

# 目 录

## 项目 1 认识酒吧

任务 1-1 认识酒吧物品 .....	2
任务 1-2 布置酒吧 .....	17
任务 1-3 准备调酒装饰物和果盘 .....	26

## 项目 2 制作酒水饮品

任务 2-1 如何选酒 .....	38
任务 2-2 制作经典鸡尾酒 .....	57
任务 2-3 煮出一杯好咖啡 .....	66
任务 2-4 制作果汁饮品 .....	82

## 项目 3 酒吧服务

任务 3-1 提供酒吧服务 .....	92
任务 3-2 提供葡萄酒服务 .....	101
任务 3-3 提供啤酒服务 .....	114
任务 3-4 提供无酒精饮品服务 .....	122
任务 3-5 提供鸡尾酒会服务 .....	129

## 参考文献

# 项目 1

## 认识酒吧

酒吧是为宾客提供饮品及服务，并以盈利为目的，有计划经营的一种经济实体。它常作为人们休闲、聚会和商务洽谈的场所。目前，几乎所有的高星级酒店都设有酒吧，甚至有的饭店设有多个酒吧。作为初进酒吧工作的服务员，应首先了解酒吧的日常工作内容，做好酒吧营业前后的各项基础工作。



### 项目描述

中国进出口商品交易会近日将在广州开幕，每年的交易会都会让来自世界各地的客商慕名而来并入住各高星级酒店，饭店接待任务非常繁重。为了减轻服务人员的工作压力，也为了让客人在饭店有宾至如归的感觉，某五星级饭店人力资源部对外招收了一批新生力量充实服务队伍，其中有两名男生被分配到饭店的酒吧工作。上班的第一天，这两名男生怀着兴奋的心情，早早就来到了酒吧。映入他们眼帘的是琳琅满目的酒吧设备与用具。假如你是其中的一位酒吧调酒师，为了做好营业前的开吧工作，你将会从哪几方面入手？

## 任务 1-1 认识酒吧物品

### 学习目标

- ◆ 会辨别酒吧各种调酒工具、杯具、服务用品等并能熟练使用。
- ◆ 能运用酒吧各种电器设备，并能安全操作。



### 问题引导

根据你对酒吧物品的认识，请在图片下面的（ ）中填入相应物品的代码。

- A. 白葡萄酒杯 B. 冰铲 C. 滤冰器 D. 酒嘴 E. 制冰机 F. 盐边盒



( )



( )



( )



( )



( )



( )

## 应知应会

### 一、调酒用具

#### (一) 调酒器具

##### 1. 摇酒壶 (shaker)

摇酒壶是调制鸡尾酒时用来摇和的工具，分为英式摇酒壶、波士顿摇酒壶两种，常见的型号有250mL、350mL、530mL。摇酒壶的作用是将冰块和饮料等不同的调酒材料充分混合并凉透。

(1) 英式摇酒壶，由壶盖、滤冰器及壶体组成，以不锈钢材料为主。

(图1.1-1)

(2) 波士顿摇酒壶，主要是花式调酒专用工具，由玻璃调酒杯和不锈钢壶身组成。(图1.1-2)



图1.1-1 英式摇酒壶



图1.1-2 波士顿摇酒壶

##### 2. 量杯 (盎司杯) (jigger)

量杯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杯。它分为不锈钢量酒杯(图1.1-3)和玻璃量酒杯(图1.1-4)两种材质。量杯的组合型号有1/2oz和1oz; 1oz和1.5oz; 1oz和2oz。(1oz=28.41mL)



图1.1-3 不锈钢量酒杯



图1.1-4 玻璃量酒杯

### 3. 吧匙 (bar spoon)

吧匙主要用来搅拌、调和饮料或滤冰，也可作为计量单位。吧匙多为不锈钢制品，其把柄长度约为25cm，一头为匙、一头为叉，中间呈螺旋状。

(图1.1-5)

### 4. 调酒棒 (stirrer)

调酒棒是调酒时用来搅拌的工具，大多数是塑料制品，常放在调酒杯内。(图1.1-6)



图1.1-5 吧匙



图1.1-6 调酒棒

### 5. 滤冰器 (strainer)

滤冰器是配合波士顿摇酒壶使用的滤冰工具。滤冰器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，留住冰粒后，将混合好的酒滤入载杯中，通常为不锈钢制品。(图1.1-7)

### 6. 瓶嘴 (pourer)

瓶嘴是为了减缓酒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，多为塑料嘴与不锈钢嘴。(图1.1-8)



