

调酒艺术与实践

主编◎史术光 刘换菊

TIAOJIUYISHU

YU

SHIJIAN



江西人民出版社
Jiangxi People's Publishing House
全国百佳出版社

调酒艺术与实践

主编◎史术光 刘换菊

TIAOJIUYISHU

YU

SHIJIAN



江西人民出版社
Jiangxi People's Publishing House
全国百佳出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

调酒艺术与实践 / 史术光, 刘换菊主编. —南昌: 江西人民出版社, 2016.12

ISBN 978-7-210-07526-4

I. ①调… II. ①史… ②刘… III. ①酒—调制技术
IV. ①TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 306612 号

调酒艺术与实践

史术光 刘换菊 主编

责任编辑: 涂如兰

书籍设计: 同异文化传媒

出版: 江西人民出版社

地址: 江西省南昌市三经路 47 号附 1 号

编辑部电话: 0791-86898965

发行部电话: 0791-86898815

邮编: 330006

网址: www.jxp-ph.com

E-mail: jxp-ph@tom.com

2016 年 12 月第 1 版 2018 年 1 月第 2 次印刷

开本: 880mm × 1230mm 1/32

印张: 7.25

字数: 176 千字

ISBN 978-7-210-07526-4

定价: 32.00 元

承印厂: 虎彩印艺股份有限公司

赣版权登字—01—2016—878

版权所有 侵权必究

赣人版图书凡属印刷、装订错误, 请随时向承印厂调换

前 言

该教材在总结其他教材的基础上,结合多年实践教学经验而编写。教材内容寓理论寓实践,将理论与实践完美结合在一起,内容从认识鸡尾酒的六大基酒、配制酒以及辅料开始逐渐深入到葡萄酒和啤酒领域,从认知鸡尾酒常用器具和设备开始逐渐进入到鸡尾酒调制方法及鸡尾酒装饰物的学习过程中,通过经典鸡尾酒的制作提升学生的操作能力,最后以创新鸡尾酒能力展示将教学内容及效果推向高潮。针对以往教材及教学过程中出现的盲点,本书在理论论述的基础上增加了课外知识拓展内容,解决学生学习中的困惑问题。

本书由江西省九江学院史术光、刘换菊编写、审核、修改并统稿。同时还得到了九江学院李松志教授、张辉教授、严宽荣副教授及丁侃老师的大力支持和帮助。在此对所有支持和关心本书编写的领导和同仁表示衷心的感谢。

本书在编写过程中,参阅了许多相关的书籍、文献资料和百度搜索引擎、360 百科及新浪网的相关资料、图片,在此谨向编著这些著作、资料的专家、学者致以诚挚的感谢!

由于理论水平、实践经验及时间因素的制约,本书难免存在不妥或错误之处,敬请各位专家、同行和读者不吝指教,以便于修订完善。

编 者

2016 年 10 月

目 录

项目一 走进纯情干烈的六大基酒

一、项目引入	001
二、项目内容	002
(一) 白兰地 (Brandy)	002
(二) 威士忌 (Whisky, Whiskey)	005
(三) 金酒 (Gin)	008
(四) 朗姆酒 (Rum)	011
(五) 伏特加 (Vodka)	012
(六) 特基拉 (Tequila)	014
三、项目实训	016
四、课外知识拓展	018

项目二 探索炫丽神秘的配制酒

一、项目引入	021
二、项目内容	022
(一) 开胃酒 (Aperitifs)	022
(二) 甜食酒类 (Dessert wines)	026
(三) 利口酒 (Liqueur)	030
(四) 国外配制酒类鸡尾酒的代表款式	032

三、项目实训	032
四、课外知识拓展	033

项目三 发现多姿多彩的辅料

一、项目引入	036
二、项目内容	036
(一) 调缓辅材料	036
(二) 加色加味辅材料	037
(三) 咖啡	038
(四) 无酒精鸡尾酒的代表款式	045
三、项目实训	045
四、课外知识拓展	047

