



高职高专
旅游与酒店管理类课程规划教材

酒水知识与酒吧管理

新世纪高职高专教材编审委员会组编

主编 张波 主审 李晓东



大连理工大学出版社



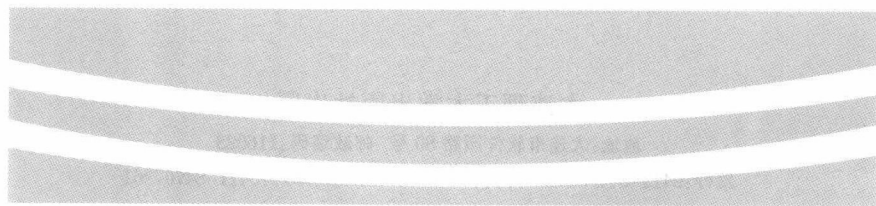
高职高专旅游与酒店管理类课程规划教材

酒水知识与酒吧管理

新世纪高职高专教材编审委员会组编

主审 李晓东

主编 张波 副主编 马健 曹慧萍



JIUSHUI ZHISHI YU JIUBA GUANLI

大连理工大学出版社

DALIAN UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与酒吧管理/张波主编. —大连:大连理工大学出版社,2008.4

高职高专旅游与酒店管理类课程规划教材

ISBN 978-7-5611-4098-7

I. 酒… II. 张… III. ①酒-基本知识-高等学校;技术学校-教材 ②餐厅-经营管理-高等学校;技术学校-教材 IV. TS971 F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 051361 号

大连理工大学出版社出版

地址:大连市软件园路 80 号 邮政编码:116023

发行:0411-84708842 传真:0411-84703636 邮购:0411-84707961

E-mail:dutp@dutp.cn URL:<http://www.dutp.cn>

大连理工印刷有限公司印刷 大连理工大学出版社发行

幅面尺寸:185mm×260mm 印张:11.5 字数:254千字

印数:1~4000

2008年4月第1版

2008年4月第1次印刷

责任编辑:陈祝爽

责任校对:祝秀英

封面设计:波朗

ISBN 978-7-5611-4098-7

定价:20.00元

总序

我们已经进入了一个新的充满机遇与挑战的时代,我们已经跨入了21世纪的门槛。

20世纪与21世纪之交的中国,高等教育体制正经历着一场缓慢而深刻的革命,我们正在对传统的普通高等教育的培养目标与社会发展的现实需要不相适应的现状作历史性的反思与变革的尝试。

20世纪最后的几年里,高等职业教育的迅速崛起,是影响高等教育体制变革的一件大事。在短短的几年时间里,普通中专教育、普通高专教育全面转轨,以高等职业教育为主导的各种形式的培养应用型人才培养的教育发展到与普通高等教育等量齐观的地步,其来势之迅猛,发人深思。

无论是正在缓慢变革着的普通高等教育,还是迅速推进着的培养应用型人才的高职教育,都向我们提出了一个同样的严肃问题:中国的高等教育为谁服务,是为教育发展自身,还是为包括教育在内的大千社会?答案肯定而且惟一,那就是教育也置身其中的现实社会。

由此又引发出高等教育的目的问题。既然教育必须服务于社会,它就必须按照不同领域的社会需要来完成自己的教育过程。换言之,教育资源必须按照社会划分的各个专业(行业)领域(岗位群)的需要实施配置,这就是我们长期以来明乎其理而疏于力行的学以致用问题,这就是我们长期以来未能给予足够关注的教育目的问题。

如所周知,整个社会由其发展所需要的不同部门构成,包括公共管理部门如国家机构、基础建设部门如教育研究机构和各种实业部门如工业部门、商业部门,等等。每一个部门又可作更为具体的划分,直至同它所需要的各种专门人才相对应。教育如果不能按照实际需要完成各种专门人才培养的目标,就不能很好地完成社会分工所赋予它的使命,而教育作为社会分工的一种独立存在就应受到质疑(在市场经济条件下尤其如此)。可以断言,按照社会的各种不同需要培养各种直接有用人才,是教育体制变革的终极目的。

