

项目 3：鸡尾酒的调制与装饰物制作

电子教案：3.1 鸡尾酒的调制步骤与标准

一、鸡尾酒调制的基本要求

鸡尾酒是一种艺术酒品，一款调制完美、装饰精致的鸡尾酒本身就是一件艺术品。艺术酒品需要艺术的创造，因此，人们常常把鸡尾酒的调制称为一门艺术。鸡尾酒的调制有各种方法，载杯也各不相同。完美的鸡尾酒应该有相应的杯具和装饰物相配才能充分体现出酒品的艺术价值。

当把几种材料摇匀调制成鸡尾酒时，必须使其充分混合冷却，成为风味平衡的酒，应在协调的味觉中，仍然保持刺激感，否则便会失去酒的品格。鸡尾酒是增进食欲的滋润剂，即使酒味很甜或用大量果汁调和，也不应脱离鸡尾酒的基本范畴而与之背道而驰。

鸡尾酒既能刺激食欲，亦能使人兴奋，创造热烈的气氛。巧妙调制的鸡尾酒是十分完美的饮料，享用鸡尾酒能缓解紧张的神经，放松筋骨，消除疲劳，同时，饮用过后，人的情绪兴奋、更加能言善语，便于人们交流情感，但酒中掺入过多的水分就会失去这样的功效，并且口感寡淡。

鸡尾酒很注重口味，太甜、太苦或太香都会掩盖酒品的真正味道，降低酒的品质。冰镇鸡尾酒必须充分冰冻，部分鸡尾酒使用高脚杯装载，手持玻璃杯也会导热，从而破坏鸡尾酒应有的风味。

二、鸡尾酒调制步骤

调制鸡尾酒要特别注意先后的顺序和调制原则。鸡尾酒的调制步骤主要包括准备、调制、装饰和出品。从顺序上讲，就是先将所有用具及材料准备好，不可边做酒，边找物品物资。

（一）准备工作

- （1）备齐酒水：按照配方的要求，准备好所需要的酒水材料，放在工作台专用位置。
- （2）备齐调酒工具：按照配方的要求，准备好所需要的调酒工具，放在工作台专用位置。
- （3）选择好载杯：每一款鸡尾酒都有一款指定的载杯与之配套，准备好该款鸡尾酒前需要把所需要的载杯。短饮杯可以提前放置在冰柜内，长饮杯可放在工作台专用位置。
- （4）备好装饰：鸡尾酒的装饰物主要有两类，一类是需要酒水制作前做好的，比如霜口杯，另一类是往往在酒调制完毕后加装上去的，比如柠檬片挂杯。

（二）调制鸡尾酒

- （1）取瓶：把酒瓶从酒柜取下放到操作台的过程称为取瓶。取瓶的时候要注意不能背对着客人，这样给客人的感觉是不礼貌的。调酒师应该略微侧身从酒柜上取下酒水。但常用的基酒也会放置在吧台下的酒槽，具体看酒吧操作台的设计。
- （2）示瓶：把酒瓶展示给客人。用左手托住瓶下底部，右手拿住瓶颈部，呈 45°角把商标面向客人。传瓶至示瓶是一个连贯的动作。
- （3）开瓶：用右手拿住瓶身，左手中指逆时针方向向外拉酒瓶盖，用力得当时可一次拉开。可以用左手虎口即拇指和食指夹起瓶盖，也可以将瓶盖放在台面上。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和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，把量杯放在靠近容器的正前上方约一寸处，量杯要端平。然后右手将酒倒入量杯，倒满后收瓶口，左手同时将酒倒进所用的容器中。用左手拇指顺时针方向盖盖，然后放下量杯，盖好瓶盖，酒瓶放回原位。
- （5）调制：注入原料后，按照配方规定的调酒方法进行调制。调制动作要讲究规范、标准、快

速、美观。

（三）装饰

按照配方的要求，用预先准备好的装饰材料，对鸡尾酒进行装饰。如果该款鸡尾酒没有装饰物，则省略此步骤

（四）出品

若客人坐在吧台处，则在客人面前放置杯垫，并将酒杯置于杯垫上；若客人并非在吧台处，则将酒杯和杯垫放置在托盘上，送到客人落座的位置，先置杯垫，再讲酒杯放置杯垫上。注意，冰镇鸡尾酒酒杯的外身冰雾也是出品的标准，放杯子时注意掌握杯子的位置，也放置手温破坏酒液的冰镇口感。

