

21世纪饭店服务专业  
职业教育与培训系列教材

陈顺治 审订  
王珊珊 李继强 编著  
黄文波 主审

# 饮料与调酒



职业教育与  
培训用书

南开大学出版社

## 《饮料与调酒》

陈顺治 审订; 王珊珊, 李继强 编著; 黄文波 主审

本书为(台湾地区)五南图书出版股份有限公司授权南开大学出版社在大陆地区独家出版发行中文简体字版, 未经出版者书面许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分。

**版权所有, 翻印必究。**

天津市版权局著作权合同登记号: 图字 02—2004—17 号

### 图书在版编目(CIP)数据

饮料与调酒 / 王珊珊, 李继强编著. —天津: 南开大学出版社, 2005.1

(21 世纪饭店服务专业职业教育与培训系列教材)

ISBN 7-310-02205-X

I. 饮... II. ①王... ②李... III. ①饮料—高等学校: 技术学校—教材②鸡尾酒—配制—高等学校: 技术学校—教材 IV. ①TS275.04②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 109120 号

**版权所有 侵权必究**

南开大学出版社出版发行

出版人: 肖占鹏

地址: 天津市南开区卫津路 94 号 邮政编码: 300071

营销部电话: (022)23508339 23500755

营销部传真: (022)23508542 邮购部电话: (022)23502200

\*

河北昌黎太阳红彩色印务有限责任公司印刷

全国各地新华书店经销

\*

2005 年 1 月第 1 版 2005 年 1 月第 1 次印刷

787×1092 毫米 16 开本 13.75 印张 244 千字

定价: 24.00 元

如遇图书印装质量问题, 请与本社营销部联系调换, 电话: (022)23507125

# 目 录

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 第一章 绪 论.....            | 1   |
| 第一节 饮料学的概念.....         | 2   |
| 第二节 饮料的分类.....          | 2   |
| 第三节 饮料所扮演的角色.....       | 4   |
| 第二章 酒的类别.....           | 9   |
| 第一节 酒的起源.....           | 10  |
| 第二节 酒精性饮料的分类.....       | 11  |
| 第三节 酿造酒系列.....          | 15  |
| 第四节 蒸馏酒系列.....          | 39  |
| 第五节 再制酒系列.....          | 55  |
| 第三章 鸡尾酒的调制.....         | 69  |
| 第一节 鸡尾酒的特性.....         | 70  |
| 第二节 调酒的用具与材料.....       | 72  |
| 第三节 常见的基本酒.....         | 80  |
| 第四节 调酒的基本原则.....        | 82  |
| 第五节 鸡尾酒的种类.....         | 83  |
| 第六节 鸡尾酒的调制方法.....       | 84  |
| 第七节 宾治酒.....            | 87  |
| 第八节 香槟酒.....            | 87  |
| 第四章 非酒精性饮料.....         | 95  |
| 第一节 茶的分类及其特性.....       | 97  |
| 第二节 茶的冲调与服务.....        | 107 |
| 第三节 调味茶的变化.....         | 117 |
| 第四节 特调茶类的制作方法.....      | 125 |
| 第五章 无咖啡因饮料.....         | 137 |
| 第一节 乳制品的特性.....         | 138 |
| 第二节 果汁的分类.....          | 139 |
| 第三节 综合果汁调制方法.....       | 140 |
| 第四节 苏打水、冰淇淋、矿泉水的认识..... | 146 |

|      |             |     |
|------|-------------|-----|
| 第六章  | 含咖啡因饮料      | 151 |
| 第一节  | 咖啡的历史及特性    | 152 |
| 第二节  | 咖啡调制的分类     | 163 |
| 第三节  | 其他含咖啡因饮品的认识 | 175 |
| 第四节  | 各式特调热咖啡制作方法 | 176 |
| 第五节  | 各式特调冰咖啡制作方法 | 178 |
| 第七章  | 酒类的服务       | 185 |
| 第一节  | 酒单的认识       | 186 |
| 第二节  | 酒的服务与分类     | 187 |
| 第三节  | 酒与食物的搭配     | 198 |
| 附录一  | 酒吧常见术语英汉对照  | 204 |
| 附录二  | 各式鸡尾酒的调制方法  | 205 |
| 附录三  | 十二星座花草茶特性   | 213 |
| 参考书目 |             | 215 |

# 第一章 绪论





## 第一节 饮料学的概念

我们常把销售菜品为主的行业，统称为餐饮业。所谓餐饮业是指“Food & Beverage Industry”，简称“F & B”，由此可知饮料与食物有着密不可分的关系。一般说来，几乎所有经营菜品的餐厅，都会销售饮料，因为就成本观念来计算，销售饮料所获得的利润远超过销售菜品。在餐厅的经营运作之下，通常会搭配饮料的销售来增加利润。饮料的利润，多半属于“转手利润”，餐饮业者买进趸售的啤酒、果汁类饮料，再零售给用餐的客人，这之间的转手利润，比菜品更高，且省时省力。

什么是饮料？“饮料”的英文是“Beverage”。从汉字“饮”的构成上可以看出，“食”+“欠”，即菜品中所欠缺的东西。所谓饮料也就是指可以喝的东西，如：水、茶、咖啡、果汁、汽水、牛奶、酒等，都是可以提供人体所需的水分。

人体水分的含量约占体重的 55%~70%，摄取足够的水分，是维持身体健康的重要因素。成人每日约需摄取 2 200 毫升的水分，约 2~3 升的水，体内若缺水约 10%，生理上会受严重的损伤，若缺水 20% 以上则有生命危险。目前盛行的断食疗法，采取不进食，只摄取足量的水分来进行体内排毒，一个疗程最多不能超过 7 天，人可以 7 天不吃东西，但是，不能一日不补充水分。由此可知饮料的重要性。其主要功能有：

1. 供给人体水分并解除饥渴感觉，维持生理正常机能。
2. 部分饮料含有营养素，可以供给热能。
3. 部分饮料具有提神、刺激神经的作用。



## 第二节 饮料的分类

饮料的种类相当广泛，例如水、茶、咖啡、汽水、果汁、牛奶、酒等等，都属于饮料的范畴。其类型有加工的饮料、原味的饮料和混合多种材料调配的饮料。

通常，我们将这些种类繁杂的饮料，大致分成酒精性饮料与非酒精性饮料两大类。

## 一、酒精性饮料 (Alcoholic Beverage/Hard Drink/Dry Drink)

任何含有酒精0.5%以上的饮料即称作酒精性饮料，像啤酒(Beer)、葡萄酒(Wine)、绍兴酒(Shaohsing Wine)、威士忌(Whisky)、白兰地(Brandy)、伏特加(Vodka)、琴酒(Gin)等均是酒精性饮料(图 1-1)。



图 1-1 酒精性饮料

## 二、非酒精性饮料(Non-Alcoholic Beverage/Soft Drink/Sweet Drink)

非酒精性饮料就是不含酒精成分的饮料，大致可分为下列几类：

1. 含咖啡因的饮料(Coffined Drink)——如：茶、咖啡、可可及巧克力等。
2. 果汁饮料类(Juices)——如：新鲜果汁及加工果汁等。
3. 碳酸饮料类(Carbonated Drinks)——如：可乐、汽水、苏打水(Soda Water)、奎宁水(Tonic Water)、姜汁汽水(Gingerale)等。
4. 乳制品饮料类——如：牛奶、脱脂奶、豆浆、阿华田等。
5. 水、矿泉水(Mineral Water)、泉水(Spring Water)(图 1-2)。

饮料的分类，还可以依照“饮用时间长短”分类：

### 1. 浅饮 (Short Drink)

是指在短时间内喝完的饮料，所使用的酒杯不大，多用搅拌法、摇荡法或果汁机搅拌法调配，杯内不加冰块。最好在 10~20 分钟内饮尽，酒精浓度较高。例如：马丁尼、B-52 轰炸机等，采用鸡尾酒杯、利口酒杯等。

### 2. 长饮 (Long Drink)

是指可以慢慢饮用的饮料，容器多半使用平底深杯，多用直调法、摇荡法或果汁机搅拌法调配，通常会加入冰块、果汁或碳酸汽水。可放上 30 分钟以上，酒精浓度不高。例如：螺丝起子、约翰可林等，采用可林杯、高球杯等。



图 1-2 矿泉水属非酒精性饮料

饮料也可以依照“饮用的习惯”分类：

### 1. 冷饮 (Cold Drink)

以加冰块调制的饮料为主，如：碳酸汽水、果汁、奶制品、鸡尾酒等，温度介于  $5^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$  之间。通常在调制冷饮之前，为避免酒杯温度过高，破坏冷饮的口感，会在调制前做“冰杯”的动作，以降低酒杯的温度。

### 2. 热饮 (Hot Drink)

以加热水调制的饮料为主，如：热茶、热咖啡等等，温度介于  $60^{\circ}\text{C}\sim 80^{\circ}\text{C}$  之间。而在调制热饮前，也需要做“温杯”的动作，先将杯子与小匙用沸水浸泡，提高杯子的温度，才不致将热茶或热咖啡冲入后，杯子吸取其热度而产生降温冷却的现象，进而影响口感。



## 第三节 饮料所扮演的角色

近年来，由于国民收入日益提高，人们生活水准也逐渐升高，对于饮食的需求，不再只求温饱，而开始重“质”不重“量”了。餐饮价值观的改变，使得世界各国的饮食市场的供给也跟着改变。为适应市场的变化，欧美餐饮业界均在营运管理上精益求精、力求创新、讲求效率；在内部组织上则强调企业化、科学化之管理，以适应旅游时代潮流及饮食市场之需求。

一般说来，东方人喜欢喝茶、西方人偏好咖啡，虽没有一定的规则，但世界各国流行的饮料与其所属区域、气候和文化都有很大的关系。在中国台湾，随处可见的“葵可利”(Quickly)泡沫红茶连锁店；而在美国，可以看到在各处林立的“星巴克”(Starbucks)咖啡连锁店(图 1-3)，都可以看出各国饮料的流行趋势。只是，随着台湾地区国际贸易的繁荣，外来文化的冲击越来越大，喝咖啡的风气渐渐在一般的年轻人中流行起来。相对而言，台湾地区喝茶的文化逐渐被喝咖啡的文化所取代，尤其是时下在高科技部门的上班族与年轻人的消费习惯，更可见一斑。

酒精性饮料，在百年前，经常与香草类植物(Herbs)结合在一起，最主要是用来治疗病痛、预防疾病或是强健身体之用的，在中西方文化中都是如此。而另一用途，则是与菜品结合，就是所谓的餐饮(Food &



图 1-3 咖啡连锁店在美国盛行

Beverage)。因为，在国外，一般平民的用餐习惯，不外乎面包搭配麦酒（Ale），或是面包搭配葡萄酒（Wine），几乎可将酒视为主食的一部分。最主要是因为制造麦酒与葡萄酒的材料是来自于大麦与水果，一来可以满足口腹之欲，二来也可以借此补充人们一天所需的热量及某些营养素。

