

食品配方精选

PEIZHIJIU
JIAGONG JISHU YU PEIFANG

配制酒

加工技术与配方

李祥睿 陈洪华 主编

 中国纺织出版社



PEIZHIJIU
PEIZHIJIU JIAGONG JI
PEIZHIJIU
PEIZHIJIU JIAGONG
PEIZHIJIU JIAGONG JI
PEIZHIJIU
PEIZHIJIU JIAGONG JI

配制酒 PEIZHIJIU

JIAGONG JISHU YU PEIFANG

加工技术与配方

上架建议：轻工业 / 食品工业

ISBN 978-7-5180-2175-8



9 787518 021758 >

定价：38.00 元

责任编辑：彭振雪

封面设计：



● 食品配方精选 ●


配制酒加工技术与配方

李祥睿

陈洪睿

主编

藏书专用章

 中国纺织出版社

内 容 提 要

本书系统介绍了配制酒的概念、分类、原料知识、制作工具和设备、制作与饮用,以及花类、果类、根茎类、坚果类、药用植物类、药用动物类、药用食用菌类、西式配制酒等 700 多个配制酒品种的配方案例。每个品种包括原料配方、制作工具和设备、制作过程、风味特点等。内容详实,可操作性强。

本书可供配制酒相关生产企业、调酒师以及配制酒爱好者阅读。

图书在版编目(CIP)数据

配制酒加工技术与配方 / 李祥睿, 陈洪华主编. —

北京: 中国纺织出版社, 2016. 4

(食品配方精选)

ISBN 978 - 7 - 5180 - 2175 - 8

I. ①配… II. ①李…②陈… III. ①配制酒—酿造
②配制酒—配方 IV. ①TS262. 8

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 275320 号

责任编辑:彭振雪

责任设计:品欣排版

责任印制:王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址:北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码:100124

销售电话:010—67004422 传真:010—87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail:faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 http://weibo.com/2119887771

三河市宏盛印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2016 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

开本:880 × 1230 1/32 印张:10.75 插页:12

字数:293 千字 定价:38.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

前言

配制酒,它是指以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基,以食用的动物、植物及食品添加剂为呈色、呈香、呈味物质,按浸泡和复蒸馏等生产工艺加工而成的饮料酒。在国内外都具有悠久的历史和文化,伴随着社会的进步、科学技术的发展,配制酒越来越展现出它的色、香、味、型等风味特点,销量也是逐年上升。

《配制酒加工技术与配方》分为十二章,在第一章中概述了配制酒的概念及分类;第二章介绍了配制酒的原料知识;第三章介绍了配制酒的制作工具和设备;第四章介绍了配制酒的制作与饮用;第五章介绍了花类配制酒配方案例;第六章介绍了果类配制酒配方案例;第七章介绍了药用根茎类配制酒配方案例;第八章介绍了坚果类配制酒配方案例;第九章介绍了药用植物类配制酒配方案例;第十章介绍了药用动物类配制酒配方案例;第十一章介绍了药用食用菌类配制酒配方案例;第十二章介绍了西式配制酒配方案例等。对每种配制酒案例都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点等介绍。在编写过程中,本书力求浅显易懂,以实用为原则,理论与实践相结合,注重理论的实用性和技能的可操作性,便于读者掌握,是广大配制酒爱好者的必备读物,同时,本书也可作为食品相关企业从业人员及广大食品科技工作者的参考资料。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华主编,李佳琪、李治航、陈婕、陈辉、华寿红、陈艳兰、陈丽娟、高正祥、姚磊、张荣明等提供了部分配方素材。另外,本书在编写过程中,得到了扬州大学旅游烹饪学院(食

品科学与工程学院)领导以及中国纺织出版社的大力支持,并提出了许多宝贵意见,在此,谨向他们一并表示衷心的感谢!由于本书涉及的学科多,内容广,加之编者的水平和能力有限,书中难免有疏漏和不妥之处,敬请同行专家和广大读者批评指正。

