

PUP6

21世纪全国高职高专

旅游系列

规划教材

酒店管理专业系列

调酒与酒吧管理

TIAOJIU YU JIUBA GUANLI

主 编 单铭磊

- 提高酒吧管理技能
- 鸡尾酒调制表演视频



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

21 世纪全国高职高专旅游系列规划教材

调酒与酒吧管理

主 编 单铭磊
副主编 盖 文 郭秀娜
李 丽
参 编 王爱青 李小娥
张 颖 张有山
杨宗圣



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

内 容 简 介

《调酒与酒吧管理》一书是北京大学出版社委托编写的旅游类教材,立足于专业课程编写大纲,同时结合酒吧服务与管理的规范要求,由多位老师精心编写而成。本书主要讲述酒水与调酒知识及酒吧服务与管理的内容。本书的主要内容包括酒水概述、酒吧常用酒水、鸡尾酒知识与调酒技艺、无酒精饮料的基本知识与饮品制作、酒吧概述、酒吧对客服务技能、酒吧设立与布局、酒单的设计与筹划、酒吧经营与营销管理、酒吧成本管理、酒吧员工的培训与考核、酒吧服务质量管理。本书每一章都附有章首阅读、小贴士、章后案例、课后阅读书目及相关链接、思考题等内容,附有多种流行鸡尾酒的调制配方和操作方法,并配以光盘对鸡尾酒调配和花式调酒进行更直观展示,从而突出教材的趣味性和实用性。

本书适合作为普通本科旅游或酒店管理、中高等职业学校酒店服务与管理专业及相关专业的教材,也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

调酒与酒吧管理/单铭磊主编. —北京:北京大学出版社, 2012. 7

(21世纪全国高职高专旅游系列规划教材)

ISBN 978-7-301-20566-2

I. ①调… II. ①单… III. ①酒—勾兑—高等职业教育—教材②餐厅—商业服务—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.19②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第076540号

书 名: 调酒与酒吧管理

著作责任者: 单铭磊 主编

策 划 编 辑: 刘国明 李 辉

责 任 编 辑: 刘国明

标 准 书 号: ISBN 978-7-301-20566-2/F·3159

出 版 者: 北京大学出版社

地 址: 北京市海淀区成府路205号 100871

网 址: <http://www.pup.cn> <http://www.pup6.cn>

电 话: 邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62750667 出版部 62754962

电 子 邮 箱: pup_6@163.com

印 刷 者: 三河市博文印刷厂

发 行 者: 北京大学出版社

经 销 者: 新华书店

787毫米×1092毫米 16开本 18.75印张 438千字

2012年7月第1版 2012年7月第1次印刷

定 价: 43.00元

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有,侵权必究

举报电话: 010-62752024

电子邮箱: fd@pup.pku.edu.cn

前 言

随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的发展,商务餐饮和休闲餐饮的销售量不断增加,我国酒水销售额近年亦呈两位数增长,来自世界各地的葡萄酒、烈性酒、利口酒和非酒精饮料不断进入我国。酒吧成为现代社会交往的重要场所,也成为现代城市中一道亮丽独特的文化景观。调酒师在这里调出百般滋味,用绚丽多彩的鸡尾酒来装扮都市生活,这一切都已经成为人们生活的重要组成部分。目前,酒吧业全年的消费额为231.5亿元,占全国餐饮服务业消费额5000亿元的4.63%,发展速度比同行业高出3.63个百分点。按这个速度,在未来的5年内,中国的酒吧服务业市场份额将达到500亿元,酒吧产业市场将呈现出巨大的发展潜力。

在这种新的市场形式下,人们越来越清晰地感到了解更多酒水知识和酒文化的必要性,我国饭店业和餐饮业也迫切需要大批懂得酒水知识和酒水经营的管理人才。

本书是根据社会需要以及现代饭店和餐饮管理对酒水知识的需求,结合我国酒水经营实践,融合国内外名酒和饮料的历史、文化、种类及特点,在总结多年教学与实践经验的基础上编写而成。本书在编写过程中严格按照国家教育部关于职业教育教学改革“加强职业教育,突出实践能力培养”及21世纪全国高职高专旅游系列规划教材的要求,结合实际岗位情况,注重全面介绍酒吧、酒水等基础知识,注重服务操作、实践技能与实战能力的系统化培训,且全书采取新颖、统一的版式设计,包括本章导读、关键词、学习目标、章首阅读、小贴士、章后案例、思考题、课后阅读书目及相关链接等,并配以视频演示和教学课件,有助于教师教授和学生学习、练习使用。本书的主要讲述酒水知识、鸡尾酒调制、咖啡等无酒精饮料知识、酒吧服务、酒吧管理、酒吧设立与布局、酒单策划与设计、酒吧员工培训与考核以及花式鸡尾酒欣赏等,涉及内容全面,并附带大量经典鸡尾酒的配方和行业相关标准以及图片等,适应各级旅游或酒店管理类院校关于酒水部分应知、应会知识的学习需要。

