

主 编 洪美玉

调酒入门

职业技能培训丛书

浙江省职业技能教学研究所 组织编写

Zhiye Jineng
Peixun
Congshu



浙江科学技术出版社

主 编 洪美玉

调酒入门

职业技能培训丛书

浙江省职业技能教学研究所 组织编写

Zhiye Jineng
Peixun
Congshu



浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

调酒入门 / 洪美玉主编; 浙江省职业技能教学研究所组织编写. —杭州: 浙江科学技术出版社, 2011. 8

(职业技能培训丛书)

ISBN 978-7-5341-4202-4

I. ①调… II. ①洪… ②浙… III. ①鸡尾酒—配制—技术培训—教材 IV. ①TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 163405 号

丛 书 名 职业技能培训丛书
书 名 调酒入门
组织编写 浙江省职业技能教学研究所
主 编 洪美玉

出版发行 浙江科学技术出版社
杭州市体育场路 347 号 邮政编码: 310006
联系电话: 0571-85170300-61712
E-mail: cl@zkpress.com

排 版 杭州兴邦电子印务有限公司
印 刷 杭州杭新印务有限公司
经 销 全国各地新华书店

开 本 787 × 1092 1/16 印 张 7.75
字 数 126 000
版 次 2011 年 8 月第 1 版 2011 年 8 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5341-4202-4 定 价 34.00 元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 本社负责调换)

责任编辑 张祝娟 陈 岚
责任校对 马 融

封面设计 孙 菁
责任印务 崔文红

《职业技能培训丛书》编辑指导委员会

主 任 乐益民
副 主 任 袁中伟 朱绍平 黄亚萍 傅 玮 钟关华
张建明 傅七宝 宓小峰 仇贻泓 邵爱琴
委 员 (按姓氏笔画排列)
丁绍雄 王丁路 王伯安 叶照标 朱旭峰
巫惠林 吴 钧 吴招明 余 青 沈建华
张建华 陈小克 陈进达 陈沪生 金俊杰
单 坚 洪在有 傅茂昌 鲍国荣

《职业技能培训丛书》编辑工作组

组 长 叶照标
副 组 长 巫惠林 王丽慧
成 员 (按姓氏笔画排列)
王圣潮 方家友 卢红华 朱 静 刘建军
许红平 李 平 李世存 何志良 陈一平
陈忠庆 邵 阳 周 波 赵永军 洪惠明
陶尧康 黄伟祥 程叶军

本册主编 洪美玉

前 言

职业培训是提高劳动者技能水平和就业、创业能力的主要途径。大力加强职业培训工作,建立健全面向全体劳动者的职业培训制度,是实施扩大就业的发展战略,解决就业总量矛盾和结构性矛盾、促进就业和稳定就业的根本措施;是贯彻落实人才强国战略,加快技能人才队伍建设,建设人力资源强国的重要任务;是加快经济发展方式转变,促进产业结构调整,提高企业自主创新能力和核心竞争力的必然要求;也是推进城乡统筹发展,加快工业化和城镇化进程的有效手段。为切实贯彻落实全国、全省人才工作会议精神和《国务院关于加强职业培训促进就业的意见》《浙江省中长期人才发展规划纲要(2010—2020年)》,切实加快培养适应我省经济转型升级、产业结构优化要求的高技能人才,带动技能劳动者队伍素质整体提高,浙江省人力资源和社会保障厅规划开展了职业技能培训系列教材的建设和开发,由浙江省职业技能教学研究所负责组织编写。该系列教材的第一批教材共20册,主要包括太阳能利用、机械制造、电工电子、计算机与网购以及伞、钮扣、龙井茶制作和农家乐经营管理等地方支柱产业、新兴产业以及特色产业方面的培训教材。该系列教材根据职业技能培训的目的要求,突出技能特点,便于各地开展农村劳动力转移技能培训、农村预备劳动力培训等就业和创业培训,以及企业职工及企业生产管理人员提升劳动力素质培训,也可以作为技工院校培养技能人才的教材。

随着我国经济的发展和人民生活水平的日益提高,人们越来越重视生活的品质,休闲和娱乐将成为人们追求的生活方式,而作为休闲、娱乐重要载体的酒吧是现代人所喜爱的场所。酒吧不仅在欧美发达国家是主要的社交、休闲场所,而且正以惊人的速度风靡亚洲。

《调酒入门》一书依据国家职业技能鉴定标准,结合酒吧的岗位工作内容与过程,进行了系统的分析和归类,分析了岗位任务要求,旨在培养和提高旅游院校的学生以及酒吧从业人员的调酒技能和服务水平。本书强调调制鸡尾酒技能和酒吧服务技能的掌握,并介绍必备的酒水基础知识。