随着教育体制变革的进一步深入,高等院校的设置是否会同社会对人才类型的不同需要一一对应,我们姑且不论。但高等教育走应用型人才培养的道路和走研究型(也是一种特殊应用)人才培养的道路,学生们根据自己的偏好各取所需,始终是一个理性运行的社会状态下高等教育正常发展的途径。

高等职业教育的崛起,既是高等教育体制变革的结果,也是高等教育体制变革的一个阶段性表征。它的进一步发展,必将极大地推进中国教育体制变革的进程。作为一种应用型人才培养的教育,它从专科层次起步,进而应用本科教育、应用硕士教育、应用博士教育……当应用型人才培养的渠道贯通之时,也许就是我们迎接中国教育体制变革的成功之日。从这一意义上说,高等职业教育的崛起,正是在为必然会取得最后成功的教育体制变革奠基。

高等职业教育还刚刚开始自己发展道路的探索过程,它要全面达到应用型人才培养的正常理性发展状态,直至可以和现存的(同时也正处在变革分化过程中的)研究型人才培养的教育并驾齐驱,还需要假以时日;还需要政府教育主管部门的大力推进,需要人才需求市场的进一步完善发育,尤其需要高职教学单位及其直接相关部门肯于做长期的坚忍不拔的努力。新世纪高职高专教材编审委员会就是由全国100余所高职高专院校和出版单位组成的旨在以推动高职高专教材建设来推进高等职业教育这一变革过程的联盟共同体。

在宏观层面上,这个联盟始终会以推动高职高专教材的特色建设为己任,始终会从高职高专教学单位实际教学需要出发,以其对高职教育发展的前瞻性的总体把握,以其纵览全国高职高专教材市场需求的广阔视野,以其创新的理念与创新的运作模式,通过不断深化的教材建设过程,总结高职高专教学成果,探索高职高专教材建设规律。

在微观层面上,我们将充分依托众多高职高专院校联盟的互补优势和丰裕的人才资源优势,从每一个专业领域、每一种教材入手,突破传统的片面追求理论体系严整性的意识限制,努力凸现高职教育职业能力培养的本质特征,在不断构建特色教材建设体系的过程中,逐步形成自己的品牌优势。

新世纪高职高专教材编审委员会在推进高职高专教材建设事业的过程中,始终得到了各级教育主管部门以及各相关院校相关部门的热忱支持和积极参与,对此我们谨致深深谢意,也希望一切关注、参与高职教育发展的同道朋友,在共同推动高职教育发展、进而推动高等教育体制变革的进程中,和我们携手并肩,共同担负起这一具有开拓性挑战意义的历史重任。

新世纪高职高专教材编审委员会

2001年8月18日

前 言

近年来,随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的飞速发展,我国酒水的销售量迅速增长,为此,饭店餐饮部门急需大量具备系统酒水知识和酒吧服务管理技能的高级专业人才。

“酒水知识与酒吧管理”课是高等职业院校旅游管理类中餐餐饮管理与服务、饭店管理等专业的核心课程之一。

本教材对本课程的教学内容进行了全新的整合与提升。主要内容包括:酒水知识概述、葡萄酒、啤酒与黄酒、世界著名的六大蒸馏酒、中国白酒、配制酒、无酒精饮料、鸡尾酒及其调制、酒吧与酒吧服务、酒吧日常管理与酒水成本控制、酒会的筹划与管理等 11 个模块。本教材主要有以下几个方面的特点:

1. 本教材坚持以培养学生酒吧服务与管理过程中所必需的职业素质与职业能力为主,遵循认知规律,以模块的形式编写,增强了教学内容的实用性,其中的专业理论知识以实用、够用为度,以强化应用为教学重点,注重学训结合,内容与饭店餐饮酒吧服务与管理工作的实际相衔接,与中、高级调酒师职业资格技能鉴定考试内容相融通,增强了适用性。

2. 本教材以实用为主,按照实训教学要求将学生安排到星级饭店、餐厅、酒吧实习,可使其具备中、高级调酒师所必需的专业基础理论与职业素质,熟悉饭店餐饮部酒吧服务与运营的基本程序和方法,从而全面提高学生的酒吧服务接待能力和管理能力。

