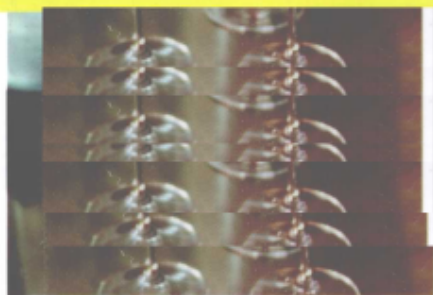


高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材
广西高等学校自治区级精品课程配套教材
新世纪广西高等教育教学改革“十一五”项目成果

酒水知识与调酒技术

费寅 韦玉芳 编著

- ◎坚持高职教育主流思想，以项目为载体，以任务为驱动，以能力为本位，以学生为主体，突出学生能力素质的培养。
- ◎创新教材编写体系，注重使用工作流程图表、任务操作图来解释知识点与技能点，力求通俗易懂和直观。
- ◎采用了以职业活动体系的系统化为依据的编写理念，把与活动相关的各类知识都结合在一起进行编写的原则，改变了传统知识体系系统化的学科课程模式。
- ◎科学合理地将一线工作经验与教学成果植入教材，注重实效性。



电子课件



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



作者介绍:

费寅, 酒店管理专业带头人, 中国饭店服务大师, 高级调酒技师, 国家高级考评员, 饭店高级职业经理人。曾参加联合国开发计划署国际劳动组织培训, 获高级研修证书。2009年入选上海紧缺人才培
训工程酒店管理高级经理。

主讲《现代饭店管理》、《现代酒吧服务与管理》、《酒水知识与调酒技术》等课程, 其中《现代饭店管理》被评为江苏省精品课程; 公开发表论文23篇, 其中国家中文核心刊物8篇; 编著规划教材《酒水知识与调酒技术》, 主编、副主编规划教材6部; 主持或参与学院、行业、省级研究课题6项; 指导学生获全国技能大赛一等奖一项, 三等奖二项。



- ISBN 978-7-111-29601-0
- 封面设计\电脑制作: 马精明

地址: 北京市百万庄大街22号
电话服务
社服务中心: (010)88361066
销售一部: (010)68326294
销售二部: (010)88379649
读者服务部: (010)68993821

邮政编码: 100037
网络服务
门户网站: <http://www.cmpbook.com>
教材网: <http://www.cmpedu.com>
封面无防伪标均为盗版

上架指导: 餐饮管理

ISBN 978-7-111-29601-0



定价: 36.00元

9 787111 296010 >

高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材
广西高等学校自治区级精品课程配套教材
新世纪广西高等教育教学改革“十一五”项目成果

酒水知识与调酒技术

费寅 韦玉芳 编著



机械工业出版社

本书依据《职业教育教材设计》、《职业分析手册》以及教育部基于工作过程导向等有关职业教育的先进理论,结合酒吧的岗位工作内容与过程,进行了系统的分析和归类,分析了岗位任务要求。

本书是以培养高星级酒店调酒师的职业能力为核心,以项目为载体,以任务为驱动,以能力为本位,以学生为主体,突出学生能力素质的培养。

本书以“知识、能力、态度”3个篇章为轴心贯穿全程,根据岗位任务与工作过程设置了酒水知识、酒吧服务、调酒技术与从业素质4大单元,共有13个项目、40余个任务模块。每个项目模块含教学目标、学习任务、工作流程、实训卡片、现场直播、鉴定表、知识拓展、学生活动设计等环节。

本书既可作为高职高专院校酒店管理、餐饮管理及相关专业的教材,也可作为调酒师培训学校的教材和调酒爱好者的自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与调酒技术/费寅,韦玉芳编著. —北京:机械工业出版社,2010.1
高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材
ISBN 978-7-111-29601-0

I. 酒... II. ①费... ②韦... III. ①酒—基本知识—高等学校:技术学校—教材 ②酒—勾兑—高等学校:技术学校—教材 IV. TS971 TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第012645号

机械工业出版社(北京市百万庄大街22号 邮政编码100037)

