

酒水知识与

# 鸡尾酒

的调制

贾丽娟 编著



辽宁民族出版社

# 酒水知识与鸡尾酒的调制

贾丽娟 编著

辽宁民族出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

酒水知识与鸡尾酒的调制/贾丽娟编著.——沈阳:  
辽宁民族出版社, 1995. 11

ISBN7-80527-583-1

I. 酒…

II. 贾…

III. ①酒——基本知识 ②鸡尾酒——制作

IV. ①TS262 ②TS262.98

中国版本图书馆 CIP 数字 (95) 第 21618 号

### 辽宁民族出版社出版发行

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110091)

辽宁省新华书店发行 沈阳七一印刷厂印刷

---

字数: 250 000 开本: 850×1168 1/32 印张: 10.75

1995 年 12 月第 1 版 1997 年 2 月第 2 次印刷

---

责任编辑: 韩桂荣	版式设计: 文忠实
封面设计: 潘晓明	责任校对: 王晓虹
插图: 李冰	

---

印数: 5 001-11 000 定价: 13.00 元

## 序(一)

酒作为一种饮品,可谓尽人皆知。古今中外所有的帝王将相、名流骚客,大都发生过与酒有关的新奇有趣的轶闻或传说。酒的种类繁多,且又各具特点,它既是物质,又似是种精神上的作用剂。总之,酒带着它特殊的魅力,带着它神秘的色彩,形成酒本身那份独特的现象——酒文化。

近年来,各种洋酒涌进中国市场,许多人对洋酒及鸡尾酒发生了浓厚的兴趣,也出现不少在这方面颇有见地的青年。贾丽娟女士编写了《酒水知识与鸡尾酒的调制》一书,较系统地介绍了多种中外酒水知识以及鸡尾酒的调制步骤及要点。在这本书出版之前,蒙编著者抬爱,请我做序,我欣然应允。

贾丽娟女士曾任首届辽宁省鸡尾酒大赛评委,现从事酒水知识的研究与教学工作,亦在宾馆、酒吧磨砺数载,是辽宁省为数不多的国家高级调酒师之一。她在《酒水知识与鸡尾酒的调制》一书中,较详尽地介绍了诸多鸡尾酒的调制方法及技巧,引经据典,罗列各类中外酒水知识,并附有大量由她调制的鸡尾酒图片,可见丽娟女士在这本书中倾注的辛勤汗水与心血。在这里我对本书作者的敬业精神表示敬意,同时高兴地把这本书推荐给大家,希望大家喜欢。

《酒水知识与鸡尾酒的调制》一书的问世,无疑为中国餐饮业及酒类市场增添了一种传播媒介,相信其将得到好的效果。

该书具有周全、新颖、实用等特点。

所谓“周全”，她囊括了有关中外酒水及鸡尾酒调制的所有知识，甚至关于酒水与诗词歌赋、民间偏方。

所谓“新颖”，本书反映了调酒业发展的新趋势，引用了许多新概念。例如，鸡尾酒单上不再出现 Jiger、oz、ml 等计量单位，取而代之的是以“份”计量，这种方法是国际鸡尾酒协会目前最新推行的酒水计量方法，它避免了各国各地生产的载杯的容量不同而造成的麻烦，使计量方法更科学、更实用。

所谓“实用”，这本书适合广大鸡尾酒爱好者入门学习，同时也是专业人员的工具书，尤其对于初学者，可以说是一看便懂、易于掌握，可以很好地指导实践。

为此书作序，仓促间诤言以上，料想会挂一漏万，不堪以阅。望诸位方家谅解。

王文君

1995年10月于天津

注：王文君，天津商学院餐饮系副教授，酒类知识专家。

## 序（二）

《酒水知识与鸡尾酒的调制》一书即将付梓面世了，这是酒界同仁盼望已久的事情。近年来，随着洋酒、鸡尾酒日渐深入人们的生活，社会上需要大量的酒业从业人员，各种调酒师培训班和专业学校也随之应运而生。但是，与之相适应的配套教材却如凤毛麟角。此书的问世，将在一定程度上缓解这一需求。作为作者多年的挚友，我有幸先睹此书初稿，欣喜之情，难于言表。

