

国家级职业教育规划教材



人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐

高等职业技术学院饭店管理专业教材

# 酒水知识与酒吧管理

何立萍 主编



中国劳动社会保障出版社

国家级职业教育规划教材




人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐

高等职业技术学院饭店管理专业教材

# 酒水知识与酒吧管理

何立萍 主编



 中国劳动社会保障出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与酒吧管理/何立萍主编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2011

高等职业技术学院饭店管理专业教材

ISBN 978-7-5045-9425-9

I. ①酒… II. ①何… III. ①酒-基本知识-高等职业教育-教材②酒吧-经营管理-高等职业教育-教材 IV. ①TS262②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 247877 号

## 中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码:100029)

出版人:张梦欣

\*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 三河市华东印刷装订厂装订  
787毫米×1092毫米 16开本 11.5印张 264千字  
2011年12月第1版 2011年12月第1次印刷

定价:21.00元

读者服务部电话:010-64929211/64921644/84643933

发行部电话:010-64961894

出版社网址:<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话:010-64954652

如有印装差错,请与本社联系调换:010-80497374

# 前 言

为了满足高等职业技术学院教学需要，人力资源和社会保障部教材办公室组织一批学术水平高、教学经验丰富、实践能力强的教师，在充分调研饭店管理工作岗位要求和学校专业课程设置及教学实际情况的基础上，编写了高等职业技术学院饭店管理专业教材。该专业教材共五种，分别是《饭店管理基础》《饭店餐饮管理》《酒水知识与酒吧管理》《饭店前厅与客房管理》《饭店康乐中心管理》。

在教材组织编写工作中，我们坚持了以下原则：

一是从职业（岗位）分析入手，根据饭店对经营管理和服务管理人才的要求以及相关的国家职业标准，科学确定教材内容，使教材具有贴近饭店管理岗位实际工作要求的鲜明特色。

二是根据高等职业技术学院饭店管理专业教学特点，合理编排教材内容，并以实际案例为切入点，部分教材采用了任务驱动的编写思路，使教材具有适应教学和易于学习的鲜明特色。

三是注重编入饭店管理的新理念、新方法，突出教材内容的先进性，使教材具有与行业发展同步的鲜明特色。

上述教材的编写得到有关省市人力资源和社会保障厅（局）以及高等职业技术学院的大力支持，教材的编审人员做了大量的工作，在此表示衷心的感谢。同时，恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

人力资源和社会保障部教材办公室

2011年12月

# 内 容 简 介

本书为国家级职业教育规划教材，根据高等职业技术学院饭店管理专业教学实际，由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

本书按照任务驱动教学法的思路编写，从酒水知识与酒吧管理两个关键点切入，共分八个模块，系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒及无酒精饮料等有关基础知识，并结合酒吧管理的实践经验，具体介绍了饭店酒吧管理所涉及的各项内容，包括确定酒吧布局和吧台设计、为酒吧配置岗位和人员、酒吧的日常业务管理、酒会的设计、酒吧的销售管理、酒吧的成本管理、酒单设计及酒吧的原料管理。

本书为高等职业技术学院饭店管理专业教材，也可供从事饭店管理工作的有关人员参考。本书由何立萍主编，杜金玲、张雪丽参编。

# 目 录

<b>模块一 酒水概述</b> .....	( 1 )
任务 认识酒水 .....	( 1 )
<b>模块二 发酵酒</b> .....	( 7 )
任务 1 品鉴葡萄酒 .....	( 7 )
任务 2 品鉴啤酒 .....	( 19 )
任务 3 品鉴中国黄酒和日本清酒 .....	( 29 )
<b>模块三 蒸馏酒</b> .....	( 37 )
任务 1 品鉴中国白酒 .....	( 37 )
任务 2 品鉴白兰地、威士忌、金酒 .....	( 47 )
任务 3 品鉴伏特加、朗姆酒、特基拉 .....	( 62 )
<b>模块四 配制酒</b> .....	( 69 )
任务 1 品鉴中国配制酒 .....	( 69 )
任务 2 品鉴外国配制酒 .....	( 73 )
<b>模块五 鸡尾酒与无酒精饮料</b> .....	( 83 )
任务 1 调制鸡尾酒 .....	( 83 )
任务 2 冲泡咖啡 .....	( 99 )
任务 3 冲泡茶叶 .....	( 106 )
<b>模块六 酒吧的类型与组织结构</b> .....	( 113 )
任务 1 确定酒吧布局和吧台设计 .....	( 113 )
任务 2 为酒吧配置岗位和人员 .....	( 125 )
<b>模块七 酒吧日常管理</b> .....	( 130 )
任务 1 酒吧的日常业务管理 .....	( 130 )
任务 2 酒会的设计 .....	( 134 )

