

饭店  
服务

*fandian fuwu*

全国中等职业技术学校饭店服务专业教材

# 调酒技术

262.8

江苏教育出版社

全国中等职业技术学校饭店服务专业教材

# 调酒技术

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

中国劳动社会保障出版社

版权所有

翻印必究

本书根据劳动和社会保障部培训就业司颁发的《调酒技术教学大纲》编写,是中等职业技术学校饭店服务专业的选修课教材。主要内容有:中国酒知识、洋酒知识、常见软饮料知识、鸡尾酒知识、酒吧经营以及酒吧实用美学知识等。在书的最后,附有40种鸡尾酒配方精选和国际调酒师组织简介等内容,供读者参考。全书涵盖了调酒师国家职业标准(初级)的知识、技能的相关内容。

本书也适合作为职业培训教材和职工自学用书。

本书由福建省旅游干部学校何锦荣编写,林植审稿。

### 图书在版编目(CIP)数据

调酒技术/何锦荣编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2001.6

全国中等职业技术学校饭店服务专业教材

ISBN 7-5045-3142-1

I. 调…

II. 何…

III. 酒-勾兑-基本知识

IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 17950 号

**中国劳动社会保障出版社出版发行**

(北京市惠新东街1号 邮政编码:100029)

出版人:唐云岐

\*

北京印刷二厂印刷 新华书店经销

890毫米×1240毫米 32开本 5.25印张 3彩插页 161千字

2001年6月第1版 2001年6月第1次印刷

印数:5000册

定价:15.00元

读者服务部电话:64929211

发行部电话:64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

# 花、叶、香草和香料装饰材料



兰花



丁香



玫瑰花瓣

香芹



肉桂枝



肉豆蔻



草莓果、叶



薄荷枝



牛膝草



红胡椒籽



菠萝叶



百里香枝、花



袖珍玫瑰

调酒器具



- |           |         |              |            |           |
|-----------|---------|--------------|------------|-----------|
| 1 冰桶和冰夹   | 7 鸡尾酒吸管 | 13 挖沟刀       | 19 波士顿调酒器  | 25 肉豆蔻磨碎器 |
| 2 开瓶器和瓶塞钻 | 8 大孔滤网器 | 14 榨汁器       | 20 量器      | 26 鸡尾酒小伞  |
| 3 去苹果心器   | 9 山楂滤网器 | 15 调酒匙       | 21 烈酒量器    | 27 砧板     |
| 4 挖瓜球器    | 10 削皮刀  | 16 玻璃调酒棒     | 22 电动搅拌机   |           |
| 5 盐瓶      | 11 香料器  | 17 塑料调酒棒     | 23 香槟/汽酒瓶盖 |           |
| 6 调酒器     | 12 削皮刀  | 18 搅拌杯和玻璃搅拌器 | 24 榨橙汁器    |           |

各种酒杯式样



- |        |         |          |          |        |
|--------|---------|----------|----------|--------|
| 1 香槟长杯 | 2 高脚大杯  | 3 双份鸡尾酒杯 | 4 三角鸡尾酒杯 | 5 考林司杯 |
| 6 白兰地杯 | 7 平底玻璃杯 | 8 古典酒杯   | 9 利口酒杯   | 10 高杯  |

水果装饰材料



鸡尾酒式样



Dry Martini  
干马天尼



Singapore Sling  
新加坡司令



Pink Lady  
红粉佳人



Egg Nogg  
蛋诺

鸡尾酒式样



Pimm's No. 1  
飘仙1号



Americano No. 1  
阿美利加诺1号



Rainbow  
彩虹



Black Jack  
黑杰克



## 鸡尾酒式样



Cuba Libre  
自由古巴



Manhattan No. 1  
曼哈顿1号



Bloody Mary  
血玛丽



Irish Coffee  
爱尔兰咖啡

# 说 明

为适应技工学校调整专业设置、培养第三产业专业技能人才的需要，我们于1994年组织编写了商品经营、中式烹调、饭店服务三个专业的教材。这批教材的出版，对促进技工学校三产专业教学质量的提高起到了积极的作用。但是，随着时间的推移，教材的部分内容业已陈旧。2000—2001年，我们根据劳动和社会保障部培训就业司制定的商品经营、烹饪、饭店服务专业教学计划与教学大纲，组织编写（修订）了相应的中等职业技术学校教材。

在组织编写新的饭店服务专业教材的过程中，充分考虑了我国经济建设、社会发展以及科技进步对劳动者素质的要求，参照了相关的国家职业标准（中级）规定的工作内容、技能要求和知识水平，整套教材涵盖了饭店前厅、客房、餐厅、康乐等饭店服务工作的全部内容，具有较强的职业针对性；注重传授知识与培养技能相结合，根据提高学生全面素质和综合职业能力的实际需要，确定教材内容，增强了教材的适用性和实践性；力求做到教材概念准确、表达清楚、循序渐进、通俗易懂，具有科学性和可读性。我们相信新的饭店服务专业教材的出版，会更好地适应中等职业技术学校的教学需要，为在21世纪培养出更多的高素质技能人才发挥应有的作用。