3. 本教材主要适用于高等职业技术学院旅游管理、饭店管理、餐饮管理与服务等专业的学生用书,也可用于各类饭

店、餐饮企业的酒吧或酒水部门主管或调酒师的专业理论培训用书。

本教材由张波副教授担任主编,并最初提出了篇章结构的设计与制定,完成了对全书所有内容的审阅、修改与定稿工作,由马健和曹慧萍老师担任副主编。参加本书编写的成员及分工为:张波(山东淄博职业学院)编写第1、8、9章;曹慧萍(青岛酒店管理职业技术学院)编写第2、10章;李雪(山东淄博职业学院)编写第3、7章;马健(威海职业学院)编写第4、5章;张有山(秦皇岛职业技术学院)编写第6、11章。

本教材在编写过程中,汲取了国内外酒吧经营与管理的许多新知识与新技术,参考了国内外许多专家、学者的酒水知识与酒吧管理类相关书籍与资料(在书后列出),在此特表示真诚的感谢。

由于水平有限,在编写中,难免存在一定的缺陷与不足,敬请各位专家、同仁及读者批评指正,以待完善。

所有意见和建议请发往:gzjckfb@163.com

联系电话:0411-84707492 84706104

编者

2008年2月



第一章 酒水知识概述	1
第一节 酒水、酒与酒度	2
第二节 酒的分类	4
第二章 葡萄酒	11
第一节 葡萄酒概述	12
第二节 世界著名葡萄酒产地及名品	17
第三节 中国葡萄酒	29
第三章 啤酒与黄酒	33
第一节 啤酒	34
第二节 中国黄酒	40
第三节 日本清酒	45
第四章 世界著名的六大蒸馏酒	51
第一节 白兰地	52
第二节 威士忌	56
第三节 金酒	61
第四节 伏特加	62
第五节 朗姆酒	65
第六节 特吉拉酒	66
第五章 中国白酒	69
第一节 中国白酒概述	70
第二节 中国白酒的著名品牌	73
第六章 配制酒	81
第一节 开胃酒(Aperitif)	82
第二节 甜食酒(Dessert Wines)	83

第三节	利口酒 (Liqueurs)	87
第四节	中国配制酒	91
第七章	无酒精饮料	93
第一节	咖啡	94
第二节	茶	97
第三节	其他饮料	104
第八章	鸡尾酒及其调制	109
第一节	鸡尾酒概述	110
第二节	鸡尾酒的调制	115
第九章	酒吧与酒吧服务	133
第一节	酒吧简介	134
第二节	酒吧服务	141
第十章	酒吧日常管理与酒水成本控制	149
第一节	酒吧日常管理	150
第二节	酒水的成本控制	156
第十一章	酒会的筹划与管理	165
第一节	酒会的类型与酒吧设置	166
第二节	鸡尾酒会的工作程序	168
第三节	酒会的筹划与核算	171

