

岗位培训晋级考核指导丛书

匡家庆 陆文杰 赵红岩 编著

调酒师培训考核指南

TIAOJIUSHI
PEIXUN
KAOHEZHINAN



辽宁科学技术出版社

LIAONINGKEXUEJISHUCHUBANSHE

GANGWEI PEIXUN KAOHE

岗位培训晋级考核指导丛书

调酒师培训考核指南

匡家庆 陆文杰 赵红岩 编著

辽宁科学技术出版社·沈阳



图书在版编目 (CIP) 数据

调酒师培训考核指南/匡家庆等编著. -沈阳: 辽宁科学技术出版社, 1996. 9

(岗位培训晋级考核指导丛书)

ISBN 7-5381-2392-X

I. 调… I. 匡… III. 配制酒—制作—资格考核—自学参考资料 IV. TS262.8-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96) 第 10514 号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)

沈阳七二二工厂印刷

辽宁省新华书店发行

开本: 787×1092 1/16 印张: 7 3/4 字数: 150,000

1996 年 9 月第 1 版

1996 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

版式设计: 于 浪

封面设计: 庄庆芳

责任校对: 赵淑新

印数: 1—8,000

定价: 24.00 元

目录

调酒师考核 300 问	(1)
1. 什么是酒?	(1)
2. 中国关于酒的起源有哪几种说法?	(1)
3. 什么是酒精? 酒精是如何产生的?	(1)
4. 酒精有哪些特点?	(1)
5. 什么叫酒度?	(1)
6. 什么叫标准酒度?	(1)
7. 什么叫英制酒度?	(2)
8. 什么是美制酒度?	(2)
9. 三种酒度如何换算?	(2)
10. 如何进行酒品的分类?	(2)
11. 酒品的颜色是如何形成的?	(2)
12. 中国白酒的香型有哪几种?	(2)
13. 酱香型白酒有何特点?	(2)
14. 浓香型白酒有何特点?	(3)
15. 清香型白酒有何特点?	(3)
16. 米香型白酒有何特点?	(3)
17. 兼香型白酒有何特点?	(3)
18. 什么叫酿造酒?	(3)
19. 酿造酒有何特点? 生产工艺如何?	(3)
20. 酿造酒酒精含量是多少?	(3)
21. 酿造酒分几类?	(3)
22. 什么叫啤酒?	(4)
23. 啤酒酒标上标注的“度”是什么意思?	(4)
24. 啤酒的主要成分有哪些?	(4)
25. 啤酒的种类有哪些?	(4)
26. 啤酒的生产过程如何?	(4)
27. 什么叫上发酵啤酒?	(4)
28. 什么叫下发酵啤酒?	(4)



29. 什么是“Ale”?	(5)
30. 什么是“Stout”?	(5)
31. 什么是“Lager”?	(5)
32. 什么是生啤酒?	(5)
33. 世界著名的啤酒有哪些?	(5)
34. 啤酒的贮藏有什么要求?	(5)
35. 啤酒的保质期为多少?	(6)
36. 啤酒服务中注意哪些问题?	(6)
37. 如何鉴定啤酒质量?	(6)
38. 什么是葡萄酒?	(6)
39. 葡萄酒如何进行分类?	(6)
40. 什么是红葡萄酒?	(6)
41. 什么是白葡萄酒?	(6)
42. 什么是玫瑰红葡萄酒?	(7)
43. 什么是干型葡萄酒?	(7)
44. 什么是半干型葡萄酒?	(7)
45. 什么是甜型葡萄酒?	(7)
46. 什么是半甜型葡萄酒?	(7)
47. 什么是静态葡萄酒?	(7)
48. 什么是起泡葡萄酒?	(7)
49. 红葡萄酒的生产过程如何?	(7)
50. 白葡萄酒的生产过程如何?	(7)
51. 什么是香槟?	(8)
52. 什么是葡萄的黄金生长带?	(8)
53. 常见的红葡萄酒酿酒葡萄有哪些?	(8)
54. 常见的白葡萄酒酿酒葡萄有哪些?	(8)
55. 影响葡萄酒质量的要素有哪些?	(8)
56. 如何品尝葡萄酒?	(8)
57. 葡萄酒的饮用温度是多少?	(8)
58. 如何进行葡萄酒服务?	(9)
59. 怎样开葡萄酒?	(9)
60. 葡萄酒服务有哪些注意事项?	(9)
61. 如何开香槟酒?	(9)
62. 怎样进行滂酒?	(10)
63. 葡萄酒如何与菜肴进行搭配?	(10)
64. 如何贮藏葡萄酒?	(11)
65. 法国葡萄酒分哪几个等级?	(11)
66. 什么是“AOC葡萄酒”?	(11)



