚的桑给巴尔岛和奔巴岛为世界主要丁香产地。我国南方部分地区也有较多的生产。

4) 丁香树花。开丁字花，芳香扑鼻，香飘百里，又名百里香。在花蕾绽开、花色显红时摘取暴晒 1 星期左右，色变紫褐时即成。

5) 黑（白）胡椒。马来西亚、印度尼西亚、印度、中国等为主要出产国。产地不同，香味或辣味也有区别。黑、白胡椒并非异种，而是同一种植物的籽儿。尚未成熟时摘下，日光下暴晒，干燥而成黑胡椒；完全熟透后采摘，剥掉外皮而成白胡椒。欧洲市场白胡椒势众，美国市场黑胡椒走红。粒状胡椒现用现磨又比用胡椒粉更为讲究。

6) 薄荷。薄荷种类繁多，胡椒薄荷和绿薄荷在欧美国家多作香茶使用。日本薄荷，香气稍逊，薄荷脑含量却较丰富；中国薄荷品种较多，多用于出口和医药食品制造方面，如常见的润喉片、薄荷糖等。调制鸡尾酒时使用其嫩芽，会产生独特的清爽口感，再饰以鲜叶，更会使人生津止渴，心旷神怡。

7) 全味胡椒。产地限于加勒比海诸岛、拉丁美洲地区，因以牙买加为主，又称牙买加胡椒。它是一种藤本类常绿植物，干燥后变黑，类似黑胡椒。多半为野生自然生长。说到全味，容易使人产生多种香料混合物的感觉，其实不然，它是一种单一香料。全味是指它具有桂皮、丁香、肉豆蔻等植物的香味。

8) 红辣椒。分西班牙产和匈牙利产两种。辣味柔和、香气浓郁、色泽鲜红，是烹调和制作辣酱油不可缺少的调料。

9) 药草。又称香草、味草等。在美国，常将它们的叶子干燥后加工成粉末状，而在欧洲则多使用鲜叶。药草品种很多，有利口酒夏尔特勒不可缺少的原料当归；有法国蜗牛菜的调味佳品龙艾；有味美思酒的原料苦艾等。中国的艾蒿、薄荷、紫苏、芹菜等也属药草之列。

10) 小豆蔻子。原产印度德干半岛西南沿海地区，属生姜类植物，芳香浓烈，略似樟脑，是做咖喱不可缺少的原料。

11) 龙胆。在南欧山岳地带大面积种植的龙胆属植物，春季时采集龙胆根，可作龙胆苦味酒的原料。

12) 蒜末。烹制中、法、意等菜肴时不可缺少的调味品，其中加入食盐、干燥剂的称蒜盐。

13) 元葱末。多用于烹制青菜类菜肴，尤其适用于青椒菜肴，其中加入食盐的称为元葱盐。

(4) 香精和色素

1) 香精。从植物中提取香气成分制成的精油状浓缩香料。现在市场上出售的多为人造香精。

2) 胭脂红色素。从胭脂虫身上提取的食用红色素。中美洲的墨西哥、危地马拉等国生长着大量的仙人掌，上面有大量胭脂虫繁殖着。人们采集受精的雌虫，过热水后烘干磨成末，最后浸入水中制成。

3) 焦麦芽。指烘焙的大麦芽，多作威士忌、白兰地、黑啤酒等的色素使用。

(5) 其他辅料

1) 牛奶。鸡尾酒中，除牛奶宾治一款外，所使用的大都是“无糖炼乳”。其做法是将牛奶蒸发浓缩至原来的 $1/2 \sim 1/3$ ，呈奶油状即成。无糖炼乳久放有酸味，能在鸡尾酒中分解。

2) 奶油。使用奶油分离器，将牛奶分成脂肪乳和脱脂乳两部分。前者称鲜奶，用打泡机将鲜奶搅和使之膨胀，制成奶油。

3) 鸡蛋。表皮粗涩，无黑斑点为鲜蛋。鸡尾酒配方中，一个蛋黄，指一个鸡蛋中的蛋黄；一个蛋白，指一个鸡蛋中的蛋白。调制鸡尾酒时，不能直接把鸡蛋打入摇晃器中，而要先打入其他容器中，确认新鲜后再倒入摇晃器中。

4) 砂糖。鸡尾酒中多用粒状砂糖或方糖，砂糖粉等也常使用。

5) 食盐。要求细的精盐，又称幼盐。

6) 咖啡。调酒时，不宜使用苦味太浓的咖啡。

(6) 冰 (ice)。冰凉是鸡尾酒的生命。冰在鸡尾酒中的作用非同小可，冰的选用也大有学问，电冰箱制出的冰，冻结不完全，内含大量空气，有损饮料的品味，专业上一般不予使用；刚敲碎的冰，棱角分明，易溶于水，也会影响饮料的原味，最好不要直接使用，而要先用凉开水冲一下，待棱角消除后再使用。制冰机制出的冰大都属专业用冰，质量较好，可直接使用。根据鸡尾酒的种类，需用大小不同、形状各异的冰。

1) 冰块 (cube ice)。边长为 3 厘米的近似立方体状冰块为使用最广的冰块，可放入摇晃器和酒杯中。

2) 粗碎冰 (crushed ice)。用冰锥等敲碎的直径为 3~4 厘米的不规则冰块。

3) 碎冰 (shaved ice)。近似于冰渣状，多用于热带鸡尾酒，可用干毛巾或食品袋包上冰块，用木槌或冰锥等击成碎屑。

4) 大冰块 (lump of ice)。指每块重 50 克以上的大块冰。多用于鸡尾酒会中的宾治饮料。

5) 冰坨 (block of ice)。又称岩石冰。是将大块冰击打成直径 7~8 厘米的冰坨，主要用于岩石酒 (on the rocks) 类鸡尾酒。

3. 装饰物 (garnish)

点缀鸡尾酒的装饰物，以其芳香和色彩烘托鸡尾酒。标准的鸡尾酒均有规定的并为之相适应的点缀饰物。即使其他配方相同，只有点缀饰物不同，鸡尾酒名也会不同。当然，熟练的调酒师可凭着各自的感觉和经验，跳出既定的框框，给各色鸡尾酒以独特的点缀，这也正是鸡尾酒调制中的一大乐趣。但需要指出的是，并不是每款鸡尾酒都可以任意装饰。装饰物的制作要遵循一定的原则，如色泽的搭配与载杯是否协调等。如果没有把握，宁可不加装饰也不能给人一种“画蛇添足”之感。

另外，有些特定的鸡尾酒款式，其装饰有双重功效。除装饰外，还有调味效果，更不能轻易改动了。例如“马天尼”中的柠檬皮和“品姆杯”中的青瓜皮，因其能改变酒的香味，所以它们实际上就是鸡尾酒的调味副材料，要严格遵照配方。而另外一些装饰物，仅局限于装饰功能，只要不影响其固有的风格，稍有改动，也是允许的。

总之，一杯鸡尾酒的外观应该有很大的吸引力，艺术装饰往往就成为这杯酒的标志，看到了盛载的杯子和酒的颜色，以及它的装饰物，也就可以大致猜到它是一杯什么款式的鸡尾酒或哪一类鸡尾酒了。如用樱桃金酒为基酒，调和绿薄荷酒、柠檬汁、菠萝汁、香槟酒而成的“假日绿洲”鸡尾酒，其装饰是在酒面上插放一支薄荷叶，杯沿上放置一块切割成三瓣的柠檬皮，人们透过香槟杯里碧绿的液体，再看到翠绿的薄荷叶和黄色的柠檬皮，不仅有清爽之感，还可以一目了然地洞察到这款鸡尾酒的味道，这确实是表里一致的佳作，真能使人不饮先醉！

(1) 常见装饰物。鸡尾酒是装饰性极强的艺术酒，因此，需要准备好足以应付调制多种鸡尾酒的装饰用附加物，甚至要贮存各类水果供放入酒内或附在载杯旁，从而提高鸡尾酒的观赏性和品尝性。装饰用材料通常应备足以下几种：

1) 樱桃 (cherry)。一种植物的果实，经常用的有红、绿、黄、黑四色，市场上有瓶装罐头出售。

2) 橄榄 (olive)。又称酿橄榄，产于地中海，体积小，通常用盐渍，罐装出售，适用于“马天尼”等鸡尾酒。

3) 洋葱 (cocktail onions)。又称“珍珠洋葱”，大小如小指头第一节，圆形，透明，故称“珍珠”。

4) 丁香 (clove)。使用时，花苞不能弄碎，整朵放在热饮内很美观。

5) 草莓 (strawberry)。常用于调精美鸡尾酒，作装饰物也非常美观。

6) 黑枣 (black plum)

7) 花生 (peanut)

8) 椰丝蓉 (coconut)

9) 银丸 (糖制) (silver ball)

10) 柠檬 (lemon)

11) 橙 (orange)

12) 梨 (pear)

13) 香蕉 (banana)

14) 荔枝 (lichee)

15) 青瓜 (cucumber)

16) 鲜薄荷叶 (fresh mint)

17) 菠萝 (pineapple)

18) 苹果 (apple)

19) 芒果 (mango)

20) 木瓜 (papaya)

21) 蜜瓜 (melon)

22) 西瓜 (water melon)

23) 哈密瓜 (hami melon)

24) 龙眼 (longan)

25) 番石榴 (guava)

26) 黑加仑子 (currant)

27) 西柚 (grapefruit)

28) 奇异果 (kiwi fruit)

29) 桃 (peach)

30) 西梅 (prune)

31) 鸡尾酒签 (cocktail pick)。用以刺穿小型原料 (如果品) 放于酒中。

32) 调酒棒 (mixing stirrer)。这种棒可特制, 带有各式的图案, 富有纪念性和装饰性。

33) 杯垫 (coaster)。它可增强鸡尾酒的装饰性, 通常在酒杯垫纸上印有各种不同的图案和风光图画。

34) 糖粉及盐霜 (sugar and salt)。常用糖粉或盐霜点缀杯口。

35) 豆蔻粉。撒在饮品表面。

此外, 如小伞、彩带、鲜花、树叶也经常被选用。

(2) 装饰形式及装饰物的制作。常见的装饰形式有:

小樱桃挂杯 (red cherry on glass rim);

酒签穿小樱桃 (red cherry with pick);

酒签穿橄榄 (olive with pick);

酒签穿小洋葱 (onion with pick);

柠檬片 (圆形和半圆形) (slice lemon);

柠檬角 (lemon wedge);

橙角和樱桃 (orange wedge & cherry);

柠檬头 (lemon head);

一束薄荷叶 (sprig of mint);

菠萝角和樱桃 (pineapple wedge & cherry);

螺旋形柠檬皮 (twist lemon);

整个柠檬皮 (whole lemon peel);

杯边沾上盐 (rim glass with salt);

杯边沾上糖 (rim glass with sugar);

芹菜做成棒状 (celery stick);

黄瓜片 (slice of cucumber);

黄瓜皮 (cucumber peel);

面上撒豆蔻粉 (sprinkle with nutmeg on top);

吸管穿红樱桃 (red cherry with straw) 等。

下面介绍几种常见装饰物的制作。

1) 柠檬和橙的切法与装饰法。用柠檬和橙的装饰法很多, 可以将柠檬 (橙) 切成圆形片或半圆形片, 也可以切成块, 或者用柠檬 (橙) 和樱桃配合, 下面具体介绍制作方法。

圆形柠檬片、橙片。先将柠檬或橙横向切片，然后直接投入载杯内作装饰（见图4—1）；也可再沿半径切出一个开口，然后挂杯（见图4—2）；还可将切好的柠檬片或橙片的果皮和果肉分开（只留最上面不切），然后让果皮悬在杯外，果肉留在杯内（见图4—3）。

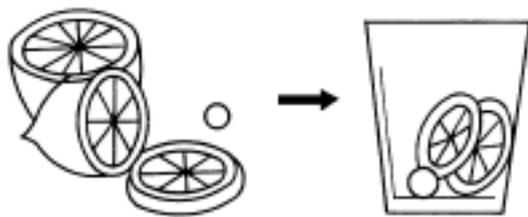


图 4—1 柠檬片或橙片投入杯内

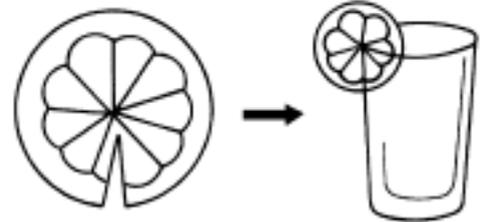


图 4—2 柠檬片或橙片挂杯方法一

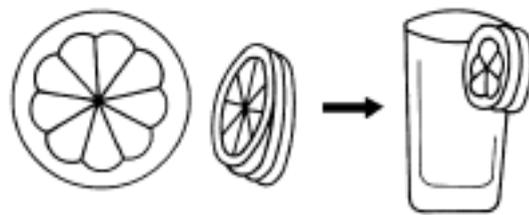


图 4—3 柠檬片或橙片挂杯方法二

半圆形柠檬片、橙片。先将柠檬或橙横切成半圆形片，然后挂在杯口装饰（见图4—4）。

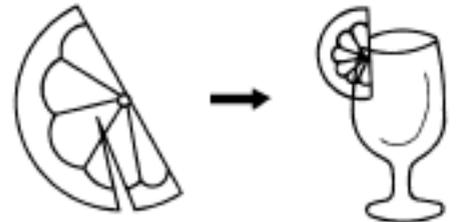


图 4—4 半圆形柠檬片、橙片

柠檬块、橙块。先将柠檬或橙纵向切成 1/8，然后用刀将果肉与果皮分开（只留最上面不切），再让果皮悬在杯外，果肉留在杯内挂杯（见图4—5），也可以切出如图4—6所示的形状嵌在杯口。

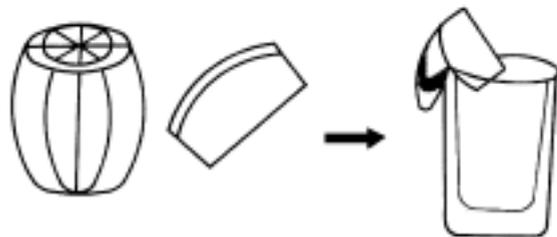


图 4—5 柠檬块、橙块挂杯方法一

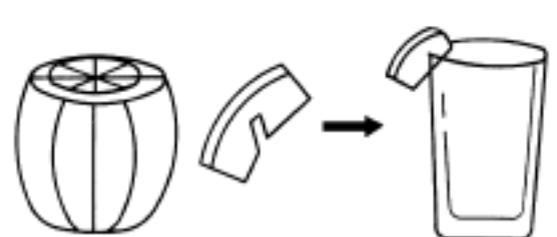


图 4—6 柠檬块、橙块挂杯方法二

螺旋形柠檬皮。将柠檬皮削成螺旋形，挂在杯边，使果皮垂入杯内（见图4—7）。

柠檬皮和红樱桃。将柠檬的果肉挖空，然后用鸡尾酒签同红樱桃穿在一起横放于杯口（见图4—8）。

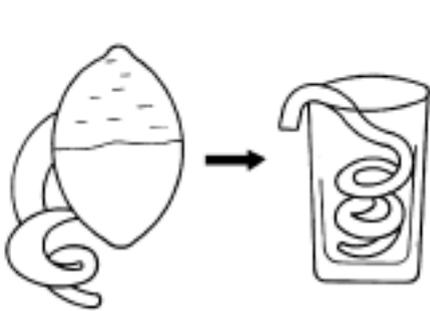


图4—7 螺旋形柠檬皮

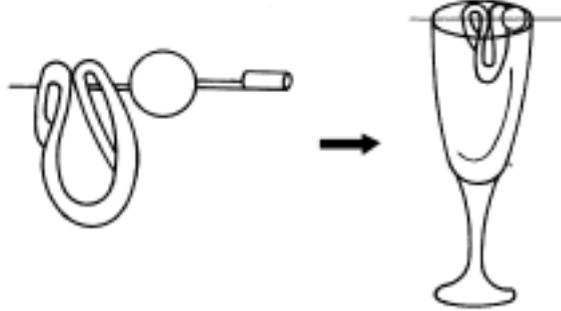


图4—8 柠檬皮和红樱桃

酒签穿橙（柠檬）片和红樱桃。将橙片或柠檬片切成1/2，然后用酒签连同红樱桃一起穿起来，直接投入杯中（见图4—9）。

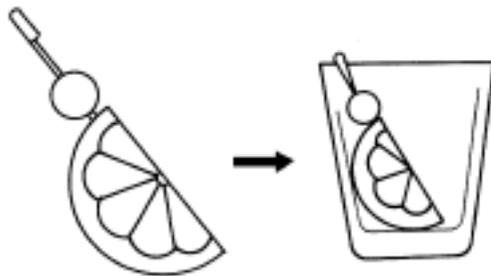


图4—9 酒签穿橙（柠檬）片和红樱桃

2) 菠萝的切法和装饰法

菠萝条的切法。将菠萝纵向切成1/4，再切成细长条，并除去外皮，切成适当的厚度后，用酒签穿起来作装饰（见图4—10）。

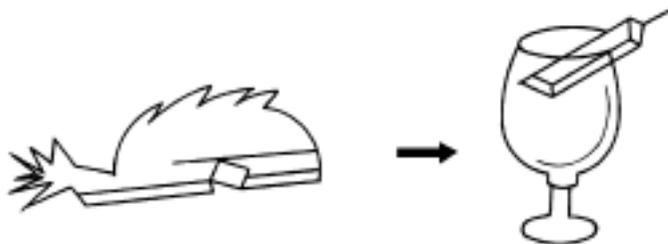


图4—10 菠萝条的切法

菠萝块的切法。将菠萝横向切成厚度适当的块，去皮，再取1/8，切成一小块，用酒签连同红樱桃一起穿起作装饰（见图4—11）。

带叶菠萝块。将菠萝横向切成两半，去皮，再纵切成1/8厚的

片，菠萝片开口挂在杯边（见图 4—12）。

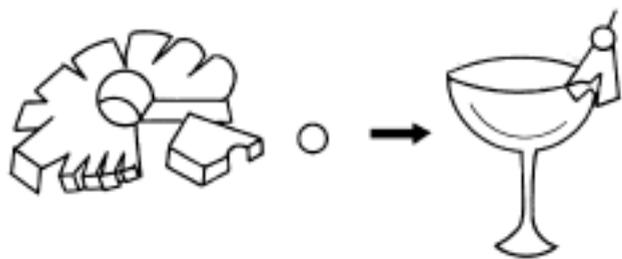


图 4—11 菠萝块的切法

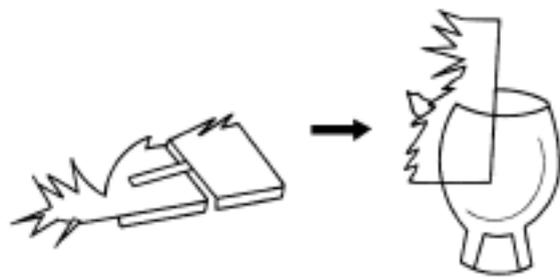


图 4—12 带叶菠萝块

3) 芹菜的切法和装饰方法。先洗净芹菜根部的泥土，去老叶，嫩叶可留用，将芹菜杆纵切成两半（不是很粗的杆可以不纵切），测量酒杯的高度，将芹菜切成长短合适的段备用（见图 4—13）。切好后暂时不用的需浸在干净的水中，以免变色。