项目四 品鉴绵柔细长的葡萄酒

一、项目引入	050
二、项目内容	050
(一) 葡萄酒的定义	050
(二) 葡萄酒的分类	051
(三) 葡萄酒的酿造流程	054
(四) 葡萄酒的制作原料	056
(五) 鉴赏葡萄酒	062
(六) 品饮葡萄酒的要求及步骤	064
(七) 葡萄酒类鸡尾酒的代表款式	066

三、项目实训	066
四、课外知识拓展	068

项目五 驻足清爽怡人的啤酒

一、项目引入	072
二、项目内容	072
(一) 啤酒的定义与分类	072
(二) 世界著名啤酒品牌及其生产国	074
(三) 啤酒的饮用与服务	079
(四) 啤酒的质量鉴别	079
(五) 啤酒的贮存	081
(六) 啤酒类鸡尾酒的代表款式	082
三、项目实训	082
四、课外知识拓展	084

项目六 调酒常用器具及设备的正确使用

一、项目引入	085
二、项目内容	085
(一) 鸡尾酒调制常用器具	085
(二) 鸡尾酒调制常用设备	092
(三) 其他常用设备	094
三、项目实训	094
四、课外知识拓展	096

项目七 鸡尾酒调制能力的熟练掌握

一、项目引入	098
二、项目内容	098
(一) 鸡尾酒调制方法	098
(二) 鸡尾酒调制的动作规范及技巧	101
(三) 鸡尾酒调制标准及注意事项	106
三、项目实训	107
四、课外知识拓展	109

项目八 鸡尾酒装饰物及简单果盘制作

一、项目引入	111
二、项目内容	112
(一) 鸡尾酒装饰物	112
(二) 简单果盘制作	121
三、项目实训	127
四、课外知识拓展	129

项目九 经典鸡尾酒制作

一、项目引入	131
二、项目内容	132
(一) 鸡尾酒概述	132
(二) 鸡尾酒配方	136
(三) 十大经典鸡尾酒配方	137

三、项目实训	142
四、课外知识拓展	144

项目十 鸡尾酒创新设计

一、项目引入	147
二、项目内容	148
(一) 鸡尾酒色彩搭配	148
(二) 鸡尾酒创新设计	155
三、项目实训	161
四、课外知识拓展	162

附录 1：调酒师国家职业技能标准（2010 年修订）.....	164
附录 2：经典 30 款鸡尾酒	179
附录 3：常见酒品	200
附录 4：酒品密度	204
附录 5：单位对照	208
附录 6：酒吧常用英语	209
参考文献	220

项目一 走进纯情干烈的六大基酒

【学习目标】

调酒师主要与酒打交道,因此必须掌握酒的知识,尤其是酒的类别、口味和产地等知识并能够快速识酒。通过本项目学习过程中教师讲解、现场酒品认知和强化训练,使学生掌握六大基酒各自的产地、特点、原料、种类和名品等相关知识与应用技能;并通过六大基酒品鉴和认知等达到识酒练习的目的。

一、项目引入

鸡尾酒是一种以酿造酒、蒸馏酒和配制酒为基酒,再配以果汁、汽水、矿泉水等辅助酒水和水果、奶油、冰淇淋、果冻、布丁及其他装饰材料调制而成的色、香、味、形俱佳的艺术酒品。具体说,鸡尾酒是用基本成分(主料)、添加成分、香料、添色剂及特别调味用品(辅料),按一定分量配制而成的一种混合饮品。

基酒也称酒基,又称为鸡尾酒酒底,是构成鸡尾酒的主体,决定了鸡尾酒的酒品风格和特色。常用作鸡尾酒的基酒主要包括各类烈性酒,如金酒、白兰地酒、伏特加酒、威士忌酒、朗姆酒、特基拉酒、中国白酒等;葡萄酒、葡萄汽酒及配制酒等亦可作为鸡尾酒的基酒,目前流行的无酒精鸡尾酒则以软饮料调制而成。

