

酒水实用技术

孙炼 编著

武汉大学出版社
WUHAN UNIVERSITY PRESS

序

随着改革开放的不断深入,经济飞速发展,商务往来、旅游观光、探亲访友、国际交流不断增多,旅游业日趋繁荣,酒店业也日益兴旺发达起来。酒吧,这一西方饮食文化迅速传入国内,它在酒店中的地位越来越高。在高档饭店里,各式酒吧的数量有的甚至多达十几个。无论是在餐厅、客房,还是在各类娱乐场所,都有酒水销售。酒水的利润在酒店的总利润中所占的比重越来越大,同时人们对酒水调制要求也越来越高。

社会日益增长的需求使得各式酒水不断推陈出新,酒店业的发展促进了调酒技术不断发展变化。如何加强对酒水调制技术的学习与推广,如何加快酒水调制专门人才的培养,是我们面临的一个课题。然而,目前酒水方面的专业书籍还比较少,而且有的书籍针对性、实用性也不是很强。为此作者通过多年探索积累,编写了《酒水实用技术》一书。

本书作者孙炼同志曾在广州、深圳、北京、武汉等地多家星级酒店考察学习,并在全国重点职业高中和大专院校从事教学工作,不仅有扎实的酒水调制理论功底,而且有着丰富的酒水调制实践经验。他凭借自己的理论和实践优势,编写了这本专业书籍。在书中,作者针对学生学习的特点,遵循专业技能教学的规律,对与酒吧有关的知识作了全面的、由浅及深的介绍,既有中外名酒品种、特点和用途的简介,各种调酒技法合理运用的讲解,也有酒吧服务与管理的指导。同时,本书还收录了数十款国际流行鸡尾酒的配方。此外,本书对酒吧服务与管理中的常用词汇,采用

了中英文对照形式，为自学者解决了在实际工作中常遇的英文难题。我相信，初学者能在本书的指导下逐步掌握酒水知识，专业人员也能从书中获取一些技巧。它是讲授酒水知识的一本好教材，也是调酒师们的一个值得信赖的好帮手。

刘启智

1999年5月6日

目 录

序.....	刘启智	1
绪 论.....		1
第一章 烈酒		7
第一节 中国白酒.....		7
第二节 白兰地		12
第三节 威士忌		18
第四节 金酒		26
第五节 伏特加		27
第六节 朗姆酒		28
第七节 特吉拉酒		29
第二章 葡萄酒		31
第一节 餐酒特点及工艺		32
第二节 餐酒的饮用服务		41
第三节 餐酒的产地及名品		44
第四节 起泡葡萄酒		50
第五节 强化葡萄酒		54
第三章 啤酒		58
第一节 啤酒的特点与种类		58
第二节 啤酒的工艺与服务		61
第三节 啤酒的市场格局		65

第四章 其它酒水	69
第一节 开胃酒	69
第二节 利乔酒	70
第三节 软饮料	75
第五章 茶	81
第一节 茶的功效	81
第二节 茶的种类及名品	85
第三节 茶的饮用服务	93
第六章 鸡尾酒的调配	98
第一节 装饰材料	98
第二节 调酒器具	101
第三节 调酒技法	103
第四节 鸡尾酒配方	107
第七章 酒吧服务与管理	126
第一节 酒吧的组织结构及岗位职责	126
第二节 酒吧的种类和布局	130
第三节 酒吧管理	134
附录	144
一、酒水单	144
二、酒吧常用英语	149
三、酒吧常用词汇	153
后记	160

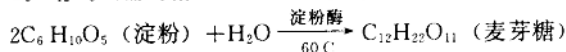
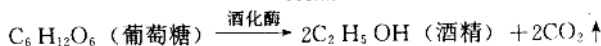
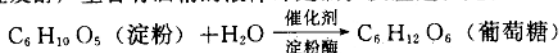
绪 论

