

飲料管理

理論與實務

韋桂珍・孫建平・許智榮 合著

Beverage Management
Theory and Practice

◎ 華泰文化

since 1974

港台書



飲料管理

理論與實務

韋桂珍・孫建平・許智榮 合著

Beverage Management

Theory and Practice

◎ 華泰文化

since 1974

視野無界・心智無限
Open your eyes Stretch your mind



飲料管理：理論與實務

作 者：韋桂珍 孫建平 許智榮

發行人：吳昭慧

責任編輯：劉瑋珍

版面編輯：竺莊工坊有限公司

版面設計：竺莊工坊有限公司

封面設計：竺莊工坊有限公司

發行所：華泰文化事業股份有限公司

地 址：台北市 11494 內湖區新湖二路 201 號

電 話：(02)2162-1217

傳 真：(02)8791-0757

網 址：www.hwatai.com.tw

E-mail：business@hwatai.com.tw

登 記 證：行政院新聞局局版北市業字第 282 號

出 版：西元 2014 年 1 月 初版

I S B N：978-957-609-912-0

基本定價：壹拾伍元壹角貳分

國家圖書館出版品預行編目資料

飲料管理：理論與實務／韋桂珍，孫建平，許智榮合著．-- 初版．--

臺北市：華泰，2014. 01

面：公分

ISBN 978-957-609-912-0（平裝）

1. 飲料 2. 調酒

427.4

102009745

著作權所有 翻印必究

（本書若有缺頁、破損或裝訂錯誤，請寄回本公司更換。）

序言

回想六〇年代後葉正值觀光系求學階段，書局、書單並沒有飲料相關教課書，授課老師即是學生心目中的權威，逐字稿的筆記功力，就是在那個年代造就出來的。

七〇年代投入職訓局業務轄下觀光餐旅相關產業之職業訓練工作，陸續幸有曾樵老師（希爾頓大飯店—文化大學—救總職訓所）、謝耀功老師（來來喜來登大飯店—救總職訓中心）、許志鵬老師（來來喜來登大飯店—中華職訓中心）跨界傾囊相授飲料、調酒專業知識和技術，當時還有台北市職訓中心執教的洪志華老師、陳順治老師等，於是便在徒子徒孫們展開海綿功力，潛心學習和充分吸收之下，致使八〇年代初期，進駐台灣的凱悅、麗晶和西華等大、中、小不同規模之國際觀光連鎖飯店之餐飲部飲務單位專業人員，得以有本土人才的接應和管理！

民國 87 年行政院勞工委員會職業訓練局邀集產、官、學、訓四領域專家學者，著手起草調酒技能檢定規範，地毯式的彙整，將國內餐飲市場面的飲務作業羅列、整合 90 個配方，於民國 90 年培訓出我國首批 100 位專業調酒監評人員，並從民國 91 年正式推廣我國技能檢定——調酒技術士證照，讓飲調產業用人途徑，除觀光相關科系畢業優秀學生來源外，更增加了國家調酒技術士之人才庫。

近二十年來，調酒技藝賽事全球風靡，在台灣更有前衛餐飲產業、調酒相關協會以及高中職與技專校院師生群的持續熱情參與使然，讓台灣之調酒技藝揚名國內外，不僅屢創佳績，校園高手的誕生更是源源不絕，更迭不斷！

本書作者夥伴，無論是從學校或職訓中心啟蒙，都是直接受惠於師長的提攜，得有一路緊跟實錄之機會。尤其以躬親參與校院教學及政府調酒、飲調技術職能之檢定推廣工作，深覺將飲料管理知識面和技術面，有條理的統整、歸納，讓近年來台灣產、學二界大躍進的成就忠實呈現、分享給大家，何嘗不是吾等回報師長和回饋社會的一番心意！

韋桂珍、孫建平、許智榮 謹誌

2013 年 6 月

Contents

序言

i

Part I 飲料概論

Chapter 1	緒論	2
	第一節 飲料的定義	2
	第二節 飲料的分類	3
Chapter 2	無酒精飲料：茶、果汁、咖啡	9
	第一節 茶的認識	9
	第二節 果汁的認識	20
	第三節 咖啡的認識	22
Chapter 3	有酒精飲料：釀造酒	29
	第一節 啤酒	31
	第二節 葡萄酒	33
Chapter 4	有酒精飲料：法國葡萄酒	48
	第一節 產區介紹	48
	第二節 分級制度	70
	第三節 酒標的辨識	72
	第四節 葡萄酒瓶的辨識	74
Chapter 5	有酒精飲料：其他國家葡萄酒	77
	第一節 德國葡萄酒	77
	第二節 義大利葡萄酒	85
	第三節 西班牙葡萄酒	93
	第四節 葡萄牙葡萄酒	101

