



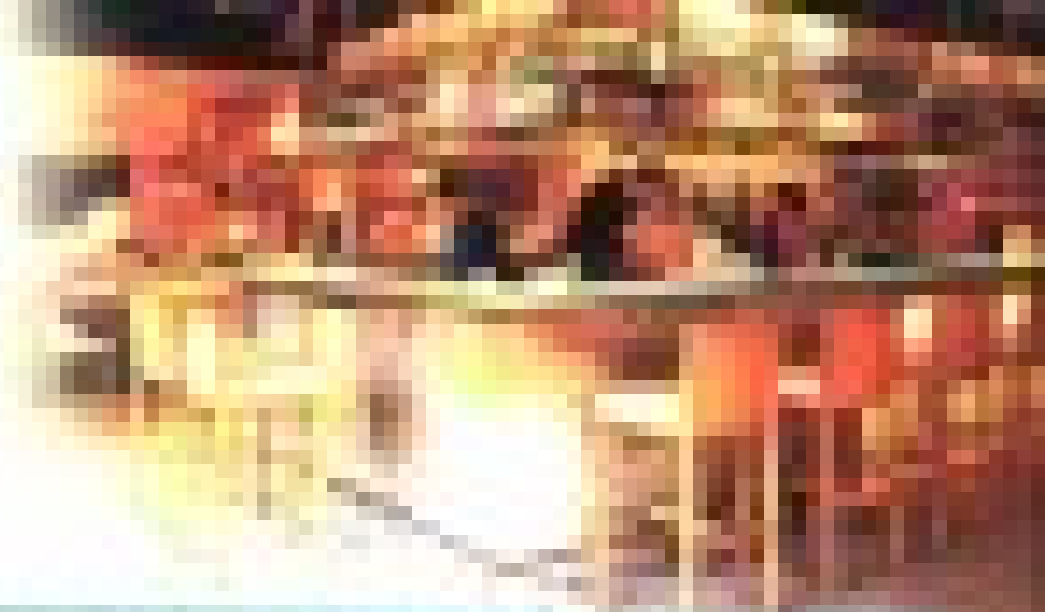
酒水知识与操作服务 教程

王晓晓 / 编著

JIUSHUIZHISHI
YU CAOZUO FUWU JIAOCHENG

辽宁科学技术出版社

LIAONINGKEXUEJISHUCHUBANSHE



酒水知识与操作服务

教程

主编 王明

北京联合大学

旅游管理学院

北京联合大学

酒水知识与操作服务教程

Jiushui Zhishi Yu Caozuo Fuwu Jiaocheng

王晓晓 编著

辽宁科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

酒水知识与操作服务教程/王晓晓编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2003.7

ISBN 7-5381-3996-6

I. 酒... II. 王... III. ①酒—配制—教材 ②饮料—调制—教材 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 047201 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 沈阳七二一二工厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

字 数: 200 千字

印 张: 18.25

印 数: 1 ~ 4000

出版时间: 2003 年 7 月第 1 版

印刷时间: 2003 年 7 月第 1 次印刷

责任编辑: 陈慈良

封面设计: 耿志远

版式设计: 袁 舒

责任校对: 姚喜荣 邹 锦

定 价: 32.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http: //www.lnkj.com.cn

前言

随着我国旅游业的不断发展,作为其组成部分的饭店业、餐饮业、酒吧业也日益成长。在餐饮与酒吧经营中所涉及的酒水种类繁多,各种进口的葡萄酒、蒸馏酒和配制酒的种类和品牌在不断增加,这给酒吧经营管理者和服务人员带来了一定难题。与此同时,随着中国加入 WTO,各类洋酒的关税将在未来几年内大幅下降,中国的普通消费者更有能力消费各类进口酒水。并且,随着生活水平的提高,人们也有越来越多的机会在社交场合饮用“洋”酒水。在这种前提下,为满足餐饮管理人员、服务人员对酒水业务知识的需求,为解决对酒水有一定兴趣的普通消费者面对酒水产品时遇到的一些难题,而编写此书。