为保证本书的实用效果,力求做到教学实践与社会实践零距离,在组织编者时采取了教学骨干教师和业内专家相结合的方式,编者中不仅有从事多年酒水教学和酒吧、鸡尾酒培训的专业教师,还有行业中实践经验丰富、多次获奖的业内精英。因此,本书不仅可以作为专业院校酒水教学的教材,也可以作为饭店业和餐饮业有关酒水经营管理的专业实用图书,还可作为对酒水知识及酒吧文化以及酒水经营、酒吧管理感兴趣的人士的阅读材料。

本书由单铭磊任主编,盖文、郭秀娜、李丽任副主编,张颖、张有山、王爱青、李小娥、杨宗圣参编。其中,山东青年政治学院旅游系的张颖老师负责了第1章的编写,单铭磊老师负责了第2章的编写;太原旅游职业学院的盖文老师负责了第3章、第4章的编写,李小娥老师负责了第5章、第10章的编写,王爱青老师负责了第6章、第11章的编写;枣庄职业学院郭秀娜老师负责了第7章、第8章的编写;秦皇岛



职业技术学院的张有山老师负责了第9章、第12章的编写。其中，视频部分由盖文、单铭磊老师策划制作，太原BKS花式调酒培训中心的张建飞老师及其学生表演拍摄；书中鸡尾酒图片的酒款由单铭磊及其学生杨宗圣等制作完成。全书由单铭磊、盖文、郭秀娜、张颖及山东青年政治学院旅游系的李丽老师共同进行了统稿和最后的修订。

本书在编写过程中得到了多家院校和酒店、酒吧的帮助、支持，山东青年政治学院旅游系的杨宗圣等同学积极地参与了资料收集及统稿工作，在此一并表示感谢。由于时间仓促，编者水平有限，对书中存在的不足恳请读者指正。

编者

目 录

第1章 酒水概述	1	2.3.2 甜食酒	58
1.1 酒的起源与发展	3	2.3.3 利口酒	60
1.1.1 酒的起源	3	2.3.4 中国配制酒	63
1.1.2 酒的发展	4	第3章 鸡尾酒知识与调酒技艺	67
1.2 酒水的分类	7	3.1 鸡尾酒概述	68
1.2.1 酒精饮料	7	3.1.1 鸡尾酒的概念	69
1.2.2 非酒精饮料	9	3.1.2 鸡尾酒的种类	69
1.3 酿酒的生产工艺	9	3.1.3 鸡尾酒的基本结构	73
1.3.1 发酵工艺	9	3.2 调酒用具及酒杯	75
1.3.2 淀粉糖化	10	3.3 鸡尾酒调制要求	78
1.3.3 制曲	10	3.3.1 常见鸡尾酒的调制 方法	78
1.3.4 原料处理	11	3.3.2 花式调酒及基本动作	80
1.3.5 蒸馏工艺	11	3.3.3 调制鸡尾酒的常识	81
1.3.6 陈化工艺	12	3.4 鸡尾酒装饰	83
1.3.7 勾兑工艺	12	3.4.1 装饰物的品种	83
第2章 酒吧常用酒水	14	3.4.2 装饰的品种	83
2.1 发酵酒的基本知识	15	3.4.3 鸡尾酒装饰规律	84
2.1.1 葡萄酒	15	3.4.4 鸡尾酒装饰制作	85
2.1.2 啤酒	25	第4章 无酒精饮料的基本知识与 饮品制作	89
2.1.3 黄酒	29	4.1 茶	91
2.1.4 清酒	32	4.1.1 茶的起源及演变过程	92
2.2 蒸馏酒基本知识	34	4.1.2 中国茶的对外传播	93
2.2.1 蒸馏酒概述	34	4.1.3 中国现代茶区的划分	94
2.2.2 威士忌	37	4.1.4 茶文化	95
2.2.3 白兰地	44	4.1.5 茶叶分类	97
2.2.4 金酒	47	4.1.6 冲泡方法	101
2.2.5 朗姆酒	49	4.2 咖啡与可可	104
2.2.6 伏特加	50	4.2.1 咖啡	104
2.2.7 特基拉	51	4.2.2 可可	111
2.2.8 中国白酒	52	4.3 软饮料	113
2.3 配制酒的基本知识	56		
2.3.1 开胃酒	56		



