

WEIJIU JIYI

高等院校选修课教材

鸡尾酒 技艺

主编 张凤英



江西高校出版社

高等院校选修课教材

鸡尾酒技艺

JIWEIJIU JIYI

主 编 张凤英

江西高校出版社

图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒技艺/张凤英主编. —南昌:江西高校出版社,
2005.8

ISBN 7-81075-708-3

I. 鸡… II. 张… III. 鸡尾酒-配制-高等学校
-教材 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005) 第 104759 号

江西高校出版社出版发行

(江西省南昌市洪都北大道 96 号)

邮编:330046 电话:(0791)8592235,8504319

江西太元科技有限公司照排部照排

江西教育印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

2005 年 8 月第 1 版 2005 年 8 月第 1 次印刷

787mm × 1092mm 1/16 19 印张 600 千字

定价:40.00 元

(江西高校版图书如有印刷、装订错误,请随时向承印厂调换)

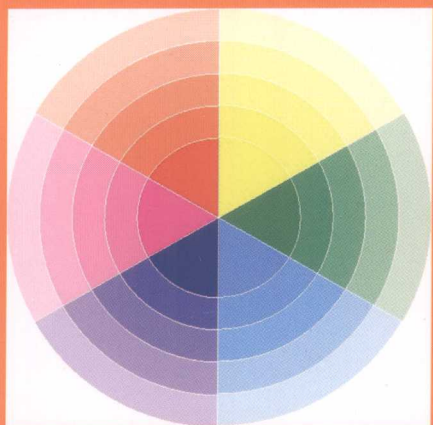


图1 色轮谱



图2 彩虹酒



图3A 黑俄



图3B 公牛



图4 牙买加佬



图5 蓝玛格丽特



图6 亚历山大



图7 金戴茜



图8 薄荷朱丽

图9 血玛丽



图10 马颈



图11 天使之吻



图12A 佳人



图12B 青草蛇



图13 冰代基里



图14A



图14B



图15 红粉佳人



图16 百万金元



图17



图18



图19



图20 第十一交响乐



图21 马天尼



图22 金费滋



图23 曼哈顿



图24 新加坡司令



图25 汤姆柯林



图26 古典鸡尾酒



图27A



图27B



图 28A



图 28B



图 29A



图 29B



图 29C



图 30 威士忌酸



图 31 白兰地蛋诺



图 32 自由古巴



图 33 螺丝刀

要對容內

《鸡尾酒技艺》编委会

主 编 江西农业大学 张凤英

副主编 江西农业大学 涂 瑾

江西农业大学 陈卫平

编委(按姓氏笔画排列)

肖意风 吴 平 余莉莉 闵嗣璠

张凤英 陈卫平 周志娥 侯英梅

涂 瑾 颜贤仔

内容提要

本书内容充实、全面、系统,可作为理想的职业技能培训课本和高等院校选修课教材。从这本书中你可以得到关于鸡尾酒的全方位的知识,全书共分九章,内容包括:鸡尾酒的发展、分类、命名;对调酒师的要求;酒吧的分类、经营管理、国内各种典型酒吧介绍;调配鸡尾酒的酒水知识和软饮料知识;鸡尾酒的基本构成和调制技艺;酒的品尝及饮酒常识;酒品的服务技术;酒吧常用英语、专业名词等等。且每章后都有习题,以便读者熟悉巩固该章所学的知识。

本书充实、全面、系统的鸡尾酒知识及精美丰富的图片,可使读者达到较理想的学习效果。本书的编写以提高年轻人的现代酒文化修养、走向社会的就业谋生能力及丰富八小时之外生活为宗旨。并希望读者成为改良不好的饮酒习惯和传统饮酒文化的先锋,成为高雅健康饮酒方式和先进饮酒文化的倡导者。