《调酒入门》由四个单元、十九个课题组成。第一单元为酒水基础知识,主要介绍与鸡尾酒相关的各类酒水的基本知识;第二单元为调酒技巧,包括调制鸡尾酒的基本方法,在调制过程中,了解调制鸡尾酒所需的工具和设备以及各种类型鸡尾酒的装饰和载杯;第三单元为热门鸡尾酒的调制与鉴赏,这是本书的重要部分;第四单元为酒吧服务,包括酒吧服务程序、酒吧日常管理及如何承办鸡尾酒会等。全书配有大量的图片,具有很高的实用价值,既可作为旅游院校酒店管理、餐饮管理及相关专业的教材,也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。

《调酒入门》在编写过程中参考了国内外同行的相关著作,在此表示感谢。

由于调酒行业发展和知识更新速度快,书中难免在体系、观点及论述过程中存在不足,期盼同仁及广大读者批评指正。

浙江省职业技能教学研究所

2011年6月

TIQIUJU RUMEN



第一单元 酒水基础知识

- 课题一 酒水概述 / 2
- 课题二 蒸馏酒 / 5
- 课题三 葡萄酒与啤酒 / 18
- 课题四 开胃酒与利口酒 / 25
- 课题五 非酒精类酒吧配料 / 32



目录 CONTENTS

第二单元 调酒技巧

- 课题六 酒吧设备及调酒器具 / 36
- 课题七 鸡尾酒载杯 / 41
- 课题八 鸡尾酒调制的基本方法及技巧 / 48
- 课题九 鸡尾酒装饰物 / 57



热门鸡尾酒的调制与鉴赏

第三单元

- 课题十 以金酒为基酒的鸡尾酒 / 66
- 课题十一 以白兰地为基酒的鸡尾酒 / 71
- 课题十二 以兰姆酒为基酒的鸡尾酒 / 75
- 课题十三 以伏特加为基酒的鸡尾酒 / 79
- 课题十四 以威士忌为基酒的鸡尾酒 / 83
- 课题十五 以特基拉酒为基酒的鸡尾酒 / 88
- 课题十六 以力娇酒及其他酒为基酒的鸡尾酒 / 93

酒吧服务

第四单元

- 课题十七 酒吧概述 / 98
- 课题十八 酒吧服务 / 103
- 课题十九 鸡尾酒会的承办 / 111



第一单元

酒水基础知识



课题一 酒水概述



学习目标

通过本课题的学习,你将了解和掌握酒水的基本知识以及酒的类别,熟悉不同类别的酒水原料、特点、品种及著名品牌。



学习内容

一、酒的定义

酒是一种有机化合物,它是将水果、谷物等含有淀粉或糖的物质加入酵母,进行发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的含有酒精(乙醇)成分的饮料。因酒液里含有一定量的酒精(Ethyl Alcohol),能使人麻醉和兴奋,具有刺激性。凡是含有 0.5%~75.5%食用酒精的可饮用液体都可以称之为酒。

酒是一种营养价值很高的饮料,含有蛋白质、糖分、盐类、酯类、醇类、醛类、酸类、矿物质和丰富的维生素等,对人体有较好的滋补作用,还能提供人体所需的热量,适量饮酒可振奋精神、刺激食欲、消除疲劳、促进人体新陈代谢。但饮酒过度有害无益,大量饮用烈性酒会造成视力模糊、反应迟钝、判断力下降、记忆力减退等。因此,餐厅、酒吧服务人员应合理调控酒水销售,以避免发生醉酒或酒后闹事等不良现象。

二、酒度的表示形式

酒的重要成分是酒精和水,其他微量成分只占 2%左右。酒精在饮料中的含量是用酒度来表示的,酒精的含量越多,饮料的酒度就越高。目前,国际上有三种酒度表示形式。

(一) 标准酒度(Alcoholic % by volume)

标准酒度是法国著名化学家盖·吕萨克(Gay Lusaka)发明创造的,用百分数(%)表示。即在常温(20℃)情况下每 100ml 酒液中所含有的酒精毫升数。例如,53 度茅台酒即表示在常温(20℃)时,每 100ml 茅台酒液中含有 53ml 酒精,或者茅台酒的酒精含量(体积分数)为 53%。

(二) 英制酒度(Degrees of Proof UK)

英制酒度是由英国人克拉克在 18 世纪发明的一种酒度计算方法,现在在世界范围内很少使用。

(三) 美制酒度(Degrees of Proof US)

