



中等职业教育 **酒店服务与管理专业** 系列教材 (项目课程)

酒吧服务

JIUBA FUWU

主 编 徐利国 罗建中



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>



广州市哲学社会科学“十一五”规划课题研究成果
中等职业教育**酒店服务与管理专业**系列教材（**项目课程**）

酒吧服务

JIUBA FUWU

主编 徐利国 罗建中

重庆大学出版社

内容提要

教材是实现课程目标,体现课程内容的重要载体。本书以就业为导向,以学生为主体的理念进行编写,其体例与表现形式比较独特和新颖,给人耳目一新的感觉,充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想和在“做”中“学”的教学思想。以“任务导入”“学习目标”“相关知识”“想一想”和“课后练习”等多种表达形式把酒吧工作中大量的实际应用知识一一呈现给学员。学员既可通篇学习,也可根据别具一格的目录有选择地按照兴趣或需要挑选内容学习。

本书可作为中等职业教育酒店服务与管理专业以及旅游服务类专业的学生教材,也可作为酒水相关从业人员的培训用书。

图书在版编目(CIP)数据

酒吧服务 / 徐利国, 罗建中主编. — 重庆: 重庆大学出版社, 2013. 11
中等职业教育酒店服务与管理专业项目课程系列教材
ISBN 978-7-5624-7699-3

I. ①酒… II. ①徐…②罗… III. ①餐厅—商业服务—中等专业学校—教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第197589号

中等职业教育酒店服务与管理专业项目课程系列教材

酒吧服务

主编 徐利国 罗建中
责任编辑: 顾丽萍 版式设计: 顾丽萍
责任校对: 谢芳 责任印制: 赵晟

*

重庆大学出版社出版发行
出版人: 邓晓益
社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号
邮编: 401331
电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)
传真: (023) 88617186 88617166
网址: <http://www.cqup.com.cn>
邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销
重庆高迪彩色印刷有限公司印刷

*

开本: 787×960 1/16 印张: 8.75 字数: 158千
2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷
印数: 1—3 000
ISBN 978-7-5624-7699-3 定价: 34.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究

1. 以学生为主
的感觉, 充分
。以“任务导
酒吧工作中大
格的目录有选

学生教材, 也

◎ 系列教材编委会 ◎

主 任: 付红星 (广州市旅游商务职业学校党委书记、高级教师, 中国烹饪协
会餐饮行业指导委员会委员, 广东省职教学会旅游专业指导
委员会副主任, 广州市旅游教研会会长)

副主任: 苏敏琦 (广州市旅游商务职业学校旅游管理系党支部书记、高级教师,
餐饮服务高级技师, 广州市旅游教研会秘书长)

委 员 (以姓氏笔画为序):

麦毅菁	李伟慰	李绮华	张粤华	陈丽敏
陈桂昭	范浩然	周 谊	郑穗燕	夏 薇
徐利国	黄 丹	黄爱时		

了深入研
一五”规

的系统分
整体的设
过程中知
合实践与
因此能够
需要自
序,培养
生综合职

在此表示

职业学校
付红星
12年5月

【前言】

酒吧作为人们娱乐、休息的场所,在我国改革开放30多年来得到了迅速的发展。酒吧不仅满足了中外旅游者的需求,更丰富了普通老百姓的文化生活,调酒师逐渐成为一门时髦和热门的职业。

本书适用于职业类学校学生,更适用于调酒专业从业人员或餐饮从业人员的岗前或在岗培训使用。具有以下特色:

◆专业实用,通俗易懂,图文并茂,构思巧妙,集知识性、操作性、趣味性于一体。

◆内容全面,难易程度适中,精练阐述酒水理论知识、酒吧岗位实用操作技能、服务等相关内容。读者既可通篇学习,也可有选择性地按照兴趣或需要挑选内容学习。通过学习掌握,完全可以做到在工作中应对自如。