目錄

Chapter 6	有酒精飲料：蒸餾酒	109
	第一節 白蘭地	110
	第二節 威士忌	113
	第三節 琴酒	119
	第四節 伏特加	121
	第五節 蘭姆酒	122
	第六節 甘蔗酒	124
	第七節 龍舌蘭	125
	第八節 阿吉維特	127
Chapter 7	有酒精飲料：再製酒	129
	第一節 利口酒的製造方法	129
	第二節 利口酒的種類	129
Chapter 8	有酒精飲料：台灣酒	134
	第一節 釀造酒類	134
	第二節 蒸餾酒類	136
	第三節 再製酒類	138
Part II 飲料調製實務		
Chapter 9	酒吧介紹與吧檯認識	142
	第一節 酒吧介紹	142
	第二節 吧檯設備與材料	145
Chapter 10	飲料調製基本概念	184
	第一節 調製方法介紹	184
	第二節 度量衡標準	204
	第三節 裝飾物製作	204

Contents

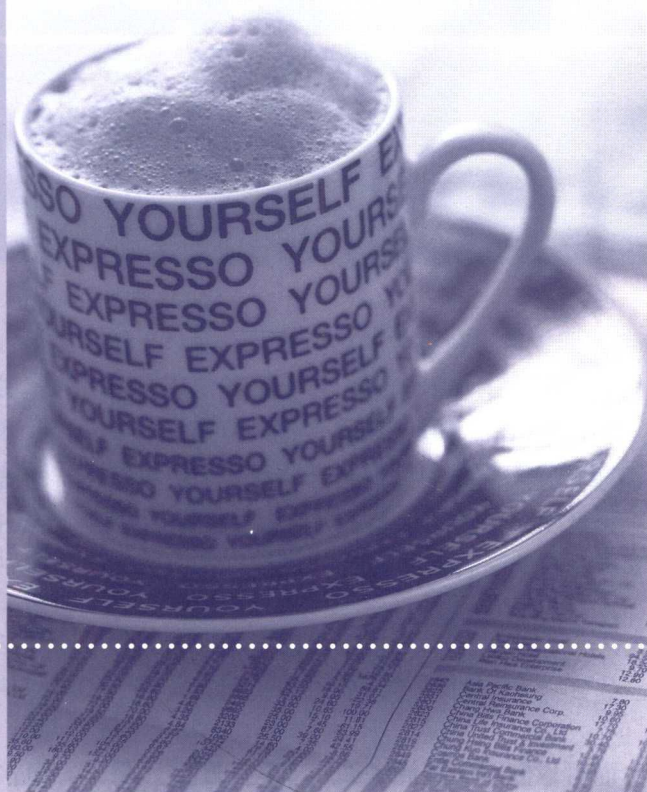
Chapter 11	無酒精飲料：茶類調製	223
	第一節 泡茶的基本三要素	223
	第二節 茶類調製	224
Chapter 12	無酒精飲料：果汁調製	255
	第一節 果汁調製方法與注意事項	255
	第二節 果汁調製	256
Chapter 13	無酒精飲料：咖啡調製	279
	第一節 咖啡調製方法與訣竅	279
	第二節 奶泡的製作	281
	第三節 咖啡拉花	283
	第四節 咖啡調製	287
Chapter 14	有酒精飲料之雞尾酒調製（一）： 威士忌、白蘭地、伏特加為基酒	310
	第一節 雞尾酒的認識	310
	第二節 以威士忌為基酒	314
	第三節 以白蘭地為基酒	326
	第四節 以伏特加為基酒	338
Chapter 15	有酒精飲料之雞尾酒調製（二）： 琴酒、蘭姆酒、甘蔗酒、特吉拉為基酒	357
	第一節 以琴酒為基酒	358
	第二節 以蘭姆酒為基酒	376
	第三節 以甘蔗酒為基酒	391
	第四節 以特吉拉為基酒	400