策划编辑:徐春涛

责任编辑:徐春涛 孙晶晶

封面设计:马精明

责任印制:李妍

北京振兴源印务有限公司印刷

2010年2月第1版第1次印刷

184mm×260mm·21.5印张·2插页·543千字

0001-4000册

标准书号:ISBN 978-7-111-29601-0

定价:36.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心:(010) 88361066

门户网:<http://www.cmpbook.com>

销售一部:(010) 68326294

教材网:<http://www.cmpedu.com>

销售二部:(010) 88379649

读者服务部:(010) 68993821

封面无防伪标均为盗版

序 一

2004年12月瑞士信贷第一波士顿全球股本策略研究团队发布了一份针对中国消费者消费能力增长的研究报告。报告指出，到2014年，中国消费市场很可能取代美国成为推动全球经济增长的主要动力。2004年，中国的消费总值折合为美元，分别占全美及全球消费总值的9%及3%，预计到2014年，将分别增长至37%及11%。2004年中国家庭消费总值达7040亿美元，预计到2014年，很可能上升至37260亿美元。这意味着到2014年，年收入10000美元以上的中国城市家庭将达到1.51亿户。

党的十七大报告提出“加快发展现代服务业，提高服务业的比重和水平”。国务院《关于加快发展服务业的若干意见》及国务院办公厅《关于加快发展服务业若干政策措施的实施意见》，为我国服务业加快发展奠定了良好政策基础，也给旅游业发展提供难得的机遇。《国务院关于加快发展旅游业的意见》（国发[2009]41号）明确指出：到2015年，国内旅游人数达33亿人次，年均增长10%；入境过夜游客人数达9000万人次，年均增长8%。旅游消费稳步增长，城乡居民年均出游超过2次，旅游消费相当于居民消费总量的10%。经济社会效益更加明显，旅游业总收入年均增长12%以上，旅游业增加值占全国GDP的比重提高到4.5%，占服务业增加值的比重达到12%。

无论是未来强大的消费能力还是持续高速发展的旅游业，都将带动和刺激我国酒店业和酒吧产业的发展。酒吧产业是为满足人们日益增长的物质和精神文化强烈需求的背景下不断发展壮大，它所散发出的异国情调已经被越来越多的消费者所喜爱。人们在啤酒、红酒、洋酒觥筹交错中感受着不同国家的艺术风格，酒吧文化已逐渐成为提升城市文化品位，彰显都市时尚魅力的主流文化。犹如雨后春笋一般，不同形式的酒吧似乎是一夜之间遍及了全国各大主要城市，而随着酒吧的不断增多，作为酒吧的灵魂人物“专业调酒师”也日渐紧俏起来。喧嚣绚丽的舞台，晶莹剔透的酒杯，空气中弥漫着醉人的芳香，台上的调酒师们用变幻莫测的手法将各种酒的醇美释放得淋漓尽致。

在这个竞争不断加剧的社会中，想要有所作为实属不易。但是对于那些目光长远，本身具备特殊竞争力的人来说，这也绝非难事。三百六十行，行行出状元，就看你怎么选择，怎么去做。想要成为一名优秀的调酒师，满足于当下自身的技能是远远不够的，必须要意识到酒吧是一个无时无刻不在推陈出新的行业，要不断学习，不断更新。是否具备创新精神，是否敢于突破传统思维模式，这是成为优秀调酒师的评判标准。

费寅老师编著的《酒水知识与调酒技术》一书，以知识、能力、态度为统领，告诉我们学习调酒先要热爱服务行业，要富有情商，能掌握专业知识并达到能力标准，尤其重要

的是要有创新意识。难能可贵的是，书中有几百幅图片都是费寅老师在教学中的取景，给学习调酒的人士提供了看图学习的便利，将调酒简单化、情趣化了，真正做到“实境、实情、实操”。

无锡市政协副主席

无锡市工商联主席

无锡市总商会会长

孙志亮

2009年11月1日

序 二

林语堂先生在《生活的艺术》里讲，生活的享受包括许多东西，树木、花朵、溪流、瀑布……当然也有食物的享受。在一顿丰盛餐饭之后，坐在安乐椅上，觉得精神和身体上都与世无争，这才是真快乐的时候。鸡尾酒也蕴含了这种情感，而且更富有色彩和想象。有人说鸡尾酒是“色香味的艺术”，丰富的想象与感情的表现，仿佛是所有艺术创作的原动力。

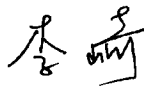
费寅老师编著的《酒水知识与调酒技术》即将由机械工业出版社出版，邀我作序。作为从事啤酒酿造科学与技术方向的学者，借着江南大学酿酒学科的地位及影响力，我欣然接受。

