

调 酒 师

“所谓调酒师（Bartender），是什么意思呢？Bar是栖木，而tender是温柔，合起来就是温柔的栖木的意思。这块木板就是Bar，只有这个的话，就只是个放酒的木板，但如果这里有调酒师存在的话，就给Bar加上了tender，温情于是诞生。这就是调酒师。”



教学

- 第一章 鸡尾酒 Cocktai
- 第二章 威士忌 Whisky
- 第三章 白兰地 Brandy
- 第四章 伏特加 Vodlka
- 第五章 特基拉 Tequila
- 第六章 朗姆酒 Rum 、金酒 Gin
- 第七章 利口酒 Liqueur
- 第八章 调酒师的就业与创业

第一章 鸡尾酒 Cocktai

教学目的：了解鸡尾酒的历史,掌握鸡尾酒调制的用具及方法。知道鸡尾酒的几种形式。

- 第一节 鸡尾酒的调制方法
- 第二节 鸡尾酒的几种形式
- 第三节 鸡尾酒的配方

鸡尾酒 简介

• 鸡尾酒的起源与发展

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

1862年，由托马斯（Jerry Thomas）撰写的第一本关于鸡尾酒的专著出版了，他是鸡尾酒发展的关键人物之一。

1920年，由于美国禁酒法规的施行，使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年——1937年被称为“鸡尾酒”的时代。

鸡尾酒不仅具有酒的基本特性，既能增强血液循环，使心情舒畅、摆脱疲劳，而且还具有一般饮料所具有的营养、保健作用。鸡尾酒以其多变的口味、华丽的色泽、美妙的名称满足了现代人对浪漫世界的遐想。没有任何一种饮料能像鸡尾酒那样适合任何场所，为大多数人喜爱。近10年来，鸡尾酒开始在我国流行起来。

- 鸡尾酒的定义：鸡尾酒是以一种或几种烈酒（主要是蒸馏酒和酿制酒）作为基酒，与其它配料如汽水、果汁等一起用一定方法调制后经过装饰而成的混合饮料。鸡尾酒属于混合饮料，但非所有的混合饮料都是鸡尾酒。

- 鸡尾酒的基本结构：不论鸡尾酒的品种是多么繁杂，组成鸡尾酒的基本结构概括起来只有3项：基酒、辅料、装饰物。



调制鸡尾酒必备器具(组图)



调制鸡尾酒必备器具(组图)细解1



长匙Bar Spoon



摇酒器Shaker



搅拌棒Muddler



量酒杯Measure Cup (Double Jigger)

调制鸡尾酒必备器具(组图)细解2



榨汁器Squeezer



螺丝开瓶器CorR screw



瓶嘴(倒酒嘴) Pourer



冰锥Ice Pick

调制鸡尾酒必备器具(组图)细解3



过滤器(隔冰器) Strainer



冰铲Scoop



冰桶IceBucket



酒签Spares (CocrtailPin)

调制鸡尾酒必备器具(组图)细解4



标准鸡尾酒杯



当前流行试管鸡
尾酒专用试管



0.5盎司白酒杯



玛格丽特鸡尾酒杯特

第一节 鸡尾酒的调制方法

1、兑和法（Build）

兑和法是将配方中的酒水按分量直接倒入杯里，不需搅拌（或做轻微的搅拌）即可。但有时也需用酒吧匙贴紧杯壁慢慢地将酒水倒入，以免冲撞混合（如彩虹鸡尾酒）。



2、调和法（Stir）

调和法有两种，既调和、调和与滤冰。调和是把酒水按配方和分量倒入酒杯中，加进冰块，用酒吧匙搅拌均匀。搅拌的目的是在最少稀释的情况下，把各种成分迅速冷却混合。这种调法调制的酒水多用卡伦杯或海波杯盛装。

调和与滤冰是把酒水与冰块按配方分量倒进调酒杯中用酒吧匙搅拌均匀后，用滤冰器过滤冰块，将酒水斟入酒杯中。

3、摇和法 (Shake)

摇和法是把酒水与冰块按配方分量倒进加入冰块的摇酒器中摇荡，摇匀后过滤冰块，将酒水倒入酒杯中。用这种方法调制的酒水多使用鸡尾酒杯盛装。摇酒的方法有单手摇和双手摇两种。



4、搅和法 (Blend)

搅和法是把酒水与碎冰按配方分量放进电动搅拌机中，启动电动搅拌机运转10秒钟，连碎冰带酒水一起倒入酒杯中。用这种方法调制的酒水多使用卡伦杯或长饮料杯盛装。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/036045054112010033>