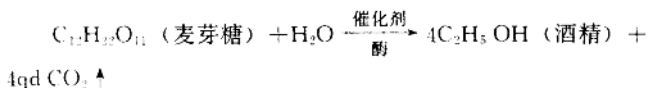
酒吧，简单地说，就是一个向客人提供酒水和服务的社交场所。而现代人在酒吧内饮酒，已从单纯地得到物质上的享受，上升到了物质和精神上双重享受的境地。一杯酒加上一点小吃，听着乐队演奏的乐曲，身心顿时得到充分的放松；若与三两好友一起谈谈天、叙叙旧，更不失为一种好的享受。酒吧还是一个商业往来，洽谈生意的好去处。在一个装饰典雅、远离城市喧嚣的酒吧内，无疑更有益于双方的交流与沟通。为此，在许多饭店里还专门设有特色酒吧，如“商旅酒吧”、“休闲酒吧”等。

随着人民生活水平的不断提高，许多家庭也开始设有酒吧，坐在椅子上，聆听着音乐，品尝着自己调制的鸡尾酒，不失为辛劳一天后较好的休闲方式。

一、什么是酒

所谓酒是指含有酒精的饮料，即用含有糖或可转化为糖的原料经发酵产生含有酒精的液体即是酒。反应过程是：





酒的主要成分是酒精，酒精学名乙醇，化学分子式： $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$ ，英文名称：Alcohol，常压下的沸点：78.4℃，燃点：180℃，冰点：-117.3℃，密度：0.7943 克/厘米³。酒精是一种无色透明、有特殊香味的液体，它易挥发，可以任意比例溶解于水。

酒精具有较强的刺激性，人体摄入少量的酒精能使精神振奋，但过量地摄入酒精，会使人中枢神经麻痹，其症状就是我们通常所说的醉酒。过量饮用烈酒，还会对人体的肝、胃功能造成损伤。所以，饮酒要适度，一般来说，以每日摄入酒精量在 1 克/千克体重以内为宜。

每瓶酒的酒精含量在酒瓶的商标上都有专门的符号表示，即我们通常所说的酒度。但是在不同的国家和地区表示酒度的方法是不完全一样的。

我们在酒瓶商标上看到的酒度通常以百分号来表示。它是由法国著名的化学家盖·吕萨克 (Gay Lussac) 所发明，是指在一个大气压、温度 20℃ 的条件下，每 100 毫升酒液中含有的纯酒精量。如每 100 毫升酒液中含有 40 毫升纯酒精，则该酒的酒精度数即为 40 度，表示为 40%，或写为 40V%V。在国际上，表示酒度主要有以下四种形式：

1. 国际标准

以 Alcohol %by Volume 表示，或简写为：Alc%Vol 或 %Vol，如：表示酒度为 40 度的酒，可写成 Alcohol 40%by Volume 或 Alc 40%Vol、40%Vol。人们为了纪念盖·吕萨克在这方面所作出的杰出贡献，通常也用其名字的缩写“GL”来表示，如表示酒度为 40 度的酒，可写成：40°GL。

2. 英式标准

以 Sike 表示。

3. 美式标准

以 Proof 表示。

4. 中国标准

以 % 或 V % V 表示。

以上四种表示方法其含义并不完全一样，其相互之间的换算关系是：

$$\begin{aligned}\text{Alc}1\% \text{Vol} &= 1\% \\ &= 1.75 \text{ Sike} \\ &= 2 \text{ Proof}\end{aligned}$$

二、酒的分类

酒的种类非常多，按不同的标准分为不同的类型。

1. 按酒的性质不同可分为：

啤酒、黄酒、果酒、烈酒、药酒等。

2. 按生产工艺的不同可分为：

① 酿制酒

也称为发酵酒。是指仅仅只使用了发酵的方法制作而成的酒。发酵法是生产酒品最基本的一种技法。用发酵法制作而成的酒，酒度一般较低，在 10% 左右。如：啤酒、葡萄酒、黄酒等。

