



高级酒店服务与管理专业主干课系列教材

新版

调酒与酒吧服务



吴 玲 主编

TJYJBFW

中国商业出版社

责任编辑：张超美

封面设计：于凤丽

总体策划：蔡 凯

高级酒店服务与管理专业主干课

系列教材

前厅服务与管理

酒店服务礼仪

餐厅服务与管理

酒店服务英语

调酒与酒吧服务

现代酒店经营与管理

茶叶检验与茶艺

烹饪基础知识

酒店服务心理学

客房服务与管理

主题宴会设计

ISBN 7-5044-5148-7



ISBN 7-5044-5148-7/TS · 467

定价：21.80 元

9 787504 451484 >

调酒与酒吧服务

主 编 吴 玲

副主编 张 蕾 郑 巍

中国商业出版社

内 容 简 介

本书是根据部颁大纲和酒店管理行业规范的要求,由多位老师精心编写而成的。

本书主要内容包括:酒水知识、酒品调制、茶艺、咖啡调制、酒吧服务、酒吧日常管理及酒吧成本控制,本书内容丰富,结构完整注重理论和实际操作的有机结合。

本书可作大中专高职院校酒店服务与管理专业教材,也可供各酒店员工培训选用,是酒店管理类专业实用性人才培养必修课程之一。

图书在版编目(CIP)数据

调酒与酒吧服务/吴玲主编. — 北京:中国商业出版社,2004.8

ISBN 7—5047—5148—7

I. 调… II. 吴… III. ①酒—勾兑—专业学校—教材②餐厅—商业服务—专业学校—教材
IV. TS972.19②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 088459 号

责任编辑:张超美

总体策划:蔡 凯

封面设计:于凤丽

中国商业出版社出版发行
(北京广安门内报国寺1号 100053)
新华书店总店北京发行所经销
中铁十八局一处涿州印刷厂印刷

开本:787×1092毫米 1/16 印张:15.25 字数:280千字

2004年8月第1版 2004年8月第1次印刷

定价:21.80元

* *

(如有质量问题,本社负责调换)

科学化是 21 世纪高级酒店服务与管理的主流,这就要求各类酒店企业拥有一批掌握高新技术和具备高级管理能力的酒店类专业人才。为促进和推动酒店业服务与管理水平,适应酒店专业教学发展需要,我们受全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会的委托,组织编写了这套高级酒店服务与管理专业系列教材,计 11 本,分别由中国商业出版社和中国物资出版社出版。

本系列教材根据部颁教学计划的要求,将重点放在学科体系、内容体系、结构体系的创新上,既有简明易懂的理论知识,又侧重强化知识的应用和可操作性,具有一定的科学性、新颖性、实用性和示范性。

本书作为高级酒店服务与管理专业的系列教材,对中外各类酒水特点、调制方法、咖啡调制方法,以及各类饮料的调制方法,进行了综合性的论述,同时介绍了酒吧的服务、管理以及成本核算管理,是培养酒店服务管理专业复合型、实用型人材的必修基础课之一。该书可作为中、高职院校师生教材,也可供各类酒店职业培训学习选用。

本书由江西旅游商贸学院吴玲老师主编,江西省旅游商贸学院张蕾、郑巍老师任副主编。参加编写的还有济南市商业技工学校单铭磊老师。全书由吴玲负责总纂。

本书编写过程中,参阅了大量的专著和书籍,在此对参考和借鉴书刊、资料的作者深表谢意,同时本书在编写过程中得到全国商业职业教育教学指导委员会副主任康书民、江西省旅游商贸学院旅游系、山东省济南商业技工学校领导及同事的热情帮助和大力支持,也得到北京科丰华文化发展有限公司的通力协作,在此一并致谢。

