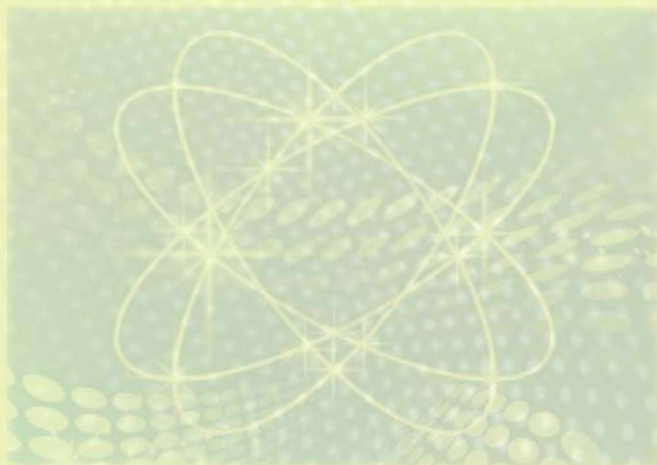


酒水知识与调酒技艺

涂炜阳 童颖 主编



江西高校出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与调酒技艺/涂炜阳,童颖主编.—南昌:江西
高校出版社,2014.8

ISBN 978-7-5493-2773-7

I. ①酒... II. ①涂... ②童... III. ①酒-基本知识-
中等专业学校-教材 ②酒-勾兑-中等专业学校-教材
IV. ①TS971 ②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 200032 号

出版发行	江西高校出版社
社 址	江西省南昌市洪都北大道 96 号
邮政编码	330046
总编室电话	(0791) 88504319
销售电话	(0791) 88511422
网 址	www.juacp.com
印 刷	南昌市光华印刷有限责任公司
照 排	江西太元科技有限公司照排部
经 销	各地新华书店
开 本	787mm×1092mm 1/16
印 张	7.25
字 数	168 千字
版 次	2014 年 11 月第 1 版第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5493-2773-7
定 价	15.00 元

赣版权登字-07-2014-489

版权所有 侵权必究

序

重构课程和教材建设是发展职业教育、深化教学改革、提高教学质量、完善人才培养模式的重要举措。中等职业教育的目的是培养面向生产、面向社会和管理一线职业岗位的技能型、实用型专门人才。目前,中等职业教育教学改革已经从专业建设、课程建设延伸到教材建设层面。中职学校学生使用的部分专业教材与企业工作岗位、技能标准的实际要求相距甚远,教材重理论、轻实践,重原则、轻案例,文字多、难理解,缺乏对真实职业岗位、工作任务和职业素养的学习情境描述。为了培养具有良好职业技能和职业素养的技能型人才,实现中职生毕业与就业上岗的零距离,我们从中职学校人才培养目标和实际需求出发,以就业为导向,编写了系列专业教材和德育读本。编写符合本校情况的专业教材和德育读本其实酝酿已久,但真正将这系列教材与德育读本送到大家面前的助推器则是此次国家改革发展示范校的建设。

根据教育部关于要求发展中等职业技术教育,培养职业技术人才的大纲要求,我们组织编写了《餐饮服务与管理》《客房服务与管理》《茶艺服务》《前厅服务与管理》《酒水知识与调酒技艺》《服装缝制工艺》《服装结构制版》《服装设计基础》《计算机组装与维修》《Flash 动画设计》《计算机网络基础》《Adobe Photoshop CS 平面设计与制作基础教程》《3D Max 基础制作与设计》《机械制图》《机械加工工艺》《Auto CAD 实用教材》《车间管理》《数控加工编程及操作》《酒店服务英语》《中职生礼仪教程》系列专业教材和《法律伴我行——法纪篇》《阳光雨露——心理篇》《诚行天下——诚信篇》《扬帆启航——职业篇》《学生管理手册》《百篇经典诗文颂读》系列德育教育读本。该系列教材的出版,是我校改革发展示范校课程改革项目建设的研究成果。为了贯彻和落实培养学生以能力为本,以就业为导向,以服务为宗旨的人才培养目标,完善工学交替、产学结合的人才培养模式,该系列教材在编写时,注重了中职生的能力培养和案例教学激活课堂,注重了“做中学,学中练,练中教”的实践性环节,推进了本校教材教学与实际工作岗位的对接。