图1.1-7 滤冰器



图1.1-8 瓶嘴

### 7.冰桶 (wine cooler & ice bucket)

冰桶是用来存放冰块的,多为不锈钢或玻璃制品。(图1.1-9)

### 8.冰铲 (ice-scoop)

冰铲是从制冰机向杯子内或调酒壶等容器中放冰块时所使用的工具。

(图1.1-10)



图1.1-9 冰桶



图1.1-10 冰铲

### 9.酒刀 (corkscrew)

酒刀是用来开启葡萄酒的专用工具。(图1.1-11)

### 10.杯垫 (coaster)

杯垫是为防止酒杯滑动而置于杯下的圆形或其他形状的小垫子。(图1.1-12)



图1.1-11 酒刀



图1.1-12 杯垫

### 11.盐边盒 (glass rimmer)

盐边盒是用于做盐边杯、糖边杯的专用工具,可开合。(图1.1-13)

### 12.压棒 (muddler)

压棒是调酒杯里压榨果汁的专用工具,有木材和塑料两种材质。(图1.1-14)



图1.1-13 盐边盒



图1.1-14 压棒

### 13. 吸管/餐巾盒 (napkin holder)

吸管/餐巾盒是将吸管、搅棒、纸巾等小物品集中在一起的工具，使用时方便拿取。(图1.1-15)

### 14. 冰夹 (ice tongs)

冰夹是一种配合冰桶一起使用的取冰小夹子，或用来夹取装物用的水果饰品。(图1.1-16)



图1.1-15 吸管/餐巾盒



图1.1-16 冰夹

### 15. 其他必备器具



图1.1-17 挖冰淇淋器



图1.1-18 冰锥



图1.1-19 冰桶架



图1.1-20 试酒架



图1.1-21 水果刀



图1.1-22 砧板



图1.1-23 吸管搅棒



图1.1-24 红酒篮



图1.1-25 奶勺



图1.1-26 服务托盘



图1.1-27 葡萄酒开瓶器



图1.1-28 长水果刀

## (二) 调酒杯具

### 1. 鸡尾酒杯 (cocktail glass)

鸡尾酒杯通常呈倒三角形或梯形，容量为4.5盎司。鸡尾酒杯还可能是各种形状的异形杯，用来供应马天尼、鸡尾酒等。（图1.1-29）

### 2. 柯林杯 (collins glass)

柯林杯又称直身杯，容量为8~10盎司，常用于各种简单的长饮料的调制。（图1.1-30）



图1.1-29 鸡尾酒杯



图1.1-30 柯林杯

3. 老式酒杯 (old fashioned glass)

老式酒杯又称岩石杯、古典杯，杯身短小，杯口较宽，容量为8盎司，用来供应威士忌。(图1.1-31)

4. 白兰地杯 (brandy glass)

白兰地杯的腰部丰满，杯口缩窄，杯子的容量为8盎司，用来供应白兰地酒。(图1.1-32)



图1.1-31 老式酒杯



图1.1-32 白兰地杯

5. 香槟杯 (champagne glass)

香槟杯通常分为浅碟形香槟杯(图1.1-33)与郁金香形香槟杯(图1.1-34)两种。其中，浅碟形香槟杯容量为3~6盎司，用来供应香槟酒和部分鸡尾酒。



图1.1-33 浅碟形香槟杯



图1.1-34 郁金香形香槟杯

## 6. 酸酒杯 (sour glass)

带有柠檬味的酒通常被称为酸酒，饮用这类酒的杯子为酸酒杯，容量为4~6盎司，用来供应酸威士忌等类酒。(图1.1-35)

## 7. 利口酒杯 (liqueur glass)

利口酒杯是一种小型有脚杯，杯身为管状，容量为1~2盎司，用来供应利口酒、彩虹酒。(图1.1-36)



图1.1-35 酸酒杯



图1.1-36 利口酒杯

## 8. 雪利杯 (sherry glass)

雪利杯多类似鸡尾酒杯，细长而精致，容量为2盎司，用来供应雪利酒，一般在餐前饮用。(图1.1-37)

## 9. 啤酒杯 (beer glass)

啤酒杯有带柄和无柄两种，容量为10~20盎司。(图1.1-38)



图1.1-37 雪利酒杯



图1.1-38 啤酒杯

## 10. 葡萄酒杯 (wine glass)

葡萄酒杯分白葡萄酒杯与红葡萄酒杯两种，白葡萄酒杯的容量为6盎司，红葡萄酒杯的容量为8盎司。(图1.1-39)