由于编写时间仓促,本书疏漏之处在所难免,我们企盼在今后的教学的实践中,能有所改进和提高,恳请读者不吝赐教,以便进一步修订,使之日臻完善。

高级酒店服务与管理专业教材编委会

2004 年 8 月

目 录

第一章 酒水知识	(1)
第一节 酒的基础知识	(1)
第二节 中国酒	(3)
第三节 外国酒	(18)
第四节 茶 叶	(50)
第五节 咖啡 可可	(59)
第六节 非酒精饮料	(63)
第二章 酒品调制	(74)
第一节 调酒用具	(74)
第二节 鸡尾酒原料	(78)
第三节 鸡尾酒的调制	(81)
第四节 世界经典鸡尾酒	(88)
第三章 茶 艺	(102)
第一节 茶具介绍	(102)
第二节 茶 艺	(110)
第四章 咖啡调制	(131)
第一节 咖啡用具	(131)
第二节 咖啡的调制	(134)
第三节 常见咖啡饮品	(138)
第五章 酒吧服务	(142)
第一节 酒吧概述	(142)
第二节 酒吧设备	(148)
第三节 酒吧服务	(151)
第四节 鸡尾酒会的承办	(162)
第六章 酒吧日常管理	(168)
第一节 酒吧的人员配备与工作安排	(168)
第二节 酒水验收管理	(170)

第三节 酒水储存管理	(178)
第四节 酒水领发管理	(187)
第七章 酒吧成本控制	(193)
第一节 酒水采购数量管理	(193)
第二节 酒水采购价格管理	(199)
第三节 酒水生产管理	(201)
第四节 酒水的销售管理	(222)
附录	(228)
参考文献	237

第一章 酒水知识

● 课前导读

酒水是酒精饮料、非酒精饮料的总称，是餐饮企业最重要的产品之一。随着我国旅游事业的发展，饭店服务设施和服务项目不断完善，餐厅酒水服务已成为不可缺少的经营内容。佳酿美酒不仅能使珍馐美味增色，有助于客人对食品的品尝，而且能活跃气氛，融洽感情，创造美好的用餐经历。对于餐厅来说，酒水是一种成本低、利润高的产品，它不仅有着比食品销售大得多的盈利能力，而且还能大大促进食品的销售，从而提高餐厅的营业收入。目前，酒吧已经遍布于城市的大街小巷，成为人们休闲放松的首选场所。酒吧常伴以轻松愉快的音乐调节气氛，通常供应含酒精的饮料，也随时准备汽水、果汁、咖啡为不善饮酒的客人服务，供客人喝酒水休闲。做为餐厅、酒吧从业人员，掌握酒水知识，了解中外常用酒水的种类、性能和特点，对于提高服务质量有着重要的意义。

● 本章要点

1. 了解酒的基础知识包括酒的定义、分类、酒度及历史等。
2. 了解中国酒、外国酒的蒸馏酒、酿造酒、配制酒的原料、特点、分类、饮用方法以及著名酒品。
3. 介绍茶叶、咖啡、可可等非酒精饮料的特点、分类及饮用方法。

第一节 酒的基础知识

酒最初是在大自然中自然形成的。我国自古就有“猿猴造酒”的传说，说的是在山林中的猿猴将吃剩下的植物果实集中堆放起来，由于附在果皮上的酵母菌等微生物的作用，成熟的果实自然发酵，将果汁分解成了酒浆，便酝酿成了原始的酒，称之为“猿酒”。

人类人工酿酒的年代始于旧石器时代晚期，在以后的漫长的岁月中，不同地域的人们经过不断的探索和实践，逐步完善了酿酒技术，使酒成为令人陶醉的琼浆玉液。我国在几千年以前就已经有了用谷物酿酒的工艺，

蒸酒的蒸馏也是我国人民首创的。

一、酒的定义

酒是一种用水果、谷物、花瓣、淀粉或其他有足够糖分或淀粉的植物,经过发酵、蒸馏、陈酿等方法生产出含乙醇的饮料。酒中最主要的成分是乙醇,俗称酒精。酒精不易感染杂菌,可溶于水,与水相互作用释放出热,体积收缩,以53%的酒精与水分子结合最紧密,因而刺激性相对较小(我国有许多白酒便是53度的)。凡是含有0.5%~75.5%食用酒精的可饮用的液体都可以称为酒。

酒是一种营养价值很高的饮料,含有蛋白质、糖分、盐类、酯类、醇类、醛类、酸类、矿物质和丰富的维生素等,对人体有较好的滋补作用,提供人体所需的热量。适量饮酒可振奋精神、刺激食欲、消除疲劳、促进人体新陈代谢。但饮酒过度有害无益,大量饮用烈性酒会造成视力模糊、反应迟钝、判断力下降、记忆力减退等。餐厅、酒吧服务人员的责任之一便是合理控制酒类销售,以避免发生醉酒或酒后闹事等不良现象。