本书由5个项目、36个任务组成。全书以时下年轻人喜爱的鸡尾酒调制为主线,带领学员从鸡尾酒的基础知识学起,系统地阐述了酒水基础理论知识和酒吧服务等内容。每个教学重点均结合职业技能考证知识,内容有弹性,可同时适应主专业教学或考证教学的需要。

本书的编写充分体现任务引领、实践导向的课程设计思想,设计与酒吧工作相对应的教学项目,充分体现在“做”中“学”的教学思想。编写内容重点地插入实际生产需要的扩展知识,使专业知识向外延伸,拓宽学生的知识视野,补充课外学习内容。突出实用性,重视本专业的新知识、新材料、新技术、新工艺、新设备和新信息。贴近本专业的发展和实际需要,介绍更多国内外先进的工具、设备、原料和做法。

本书由广州市旅游商务职业学校酒店服务与管理专业科调酒高级技师、高级讲师徐利国先生和广东省2012技行天下调酒大赛冠军罗建中先生在总结教学和实践经验的基础上编写。同时,在编写的过程中得到了广州市旅游商务职业学校校长吴浩宏先生、党委书记付红星女士、酒店服务与管理专业科科长苏敏琦先生、梁昭儿女士的大力支持,以及众多同行的鼓励与帮助,在此谨致衷心的感谢。

由于编者水平有限,书中难免存在疏漏之处,敬请广大读者批评指正。

编者

2013年5月



项目一 带你认识“酒”朋友	1
任务一 你认识酒吗	2
任务二 酒水的分类	5
任务三 热情火辣的蒸馏酒	9
任务四 七彩缤纷的混配酒	23
项目二 鸡尾酒你知多少	31
任务一 鸡尾酒的定义	32
任务二 鸡尾酒的种类	35
任务三 鸡尾酒的基本饮用方法	39
项目三 走进鸡尾酒的调制世界	41
任务一 来认识你的调酒装备	42
任务二 水果能让你成为色彩大师	46
任务三 冰块의妙用	48
任务四 糖可以增加鸡尾酒的甜度	50
任务五 准确地测量材料分量	52
任务六 为鸡尾酒锦上添花	55
任务七 调酒的四大手法	58
任务八 轻松调制鸡尾酒	64
任务九 一起享受鸡尾酒	66
任务十 我要成为调酒达人	68
项目四 风情万种的鸡尾酒	71
任务一 浪漫的香槟鸡尾酒	72



任务二 热力四射的鸡尾酒	74
任务三 个性洋溢的鸡尾酒	76
任务四 年轻活力的鸡尾酒	78
任务五 成熟稳重的鸡尾酒	80
任务六 献给爱人的鸡尾酒	82
任务七 营养充沛的鸡尾酒	84
任务八 甜点一般的鸡尾酒	86
任务九 精神奕奕的鸡尾酒	88
任务十 冰爽一夏的鸡尾酒	90
任务十一 欢快热闹的鸡尾酒	92
任务十二 帅气逼人的鸡尾酒	94
任务十三 清新怡人的鸡尾酒	96
任务十四 浓清悲伤的鸡尾酒	99
 项目五 酒吧服务流程	 101
任务一 软饮服务流程	102
任务二 啤酒服务流程	107
任务三 葡萄酒服务流程	113
任务四 洋酒服务流程	124
任务五 鸡尾酒会服务流程	127
 参考文献	 130



中等职业教育 **酒店服务与管理专业** 系列教材 (项目课程)

1. 餐饮服务
2. 客房服务
3. 前厅服务
4. 酒吧服务
5. 咖啡调制
6. 葡萄酒基础知识教程
7. 茶与茶文化
8. 饭店花艺
9. 酒店收银实务
10. 酒店市场营销
11. 酒店英语
12. 旅游概论

封面设计: **皇家设计** 程 晨
CHANGCHENG DESIGN STUDIO

上架建议: 酒店旅游类

教学支持: 本书配有教学资源库光盘, 免费向教师提供

ISBN 978-7-5624-7699-3



9 787562 476993 >

定价: 34.00元