**第七章 吧檯作業及酒類服務**

吧檯種類

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pub | Bar |
| 國家 | ＿＿國 | ＿＿國 |
| 原意 | ＿＿＿＿ ＿＿＿＿  （＿＿＿＿＿＿＿＿） | 原指：＿＿＿＿＿＿  將＿＿＿和＿＿＿分開 |
| 定義 | 提供＿＿＿、＿＿＿和＿＿＿＿＿的半開放空間。 | 偏重＿＿＿＿的提供。 |
| 類型 | 1. Live Band Pub:  2. Club Pub:  3. Disco Pub: | 1. TV Bar:  2. Lounge Bar:  3. Jazz Bar:  4. Sport Bar:  5. Musical Bar: |

☆依據服務方式分類：

1. 開放性酒吧（＿＿＿ ＿＿＿）：提供桌子和高腳椅供顧客使用，顧客圍繞在吧檯前，＿＿＿＿＿直接面對客人調製飲料。.

2. 服務性酒吧（＿＿＿ ＿＿＿）：由＿＿＿＿＿為客人點單後，交至吧檯員製作。

3. ＿＿＿酒吧（＿＿＿ ＿＿＿）：使用＿＿＿交易的私人酒吧。

酒單認識

☆葡萄酒單：

1. 以種類來分：

氣泡酒（香檳）

2. 以生產國來分：

新世界

產區

＿＿

＿＿

＿＿

＿＿

＿＿

3. 以產區分類：

阿爾薩斯區

＿＿＿＿＿

＿＿＿＿＿

＿＿＿＿＿

＿＿＿＿＿

品酒字訣

（一）品酒感官：（＿＿＿）

＿＿＿＿，＿＿＿＿。

＿＿＿＿＿，＿＿＿＿。

＿＿＿ ＿＿ ＿＿＿，＿＿。

（二）品酒三步驟：（＿＿＿）

1. 白酒陳年會變＿＿；紅酒陳年會 ＿＿＿＿＿＿。

2. 看＿＿＿可以判斷陳年長短。

1. 白酒：＿＿＿、＿＿＿＿、 ＿＿＿＿＿香

2. 紅酒：＿＿＿、＿＿＿＿、 ＿＿＿＿＿香

葡萄酒口味：

1. ＿＿＿＿＿（＿＿味）

2. ＿＿＿＿（＿＿味）

3. ＿＿味

（三）紅葡萄酒品嚐4S：

吧檯術語

|  |  |
| --- | --- |
| 英文 | 中文 |
| Call Out | 指：＿＿＿＿＿＿ |
| Call Brand | ＿＿＿＿＿＿ |
| Half & Half | Half:＿＿＿之意。一半＿＿；一半＿＿。 |
| Fill Up | ＿＿＿。 |
| Happy Hour | ＿＿＿＿＿時段 |
| House Wine | 餐廳的＿＿＿＿＿＿＿，以＿＿供應。 |
| Last Order | ＿＿＿＿＿＿。 |
| Neat/ Straight | ＿＿＿＿。 |
| On the House | ＿＿＿＿＿＿＿。 |
| On the Rocks | ＿＿＿＿＿＿＿。 |
| One Check | ＿＿＿＿＿＿＿。 |
| Mizuwali（水割） | ­­­＿＿＿＿＿+＿＿ |
| Up or Down | Up: 指＿＿＿＿＿，就是＿＿＿＿＿。  Down: 指＿＿＿＿＿，就是＿＿＿＿＿。 |
| Water Back | ＿＿＿＿＿。 |