(一)酒度

酒精饮料中酒的含量是用酒度来表示的。

标准酒度是由法国著名化学家盖·吕萨克(Gay Lussac)发明的。它是指在20℃的条件下每100mL酒液中含有纯酒精的毫升数。如12%即表示酒精含量占酒液体积的12%,通常称为12度。

标准酒度是目前世界上广为应用的一种酒度表示法,它又称为盖·吕萨克酒度。我国各种酒均以此表示酒度。它通常用百分比表示,或用缩写GL表示,如42度白兰地标注为:42Alc% by VOL,或42GL。

(二)酒的种类

通常的分类方法有以下几种:

1. 按照酒精度分类

- (1)低度酒。酒精浓度在20度以下的酒品,如黄酒、葡萄酒、啤酒等。
- (2)中度酒。酒精浓度在20~40度之间的酒品。大部分的露酒、药酒都属于此类。如竹叶青酒、青梅酒、五加皮酒等。
- (3)高度酒。酒精浓度在40度以上的酒品。高度酒大部分是蒸馏酒,我国生产的白酒和外国酒中的伏特加、白兰地等多属此类。

2. 按照酒的颜色分类

- (1)白酒。无色透明的酒品。
- (2)色酒。带有颜色的酒品。

3. 按照生产酒的工艺分类

- (1)蒸馏酒。凡以谷类或水果等为原料,经发酵、蒸馏而成的含酒精度较高的酒都称为蒸馏酒。根据其所用的原料不同,世界各国生产酒的工艺的差别以及饮酒习惯的差别,将世界著名的蒸馏酒分为威士忌、白兰地、伏特加、金酒、兰姆酒、中国白酒。它们分别属于谷物蒸馏酒、葡萄蒸

馏酒和果杂蒸馏酒三大类。

(2) 酿造酒。酿造酒也称发酵酒或原汁酒,它是借着酵母的作用,把含有淀粉和糖质原料的物质发酵糖化产生酒精成分而形成的酒。发酵酒是最自然的酿酒方式。酒度低,对人体的刺激小。这类酒中含有很多营养成分,适量饮用有益身体健康。发酵酒包括:葡萄酒、啤酒、黄酒、清酒等。

(3) 配制酒(又称浸制酒)。配制酒是用发酵原酒(黄酒、葡萄酒、果酒)或是蒸馏酒(白酒及食用酒精)为酒基,用浸泡、掺兑等方法,加入香草、香料、鲜花、果皮、果汁或中药配制加工而成的饮料。配制酒生产过程简单,周期短,成本低,不受原料限制,各地均能生产。

4. 按照制酒原料分类

(1) 果酒。指主要以含糖分较高的水果为原料,经过发酵、蒸馏或配制而成的酒。如葡萄酒、白兰地、味美思等。

(2) 粮食酒。指以各种谷物及含有丰富淀粉的某些农副产品为原料,经过发酵、蒸馏而成的酒。如啤酒、米酒、威士忌、中国白酒等。

5. 按照人们的用餐分类

(1) 餐前酒。人们常在进餐前饮用的口味酒、发酵酒、配制酒、蒸馏酒均可做为餐前酒。

(2) 佐餐酒。人们习惯在进餐时饮用的各种酒。

(3) 餐后酒。人们习惯在餐后饮用的配制酒和各种甜酒等。

第二节 中国酒

我国有悠久的酿酒历史,据历史记载,中国人在商朝时代已有饮酒的习俗,并以酒来祭神。在汉、唐以后,除了黄酒以外,各种白酒(烧酒)、药酒、果酒的生产有了一定的发展。近年来,我国的酿酒工业随着科学技术的进步形成了很大的生产能力。中国酒的品种繁多,质地精良,风格独特,蜚声国内外市场。按酒精含量的多少有高度酒(烈性酒)、中度酒、低度酒三种;按酒的含糖浓度高低有甜型酒、半甜型酒、“干”型酒三种;按制造方法的不同有发酵酒、蒸馏酒、配制酒三类;按商品类型可分为白酒、黄酒、啤酒、配制酒、仿洋酒等。

一、蒸馏酒

中国的蒸馏酒主要指中国白酒,中国白酒是世界著名的六大蒸馏酒之一(其余五种是白兰地、威士忌、兰姆酒、伏特加和金酒)。中国白酒在工艺上比世界各国的蒸馏酒都复杂得多,原料各种各样,酒的特点也各有风格,酒名也五花八门。