此次系列校本教材的编写,只是一次探索性尝试,因经验、知识水平和阅历等方面的局限,可能书中会出现一些欠缺和不足,但我们愿以此作为引玉之砖,与有关专家学者和教育同仁商榷,最终开发出适合学生、学校,适合企业、社会的中职教材。

编者

2014年3月

前 言

本书是中等职业教育饭店服务与管理、旅游服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。该书是在作者 2007 年出版的《调酒技术》一书的基础上改编而成的。除了在原有教材内容的基础上作了全面的修订外,还增补了大量的文字和图片内容。该书主要供中等职业学校的调酒、烹艺、饭店服务与管理、旅游服务与管理等专业学生以及轨道交通的乘务人员、酒吧娱乐从业人员学习和培训使用,亦可作为高等院校相关专业学生的参考用书。

本书根据我国星级酒店及相关服务行业的工作实际,紧密结合国家职业技能鉴定对调酒师的考试要求,比较系统地介绍了国内外各种饮料的基本知识及其调制操作技巧。同时,考虑到现代饭店的涉外性,较侧重于国外主要饮品的介绍,并附上各种专业术语及饮品的英语名称,便于读者在实际工作中学习、查阅。

全书除绪论以外共分成七章。第一章至第五章是介绍国内外主要饮品的知识,这是全书的知识重点,也是调酒师首先必须掌握的知识;第六章是调制鸡尾酒技巧,这是全书的技能技巧部分,第七章的内容进一步充实了全书的内容,可视教学时间及培训形式的具体情况讲授。

本书作为调酒专业课使用,总教学时数为 120 个课时,以每周 3 个课时授课,一学年完成全部课程;作为非调酒专业使用,可每周安排 1~2 课时,一学年完成。

本书是由旅游商贸部童颖、涂炜阳老师编写。本书在编写过程中征询了国内外有关专家的意见,并对每一章节进行了认真推敲和反复的修改。

调酒技术是一门专业性很强的技术,涉及的知识面很广。由于编者水平有限,书中错漏之处在所难免,恳请有关专家和读者批评指正。

作 者

2013 年 6 月

目 录

绪 论	1
第一章 酒水概述	4
第一节 酒的起源与发展	4
第二节 酒水的定义、特点、分类及功能	5
第二章 酿造酒	8
第一节 酿造酒概述	8
第二节 啤酒	9
第三节 葡萄酒	14
第四节 中国黄酒	21
第五节 日本清酒	25
第三章 蒸馏酒	28
第一节 蒸馏酒概述	28
第二节 白兰地酒	29
第三节 威士忌酒	32
第四节 金酒	34
第五节 朗姆酒	36
第六节 伏特加	37
第七节 特吉拉酒	38
第八节 中国白酒	40
第四章 配制酒	46
第一节 配制酒概述	46
第二节 开胃酒	46
第三节 利口酒	49
第四节 甜食酒	53

第五章 无酒精饮料	56
第一节 碳酸饮料	56
第二节 果汁饮料	57
第三节 矿泉水饮料	59
第四节 其他类型饮料	60
第六章 鸡尾酒	62
第一节 鸡尾酒的起源与发展	62
第二节 鸡尾酒的特点与分类	63
第三节 调制鸡尾酒的原料	64
第四节 调制鸡尾酒的器具	69
第五节 鸡尾酒常用载杯	71
第六节 鸡尾酒调制技术	74
第七节 鸡尾酒创作艺术	79
第七章 酒吧服务	85
第一节 酒吧分类	85
第二节 酒吧结构和设备	86
第三节 酒吧服务	89
第四节 酒吧管理	93
附录: 精选鸡尾酒配方	97

绪 论

近年来调酒师就业机会的增长与整个就业增长基本持平。行业内需求缺口会较大,随着私人酒吧的兴起,花式调酒被融入到酒吧的表演中,影响日益扩大。目前广州,深圳以及成都等地的花式调酒师人数只占行业总人数的 15%。许多娱乐性酒吧由于缺少花式调酒师,只能采取特约、特聘的形式邀请为数不多的花式调酒师做兼职表演。在美国、日本、韩国等国家,顶尖花式调酒师的名气和收入不亚于著名歌星和影星。作为一个新兴职业,调酒师在劳动力市场上常常是供不应求,发展前景广阔,因此,花式调酒在国内孕育着很大的发展潜力,也成为目前很多年轻人选择的职业之一。