② 蒸馏酒

是指在发酵产生酒精后，利用水和酒精的沸点不同，利用蒸馏的方法，将水和酒分开制作而成的酒。用该方法制作的酒，酒度通常较高，多为 40% 以上，如各种烈酒。

③ 配制酒

也称作浸泡酒，它是以成酒为基酒，加入植物的根、茎、叶、果实等各种原料浸泡而成的酒，酒度高低不等。如：药酒、利乔酒等。

3. 按酒度的不同可分为：

① 高度酒

指酒度在 40% 以上的酒，主要有烈性酒及部分配制酒。

② 中度酒

指酒度在 20%~40% 之间的酒，多为配制酒。

③ 低度酒

指酒度在 20% 以下的酒，主要是啤酒、葡萄酒、黄酒等。

酒的分类方法很多，还可以根据生产原料、商业习惯等多种方法进行分类。

在酒吧中，除了含有酒精的饮料——酒的销售外，不含酒精的饮料——软饮料在酒吧中也占有很重的份额，而且由酒、软饮料以及其它一些原料混合而成的一种特殊饮料——鸡尾酒更是受到广大消费者的喜爱。

三、什么是鸡尾酒

鸡尾酒实际上是一种混合饮料，它是指由两种或两种以上的酒，或由酒加入果汁、汽水等原料混合而成的饮品。鸡尾酒的主要成分就是酒，没有酒就不成为鸡尾酒了。

由于鸡尾酒可以根据人们的喜好，以不同的原料任意调制，其艳丽的色彩和丰富的口味满足了不同类型客人的需要，因而深受大家喜爱，到今天已成为一种脍炙人口的饮料。

鸡尾酒英文名称“Cocktail”，原意为公鸡的尾巴，后引申为鸡尾酒。关于鸡尾酒的起源有很多有趣的传说，其中较有代表性的传说是：

在美国独立战争时期，美国北部的一个小镇上住着从爱尔兰移民到此的约翰父女俩。老约翰常在小镇上夸耀自己的女儿是全镇最美的，他的酒窖中的藏酒是全镇最好的。在小镇上有一位年轻的水手爱上他的女儿——蓓丝小姐。老约翰为了激励这名年轻人上进，就对他说：“如果你能成为一名船长，我就把女儿嫁给你。”

于是这个年轻人离开了家乡，踏上了征途。

几年后，这名年轻人终于成为了一名船长，回到家乡后，他再一次向老约翰提起婚事，老约翰非常高兴，当时就宣布：“明天我就替你们举行订婚仪式；我要把镇上所有的人都请来作客。”

第二天，镇上的人都来到他的家。老约翰拿出自己地窖中的美酒，又做了一顿丰盛的全鸡大餐招待客人。大家吃着喝着，非常高兴。不知不觉酒越来越少，而客人仍未尽兴。蓓丝小姐便来到地窖中，把能找到的酒全倒在一起，然后顺手操起一把鸡尾巴把酒搅匀。当蓓丝小姐小心翼翼地把酒送上桌后，其独特的口味受到大家的一致喜爱，客人们便问蓓丝该酒是怎么做成的，蓓丝一时也不知该如何回答，她灵机一动，答道：“是鸡尾巴做的。”鸡尾酒从此而得名。

除此之外，还有很多其它的说法，但遗憾的是，鸡尾酒的真正起源我们可能永远也无法知道。不过大多数人还是认为鸡尾酒是起源于美国。

到 20 世纪初，伦敦才有了第一家美式酒吧，即鸡尾酒酒吧。20 世纪 20 年代，当时的禁酒法规对于鸡尾酒的发展起到了有力的推动作用。由于找不到通常的烈性酒，人们便将能找到的酒放在一起，加入各种成分调配，直至可口。这一时期产生了大量的新款鸡尾酒，在全球兴起了饮用鸡尾酒的热潮。

后来，人们在古典混合饮料的基础上，根据顾客的口味变化进行创新，从而再一次促进了鸡尾酒的发展，品种由几十种发展到今天的几百种，乃至上千种。

四、鸡尾酒的组成

鸡尾酒作为一种混合饮料，其使用的原料非常多，有高度酒、中度酒、低度酒、软饮料以及糖、盐、辣椒汁、鸡蛋、水果等各种原料。人们为了方便工作，根据不同原料在鸡尾酒中所起的作用

用，将组成鸡尾酒的成分分为四大类。

1. 基酒

基酒是一杯鸡尾酒的主体，它决定着—杯鸡尾酒的基本口味。基酒作为—杯鸡尾酒的核心成分，使用的原料特点鲜明，不易被改变。所以，基酒所包括的原料通常为一些烈性酒，如：白兰地（Brandy）、威士忌（Whisky）、金酒（Gin）、伏特加（Vodka）、朗姆酒（Rum）、特吉拉酒（Tequila）等。