(一) 中国白酒的特点、名称和起源

中国白酒在饮料酒中,独具风格,与世界其他国家的白酒相比,我国白酒具有特殊的不可比拟的风味。酒色洁白晶莹、无色透明;香气宜人,五种香型的酒各有特色,香气馥郁、纯净、溢香好,余香不尽;口味醇厚柔绵,甘润清冽,酒体谐调,回味悠久,那爽口尾净、变化无穷的优美味道,给人以极大的欢愉和幸福之感。

我国白酒的酒度早期很高,有 67 度、65 度、62 度之高。度数这样高的酒在世界其他国家是罕见的。近几年,国家提倡降低白酒度数,有不少较大的酒厂,已试制成功了 39 度、38 度等低度白酒。低度白酒出现市场初期,大多数消费者不太习惯,饮用起来总觉着不够味,“劲头小”。上个世纪 90 年代初,城市消费者已经开始习惯低度白酒,在宴席上已经逐渐成为一个较好的品种了。

白酒以前叫烧酒、高粱酒,建国后统称白酒、白干酒。为什么叫白酒、白干和烧酒?白酒就是无色的意思,白干酒就是不掺水的意思,烧酒就是将经过发酵的原料入甑加热蒸馏出的酒。

白酒的名称繁多。有的以原料命名,如:高粱酒、大曲酒、瓜干酒等,就是以高粱、大曲、瓜干为原料生产出来的酒。有的以产地命名,如:茅台、汾酒、景芝白干、曲阜老窖、兰陵大曲等。有的以名人命名,如:杜康酒、范公特曲等。还有的按发酵、储存时间长短命名,如:特曲、陈曲、头曲、二曲等。二锅头、回龙酒等,则又是以生产工艺的特点命名的。二锅头是我国北方固态法白酒的一种古老的名称。现在有的酒仍叫二锅头。现在的二锅头是在蒸酒时,掐头去尾取中间馏出的酒。真正的二锅头系指制酒工艺中在使用冷却器之前,以古老的固体蒸馏酒方法,即以锅为冷却器,二次换水后而蒸出的酒。所谓回龙酒,就是将蒸出的酒重烤一次,即为回龙酒。

(二) 中国白酒的种类

1. 按所用酒曲和主要工艺分类

(1) 用固态发酵法酿制的种类

①大曲酒。以大曲为糖化发酵剂,大曲的原料主要是小麦、大麦,加上一定数量的豌豆。大曲又分为中温曲、高温曲和超高温曲。一般是固态发酵,大曲酒所酿的酒质量较好,多数名优酒均以大曲酿成。

②小曲酒。小曲是以稻米为原料制成的,多采用半固态发酵,南方的白酒多是小曲酒。

③麸曲酒。这是解放后在烟台操做法的基础上发展起来的,分别以纯培养的曲霉菌及纯培养的酒母做为糖化、发酵剂,发酵时间较短。由于生产成本低,为多数酒厂所采用。此种类型的酒产量最大,以大众为消费对象。

④混曲法白酒。主要是大曲和小曲混用所酿成的酒。

⑤其他糖化剂法白酒。这是以糖化酶为糖化剂,加酿酒活性干酵母

(或生香酵母)发酵酿制而成的白酒。

(2) 用固液结合法酿制的种类

①半固、半液发酵法白酒。这种酒是以大米为原料,小曲为糖化发酵剂,先在固态条件下糖化,再于半固态、半液态下发酵,而后蒸馏制成的白酒,其典型代表是桂林三花酒。

②串香白酒。这种白酒采用串香工艺制成,其代表有:四川沱牌酒等。还有一种香精串蒸法白酒,此酒在香醅中加入香精后串蒸而得。

③勾兑白酒。这种酒是将固态法白酒(不少于10%)与液态法白酒或食用酒精按适当比例进行勾兑而成的白酒。

④液态发酵法白酒。又称“一步法”白酒,生产工艺类似于酒精生产,但在工艺上吸取了白酒的一些传统工艺,酒质一般较为淡泊;有的工艺采用生香酵母加以弥补。此外还有调香白酒,这是以食用酒精为酒基,用食用香精及特制的调香白酒经调配而成。