67. “什么是“VDQS 葡萄酒”?”	(12)
68. 如何识别“AOC 葡萄酒”酒标?	(12)
69. 如何识别“VDQS 葡萄酒”酒标?	(13)
70. 法国著名的葡萄酒产地有哪些?	(13)
71. 法国波尔多葡萄酒有何特点?	(13)
72. 何为“Château”?	(14)
73. 波尔多五大著名的葡萄酒产区是哪些?	(14)
74. Pauillac 葡萄酒的特点是什么?	(14)
75. Margaux 葡萄酒有哪些?	(14)
76. 波良地著名的葡萄酒产地有哪些?	(14)
77. Chablis 葡萄酒有何特点?	(14)
78. “Riesling”是阿尔萨斯的葡萄酒王, 它有何特点?	(14)
79. 德国葡萄酒法规是如何对葡萄酒进行分类?	(14)
80. “QMP 葡萄酒”又可分为哪 6 个等级?	(15)
81. 德国主要的葡萄酒产地有哪些?	(15)
82. 摩泽尔葡萄酒的特点是什么?	(15)
83. 何为“Chianti”?	(15)
84. 什么叫蒸馏酒?	(15)
85. 世界五大著名蒸馏酒是什么?	(15)
86. 什么是“烧锅式间歇蒸馏法”?	(16)
87. 什么是连续蒸馏法?	(16)
88. 什么是白兰地?	(16)
89. 白兰地的生产过程如何?	(16)
90. 什么是“Cognac”?	(16)
91. 干邑的主要产区有哪些?	(16)
92. “VSOP”是什么意思?	(17)
93. 何谓“XO”?	(17)
94. 干邑著名的酒品有哪些?	(17)
95. 马爹利有何特点?	(17)
96. 轩尼诗有何独特风格?	(17)
97. 人头马产品有何特色?	(17)
98. 什么是“Armagnac”?	(17)
99. 什么是“Marc”?	(18)
100. 什么叫水果白兰地?	(18)
101. 什么是威士忌?	(18)
102. 目前世界著名的威士忌有哪几类?	(18)
103. 什么是苏格兰威士忌?	(18)
104. 苏格兰威士忌分几类?	(18)



105. 苏格兰威士忌有何特点?	(18)
106. 什么是纯麦芽威士忌?	(18)
107. 什么是谷物威士忌?	(19)
108. 什么是勾兑威士忌?	(19)
109. 常见的苏格兰威士忌有哪些?	(19)
110. 如何饮用苏格兰威士忌?	(19)
111. 什么是爱尔兰威士忌?	(19)
112. 爱尔兰威士忌有何特点?	(19)
113. 什么是波旁威士忌?	(19)
114. 波旁威士忌的生产有何特别要求?	(19)
115. 波旁威士忌的特点是什么?	(20)
116. 什么是黑麦威士忌?	(20)
117. 什么是 Gin?	(20)
118. 伦敦干金酒有何特点?	(20)
119. 什么是荷兰金酒?	(20)
120. 金酒怎样饮用?	(20)
121. 什么是 "Vodka"?	(20)
122. 常见的伏特加品牌有哪些?	(20)
123. 伏特加的饮用方法有哪些?	(21)
124. 什么是 "Rum"?	(21)
125. 朗姆酒按口味分哪三类?	(21)
126. 按颜色朗姆酒可分几类?	(21)
127. 常见的朗姆酒有哪些?	(21)
128. 怎样饮用朗姆酒?	(21)
129. 什么是 "Tequila"?	(21)
130. 如何饮用特基拉?	(21)
131. 什么是开胃酒?	(22)
132. 什么是 "味美思"?	(22)
133. 什么是 "安哥斯特拉苦酒"?	(22)
134. "金巴利" 是什么?	(22)
135. 什么是餐后甜酒?	(22)
136. 什么是雪利酒?	(22)
137. 雪利酒主要酒品有哪些?	(22)
138. 何为 "烧乐腊法"?	(22)
139. 什么是波特酒?	(23)
140. 波特酒种类较多, 常见的有哪几类?	(23)
141. 陈酿波特有何特点?	(23)
142. 什么是 "酒垢波特"?	(23)



