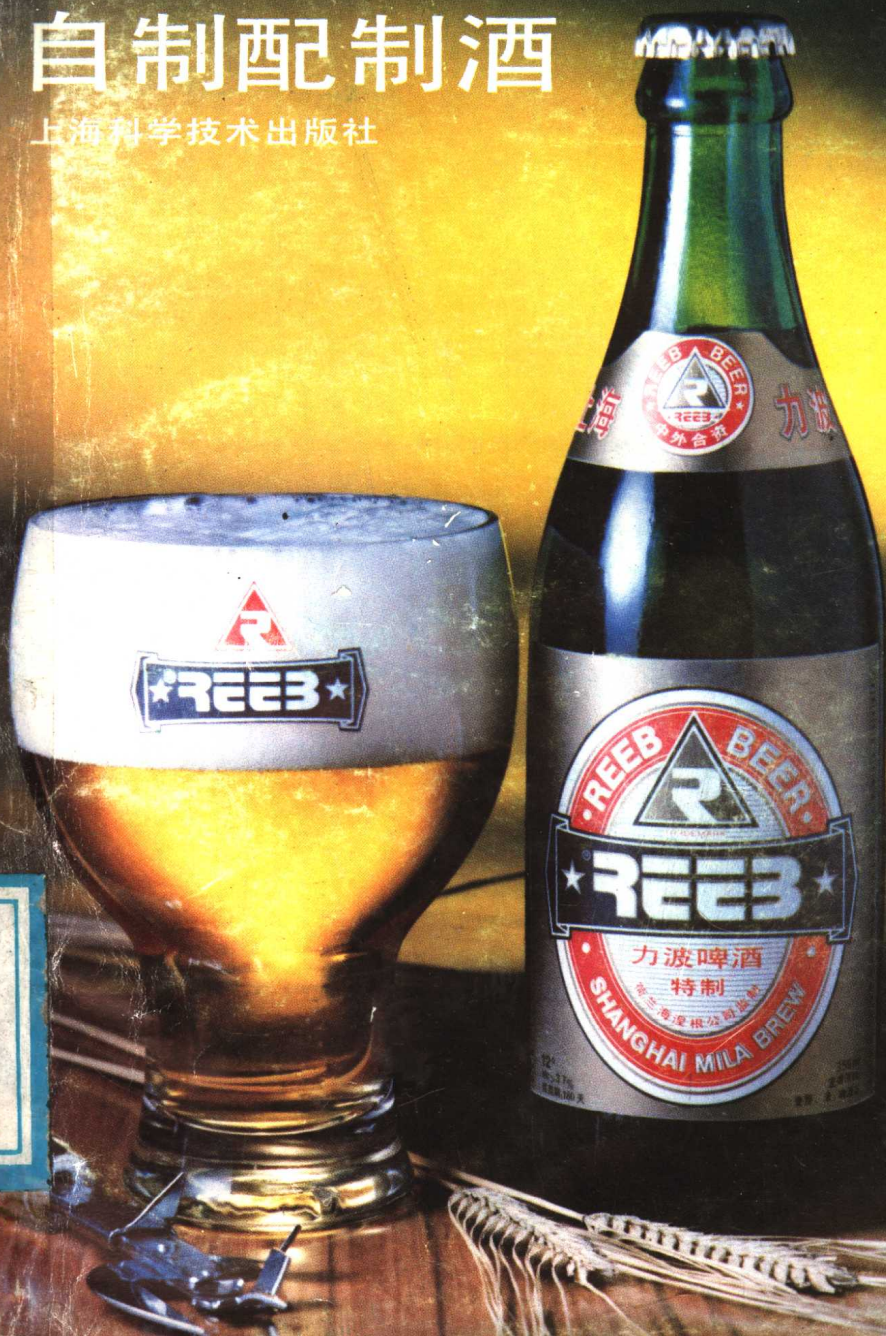


刘鲁生 汤金森 编

自制配制酒

上海科学技术出版社



自制配制酒

刘鲁生 汤金森 编

上海科学技术出版社

内 容 提 要

本书介绍了189种不同风味的配制酒的原料配方、制作方法及部分配制酒的功效。这189种酒可分为果味酒类、汽酒类、药性酒类、消遣仿洋酒类、鸡尾酒类五部分。绝大部分品种属于普及型,且原料选配方便、制作简单、经济实惠、使用价值高,原料均为市场容易买到的,故一般家庭都可试制。