4) 橄榄的装饰方法。用酒签插一粒橄榄，然后投入杯内作装饰（见图 4—14）。

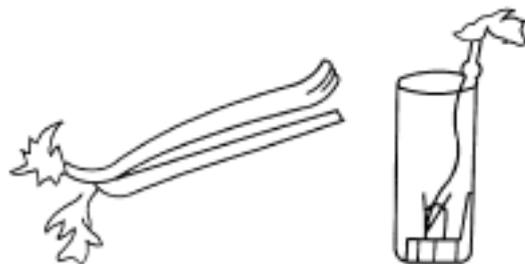


图 4—13 芹菜的切法和装饰方法

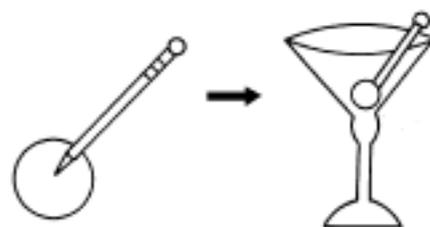


图 4—14 橄榄的装饰方法

5) 樱桃的装饰方法

小樱桃挂杯。将小樱桃开一小口挂于杯口即可（见图 4—15）。



图 4—15 小樱桃挂杯



图 4—16 酒签穿樱桃

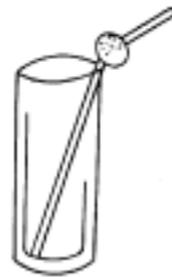


图 4—17 吸管穿红樱桃

酒签穿樱桃。用酒签插一粒樱桃，然后投入杯内作装饰即可（见图 4—16）。

吸管穿红樱桃。用吸管穿入红樱桃当中，并将红樱桃提至吸管打弯处，剔除吸管中的果肉后放入杯内即可（见图 4—17）。

6) 酒签穿小洋葱。同酒签穿樱桃。

7) 盐圈杯和糖圈杯。将杯口在柠檬切面上浸湿，然后倒扣在装有盐粉或糖粉的碟子中转动，使杯口均匀地沾上盐霜或糖粉（见图 4—18）。



图 4—18 盐圈杯和糖圈杯

8) 酒面上撒豆蔻粉。在调好的酒液中，均匀地撒少许豆蔻粉即可。

三、鸡尾酒的配方 (cocktail recipe)

一杯混合饮料或鸡尾酒成功与否在于各种成分间的关系是否合理，以及载杯、冰、饮品成分间的关系是否合理。经过谨慎的计算各种成分的用量和合理选用载杯及装饰物，便得到饮品的标准配方。标准配方包括：基酒的数量、调辅料及附加成分的数量、所用载杯、装饰物及装饰方法。

配方的表现形式有两种。第一种是按照国际惯例，根据鸡尾酒的标准口味确定用料间的比例。一杯就以 10 份作为量的单位，这是因为酒杯的大小不能统一。这样可以根据杯子容量的大小和鸡尾酒的口味比例来决定正确的分量， $5/10$ 表示所要调制的酒的份额的一半。第二种配方形式是酒杯的容量已经固定，根据固定的容量和鸡尾酒口味的比例来确定出各种材料的具体用量，如 1.5 盎司或 42 毫升，这种方式适用于一个固定的酒吧或同一宾馆饭店中的不同酒吧以达到鸡尾酒口味的一致。不管使用哪种配方的表现形式，都不能改变鸡尾酒的标准口味。

四、鸡尾酒的分类

世界上各种混合酒约有 2 000 ~ 3 000 种，分类方法也多种多样：

1. 按混合方法分类

(1) 短饮类 (short drink)。此类酒精含量较高，香料味浓重，放置时间不宜过长，如马天尼 (Martini)、曼哈顿 (Manhattan) 均属此类，通常用短杯提供。

(2) 长饮类 (long drink)。指用烈酒、果汁、汽水等混合调制的酒精含量低的饮料，是一种温和的混合酒，可放置较长时间不变质，通常放在高杯中或柯林杯中饮用，所用杯具是以酒品的名称命名的。

(3) 热饮类 (hot drink)。此类与其他混合饮料最大的区别是用沸

水、咖啡或热牛奶冲兑，如托地 (Toddy)、热顾乐 (Grog) 等。

2. 按鸡尾酒的基酒分类

(1) 白兰地 (Brandy) 类鸡尾酒。此类是以白兰地为基酒调制的各款鸡尾酒，如亚历山大 (Alexander) 等鸡尾酒。

(2) 威士忌 (Whiskey) 类鸡尾酒。此类是以威士忌为基酒调制的各款鸡尾酒，如酸威士忌 (Whiskey Sour)、曼哈顿 (Manhattan) 等。

(3) 金酒 (Gin) 类鸡尾酒。此类是以金酒为基酒调制的各款鸡尾酒，如马天尼 (Dry Martini)、红粉佳人 (Pink Lady) 等。

(4) 朗姆酒 (Rum) 类鸡尾酒。此类是以朗姆酒为基酒调制的各款鸡尾酒，如自由古巴 (Cube Libre) 等。

(5) 伏特加 (Vodka) 类鸡尾酒。此类是以伏特加为基酒调制的各款鸡尾酒，如咸狗 (Salty Dog)、血玛丽 (Bloody Mary) 等。

(6) 特基拉酒 (Tequila) 类鸡尾酒。此类是以特基拉酒为基酒调制的各款鸡尾酒，如玛格丽特 (Margarite) 等。

(7) 香槟酒 (Champagne) 类鸡尾酒。此类是以香槟酒为基酒调制的各款鸡尾酒，如香槟鸡尾酒 (Champagne Cocktail) 等。

(8) 利口酒类鸡尾酒。此类是以利口酒为基酒调制的各款鸡尾酒，如彩虹鸡尾酒等。

(9) 葡萄酒类鸡尾酒。此类是以葡萄酒为基酒调制的各款鸡尾酒，如凯尔等。

第二节 鸡尾酒的调制方法、原理、步骤及要求

一、鸡尾酒的调制方法

鸡尾酒的调制方法多种多样，主、副材料经过调酒师的妙手操作，几分钟之内便可变成色、香、味俱佳的饮品。调酒的方法主要有以下四种：

1. 兑和法 (building)

兑和法是将配方中的酒水按照分量依次直接倒入杯中，不需搅拌或轻微搅拌几次即可的调酒方法 (见图 4—19)，高杯类饮品、果汁类饮品和热饮等都常采用此法。

但有时也需把吧匙紧贴杯壁慢慢地将酒水倒入，以免冲撞混合，如



图 4—19 兑和法

彩虹类鸡尾酒。

彩虹酒有三色、四色、五色，甚至于七色等几种。彩虹酒是将不同色泽的酒，注入一个杯内，而各种色彩不互相混淆，层次分明，色泽艳丽，似雨后彩虹。配制彩虹酒的关键是要准确掌握各种酒的含糖度，含糖越高，其密度越大，反之则小。配制多色酒宜选用含糖、密度各不相同、色泽各异的酒。配制时，密度大的先倒入，密度小的后倒入，无糖



图 4—20 彩虹类鸡尾酒的调制

分的酒放在最后。如果不按顺序斟注，或两种颜色的酒的含糖度相差甚微，就会造成几种酒混合在一起，配制不出多色酒。操作时，不可将酒直倒入杯中，动作要轻，速度要慢，要避免摇晃，为了减少倒酒时的冲力，防止色层融合，可用一把吧匙斜插入杯内，吧匙背朝上，酒倒在吧匙背上，使酒从杯内壁缓缓流下（见图 4—20）。配制成的多色酒，不

宜久放，否则时间长了，酒内的糖分容易溶解，会使酒色互相渗透融合。配制多色酒还要掌握注入的各种颜色的酒量要相等，看上去各色层次均匀分明，酒色鲜艳。为了提高饮者的兴趣，可在制成的多色酒上点火燃烧成火焰，命名为光辉普施咖啡（Pousse Café Flambe），以增加欢乐的气氛。

用国产酒配制多色酒时，因目前含多种糖分的有色酒的品种还不

多，故有一定的困难。变通的办法是，可用糖浆加食用色素配成各色甜酒，这样也能配制成国产多色酒。

2. 调和法 (stiring)

调和法又称为搅拌法，搅拌时要使用调酒杯 (mixing glass)、吧匙 (bar spoon)、滤冰器 (strainer) 等器具。调和法有两种：调和 (stiring) 及调和滤冰 (stir & strain)。

调和法的具体方法 (见图 4—21) 是先把冰块加入调酒杯 (mixing glass)，再把酒水按配方分量倒入调酒杯中。左手拿杯，右手拿吧匙，将吧匙夹在中指和无名指之间，拇指和食指贴住长匙的上部，沿着调酒杯的内侧，顺时针迅速旋转搅动，约 10~15 转，使酒均匀冷却。搅拌时间不能太短或太长。



图 4—21 调和法

倒酒时，左手拿杯，右手用滤冰器 (strainer) 过滤冰块 (见图 4—22)，将酒水斟入载杯，如果手头没有滤冰器，可用左手拿杯，右手拿吧匙挡住冰块，将酒水滤入载杯。这种方法被称为“调和滤冰”，用这种方法调制的酒水一般使用鸡尾酒杯，如美国佬 (Americano)。有些酒

采用此法调制时不需要滤冰，则被称为单纯的“调和”。

3. 摇和法 (shaking)

摇和法也称摇晃。当某些成分(糖、牛奶、鸡蛋、果汁)不能与基酒稳定混合时，则采用调酒壶调酒。一般酒店和酒吧都使用普通调酒壶(见图4—23)，也有使用波士顿调酒壶的(见图4—24)，普通调酒壶的具

体使用方法是：先加入冰块，然后把必要的材料按配方要求有顺序地投放到壶体内。通常，壶内放入材料到6成即可，然后把壶盖和滤冰器装上，即可摇荡。拿壶的时候，右手拇指紧紧压住靠向身前的盖，其他手指握着壶体，左手中指指尖抵着壶底，食指压着滤冰器处，其他手指则围住壶体，指尖轻轻地顶住调酒壶。摇晃的时候，正确拿着调酒壶，使盖子斜靠胸前，以这样的姿势为起始，斜向上摇荡至近于眼睛高处，然后倒回原来位置，跟着斜向下摇荡，再回到原来的位置，如此反复直至材料混合在一起。滤酒时，左手握壶，右手打开壶的顶盖，将酒滤入鸡尾酒杯，酒液通过壶盖的小孔滤出，冰块则留在壶内(见图4—23)。实际工作中采用左右手对换的相反姿势或用单手摇壶也是可以的。

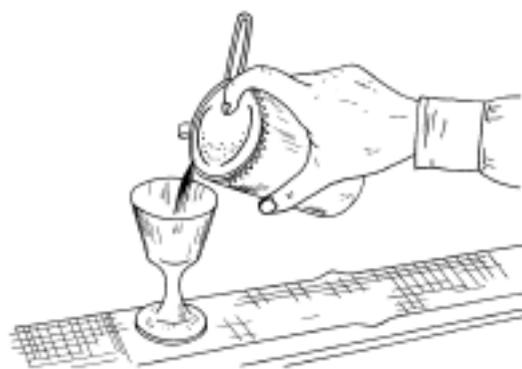


图4—22 滤冰器的使用方法

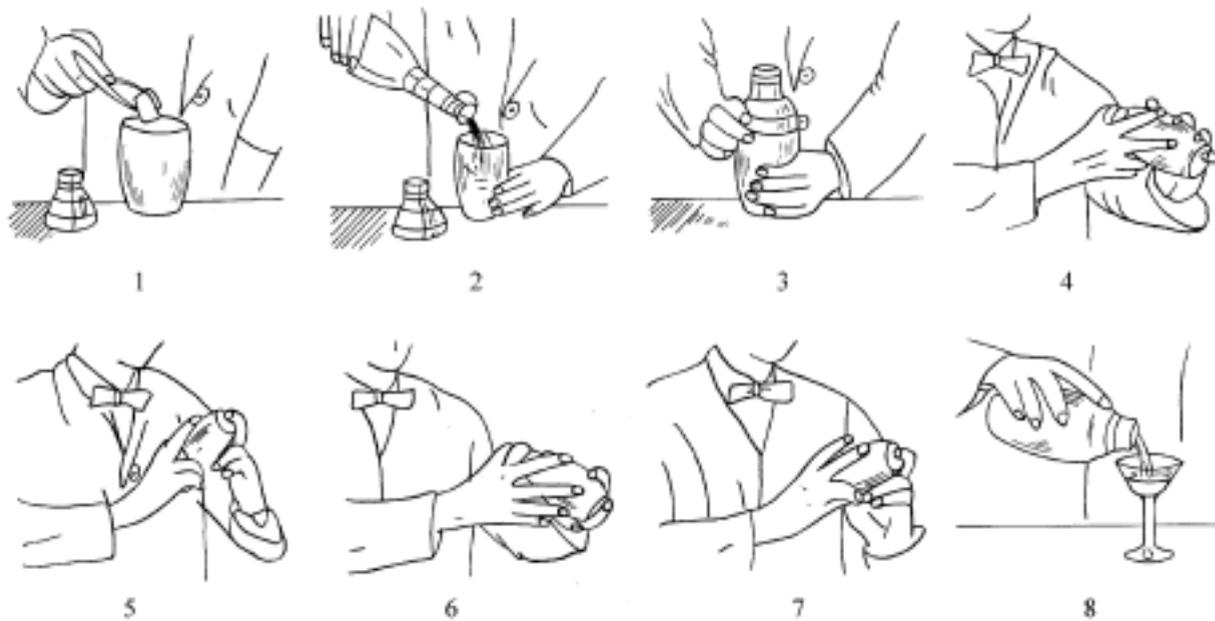


图4—23 摇和法

摇匀的时间要掌握好，太长了，冰块溶化成水，会使酒度降低而味道变淡。只要摇到酒变冷，也就是当金属调酒壶外面出现白霜即可。



图 4—24 波士顿调酒壶使用方法

在调酒壶内，不能加进汽水类含有气体的材料，以免产生泡沫。对奶油、鸡蛋等不易混合的材料，要大力摇匀。用这种方法调制的鸡尾酒多使用鸡尾酒杯或香槟杯，如红粉佳人 (Pink Lady)、玛格丽特 (Margarita)。

4. 搅和法 (blending)

主要使用电动搅拌机进行，当调制的酒品中含有水果块或固体食物时，如调制香蕉得奇利 (Banana Daiquiri)，必须使用搅和法调制 (见图 4—25)。搅和法操作时先将调制材料和碎冰按配方放入搅拌机中，启动搅拌机迅速搅 10 秒钟左右，然后将酒品连同冰块一起倒入杯中。目前在酒吧内，一些摇和的酒也可以用搅和法来调制，但两法相比，搅和法更能较好地把握所调制酒品的质量和口味。有时电动调酒器也可与手摇调酒壶互相代替使用。用电动法调酒，速度快、省力，但调出的饮品味道不及手摇调酒壶调出的柔和。

二、鸡尾酒的制作原理

1. 鸡尾酒通常都用烈酒如金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加、特基拉酒等作为基酒，再加入其他的酒或饮料，如果汁、汽水和香料等配制而成。

2. 调制时采用正确的调制方法。



图 4—25 搅和法

3. 味道相同或近似的酒或饮料可以互相混合，调配成鸡尾酒。
4. 味道不相同的酒或饮料，例如药味酒与水果酒，一般不宜互相混合。
5. 任何一款鸡尾酒必须严格按照配方调制。
6. 制作糖浆，糖粉与水的比例（质量比）是 2 : 1。
7. 蛋清是为了增加酒的泡沫，要用力摇匀。
8. 配方中如有“滴”（dash）、“茶匙”（tea spoon）等度量单位时，必须严格控制，特别是使用苦精等材料时，应防止用量过多，而破坏酒品的味道。
9. 鸡尾酒的装饰要严格遵循配方的要求，宁缺毋滥，自创鸡尾酒的装饰物也应以简洁、协调为原则，切忌喧宾夺主。
10. 鸡尾酒中所使用的蛋清是为了增加酒的泡沫和调节酒的颜色，对酒的味道不会产生影响。
11. 调制热饮酒，酒温不可太高，因为酒精的沸点是 78.3℃。
12. 以色浓、味浓而无气的酒为基酒而组成的鸡尾酒需摇，以色淡、味淡而有气的酒为基酒而组成的鸡尾酒需搅。