<b>模块八 酒吧经营管理</b> .....	(141)
任务1 酒吧的销售管理 .....	(141)
任务2 酒吧的成本管理 .....	(146)
任务3 设计酒单 .....	(154)
任务4 酒吧的原料管理 .....	(164)
<b>附录 调酒师的等级标准</b> .....	(175)

## 模块一

# 酒水概述

## 任务 认识酒水

### 任务目标

- ◆ 掌握酒水的定义
- ◆ 了解酒的作用
- ◆ 掌握酒的分类

### 任务引入

什么是酒水？酒水都有哪些种类？请判断：如图 1—1—1 所示的物品是否为酒水？如果是的话，分别是什么类型的酒水？

### 相关知识

#### 一、酒水的定义

酒水就是人们通常所说的饮料 (beverage) 的总称。酒水，顾名思义，既包含酒，也包含水。其中“酒”是人们熟悉的含有乙醇的饮料，而“水”是饭店业和餐饮业的专业术语，指所有不含乙醇的饮料或饮品。一般来讲，酒水按照是否含酒精而分为两大类的饮料，具体如下：

##### 1. 酒精饮料

酒精饮料 (Alcoholic Drink) 也就是人们日常生活中常说的酒，是指酒精浓度在 0.5% (容量比) 以上的饮料。它是一种比较特殊的饮料，是以含淀粉或糖质的谷物或水果为原料，经过发酵、蒸馏等工艺酿制而成的。酒精饮料因含有酒精成分，所以就带有一定的刺激性，能够兴奋神经、麻醉大脑，是人类日常生活中重要的饮品。

##### 2. 无酒精饮料

无酒精饮料 (Non-Alcoholic Drink) 又称软饮料 (Soft Drink)，是指酒精浓度不超过 0.5% (容量比)、提神解渴的饮料。绝大多数无酒精饮料不含有任何酒精成分，但也有极少





图 1—1—1 酒水图片

数含有微量酒精成分，不过，其作用也仅仅是调剂饮品的口味或改善饮品的风味而已。软饮料是日常生活中补充人体水分的来源之一，碳酸饮料和其他非碳酸饮料，如茶、果汁等不仅能解渴，而且在饮用时还能产生舒畅的愉快感。

无酒精饮料的分类方法有很多，如按其是否含有二氧化碳，可将其分为碳酸饮料和非碳酸饮料；按其物理状态，可将其分为固体饮料和液体饮料；按其原料及其特点，可将其分为矿泉水、果蔬汁饮料、乳饮料、植物蛋白饮料、茶、咖啡等。

常见的无酒精饮料有茶水、咖啡、苏打水、汤力水、干姜水、矿泉水和酸奶等。

## 二、酒的定义、酒精度及酒的作用

### 1. 酒的定义

据文献史料记载，古代的中国人、埃及人、阿拉伯人以及其他古老民族都曾经对酒的构成进行过深入研究，许多杰出的人物为此作出过巨大的贡献。在漫长的历史进程中，尽管有这样那样的研究活动，但人们对酒的真正构成还不十分了解。当有机化学、微生物学、酿酒工艺学等学科取得了突破性进展后，人们才渐渐揭开了酒的面纱，看清了它的真面目。

酒是一种用粮食、水果等含淀粉或糖的物质，经发酵、蒸馏、陈酿、调配而成的含有乙醇成分的刺激性饮料。其中，最重要的成分是乙醇（又名食用酒精）。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℃，冰点为 -114℃，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；乙醇与水相互作用能释放出热量，体积收缩；乙醇浓度为 53% 时与水分子结合最紧密，因而刺激性相对较小。