作者编写的初衷是把本书作为餐饮酒吧经营管理人员、服务人员、大专院校饭店管理专业学生的酒水专业教材。从实际操作中所涉及的具体酒水知识、服务要点出发,详细介绍了饮料的相关知识;世界各地著名的葡萄酒、蒸馏酒、配制酒的质量等级、种类、特点、产地和服务常识;酒吧的基本工作程序和鸡尾酒的调制等。每章章首均列出关键概念、提出学习目标,章末则把容易混淆、容易造成疑惑的难点作为思考题加以补充。为了检测学习效果、加深学习印象,每章均辅以自测题。同时,对于酒水服务及认知中涉及到的专业词汇、外文单词等尽量以原文和中文对照列出。本书在编写时亦考虑到对酒水有一定兴趣的消费者,增加了可供购买、消费时参考的有用信息,如酒水配餐规则、酒水品牌、葡萄酒年份表、葡萄酒酒标的认知、权威机构对葡萄酒的评分等。本书力求体系明晰、内容新颖、兼具实用的普及性与适用的专业性。

本书完稿后承蒙我的老师李勇平副教授的审阅和指导,陈慈良编辑对此书的成稿也给予了建议和指导。在此表示衷心感谢。

2 酒水知识与操作服务教程

酒水知识专业性较强，本书纰漏之处在所难免，欢迎广大读者给予批评、指正。

王晓晓

2003年1月于上海

目 录

第 1 章 饮料概述 /1

第一节 饮料分类 /1

一、分类 /1

二、软饮料 (Soft drink) /2

第二节 非酒精饮料 /2

一、分类 /2

二、碳酸饮料 /3

三、果蔬汁饮料 /4

四、矿泉水和纯净水 /6

五、无酒精鸡尾酒 (Mocktails) /8

六、不含酒精的麦芽饮料 (Nonalcoholic Malt Beverage) 和不含酒精的
“葡萄酒” (Alcohol free wine) /8

第三节 其他饮料 /9

一、茶 /9

二、咖啡 /17

第 2 章 酒类概述 /25

第一节 酿酒起源 /25

第二节 酒及酒类生产原理、生产工艺 /28

一、酒与酒度 /28

二、酒类生产原理、生产工艺 /30

2 酒水知识与操作服务教程

第三节 酒的分类 /32

- 一、按酒的生产方法分类 /32
- 二、按酒精含量分类 /34
- 三、按西餐搭配习惯分类 /34

第四节 品酒与评酒 /35

- 一、酒体风格的形成 /35
- 二、评酒术语 /39
- 三、评酒的方法 /47

第 3 章 葡萄酒 /55

第一节 葡萄酒概述 /56

- 一、葡萄酒历史 /56
- 二、葡萄酒分类 /59
- 三、葡萄与葡萄酒生产 /60
- 四、葡萄酒与菜肴的搭配 /65
- 五、饮用葡萄酒的艺术 /67
- 六、葡萄酒服务程序 /70

第二节 法国葡萄酒 /70

- 一、法国葡萄酒概述 /70
- 二、法国葡萄酒的四大等级 /71
- 三、法国葡萄酒著名产区介绍 /74

第三节 德国葡萄酒 /84

- 一、德国葡萄酒概述 /84
- 二、德国葡萄酒等级分类 /85
- 三、德国葡萄酒产区 /87

第四节 其他国家葡萄酒 /88

- 一、意大利葡萄酒 /88

- 二、美国加州葡萄酒 /89
- 三、葡萄牙葡萄酒 /90
- 四、澳洲葡萄酒 /90
- 五、中国葡萄酒 /91

第 4 章 啤酒 /101

第一节 啤酒概述 /101

- 一、啤酒的起源与发展 /101
- 二、啤酒生产原料与生产工艺 /102
- 三、啤酒的种类 /104
- 四、著名的啤酒产地与品牌 /108

第二节 啤酒品尝与服务操作 /111

- 一、啤酒的饮用与服务 /111
- 二、啤酒质量的鉴别 /113

第 5 章 黄酒和清酒 /117

第一节 黄酒 /117

- 一、黄酒名称由来 /117
- 二、黄酒酿造原料 /119
- 三、黄酒的分类 /120
- 四、绍兴黄酒 /122
- 五、黄酒的功效 /127
- 六、黄酒的饮用与服务 /128