2. 按酒的香型分类

这种方法按酒的主体香气成分的特征分类,在国家级评酒中,往往按这种方法对酒进行归类。

(1) 酱香型白酒

酱香型白酒以茅台酒为代表,酱香柔润为其主要特点。发酵工艺最为复杂。所用的大曲多为超高温酒曲。

(2) 浓香型白酒

又称为泸香型或窖香型白酒,以泸州老窖特曲、五粮液、洋河大曲等酒为代表,以芳香浓郁、绵柔甘洌、香味协调、尾子干净、回味余长为特点,发酵原料是多种原料,以高粱为主,发酵采用混蒸续渣工艺。发酵采用陈年老窖,也有人工培养的老窖。在名优酒中,浓香型白酒的产量最大。四川、江苏等地的酒厂所产的酒均是这种类型。

(3) 清香型白酒

也称为汾香型白酒,以汾酒为代表,其特点是清香纯正、醇厚绵软、甘润爽口,采用清蒸清渣发酵工艺,发酵采用地缸。

(4) 米香型白酒

以桂林三花酒为代表,特点是蜜香清雅、入口柔绵、回味怡畅以大米为原料,小曲为糖化剂。

(5) 复香型白酒

又称为兼香型白酒,即兼有两种以上主体香的白酒。这类酒的主要代表有西凤酒、董酒、白沙液等,香型各有特征,这些酒的酿造工艺采用浓香型、酱香型,或汾香型白酒的一些工艺,有的酒的蒸馏工艺也采用串香法。

3. 按酒质分

(1) 国家名酒

国家评定的质量最高的酒,白酒的国家级评比,共进行过5次。茅台酒、汾酒、泸州老窖、五粮液等酒在历次国家评酒会上都被评为名酒。

(2) 国家级优质酒

国家级优质酒的评比与名酒的评比同时进行。

(3) 各省、部评比的名优酒

(4) 一般白酒

一般白酒占酒产量的大多数，价格低廉，为百姓所接受。有的质量也不错。这种白酒大多是用液态发酵法生产的。

4. 按酒度的高低分

(1) 高度白酒

这是我国传统生产方法所形成的白酒，酒度在 41 度以上，多在 55 度以上，一般不超过 65 度。

(2) 低度白酒

采用了降度工艺，酒度一般在 38 度。也有的 20 多度。

(三) 中国著名酒品

1. 贵州茅台酒

产于贵州省仁怀县茅台镇，因产地而得名。

贵州茅台酒素以低而不淡、香而不艳著称，被尊为国酒，是世界三大名酒（另外两种是英国苏格兰威士忌、法国柯涅克白兰地）之一。茅台酒具有“酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久”的独特风格。侨胞称赞茅台酒为“祖国之光”。茅台酒的酿造是以优质高粱为料，优质小麦制曲，每年重阳之际投料，巧妙地利用茅台镇特有的气候，优良的水质，适宜的土壤，采用了一系列与一般白酒截然不同的高温制曲、高温堆积、高温酿酒、轻水分入池等工艺条件，经过二次投料、九次蒸馏、八次发酵、七次取酒、分型入库、长期陈酿、精心勾兑而成。1915 年，在巴拿马万国博览会上，茅台酒（花茅）荣获金质奖章、奖状。从此贵州茅台酒闻名中外，誉满全球。在 1952、1963、1979、1984、1989 年的中国第一至五届全国评酒会上都被评为国家名酒，并荣获金质奖章。1985 年以后又多次获得国际金奖。

2. 汾酒

该酒产于山西省汾阳县杏花村，是我国名酒的鼻祖，距今已有 1500 多年的历史。我国最负盛名的八大名酒，都和汾酒有着十分亲近的血缘。汾酒的原料，用产于汾阳一带晋中平原的“一把抓”高粱，甘露如醇的“古井佳泉水”与传统的酿造工艺，使汾酒清亮透明，气味芳香，入口绵绵，落口甘甜，回味生津的特色，一直被推崇为“甘泉佳酿”和“液体宝石”。汾酒酿造有一套独特的工艺，“人必得其精，粮必得其实，水必得其甘，曲必得其明，器必得其洁，缸必得其湿，火必得其缓。”形成了独特的品质风味。虽为 60 度高度酒，却无强烈刺激的感觉，有色、香、味“三绝”的美称，为我国清香型酒的典范。汾酒在全国第一至五届评酒会上均获国家名酒称号及金质奖，1992 年获“巴黎国际名酒展评会”特别金奖。