143. 宝石红波特酒有何特点?	(23)
144. 什么是玛德拉?	(23)
145. 什么是玛萨拉?	(23)
146. 什么是利口酒?	(23)
147. 利口酒的生产方法有哪些?	(24)
148. 利口酒的种类有哪些?	(24)
149. 柑橘类利口酒有何特点?	(24)
150. 樱桃类利口酒的特点是什么?	(24)
151. 奶油类利口酒有何特点?	(24)
152. 酒吧常用的奶油类利口酒有哪些?	(24)
153. 香草类利口酒有什么特点?	(25)
154. 什么是“Galliano”?	(25)
155. 什么是“Chartreuse”?	(25)
156. “Benedictine DOM”是著名的香草利口酒,它有何特点?	(25)
157. 咖啡利口酒主要酒品有哪些?	(25)
158. “Kahlua”有何特点?	(25)
159. “Tia Maria”有何特点?	(25)
160. 什么是“Drambuie”?	(26)
161. 什么是鸡尾酒?	(26)
162. 什么是基酒?	(26)
163. 什么是辅料?	(26)
164. 什么是装饰物?	(26)
165. 一份好的鸡尾酒必须具备哪些条件?	(26)
166. 鸡尾酒如何分类?	(26)
167. 什么是“摇和法”?	(27)
168. 什么是“调和法”?	(27)
169. 什么是“对和法”?	(27)
170. 什么是“搅和法”?	(27)
171. 如何摇晃调酒壶?	(27)
172. 摇酒时注意什么问题?	(27)
173. 怎样调制搅拌类鸡尾酒?	(28)
174. 调制鸡尾酒时的放料顺序有什么规定?	(28)
175. 什么是长饮?	(28)
176. 什么是短饮?	(28)
177. 什么是餐前鸡尾酒?	(28)
178. 什么是餐后鸡尾酒?	(28)
179. 什么是“Buck”?	(28)
180. 什么是“Cobblers”?	(28)



181. 什么是 “Collins”?	(29)
182. 什么是 “Coolers”?	(29)
183. 什么是 “Daisy”?	(29)
184. 什么是 “Cups”?	(29)
185. 什么是 “Egg Nogs”?	(29)
186. 什么是 “Fixes”?	(29)
187. 什么是 “Fizz”?	(29)
188. 什么是 “Flips”?	(29)
189. 什么是 “Highball”?	(29)
190. 什么是 “Hot Toddy”?	(30)
191. 什么是 “Juleps”?	(30)
192. 什么是 “Punch”?	(30)
193. 调制宾治时应注意什么?	(30)
194. 什么是 “Pousse Cafe”?	(30)
195. 如何调制 “Pousse Cafe” 鸡尾酒?	(30)
196. 常见利口酒的比重如何?	(31)
197. 什么是 “Rickey”?	(31)
198. 什么是 “Slings”?	(31)
199. 什么是 “Sours”?	(31)
200. 什么是 “Hot Drinks”?	(31)
201. 什么是 “Tow-Liquor Drinks”?	(32)
202. 什么是 “Zombie”?	(32)
203. 什么是 “Sangaree”?	(32)
204. 什么是 “Smashes”?	(32)
205. 什么是 “Frappes”?	(32)
206. 什么是 “Daiquiris”?	(32)
207. 什么是 “Crustas”?	(32)
208. 什么是 “Zoom”?	(32)
209. 什么是 “Creams”?	(32)
210. 什么是 “Martini”?	(33)
211. 什么是 “Manhattan”?	(33)
212. 如何进行度量换算?	(33)
213. 鸡尾酒的调制原理是什么?	(33)
214. 鸡尾酒调制的步骤是什么?	(33)
215. 鸡尾酒的调制应注意什么问题?	(33)
216. 标准的鸡尾酒配方由哪些内容组成?	(34)
217. 怎样调制 “卡帕西鲁咖啡(Capaccino Coffee)”?	(34)
218. 怎样调制 “爱尔兰咖啡 (Irish Coffee)”?	(34)



