



高职高专旅游专业教改教材



# 酒水知识 调酒技术

与

Beverage Knowledge and Cocktail Technology

边昊 朱海燕 ◎ 主编



中国轻工业出版社

高职高专旅游专业教改教材

# 酒水知识 与调酒技术

主 编 边 昊 朱海燕

副主编 林春松 李 锐

牟婉琼 王书顺

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

酒水知识与调酒技术 / 边昊, 朱海燕主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.8

高职高专旅游专业教改教材

ISBN 978-7-5019-7657-7

I. ①酒… II. ①边… ②朱… III. ①酒—基本知识—高等学校: 技术学校—教材 ②酒—勾兑—高等学校: 技术学校—教材 IV. ①TS971 ②TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第091778号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 李亦兵 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚制版

版式设计: 锋尚制版 责任校对: 李靖 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2010年8月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10

字数: 231千字

书号: ISBN 978-7-5019-7657-7 定价: 36.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

090528J2X101ZBW

随着经济的快速发展,人们的生活水平得到很大的提高,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目标。而作为休闲、娱乐重要载体的酒吧是现代最青睐的场所。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。然而,我国的酒吧对于旅游专业的学生来说,还是一个新鲜事物。因此了解各种饮品的基本知识和酒吧服务方式,对提高旅游业的服务质量和管理水平起到重要的作用。

本书主要的教学对象是高职院校的学生以及酒吧从业人员。本书由两个模块、十个项目组成。模块一是由酒水的一些基本知识组成,共分为五个项目,详细讲述了碳酸饮料、果蔬汁饮料、乳品饮料、茶、白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉、啤酒、葡萄酒、黄酒以及配制酒的相关常识和一些服务方式;模块二主要是以酒吧和调酒为主体,也分为五个项目,主要讲述了调酒业的发展、酒吧的分类、酒吧常用工具和设备、鸡尾酒的组成结构、鸡尾酒的分类、鸡尾酒的调制、鸡尾酒的配方、水果拼盘的制作等相关内容。本书重点介绍了酒水的服务方式和一些著名的品牌,并配有大量的图片,具有很高的实用价值,也是酒水爱好者很好的参考书。

本书由安徽工商职业学院的边昊、朱海燕担任主编,并组织了一些旅游院校的的教师以及一些酒店的调酒师培训师共同编写完成。边昊负责确定编写大纲,撰稿分工如下:模块一中的项目一、项目二,由上海东方佘山索菲特大酒店的调酒师培训师林春松编写;模块一中项目四、模块二中的项目五,由玉林师范学院的李锐编写;模块二中的项目一、项目二,由安徽工商职业学院的牟婉琼编写;模块二中的项目三的部分内容由广东环境保护职业技术学院的郝志阔编写;模块一中的项目五、模块二中的项目三,由朱海燕编写;模块一中的项目五和项目三的部分内容由山东省城市服务技术学院的王书顺编写;模块一中的项目三的部分内容、模块二中的项目四,由边昊编写。此外,参与编写工作的还有山东省城市服务技术学院的沈玉宝、刘寿华。全书由边昊统稿。

在本书编写过程中,参考了国内外同行的相关著作,并得到了上海东方佘山索菲特大酒店、安徽工商职业学院、玉林师范学院、山东城市服务技术学院、广东环境保护职业技术学院和中国轻工业出版社的大力支持,在此一并表示感谢。

由于笔者的水平有限,行业发展速度快,知识更新等原因,本书难免在体系、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。

# 目 录

## 模块一 酒水知识

<b>项目一 酒水基本知识</b> .....	<b>6</b>
任务1 酒水、酒与酒度.....	7
任务2 酒的分类.....	9
<b>项目二 非酒精饮料</b> .....	<b>13</b>
任务1 碳酸饮料.....	14
任务2 果蔬汁饮料.....	17
任务3 乳品饮料.....	20
任务4 茶.....	22
任务5 咖啡.....	28
<b>项目三 蒸馏酒</b> .....	<b>35</b>
任务1 白兰地.....	36
任务2 威士忌 (Whisky) .....	40
任务3 金酒.....	45
任务4 伏特加.....	47
任务5 朗姆酒.....	50
任务6 特基拉.....	53
任务7 中国白酒.....	55
<b>项目四 酿造酒</b> .....	<b>58</b>
任务1 葡萄酒.....	59
任务2 啤酒.....	69
任务3 黄酒.....	74
任务4 清酒.....	78
<b>项目五 配制酒</b> .....	<b>81</b>
任务1 开胃酒 (Aperitif) .....	82
任务2 甜食酒 (Dessert Wines) .....	84
任务3 利口酒 (Liqueurs) .....	87
任务4 中国配制酒.....	92

