

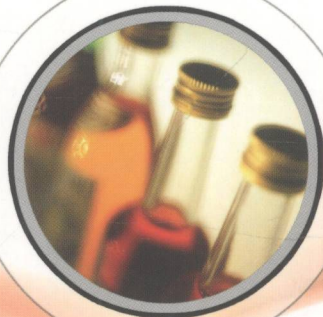
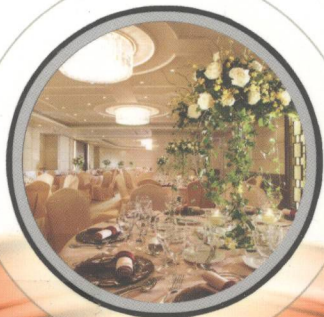
HOTEL

全国高等职业教育规划教材·旅游与酒店管理专业



酒水服务与 酒吧管理

胡柏翠 周德强 主编



电子工业出版社
PUBLISHING HOUSE OF ELECTRONICS INDUSTRY

<http://www.phei.com.cn>

全国高等职业教育规划教材·旅游与酒店管理专业

酒水服务与酒吧管理

胡柏翠 周德强 主 编

殷开明 副主编

朱世蓉 田 哩 牟 波 参 编

電子工業出版社

Publishing House of Electronics Industry

北京·BEIJING

内 容 简 介

本教材从酒水服务与酒吧管理的基础知识入手,结合目前酒吧行业发展的现状,对酒吧行业的实际情况提出了大量的实践指导,并融入了自主创业的理念,使学生能够在学中做,做中学,增强了实践技能。本书共分十一个项目,包括酒水认知、果蔬饮料制作、茶艺、咖啡制作、鸡尾酒调制、酒吧认知、酒单制作、酒水服务技巧、酒吧原料采保、酒吧促销与成本控制、酒吧创业等。每个项目下设若干个任务,任务之后安排了相应的知识拓展、能力鉴定、实战训练、项目回顾等内容,既方便教学,又帮助学生掌握要点并拓宽思路。

本书不仅可作为高职高专、成人高等院校相关专业学生的学习用书,而且可用做饭店业和餐饮业酒吧管理及服务人员的培训教材。

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有,侵权必究。

图书在版编目(CIP)数据

酒水服务与酒吧管理 / 胡柏翠, 周德强主编. —北京: 电子工业出版社, 2011.2

全国高等职业教育规划教材·旅游与酒店管理专业

ISBN 978-7-121-12790-8

I. ①酒… II. ①胡…②周… III. ①酒—基本知识—高等学校: 技术学校—教材②餐厅—商业管理—高等学校: 技术学校—教材 IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 008900 号

责任编辑: 张云怡 特约编辑: 尹杰康

印 刷: 涿州市京南印刷厂

装 订: 涿州市桃园装订有限公司

出版发行: 电子工业出版社

北京市海淀区万寿路 173 信箱 邮编 100036

开 本: 787×1 092 1/16 印张: 16.5 字数: 418 千字

印 次: 2011 年 2 月第 1 次印刷

印 数: 3 000 册 定价: 29.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题, 请向购买书店调换。若书店售缺, 请与本社发行部联系, 联系及邮购电话: (010) 88254888。

质量投诉请发邮件至 zlt@phei.com.cn, 盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

服务热线: (010) 88258888。

前 言

近年来,国家大力推进以服务为宗旨、以就业为导向的职业教育改革,取得了一定的研究成果,尤其是在课程改革环节,提出了工作过程导向、项目导向、任务驱动等一系列新理念、新方法、新理论。随着课程改革的进行,作为课程内容载体的教材也必然要进行改革。本书按照课程改革的思路进行重构,试图打破传统的教材编写模式,以“项目导向、任务驱动”为基本理念,总结校园学生创业工场的经验,注入学生创业理念,在内容选取上以技能、岗位要求和职业资格为标准,体现高职教育的实践性、开放性和职业性。

第一,创新教材编写体系。全书设十一个项目,每个项目下设若干个任务,以基本知识为立足点,配以工作流程图表、物品识别图等来解释知识点与技能点,呈现直观、生动、易懂的特征,同时每个项目设计了知识拓展、实战训练等栏目,旨在拓展学生视野,培养学生的学习能力。

第二,突出实用性。本书在编写过程中参考了我国有关的行业规范,结合相关的职业能力要求,注重操作技术的应用。

第三,强调系统性与科学性。本书系统介绍了各类酒水的基本知识和酒吧服务经营技巧,并依据职业技能学习的客观规律,充分体现循序渐进的原则,从易到难、从简单到复杂逐步过渡。