酒在历史的长河中伴随着人类已走过了几千年。它在酿酒师手中不断创新和完善的同时，也因调酒师的手充满魅力而奇妙。说起调酒，人们会很自然地想起美丽的玻璃杯里流翠溢红的鸡尾酒，而现代鸡尾酒已不再是若干种酒的简单混合物。除色、香、味，盛载考究外，色彩、嗅香更有快慰之感。独特的载杯造型，简洁妥帖的装饰点缀，充满诗情画意。调酒更是一项艺术，调酒师们带着浓郁的情感、生命的历练，用灵巧的手和玲珑的心将平淡淡的酒水最终炼化成为一杯杯各具生命的鸡尾酒。

费寅老师是国内为数不多的高级调酒技师，国家级调酒高级考评员，创作的作品颇丰，屡次指导学生参加全国大赛获一等奖，多次担任调酒师考试的评判长工作，曾经对多家五星级酒店的酒吧进行创意酒品设计，在调酒技术领域有较深的造诣。相信费寅老师的这部作品能让您品味丰富多彩的调酒情趣，体会调酒技巧，享受鸡尾酒魅力。

江南大学生物工程学院副院长、教授、博导

2009年11月5日



前 言

俗话说：“高职高专就要专”。由于高等职业教育是培养适应服务与管理第一线的具有实践能力和创新精神的高素质高技能应用型专门人才，它具有专门针对特定岗位及岗位群的特征。由于高等职业教育针对岗位的确定性、内容的已知性，所以本书选取了针对性很强的实践教学项目，即完成实训内容，学生就能够达到上岗水平，实现就业的零过渡。

本书依据《职业教育教材设计》、《职业分析手册》等有关职业教育先进理论，结合酒吧的岗位工作内容，进行了系统的分析和归类，并依据工作内容，分析了岗位任务要求。本书以“知识、能力、态度”3个篇章为轴心，根据岗位任务与工作内容设置了4大单元、13个项目、40余个任务模块，以此辐射酒吧各岗位的能力标准。

本书在编著过程中，始终遵循“创新、实用、规范、特色”原则：

第一，坚持高职教育主流思想，以项目为载体，以任务为驱动，以能力为本位，以学生为主体，突出学生能力素质的培养。

第二，创新教材编写体系，注重使用工作流程图表、任务操作图来解释知识点与技能点，力求通俗易懂和直观。同时，针对知识点，设计了一些互动栏目，意在拓展学生的知识面，引导学生自主学习。

第三，采用了以职业活动体系的系统化为依据的编写理念，即采用了把与活动相关的各类知识都结合在一起进行编写的原则，改变了传统知识体系系统化的学科课程模式，因此教材充分体现了学与用的一致性，为实现学校教学与企业应用的无缝链接提供了保证。

第四，科学合理地将一线工作经验与教学成果植入教材。笔者在教学一线工作17余载，多次获得各类各级荣誉及科研学术成果，在编著过程中选取学术成果及教学经验与知识点“耦合”，注重实效性。

尤其值得指出的是，该教材是2007年新世纪广西高等教育教学改革“十一五”第三批立项项目《构建高职高专“工学结合”实践教学体系新模式的理论与实践研究》的研究成果。该项目由南宁职业技术学院梁敏、韦玉芳以及无锡商业职业技术学院费寅等多校多人组成的教师团队，以建立在“校企合作”基础上的“工学结合”实践教学体系为抓手，开展多层次交叉研究。本书的项目化任务驱动实践教学体系由梁敏老师负责设计。

本书由无锡商业职业技术学院费寅（负责第一单元项目一、第二单元、第三单元和第四单元）与南宁职业技术学院韦玉芳（负责第一单元项目二、项目三）共同编著，由苏州吴中区宾馆行业商会会长周苏国先生进行审稿，全文最后由费寅统稿。在编著过程中得到了校企合作单位苏州东山宾馆庄严副总经理、行政部朱益平经理，无锡保利置业金陵大饭

店黄浩俊总经理，无锡湖滨饭店陆俊千总经理，无锡凯宾斯基饭店餐饮部朱振刚经理，无锡锡海花园酒店孙晓明总经理助理等专家的指导与帮助。尤其笔者在苏州东山宾馆挂职锻炼期间，与东山宾馆的管理层及业务骨干进行了反复研讨，共同完成了酒吧岗位的任务分析及课程标准，为后期的编著工作打下坚实基础。书中部分场景拍摄是在东山宾馆完成的。