第

一

章

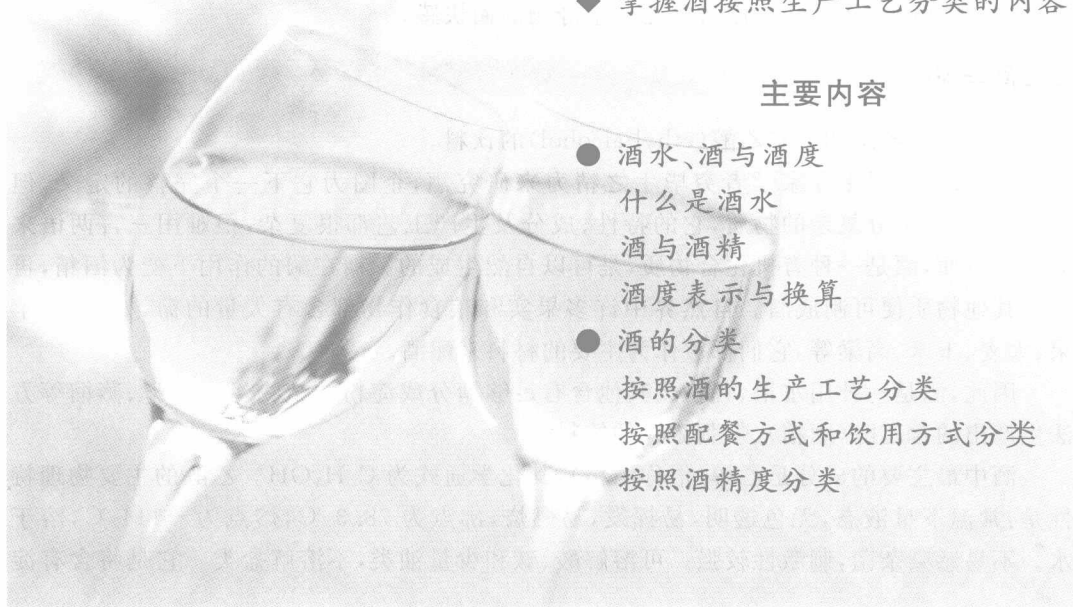
酒水知识概述

学习目标

- ◆ 掌握酒水、酒和酒精的概念
- ◆ 了解酒度的表示与换算
- ◆ 掌握酒的不同分类方法
- ◆ 掌握酒按照生产工艺分类的内容

主要内容

- 酒水、酒与酒度
 - 什么是酒水
 - 酒与酒精
 - 酒度表示与换算
- 酒的分类
 - 按照酒的生产工艺分类
 - 按照配餐方式和饮用方式分类
 - 按照酒精度分类



第一节 酒水、酒与酒度

一、什么是酒水

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以分为两类: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%(容量比)以上的饮料。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、酯、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

水是饭店业和餐饮业的专业术语,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%(容量比)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,碳酸饮料和其他的非碳酸饮料,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舒畅的愉快感。

二、酒与酒精

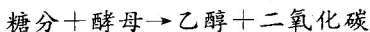
酒是人们熟悉的含有乙醇(ethyl alcohol)的饮料。

自古以来,很多专家学者穷毕生之精力来研究酒,企图为它下一个完整的定义,但是,酒是一个十分复杂的物质,它的特性、成分及生产工艺都很复杂,很难用三言两语来概括。然而,酒是一种有机化合物,是可以自然生成的。糖在酶的作用下变为酒精,再加上其他物质便可制成酒。自然界中许多果实和粮食作物都含有大量的糖,如葡萄、苹果、大麦、玉米、高粱等,它们都被作为主要的材料来酿酒。

因此,酒是一种用水果、谷物或其他含有足够糖分或淀粉的植物经过发酵、蒸馏等方法生产出的含乙醇(酒精)、带刺激性的饮料。

酒中最主要的成分是乙醇(俗称酒精),其化学通式为 C_2H_5OH 。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 $78.3^{\circ}C$,熔点为 $-114^{\circ}C$,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。它是将含有淀

粉或糖的物质加入酵母进行发酵而产生的,其化学反应过程如下:



乙醇与水相互作用能释放出热量,人体摄入少量的酒精还能使其精神振奋,解除消极情绪,但酒精对人的中枢神经有麻醉作用。

三、酒度的表示与换算

(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) 酒度的表示方法

目前国际上有三种酒度表示方法:国际标准酒度(简称标准酒度)、英制酒度和美制酒度。

1. 标准酒度(Alcohol% by volume)

标准酒度指在 20 ℃ 的条件下,每 100 毫升酒液中含有的乙醇的毫升数。这种表示方法容易理解,因而使用广泛。标准酒度是由法国著名化学家盖·吕萨克(Gay·Lusaka)发明的,因此标准酒度又称为盖·吕萨克酒度(GL),用(V/V)表示。例如:12%(V/V)表示在 100 毫升酒液中含有 12 毫升的乙醇。

2. 英制酒度(Degrees of proof UK)