目錄

Chapter 16	有酒精飲料之雞尾酒調製（三）： 香甜酒、葡萄酒、咖啡為基酒或主成分	405
	第一節 以香甜酒為基酒	406
	第二節 以葡萄酒為基酒	421
	第三節 以咖啡為主成分	437
Chapter 17	酒吧經營與管理	455
	第一節 酒吧組織與職掌	455
	第二節 酒吧作業流程	459
	第三節 酒與食物之搭配	465
	第四節 酒水的成本與控制	467

Part III 附錄

Appendix 01 參考文獻	502
Appendix 02 調酒專業術語	503
Appendix 03 菸酒管理法	506
Appendix 04 菸酒稅法	514
Appendix 05 農村酒莊評鑑規範	518



Part I

飲料 概論

Chapter 1	緒論
Chapter 2	無酒精飲料：茶、果汁、咖啡
Chapter 3	有酒精飲料：釀造酒
Chapter 4	有酒精飲料：法國葡萄酒
Chapter 5	有酒精飲料：其他國家葡萄酒
Chapter 6	有酒精飲料：蒸餾酒
Chapter 7	有酒精飲料：再製酒
Chapter 8	有酒精飲料：台灣酒

Chapter 01

緒論

近幾年來，飲料消費已逐漸成為大眾日常生活中經常支出的消費產品，一方面現代人生活習慣的改變，在外購買飲料的機率大增，從前的飲料僅追求品質保鮮，只是單純將產品填充包裝起來；而現在的產品除了保鮮以外，還要有健康概念、追求流行等功能。根據波仕特市調網調查指出，台灣七成民眾愛喝飲料，且一天至少一種飲品以上，另外根據世界衛生組織 (WHO) 的調查，每天至少喝一瓶含糖飲料的比率，台灣就高居世界第二。

第一節 飲料的定義

飲料 (Beverage) 是指凡不屬於餐食，而可以飲用的液體，如水、茶、咖啡、果汁、汽水、牛奶、酒等，這些都可以提供人體所需的水分。換言之，飲料是將水加工處理後，供人們解渴或追求感官刺激的任何液體。

水是構成人體的重要成分，人類的身體 60 ~ 70% 是由水所形成。人可數日不食，卻不可一日不飲，不管人們是因營養或享受的目的而飲用飲料，攝取飲料中水分對於生命健康的維持是不可或缺的。通常成人每日約需 2,500cc 的水分，約 2 ~ 3 公升的水，其中 1,000cc 可由食物中攝取、300cc 由身體自行產生，其餘 1,200cc 的水分則需要靠飲料來補充以維持消耗。倘若體內缺水約 10%，則生理將會受嚴重的損傷；若缺水 20% 以上，則有生命危險。

水分含量占人體體重的比例，雖因性別、年齡、體型的不同而有所差異（如表 1-1），但總括來說，不分性別、年齡與體型，水分都是人體構造中最主要的成分。因此攝取足夠的水分，是維持身體健康的重要因素。

表 1-1 人體含水量（水分對體重之百分比）

體型	嬰兒	成人	
		男性	女性
瘦	80%	65%	55%
中等	70%	60%	50%
肥胖	65%	55%	45%

資料來源：王珊珊、李繼強 (2002)。

其下以不同的層面來分析飲料的定義：

1. 消費者（需求面）：是滿足對水分及養分的生理健康需求及休閒的心理需求。
2. 對銷售者（供給面）：飲料的低成本高利潤特性對餐飲業者的利益。
3. 經加工之後供人們飲用的各式液體飲品，它含有大量的水分，人們從中攝取生活必需的水分和營養成分，以滿足人體生理需求，增進身體健康。

飲料的主要功能有：

1. 供給人體水分並解除飢渴感覺，維持正常生理運作。
2. 部分飲料含有營養素，可以供給養分，提供熱量。
3. 部分飲料具有提振精神、刺激神經的作用。
4. 部分飲料可以促進食慾並幫助消化，或可增添餐食的美味。