219. 如何调制“皇室咖啡 (Cafe Royal)”?	(34)
220. 什么是用酒量?	(35)
221. “指幅”是什么意思?	(35)
222. 什么是“果皮 (Peel)”?	(35)
223. 调酒装饰中“薄片” (Slice) 是什么意思?	(35)
224. 什么是“糖圈杯”和“盐圈杯”?	(35)
225. 什么是“House Pouring”?	(35)
226. 酒吧常用调酒用具有哪些?	(35)
227. 酒吧常用调酒杯具有哪些?	(36)
228. 鸡尾酒杯有什么特殊要求?	(36)
229. 调制鸡尾酒应如何选择用料?	(37)
230. 调制热饮时应注意什么?	(37)
231. 如何理解配方中“加满苏打水”?	(37)
232. 酒吧服务中“On the rock”是什么意思?	(37)
233. 什么叫“追水”?	(37)
234. 鲜榨水果汁怎样才能多产汁?	(37)
235. 如何制作糖浆?	(37)
236. 调酒中为何要使用蛋清?	(37)
237. 调酒时为何必须使用量杯?	(37)
238. 采用搅拌法 (调和法) 调酒时为何动作要快?	(38)
239. 调酒时量杯内为何不能存留未倒完的酒?	(38)
240. 同时调制两杯以上的酒应如何倒酒?	(38)
241. 调酒时如果碰到自己未见过的配方怎么办?	(38)
242. 鸡尾酒创作的标准是什么?	(38)
243. 如何品尝鸡尾酒?	(38)
244. 何谓调酒师?	(38)
245. 调酒师的工作有哪些?	(39)
246. 调酒师国际性组织是什么?	(39)
247. 什么是酒吧?	(39)
248. 酒吧有哪些类型?	(39)
249. 什么是主酒吧?	(39)
250. 什么是酒廊?	(39)
251. 什么是服务酒吧?	(39)
252. 什么是宴会酒吧?	(40)
253. 酒吧经理的主要职责是什么?	(40)
254. 酒吧领班的主要职责有哪些?	(40)
255. 酒吧调酒师的主要职责有哪些?	(40)
256. 酒吧服务员的主要职责是什么?	(41)



257. 调酒师的仪表仪容有什么要求?	(41)
258. 酒吧服务中礼貌礼节包括哪些内容?	(41)
259. 酒吧器皿的清洗程序是什么?	(41)
260. 常见的高温消毒方法有哪些?	(41)
261. 酒吧营业前工作程序有哪些?	(42)
262. 酒吧营业中的工作程序有哪些内容?	(42)
263. 酒吧营业后工作程序有哪些内容?	(42)
264. 酒吧调酒的准备工作包括哪些内容?	(42)
265. 酒吧结帐程序如何?	(42)
266. 酒吧酒水调拨如何进行?	(43)
267. 酒吧酒水服务程序是什么?	(43)
268. 调酒服务标准有多少条? 主要内容是什么?	(43)
269. 调酒的姿势、动作有什么要求?	(43)
270. 调酒服务的先后顺序与时间上有什么要求?	(43)
271. 酒吧营业期间如有电话找酒吧的客人应如何处理?	(44)
272. 如果一个客人单独来酒吧饮酒, 应怎么办?	(44)
273. 如何处理醉酒客人?	(44)
274. 当客人对帐单有疑问时, 服务员应怎么办?	(44)
275. 怎样擦酒杯?	(44)
276. 什么叫鸡尾酒会?	(44)
277. 什么是定时消费酒会?	(45)
278. 什么是计量消费酒会?	(45)
279. 什么是定额消费酒会?	(45)
280. 什么是现付消费酒会?	(45)
281. 怎样设置软饮料酒吧?	(45)
282. 怎样设置国产酒水酒吧?	(45)
283. 怎样设置标准酒吧?	(46)
284. 怎样设置豪华酒吧?	(46)
285. 酒会中的准备工作包括哪些内容?	(46)
286. 酒会中的工作程序包括哪些内容?	(46)
287. 酒会结束后的工作程序是什么?	(46)
288. 酒水推销的技巧有哪些?	(46)
289. 如何通过服务提高酒水销售量?	(47)
290. 什么是酒水的成本?	(47)
291. 什么是酒成本率?	(47)
292. 酒水成本控制的方法有哪些?	(47)
293. 怎样制定酒水售价?	(47)
294. 怎样制定酒单?	(47)