## 2. 酒精度的表示法

酒精度是指乙醇在酒液中的含量，是对饮料中所含有的乙醇量大小的表示。目前国际上酒精度的表示方法有以下三种：

(1) 国际标准酒精度。国际标准酒精度是指在 20℃ 条件下，每 100 mL 饮料中含有的乙醇的毫升数。它是由法国著名化学家盖·吕萨克发明的，因此国际标准酒精度又称盖·吕萨克酒精度 (GL)，用 % (V/V) 表示。例如，12% 表示在 100 mL 酒液中含有 12 mL 的乙醇。该标准 1983 年 1 月 1 日起开始在欧洲实行，我国酒水类规定采用此标准表示，例如，五粮液的酒精度有 48 度、52 度等，这就表明其每 100 mL 酒液中含有 48 mL、52 mL 的乙醇。

(2) 英制酒精度。英制酒精度是在 18 世纪由英国人克拉克所创造的，英国将衡量酒精度的标准含量称为 proof，proof 是设定在华氏 51 度，比较相同体积的酒精饮料与水，在酒精饮料的重量是水重量的 12/13 前提下，酒精饮料的酒精度为 1 proof。1 proof 等于 57.06% (V/V) 的标准酒精度。英制酒精度使用 sikes 作为单位，1 proof 等于 100 sikes。

(3) 美制酒精度。美制酒精度是在华氏 60 度，200 mL 的饮料中所含有的纯酒精的毫升数，美制酒精度使用 proof 作为单位，美制酒精度大约是国际标准酒精度的 2 倍，例如，一杯酒精含量为 40% (V/V) 的伏特加酒，其美制酒精度是 80 proof。

英制酒精度和美制酒精度的发明都早于国际标准酒精度，它们都用酒精纯度来表示，但三种酒精度之间可以进行换算，见表 1-1-1。如果知道英制酒精度，想知道对应的美制酒精度或标准酒精度，只要通过下列公式就可以换算出来：

$$\text{国际标准酒精度} \times 1.75 = \text{英制酒精度}$$

$$\text{国际标准酒精度} \times 2 = \text{美制酒精度}$$

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

表 1-1-1

酒精度换算表

国际标准酒精度 % (V/V)	40	43	46	50	53	60
英制酒精度 proof	70	75.25	80.50	87.50	92.75	105
美制酒精度 proof	80	86	92	100	106	120

## 3. 酒的作用

(1) 医疗保健作用。我国古代中医认为，酒具有通筋活络的作用。认为“酒为百药之长”。这是人类对酒的医药价值的最高评价。

(2) 交际礼仪作用。酒在人际交往方面有着重要作用，人只要在社会上生活，就离不开交往，而酒自然就成为交际的主要媒介。

(3) 情感宣泄作用。酒能刺激人的神经中枢，扩张血管，加快心率，促进血液循环，这种刺激功能在一定条件下，酒就成为人们表现与满足人类情感需求的催化剂，欢庆节日、新人成婚、朋友光临，借酒表达欢悦的感情；亲友去世、遇到困难、心中不快，借酒消愁、除哀来表达、交流心中的情感和思想。

(4) 去腥调香作用。在厨房烹制各种动物性原料菜肴时，使用少量的酒可去除原料中各种血腥味、奶腥味和土腥味，溶解原料中的氨类物质，同时可以和调料中的食盐结合产生鲜

味,增加菜肴的香气,有利于咸甜各种味道充分渗入菜肴之中,使味道更加浓郁鲜美,从而改善和提高菜肴的口味。

### 三、酒的分类

酒精饮料有很多种类型,按照生产方式、配餐方式、酒精含量的不同,酒可以分为很多种类,具体如下:

#### 1. 按酒的生产方法分类

酒的生产方法通常有三种:发酵、蒸馏、配制,生产出来的酒也分别被称为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

(1) 发酵酒。发酵酒又称为原汁酒、酿造酒,是指将酿造原料(通常是谷物或水果)直接放入容器中加入酵母菌进行发酵酿制而成的含有乙醇的饮料。饭店里常见的发酵酒有葡萄酒、啤酒、其他水果酒、黄酒、米酒等。

(2) 蒸馏酒。蒸馏酒又称为烈酒,是将经过发酵处理的含有乙醇的原料(发酵酒)加以蒸馏提纯,然后经过冷凝处理而获得的含有较高乙醇浓度的液体。饭店里常用的蒸馏酒有金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加、特基拉和中国的白酒(如茅台、五粮液等)。