## 11. 爱尔兰咖啡杯 (irish-coffee glass)

爱尔兰咖啡杯分为有耳和无耳两种，容量为6盎司。(图1.1-40)



图1.1-39 葡萄酒杯



图1.1-40 爱尔兰咖啡杯

## 二、酒吧电器设备的使用

### (一) 认识酒吧电器设备

酒吧使用的电器设备较多，常用的有以下几种。

#### 1. 冰箱 (refrigerator)

冰箱是酒吧用于冷藏酒水和饮料，保存适量酒品和其他调酒用品的设备。冰箱通常放在后吧，温度要求保持在 $4\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，内部分层、分格，以便存放不同种类的酒品和调酒用品。白葡萄酒、香槟、啤酒、果汁、装饰物、奶油或其他用品通常放入冰箱中冷藏。(图1.1-41)

#### 2. 制冰机 (ice maker)

制冰机是酒吧中制作冰块的机器，冰块形状可分为正方体、球体、长方体等，正方体的冰块使用起来效果较好，不易融化。(图1.1-42)



图1.1-41 冰箱



图1.1-42 制冰机

#### 3. 碎冰机 (crushed ice machine)

碎冰机是将冰块碾磨成碎粒状的工具，使用搅拌机制作饮品时，一般要使用碎冰机。(图1.1-43)

#### 4. 生啤设备 (draft beer equipment)

生啤设备分两部分：气瓶和制冷设备。气瓶用来装二氧化碳，其输出气

管连接生啤桶，有开关控制气体输出，工作时输出气压保持在2.5兆帕。制冷设备是急冷型的，整桶的生啤无须冷藏，连接制冷设备后，输出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，生啤机需要每15天由专业人员清洗一次。（图1.1-44）



图1.1-43 碎冰机



图1.1-44 生啤设备

#### 5. 洗杯机 (cup washing machine)

洗杯机是用来清洗杯具的机器设备，其中有自动喷射装置和高温蒸汽管。较大的洗杯机可清洗整盘的杯子。一般将酒杯放入洗杯机后，调好程序，按下电钮即可清洗。通常情况下，洗杯机装在吧台的边上。（图1.1-45）

#### 6. 电动搅拌机 (blender)

电动搅拌机是带刀片高速旋转的电动工具，常用于鲜果饮品的调制等。（图1.1-46）



图1.1-45 洗杯机



图1.1-46 电动搅拌机

#### 7. 果汁机 (juice squeezer)

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。（图1.1-47）



图1.1-47 果汁机

8. 咖啡机 (coffee machine)

咖啡机分为全自动咖啡机 (图1.1-48) 和半自动咖啡机 (图1.1-49) 两种。



图1.1-48 全自动咖啡机



图1.1-49 半自动咖啡机

9. 咖啡研磨机 (coffee grinding machine)

咖啡研磨机是研磨咖啡豆的专用工具，能准确研磨出有碎度要求的咖啡粉。(图1.1-50)

10. 咖啡保温炉 (coffee warmer)

咖啡保温炉是用来装煮好的咖啡并保持其温度的设备。(图1.1-51)



图1.1-50 咖啡研磨机



图1.1-51 咖啡保温炉

### 11. 奶昔机 (milk machine)

奶昔机就是用于搅拌奶昔的专用工具。(图1.1-52)

### 12. 虹吸壶 (siphon machine)

虹吸壶是出品手工现煮咖啡时所使用的工具。(图1.1-53)