4.3.1 软饮料的类别	114	6.2 酒吧服务员应具备的服务技能	156
4.3.2 酒吧时尚饮料饮品制作实例	115	6.2.1 对客接待服务技能	156
第5章 酒吧概述	121	6.2.2 酒水供应服务技能	159
5.1 酒吧业发展概况	122	6.2.3 不同种类酒水的服务	161
5.1.1 国外酒吧业的发展概况	122	6.3 宴会酒吧设计服务程序与标准	163
5.1.2 世界酒吧文化扫描	124	6.3.1 宴会酒吧设计	163
5.1.3 国内酒吧业的发展概况	126	6.3.2 宴会酒吧的服务程序与标准	164
5.1.4 我国主要城市的酒吧文化	128	第7章 酒吧设立与布局	169
5.2 酒吧组织结构与职能	129	7.1 酒吧种类及经营特点	171
5.2.1 酒吧组织结构含义	129	7.1.1 酒吧	171
5.2.2 酒吧组织结构设计原则	129	7.1.2 酒吧种类	171
5.2.3 酒吧的组织结构	131	7.1.3 酒吧经营	176
5.2.4 酒吧各部门工作职能	132	7.2 酒吧吧台的设备与配置	177
5.3 调酒师等级标准	135	7.2.1 酒吧的结构设置	177
5.3.1 调酒师素质要求与岗位职责	135	7.2.2 酒吧吧台的设备	178
5.3.2 调酒师等级标准	136	7.3 酒吧吧台设置和门厅设计	183
5.4 酒吧员工的岗位职责与素质要求	142	7.3.1 酒吧吧台设置	183
5.4.1 决策层员工的岗位职责与素质要求	142	7.3.2 酒吧门厅设计	185
5.4.2 酒吧管理层员工的岗位职责与素质要求	143	7.4 酒吧设备管理	186
5.4.3 酒吧执行层员工的岗位职责与素质要求	146	7.4.1 酒吧用具的使用和管理	186
5.4.4 酒吧操作层员工的岗位职责与素质要求	147	7.4.2 酒吧用具的保管	187
第6章 酒吧对客服务技能	150	第8章 酒单的设计与筹划	191
6.1 酒吧服务	151	8.1 酒单概述	193
6.1.1 酒吧服务内涵	151	8.1.1 酒单概念	193
6.1.2 酒吧服务的主客体	153	8.1.2 酒单的作用	193
6.1.3 酒吧优质服务	155	8.1.3 酒吧饮品的分类	194
		8.1.4 酒单的分类及式样	197
		8.1.5 常用酒单介绍	198
		8.2 酒单的实施策略	203
		8.2.1 酒单定价的原则	204
		8.2.2 酒单定价观念	205
		8.2.3 酒吧产品的定价因素	206
		8.3 酒吧酒单筹划与设计	208
		8.3.1 酒单制订的依据	208

8.3.2 酒单策划	210	第 11 章 酒吧员工的培训与考核	257
8.3.3 酒单设计	212		
第 9 章 酒吧经营与营销管理	218		
9.1 酒吧经营计划的特点和内容	219	11.1 酒吧员工的培训	258
9.1.1 酒吧经营计划的特点	220	11.1.1 酒吧员工培训的 内涵	258
9.1.2 酒吧经营计划的作用	220	11.1.2 酒吧员工培训的 分类	259
9.1.3 酒吧经营计划的要求	221	11.1.3 酒吧员工培训的 方法	259
9.1.4 酒吧经营计划的内容	222	11.1.4 酒吧员工培训的 重要性	260
9.2 酒吧经营计划的任务和计划 编制及执行	223	11.2 酒吧员工培训的内容	261
9.2.1 酒吧经营计划的任务	223	11.2.1 酒吧概况	261
9.2.2 酒吧经营计划的编制与 执行	224	11.2.2 礼仪、礼貌培训	262
9.3 酒吧营销管理	225	11.2.3 姿态、风度培训	263
9.3.1 市场地位	225	11.2.4 酒水知识培训	265
9.3.2 营销目标	226	11.2.5 服务技能培训	265
9.3.3 酒吧营销策略	228	11.3 酒吧员工的评估与考核	266
第 10 章 酒吧成本管理	234	11.3.1 酒吧员工的评估	266
10.1 酒吧成本的构成	235	11.3.2 酒吧员工的考核	267
10.1.1 酒吧成本的概念及 构成	235	第 12 章 酒吧服务质量管理	271
10.1.2 酒吧成本的种类	236		
10.1.3 酒吧成本构成的 特点	238	12.1 酒吧服务质量概述	272
10.1.4 酒水成本指标	238	12.1.1 酒吧服务质量 构成	273
10.1.5 酒水成本核算	239	12.1.2 酒吧服务质量 属性	274
10.2 酒吧日常成本管理和成本 控制	240	12.1.3 酒吧服务质量的 特点	275
10.2.1 酒吧日常成本管理的 要点	240	12.1.4 酒吧服务质量 管理的要求	276
10.2.2 酒吧成本控制	242	12.2 酒吧服务质量分析管理	277
10.2.3 酒吧成本控制的 内容	242	12.2.1 ABC 分析法	277
10.3 酒水原料采购验收管理	248	12.2.2 因果分析图法	279
10.3.1 酒水原料采购 管理	248	12.2.3 服务质量差距 分析	280
10.3.2 酒水原料的验收 管理	251	12.2.4 PDCA 管理法	281
10.3.3 酒水库存管理	252	12.2.5 零缺点管理法	282
		12.3 酒吧服务质量控制管理	284