本书对配制酒的概述、原料的性能、食品卫生要求、配酒用具等亦作了简略的介绍。

本书力求简明易行、通俗易懂,很适合一般家庭、宾馆、饭店、工矿企业爱好者阅读。

自 制 配 制 酒

刘鲁生 汤金森 编

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路450号)

新华书店上海发行所发行 上海群众印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 5.25 字数 114,000

1991年4月第1版 1991年4月第1次印刷

印数 1-7,800

ISBN 7-5323-2226-2/TS·161

定价: 3.80元

前 言

兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光。酒是人类生活幸福的象征，每逢佳节假日期间，亲朋相聚，都喜爱饮酒欢叙，传杯把盏，点酒助兴，增添欢乐，古今中外不少文人雅士与酒结下了不解之缘；国际交往，文化交流，欢宴宾客，更少不了金樽翠觞，玉液琼浆。

随着人民生活水平不断提高，人们的饮酒习惯也逐渐发生变化，不再意味喜欢饮用烈性酒，而是要求花色品种多，酒醇香味美的各类配制酒。因而也促进了低度酒、营养酒、滋补酒、保健酒、疗效酒、果味酒、鸡尾酒等的发展。

我国的配制酒发展，可以说是源远流长，古人就有用米酒、黄酒浸泡药材，制成药酒。出现白酒以后，以酒作溶剂制成药酒的方剂就更多，在600年前，明朝李时珍撰写的《本草纲目》中就记载有69个药酒配方。近年来，随着葡萄果酒、白酒、酒精等行业的迅速发展，也带动了各类配制酒的发展，已成为人们日常生活中不可缺少的含酒精饮料。

我国地大物博，配制酒的资源十分丰富，香花奇草遍南北，珍果异药满山林，经过科学加工调制入酒，便成为风味独特的美酒，由于各地的自然条件及原料不同，制造出许许多多各具地方特色的各类配制酒，花色品种繁多，琳琅满目，丰富了市场供应，点缀了酒市丰姿，也丰富了消费者的生活。

为了满足广大消费者的需求，笔者经对各类配制酒的配方及制法的广征博采，收集整理，编写了《自制配制酒》一书。

本书共介绍了189种各类配制酒的原料和制作方法，这些品种，原料选配方便，制作简单，经济实惠，使用价值高。所需原料市场均能买到，故绝大部分家庭均可试制，读者也可以根据需要，按比例减少或扩大用量。

我国幅员辽阔，各地人们的爱好不同，书中介绍的不一定适合每个人的口味，读者可以根据自己的喜好，对配方作一些必要的调整，以便制作出的配制酒更加完善。

限于我们水平，书中难免有很多欠妥之处，敬请广大同行和读者批评指教。

编 者

目 录

第一章 配制酒的概述

一、啤酒是配制酒形成的基础	1
二、配制酒的发展	3
三、配制酒的分类	4
1. 花类配制酒 2. 果类配制酒 3. 芳香植物配制酒	
4. 滋补型酒类 5. 西方蒸馏酒类 6. 西方利酒类 7. 其他香型酒类	

第二章 配制酒原料的准备

一、原料的分类	7
1. 酒基 2. 糖类 3. 果汁 4. 药材 5. 香料 6. 添加剂 7. 营养素	
二、原料的选择	24
1. 酒基 2. 蛋类 3. 乳品类 4. 果品类 5. 果汁类 6. 罐头食品 7. 添加剂 8. 中草药材类	
三、原料的加工及处理	26
1. 酒基 2. 糖类 3. 乳品类 4. 中草药材类 5. 果品加工	
四、配制酒制作的使用用具	28
1. 配制酒制作的常用用具 2. 鸡尾酒的配酒用具	
五、配制酒的卫生要求	31
1. 个人卫生 2. 用具卫生 3. 操作卫生	

