



普通高等教育“十一五”部委级规划教材

饮品 与 调酒

李祥睿 主编

YINPIN YU TIAOJIU

 中国纺织出版社



普通高等教育“十一五”部委级规划教材

饮品与调酒

李祥睿 主编

陈洪华 副主编

编委会名单

主任：路新国 李陵中

成员（按姓氏笔画为序）：

李陵中	李祥睿	朱在勤
陈忠明	周爱东	侯兵
彭景	嵇步峰	路新国
薛党辰		

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

饮品与调酒/李祥睿主编. —北京:中国纺织出版社,2008.1

(普通高等教育“十一五”部委级规划教材)

ISBN 978-7-5064-4705-8

I. 饮… II. 李… III. ①饮料—高等学校—教材②酒—勾兑—高等学校—教材

IV. TS27 TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第171242号

策 划:李炳华 责任编辑:卢志林 版式设计:赵 宁

责任印制:初全贵 封面设计:Z2书籍装帧工作室

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街6号 邮政编码:100027

邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2008年1月第1版第1次印刷

开本:710×1000 1/16 印张:21

字数:374千字 定价:29.80元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换

出版者的话

全面推进素质教育,着力培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的人才,已成为当今高等教育的主题。教材建设作为教学的重要组成部分,如何适应新形势下我国教学改革要求,与时俱进,编写出高质量的教材,在人才培养中发挥作用,成为院校和出版人共同努力的目标。2005年,教育部颁发了文件,明确指出我国普通高等教育教学工作要着眼于国家现代化建设和人的全面发展需要,着力提高学生的学习能力、实践能力和创新能力。要推进课程改革,不断优化学科专业结构,加强新设置专业建设和管理,把拓宽专业口径与灵活设置专业方向有机结合。要继续推进课程体系、教学内容、教学方法和手段的改革,构建新的课程结构,加大选修课程开设比例,积极推进弹性学习制度建设。要切实改变课堂讲授所占学时过多的状况,为学生提供更多的自主学习的时间和空间。大力加强实践教学,切实提高大学生的实践能力。区别不同学科对实践教学的要求,合理制定实践教学方案,完善实践教学体系。并强调要加强教材建设,大力锤炼精品教材,并把精品教材作为教材选用的主要目标。对发展迅速和应用性强的课程,要不断更新教材内容,积极开发新教材,并使高质量的新版教材成为教材选用的主体。

教育部组织制订了普通高等教育“十一五”国家级教材规划,并于2006年8月10日正式下发,确定了9716种“十一五”国家级教材规划选题,我社共有103种教材被纳入国家级教材规划。为在“十一五”期间切实做好教材出版工作,我社主动进行了教材创新型模式的深入策划,力求使教材出版与教学改革和课程建设发展相适应,充分体现教材的适用性、科学性、系统性和新颖性,使教材内容具有以下三个特点:

(1)围绕一个核心——育人目标。根据教育规律和课程设

置特点,从提高学生分析问题、解决问题的能力入手,教材附有课程设置指导,并于章首介绍本章知识点、重点、难点及专业技能,增加相关学科的最新研究理论、研究热点或历史背景,章后附形式多样的习题等,提高教材的可读性,增加学生学习兴趣和自学能力,提升学生科技素养和人文素养。

(2)突出一个环节——实践环节。教材出版突出应用性学科的特点,注重理论与生产实践的结合,有针对性地设置教材内容,增加实践、实验内容。

(3)实现一个立体——多媒体教材资源包。充分利用现代教育技术手段,将授课知识点制作成教学课件,以直观的形式、丰富的表达充分展现教学内容。

教材出版是教育发展中的重要组成部分,为出版高质量的教材,出版社严格甄选作者,组织专家评审,并对出版全过程进行过程跟踪,及时了解教材编写进度、编写质量,力求做到作者权威,编辑专业,审读严格,精品出版。我们愿与院校一起,共同探讨、完善教材出版,不断推出精品教材,以适应我国高等教育的发展要求。