三、鸡尾酒的调制步骤

调制鸡尾酒时要特别注意先后顺序和调制的原则。调制时，应准备

好再动手，不要边做边找酒水或调酒用具。调酒步骤如下：

1. 先按配方把所需的酒水备齐，放在调酒工作台上的专用位置。
2. 把所需的调酒用具，如酒杯、香料、装饰品准备好。
3. 调酒

(1) 取瓶。指把酒瓶从操作台上取到手中的过程。取瓶一般有从左手传到右手或从下方传到上方两种情形。用左手拿瓶颈部传到右手上，用右手拿住瓶的中间部位，或直接用右手从瓶的颈部上提至瓶中间部位。要求动作快、稳。

(2) 示瓶。即把酒瓶展示给客人。用左手托住瓶下底部，右手拿住瓶颈，呈 45°角把酒标面向客人。取瓶到示瓶应是一个连贯的动作。

(3) 开瓶。用右手拿住瓶身，左手中指逆时针方向向外开酒瓶盖(用力得当时，可一次旋开)，并用左手拇指和食指夹起瓶盖存于掌心。开瓶是在酒吧没有专用酒嘴时使用的方法。

(4) 量酒。开瓶后立即用左手中指、食指与无名指夹起量杯(根据需要选择量杯大小)，两臂略微抬起呈环抱状，把量杯放在靠近调酒用具的正前上方约 3.3 厘米处，量杯要端平。然后右手将酒倒入量杯，倒满后收瓶，同时将酒倒进所用的调酒用具中。用左手拇指顺时针方向盖盖，最后放下量杯和酒瓶。

(5) 调制酒水。根据鸡尾酒配方选择相应的调制方法。

(6) 制作装饰物。

4. 酒水服务

5. 清理工作台及清洗调酒用具，将用完的酒水、香料放回原处。

四、鸡尾酒的制作要求

1. 严格按照配方的材料、质量、种类、分量和步骤进行配制。只有一种情况是例外，那就是客人要求按他本人的愿望更改传统配方时，应尊重客人的要求，切不可过于拘泥，与之争论。

2. 使用正确的调酒工具，调酒器、调酒杯、各种载杯不要混用、代用。

3. 按配方所调制的酒，口味应该是标准的。

4. 调酒用的基酒应选择物美价廉的，而配料则应是新鲜而质地优良的，特别是奶、蛋、果汁等原料。

5. 备好足够的器皿和工具，始终保持器皿和工具的清洁，以便随时取用，而不影响连续操作。注意摇酒器和电动搅拌机每使用一次，都要清洗一次。

6. 在调制一款鸡尾酒之前，应将需用的酒杯和材料预先准备好。
7. 根据配方要求用冰、冰块、碎冰、冰霜等，不可混淆，调酒时切忌将冰装得过满。其中，用搅和法时，一定要放碎冰。
8. 应选用新鲜的冰块，新鲜的冰块质地坚硬不易溶化。避免重复用冰，凡使用过的冰块一律不准再用。冰块上有结霜现象时，可用温水除去。
9. 为了使各种材料完全混合，应尽量多地采用糖浆、糖水，尽量少用糖块、砂糖等难溶于酒和果汁的材料。如用糖块或砂糖，应先把糖放入杯内，用一点水或苏打水、苦精等搅溶后再加其他料。
10. 加薄荷叶的混合酒应先将薄荷叶与糖粉一块捣碎。
11. 会起泡的配料不能放入摇酒器、电动搅拌器或榨汁机中。如配方中有会起泡的原料，且需用摇和法或搅和法调制，则应先加入其他材料摇晃，最后再加入发泡配料。
12. 加料时先放入冰块或碎冰，再加苦精、糖浆、果汁等副料，最后加入基酒。
13. 以正确的姿势调制混合酒。尤其使用摇酒器时切忌摇头晃脑、身子左右摇摆前仰后合，以免使顾客感到厌烦，动作应短暂、猛烈、敏捷。
14. 恰当掌握搅拌和摇荡的时间，一般只需 15 下左右即可，时间太短温度不够低，太长会造成冰块溶化过多，饮料浓度太稀。
15. 混合酒调好后应立即滤入载杯中，并立即送至顾客手中。
16. 选择适当的载杯，杯型及容量应与配方要求相符。
17. 酒杯装载混合酒不能太满或太少，杯口留的空隙以杯子容积的 $1/8 \sim 1/4$ 为宜。
18. 每次调制以一份的量为宜，有意加大用量，以节省人工操作次数，是不适宜的。
19. 调制一杯以上的酒，浓淡要一样。具体做法：可将酒杯都排在操作台上，先往各杯倒入一半，然后再依次倒满，公平分配，使酒色、酒味不致有浓淡的区别。
20. 使用杯垫、杯衬、杯托等酒具，以防玷污家具。
21. 调酒壶里如有剩余的酒，不可长时间地在调酒壶中放置，应尽快滤入干净的酒杯中，以备他用。
22. 在使用玻璃调酒杯时，如果室温较高，使用前应先将冷水倒入杯中，然后加入冰块，将水滤掉，再加入调酒材料进行调制。其目的是

防止冰块直接进入调酒杯，产生骤冷变化而使玻璃杯炸裂。

23. 在调酒中“加苏打水或矿泉水至满”这句话是针对容量适当的酒杯而言，根据配方的要求，最后加满苏打水或其他材料。对容量较大的酒杯，则需要掌握加入的量，一味地“加满”，只会使酒变淡。

24. 如果水果事先用温水泡过 5~10 分钟，在榨汁过程中会多产生 1/4 的汁。

25. 用新鲜的水果作装饰物，不可切得太薄，切完的要用清洁湿布覆盖置冰箱内备用。切果皮时，内部白瓢应切除。

26. 在调酒过程中必须使用量酒器，正确度量各种调酒材料，以保证鸡尾酒纯正的口味，切忌随手乱倒。

27. 绝大多数的鸡尾酒要现喝现调，调完之后不可放置太长时间，否则将失去其应有的味道。

28. 调配制作完毕后，一定要养成将瓶子盖盖紧并复位的好习惯。开瓶时用拇指旋开盖，倒完酒后，应用食指旋上盖，客人走后将瓶盖拧紧。

29. 拿调酒瓶时用左手、右手都无所谓，摇时一般用右手。

30. 在客人面前不能背转身取酒，应侧转身。

31. 倒酒时不能低下头，目光可下视。

32. 调一杯常见的酒，应在 2 分钟左右调出。

33. 所有的装饰品应后放（糖边、盐边除外），做完酒应示意一下。

34. 调酒人员必须保持一双非常干净的手，因为在许多情况下是需要用手直接操作的。

35. 酒瓶快空时，应开启一瓶新酒，不要让客人看到一个空瓶，更不要用两个瓶里的同一酒品来为客人调制同一份鸡尾酒。

36. 酒吧用酒杯必须清洁干净，使用前需检查有无破损，绝对不能给客人使用破损的酒杯。

第三节 常用鸡尾酒的制作

以下配方所用青柠汁为屈臣氏牌青柠汁饮料浓浆，如无此原料可以采用鲜柠檬汁和白糖浆来代替，但在使用中则要协调好其酸味和甜味的比例。

一、以金酒为基酒的鸡尾酒

1. 马天尼（干）（Dry Martini）

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：干味美思 1/4 盎司。

制作方法：调和法，将冰块和材料放入调酒杯内，调匀至冷，滤入载杯。

装饰物：酒签穿水酿橄榄。

载杯：三角鸡尾酒杯。

2. 马天尼（甜）（Sweet Martini）

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：甜味美思 1/4 盎司，红必打士酒 1 滴。

制作方法：调和法，先用柠檬片涂擦杯口备用，将冰块和材料放入调酒杯内，调匀至冷，滤入载杯。

装饰物：酒签穿红樱桃放入杯内。

载杯：三角鸡尾酒杯。

3. 红粉佳人（Pink Lady）

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：君度酒 1/4 盎司，青柠汁 1/2 盎司，红石榴糖浆 1 吧匙，鸡蛋清半只。

制作方法：摇和法，先将冰块放入调酒壶内，依次放入上述材料并用力摇匀至冷，再滤入载杯。

装饰物：红樱桃挂杯。

载杯：三角鸡尾酒杯。

4. 金飞士（Gin Fizz）

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：青柠汁 1 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司，半个鸡蛋清，苏打水少许。

制作方法：摇和法，先将冰块放入调酒壶内，依次将金酒、青柠汁、鲜柠檬汁、鸡蛋清放入壶中用力摇匀至冷，再滤入柯林杯，最后冲入苏打水至满。

装饰物：柠檬片挂杯，吸管穿红樱桃放入杯中。

载杯：柯林杯。

5. 新加坡司令（Singapore Sling）

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：红石榴糖浆 1/4 盎司，青柠汁 1/2 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司，樱桃白兰地 3/4 盎司，苏打水少许。

制作方法：调和法，先将适量冰块放入柯林杯内，再将金酒、红石榴糖浆、青柠汁、鲜柠檬汁依次倒入杯中调和，然后冲入苏打水至 8 分满调和，最后将樱桃白兰地飘洒于酒面上。

装饰物：柠檬片包住红樱桃用酒签穿起横放于杯口。

载杯：柯林杯。

6. 橙花 (Orange Blossom)

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：甜味美思 1/2 盎司，君度酒 1/2 盎司。

制作方法：调和法，先将冰块放入调酒杯中，再将上述材料依次放入调酒杯中，调匀至冷，滤入载杯。

装饰物：橙角挂杯。

载杯：三角鸡尾酒杯。

7. 汤姆柯林士 (Tom Collins)

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：青柠汁 1/2 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司，苏打水少许。

制作方法：调和法，先将适量冰块放入柯林杯中，再依次将金酒、鲜柠檬汁、青柠汁放入杯中，调和均匀，最后冲入苏打水至 8 分满，调和。

装饰物：柠檬片挂杯，吸管穿红樱桃放入杯中。

载杯：柯林杯。

二、以威士忌为基酒的鸡尾酒

1. 曼哈顿 (干) (Dry Manhattan)

基酒：波本威士忌 1 盎司。

辅料：干味美思 1/4 盎司。

制作方法：调和法，将冰块和上述材料放入调酒杯内，调匀至冷，滤入载杯。

装饰物：酒签穿橄榄放入杯中。

载杯：三角鸡尾酒杯。

2. 曼哈顿 (甜) (Sweet Manhattan)

基酒：波本威士忌 1 盎司。

辅料：甜味美思 1/4 盎司，红必打士 1 滴。

制作方法：调和法，将冰块和上述材料放入调酒杯内调匀至冷，
滤入载杯。

装饰物：酒签穿红樱桃放入杯中。

载杯：三角鸡尾酒杯。

3. 酸威士忌 (Whiskey Sour)

基酒：威士忌 1 盎司。

辅料：青柠汁 1/2 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司。

制作方法：摇和法，先将适量冰块放入调酒壶中，再将上述材料放入调酒壶中，用力摇匀至冷，再滤入载杯。

装饰物：柠檬片挂杯。

载杯：三角鸡尾酒杯。

三、以白兰地为基酒的鸡尾酒

1. 亚历山大 (Alexander)

基酒：白兰地 1 盎司。

辅料：可可甜酒 1/2 盎司，淡奶 1/2 盎司。

制作方法：摇和法，将冰块和上述材料放入调酒壶内，用力摇匀，滤入载杯。

装饰物：酒面撒豆蔻粉。

载杯：三角鸡尾酒杯。

2. 白兰地蛋诺 (Brandy Egg Nog)

基酒：白兰地 1 盎司。

辅料：鲜牛奶 4 盎司，糖浆 1/2 盎司，鸡蛋黄 1 个。

制作方法：摇和法，将冰块和上述材料放入调酒壶中，摇匀至冷，滤入载杯。

装饰物：酒面撒豆蔻粉。

载杯：8 盎司红葡萄酒杯。

四、以伏特加为基酒的鸡尾酒

1. 黑俄罗斯 (Black Russian)

基酒：伏特加酒 1 盎司。

辅料：咖啡甜酒 1 盎司。

制作方法：调和法，将适量碎冰块放入载杯，再将上述材料放入杯中调和。

装饰物：无。

载杯：古典杯。

2. 白俄罗斯 (White Russian)

基酒：伏特加 1 盎司。

辅料：咖啡甜酒 1 盎司，淡奶 1 盎司。

制作方法：摇和法，先将适量碎冰放入古典杯中，再将冰块和上述材料放入调酒壶中，用力摇和至冷，滤入载杯。

装饰物：无。

载杯：古典杯。

3. 血红玛丽 (Bloody Mary)

基酒：伏特加酒 1 盎司。

辅料：李派林 1/4 盎司，鲜柠檬汁 1/4 盎司，辣椒汁 4 滴，精盐少许 (约 1/5 茶匙)，胡椒粉少许，番茄汁 4 盎司。

制作方法：调和法，在古典杯中放入适量冰块，再依次放入上述材料调和均匀。

装饰物：柠檬片挂杯或杯中放入芹菜杆一段。

载杯：古典杯。

五、以朗姆酒为基酒的鸡尾酒

大吉利 (Daiquiri)

基酒：朗姆酒 1 盎司。

辅料：青柠汁 3/4 盎司，君度酒 1/4 盎司。

制作方法：将适量碎冰块放入阔口香槟杯中，再依次加入上述材料，调和均匀即可。

装饰物：柠檬片放在酒面上。

载杯：阔口香槟杯。

六、以特基拉酒为基酒的鸡尾酒

玛格丽特 (Margarita)

基酒：特基拉酒 1 盎司。

辅料：君度酒 1/2 盎司，青柠汁 1/2 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司。

制作方法：摇和法，首先制作盐圈杯备用，将适量冰块放入调酒壶中，再将上述材料依次放入壶中，用力摇匀至冷，滤入载杯。

装饰物：杯口盐霜。

载杯：三角鸡尾酒杯。

七、以其他酒为基酒的鸡尾酒

1. 长岛冰茶 (Long Island Ice Tea)

基酒：金酒 1/2 盎司，伏特加 1/2 盎司，朗姆酒 1/2 盎司，特基拉酒 1/2 盎司。

辅料：君度酒 1/2 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司，可乐少许。

制作方法：调和法，在柯林杯中放入适量冰块，将金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉酒、君度酒、鲜柠檬汁放入杯中调匀，最后冲入可乐至 8 分满，调和均匀。

装饰物：柠檬片挂杯，吸管一根。

载杯：柯林杯。

2. 天使之吻 (Angel s Kiss)

基酒：咖啡甜酒 1 盎司。

辅料：淡奶 1/2 盎司。

制作方法：兑和法，先将咖啡甜酒注入载杯内，反扣吧匙，将淡奶沿吧匙背缓慢倒入杯中，使淡奶漂浮于咖啡甜酒上，层次分明。

装饰物：酒签穿红樱桃横放于酒杯上。

载杯：小型高脚甜酒杯或雪利酒杯。

3. 薄荷宾治 (Peppermint Punch)

基酒：绿薄荷酒 1 盎司，白朗姆酒 1/2 盎司。

辅料：菠萝汁 3 盎司，橙汁 2 盎司，青柠汁 2 盎司，苏打水少许。

制作方法：调和法，在杯中放入适量冰块，将薄荷酒、朗姆酒、菠萝汁、橙汁、青柠汁放入杯中调匀，冲入苏打水至 8 分满。

装饰物：菠萝块挂杯，吸管穿红樱桃。

载杯：柯林杯。

第四节 常用混合饮料的制作

一、混合饮料与鸡尾酒

鸡尾酒属于混合饮料，但并不是所有的混合饮料都是鸡尾酒，许多混合饮料没有名称，只是简单地把酒水的名称叠加起来，例如金酒加汤力水、威士忌加苏打水、朗姆酒加可乐等。因其名称简单，做法也简

便，深得广大饮酒爱好者的青睐。在酒吧中，许多客人都喜欢喝混合饮料，酒吧的混合饮料销售量比鸡尾酒大。在有些关于鸡尾酒知识的书籍里，也有把混合饮料归入鸡尾酒范围的。这是因为鸡尾酒本身的定义并不是十分严格和全面，在酒吧和调酒业中也往往约定俗成地把简单混合饮料归到鸡尾酒中去，这些书籍也就随俗就论，形成文字了。

二、常用的混合饮料

1. 金酒加汤力水

在柯林杯中加入半杯冰块、一片柠檬，倒入 1 盎司金酒、6 盎司汤力水，然后用吧匙搅拌一下就行了。

2. 金酒加雪碧

在柯林杯中加入半杯冰块、一片柠檬，倒入 1 盎司金酒、6 盎司雪碧汽水，搅拌均匀。

3. 金酒加可乐

在柯林杯中加入半杯冰块、一片柠檬，倒入 1 盎司金酒、6 盎司可乐汽水，搅拌均匀。

4. 金酒加橙汁

在平底杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司金酒、6 盎司橙汁，搅拌均匀。

5. 威士忌加苏打水

在古典杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司威士忌，然后加入苏打水至满搅拌。

6. 威士忌加矿泉水

在柯林杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司威士忌、5 盎司矿泉水，搅拌。

7. 白兰地加可乐

在柯林杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司白兰地、6 盎司可乐，搅拌。

8. 朗姆酒加可乐

在柯林杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司朗姆酒、6 盎司可乐，放一片柠檬，搅拌。

9. 伏特加加汤力水

在柯林杯中加入半杯冰块、一片柠檬，倒入 1 盎司伏特加、6 盎司汤力水，搅拌。

10. 伏特加加七喜

在柯林杯中加入半杯冰块、一片柠檬，倒入 1 盎司伏特加、6 盎司七喜汽水，搅拌。

11. 伏特加加橙汁

在平底杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司伏特加、4 盎司橙汁，搅拌。

12. 伏特加加可乐

在柯林杯中加入半杯冰块、一片柠檬，倒入 1 盎司伏特加、6 盎司可乐汽水，搅拌。

13. 金巴利酒加苏打水

在柯林杯中加入半杯冰块、一片柠檬，倒入 1 盎司金巴利酒、6 盎司苏打水，搅拌。

14. 金巴利酒加橙汁

在平底杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司金巴利酒、4 盎司橙汁，搅拌。

15. 绿薄荷酒加七喜汽水

在柯林杯中加入半杯冰块，倒入 1 盎司绿薄荷酒，斟满（85% 杯）七喜汽水，搅拌。

以上配方是目前世界上较流行的混合饮料的配方。在调制过程中，用柯林杯与平底杯时，一般要加入半杯冰块。有些鸡尾酒的分量很少，例如黑俄罗斯，冰块可适当加多些。

在调制鸡尾酒或混合饮料时，要注意放酒水与冰块的先后顺序，必须先把冰块放入杯中或调酒壶中，再倒入酒水；如果先放酒水后放冰块就会将酒水溅出杯外。

第五节 调酒术语

烈酒 (spirit) 烈酒是指酒精含量较高的酒，广义上讲，包括了所有蒸馏酒。如金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉酒以及中国的茅台、五粮液等无色透明的蒸馏酒。烈酒在我国又被称为白酒。