这次教材的编写、审稿工作得到北京、上海、天津、江苏、福建、河南、湖北、湖南、广东等省、市劳动保障厅（局）及有关学校的大力支持，编审人员付出了辛勤的劳动，在此一并表示衷心的感谢。

劳动和社会保障部教材办公室

2001年3月

# 目 录

<b>第一章 中国酒知识</b> .....	( 1 )
§ 1—1 中国酒的分类和特点 .....	( 2 )
§ 1—2 中国白酒的香型 .....	( 12 )
§ 1—3 国酒酒话 .....	( 13 )
复习思考题 .....	( 19 )
<b>第二章 洋酒知识</b> .....	( 20 )
§ 2—1 蒸馏酒 .....	( 21 )
§ 2—2 酿制酒 .....	( 29 )
§ 2—3 配制酒 .....	( 42 )
§ 2—4 洋酒酒话 .....	( 50 )
复习思考题 .....	( 57 )
<b>第三章 常见软饮料知识</b> .....	( 58 )
§ 3—1 咖啡饮料 .....	( 58 )
§ 3—2 茶饮料 .....	( 59 )
§ 3—3 果汁饮料 .....	( 61 )
§ 3—4 汽水饮料 .....	( 62 )
§ 3—5 其他饮料 .....	( 63 )
复习思考题 .....	( 65 )
<b>第四章 鸡尾酒知识</b> .....	( 66 )
§ 4—1 鸡尾酒及中华鸡尾酒的崛起 .....	( 66 )
§ 4—2 调制鸡尾酒的方法及技巧 .....	( 74 )

§ 4—3 鸡尾酒与混合饮料 .....	( 90 )
§ 4—4 鸡尾酒的创意设计 .....	( 92 )
§ 4—5 鸡尾酒会 .....	( 96 )
复习思考题 .....	( 99 )
<b>第五章 酒吧经营知识 .....</b>	<b>( 101 )</b>
§ 5—1 酒吧 .....	( 101 )
§ 5—2 酒吧服务 .....	( 106 )
§ 5—3 酒吧控制 .....	( 117 )
复习思考题 .....	( 133 )
<b>第六章 酒吧实用美学知识 .....</b>	<b>( 134 )</b>
§ 6—1 色彩在酒水中的应用 .....	( 135 )
§ 6—2 酒吧的布局与装饰艺术 .....	( 138 )
§ 6—3 酒吧员工的审美教育途径 .....	( 140 )
复习思考题 .....	( 141 )
<b>附录 .....</b>	<b>( 142 )</b>
一、中外鸡尾酒配方精选 40 例 .....	( 142 )
二、国际调酒师组织简介 .....	( 154 )
三、IBA 马天尼格林披治调酒大奖赛规则 .....	( 155 )
四、中国首届调酒师大奖赛比赛规则 .....	( 156 )
五、液体的量度单位换算 ( 美式 ) .....	( 161 )
<b>主要参考书目 .....</b>	<b>( 162 )</b>

# 第一章

## 中国酒知识

中国酒的历史源远流长，早在几千年前就已经有用谷物酿酒的工艺了，酒的蒸馏器也是我国人民首创的。在数千年酒的酿造史中，我国较侧重于烈酒类的酿造。中国酒的分类没有洋酒分得细，严格地说，中国酒仅分为白酒和黄酒。果酒和啤酒均是从国外引进的。随着我国国民经济的发展，人民生活质量的提高，并在兴旺发达的旅游业的推动下，中国酿酒业继承古老传统，不断推陈出新，名酒佳品竞相出现，名扬国内外市场。

中国人素有饮酒的习俗，每逢喜庆佳节，欢迎宾朋，举家合欢和游玩休憩时，对美酒更是情有独钟。酒不仅富含各种营养物质，适量饮用可兴奋精神、祛寒发热、解腥去腻、滋补健身、帮助消化，而且它还是社交中活跃气氛、增进了解的不可缺少的礼仪饮品。了解有关酒的知识便成为人们陶冶性情，享受多彩生活的需要。各色中国酒品按其质地地区分，可划分为若干等级。它们分别被冠以“中国名酒”“全国优质酒”“地方名酒”“地方优质酒”“地方好酒”等称号，而且有诸多类别。

## § 1—1 中国酒的分类和特点

酒的主要成分是酒精和水，还有少量的其他物质。其所含成分的比例，因原料和生产方法的不同而不同。其成分除酒精外，还含有酸类、糖类、酯类、醇类、醛类、盐类、矿物质、蛋白质和丰富的维生素等。中国酒的种类繁多，一般有三种分类方法。