## 模块二 酒吧与调酒

<b>项目一 调酒业简述</b> .....	<b>96</b>
任务1 调酒的产生与发展.....	97
任务2 调酒师职业.....	99
<b>项目二 酒吧简述</b> .....	<b>107</b>
任务1 酒吧概述.....	108
任务2 酒吧员工的岗位职责.....	111
任务3 酒吧的工作程序和服务标准.....	116
<b>项目三 酒吧常用器具和设备</b> .....	<b>125</b>
任务1 酒吧常用器具.....	126
任务2 酒吧常用设备.....	131
<b>项目四 鸡尾酒的制作</b> .....	<b>134</b>
任务1 鸡尾酒的基本组成结构.....	135
任务2 鸡尾酒的分类.....	137
任务3 鸡尾酒的调制方法.....	139
任务4 世界上著名的鸡尾酒配方.....	145
<b>项目五 水果拼盘的制作</b> .....	<b>152</b>
任务1 水果拼盘常用工具及原料.....	153
任务2 水果拼盘的制作.....	157
<b>参考文献</b> .....	<b>160</b>

模块一

# 酒水知识



# 酒水基本知识

## 项目概述

酒水是人们日常生活中不可缺少的饮品，也是人们进行交流活动的一种介质。掌握酒水的一般知识，对从业人员来说很有必要。酒水可以分为两类，即酒精饮料和无酒精饮料。酒精饮料就是我们常说的宴席上的酒，有酒精度，含有糖分、乙醇等，既有营养成分，同时又具有刺激和麻醉作用，能使人兴奋。而无酒精饮料是指酒精含量在 0.5% 以下或不含酒精的饮品，包括水、碳酸饮料或其他非碳酸饮料。酒精饮料的酒品，即色香味等也非常重要。通过对酒水知识的了解，使我们正确掌握其使用方法，提高文化品位，以达到良好的保健、交流效果。

## 项目学习目标

1. 了解酒水、酒和酒度的基本知识。
2. 掌握酒的分类。

## 任务1 酒水、酒与酒度

### 任务设立:

本任务要求了解酒水、酒和酒度的概念。

### 任务驱动:

#### 一、酒水基本知识

所谓酒水 (Beverage) 就是人们日常生活中常说的饮料, 是人们用餐、休闲及交流活动中不可缺少的饮品。酒水按照其是否含有酒精成分可分为两类: 一是酒, 即酒精饮料; 二是水, 即无酒精饮料。

##### (一) 酒精饮料

人们日常生活中常说的酒, 就是酒精饮料 (Alcoholic Drink), 是指酒精浓度在 0.5%~75.5% 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。

酒是多种化学成分的混合物。其中, 乙醇是主要成分。除此之外, 还有水和众多的化学物质。这些化学物质包括酸、醛、醇等, 尽管这些物质含量很低, 但是决定了酒的质量和特色, 所以这些物质在酒中的含量非常重要。酒精饮料因含有酒精成分, 所以就带有一定的刺激性, 能够使神经兴奋, 麻醉大脑, 是人类日常生活中重要的饮品。

##### (二) 无酒精饮料

水是餐饮业的专业术语, 指所有不含酒精的饮料或饮品, 即无酒精饮料 (Non-Alcoholic Drink) 又称软饮料 (Soft Drink), 是指酒精浓度不超过 0.5% 的提神解渴饮料。绝大多数无酒精饮料不含任何酒精成分, 但也有极少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。无酒精饮料是日常生活中补充人体水分的来源之一, 碳酸饮料或其他非碳酸饮料, 如茶、咖啡、果汁和矿泉水等不仅能解渴, 而且在饮用时还能产生愉快的感觉。

#### 二、酒

##### (一) 酒的由来

关于酒的起源历来众说纷纭。中国是世界上最早酿酒的国家之一。我国自古就有猿猴造酒的传说, 说是生活在山林中的猿猴将吃剩下的果子集中堆放起来, 成熟的果子由于酵母菌等微生物的作用自然发酵, 就酿成原始的酒。类似“猿猴造酒”的传说不仅局限于中国, 法国也有鸟类衔食造酒的传说, 说鸟将各种果实衔集在鸟巢里, 久而久之便发酵成了酒。