基酒 (base) 基酒是调配鸡尾酒时必不可少的基本原料酒。作为基酒的酒须是蒸馏酒、酿造酒、配制酒中的一种或几种，一般以前两种为多。

餐前鸡尾酒 (aperitif cocktail) 餐前鸡尾酒又称开胃鸡尾酒。过去, 主要指马天尼、曼哈顿两种。现在, 以葡萄酒、雪利酒等为基酒的辣味鸡尾酒也已成为餐前鸡尾酒的新成员。

酒精饮料 (alcohol drink) 酒精饮料指酒精含量在 1% 以上的饮料。酒精饮料在制法上分为酿造酒、蒸馏酒、配制酒三类。

硬饮 (hard drink) 硬饮是指除啤酒、葡萄酒以外的高酒精度饮料。

软饮 (soft drink) 软饮又称软饮料, 是指不含酒精或酒精含量不到 1% 的饮料。碳酸饮料、果汁、乳酸饮料以及咖啡、红茶等均称为软饮。

混合饮料 (mixing drink) 混合饮料泛指鸡尾酒。按材料的种类或做法, 又大体可分短饮和长饮两类。短饮一般指用冰冷却后注入带脚的杯子, 短时间内饮用的饮料。长饮又分为冷饮和热饮两种, 一般用水杯、柯林杯和高脚水杯等大型酒具作容器。冷饮多为消暑佳品, 杯中放入冰块后, 将会使饮者长时间地感到凉爽。热饮为冬季饮品, 杯中加入热水或热牛奶等。

干、半干 (dry & semi-dry) 指酒混合后的味为辣味而不是甜味的酒。

品味与风格 (style) 是品酒时使用的专门术语, 有品味、味道等意思。

混合 (mix) 是调制鸡尾酒的方法之一, 使用混合器使饮料混合。

直入 (build) 又称兑和法, 即将材料直接放入鸡尾酒杯中调制而成。

搅和 (blend) 调制鸡尾酒的方法之一。指用吧匙迅速调搅酒杯中的材料和冰块。

摇和 (shake) 也称摇晃, 是调制鸡尾酒的重要方法之一, 它与搅和、兑和、调和等三种方法并称为四大调酒法。摇和的目的: 一是缓和烈酒的冲味, 易于饮用; 二是使不易混合的材料迅速混合。

清尝 (neat) 是指只喝一种纯粹的、不经任何加工的饮料。如在美国酒吧, 点一份威士忌时, 侍者会问要 On the rocks (加冰饮用) 还是 Straight (纯净的), 一般回答 Up (即纯净的) 或 Over (加冰饮用), 也可说 Neat (即清尝)。

漂浮 (Floating) 是指一种利用酒的比重, 使同一杯中的几种酒不相混合的调酒方法。如将一种酒漂浮于另一种酒上, 使酒漂浮在水或

软饮料上。彩虹酒即是采用此法调成的。

份酒 (share) 份酒为一种简便的量酒方法。即将酒倒入普通玻璃杯 (容量约 240 毫升) 后用手指来度量, 一手指量约为 1 盎司, 又称单份; 二手指量为 2 盎司, 又称双份。

甩 (dash) 一般用在苦精上。酒瓶上有一小洞, 把瓶子轻轻摇一圈而斟出来的酒量相当于 0.6 毫升 (3~6 滴), 称为 1 甩。

追水 (chaser) 为缓和度数高的酒所追加的冰水。即喝一口酒, 接着喝一口冰水。

IBA (International Bartender Association) 国际调酒师协会。

配方 (recipe) 指调剂分量和调和方法的说明。

装饰 (decorate) 鸡尾酒调好后必须加以装饰, 亦即点缀。

冰块 (cube ice 或 cracked ice) 鸡尾酒以冷的为多, 必须用碎冰块加入调酒器内调和, 使酒变冷。

切薄片 (slice) 把柠檬、橙等切成薄片, 厚薄要适当。

榨汁 (squeeze) 调制鸡尾酒最好用新鲜果汁做材料, 可用压榨机榨出新鲜果汁。

糖浆 (syrup) 鸡尾酒大多是甜味, 需要糖分, 但酒是冷的, 加砂糖不易溶解, 加糖浆容易溶解于酒中。

滤冰 (sieve) 鸡尾酒在摇壶内摇匀或调酒杯内搅匀后, 用滤冰器滤去冰块。

模拟测试题

一、填空题 (请将正确答案填在横线空白处)

1. 鸡尾酒的基本结构由_____、_____、_____三部分组成。

2. 鸡尾酒的调制方法有四种, 分别是_____、_____、_____、_____。

3. 调和法包括两种, 一种是_____, 另一种是_____。

4. “On the rocks” 的含义是_____。

5. 调酒摇晃的目的有两个, 一是_____, 二是_____。

二、判断题 (下列判断正确的请打“ ”, 错误的打“ ”)

1. 鸡尾酒是色、香、味、形俱全的艺术酒品。 ()

2. 鸡尾酒的基酒, 又可称为鸡尾酒的酒底。 ()

3. 调酒师是采用兑和法制作 Sweet Manhattan 鸡尾酒。 ()
4. 调制鸡尾酒时要严格按照配方调制, 不可随意更改。 ()
5. 调制鸡尾酒时, 应当用最贵、最好的酒才能保障鸡尾酒的质量。 ()
6. 在调制一款鸡尾酒之前, 应将所需的酒杯和材料预先准备好。 ()
7. 在调酒中“加苏打水或矿泉水至满”这句话是针对容量适当的酒杯而言, 对容量较大的酒杯, 则需要掌握加入的量, 一味地“加满”, 只会使酒变淡。 ()
8. 鸡尾酒中所使用的蛋清, 是为了增加酒的泡沫和调节酒的颜色, 对酒的味道不会产生影响。 ()
9. 在酒吧营业的高潮时间, 为了避免让客人久等, 有的鸡尾酒可以事先调好放在冰箱里。 ()
10. 在采用摇和法制作鸡尾酒时, 摇和的时间越长越好。 ()

三、单项选择题 (下列每题有 4 个选项, 其中只有一个是正确的, 请将其代号填在横线空白处)

1. 鸡尾酒起源于_____。
A. 美国 B. 英国 C. 法国 D. 印度
2. 制作“酸威士忌”鸡尾酒是采用_____。
A. 兑和法 B. 调和法 C. 摇和法 D. 搅和法
3. 下列鸡尾酒中采用摇和法的是_____。
A. 马天尼(干)、金飞士 B. 红粉佳人、橙花
C. 玛格丽特、曼哈顿 D. 红粉佳人、酸威士忌
4. 以下鸡尾酒中以金酒为基酒的是_____。
A. 曼哈顿、汤姆柯林士、马天尼、新加坡司令
B. 红粉佳人、马天尼(干)、金飞士、橙花
C. 玛格丽特、曼哈顿、金飞士、汤姆柯林士
D. 红粉佳人、玛格丽特、薄荷宾治、长岛冰茶
5. 以下鸡尾酒中用盐圈杯作为装饰物的是_____。
A. 玛格丽特 B. 红粉佳人 C. 曼哈顿 D. 酸威士忌

四、简答题

1. 简述鸡尾酒的调制步骤。
2. 什么是鸡尾酒? 鸡尾酒有哪些特点?
3. 鸡尾酒的基本结构包括哪些? 请举例说明。

4. 请写出“新加坡司令”和“酸威士忌”的调制配方。

模拟测试题答案

一、填空题

1. 基酒 辅料 装饰物 2. 摇和法 调和法 兑和法 搅和法
3. 调和 调和滤冰 4. 加冰饮用 5. 缓和烈酒冲味 使不易混合
的材料迅速混合

二、判断题

1. 2. 3. × 4. 5. × 6. 7. 8. 9. × 10. ×

三、单项选择题

1. A 2. C 3. D 4. B 5. A

四、简答题（略）

第一节 中国国际旅游概况

旅游活动，古已有之，即使跨国跨地区游历的大旅行家，也不乏其人。2 000多年来，古今中外的历史上，曾经出现过多少像张骞、玄奘、汪大渊、郑和、苏莱曼、马可·波罗、伊本·白图泰、哥伦布这样走出国门的旅行家。但是，在古代，旅游总还是少数人的事，也谈不上具有产业地位的旅游业。旅游成为一种产业并且走向世界，是19世纪中叶以后的事，至今也就是150多年。150多年以来，世界旅游业的发展，大致经历了三个时期：从19世纪中叶到19世纪后半期，是世界旅游业的前发期；20世纪前半期，世界形势始终处在动荡不安之中，这段时期是世界旅游业的停滞期；20世纪50年代以后和平和发展逐渐成为世界的主题，世界旅游业的发展进入了一个前所未有的全新阶段。

一、中国国际旅游的历史发展回顾

中国地域辽阔、山川壮丽、历史悠久、文化灿烂，是具有5 000多年发展历史的文明古国。众多的名胜古迹、秀美的自然风光、特有的东方文化韵律散发出迷人的光彩，自古以来就成为世界上各国各地区无数游客向往的地方。

中国有悠久的旅游历史传统，当代中国的旅游业是具有悠久历史传统的古代旅游活动的继承和发展，是在现代物质文明与精神文明的基础上，充分开发和利用自然风光与历史文化名胜、民族民俗等旅游资源，

发扬保持中国各族人民热情好客的优秀品质和良好的服务精神，以及在加强国际交流的过程中发展壮大起来的。中国国际旅游的发展无不反映出不同的历史时代中国的发展与世界各国的发展、中国与世界的关系。概括起来，中国国际旅游的发展可分为两个时期，即 20 世纪 80 年代之前的长期缓慢增长时期和 20 世纪 80 年代以后的高速增长时期。

二、中国国际旅游客源市场的现状

综观中国国际旅游客源市场，改革开放以来，尤其是 20 世纪 90 年代以来，中国国际旅游呈现出以下趋势：

1. 入境游客的来源范围扩大，数量增加。这其中不仅包括外国旅游者市场，也包括港、澳、台同胞及海外华侨旅游者市场。
2. 入境游客的构成呈现出以中老年、男性、专业技术人员与商人为主的特点。
3. 入境游客旅行游览方式多样化。

三、中国发展国际旅游客源市场的前景

进入 21 世纪后，中国的国际旅游业在经历一段时期的持续高速发展后，随着中国改革开放不断深化，不但世界对中国最初的“神秘”感逐渐消去，而且由于东西方文化和价值观的差异逐渐变小，中国对许多西方旅游者的最初的魅力也会淡化，这样整个国际旅游市场将逐渐趋向回落，中国这个旅游吸引物和其他国家将会处在同一个地位上，而不再具备特殊的优势。中国的国际旅游业将迎来相对平缓的持续发展，所以组织和争取国际客源市场的工作将尤其严重地摆在中国旅游业的面前。中国必须切实提高旅游服务质量，以争取国际客源市场。

第二节 中国的主要客源国及港、澳、台地区介绍

在宾馆、饭店的服务中，经常会接待来自世界各地的游客及港、澳、台同胞，要切实提高服务水平，必须了解各主要客源国及港、澳、台地区的自然情况、社会生活、风俗习惯等，以切实提高服务质量。

一、日本

1. 自然概况

日本，全称日本国，是亚洲东部太平洋上的一个群岛国家，东濒太平洋，西隔日本海与亚洲大陆相望，和中国是一衣带水的邻邦。日本领

土由北海道、本州、九州、四国四大岛以及3 900多个大大小小岛屿组成，呈东北—西南走向，陆地总面积 37.7 万平方千米。其中，本州岛面积最大，约为 22.7 万平方千米，占全日本总面积的 61%。日本列岛岛屿分散，海岸线长约34 000千米，曲折、多港湾。日本的陆地面积不大，但其海域广阔，是日本陆地面积的几十倍。

日本全境以山地丘陵为主，山地和丘陵约占领土总面积的 75%，因而有“山国”之称。富士山是全国最高峰，海拔 3 776 米。由于地处环太平洋火山地震带上，火山与地震活动频繁，有“火山地震国”之称。

日本属于温带海洋性季风气候，终年气候温和湿润，四季分明，降水量较丰沛。冬季漫长，有“雪国”的美誉。

日本的资源种类较多，水力资源、森林资源、地热资源、水产资源均居世界前列，但矿产资源不丰富。

2. 社会生活

日本人口众多，人口总数为 1.26 亿，居世界第七位，城市人口占 3/4 以上，属于大和民族。其国民的文化、生活水平很高。

日本有“樱花之国”的美称。每年樱花盛开之际人们载歌载舞，陶醉在无限春光中。樱花是当之无愧的国花。

3. 风俗习惯

日本的民俗先后受到中国和西方的影响，它吸收外来文化，与日本传统文化相融合，形成了自己的鲜明特色。最能反映日本民俗特色的节日主要有：

元旦 (1 月 1 日)，日本的新年是元旦，但日本人过年很传统，除夕夜合家团圆吃过年面，到寺庙、神社或神宫进香，听“除夜”钟声。初一早上喝“屠苏酒”，吃年糕做的“杂煮”等。人们相聚欢庆，互赠礼物。

成人节 (1 月 15 日)，日本青年男女年满 20 周岁开始享有公民权时，都必须参加由各级政府和有关单位举行的“成人仪式”，被宣布为成年人。

建国纪念日 (2 月 11 日)，传说中神武天皇于公元 660 年建立日本国，故名。二战前称“纪元年”，1966 年改称现名。

女孩节 (3 月 3 日)，亦称“雏祭”“桃花节”或“偶人节”，届时女孩都穿上鲜艳的和服，在家里摆上偶人，祝其摆脱厄运灾难，幸福成长。

端午节 (5月5日), 亦称“男孩节”。有男孩的家里摆放武士偶人, 户外悬挂布做的各色鲤鱼旗, 称“鲤帜”, 全家吃柏叶饼和粽子。

七夕 (7月7日), 源于中国的牛郎织女鹊桥相会的传说。夜晚, 人们在户外摆放糕点, 迎接牛郎织女, 并在竹枝上挂起写有诗歌的彩纸, 希望能实现自己的愿望。

盂兰盆会 (7月15日), 7世纪由中国传入日本, 类似中国阴历七月十五的鬼节。这一天人们悼念亲友亡灵, 供奉祖先, 上坟扫墓, 有时办“盆舞”等活动。

七五三节 (11月15日), 社会及家庭为7岁、5岁、3岁儿童祝岁的习俗节日。

圣诞节 (12月25日), 由西方传入, 现日益流行。

日本的衣食住传统。在服饰方面, 日本传统的民族服装是和服。日本饮食习俗独具特色。日本饭称“和饭”, 日本菜称“日本料理”。日本人的主食是米饭, 副食是蔬菜和鱼鲜等。特点是不用或少用油, 有效利用新鲜鱼贝类的原有味道, 少放调料, 以免原材料失去其自然味道。

日本是一个十分注重礼仪的国家。日本人相互见面时要脱帽鞠躬, 很少握手。日本人常用的礼节语有“您好”“对不起”“打搅您了”“请多关照”等。

日本人忌讳“4”和“9”, 因为日语中“4”和“9”的发音与“死”“苦”相同, 因此赠送礼品、上菜、选择喜庆日子均应避开这两个数字。梳子不能作礼品, 因为它的发音和“苦死”相同。受西方影响, 不少人也忌讳“13”, 特别是13日同时是星期五。

日本人忌绿色, 认为绿色不吉利。手绢也不宜作礼物, 因为它会使人联想起擦眼泪, 意味着分离。不要送画有荷花和山茶花的器皿、图画等, 因为在佛教里荷花常出现在丧事里, 而山茶花凋谢时整个花头落地, 不吉利。

吃饭时忌将筷子直插在米饭中, 因为日本人习惯人死后在枕边放一碗米饭, 筷子直插其中。在公众场合最忌吵闹和大声喧哗, 笑时也不宜大声。日本的传统文化中, 花道和茶道具有特殊的文化内涵。

二、美国

1. 自然概况

美国, 全称美利坚合众国, 位于北美洲南部, 东临大西洋, 西濒太平洋, 北与加拿大为邻, 西南接墨西哥。全国分50个州和首都所在地哥伦比亚特区, 其中48个州位于本土, 另有2个州, 即分别位于北美

大陆西北角的阿拉斯加州和位于太平洋中部夏威夷群岛的夏威夷州。全国总面积 937.2 万平方千米，居世界第四位。

美国地形略呈“马鞍形”，东部为长约 3 000 千米的阿巴拉契亚山脉和大西洋沿岸平原，西部是纵贯北美西部的科迪勒拉山系，中部则为一望无际的中央平原。美国位于温带和亚热带，仅佛罗里达半岛南端为热带地区。

2. 社会生活

美国人口 2.81 亿，平均每平方千米 28 人，东北部人口密度较大，平均每平方千米为 124 人，西部却不到 9 人。全国约有 3/4 的人分布在城市。

美国为移民国家，人称“民族熔炉”。华人在美国总数 243 万 (2000 年)，绝大部分集中在东西部沿海各大城市，主要聚居于旧金山、洛杉矶、纽约、华盛顿、芝加哥和波士顿等地。