飲料銷售的特性：

1. 購買頻率高：因消費額小。
2. 低成本高利潤：人員設備少、成本低。
3. 高競爭：技術不高、低資金。
4. 低風險：投資金額小，現金交易較無賒帳。

第二節 飲料的分類

飲料的種類非常繁多，舉凡飲用水、茶、咖啡、果汁、汽水、牛奶、酒類等，都屬於飲料的範疇。其型態有原味的飲料、加工的飲料，以及混合多種材料所調配的飲料，以下我們就依據飲料相關的屬性，來做系統性的分類，並以圖 1-1 列示飲料的分類。

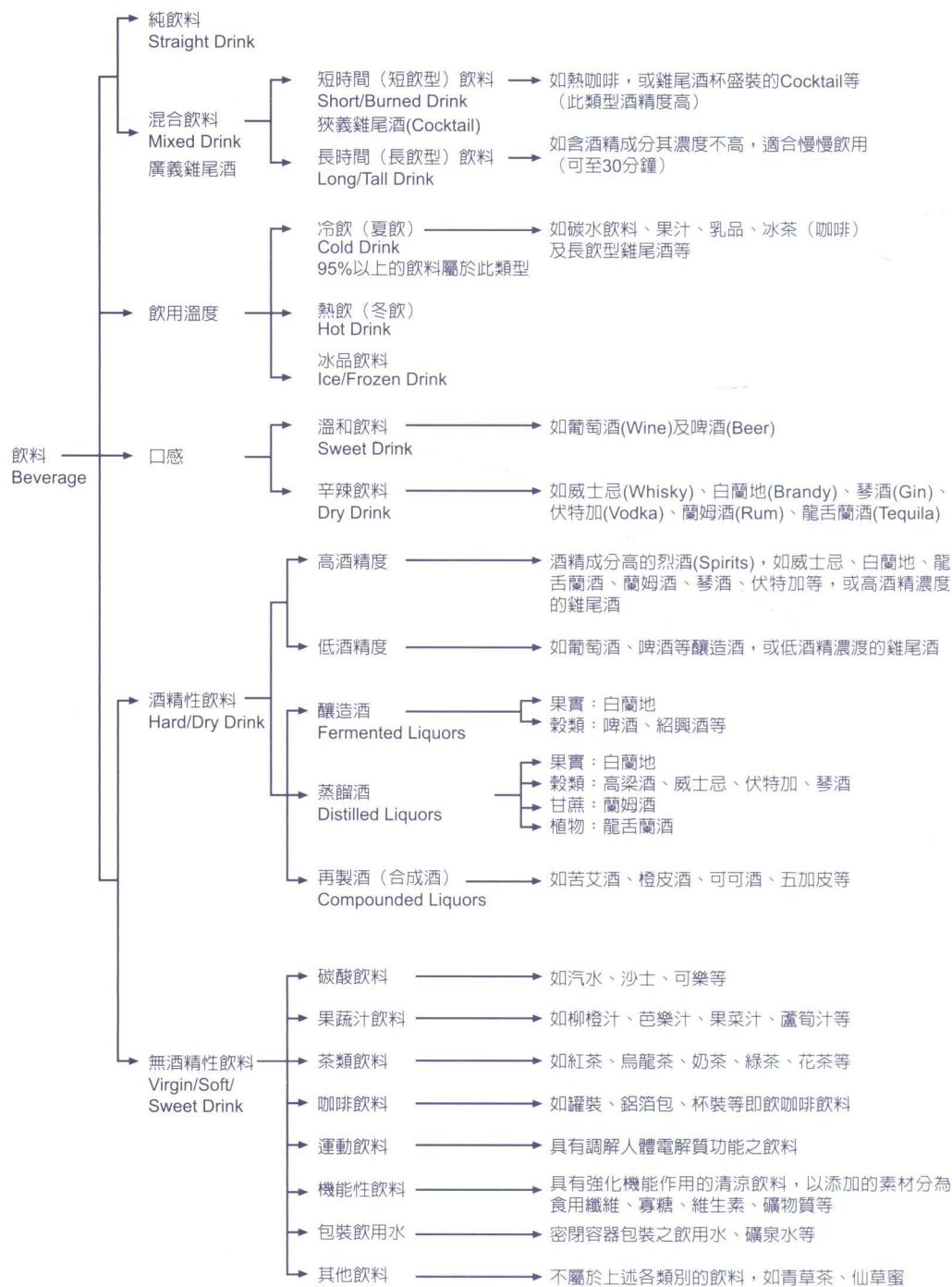


圖 1-1 飲料的分類

一、依混合或純飲分類

1. 純飲料 (Straight Drink)：不混合其他飲料的單一飲料，如單一口味的茶、咖啡，或單一口味的酒。
2. 混合飲料 (Mixed Drink)：混合二種以上飲料所調製成的飲料，如各類的雞尾酒、調味茶及調味咖啡等。