2. 调缓材料

调缓材料起着衬托和引导出基酒的口味、增加鸡尾酒品尝层次的作用。调缓材料通常为一些酒度较低或不含酒精的饮料，如：葡萄酒（Wine）、开胃酒（Aperitif）、啤酒（Beer）、软饮料（Soft Drink）以及鸡蛋、奶油等。

3. 加色加味材料

加色加味材料起着改变鸡尾酒的颜色和味道的作用。这类原料最大的特点是，它们都具有艳丽的色彩和丰富的味道，如：颜色和味道都很丰富的利乔酒以及调味品等。

4. 装饰材料

装饰材料起着美化主体，使整体造型更富有美感，烘托主题，体现调酒师创作意图的作用。有的装饰物除此作用外，还具有一定的食用价值。所以装饰物多用可食用原料制作而成，如水果等。

要做—名合格的调酒师，既要掌握丰富的酒水知识，熟知各种酒水的特性，还要能熟练使用各式调酒用具，掌握正确的调酒方法，才能准确而迅速地为客人提供服务。除此之外，—名合格的调酒师还应学会英语。

第一章 烈 酒

人们通常所说的烈酒是指用蒸馏法制作而成，酒度在40%以上，无明显甜味的酒品。烈酒具有酒精含量高、味醇、性烈、入口有明显的辣味、回味悠长等特点。日前在全球范围内较流行的品种有：中国白酒、白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒和特吉拉酒等。

第一节 中国白酒

在我国，人们习惯上将烈酒称为白酒。我国的酿酒历史至少有5000年，其中影响最广的就是中国白酒，中国白酒大约从中世纪开始就已经问世。

我国白酒以无色透明、质地纯净、香气醇正、味感丰满而著称。由于生产工艺、地理环境和气候条件的不同，我国白酒具有多种不同的风格，有酱香型白酒、浓香型白酒、清香型白酒、混香型白酒和米香型白酒等类型，其风格的多样性是任何其它国家的酒品所不能比的。

中国白酒的分类也主要是按香型的不同进行划分，在1984年第四届全国名酒评酒会上，有13种白酒荣获金质奖章。按香型分，它们分别是：

一、酱香型白酒

酱香型白酒以飞天牌、贵州牌茅台酒和郎泉牌郎酒为代表品

种。

1. 茅台酒

茅台酒产于贵州省仁怀县茅台镇。这里依山傍水，气候宜人，是酿酒不可多得的好地方，早在公元前 135 年就已开始酿制美酒。

茅台酒以优质高粱、小麦为原料，经二次投料，八次蒸馏，精心勾兑，长期贮存而成。该酒具有酱香突出，幽雅细腻，酒体丰满，香味醇厚，回味悠长，空杯留香，酒度低而艳，饮后不上头、不刺喉等特点，酒度 53%。

2. 郎酒

郎酒产于四川省古蔺县郎酒厂，因位于二郎滩，故取名为郎酒。该酒以高粱为原料，以小麦制成高温曲为糖化发酵剂。其制作工艺与茅台相似。酒液无色透明，酱香突出，酒质醇柔、甘冽；口感似鲜果甜润酸爽，回味悠长，满口生香。酒度有 53%、39%。

二、浓香型白酒

浓香型白酒是我国影响最广泛的白酒类型。在 13 种金质奖白酒中也以浓香型的品种最多，包括：五粮液牌五粮液酒、泸州牌泸州老窖、剑南春牌剑南春酒、全兴大曲牌全兴大曲酒、古井牌古井贡酒、羊禾牌洋河大曲、双沟牌双沟大曲等酒。

1. 五粮液

五粮液酒，产于四川省宜宾市五粮液酒厂。五粮液酒因以五种粮食（高粱、糯米、大米、玉米、小麦）为原料制作而成，故名。所选用的糖化发酵剂是以纯小麦制作而成的，称为“包包曲”。五粮液不仅选料讲究，工艺也非常精湛。五粮液发酵期长，可达 70 至 90 天，这可以使酒液酯化完全。发酵窖使用的是陈年老窖，有的老窖已有 300 年以上的历史。蒸馏好的酒液还要进行贮存，最后再进行“勾兑”才可以装瓶上市。