本书可供各类高等院校、有关职业院校的学生及调酒行业的技术人员学习或参考。

责任编辑 陈陈余 平 吴 凤彦
封面设计 殷志凤 平江潮 美凤岩
印刷 孙贺聰 莹 余

前言

鸡尾酒调酒是一门艺术、调酒技能与装饰艺术相结合的技艺,因为它在为人们提供酒品的同时,也提供了造型、味道与色彩的享受。一款好的鸡尾酒实际上是调酒师对一种艺术的创造过程。酒的色、香、味、形的有机结合是调酒师艺术涵养的充分体现,它集调酒、营养、绘画、装饰、雕塑等工艺与艺术创新于一身,形成自己独特的艺术特征。

在新加坡、台湾等地鸡尾酒早已成为大专院校和职业学校开设的一门重要的公共选修课。在现代社会生活中调酒师已成为国内外青年青睐的职业之一。

随着我国改革开放和旅游业的发展需要,不仅涉外饭店必须设立酒吧,民间私人开设的酒吧也如雨后春笋般冒了出来。但是调酒师却比较难找,现在国内专门培训调酒师的专门机构还很少,开设了这个专业的学校基本没有。虽然广东等沿海地区的一些开放城市中已出现业余性质的短期调酒培训班,但培训质量和数量远远不能满足这一行业的发展需求。至今为止,各大饭店、宾馆还是缺乏高素质的调酒师。

当你看到“晶莹亮丽的酒杯,流光溢彩的酒液,恰到好处的装饰”,无论是从视觉,还是从味觉都能得到一种美的享受,不仅使人感到浪漫温馨,还可以享受人际交往的快乐。也许正因为如此,我校自2001年开设“鸡尾酒技艺”这门选修课以来,一直受到学生的热烈欢迎。学生对此课有着很大的兴趣,在所有的选修课中,选修“鸡尾酒技艺”这门课的学生人数年年高居榜首。可是,让人感到遗憾的是:一直未找到一本鸡尾酒知识比较全面系统的适合作为教材的书,几乎所有有关鸡尾酒调酒类书籍的绝大部分内容都是鸡尾酒配方和图片,不仅理论文字内容很少,而且鸡尾酒的知识也不够全面、系统,要讲完20~30个选修课时是比较困难的。因此,我校有关教师萌发了编写该教材的念头,于是就开始总结四年来的教学经验,并广泛地收集了一些资料、素材及征求许多学生的建议,以提高学生的现代酒文化修养、走向社会的就业谋生能力及丰富现代大学生的课外生活为宗旨进行了本书的编写。

读好此书,你就可能获得一份专业性、技术性很强的高雅职业了;你就可以在同学相聚的时候显出你的兰心慧质;你就能在公司庆功酒会上大显身手了。

经过此教材的培训,你不但可能成为调酒专家,还可能学会当酒吧老板,学会怎样管理和经营酒吧,成为全方位人才。希望您走运,期待您成功!

本书的编写是一种尝试或探索,且由于作者的水平 and 能力有限,工作又较忙,时间比较仓促,书中难免有不当和错漏之处,还望广大师生、同行或读者不吝指正!

江西农业大学 张凤英

2005.03

目 录

第一章 绪论	1
第一节 鸡尾酒的概念	1
第二节 鸡尾酒的起源	1
第三节 鸡尾酒的发展	4
第四节 鸡尾酒的作用	7
第五节 鸡尾酒的特点	10
第六节 鸡尾酒的分类	12
第七节 鸡尾酒的命名方法	14
练习	14
第二章 调酒师与酒吧	15
第一节 调酒师	15
第二节 酒吧	18
第三节 酒吧的经营方法	23
第四节 酒吧的接待服务艺术	28
第五节 酒吧的管理	38
第六节 调酒人员的分级标准	41
第七节 国际调酒师协会及调酒比赛	44
第八节 调酒比赛知识	50
练习	55
第三章 酒水知识	59
第一节 酿酒原理	59
第二节 酒的分类	64
第三节 中国名酒介绍及酒的鉴别	74
练习	82
第四章 原料酒生产方法简介	85
第一节 酿造酒的生产	85
第二节 蒸馏酒的生产	94
第三节 露酒的生产	103
练习	103