中国纺织出版社
教材出版中心

序

真正意义上的高等烹饪教育,始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。随着高等烹饪教育的发展,烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。进入21世纪以后,国内有的高校又通过相关专业的硕士点,如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位,从这个意义上讲,高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办,面临的首要任务之一就是教材建设。1990年前后,以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主,在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材,基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题,有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。随着我国高等烹饪教育事业的发展,办学层次的提高,2000年前后,在中国轻工业出版社的大力支持下,以扬州大学旅游烹饪学院为主,联合全国设有烹饪专业的高等院校,编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材,计20种,成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。其中,部分教材还被其他相关专业所选用。近年来,随着学科研究的进展、专业建设和教学改革不断深入,对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视,出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作,组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材,并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材,《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。本套教材实行主编负责制,担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。为保证教材的编写质量,在先后数次召开教材主编编写会议的基础上,2007年10月,还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议,对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求,并明确了教材出版的

时间。

本套教材突出了烹饪与营养教育专业的特色,体现了与时俱进的特点,并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。本套教材可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用,也可供高等职业院校教学选用,部分教材还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐饮管理等相关专业使用。

经过全体教材参编人员的共同努力,本套教材已陆续出版,我们热忱希望使用本套教材的师生、同行专家学者和广大读者对本套教材提出宝贵意见,以便在再版时能使之进一步完善。

本套教材在编写出版过程中得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

路新国

《饮品与调酒》教学内容及课时安排

章/课时	课程性质/课时	节	课 程 内 容
第一章 (2 课时)			· 饮品概述
		一	饮品的概念、分类及发展概况
		二	酒的概念、分类
		三	酒精与酒度
		四	酒的饮用方法
		五	醉酒与解酒
		六	软饮料的概念及分类
第二章 (4 课时)		七	软饮料的饮用方法
			· 蒸馏酒
		一	蒸馏酒的概念和生产原理
		二	蒸馏酒类的生产工艺以及蒸馏酒的分类
		三	谷物类蒸馏酒
第三章 (4 课时)	基础知识 (20 课时)	四	水果类蒸馏酒
		五	果杂类蒸馏酒
			· 酿造酒
		一	酿造酒的概念与生产原理
		二	酿造酒的生产工艺及分类
第四章 (2 课时)		三	葡萄酒
		四	谷物发酵酒
			· 配制酒
		一	配制酒的概念与生产原理
		二	配制酒的生产工艺及分类
		三	开胃类配制酒
第五章 (2 课时)		四	佐甜食类配制酒
		五	餐后用配制酒
		六	中国配制酒
第六章 (2 课时)			· 茶与咖啡
		一	茶
		二	咖啡
第六章 (2 课时)			· 碳酸饮料与果蔬汁饮料
		一	碳酸饮料
		二	果蔬汁饮料

章/课时	课程性质/课时	节	课 程 内 容
第七章 (2 课时)	基础知识 (20 课时)		· 乳品饮料与冷冻饮品
		一	乳品饮料
		二	冷冻饮品
第八章 (2 课时)			· 饮用矿泉水与新型饮料
		一	饮用矿泉水
		二	新型饮料
第九章 (2 课时)	理论与应用 (12 课时)		· 调酒业简述
		一	调酒的产生与发展
		二	调酒师职业
第十章 (2 课时)			· 酒吧简述
		一	酒吧概述
		二	酒吧的组织结构
		三	酒吧员工的岗位职责
		四	酒吧的工作程序和服务标准
第十一章 (2 课时)			· 酒吧常用器具和设备
		一	酒吧常用器具
		二	酒吧常用设备
		三	酒吧常用器具、设备的清洗和消毒
第十二章 (2 课时)			· 鸡尾酒的调制
		一	鸡尾酒的概念
		二	鸡尾酒的传说
		三	鸡尾酒的基本组成结构
		四	鸡尾酒的分类
		五	鸡尾酒的命名
		六	鸡尾酒的调制方法
		七	鸡尾酒的色彩配制
		八	鸡尾酒的香气调配
		九	鸡尾酒的口味调配
		十	鸡尾酒的装饰
第十三章 (4 课时)			· 鸡尾酒的配方
		一	鸡尾酒常用度量换算
		二	世界上著名的鸡尾酒配方