人类是受到大自然的启发开始酿酒的。比较有依据的说法有两种, 一是酿酒始于周代



“杜康造酒”；二是始于夏朝“仪狄造酒”。

人类用粮食酿酒大概是在新石器时代。粮食的过剩，制陶业的发展，为大规模酿酒奠定了基础。人们制作了精细的陶瓷器具，用以盛载各种酒品并使好的酒能够长期保存。

人类经过长期的摸索和实践，酿酒技术越来越成熟，特别是17世纪，蒸馏技术应用在酿酒业上，使大批多种类、高质量的酒品得以酿制并长期保存。

## （二）酒品风格

酒品的风格是由色、香、味等因素组成的。不同的酒品具有不同的风格，甚至同一酒品，也会有不同的风格。

### 1. 色

色是人们首先接触到的酒品风格，红、橙、黄、绿、青、蓝、紫各种酒色应有尽有，而且变化层出不穷。酒品的色泽之所以如此繁多，有三个方面原因。第一，是大自然的造化。第二，是生产过程中由于温度的变化、形态的改变等原因而使原料本色随之发生变化的自然生色。第三，是增色。

酒的色泽千差万别，表现出的风格、情调也不尽相同。高品质的酒，其色泽应该能充分显现出酒品内在的质地和个性，使之观其色就会产生“嗅其香、知其味”的感觉。

### 2. 香

香是继色之后，作用于人的感官的另一种风格。

酒品生产十分讲究香的幽雅，尤其是中国白酒生产香型的风格更为注重，人们甚至以酒品的香型特点来归纳划分中国白酒的品种。

酒在酿造过程中，发酵的环境对酒香也有极大的影响。特别是因为酒窖中含有各种各样的酿酒微生物，它们在生长和死亡过程中不断产生出各种有机物质和释放出各种气味；酒香风格的形成还受到酸、醇、酯等成分影响；另外，酚类等单体成分比例的变化也会改变酒品的香味。

中国白酒的酒品风格有清香型、浓香型、酱香型、米香型和兼香型五大类。

### 3. 味

味是人们最关心、印象最深刻的酒品风格。酒味的好坏，基本上确定了酒的身价。名酒佳酿味道优美、风格动人。人们常常用甜、酸、苦、辛、咸、涩六味来评价酒品的口味风格。

## （三）酒精

酒精学名“乙醇”（Ethyl Alcohol），是酒的最主要成分，乙醇的主要物理性质是：常温呈液态，无色透明，易挥发，易燃烧，沸点为78.3℃，熔点为-114℃，溶于水。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。

## 三、酒度

### （一）酒度的含义

酒度是指乙醇在酒中的含量，即表示酒液中所含有的乙醇量的多少。



## （二）酒度的表示方式

目前，国际上有三种酒度的表示方式：标准酒度、英式酒度和美式酒度。

### 1. 标准酒度（Alcohol% by volume）

标准酒度是法国化学家盖·吕萨克（Gay Lussac）发明的，又称盖·吕萨克法。它是指在20℃的条件下，每100毫升酒液中含有酒精的毫升数。通常用“%Vol”或“GL”表示。当每100毫升酒液中含有1毫升酒精时，其酒度就是1度，表示为“1%Vol”或“1GL”。

### 2. 英式酒度（Degrees of proof UK）

英式酒度是18世纪由英国人克拉克（Clark）发明的一种酒度表示法，现在在一些英联邦国家使用，用“Sikes”表示。

### 3. 美式酒度（Degrees of Proof US）

美式酒度的计算方法是在华氏60度（约15.6℃）的条件下，200毫升的酒液中所含有的纯酒精的毫升数。美式酒度使用Proof作为单位。

## （三）酒度换算

英式酒度与美式酒度的出现都早于标准酒度，它们三者之间的换算关系是：

$$1GL=2Proof=1.75Sikes$$

中国采用的酒度表示法是标准酒度，即规定在20℃时，每100毫升酒液含有1毫升酒精，酒度即为1度，还可以表示为1°。

### 思考题：

1. 国际上酒度表示法有几种？各是什么？
2. 什么是酒？

## 任务2 酒的分类

### 任务设立：

本任务要求了解酒的不同分类标准以及各类酒的代表品种。

### 任务驱动：

酒是多种化学成分的混合物，酒精是其中的主要成分，此外还有水和众多酸类、酯类、醛类、醇类等化学物质。酒在进入胃肠后直接被吸收进入血管，使酒精在几分钟内迅速扩散到人体的全身，首先被血液带到肝脏过滤，然后经由血液循环到达大脑和高级神经中枢，从而对大脑和神经中枢产生很大影响。除了从胃肠吸收外，人体本身也能合成少量