295. 酒水采购有哪些要求?	(47)
296. 酒水验收的原则是什么?	(48)
297. 酒水贮藏的要求是什么?	(48)
298. 酒水发放时使用饭店特制的瓶贴, 其目的是什么?	(48)
299. 酒吧标准化管理的内容有哪些?	(48)
300. 怎样进行酒水销售控制?	(48)
调酒师考核大纲	(49)
(一) 调酒师等级标准(试行)	(49)
(二) 初级调酒师考核大纲	(50)
(三) 中级调酒师考核大纲	(52)
(四) 高级调酒师考核大纲	(53)
附录	(60)
附 1: 首届全国旅游行业高级调酒师培训班理论考试试卷	(60)
附 2: 首届全国旅游行业高级调酒师培训班调酒操作酒品配方	(67)
附 3: 首届全国旅游行业高级调酒师培训班口试试题(英语口语部分)	(70)



调酒师考核 300 问

1. 什么是酒?

酒是一种用水果、谷物、花瓣、淀粉或其他含有糖分或淀粉的植物经过蒸馏、陈酿等方法生产出的含食用酒精的饮料。

酒是一种有机化合物，是可以自然生成的，糖在酶的作用下，变为酒精，再加上其他物质便可制成酒。

2. 中国关于酒的起源有哪几种说法?

概括起来，中国酿酒的起源有三种说法。

第一种是说酒起源于周代的杜康造酒，《事物纪原》中有“杜康作酒”的记载。

第二种为公元前 21 世纪夏朝的仪狄造酒，《战国策·魏策》中记载道：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄，绝旨酒，曰：‘后世必有以酒亡其国者’。”

第三种说法是根据《黄帝内经·素问》中关于醴酪的记载，推算在公元前 26 世纪的黄帝时代就有了酒。

3. 什么是酒精？酒精是如何产生的？

酒精，学名“乙醇”（Ethyl Alcohol），是酒中最主要的成分。它是将含有淀粉或糖分的物质加入酵母进行发酵而产生的，其化学反应过程如下：

糖分 + 酵母 → 乙醇 + 二氧化碳

4. 酒精有哪些特点？

纯净的酒精在常温下为无色透明的液体，易燃烧，具有特殊的香气和辣味，其沸点为 78.3℃，冰点为 -114℃。酒精还具有不感染杂菌、刺激性较强等特色。

5. 什么叫酒度？

酒精在饮料酒中的含量称为酒度。

6. 什么叫标准酒度？

标准酒度是指酒液在 20℃ 条件下，每 100 毫升酒液中含有的纯酒精的毫升数。标



准酒度由法国著名化学家盖·吕萨克 (Gay-Lussac) 发明的, 因此, 又称为盖·吕萨克酒度, 通常用百分比表示, 或用缩写字母 GL 表示。

7. 什么叫英制酒度?

英制酒度又称为“Sike”, 是 18 世纪由英国人克拉克 (Clark) 创造的一种酒度计算方法。

8. 什么是美制酒度?