第三章 配制酒的配方及制作方法

一、果味酒类.....34

1. 玫瑰甜酒 2. 玫瑰酒 3. 青梅酒 4. 杨梅酒 5. 甜杏酒 6. 蜜橘甜酒 7. 橘子酒 8. 柑酒 9. 薄荷酒 10. 桂花酒 11. 山楂酒 12. 荔枝酒 13. 苹果甜酒 14. 苹果茶甜酒 15. 梨子甜酒 16. 香梨酒 17. 兰姆梨甜酒 18. 梨桔混合酒 19. 桔子甜酒 20. 桔子白兰地 21. 桔子柠檬甜酒 22. 柠檬橘子酒 23. 橘子苦艾酒 24. 苦艾甜酒 25. 艾叶酒 26. 枣子甜酒 27. 石榴甜酒 28. 香蕉甜酒 29. 桃子甜酒 30. 杏果甜酒 31. 杏仁酒 32. 樱桃甜酒 33. 牛奶樱桃甜酒 34. 奶油柠檬甜酒 35. 枇杷酒 36. 枇杷甜酒 37. 青葡萄甜酒 38. 乌梅甜酒 39. 番茄甜酒 40. 玫瑰胡桃甜酒

二、汽酒类.....63

41. 葡萄汽酒 42. 青梅汽酒 43. 桔子汽酒 44. 柠檬汽酒 45. 玫瑰茄汽酒 46. 酸梅汽酒 47. 沙棘汽酒 48. 银耳汽酒 49. 桂花汽酒 50. 苹果汽酒 51. 山楂汽酒 52. 巧克力汽酒 53. 菠萝汽酒 54. 草莓汽酒 55. 果味汽酒 56. 猕猴桃汽酒 57. 荔枝汽酒 58. 桔皮汽酒 59. 楂葡汽酒 60. 刺梨汽酒

三、药性酒类.....79

61. 逍遥酒 62. 仙灵脾酒 63. 何首乌酒 64. 黄旋五味酒 65. 枸杞酒 66. 人参酒 67. 杜仲酒 68. 白杨皮酒 69. 女贞皮酒 70. 薏苡仁酒 71. 当归酒 72. 菖蒲酒 73. 薯蓣酒 74. 蓼酒 75. 姜酒 76. 茴香酒 77. 缩砂酒 78. 百部酒 79. 仙茅酒 80. 牛蒡酒 81. 巨胜酒 82. 麻仁酒 83. 神曲酒 84. 磁石酒 85. 蚕沙酒 86. 茵陈酒 87. 菊花酒 88. 长寿酒 89. 参茸酒 90. 甘露酒 91. 五加皮酒 92. 猴头酒 93. 毛尖茶酒 94. 珍珠酒

95. 肾阳酒

四、消遣仿洋酒类101

96. 开胃酒 97. 消化酒 98. 苦艾酒 99. 金鸡纳酒
100. 可口酒 101. 可乐酒 102. 可口可乐酒 103. 波
尔多 104. 赛尔酒 105. 马德尔酒 106. 阿里刚特酒
107. 甜格那谢酒 108. 莱因酒 109. 杜松子酒 110. 俄
得克酒 111. 兰姆甜酒 112. 竹沥补酒 113. 蜂蜜花粉酒
114. 甲鱼人参酒 115. 补钙酒 116. 清酒 117. 金丝桃
酒 118. 香草甜酒 119. 列格维甜酒 120. 萨马纳甜酒
121. 乳脂甜酒 122. 葡萄白兰地 123. 水果白兰地
124. 玫瑰味美思 125. 意大利式味美思 126. 法国式味
美思 127. 美国式甜味美思 128. 干味美思 129. 香
草白兰地 130. 柠檬白兰地

