

鸡尾酒的设计与创新

湖南省线上线下混合式一流课程





鸡尾酒的设计与创新

一、课程视频

1、鸡尾酒的基础知识

任务点



学习通线上视频学习

酒吧服务与管理课程门户

首页 活动 统计 资料 通知 作业 考试 分组任务(PBL) 讨论 管理

作业 (五) ——鸡尾酒的调制 重新编辑

返回

显示答案

一.单选题 (共6题,60.0分)

1 酒精的沸点大约是 () 度

- A. 80
- B. 70
- C. 100
- D. 90

2 朗姆酒的原产地在 ()

- A. 加勒比海
- B. 古巴
- C. 巴西
- D. 美国

3 朗姆酒的主要原材料是 ()

- A. 甘蔗
- B. 玉米
- C. 高粱

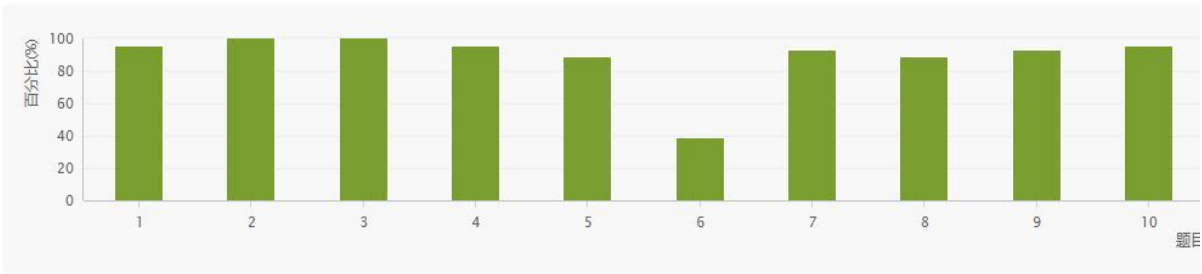
预习作业情况



预习作业情况分析

统计详情

作业（五）——鸡尾酒的调制



返回

6 龙舌兰日出的调制方法

- A. 调和法
- B. 摇和法
- C. 兑和法

正确答案： B

正确： 11 人

错误： 17 人

正确率： 39%

[查看统计详情](#)

作业完成与正确率情况分析

错误率最高的作业题目



01. 鸡尾酒的构成

02. 鸡尾酒的设计

03. 鸡尾酒的创新与创作



冬奥会奥运村里惊现调酒机器人！

机器人调酒师90秒请你喝一杯，北京冬奥会媒体餐厅里也有个明星





讨论

AI（人工智能）机器人在未来是否能代替人类完成调酒制作？





AI（人工智能）机器 人在未来是否能代替 人类完成调酒制作？



- 这是我国首台七轴双臂协作式机器人，拥有完全自主知识产权。在调酒过程中，机器人可以完成取杯、取酒、引流、倒酒等一系列动作，调完酒后还可以把酒杯放在指定区域。



讨论

**AI（人工智能）机器
人在未来是否能代替
人类完成调酒制作？**



鸡尾酒是由基酒，辅料酒，配料，调法，载杯，装饰这六大部分所组成。



鸡尾酒的构成



基酒

又称酒基或酒底，主要以烈性酒为主，如金酒（杜松子）、威士忌、朗姆酒、伏特加、白兰地和特吉拉（龙舌兰）等蒸馏酒，也有少量鸡尾酒是以葡萄酒或利口酒为基酒的。基酒决定了一款鸡尾酒的主要风味，所以其含量不应少于一杯鸡尾酒总容量的三分之一。