提起我与作者之间的交往，也是源于酒。多年来，她那份对调酒技艺与酒文化的热诚与执着，着实令人钦佩。这本书，也是作者多年教学经验与实际经验之所得，其中包括了大量与酒有关的知识性、趣味性问题，涉及面之广，可以说是前所未有的。对广大鸡尾酒、洋酒、酒水爱好者来说，更是一件幸事。

正值餐饮业如日中天，鸡尾酒方兴未艾之时，相信此书的出版，必将对推动餐饮业的发展、酒文化和鸡尾酒的普及起到难以估量的作用。

陆文杰

1995年9月于沈阳

注：陆文杰系辽宁省调酒师培训中心主任，首届全国旅游行业调酒师大赛裁判长，首批（三十四名）全国旅游行业高级调酒师之一。

# 目 录

序 (一) .....	(1)
序 (二) .....	(3)

## 第一章 酒的史话

第一节 酒之起源 .....	1
一 关于酒起源的传说 .....	1
二 关于酒起源的探寻 .....	3
三 酒之起源 .....	4
第二节 什么是酒 .....	6
一 酒的定义 .....	6
二 酿酒原理 .....	7
第三节 饮酒浅议 .....	9
一 酒对人体的作用 .....	9
二 酒对人体的危害 .....	12
三 解酒之法 .....	13
第四节 酒与中国史话 .....	15
一 酒成大事 .....	15
二 以酒误国 .....	17
三 酒与名人 .....	18
四 酒与中国文化 .....	19

## 第二章 中国酒

第一节 中国酒的分类和组成 .....	21
---------------------	----

一 中国酒的分类 .....	21
二 中国酒的组成 .....	23
第二节 蒸馏酒 .....	25
一 中国白酒的特点 .....	25
二 中国白酒的命名 .....	26
三 中国白酒的香型 .....	26
四 中国白酒名酒介绍 .....	28
第三节 酿造酒 .....	35
一 黄酒 .....	36
二 啤酒 .....	38
三 葡萄酒 .....	41
四 果酒 .....	44
第四节 配制酒 .....	47
一 配制酒简介 .....	47
二 露酒类名品介绍 .....	48
三 药酒类名品介绍 .....	49
第五节 中国酒的品评与保管 .....	50
一 品酒 .....	50
二 酒的鉴别 .....	53
三 酒类的保管 .....	56

### 第三章 外国酒

第一节 蒸馏酒 .....	59
一 金酒 .....	60
二 威士忌 .....	64
三 白兰地 .....	71
四 伏特加 .....	79



五 罗姆酒 .....	82
六 特基拉酒 .....	85
七 阿夸维特酒 .....	86
<b>第二节 酿造酒 .....</b>	<b>87</b>
一 葡萄酒 .....	87
二 啤酒 .....	106
三 日本清酒 .....	112
<b>第三节 配制酒 .....</b>	<b>115</b>
一 开胃酒 .....	115
二 甜食酒 .....	120
三 利口酒 .....	126

#### **第四章 非酒精饮料**

<b>第一节 咖啡 .....</b>	<b>132</b>
一 咖啡树、咖啡花与咖啡豆 .....	133
二 咖啡的饮用 .....	133
三 世界著名的咖啡品种 .....	137
<b>第二节 茶 .....</b>	<b>138</b>
一 茶的起源 .....	140
二 茶叶的功效 .....	141
三 茶叶的种类 .....	144
四 茶的饮用与服务 .....	151
五 品茶与茶道 .....	153
<b>第三节 其它饮料 .....</b>	<b>154</b>
一 可可 .....	154
二 矿泉水 .....	155
三 牛奶 .....	155