美制酒度是用酒精纯度,即 proof 来表示,0.5%的酒精含量相当于一个酒精纯度。

三种酒度的相互换算方法为:英制酒度=标准酒度 \times 1.75;美制酒度=标准酒度 \times 2;美制酒度=英制酒度 \times 8/7。

三、酒 的 分 类

酒有多种分类方法,通常可以通过生产工艺、酒度及配餐方式等对酒进行分类:

①按酒的生产工艺分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒;②按酒度分为高度酒、中度酒、低度酒等;③按西方配餐方式分为开胃酒、佐餐酒、甜品酒、餐后酒等。

目前,世界上酒的分类主要按生产工艺来分。酒的生产工艺有三种方法,即发酵、蒸馏、配制,其生产出的酒就称为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

1. 发酵酒(Fermented Alcoholic Drink)。发酵酒又称为酿造酒、原汁酒。它是在酵母的作用下,将含有糖质与淀粉的物质原料进行发酵,生成含有酒精成分的酒液。它的生产工艺包括糖化、发酵、过滤、杀菌,其酒品主要有啤酒、黄酒、水果酒、葡萄酒等。

2. 蒸馏酒(Distilled Alcoholic Drink)。蒸馏酒是将发酵酒经过蒸馏后提纯、杀菌、勾兑、陈酿而获得的含有较高酒度数的酒液。这类酒的酒精含量较高,通常在 40%以上,故又称为烈性酒或高度酒。其主要酒品有白兰地、威士忌、伏特加、兰姆酒、金酒、特基拉酒和中国白酒。

3. 配制酒(Assembled Alcoholic Drink)。配制酒又称为再制酒、浸制酒,是由食用酒精、发酵酒、蒸馏酒配制而成的。配制酒的制造方法较多,比较常见的有勾兑、混合、浸泡等。配制酒的出现比其他类型的酒晚得多,由于它很适合人们的爱好和口味,所以很容易被人们接受,从而发展起来。

四、无酒精饮料

不含酒精或酒精含量低于 0.5%的饮料称为无酒精饮料,也叫软饮料(Soft Drink),包括碳酸饮料(如可乐、雪碧等)及非碳酸饮料(如茶、果汁、矿泉水、牛奶、咖啡等)两大类。

1. 碳酸饮料(Carbonated Beverage)。碳酸饮料是含有碳酸气体的饮料的总称,其

特点是泡沫多而细腻,清凉爽口。主要有柠檬汽水(如七喜、雪碧等)、橙汁汽水(如芬达等)、可乐(如百事可乐、可口可乐等)、苏打水、汤力水等。

2. 非碳酸饮料(Non-Carbonated Beverage)。非碳酸饮料是不含碳酸气体的饮料,包括水、果蔬汁、乳品等。

(1) 水。包括普通水、蒸馏水、纯净水和矿泉水。

(2) 果蔬汁。含有易被人体吸收的营养成分,具有医疗保健效果,颜色诱人。常见的果蔬汁包括西柚汁(Grapefruit Juice)、鲜橙汁(Orange Juice)、番茄汁(Tomato Juice)等。

(3) 乳品。包括鲜乳饮料、发酵乳饮料以及冰淇淋等。



知识回顾

1. 何谓无酒精饮料和酒精饮料?
2. 何谓标准酒度?
3. 何谓发酵酒、蒸馏酒、配制酒?



实践项目

根据酒吧对饮料的分类,学习制作酒单。

课题二 蒸馏酒



学习目标

通过本课题的学习,你将了解和掌握蒸馏酒的基本知识,熟悉几种主要蒸馏酒的原料、风格、种类及主要品牌。



学习内容

蒸馏酒是指在发酵酒的基础上,用蒸馏器提高酒的度数酿制而成的酒,其特点是酒度高,营养价值低,常喝对身体刺激性比较大,故又称烈性酒。世界著名的蒸馏酒主要包括白兰地、威士忌、兰姆酒、伏特加、金酒、特基拉酒等。此外,本专题还将对中国白酒的知识作一阐述。

一、金酒(Gin)

在国内也有翻译为琴酒和毡酒的。金酒原是荷兰百年前用作利尿、麻醉的外科药,由于它有振奋精神的作用,人们把它稀释后就畅饮起来。

(一) 原料及酿制

酿造金酒的原料有玉米(75%)、大麦(15%)和其他谷物(10%),经搅碎、加热、发酵后,再用蒸馏器连续蒸馏,蒸馏出的酒含 180~188 个酒精纯度,再加上蒸馏水稀释到 120 个酒精纯度,于金酒蒸馏器中加上杜松子等香料再次蒸馏而得。因金酒是以杜松子为调香原料,故又称为杜松子酒。