12.3.1 酒吧服务质量的控制 任务	284	12.3.4 酒吧服务质量日常 控制	286
12.3.2 酒吧服务质量控制的 基础	285	12.3.5 酒吧服务质量的监督 检查	287
12.3.3 酒吧服务质量控制的 方法	285	参考文献	291

1

酒水概述

本章导读

本章主要讲述了酒的起源与发展、酒的分类和酒的酿造工艺等知识，并对无酒精饮料和酒精饮料进行了介绍。

关键词

酒 起源 分类 工艺

学习目标

1. 了解酒的起源、发展和酿造工艺。
2. 掌握酒的概念、特点和分类。
3. 熟悉无酒精饮料和酒精饮料的基本情况。



章首阅读

古代中国人的酿酒过程

早在 3000 多年前，古代中国人就作出了一种叫酒曲的原料，用它酿出来的酒甘甜芳香，回味绵长。几千年来，酒曲一直是中国酒酿造的秘诀。现今，并没有多少人真正了解我们的祖先究竟是怎样酿造出美酒的。

1999 年 3 月，水井坊的考古发掘让人们第一次清晰地看到了古代中国人酿酒的全过程。

蒸煮粮食是中国人酿酒的第一道程序。粮食拌入酒曲，经过蒸煮后，更有利于发酵。在传统工艺中，半熟的粮食出锅后，要铺撒在地面上，这是酿酒的第二道程序，也就是搅拌、配料、堆积和前期发酵的过程。晾晒粮食的地面有一个专门的名字，叫晾堂。水井坊遗址一共发掘出了 3 座晾堂，依次重叠。晾堂旁边的土坑是酒窖遗址，就像一个个陷在地里的巨大酒缸。水井坊发掘出了 8 口酒窖，内壁和底部都用纯净的黄泥土涂抹，窖泥厚度从 8cm 到 25cm 不等。

酒窖里进行是酿酒的第三道程序，即对原料进行后期发酵。

经过窖池发酵老熟的酒母，酒精浓度还很低，需要经过进一步的蒸馏和冷凝才能得到较高酒精浓度的白酒。这一过程在传统工艺中通过采用俗称天锅的蒸馏器来完成。

人们在清代层面上发现了一个奇怪的圆形遗存，乍一看，有点像水井。考古学家最后定论，这是目前可以确定的中国最早的生产蒸馏酒的实物。当年，基座上架着巨大的天锅，天锅分上下两层，下面的锅里装酒母，上面的锅里装冷水，基座上柴火旺盛，蒸煮酒母，含有酒精的气体被上面的冷水冷却，凝成液体，从管道流出，这就是蒸馏酒。

人们以此推断，在清代，这里生产的就是蒸馏酒，而且技术已经和现代酿酒技术十分接近。专家对水井坊几口老窖池的微生物进行了检测，分离到红曲和根霉。水井坊考古证实，中国最晚在元末明初就已经有了非常成熟的蒸馏酒酿造技术。

中国的蒸馏酒分为浓香型、清香型和酱香型等。水井坊酿造的酒属于浓香型白酒，是中国蒸馏酒中分布最广的一种。它在酿造技术上最大的特点是用泥窖酿酒，成为中国酿酒工艺中一个特殊的门类。它的发源地是成都平原和四川盆地，只有在这里才能生产出非常好的浓香型的酒。