3. 五粮液

五粮液酒是浓香型大曲酒的典型代表,它以高粱、糯米、大米、小麦和玉米五种粮食为酿造原料,通过按比例精选原辅料,蒸糟拌曲,封窖发酵,蒸馏摘酒,储存勾兑,检验包装等一整套独特而严谨的工艺制成。具有“香气悠久,味醇厚,入口甘美,入喉净爽,各味协调,恰到好处”的独特风格,是当今酒类产品中出类拔萃的产品。五粮液酒在全国二至五届评酒会上获“国家名酒”金奖,1991年被评为中国“十大驰名商标”;并多次获得国际金奖。

4. 剑南春

产于四川省绵竹县酒厂,是我国有悠久历史的名酒之一。唐代以“春”命酒,绵竹是当年剑南道上一大县,由此得名。相传唐代李白曾在绵竹“解貂续酒”,有“土解金貂,价重洛阳”的佳话。以高粱、大米、糯米、玉米、小麦五种谷物为原料,经精心酿制而成,属浓香型。酒度有62度和52度两种。剑南春酒厂生产的剑南春是采用传统工艺与现代技术相结合精心配制而成的。具有芳香浓郁、醇和回甜、清冽净爽、余香悠长的独特风格。曾于第三、四、五届全国评酒会荣获中国名酒称号,并多次荣获国家级、部省级和国际质量金奖,饮誉海内外。

5. 泸州老窖

产于四川泸州,明末清初以“温永盛”和“天成生”两家酒厂最为著名。“温永盛”创于清雍正七年,最老的窖已有370多年的历史,筑窖时对泥质要求必须粘性好,磷、氮丰富的肥沃土壤,适宜细菌的繁殖。窖愈老,菌越多,采用老窖发酵续糟配料因之酒香很浓。泸州老窖特曲具有“浓香、醇和、味甜、回味长”的特色,饮后苹果回香,心神愉快。已成为浓香型白酒的典型。分为60度和55度两种。喝时无辛辣感,只觉回肠转气、香沁肌骨。在一至五届全国评酒会上均被评为国家名酒,其中1979年和1984年获国家金质奖,并多次获国际金奖。

6. 古井贡酒

产于安徽亳县(现亳州市)减店集古井贡酒厂。厂内一口古井已有1400年历史。当地多盐碱,水味苦涩。独此井之水清澈甜美,用以酿酒,酒香浓郁,甘美醇和,该井被称为“天下名井”。自明万历年间就为进贡之酒。古井贡酒酒液清澈透明,香如幽兰,粘稠挂杯,余香悠长。属浓香型酒。其酒度为60至62度。在二至五届全国评酒会上获国家名酒称号及金质奖,1988年在第十三届巴黎国际食品博览会上获金奖,1992年获纽约酒类饮料国际博览会金奖。

7. 洋河大曲

产于江苏省泗阳县阳河镇洋河酒厂。清初已闻名于世。“闻香下马,知味停车;酒味冲天,飞鸟闻香化凤;糟粕入水,游鱼得味成龙;福泉海酒清香美,味占江淮第一家。”洋河大曲酒度分64度、62度和55度。酒液无色透明,醇香浓郁,余味爽净,回味悠长,是浓香型大曲酒,有“甜、绵、软、

净、香”的独特风格。在全国第三、四、五届评酒会上获得国家名酒称号及金质奖,还获得过其他多种国内、国际奖项。

8. 董酒

产于贵州省遵义市董酒厂,酒度 60 度,因厂址坐落在北郊董公寺而得名。董酒是我国白酒中酿造工艺最为特殊的一种酒品。它采用优质粘高粱为原料,以“水口寺”地下泉水为酿造用水,小曲、小窖制取酒醅,大曲、大窖制取香醅,酒醅香醅串烧而成。风格既有大曲酒的浓郁芳香,又有小曲酒的柔绵、醇和、回甜,还有淡雅舒适的药香和爽口的微酸。在二至五届全国评酒会上荣获国家名酒称号及金质奖,还获得过其他多种国内、国际奖项。