辅料酒

辅料酒是用于冲淡、调和基酒的原料。辅料与基酒混合后就能发挥一款鸡尾酒的特色。常用的辅料主要是各类果汁、汽水以及开胃酒、利口酒等。





配料

配料是用量较少但能体现鸡尾酒特色的材料，常用的配料有盐、胡椒粉、糖粉或糖浆、淡奶、奶油、豆蔻粉等。





载杯

随着鸡尾酒的衍变和发展，各种造型和容量的杯具使鸡尾酒的载杯琳琅满目





装饰物

装饰物可用红绿樱桃、柠檬、橙、菠萝、西芹等。装饰物的颜色和口味应与鸡尾酒酒液保持和谐一致，从而使其外观色彩缤纷，给客人以赏心悦目的艺术感受





调酒方法

调制方法是制作鸡尾酒最重要的部分，不同的鸡尾酒需要用不同的调制方法



鸡尾酒的构成

鸡尾酒的构成

鸡尾酒的设计

鸡尾酒的创新与创作

调和法

使用鸡尾酒摇酒壶，通过手臂的摇动来完成各种材料的混合。由不易相互混合的材料构成鸡尾酒，使用摇和方法来调制。

摇和法

使用调酒杯、调酒棒或吧匙、过滤器调制鸡尾酒用来调制易于混合的材料所构成的鸡尾酒。

兑和法

将所要混合的鸡尾酒的主料和辅料直接倒入杯中，使用调酒棒引流，使不同颜色、密度的材料呈现分层的效果

搅合法

用电动搅拌机来完成各种材料的混合使用搅和法来调制的鸡尾酒，大多是含有水果、冰淇淋和鲜果汁的长饮酒



鸡尾酒调制方法



鸡尾酒调酒方法——摇和法





鸡尾酒调酒方法——调和法





鸡尾酒调酒方法——兑和法

兑和法 (Shake)

在杯中直接配置



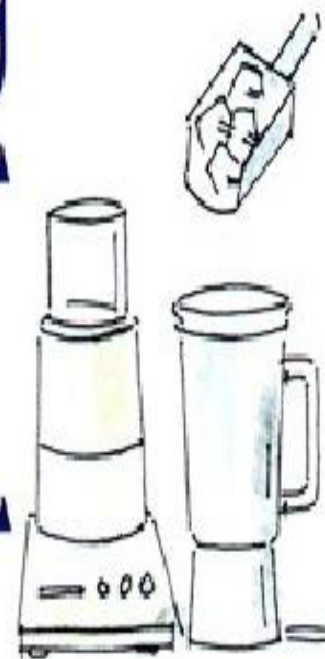


鸡尾酒调酒方法——搅合法

Blend

● 搅拌法步骤

奥斯卡调酒师职业培训学校



右边是老式搅拌器，
左边的小型搅拌器较
好用。

1



酒杯内大致放
60ml 的冰。

2



用调酒匙将饮
品倒入酒杯。drink9.cn

3



鸡尾酒的设计





1

营养健康

2

口感适宜

3

构思新颖

4

突显个性



餐前鸡尾酒

- ▲ 主要是在餐前饮用，起生津开胃之用，这类鸡尾酒通常含糖分较少，口味或酸、或干烈
- ▲ 餐前饮用，分量不宜多，使用小容量载杯



AØ/p/O/L'

③鸡尾酒的设计⑤



餐后鸡尾酒

- ▲ 餐后鸡尾酒是餐后佐助甜品、帮助消化的，因而口味较甜，饮后能化解食物油腻，促进消化
- ▲ 使用普通容量载杯







佐餐鸡尾酒

- ▲ 佐餐用的鸡尾酒，一般色泽鲜艳，且非常注重酒品与菜肴口味的搭配，偏酸口感适宜搭配红肉类，偏甜类口感适宜搭配海鲜、白肉类食物
- ▲ 使用普通容量载杯



AØ/q/○L'

⑤鸡尾酒的设计⑤



派对鸡尾酒

- ▲ 颜色鲜艳缤纷，口感丰富的鸡尾酒为主，烘托派对气氛，鸡尾酒的味道以偏甜为主
- ▲ 使用大容量载杯





健康小助手— 随心配APP小程序

在线查找显示基酒酒精度、
酒精含量、辅料热卡与营养
成分，输入关键字，例如“控
糖”、“低热卡”、“无糖”字样
可推荐相关材料物品

饮品随心配

我的随心配

想查饮品热量找不到地方？

- 您可以在这里选择想要查询的饮品名
- 还可以对它的容量、冰度、糖度等进行更改
- [点击查看](#) 饮品计算说明



Q 搜索你想要查询的饮品

🔥 热门饮品

奶茶三兄弟	642 千卡 🍷 >
鲜芋青稞牛奶	632 千卡 🍷 >
珍珠奶茶	419 千卡 🍷 >
百香果双响炮	319 千卡 🍷 >
金桔柠檬茶	182 千卡 🍷 >
杨枝甘露	427 千卡 🍷 >
红豆奶茶	306 千卡 🍷 >



食物详细



[每 100 克可食部](#) 长岛冰茶的所有营养素

营养特点

低钠

低饱和脂肪

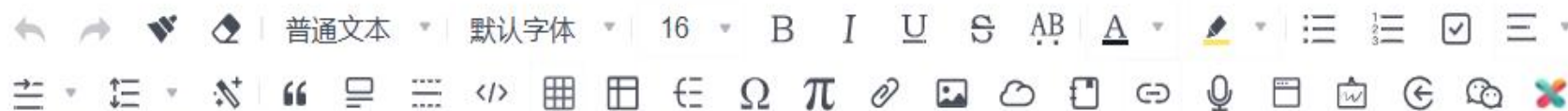
低胆固醇

含酒精

营养元素	含量	NRV% ?
热量	107.00 千卡	5.3%
蛋白质	0.01 克	0.0%
脂肪	0.15 克	0.3%
碳水化合物	8.66 克	2.9%
膳食纤维	—	—
饱和脂肪(酸)	0.00 克	0.0%
不饱和脂肪酸	—	—
反式脂肪(酸)	—	—
单不饱和脂肪酸	—	—
多不饱和脂肪酸	0.00 克	—
DHA	—	—