四 鲜果汁 .....	155
五 汽水 .....	156
六 冷冻饮品 .....	157

## 第五章 鸡尾酒

第一节 鸡尾酒概述 .....	160
一 鸡尾酒的起源 .....	160
二 鸡尾酒的定义及简介 .....	162
三 鸡尾酒的命名 .....	164
四 鸡尾酒的分类 .....	165
第二节 鸡尾酒的原料及配方 .....	167
一 原料 .....	167
二 配方 .....	186
第三节 调酒用具 .....	187
一 载杯 .....	187
二 调酒器具 .....	197
第四节 调酒技法与调酒基本原则 .....	203
一 调酒技法 .....	203
二 调酒基本原则 .....	206
第五节 混合饮料 .....	209
一 混合饮料与鸡尾酒 .....	209
二 常用的混合饮料 .....	210
三 混合饮料的分类 .....	211
四 混合饮料的族系及调兑技巧 .....	218
第六节 调酒术语 .....	221
第七节 鸡尾酒的创作与品尝 .....	228
一 鸡尾酒的创作 .....	228

二 鸡尾酒的品尝 .....	230
<b>第六章 酒吧及其服务</b>	
<b>第一节 酒吧简介</b> .....	232
一 酒吧的种类 .....	233
二 酒吧的组成 .....	234
三 酒吧的组织结构 .....	235
<b>第二节 酒吧的设计</b> .....	241
一 吧台的设计 .....	241
二 气氛的设计 .....	243
三 名称的设计 .....	244
<b>第三节 酒吧设备</b> .....	245
一 制冷设备 .....	245
二 清洗设备 .....	246
三 其它常用设备 .....	246
四 比较先进的设备 .....	247
<b>第四节 酒吧服务</b> .....	247
一 酒吧服务程序 .....	248
二 酒品服务操作基本技巧 .....	253
<b>第五节 鸡尾酒会的承办</b> .....	258
一 鸡尾酒会的种类 .....	258
二 鸡尾酒会的承办 .....	259
附一 风行世界热门鸡尾酒配方 198 款 .....	263
附二 中华鸡尾酒配方 20 款 .....	322
附三 鸡尾酒会常用宾治 8 款 .....	328
后记 .....	332

## 第一章 酒的史话

酒，是人类饮食当中一项不可缺少的内容；酒，也是人类生活当中一个亘古不变的话题。它犹如一个让人又爱又恨的尤物，在漫漫的历史长河中，伴随着人类的生存和发展。

### 第一节 酒之起源

关于酒的起源，历来众说纷纭，至今尚无定论。古人对酒的认识缺乏科学的知识和方法，不过却有天才的想象力，他们把酒的发明归功于神明，并且为她们编织了许多美丽而动人的传说。

#### 一、关于酒起源的传说

古代希腊人把宙斯之子狄奥尼索斯 (Dionysus) 尊为酒神，认定他是奥林帕斯诸神中专门与酒打交道的圣仙；古代埃及人则认为酒是由奥西里斯 (Osiris) 首先发明的，因为他是死者的庇护神，酒可以用来祭祀先人，超度亡灵；古代美索不达米亚人推崇诺亚 (Noah) 为酿酒始祖，诺亚不仅在洪水之后重新拯救了人类，而且还赐给人类美酒以躲避灾难，美索不达米亚人甚至还确定了酿酒始地——埃丽坊；古代罗马人根据古希腊的

传说，认定酒神是象征放荡之神的巴克斯（Bacchus）……

中国是四大文明古国之一，对酒有着独到的见解。从古代中国人流传下来的关于酒之起源的传说，共有四种说法，即：上天造酒说、仪狄造酒说、杜康造酒说和猿猴造酒说。

上天造酒说认为，“天若不爱酒，酒星不在天”（李白）。在古代科学尚不发达，科学仪器还很简陋的情况下，我们的祖先能够在浩瀚的星海中，发现在狮子座中有三颗呈“1”字型排列的星星（旁临二十八星宿中的柳宿八星，是肉眼可见的），并将其命名为“酒旗星”，足见我国古代天文学的进步及古人丰富的想象力。另外，现代天文学家从宇宙光谱分析结果中发现外层空间确实存在着酒精分子。这似乎对上天造酒说又是一个有力的佐证。上天造酒说认为天上的酒星才是造酒的始者。不过这种说法明显地充满了神话的色彩。