由于目前发掘的面积有限，第三层以下还没有深挖，因此，在遗址的下面很可能还埋藏着更早年代的文物和遗址。不同历史层面的废弃、启用的真相也许会在未来的进一步发掘中给我们一个更加合理的解释。

1.1 酒的起源与发展

1.1.1 酒的起源

酒的出现比文字要早,因此,没有关于酒起源的文字记载。最初的酒被称为“猿酒”。猿猴采食野果后,将吃剩的贮藏于洞穴中,果皮腐烂时野生酵母菌使果实中的糖分自然发酵,形成酒浆。原始社会时期,酿酒的主要方法是用发酵的谷物来酿制水酒。当时的酒在先民眼中是一种有着极大魔力的饮料。中国是世界上最早用曲酿酒的国家,最迟不晚于公元前200年。中国很早就开始以五谷作为酿酒的原料了,《法苑珠林》载:“谷酒者,以诸五谷杂米作酒者是;木酒者,或用根茎叶果用种种子果草杂作酒者是也”。

酒的发明,在我国已具有相当悠久的历史。中国是世界上酿酒最早的国家之一,对世界酿酒技术的发展作出了巨大的贡献。我国民间有许多关于酒起源的传说,先民在创造了酒的同时,也给后人留下了一段段令人心驰神往的美丽传说。“上天造酒说”、“猿猴造酒说”、“仪狄造酒说”、“黄帝造酒说”、“杜康造酒说”等流传至今。

历史传说

上天造酒说

“天有酒星,酒之作也,其与天地并矣。”自古以来,我们的祖先就有酒是天上“酒星”所造的说法。我国有很多古籍记载着这一带有神话色彩的传说。距今3000多年的《周礼》一书中已详细记述过天上“酒旗星”的存在。我国古代天文学家创造了“二十八宿”的说法,它始于殷代而确立于周代。关于“酒旗星座”的说法,《晋书》中记载:“轩辕右角南三星曰酒旗,酒官之旗也,主宴饮食。”轩辕,中国古称星名,共17颗星,其中12颗属狮子座。酒旗三星呈“一”形排列,南边紧傍二十八宿的柳宿8颗星。明朗的夜晚,对照星图在天空中仔细搜寻,狮子座中的轩辕十四和长蛇座的二十八宿中的星宿一很明亮、很容易找到,酒旗三星则因亮度太小或太遥远,而用肉眼很难辨认。

在我国文学史上,也有关于酒是由上天所造的诗句。东汉末年以“座上客常满,樽中酒不空”自诩的孔融,在《与曹操论酒禁书》中有“天垂酒星之耀,地列酒泉之郡”之说;素有“诗仙”之称的李白,在《月下独酌·其二》一诗中有“天若不爱酒,酒星不在天”的诗句;被人们誉为“鬼才”的诗人李贺,在《秦王饮酒》一诗中也有“龙头泻酒邀酒星”的诗句。此外,如“吾爱李太白,身是酒星魂”,“酒泉不照九泉下”,“仰酒旗之景曜”,“拟酒旗于元象”,“囚酒星于天岳”等,都带有“酒星”或“酒旗”这样的词句。窦苹所撰《酒谱》中,也有酒为“酒星之作也”的话,意思是自古以来,我国祖先就有酒是



天上“酒星”所造的说法。不过，连《酒谱》的作者自身也不相信这样的传说。

这些传说尽管各不相同，但大致都说明了酿酒早在夏朝或者夏朝以前就存在了，这是可信的，而这一点已被考古学所证实。在当时科学仪器极其简陋的情况下，我们的祖先能在浩渺的星汉中观察到这几颗并不怎样明亮的“酒旗星”，并留下关于酒旗星的种种记载，这不能不说是一种奇迹。至于因何把其命名为“酒旗星”，并认为它“主宴饮食”，那不仅说明我们的祖先具有丰富的想象力，而且也证明酒在当时的社会活动与日常生活中确实占据了相当重要的位置。然而，酒自“上天造”之说，既无立论之理，又无科学论据，此乃附会之说，只是文学渲染夸张而已。