五、鸡尾酒类126

131. 菊花奶露 132. 红宝石 133. 桂花柠檬露 134. 中
国古典 135. 郁金桔 136. 木瓜蛋奶露 137. 桂花香橙
露 138. 水晶菠萝露 139. 优美冰露 140. 欢乐四季
141. 红太阳 142. 推陈出新 143. 水仙花 144. 菠萝
蜜 145. 雪花点红 146. 柠檬梨露 147. 老朋友 148. 碧
海觅珊瑚 149. 美梦 150. 熊猫 151. 苏格兰之雾
152. 安琪儿的吻 153. 德国红沙茶 154. 皇后血玛利
155. 假日绿洲 156. 兰花草 157. 意国情缘 158. 奇异
世界 159. 夏威夷节日 160. 古典白兰地 161. 莫斯科
热酒 162. 捧腹大笑 163. 新加坡香味 164. 蜜月之情
165. 马提尼 166. 布浪克斯 167. 三叶草 168. 艳阳天
169. 俊美少年 170. 佳克玫瑰 171. 小鲜花 172. 标
准美人 173. 玫瑰 174. 消逝的溪水 175. 访客 176. 日
出 177. 红羽毛 178. 苏格兰青蛙 179. 白熊 180. 棕
榈清风 181. 鬼百合 182. 彼得克 183. 黑麦街 184. 甜
蜜的回忆 185. 微笑的公爵夫人 186. 罗蓓塔的五月
187. 皇家维克多 188. 微笑的艾菲 189. 皇家罗士

第一章 配制酒的概述

近年来,随着人民生活水平的不断提高,配制酒也和其他各类饮料一样,得到迅速的发展。配制酒,品种繁多,美味可口,具有一定的营养价值。是喜庆佳节,佐餐助兴的佳品,受到广大消费者的青睐。

一、啤酒是配制酒形成的基础

啤酒属于发酵型,然而它与配制酒有着密切相关的联系是配制酒形成的基础。因而要了解配制酒的形成,首先必须了解啤酒发展的全过程。

啤酒是以大麦和水等为主要原料,大米或谷物、酒花为辅料,经过麦芽、糖化、发酵等工艺酿制而成的一种含有二氧化碳、低浓度酒精和多种营养成分的饮料酒。1972年7月2日在墨西哥举行的第九届国际营养食品会议上被正式列为营养食品,它是世界上产量最高的酒种之一。

世界上啤酒的历史悠久,在公元八世纪以前,当时还不叫啤酒(如埃及叫若提模,法国人的祖先古哥尔人叫塞尔吴瓦士等)。德国人从八世纪起开始把用酒花作香料的酒称作啤酒。这样,啤酒的名称在欧洲才统一起来。

世界上,美国、联邦德国的啤酒发展速度最快。美国1963年年产量仅20多万吨,到1983年已生产2000多万吨,二十年间增加将近10倍。目前,美国是世界上产啤酒最多的国家。联邦德国却是世界上喝啤酒最多的国家之一,6000万人

口中,每年要喝 950 万吨啤酒,每人平均要喝 150 升,所以联邦德国啤酒厂也最多,约有一千多家。

啤酒之所以能够得到迅速发展,关键在于啤酒含有多种氨基酸,有丰富的维生素 B_1 、 B_2 、 B_6 、 B_{12} , 维生素 H, 烟酸, 内消旋肌醇, 叶酸等。同时含热量高, 容易被人体消化和吸收。1 升 12 度啤酒的含热量相当于 3220 千焦耳, 故相当于人体每天平均热量消耗 10100 千焦耳的三分之一, 因而有液体面包之称。啤酒能增加食欲, 帮助消化, 开胃健脾; 酒花苦味质可促使唾液分泌; 二氧化碳能增高人体血液中 CO_2 浓度, 以加速呼出二氧化碳, 血液很快饱和和氧化, 消除疲劳, 因而有清凉止渴的感觉。世界上的禁酒派反对饮用烈性酒, 但是不反对喝啤酒。

