

胡永强  
编著

調酒師必讀

鮮釀匙



# 调酒师必读

编著：胡永强

中国经济出版社出版

## 图书在版编目(CIP)数据

调酒师必读/胡永强编著. —北京:中国经济出版社,1996.3

ISBN 7-5017-3533-6

I. 调… II. 胡… III. 配制酒—技术 IV. TS262.8

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 18285 号

责任编辑:张抒文

封面设计:侯 明

## 调酒师必读

胡永强

\*

中国经济出版社出版社发行

(北京市百万庄北街3号)

各地新华书店经销

通县兰空印刷厂印刷

\*

850×1168毫米 9.4印张 236千字

1995年12月第1版 1995年12月第1次印刷

印数:00,001—4500册

ISBN 7-5017-3533-6/Z·504

定价:15.00元

本书作者 胡永强



TEQUILA SUNRISE



## 编者说明

在我国，调酒是一门新兴的行业。过去只是在个别饭店设置酒吧，酒的品种不全，设备也简单，只供应很少几种鸡尾酒。鸡尾酒在人们心目中是比较神秘的东西，对调酒这行业更是陌生。自改革开放后，各地饭店蓬勃兴起，引进了具有国际水平的酒吧设备和调酒技术。

笔者曾在酒店从事酒吧管理工作，并做了多年的调酒师培训工 作。在培训工作中除了国外的教学资料，竟然没有一本较为全面地介绍本行业的国内书籍，为了填补这一空白，笔者从大量的国内外资料中收集并筛选了适合我国现状的实用素材，并结合多年的工作经验编写了这本《调酒师必读》。

在此期间得到了许多同行的大力支持，特别是本书第十章酒吧英语，是由专职英语教师李国平先生亲自执笔编写的。在此也向北京外事职业高中的李颐扬校长和李雪娜校长对本书的关心、支持表示特别的谢意，同时，也特别感谢王飞雪先生在本书编写过程中所给予的大量帮助。

本书注重实用性。为酒店业提高服务水平及专业素质，为初学者入门，为在职者补充更完善的酒水知识而编就。在编写过程中立足于本行业的介绍，用较多的篇幅专门探讨了诸如“酒品服务”、“饮酒知识”等酒类专业问题，并介绍了酒的起源等，同时编者也提出了新的见解。因此本书也适合做外事职业高中的酒水

专业教材。

由于编者水平有限，错漏之处难免，恳请专家同仁不吝赐教为盼！

编者

1995年5月

# 目 录

第一章	概述 .....	(1)
第一节	酒的消费 .....	(1)
第二节	酒的文化 .....	(2)
第三节	鸡尾酒 .....	(2)
第二章	酒的起源 .....	(4)
第一节	起源 .....	(4)
第二节	什么是酒 .....	(10)
第三章	酿酒的基本原理 .....	(12)
第一节	酿酒的生产工艺 .....	(12)
第二节	酒品风格的形成 .....	(19)
第四章	酒吧的服务与管理 .....	(25)
第一节	酒吧介绍 .....	(25)
第二节	酒吧的种类 .....	(29)
第三节	酒吧设备、用具、配料 .....	(31)
第四节	酒品的选购与准备 .....	(32)
第五节	酒吧服务技术 .....	(47)
第六节	酒吧管理 .....	(59)

第五章	饮酒和欣赏 .....	(67)
第一节	酒瓶与酒杯 .....	(67)
第二节	如何品评酒 .....	(71)
第三节	饮酒生理卫生 .....	(82)
第四节	佐食佐饮艺术 .....	(90)
第六章	酒会与酒水推销 .....	(99)
第一节	酒会的类型 .....	(99)
第二节	酒会酒吧设置 .....	(102)
第三节	酒会的工作程序 .....	(103)
第四节	酒水推销的基本知识 .....	(108)
第五节	酒水推销的渠道和技巧 .....	(109)
第七章	中国酒知识 .....	(112)
第一节	我国酒业发展状况 .....	(112)
第二节	中国酒的香型特点 .....	(112)
第三节	中国名酒分类介绍 .....	(114)
第八章	世界名酒介绍 .....	(119)
第一节	世界著名葡萄酒 .....	(120)
第二节	世界著名蒸馏酒 .....	(152)
第三节	世界著名配制酒 .....	(176)
第四节	世界著名啤酒 .....	(195)
第九章	鸡尾酒调制 .....	(201)
第一节	鸡尾酒的起源 .....	(201)