第四,注重可操作性。本书强调了服务方法与管理技巧,重视操作环节的分析与介绍,并设计了相应的能力鉴定表,学生通过学习基本上可具有从事酒吧工作与酒水服务的能力。

第五,融入新的高职教育理念。本书编写体例以“项目导向、任务驱动”为基本理念,源于对建立基于工作过程系统化课程体系的认识。同时,将一线工作经验与教学成果植入本书,总结校园学生创业工场——“爵色98”酒吧和“茗香居”茶吧的运作经验,培养学生创业意识。

本书由重庆城市管理职业学院工商管理学院旅游管理专业带头人胡柏翠教授与重庆城市管理职业学院周德强副院长共同主编,参编人员均为学院教学科研经验丰富的一线教师。胡柏翠教授与周德强副院长负责全书总体框架及编写提纲的设计,编写工作的具体分工为:胡柏翠,项目一、六;周德强、胡柏翠,项目十一;殷开明,项目二、五;朱世蓉,项目三、七;田哩,项目八、九;牟波,项目四、十。

在编写过程中,我们参考、引用了众多专家学者及高校同行的研究成果,并在书后列出了其中的部分主要参考文献,在此对所有的专家和学者表示衷心的感谢。我们要特别感谢深圳长丰酒店人力资源部总监潘洪文先生、重庆和府饭店人力资源部经理唐明珠女士给予的热忱帮助。

由于作者水平有限,加之时间仓促,书中难免出现疏漏,敬请广大读者不吝赐教,予以指正。

编 者

2010年12月

《酒水服务与酒吧管理》读者意见反馈表

尊敬的读者：

感谢您购买本书。为了能为您提供更优秀的教材，请您抽出宝贵的时间，将您的意见以下表的方式（可从 <http://www.hxedu.com.cn> 下载本调查表）及时告知我们，以改进我们的服务。对采用您的意见进行修订的教材，我们将在该书的前言中进行说明并赠送您样书。

姓名：_____ 电话：_____

职业：_____ E-mail：_____

邮编：_____ 通信地址：_____

1. 您对本书的总体看法是：

很满意 比较满意 尚可 不太满意 不满意

2. 您对本书的结构（章节）： 满意 不满意 改进意见_____

3. 您对本书的例题： 满意 不满意 改进意见_____

4. 您对本书的习题： 满意 不满意 改进意见_____

5. 您对本书的实训： 满意 不满意 改进意见_____

6. 您对本书其他的改进意见：

7. 您感兴趣或希望增加的教材选题是：

请寄：100036 北京市万寿路 173 信箱高等职业教育分社 收

电话：010-88254565 E-mail: gaozhi@phei.com.cn

反侵权盗版声明

电子工业出版社依法对本作品享有专有出版权。任何未经权利人书面许可，复制、销售或通过信息网络传播本作品的行为，歪曲、篡改、剽窃本作品的行为，均违反《中华人民共和国著作权法》，其行为人应承担相应的民事责任和行政责任，构成犯罪的，将被依法追究刑事责任。

为了维护市场秩序，保护权利人的合法权益，我社将依法查处和打击侵权盗版的单位和个人。欢迎社会各界人士积极举报侵权盗版行为，本社将奖励举报有功人员，并保证举报人的信息不被泄露。

举报电话：(010) 88254396；(010) 88258888

传 真：(010) 88254397

E-mail: dbqq@phei.com.cn

通信地址：北京市万寿路 173 信箱

电子工业出版社总编办公室

邮 编：100036

目 录

项目一 酒水认知	(1)
任务1 酒水分类	(1)
一、酒水的概念	(1)
二、酒水的一般分类方法	(4)
三、酒吧对酒水的习惯分类方法	(6)
任务2 非酒精饮料认知	(8)
一、茶	(8)
二、咖啡	(11)
三、碳酸饮料	(12)
四、果蔬饮料	(14)
五、乳饮料	(15)
任务3 酒精饮料认知	(17)
一、发酵酒	(17)
二、蒸馏酒	(22)
三、配制酒	(26)
项目二 果蔬饮料制作	(35)
任务1 果蔬认知	(35)
一、常见水果的营养成分及其作用	(35)
二、制作果蔬饮料的常用蔬菜	(36)
三、果蔬汁的常用配料	(37)
四、果蔬饮料的特点	(38)
任务2 果蔬饮料的制作	(39)
一、常用工具和制作原理	(39)
二、果蔬饮料的制作要点	(41)
任务3 果蔬饮料的操作实例	(42)
一、提高免疫力的果蔬饮料	(42)
二、清凉消火的果蔬饮料	(43)
三、改善食欲不振的果蔬饮料	(44)
四、白嫩肌肤的果蔬饮料	(45)
五、解疲消压的果蔬饮料	(46)
项目三 茶 艺	(54)
任务1 茶具的配置	(54)
一、茶具的分类	(54)
二、茶具的组成	(57)
三、各类茶适宜使用的茶具	(60)
任务2 茶叶冲泡程序及操作	(61)
一、茶叶冲泡的基本要求	(61)