我国啤酒工业的发展只有八十年的历史, 它是随帝国主义的入侵而开始的。一百多年前, 帝国主义入侵我国后, 为了供应他们的侨民饮用, 输入了国外的啤酒, 随之也出现了舶来品。后来外国资本家利用我国的廉价原料和劳动力, 开始在我国建立啤酒生产厂。1903 年, 英、德帝国主义合资在山东青岛开设英德啤酒公司(青岛啤酒厂前身), 开始了啤酒在我国生产的历史。而后俄国又在哈尔滨, 日本在沈阳及 1921 年英德在上海开设了啤酒厂, 斯堪的纳维亚啤酒厂(上海啤酒厂前身), 怡和啤酒厂(华光啤酒厂前身)。我国民族资产阶级于 1915 年筹资建立了国内第一个啤酒厂, 即合双盛啤酒厂(五星啤酒厂)。解放前, 我国只有七、八家啤酒厂, 产量不足万吨。

解放后, 啤酒工业迅速发展, 全国各地都建立了啤酒厂, 特别是 1978 年以来, 啤酒生产每年以 30 万吨速度递增, 1985 年已达到 307 万吨, 居亚洲第二位, 居世界第六位。同时国家

还兴建了一大批具有现代化水平的啤酒厂，上海益民啤酒厂（现已是合资企业——上海民乐啤酒饮料有限公司）就是国内新建的大型啤酒厂之一，它以12万吨总体规模设计，第一期工程年产啤酒6万吨。该厂总投资为一亿四千多万元，是按欧洲七十年代末，八十年代初，集国外各厂优点，结合国内情况的新工艺、新技术构思进行总体设计，同时注意到经济效益、质量、卫生、三废处理等问题。工艺采用麦壳分离，快速低温糖化法。啤酒发酵选用400米³露天圆柱锥底不锈钢大罐，可缩短酒龄，降低投资费用，并拥有全国最大的罐装生产流水线，每小时可达54000瓶。全厂接触产品的设备，都用耐酸耐碱不锈钢制成。

二、配制酒的发展

早在1600年以前，欧洲的贵族们就雇用药剂师以葡萄酒为酒基，用芳香植物浸泡成饭前饮用的开胃酒。到了欧洲文艺复兴时期，在意大利的威尼斯等城市，制造了一种当时称为“苦艾酒”的调香葡萄酒，这就是味美思酒的前身。目前，国外的配制酒工业仍较发达。如苏联共有近百种配制酒，多以酒精、鲜果汁和芳香植物（包括药材）为原料配制而成，酒度为18~40%，糖分为8~55%，酸度为0.18~0.84%。波兰配制酒的香料以药材为主。捷克的配制酒装潢较美观、新颖。其他国家的配制酒也不少，原料大多为脱臭酒精与葡萄酒，再泡以芳香植物制成，通常不用动物的骨头之类为原料。一般都在商标上注明补血的（Tonique）或开胃的（Aperitif）。有些配制酒已成为世界性酒，它们就是开胃助消化的药酒。

配制酒在我国也有悠久的历史，最早是用米酒作酒基。自白酒出现后，又多用它来作配制酒。中药丸、散、丹、膏、酒、汤

六种方剂中的酒剂，即为最早的配制酒。这种药剂是用黄酒或白酒为溶剂，浸泡药材而成的。以葡萄酒或脱臭酒精为酒基作配制酒，那是本世纪的事。

我国最早的配制酒，所用的香料多为植物或动物性药料（如虎骨酒和茵陈酒）。后来才发展到使用花、果（如桂花酒、佛手酒）。

配制酒的配方，最初是“一酒一药”，一种酒只用一种药料，后来才逐渐发展到使用多种多样的药材。药酒的方剂与中药一样，分成君、臣、佐、使四项。明朝李时珍在《本草纲目》中就记载了69种药酒，其中五加皮就是典型的一例。李时珍介绍的五加皮只用一味药，现在的五加皮发展到几十种。