### 一、中国酒的分类和特点

#### 1. 按酒的酿造方法分类

(1) 蒸馏酒 蒸馏酒是通过蒸馏工艺处理从发酵的原料中获得的。这类酒酒精含量高，刺激性较强，各种白酒大多属于这种类型。

(2) 酿制酒 酿制酒是一种原汁发酵酒。它是将原料发酵以后再行直接提取或采用压榨法而取得的。这类酒的酒精含量较低，刺激性小。啤酒、黄酒、果酒等都属于这种类型。

(3) 配制酒 配制酒是用白酒或食用酒精与一定比例的糖料、香料、药材等配制而成的。这类酒的酒精含量各有不同，个别配制酒的酒精浓度高些，但一般不超过 40°。药酒就属于这种类型。

#### 2. 按酒的生产原料分类

(1) 白酒 白酒是以谷物及其他含有丰富淀粉的杂粮和农副产品为原料，以酒曲为糖化发酵剂，经发酵蒸馏而成的酒精含量高的酒。

白酒具有五味：酸、甜、苦、辣、涩。佳品白酒讲究五味平衡，滋味调和，并有浓（浓郁）、醇（醇和）、甜（回甜）、净（纯净）、长（回味悠长）等特点。决定白酒的好坏不是以酒精度的高低为标准，而是以其风味、香气和口味为判断标准的。

(2) 黄酒 黄酒又称压榨酒，是以谷物为主要原料，经特定的加工配制而成的一种酒精含量低的原汁酒。

黄酒不仅含有糖分、高级醇、有机酸、甘油和维生素等营养物质，而且还具有醇厚幽香、口感和谐的风味特点。黄酒除了可供饮用外，还可配制成药酒，以及作为烹饪调味品，起除腥增香之功效。

(3) 啤酒 啤酒是将麦芽经糖化后加入啤酒花，由酵母菌发酵酿制成的一种酒精含量低的饮料。

啤酒有显著的酒花和麦芽清香，口味纯正，醇厚爽口。啤酒含有少量的糖和丰富的蛋白质，是一种营养价值较高的饮料。啤酒中含有的二氧化碳气体，能帮助消化，稳定酒质，在冰镇状态下饮用时有清凉舒适之感。

(4) 果酒 果酒是选用含糖量高的水果为主要原料酿制成的低度酒。具有原水果的芳香和醇香，口味甜美，含有各种维生素、矿物质，对人体有一定的营养作用。果酒基本上都以原水果命名。

(5) 药酒 药酒是以白酒、黄酒、葡萄酒等成品饮料酒或食用酒精做基酒，与一定比例的中药材、香料等配制或泡制而成的一种具有保健价值的酒。各种药酒因其用料和基酒不同，酒精度也有所不同。

### 3. 按酒精度分类

(1) 高度酒 酒精度在 40°以上的均为高度酒，如白酒。

(2) 中度酒 酒精度在 20°~40°之间的酒为中度酒，如多数的配制酒。

(3) 低度酒 酒精度在 20°以下的酒都为低度酒，如黄酒、葡萄酒、啤酒等。

## 二、中国名酒简介

中国名酒品种繁多，在国际上享有很高声誉。新中国成立以后，原轻工业部与中国食品协会举办过多次全国性的评酒会，评出许多名优酒。

### 1. 白酒类

(1) 茅台酒 产于贵州省仁怀县茅台镇。茅台酒是采用当地山区所特产的糯性高粱和含有矿物质的茅河水为主要原料制成的，为酱香型酒，酒精度为 52°~55°。近来已酿出了低度茅台。茅台酒具有清纯透明、醇香馥郁、入口柔绵、余香悠长之特点，即使过量饮用，也无头昏不适之感。1915 年在巴拿马万国博览会上，茅台酒荣获金质奖章，属世界三大名酒之一，被誉为国酒。

(2) 汾酒 产于山西省汾阳县城东北 15 千米的杏花村。原料为当地产高粱和一眼千年古井之水。汾酒属大曲清香型，酒精度为 60°。汾酒是我国白酒的始祖，酒力强劲而无刺激性，具有色泽清亮透明、气味芬郁、入口柔绵、落口香甜的特色，素有色、香、味“三绝”之美称，

1916年曾获巴拿马万国博览会金质奖章。在全国历届评酒会中，汾酒均被评为全国名酒。

(3) 泸州老窖特曲 此酒因在传统的老窖发酵而得名。它最大的优点是“纯”，酒液无色透明、窖香浓郁、柔绵甘爽，饭后饮用尤为香醇。其酒质的优劣，是根据窖龄分档的：百年以上的老窖为特曲，是珍品；50年以上的窖产酒为头曲，是上品；10年以上为二曲。此酒的酒精度有60°、55°、38°等多种，属大曲浓香型。20世纪20年代曾获巴拿马国际博览会金质奖章，并多次被评为全国八大名酒之一。特别是在1990年巴黎举行的有近百个国家4500多家厂家及公司参加的第十四届国际食品博览会上，再次荣获国际金奖，是我国参赛的名酒中惟一获奖的酒种。