英国在 1818 年的 58 号法令中明确规定了饮料中酒度的衡量标准。英国将衡量酒度的标准含量称为 proof。由于酒精的密度小于水,所以一定体积的酒精总是比相同体积的水轻。英国的酒度定义:proof(即标准酒精含量)是设定在华氏 51 度(约 10.6 ℃)的条件下,比较相同体积的酒精饮料与水,在酒精饮料的重量是水重量的 12/13 的前提下,酒精饮料的酒度为 1 proof。

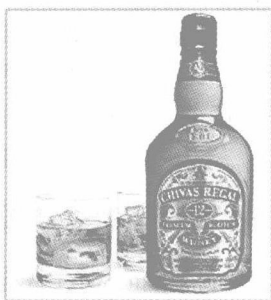
即当酒精饮料的重量等于相同体积的水的重量的 12/13 时,它的酒度定为 1 proof。1 proof 等于 57.06%(V/V)的标准酒度。英制酒度使用 sikes 作为单位,1 proof 等于 100 sikes。

3. 美制酒度(Degrees of proof US)

相对于英制酒度,美制酒度就简单多了。美制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。美制酒度使用 proof 作为单位。美制酒度大约是标准酒度的两倍。例如,一杯酒精含量为 40%(V/V)的伏特加酒,其美制酒度是“80 proof”。

(三) 酒度的换算

通过学习标准酒度与英制、美制酒度的计算方法我们不难理解,如果忽略温度对酒精的影响,1 标准酒度表示的酒精浓度等于 2 美制酒度所表示的酒精浓度。1 标准酒度表示的酒精浓度约等于 1.75 英制酒度所表示的酒精浓度(sikes)。而 2 美制酒度表示的酒精浓度约等于 1.75 英制酒度所表示的酒精浓度。从而总结出这三种表示方法的换算关系。因此,只要知道任何一种酒度值,就可以换算出另外两种酒度值。



换算公式如下：

$$\text{标准酒度} \times 1.75 = \text{英制酒度}$$

$$\text{标准酒度} \times 2 = \text{美制酒度}$$

$$\text{英制酒度} \times 8/7 = \text{美制酒度}$$

例如：英制酒度的 100 sikes 是美制酒度的 114 proof，美制酒度的 100 proof 则是英制酒度的 87.5 sikes。

第二节 酒的分类

酒是一个庞大的家族，世界各地有成千上万个品种，有甜的、酸的、有色的、无色的、高度的、低度的。可谓五花八门，应有尽有。酒的分类方法也各不相同。例如：按照生产工艺可分为发酵酒、蒸馏酒等；按照生产原料可分为果类酒、谷物类酒等；按照商业习惯可分为白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒等；按照配餐方式可分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒等。此外，还可以按照产品的产地、颜色、品种等方法进行分类。

下面介绍酒的几种主要分类方法。

一、按照酒的生产工艺分类

目前，世界上比较流行的分类方法是按照生产工艺将酒分成三大酒系，酒的生产方法通常有三种：发酵、蒸馏和配制，按照不同方法生产出来的酒也分别被称为发酵酒、蒸馏酒和混配酒。

(一) 发酵酒 (Fermented Wine)

所谓发酵酒，又称为原汁酒，是在含有糖分的液体中加上酵母进行发酵而产生的含酒精饮料。其生产过程包括糖化、发酵、过滤和杀菌等。

发酵酒的主要原料是谷物和水果，其特点是含酒精量低，属于低度酒，例如：用谷物发酵的啤酒一般酒精含量为 3%~8%，果类的葡萄酒酒精含量为 8%~14%。

发酵酒根据原料的不同可分为两大类：谷类发酵酒和果类发酵酒。

1. 谷类发酵酒

谷类发酵酒是指以谷物如大麦、糯米等作为酿酒原料生产的酒品，主要有啤酒和黄酒两大类。

(1) 啤酒

啤酒是营养十分丰富的清凉饮料，素有液体面包之称，其主要生产原料是大麦。生产方法有上发酵和下发酵两种。

上发酵是啤酒在发酵过程中酵母上升，浮在酒液表面，进行激烈的分裂繁殖而起到发酵作用。上发酵啤酒要求较高的发酵温度，因此上发酵又称高温发酵，国际上主要的上发酵品种有爱尔 (Ale) 淡啤酒、黑啤酒 (Stout) 等。