二、茶叶冲泡前的准备	(62)
三、冲泡茶叶的基本步骤	(65)
任务3 常见茶类的冲泡技艺	(66)
一、绿茶的冲泡	(66)
二、花茶的冲泡	(68)
三、乌龙茶的冲泡	(69)
四、红茶的冲泡	(70)
五、普洱茶的冲泡	(71)
项目四 咖啡制作	(81)
任务1 咖啡与咖啡器具认知	(81)
一、咖啡的基本成分与功效	(81)
二、咖啡器具	(83)
任务2 咖啡豆的选购与研磨	(85)
一、咖啡豆的选购	(85)
二、咖啡豆的研磨	(88)
任务3 咖啡的冲泡	(90)
一、影响咖啡品质的因素	(90)
二、咖啡常见的冲泡法	(91)
三、几种花式咖啡的制作	(93)
四、冰咖啡的制作	(96)
项目五 鸡尾酒调制	(104)
任务1 鸡尾酒认知	(104)
一、鸡尾酒的概念	(104)
二、鸡尾酒的传说	(104)
三、鸡尾酒的主料与辅料	(105)
任务2 调酒工具、计量与方法	(117)
一、调酒的工具	(117)
二、调酒的计量	(119)
三、调酒的技法	(119)
任务3 调酒的载杯和装饰	(121)
一、调酒载杯与应用	(121)
二、装饰物选择技巧	(123)
任务4 鸡尾酒的调制	(130)
一、鸡尾酒的调制程序	(130)
二、鸡尾酒调制训练	(131)
项目六 酒吧认知	(142)
任务1 酒吧设备与设施配置	(142)
一、酒吧的类型	(142)
二、酒吧的空间布置	(145)
三、酒吧常用器具设备	(149)
任务2 酒吧员工配备	(152)

一、酒吧的组织结构	(152)
二、酒吧员工的岗位职责及任职条件	(153)
项目七 酒单制作	(165)
任务1 酒单的制作	(165)
一、酒单的分类	(165)
二、酒单内容	(166)
三、酒单设计	(168)
任务2 酒水定价	(170)
一、酒吧产品的价格结构	(170)
二、酒吧酒水定价的影响因素	(172)
三、酒水定价方法	(174)
项目八 酒水服务技巧	(179)
任务1 酒吧服务认知	(179)
一、酒吧服务项目设置	(179)
二、酒吧服务程序	(181)
三、酒吧服务标准	(184)
任务2 酒水服务	(186)
一、酒水服务技能	(186)
二、酒水服务方法	(189)
三、酒的品饮	(191)
任务3 酒会服务	(192)
一、酒会酒水服务	(192)
二、酒会食品服务	(194)
项目九 酒吧原料采购与保存	(198)
任务1 酒水采购	(198)
一、制定采购计划	(198)
二、酒水验收	(203)
任务2 酒水存放	(207)
一、酒水仓储	(207)
二、酒水发放	(209)
项目十 酒吧促销与成本控制	(213)
任务1 酒吧促销	(213)
一、广告促销	(213)
二、酒吧人员推销	(219)
任务2 酒吧成本控制	(222)
一、成本核算	(223)
二、酒水的成本控制	(224)
三、劳动力成本控制	(226)
项目十一 酒吧创业	(231)
任务1 市场定位与酒吧选址	(231)
一、市场定位	(231)

二、酒吧选址考虑的主要因素	(233)
任务2 资金投入	(235)
一、资金要求	(235)
二、资金筹措	(237)
任务3 经营手续的办理	(238)
一、登记注册	(238)
二、营业执照与卫生许可证	(240)
任务4 员工招聘和员工培训	(242)
一、员工招聘与录用	(242)
二、员工培训	(244)

项目一

酒水认知

教学目标	终极目标	通过教学,学生能明确酒水的概念及其分类;知道不同非酒精饮料的种类及特点,熟悉非酒精饮料在酒吧中的作用;掌握发酵酒、蒸馏酒、配制酒的类别,并能正确辨识及购买七大基酒的品牌酒
	促成目标	1. 知道酒水的分类方法 2. 能正确选购不同的非酒精饮料,并知道其正确的饮用方法 3. 对三大发酵酒按概念、分类、鉴别及品尝进行归类比较 4. 对七大基酒的著名品牌按酒精度、产地、口味等进行归类区别
学习任务		1. 区分酒、酒水、酒精及酒度 2. 明确酒水的主要类别 3. 认识不同品牌的非酒精饮料 4. 能正确选购、饮用及储存非酒精饮料 5. 掌握七大基酒的基本知识 6. 能正确辨识与购买指定酒水