第五章 软饮料知识	105
第一节 碳酸饮料	105
第二节 果蔬汁饮料	110
第三节 乳品饮料	119
第四节 植物蛋白饮料	122
第五节 瓶装饮用水	125
第六节 茶饮料	129
第七节 固体饮料	130
练习	131
第六章 鸡尾酒的基本组成	134
第一节 鸡尾酒的色彩	134
第二节 鸡尾酒的口感	138
第三节 鸡尾酒基酒的选择	139
第四节 鸡尾酒辅料的选取	143
第五节 鸡尾酒的载杯	146
第六节 鸡尾酒的调酒器具	152
第七节 鸡尾酒的调制手法	154
第八节 鸡尾酒的装饰	156
第九节 鸡尾酒的调制原理	160
练习	163
第七章 调酒常识	167
第一节 鸡尾酒的计量	167
第二节 鸡尾酒酒谱	168
第三节 鸡尾酒配方的三种表达方式	172
第四节 鸡尾酒制作的国际标准规定	172
第五节 鸡尾酒的调制程序及规定动作	173
第六节 鸡尾酒的调酒原则	174
第七节 调酒术语及常用原料的中英文对照	176
练习	180
第八章 鸡尾酒配方	185
第一节 洋酒鸡尾酒配方	185
第二节 中国白酒鸡尾酒配方	218
第三节 中国酿造酒鸡尾酒配方	222
第四节 无酒精鸡尾酒配方	225
第五节 混合酒配方	226

第六节 宾治与蛋酒配方	245
第七节 国际调酒师协会指定比赛用鸡尾酒配方	250
 第九章 酒的品尝与饮酒常识	 259
第一节 酒的品尝概述	259
第二节 评酒员	263
第三节 评酒术语	264
第四节 蒸馏酒的品尝	270
第五节 葡萄酒的品尝	273
第六节 鸡尾酒的品尝	275
第七节 饮酒常识	277
练习	293
 主要参考文献	 295

第一章 绪 论

第一节 鸡尾酒的概念

鸡尾酒(cocktail)就是由两种或两种以上的酒与其他饮料和食品调配而成的具有一定的营养价值和欣赏价值的混合酒。

广义地说,任何酒与酒调和而饮,或酒与其他饮料混合调制,都可以称为鸡尾酒。狭义地说,著名的鸡尾酒,皆有世界公认的配方。含酒精之多寡,取决于调和时所用的成品酒的酒精度。

简单来说,鸡尾酒是一种含酒的混合饮品。它的出现几乎和酒的历史一样久远。人们酿出了美酒,自然会想出多种多样的享用方法。在古埃及,就有了在啤酒中掺入蜂蜜来饮用的混合酒;古罗马人也将会一些混合物掺到葡萄酒中饮用;古代中国人最早将酒用冰冷却后饮用;在中世纪,就有欧洲人将药草和葡萄酒放在锅里,加热后饮用。这个时期,鸡尾酒的名称尚未诞生。

第一次有关“鸡尾酒”的文字记载是 1806 年,在美国的一本叫《平衡》的杂志中,首次详细地解释了鸡尾酒,说鸡尾酒是一种由几种烈酒混合而成的,并加糖、水或冰块、苦味酒的提神饮料。

含酒精饮料饮用的方法有两种。一种是直接饮用,这叫做纯饮(不添加其他饮料),在美国也称 straightup,这种方式可以品尝到酒的原味。而且,这种饮料被称为纯饮饮料(straight drink)。在纯饮饮料中加冰的冰镇饮用方法,英文称为 over rocks。与这种饮用方法相对比,使用冰和器具,将数种基酒、水果、碳酸饮料等混合,从而制造出的新型的饮料,称为混合饮料(mixed drink),俗称鸡尾酒。鸡尾酒可根据创作者、调制者和饮用者的创意和爱好,进行各种各样的组合。也可以说,鸡尾酒的特征为:它是一种具有无限种组合的饮料。