从以上分析我们可以看出，上天造酒的传说在我国古代书籍中的记载是屡见不鲜的，这反映了古人知识的局限，同时也显示出他们丰富的想象力。

1.1.2 酒的发展

中国是世界上最早的酿酒国家之一，对世界酿酒业的发展作出了杰出的贡献。特别是中国人民发明的制曲技术和“复式发酵法”，被西方学者认为可以与指南针、活字印刷、造纸术和火药等四大发明相提并论，现已被世界科技发展史所记载。制曲技术和“复式发酵法”是中国劳动人民集体智慧的结晶，体现了中国人民的聪明才智，是中华民族的骄傲。中国人民从发现酒、饮用酒到发明酿酒术，其间经历了一个相当漫长的历史过程，充满着艰辛和曲折。如果把它的发展视为一条奔流不息的长河，在这长河中，既有急湍奔流的漩涡，也有艳丽夺目的浪花。它叙说着中国人民的勤劳、勇敢，弘扬着中华民族不屈不挠的奋勇拼搏精神。

中国是世界上酿酒历史最悠久、酒业生产最发达的国家之一。千百年来，中国酿酒业历经沧桑，才形成了今天兴旺发达之势。中国酒在数量、质量、品种、配制技术等各个方面都已进入世界先进大国行列。

1. 古代酒业

在距今约5 000年的龙山文化出土文物中发现的酿酒、饮酒的多种器具表明，那时的中国，酒的酿制已完全进入了人工制作时期。在几千年漫长的历史过程中，中国传统的酿酒业逐步发展，大致分为以下几个阶段。

第一阶段：公元前7 000年～公元前5 000年，即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年。这一阶段是我国传统酒的启蒙期，我国先民酿酒的主要形式是利用发酵的谷物泡水制酒。与此同时，酒也逐渐成为了当时黎民百姓喜爱的一种饮料。因为这一时期处于原始社会晚期，先民无不把酒看做是一种含有极大魔力的饮料。可见，在酒的创始之初，人们对于酒杯有强烈的好奇和创造欲望。

历史传说

黄帝造酒说

古代人给后人留下的很多传说都表明,在黄帝时代我们的祖先就已开始酿酒。当时,中华民族的始祖黄帝发明了“酒泉之法”并曾有“汤液酒醪”之论,因此,后人也曾尊他为酒的创始人。西汉人所著《孔丛子》有“尧酒千盅”之句。而唐朝陆龟蒙甚至编了一个关于舜的父亲瞽叟用酒加害舜的故事。汉代成书的《黄帝内经·素问》中记载了黄帝与歧伯讨论酿酒的情景,《黄帝内经》中还提到一种古老的酒——醴酪,即用动物的乳汁酿成的甜酒。显然,他们认为,酒并不是由杜康、仪狄所发明的,而是要早得多。据说《神农本草》已著酒之性味,也就是酒在神农时代已经发明了。黄帝是中华民族的共同祖先,是华夏民族智慧的化身,很多发明创造以及许多美丽的传说都可能出现在黄帝时期。

第二阶段:从夏朝到公元前221年的秦王朝建立之间的1800年间,正是我国酿酒业最初成长的时期,这也为我国酒业后来的发展奠定了非常坚实的基础。在这段时期内,我国有了谷物和牲畜,先民发现了火种,加之曲蘖的发明,使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。随后,我国善于酿酒的杜康和仪狄为传统酒的发展奠定了坚实的基础。这些都使得酿酒业得到很大发展,使得我国成为世界上最早开始酿造曲酒的国家。这一时期,官府对于酒的酿造愈发重视,设置了专门酿酒的机构,由官府控制。酒成为帝王诸侯的享乐品,“肉林酒池”成为奴隶主生活的写照。这一阶段,酒虽有所兴,但并未大兴。酒的饮用范围主要还局限于社会的上层,即使是上层,往往也对酒存有戒心。因为商、周时期皆有以酒色乱政、亡国、灭室者;秦汉之交又有设“鸿门宴”搞阴谋者,因此,酒被引入政治斗争,被正直的政治家视为“邪恶”,这使酒业的发展受到了一定的影响。在这一阶段,我国的先民发现了酒曲发酵酿酒的方法,并且创造了“古遗六法”,此法被后人奉为圣典。”

第三阶段:由公元前221年的秦王朝建立到公元1000年的北宋,历时1200年,正是我国封建社会建立并发展的时期。此时,我国的酒业亦得到了较大的发展,不仅酒的酿造技术得到了稳固和提高,我国的酒业发展也愈发兴盛,是我国传统酒的成熟期。在这一阶段,《齐民要术》、《酒诰》等科技著作问世;新车酒、兰陵美酒等名优酒开始涌现;黄酒、果酒、药酒及葡萄酒等酒品也有了发展;李白、杜甫、白居易、杜牧、苏东坡等酒文化名人辈出。各方面的因素促使中国传统酒的发展进入了灿烂的黄金时代。酒之大兴出现在东汉末年至魏晋南北朝时期,这主要是由于当时长达两个多世纪的战乱纷争,统治阶级内部产生了不少失意者。文人墨客崇尚空谈、不问政事、借酒浇愁、狂饮无度,使酒业大兴。到了魏晋时期,酒业得到了更大的发展,饮酒不但盛行于上层,而且普及民间的普通人家。这一阶段的汉唐盛世以及欧、亚、非陆上贸易的兴起,使中西酒文化得以互相渗透,进一步为中国白酒的发明及发展奠定了基础。