李祥睿 陈洪华

2015.5.19

目录

第一章 配制酒概述	1
第一节 配制酒的概念	1
第二节 配制酒和分类	2
第二章 配制酒的原料知识	4
第一节 基酒类	4
第二节 植物类	11
第三节 动物类	25
第四节 食用菌类	26
第三章 配制酒的制作工具和设备	28
第一节 配制酒的制作工具	28
第二节 配制酒的制作设备	30
第四章 配制酒的制作与饮用	32
第一节 配制酒的制作方法	32
第二节 配制酒的品种设计	33
第三节 配制酒的质量标准	36
第四节 配制酒的饮用与服务	36
第五章 花类配制酒配方案例	39
1. 莲花白酒	39
2. 桂花酒	39
3. 蜂王花粉酒	39
4. 桂花甜酒酿	40

5.	蔷薇酒	40
6.	玫瑰露酒	40
7.	白刺花酒	41
8.	柠檬桂花露	42
9.	玫瑰甜酒	42
10.	玫瑰酒	42
11.	洛神花酒	43
12.	桂花稠酒	43
13.	蜜酒冰水	44
14.	桂花柠檬露	44
15.	龙眼桂花酒	45
16.	红蓝花酒	45
17.	鸡冠花酒	45
18.	黄芪芍药酒	45
19.	蜂蜜酒	46
20.	桂花陈酒	46
21.	葡萄桂花酒	46
22.	槐花酒	47
23.	胡桃玫瑰露	47
24.	甘菊甜酒	47
25.	芙蓉甘菊甜酒	48
26.	橘花甜酒	48
27.	桃花酒	48
28.	白芷桃花酒	49
29.	菊花酒	49
30.	白菊花酒	50
31.	青梅菊花酒	50
32.	松花酒	50
33.	橘花酒	50

20	34. 金银花酒	50
40	35. 藏红花酒	51
20	36. 黄芪红花酒	51
20	37. 凤仙花酒	51
00	38. 凌霄花酒	52
00	39. 桂花葡萄酒	52
00	40. 芙蓉酒	52
70	41. 桂花香橙露	52
70	42. 枸菊酒	53
70	37. 五加皮酒	53
第六章 果类配制酒配方案例		54
80	1. 椰子汽酒	54
80	2. 雪梨汽酒	54
00	3. 木瓜汽酒	55
00	4. 哈密瓜汽酒	55
07	5. 胡萝卜汽酒	56
07	6. 苹果汽酒	57
07	7. 菠萝汽酒	57
07	8. 山楂汽酒	58
17	9. 橘子汽酒	58
17	10. 柠檬汽酒	59
17	11. 橙汁汽酒	59
27	12. 葡萄汽酒	60
27	13. 草莓汽酒	60
27	14. 猕猴桃汽酒	61
27	15. 沙棘汽酒	61
47	16. 蜂蜜汽酒	62
47	17. 洋菇娘汽酒	62
47	18. 杨桃汽酒	63

02	19. 水蜜桃汽酒	63
12	20. 石榴汽酒	64
12	21. 西芹汽酒	65
12	22. 黄瓜汽酒	65
22	23. 刺梨酒	66
22	24. 鲜核桃酒	66
22	25. 樱桃酒	66
22	26. 金橘酒	67
22	27. 人参葡萄酒	67
	28. 龙眼酒	67
42	29. 椰子乳酒	68
42	30. 茅梨乳酒	68
42	31. 柿子白酒	68
22	32. 山楂白酒	69
22	33. 山葡萄酒	69
22	34. 滋补葡萄酒	70
22	35. 越橘酒	70
22	36. 酸枣酒	70
22	37. 沙棘酒	70
22	38. 野刺梅酒	71
22	39. 金樱子酒	71
22	40. 葡萄啤酒	71
00	41. 广柑酒	72
00	42. 猕猴桃乳酒	72
10	43. 橄榄酒	73
10	44. 三棵针酒	73
50	45. 黑加仑酒	74
50	46. 龙葵酒	74
20	47. 紫梅酒	74