的酒精，正常人的血液中应含有0.003%的酒精，血液中酒精浓度可以致死的剂量为0.7%。

酒精饮料种类繁多，可有不同的分类标准，下面从几个方面来划分酒精饮料。

## 一、按原材料分类

根据酿酒用的原料不同，可以把酒精饮料划分为三类：

序号	类别	酒类的概念	代表品种
1	粮食酒	粮食酒是以粮食为主要原料生产的酒	高粱酒、糯米酒、玉米酒等
2	果酒	果酒是用果类为主要原料生产的酒	葡萄酒、苹果酒、橘子酒、梨子酒等
3	代粮酒	代粮酒是用粮食以外的其他淀粉原料或糖原料生产的酒	用薯干、木薯、芭蕉、芋头、糖蜜等为原料生产的酒

## 二、按生产工艺分类

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。

序号	类别	酒类的概念	代表品种
1	发酵酒 (Fermented Liquors)	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	葡萄酒、啤酒、黄酒等
2	蒸馏酒 (Distilled Liquors)	蒸馏酒又称烈酒，是指将经过发酵处理的含有乙醇的饮料（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纯度的液体	白兰地酒、威士忌酒、金酒、伏特加酒、朗姆酒、特基拉酒、茅台、五粮液等
3	配制酒 (Liquors)	<p>① 浸泡制法：浸泡制法多用于药酒。将蒸馏后得到的高度酒精或将发酵后经过滤清的酒液，按配方放入不同的药用植物，然后滤入容器中密封一段时间后，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</p> <p>② 混合制法：混合制法是将蒸馏后的酒液加入果汁、蜜糖、牛奶或其他液体混合制成</p> <p>③ 勾兑法：勾兑也是一种酿制工艺，通常可以将两种或数种酒兑在一起。例如将不同地区的酒勾兑在一起，高度数酒和低度数酒勾兑在一起，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</p>	味美思酒、比特酒、人参酒、三蛇酒等 马利宝、薄荷酒等 库拉索酒、君度酒等



### 三、以餐饮习惯分类

按西餐配餐的形式，酒水可以分为八个类型，即餐前酒、佐餐酒、甜食酒、利口酒、蒸馏酒、啤酒、混合饮料与鸡尾酒、软饮料等。

序号	类别	酒的概念	代表品种
1	餐前酒	餐前酒也称开胃酒，是指在餐前饮用的酒，喝了以后能刺激人的胃口使人增加食欲的饮料。开胃酒通常是用药材浸制而成	味美思酒、比特酒、茴香酒等
2	佐餐酒	佐餐酒也称葡萄酒，是西餐配餐的主要酒类，西方人就餐时一般只喝葡萄酒	红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒、起泡葡萄酒等
3	甜食酒	甜食酒一般是在佐餐甜食时饮用的酒品，其口味较甜，常以葡萄酒为基酒加入葡萄蒸馏酒配制而成	雪利酒、波特酒等
4	利口酒	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，制作时用蒸馏酒加入各种配料和糖酿制而成的	绿薄荷酒、蓝香橙酒、咖啡甘露酒、加利安奴酒等
5	蒸馏酒	蒸馏酒是指经过蒸馏提纯，酒精含量在38度以上的酒。国外蒸馏酒多数用于酒吧中净饮和调制鸡尾酒时使用	白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉、中国白酒等
6	啤酒	啤酒是用麦芽、水、酵母和啤酒花以直接发酵法酿制而成的低度粮食类发酵酒，被人们称为“液体面包”。啤酒是世界销量最大的酒精饮料，深受人们的喜爱	喜力、嘉士伯、麒麟、百威等
7	混合饮料与鸡尾酒	混合饮料与鸡尾酒是指由两种或两种以上的酒水或无酒精饮料混合在一起调配饮用的饮品，一般由调酒师现场为宾客调配而成	红粉佳人、玛格利特、螺丝刀、血腥玛丽等
8	软饮料	这是指不含酒精成分或酒精成分含量在0.5%以下的饮料的统称	碳酸饮料、果蔬汁饮料、乳品饮料、茶、咖啡、可可等