第二节 清酒 /128

- 一、日本清酒的起源与发展 /129
- 二、清酒的特点与分类 /129
- 三、清酒的饮用方法与服务要求 /130

第 6 章 白兰地 /133

第一节 白兰地概述 /133

- 一、白兰地由来 /133
- 二、白兰地的生产工艺 /134
- 三、白兰地的特点、简介与分类 /135
- 四、白兰地的饮用与服务 /136

第二节 法国白兰地 /136

- 一、干邑 (Cognac) /136
- 二、雅文邑 (Armagnac) /144
- 三、法国白兰地 (French Brandy) /146
- 四、马尔白兰地 (marc) /146

第三节 其他国家白兰地及水果白兰地 /146

- 一、其他国家白兰地 /146
- 二、水果白兰地 /148

第 7 章 威士忌 /155

第一节 威士忌概述 /155

- 一、威士忌的起源 /155
- 二、威士忌特点 /156
- 三、威士忌产地 /156
- 四、威士忌饮用与服务 /157

第二节 苏格兰威士忌 /157

- 一、苏格兰威士忌简介 /157
- 二、苏格兰威士忌分类 (Scotch Whisky) /158

第三节 美国威士忌 /161

- 一、单纯威士忌 (Straight whiskey) /161

二、混合威士忌 (Blended Whiskey)	/162
三、其他威士忌	/162
第四节 爱尔兰威士忌 (Irish Whiskey)	/163
第五节 加拿大威士忌	/164

第 8 章 其他蒸馏酒 /169

第一节 金酒 /169

一、金酒概述	/169
二、金酒的特点与分类	/170
三、金酒的饮用	/170
四、著名金酒品牌	/171

第二节 伏特加 /172

一、伏特加概述	/172
二、伏特加特点和分类	/172
三、伏特加饮用与服务	/173
四、伏特加著名品牌	/173

第三节 朗姆酒 /174

一、朗姆酒概述	/174
二、朗姆酒的酿制	/174
三、朗姆酒的特点与分类	/175
四、朗姆酒的饮用与服务	/176
五、著名朗姆酒品牌	/176

第四节 特基拉 /177

一、特基拉概述	/177
二、特基拉的生产	/177
三、特基拉的分类	/178
四、著名特基拉品牌	/178

6 酒水知识与操作服务教程

第五节 中国白酒 /179

- 一、中国白酒概述 /179
- 二、中国白酒种类 /179
- 三、著名中国白酒 /180

第 9 章 配制酒 /184

第一节 开胃酒 /184

- 一、开胃酒的种类 /184
- 二、开胃酒的饮用方法与服务 /187

第二节 甜食酒 /188

- 一、雪利酒 (Sherry) /188
- 二、波特酒 (Port) /191
- 三、马德拉酒 (Madeira) /193
- 四、马萨拉酒 (Marsala) /194

第三节 利口酒 /195

- 一、利口酒的制作 /196
- 二、著名利口酒 /197
- 三、饮用和储藏利口酒 /203

第 10 章 鸡尾酒 /205

第一节 鸡尾酒概述 /205

- 一、鸡尾酒的起源 /205
- 二、鸡尾酒的定义及简介 /207
- 三、鸡尾酒的命名 /208
- 四、鸡尾酒分类 /212
- 五、混合饮料 /213

第二节 鸡尾酒操作基本实务 /215

- 一、鸡尾酒的基本结构 /215
- 二、鸡尾酒常用杯具 /218
- 三、鸡尾酒调制基本材料 /219
- 四、鸡尾酒调制方法图解 /220
- 五、常用鸡尾酒的调制 /224
- 六、调制鸡尾酒的注意事项 /229
- 七、鸡尾酒的制作与品尝 /230

第 11 章 酒吧服务操作知识与吧台工作程序 /234

第一节 酒吧服务人员必备知识 /234

- 一、酒吧服务人员具体服务要点 /234
- 二、不同酒水的具体服务细节 /235

第二节 吧台工作程序 /239

- 一、酒会前的工作程序 /239
- 二、酒会中的吧台工作程序 /241
- 三、酒会后的工作程序 /242

第三节 酒吧设置 /243

- 一、软饮料酒吧 (Soft drink bar set up) /243
- 二、国产酒水酒吧 (Local bar set up) /244
- 三、标准酒吧 (Full bar set up) /244
- 四、豪华酒吧 (deluxe bar set up) /245