按照制作方法的的不同,可将酒分为酿造酒、蒸馏酒和配制酒。而六大基酒属于蒸馏酒的范畴。蒸馏酒(Hard liquor, liquor 或 spirit)是乙醇浓度高于原发酵产物的各种酒精饮料,大多是度数较高的烈性酒。

二、项目内容

(一) 白兰地(Brandy)

1. 白兰地概述

白兰地这一名词,最初从荷兰文 Brandewijn 而来,它的意思是“可燃烧的酒”。从狭义上来讲,是指葡萄发酵后经蒸馏而得到的高度酒精,再经橡木桶贮存而成的酒。白兰地是一种蒸馏酒,以水果为原料,经过发酵、蒸馏、贮藏后酿造而成。以葡萄为原料的蒸馏酒叫葡萄白兰地,常讲的白兰地,都是指葡萄白兰地。以其他水果原料酿成的白兰地,应加上水果的名称,如苹果白兰地(AppleBrandy)、樱桃白兰地(CherryBrandy)等,但它们的知名度远不如前者大。新蒸馏出来的白兰地须盛放在橡木桶内使之成熟,并应经过较长时间的陈酿(如法国政府规定至少十八个月),白兰地才会变得芳郁醇厚,并产生其色泽。白兰地的储存时间越长,酒的品质越佳。白兰地的酒度为 43 度左右。

2. 世界著名的白兰地及品牌认知

现在我们所讲的白兰地是从英文 Brandy 谐音来的,意思是“生命之水”,通常被人称为“葡萄酒的灵魂”。世界上生产白兰地的国家很多,但以法国出品的白兰地最为驰名。而在法国产的白兰地中,尤以干邑(Cognac)地区生产的最为优美,其次为雅文邑(Armagnac)地区所产。除了法国白兰地以外,其他盛产葡萄酒的国家,如西班牙、意大利、葡萄牙、美国、秘鲁、德国、南非、希腊等国家,也都有生产一定数量风格各异的白兰地。独联体国家生产的白兰地,质量也很优异。

干邑白兰地的主要酒厂和产品：

人头马集团 Remy Martin

轩尼诗酒厂 Hennessy

金花酒厂 Camus

拿破仑酒厂 Courvoisier Cognac

法国百事吉酒厂 Bisquit

威来酒厂 Renault

奥吉尔酒厂 Augier

马爹利公司 Martell

路易老爷 Louis Royer 等



3. 干邑白兰地的等级分类

干邑，又称科涅克。干邑之所以享有盛誉，与其原料、土壤、气候、蒸馏设备及方法、老熟方法密切相关，干邑白兰地被称为“白兰地之王”。干邑白兰地酒体呈琥珀色，清亮透明，口味讲究，风格豪壮英烈，特点十分独特，酒度为 43 度。干邑是白兰地中的极品，其产品受到法国政府的严格限制和保护，依照 1909 年 5 月 1 日法国政府颁布的法令：只有在干邑地区（包括夏朗德省及附近 7 个区）生产的白兰地才能称为干邑，并受国家监督和保护。这七个产区及其质量和产量分别是：

产区	质量	产量
Grande Champagne（大香槟区）	一级	14.65%
Petite Champagne（小香槟区）	二级	15.98%
Borderies（边林区）	三级	4.53%
Fins Bois（优质林区）	四级	37.82%
Bons Bois（良质林区）	五级	22.19%
Bois Ordinaires（普通林区） Bois Communs（普通林区）	六级	4.38%

所有干邑全都是白兰地，但是白兰地却并不都是干邑。干邑酒基本分为三级。第一级为 V.S. 也称三星级，酒龄至少两年。到 20 世纪 70 年代时，开始用字母来分辨酒质。因此第二级都是用法文的大写字母来代表酒质优劣，例如 V.S.O.P.。第三级为拿破仑 (Napoleon)，或称路易十三 (Louis X III)。(注：“拿破仑”这个词，是一种酒质等级的标志，而不是商标名称；但后来也有酒商以“拿破仑”作为酒品商标的。)

所有白兰地酒厂，都用字母来分辨品质，例举如下：

E 代表 ESPECIAL (特别的)