美国民族众多，各民族有着不同的风俗习惯和宗教信仰，但是作为一个民族整体，又有着鲜明的美国特色。美国人有丰富多彩的节日生活，美国的节日有两种，一种是政治、社会性的，如独立日 (7 月 4 日)、国旗制定日 (6 月 14 日)、华盛顿诞辰 (2 月 22 日)、林肯诞辰 (2 月 12 日)、阵亡将士纪念日 (5 月最后一个星期一) 等，都要开展不同形式的纪念活动，并且蔚然成风；另一类宗教或习俗类的节日，如圣诞节、复活节、万圣节、感恩节 (11 月最后一个星期四)、情人节 (2 月 14 日)、母亲节 (5 月第二个星期日) 等，不但是大众联系的纽带，而且越来越成为广泛性、普遍性的节日。

美国信仰自由，人人有信仰和不信仰宗教的自由，由于美国是个移民国家，所以宗教派别也就特别多。几乎世界上所有的宗教在美国都有传播，全国约有 260 个左右的宗教派别，最盛行的为基督教，大部分美国人信仰基督教，其他宗教主要还有犹太教、回教、佛教、俄国正教和希腊正教。

美国人民生活水平很高，社会福利也较高。

衣，美国人的穿着比较随便，服装形式也五花八门，在一般场合，西式便装、夹克、牛仔服、运动衫随处可见，很少有人衣冠楚楚；但是这并不意味着美国人穿着完全不讲礼仪，美国人着装虽然个性化，但仍然讲社交礼仪，特别是正式的社交场合，必须按礼仪要求穿着打扮。食，美国人的饮食体现了典型的美国生活方式。一方面世界各地各民族的风味饮食遍布美国城镇乡村，为美国人所喜爱和熟悉；另一方面简

单、随意、快节奏，充满美国特色的快餐，如肯德基和麦当劳，也已走向世界，为世界所认同。住，虽然买房子动辄十几万、几十万，甚至几百万，但毕竟有了自己的房子，而且还比租房便宜，因此，买房子是美国人最主要的消费之一，也是美国人最主要的解决住房问题的方式。行，美国的交通十分发达，航空业在世界上首屈一指；小汽车普及到普通家庭，公路网四通八达，形成一个以高速公路和国家干线为主体的全国性的现代化公路运输网，使城乡市镇相连，因而有“车轮上的国家”之称。

三、港、澳、台地区

1. 香港特别行政区

香港位于珠江口东侧，南临中国南海，北接广东省深圳市，由香港岛、九龙和新界三部分组成，面积1 092平方千米。香港地区多为山丘，平地窄小，无大的河流与湖泊，水资源严重缺乏，几乎没有矿物资源。大屿山岛是香港地区的第一大岛，香港岛为本地区第二大岛。

香港为南亚热带海洋性季风气候。香港约 679.7 万人，平均每平方千米为6 352人，80%的人口集中在背山面海的狭长地带，人口密度极高。香港 98%的居民为华人，尤以广东籍为多。香港华人的节日，与内地的传统节日基本一致，华人法定公休的节日有春节、清明节、端午节、中秋节和重阳节五大节日。

香港经济发达，人均国民生产总值超过了英国和澳大利亚，因而居民的物质消费水平高。香港居民的文化生活十分丰富，影视业历史悠久，基础雄厚。大批影星歌星在港岛内外有广泛影响。香港每年生产影视片 100 多部，行销世界。

香港大多数居民信奉佛教和道教，全港有佛道寺观 350 多座，其他宗教信徒的由多到少依次为基督教、罗马天主教、伊斯兰教、印度教、锡克教与犹太教。

2. 澳门特别行政区

澳门，位于珠江口西侧的南海之滨，南濒中国南海，北以关闸与广东省珠海市拱北区接壤，东和香港隔珠江口相对。澳门由澳门半岛、凼仔岛和路环岛三部分组成。

澳门属南亚热带海洋性季风气候，季节温差不大，全年气温 10 ~ 25 ，年均气温 22.3 ，夏季炎热多雨。

澳门现有居民 45 万人，多为中国籍，也有少数为葡萄牙籍和英国籍。澳门人口密度高达每平方千米20 000余人，为世界上人口密度最高

地区之一。

澳门为中西文化交融之地，居民生活异彩纷呈，随处可见的欧式建筑，加上浓浓的欧味民俗，对于亚洲人来说，澳门简直成了“最近的欧洲”。

澳门的宗教信仰较多，天主教、基督教、伊斯兰教盛行，但中国传统的宗教仍然保持最大的影响，在澳门 20 多万宗教信徒中，有一半以上的人信奉中国传统的佛教与道教。

3. 台湾地区

台湾地区位于我国大陆架的东南缘，东临太平洋，西隔台湾海峡与大陆的福建省相望，由我国第一大岛台湾岛及兰屿、绿岛、琉球屿等大小 86 座岛屿组成。

台湾岛有“高山岛”之称，全岛有四大山系。湖泊主要有日月潭和珊瑚潭。属热带与亚热带气候，高温炎热，长夏无冬。

台湾人口 2 300 多万，台湾人口中 98% 是汉族，汉族主要是明清以来闽、粤两省移民的后代，即所谓的闽南人、客家人。台湾汉族同胞的生活习俗与大陆闽、粤地区差别不大，节日有春节、上元节、端午节、七夕节、中秋节、重阳节、冬至节等。而高山族的传统节日主要是播种节与丰收节。

台湾的宗教活动盛行，各种祭祀活动繁多，一年四季不断。

四、韩国

韩国，全称大韩民国，位于朝鲜半岛的南半部。韩国东、西、南三面环海，北面与朝鲜民主主义人民共和国接壤，首都汉城。

韩国四季分明，春、秋两季较短，夏季炎热、潮湿，冬季寒冷、多雪。

韩国是使用同一种语言的单一民族国家。韩国人口结构的一个明显特点是人口日趋老龄化。

韩国人讲究传统礼仪，受中国儒家修身齐家和三从四德思想的影响很深。

韩国的传统节日，正月初一过新年，正月十五闹元宵，四月初八浴佛节，五月初五端午节，八月十五中秋节以及七夕、重阳、冬至等，都带有浓烈的东亚文化色彩。家庭人生礼仪也看重百日、周岁、结婚、花甲等，一般都要设宴庆祝。

韩国人的饮食起居同样具有鲜明的民族色彩。衣着，韩国的民族服装称“韩服”。虽然韩国人已经流行西式服装，但遇到节日喜庆时，许

多人还是喜欢穿着传统服装。饮食，韩国人的主食和中国北方人的主食差不多，有米饭、打糕、面条、煎饼、凉粉等。但韩国人的菜肴很有特色，喜食泡菜、生拌鱼肉和铁板烧烤。住房，传统的韩国建筑是草顶或瓦顶平房，推拉门，烧火炕。但是随着生活水平和城市化程度的提高，砖瓦结构的楼房越来越普及，城市居民一般也住高层公寓。

在韩国影响最大、流传最广的宗教是佛教，其次是基督教。

五、新加坡

新加坡，全称新加坡共和国，在东南亚马来半岛南端，风景优美，气候宜人，素有“花园都市”之称。新加坡是个岛屿国家，属热带雨林气候。

在新加坡，风俗习惯和节日因不同民族及其宗教信仰而异。中国血统的人，基本上保持中国的传统习俗，春节是一年中最重要的节日，元宵节也很热闹，端午节吃粽子，中秋节吃月饼等；马来血统的人及伊斯兰教徒两人相见双手相握，在斋月时，白天不进食，晚上方可吃东西，开斋时要庆贺一番；印度血统的人同样保持了自己的礼仪和风俗习惯，多数人见面时双手合十致意。新加坡政府从维护本国各民族团结出发，把各民族的节日均定为公休假日，此外，还把每年的8月9日定为国庆节，作为全国各族人民的共同节日。

六、泰国

泰国，全称泰王国，位于中南半岛中部，地形西北高东南低，地处热带。

泰国有30多个民族，泰语为国语，国教为佛教，首都曼谷历史悠久。

泰国有自己特有的风俗习惯，比如泰国人见面和分手时，习惯稍低头、行合十礼（对儿童、佣人、小贩、服务员、劳工等除外），也行握手礼，但男女间不握手。与泰国人交谈要回避政治话题，但可询问个人情况。公开批评人被视为冒犯行为，私下批评也要讲究艺术。在社交联欢会上，不要与已婚妇女谈话过久。不要赞美别人婴儿。泰国家庭一般席地跪坐，不可盘腿或两腿叉开，进门不能踩门槛。

泰国以佛教为国教，所以切忌对佛教、佛像、寺庙和和尚有不敬言行。切忌左手服务或用左手吃东西；切忌拍打对方肩膀；切忌拿东西从别人头上掠过；切忌用手指人（可用下巴指人）。因为泰国人用红色的笔写亡人的姓名，所以忌用红色签名或刻字。紫色和黑色服装为丧礼服装。

在饮食方面，泰国人不喝热茶，忌食牛肉、海参，不喜欢酱油，不

爱吃红烧菜肴、甜味菜、香蕉等。他们偏爱辛辣味，喜欢中国的粤菜、沪菜、京菜、川菜。

七、俄罗斯

俄罗斯，全称俄罗斯联邦共和国，位于欧亚大陆的北部，是世界上国土最辽阔的国家。地形以平原为主，河流和湖泊众多。俄罗斯幅员辽阔，气候复杂多样，但总的来说属于温带和亚热带的大陆性气候。矿产及水力资源丰富。

俄罗斯有 130 多个民族，俄语为主要语言，属印欧语系的斯拉夫语族，是俄罗斯联邦各族人民进行交往最常用的语言。

俄罗斯人在饮食习惯上有本民族的特色，喜欢甜食和鱼肉馅的面点，一日三餐中比较重视午餐，有汤、鸡鸭鱼肉和其他菜肴。与其他西方人不同的是，俄罗斯人把汤作为第一道菜先上，并且在喝汤时可以吃面包。饮酒是俄罗斯人的一大嗜好，他们常常是一边吃饭一边饮酒，很少在饭前或饭后喝酒。除了啤酒、葡萄酒和香槟酒外，俄罗斯人最喜欢喝的是伏特加。

俄罗斯人好客，用面包加盐来迎接客人是向客人表示最高的敬意和最热烈的欢迎。俄罗斯人与西方人一样对“13”这个数字比较忌讳，认为它是凶险和死亡的象征。相反，认为“7”意味着幸福和成功，是一个吉祥的数字。

俄罗斯的节日比较多，分国家节日、宗教节日和民间节日三大类。俄罗斯境内宗教主要有基督教、伊斯兰教、萨满教、佛教（喇嘛教）和犹太教等。

八、英国

英国，全称大不列颠及北爱尔兰联合王国，简称联合王国，是由大不列颠和爱尔兰岛东北部及附近许多岛屿组成的岛国，属海洋性温带阔叶林气候，降雨量较多。

英国人口主要由英格兰人、威尔士人、苏格兰人和爱尔兰人组成。英国的官方语言是英语，但也有不少人说自己的民族语言，如威尔士语、苏格兰盖尔语、爱尔兰盖尔语等。

英国的节假日很多，全国性的公共节假日有元旦、圣诞节、复活节前的星期五、耶稣受难日等。

英国人是特别讲究和注意礼仪的民族。首先服装要得体，男装要肩平，女装要束腰，衣服要平整。在某些特定的正式场合，英国人还保留不少传统服装。英国人也有一些特殊的习俗，如喜欢蔷薇花，并视之为

国花；忌讳数字“3”“13”和“星期五”，视其为厄运。

在饮食方面，英国人以米饭或点心为主食；英国菜比较一般，不像法国或意大利菜那样在世界上享有盛名，但注重菜的鲜嫩、焦香，口味上喜欢甜、酸和微辣，不喜欢太咸，忌讳用味精调味，不吃狗肉或带黏汁或过辣的食物。进餐时，习惯先喝酒，包括啤酒、葡萄酒和威士忌等，每餐还必吃水果，如苹果、梨、西瓜等。英国人还有喝茶的习惯，每天上、下午都有两次20分钟左右的喝茶时间。据统计，英国是世界上最大的茶叶消费国，每年消费的茶叶约占世界茶叶产量的1/4。

九、德国

德国，全称德意志联邦共和国，位于欧洲中部，地形南高北低，起伏多变。属于大西洋湿润的温带气候。首都柏林，通用德语。

德国民间的主要节日有：狂欢节、耶稣受难戏剧节、啤酒节等。啤酒节的举办地在有“啤酒之都”之称的慕尼黑。这里啤酒馆众多，啤酒饮用量世界第一。每年啤酒节从5月开始，到9月的最后一周进入高潮，至10月的第一个星期结束。迄今已有约200年的历史。参加者往往达六七百万人，包括来自德国各地及欧洲各国和美国、日本等地的游客。节日期间举办的活动多种多样，但都以啤酒为主题。

德国人比较重视饮食，意大利式、中国式、西班牙式、土耳其式和希腊式餐馆在德国随处可见。其饮食讲究营养价值。肉食（主要是牛肉、牛排和红肠）在一日三餐中占据着突出地位。德国有名的传统菜肴是白炖蹄膀加酸菜。他们也吃一些蔬菜，但兴趣不如对肉类那样大。德国人比较重视早餐和午餐，特别是午餐，被称之为大餐，大多有三道以上的菜。晚餐较为简单，一般只有香肠或火腿，且喜欢关掉电灯，在烛光下用餐。他们在吃马铃薯时绝不用刀切割，而是用刀叉的背面将它压碎了再吃。德国人特别喜欢喝啤酒，不仅每餐都喝，有的在工作之余和交谈闲聊时也喝些啤酒。

在礼仪方面，德国人习惯打招呼时称呼对方的头衔，如部长先生、总经理先生、教授先生、护士长小姐等。德国人比较内向，不善于在公共场合同不熟悉的人攀谈，但这不代表他们高傲、孤独。在举办宴会时，德国人通行“以右为主”的就座原则，一般男子应坐在女士或职位较高的男士的左侧。当女士离开饭桌或回到座位时，男士一定要站起来，以示礼貌。德国人办事认真，十分讲究工作效率，时间观念也很强，不论赴宴、做客、谈判或参观，都遵守约好的时间。

德国人交谈时不涉及个人隐私，在公共场合，不喜欢窃窃私语。德

国人把黑猫、公羊、仙鹤、孔雀等动物看成是不吉利的象征，蔷薇、菊花是专门为悼念死者所用，核桃也是不祥之物，请客送礼时均应回避这些物品及其图案。玫瑰花也不可随便送人，因为此花在德国象征着爱情。由于矢车菊（最好是蓝色）是德国的国花，它可以作为最佳礼品送给任何人。但只能送不加装饰的鲜花，更不能将其包好，且必须是单数。

十、法国

法国，全称法兰西共和国，位于欧洲大陆西部，领土呈不规则的六边形，地形以平原和丘陵为主。官方语言为法语。法国气候多样，海洋性、大陆性、地中海和山地气候相依并存，相互制约，全国大部分地区冬无严寒，夏无酷暑，且雨量适中。

法国人非常重视社交文明和礼貌。人们见面时一般行握手礼，不过握手时间不应过长，也不要握住对方的手使劲晃动。

法国是一个公认的以吻表示感情的国家，在社交场合经常以亲面颊或贴面来代替相互间的握手，但法国人的吻有严格的界限。对妇女谦恭礼貌是法国人引以自豪的传统。在餐桌上敬酒应先敬女后敬男，走路、进屋、入座等都要让妇女先行，拜访告别时也是先向女主人致意和道谢。法国人重视个人隐私权。法国的社交也有一些独特的习俗，比如到法国人家里做客时别忘了带鲜花。送花时要注意所送的支数不能是双数，男子不能送红玫瑰给已婚女子。同事朋友间送些小礼品，忌讳男人向女人送香水。法国人对“13”同样很忌讳，一般不要安排客人坐13号座位和住13号房间。城镇的门牌号码，也难以见到13号，而是常常以“12B”或“14A”来代替13号。

法国的餐饮在世界上也久享盛誉，法国大菜和葡萄酒历来为世人称道。法国人喜欢喝浓咖啡、葡萄酒、苹果酒，爱吃蜗牛和新鲜食物。他们吃的菜肴比较生，如烧牛肉、羊腿只需八成熟。牡蛎一般也是生吃。在调味上，法国菜比较讲究用料酒，烹制什么原料就要用什么料酒，对其他用料也很讲究，使法式菜具有香味浓厚、鲜嫩味美的特点。法国的葡萄酒质量上乘，是家庭餐桌上不可缺少的，每年人均饮用量居世界前茅。但是法国人一般不喜欢吃无鳞鱼，也忌讳吃核桃，认为它们是不吉利之物。

法国的节日主要有元旦、五一国际劳动节、国庆节（7月14日）、停战节（11月11日）和天主教的一些节日，如圣灵节、圣诞节、复活节、耶稣升天节、圣母升天节、圣灵降临节等。其中圣灵节相当于中国

的清明节，时间是每年的 11 月 1 日，法国人习惯在这一天去墓地祭奠已故的亲人，缅怀为国捐躯的先烈。

在宗教信仰方面，绝大多数法国人信奉天主教，此外，还有一些法国人信奉基督教新教、东正教和犹太教。

模拟测试题

一、填空题（请将正确答案填在横线空白处）

1. 日本全称_____，_____是全国最高峰。
2. 日本的传统服装是_____，见面时的常用礼节是_____。
3. 美国的节日有两种，一是_____，二是_____。
4. 美国的饮食习惯特点是_____。
5. 韩国的民族服装称为_____。
6. 泰国全称为_____。
7. 泰国的国教为_____。
8. 俄罗斯的节日较多，可以分为_____、_____、_____三大类。
9. 德国人通行_____的就座原则。
10. 法国的餐饮在世界上也久享盛誉，_____和_____历来为世人称道。

二、判断题（下列判断正确的请打“√”，错误的打“×”）

1. 日本人忌讳数字“4”和“9”，认为它们代表不吉利。（ ）
2. 日本饭称“和饭”，日本菜称“日本料理”。（ ）
3. 米饭、打糕、凉粉、煎饼是香港的传统美食。（ ）
4. 在饮食方面，泰国人不喝热茶，忌食牛肉、海参，不喜欢酱油。（ ）
5. 俄罗斯人习惯把汤作为第一道菜肴先上，并且喜欢饮酒。（ ）
6. 德国人喜欢喝茶，是世界上最大的茶叶消费国。（ ）
7. 德国人喜饮啤酒，重视饮食，喜食肉类。（ ）
8. 对妇女谦恭礼貌是法国人引以自豪的传统。（ ）

三、单项选择题（下列每题有 4 个选项，其中只有一个是正确的，请将其代号填在横线空白处）

1. 有“民族熔炉”之称的国家是_____。

- A. 美国 B. 法国 C. 日本 D. 英国
2. 有“雪国”美誉之称的国家是_____。
- A. 美国 B. 法国 C. 日本 D. 英国
3. 被誉为世界上最辽阔的国家的是_____。
- A. 美国 B. 俄罗斯 C. 日本 D. 英国
4. “啤酒之都”指的是_____。
- A. 东京 B. 柏林 C. 慕尼黑 D. 伦敦
5. 领土呈不规则的六边形，地形以平原和丘陵为主，盛产葡萄酒的国家是_____。
- A. 法国 B. 美国 C. 日本 D. 英国

四、简答题

1. 世界旅游业的发展经历了哪三个时期？
2. 简述中国国际旅游客源市场的现状。
3. 简述法国在餐饮方面的特色。
4. 简述日本的风俗习惯。

模拟测试题答案

一、填空题

1. 日本国 富士山
2. 和服 鞠躬礼
3. 政治、社会性的
宗教习俗性的
4. 简单、随意、快节奏
5. 韩服
6. 泰王国
7. 佛教
8. 国家节日 宗教节日 民间节日
9. “以右为主”
10. 法国大菜 葡萄酒

二、判断题

1. 2. 3. × 4. 5. 6. × 7. 8.