第二节 鸡尾酒的起源

“鸡尾酒”这一词语,是什么时候、在何处,又是如何产生的这一问题,到现在还没有定论。有产生于英国的说法,也有产生于美国、法国、墨西哥之类的各种各样的说法,但无论哪种说法都不能作为定论。

以下是有关鸡尾酒的一些常见说法:

一、有关鸡尾树

在各种说法中,首先介绍一下世界性的组织——国际酒吧服务员协会(简称 I.B.A.)在其讲义中介绍的内容。

过去,在墨西哥的尤卡坦半岛上有一个叫做坎贝切的小港。故事发生在英国船只来到小港之后,上岸的船员们进入一个小酒馆。当时,站在柜台里的一个少年正用一根剥光树皮的树枝,在调制一种看起来很好喝的混合饮料让当地的人喝。当时,英国人只喝纯酒,所以,把这当成是一种非常稀奇的景象。其中,一个船员问那个少年:“这是什么?”船员的本意是想问一下饮料的名字。但少年误以为是在问他当时使用的树枝,便回答说:“(这是)Cola degallo。”这在西班牙语中,是公鸡尾巴的意思。由于树枝的形状很像公鸡的尾巴,所以少年用这名称来称呼它。把这句西班牙语直译成英语后便成了 tail of cock。从那之后,混合饮料被称为 tail of cock,不久后便变成 cocktail(鸡尾酒)了。

二、有关鸡尾

1. 据美国小说作家柯柏记述,鸡尾酒源自美国独立战争末期,有一个名叫蓓斯(Bessie)的爱尔兰籍姑娘,在纽约附近开了一个酒店。1779年,美法联军的一些官员经常到这个酒店,饮用一种叫“布来索”的混合饮料,饮后可以提神解乏,养精蓄锐,鼓舞士气,所以深受欢迎。只不过,蓓斯的邻居,是一个专擅养鸡的保守派人士,敌视美法联军。尽管他所饲养的鸡肥美无比,却为爱国人士所不屑。官兵们还嘲笑蓓斯与其为邻,讥嘲她是“最美丽的小母鸡”。一天,小姐气愤极了,便想出一个主意教训他们。她从农民的鸡窝里找出一些雄鸡尾羽,插在“布来索”杯子中,送给军官们饮用,以咒骂这些公鸡尾巴似的男人。客人们见状很惊讶,但无法理解,只觉得分外漂亮,引起了官兵们的无比兴奋。一位法国军官激动得举杯高喊:“鸡尾万岁!”从此,加以雄鸡尾羽的“布来索”就变成了“鸡尾酒”,并且一直流传至今。

2. 美国独立战争正酣之时,在纽约市北部有一个地名叫做埃姆斯福德的英国殖民地。在一间叫“四角楼”的酒吧中,名叫贝迪夫拉纳甘的漂亮的女店主,正在极力向独立军的士兵们劝酒。有一天,她偷偷溜进反独立的一个大地主的家中,偷出了一只长有漂亮尾巴的公鸡,并把它做成烤鸡来招待士兵。士兵们把鸡肉当成下酒菜并狂饮起来。当想再倒一杯酒时,往柜台酒架上一看,发现在装有混合酒的酒瓶瓶中插着公鸡尾巴的羽毛。由此,士兵们知道了鸡肉的来历,高呼:“鸡尾酒万岁。”而每当要喝这种混合过的酒时,只要说一声 cocktail,就都明白了。这就是鸡尾酒的开端。