调酒是人类酿造酒品过程中的产物,是社会发展创造出来的酒文化艺术;调酒不仅给人们带来了物质和精神的享受,而且推动了现代社会经济的发展。调酒是一种专业性、技术性、表演性很强的职业,学习者必须经过严格的训练和长期的实践才能掌握。

18 世纪,法国开始生产干邑白兰地,将不同酒龄的白兰地进行勾兑,以便调出更加美味香醇的干邑,这种生产工艺很快在法国被推广,并流传到世界各地。当时,法国各厂家对这种“勾兑”技术和“配方”都严加保密,并拥有自己的“勾兑师”,勾兑师的技术世袭相传,并沿袭至今。这种“勾兑”技术是生产加工过程中的另一种调酒。

一、酒水定义

“酒水”即为“饮料”,是指除水以外,经过一定加工程序所制成供饮用的液态食品。意指除水以外的任何一种可饮用之液体,如牛奶、茶、葡萄酒、啤酒等。

现代酒店业袭用“酒水”一词来统称各种营业性饮料,所设立的“酒吧”、“水吧”、“咖啡室”则是提供酒水服务的营业场所。

二、酒水类型

酒水种类繁多,品牌不计其数,其分类方法和标准各国不尽相同,但大体可归纳为酒精饮料、非酒精饮料和其他饮料等 3 大类型。

(一) 酒精饮料

酒精饮料是指酒精含量在 0.5% 以上的饮料。其中所含的酒精是以含淀粉或含糖物质为原料,经发酵而成的一种无色易燃的液体,能按任何比例与水混合,这种酒精即为食用酒精。

酒精饮料是人类最古老的饮料,主要品类有:中国的白酒和黄酒,外国的白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒、啤酒、葡萄酒、香槟酒、开胃酒、利口酒及鸡尾酒等。上述各种酒类中,外国葡萄酒、配制酒和鸡尾酒是较为复杂的酒品。

(二) 非酒精饮料

非酒精饮料是指不含酒精或酒精含量在 0.5% 以下的饮料,是近代和现代食品工业的产物,主要包括各种碳酸饮料、矿泉水、果蔬汁及其他保健饮料,习惯上,我们又把这些饮料统称为“软饮料”。虽然少数软饮料含有 0.5% 以下的酒精,但这部分酒精仅仅是作为调香调味之用,因此,这部分“软饮料”仍划归非酒精饮料。

(三) 其他饮料

其他饮料包括茶、咖啡、可可等,是著名的世界 3 大饮料。虽然这三大饮料不含有酒精,但习惯上不归属软饮料。因此,本书将其独立列为一大门类作详细介绍。

三、酒水功能

酒水是人类生活中不可缺少的液态食品。其中,酒几乎是同人类文明一起来到人间的,古今中外,酒精饮料一直是人类生活中的一种嗜好品。而现代软饮料,因其营养丰富,具有色、香、味的特点,备受人们的喜爱。酒水的功能归纳起来有以下 3 点:

(一) 营养功能

各种饮料均含有一定量的营养成分,其中包括氨基酸、蛋白质、糖分、维生素、矿物质及微量元素等,这些均为人体新陈代谢所必需的营养物质。酒中的乙醇可为人体提供热量,促进人体血液循环;各种配制酒均具有不同程度的治病、强身的功能,尤其是中国药酒,含有较多的药物滋补成分。但不论酒、茶、咖啡或者其他各种软饮料,均应正确、适量饮用,对人体才有益处。

(二) 医药功能

酒水具有医药功能,尤其是配制酒和保健饮料。古代人类早就利用酒来治病强身,并收到良好的效果。我国的药酒长期以来一直被应用于中医临床,并作为强身、健体、养颜、防病的保健饮品;外国配制酒不少出自于早期欧洲“炼丹术士”之手,调制的酒品含有几十种草药的有效成分,被当时的欧洲人视为长寿和治病的灵丹妙药;现代科学研究表明,葡萄酒、中国黄酒均具有治病、强身的功能;茶是人类最佳的饮品,其治病功能远在中国古代已被人们所利用。随着现代饮料工业的发展,酒水已朝着发挥其医药保健功能的方向发展,使各种饮品既更加美味可口,又有益于人体健康。

(三) 交际功能

酒水是人们社交礼仪的媒介,是待客常用的饮品,古今中外,相习不断。节日庆典,

民俗活动离不开酒水;有朋自远方来,也常以酒宴接风洗尘;各国元首互访更必须按照国际惯例,设酒宴款待;国外祝贺胜利与成功,常以喷洒香槟酒来表示心中无限的喜悦;而“以酒待客”则是中国历代人民的传统礼俗。随着人类社会文明的进步,酒水的交际功能更显示出其特有的魅力。