鸡尾酒创新设计制作大赛



- 1、同学们分组完成本次操作，不限主题、不限款式，自创1款鸡尾酒（名字、配料、调制方便、拍照图片）；
- 2、可以自带材料、材料规格形式不限
- 3、本次鸡尾酒创新设计制作比赛将评级计分，并纳入平时成绩
- 4、经本组自评、组间互评、教师评分三重分数综合后选出本场最佳作品

操作实践

Perhaps I Should Give You One Of My Special Cocktails



1. 教师评价

40

%

分项评分 ☒

⊖ 操作流程规范准确 30 分

⊖ 口感、颜色搭配合理 20 分

⊖ 创意、创新 50 分

2. 组内互评

30

%

分项评分 ☒

⊖ 操作流程规范准确 30 分

⊖ 口感、颜色搭配合理 30 分

⊖ 创新、创意好 40 分

+ 添加评价标准

3. 组间互评

30

%

分项评分 ☒

⊖ 操作流程规范准确 30 分

⊖ 口感、颜色搭配合理 30 分

⊖ 创新、创意好 50 分

评分细则

Perhaps I Should Give You One Of My Special Cocktails.



鸡尾酒的创新与创作



鸡尾酒创新设计制作大赛

M A R G A R I T A



学生作品1

- 名称：丝路缤纷汇
- 材料：基酒—新天葡萄酒，辅料—葡萄汁，哈密瓜、葡萄、西瓜等水果、葡萄干点缀
- 色泽：浅紫-紫色
- 口感：甜型
- 派对型鸡尾酒

创作思路

来自新疆维族的学生，将自己家乡的特产融入鸡尾酒里，将葡萄酒作为基酒，推荐家乡

思政点：新疆是个好地方，物产丰富，有好棉花，有好水果和葡萄酒，民族团结，学生表示毕业后回到家乡建设家乡



学生作品2

- 名称：橙心橙意
- 以龙舌兰做基酒，加入橙汁、柠檬汁、石榴糖浆点缀以家乡特产的橙子做点缀与装饰
- 色泽：橙黄-橙红
- 口感：酸甜型
- 餐前鸡尾酒、派对鸡尾酒
- 设计思路
- 学生家乡原来是贫困地区，科技扶贫、技术扶贫，技术人员在当地教授种植脐橙技术，通过大家的努力，脐橙、冰糖橙等橙子为当地农民创收，脱贫致富。现在学生参与当地的社会实践，以直播方式电商推荐销售产品，希望拓展橙子的使用方式，通过深加工和精细加工，为农民增收
- 思政点：乡村振兴



学生作品3

- 名称：魅力足球
- 以朗姆酒做基酒，加入柠檬汁、雪碧、星河漫步可乐，用挖勺将西瓜制成球状，加上装饰物
- 色泽：粉色
- 口感：甜型
- 派对鸡尾酒
- 设计思路
- 足球世界杯，给喜欢足球的球迷们设计的鸡尾酒
- 思政点：体育无国界，世界和平



学生作品4

- 名称：梅子黄时雨
- 以中国黄酒为基酒，雪碧、柠檬汁，加入青梅和杨梅，装饰物以小纸伞、中国结等有中国元素的小饰品为主
- 色泽：黄
- 口感：酸甜型
- 餐前鸡尾酒、派对鸡尾酒

- 设计思路
- 国潮风，创意出自宋朝贺铸的《青玉案》——一川烟草，满城风絮。梅子黄时雨。
- 思政点：将中国传统文化融入鸡尾酒设计，传承优秀传统文化，彰显文化自信



学生作品5

- 名称：椰风莫吉托（轻盈版）
- 薄荷糖浆、椰子水、薄荷叶
- 色泽：无色透明
- 口感：清凉、甜
- 餐后鸡尾酒

- 设计思路
- 注重健康，以椰子水代替雪碧，适合控糖人群需求，用薄荷糖浆调味不使用朗姆酒，无酒精版莫吉托适合不宜饮酒人群的需求
- 关注特殊人群，为客人定制



学生作品6

- 名称：暂缺





操作点评和总结



课后讨论作业（学习通）

AI（人工智能）机器人在未来是否能代替人类完成调酒制作？



- 通过今天课堂学习与实践操作，你认为在科技飞速发展的今天，AI人工智能机器人是否能代替人类完成调酒制作？