(二) 主要品种

世界金酒可分为两大类:英式干金酒与荷式金酒。

1. 英式干金酒(London Dry Gin)。属于淡体金酒。干金的意思是指不甜,不带原体味。英式金酒的生产程序较简单,将烈性谷物原酒与杜松子和其他香料共同蒸馏即成。干金酒透明无色,口感甘冽、醇美爽适。世界上有很多国家生产干金酒,尤以英国产的伦敦干金酒享誉度最高。

英式金酒的著名品牌有哥顿(Gordon)(图 2-1)、将军(Beefeater,又称必富达)(图 2-2)、添加利(Tangeray)(图 2-3)等。



图 2-1 哥顿金酒



图 2-2 将军金酒



图 2-3 添加利金酒

2. 荷式金酒(Genever)。荷式金酒产于荷兰,主要产区集中在斯希丹(Schiedam)一带。金酒是荷兰的国酒。

荷式金酒是以大麦芽为主料(也有的用玉米、黑麦),加入一些香料(如胡荽、苦杏仁、小豆蔻、桂皮、柠檬、橙皮等,最主要的是杜松子)蒸馏而成。其程序是:先提炼谷物原酒,经过三次蒸馏后,再加入香料进行第四次蒸馏,最后去掉酒头与酒尾,便得到了金酒,金酒不需要陈酿。

荷式金酒酒液无色透明,酒香与香料味突出,近乎怪异,个性强,微甜,酒度在52%左右。因酒的口味过于甜浓,可以盖过任何饮料,所以只适宜单饮,不宜作为调制鸡尾酒的基酒。

(三) 饮用方法

1. 用量。在酒吧里,金酒的每份标准用量为 25ml。

2. 饮用时机和方法。金酒适于餐前和餐后饮用,饮用时宜稍加冰镇。金酒可以净饮(以荷式金酒最常见),净饮时,常用利口酒杯或古典杯;金酒也可以兑水饮用(以伦敦干金酒最常见)。著名的金汤力(Gin Tonic)是此类饮料中最普遍的一种,操作时需先加冰块,倒入适量的汤力水后,以柠檬片饰杯。

二、白兰地(Brandy)

(一) 原料

白兰地通常的意思是“葡萄酒的灵魂”,现专指以葡萄为原料经发酵、蒸馏而成的烈性酒。而用其他水果为原料,用同样的方法制成的白兰地则在前面加上水果名

称以示区别,如“樱桃白兰地”“苹果白兰地”等。

(二) 酿制方法

1. 蒸馏。蒸馏是白兰地酿制的重要程序,先将新鲜的葡萄捣碎,除去果梗和籽后经发酵、压榨,再发酵酿成葡萄酒,直接用单式蒸馏器蒸馏两次即成。经验表明,酿制 11 白兰地需要 7~10l 葡萄酒。

2. 陈酿。也称酝藏。陈酿的秘诀在于贮存酒液的橡木桶以及酿酒师的功力。橡木和白兰地一接触就会产生微妙的“变换作用”,使本来没有颜色的酒神奇般地变成了橡木的琥珀色,而且味道变得更芳香、更醇厚。不过白兰地本身也要付出一定的代价,因为一部分酒会在长期的酝藏过程中被蒸发掉。

3. 勾兑。白兰地是由不同酒龄、不同品种的葡萄白兰地勾兑而成的。

(三) 种类及其特点

1. 法国白兰地。法国是世界上最著名的白兰地产地;在法国,则以干邑地区和亚马邑地区产的白兰地最负盛名。

(1) 干邑(Cognac)。干邑产区位于法国科涅克地区,是法国白兰地最古老、最著名的产区,其生产的白兰地具有悠久的历史 and 独特的酿制工艺。干邑之所以享有盛誉,与其原料、土壤、气候、蒸馏技术、老熟方法等密切相关。干邑白兰地被称为“白兰地之王”,是白兰地中的极品,受到法国政府的严格限制和保护。1909 年 5 月 1 日,法国政府颁布了一条国家法令,该法令规定,只有在干邑地区生产的白兰地才能称为干邑,并受国家监督和保护。因此,所有的干邑都可称白兰地,但不是所有的白兰地都可称干邑,原因很简单:产葡萄的地方,都可以用葡萄酒来蒸馏白兰地,然而却无法把白兰地变成干邑。因为法国科涅克地区的阳光、温度、气候、土壤极适于葡萄的甜酸度,用来蒸馏白兰地是最好的;另外,其所用的蒸馏设备和技术都是无与伦比的。