任务 1 酒水分类

一、酒水的概念

1. 酒与酒水

酒是人们最重要的饮料之一,它几乎是同人类文明一起产生的。那么,什么是酒呢?1992年版的《汉语大词典》做出如下解释:“酒,用粮食、水果等含淀粉或糖的物质发酵制成的含乙醇的饮料。”1999年版的《辞海》对酒是这样定义的:“酒,用高粱、大麦、米、葡萄或其他水果发酵制成的饮料。如白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒。”

从酒的成分看,酒中最重要的成分是乙醇,乙醇的特性在很大程度上决定了酒的特性。乙醇的主要物理特性是:常温下呈液态,无色透明,易挥发、易燃烧;沸点为 78.3°C ,冰点为 -114°C ;不易感染杂菌,刺激性较强;可溶解酸、碱和少量油类,不溶解盐类,可溶于水;乙醇与水相互作用释放出热,体积收缩,浓度为53%的乙醇与水分子结合最为紧密,因而刺激性相对小(我国有许多白酒是53度的)。酒中还含有另一种成分——甲醇,又称木醇,它能无限溶于酒精和水中,有刺鼻气味。甲醇有毒性,对人体的神经系统和视神经中的盲点有毒害,因此,我国对白酒规定了甲醇的限量,即一般粮食原料酿造的白酒中,每100ml酒中甲醇不得超过0.04g,薯类及代用品为原料的酒中不得超过0.12g/ml。酒中还有其他多种物质,主要包

括：水分、总醇类、总醛类、总酯类、糖分、杂醇油、矿物质和微生物等。这些物质虽然在酒中所占比重甚小，但这些物质对酒的质量以及色、香、味、体等有很大的关联，决定了酒与酒之间千差万别的口味。

乙醇在饮料酒中的含量是用酒度来表示的。目前，国际上酒度的表示法有三种。第一种方法：标准酒度（Alcohol% by volume），是法国著名化学家盖·吕萨克（Gay·Lusaka）提出的，它是指在 20℃ 条件下，每 100ml 酒液中含有多少 ml 酒精。这种表示法比较容易理解，因而使用较为广泛。标准酒度又称为盖·吕萨克酒度，通常用百分比表示，或用缩写 GL 表示。第二种方法：英制酒度（Degrees of proof VK），是 18 世纪由英国人克拉克（Clark）创造的一种酒度计算方法。第三种方法：美制酒度（Degrees of proof US），美制酒度用酒精纯度（proof）表示，一个酒精纯度相当于 0.5% 的酒精含量。

英制酒度和美制酒度的发明都早于标准酒度的出现，它们都用酒精纯度“proof”来表示。三种酒度之间可以进行换算，具体换算方法如下：

$$\text{英制酒度} = \text{标准酒度} \times 1.75$$

$$\text{美制酒度} = \text{标准酒度} \times 2$$

$$\text{美制酒度} = \text{英制酒度} \times 8/7$$

酒水，就是人们日常生活中所说的饮料（Beverage），是指所有可供人类饮用的经过生产工艺加工制造的液态食品，包括一切含酒精的饮料（Alcoholic Drink）和不含酒精的饮料（Non-alcoholic Drink）。含酒精的饮料称为硬饮料（Hard Drink），通常是指“酒”；不含酒精的饮料称为软饮料（Soft Drink），通常是指“水”。

2. 酒的风格

酒品的风格就是指酒品的色、香、味、体作用于人的感官，并给人留下的综合印象。不同酒品，其风格不同；同样的酒品，也会有不同的风格。

（1）酒的颜色

酒色是人们首先接触到的酒品风格。色彩能有力地表达感情，传递信息，使人获得美的享受，酒品给人的第一感觉和印象就是酒品的颜色。酒品的颜色不但品种繁多，而且变化大，红橙黄绿青蓝紫，色彩纷呈，应有尽有，令人目不暇接。带有颜色的酒在我国很早就已出现，而且品种较多，从众多的诗词中便可略见其风姿，如李贺的“小槽酒滴珍珠红”，杜甫的“鹅儿黄似酒”，白居易的“倾如竹叶盈尊绿”等，描写的是珍珠般闪亮的红酒，鹅雏般嫩黄的黄酒，竹叶般青绿的绿酒，丰富多彩，美不胜收。此外，还有金黄色的酒、琥珀色的酒、碧绿色的酒、咖啡色的酒等。在国内我们习惯上把用谷物发酵后蒸馏出来的无色透明的酒称为“白酒”，而将所有带有颜色的酒称为“色酒”，但很多进口的蒸馏酒如白兰地、威士忌等都带有一定的颜色，这些酒又不能称为色酒。鉴于这一原因，我们将所有酒精度较低，且带有色彩的酒称之为色酒，如葡萄酒、黄酒、各种利口酒等，那么，酒品的颜色是怎样形成的呢？从生产的角度来看，酒品颜色的形成有以下几种途径。

