

# “鼎盛诺蓝杯”第十一届全国旅游院校服务技能（饭店服务）大赛赛项点评

## 鸡尾酒调制

点评人：匡家庆

本次大赛调酒项目主要内容是：本科/高职组：规定酒和自创酒  
中职组：抽签酒

### 一、考评重点

规定酒和抽签酒主要考评选手调酒操作的基本技能和操作规范，如摇酒动作、方法，以及对鸡尾酒的基本认知与运用，如冰块使用、装饰物制作与运用等。自创酒主要考评选手对酒品特性如口味、颜色等的认知，酒水之间的合理有效搭配，出品呈现等。

### 二、总体情况

稳中有进，亮点不多：让人眼前一亮的优秀作品和优秀选手不多。

技稳艺高，差距明显：基本技能水平参差不齐。

各自重点，显现不够：本科理论水平高，但创意说明未写好；高职综合职业能力强，但两头不靠；中职基本功扎实，但险象环生，血雨腥风。

### 三、几点建议

1. 鸡尾酒调制是技术和艺术相结合的产物。应该是技术在前、艺术在后，选手首先要有扎实的基本功和技巧，强调操作技能的重要性，调制艺术应该起到画龙点睛的作用，而不能喧宾夺主。两个现象：

一是“表演系的学生来调酒”，没表演好，最后还演砸了，有好几个选手因为表演而出现物品掉落等现象。英式调酒主要强调的就是

操作的规范性，因此，操作中不需要太多的表演动作，如果要有，需要适当，不能因为表演，造成物品掉落、滴酒等失误，这样就得不偿失了。英式调酒不同于美式调酒，不需要太多花哨的动作。

二是自创酒重美陈，轻装饰。上一届我讲过“百花丛中找不到酒”，这次，这种现象明显减少，但是，还是有较多选手过分注重了自创酒出品的呈现设计，反而忽略了鸡尾酒本身的装饰，使用各种底座、装饰品来衬托酒品，但是，鸡尾酒该有的装饰物却没有。装饰物是鸡尾酒不可缺少的一部分，不管自创酒属于哪种类型，都必须有装饰，这种装饰不是通过酒的底座来展现，而是酒杯口的装饰，这是自创酒的一部分。另外，其他辅助装饰还要考虑到成本和实用性，尤其是考虑到酒吧能不能用等。

2. 鸡尾酒是美好生活的消费品，不是奢侈品。部分选手在自创酒中大量使用稀有、昂贵的酒品，不顾成本，不考虑可推广性等因素。其实，酒吧里面调酒的基酒通常都是采用最便宜，最常用的酒品，不可能使用昂贵的酒做基酒的，主要原因一是考虑到基酒对成品酒口味的影响，二是考虑成本，所以，自创酒不宜使用价格昂贵的酒做基酒，更不宜使用市面上很少使用的、稀有的酒做基酒，否则，自创酒也没有推广价值和意义。另外，茶具使用频率较高，一款鸡尾酒分成几杯呈现，混淆了茶具和酒具的区别，不知所云。

3. 各组别强项未凸显，弱项更突出，应该关注的比赛重点没有理清。

（1）本科组强项在理论水平高，弱项在技能和职业规范。

理论水平在本次比赛中应该表现在自创酒的创意说明写作与讲解，共 15 分，但是，本科组很多选手偏偏没有按照大赛规程要求认真写，创意说明马虎应付，项目不全，创意有限，解说不完整等，因而被扣分。

对鸡尾酒的概念认知不足，配方不完整，没有使用烈性酒做基酒，

使得酒品根基不牢，主体口味不确定。

对酒品特性不了解，自创酒中酒品使用错误较多，出现口味、色彩上的问题。

而弱项操作技能上，不注意规范和要求，如摇酒动作（包括摇酒的方向）、摇酒时间都会影响酒品质量，60%的选手不会使用摇酒壶，摇酒动作、方向、时长等都出现了问题，例如，红粉佳人因为摇和的时间较短，蛋清形不成细腻的泡沫。另外，选手连拿杯子都不知道拿杯脚和杯身下部，直接拿杯口。仪容仪表问题更严重，女生头后面的碎发较多，有80%的选手被扣分。

（2）高职组应该是职业习惯、操作技能综合能力强一些。因此，高职组选手仪容仪表、专业习惯、操作规范都掌握的较好，整个操作一气呵成。主要问题也集中在自创酒方面，对酒的理解、酒水和饮料的搭配、装饰物制作和创新、基酒的运用等方面，还需要进一步的加强和提高。

（3）中职组高在基本功扎实，操作规范，训练有素。大多数选手表现较好，但也有部分选手存在操作问题，主要原因是训练不够，指导老师对鸡尾酒认识缺乏，不知道长饮类酒水需要加冰块，使得酒品冰冷度不够，酒味寡淡。另外操作基本功也存在问题，操作险象环生，例如樱桃不在砧板上切，拿在手上切，非常危险；还有菠萝条的切法不对，造成多名选手出现切到手，流血当场的现象。忽视了操作的安全规范。

#### 4. 几个操作规范问题的提醒

（1）鸡蛋不能在调酒壶上打，应该在老式杯上打，打完了要用吧匙搅拌一下，让其在调酒壶中更好地与其他酒品混合。

（2）红粉佳人摇酒的力度要加强，时间要足够，否则出现不了泡沫，或者泡沫不够细腻。

（3）摇酒壶是靠手腕摇，大臂带动小臂，使用手腕摇，不是用手

臂摇。摇酒的时间根据不同酒品和原料不一样。

(4) 吧匙搅拌要注意方向，动作要轻缓，不宜动作过大过快。

(5) 所有装饰物不管是樱桃还是菠萝、柠檬等，都要在砧板上切，不要拿在手上、悬在半空中切，一方面不安全，另一方面达不到切割的要求，挂在杯口容易出问题，要特别注意操作安全问题。

以上建议仅供参考，不对之处请多指正！