干邑的酒液呈琥珀色,洁亮而有光泽,酒体优雅健美,口味精细考究,风格豪壮英烈,酒度为 43.5%。

法国政府为了使国际上对法国名酒白兰地在酒龄上有一个明确的认识,特作了一些规定,见表 2-1。

表 2-1 法国干邑白兰地酒标与酒龄的规定

酒 标	酒 龄	中英文注解	备 注
X.O	6~50 年	Extra Old(特级陈酿白兰地)	含有很老的酒,其所使用的调配酒酒龄最低也要达到 6 年以上,其他的可达 50 年或更长
Napoleon	5.5 年以上	Napoleon(拿破仑等级白兰地)	是指陈酿 5 年半以上的酒,不是指拿破仑时代留下来的酒
V.S.O.P	4.5 年以上	Very Superior Old Pale(非常优质的陈年淡色白兰地)	/
Three Star (★★★)	3 年以上	Three Star(三星白兰地)	干邑只需 18 个月酒龄

干邑的名品很多,著名的有人头马(Remy Martin)(图 2-4)、轩尼诗(Hennessy)(图 2-5)、拿破仑(Napoleon)(图 2-6)、百事吉(图 2-7)等。



图 2-4 人头马 X.O



图 2-5 轩尼诗 X.O

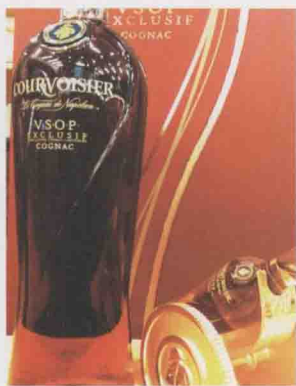


图 2-6 拿破仑 V.S.O.P



图 2-7 百事吉 V.S.O.P

(2) 亚马邑(Armagnac)。亚马邑产区位于法国西南部的热尔(Gars)省,其葡萄种植面积不足科涅克的一半。这里的土质是砂性土,混有黏土、石灰岩和花岗岩,以砂性土上生长的葡萄制作亚马邑为最佳。

被法国法律认定可用于生产亚马邑的葡萄品种有六七个,包括圣·爱米里昂(st.Enilion)、科隆巴(co Lombard)、白福尔(Folly Blanche)等。这些葡萄的特点是酿出的葡萄酒酒度低(为9%左右),酸度较高(大于1%)。

亚马邑的酒液呈黑琥珀色,香气浓郁,陈年或远年酒酒香袭人,留杯悠长,酒度为43度。

亚马邑的名品有卡斯塔浓(Castagno)、夏博(Chabot)、珍尼(Janneau)、莱福屯(Lafontan)、莱波斯多(Lap stole)、索法尔(Sauval)、迈利本(Mani ban)、桑卜(Samper)等。

2. 其他国家的白兰地。除了干邑、亚马邑以外,世界上还有许多国家和地区也生产葡萄蒸馏酒,这些酒均可称之为白兰地。

西班牙白兰地柔和芳香,味道较甜,质量仅次于法国。

美国白兰地部分产于加利福尼亚州,它是以加利福尼亚产的葡萄为原料,发酵蒸馏至85个酒精纯度,贮存在白色橡木桶中至少两年,有的加焦糖调色。

除此之外,葡萄牙、德国、意大利、日本和中国也生产优质的白兰地。

(四) 品饮方法

白兰地主要作为餐后用酒,享用白兰地最好的方法是净饮,特别是高档的白兰地,因为只有这样才能品尝白兰地的醇香。倒在杯子里的白兰地以30ml为宜。

三、威士忌(Whisky)

威士忌属于烈性酒,由捣碎的谷物经发酵、蒸馏后放入橡木桶中醇化而酿成的。酿造威士忌的原料主要为玉米、裸麦、燕麦、大麦、小麦等谷物。最著名和最具代表性的威士忌有四大类:苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、美国威士忌和加拿大威士忌。由于所用谷物、水质和蒸馏方法等的不同,使得每种威士忌有其特别的颜色和味道,其中以苏格兰威士忌最负盛名。

(一) 苏格兰威士忌(Scotch Whisky)

苏格兰威士忌具有独特的风格,它的色泽棕黄带红(酷似中国黄酒),清澈透明,气味焦香,略有烟熏味,口感甘冽、醇厚、劲足、圆正、绵柔,使人们感觉到浓厚的苏格兰乡土气息。苏格兰威士忌是世界上最好的威士忌。

1. 苏格兰威士忌的分类。苏格兰威士忌产于英国北部的苏格兰地区,主要分为