

第二单元 餐饮服务技能

主题四 酒水服务



高等教育出版社
高等教育电子音像出版社

(一) 准备杯具





烈性酒杯
(Shot Glass)



海波杯
(Highball Glass)



老式杯
(Old-Fashioned Glass)



考林斯杯
(Collins Glass)



玛格丽特杯
(Margarita Glass)



三角形鸡尾酒杯
(Cocktail Glass)



比尔森啤酒杯
(Pilsner Glass)



热饮杯
(Hot Beverage)



香槟酒杯
(Champagne Glass)



白兰地酒杯
(Brandy Snifter)



啤酒杯
(Beer Cup)



宾治杯
(Punch Cup)



(二) 准备酒水

1. 冰镇

(1) 目的：许多酒水的最佳饮用温度要求低于室温。

- A. 啤酒最佳饮用温度为：8~10℃；
- B. 白葡萄酒的最佳饮用温度：8~12℃
- C. 香槟酒和有气葡萄酒：6~8℃

(2) 冰镇的方法：

- A. 冰块冰镇法
- B. 冰箱冷藏法
- C. 杯具降温（溜杯或冷藏杯子）



■ 2. 温酒

- 1) 目的：喝起来更好口感。如：中国黄酒，日本SAKE（清酒），部分鸡尾酒等。
- 2) 方法：水烫、烧煮、燃烧，将热饮注入酒液或将酒液注入热饮。



（三）酒水开瓶

1. 示瓶

（1）方法：左手托瓶底，右手扶瓶颈，商标朝向客人。

（2）目的：一是避免差错；二是表示尊敬；三是进行促销。





葡萄酒开瓶

- 1. 正确使用开瓶器。
- 2. 开瓶动作要轻，尽量减少瓶身晃动。万一遇到软木塞断裂，可在墙壁上垫上一张毛巾，把酒瓶底部往毛巾上撞击，靠瓶内压力将软木塞顶出。
- 3. 用小刀沿酒瓶颈部划开铝箔纸。用酒钻螺旋部转进开启。
- 4. 开启后记得用口布擦瓶口及瓶口内侧。



（四）斟倒酒水

1. 徒手斟倒要领

- （1）重心前移至右脚
- （2）右手持瓶靠近杯口，手臂自然弯曲
- （3）左手背于身后
- （4）快到位时旋转瓶口收酒，抬起小手臂



2. 托盘斟酒要领

托盘斟酒时，左手托盘，右手持酒瓶斟酒，注意托盘不可越过客人的头顶，而应向后自然拉开，掌握好托盘的重心。服务员站在客人的右侧，身体前倾，手臂前伸，商标朝向客人。



- (1) 白酒8分满
- (2) 红葡萄酒1/2杯，白葡萄酒2/3杯
- (3) 香槟酒先斟1/3杯，再斟1/3杯
- (4) 啤酒分两次倒，酒占8分，泡沫占2分

注： 根据客人意愿



斟酒注意事项

- ①斟酒时，服务员应站在客人身后右侧，左手托盘或拿餐巾，右手持瓶，使酒标朝外进行操作，所有酒水服务都应从客人右边进行，不可“左右开弓”。
- ②斟酒应从主宾开始，按顺时针方向绕台进行，在倒酒前应注意一下，如客人不需要则予以调换；宾客如带女士一同进餐，应先给女士斟酒。
- ③斟酒时，瓶口不可靠到酒杯，但也不宜过高，过高会容易溅出杯外。
- ④瓶内酒越少，出口的速度越快，因此要掌握好酒瓶的倾斜度。



⑤斟啤酒等发泡酒，因泡沫较多，倒的速度应慢些或让酒沿着杯壁流下，但斟酒时不可用手拿杯。

⑥斟红酒或白酒时，用右手抓住瓶身下方，瓶口略高于杯1~2厘米，斟完后将瓶口提高3厘米并旋45°后抽走，使最后一滴酒均匀分布于瓶口不致滴下。斟酒完毕，应用餐巾擦净瓶口溅出的酒。

⑦斟酒时不可太满，烈性酒盛3/4杯，红酒2/3杯即可。拿杯时，手不要触摸杯口。

⑧未斟完的酒水，应将酒瓶放在工作台上，如客人要求自己倒酒，可以根据客人指定的位置摆放。



应急处理：

(1) 当因操作不慎，将杯子碰倒时，立即向客人表示歉意，同时在酒水痕迹处铺上干净的餐巾。

(2) 当客人祝酒讲话时，服务员要停止一切服务，端正肃立在适当的位置上，不可交头接耳，要注意保证每个客人杯中都有酒水；讲话即将结束时，要向讲话者送上一杯酒，供祝酒之用。

(3) 主人离位或离桌去祝酒时，服务员要托着酒，跟随主人身后，以便及时给主人或其他客人续酒；在宴会进行过程中，看台服务员要随时注意每位客人的酒杯，见到杯中酒水只剩下1/3时，应及时添满。