第四阶段:由公元1000年的北宋到公元1840年的晚清时期,历时840年,是



我国传统酒的提高时期。这一阶段，西方的酿酒技术和器材开始传入我国，使得我国举世闻名的白酒得以诞生。此时，人们喜爱酒的现象已经非常普遍，各种酒器迅速普及，各类名酒共同发展、相互促进。明代李时珍在《本草纲目》中说：“烧酒非古法也，自元时起始创其法。”在属于这个时期的出土文物中可以普遍见到小型酒器，这说明当时已迅速普及了酒度较高的蒸馏白酒。这 800 多年，白酒、黄酒、果酒、葡萄酒、药酒 5 类酒竞相发展，绚丽多彩，其中白酒则成为人们普遍接受的饮料产品。

2. 近现代酒业

近现代酒业分为以下两个阶段。

第一阶段：在这一时期，我国开始了现代化葡萄酒厂的建设。著名实业家、南洋华侨富商张弼士在山东烟台开办“张裕葡萄酒公司”，这是我国第一个现代化的葡萄酒厂。该公司拥有葡萄园千余亩，引入栽培了欧美有名的葡萄 120 余种，并从国外引进了压榨机、蒸馏机、发酵机、白橡木贮酒桶等成套设备，先后酿出红葡萄酒、白葡萄酒、味美思、白兰地等 16 种酒。继张裕公司之后，中国其他一些地区，如北京、天津、青岛、太原等也相继建立了葡萄酒厂。但是，由于这一时期葡萄酒主要供洋商、买办等少数人饮用，所以并没有多大发展。

另外，我国现代啤酒生产在这一时期也开始兴起。1900 年，俄国人最先在哈尔滨开办啤酒厂。1903 年，英国人和德国人在青岛联合开办英德啤酒公司。1912 年，英国人在上海建起啤酒厂，即现在的上海啤酒厂的前身。当时，这些啤酒厂生产的啤酒也只供应外国侨居者和来华外国人，加之，当时的中国人并不习惯饮用啤酒，而且制造啤酒用的酒花也完全依靠进口，价格昂贵，所以啤酒的产销量极其有限。

第二阶段：20 世纪后期，尤其是新中国成立后，酒业生产得到了迅速恢复和发展，在产量、品质、制作工艺、科学研究等方面都有了空前的增长和提高。为了满足市场的需求，除了白酒和黄酒外，从 20 世纪 50 年代起，中国开始提高啤酒产量。到 1988 年，中国成为仅次于美国、德国的世界第三啤酒产销大国，另外，葡萄酒的产量也得到大大提高，配制酒、药酒更是丰富多彩，千姿百态。

在酿酒原料方面，广泛开辟各种新途径，特别是改变了过去主要以糖食为原料酿造白酒的历史传统。目前，在白酒酿造中所利用的非粮食原料已达数百种。在酿酒设备方面，变手工操作为机械操作，进入了半自动化和自动化生产时期，并在酿酒工艺、技术方面大胆地进行了改革和创新。吸取国外先进经验，培养专业的酿酒技术人员，设立了有关酿酒发酵的研究所，把研究成果运用到生产中，这些都取得了显著的效果，对整个酿酒事业产生了很大的推动作用，使我国酒的产量不断提高、品质风味精益求精。高税利的酒类已成为国家财政收入的一个重要来源。根据市场的需求，近年来国家调整了对酒类的生产规划，大力提倡发展啤酒、葡萄酒、黄酒和果酒，扩大名牌优质白酒生产，逐步增大低度白酒比例的酿酒发展新方向。

而在近些年，考古工作者又发现了 8 000 年前的酿酒工具——“滤缸”。由此，我们可以自豪地说，早在 8 000 多年前我国就已经开始了酒的酿造。在考古工作的推



动下,我国亦成为了世界的三大酒文化古国之一。在酒文化几千年的漫长发展过程中,我国传统酒的命运亦是波澜起伏,呈现了段落性的发展。

随着我国国门的对外开放,西方的各种先进酿酒技术和酒类相继传入我国,并与我国的传统酿酒技术相互竞争、争放异彩。啤酒、清酒、白兰地和威士忌等各种名酒在我国愈发流行,而我国的黄酒、白酒亦是琳琅满目、毫不逊色。经过了几千年之后,我国的酒业得到了巨大的发展,酒就像血液一样渗透进了中国人的血脉。