三、单项选择题

1. A 2. C 3. B 4. C 5. A

四、简答题 (略)

在酒吧中，调酒师要经常接待各国的宾客，这样，调酒师的英语听说能力就显得十分重要。调酒师要掌握有关餐饮服务方面的基本用语和饮食酒水的外文名称，能够较自如地与宾客交流。下面列举一些在酒吧中常用的英语会话。其中，B 代表调酒师 (bartender)，G 代表顾客 (guest)。

1. B: Good morning (afternoon, evening), sir (madam) .

G: Good morning (afternoon, evening) .

B: 早上好 (下午好, 晚上好), 先生 (夫人)。

G: 早上好 (下午好, 晚上好)。

2. B: How do you do !

G: How do you do !

B: 您好 !

G: 您好 !

3. B: Welcome to our bar .

G: Thank you .

B: 欢迎光临我们酒吧。

G: 谢谢。

4. B: How are you ?

G: Fine, thanks . And you ?

B: 您好吗 ?

G: 很好, 谢谢, 你呢 ?

5. B: Pleased to meet you .
G: Me too .
B: 很高兴见到您。
G: 我也是。
6. B: Did you have a nice trip (flight, sleep) ?
G: Yes, thank you .
B: 您旅行愉快 (飞行愉快, 昨晚睡得好) 吗 ?
G: 很好, 谢谢。
7. B: I hope you have enjoyed your stay with us .
G: Thank you .
B: 希望您在我们这里过得愉快 !
G: 谢谢。
8. B: Nice to see you again .
G: Nice to see you, too .
B: 真高兴再次见到您。
G: 我也很高兴见到你。
9. B: Beg your pardon ? Would you please say it again ?
G: 805.
B: 对不起, 请您再说一遍好吗 ?
G: 805。
10. B: Could you please spell your last name ?
G: Yes . B-E-L-L-O-W .
B: 您能再拼一下您的姓吗 ?
G: 好的, B-E-L-L-O-W .
11. B: Happy birthday !
G: Thank you .
B: 生日快乐 !
G: 谢谢 !
12. B: Happy New Year !
G: The same to you .
B: 新年好 !
G: 新年好 !
13. B: Merry Christmas !
G: Merry Christmas !

- B: 生日快乐！
G: 生日快乐！
14. B: Have a nice holiday !
G: Thank you .
B: 节日（假日）愉快！
G: 谢谢！
15. B: Have a good time !
G: Thank you .
B: 玩得愉快！
G: 谢谢！
16. G: Your bar looks great !
B: Thank you .
G: 你们酒吧看上去很漂亮！
B: 谢谢。
17. G: Thank you (very much) .
B: You re welcome .
G: 谢谢你（非常感谢）。
B: 不用谢。
18. G: Thank you for your help .
B: You re welcome .
G: 谢谢你的帮助。
B: 不用谢。
19. G: Thank you for your service .
B: It s my pleasure . (I m always at your service .)
G: 谢谢你的服务。
B: 乐意为您效劳。（很愿意为您效劳。）
20. B: I m sorry . It s my fault .
G: That s all right .
B: 对不起，这是我的过错。
G: 没关系。
21. B: Sorry to have kept you waiting .
G: It s all right .
B: 对不起让您久等了。
G: 没什么。

22. B: Sorry to interrupt you .
G: That s all right .
B: 对不起, 打扰了。
G: 没关系。
23. B: I apologize for this .
G: Never mind .
B: 对此我表示抱歉。
G: 没关系。
24. G: I m sorry to have troubled you .
B: That s all right .
G: 对不起, 麻烦您了。
B: 没关系。
25. B: Can (May) I help you ?
G: Yes, please .
B: 我能帮您什么吗 ?
G: 好的。
26. B: What can I do for you ?
G: My bill, please .
B: 我能为您干点儿什么 ?
G: 请把账单拿来。
27. B: Is there anything I can do for you ?
G: No, thank you !
B: 还有什么能为您效劳的吗 ?
G: 不, 谢谢。
28. B: Just a moment, please .
G: All right .
B: 请稍等一下。
G: 好的。
29. G: Could you do me a favor ?
B: Certainly, sir (madam) .
G: 你能帮我一个忙吗 ?
B: 行, 先生 (夫人)。
30. G: May I use your phone ?
B: Sorry . Please use the pay phone over there .

- G: 我能借用您的电话吗 ?
B: 对不起, 请用那儿的公用电话。
31. G: Where can I find a telephone (send the fax, send the e-mail) ?
B: It s over there, next to the main entrance .
G: 什么地方能找到电话 (发传真, 发电子邮件) ?
B: 就在那儿, 大门旁边。
32. G: Where is the business center ?
B: It s on the second (third) floor .
G: 商务中心在哪儿 ?
B: 在二楼 (三楼)。
33. G: Excuse me, where is the washroom ?
C: Please turn right . (Go down this passage, the last door on your left .)
G: 对不起, 洗手间在哪儿 ?
C: 请往右拐。(沿这条走廊, 左手最后一扇门。)
34. B: Would you like me to call a taxi for you ?
G: Yes, please .
B: 要我为您叫出租车吗 ?
G: 好的, 谢谢。
35. B: Mind your step, please .
G: Thank you .
B: 请走好。
G: 谢谢。
36. B: Please don t leave anything behind .
G: Thank you .
B: 请您别遗忘东西。
G: 谢谢。
37. G: Can I smoke here ?
B: I m afraid not .
G: 我能在这儿抽烟吗 ?
B: 恐怕您不能在这儿抽烟。
38. B: See you later . (See you tomorrow .)
G: See you later . (See you tomorrow .)

- B: 等会儿见。(明天见。)
G: 再见。(明天见。)
39. B: Good night .
G: Good night .
B: 晚安。
G: 晚安。
40. B: Good-bye and thank you for your coming . (Good-bye and hope to see you again .)
G: Good-bye.
B: 再见, 谢谢您光临。(再见, 希望再见到您。)
G: 再见。
41. G: What s the temperature today ?
B: The weather forecast says the high will be 30 and the low will be 18 .
G: 今天气温几度 ?
B: 天气预报上说最高温度 30 , 最低 18 。
42. B: There is a floor show in our lobby bar . Would you like to see it ?
G: Really ? I d like to .
B: 大堂酒吧里有现场表演, 您愿意去看吗 ?
G: 真的 ? 我很愿意。
43. B: Would you mind filling in this inquiry form ?
G: No, not at all .
B: 请填一下这张意见表, 好吗 ?
G: 好的。
44. G: Here is the tip for you .
B: It s very kind of you, but we don t accept any tip . Thank you anyway .
G: 这是给你的小费。
B: 不, 谢谢您, 我们不收小费, 但是仍然要谢谢您。
45. G: What s the time now in Shanghai ?
B: It s 6 15 a .m . (p .m .)
G: 现在上海几点了 ?
B: 上午 (下午) 六点一刻。

46. G: What day is today ?
B: It s Sunday (Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday, Saturday) .
G: 今天星期几 ?
B: 今天星期日 (星期一, 星期二, 星期三, 星期四, 星期五, 星期六)。
47. G: What s the date today ?
B: It s September the first .
G: 今天几号 ?
B: 今天 9 月 1 日。
48. B: Shall I bring you some hot tea ?
G: Yes, please .
B: 要我送些热茶吗 ?
G: 好的。
49. G: Could I have the bill ?
B: Yes, here it is .
G: 请拿账单来。
B: 好的, 您的账单。
50. B: May I take your order now ?
G: Yes, please . (No, just a moment .)
B: 现在能为您点菜 (酒水) 吗 ?
G: 可以, 点吧。(不, 请稍等一会儿。)
51. B: Take your time and enjoy your cocktail .
G: Thank you .
B: 请慢用, 请用好。
G: 谢谢。
52. B: How do you like the cocktail ?
G: It s very delicious .
B: 您觉得这里的鸡尾酒怎么样 ?
G: 好极了。
53. B: Would you like to try Shanghai cocktail in our bar ?
G: Yes, I d love to .
B: 你要尝尝我们酒吧的上海鸡尾酒吗 ?
G: 好的, 非常愿意。

54. G: Where is the main bar ?
B: This way to the main bar, please .
G: 主酒吧怎么走 ?
B: 到主酒吧请这边走。
55. G: What are the service hours of your bar ?
B: It s open from 2 p .m . to 5 a .m . next day .
G: 你们的酒吧什么时间营业 ?
B: 从下午 2 点至凌晨 5 点。
56. G: How much is it in all ?
B: It s one hundred yuan .
G: 一共多少钱 ?
B: 100 元。
57. G: Any service charge ?
B: 15 percent .
G: 要收服务费吗 ?
B: 收 15% 。
58. G: Where shall I pay ?
B: Please pay at the cashier s .
G: 在什么地方付款 ?
B: 请在收银处付款。
59. G: Do you take credit card here or shall I pay in cash ?
B: Since you are staying at our hotel, you may sign the bill .
G: 你们这里收信用卡还是付现金 ?
B: 从您住进我们酒店开始就可以签单了。
60. B: Have you anything in mind as to what to drink or may I make a few suggestions ?
G: I have had enough Gin Fizz and Bloody Mary . But I have no idea about Chinese cocktails .
B: 您要喝点儿什么, 还是让我给您做些推荐 ?
G: 我喝过很多的金飞士和血玛丽, 不知道中国的鸡尾酒怎么样 ?
61. B: Here is your cocktail, sir .
G: Thank you . Oh, it tastes excellent .
B: 这是您的鸡尾酒, 先生。

- G: 谢谢, 噢, 好极了!
62. B: Good evening sir, Bourbon on the rocks ?
G: No, this time I ll try Chinese cocktail .
B: 你好先生, 来一杯波本威士忌加冰吗 ?
G: 不, 这次我要尝尝中国鸡尾酒。
63. B: Do you care for something a little stronger ?
G: No, I don t like .
B: 您想来些口味凶烈点儿的酒吗 ?
G: 不, 我不喜欢口味凶烈的酒。
64. B: What about Mao Tai, one of the most famous liquors in China ?
G: That s very good .
B: 来些茅台酒怎么样? 它是中国一种著名的白酒。
G: 好极了。
65. G: Mao Tai is good indeed, it never goes to the head .
B: Thank you, enjoy yourself .
G: 茅台酒真的很好, 从不上头。
B: 谢谢, 请慢用。
66. G: Do people here drink a lot of liquors ?
B: Some do, some don t .
G: 这里的人经常喝一些烈酒吗 ?
B: 有的人喝, 有的人不喝。
67. G: Have you ever heard “ Tequila Sauza ” ?
B: Yes, it s a very well-known kind of spirits in Mexico .
G: 你听说过特基拉索查吗 ?
B: 听说过, 是一种很有名的墨西哥烈酒。
68. G: Are there any other famous Chinese wine ?
B: Yes, beside Mao Tai, for liquors we have Wu Liang Ye, Fen Jiu, Xi Feng and so on .
G: 你们还有其他中国名酒吗 ?
B: 是的, 除了茅台酒, 我们还有五粮液、汾酒、西凤酒等。
69. G: What s Shao Xing wine ?
B: It s rice wine, a kind of still wine, some what like Japanese Sark .

- G: 什么是绍兴酒 ?
B: 绍兴酒是一种米酒, 不起泡的酒, 有点像日本的清酒。
70. B: Sir, we have some good red wine and white wine, such as Zhang Yu Red Wine and Great Wall White Wine .
G: Thank you for telling me so much . I ll try them next time .
B: I m always at your service .
B: 先生, 我们还有一些红葡萄酒和白葡萄酒, 如张裕红葡萄酒、长城白葡萄酒。
G: 谢谢你告诉我这么多, 下次我一定品尝一下。
B: 没关系。
71. G: Have you got Butter Rum ?
B: Yes, we have . Do you want one ?
G: OK !
G: 你们有朗姆酒吗 ?
B: 是的, 您想要一份吗 ?
G: 好的。
72. G: Give me a Gin and Angostura bitters, a twist of lemon peel, please .
B: Yes, sir, Just a moment, please .
G: 请给我一份金酒和安格斯特拉苦精, 还有一条柠檬皮。
B: 好的, 请稍等。
73. B: Would you like some wine for you meal ?
G: We d like to take some wine with the dinner .
B: Here is the wine list, sir .
B: 您需要为您的晚餐点些葡萄酒吗 ?
G: 是的, 我们是需要点些葡萄酒。
B: 这是酒单。
74. B: May I take your wine order ?
G: Yes, a bottle of Great Wall White Wine, Please .
B: 可以为您点酒吗 ?
G: 好的, 请给我们拿一瓶长城白葡萄酒。
75. B: What about Zhang Yu Red wine ? It s very good . Many guests give high comments on it .
G: Fine, a bottle of this wine then .

- B: 张裕红葡萄酒可以吗？一种非常好的酒，很多客人都认为这种酒很好。
- G: 好的，就来一瓶吧。
76. B: Sir, would you please taste the wine ?
- G: Excellent ! Thank you !
- B: 先生，您要品尝一下葡萄酒吗？
- G: 非常可口，谢谢！
77. G: What are the types of Whiskey in your bar ?
- B: We have Scotch Whisky, Irish Whiskey, Canadian Whisky and American Whiskey .
- G: 你们酒吧都有哪些威士忌？
- B: 我们有苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、加拿大威士忌、美国威士忌。
78. G: What is Gin ?
- B: It s one of liquors, distilled from grain .
- G: 什么是金酒。
- B: 金酒是一种烈性酒，由谷物蒸馏而成。
79. B: What are imported beers available in your bar .
- G: We have Heineken, Carlsberg, Asahi, Tiger, Budweiser and so on .
- B: 你们酒吧有哪些进口啤酒供应？
- G: 我们有喜力啤酒、嘉士伯啤酒、朝日啤酒、虎牌啤酒、百威啤酒等。
80. G: Which country does “ Beefeater ” come from ?
- B: It s made in England .
- G: 将军金酒是哪个国家的？
- B: 它产自英国。
81. G: Are there any famous Chinese beer in your bar ?
- B: Yes, Tsing Tao beer is a famous beer in China, beside Tsing Tao, we have Yan Jing beer, Zhu Jiang beer and so on .
- G: 你们酒吧有中国啤酒吗？
- B: 青岛啤酒是我国著名的啤酒，除此外还有燕京啤酒、珠江啤酒等。
82. G: Are there any famous soft drink in your bar ?

B: Yes, we have Green tea, Black tea, Jasmine tea, hot chocolate, coffee and so on .

G: 你们酒吧有软饮料吗 ?

B: 是的, 我们有绿茶、红茶、茉莉花茶、热巧克力、咖啡等。

83. G: Are there any bars in your hotel ?

B: Yes, There are two bars in our hotel, they are lobby bar and main bar .

G: 你们宾馆有酒吧吗 ?

B: 是的, 我们有两个酒吧, 分别是大堂酒吧和主酒吧。

84. G: Are there any bars in Shanghai ?

B: Yes, there are a lot of famous bars in Shanghai, such as Hengshan road, Xianxia road, Xin Tian Di area and so on .

G: 上海有很多酒吧吗 ?

B: 是的, 上海有很多有名的酒吧, 它们位于衡山路、仙霞路、新天地等地。

85. G: What are ingredients of Wiskey Sour ?

B: It s a mixture of whiskey, lemon juice and syrup .

G: 酸威士忌鸡尾酒的原料有哪些 ?