F 代表 FINE (好)

V 代表 VERY (很好)

O 代表 OLD (老的)

S 代表 SUPERIOR (上好的)

P 代表 PALE (淡色而苍老)

X.O 代表干邑白兰地的一个等级



4. 白兰地的饮用方法与服务技巧

(1) 饮用杯具

专用白兰地酒杯，且倒在杯子里的白兰地一般以一盎司最为适宜，品试白兰地最宜用郁金香酒杯。

(2) 饮用份量

酒吧出品每位客人的标准用量是 30ML；宴会酒会服务时，斟倒 1/3 杯为宜。

(3) 饮用温度

白兰地以常温保存为宜。除客人特别要求加冰粒饮用外，最好在常温下饮用。

(4) 饮用方法

① 净饮。

② 鸡尾酒的调制：酒吧常采用三星级以下的白兰地调制鸡尾酒。

(5) 开启存放：白兰地开瓶后，应将瓶塞盖紧，酒瓶竖立式存放。

5. 白兰地类鸡尾酒的代表款式

(1) 白兰地亚历山大 (Brandy Alexander)

(2) 侧车 (Side Car)

(3) 奥林匹克 (Olympic)

(4) 白兰地蛋诺 (Brandy Eggnog)

(5) 床第之间 (Between the suits)

(二) 威士忌 (Whisky, Whiskey)

1. 威士忌的概述

“生命之水” (Uisge-beatha) 是威士忌的起源，也被认为是威士忌名称的由来。在爱尔兰和美国威士忌被写成 Whiskey，而在苏格兰和加拿大则写为 Whisky，同为“生命之水”的意思。威士忌是以谷物为原料经发酵、蒸馏而得的酒。世界各地都有威士忌生产，以苏格兰威士忌最负盛名。按惯例，苏格兰、加拿大两地的威士忌书写为 Whisky，其他国家和地区的威士忌书写为 Whiskey，但在美国，两者可通用。威士忌的酒度为 40 度左右。

2. 威士忌的分类

(1) 苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)

苏格兰威士忌指英国北部苏格兰地方酿造的威士忌，它以当地出产的大麦为原料，并以当地出产的泥煤 (Peat) 作为烘烤麦芽的燃料，精制而成。具体地，苏格兰威士忌的酿制是将上等的大麦浸于水中，使其发芽，再用木炭烟将其烘干，经发酵、蒸馏、陈酿而成，因此其独

特的口感是烟熏麦芽糖的味道。色泽为琥珀色，其优秀品质主要源于：高原独有的气候、特有的泥炭、良好的水源，优质的大麦以及技术精湛的酒厂等。

新蒸馏出来的威士忌至少在酒桶内陈酿4年以上，在装瓶销售前还必须进行掺和调制。苏格兰威士忌的名品有约翰尼·沃克（Johnnie Walker，又分红方 Red Label 和黑方 Black Label 两种）、皇家芝华士（Chivas Regal）、白马（White Horse）、金铃（Bell's）等。苏格兰威士忌可分为纯威士忌和混合威士忌。纯威士忌通常指纯麦威士忌，而混合威士忌通常指谷物威士忌和兑和威士忌。

（2）爱尔兰威士忌（Irish Whiskey）

爱尔兰威士忌是威士忌的鼻祖。爱尔兰威士忌是以80%的大麦为主要原料，混以小麦、黑麦、燕麦、玉米等为配料，制作程序与苏格兰威士忌大致相同，但不用进行复杂的勾兑；口味上没有那种烟熏味道，爱尔兰威士忌陈酿时间一般高达8~15年，成熟度也较高，因此口味绵柔长润，略带甜味，蒸馏酒液一般高达86°。

（3）美国威士忌（American Whiskey）

美国威士忌与苏格兰威士忌在制法上大致相似，但所用的谷物不同，蒸馏出的酒精纯度也较苏格兰威士忌低。

①纯威士忌（Bourbon Whiskey）：纯威士忌是指不混合其他威士忌或谷物制成的中性酒精，以玉米、黑麦、大麦或小麦为原料，制成后贮放在炭化橡木桶中至少两年。此酒分为四种：波本威士忌、黑麦威士忌、玉米威士忌、保税威士忌。