① 来自酿酒原料。很多果酒由于其酿造原料中含有色素，酿出的酒也就带有不同的颜色。如红葡萄酒，在葡萄压榨发酵过程中，果皮和果肉里的色素不断析出，并进入酿成的酒液里，因而使得酿成的红葡萄酒大多成棕红色，可以说，红葡萄酒的这种颜色也是葡萄本身的颜色。酒原料的自然本色能给人以淳朴清新之感，显得朴实无华，因此，一般情况下酿酒者都尽量使酒液保持酿造原料的本色。

② 酒品在生产过程中自然生色。这是指酒在生产过程中由于温度的变化，形态的改变从而

改变酿酒原料的本色，这种自然生色现象是在酒品生产过程中不可避免的，如蒸馏白酒在经过加温、汽化、冷却、凝结之后，改变了原来的颜色而呈无色透明状。一般情况下，这种自然生色现象只要不影响产品质量，生产者是不会去改变它的。

③ 人工或非人工增色。人工增色是生产者为了取悦顾客而在酒液中添加一定的色素或调色剂，以此来改善酒品的风格。这种调色剂的增加有时会导致酒液变味变坏，产生不良后果，如果滥用色素或调色剂还会使酒色风格出现不协调，以致破坏酒品的风格。非人工增色大多发生在生产过程中，酒液改变了原来的色泽，如陈酿中的酒染上容器上的颜色，它的目的是使酒液色泽更加美丽，如白兰地酒，装入橡木桶进行陈酿时，一方面慢慢地与空气中的氧气作用，使酒更趋成熟，另一方面在陈酿过程中不断吸收橡木桶木质的颜色，使酒液呈令人悦目的琥珀色。随着生活的不断提高，营养知识的不断普及，人们越来越意识到，色酒比白酒更适合于现代消费，因为色酒具有酒度较低，刺激性小，并且含有丰富的营养成分等特点，适量饮用，有益于身体健康。此外，色酒有时还能起到增添饮酒气氛的作用，使人充分品味到饮酒的快乐与满足感。酒的色泽千差万别，各具特色，但只要能充分表现酒品的独特风格，达到使人赏心悦目的效果，一般都会受到欢迎。从感官要求出发，白酒应该无色透明，无悬浮物，无混浊和沉淀等；啤酒酒色透明，富有光泽，无失光现象，无黄色或咖啡色小颗粒，泡沫洁白细腻持久；黄酒呈浅黄或金黄色，清澈透明，光泽明亮，无悬浮物，无混浊；果酒酒液透明，无悬浮微粒，无沉淀，酒瓶内壁无附着物等。在审视酒品的色泽风格时，还应注意外界因素的影响，如室内的光线明暗，包装材料的透明度等。

（2）酒的香气

香气是继酒色之后人们评价酒品的风格。酒品香气形成的原因十分复杂，它除了生产原料本身的香气外，还受生产过程中外来香气、发酵和陈酿过程中容器香气等的影响。人们常常以酒品的香气来划分白酒的种类，中国白酒就是一个典型的例子。

中国白酒的酒香比较复杂，香气十分丰富，因为酒香成分中含有清雅香气的乙酸乙酯、丁酸乙酯、庚酸乙酯、辛酸乙酯、异丁醇、异戊醇等，有些成分虽香味不大，但有溶解其他香气成分的定香作用，如乳酸、乳酸乙酯等。中国白酒概括起来可以分为5种香型，即酱香型、浓香型、清香型、米香型和兼香型。

酱香型，又称为茅香型，以贵州茅台酒为代表。所谓酱香是指酒品具有类似酱食品的香气，酱香型酒香气的组成成分极为复杂，至今未有定论，但普遍认为酱香是由高沸点的酸性物质与低沸点的醇类组成的复合香气。酱香型白酒是由酱香酒、窖底香酒和醇甜酒等勾兑而成的，这类香型的白酒香气香而不艳，低而不淡，醇香幽雅，不浓不猛，回味悠长，倒入杯中过夜香气久留不散，且空杯比实杯还香，令人回味无穷。

浓香型，又称泸香型，以四川泸州老窖特曲为代表。浓香型的酒具有芳香浓郁，绵柔甘冽，香味协调，入口甜，落口绵，尾净余长等特点，这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。构成浓香型酒典型风格的主体是乙酸乙酯，这种成分含香量较高且香气突出。浓香型白酒的品种和产量均属全国大曲酒之首，全国八大名酒中，五粮液、泸州老窖特曲、剑南春、洋河大曲、古井贡酒都是浓香型白酒中的优秀代表。