五粮液以“喷香”而著名，开瓶时香气突起，浓郁扑鼻，饮时满口生香，饮后余香不尽。酒度有 60%、52%、39%。

2. 泸州老窖

泸州老窖，产于四川省泸州市。泸州老窖以高粱、小麦为原料，用的是麦曲。酿造时采用的是混蒸连续发酵法，能充分降低酸度，使酒液醇香，甘甜爽口。泸州老窖之所以品质卓越，关键在于它有几口已具三百多年历史的老窖。窖中的微生物具有多样性且与众不同，是造就其独特风味的重要原因。该酒以浓香、醇和、味甜、回味长而出名。酒度有60%、52%、38%。

3. 剑南春

剑南春酒，产于四川省绵竹市。剑南春以高粱、大米、糯米、玉米、小麦等谷物为生产原料，采取老窖发酵，利用低温延长发酵时间至20天，去头折尾精心勾兑而成。酒液无色透明，芳香浓郁，醇和回甜，清冽净爽，余香悠长，有独特的曲酒香味。此酒有芳、冽、醇、甘四大特点。酒度有60%、52%、38%。

4. 全兴大曲

全兴大曲酒，产于四川省成都市。该酒以高粱为原料，以小麦制的高温大曲为糖化发酵剂。生产时，采用老窖发酵，发酵期长达60天；蒸馏时，掐头去尾再精心勾兑而成。酒液无色、清澈透明，醇香浓郁，和顺回甜，味净。酒度有60%、52%、38%几种。

5. 古井贡酒

古井贡酒，产于安徽省亳县古井贡酒厂。该酒选用上等高粱为原料，以小麦、大麦、豌豆作曲，经发酵、蒸馏精心勾兑而成。

亳县一带的水较苦涩，而唯独亳县西边的减店集有一口已有一千四百多年历史的古井，井中之水清澈甜美。古井贡酒厂正是以此井之水酿造出了酒香浓郁、甘美醇和的古井贡酒。

古井贡酒酒液清澈透明，酒味醇和，浓郁甘润，回味悠长，倒入杯中粘稠挂杯，香味纯正，有健胃、祛劳、活血之功效。酒度有60%、55%、38%几种。

6. 洋河大曲

洋河大曲，产于江苏泗洋洋河镇洋河酒厂。该酒精选江苏优质高粱为原料，以小麦、大麦、豌豆焙制高温火曲作糖化发酵剂，以当地著名的“美人泉”泉水酿制而成。生产过程中采用老窖发酵，慢火蒸馏，掐头去尾，分等分型，精心勾兑等步骤。

洋河大曲以“色、香、鲜、浓、醇”而著称。酒色清澈透明，口感鲜美，绵柔圆正，质厚且醇，余味爽净，回味悠长。酒度有55%、48%、38%几种。

7. 双沟大曲

双沟大曲，产于江苏泗洪。该酒以高粱为原料，特制高温火曲为糖化发酵剂，采用老窖低温发酵，经蒸馏后精心勾兑而成。酒色无色透明，味甜美，口感醇和，清冽爽口，回味悠长。酒度有53%、46%、39%几种。

三、清香型白酒

清香型白酒也是我国较有影响的一种白酒，其中当以汾字牌、古井亭牌、长城牌汾酒最有名。除此之外，黄鹤楼牌特制黄鹤楼酒也是13种获金质奖章中的一款清香型白酒。

1. 汾酒

汾酒，产于山西杏花村。该酒以晋中平原特产“一把抓高粱”为生产原料，用大麦、豌豆制成的“青茬曲”为糖化发酵剂，采用“清蒸二次清”这一独特工艺制作而成。酒液晶莹透明，清香馥郁，入口香绵、甜润、醇厚、爽冽；饮后回味悠长，酒力强劲。“酒质纯净，幽雅纯正，绵甜味长”是汾酒的“三绝”。酒度有65%、53%、38%几种。

汾酒是我国古老的名酒之一，距今至少已有一千四百多年的历史，久负盛名。“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。借问酒家何处有？牧童遥指杏花村。”这首脍炙人口的唐诗充分说明了从古到今汾酒在人们心目中的地位。