1.2 酒水的分类

酒水就是饮料,它是适于饮用的液体,但是不包括自然界中的水、药水和酒精。为了方便对酒水进行研究,有必要对酒水进行分类。按照饮料中是否含有酒精,可以把饮料分为酒精饮料和非酒精饮料两大类。

1.2.1 酒精饮料

酒精饮料(alcoholic beverage)就是通常所说的酒。一般国际上规定,酒精饮料是指可供人们饮用的含酒精度为0.5%~75.5%的液体。而根据我国现行的国家标准,酒精饮料是指供人们饮用且酒精度为0.5%~60.0%的液体。

1. 酒精含量的表示

酒精饮料中酒精含量的多少,就是酒精度,简称酒度或度。由于国家的不同,酒精度的表示方法也有差异,主要有以下两种。

1) 标准酒精度(alcohol % by volume)

标准酒精度规定,酒液温度为20℃时,每100ml酒液中含有多少毫升的酒精,即为酒度多少度。通常用体积比“%(v/v)”表示,也可简记为“°”,因为此种方法由法国化学家盖·吕萨克(Gay Lussac)发明,所以也可用“GL”表示。我国及世界上大多数国家采用此种方法表示酒精度。以下若无明确标出,本书所指的酒精度均是标准酒精度。

2) 美制酒精度(Degrees of Proof US)

美制酒精度规定,酒液温度为20℃时,每100ml酒液中含有50ml酒精即为100美制酒精度,用“proof”表示。1个美制酒精度相当于0.5个标准酒精度。从1983年开始,欧共体统一实行GL标准,而美国仍然沿用proof方式。

特别提示

标准酒精度和美制酒精度之间的换算公式为:1美制酒精度=1/2标准酒精度。



2. 酒精饮料的分类

酒精饮料纷繁复杂, 千姿百态, 色彩斑斓, 为了便于学习, 有必要对它们进行合理的分类, 见表 1-1。

表 1-1 酒精饮料的分类

标 准	分 类	特 点	代 表
按照酒精含量的多少	高度酒	指酒精度在 40% 以上的酒	国外的烈酒大多属于此类, 国内的白酒也大都归入此类
	中度酒	指酒精度在 20% ~ 40% 的酒	国外的开胃酒、餐后酒, 国内的露酒、药酒等属于此类
	低度酒	指酒精度在 20% 以下的酒	啤酒、葡萄酒、香槟酒和大数目的黄酒均属此类
按照生产方式	发酵酒 (Brewed Wine)	又称酿造酒, 它是以粮谷、水果、乳类及其他可食用植物为主要原料, 加入酵母或催化剂, 发酵以后产生酒精, 再进行直接提取或采用压榨方法制成的酒。发酵酒是一种原汁发酵酒, 它的酒精度一般不超过 24%	饭店里常用的发酵酒有葡萄酒、啤酒、黄酒等
	蒸馏酒 (Distilled Spirits)	以粮谷、薯类、水果及其他可食用植物为主要原料, 经发酵后, 用蒸馏法制成的高酒精度酒。蒸馏酒的酒精度通常在 28% ~ 60%	洋酒中的蒸馏酒有白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加酒、特奇拉酒, 中国酒中的蒸馏酒有茅台酒、五粮液等
	配制酒 (Integrated Alcoholic Beverage)	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基, 加入可食用的花卉、果实、动植物及药材或其他制品, 或以食品添加剂为呈香、呈色及呈味物质进行调配加工而制成的。配制酒是一种改变了原酒基风格的酒。配制酒大多属于中度酒, 酒度在 20% ~ 40%	洋酒中的配制酒有味美思 (开胃酒)、君度酒 (利口酒) 和雪利酒 (甜食酒), 中国酒中的配制酒有露酒、药酒
按照制酒原料的不同	果酒	用含有较高糖分的水果为原料生产的酒	如葡萄酒、白兰地、味美思等
	粮食酒	以含有丰富淀粉的粮食为原料生产的酒	如啤酒、黄酒、白酒等
	代粮酒	用粮食和水果以外的原料, 如野生植物淀粉原料或含糖原料生产的酒, 习惯称为代粮酒, 或者叫代用品酒	用木薯、糖蜜等为原料生产的酒均为代粮酒