清香型，又称汾香型，以山西杏花村汾酒为主要代表。清香型白酒酒气清香醇正，口味甘爽协调，酒味纯正，醇厚绵软。酒体组成的主体香是乙酸乙酯和乳酸乙酯，两者结合成为该酒主体香气，其特点是清、爽、醇、净。清香型风格基本代表了我国老白干酒类的基本香型特征。

米香型，米香型酒指以桂林三花酒为代表的一类小曲米液，是中国历史悠久的传统酒种。米香型酒蜜香清柔，幽雅纯净，入口柔绵，回味怡畅，给人以朴实纯正的美感。米香型酒的香

气组成中乳酸乙酯含量大于乙酸乙酯，高级醇含量也较多，共同形成它的主体香。这类酒的代表有桂林三花酒、全州湘山酒、广东长东烧等小曲米酒。

兼香型，通常又称为复香型，即兼有两种以上主体香气的白酒。这类酒在酿造工艺上吸取了清香型、浓香型和酱香型酒之精华，在继承和发扬传统酿造工艺的基础上独创而成。兼香型白酒之间风格相差较大，有的甚至截然不同，这种酒的闻香、口香和回味香各有不同香气，具有一酒多香的风格。兼香型酒以董酒为代表，董酒酒质既有大曲酒的浓郁芳香，又有小曲酒的柔绵醇和、落口舒适甜爽的特点，风格独特。

(3) 酒的口味

酒品的口味是最受人们关注，也最让人留下深刻印象的酒品风格，酒味的好坏也反映了酒品质量的好坏。人们习惯用酸、甜、苦、辣、咸等来评价酒的口味风格。

① 酸。酸味是针对甜味而言的，是指酒中含酸量高于含糖量，英语里常用“Dry”一词表示，因此酸型通常又称为干型，如干白葡萄酒、半干型葡萄酒等。酸味型酒常给人们醇厚干冽、爽快等感觉，酸还具有开胃作用。目前，酸型酿造酒尤其是葡萄酒越来越受消费者的喜爱，如天津的王朝半干白葡萄酒，销量逐年上升，主要借助于其独特的口味和上乘的质量。青岛华东葡萄酒酿酒公司生产的全干型单品种年份葡萄酒“青岛意斯林”更是酸而不涩、酸而不过、酸而不苦、入口爽净，被外宾称为“中国最好的葡萄酒”。

② 甜。甜味是酒品口味中最受欢迎的，而且以甜为主要口味的酒数不胜数。酒品中甜味主要来自酿酒原料中的麦芽糖和葡萄糖，特别是果酒含糖量尤其大。甜味能给人以滋润圆正、纯美丰满、浓郁绵柔的感觉。

③ 苦。苦味是一种独特的酒品风格，在酒类中苦味并不常见，比较著名的比特酒（Bitters）就是以苦味为主。此外，啤酒中也保留了其独特的苦香味道，适量的苦味给人以净口、止渴、生津、开胃等作用，但是苦味有较强的味觉破坏功能，切忌滥用。

④ 辣。也称为辛，辛辣口味使人有冲头、刺鼻等感觉，尤以高浓度的酒精饮料给人的辛辣感最为强烈，辛辣味主要来自酒液中的醛类物质。

⑤ 咸。咸味在酒中很少见，但少量的盐类可以促进味觉，使酒味更加浓厚。以墨西哥特基拉酒为例，饮用时必须加入少量盐粉，以增加其独特的风格。

(4) 酒体

酒体是对酒品的色泽、香气、口味的综合评价，酒品的色、香、味溶解在水和酒精中，并和挥发物质、固态物质混合在一起构成了酒品的整体。一种酒品酒体的好坏应该是对酒品风格概括性的感受，酒体讲究的应是协调完美，色香味缺一不可。酒品的风格千变万化，各不相同，这都是由于酒中所含的各种物质决定的。人们评价酒品的体常用精美醇良、酒体完满、酒体优雅、酒体甘温、酒体娇嫩、酒体瘦弱、酒体粗劣等词语进行评述。

二、酒水的一般分类方法

人们通常按是否含有酒精成分将饮料划分为酒精饮料和非酒精饮料。

1. 非酒精饮料

非酒精饮料是指不含酒精或含有酒精浓度不超过0.5%的任何饮品。非酒精饮料是日常生活中补充人体水分的来源之一，不仅能解渴，而且在饮用时常常能使人产生舒畅的愉悦感。非酒精饮料的分类方法主要有以下3种：