二、酿造酒

(一) 黄酒

1. 黄酒概述

黄酒为世界三大古酒之一,源于中国,且惟中国有之,可称独树一帜。一般为 15 度左右。黄酒产地较广,品种很多,著名的有绍兴加饭酒、福建老酒、江西九江封缸酒、江苏丹阳封缸酒、无锡惠泉酒、广东珍珠红酒、山东即墨老酒、兰陵美酒、秦洋黑米酒、上海老酒、大连黄酒等。

黄酒,顾名思义是黄颜色的酒。所以有的人将黄酒这一名称翻译成“Yellow Wine”,其实这并不恰当。黄酒的颜色并不总是黄色的,在古代,酒的过滤技术并不成熟之时,酒是呈混浊状态的,当时称为“白酒”或“浊酒”。黄酒的颜色就是在现在也有黑色的、红色的,所以不能光从字面上来理解。黄酒的实质应是谷物酿成的,因可以用“米”代表谷物粮食,故称为“米酒”也是较为恰当的。现在通行用“Rice Wine”表示黄酒。

在当代黄酒是谷物酿造酒的统称,以粮食为原料的酿造酒(不包括蒸馏的烧酒),都可归于黄酒类。黄酒虽做为谷物酿造酒的统称,但民间有些地区对本地酿造、且局限于本地销售的酒仍保留了一些传统的称谓,如江西的水酒,陕西的稠酒,西藏的青稞酒,如硬要说它们是黄酒,当地人也不一定能接受。

2. 黄酒的种类

(1) 琳琅满目的黄酒品种

经过数千年的发展,黄酒家族的成员不断扩大,品种琳琅满目。酒的名称更是丰富多彩。最为常见的是按酒的产地来命名。如绍兴酒、金华酒、丹阳酒、九江封缸酒、山东兰陵酒等。这种分法在古代较为普遍。还有一种是按某种类型酒的代表做为分类的依据,如“加饭酒”,往往是半干型黄酒;“花雕酒”表示半干酒;“封缸酒”(绍兴地区又称为“香雪酒”),表示甜型或浓甜型黄酒;“善酿酒”表示半甜酒。还有的按酒的外观(如颜色,浊度等),如清酒、浊酒、白酒、黄酒、红酒(红曲酿造的酒);再就是按酒的原料,如糯米酒、黑米酒、玉米黄酒、粟米酒、青稞酒等;古代还有煮酒和非煮酒的区别,甚至还有根据销售对象来分的,如“路庄”(具体的如

“京装”，清代销往北京的酒)。还有一些酒名，则是根据酒的习惯称呼，如江西的“水酒”、陕西的“稠酒”、江南一带的“老白酒”等。除了液态的酒外，还有半固态的“酒娘”。这些称呼都带有一定的地方色彩，要想准确知道黄酒的类型，还得依据现代黄酒的分类方法。

(2)最新国家标准中黄酒的分类法

在最新的国家标准中，黄酒的定义是：以稻米、黍米、黑米、玉米、小麦等为原料，经过蒸料，拌以麦曲、米曲或酒药，进行糖化和发酵酿制而成的各类黄酒。

按黄酒的含糖量将黄酒分为以下5类：

①干黄酒。“干”表示酒中的含糖量少，糖分都发酵变成了酒精，故酒中的糖分含量很低，最新的国家标准中，其含糖量小于1.00 g/100 ml（以葡萄糖计）。这种酒属稀醪发酵，总加水量为原料米的三倍左右。发酵温度控制得较低，开耙搅拌的时间间隔较短。酵母生长较为旺盛，故发酵彻底，残糖很低。在绍兴地区，干黄酒的代表是“元红酒”。

②半干黄酒。“半干”表示酒中的糖分还未全部发酵成酒精，还保留了一些糖分。在生产上，这种酒的加水量较低，相当于在配料时增加了饭量，故又称为“加饭酒”。酒的含糖量在1%~3%之间。在发酵过程中，要求较高。酒质厚浓，风味优良。可以长久储藏。是黄酒中的上品。我国大多数出口酒，均属此种类型。

③半甜黄酒。这种酒含糖量在3%~10%之间。其采用的工艺独特，是用成品黄酒代水，加入到发酵醪中，使糖化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度，由于酵母菌数量较少，对发酵醪中产生的糖分不能转化成酒精，故成品酒中的糖分较高。这种酒，酒香浓郁，酒度适中，味甘甜醇厚。是黄酒中的珍品。但这种酒不宜久存，储藏时间越长，色泽越深。