第二节	鸡尾酒的特点	(205)
第三节	鸡尾酒的种类	(208)
第四节	鸡尾酒的调制方法及基本法规	(210)
第五节	如何做装饰	(214)
第六节	自创鸡尾酒	(223)
第七节	国际流行鸡尾酒配方选例	(226)
第八节	中国鸡尾酒配方选例	(239)
第十章	酒吧专业英语	(250)
A.	Bar Glasses 各种酒杯	(250)
B.	Utensils 用具	(252)
C.	Bar Equipment 酒吧设备	(254)
D.	Famous Liquors & Mixed Drinks 名酒与混合饮料	(255)
E.	Introducing Some Main Wines and Liquors 推销几种主要的酒品	(262)
F.	Cocktail Garshment 鸡尾酒的装饰	(271)
G.	The Terms of Mixing Cocktail 调制鸡尾酒术语	(272)
H.	Cocktail Auxiliary Ingredients 鸡尾酒调制所用辅助料	(274)
I.	Useful Liquid Measure for Cocktail Lounge 鸡尾酒厅常用液量表	(275)
J.	Foreign Wine Terminology 外国酒业术语	(276)
K.	Recipes of Cocktails & Cold Drinks 鸡尾酒和清凉饮料配方	(278)
L.	Useful Expressions in the Bar 酒吧服务常用语	(280)
主要参考文献		(288)

# 第一章 概述

## 第一节 酒的消费

酒是一种消费品，在进出口贸易中占重要的地位，在世界商品贸易额中名列第四。

全世界酒的产量有多少呢？据 1978 年不完全统计，葡萄酒是 3053 万吨，啤酒是 6031 万吨，米酒（我国黄酒和日本清酒）约 197 万吨。

酒的消费量根据人们的经济状况、气候条件和风俗习惯而各不相同。法国、意大利是葡萄酒消费最多的国家，平均每人每年要喝 100 升。据英国政府医学研究委员会的一个常见病研究组的统计和研究发现，葡萄酒（指不含糖的干酒）的消费量和心脏病的死亡率之间有着“非常有益的关系”，在所考察的国家中喜爱喝葡萄酒的法国人和意大利人的心脏病死亡率最低，而喝葡萄酒少。喝烈性酒多的芬兰人和美国人患心脏病的死亡率就高。白酒、黄酒是我国主要饮料酒，除饮用外也是配药的主要原料。消费啤酒最多的国家是联邦德国，每人每年平均喝 146 升，其次是比利时 140 升，但啤酒生产最多的国家却是美国，1978 年产量达到 1897 万余吨。1972 年 7 月 2 日在墨西哥召开的世界营养食品会议上，酒被正式列为营养食品。

## 第二节 酒的文化

酒文化渊源流长，世界上自从有了酒，便有了酒文化。酒文化是一种文化现象，它涉及到政治、军事、经济、哲学、文学、艺术、旅游、交际、医药卫生等各个领域。

例如，酒在文学艺术领域里常有“酒杯触拨诗情动”和“利名因醉远”，勾勒出某种艺术活动的轨迹。其中的动力就是酒。酒的一个突出功能，一方面造成人与现实利害之间的隔离，另一方面开辟出无形的通道，把人引渡到没有挂碍，没有沉渣的彼岸。在那里，人的个性和艺术的个性都得以保全。所谓“醉笔得天泉”描述的就是这样一种境界。

酒并不总是诗的催化剂，有时它也助长丑恶，甚至酿成灾祸，总之，酒对社会既有利也有害，至于是利大于害，还是害大于利，至今众说纷纭，没有定论。由于酒的这种两重性，酒文化现象一直充满着矛盾和斗争。例如对酒的评判就不同，甚至正好相悖。爱之者呼为“圣人”、“欢伯”、“福水”；恶之者称作“狂药”、“魔浆”、“祸泉”，历来如此，岂足怪哉！饮酒者唯一可行的办法是对酒实行控制，使之利而不为害。

## 第三节 鸡尾酒

酒在国民经济中占有重要地位，酒与人民生活密切相关。随

着酒品生产的发展和社会消费水平的提高，随着旅游业、饮食业和其它服务业的进步，酒领域中又出现了集艺术和食用于一体的鸡尾酒。早在两个世纪以前，欧、美地区就已出现了鸡尾酒。鸡尾酒一问世，便迅速风靡世界。在约两个世纪的发展进程中，它虽然经历过低潮，但目前已逐渐成为各种社交场合必不可少且难以取代的艺术酒品。它们集色、香、味、造型于一体，为酒类饮料之上品，其运用也就相当广泛，尤其适合作招待和庆贺饮品。国外无论是欢庆节日、外交礼仪、团体集会、开业典礼、结婚宴会等大场面还是家庭小宴、知己相逢、恋人共赏或个人去酒吧消遣，鸡尾酒都是常用的理想饮品。