图1.1-52 奶昔机



图1.1-53 虹吸壶

## (二) 酒吧电器设备使用

### 1. 榨汁机

(1) 插电源时，双手必须保持干爽，不要用湿手去插电源，不能急速插入插头，以免产生火花。

(2) 榨汁时，不能用手指挤压水果，而须使用所配的挤压棒。

(3) 清洗榨汁机时，必须切断电源，要等机器完全停止后才可拆卸清洗，清洗后要按原构造装配完整，以备下次使用。

### 2. 搅拌机

(1) 检查电源线、电插头等是否有破损，机器是否有破损，机器运作时是否有异常。

(2) 必须确保搅拌壶稳稳放在机器上后，才能启动开关，搅拌机完全停止后才能拿起搅拌壶倒出饮品。

(3) 不能空转搅拌机及用手触摸转动中的搅拌机转叶。

(4) 使用前后均要清洗搅拌壶。

(5) 搅拌时间不能过长。

(6) 使用途中，马达未停止，不能将搅拌壶移开。

(7) 下班前应切断电源。

(8) 搅拌饮品时，尽量使用碎冰或小冰块，不能使用大冰块，以免造成

搅拌机转叶损坏。

(9) 使用搅拌机时,不能放入带有硬核或较大的果品,也不能加入有气泡的饮料。

(10) 开动搅拌机的时间,最好控制在5~10秒。

### 3. 蒸馏咖啡机

(1) 先启动咖啡机开关进行预热。

(2) 因机体温度较高,咖啡机开动后不能用手触摸,以免发生意外。

(3) 煮咖啡时,不能用手直接拿取热水喷注管,而应用手提住喷注管的塑料手柄。

(4) 清倒咖啡渣时,要提起缸盖,身体应避开高温蒸汽。

(5) 内滤网较热,应用隔热物品套着双手拿取。

### 4. 咖啡热炉

(1) 切莫让煮沸的热水或咖啡、茶流入炉内而导致短路。

(2) 启动开关后不能用手触摸加热的炉板。

(3) 空的咖啡壶不能置于热炉上,以免造成咖啡壶爆裂。

(4) 热炉使用后,切断电源并待其冷却后再放入储物柜。

### 5. 微波炉

(1) 使用时要先检查是否已接通电源,电线是否有破损。

(2) 微波炉的各类显示器数据是否正常。

(3) 食物放入微波炉时,要严格按照其使用守则操作,含有金属成分的物品严禁放入微波炉内。

### 6. 洗杯机

(1) 开机。开进水总闸,然后开启电闸,检查药液、机器门是否关好,最后开启机器,预热20分钟。

(2) 预洗。先除残渣,再浸泡杯具、装筐、用花洒冲洗。

(3) 洗涤消毒。将装有杯子的筐推进机器,关门开始洗涤、喷淋消毒,喷淋完成后出筐,最后关闭机器。

(4) 停机。关电闸,拆卸筐架与排水塞,用花洒清洗机器内部,清洗完后将其重新安装。

### 7. 制冰机

(1) 制冰机要置于远离热源、无太阳直接照射、通风良好处,环境温度

不应超过35℃，以防环境温度过高导致散热不良，影响制冰效果。放置制冰机的地面应坚实平整，保持水平，否则会导致不脱冰及运行时产生噪声。

(2) 制冰机用水要符合标准，并加装水过滤器装置。

(3) 清洗制冰机时应关掉电源，严禁用水管直接对准机身冲洗，严禁用酸性、碱性等腐蚀性溶剂清洗制冰机。

(4) 使用前要检查管道的连接，打开自来水开关，开启阀门到适当位置，保证适量水流入制冰机；打开开关后，经过3分钟延时，压缩机开始工作；制冰机开始制冰一段时间后，应及时取出冰块，并储存好。不需要制冰时，应及时关闭入水开关并切断电源。

#### 8. 碎冰机

(1) 检查电源，确保符合用电要求。打开电源开关，待电动机带动刀盘转动后才可将压料盖手柄往下压，通过紧固旋转刀盘上的刀片把冰块切碎。

(2) 加工好的碎冰，一般会通过出料口出来，这时要注意保证碎冰机的出料口通畅、正常，否则容易造成刀盘卡死，甚至电机烧坏。

(3) 碎冰机加工的碎冰大小是可以通过调整刀盘实现的，但在调整时切忌先拆下保护开关装置。

(4) 碎冰操作完成后要切断电源。

#### 9. 各种刀具

(1) 使用前必须检查刀具是否锋利，不锋利的刀不能切食品。

(2) 刀身要紧贴手指曲位，刀身必须垂直或者不能大于90°。

(3) 切食品时必须专心，不能开小差，避免切伤手指。

(4) 正确使用刀具，不能拿刀具玩。



### 任务实施

**任务内容** 介绍酒吧物品和使用方法。

**任务要求** 以小组学习的形式，讨论并学习酒吧用品和电器设备的使用方法。

**成果汇报** 以口述或实际操作形式介绍酒吧物品和它们各自的使用方法。

**成果评价** 以小组为单位，结合表1.1-1中标准，教师和小组对组员进行客观评价。

表1.1-1 认识酒吧物品评价表

评价项目	评价标准	小组评价	教师评价
语言表达 (20分)	表达准确、清晰		
仪容仪表 (20分)	仪容仪表得体		
协调合作 (20分)	与团体成员之间能协调合作, 完成任务		
动手操作 (20分)	能按工作程序正确操作酒吧电器		
英语运用 (20分)	发音和书写正确		
总分 (100分)			

鉴定人:

被鉴定人:

日期: