

全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材



酒水服务与酒吧管理

JIUSHUI FUWU YU JIUBA GUANLI



申琳琳 © 主 编



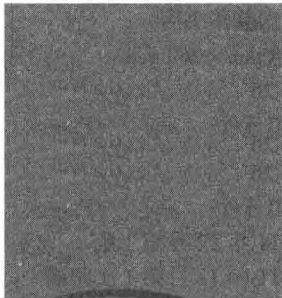
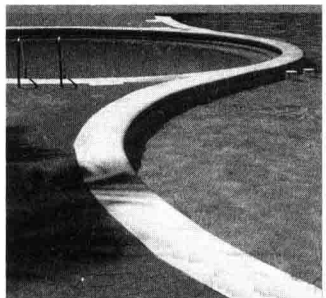
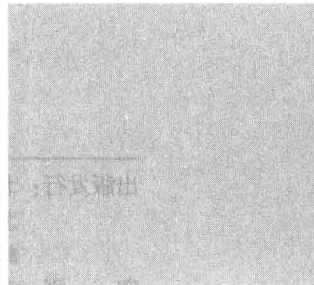
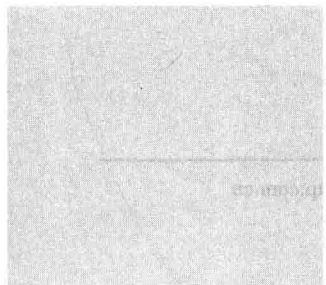
北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社

全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材

酒水服务与酒吧管理

JIUSHUI FUWU YU JIUBA GUANLI

申琳琳 ◎ 主 编
沈为林 张粤华 ◎ 副主编
陈艳琦 周小梅 ◎ 参 编



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒水服务与酒吧管理 / 申琳琳主编. —北京: 北京师范大学出版社, 2011.12

(全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材)

ISBN 978-7-303-13287-4

I. ①酒… II. ①申… III. ①酒—高等职业教育—教材
②饮料—高等职业教育—教材③餐厅—商业管理—高等职业
教育—教材 IV. ①TS262 ②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第163514号

出版发行: 北京师范大学出版社 www.bnup.com.cn

北京新街口外大街19号

邮政编码: 100875

印刷: 北京中印联印务有限公司

经销: 全国新华书店

开本: 184 mm × 260 mm

印张: 15.25

字数: 280千字

版次: 2011年12月第1版

印次: 2011年12月第1次印刷

定 价: 27.80元

策划编辑: 宋淑玉

责任编辑: 宋淑玉

美术编辑: 高霞

装帧设计: 高霞

责任校对: 李 菡

责任印制: 孙文凯

版权所有 侵权必究

反盗版、侵权举报电话: 010—58800697

北京读者服务部电话: 010—58808104

外埠邮购电话: 010—58808083

本书如有印装质量问题, 请与印制管理部联系调换。

印制管理部电话: 010—58800825

全国高等职业教育酒店服务专业精品系列教材
基于高职高专旅游管理课程教学与教材改革成果实践教材

编审委员会名单

主任委员:

- 赵克禹** 广州大学中法旅游管理学院教授
广州大学旅游研究与规划中心副主任
广州旅游规划研究中心研究员、副总规划师
- 林龙飞** 湘潭大学旅游管理学院教授，院长助理，博士
湖南省红色旅游研究中心常务副主任
- 肖 星** 广州大学中法旅游管理学院院长
广州大学旅游研究与规划策划中心主任
广州市人文历史重点研究基地副主任
广州大学体育产业研究中心副主任
2008—2009 年度全国旅游院校最具影响十大名师
- 赵莹雪** 教育部教工委餐饮教学指导委员会委员
北京师范大学出版社旅游、酒店、餐饮系列教材总主编

■ 编审委员会名单(排名不分先后)

- | | | | |
|-----|--------------|-----|--------------|
| 邵小慧 | 海口经济学院 | 徐 斌 | 江门职业技术学院 |
| 刘雨涛 | 广州铁路职业技术学院 | 陈丽敏 | 广州市旅游学校 |
| 杜长淳 | 海南职业技术学院 | 黄秀微 | 廊坊师范学院 |
| 卢志海 | 广东农工商职业技术学院 | 刘 艳 | 河南职业技术学院 |
| 苏 英 | 广州城建职业学院 | 黄国庭 | 广州市旅游学校 |
| 杨红霞 | 河源职业技术学院 | 谭荣璋 | 广州城建职业学院 |
| 陈爱梅 | 海口经济学院 | 温建新 | 广州工商职业技术学院 |
| 孙苏苏 | 海口经济学院 | 曾昭涛 | 广东工贸职业技术学院 |
| 周义龙 | 海口经济职业技术学院 | 王 娟 | 广东科学技术职业学院 |
| 陈 翀 | 广州华夏职业技术学院 | 王 燕 | 广州市旅游商贸职业学校 |
| 李贵录 | 广东科学技术职业学院 | 庄雨清 | 白云学院 |
| 石玉秋 | 佛山职业技术学院 | 曾昭涛 | 广东工贸职业技术学院 |
| 周书云 | 佛山职业技术学院 | 郑坤丹 | 海口经济学院 |
| 邱旭辉 | 河源职业技术学院 | 黄兆明 | 广东女子职业技术学院 |
| 舒光美 | 广州康大职业技术学院 | 王丽霞 | 广州康大职业技术学院 |
| 罗春科 | 广东工贸职业技术学院 | 杨 亮 | 河源职业技术学院 |
| 朱 智 | 河源职业技术学院 | 刘 伟 | 江门职业技术学院 |
| 郝志阔 | 广东环境保护工程职业学院 | 梁滔滔 | 南华工商学院 |
| 陈祖群 | 海口经济职业技术学院 | 郭卫娜 | 广东科学技术职业学院 |
| 武 旻 | 广东科学技术职业学院 | 邓凤珠 | 佛山广播电视大学 |
| 黎 超 | 海口经济职业技术学院 | 徐 燕 | 广州工程职业技术学院 |
| 李华丽 | 海口经济学院 | 王应霞 | 广州工程职业技术学院 |
| 廖海利 | 广州科技职业技术学院 | 伍 锋 | 江门职业技术学院 |
| 冯淑玲 | 广东科学技术职业学院 | 白 露 | 江门职业技术学院 |
| 吴晓山 | 广西师范大学 | 廖慧娟 | 清远职业技术学院 |
| 吴 迪 | 广东科学技术职业学院 | 冯 惠 | 黄埔军校旧址纪念馆副馆长 |
| 罗 晖 | 海南职业技术学院 | 严金明 | 广东轻工职业技术学院 |
| 林鹂森 | 广州大学 | 任明哲 | 白云学院 |
| 胡晓晶 | 河源职业技术学院 | 张 艺 | 广东农工商职业技术学院 |
| 高恒冠 | 松山职业技术学院 | 梁湘萍 | 广东科学技术职业学院 |
| 韩长河 | 肇庆科技职业技术学院 | 李慧新 | 广州工商职业技术学院 |
| 周 亚 | 新疆职业大学 | 黄国庭 | 广州市旅游学校 |
| 张 艺 | 广东农工商职业技术学院 | 谭金凤 | 南华工商学院 |
| 欧越男 | 番禺职业技术学院 | 冯荣辉 | 肇庆科技职业技术学院 |
| 余一明 | 广东女子职业技术学院 | 武友兰 | 海口经济学院 |
| 周可华 | 广东农工商职业技术学院 | 李 丽 | 海口经济学院 |

- | | | | |
|-----|------------|-----|-------------|
| 申琳琳 | 海口经济学院 | 颜 燕 | 海南职业技术学院 |
| 沈为林 | 广州工程职业技术学院 | 高午阳 | 广州工商职业技术学院 |
| 李雅婷 | 东莞职业技术学院 | 陈 秀 | 广东商学院华商学院 |
| 卢书欣 | 广州工程职业技术学院 | 林潮芬 | 广州工程职业技术学院 |
| 丘巴比 | 广州工程职业技术学院 | 曾丽华 | 广州城建职业学院 |
| 杨国民 | 广东工贸职业技术学院 | 袁其玲 | 广州城建职业学院 |
| 符金莹 | 海口经济学院 | 华广兰 | 广州市旅游学校 |
| 唐继旺 | 河源职业技术学院 | 张晓红 | 江门职业技术学院 |
| 周群群 | 惠州学院 | 黄蔚红 | 河源职业技术学院 |
| 徐秀玉 | 南华工商学院 | 张瑞怡 | 江门职业技术学院 |
| 史万莉 | 河源职业技术学院 | 李宝玉 | 广东农工商职业技术学院 |
| 陈 辉 | 江门职业技术学院 | 雷石标 | 海口经济学院 |
| 彭 琳 | 广东女子职业技术学院 | 雷凯华 | 海南职业技术学院 |
| 李 霜 | 广州城建职业学院 | 劳 俊 | 海口经济学院 |
| 范高羽 | 海口经济职业技术学院 | 黄 莉 | 海南经贸职业技术学院 |
| 彭文娟 | 广东女子职业技术学院 | 赵广孺 | 海南师范大学 |
| 陈时星 | 海口经济学院 | 熊庆荣 | 海口经济学院 |

本书编写委员会

主 编：申琳琳(海口经济学院)

副主编：沈为林(广州工程技术职业技术学院)

张粤华(广州市旅游商贸职业学校)

编 委：陈艳琦(海南工商学院)

周小梅(海南工商学院)

前 言

改革开放三十多年来，我国的对外交往日益增多，人民生活水平不断提高，酒吧——这个既具有良好社交功能，又具有休闲娱乐功能的贵族消费场所日益成为今日大众消费范畴，并得到了迅猛发展。但随之而来的问题是整个酒吧行业专业人士匮乏，管理水平较低，服务质量较差。

为了加快培养酒水服务和酒吧管理方面的专业人才，我们在总结大量酒水服务和酒吧管理一线人员实践经验的基础上，参照国际最新发展趋势，针对高等院校旅游专业或酒店管理专业生源的特点，编写了《酒水服务与酒吧管理》一书。

本书共分九章，第一章至第五章是基本理论知识，包括了酒水知识概述、无酒精饮料、发酵酒、世界著名的六大蒸馏酒、配制酒。第六章和第七章是具体技能操作和相关服务知识的介绍，包括鸡尾酒及其调制、酒吧与酒吧服务。第八章和第九章是基本管理知识介绍和酒会策划管理，包括酒吧日常管理与酒水成本控制、酒会的筹划与管理。

本书在编写过程中，从酒水服务与酒吧管理的理论知识入手，结合目前酒吧行业的发展现状及趋势，提出了许多具有指导意义的管理服务模式、技巧和实践知识。本书包括酒水知识及服务与酒吧管理三大部分，全面系统地阐述了国内外酒水饮品的专业理论知识和服务操作技能，重点介绍了发酵酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料以及酒吧服务、酒吧管理的基础知识，具有较强的实用性，同时又针对管理与服务中经常碰到和用到的常用术语、材料、器具、杯具等附以英文表达，既方便了学校实行双语教学，又能帮助学生或阅读者掌握要点、拓展思路，增加就业渠道。本书主要供高等职业院校的旅游管理、饭店管理、餐饮管理、航空服务专业的学生学习使用，也可以作为饭店、酒吧、茶艺、康乐服务人员的培训用书，同时亦可作为高校旅游管理专业学生的参考用书。

本书由海口经济学院旅游学院教师、加拿大调酒师申琳琳担任主编并负责拟订大纲及完成最后的统稿和修改工作。各章编写分工如下：陈艳琦(海南工商学院)负责编写第一章、第五章；张粤华(广州市旅游商贸职业学校)负责编写第二章、第三章；申琳琳负责编写第四章；周小梅(海南工商学院)负责编写第六章、第七章；沈为林(广州工程技术职业技术学院)负责编写第八章、第九章。

本书在编写的过程中参阅了很多的中外资料文献、书籍专著和相关网站，

并得到了汪宏彦老师和苏英老师的指导和帮助，以及海口经济学院旅游学院邵小慧副院长及辛建荣副院长的诸多指导，在此表示衷心的感谢。

由于时间仓促和学识有限，本书中不尽如人意之处在所难免，敬请各位专家、同仁及读者指正，以便以后修改完善。

编者
2011年7月

教学支持说明

建设立体化精品教材，向高校师生提供系列化教学解决方案和教学资源，是北京师范大学出版集团“服务教育”的重要方式。为支持相应课程的教学，我们向采用本书作为教材的教师免费提供教学资源。

为保证该资源仅为教师获得，烦请授课教师填写如下开课情况证明，扫描后寄至下面地址或发送电子邮件到邮箱 shenwei@bnup.com.cn。

我们的联系方式：

地址：北京市海淀区新街口外大街 19 号北京师范大学出版社职教分社

邮编：100875 电话：010 - 58804236

E-mail: shenwei@bnup.com.cn

证 明

兹证明_____大学(学院/学校)_____系/院
第_____学年开设的_____课程，采用北京师范大学出版社出版的_____ (书名和作者)作为本课程教材，授课教师为_____，学生_____个班共_____人。

授课教师需要与本书配套的教学课件为：_____

地址：_____

邮编：_____

电话：_____

E-mail: _____

系/院主任_____ (签字)

(系/院办公室盖章)

201 ____年__月__日

目 录

第一章 饮料的分类	(1)
第一节 饮料的一般分类	(2)
第二节 酒吧对饮料的习惯分类	(8)
第二章 无酒精饮料	(13)
第一节 咖啡	(14)
第二节 茶	(24)
第三节 其他软饮料	(38)
第三章 发酵酒	(42)
第一节 葡萄酒	(42)
第二节 啤酒	(54)
第三节 中国黄酒	(61)
第四章 蒸馏酒	(67)
第一节 白兰地	(68)
第二节 威士忌、金酒和伏特加	(75)
第三节 朗姆酒和特基拉酒	(88)
第四节 中国白酒	(91)
第五章 配制酒	(99)
第一节 开胃酒	(100)
第二节 甜食酒	(105)
第三节 利口酒	(110)
第四节 中国配制酒	(116)
第六章 鸡尾酒	(122)
第一节 鸡尾酒的起源	(123)
第二节 鸡尾酒的概念及结构	(125)
第三节 鸡尾酒的调制技巧	(128)
第四节 鸡尾酒操作实例	(141)

第七章 酒吧概述	(152)
第一节 酒吧的形式	(153)
第二节 酒吧的组织结构和岗位职责	(156)
第三节 酒吧的设计以及常用器具设备	(161)
第八章 酒吧服务	(173)
第一节 酒吧服务的基本常识	(173)
第二节 酒吧的工作程序和服务标准	(177)
第三节 酒吧服务的技巧和对客人服务疑难问题的处理	(189)
第九章 酒吧的管理	(196)
第一节 酒吧的日常管理	(196)
第二节 酒水的成本控制	(202)
第三节 酒水的销售管理	(208)
第四节 酒会的策划和核算	(212)
参考资料	(226)
教学支持说明	(229)

第一章

饮料的分类

● ● ● ● 学习目标

知识目标:

• 掌握饮料的分类, 酒吧常备的饮料, 熟悉含酒精饮料和无酒精饮料的一般分类, 了解各种饮料的特点及其著名品牌

• 了解各种饮料采用的原料和其制作方法

能力目标:

• 能够列举饮料的种类

• 能够设计出酒吧的酒水单

所谓酒水, 是我们的习惯称呼。通常, 我们把含酒精的饮料统称为“酒”, 把不含酒精的饮料统称为“水”。因而所谓的酒水, 是一切含酒精和不含酒精饮料的合称, 实际上指的是饮料。

中文的“饮料”一词, 在英文中写作“Beverage”。国内对“饮料”一词的一般解释为: 经加工制成的适于供人或牲畜饮用的液体, 尤指用来解渴、提供营养或提神的液体, 如酒、茶、啤酒、汽水及各种果汁等。国外对“饮料”一词的一般解释为: 任一种饮用的液体, 通常不包括自然界中存在的水。

第一节 饮料的一般分类

饮料是指以水为基本原料,由不同的配方和制造工艺生产出来,供人们直接饮用的液体食品。饮料除提供水分外,还由于在不同品种的饮料中含有不等量的糖、酸、乳以及各种氨基酸、维生素、无机盐等营养成分,因此有一定的营养价值。

饮料一般可分为无酒精饮料和含酒精饮料。无酒精饮料又称软饮料,无酒精饮料是指酒精含量小于0.5%(v/v),以补充人体水分为主要目的的流质食品,包括固体饮料。含酒精饮料系指供人们饮用且乙醇(酒精)含量在0.5%~65%(v/v)的饮料。包括各种发酵酒、蒸馏酒及配制酒。

一、饮料的发展史

(一) 饮料的发展

最早的饮料生产是谷物造酒。中国古代的酿酒技术已有相当高的水平。公元前350年的中国东周辞书《尔雅》中已有茶和茶树栽培的记载。茶作为一种家庭饮料,其产销和饮茶之风在唐代已盛行,世界各国的茶都是从中国引进的,13世纪茶在日本已成为流行的饮料,茶道流传不息。咖啡起源于埃塞俄比亚,最早被人工栽培的品种是阿拉伯小果咖啡,后传入多个国家。1878年桑伯恩和蔡斯首先采用马口铁罐装咖啡,逐渐成为一种流行饮料。可可原产于南美洲热带地区,3000年前已有人工栽培可可树,印第安人用可可制作巧克力饮料。1502年哥伦布将可可豆带回欧洲,18世纪初可可饮料开始风靡欧洲。1869年英国开始葡萄汁的工业生产,第一次应用巴氏杀菌原理保藏果汁,后果蔬汁的生产逐渐形成工业化规模。汽水生产起源于欧洲,1772年英国已出版了指导汽水生产的书籍,以汽水为主的碳酸饮料生产已初具规模,后又出现了多种可乐型饮料,至20世纪80年代已风靡全球。19世纪中叶,L.巴斯德发展了杀灭牛奶中有害微生物的加工方法(巴氏杀菌),从此开始了鲜奶的工业加工。

世界饮料工业从20世纪初起已达到相当大的生产规模。60年代以后,饮料工业开始大规模集中生产和高速度发展,矿泉水、碳酸饮料、果汁、蔬菜汁、奶、啤酒和葡萄酒等都已形成大规模和自动化生产体系。饮料品种繁多,按生产工艺分为酒精饮料和非酒精饮料两大类。酒精饮料是以高粱、大麦、稻米或水果等为原料,经发酵酿成或再经蒸馏而成,包括各种酒和调配酒。非酒精饮料是以水果、蔬菜、植物的根、茎、叶、花或动物的乳汁等为原料,经压榨或浸渍抽提等方法取汁后加工而成,包括软饮料、热饮料和乳。

(二) 中国饮料行业的发展

中国的饮料市场已成为中国食品行业中发展最快的市场之一,中国饮料每年以16%的增幅快速发展。中国饮料行业是改革开放以来发展起来的新兴行业,是中国消费品中的发展热点和新增长点。30多年来,饮料行业不断地发展、成熟,逐渐改变了以往规模小、产品结构单一、竞争无序的局面,饮料企业的规模和集约化程度不断提高,产品结构日趋合理。

“十一五”期间,中国着重调整饮料的产品结构,降低碳酸饮料的比例。饮料行业生产总量继续提高,重点发展果蔬汁饮料、植物蛋白饮料和茶饮料等产品,适度发展瓶(罐)装

饮用矿泉水，逐步降低可乐等碳酸类饮料的发展。因此在利好政策的推动下，未来几年将是软饮料行业框架结构的重构时期，功能饮料、果汁饮料、茶饮料等健康饮料将组成饮料框架结构的主体。追求健康价值，是未来中国饮料市场发展的必然方向。中国饮料企业在未来相当长的时间内将面临更为广阔的市场和更好的发展环境。

二、饮料的一般分类

(一) 无酒精饮料 (Non-alcoholic Beverage)

无酒精饮料又称软饮料，其酒精含量小于 0.5%。无酒精饮料按原料或产品的性状可分为：碳酸饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、含乳饮料、植物蛋白饮料、饮用水、茶饮料、固体饮料和特殊用途饮料。

1. 碳酸饮料(汽水)类

碳酸饮料是在一定条件下充入二氧化碳气的制品。不包括由发酵法自身产生二氧化碳气的饮料。其成品中二氧化碳气的含量(20℃时的体积倍数)不低于 2 倍。主要包括以下几类：果汁型、果味型、可乐型、低热量型和其他型。较为受欢迎的碳酸饮料有：果味汽水、可乐、苏打水和运动汽水。



图 1-1 果味碳酸饮料



图 1-2 可乐型碳酸汽水

2. 果汁(浆)及果汁饮料(品)类

果汁饮料是以水果为原料，经过物理方法，如压榨、离心、萃取等得到的汁液产品，一般是指纯果汁或 100% 果汁。果汁按形态分为澄清果汁和混浊果汁。

果汁(浆)及果汁饮料(品)类也可以细分为果汁、果浆、浓缩果浆、果肉饮料、果汁饮料、果粒果汁饮料、水果饮料浓浆、水果饮料等 9 种类型，其大都采用打浆工艺将水果或水果的可食部分加工制成未发酵但能发酵的浆液或在浓缩果浆中加入果浆在浓缩时失去的天然水分等量的水制成的，具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物含量的制品。

各种不同水果的果汁含有不同的维生素等营养，而被视为是一种对健康有益的饮料，但其缺乏水果所具有的纤维素和过高的糖分有时被视为其缺点。各种常见果汁有：苹果汁、葡萄柚汁、奇异果汁、芒果汁、凤梨汁、西瓜汁、葡萄汁、蔓越莓汁、柳橙汁、椰子汁、柠檬汁、哈密瓜汁、草莓汁、木瓜汁。

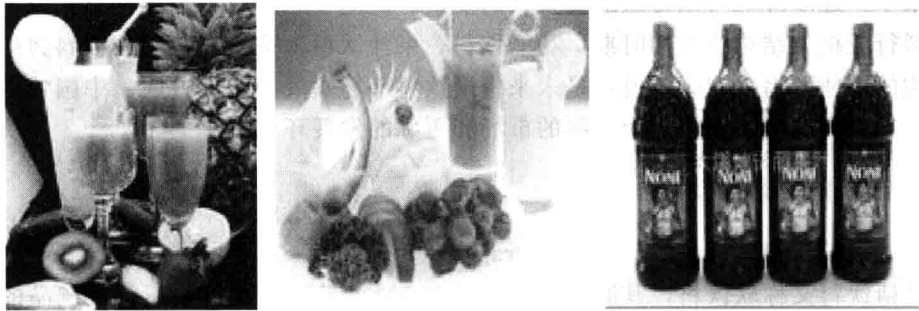


图 1-3 果汁饮料

3. 蔬菜汁及蔬菜汁饮料(品)类

蔬菜汁及蔬菜汁饮料(品)是指用新鲜或冷藏蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实,食用菌、食用藻类及蕨类)等为原料,经加工制成的制品。主要分为:蔬菜汁、复合果蔬汁饮料、发酵蔬菜汁饮料、食用菌饮料、藻类饮料。常见的蔬菜汁及蔬菜汁饮料(品)类有:番茄汁、玉米乳、青瓜汁、螺旋藻饮料等。

4. 含乳饮料(品)类

含乳饮料(品)是以鲜乳或乳制品为原料(经发酵或未经发酵),经加工制成的制品。含乳饮料以风味独特等特点在软饮料行业中独树一帜。含乳饮料是一种常见的营养型饮料,这种饮料的配料中除了牛奶以外,一般还有水、甜味剂、果味剂等。例如“中国果乳专家”——小洋人生物乳业在国内首创的“妙恋”时尚休闲饮料,就是我国首次将果汁与牛奶有机结合的典范,它借助于牛奶中的蛋白营养成分及果汁的芳香、色泽及其他矿物质营养,起到营养互补、风味及口感相互协调等作用。主要包括:配制型含乳饮料和发酵型含乳饮料。常见的含乳饮料有:牛奶、酸奶、早餐奶等。

5. 植物蛋白饮料(品)类

植物蛋白饮料(品)是以蛋白质含量较高的植物的果实、种子或核果类、坚果类的果仁等为原料,经加工制成的制品。成品中蛋白质含量不低于0.5%(m/v)。主要包括:豆类饮料、椰子乳(汁)饮料、杏仁乳(露)饮料。常见的植物蛋白饮料(品)有:纯豆乳、调制豆乳、椰汁、核桃仁、花生仁等。

6. 瓶装饮用水类

瓶装饮用水是密封于塑料瓶、玻璃瓶或其他容器中不含任何添加剂可直接饮用的水制品。主要包括:饮用天然矿泉水、饮用纯水和蒸馏水等。我国较为著名的瓶装饮用水品牌有:康师傅、娃哈哈、乐百氏、椰树等。

7. 茶饮料(品)类

茶饮料(品)是指用水浸泡茶叶,经抽提、过滤、澄清等工艺制成的茶汤或在茶汤中加入水、糖液、酸味剂、食用香精、果汁或植(谷)物抽提液等调制加工而成的制品。

茶饮料按其原辅料不同分为茶汤饮料和调味茶饮料,茶汤饮料又分为浓茶型和淡茶型,调味茶饮料可分为果味茶饮料、果汁茶饮料、碳酸茶饮料、奶味茶饮料及其他茶饮料。

按我国软饮料的分类国家标准和有关规定,茶汤饮料是指以茶叶的水提取液或其浓缩液、速溶茶粉为原料,经加工制成的,保持原茶类应有风味的茶饮料;果汁茶饮料是指在

茶汤中加入水、原果汁(或浓缩果汁)、糖液、酸味剂等调制而成的制品,成品中原果汁含量不低于5.0%;果味茶饮料是指在茶汤中加入水、食用香精、糖液、酸味剂等调制而成的制品;碳酸茶饮料是指在茶汤中加入水、糖液等经调味后充入二氧化碳的制品;奶味茶饮料是指在茶汤中加入水、鲜乳或乳制品、糖液等调制而成的茶饮料。

8. 固体饮料(品)类

固体饮料(品)是以糖、食品添加剂、果汁或植物抽提物等为原料,加工制成粉末状、颗粒状或块状的制品,成品水分不高于5%(m/m)。

固体饮料(品)类按原料分类,可分为果香型固体饮料、蛋白型固体饮料、其他型固体饮料;按存在状态分类,可分为粉末状固体饮料、粒状固体饮料、块状固体饮料;按起泡特征分类,可分为起泡型固体饮料和不起泡型固体饮料。

9. 特殊用途饮料(品)类

特殊用途饮料(品)是指通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例,以适应某些特殊人群营养需要的制品。主要包括:运动饮料、营养素饮料、其他特殊用途饮料等。

(二)含酒精饮料(Alcoholic Beverage)

1. 定义

一般国际上规定,含酒精饮料是供人们饮用的含酒精量为0.5%~75.5%的液体。而根据我国现行的国家标准,含酒精饮料是指提供人们饮用且酒精度为0.5%~60.0%的液体。

2. 含酒精饮料的分类

(1)按颜色分类

按颜色划分,可分为白酒精饮料和色酒精饮料。白酒精饮料指无色透明的酒,例如中国白酒、伏特加酒等。色酒精饮料指带颜色的酒,例如利口酒、红葡萄酒等。

(2)按酒精度分类

按酒精度划分,可分为低度酒、中度酒和高度酒。低度酒的酒精度在15%以下,包括15%;中度酒的酒精度在16%~37%,这种酒精饮料常由葡萄酒加少量烈性酒调配而成;高度酒也称为烈性酒,指酒精度高于38%的蒸馏酒。

(3)按原料分类

按照原料分类,可分为水果酒和粮食酒。水果酒是以水果为原料,经过发酵、蒸馏或配置而成的酒,例如葡萄酒、白兰地酒、味美思酒等。粮食酒是以谷物为原料,经过发酵、蒸馏或配置而成的酒,如啤酒、米酒、威士忌酒、中国茅台、五粮液等。

(4)按生产工艺分类

按生产工艺分类,可分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒和鸡尾酒。发酵酒是以发酵水果或谷物制成的酒,如葡萄酒、米酒、啤酒等。蒸馏酒是将发酵酒加热后,通过冷凝收集的酒精度高的酒,这种酒的酒精度通常在38%以上,如白兰地酒、威士忌酒、伏特加酒和中国白酒等。配制酒是根据酒厂配方将蒸馏酒或发酵酒与香料、果汁勾兑制成的混合酒,如味美思酒、雪利酒等。鸡尾酒是饭店业、餐饮业按照自己的配方将烈性酒、葡萄酒、果汁、汽水及调色和调香原料混合制成的酒,这种酒主要由两部分组成:基本原料和调配原料。基本原料称为基酒,调配原料包括:利口酒、果汁、汽水、牛奶、鸡蛋等。