杏花村的汾酒之所以能历经千年而不衰，是与当地的一口水

质特佳的井有着密切关系的。传说过去这口井的水质苦涩，直到有一天一个仙人来到这里，喝了一口井里的水后，又把它吐回井中，从此这口井里的水变得甜美滋润，酿出来的酒甜美无比。人们为了保持该井的水质，特修建了一座“古井亭”加以保护。

2. 特制黄鹤楼

特制黄鹤楼酒，产于湖北武汉。该酒以精选高粱、糯米为原料，以大麦、豌豆制成的青荳曲为糖化发酵剂，经小缸低温发酵、缓气蒸馏、掐头去尾、量质摘酒、精心勾兑、长期贮存等一套严格的生产工艺制成。酒质清香优雅、柔和谐调、绵甜爽净、回味悠长。酒度 54%。

四、混香型白酒

混香型白酒也称作复香型、兼香型白酒。该类型白酒通常具有多种不同的香味。在 13 种获金质奖章的酒中，有两款酒属于混香型。它们分别是：董牌董酒和西凤牌西凤酒。

1. 董酒

董酒，产于贵州省遵义市。该酒以糯高粱为原料，以大曲和小曲为糖化发酵剂，采用一系列独特的工艺制作而成。

首先将糯高粱用小曲酒酿制法制成小曲酒，再用小曲酒串蒸其香糟，然后将各种酒糟混合后加入大曲放在地窖中进行陈酿至少半年以上才得到董酒。

董酒酒色晶莹透亮，香气扑鼻，味甘美、清爽，回味香甜，风味优美、独特。

2. 西凤酒

西凤酒，产于陕西凤翔一带。该酒酒液清澈透明，香气清芬、幽雅、馥郁，酒味醇厚、清冽、绵软、甘润。酒中五味俱全，各味谐调，酸而不涩，甜而不腻，苦而不粘，辣不刺喉，香不刺鼻，饮后有回甘。酒度有 65%、55% 和 39% 几种。

到 1988 年，第五届全国名酒评酒会上又增评出了四种金质奖

章白酒。它们是：河南省宋河酒厂出产的宋河牌宋河粮液（浓香型）；四川省射洪沱牌酒厂出产的沱牌曲酒（浓香型）；湖南省常德市武陵酒厂出产的武陵牌常德武陵酒（酱香型）；河南宝丰酒厂出产的宝丰牌宝丰酒（清香型）。至此，我国获金质奖章的白酒达 17 种。

第二节 白 兰 地

白兰地英文名称 Brandy，中文也译作拔兰地。它是一种以水果为原料制作而成的烈性酒，酒液呈琥珀色，味醇厚，有浓郁的果香味，酒度 40% 左右。使用的水果可以是葡萄、苹果、樱桃、梨等。我们通常所说的白兰地是以葡萄为原料制作而成的，而用其它水果为原料制作而成的白兰地则统称为水果白兰地（Eau-de-vie，简称 E. D. V.）。

法国是白兰地的起源国，也是世界上著名的白兰地出产大国，几个世纪以来，一直以上等的白兰地闻名于世。但是，回到 400 年前，人们也许还根本不知道白兰地为何物。

早在中世纪，法国的葡萄酒已闻名全球，当时的葡萄酒主要是通过海上运输销往世界各地的。但是，这样运输有几个缺点：一是装酒的橡木桶极易损坏，二是每次的运输量有限。商人总是以追求最大的利润为目的的。当 11 世纪意大利人发明了蒸馏术后，他们就尝试用蒸馏的方法将葡萄酒中的酒精与水分开，然后将得到的精华部分运往各地，到达目的地后，再加水稀释而成所需的葡萄酒进行销售。

可是，在 15 世纪爆发了一场西班牙与法国之间的战争，这场战争使法国与外界联系中断，大量蒸馏过的葡萄酒因来不及运出去，而存放在法国本土的酒窖中。许多年以后，战争结束了，商人们想起还存放在法国的蒸馏过的葡萄酒，于是又踏上了法国的土地。当他们一进入酒窖，就感到了一股与众不同的香味，于是