四、酒水知识的主要内容

人类漫长的饮料发展史,融会了各国丰富的科学技术和民族文化,使饮料的生产成为一门工业技术,“品饮”也成为一门专门的学问。因此,酒水知识的内容丰富多彩,涉及面广,它包括了化学、地理、历史以及农业栽培、食品加工、酿造工艺等方面的知识。

本书作为调酒教材,主要侧重于5个方面的内容,即饮料的起源与发展、饮料的特点与分类、著名品牌、各种酒水的饮用方法、服务要求等。

当今世界,各国对调酒职业都制定了一整套工作要求和考核标准,我国也于1988年首次确定了调酒从业人员的等级标准。国外调酒机构已成立了世界性的调酒师协会组织,调酒职业受到了世界各国青年人的喜爱和追求。毫无疑问,只有认真、全面地学好调酒的各项相关知识和技术,才有可能成为一名合格的调酒师。

【思考题】

1. 简述调酒的历史沿革。
2. 酒水知识包括哪些主要内容?为什么要学习酒水知识?
3. 酒水有哪些功能?试分析酒水对人类的利弊。

第一章 酒水概述

第一节 酒的起源与发展

一、酒的起源

酒的发明,上溯到远古时期,大约是我们的祖先从腐烂的野果散发出的芳香气味中受到启发而发明了酿酒术,酒作为一种深刻的文化现象,各个国家、地区、种族、民族都赋予它各不相同的内涵和象征。

关于酒的起源历来众说纷纭,中国是世界上最早的酿酒国家之一,我国自古就有猿猴造酒的传说,说的是生活在山林中的猿猴将吃剩下的果子集中堆放起来,成熟的果子由于酵母菌等微生物的作用自然发酵,将果汁分解成了果浆,便酝酿成了原始的酒。

在中国,关于酒的起源还有四种假说:第一种是公元前 26 世纪的“三皇五帝”说;第二种是公元前 21 世纪的“仪狄作酒”说;第三种是“杜康作酒”,中国民间通常将杜康奉作酿酒业的鼻祖;第四种假说是劳动人民在长期的实践中总结出来的。

西方酒的传说:

西方最早出现文明之光的是底格里斯河和幼发拉底河冲积而成的美索不达米亚平原。早在公元前 7000 多年,在两河流域的苏美尔人的酿酒技术已经比较成熟。他们用大麦、小麦、黑麦等作物发酵制成原始的啤酒。

公元前 3000 年以后,两河流域的城邦国家与尼罗河下游的古埃及交往日益密切,古埃及人便从苏美尔人那里学会了酿造啤酒的技术,并开始盛行饮用啤酒,当时古埃及人称啤酒为“海克”、“热喜姆”,通常称为“麦酒”。

大约 2000 多年前,恺撒大帝率兵进入埃及及亚历山大城后,军中的日耳曼人和罗马人将啤酒酿制技术带入欧洲,以后在古代和中世纪漫长的岁月中,伴随着日耳曼人在欧洲大陆纵横驰骋,啤酒的酿制技术传遍欧洲每个地方。啤酒始终和日耳曼人的兴衰联系在一起。

西方公认的酒神是众神之王宙斯与底比斯公主的儿子狄俄尼索斯。

二、酒文化的发展

酒是世界各民族共同创造的,酒文化具有各民族历史背景和时代的特色,多源头、多

方向、多文化是酒文化的发展趋势。

早在 5000 多年前,中国古代劳动人民就开始酿造酒了。两汉时期,官府虽然有禁酒的政策,但仍有不少人潜心研究酿造美酒佳酿。隋唐统一后,制酒工艺更先进,酒的品种丰富多样。在唐代,酒的门类基本齐全,盛产名酒的区域也相当广泛。所有的名酒,都冠以“春”字。到了宋代,人们喜酒成风,官府也不禁酒,酿酒业较以前有更大发展。与唐代不同的是,宋代人以“堂”作为名酒的雅号。有意思的是,不少文化名人都参与酿酒活动,以此为乐趣。像大名鼎鼎的苏轼,曾亲手酿制过万家春,蜜酒、罗浮春等。而到了清代,大概可以说是我国古代酒的集大成时期,酒的门类已很齐全,蒸馏酒的品种也更加丰富。在长期的酿酒历史中,中国出现许多名酒,如绍兴的女儿红、贵州茅台、四川宜宾五粮液等。