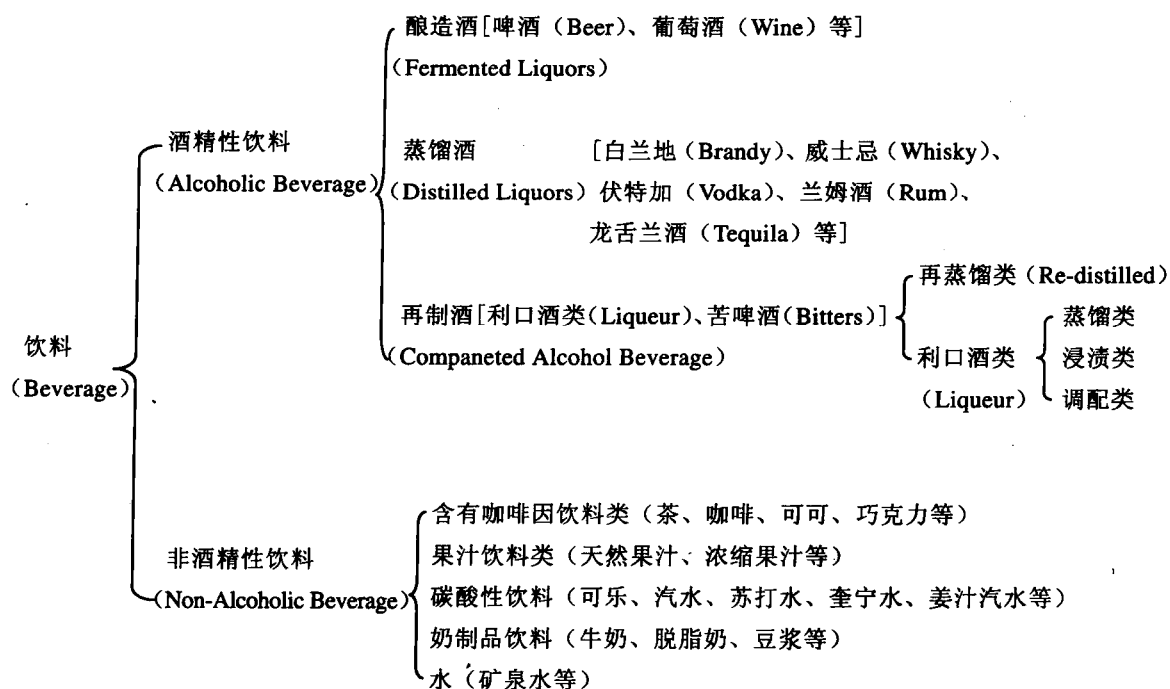


图 1-4 饮料的种类

## 自我测评

### 一、是非题

- ( ) 1. 饮料可分为酒精性及非酒精性饮料。
- ( ) 2. 乌龙茶是不发酵茶，不适合纯饮，适合掺杂配料，混合饮用。
- ( ) 3. 一般餐厅中，饮料的成本高于菜品。
- ( ) 4. 苏打水 (Soda Water) 是属于含酒精性的饮料。
- ( ) 5. 浓缩果汁应不得加糖、色素、防腐剂及香料。
- ( ) 6. 果汁、汽水等材料，通称为“浅饮 (Soft Drink)”。
- ( ) 7. 稀释天然果汁原料含量应在 30% 以上。
- ( ) 8. 饮长饮 (Long Drink)，通常使用平底深杯。
- ( ) 9. 咖啡和巧克力是西餐饭后的两种饮料。
- ( ) 10. F&B 是指旅游业。

### 二、选择题

- ( ) 1. 酒精浓度高达多少以上的饮料，称为酒精性饮料？  
(A) 0.5%      (B) 1%      (C) 1.5%      (D) 2%
- ( ) 2. 下列饮料哪种不含咖啡因？  
(A) 茶      (B) 咖啡      (C) 巧克力      (D) 果汁
- ( ) 3. 所谓 Hard Drink 是下列哪种饮料？  
(A) 碳酸性饮料      (B) 果汁饮料  
(C) 酒精性饮料      (D) 非酒精性饮料
- ( ) 4. 西餐中的餐后饮料常为下列哪种？  
(A) 可乐、奶昔      (B) 沙司、啤酒  
(C) 咖啡、红茶      (D) 牛奶、果汁
- ( ) 5. 下列哪种饮料属于酒精性饮料？  
(A) 姜汁汽水 (Gingerale)      (B) 啤酒 (Beer)  
(C) 奎宁水 (Tonic Water)      (D) 咖啡 (Coffee)

- ( ) 6. Beverage 是什么意思?  
(A) 餐饮 (B) 餐务 (C) 饮料 (D) 食物
- ( ) 7. Gingerale 是下列哪一类饮料?  
(A) 啤酒 (B) 果汁 (C) 矿泉水 (D) 碳酸饮料
- ( ) 8. 红茶属于哪类茶?  
(A) 半发酵茶 (B) 全发酵茶 (C) 不发酵茶 (D) 低发酵茶
- ( ) 9. 下列哪种酒属于长饮料?  
(A) 螺丝起子 (B) 马丁尼 (C) B-52 轰炸机 (D) 红粉佳人
- ( ) 10. 下列有关浅饮 (Short Drink) 的叙述哪条是错误的?  
(A) 是指短时间饮用完毕的饮料  
(B) 多半使用搅拌、摇荡或果汁机搅拌的方式调配而成  
(C) 多使用平底深杯  
(D) 多半酒精浓度较高

### 三、简答题

1. 什么是饮料? 其重要性是什么?
2. 请写出饮料的功能。
3. 饮料分为哪两大类? 其内容是什么?
4. 非酒精性饮料可分为哪几类?
5. 长饮与浅饮的差别是什么?