至于仪狄和杜康，则分别是我国夏禹时代的两位历史人物，“仪狄造酒”和“杜康造酒”的说法一直在民间广为流传。西汉《战国策》中曾有记载：“仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而酣之。”而《说文解字》里载有：“古者少康初作箕帚、秫酒。少康，杜康也。”晋代江统又在《酒浩》中说：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一日杜康，有饭不尽，委以空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇焉。”指出了杜康对于饭变酒这一原始制酒工艺的重大发现。不过事实上，仪狄、杜康只是技艺高超的酒师，而不是酒的发明者。

还有一种说法认为是猿猴造酒。对此，《清稗类钞·粤西偶记》中有这样的记述：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒，樵子入山得其巢穴，其酒多至数石，饮之香美异常，名曰猿猴酒。”无独有偶，明朝李暉在《蓬枕夜话》中也有记载：“黄山多猿猴，春夏采杂果子石洼中，酝酿成酒。香气溢发，闻数百步。”

古代各族人民根据自己民族的文化，大胆地塑造了自己喜爱的造酒神明，在千百年的历史进程中又不断完善这些神明的形象，赋予其可爱、可信、可歌、可泣的个性，这无疑足令后人钦佩的一面。可是，这些美好的传说毕竟缺乏有力的证据和科学的论证，不足以作为酒之起源的结论。

这里有必要提一下信奉精神至上的宗教人士对酒之起源的另一种看法。许多宗教人士总把酒当作某种精神来看待，而不是物质。如佛教和伊斯兰教认为酒是“万恶之源”，是恶的精神的化身，主张禁酒；而基督教则认为酒是耶稣的“血液”，是救世精神的化身，喝了酒就能与上帝心心相印，得到主的保佑。至少在科学还不很发达的年代里，他们是这样认识的。

## 二、关于酒起源的探寻

在不少民族的语言中，至今还保留着这种痕迹。如英语中的烈酒写作 Spirits，法语中的高度酒写作 Spiritueux，这些字都跟“精神”的字根 Spirit 相同，共属一源。

酒，究竟由谁在什么时候发明的呢？

许多人埋头从文字资料中寻找酒的起源。虽然在各种文献中酒的踪迹随处可见，但是足以作为有考证价值的史料却不多见。在中国，最早有关酒的文字记载当推殷商时期的甲骨文（公元前 16 世纪—公元前 1066 年），有云：“其酒□于大甲□□于丁”，意思是“向死者大甲和丁供奉祭酒”。甲骨文中还有“鬯”字，乃古代的一种酒。世界其它地区至今发现有关酒的最早文字记载，专家们大多推崇在埃及发掘的史前古墓葬中找到的酒瓶塞。瓶塞上清晰地留下了拉姆塞斯三世王苑酒坊的印记：“Ramse's Ⅲ”（公元前 1198 年—公元前 1166 年）。根据文字资料来确定酒的起源，只能追溯到公元前 10 世纪左右。但是根据大量考古发现，酒的起源，远在此之前。因此我们可以首先推

断，酒的起源应当早于人类的文字历史。

考古发现了许多历史留下来的见证。其中最具代表性、最令人信服的是1959年在我国山东大汶口发掘的古代遗址，出土了造型完美的高脚、三脚、平脚酒具（距今4000余年）。当然国外一些考古学家甚至把酒的起源推至更早，即在1940年法国发现的拉斯科岩洞（Lascaux，距今2万年）和19世纪70年代在西班牙发现的阿尔塔米拉洞窟（Altamira，距今1万年）被认为是当时古代人祭神奠酒的活动场所。

然而仅以考古来确定酒的起源，往往令人难以完全信服。现代科学和现代人对此作出了比较科学的推断。

### 三、酒之起源

首先，我们要明确一点，那就是：酒最初是在大自然中自然生成的。酒的形成，早于人类文字的历史，甚至早于人类本身的历史。也就是说，早在人类产生以前，酒已经在自然界中存在着。酒是一种有机化合物。糖在酶的作用下便可以分解成为酒精，自然界中有许多含糖的物质，如植物的果实。在远古时代，大量含糖量丰富的果子成熟之后没有被采摘，自然脱落后，积聚于山谷中，在一定的水份和温度下，果子外皮上的酶素活跃起来，发生了化学反应，便将果汁分解成了酒浆，酒便在自然界中自然生成了。酒的自然生成的历史便是含糖植物衍化生成酒的历史，距今至少有几十万年之久。