据统计，纽约酒吧同盟中，登记在册的鸡尾酒配方竟有万种之多。伴随着时代的变迁，思潮的伏动，鸡尾酒仍在改变着自身的形态和归宿。

90年代的中国，是改革开放的时代，随着各式饭店、宾馆、酒馆、酒吧在各地的竞相崛起，鸡尾酒作为中国新的城市文化，将发挥其重大的作用。与此同时，有关酒水知识、酒吧经营与管理一系列知识与技术在我国正以相当快的速度发展完善起来。

## 第二章 酒的起源

### 第一节 起源

有关酒的起源，至今尚是个谜。天文学家们从宇宙光谱分析的结果中发现外层空间存在酒精分子，这些酒精是怎么生成的？是从地球上散发出去的？还是在别的天体上形成的？凡是关心酒的起源的人，都想得到令人信服的答案。

相传古代中国，“仪狄”、“杜康”等是酒的始酿者，“帝女令仪狄作酒而美”（《战国策·魏策二》），“杜康作秫酒”（《酒经》），酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一曰杜康”（《酒诰》），“酒自仪狄杜康始”（《酒史》）等说法，不径而走，世代相传。

古代埃及人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挪亚（Noah）为酿酒始祖，挪亚不仅在洪水之后重新创造了人类，而且还赐给人类美酒以躲灾避难，美索不达米亚人甚至还确定了酿酒始地——埃丽坊（Erivan）。

古代希腊人拥有自己的酒神，他的名字叫狄奥尼苏斯（Dionysus），是奥林匹克诸神中专与酒打交道的圣仙。古代罗马人根据古希腊的传说，认定酒是由巴克斯（Bacchus）之子主宰的……

古代各民族根据自己民族的文化，大胆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，赋予其可信、可爱、可歌、可泣的个性，这无疑是令人敬佩的一面。可是，这些美好的传说毕竟缺乏有力的证据和科学的论证，不足作为酒起源的结论。

信奉精神至上的宗教人士对酒的起源持有另一种见解。世界上三大宗教中，有两大宗教（佛教和伊斯兰教）对酒嫉恶如仇，他们宣称酒是“万恶之源”，是魔鬼专门用来残害生灵、毁灭世界的。酒是恶的精神化身。基督教却不然，他们认为酒是耶稣的“血液”，是耶稣救世精神的化身。喝了酒就能与上帝心心相映，得到主的保佑。不论是哪一种见解，宗教人士总把酒当作某种精神来看待，而不是物质。许多宗教至少在科学还不象今天如此发达的年代里是这样认为的。不少民族的语言中，至今尚保留着这种痕迹，英语中的烈酒写作 Spirits，法语中的高度数酒写作 Spiritueux，这些字都和“精神”的字根相同，共属一源。

在宗教人士看来，精神是永存的。酒作为精神的化身，当然也是永存的，不生不灭哪有什么起源可言。用现代科学观点来衡量，这种见解自然是站不住脚。科学家辛勤的劳动和丰硕的成果不可辩驳地告诉我们，酒不是精神，而是物质。其实，好些宗教文献中都曾准确无误地记录过酒的事情。印度最古的宗教文献和文学作品集《吠陀 (Veda)》中提及过一种名叫“沙摩 (Soma)”的日常酒精饮料和另一种名叫“波摩 (Baoma)”的祭祀酒品。希伯莱人的《旧约全书》(The old Testament) 中屡次提到“酸酒”、“甜酒”。人们不难发现，酒在释迦牟尼、耶和華和穆罕默德来到人世间之前就广泛存在于当时人民群众的生活之中了。

在中国，有关酒的最早文字记载当推殷商时期的甲骨文（公元前 16 世纪——公元 1066 年）。“其酒□于大甲□于丁”，意思

为“向死者大甲和丁供献祭酒。甲骨文中还有“鬯”一字，汉班固在《白虎通义》中释之为：“鬯者，以百草之香，金郁合酿之成鬯。”在世界其它地区至今发现的有关酒的最早文字记载，是在埃及发掘的史前古墓葬中找到的酒瓶塞上。瓶塞上清晰地留下了拉母赛斯三世五苑酒坊的印记（Ramses III，公元前1198年——公元前1166年）。

有关酒的记事文字，还可举出一部分年代较早的，如汉字的“醴”，旧指一种甜酒；“旨酒”，相传仪狄所酿，等等。又如外文中的“Bojah”，古印度语指一种谷物原汁酒；“Bosa”，埃塞俄比亚部族语指大麦酒；“Cervisia”，古高卢语，“Pior”，古德语，“eolo”，斯堪地维亚古语，“Bere”，盎格鲁-撒克逊古语等，都是这些民族古代啤酒的写法。奶酒，蒙古高原上的古代游牧民族称为“Koumiss”，美索不达米亚人称为“Mazoun”。蜜酒，古希腊人称为“Melikaton”，古罗马人称为“Aqua musla”，塞尔特人称为“Chouchen”。古代斯堪的纳维亚人常用蜜酒进贡祭祀，也用于婚礼的庆贺。“蜜月”一词因而形成，沿用至今。诸如此类的文字记载，在世界各地古老民族的文化中不乏其例。