B: 有威士忌、柠檬汁和糖浆。

知识考核模拟试卷（一）

一、填空题（请将正确答案填在横线空白处；每空 1 分，共 10 分）

1. 制作配制酒的方法很多，常用的有_____、_____、_____。

2. 酒的两大酿造原理分别是_____、_____。

3. 请写出玛格丽特鸡尾酒的英文名_____。

4. 组成调酒壶的三个部分是_____、_____、_____。

5. 咖啡原产于_____。

二、判断题（下列判断正确的请打“ ”，错误的打“ ”；每题 1 分，共 25 分）

1. 调酒师是专门在酒吧调制酒水和销售酒水的人。 ()

2. 酒吧与餐厅一样都是为客人提供餐饮服务的场所。 ()

3. 宴会酒吧是根据宴会形式和人数而设置的临时性的酒吧。 ()

4. 酒杯的容量既可以用盎司 (oz) 来计算，也可以用毫升 (mL) 来计算。 ()

5. 各式调酒棒的主要作用是装饰鸡尾酒。 ()

6. 器皿清洗的四个步骤为：冲洗→浸泡→漂洗→消毒。 ()

7. 量杯是用于测量酒的体积的调酒工具。 ()

8. 酒的主要成分是甲醇和乙醇。 ()

9. 凡有糖分存在，就能产生酒精。 ()

10. 酒的生产工艺有三种，分别是发酵、蒸馏和配制。 ()

11. 金酒的香味来源于橡木桶。 ()

12. 酒水包括酒精饮料和非酒精饮料。 ()

13. 按西餐配餐划分，雪利酒属于餐前酒。 ()

14. 烈酒是指酒精度数在 40 °以上的酒。 ()

15. 百家地、四玫瑰都是朗姆酒的著名品牌。 ()

16. 葡萄酒和黄酒都是属于低度酒。 ()

17. 著名的喜力啤酒 (Heineken) 产自荷兰。 ()

18. 英国是鸡尾酒的诞生地。 ()

19. 鸡尾酒通常以烈酒、葡萄酒和甜酒为基酒。 ()

20. 调酒时所用的辅料主要是指各类果汁和汽水。 ()
21. 彩虹酒之所以能够分出清晰的层次是因为酒液的密度不同。 ()
22. 甜马天尼酒是采用摇和法调制的鸡尾酒。 ()
23. 在更换烟缸时, 应先把干净的烟缸放在有烟头的烟缸上面一起撤下, 再把干净的烟缸放好。 ()
24. 酒吧的清理工作一定要等到营业时间到了以后才可以开始。 ()
25. 调酒师如遇到客人提出特别要求与特别配方, 应婉言谢绝, 并推销其他饮料。 ()

三、单项选择题 (下列每题有 4 个选项, 其中只有一个是正确的, 请将其代号填在横线空白处; 每题 1 分, 共 10 分)

1. 在拿取酒杯时, 手应该拿握在杯子_____。
- A. 上部 B. 中部 C. 下部 D. 杯口
2. 大吉利鸡尾酒的载杯是_____。
- A. 三角鸡尾酒杯 B. 阔口香槟酒杯
C. 柯林杯 D. 古典杯
3. 玛格丽特鸡尾酒的基酒是_____。
- A. 朗姆酒 B. 伏特加 C. 特基拉酒 D. 威士忌
4. 朗姆酒的制作原料是_____。
- A. 糖浆或甘蔗汁 B. 龙舌兰和玉米
C. 麦类和薯类 D. 其他果实和植物的花叶
5. 酸威士忌的调制方法是_____。
- A. 摇和法 B. 兑和法 C. 搅和法 D. 调和法
6. 以下饮料中属于软饮料的是_____。
- A. 茶、果汁、香槟 B. 茶、咖啡、可可
C. 咖啡、啤酒、牛奶 D. 矿泉水、果酒、汽水
7. 下列酒品中属于美国威士忌的是_____。
- A. 百龄坛 B. 杰克·丹尼尔斯
C. 人头马 D. 顺风
8. 勾兑就是将_____的酒液加以混合。
- A. 不同地区 B. 不同品种 C. 不同年份 D. 以上都对
9. 中餐厅服务酒吧主要摆设_____。
- A. 进口饮料 B. 国产饮料 C. 进口酒类 D. 国产酒类

10. 鸡尾酒签在鸡尾酒中装饰时, 用于穿制_____。

- A. 组合的原料 B. 易散的原料
C. 大型原料 D. 小型原料

四、多项选择题 (下列每题的多个选项中, 至少有 2 个是正确的, 请将其代号填在横线空白处; 每题 2 分, 共 10 分)

1. 酒吧中对酒杯的要求应该是_____。

- A. 无色透明 B. 无花纹 C. 玻璃杯 D. 塑料杯
E. 瓷杯

2. 以下属于高温消毒法的有: _____。

- A. 煮沸消毒法 B. 高锰酸钾消毒法 C. 蒸汽消毒法
D. 远红外线消毒法 E. 氟制剂消毒法

3. 世界三大饮料是指_____。

- A. 矿泉水 B. 啤酒 C. 茶 D. 咖啡 E. 可可
F. 白兰地 G. 可乐

4. 酿造啤酒的主要原料有_____。

- A. 麦芽 B. 玉米 C. 啤酒花 D. 杜松子 E. 水
F. 酵母 G. 高粱

5. 以下茶品中属于绿茶的是_____。

- A. 铁观音 B. 白牡丹 C. 龙井茶
D. 碧螺春 E. 黄山毛峰

五、名词解释 (每题 3 分, 共 12 分)

1. 仪容仪表
2. 鸡尾酒
3. 兑和法
4. 软饮料

六、英译中 (将以下英文翻译成中文; 每题 2 分, 共 10 分)

1. ale
2. bartender
3. Bourbon whisky
4. Cognac
5. Bacardi Rum

七、简答题 (共 23 分)

1. 按照酒的生产工艺, 酒可以分为哪几类? 请说明各自特点。(5 分)
2. 常用的酒度表示法有几种? 如何进行换算?(4 分)

3. 鸡尾酒的基本结构有哪几个部分？举例说明。(5分)
4. 请写出玛格丽特鸡尾酒的主要配方和制作过程。(5分)
5. 酒吧营业前的主要工作内容有哪些？(4分)

知识考核模拟试卷（一）答案

一、填空题

1. 浸泡 混合 勾兑 2. 酒化原理 糖化原理
3. Margarita 4. 壶盖 滤冰器 壶体 5. 埃塞俄比亚

二、判断题

1. 2. × 3. 4. 5. × 6. 7. 8. × 9.
10. 11. × 12. 13. × 14. 15. × 16. × 17. 18. ×
19. 20. 21. 22. × 23. 24. × 25. ×

三、单项选择题

1. C 2. B 3. C 4. A 5. A 6. B 7. B 8. D 9. D 10. D

四、多项选择题

1. ABC 2. ACD 3. CDE 4. ACEF 5. CDE

五、名词解释

1. 答：仪容仪表即人的精神面貌和外在表现。

2. 答：鸡尾酒是由两种或两种以上的酒或由酒掺入果汁配制而成的一种饮品。具体地说鸡尾酒是一种量少的冰镇饮料，以蒸馏酒或酿造酒为基酒，配以其他调酒辅助材料（利口酒或其他辅料），按一定的比例，采用不同的方法配制而成的一种色、香、味、体俱佳并具有一定名称的混合饮料。

3. 答：兑和法是将配方中的酒水按照分量依次直接倒入杯中不需搅拌或轻微搅拌几次即可的调酒方法，高杯类饮品、果汁类饮品和热饮等都常采用此法。

4. 答：软饮料又称为非酒精饮料（soft drink），是一种不含酒精的、提神解渴的饮料，它是在稀释后或不经稀释直接出售给消费者的，常见的软饮料有茶、咖啡、可可、牛奶、矿泉水、果蔬汁、汽水等。

六、英译中

1. 顶部发酵的啤酒
2. 调酒师
3. 美国波本威士忌
4. 干邑白兰地
5. 百家地朗姆酒

七、简答题

1. 答：按照生产工艺可以把酒分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒三类。

(1) 发酵酒。发酵酒就是把含有淀粉和糖分的原料发酵糖化而形成的酒，又称“酿造酒”“原汁酒”。发酵酒的主要原料是谷物和水果，其特点是酒精含量低，其酒精含量通常在 15% 以下。常见的发酵酒有葡萄酒、啤酒、水果酒、黄酒、米酒等。

(2) 蒸馏酒。蒸馏酒是将发酵得到的酒液经过蒸馏提纯所得到的酒精含量较高的酒液，常见的蒸馏酒有白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉酒，以及中国的白酒等。

(3) 配制酒。配制酒是以发酵酒或蒸馏酒为基酒，加入药材、香料等物质，通过浸泡、混合、勾兑等方法加工而成的酒精饮料。常见的配制酒有味美思酒、比特酒、甜食酒，以及中国的人参酒、三蛇酒等。

2. 答：常用的酒度表示法有三种，分别是标准酒度表示法（用 GL 表示）、英制酒度表示法（用 sikes 表示）、美制酒度表示法（用 proof 表示）。它们三者之间的换算关系是：

$$1 \text{ GL} = 2 \text{ proof} = 1.75 \text{ sikes}$$

3. 答：鸡尾酒的基本结构包括三部分。

(1) 基酒。它又叫鸡尾酒的酒底，确定鸡尾酒的口味，常用烈酒作基酒，但也有用葡萄酒、香槟酒、餐后甜酒作基酒的。

(2) 辅料。指搭配酒水的原料，常用的有各种果汁和汽水饮料，有时也需少量的开胃酒和甜酒。

(3) 配料和装饰物。常用的配料品种较多，如牛奶、鸡蛋、柠檬汁、盐、糖等，鸡尾酒的装饰物主要是各种新鲜的水果。

4. 答：玛格丽特鸡尾酒的配方及制作方法：

基酒：特基拉酒 1 盎司。

辅料：君度酒 1/2 盎司，青柠汁 1/2 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司。

制作方法：摇和法，首先制作盐圈杯备用，将适量冰块放入调酒壶中，再将上述材料依次放入壶中，用力摇匀至冷，滤入载杯。

装饰物：杯口盐霜。

载杯：三角鸡尾酒杯。

5. 答：酒吧营业前的主要工作内容有酒吧清洁、领货、酒水补充、酒水记录、酒吧摆设、调酒准备、更换棉织品、设备维修、备好单据表格等（每一项工作内容都需做进一步的解释或说明）。

知识考核模拟试卷（二）

一、填空题（请将正确答案填在横线空白处；每空 1 分，共 25 分）

1. 1 盎司约为_____毫升。
2. 调制鸡尾酒时常用的辅料有_____、_____、_____、_____等。
3. 调和法包括两种，一种是_____，另一种是_____。
4. “On the rocks” 的含义是_____。
5. 彩虹类鸡尾酒的调制依据是_____。
6. 以朗姆酒为基酒的鸡尾酒有_____、_____等。
7. 常用的六大基酒是（中英文）_____、_____、_____、_____、_____、_____。
8. 调制鸡尾酒的四大方法是（中英文）_____、_____、_____、_____。
9. 鸡尾酒起源于_____。
10. 俄罗斯的节日较多，可以分为_____、_____、_____三大类。

二、判断题（下列判断正确的请打“ ”，错误的打“ ”；每题 1 分，共 10 分）

1. 调制酒水时一定要严格按照配方调制，不得私自改动。（ ）
2. 金酒的香味来自杜松子。（ ）
3. 沏茶时的温度以 100 为好，这样可以充分把茶泡开。（ ）
4. 可可是制作巧克力的重要原料，也是制作咖啡的主要原料。（ ）
5. 标准状态下乙醇的沸点为 78.3℃，冰点为 -114℃。（ ）
6. 英国人的口味较淡，喜欢肉食，喜喝咖啡。（ ）
7. 德国的首都柏林有“啤酒之都”的美誉。（ ）
8. 鸡尾酒是混合饮料，所有的混合饮料也可称为鸡尾酒。（ ）
9. 调制鸡尾酒时所加的蛋清，只起到增加泡沫和调节颜色的作用，对酒的口味没有影响。（ ）
10. 调酒师的主要职责是调制酒水和销售酒水。（ ）

三、单项选择题 (下列每题有 4 个选项, 其中只有一个是正确的, 请将其代号填在横线空白处; 每题 1 分, 共 10 分)

1. 吧匙的作用是_____。
A. 搅拌和调和饮料 B. 量酒 C. 拿取装饰物 D. 滤冰
2. 用来纯饮白兰地的杯子是_____。
A. 古典杯 B. 烈酒杯 C. 白兰地杯 D. 柯林杯
3. 溜杯的目的是_____。
A. 增温 B. 降温 C. 装饰 D. 调色
4. 茶起源于_____。
A. 日本 B. 马来西亚 C. 印度 D. 中国
5. 信阳毛尖属于_____。
A. 红茶 B. 乌龙茶 C. 绿茶 D. 花茶
6. 爱尔兰咖啡中使用了一种烈酒, 是_____。
A. 朗姆酒 B. 伏特加 C. 白兰地 D. 威士忌
7. 制作巧克力的主要原料是_____。
A. 咖啡豆 B. 可可粉 C. 茶粉 D. 牛奶
8. 有“液体面包”之称的是_____。
A. 啤酒 B. 黄酒 C. 葡萄酒 D. 鸡尾酒
9. “Lager Beer”指的是_____。
A. 顶部发酵啤酒 B. 干啤 C. 底部发酵啤酒 D. 鲜啤
10. “Heineken”的产地是_____。
A. 美国 B. 捷克 C. 新加坡 D. 荷兰

四、多项选择题 (下列每题的多个选项中, 至少有 2 个是正确的, 请将其代号填在横线空白处; 每题 2 分, 共 20 分)

1. 调酒师的基本职业要求包括_____。
A. 仪容仪表要求 B. 礼貌礼节要求 C. 语言能力要求
D. 文化水平要求 E. 职业道德要求
2. 调酒师在服务接待中的礼貌服务用语主要包括_____。
A. 问候语 B. 告别语 C. 尊敬语
D. 谦让语 E. 郑重语
3. 调酒师的专业素质是指_____。
A. 职业道德 B. 服务意识 C. 专业知识
D. 专业技能 E. 外语知识
4. 吧台由_____三部分组成。

- A. 吧台 B. 座位区 C. 吧柜
D. 操作台 E. 音控室 F. 后吧
5. 属于美国威士忌的是_____。
- A. Four Roses B. Jim Beam C. Bell s
D. Jack Daniel s E. Seagram
6. 以下鸡尾酒中，以金酒为基酒的是_____。
- A. 红粉佳人 B. 橙花 C. 马天尼
D. 汤姆柯林 E. 新加坡司令
7. 以下鸡尾酒中采用摇和法的是_____。
- A. 酸威士忌 B. 白俄罗斯 C. 亚历山大
D. 白兰地蛋诺 E. 血红玛丽
8. 常用的高温消毒法有_____。
- A. 高锰酸钾消毒法 B. 煮沸消毒法 C. 蒸汽消毒法
D. 氯制剂消毒法 E. 远红外线消毒法
9. 世界三大饮料是指_____。
- A. 茶 B. 可乐 C. 可可 D. 啤酒 E. 咖啡
10. 威士忌著名的生产国有_____。
- A. 美国 B. 法国 C. 德国 D. 苏格兰
E. 爱尔兰 F. 加拿大

五、英译中 (将以下英文翻译成中文; 每题 2 分, 共 10 分)

1. Remy Martin X.O .
2. Royal Salute 12 Years
3. Bacardi Rum
4. measuring glass
5. tumbler

六、简答题 (每题 5 分, 共 25 分)

1. 列举十种酒吧中常用的酒杯。
2. 写出金飞士的配方。
3. 简要回答法国人饮食风俗习惯。
4. 酒按照生产工艺如何分类? 各自的特点是什么?
5. 从哪几个方面鉴定啤酒的好坏?

知识考核模拟试卷（二）答案

一、填空题

- 28
- 汽水 果汁 开胃酒 甜酒
- 调和 调和滤冰
- 加冰饮用
- 不同酒液的密度不同
- 大吉利 自由古巴
- 金酒 Gin 威士忌 Whiskey 白兰地 Brandy 伏特加 Vodka 朗姆酒 Rum 特基拉 Tequila
- 摇和法 shaking 兑和法 building 调和法 stirring 搅和法 blending
- 美国
- 国家节日 宗教节日 民间节日

二、判断题

-
-
- ×
- ×
-
- ×
- ×
- ×
-
-

三、单项选择题

- A
- C
- B
- D
- C
- D
- B
- A
- C
- D

四、多项选择题

- ABCD
- CDE
- BCD
- ADF
- ABD
- ABCD
- ABCD
- BCE
- ACE
- ADEF

五、英译中

- 人头马 X.O.
- 皇家礼炮 12 年
- 百家地朗姆酒
- 量杯
- 平底玻璃杯

六、简答题

1. 答：酒吧常用酒杯有古典杯、柯林杯、海波杯、清饮杯、白兰地杯、葡萄酒杯、雪利酒杯、鸡尾酒杯、啤酒杯、波特酒杯、甜酒杯等。

2. 答：金飞士 (Gin Fizz)

基酒：金酒 1 盎司。

辅料：青柠汁 1 盎司，鲜柠檬汁 1/2 盎司，鸡蛋清半只，苏打水少许。

制作方法：摇和法，先将冰块放入调酒壶内，依次将金酒、青柠汁、鲜柠檬汁、鸡蛋清放入杯中用力摇匀至冷，再滤入柯林杯，最后冲

入苏打水至满。

装饰物：柠檬片挂杯，吸管穿红樱桃放入杯中。

载杯：柯林杯。

3. 答：法国的餐饮在世界上久享盛誉，法国大菜和葡萄酒历来为世人称道。法国人喜欢喝浓咖啡、葡萄酒、苹果酒，爱吃蜗牛和新鲜食物。他们吃的菜肴比较生，如烧牛肉、羊腿只需八成熟。牡蛎一般也是生吃。在调味上，法国菜比较讲究用料酒，烹制什么原料就要用什么料酒，对其他用料也很讲究，使法式菜具有香味浓厚、鲜嫩味美的特点。法国的葡萄酒质量上乘，是家庭餐桌上不可缺少的，每年人均饮用量居世界前茅。但是法国人一般不喜欢吃无鳞鱼，也忌讳吃核桃，认为它们是不吉利之物。

4. 答：按照生产工艺可以把酒分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒三类。

(1) 发酵酒。发酵酒就是把含有淀粉和糖分的原料发酵糖化而形成的酒，又称“酿造酒”“原汁酒”。发酵酒的主要原料是谷物和水果，其特点是酒精含量低，其酒精含量通常在 15% 以下。常见的发酵酒有葡萄酒、啤酒、水果酒、黄酒、米酒等。

(2) 蒸馏酒。蒸馏酒是将发酵得到的酒液经过蒸馏提纯所得到的酒精含量较高的酒液，常见的蒸馏酒有白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉酒，以及中国的白酒等。