我国素有“猿猴造酒”之说，其它国家也有类似的说法，比如法国酒界普遍认为鸟类可以衔集含糖果实于窝巢中。种种意外使鸟未将果实吞食，久而久之鸟巢便充当了酿酒容器，而生成了酒。前面已经向大家介绍过，关于酒之起源，一直是一个争论不休的话题。以笔者之愚见，如果说“猿猴造酒”还有主观模仿大自然的动机的话，那么鸟类造酒则纯属意外，是无意

识的，应归于自然造酒之列。而且，无论如何这两种现象也都晚于自然造酒，因而不足以作为酒之起源的起点。至于说人类之所以发现酒，学会造酒，是受了上述飞禽走兽的启示，虽有一定的可信性，但不足以作为结论。因为人类也可能在自然界其它情景下发现酒的存在，如在自然山谷中。

那么人类是何时开始酿酒的？这不仅取决于人类要在自然界中发现酒的存在，而且还取决于人类有足够的时间和精力去模仿大自然成酒的工艺。人类酿酒的最早活动应该发生在我们的祖先能够找到足以维持自己基本生活的食物之后，又有剩余食物可以短期贮存（按多汁含糖果实的自然发酵时间推算，在外界 30°条件下，至少需将果实原料存放一地达一月之久）。人类要短期贮存食物，就得定居，因此人类酿酒的历史一定晚于人类开始定居的时代（约在旧石器时代晚期的“新人”阶段，距今四五万年前）。而当时的人类为了能够采集大量的果子、生产足够的谷物、以及在贮存中有意识地从事酿作，都经历了漫长的历史阶段。

由此，我们可以推断人类开始人工酿酒的年代应该在旧石器时代晚期（距今二三万年前）。当然，人类最早的酿酒活动，无论从内容上、方式上、规模上来讲，水平都是很低下的，只能简单地重复大自然的自酿过程，至于是谁最先发现并运用了这一现象，我们只能称其为货真价实的“无名氏”了。

在以后的漫长历史中，不同种族和地域的人们在长期不断的摸索和实践中，逐步完善了酿酒技术，使其成为令人陶醉的琼浆玉液。

酒起源于大自然的自酿活动。酿酒技术是人类仿造自然活动迸发出的聪明智慧的结晶。



## 第二节 什么是酒

什么是酒？自古以来人们就十分关心这个话题。酒中究竟含有哪些物质，一直是许多古老民族的科学家、化学家、农学家和神学家所探求的课题。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是不甚了解。当有机化学、微生物学、酿酒工艺等科学在现代取得了突破性的长足进步之后，人们才渐渐揭开酒的虚幻飘渺的面纱，看清它的真面目。

### 一、酒的定义

根据《现代汉语词典》的解释：酒是一种用粮食、果品等含淀粉或糖的物质，经发酵、蒸馏而成的含乙醇、带刺激性的饮料。

酒中最主要的成份是乙醇（俗称酒精），通式为 $C_2H_5OH$ ，外文通称“Ethyl alcohol”。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 $78.3^{\circ}C$ ，冰点为 $-114^{\circ}C$ ；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，以53%乙醇（53°）与水分子结合最紧密，因而刺激性相对小（我国有许多白酒便是53°的）。

乙醇在酒液中的含量用酒度表示。不同的国家和地区对酒度有不同的划分方法（详见本书第三章）。我国规定：酒液温度为 $20^{\circ}C$ 时，每100毫升酒液中含1毫升乙醇即为酒度1度。酒度可以用酒精计直接测出，如果测酒温度不是 $20^{\circ}C$ 时，可以查对《酒度、温度换算表》计算出正确答案。