二、依飲用方式（飲用杯子）分類

1. 短飲型飲料 (Short/Burned Drink)：是指在短時間內喝完的飲料。這類飲料最好在 10 ～ 20 分鐘內喝完。短飲型飲料通常酒精濃度較高，所使用的杯皿不大，常使用雞尾酒杯、香甜酒杯等杯皿來盛裝，杯內不加冰塊。飲料的調製多採用攪拌法、搖盪法調製，一般均在餐前飲用，例如馬丁尼 (Martini) 等。
2. 長飲型飲料 (Long/Tall Drink)：是指可以花較長時間來慢慢飲用的飲料。這類飲料多用直接注入法、搖盪法或電動攪拌法調配，並搭配如可林杯、高飛球杯等平底高身、大容量的杯皿來盛裝。長飲型飲料多半會加入較多冰塊、果汁或碳酸飲料，所以酒精度較低，可飲用的時間也較長，即使過了 30 分鐘也不致影響飲料的原味，常見的飲料如琴奎寧 (Gin Tonic)、約翰可林 (John Collin)。

三、依飲用習性分類

1. 冷飲 (Cold Drink)：一般飲料、汽水、果汁等，酒精飲料加冰塊後也叫 Cold Drink。
2. 熱飲 (Hot Drink)：熱咖啡、茶等飲料，烈酒也屬 Hot Drink 的一種。
3. 冰品飲料 (Ice/Frozen Drink)：是類似凍飲 (Smoothie) 型態的飲料。常見的作法是將材料放進果汁機或冰沙機裡攪拌成雪泥狀，或是在飲料裡加入碎冰或冰淇淋所製作成的飲料，例如各式的冰沙、奶昔、雪泡等。

四、依口感分類

1. 溫和飲料 (Sweet Drink)：非酒精性飲料及屬於釀造酒類的低酒精度飲料，例如葡萄酒 (Wine) 和啤酒 (Beer)。
2. 辛辣飲料 (Dry Drink)：即烈酒、辣酒等屬於蒸餾酒類的高酒精度飲料，例如威士忌 (Whisky)、白蘭地 (Brandy)、琴酒 (Gin)、伏特加 (Vodka)、蘭姆酒 (Rum)、龍舌蘭酒 (Tequila)。

五、依酒精成分分類

依飲料中是否含有酒精成分來區分，可以區分為下列兩種：

（一）酒精性飲料

酒精性飲料 (Alcoholic Beverage)，亦稱之為硬性飲料 (Hard Drink)，是酒精含量 0.5% 以上的飲料，例如葡萄酒、威士忌、白蘭地、琴酒、伏特加、香甜酒。

1. 依酒精度高低分類

根據「菸酒稅法」，酒類依其酒精度的高低可區分為：

- (1) 高酒精度：酒精度高於 20%，如蒸餾酒。
- (2) 低酒精度：酒精度低於 20%，如釀造酒。

2. 依製造方法分類

- (1) 釀造酒 (Fermented Liquors)：以穀物或水果經糖化、發酵、浸漬、過濾等過程所製成的酒類酒精度 14% 以下，代表性的酒類有啤酒、葡萄酒、清酒、紹興酒。
- (2) 蒸餾酒 (Distilled Liquors)：以穀物或水果經發酵、蒸餾、調和等過程所製成的酒類。酒精度 37 ~ 80% 之間，代表性的酒類有威士忌、白蘭地、伏特加、琴酒、龍舌蘭酒、蘭姆酒。
- (3) 再製酒 (Compounded Liquors)：以蒸餾酒中加上辛香料、藥材、果實等所製成的酒類，又稱合成酒、利口酒。酒精度 16 ~ 55%，代表性的酒類為香甜酒 (Liqueur)、苦精。