3. 第四个说法是:19世纪,美国人克里福德在哈德逊河边经营一个酒店。克氏有3件引以自豪的事;人称克氏三绝:一是他有一只膘肥体壮、气宇轩昂的大雄鸡,是斗鸡场上的名手;二是他的酒库据称拥有世界上最杰出的美酒;第三是他夸耀自己的女儿艾米莉是全市第一名绝色佳人,似乎全世界也独一无二。市镇上有一名叫阿金鲁斯的年轻男子,每晚到这酒店悠闲一阵,他是哈德逊河往来货船的船员。久而久之,他和艾米莉坠进了爱河。这小伙子性情好,工作踏实,克里福德打心里喜欢他,但又作弄他说:“小伙子,你想吃天鹅肉?给你个条件吧,你赶快努力当个船长。”小伙子很有志气,几年后终于当了船长,艾米莉自然也成了他的太太。婚礼上,老头子很高兴,他把酒窖里最好的陈年佳酿全部拿出来,调和成“绝代美酒”,并在酒杯边饰以雄鸡尾羽,美丽至极。然后为女儿和顶呱呱的女婿干杯,并且高呼“鸡尾万岁”,自此,鸡尾酒便开始流行。

三、有关斗鸡

传说在美国南北战争时期,盛行斗鸡风俗,有一个小酒店的老板养着一只“鸡王”,号称所向无敌,每赌必赢。老板的女儿长得非常漂亮,北军中有一个年轻的军官十分钟情于她。可是酒店老板叫女儿小心看护着自己的“鸡王”摇钱树,军官便无机可接近这个美丽的姑娘了。他十分生气,便想办法弄死了那只“鸡王”。酒店老板一气之下说:“他要是不能使我的‘鸡王’起死回生的话,就别再见我的女儿了”,军官听后非常烦恼,整日闷闷不乐。后来终于想办法弄回一只“战情”相当的公鸡送给了老板。酒店老板非常高兴,许诺将女儿嫁给军官。新婚之夜,所有的客人都喝得酩酊大醉,酒窖里的酒也喝空了,这时还有几个酒鬼叫闹着还要喝。酒店的老板到酒窖一看,所有的酒瓶都见底了,只好将所有瓶底的酒倒入一瓶中,并用水加满后拿出去斟给客人喝。客人们喝后连称佳酿,问酒店老板此酒何名,酒店老板灵机一动,脱口而出“鸡尾酒”。从此,鸡尾酒便风行世界了。

四、有关混合酒

传说12世纪时,英国有个王国公主,她无意间把几种名贵的酒混合献给国王饮用。国王对此酒大加赞赏,并用公主的名字命名它。公主名的读音恰与鸡尾羽一词读音相似,因此,鸡尾羽的名称一直沿用至今。

五、有关杂种马马尾

在英国的约克夏地区,一般将杂种马的马尾切掉,以便和纯种的马区别开来,这种切下来的尾巴的英文发音很近似 cocktail,从而得到此名。这是把混合后的酒比喻成杂种马,但几乎没有人支持这种说法。

六、有关鸡蛋酒

1795年,加勒比海的西班牙岛上的圣多明哥发生暴乱之后,逃到美国的安特瓦奴·阿梅蒂·培萧在新奥尔良开了一个药店。他招揽顾客的商品有两种:其一是培萧苦味药,这种药也放入鸡尾酒中;还有一个是以朗姆酒为基酒的鸡蛋酒。这种蛋酒获得一片赞许之声。从此,车客盈门,生意鼎盛。当时,在新奥尔良的法国人很多,这种鸡蛋酒在法语中称为考克切(coquetier)。这种考克切原来是一种供病人用的酒,但健康人饮用此种酒的也逐渐增多,不知何时被称为考克切的混合饮料被改称为考克切式的饮料——考克特尔,后来繁衍成英语“鸡尾”。从此,鸡尾酒便成为人们喜爱饮用的混合酒。

以上说法或传说大都来源于美国,但据《华夏酒报》1990年的一期文章报道:对于鸡尾酒起源于美国,欧洲的法、英两个古老产酒国家的人士都不服气。他们认为鸡尾酒不是美国的“专利”。