(3) 配制酒。配制酒是酒与酒之间相兑或者酒与药材、香料和植物等浸泡而成的。配制酒的方法很多,如浸泡制法、混合制法、勾兑等。

1) 浸泡制法。浸泡制法多用于药酒。将蒸馏后得到的高度酒液或将发酵后经过滤清的酒液,按配方放入不同的药用植物或动物,然后装入容器中密封一段时间,使浸泡物的成分溶解于酒液中,饮用后便会得到不同的治疗效果和刺激效果,如国外的味美思酒、比特酒,中国的人参酒、三蛇酒等。

2) 混合制法。混合制法是指将蒸馏后的酒液加入果汁、蜜糖、牛奶或其他液体混合制成。

3) 勾兑。勾兑也是一种酿制工艺,通常可以将两种或数种酒兑和在一起。例如将产自不同地区的酒勾兑在一起,高度酒和低度酒勾兑在一起,年份不同的酒勾兑在一起,形成一种新的口味或者得到色、香、味更加完美的酒品。

#### 2. 按酒的配餐方式分类

按配餐方式分类,酒可分为六种类型,具体情况如下:

(1) 餐前酒(开胃酒)。刺激食欲的酒都可以称为餐前酒或开胃酒。

(2) 佐餐酒(葡萄酒)。佐餐酒是西餐配餐的主要酒类,其中包括红白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和汽酒。佐餐酒中包含有酒精、天然色素、脂肪、维生素、碳水化合物、矿物质、酸类等营养成分,对人体非常有益。

(3) 餐后酒(利口酒)。餐后饮用的是糖分较多的酒类,喝后有帮助消化的作用,这类酒有多种口味,原料有两种类型(果料类和植物类),果料类包括水果、果仁、果籽等;植物类包括草药,茎、叶类植物,香料植物等,制作时,用烈酒加入各种配料和糖配制而成。

(4) 烈酒。通常指酒精度在40度以上的酒。这类酒包括金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加和特基拉。

(5) 啤酒。用麦芽、水、酵母和啤酒花直接发酵制成的低度酒,其主要原料为大麦、小

麦、燕麦、稻谷、玉米等谷物，人称“液体面包”，成分：水分 87%~91%、酒精 8.5%、碳水化合物 4%~5%、蛋白质 0.2%~0.4%、矿物质 0.2%、二氧化碳 0.4%~0.45%。营养丰富，美味可口。

(6) 鸡尾酒。混合两种或两种以上的材料而勾兑出来的饮料。

### 3. 按酒的酒精含量分类

按酒的酒精含量分类，酒可分为低度酒、中度酒、高度酒三种类型。

(1) 低度酒。酒精度在 20 度以下的酒为低度酒，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。

(2) 中度酒。酒精度在 20~40 度之间的酒被称为中度酒，常用的有餐前开胃酒（如味美思、茴香酒等）、餐后甜酒（如钵酒、雪利酒等）等；国产的竹叶青、米酒等属于此类。

(3) 高度酒。指酒精度在 40 度以上的烈性酒，一般国外的蒸馏酒都属于此类酒。国产的如茅台、五粮液、汾酒、泸州老窖等白酒也属于此类酒。

## 任务实施

在任务引入中，图 1-1-1a 所示为葡萄酒，图 1-1-1c 所示为黄酒，图 1-1-1d 所示为啤酒，图 1-1-1e 所示为中国白酒，图 1-1-1f 所示为伏特加酒，图 1-1-1g 所示为日本清酒，这些都属于酒精饮料。如果按酒的生产方法分类，这些酒精饮料中葡萄酒、啤酒、黄酒、日本清酒都属于发酵酒，中国白酒、伏特加酒属于蒸馏酒。

在任务引入中，图 1-1-1b 所示为咖啡，图 1-1-1h 所示为茶，它们都属于无酒精饮料。

## 思考与练习

### 一、思考题

1. 概述酒的主要特点。
2. 名词解释：酒、酒水、酒精度、高度酒。
3. 计算题：一瓶标明为国际标准酒精度为 60% 的白兰地，分别用美制酒精度和英制酒精度表示。
4. 简述发酵酒、蒸馏酒和配制酒生产方式的差异。
5. 如图 1-1-2 所示，请大家通过本模块的学习，判断一下：下列各图片中的酒水按照其生产方式分类，属于哪种类型的酒？