3. 依飲用的時機分類

- (1) 餐前酒 (Aperitif)：或稱開胃酒，於餐前飲用，通常不甜，略帶酸、澀或苦味，具增進食慾的開胃作用，例如不甜苦艾酒 (Dry Vermouth)、不甜雪莉酒 (Dry Sherry)、金巴利 (Campari)、多寶力酒 (Dubonnet)。
- (2) 佐餐酒 (Table Wine)：促進食慾，增加食物美味，例如紅葡萄酒 (Red Wine)、白葡萄酒 (White Wine)、玫瑰紅酒 (Rose Wine)。
- (3) 餐後酒 (Dessert Wine)：適合於餐後飲用或搭配甜點的酒，通常甜度較高，例如白蘭地 (Brandy)、波特酒 (Port)、雪莉酒 (Sherry)。

（二）無酒精性飲料

無酒精性飲料 (Non Alcoholic Beverage) 也稱為軟性飲料 (Soft Drink)，是指一般的汽水、果汁、咖啡、茶、碳酸飲料等。

1. 依是否含咖啡因分類

- (1) 含咖啡因飲料：咖啡、茶、可可、巧克力、阿華田。
- (2) 無咖啡因飲料：乳製品類、礦泉水、果汁、發酵飲料等。

2. 依經濟部工業局分類

根據經濟部工業局的分類方法，以及經濟部智慧財產局的定義，飲料產品按其特性可區分為下列八大類：

- (1) 碳酸飲料：添加二氧化碳之飲用水或飲料，如汽水、沙士、可樂等。
- (2) 果蔬汁飲料：以各種新鮮水果或蔬菜製成，以罐、瓶、紙容器或其他容器封裝之果（蔬）汁製品，如柳橙汁、芭樂汁、果菜汁、蘆筍汁等。
- (3) 茶類飲料：如紅茶、烏龍茶、奶茶、綠茶、花茶等。
- (4) 咖啡飲料：罐裝、鋁箔包、杯裝等即飲咖啡飲料。
- (5) 運動飲料：具有調解人體電解質功能之飲料。
- (6) 機能性飲料：具有強化機能作用的清涼飲料，以添加的素材分為食用纖維、寡糖、維生素、礦物質等。
- (7) 包裝飲用水：密閉容器包裝之飲用水、礦泉水等。
- (8) 其他飲料：不屬於上述各類別的飲料，如青草茶、仙草蜜等。

本章習題

1. 請說明飲料的定義。
2. 請敘述飲料的主要功能。
3. 請敘述飲料銷售的特性。
4. 請敘述飲料的分類。

Chapter 02

無酒精飲料：茶、果汁、咖啡

第一節 茶的認識

關於茶的起源，依據歷史記載，中國早在三千年前就已經開始了茶樹的栽培及種植。在800年，陸羽撰寫了傳世不朽的寶典《茶經》，詳細記載了當時中國產製茶的品種、方法及如何飲用；爾後經由波斯商賈，將少量的中國茶葉帶入西方世界。茶樹多生長在溫暖、潮溼的亞熱帶氣候地區，或是熱帶的高緯度區，主要分布在印度、中國、日本、印尼、斯里蘭卡、土耳其、肯亞等國家。

茶樹原產於中國及印度之常綠灌木，在台灣埔里海拔700～1,400公尺的眉原山中尚有野生茶樹存在。茶樹屬多年生木本植物，葉互生，具短柄，葉形有披針狀、橢圓形、卵形及倒披針形，邊緣具細鋸齒，花白色而有芳香，蒴果扁球形，外有三縱稜，種子卵圓形、棕褐色。

一、茶樹的生長環境

茶樹喜歡生長在高溫多溼，日夜溫差大的環境。高溫茶樹生長快速，多溼又可使葉片滋潤，夜間茶樹休養階段又有低溫鎖住香氣，如此才能塑造出頂級的茶葉。茶通常一年可採收四季，春夏秋冬各有不同的氣味及用途，不過一般較喜愛春冬兩季的茶品，因為這兩季所採摘的製品味道清香、喉韻佳；夏秋兩季的茶比較有苦澀味，這與環境條件的關係十分密切。以下就氣候、土壤及地形三部分因子，進一步說明：

（一）氣候因子

茶樹在生長發育過程中，不同品種對光照、水分、溫度等氣候因子均有其一定的要求，尤其為了生產高優質的製茶原料，在栽培上更需要有良好的氣候條件加以配合。