我国自然资源丰富，是发展配制酒的良好条件。但酒度不宜过高，这样才能起到丰富人民生活，有益于人民健康的作用。

三、配制酒的分类

配制酒与发酵酒及蒸馏酒组成饮料酒的三大酒类。它又称兑制酒、露酒、果味酒、花色酒，甚至有人称它为药酒或洋杂酒（指仿国外的配制酒）。

配制酒中，除了如白兰地等少数的西方蒸馏酒外，都不属于世界性定型产品，在工艺上无一定的规范，从原料至成品，也无统一的标准，类别庞杂，难以划分。所以配制酒的分类，历来众说不一。但总的分类法为两种：一种是以所用的酒基来分；另一种是以所用的香料及药材来分。一些未能包括在这两大类中的酒，可适当归类或单独成类。现将国际上流行配制酒的分类简述如下：

1. 花类配制酒

指以花类的花、叶、根、茎等为主要香源，采用黄酒、葡萄酒、白酒、酒精，甚至啤酒等不同酒基调配而成的酒。这种酒具有明显的花香，入口爽快，如桂花酒、玫瑰酒等。

2. 果类配制酒

采用不同酒基，调入果汁或用酒基浸泡破碎后的果实，或用果汁发酵及皮汁混合发酵的原酒与酒基调配，或采用半发酵半浸渍(用酒基)的工艺配制，再经贮存，以突出其果香。这种配制酒的酒度和糖度均不宜太高，如山楂酒、蜜桔酒、刺梨酒、鲜桃酒、枣酒、香杏酒、荔枝酒和梨酒等。

3. 芳香植物配制酒

这里所指的芳香植物，不包括花类植物。采用不同酒基，加入芳香植物直接浸泡，或浸泡后再蒸馏，经过贮存，成品酒呈无色或本品特有的色泽均可。但要求诸香和谐，口味协调。由于这种酒加的芳香植物种类甚多，有的多达二、三十种，不但具有一定的芳香和色泽，而且绝大部分是中药材，所以有人把这类酒列为药香型配制酒，也有其道理。这类酒如竹叶青、五加皮等。苦艾酒与味美思等也属此类。

4. 滋补型酒类

大多用白酒或黄酒为酒基，调配各种动植物药材，采用浸渍法或药材单独处理，再混合配制的工艺制成。如人参露酒、人参白兰地、鹿茸酒等。这类酒具有一定的滋补作用，历代王朝的宫廷用酒，大都属于这种类型。其中有些产品如十全大补酒及三鞭酒等在东南亚和港澳地区较受欢迎。

5. 西方蒸馏酒类

包括白兰地、威士忌、兰姆酒、俄得卡、金酒等。这些产品的工艺及成品质量均有要求和标准，是国际上定型产品，我们在制作时不宜随心所欲，以免造成不必要的混乱。

6. 西方利酒类

以精制酒精为酒基,调入香、味等物质配制而成。含糖高达30%以上,浓度较大,产品芳香浓郁,口味醇厚,留香丰满持久。如薄荷酒、可可酒。国外通常用作餐后酒或调兑鸡尾酒。

7. 其他香型酒类

以多种香料为基础,配调各种营养物质的酒。如奶蜜酒等。

综上所述,一般都可给配制酒下一个较为完整的定义,即配制酒是以发酵原酒、蒸馏酒或优质酒精为酒基,加入花、果成分,或动、植物的芳香物料或药材,或再配以其他呈色、呈香及呈味物质,采用浸泡、蒸馏等不同工艺调配而成。

第二章 配制酒原料的准备

配制酒是人们生活消费中一种较常见的低度酒精的嗜性饮料。随着人民生活的不断提高，配制酒不仅能增添人们在家庭生活中的欢乐气氛，而且能调节人们饮用低度酒的口味。因此，要制作配制酒，首先必须对配制酒的原料有个大致的了解，如原料的来源及理化性质等，只有了解了这些基本内容，才能够在实际制作过程中合理调配、科学操作，制作出更多的美味爽口的各类配制酒。

一、原料的分类

配制酒的原料一般指酒基、调香料、调味料、色素、糖料、酸料和配制用水等，如何掌握好配制酒的质量，除了制作工艺外，关键在于原料，对配制酒制作用的各种原料，其质量、使用方法，既要根据配制需要，更要符合国家食品卫生标准的规定。