第四节 酒水推销 /246

- 一、酒水推销的基本知识 /246
- 二、推销计划和策略 /247

第五节 酒水推销的渠道和技巧 /247

- 一、酒水推销的渠道 /247
- 二、酒水推销的技巧 /248

8 酒水知识与操作服务教程

附录一 世界主要葡萄酒产区年份表 /251

附录二 法、德、意葡萄酒酒标语言 /258

附录三 葡萄酒品尝描述词汇 /266

附录四 酒吧常用专业名词和术语 /273

第 1 章 饮料概述

关键词：饮料分类 软饮料 碳酸饮料 蒸馏水 矿泉水 泉水
无酒精鸡尾酒 茶叶分类 咖啡种类

学习目标：通过本章的学习，使学生了解饮料的概念、分类，不同国家对于软饮料的概念，主要无酒精饮料的品种，茶叶的分类和咖啡的种类和制作。

第一节 饮料分类

饮料(Drinks or Beverage)是供给人体水分及营养物质，有益于人体健康的，并经过一系列专门制作的供饮用的液体食品。

一、分 类

对饮料的分类国内外尚无统一的标准，有的根据是否含乙醇而把饮料分为两大类，即：

1. 酒精饮料。
2. 非酒精饮料。

世界上许多国家特别是工业化国家，对饮料概念的认识范畴并不统一，但原则上把饮料分成三大类：

2 酒水知识与操作服务教程

1. 含醇饮料: 该种饮料中含有发酵产生或人为添加的食用酒精。
2. 无醇饮料: 不含有发酵产生或人为添加的食用酒精, 但酒精作为某种添加剂的稀释剂加入, 虽含乙醇, 仍称无醇饮料。
3. 其他饮料: 指茶、咖啡、可可、乳及乳制品饮料、蛋白质饮料等。

二、软饮料(Soft drink)

1. 美国的定义

软饮料是指人工配制的, 乙醇含量不超过 0.5% 的饮料。软饮料不包括纯果汁、纯蔬菜汁、乳制品、大豆制品以及茶叶、咖啡、可可等植物性原料为基础的饮料。软饮料可充碳酸气, 也可不充碳酸气。

2. 日本的定义

日本的软饮料也叫清凉饮料, 包括清凉饮料水和饮料粉。清凉饮料水包括碳酸饮料和果汁饮料(不含 CO_2) 两大类。与美国不同的是果汁饮料包括天然果汁。

3. 中国

我国的软饮料包括范围最广, 通常指不含任何酒精成分的饮料。

第二节 非酒精饮料

在我国, 非酒精饮料的范围等同于软饮料的范围。

一、分 类

1. 碳酸饮料

在适于饮用的水中压入碳酸气, 并添加了甜味剂和香料等。

2. 水果、蔬菜饮料

(1) 水果饮料: 水果经清洗、破碎取汁, 澄清或不澄清后, 直接饮用或稀释后饮用的饮料。如橙汁、西柚汁等。

(2)蔬菜饮料：蔬菜经压榨取汁配制成的饮料。

3. 其他饮料

如矿泉饮料、无酒精鸡尾酒、不含酒精的麦芽饮料等。

二、碳酸饮料

碳酸饮料即汽水，其生产已有 100 多年历史。

1. 碳酸饮料分类

(1)果汁型碳酸饮料：含有 2.5% 以上天然果汁(天然果汁以含可溶性固形物 10% 为准)。如橘汁汽水、橙汁汽水等。

(2)果味型碳酸饮料：以食用香精为主要添加剂的碳酸饮料(包括含有 2.5% 以下天然果汁的碳酸饮料)。

(3)可乐型碳酸饮料(又名黑色饮料)：指含有可乐果、柠檬味或它们的代用品等混合型香气的可乐型汽水。

(4)其他碳酸饮料：上述三种类型以外的，如苏打水、汤力水等。

2. 酒吧常用的碳酸饮料

(1)奎宁水(quinine)

(2)汤力水(tonic water)

(3)苦柠水(bitter lemon)

(4)干姜水(ginger ale)

(5)雪碧汽水(sprite)

(6)七喜汽水(7-up)

(7)可口可乐(cococola)

(8)百事可乐(pepsi cola)

(9)新奇士橙味汽水(sunkist orange)

(10)苏打水(soda water)

(11)含气蒸馏水(distilled water)

3. 市场

国际碳酸饮料市场长久以来都由“可口可乐”“百事可乐”“雪