编著工作还有幸得到无锡市政协副主席、总商会会长、工商联主席孙志亮以及我国第一位啤酒酿造科学博士江南大学的李崎教授、博导的全力支持，并欣然作序。借此机会，谨向两位专家躬表谢意。

在编著过程中还得到我院老师缪佳作、倪晓波、张蕾、周桂兰、齐琳、梅玲玲等大力帮助；同时感谢马炳琪先生与马玲女士在文字润笔方面提供的帮助；编著过程中参考、引用了部分专家学者的研究成果，在此一并感谢。

最后需要说明的是，由于项目课程尚处于探索之中，加之本人学术功底尚浅，研究能力有限，书中难免有许多疏漏和错误之处，祈望专家学者和广大读者不吝赐教，予以批评指正。

目 录

序一
序二
前言

知 识 篇

第一单元 酒水知识	2	学生活动设计	87
项目一 酒水概念	3	项目三 软饮料	89
模块一 酒水认知	3	模块一 碳酸饮料	89
模块二 酒的饮用	10	模块二 果汁与果汁饮料	93
模块三 酒吧认知	18	模块三 蔬菜汁及蔬菜汁饮料	97
学生活动设计	26	模块四 乳饮料	101
项目二 酒的类别	27	模块五 瓶装饮用水	106
模块一 发酵酒	27	模块六 茶	110
模块二 蒸馏酒	55	模块七 咖啡	116
模块三 配制酒	74	学生活动设计	122

能 力 篇

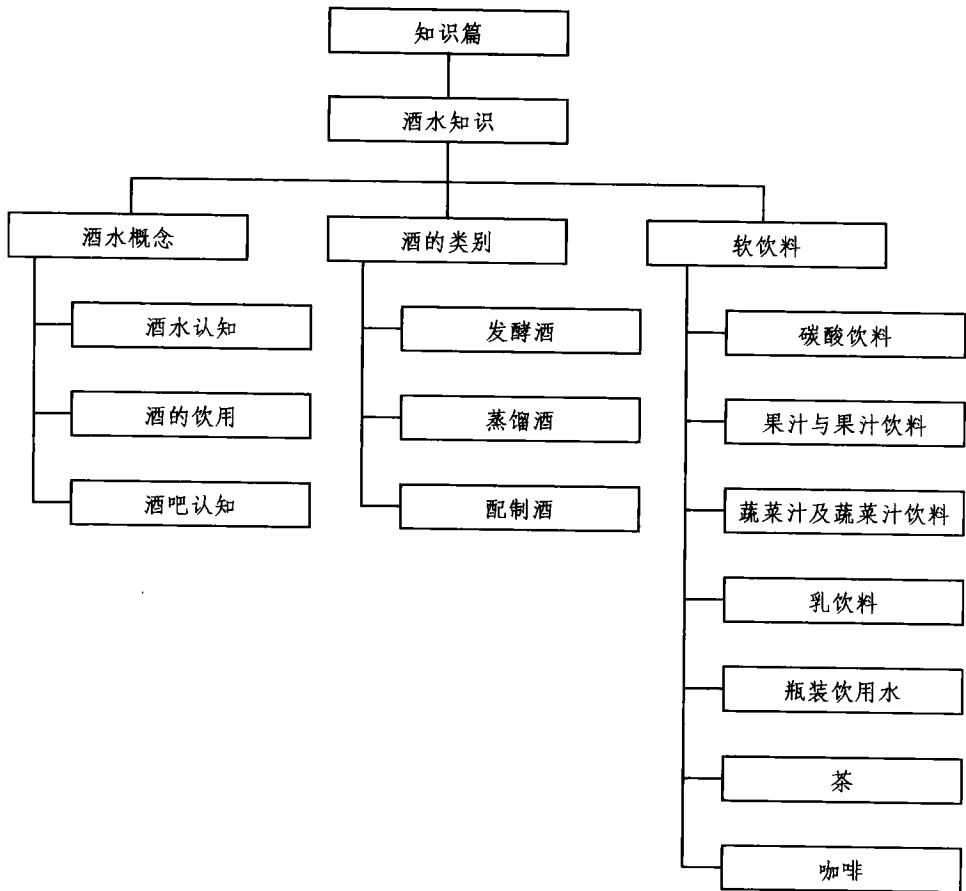
第二单元 酒吧服务	126	模块六 烈性酒服务	158
项目一 酒吧准备	127	模块七 咖啡服务	161
模块一 识别酒吧用具	127	模块八 茶水服务	164
模块二 酒吧营业准备	135	模块九 送客服务	168
模块三 杯具擦拭	139	学生活动设计	175
模块四 酒吧物品摆放	142	第三单元 调酒技术	177
学生活动设计	146	项目一 果盘制作	178
项目二 酒吧服务	147	模块一 西瓜切割	178
模块一 迎客服务	147	模块二 苹果切割	181
模块二 点选酒水服务	149	模块三 橙子切割	183
模块三 啤酒服务	151	模块四 橘子切割	187
模块四 葡萄酒服务	153	模块五 组合	190
模块五 香槟服务	156	学生活动设计	193