（五）清理与归位

调酒结束后，首先要把酒水、香料果汁等材料放回原位；其次立即清理使用过的调酒工具；最后整理工作台，保证台面的卫生和干净。同时及时补充冰镇的酒杯和需要提前稀释的果汁等。

三、鸡尾酒调制标准

（一）调制规范

鸡尾酒调制具有高度的职业性和规范化：

1. 配方：准确按鸡尾酒配方用料要求所用原料，少用或错用主要原料都会破坏饮品的标准味道。
2. 色味：颜色深浅程度与饮料要求一致，味道调出饮料的味道正常，不能偏重或偏淡。
3. 出品：调制好的鸡尾酒要迅速置入杯内，并加以杯垫出品；
4. 量器：英式鸡尾酒必须使用量酒器的，精准刻度。；
5. 装饰物：需选择与该款鸡尾酒匹配的装饰物，不可随意拼凑；
6. 载杯：需选择与该款配合鸡尾酒匹配的载杯，若需冰杯，提前置入冰柜；
7. 手法：需采用与该款鸡尾酒指定的调制手法（除客人指定外），程序要依次按标准要求操作；
8. 冰块：制冰机生产的冰块是成排状，使用前需将其拍成颗粒状，并按照鸡尾酒配方要求选择正确的冰块、冰球、冰条等；
9. 冰铲、冰夹、镊子：使用工具获得冰块，不可徒手；借助镊子或手套安装装饰物。
10. 仪表：传统调酒师的仪表必须身着白衬衣、马夹和戴领结；现代调酒师的形象仍要求发型干净并定型，着装洁净职业，也可展现与酒吧风格一致的个性。

（二）卫生安全

鸡尾酒作为餐饮行业的一大产品，卫生至关重要。多数鸡尾酒是不需加热而直接为客人饮用的，所以操作上的每个环节都应严格按卫生要求和标准进行。为了保证出品的鸡尾酒卫生安全，有以下注意点：

1.基酒、辅料：酒液、辅料必须是合格，在有效期内，每次用完要及时密封保存。蛋、奶、果汁，要合理存放，鸡蛋始终要在一个杯子内打开鸡蛋，以检查新鲜程度。稀释果汁、浓浆等，需采用冷开水或者纯净水，不可直接使用自来水。

2.装饰：装饰用的水果要新鲜；罐装装饰水果如樱桃，要根据当天用量提前冲洗干净，用保鲜膜封好放入冰箱备用；在调制操作过程中应尽量避免用手接触装饰物等都要清洗干净；装饰物为一次性，客人饮用完毕就要抛弃，不可重复使用。

3.调酒器具：酒吧勺、量杯用完洗净后放入清水中保持干净整洁，电动搅拌机每次使用完就要清洗好，以便随时使用。

4.调酒师的手：调制前都要习惯性的洗手，擦拭干净，调制过程不能用手出品容器或工具中会触碰酒液的位置，也不可以接触酒水、冰块，可以食用的装饰物。任何不良习惯，如手摸头发、脸部等都直接影响鸡尾酒的卫生，从而对客人的健康产生不利影响。

5.清洁吧台：斟酒洒落的酒液果汁需及时擦拭干净，用于清洁和抹手的毛巾要叠整齐，并归放固定位置，每天结束营业都要深度清洁。

6.载杯：鸡尾酒酒吧的杯子款式较多，每次使用后都要清洁并放置在消毒柜内，定量消毒。

（三）动作标准

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，否则，细小的差错或不当的行为都会令客人感到不适。

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。特别是不准用手抓冰块放进杯中来代替冰夹。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、化妆等。

调制鸡尾酒应具有表演性和观赏性，这对渲染气氛，给宾客以美好的视觉享受起着积极的作用，因此要求调酒师在调酒过程中要展示良好健康的精神风貌，动作娴熟潇洒、连贯自然，姿态优美。