## 第二章

# 酒的类别





## 第一节 酒的起源

中国历代的人民对于酒有着浓厚的感情，人们饮酒已有数千年的历史。最早，人们只能在年节祭祀典礼之后，才能饮用酒，后来，渐渐摆脱此种束缚，将酒融入生活当中，凡婚、丧、喜事之举办，以及喜、怒、哀、乐情绪之宣泄，几乎都离不开酒。酒除了可以助兴、解闷之外，也有疏通经脉、消除疲劳、祛寒解热的功能。在历史记载中，酒还能帮助文人抒解怀才不遇的苦闷，借酒将其文才发挥得淋漓尽致。对一般平民来说，酒也是他们逃避困苦生活或增加喜庆欢乐气氛的最佳伴侣。由于酒的热量高，所以也是体力劳动者的热量来源之一。

既然酒与我们的日常生活如此息息相关，不免要探讨“酒”究竟是谁发明的？“酒”是在何时被发现的呢？据《战国策》记载：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄而绝旨酒。”所以，有仪狄作酒之说。而魏武帝曹操的短歌行也写到：“慨当以慷，忧思难安，何以解忧，唯有杜康。”杜康是哪一朝代的人，至今众说纷云，但宋人高承在《事物纪原》一书中提道“不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也”，遂有“杜康造酒”之说，由此可知，酒的起源很早，而杜康则成为酒的代名词。

除了前面两者之外，也有“猿猴造酒”之说。在《蓬拢夜话》中说到：“黄山多猿猴，春夏采杂花果子湮中，酝酿成酒。香气溢发，闻数百步。”猿猴的智商仅次于人类。人类有储藏粮食的习性，而猿猴也有囤积食物的举动。只是人类懂得某些食物易腐而慎选之，而猿猴则无此分辨能力，恰巧吃到已成熟、发酵过、带有酒味的水果，食髓知味，采集类似的果实，放置于巢穴中，酿造成香味四溢的带有酒精的饮品，被山中樵夫发现，遂有“猿猴造酒”之说。

世界造酒的历史，源于距今约八千到一万年。人们偶然发现发酵过的水果、谷物类、牛奶等的味道香醇，口感独特，令人心情舒畅愉悦，所以渐渐流传下来。也有许多的传说，如：古波斯国王爱吃葡萄，曾把葡萄放入大瓶中储存。一名美丽的宫女，无意中喝了瓶中的葡萄汁液，感到非常美味且心情舒畅，遂将此汁液献给国王。国王对此赞美有加。从此以后将发酵过的葡萄汁液作为日常饮料。此后每一任波斯国王，都成了葡萄酒痴。据历史查证，葡萄最早种植的地方，大致是在美索不达米亚与高加索两地的倾斜地带，即小亚细亚地区，今日的土耳其、叙利亚和伊拉克等地。

除了葡萄发酵的酒之外，一般平民百姓，也试着用便宜的原料来酿造酒，这些售价便宜的酒，逐渐成为日常生活的必备品。在西方，酒除了日常饮用之外，也用

在宗教仪式上。例如，基督教在圣经中也曾提到在圣餐上使用葡萄酒。酒也用于一些特殊场合中，例如，打胜仗、婚礼、出征、宴客等神圣或欢乐的场合中。人们甚至相信酒类饮料与智慧是密不可分的。例如，古代波斯的智者在讨论国家大事时，都会讨论两次，一次是清醒时，一次则是酒醉时。希腊人也习惯在饭后饮酒，讨论哲学。罗马历史学家费尼（Pliny）曾言：“酒中能寻出真理（In vino veritas）！”



## 第二节 酒精性饮料的分类

前面曾提过，所谓“酒精性饮料”（Alcoholic Beverage/Hard Drink/Dry Drink），是指酒精含量在 0.5% 以上的饮料。例如：啤酒（Beer）、葡萄酒（Wine）、香槟（Champagne）、白兰地（Brandy）、伏特加（Vodka）、兰姆酒（Rum）、利口酒（Liqueur）等，都称为酒精性饮料。