注:各院校可根据自身的教学特色和教学计划对课程时数进行调整。

目 录

上篇 饮品

第一章 饮品概述	3
第一节 饮品的概念、分类及发展概况	4
第二节 酒的概念、分类	6
第三节 酒精与酒度	9
第四节 酒的饮用方法	11
第五节 醉酒与解酒	14
第六节 软饮料的概念及分类	17
第七节 软饮料的饮用方法	23
第二章 蒸馏酒	27
第一节 蒸馏酒的概念和生产原理	28
第二节 蒸馏酒类的生产工艺以及蒸馏酒的分类	28
第三节 谷物类蒸馏酒	29
第四节 水果类蒸馏酒	49
第五节 果杂类蒸馏酒	59
第三章 酿造酒	67
第一节 酿造酒的概念与生产原理	68
第二节 酿造酒的生产工艺及分类	68
第三节 葡萄酒	70
第四节 谷物发酵酒	84
第四章 配制酒	103
第一节 配制酒的概念与生产原理	104
第二节 配制酒的生产工艺及分类	104
第三节 开胃类配制酒	105

第四节	佐甜食类配制酒	109
第五节	餐后用配制酒	116
第六节	中国配制酒	120
第五章	茶与咖啡	123
第一节	茶	124
第二节	咖啡	145
第六章	碳酸饮料与果蔬汁饮料	163
第一节	碳酸饮料	164
第二节	果蔬汁饮料	166
第七章	乳品饮料与冷冻饮品	175
第一节	乳品饮料	176
第二节	冷冻饮品	181
第八章	饮用矿泉水与新型饮料	189
第一节	饮用矿泉水	190
第二节	新型饮料	194

下篇 调酒

第九章	调酒业简述	201
第一节	调酒的产生与发展	202
第二节	调酒师职业	204
第十章	酒吧简述	215
第一节	酒吧概述	216
第二节	酒吧的组织结构	219
第三节	酒吧员工的岗位职责	220
第四节	酒吧的工作程序和服务标准	223
第十一章	酒吧常用器具和设备	235
第一节	酒吧常用器具	236
第二节	酒吧常用设备	242

第三节	酒吧常用器具、设备的清洗和消毒	244
第十二章	鸡尾酒的调制	247
第一节	鸡尾酒的概念	248
第二节	鸡尾酒的传说	249
第三节	鸡尾酒的基本组成结构	252
第四节	鸡尾酒的分类	254
第五节	鸡尾酒的命名	261
第六节	鸡尾酒的调制方法	266
第七节	鸡尾酒的色彩配制	272
第八节	鸡尾酒的香气调配	274
第九节	鸡尾酒的口味调配	275
第十节	鸡尾酒的装饰	276
第十三章	鸡尾酒的配方	283
第一节	鸡尾酒常用度量换算	284
第二节	世界上著名的鸡尾酒配方	284
附录一	调酒术语	310
附录二	调酒师国家职业标准	312
后记		323
参考文献		324

上
篇

饮 品

第一章 饮品概述

本章内容：饮品的概念、分类及发展概况

酒的概念、分类

酒精与酒度

酒的饮用方法

醉酒与解酒

软饮料的概念及分类

软饮料的饮用方法

教学时间：2 课时

教学目的：让学生了解饮品、酒和软饮料的概念，掌握酒及软饮料的饮用方法，熟悉醉酒与解酒的处理措施。

教学方式：由教师讲述饮品的相关知识，合理运用经典案例阐述。

教学要求：

1. 让学生了解相关的概念。
2. 掌握酒与软饮料的饮用方法。
3. 熟悉醉酒与解酒的处理措施。

课前准备：准备一些饮品的样品，进行对照比较。

第一节 饮品的概念、分类及发展概况

一、饮品的概念

饮品即为饮料(Beverage),又称为酒水,是指经过加工制造供饮用的液态食品。英语牛津字典解释为“Any sort of drink except water, e. g. milk, tea, wine and beer.”意指除水以外的任何一种可饮用的液体,如牛奶、茶、葡萄酒、啤酒等。可见,饮品是一切含酒精与不含酒精饮料的统称。

二、饮品的分类

世界上饮品品牌不计其数,令人眼花缭乱,其分类方法和标准各国也不尽相同。从有无酒精来分,我们可以把所有的饮品分为非酒精饮料和含酒精饮料两大类。

1. 非酒精饮料

非酒精饮料(Non-alcoholic Drinks)又称为软饮料(Soft Drink),它是一种不含酒精的、提神解渴的饮品。虽然少数软饮料含有0.5%(体积分数)以下的酒精,但这部分酒精仅仅是作为调香调味之用,因而,这些“软饮料”仍划归为非酒精饮料。