长期以来,酒席上还形成了一些约定俗成的酒礼和酒俗,使酒文化逐渐丰富,如“扣指礼”、“无三不成礼”等。今天,一些传统酒俗已经淡化,但酒文化依然在蓬勃发展之中,贴近“生活”的酒文化得到了空前的丰富和发展。如生日宴、婚庆宴、丧宴等以及相关的酒俗、酒礼成为生活内容。酒几乎成为各种应酬不可缺少的物品。随着全球范围的联系和交往日益紧密、便捷,西方酒文化也传入中国,为中国酒文化注入了新的活力。白兰地、威士忌、朗姆酒等西式酒类传入中国,丰富了中国酒的类型,西式调酒传入中国,兴起了调酒师这一职业。酒吧文化在中国日益繁荣,与中国传统酒文化相互交融,相互影响。

第二节 酒水的定义、特点、分类及功能

一、酒水定义

酒是含有酒精(乙醇)的有机化合物,是一种用水果、谷物、花瓣、淀粉或其他有足够糖分或淀粉的植物,经过蒸馏,陈酿等方法生产出来的含有食用酒精,带有刺激性的饮料。

二、酒的特点

1. 酒的颜色

酒有多种颜色,主要来自它的原料颜色,例如红葡萄酒的颜色来自红葡萄的颜色,酒颜色的形成还来自酿制中产生的颜色。由于温度的变化和酒长期熟化等原因,使酒增加了颜色,酒颜色形成的第三个原因是人工增色,通过调色和勾兑成色。

2. 酒的香气

酒常有各种香气,这些香气来自酒的主要原料、酵母菌、增香物质并在酿酒过程中形成。

3. 酒的味道

酒的味道留给人们很深的印象,人们常用甜、酸、苦、辛、咸、涩等来评价酒的味道。

4. 酒的形与体

酒的形指观察到的透明度和流动性,优良的酒具有清澈、透明和纯净等特征。失光和混浊等都是酒的质量问题。

酒体既是酒的风格,也是一个综合概念,指人们对酒的颜色、香味和味道等的综合评价。

三、酒的种类

1. 按酒精度分类

“酒精”一词原是从阿拉伯语演变而来的,原意为一种黑色的粉未经液化、熏凝而形成的供女性妆扮用的化妆品。现在就被用来对酒进行分类。

(1) 低度酒:酒精浓度在 20 度以下的酒品。如黄酒、啤酒、葡萄酒等。

(2) 中度酒:酒精浓度在 20~40 度的酒品。如药酒、五加皮等。

(3) 高度酒:酒精浓度在 40 度以上的酒品。如白酒、白兰地等。

2. 按酒的颜色分类

(1) 白酒:无色透明的酒品。

(2) 色酒:带有颜色的酒品。

3. 按生产酒的工艺分类

(1) 蒸馏酒:如威士忌、白兰地、伏特加、金酒、白酒等。

(2) 酿造酒:如黄酒、啤酒、葡萄酒、清酒等。

(3) 配制酒:如五加白、蛇酒、虎骨酒、人参酒、鹿茸酒等。

4. 按照制酒原料分类

(1) 果酒:如葡萄酒、白兰地、味美思等。

(2) 粮食酒:如啤酒、米酒、威士忌、中国白酒等。

5. 按人们的用餐分类

(1) 餐前酒:如发酵酒、配制酒、蒸馏酒等。

(2) 佐餐酒:各种酒都可作为佐餐酒饮用。

(3) 餐后酒:如配制酒、甜酒等。

四、酒的功能

1. 酒可助兴,酒亦载情

饮酒要量力而行,酒兴要适可而止。一般来讲,人的饮酒限度以每千克体重消化分解的酒精量来计算:

$$\text{合理饮酒量(毫升)} = \frac{\text{体重(千克)} \times 0.7}{\text{酒精度}}$$

例如:60 千克体重的人每日饮用白兰地的最佳毫升数通过公式计算为:

$$\frac{60 \times 0.7}{0.4} = 105\text{ml}$$

2. 酒可解忧

当人们遇到烦恼挫折时,在精神和情绪上会产生对酒的依赖感。酒被看做是缓解忧愁苦闷、解除烦恼痛苦的一剂良药,所以就有了“一醉解千愁”、“一酌千忧散”的诗句。其实,酒精的麻醉作用只会使人的精神意志在很短的时间内获得超脱感。