项目二 杯饰制作	195	模块一 调和法	212
模块一 挂霜制作	195	模块二 摇和法	223
模块二 柠檬制作	198	模块三 兑和法	238
模块三 橙子制作	200	模块四 搅和法	248
模块四 组合	204	学生活动设计	255
学生活动设计	211	项目四 能力考核	256
项目三 鸡尾酒制作	212	学生活动设计	280

素 质 篇

第四单元 从业素质	282	学生活动设计	302
项目一 岗位素质	283	项目三 岗位要求	303
模块一 吧台服务员素质	283	模块一 岗位职责	303
模块二 调酒师素质	289	模块二 工作程序	307
学生活动设计	295	学生活动设计	310
项目二 岗位礼仪	296	项目四 岗位英语	311
模块一 吧台服务员礼仪	296	学生活动设计	330
模块二 调酒师礼仪	299	参考文献	331

知识篇



第一单元 酒水知识

本单元项目安排表

项 目	内 容	学 时 数
酒水概念	1. 酒水认知	4
	2. 酒的饮用	
	3. 酒吧认知	
酒的类别	1. 发酵酒	6
	2. 蒸馏酒	
	3. 配制酒	
软饮料	1. 碳酸饮料	6
	2. 果汁与果汁饮料	
	3. 蔬菜汁及蔬菜汁饮料	
	4. 乳饮料	
	5. 瓶装饮用水	
	6. 茶	
	7. 咖啡	

项 目 一

酒水概念

教学目标	
最终目标	促成目标
通过教学,学生能明确酒水与酒吧的概念和类别;能阐述饮酒对人体的益处与危害;能进行醉酒紧急处理	<ol style="list-style-type: none">1. 说出酒吧、酒、酒精、酒水以及酒度的区别2. 知道酒吧与酒水的分类方法3. 对醉酒宾客进行醒酒处理4. 知道饮酒对人体的影响
工作任务	
<ol style="list-style-type: none">1. 区分酒吧、酒、酒精、酒水以及酒度2. 明确酒水、酒吧的主要类别3. 能处理醉酒宾客4. 能阐述饮酒对人体的影响	

模块一 酒水认知

教学目标	
最终目标	促成目标
能说出酒水的概念,掌握酒水的类别以及酒的风格	<ol style="list-style-type: none">1. 区别酒、酒精、酒水以及酒度2. 能说出酒水的分类方法3. 能评述酒的风格
学习任务	
<ol style="list-style-type: none">1. 应理解酒水的概念2. 能掌握酒水的主要类别3. 能掌握酒的风格	

选取知识

一、酒水与酒

1. 酒水

所谓酒水,是我们的习惯称呼。通常我们认为,酒水(Drinks or Beverage)是一切含酒

精的饮料 (Alcoholic Drink) 和不含酒精的饮料 (Non-alcoholic Drink) 的统称, 并把含酒精的饮料称为酒 (Hard Drink), 不含酒精的饮料称为软饮料 (Soft Drink)。

含酒精饮料也就是人们常说的酒, 是指饮料中的乙醇 (食用酒精) 浓度超过 0.5% (容量比) 以上的饮品。酒是以含淀粉或糖质的谷物或水果为原料, 经过发酵、蒸馏、勾兑等工艺酿制而成的饮料。人们饮用含酒精饮料的主要目的不是为了解渴补充水分, 而是为了摄取含酒精饮料中的乙醇成分。乙醇是一种能够刺激和麻痹人神经系统的物质, 少量摄入能够使人出现兴奋和快感。含酒精饮料的主要酒品有: 啤酒、葡萄酒、中国白酒、威士忌、白兰地、伏特加、朗姆酒、金酒等。