(3) 配制酒。配制酒是以发酵酒或蒸馏酒为基酒，加入药材、香料等物质，通过浸泡、混合、勾兑等方法加工而成的酒精饮料。常见的配制酒有味美思酒、比特酒、甜食酒，以及中国的人参酒、三蛇酒等。

5. 答：从以下七个方面鉴定啤酒的好坏：

(1) 外观。啤酒外观的评估是在开瓶前。要评估其外观，可把一瓶未开启的啤酒对着光线来观察其顶端大气泡的模样。这样做可以鉴别该瓶啤酒是否振荡过，否则开启时会喷涌。还要检查瓶中后熟啤酒的瓶底沉淀物，它应该是薄薄而密集的一层沉淀。

(2) 芳香。啤酒的芳香一般与啤酒的基本麦芽成分和谷物填充物成分的味道有关。这些芳香常常可描述成：有坚果味道的、甜的、有谷物味的和有麦芽味的。

(3) 香味。啤酒的香味是啤酒闻上去味道的具体表示，与酒花带给啤酒的风味有关。

(4) 后熟感。“后熟感”这个词常常与“碳酸化”这个词相互替换使用，它是用来描述啤酒中二氧化碳的含量。

(5) 口感。啤酒的口感是指对酒体的知觉。受啤酒中蛋白质和糊精的影响，其口感会明显有淡浓之分。

(6) 风味。啤酒的风味也许是一种最主观的标志，但也是啤酒令人享受的最明显的体现。特定风味的啤酒应该具有其共有的口味特征。

(7) 回味。回味是指咽下一口啤酒后在口内所保持的味道，回味也是与外观、芳香、香味、口感、风味等一样重要的风格。

附录一

酒吧专业名词和术语

一、液体的量度换算

1 ounce (oz) 28 mL

1 液盎司约等于 28 毫升

1tsp (bsp) = 1/8 oz

1 茶匙 (吧匙) 等于 1/8 盎司

1 tbspc = 3/8 oz

1 餐匙等于 3/8 盎司

1 drop 0.1~0.2 mL

1 滴约等于 0.1~0.2 毫升

1 dash 0.6 mL

1 甩约等于 0.6 毫升 (1 甩大约为 3~6 滴)。

二、中外文洋酒名称对照

中文	外文	产地
白兰地类 (Brandy)		
人头马 V.S.O.P.	Remy Martin V.S.O.P.	法国
人头马 X.O.	Remy Martin X.O.	法国
人头马路易十三	Remy Martin Louis	法国
人头马拿破仑	Remy Martin Napoleon	法国
人头马特级	Club De Remy Martin	法国
轩尼诗 X.O.	Hennessy X.O.Cognac	法国
轩尼诗 V.S.O.P.	Hennessy V.S.O.P.	法国
长颈	F.O.V.Cognac	法国
御鹿 V.S.O.P.	Hine V.S.O.P.	法国
御鹿 X.O.	Hine X.O.	法国
万事好 V.S.O.P.	Raynal V.S.O.P.	法国
万事好 X.O.	Raynal X.O.	法国
金牌马爹利	Martell Medaillon	法国
蓝带马爹利	Martell Corden blue	法国

马爹利 X.O .	Martell X.O .	法国
奥吉尔 V.S.O.P .	Augier V.S.O.P .	法国
奥吉尔 X.O .	Augier X.O .	法国
麦迪沙五星	Metexerbrandy 5-star	法国
雪里玉 V.S.O.P .	Salignac Cogne V.S.O.P .	法国
登喜路 V.S.O.P .	Dunhill V.S.O.P .	法国
拿破仑 X.O .	Courvoisier X.O .	法国
豪达 V.S.O.P .	Otard V.S.O.P .	法国
金花 V.S.O.P .	Camus X.O .	法国
百事吉 V.S.O.P .	Bisquit V.S.O.P .	法国
威士忌类 (Whisky)		
占边	Jim Beam Bourbon Whiskey	美国
威雀	Famous Grouse Whisky	苏格兰
龙津十二年	Long John 12 years Whisky	苏格兰
白马	White Horse Whisky	苏格兰
红方	Joannie Walker Red lable	苏格兰
黑方	Johnnie Walker Black lable	苏格兰
老伯	Old Parr Whisky	苏格兰
金铃	Bell s Extra Special	苏格兰
天宝十五年	Dimple 15 years	苏格兰
芝华士十二年	Chivas Regal 12 years	苏格兰
护照	Passport Scotch Whisky	苏格兰
安尼皇后	Queen Anne Scotch Whisky	苏格兰
皇家礼炮 12 年	Royal Salute 12 years	苏格兰
兰利雯	Glenlivet Scotch Whisky	苏格兰
施格兰 V.O .	Seagram s V.O . Whisky	加拿大
四玫瑰	Four Roses Bourbon Whiskey	美国
皇冠	Crown Royal	加拿大
七冠	Seven Crown Whiskey	美国
格兰	Grant s Blended	苏格兰
格兰 12 年	Grant s 12 years Deluxe	苏格兰
格兰菲迪	Glenfiddich	爱尔兰
珍宝	J&B	苏格兰
顺风	Cutty Sark	苏格兰

登喜路	Dunhill	苏格兰
百龄坛	Ballantine s	苏格兰
加拿大俱乐部	Canadian Club	加拿大
杰克·丹尼尔斯	Jack Daniel s	美国
三得利皇冠	Suntory Royal	日本
金酒类 (Gin)		
建尼路金	Greenall s	英国
哥顿金	Gordon s	英国
伯纳特金	Burnett s	英国
布多恩金	Boodle s	英国
钻石金	Gilbey s	英国
水晶宫金	Crystal Palace	英国
必富达金	Befeater	英国
莱利金	Larior s	英国
朗姆酒类 (Rum)		
百家地	Bacardi Rum	巴西
奇峰	Mount Gry Rum	英国
摩根船长	Captain Morgan B/ W Rum	波多黎各
伏特加酒 (Vodka)		
芬兰伏特加	Finlandia	芬兰
红牌伏特加	Stolichnaya	俄罗斯
绿牌伏特加	Moskovskaya	俄罗斯
皇冠伏特加	Smirnoff	俄罗斯
特基拉酒 (Tequila)		
凯尔弗	Jose Cuervo White Tequila	墨西哥
金快活	Cuervo Special Gold Tequila	墨西哥
白金武士	Conquistador	墨西哥
利口酒 (Liqueur)		
佳连露	Galliano Liqueur	意大利
芳津杏仁	Amaretto	法国
君度	Cointreau	法国
飘仙 1 号	Pimm s NO .1	英国
咖啡利口	Coffee Liqueur	荷兰
棕可可甜酒	Crème de Cacao Brown	荷兰

杏仁白兰地	Apricot Brandy	荷兰
白可可甜酒	Crème de Cacao White	荷兰
橙味甜酒	Triple Sec	荷兰
蜜瓜酒	Melon Liqueur	荷兰
樱桃酒	Kirchwasser	荷兰
香草酒	Marschino	荷兰
黑加仑酒	Black Cassis	荷兰
石榴糖浆	Grenadine Syrup	荷兰
杜林标	Drambuie	英国
潘诺茴香酒	Penoal	英国
薄荷蜜 27	Get 27 Peppermint (G/ W)	法国
皮特樱桃甜酒	Peter Heering	丹麦
金巴利	Campari	意大利
苦精	Bitters	西班牙
苹果白兰地	Calvados	法国
椰子酒	Malibu Liqueur	牙买加
百利甜酒	Bailey s	爱尔兰
安德卜格	Underberg	德国
咖啡蜜酒	Kahlua	墨西哥
蓝橙酒	Blue Curacao	美国
蛋黄酒	Advocaat	荷兰
天万利	Tia Maria	牙买加
金万利	Grand Mania	牙买加
杜本那	Dubonnet Red	法国
当姆香草利口酒	Benedictine D .O .M .	法国
开胃酒 (Aperitif)		
哈维斯些厘	Harvey s Sherry	西班牙
干仙山露	Cizano Vermouth Dry	意大利
红仙山露	Cizano Vermouth Sweet	意大利
马天尼 (红)	Martini Rosso	意大利
马天尼 (干)	Martini Dry	意大利
马天尼 (半干)	Martini Bianco	意大利

三、专业词汇

1. 专业名词

(1) 杯具词汇 (bar glasses)

beer mug (glass)	啤酒杯
brandy snifter	白兰地酒杯
crystal glass	水晶酒杯
cocktail glass	鸡尾酒杯
champagne glass	香槟酒杯
cordial (liqueur) glass	甜酒露杯
collins glass	哥连士杯
claret glass	波尔多葡萄酒杯
champagne saucer	碟形香槟酒杯
decanter	醒 (滗) 酒瓶
fruit cup	水果杯
footed glass	矮脚杯
glass	玻璃杯
goblet	高脚杯
highball glass	海波杯
water jug	水瓶
liqueur glass	利口酒杯
mixing glass	调酒杯
Manhattan glass	曼哈顿酒杯
measuring glass	量杯
margarita glass	玛格丽特杯
mug	有耳大啤酒杯
old fashioned glass	古典酒杯
punch bowl	宾治盆
red wine glass	红葡萄酒杯
spirit glass	烈性酒杯
sour glass	酸酒杯
sherry glass	雪利酒杯
short glass	短饮杯
tumbler	平底玻璃杯
tapered glass	锥形酒杯
tulip champagne	郁金香形香槟酒杯
wine glass	葡萄酒杯

whisky glass	威士忌酒杯
white wine glass	白葡萄酒杯
(2) 其他用具 (utensils)	
ashtray	烟灰缸
bar stool	酒吧高凳
bar spoon	酒吧匙
bar fork	酒吧用长叉
bar knife	酒吧用刀
champagne bucket	香槟酒桶
cocktail pick	酒签
cork	软木塞
corkscrew	开瓶器
cream dipper	雪糕勺
coaster	杯垫
cleaning equipment	清洁用具
cutting board	切板
champagne cooler	香槟酒桶
funnel	漏斗
glass cloth	抹杯布
glass saucer	玻璃小碟
ice tong	冰夹
ice scoop	冰铲
ice shaver	冰刨
ice pick	冰锥
ice bucket	冰桶
jigger	量酒杯
lemon squeezer	柠檬榨汁器
mixing stirrer	调酒棒
milk jug	奶盅
napkin	餐巾纸
napkin paper	纸巾
opener	起子
punch bowl	宾治盆
presser	榨汁机

straw	吸管
stainless steel water jug	不锈钢水壶
sugar bowl	糖盅
strainer	过滤器
shaker	调酒壶
squeezer	榨汁器
serving tray	托盘
toothpick holder	牙签筒
wine basket	葡萄酒篮
washing basin	小水池
zester	剥皮器
(3) 酒吧设备 (bar equipment)	
blender	搅拌机
electronic dispensing system	电动饮料机
glass chiller	上霜机
hang gun soda system	苏打枪
ice maker	制冰机
ice making machine	制冰机
refrigerator	冷藏柜 (冰箱)
(4) 酒水饮料 (beverage)	
advocaat	蛋黄酒
ale	顶部发酵的啤酒
almond	杏仁酒
anisette	茴香酒
aperitif	开胃酒
apricot brandy	杏子白兰地
Bacardi	百家地朗姆酒
beer	啤酒
Benedictine	法国产修士酒
beverage	酒水、饮料
bitter lemon	苦柠檬水
bitters	比特酒
bourbon whiskey	美国波本威士忌
cassis	黑加仑酒 (餐后甜酒)

champagne	香槟酒、香槟地区
chartreuse	法国产修道院酒 (餐后甜酒)
cherry brandy	樱桃白兰地
cherry heering	樱桃甜酒
cocktail	鸡尾酒
coffee	咖啡
cognac	法国干邑区产的白兰地酒
crème de cacao	可可甜酒
crème de café	咖啡甜酒
crème de menthe	薄荷酒
dark rum	黑朗姆酒
distilled water	蒸馏水
draught beer	生啤酒
drink	饮料
Dortmund	多特蒙德啤酒 (德国产)
Espresso Coffee	意大利特浓咖啡
Fino	一种淡色的雪利酒
French wine	法国葡萄酒
grenadine syrup	红石榴糖浆
German wine	德国葡萄酒
Gin	金酒 (杜松子酒)
grape juice	葡萄汁
grapefruit juice	西柚汁
honey	蜜糖
Irish coffee	爱尔兰咖啡 (一种鸡尾酒)
kummel	茴香型餐后甜酒 (法国产)
lager	底部发酵的啤酒
lemonade	柠檬味汽水
lime	青色柠檬
liqueur	利口酒
long drink	长饮
madeira	马德拉酒, 甜品酒的一种
malt	麦芽
malt whisky	纯麦芽威士忌

maraschino	黑樱桃酒
medium dry	半干
Munche	慕尼黑啤酒
peppermint	绿薄荷酒
pousse-cafe (rainbow)	彩虹酒
spirit	蒸馏酒
tea	茶
tonic	汤力水
2. 专业术语	
age	陈酿
barmaid	女调酒师
bartender	调酒师
bill	账单
blend	搅和法
bottle	酒瓶
build	兑和法
cash	现金
cashier	收款员
cellar	酒窖
check list	检查表格
close the bar	收吧结束工作
credit card	信用卡
drink list	酒水单、饮料单
drop	滴
fermentation	发酵
fill up with	用.....斟至满杯
flavor	味道、加味的
float on top	浮在面上
fresh	新鲜的
full body	浓味的酒
happy hour	欢乐时光, 优惠销售酒水的时间
hot	热、辣
light body	清淡的酒
lounge	酒廊

mix	混合
nutmeg	豆蔻粉
olive	橄榄
one round	在酒吧柜台上每人一杯酒
on the rock	加冰饮用
onion	小洋葱
order	出品单、点菜单
proof	美制酒度表示法
pub	英式小酒吧
punch	宾治
shake	摇和法
sign bill	签单
slice	薄薄一片
smell	闻味
spiral	削下整个果皮
stir	调和法
stir in	一边加原料一边调和
stock taking	盘点
stout	黑啤酒
straight up	净饮
strain	滤冰
sweet	甜
take order	点酒水、点菜
taste	品尝、口味
twist	削一条螺旋状的长条果皮垂入饮料中
wine list	餐酒单
zest	柑橘皮削薄薄一片并把汁液拧入饮料中

附录二

《食品卫生法》基本知识

一、食品卫生法的概念及其立法宗旨

1995年10月30日，全国人大常委会通过了《中华人民共和国食品卫生法》，并于当日起开始实行。

《食品卫生法》是为保证食品卫生，防止食品污染和有害因素对人体的危害，保障人民身体健康，增强人民体质的法律规范的总称。它是我国食品卫生的基本法律，是制定其他有关食品卫生规范的法律依据。它既包括国家最高权力机关颁布的食品卫生法，也包括其他调整食品卫生关系的法律、法规。

保障人民身体健康，增强人民体质是我国食品卫生法的立法宗旨。

二、《食品卫生法》的主要内容

《食品卫生法》的主要内容包括：总则，食品卫生，食品添加剂卫生，食品容器、包装材料和食品用具、设备的卫生，食品卫生标准和管理办法的制定，食品卫生管理，食品卫生监督，食品法律责任等内容。

三、食品卫生管理的主要内容

1. 食品生产经营管理部门应当加强食品卫生管理工作，并对执行情况进行检查，应当鼓励和支持改进食品加工工艺，促进提高食品卫生质量。

2. 食品生产经营企业应当建立健全本单位的食品卫生管理制度，配备专职或者兼职食品卫生管理人员，加强对所生产经营食品的检验工作。

3. 食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址和设计应当符合卫生要求，其设计审查和工程验收必须有卫生行政部门参加。

4. 利用新资源生产的食品、食品添加剂的新品种，生产经营企业在投入生产前，必须提供该产品卫生评价和营养评价所需的资料；利用新的原材料生产的食品容器、包装材料和食品用具、设备的新品种，生产经营企业在投入生产前，必须提供该产品卫生评价所需的资料。上述新产品在投入生产前还需提供样品，并按照规定食品卫生标准审批程序报请审批。

5. 定型包装食品和食品添加剂，必须在包装标识或者产品说明书

上根据不同产品分别按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期限、食用或者使用方法等。食品、食品添加剂的产品说明书，不得有夸大或者虚假的宣传内容。食品包装标识必须清楚，容易辨识。在国内市场销售的食品，必须有中文标识。

6. 表明具有特定保健功能的食品，其产品及其说明书必须报国务院卫生行政部门审查批准，其卫生标准和生产经营管理办法，由国务院卫生行政部门制定。

7. 表明具有特定保健功能的食品，不得有损人体健康，其产品说明书内容必须真实，该产品的功能和成分必须与说明书相一致，不得有虚报。

8. 食品、食品添加剂和专用于食品的容器、包装材料及其他用具，其生产者必须按照卫生标准和卫生管理办法实施检验合格后，方可出厂销售。

9. 食品生产经营者采购食品及其原料，应当按照国家有关规定向销售者索取检验合格证或者化验单，以保证质量。

10. 食品生产经营人员每年必须进行健康检查。新参加工作和临时帮忙的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

11. 食品生产经营企业和食品摊贩，必须先取得卫生行政部门发放的卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的，不得从事食品生产经营活动。食品生产经营者不得伪造、涂改、出借卫生许可证。

12. 各类食品市场的经营者应当负责市场内的食品卫生管理工作，并在市场内设置必要的公共卫生设施，保持良好的环境卫生。

13. 城乡集贸市场的食品卫生管理工作由当地工商行政管理部门负责，食品卫生监督检验工作由卫生行政部门负责。

14. 进口的食品、食品添加剂、食品容器、包装材料和食品用具及设备必须符合国家卫生标准和卫生管理办法的规定。进口上述产品，由海关进口食品卫生监督检验机构进行卫生监督检验，检验合格的方准进口。

15. 出口食品由国家进出口商品检验部门进行卫生监督检验。海关凭国家进出口商品检验部门出具的证书放行。