### 四、以酒精含量分类

以酒精含量多少可分为：低度酒、中度酒、高度酒和无酒精饮料等四种类型。

序号	类别	酒的概念	代表品种
1	低度酒	低度酒是指酒精度在20度以下的酒	葡萄酒、香槟酒和低度药酒、部分黄酒等
2	中度酒	中度酒是指酒精度在22~38度的酒	餐前开胃酒、甜食酒、国产的竹叶青酒、部分黄酒等
3	高度酒	高度酒是指酒精度数在38度以上的烈性酒	国外的蒸馏酒；国产的如茅台、五粮液、汾酒、泸州大曲、二锅头等
4	无酒精饮料	无酒精饮料泛指所有不含酒精成分的饮品	碳酸饮料、牛奶、果汁、矿泉水、茶等

**思考题：**

1. 以生产工艺分，酒可以分为哪几类？
2. 举例说出六种不同的蒸馏酒？



# 非酒精饮料

## 项目概述

非酒精饮料是指不含酒精或酒精含量小于0.5%，以补充人体水分为主要目的的流质食品，包括固体饮料，如：碳酸饮料、果蔬汁饮料、茶饮料等。当今社会，人们越来越重视保持健康和营养的饮食习惯的重要性。与众不同的非酒精饮料能够获得消费者的青睐，这在饮食业中是显而易见的，消费者的组成和口味发生变化，导致了对非酒精饮料的需求增加。因此，大部分生产企业的重点是新品种的开发。正是健康营养、天然以及单独包装的产品潮流推动了非酒精饮料市场的发展。饮料从普通的果汁逐步发展成各色品种，包括含有少量草药或维生素的饮料、乳制保健饮料、蔬菜汁等，这已经成为有效提供营养成分的一种重要方式。

## 项目学习目标

1. 掌握非酒精饮料的种类。
2. 了解非酒精饮料的饮用方法和注意事项。

## 任务1 碳酸饮料

### 任务设立:

本任务要求了解碳酸饮料的主要原料、种类和服务操作。

### 任务驱动:

碳酸饮料是在经过纯化的饮用水中压入二氧化碳气体的饮料的总称, 又称汽水。当饮用时, 泡沫多而细腻, 清凉爽口。

#### 一、碳酸饮料的主要原料

碳酸饮料的原料大体上可分为水、二氧化碳和食品添加剂三大类, 这些原料品质的优劣直接影响产品的质量。

##### (一) 饮料用水

一般来说, 饮料用水应当无色、无异味、清澈透明、无悬浮物、无沉淀物, 总硬度在8度以下, pH为7, 重金属含量不得超过指标。碳酸饮料中水的含量在90%以上, 故水质的优劣对产品质量影响甚大, 即使经过严格处理的自来水, 也要再经过合适的处理才能作为饮料用水。

以下是世界上著名的矿泉水(图1~图3)。



图1 法国依云矿泉水



图2 崂山矿泉水



图3 圣培露天然矿泉水

##### (二) 二氧化碳

碳酸饮料中的“碳酸气”就是来自于被压缩的二氧化碳气体。饮用碳酸饮料, 实际是饮用一定浓度的碳酸。生产所用的二氧化碳气体一般都是用钢瓶包装、被压缩成液态的二氧化碳, 通常也要经过处理才能使用。

##### (三) 食品添加剂

从广义上讲, 可把除水和二氧化碳以外的各种原料都视为添加剂。碳酸饮料生产中常用的食品添加剂有甜味剂、酸味剂、香味剂、着色剂、防腐剂等。正确合理的选择、使用添加剂, 可使碳酸饮料的色、香、味俱佳。



## 二、碳酸饮料的种类

按照我国软饮料的分类标准，碳酸饮料分为：普通型、果味型、果汁型、可乐型。

### （一）普通型

普通型碳酸饮料是通过饮用水加工压入二氧化碳的饮料，饮料中既不含有工合成香料又不使用任何天然香料。常见的有苏打水（Soda）（图4）以及矿泉水碳酸饮料〔如：伏丝（VOSS）、巴黎水（Perrier）（图5）等〕。