08	48. 荔枝酒	75
00	49. 橘皮酒	76
00	50. 金丝枣酒	76
10	51. 沙棘半甜酒	76
10	52. 枇杷酒	77
50	53. 青梅酒	77
50	54. 银杏露酒	78
50	55. 苦艾橘子酒	79
50	56. 乌梅甜酒	79
50	57. 石榴甜酒	80
40	58. 红枣酒	80
40	59. 酸枣蜜酒	81
40	60. 樱桃甜酒	81
20	61. 香蕉甜酒	82
20	62. 番茄甜酒	82
20	63. 可乐酒	83
00	64. 葡萄白兰地	84
00	65. 柠檬白兰地	84
00	66. 香草白兰地	85
70	67. 仿制白兰地酒	85
70	68. 杨梅酒	86
20	69. 黑香槟	86
20	70. 鲜果红酒露	86
80	71. 冰镇咖啡白兰地	87
00	72. 樱桃糖酒汁	87
00	73. 可口可乐酒	87
00	74. 芒果甜酒	88
001	75. 水蜜桃酒	88
001	76. 煮啤酒	89

75	77. 水果白兰地	89
76	78. 新奇葡萄酒	90
76	79. 果冻红葡萄酒	90
76	80. 美肤草莓酒	91
77	81. 柠檬葡萄酒	91
77	82. 苹果葡萄酒	92
78	83. 哈密瓜葡萄酒	92
79	84. 黄桃葡萄酒	92
79	85. 香蕉葡萄酒	93
80	86. 猕猴桃葡萄酒	93
80	87. 杨桃葡萄酒	94
81	88. 梨葡萄酒	94
81	89. 橘子葡萄酒	94
82	90. 柳橙葡萄酒	95
82	91. 菠萝葡萄酒	95
82	92. 番茄葡萄酒	95
83	93. 人参果葡萄酒	96
83	94. 提子葡萄酒	96
83	95. 香瓜葡萄酒	96
83	96. 西瓜葡萄酒	97
84	97. 草莓葡萄酒	97
84	98. 枇杷葡萄酒	98
84	99. 石榴葡萄酒	98
85	100. 芒果葡萄酒	98
85	101. 梅子酒	99
85	102. 洋葱葡萄酒	99
88	103. 红宝石酒	99
88	104. 水晶酒	100
88	105. 三仙酒	100

511	106. 石榴酒	100
511	107. 柠檬草莓酒	101
511	108. 金樱子蜜酒	101
511	109. 桑葚露酒	102
411	110. 桑葚酒	102
411	111. 杜松子酒	103
211	112. 绿茶白兰地	103
211	113. 苹果甜酒	104
211	114. 苹果茶甜酒	104
611	115. 酥梨甜酒	105
611	116. 菠萝甜酒	105
711	117. 菠萝朗姆甜酒	105
711	118. 水果混合甜酒	106
811	119. 橘子甜酒	106
811	120. 橙子甜酒	107
911	121. 柠檬酒	107
911	122. 仿制君度酒	107
511	123. 橘子白兰地	108
511	124. 橙子白兰地	108
511	125. 柠檬白兰地	108
511	126. 苹果白兰地	109
511	127. 梨白兰地	109
511	128. 油桃白兰地	109
511	129. 杨桃白兰地	110
511	130. 橘子莱姆甜酒	110
511	131. 柠檬橘子酒	110
511	132. 橘子苦艾酒	111
511	133. 苦艾甜酒	111
511	134. 艾叶酒	112