美制酒度用酒精纯度 (Proof) 表示, 1 个酒精纯度相当于 0.5% 的酒精含量。

9. 三种酒度如何换算?

标准酒度 $\times 1.75 =$ 英制酒度

标准酒度 $\times 2 =$ 美制酒度

英制酒度 $\times 8/7 =$ 美制酒度

10. 如何进行酒品的分类?

酒品的种类繁多, 分类方法也不一样, 常见的分类方法有:

(1) 按生产工艺分酿造酒、蒸馏酒、混配酒三类, 这是目前国际上流行的分类方法。

(2) 按生产原料分果类、谷类、果杂类等。

(3) 按服务性能分餐前酒、佐餐酒、餐后酒。

(4) 按我国的商业习惯又可分白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒等。

11. 酒品的颜色是如何形成的?

酒品颜色的形成有以下几条途径:

(1) 来自酿造原料, 如红葡萄酒的颜色来自酿酒原料红葡萄。

(2) 在生产过程中自然生色, 如在蒸馏过程中将酿酒原料的颜色改变。

(3) 人工或非人工增色, 人工增色主要是通过添加色素或调色剂, 非人工增色主要是在陈酿过程产生的, 如白兰地的颜色来自于陈酿的橡木桶。

12. 中国白酒的香型有哪几种?

中国白酒的酒香比较复杂, 香气十分丰富, 概括起来可分为五种, 即: 酱香型、浓香型、清香型、米香型和兼香型。

13. 酱香型白酒有何特点?

酱香型白酒由酱香酒、窖底香酒和醇甜酒等勾对而成。酱香型白酒具有香而不艳, 低而不淡, 醇香幽雅, 不浓不猛, 回味悠长等特点, 且倒入杯中过夜香气久留不散, 空杯比实杯还香, 令人回味无穷。酱香型白酒的典型代表为贵州茅台酒, 故又称为茅香型。



14. 浓香型白酒有何特点?

浓香型白酒的主要成分是乙酸乙酯,这种成分含香较高且香气突出,从而构成了浓香型白酒芳香浓郁,绵柔甘冽,香味协调,入口甜落口绵,尾净余长等特点,浓香型白酒的品种和产量均属全国曲酒之首,如五粮液、泸州老窖特曲、剑南春、洋河大曲、古井贡酒等都是浓香型中的优秀代表,其中以泸州老窖特曲为典型代表,因此,浓香型又称为泸香型。

15. 清香型白酒有何特点?

清香型又称为汾香型,以山西杏花村汾酒为主要代表。清香型白酒酒气芬芳醇正,口味甘爽协调,酒味纯正,醇厚绵软。酒体组成的主体香是乙酸乙酯和乳酸乙酯,两者结合成为该酒主体香气,其特点是清、爽、醇、净。清香型风格基本代表了我国老白干酒类的基本香型特征。

16. 米香型白酒有何特点?

米香型白酒指以桂林三花酒为代表的一类小曲米酒,是中国历史悠久的传统酒种。米香型酒蜜香清柔,幽雅纯净,入口柔绵,回味怡畅,给人以朴实纯正的美感。

17. 兼香型白酒有何特点?

兼香型又称为复香型,混合香型,主要是在酿造工艺上吸取了清香型、浓香型和酱香型之精华,在继承和发扬传统酿造工艺的基础上独创而成,兼香型白酒之间风格相差较大,有的甚至截然不同,这种酒的闻香、口香和回味香各有不同香气,具有一酒多香的风格,兼香型白酒以董酒为代表。

18. 什么叫酿造酒?

酿造酒又称为原汁酒,是在含有糖分的液体中加上酵母进行发酵而产生的含酒精饮料。

19. 酿造酒有何特点?生产工艺如何?

酿造酒的主要酿酒原料是谷物和水果,其特点是含酒精量低,保持原汁原味。酿造酒生产过程包括糖化、发酵、过滤、杀菌等工艺。

20. 酿造酒酒精含量是多少?