酒精性饮料的名称在各国都不尽相同。台湾地区统称为“酒”，而英文通称为 Liquor，指以五谷杂粮及水果等原料制成的饮料。

酒精性饮料（Alcoholic Beverage）的制造原料，在各国不尽相同，最主要的是受到地形、气候的影响。由于各国纬度、气候不同，所种植的谷物类也不相同，制作酒的原料，也会因各国的主要产物而变化。我们依照酒的制造方式的不同，将酒分成了三大类（图 2-1）。

### 一、酿造酒（Fermented Alcoholic Beverage）

酿造酒又称发酵酒，是最早与人类发生关系的酒类。发酵的过程取决于带糖分的液体。由于酵母的作用和发酵的性质，酿造酒的酒精成分并不高，所以又称为低酒精饮料。发酵的原理如图 2-2 所示。

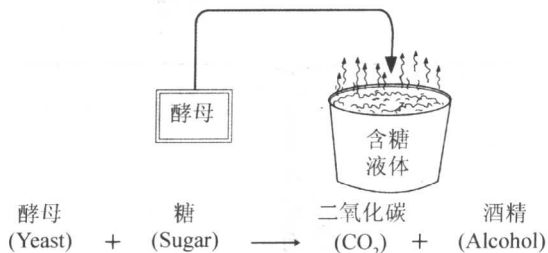


图 2-2 酿造酒发酵原理

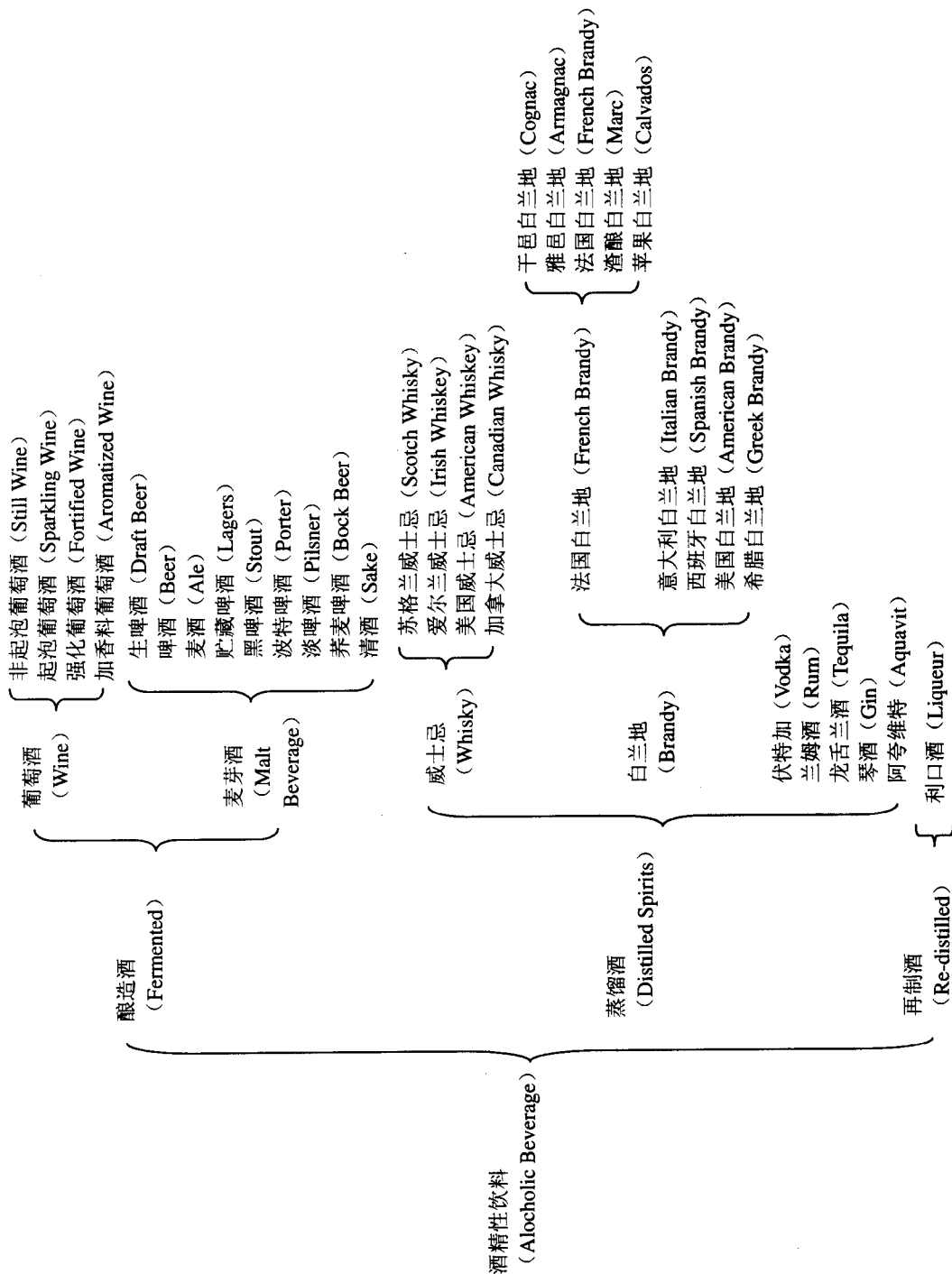


图 2-1 酒精性饮料分类明细

酿造酒的原料，可分为两大类：

### 1. 糖类

包含所有的水果类、蜂蜜、乳类等。因原料本身已含糖分，可直接由酵母分解发酵。经这些原料发酵的酒，称为单发酵酒类。如：葡萄酒（Wine）、果酒。