(4) 西凤酒 产于陕西省凤翔县柳村镇，以高粱为原料，大麦和豌豆制曲酿制而成，酒精度为65°，属特殊香型，甜、酸、苦、辣、香五味俱全。饮后似含橄榄，回味无穷。

(5) 五粮液 产于四川省南部的宜宾市，原料为高粱、糯米、大米、玉米、小麦等粮食，属浓香型，酒精度为60°，销往国外的酒为52°。1979年试制成功38°~45°酒，酒质香醇甜净，达到了出口降度的先进水平。五粮液酒以喷香著名，开瓶香溢四座，饮后余香不尽，味醇甘美，入口清爽。

(6) 古井贡酒 产于安徽省亳县，以大米、小麦、豌豆为主要原料，取一口古井水酿造。酒精度为50°~53°和60°~62°两种，属浓香型，具有清澈透明、香如幽兰、浓郁甘润、黏稠挂杯、余香悠长等特点。

(7) 剑南春 产于四川省绵竹酒厂，以高粱、大米、糯米、玉米、小麦为主要原料，采用“红糟盖顶，低温发酵，回沙回酒”工艺。酒精度有60°和50°两种，出口规格为52°，属浓香型。具有无色透明、芳香浓郁、醇和回甜、清冽净爽、余香悠长等特点。

(8) 洋河大曲 产于江苏省泗阳县和镇。以高粱和“美人泉”水为原料。酒精度有64°、62°、55°、38°、18°等多种。属大曲浓香型。具有色、香、鲜、浓、醇等独特风格。1915年在全国名酒展览会上获一等奖，同年获巴拿马国际博览会余质奖章。1923年在南洋国际名酒赛上被评为“国际名酒”。“闻香下马，知味停车”就是赞誉它的诗句。



(9) 董酒 产于贵州省遵义市酒厂，酒精度有 58°和 38°两种。因厂址坐落于北郊的董公寺而得名。它采用黏高粱为原料，用小曲和大曲混合酿制，属混合香型酒。特点是酒液晶莹剔透、醇香浓郁、甘甜清爽。

(10) 其他品牌名酒 我国地域辽阔，民族风俗各异，因此，在各个不同地区的人们对当地生产的白酒都有较大程度的认同，在全国范围内也有一定的影响，如北京的“二锅头”、上海的“七宝大曲”、江西的“四特酒”、山东的“孔府家酒”、四川的“全兴大曲”、河南的“宋河粮液”以及新疆的“伊犁特曲”等。

## 2. 果酒类

果酒分为两大类。其中葡萄酒由于品种多、产量大、影响大，按商业习惯将其单列为一大类，其他各种水果酿造的果酒则另列为一大类。

### (1) 葡萄酒

1) 葡萄酒的种类 葡萄酒的种类很多，可以按颜色、含糖量、加工方法、有无二氧化碳和饮用顺序分类。

按酒的色泽分有三种。①红葡萄酒。用红色或紫色葡萄酿造，含糖量较高，酸度较低，酒味甜美微酸。②白葡萄酒。用白葡萄或红葡萄酿造，一般含糖量较低，但也有高糖度的，酸度稍高，酒味酸甜适口，醇厚芬芳。③玫瑰红葡萄酒。用红、白葡萄一起带皮发酵酿制而成。

按糖分多少分有两种。①干葡萄酒。含糖量很少。在世界葡萄酒总产量中，干葡萄酒占绝大多数。其中又可以分为极干葡萄酒（含糖 1% 以下）、半干葡萄酒（含糖约 4% 以下）。②甜葡萄酒。含有较多的糖分。其中又可分为超甜葡萄酒（含糖在 14% 以上）、甜葡萄酒（含糖在 10% ~ 12%）、半甜葡萄酒（含糖在 4% ~ 9%）。

按加工方法分有三种。①天然葡萄酒，又称原汁葡萄酒。是完全用葡萄原汁发酵而成的，不加其他成分。②加强葡萄酒。是加入白兰地或酒精的酒，又称为高浓葡萄酒。③加料葡萄酒。在葡萄酒的酿造过程中，采取特殊的操作方法，加入药料或香料，从而改变了葡萄酒的风味，使之具有特殊的色、香、味，如补药酒性质的味美思、丁香葡萄酒、人参葡萄酒等。

按酒中有无二氧化碳分有两种。①起泡葡萄酒。酒中含有二氧化碳，开瓶以后，有大量二氧化碳升起，如香槟酒等。②稳定葡萄酒。酒