④甜黄酒。这种酒，一般是采用淋饭操做法，拌入酒药，搭窝先酿成甜酒娘，当糖化至一定程度时，加入40%~50%浓度的米白酒或糟烧酒，以抑制微生物的糖化发酵作用，酒中的糖分含量达到10~20 g/100ml之间。由于加入了米白酒，酒度也较高。甜型黄酒可常年生产。甜黄酒，糖分大于或等于20 g/100 ml。

⑤加香黄酒。这是以黄酒为酒基，经浸泡（或复蒸）芳香动、植物或加入芳香动、植物的浸出液而制成的黄酒。

(3)淋饮酒、摊饭酒和喂饭酒

这是按酿造方法对黄酒分类时的称呼。按这种方法分类，可将黄酒分成三类：

①淋饭酒。淋饭酒是指蒸熟的米饭用冷水淋凉，然后，拌入酒药粉末，搭窝，糖化，最后加水发酵成酒。口味较淡薄。这样酿成的淋饭酒，有的工厂是用来做为酒母的。即所谓的“淋饭酒母”。

②摊饭酒。是指将蒸熟的米饭摊在竹篾上，使米饭在空气中冷却，然

后再加入麦曲、酒母(淋饭酒母)、浸米浆水等,混合后直接进行发酵。

③喂饭酒。按这种方法酿酒时,米饭不是一次性加入,而是分批加入。

(4)麦曲黄酒、小曲黄酒、红曲黄酒、乌衣红曲黄酒

黄酒还可按酿酒用曲的种类来分:小曲黄酒,生麦曲黄酒,熟麦曲黄酒,纯种曲黄酒,红曲黄酒,黄衣红曲黄酒和乌衣红曲黄酒。

(二)啤酒

1. 啤酒概述

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。啤酒最早出现于公元前3000年左右,于古埃及和美索不达米亚(今伊拉克)地区。这一历史事实可以在王墓的墓壁上得以证实。史料记载,当时啤酒的制做只是将发芽的大麦制成面包,再将面包磨碎,置于敞口的缸中,让空气中的酵母菌进入缸中进行发酵,制成原始啤酒。由于谷物的残渣及杂菌污染,酒的味道可想而知。

公元6世纪,啤酒的制做方法由埃及经北非、伊比利亚半岛、法国传入德国。那时啤酒的制做主要在教堂、修道院中进行。为了保证啤酒质量,防止由乳酸菌引起的酸味,修道院要求酿造啤酒的器具必须保持清洁。大概在首个千禧年的中叶,最好的啤酒是由僧侣制造的。公元11世纪,啤酒花由斯拉夫人用于啤酒。在1516年,有关啤酒纯度的规定在巴伐利亚(德国中西部的一个省,以啤酒闻名)公布,酿制啤酒只能用大麦、麦芽、酒花和水。

1480年,以德国南部为中心,发展出了新的发酵法,啤酒质量有了大幅提高,啤酒制造业空前发展。1800年时期,随着蒸汽机的发明,啤酒生产中大部分实现了机械化,生产量得到了提高,质量比较稳定,价格较便宜。1830年左右,德国的啤酒技术人员分布到了欧洲各地,将啤酒工艺传播到全世界。很多世纪以来,啤酒都是在家里自酿的,直至本世纪中叶,才由修道院推广至欧洲大量生产。

啤酒品质的好坏,全视发酵所用的酵母而定。制造啤酒的酵母菌不下数百种,德国拥有其中最多的配方,而日本则积极使用各种方式获取秘诀。所以,德国啤酒排名世界第一,日本啤酒排名世界第二。

酿造啤酒的主要原料是大麦芽与啤酒花(又称蛇麻草 Hop)。水质也非常的重要,虽然不一定要用名泉之水,但必须是无色透明、不含杂质、无臭味,含空气及二氧化碳多,但有机物少者。

任何的酒类愈陈愈香几乎已成为铁则。但是,啤酒例外,愈新鲜愈好。因此,酒厂拼命地酿制,爱好者拼命地趁鲜下肚,这可能是啤酒消耗量惊人的原因之一。

2. 啤酒的分类

啤酒品种很多,一般可根据生产方式,产品浓度、啤酒的色泽、啤酒