### 二、实训练习

1. 以小组为单位，到当地大型超市、专业酒店 (bottle shop)，按照酒水的四种分类进行数据调查，内容包括品牌、价格、产地、供应商、保质期、原料等。

2. 结合学校实际情况，取 5 种酒水，观看酒水的标签，进行酒水认知分析，完成表 1-1-2。



图 1—1—2 判断酒水的类型

表 1—1—2

酒水认知表

评价内容	评价结果				合计
	能对酒水进行正确的分类 (10×5=50分)	能说出酒水的主要原料 (4×5=20分)	能了解酒水的价格、产地 (4×5=20分)	能了解酒水的保质期 (2×5=10分)	
酒水 1					
酒水 2					
酒水 3					
酒水 4					
酒水 5					
合计					(100分)

## 模块二

# 发 酵 酒

## 任务 1 品鉴葡萄酒

### 任务目标

- ◆ 掌握葡萄酒的分类
- ◆ 熟悉酿酒葡萄的品种
- ◆ 掌握葡萄酒酒标的内容
- ◆ 熟悉葡萄酒的品鉴方法

### 任务引入

葡萄是人类广泛种植的水果之一，但是世界上却没有任何一种其他水果能够像葡萄那样酿制出品种如此丰富、味道多样的酒。图 2—1—1 所示为三种常见的葡萄酒。如何品鉴它们呢？



a) 张裕解百纳      b) 长城莎当妮      c) 宝林歌

图 2—1—1 不同类型的葡萄酒

### 相关知识

要品鉴葡萄酒，就需要先了解葡萄酒的定义及分类、酿酒葡萄的种类、葡萄酒的酿造工

艺、葡萄酒储存的条件等知识。而一般来说，葡萄酒生产商会将与该葡萄酒相关的主要信息标注在酒标上。通过识读酒标就可以大致了解一瓶葡萄酒的基本资料，再通过亲自观察和品尝葡萄酒，可获得对其的主观感受，综合两者即可给出该葡萄酒的品质判断。

### 一、葡萄酒的定义及分类

葡萄酒是以葡萄为原料，经过压榨、破碎、发酵、熟化、换桶、澄清等工艺流程酿制而成的发酵酒。葡萄酒可以根据不同标准进行分类，如图 2—1—2 所示。

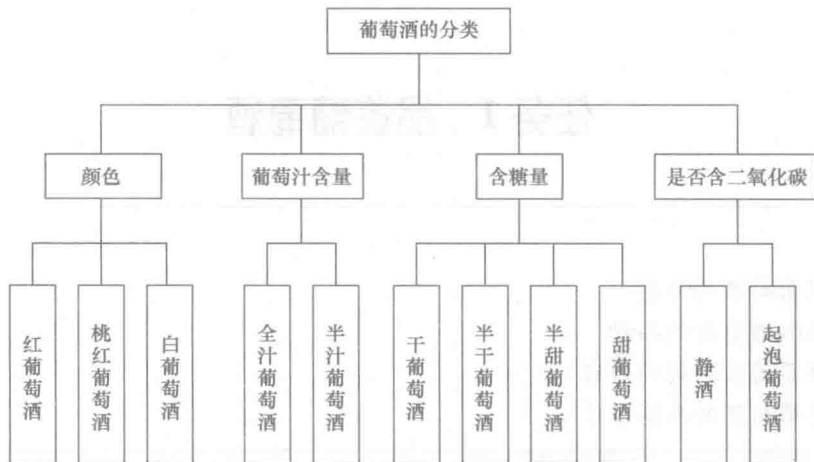


图 2—1—2 葡萄酒的分类

#### 1. 按酒的颜色分类

(1) 红葡萄酒 (Red Wine)。红葡萄酒也称红餐酒或红酒，使用红色或紫色葡萄为原料，经破解后，果皮、果肉与果汁混合在一起进行发酵，使果皮或果肉中的色素浸出，然后再将发酵的酒与原料分离。此酒颜色呈紫红色、深红宝石色，酒体丰满醇厚，略带涩味，适宜与颜色深、口味浓重的菜肴配合饮用。图 2—1—1a 所示的张裕解百纳即为红葡萄酒。