001	135. 枣子甜酒	112
101	136. 芙蓉石榴酒	112
101	137. 甜香蕉酒	113
501	138. 桃子甜酒	113
501	139. 杏果甜酒	114
501	140. 杏仁甜酒	114
501	141. 酸樱桃甜酒	115
401	142. 红樱桃甜酒	115
401	143. 樱桃叶甜酒	115
201	144. 牛奶樱桃甜酒	116
201	145. 蛋黄甜酒	116
201	146. 胡桃酒	117
801	147. 香草枇杷酒	117
801	148. 薄荷枇杷甜酒	118
701	149. 青葡萄酒	118
701	150. 杨梅甜酒	119
701	151. 梅子甜酒	119
801	152. 酸梅子酒	119
801	153. 青蕃茄酒	120
801	154. 桑葚甜酒	120
901	155. 月桂叶甜酒	121
901	156. 山楂酒	121
901	157. 苹果酒	122
011	158. 梨子甜酒	122
011	159. 桂圆红枣米酒	122
011	160. 红果酒	123
111	161. 木瓜酒	123
111	162. 草莓酒	123
511	163. 桃子酒	124

131	164. 樱桃柠檬酒	124
131	165. 李子酒	124
131	166. 梅杏茶酒	124
131	167. 橘子酒	125
131	168. 金橘酒	125
131	169. 蜜柑酒	126
131	170. 柑皮酒	126
131	171. 橙酒	126
131	172. 柚子酒	126
131	173. 猕猴桃酒	127
131	174. 无花果酒	127
131	175. 西瓜酒	127
131	176. 香瓜酒	128
131	177. 雪梨酒	128
131	178. 养心安神酒	128
131	179. 桂圆和气酒	128
第七章 根茎类配制酒配方案例		
140	1. 制首乌酒	130
140	2. 红薯酿甜酒	130
140	3. 青竹酒	131
141	4. 升麻酒	131
141	5. 竹茹酒	131
141	6. 巴戟天酒	132
141	7. 仙灵脾酒	132
141	8. 仙茅酒	132
141	9. 仙灵酒	133
141	10. 白前酒	133
141	11. 百部酒	133

451	12. 天冬紫菀酒	134
451	13. 天门冬酒	134
451	14. 天麻酒	134
251	15. 苦参天麻酒	134
251	16. 柳根酒	135
251	17. 内消浸酒	135
251	18. 枸杞山药酒	136
251	19. 鹿茸山药酒	136
251	20. 姜酒	137
251	21. 山药酒	137
251	22. 石斛山药酒	137
251	23. 海狗肾人参山药酒	138
851	24. 灵芝山药酒	138
851	25. 姜糖酒	138
851	26. 大蒜酒	139
851	27. 芹菜酒	139
	28. 光慈菇酒	139
051	29. 姜黄甜酒	139
051	30. 荸荠酒	140
130	31. 洋葱红酒	140
131	32. 洋葱牛奶酒	140
131	33. 虎杖桃仁酒	141
131	34. 桂姜酒	141
131	35. 首乌薏苡仁酒	141
551	36. 茅茎腥银酒	141
551	37. 鹤龄酒	142
851	第八章 坚果类配制酒配方案例	143
851	1. 巧克力汽酒	143

121	2. 红颜保春酒	143
121	3. 火麻仁酒	144
121	4. 山核桃酒	144
121	5. 杏仁酒	144
121	6. 核桃酒	144
122	7. 松子酒	145
122	8. 银杏露酒	145
122	9. 胡桃酒	145
120	10. 芝麻胡桃酒	146
120	11. 槟榔露酒	146
120	12. 咖啡酒	146
121	13. 板栗酒	147
121	14. 桃仁酒	147
121	15. 杜松子酒	147
第九章 药用植物类配制酒配方案例		
121	1. 人参枸杞酒	149
121	2. 八珍酒	149
120	3. 跌打药酒	150
121	4. 补气补血酒	150
120	5. 壮腰补肾酒	150
101	6. 活血化瘀酒	151
101	7. 养身酒	151
101	8. 延寿酒	151
101	9. 当归酒	152
102	10. 丹参酒	152
102	11. 参桂养荣酒	152
102	12. 十全大补酒	153
102	13. 百益长寿酒	153