(1) 按是否含有二氧化碳分类。按是否含有二氧化碳可将非酒精饮料划分为碳酸饮料和非

碳酸饮料。碳酸饮料是运用工业方法在饮料中加入二氧化碳气体，以增加饮用时的爽快感及杀口力的饮料，如可口可乐等。

(2) 按物理状态分类。按物理状态可将非酒精饮料划分为固体饮料和液体饮料。固体饮料多指冲泡型饮料，如咖啡、茶等。

(3) 按原料及特点分类。按原料及特点可将非酒精饮料划分为矿泉水、果蔬饮料、碳酸饮料、乳饮料、植物蛋白饮料、茶、咖啡及其他饮料等。

2. 酒精饮料

酒精饮料就是人们在日常生活中的酒，是指酒精浓度超过 0.5% 的一种特殊饮料。酒中含有酒精成分，能使人兴奋、麻醉，带有一定的刺激性，是人们日常生活中的重要饮品之一。酒的分类方法很多，常见的方法主要有以下几种。

(1) 按酒的生产工艺分类

酒的基本生产工艺有 3 种：发酵、蒸馏、配制，生产出的酒可以称为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

① 发酵酒 (Fermented Alcoholic Drink)。发酵酒又称酿造酒、原汁酒，是在含有糖分的液体中加入酵母进行发酵而产生的含酒精的饮料。其生产过程包括糖化、发酵、过滤、杀菌等。发酵酒的主要酿造原料是谷物和水果，其特点是含酒精量低，属于低度酒。其酒品主要有米酒、啤酒、黄酒、葡萄酒等。

② 蒸馏酒 (Distilled Alcoholic Drink)。蒸馏酒是将经过发酵的原料 (或发酵酒) 加以蒸馏提纯酿制而成的含有较高度数酒精的酒液。这类酒的酒精含量大多在 40% 以上，通常又称为烈性酒或高度酒，如威士忌、伏特加、金酒和中国白酒等。

③ 配制酒 (Assembled Alcoholic Drink)。配制酒又称再制酒、浸制酒，是在发酵酒或者蒸馏酒的基础上添加调色调香的辅料，经再加工制成的新型酒类。配制酒的方法很多，常见的主要有浸泡、勾兑和混合等方法。配制酒虽然比其他类型的酒晚出现，但因适合人们的爱好和口味而容易被人们接受，如药酒、露酒等。

(2) 按酒精含量分类

按酒精的含量可将酒分为高度酒、中度酒、低度酒。

① 高度酒。酒精含量大于 40% 的酒为高度酒，一般国外的蒸馏酒都属于此类酒。国产的茅台、五粮液、汾酒、泸州老窖等白酒也属于此类酒。

② 中度酒。酒精含量在 20%~40% 的酒为中度酒，常用的有餐前开胃酒 (如味美思、茴香酒等)、餐后甜酒 (钵酒、雪利酒) 等。国产的竹叶青、米酒等属于此类。

③ 低度酒。酒精含量在 20% 以下的酒为低度酒，常用的有葡萄酒、桂花陈酒、香槟酒和低度药酒，以及部分黄酒和日本清酒。

(3) 按餐饮习惯分类

按西餐搭配习惯分类，酒可分为餐前酒、佐餐酒、甜食酒和餐后酒 4 种类型。

① 餐前酒。餐前酒也称开胃酒，是指在餐前饮用的、能刺激胃液分泌、增加食欲的酒类，如味美思、茴香酒、比特酒等。

② 佐餐酒。佐餐酒通常是指葡萄酒。在西餐的正餐中，只有葡萄酒可以作为佐餐用酒，包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒等。

③ 甜食酒。甜食酒是在西餐就餐过程中佐助甜食时饮用的酒品，其口味较甜，常以葡萄酒为基酒加葡萄蒸馏酒配制而成。常用甜食酒的品种有钵酒、雪利酒等。

④ 餐后酒。餐后酒也就是利口酒，是供餐后饮用的含糖分较多的酒类，饮用后有帮助消化的作用。这类酒有多种口味，原材料分为两种类型：果料类和植物类。果料类包括水果、果仁、果籽等；植物类包括药草、茎叶类植物、香料植物等。制作时用蒸馏酒或食用酒精为原料，加入各种配料（果料或植物）和糖蜜酿制而成。

三、酒吧对酒水的习惯分类方法

酒吧对酒水的习惯分类方法，为制作酒单提供基本依据。

1. 开胃酒（Aperitif）

开胃酒主要在餐前饮用，目的是为了刺激食欲，主要品种有：

（1）味美思（Vermouth）。味美思的名品有法国的诺利·普拉（Noilly Prat），意大利的马蒂尼（Martini）、仙山露（Cinzano）等。

（2）比特酒（Bitter）。比特酒又称苦酒或必打士，是在葡萄酒或蒸馏酒中加入树皮、草根、香料及药材浸制而成的酒精饮料。该酒酒味苦涩，酒度在 16 度~40 度，其名品有意大利的金巴利（Campri）、法国的杜本内（Dubonnet）等。