非酒精饮料是近代和现代食品工业的产物,主要包括世界三大饮料(茶、咖啡、可可)以及果蔬饮料、碳酸饮料、矿泉水及蒸馏水饮料、乳饮料及其他保健饮料等。

2. 含酒精饮料

含酒精饮料(Alcoholic Drinks)就是我们通常所说的酒,它是指酒精含量在0.5%~65%之间的饮料。酒精是以含淀粉或含糖物质为原料,经发酵制作而成的一种无色、易燃的液体,能按任何比例与水混合。酒是一种特殊的饮料,因为酒液里含有酒精,所以它主要不是为了解渴,而是使人兴奋、麻醉,带有刺激性。

三、饮品的发展概况

人类的生存离不开饮和食。随着人类社会的发展,人类对饮品的需求,通过对自然的发掘改造,有了很大的进步。例如:茶、咖啡和果汁类的饮品相继出现在最早期的人类社会里。随着加工设备和技术的改进,欧洲与中国等相继发明了酿造葡萄酒的技术,其后烈酒的生产也得以迅速地发展,产品遍及全世界。

在饮品的历史发展长河中,酒的出现和发展给人类社会带来了无穷的欢乐,它使人类懂得了享受的含义,也使人类对自己的传统习惯实现了第一次革命性的改革,其结果是大大促进了饮品的蓬勃发展。

饮品的第二个发展高潮是以种类繁多的酒的大规模生产为突破口,其历史

背景是随着地区间贸易和商业的发展,国与国之间的广泛交流,促进了各种酒的大量生产,扩大了其销售范围,同时,也增加了各种酒的综合利用,各种混合饮品正是在此时出现并广为流行的。

饮品的第三个高潮是第二次世界大战之后到今天,由于科学技术的进步和酿酒工艺设备的现代化,在饮品这个大家庭里又诞生了许多新品种,除了葡萄酒类、烈酒、啤酒和利口酒(香甜酒类)之外,还有汽水类、果汁类、蔬菜汁类、矿泉水、蒸馏水、纯净水、活性水、植物蛋白饮料等饮品的开发和生产,这就大大地丰富了整个饮品市场,与此同时,随着制冷设备和酒吧工具的不断发展,鸡尾酒的调制技术日趋成熟,出现了很多经典的鸡尾酒品种,也使饮品日趋成为现代生活享受的重要组成部分。

在21世纪的今天,随着世界各国经济的发展和水平的提高,人们对饮品的选择开始讲究营养和口味。目前中国、日本、美国和欧洲国家开发饮品新产品呈如下趋势:

1. 重视天然成分

在传统含碳酸气的饮品中加入各种鲜果汁,成为含碳酸气饮品新产品,如美国可口可乐公司在新加坡推出的樱桃可口可乐,还有在葡萄酒等清凉低度酒饮品中加入鲜果汁,果汁浓度一般在3%~10%。

2. 重视研制具有热带风味的果汁饮品

传统的果汁饮品大多为柑橘汁、橙汁,欧洲一些国家以苹果汁为主。而今天带有热带风味的饮品如椰子汁、芒果汁、菠萝汁、西番莲汁等,深受消费者欢迎。

3. 重视开发保健减肥饮品

德国研制出一种果皮芳香饮品,它呈玫瑰色,是一种保健减肥饮品;日本研制出香菇饮品和茶饮料;美国研制出大米发酵饮品;香港上市的减肥可乐、减肥百事等减肥汽水,均受欢迎。

4. 重视开发蔬菜汁饮品

把蔬菜加工成蔬菜汁做饮品是近几年国外兴起的一种新的品种。因蔬菜中含有一种生理活性物质——酶,可直接参加人体的新陈代谢,并可促进人体的某些物质的结合和分解。此外,某些蔬菜还有一定的治疗作用。所以蔬菜汁饮品被许多国家重视。近年来各国开发的此类饮品有胡萝卜汁、芦笋汁、白菜汁、白萝卜汁、大蒜汁等,复合菜汁和发酵菜汁也在开发之中。

5. 重视开发营养、保健、低度、安全的各类饮品

2007年1月,国际葡萄酒及烈酒博览会(VINEXPO)/国际葡萄酒及烈酒研究所(IWSR)发布了最新全球烈酒市场2010年趋势展望。全球烈酒消费量以每年1.39%的速度增长(不包括预拌的瓶装和罐装)。2005年,全球烈酒的消费达到21.77亿箱(9L装),到2010年将达到23.07亿箱,比2005年增长6%。随着人民生