(2) 桃红葡萄酒 (Rose Wine)。桃红葡萄酒的酿造方法前期基本上与红葡萄酒的方法相同，但皮渣在葡萄破碎液中浸泡的时间较短，或使用颜色较浅的原料，其发酵汁与皮渣分离后的发酵过程则完全与白葡萄酒的酿制方法相同。这种酒的颜色呈淡淡的玫瑰红色和粉红色，晶莹剔透。它既有白葡萄酒的芳香，又有红葡萄酒的和谐丰满，并且酒中丹宁含量极少，可以在宴席间与各种菜肴配合饮用。

(3) 白葡萄酒 (White Wine)。将葡萄原汁与皮渣分离后单独发酵制成的葡萄酒。酒的颜色从深金黄色、浅麦秆色至近无色不等。外观清澈透明，果香芬芳清新，幽雅细腻，口感微酸，舒适爽口。常与鱼虾、海鲜配合饮用。图 2—1—1b 所示的长城莎当妮为白葡萄酒。

#### 2. 按葡萄汁含量分类

(1) 全汁葡萄酒。全汁葡萄酒是发酵原酒，酒中除加入杀菌剂外，不另加入酒精、糖等其他成分。

(2) 半汁葡萄酒。在半汁葡萄酒中，除酒精、糖分及 50% 的葡萄汁外，其余为辅料。

#### 3. 按含糖量分类 (符合国际葡萄酒会议分类方案的规定)

(1) 干葡萄酒。干葡萄酒含糖量不超过 4 g/L，品评时感觉不出甜味。这种酒中的糖分

几乎发酵完，残糖一般不超过 3 g/L，最好不超过 2.5 g/L。对于如此低的残糖量，酵母难以再发酵，细菌也难再生长。

- (2) 半干葡萄酒。半干葡萄酒含糖量一般在 4~12 g/L，品评时微有甜感。
- (3) 半甜葡萄酒。半甜葡萄酒含糖量一般在 12~45 g/L，品评时有甘甜爽顺感。
- (4) 甜葡萄酒。甜葡萄酒含糖量超过 45 g/L，品评时有甘甜、醇厚感。

#### 4. 按是否含二氧化碳分类

- (1) 静酒。静酒也称为平静酒、静态酒、静止酒等，是不含二氧化碳的葡萄酒。
- (2) 起泡葡萄酒。起泡葡萄酒包括香槟酒和加气起泡葡萄酒。图 2—1—1c 所示的宝林歌 Bollinger 香槟为起泡葡萄酒。

1) 香槟酒。它的生产方法通常是葡萄酒经瓶内二次发酵而成的，酒中的二氧化碳气体是自然发酵产生的，按法国有关法规和国际酒法，只有法国香槟区生产的这种酒才能叫香槟酒，别国别地用同样方法酿造的只能称为香槟法起泡葡萄酒。香槟酒工艺复杂、生产周期长、要求技术水平高，但风味独特、美好，素有“葡萄酒皇后”的美称，是葡萄酒的名贵珍品，因此也比较昂贵。

2) 加气起泡葡萄酒。与香槟酒不同的是，加气起泡葡萄酒中的二氧化碳气体非自然发酵产生，而是人工充入的。葡萄汽酒具有清香爽口之感。

## 二、酿酒葡萄的种类


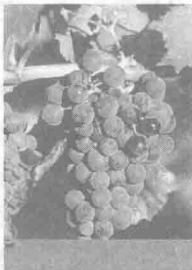


只有好的葡萄才能酿造出优质的葡萄酒，表 2—1—1 列出上千种葡萄品种中较出名的一部分。

表 2—1—1 酿酒葡萄品种

外文名	中文名	原产地	种类	图片
Cabernet Franc	品丽珠/卡本内弗兰克	法国	红葡萄品种	
Cabernet Sauvignon	赤霞珠/卡本内苏维浓	法国	红葡萄品种	



续表

外文名	中文名	原产地	种类	图片
Carignane	佳丽酿	西班牙	红葡萄品种	
Gamay	加美	法国	红葡萄品种	
Merlot	美乐/梅洛	法国波尔多	红葡萄品种	
Pinot Noir	黑品诺/黑品乐	法国	红葡萄品种	
Syrah (Shiraz)	席拉	法国北罗纳	红葡萄品种	