酿造酒属于低度酒,用谷物为原料酿制的。如啤酒酒精含量为3%—8%,果类葡萄酒的酒精含量为8%—14%。

21. 酿造酒分几类?

酿造酒按照生产原料可分三类:



- (1) 谷类——啤酒、黄酒；
- (2) 果类——葡萄酒；
- (3) 其他类——奶油酒、蜂蜜酒。

22. 什么叫啤酒？

广义上讲啤酒是指所有的啤酒类饮品，如爱尔（Ale），司都特（Stout）、拉戈（Lager）等。

狭义上的啤酒是指用谷类发酵并经酒花调香的饮料称为啤酒，主要原料包括大麦、小麦、燕麦、稻谷、玉米等谷物，其中使用最多的原料是大麦。

23. 啤酒酒标上标注的“度”是什么意思？

啤酒酒标上常标注有“7°”或“11°”等，但这里的“度”并不是纯酒精含量，而是酒液中含有的原麦汁浓度重量百分率。

24. 啤酒的主要成分有哪些？

啤酒的成分十分复杂，在酒精含量为4%的啤酒中，各重要成分及比例如下：

水	89%—91%
酒精	3.5%—4%
碳水化合物（糖和糊精）	4%—5%
蛋白质	0.2%—0.4%
二氧化碳	0.3%—0.45%
矿物质	0.2%左右

25. 啤酒的种类有哪些？

啤酒按生产工艺可分为上发酵啤酒和下发酵啤酒两类；

按是否杀菌可分为生啤酒和熟啤酒两类；

按颜色可分为淡色和浓色（黑）啤酒。

26. 啤酒的生产过程如何？

啤酒生产包括以下几个主要过程：选麦—制浆—煮浆—冷却—发酵—陈酿—过滤—杀菌—包装销售。

27. 什么叫上发酵啤酒？

上发酵啤酒是指啤酒在发酵过程中酵母上浮，发酵温度较高，同时，因发酵过程中掺进了烧焦的麦芽，所有啤酒色泽较深，酒精含量也较高。

28. 什么叫下发酵啤酒？

下发酵是目前世界各国广泛采用的一种啤酒酿制方法，这种方法的啤酒在酿造过程



中温度较低,发酵后期酵母沉淀,因而生产出的啤酒呈金色,口味较重,富有蛇麻花香味。

29. 什么是“Ale”?

“Ale (爱尔)”称为麦酒,是英式上发酵啤酒的总称,一般用焙烤过的麦芽和其他麦芽类的原料制成,酒体完美充实,品质浓厚,口味较苦,二氧化碳含量较低。

30. 什么是“Stout”?

“Stout”称为黑啤酒,属于深色麦酒,麦芽味较重,但比较甜,啤酒花十分丰富,酒体较重。

31. 什么是“Lager”?

“Lager”译作拉戈,又称淡啤酒,是所有下发酵啤酒的总称,酒质清淡,富有汽泡,其生产原料为麦芽,有时加上玉米和稻米,发酵结束后经过陈酿和沉淀,再经过碳化即完成,其酒精含量为4%。

32. 什么是生啤酒?

生啤酒(Draught Beer)又称为鲜啤酒,在生产过程中未经巴氏杀菌,啤酒中有残留的活酵母,因而口感清新爽口,但不宜久藏,保鲜期较短。

33. 世界著名的啤酒有哪些?

世界著名的啤酒有:

卢云堡(Lowenbrau, 德国)

比尔森那(Pilsener, 捷克)

嘉士伯(Carlsberg, 丹麦)

喜力(Heiniken, 荷兰)

百威(Budweiser, 美国)

麒麟(Kirin, 日本)

虎牌(Tiger, 新加坡)

生力(San Miguel, 菲律宾)

福斯特(Foster's, 澳大利亚)

青岛(中国)

34. 啤酒的贮藏有什么要求?

啤酒贮藏有以下几个要求:

(1) 酒库清洁卫生,保持干燥,无其他杂物。

(2) 酒库阴凉,无阳光直接照射啤酒。

(3) 保持一定的贮藏温度,生啤酒保存温度控制在10℃以下,其他瓶装、听装啤