下发酵啤酒是啤酒在发酵后期酵母下沉，形成沉淀，一般发酵温度较低，故又称为低



温发酵。目前,世界上大多数国家都采用这种发酵方法酿造啤酒,我国很多啤酒也是利用这种方法生产的。

(2) 黄酒

黄酒是中国特有的酿造种类。我国劳动人民在长期的辛勤劳动中积累了丰富的酿酒经验,创造了独特的黄酒酿造工艺。黄酒是以粮食(主要是大米和黍米)为原料,通过霉菌、酵母和细菌的共同作用酿造而成的一种低度压榨酒。

2. 果类发酵酒

果类发酵酒是以植物的果实为原料酿造而成的酒品,以葡萄酒为主要代表。

葡萄酒是以葡萄为原料,经发酵而制成的酒精饮料。葡萄是一种浆果,它富含果汁,拥有丰富的可发酵糖分,适度的酸,并且具有浓郁的芳香和鲜艳的色泽,是最适于酿酒的果品。

果类发酵酒除葡萄酒外,还有其他果酒。如苹果酒、桔子酒、山楂酒、梅酒等等。

(二) 蒸馏酒

凡以糖质或淀粉质为原料,经糖化、发酵、蒸馏而成的酒,统称为蒸馏酒。目前世界上蒸馏酒品很多,较著名的有六种,即白兰地、金酒、威士忌、伏特加、朗姆酒和特吉拉酒,被称为“世界六大著名蒸馏酒”。中国白酒也属于蒸馏酒类。根据生产原料的不同,蒸馏酒可分为谷类、果类和果杂类三大酒类。

1. 谷类蒸馏酒

(1) 威士忌

以大麦、黑麦、玉米等为原料,麦芽作糖化剂,经糖化发酵后蒸馏而成,然后在橡木桶中老熟,酒液呈琥珀色,口味微辣醇厚,酒度在 45° 左右。目前,国际上习惯将威士忌按产地分为四类,即苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、美国威士忌和加拿大威士忌。



(2) 金酒

又称杜松子酒,是用大麦、玉米为原料,加入杜松子蒸馏而成的。酒度在 40° 左右,酒液清澈透明,含有杜松子的清香。金酒原产于荷兰,目前比较流行的酒品有荷兰金酒和英国伦敦千金酒两种。

(3) 伏特加

一般以马铃薯或玉米、大麦、黑麦等为原料,生产的精馏酒精,经活性炭处理。兑水稀释而成,酒度在 45° 左右,以俄罗斯为主要产地。

(4) 中国白酒

中国地大物博,酒的品种繁多,风格多样,其分类方法也较复杂,一般可以有以下几种分法。按照白酒香型可分为酱香、清香、米香、浓香和兼香型五大类。按照使用的酒曲类型,可分为大曲酒、小曲酒等。

2. 果类蒸馏酒

白兰地是果类蒸馏酒的典型代表,白兰地因其蒸馏的基酒不同而分为几大类,其中最主要的是以葡萄酒为基酒蒸馏而成的,这类葡萄白兰地以法国的科涅克(Cognac)和阿



玛涅克(Armagnac)最为著名,此外,还可以用其他果酒蒸馏成白兰地,如苹果白兰地(Calvados),樱桃白兰地等。

3. 果杂类蒸馏酒

果杂类蒸馏酒主要是以植物的根茎、花叶等为原料,酿造、蒸馏而成的蒸馏酒,主要品种有朗姆酒(Rum)、特吉拉(Tequila)等。朗姆酒用甘蔗糖汁发酵蒸馏而成,并经橡木桶陈酿,形成独特的香型。朗姆酒种类也较多,但目前比较流行的有淡色朗姆和深色朗姆两种,主要产地集中在西印度群岛、加勒比海地区。特吉拉酒是墨西哥的国酒,它的主要酿酒原料是龙舌兰(Agave)植物。