3. 酒可健身强体

酒的主要成分除乙醇外,还含有酯类、酸类、酚类、氨基酸等物质。酒味甘辛,性温,归经易入心、肝、脾,有通行血脉、活血行经、祛风散寒、清除冷积、强脾健胃、养肌肤以及行发药力等功效。适量饮酒,可强身健体。

4. 品酒是一种艺术享受

饮酒是一种乐趣,品酒是一种艺术。通过视觉、嗅觉、味觉与酒的接触从美学鉴赏的角度获得对某一酒品色、香、味及酒液在杯中状态的综合感受,即酒品的风格。观其色、闻其香、尝其味是享用酒品的三部曲。

5. 酒是上好的调料

无论在中餐还是西餐中,酒都是上好的调料。酒作为烹调的添加剂,可以起到去除异味、消毒杀菌、增加香味的作用。

6. 筵宴以酒为中心

“无酒不成礼,无酒不成席”。这句话说明了酒在食礼民俗中占有的重要地位,即礼仪、饮食和筵宴三者密不可分。

酒在人们迎来送往、沟通情感的社交活动中发挥着积极健康的作用。

【思考题】

1. 什么是酒?酒的功能有哪些?
2. 中国酿酒业正加速进行哪“四个转变”?

第二章 酿造酒

第一节 酿造酒概述

酿造酒又称发酵原酒,是以谷物、果实为原料,利用酵母作用,把糖或淀粉的物质转化成为含有酒精的饮料。从酒文化发展史来看,酿造酒是人类最早饮用的酒,酿造法是酒类生产中最原始的制造方法。古往今来,世界上最具代表性的酿造酒首推葡萄酒和啤酒。

一、酿造酒的定义

1. 定义

酿造酒就是将含有淀粉和糖质的酿酒原料,经过糖化和液化处理后,加入酵母菌发酵而产生的含有酒精的饮料。

2. 生产过程

糖化、发酵、陈酿、过滤、杀菌等多个步骤。

3. 特点

营养价值高,酒精含量低、适量地饮用有益于人的健康。

4. 主要配制原料

水果和谷物。

二、酿造酒的分类

1. 水果类酿造酒

是指以植物类的水果为主要原材料酿制而成的酒品,以葡萄酒为主要代表,另有红果酒、苹果酒、橘子酒等。

2. 谷物类酿造酒

指以富含淀粉质的粮食类作物,如大米、稻米等作为酿酒用的原材料而生产出来的酒品,如啤酒、中国黄酒、日本清酒等。

第二节 啤 酒

一、啤酒概述

(一) 定义

啤酒是以大麦芽(包括特种麦芽)为主要原料,加酒花、经酵母发酵酿制而成的,含二氧化碳的、起泡的、低酒精度(2.5%~7.5%)的饮品。

啤酒品质的好坏,全视发酵所用的酵母而定。(德国啤酒排名世界第一,日本啤酒排名世界第二)。



图 2-1

(二) 啤酒的起源与发展

啤酒起源于何时何地,至今尚无定论。根据考古发现的有关古巴比伦王国早期啤酒作为祭品的记载,外国学者认为啤酒的酿造,始于公元前 8000~6000 年的某个时期。从埃及古代坟墓中的浮雕上,考古学者发现当时的啤酒发酵容器是用陶土制成的酒坛,顶部用泥土封口,颇像我国装黄酒的酒坛。

公元 9 世纪以前,啤酒是在家庭手工作坊内酿制的,从生产技术到酿造设备均很落后,生产的酒液都是浑浊的,制成的酒只能即时饮用,无法久藏,也尚未广泛使用啤酒花。公元 8 世纪,德国人首创加入啤酒花酿制啤酒。这种生产工艺经过了几百年之后,才在其他国家被普遍采用。酒花给啤酒酿造赋予新的生命,使啤酒带上了清爽的苦味和芬芳的香味,这是对世界啤酒酿造业的一大贡献。

公元 1860 年,法国科学家路易斯·巴斯德研究出“巴氏灭菌法”,发明了防止酒液变

质的技术。1873年林登发明了冷冻机,并应用到啤酒工业生产中去。1881年汉森首先从苏格兰爱丁堡啤酒厂分离出顶部发酵的纯粹培养酵母。此后,他又在丹麦嘉士伯啤酒厂分离出底部发酵的酵母。汉森这一发明,把世界啤酒工业的生产技术推向了一个新的高度。两种不同的酵母给世界啤酒带来了色彩缤纷的品类和风格。