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。世界各国大量的考古发现，说明酒的起源早于文字记载，其中最能说明问题的是中国古代文化遗址的出土文物和两河流域的考古研究。

在1957年我国河南陕县庙底沟遗址的发掘中，发现一些陶土制作的碗。据分析，这些陶碗即可用于盛装食物，又可用于盛装饮料，处于新石器时代的庙底沟人还可以用之做为祭祀的器皿。庙底沟遗址属于仰韶文化，距今约有5260多年（用碳14测定，断代为公元前3280±100年）。1959年，发掘山东大汶口的古代遗址，考古学家确认陶制酒器在龙山遗址中已出现。大汶口

出土了造型完美的高脚、三角、平脚酒器，如尊、罍（音 jiǎ 甲）、罍（音 hé 禾）等等，这些酒具不仅有很高的艺术造诣，而且和现代酒具一样，在合理表现酒品色香味体方面，具有异曲同工之妙。大汶口文化遗址中，可以找到的酒具还有马家浜文化，良渚文化等等。上海博物馆陶瓷陈列展览中，有一件颇令人玩味的黑陶高脚酒杯，文字说明上清楚地写着“距今 4500 年左右”。

历史留下的这些见证都明确地说明，酒在中国的起源不仅要早于文字记载，而且大大先于我国古代传说中的仪狄（帝之女，夏禹时代）和杜康（即少康，夏禹时代）所处的年代。

两河流域曾经是美索不达米亚人居住的地方，在公元前 3000 年左右，两河流域的经济一度兴旺发达，使这个区域成为当时世界的政治和文化中心。两河流域文化的考古发掘，使人们获得了大量宝贵的文化史料，其中有一幅在乌尔（Uruk）发现的名叫“司汤达德（Standard）”的粘土板画，描述的就是一次古代奠酒活动。这幅板画现收藏于英吉利博物馆，距今已有 4500 年。考证结果表明，酒在当时还被用做劳务工资的支付手段。埃及的考古发现表明，古埃及人距今 5000 年前就已经开始种植葡萄，并用之酿酒，专门供奉祖先神明。由此可见，当人类还在刀耕火种的年代，就已经掌握了制酒的本领。

有些考古学家进而提出，人类祭酒活动还可以追溯得更久远。诸如 1940 年在法国西南部多尔多涅（Dordogne）附近发现的拉斯科岩洞（Lascaux，距今 2 万年），19 世纪 70 年代在西班牙北部发现的阿尔塔半拉洞窟（Altamira，距今 1 万年）等著名史前文化遗址，都很可能是当时古代人们祭神奠酒的活动场所。这样一来，酒的起源恐怕要提前至旧石器时代晚期。

然而，仅仅以考古发现的祭酒活动来确定酒的起源，仍然有许多问题不能做出令人信服的解释。酒到底是怎样生成的？又起



源于何时？众说纷纭，莫衷一是。当人们探讨酒的起源时，恐怕应澄清有关起源的两个不同概念：酒在大自然中自然形成起始于何时？人类什么时候开始学会酿酒？

酒是一种有机化合物，在大自然巧夺天工的造化下，可以自然生成。糖在酶的作用下变为酒精，再加上其它物质，便可化成酒。自然界中有取之不尽用之不竭的含糖物质，含糖量较多的植物果实很容易被酶素分解，葡萄就是其中一例。不难想象，含糖丰富的果子一旦被带到低洼地，适当的水分和温度就能促使果子外皮上的酶素活跃起来，将果汁变成酒浆。我国素有“猿猴造酒”之说，《蓬枕夜话》中写道：“黄山多猿猴，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步。”无独有偶，《清稗类钞·粤西偶记》记载：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数石。饮之，香美异常，名曰猿酒。”比人类低级得多的猿猴尚能采撷杂果于石洼中，胡乱“酝酿”成酒，更何况人类祖先？其实，其它国家也有类似“猿猴选酒”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。人之所以发现酒，学会造酒，可能还是先受了上述飞禽走兽的启示。酒的自然形成大约与含糖植物衍化生成酒的历史不相上下，至少距今已有几十万年之久。

那么，人又是何时开始酿酒？这不仅首先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生物本能的酿酒技艺。人工酿酒的最早活动应该发生在我们祖先能够找到足以维持自己基本生活的食物之后，而又能短期地贮存食物（按多汁含糖果实的自然发酵时间推算，在外界摄氏 30 度的条件下酿造果酒，至少需要将果实原料存放某地达一月之久）。