

苦練有成

調出

千變萬化 發揮創意

調酒師 事業

Star Light Garden
Mona Tiram Plaza

不論從事甚麼事業，只要肯下苦功學習及練習，必定能有所成績。調酒師亦一樣，要熟記酒的知識及熟練調酒技巧，已非易事；若要成為花式調酒師，下的苦功更大。筆者走訪本地及日本冠軍調酒師，分享他們如何經過勤力練習，為自己調出璀璨事業。

調酒師行業概況

中國香港調酒專業協會會長王紹忠表示，調酒行業在職場近年漸趨興盛，其中更吸引不少女性入職。以往要成為調酒師絕不容易，有志學習調酒人士，必須於酒吧當上侍應多年，才有機會接觸調酒。惟近年港人愛品酒，令調酒成為新興行業，調酒師數目亦按年上升5至8%；其中女調酒師數目更每年增長50%。愈來愈多女性投職調酒行業，王紹忠認為主要原因是今天的女性對酒的接觸多了，認識也深了，因此這個行業再不是男性主導，女士們也擁有優勢。另一方面，女士們的溝通技巧亦較男士優勝，細心殷勤的態度更容易獲客人受落，故此，愈來愈多的酒吧也會選擇女性作為調酒師。目前，全港約有近50位女調酒師，年齡介乎23至28歲，月均收入約15,000至18,000元。

香港調酒學校項目總監錢雋永亦指，調酒業屬新興行業，吸引不少年輕人報讀專業調酒師課程，並在修畢課程後到酒吧實習，累積經驗後可正式成為調酒師。他以該學校為例，18至25歲的學員比例由以往的50%增至目前約80%；而報讀的女學員比例更由以往的20%增至目前的60%，反映調酒師行業日趨年輕化，以及愈來愈多女性投身此行業。

千變萬化 發揮創意

李穎欣以前在酒吧工作時有機會接觸雞尾酒，覺得雞尾酒的款式千變萬化，沒有固定的方程式，可以按顧客的心情及喜好，運用創意調製獨特口味讓他們品嚐。由於對調酒產生興趣，李穎欣於是修讀調酒課程，才知道調酒工作並非想像中那樣簡單。

自創得意作品

李穎欣說：「初時以為調酒師的工作只是替顧客調製雞尾酒，而且學習調酒十分容易，但上課後才發覺不是那回事。作為一位調酒師，既要熟知每款酒的資料，包括品牌名稱、產地、酒精度及味道等，還要負責訂貨、點算來貨、搬貨、控制成本及賺取利潤，以至『吧頭』的大小事務，都要一一兼顧。」

畢業後，李穎欣現時在一間環境寧靜，讓顧客細意品嚐雞尾酒及葡萄酒的酒吧擔任調酒師。她表示那裡確是理想的事業舞台，因為老闆給她很大發揮空間，甚至能夠親自為酒吧設計雞尾酒的酒單，每當成功創作新款雞尾酒時，都會加入酒單之中。她說：「當中不乏一難忘的作品，包括『Wise Guru』及『Oreo Speed』。前者味道清新，備受顧客歡迎；後者則是突如其來的靈感，將Oreo餅弄碎後加入Baileys拌勻再放入冰箱，將之冷凍成類似『沙冰』的東西，女顧客尤其喜愛，更是酒吧的第一款主打雞尾酒。」

沒常規 講創意

李穎欣表示，令她陶醉在調酒師工作的，皆因在調酒世界裡，並非所有雞尾酒都必須遵照以前訂下的方法或規則去調製，而是讓她能夠將天馬行空的意念實踐。若顧客品嚐後作出讚賞，那就最開心。「此外，亦會有顧客只告訴我今日有甚麼遭遇、現在是甚麼心情，又或今日想飲甚麼口味的雞尾酒，然後交由我發板。雖然挑戰性很大，但覺得這最好玩，因為可以讓我自由發揮，當顧客稱讚所調製的雞尾酒美味，那一刻很有成功感，而我正正十分享受那種感覺。」

對於有意成為調酒師的人士，李穎欣建議他們可以先報讀一些興趣課程，若肯定自己真的喜歡調酒，才報讀專業課程。她說：「雖然有人表示可以向從事調酒師的朋友學習，但我建議物色具規模的學校接受有系統的培訓。我自己便修讀香港調酒學校的專業課程，課程內容有系統，助學員按部就班學習調酒知識及技巧，而且學校設備完善，有助實際練習；再加上一班

同學一起，除了調酒之外還學習到與人相處及合作的技巧。不過，讀書只是掌握基本知識及技巧，作為調酒師，必須保持持續學習的態度，除了豐富酒的知識，還可考慮學習花式調酒，擴闊自己的技能。」



調酒師李穎欣表示，本來希望能有機會在郵輪上當調酒師，既能從事自己喜歡的工作，又可環遊世界，那是十分開心的事。