法国人说,早在18世纪以前,法国商人为了把白葡萄酒运销到英国去,就懂得把一般葡萄酒重复蒸馏,使酒浓缩,酒精成分大大提高。货到目的地后,他们再调入适量的清水,使它恢复原来的酒味。这样做既便于运输又可减税。鸡尾酒的原始理论根据便源于此。

英国人则说,远在16世纪的伊利莎白一世时,鸡尾酒已在伦敦普遍流传了。有故事为证:

当时英国海盗横行四海,在南美及加勒比海,他们喝过一种不知名的酒。这种酒以土法蒸馏而成,用一根长的像当地鸡尾巴的树根来搅和,味道十分好。海盗回到英伦三岛时也带回了这种混合酒。自此人们才开始懂得酒可以混合的概念,进而调配酒流传于世。

西欧人说,欧洲人比美国人要早几百年就懂得酿酒了。欧洲人最会饮酒,饮酒机会多,熟能生巧,自然会出现奇迹。他们也喋喋不休地讲述动听的故事:在很久以前的西欧某国,猎人们去山林打猎,各自都带着酒去。有一次进餐时,一个机灵的猎人提议,把大家的不同的酒倒在一起混合着喝,大伙照办。结果其混合的酒味道特别好,又因调和酒的色彩像雄鸡尾那样美丽,于是便有鸡尾酒之说。

如果“鸡尾酒=酒+某物”这一说法成立的话,那么鸡尾酒的历史则可以上溯到古代罗马帝国时代。库赛杰文库的《味的美学》,讲述了古代罗马人将一些混合物掺到葡萄酒中来饮用的故事。书中写道:“这种混合物对葡萄酒只有坏的影响。最好的葡萄酒是酒精很强并且是很浓的。从酒壶中倒进酒杯时,要将这种沉淀物过滤出来,并要当场掺水饮用。即使是酒量最强的人,也要掺水喝。那些喝不掺水葡萄酒的人,都是些不正常的人。这些人就像现在那些常喝酒精的人一样,是要受到谴责的……”在当时的罗马,掺水喝葡萄酒似乎是市民习以为常的饮用方法,除此之外,似乎还要添加石膏、粘灰、石灰、大理石粉、海水、松香等等来饮用。

还有据传,在公元640年左右时,中国唐朝就已经在葡萄酒中加入马奶制成乳酸饮料来饮用,这肯定是类似于现在的用酸奶制成的鸡尾酒。

1630年,由印度人发明的所谓的(punch)酒却由英国人传给了后世。这是用印度的蒸馏酒阿拉克为基酒,加入砂糖、莱姆(即青柠,是原产印度的一种柑橘类果树)、香料和水这几种材料,在大容器中混合,然后分别倒入酒器中饮用的一种酒。鸡尾酒的起源还有许多其他传说,究竟到底何种为源,便无法考证了。但大多数资料介绍,它最早起源于美国。它的演变可追溯到100多年前的美国。历史上第一部鸡尾酒专著是1862年由美国大都会饭店和圣路易农庄旅馆的调酒师主管杰丽·托马斯编写的《快乐佳人的伴侣——怎样调配饮料》。

混合饮料的起源并非全部源于美国。例如宾治酒是发源于印度、波斯等国的古典饮料。它是通过西班牙和英国人而流行于世。

有关鸡尾酒的语源,没有一个能称得上是绝对准确的,但是,1748年伦敦出版的小册子The Squire Recipes中,正式出现了cocktail这一词语。所以,从那时开始有了一个正式名称是毋庸置疑的。

不管其说法如何,流光溢彩的鸡尾酒出现100多年来已成为风靡世界、长盛不衰的国际性混合饮料,这是不争的事实。

第三节 鸡尾酒的发展

首先在鸡尾酒的发展历程中有以下几件事值得一提:

一、《如何调配饮料》一书的出版

1862年,由托马斯撰写的第一本关于鸡尾酒的专著出版了,书名叫《如何调配饮料》,托马斯是鸡尾酒发展的关键人物之一;他遍访欧洲大小城镇,搜集整理鸡尾酒配方,并开始混合调