（3）茴香酒（Anise）。茴香酒是以茴香为主要香料，再加上少量的其他配料如白芷根、柠檬皮等在蒸馏酒中浸制而成的一种酒精饮料，酒度在 25 度~30 度，其名品有法国的潘诺（Pernod）、里卡德（Ricard）等。

2. 烈酒（Liquor）

（1）威士忌（Whisky）。威士忌酒精成分大约在 40%~60%。出产威士忌的国家很多，在英语拼写上亦有小小的区别：在苏格兰、加拿大，威士忌被拼为 Whisky；而在美国、爱尔兰则拼为 Whiskey。

（2）白兰地（Brandy）。白兰地是以葡萄进行发酵，再进行两次以上蒸馏而成的烈酒。主要产地是法国，有干邑白兰地、亚玛涅克白兰地。此外，意大利、德国、美国、中国等国也产白兰地。

（3）伏特加（Vodka）。伏特加酒源自俄罗斯，是以谷类为原料，通过糖化、发酵和蒸馏后，再用木炭过滤而成。

（4）金酒（Gin）。金酒源自荷兰，又称毡酒，或杜仲子酒，是以谷类为原料，通过糖化、发酵后，再加杜仲子及其他香材并蒸馏而成。主要有荷式金酒、英式金酒。

（5）朗姆酒（Rum）。朗姆酒源自西印度群岛，是以甘蔗为原料，经过发酵、蒸馏，然后在桶里熟成的蒸馏酒。按口味不同，朗姆酒可分为 3 类：淡朗姆酒、中性朗姆酒和浓朗姆酒；按颜色不同也可分为 3 种：白朗姆酒、金朗姆酒、黑朗姆酒。

（6）中国白酒。中国白酒以谷物为原料，通过蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、储存、勾兑而成。分类方法有很多，如按酿酒原料分为粮食酒、薯干酒、代用原料酒等；按糖化发酵情况分为麸曲酒、小曲酒、大曲酒等。

3. 利口酒（Liqueur）

利口酒又称利乔酒或香甜酒，是在蒸馏酒或食用酒精中加入芳香原料配制而成的。

（1）按酒精度数划分

① 普通类利口酒，酒精度 20 度~25 度。

- ② 精制类利口酒，酒精度 25 度~35 度。
- ③ 特精制类利口酒，酒精度 35 度~45 度。

(2) 按香料成分划分

- ① 草料利口酒。
- ② 种料利口酒。
- ③ 果料利口酒。

4. 葡萄酒 (Wine)

(1) 按颜色分类

- ① 红葡萄酒 (Red Wine)。
- ② 白葡萄酒 (White Wine)。
- ③ 玫瑰葡萄酒 (Rose Wine)。

(2) 按含糖量分类

- ① 干葡萄酒 (Dry Wine)。
- ② 半干葡萄酒 (Semi-dry Wine)。
- ③ 半甜葡萄酒 (Semi-sweet Wine)。
- ④ 甜葡萄酒 (Sweet Wine)。

(3) 按二氧化碳含量分类

- ① 平静葡萄酒。
- ② 起泡葡萄酒。
- ③ 低起泡葡萄酒。
- ④ 高起泡葡萄酒。

5. 啤酒 (Beer)

啤酒是以大麦为原料、啤酒花为香料经发酵酿制而成的一种含有大量二氧化碳气体的低度酒。啤酒的分类方法通常有三种：

(1) 按有无杀菌分

啤酒按有无杀菌（酵母菌）可分为生啤酒和熟啤酒两种。

(2) 按啤酒的颜色分

- ① 淡色啤酒，又称黄啤酒，包括淡黄色、金黄色、棕黄色啤酒。
- ② 浓色啤酒。
- ③ 黑啤酒。

(3) 根据麦芽汁浓度分

- ① 高浓度啤酒。麦芽汁浓度在 14 度~20 度，酒精含量为 4%~5%。
- ② 中浓度啤酒。麦芽汁浓度在 10 度~12 度，酒精含量为 3%~4%。
- ③ 低浓度啤酒。麦芽汁浓度在 6 度~8 度，酒精含量在 2%左右。

6. 鸡尾酒 (Cocktail)

鸡尾酒是由两种以上酒水混合配制、并以一定装饰物点缀的酒精饮料，酒味温和，酒度适中，一般在 10 度~20 度，分类方法多种多样。

(1) 根据鸡尾酒的酒精含量和鸡尾酒分量分类：可分为长饮类 (Long Drink)、短饮类 (Short