### 2. 淀粉类

有马铃薯、玉米、高粱、麦类等五谷杂粮。其淀粉质原料必须经由糖化过程，才能被酵母分解发酵，所以称为复发酵酒类。如：麦芽酒（Malt Beverage）、黄酒。

酿造酒的酒精浓度不高，约在 4%~24% 之间，适合在用餐时饮用。酿造酒是酵母新陈代谢后的产物，因为微生物所产生的酸，能把淀粉分解成葡萄糖，再把葡萄糖分解成酒精和二氧化碳。酿制后二氧化碳即消散在空气中，仍能保留下原料的香醇特质。中国的酿造酒统称为“黄酒”系列，主要是取自于酒液的颜色，其中最著名的代表即为“绍兴酒”。目前世界上最具代表性的酿造酒有葡萄酒（Wine）、麦芽酒[日本的清酒（Sake）即属此类]（图 2-3）。

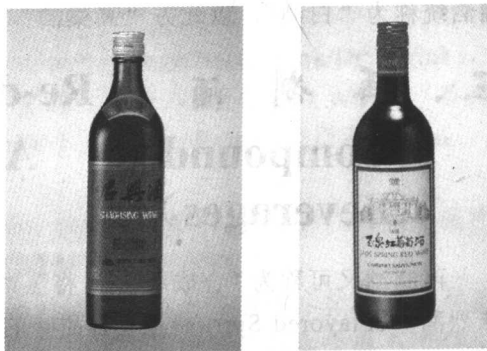


图 2-3 酿造酒

## 二、蒸馏酒（Distilled Alcoholic Beverage）

将发酵过的酿造酒类，用密闭的锅炉进行蒸馏，再经冷却而制成的酒，称为蒸馏酒。蒸馏最主要是利用酒精的沸点比水低的原理（酒精的沸点为 78.5℃），当酿造酒加热的温度达到 78.5℃ 时，液体酒精开始蒸发，经过冷却，蒸馏出来的酒精气体则变成液体（图 2-4）。

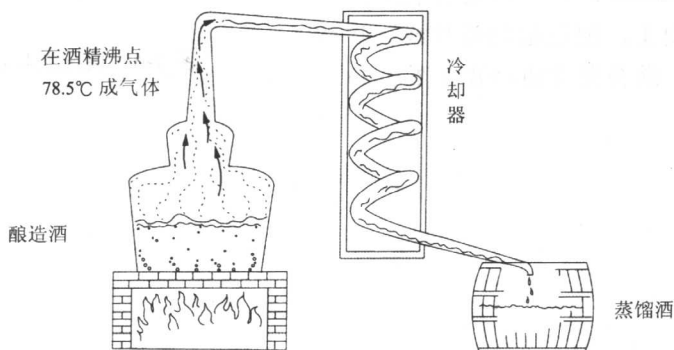


图 2-4 蒸馏酒制作原理