(三)混配酒

混配酒即混合配制酒。混配酒也是一个庞大的酒系,它包括配制酒和混合酒两大体系。配制酒的诞生比其他单一的酒品要晚,但由于它更接近消费者的口味和爱好,因而发展较快,一般来说,配制酒主要有两种配制工艺,一种是在酒与酒之间进行勾兑,还有一种是在酒与非酒精物质(如固体、液体、气体)之间进行勾兑。配制酒的基酒可以是原汁酒也可以是蒸馏酒,还可以两者兼而有之。混合酒是一种由多种饮料混合而成的新型饮料,其主要代表是鸡尾酒。

配制酒种类繁多,风格各异,因而很难将之分门别类,但目前世界上较为流行的方法是将配制酒分为三大类,即开胃酒类、甜食酒类和利口酒类。混合酒只有鸡尾酒类一种。

1. 开胃酒

可以用于餐前饮用,起开胃作用的酒类很多,但随着现代旅馆餐饮业的发展,开胃酒逐渐被用于专指那些以葡萄酒和某些蒸馏酒为基酒生产的具有开胃功能的配制酒品。主要酒种包括味美思酒(Vermouth)、茴香酒(Anises)和苦酒(Bitter)等。

(1)味美思

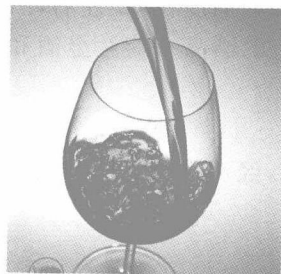
味美思主要以葡萄酒为基酒,葡萄酒含量占80%,其他成分是各种各样的香料,因此,酒中有强烈的草本植物味道。它最初是由法国酿造,随后意大利、美国等地也相继生产。

(2)茴香酒

茴香酒是用茴香油与食用酒精或蒸馏酒配制而成的酒。有无色和染色两种,一般酒度在25°左右。茴香酒以法国生产的产品较为有名,目前较为有名的茴香酒有潘诺(Pernod)。

(3)苦酒

苦酒一般是用葡萄酒或食用酒精加药材配制而成的,具有明显的苦味和药味,除开胃功能外,还有滋补作用,常见的开胃苦酒有安格斯特拉苦酒(Angostura Bitters)、金巴利(Campari)和杜



本内(Dubonnet)等。

2. 甜食酒

甜食酒又称为餐后甜酒,是在西餐中协助甜品的饮品,口味较甜,主要以葡萄酒为基酒进行配制。甜食酒品种较多,主要有波特酒(Port)、雪利酒(Sherry)等。



(1) 波特酒

波特酒是葡萄牙的国宝,是用葡萄原汁酒与葡萄蒸馏酒勾兑而成的配制酒品。主要有红、白波特酒两种。较著名的酒品有道斯(Dow's)、泰勒(Taylor's)等。

(2) 雪利酒

雪利酒主要产于西班牙的加迪斯地区,但最受英国人的喜爱。它是用加迪斯所产葡萄酒为基酒,勾兑当地的葡萄蒸馏酒而成。一般分为两种,菲诺(Fino)和奥罗露索(Oloroso)。

3. 利口酒

利口酒又称为香甜酒,是用食用酒精或蒸馏酒为基酒,加入形形色色的调香物品配制而成的,它的生产方法可以是酒精浸制,蒸馏提香,也可以通过加入精制糖浆生产而成,是一种香气浓郁、高酒度(30°~40°)和高糖度(30%~50%)的酒精饮料,大多用于餐后甜酒或调制鸡尾酒。

利口酒因其生产方法不同,加香材料各异,因而酒品的种类也很多,但综合其加香材料,可以大概归纳为两大类,即果料利口酒类和草料利口酒类。

果料利口酒主要是由水果的果皮或果实浸制而成的,具有口味清爽新鲜的风格特点,比较著名的柑桔类利口酒、樱桃白兰地等都属于果料利口酒类。

草料利口酒是以草本植物为配制原料酿造而成的,生产工艺复杂,这类利口酒具有健胃、强体,助消化等功效。利口酒中有名的酒品有修士酒等。

此外,利口酒还有奶油、种子、蛋黄酒类等等。

4. 鸡尾酒类(Cocktail)