1. 酒基

即配制酒的基础酒，俗称酒基，也称基酒，是配制酒的主要成分。有些酒基也是配制酒芳香的来源，直接影响配制酒的质量。因此，酒基要求无异香和邪杂味，要符合国家规定的卫生指标。一般配制酒的酒基是选用经过脱臭处理的优良食用酒精。

酒精又名乙醇，分子式为 C_2H_5OH ，是无色、透明、易挥发和易燃的液体，与水的相对密度 0.7893(20/4℃)，熔点

-117.3℃,沸点 78.4℃,酒精和水互相溶和。

在配制酒制作过程中,使用不符合质量要求的酒精会严重地影响饮酒者的身体健康。如酒精中酯类物质含量过高时,会引起饮酒者头晕;酒精中杂醇油含量过多,不仅会使酒味不纯,而且能增加酒精的刺激性和对脑神经的麻醉作用,醛类物质含量过多,会使酒味辛辣。因此,为了保证饮酒者的身体健康,提高配制酒的质量,必须选用符合下列质量标准的食用酒精。

(1) 感官指标

① 无色、透明。

② 醇和,无明显的苦辣味及其他异味。

(2) 理化指标

① 总醛含量:0.002 毫升/100 毫升以下(以无水酒精容量计)。

② 杂醇油含量:0.003 毫升/100 毫升以下。

③ 总酯含量:50 毫克/1 克(以乙酸乙酯计)。

④ 甲醇含量:0.05 克/100 毫升以下。

⑤ 糠醛:不得检出。

⑥ 不挥发物:0.001 克/100 毫升以下。

酒精若不符合上述质量标准,则必须要进行严格的脱臭提纯处理,合格后方可使用。

(3) 酒精脱臭的方法

① 加活性炭处理:每 100 升酒精加活性炭 200 克左右,静置 36 小时后过滤。

② 加过锰酸钾蒸馏处理:先在酒精中加入 0.01~0.015% 的过锰酸钾(预先溶解于少量水中),在 23℃ 条件下氧化 12 小时,再加氢氧化钠 0.08~0.09%(用水溶解)后,放

置4小时,然后进行蒸馏。蒸馏时去掉70%的酒头和酒尾,取中馏部分供使用。

2. 糖类

配制酒通常含有一定量的糖分,国外常按香槟酒所含糖分来分类,含糖量0.5%的称极干香槟酒,1~3%的称干香槟酒,4%的称半干香槟酒,8%的称甜香槟酒,20%的称极甜香槟酒。我国生产的配制酒,含糖量一般不超过10%,也不低于3%,通常是6~8%。

配制酒中使用的糖类,有蔗糖、果葡糖浆以及作为食品添加剂使用的糖精。近年来,随着营养、疗效、低热值食品的迅速发展,麦芽糖醇、山梨糖醇、甜叶菊苷等的出现和应用也引起了人们的广泛重视。

(1) 白砂糖 即蔗糖,当与酸共存时,能生成等摩尔的葡萄糖和果糖。由蔗糖分解而得的葡萄糖、果糖混合物称为转化糖。高等级的绵白糖,在贮存中也会缓慢地生成少量转化糖。

蔗糖是无色、透明的单斜晶系的结晶,熔点为 160°C ,与水的相对密度为1.587($25/4^{\circ}\text{C}$),在无水乙醇、乙醚、氯仿、无水甘油中不溶,较易溶于水,在常温下可溶于一半量的水中,溶解度随温度上升而增大。将蔗糖溶于水时,会产生体积收缩。在 20°C 时,将130克蔗糖溶解在100毫升水里,总体积为181.465毫升。因为蔗糖在 25°C 时与水的相对密度为1.587。

蔗糖在常温、酸性条件下是稳定的,不易着色,但当pH为5.5以上时容易着色,加热也会加速转化糖液着色。

1) 感官指标

颜色:呈洁白发亮。