### （二）果味型

果味型碳酸饮料主要是依靠食用香精和着色剂产生一定水果香味和色泽的汽水。这类汽水所含原果汁的量低于2.5%，色泽鲜艳、价格低廉，一般只起清凉解渴的作用。人们几乎可以



图4 苏打水

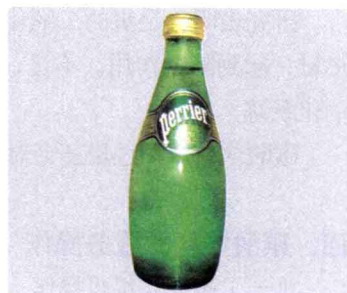


图5 巴黎水

用不同的食用香精和着色剂来模仿任何水果的香型和色泽，制造出各种果味汽水，如柠檬味汽水，苹果味汽水和干姜水（Ginger Ale）（图4）等。

### （三）果汁型

果汁型碳酸饮料是添加了一定量的新鲜果汁而制成的碳酸水，一般果汁含量大于2.5%，小于10%。它除了具有相应水果所特有的色、香、味之外，还含有一定的营养素，有利于身体健康。当前，在饮料向营养型发展的趋势中，果汁汽水的生产量也大大增加，越来越受到人们的欢迎。常见的有鲜橙汽水、蜜瓜饮料等。

### （四）可乐型

可乐型碳酸饮料（图6）是将多种香料与天然果汁、焦糖色素混合后压入二氧化碳气体而成的饮料。风靡全球的“可口可乐”添加了具有兴奋神经作用的高剂量的咖啡因和可乐豆提取物及其他具独特风味的物质。目前，我国可乐饮料都是以当地水果、药用植物或其他野生资源为原料，经过科学加工配制而成，大多不含或只含少量咖啡因，主要是由某些植物的浸出液所代替。例如“非常可乐”，该品牌风味独特，深受国内消费者的欢迎。

## 三、碳酸饮料对人体的不良影响

碳酸饮料深受大家喜爱，尤其是“年轻一族”和孩子们的喜爱，但喝碳酸饮料要讲究一个“度”。碳酸饮料在一定程度上影响人们的健康，主要表现如下：

### （一）对骨骼的影响

碳酸饮料大部分都含有磷酸，这类磷酸会影响骨



图6



骼，导致骨质疏松，常喝碳酸饮料骨骼健康就会受到影响。

### （二）对人体免疫力的影响

为了便于保存，富于诱人的口感，现在的饮料是离不开食品添加剂的。营养学家认为，健康的人体血液应该呈碱性。但是目前饮料中添加碳酸、乳酸、柠檬酸等酸性物质较多，又由于近年来人们摄入的肉、鱼、禽等动物性食物比重越来越大，许多人的血液呈酸性，如再摄入较多酸性物质，使血液长期处于酸性状态，不利于血液循环，人容易疲劳，免疫力下降。

### （三）对消化功能的影响

研究表明，足量的二氧化碳在饮料中能起到杀菌、抑菌作用，还能通过蒸发带走体内热量，起到降温作用。不过，如果碳酸饮料喝得太多对肠胃是没有好处的，而且还会影响消化系统。

碳酸饮料饮用过量还会对牙齿以及神经系统有不良影响。

## 四、碳酸饮料的服务操作

### （一）碳酸饮料机操作

一般酒吧都安装有碳酸饮料机，也称可乐机。其作用：一是直接用于碳酸饮料的服务；二是用于制作混合饮料的某些成分。

### （二）碳酸饮料服务操作

瓶装和罐装碳酸饮料是酒吧常用的饮品，不仅便于运输、储存，而且冰镇后的口感较好，保存碳酸气时间较长。

瓶装和罐装碳酸饮料服务应注意以下几点：

- （1）碳酸饮料在使用前注意保质期，避免使用过期饮品。
- （2）直接饮用的碳酸饮料应事先冰镇，或者在饮用杯中加入冰块，碳酸饮料只有在4~8℃时才能发挥正常口味，增强口感。开瓶时不能摇动，避免饮料喷出。
- （3）碳酸饮料可以加入柠檬片一起饮用，碳酸饮料还是混合饮料不可缺少的辅料。同样，鸡尾酒的制作也少不了碳酸饮料。
- （4）用餐过程中不宜用碳酸饮料代替酒水使用，否则会影响人体对食物的消化吸收。

### 思考题：

1. 列出你在生活中饮用过的碳酸饮料。
2. 碳酸饮料的服务方式有哪些？