据测算,1升普通的啤酒(含3.2%酒精)产生425千卡的热量,相当于250克面包所产生的热量,所以,啤酒有“液体面包”的美称。

鉴别啤酒泡沫质量的方法标准一般是:在洁净无油腻的啤酒酒杯中,斟倒啤酒,泡沫迅速升起,泡沫高度占啤酒杯的三分之一,当啤酒的饮用温度在 $8^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$ 之间时,5分钟泡沫不消失,啤酒泡沫洁白细腻,散落后果壁上仍留有泡沫的痕迹,为优质啤酒。

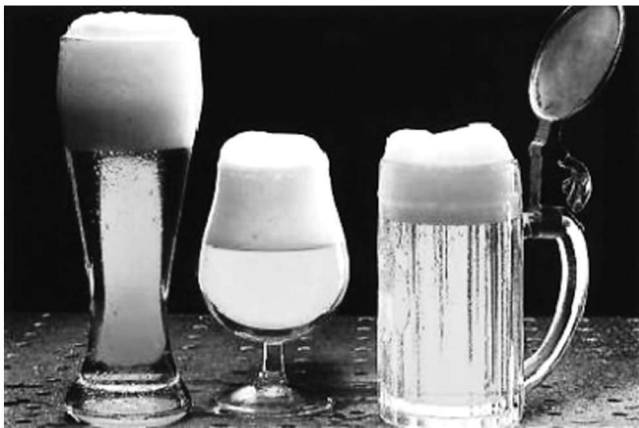


图 2-2

二、啤酒的分类与特点

(一) 啤酒的分类

1. 按颜色分类,可分为淡色啤酒、浓色啤酒和黑啤酒

(1) 淡色啤酒: $1^{\circ} \sim 3^{\circ}$, 颜色为淡黄色或白色,味甘香,清淡有甜味。

(2) 浓色啤酒: 颜色淡红色和棕色。

(3) 黑啤酒: 大多数为红里透黑。



图 2-3

2. 按其他方法分类

(1) 在原辅材料生产工艺方面有某些改变,成为独特风味的啤酒。

如: 纯生啤酒、全麦芽啤酒、小麦啤酒、浑浊啤酒。

(2) 按灭菌程度不同,可分为生啤酒、鲜啤酒、熟啤酒。

(3) 按啤酒的包装容器,可分为瓶装、桶装、罐装啤酒。

(4) 按消费对象可分为普通型啤酒、无酒精(低酒精)啤酒、无糖或低糖啤酒、酸啤酒等。

(二) 啤酒的特点

啤酒是一种国际性的低酒精度饮料。多数啤酒原麦汁浓度在 12% 左右,其酒精含量约 3.5%(V/V);少数低浓度啤酒含酒精量为 2.0%(V/V),无醇啤酒仅 0.7%(V/V)。因此很适宜多数人饮用,适量喝啤酒对人体有一定的益处。

啤酒具有泡沫丰富、杀口性以及色、香、味俱全的特点。啤酒有洁白、细腻的泡沫,挂杯持久,不易消失;其碳酸气体口感爽冽、杀口;啤酒花给啤酒带来独特的香味和爽口的苦味,与菜肴佐饮,相得益彰。

啤酒含有丰富的营养成分,有“液体面包”的美称。根据科学分析,啤酒含有 17 种氨基酸,其中 8 种是人体所必需的;啤酒热量高,一升啤酒可以产生 760 千卡热量,相当于成年人一天活动所需热量的 1/3;啤酒含有多种维生素,这些维生素容易被人体所吸收。

啤酒能量高,酒精度低,长期大量饮用会引起“啤酒病”,导致能量过剩,体内脂肪堆积,可造成肥胖症、高血压、动脉硬化;酒精度虽低,但容易被人体所吸收,大量饮用必然严重损害身体健康。

三、啤酒服务的注意事项

研究表明啤酒温度在 10℃ 时泡沫最丰富,既细腻又持久,香气浓郁,口感舒适。要保持这个酒温,需要根据环境温度适当调节啤酒温度。如环境是 25℃ 时,啤酒应冻到 10℃ 左右,环境为 35℃ 时,啤酒 6℃ 最好。