②混合威士忌（Blended Whiskey）

混合威士忌是用一种以上的单一威士忌20%的中性谷物酒精混合而成的。共分三种：肯塔基威士忌、纯混合威士忌、美国混合淡质威士忌。

(4) 加拿大威士忌 (Canadian Whiskey)

加拿大威士忌在世界四大威士忌之中,其口感最为轻快,是清淡温和型威士忌的代表。

3. 知名品牌认知

(1) Ballantine's 百龄坛。产品有:特醇、金玺、12年、17年、30年等多个品种。

(2) Bell's 金铃。金铃威士忌是英国最受欢迎的威士忌品牌之一,产品有:Extra Special(标准品)、Bell's Deluxe(12年)、Bell's Decanter(20年)、Bell's Royal Reserve(21年)等多个级别。

(3) Chivas Regal 芝华士。芝华士产品有:芝华士12年(Chivas Regal 12)、皇家礼炮(Royal Salute)两种规格。

(4) Macallan 麦卡伦。被酿酒界人士评价为“苏格兰纯麦威士忌中的劳斯莱斯”。在陈酿分类上有10年、12年、18年以及25年等多个品种,以酒精含量分类有40度、43度、57度等多个品种。

(5) Johnnie Walker 约翰尼·沃克。又称尊尼沃克,Johnnie Walker Red Label(红方或红标)是其标准品;Johnnie Walker Black Label(黑方或黑标)是采用12年陈酿麦芽威士忌调配而成的高级品。Johnnie Walker Blue Label(蓝方或蓝标)是尊尼沃克威士忌酒系列中的顶级醇醪;Johnnie Walker Gold Label(金方或金标)陈酿18年的尊尼沃克威士忌系列酒、Johnnie Walker Swing Superior(尊豪)尊尼沃克威士忌系列酒中的极品。Johnnie Walker Premier(尊爵)属极品级苏格兰威士忌酒,特别适合亚洲人的饮食口味。

(6) JACK DANIELS 杰克丹尼

(7) J&B 珍宝



(8) Dewar's 帝王

(9) Famous Grouse 威雀威士忌等

4. 威士忌的饮用方法与服务技巧

(1) 净饮：在饮用威士忌时用古典杯，这种宽大而不深的平底杯，更利于威士忌风格的表现。威士忌标准用量为每份 45 mL。

(2) 苏格兰威士忌在餐前或餐后饮用，可纯饮也可加冰、加水或用来调制鸡尾酒。爱尔兰威士忌很少用于净饮，一般用作鸡尾酒的基酒。美国威士忌与苏格兰威士忌饮用方法大致相同，有时也可以加可乐兑饮。加拿大威士忌在餐前或餐后饮用，可纯饮也可兑可口可乐或七喜汽水饮用。

(3) 开启存放：威士忌开瓶后，应将瓶塞盖紧，酒瓶竖立式存放。

5. 威士忌类鸡尾酒的代表款式

(1) 曼哈顿 (Manhattan)

(2) 威士忌酸 (Whisky Sour)

(3) 教父 (God Father)

(4) 生锈钉 (Rusty Nail)

(5) 约翰柯林 (John Collins)

(三) 金酒 (Gin)

1. 金酒概述

金酒是一种以玉米、麦芽等谷物为主要原料经发酵、蒸馏后，加入杜松子和其他一些芳香原料再次蒸馏而得的酒，故又称其为杜松子酒。金酒无须陈酿，酒度为 40 ~ 52 度。这种酒在世界上名字很多，荷兰人称为“Genever”，英国人叫“Hollands”或“Gin”，德国叫“Wachodar”，法国人称之为“Geneviere”，比利时人称之为“jenever”。在内地也有不同的翻译方法，香港、广东译为“毡酒”，台湾译为“琴酒”，内地称之为“金酒”。