

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

鸡尾酒的起源
鸡尾酒一词，由英文“鸡尾”（cocktail）一词直译而来，关于起源有多个版本的传说
传说一
鸡尾酒起源于1776年纽约州一家用鸡尾羽毛作装饰的酒馆。一天当这家酒馆各种酒都快卖完的时候，一些军官走进来要买酒喝。女侍者只能将所有剩酒统统倒在一个大容器里，并随手从一只大公鸡身上拔了一根毛把酒搅匀端出来奉客。军官们问这是什么酒，侍者随口就答：“这是鸡尾酒哇！”军官听了这个词，高兴地举杯祝酒，还喊了一声：“鸡尾酒万岁！”从此便有了“鸡尾酒”之名。

英语的单词翻译过来就是这么个意思

学习通线上视频学习

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

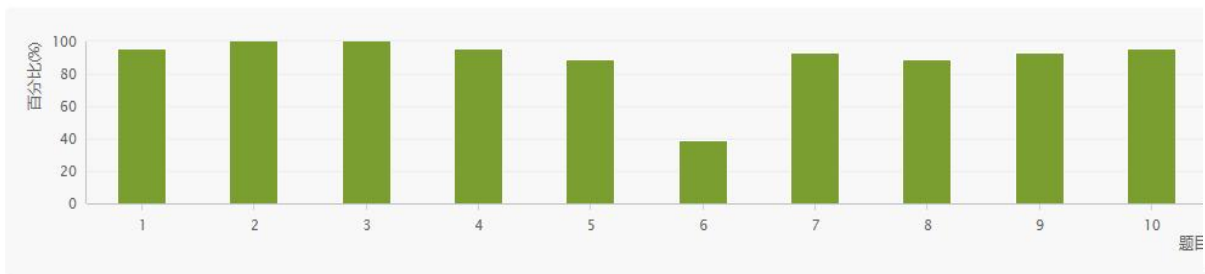
预习作业情况



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



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，使用摇和的方法来调制。

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

Shake

● 摇和法步骤

1 将冰放入调酒壶，再注入材料。

2 调酒壶由3部分组成：上（上盖）、中（滤冰器）、下（壶身）。

3 将右手拇指压着上盖，左手拇指按着壶肩，中指托着壶底。

4 将调酒壶中的酒直接注入酒杯。要用手指固定住酒杯底部，防止酒杯倾倒。

奥斯卡调酒师职业培训学校



鸡尾酒调酒方法——调和法

Build

●注入法步骤

1

根据配方步骤决定先放冰或先放材料再放冰。

2

使用预先冰镇好的材料。

3

苏打水也使用冰镇好的。

4

用调酒匙轻轻搅拌。





鸡尾酒调酒方法——兑和法

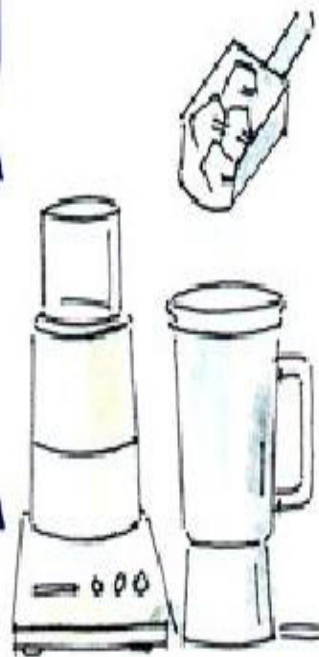




鸡尾酒调酒方法——搅合法

Blend

● 搅拌法步骤



1 右边是老式搅拌器，左边的小型搅拌器较好用。



2 酒杯内大致放60ml的冰。



3 用调酒匙将饮品倒入酒杯。drink9.cn



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





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





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



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

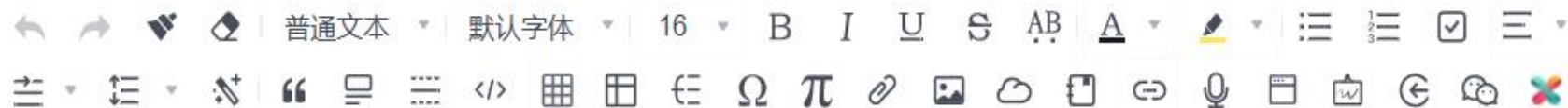
每 100 克可食部 长岛冰茶的所有营养素

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



The background features two glasses of iced lemonade on a dark blue wooden surface. The glass in the foreground is filled with a pale yellow liquid, ice cubes, and a sprig of fresh mint. A green and white striped straw is inserted into the drink. In the background, another similar glass is partially visible, along with several whole lemons and scattered mint leaves. The scene is brightly lit, creating a fresh and inviting atmosphere.

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？