鸡尾酒是色、香、味、形俱全的艺术酒品,它由两种或两种以上的材料调制而成,是现代社交场合最受欢迎的混合酒品。鸡尾酒类世界可谓多彩多姿,名目繁多,品种成千上万,而且还在不断创新和发展。其分类方法多种多样,本书将在第七章专门介绍。

二、按照配餐方式和饮用方式分类

按照西餐配餐的方式分类,酒水可分为餐前酒、佐餐酒、甜食酒、餐后甜酒、烈酒、啤酒、软饮料和混合饮料(包括鸡尾酒)八类。

(1) 餐前酒也称开胃酒(Aperitif),是指在餐前饮用、能刺激人的胃口使人增加食欲的饮料,开胃酒通常用药材浸制而成。

(2) 佐餐酒也称葡萄酒(Wine),是西餐配餐的主要酒类。外国人就餐时一般只喝佐餐酒不喝其他酒,不像中国人那么自由、任何酒都可以配餐喝。佐餐酒包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和汽酒,它们是用新鲜的葡萄汁发酵制成的,其中含有酒精、天然色素、脂肪、维生素、碳水化合物、矿物质、酸和丹宁酸等营养成分,对人体非常有益。

(3) 甜食酒(Dessert Wine)一般是在佐助甜食时饮用的酒品。其口味较甜,常以葡萄酒为酒基加葡萄蒸馏酒配制而成。

(4) 餐后甜酒(Liqueur)是餐后饮用的糖分很多的酒类,人喝了后有帮助消化的作用。这类酒有多种口味,原材料有两种类型:果料类和植物类。果料类包括:水果、果仁、果籽等;植物类包括:药草、茎叶类植物、香料植物等。在制作时用烈



酒加入各种配料(果料或植物)和糖配制而成。

(5)烈酒(Spirit)是指酒度在 40° 以上的酒。这类酒主要包括金酒(Gin)、威士忌(Whisky)、白兰地(Brandy)、朗姆酒(Rum)、伏特加(Vodka)和特吉拉酒(Tequila)。烈酒除了威士忌和白兰地是陈年佳酿外,其他多数用于在酒吧中净饮、混合其他饮料饮用或调制鸡尾酒。

(6)啤酒(Beer)是用麦芽、水、酵母和啤酒花直接发酵制成的低度酒,被人们称为“液体面包”,含有酒精、碳水化合物、维生素、蛋白质、二氧化碳和多种矿物质,营养丰富,美味可口,最为人们所喜爱。

(7)软饮料(Soft Drink)是指所有无酒精饮料,品种繁多,在酒吧中泛指三类:汽水、果汁和矿泉水。

(8)混合饮料与鸡尾酒(Mixed Drink and Cocktails)是由两种以上的酒水混合而成的,通常在餐前饮用或在酒吧中饮用。

三、按照酒精度分类

(一)低度酒

低度酒的酒度在 15° 以下,包括 15° 。根据酒的生产工艺,酒来源于原料中的糖与酵母的化学反应。发酵酒的酒度,通常不会超过 15° 。当发酵酒的酒度达到 15° 时,酒中的酵母全部会被乙醇杀死,因此,低度酒常指发酵酒。例如:葡萄酒的酒度约为 12° ,啤酒的酒度约为 4.5° 。

(二)中度酒

通常人们将酒度在 $16^{\circ}\sim 37^{\circ}$ 之间的酒称为中度酒。这种酒常由葡萄酒加少量烈性酒调配而成。

(三)高度酒

高度酒也称为烈性酒,指酒精度高于 38° 的蒸馏酒,包括 38° 。不同国家和地区对酒中的酒精度有不同的认识。我国将 38° 以下,包括 38° 的酒称为低度酒。而有些国家将 20° 以上的酒,包括 20° 的酒,称为烈性酒。

本章小结

本章系统地介绍了酒水的含义,酒与酒精的关系,酒精的物理特征,酒度的三种表示方法以及它们之间的换算方式,系统地介绍了酒的几种不同的分类方法,重点阐述了酒按照生产工艺分类的方法。

关键术语

酒水 酒 酒精 酒度 酒度表示 酒的分类