无酒精饮料是对乙醇浓度不超过 0.5% (容量比) 的饮料的泛称。绝大多数无酒精饮料是绝对不含有乙醇成分的, 也有极少数软饮料中含有微量的乙醇成分, 但其作用也仅是调剂饮品的口味或改善饮品的风味而已。软饮料是日常生活中人类提神解渴、补充水分的主要来源之一。无酒精饮料的主要品种包括茶、咖啡、矿泉水、功能性保健饮料、果蔬汁、奶及奶制饮品等。

2. 酒

中国人给酒下的定义是这样的: 酒是一种用谷物、果品等含淀粉或糖的物质, 经发酵、蒸馏而成的含乙醇、带有刺激性的饮料。这个定义说明了酒的主要酿造原料和工艺, 但没有说明酒里面的酒精含量应该在什么范围, 所以我们在这里再给大家介绍另外一种定义。《韦氏辞典》关于酒的定义是这样说的: 凡酒精含量在 0.5%~75.5% 之间的酒精饮料都可以称为酒。

二、酒精与酒度

(一) 酒精

酒精学名“乙醇”。乙醇的物理特性主要是: 常温、常压下为无色透明的液体, 易挥发、易燃烧, 可以与水以任何比例互溶。标准状态下, 乙醇的沸点为 78.3℃, 冰点为 -114℃。

(二) 酒度

酒度就是乙醇在酒中的含量, 是对酒中所含有的乙醇量的表现形式。

酒度的表示方法传统上有三种方式: 英制 (Sikes)、美制 (Proof) 和欧洲方式 (GL)。从 1983 年开始, 欧洲共同体 (包括英国) 统一实行 GL 标准, 即按乙醇所占液体容量的百分比作为标准的乙醇含量表现形式。目前, 国际上大多数国家都沿用此标准, 我国也是采用此种方法来表示饮料中的乙醇含量。只有美国和拉美一些国家现在仍沿用 Proof 方式表示乙醇含量。

(1) 欧洲酒度 欧洲酒度也称国际标准酒度, 是由法国著名化学家盖·吕萨克 (Gay Lussac) 发明的, 故缩写为 GL, 以百分比的形式表现: Alcohol % (V/V)。它是指在 20℃ 的条件下, 每 100mL 酒液中含有的乙醇量。酒度可以用酒精计直接测出。如果实测酒液酒度不是 20℃ 时, 可以查对《酒度·温度换算表》, 计算出饮料中准确的乙醇含量。

(2) 美制酒度 美制酒度是指在华氏 60 度的条件下, 200mL 的酒液中所含有的乙醇量。美制酒度以 Proof 作为计量单位。

(3) 英制酒度 英制酒度是 18 世纪由英国人克拉克 (Clark) 创造的一种酒度计算方

法。它是指在华氏 51 度的条件下,比较相同容量的水和酒,当酒的重量是水的重量的 12/13 时,它的酒度定为 1 Sikes。

(三) 酒度换算

三种酒度表示方法之间是可以换算的,具体的换算方法为:

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

(四) 鸡尾酒的酒度计算

鸡尾酒种类较多,大部分鸡尾酒都含有一定量的酒精,但随着社会的发展和人们对口味的需求,少部分鸡尾酒发展为无酒精鸡尾酒,主要适合于女士、儿童以及对酒精过敏者饮用。一般情况下,鸡尾酒是由基酒、辅料和装饰料等组成的。根据它的组成,我们可以依据标准酒度的概念,来初步计算鸡尾酒的酒度。

$$\text{鸡尾酒的酒度} = \frac{\text{基酒的酒度 (体积分数)} \times \text{基酒的量 (V)}}{[\text{基酒的量 (V)} + \text{各种辅料的量 (V)}]} \times 100\%$$

(注:鸡尾酒调制中,冰块的融化量忽略不计)

例 1:鸡尾酒“蓝泻湖”酒度的计算

基酒:40°的伏特加酒 30mL。

辅酒:蓝柑桂酒 20mL、柠檬汁 30mL。

装饰物:柠檬片 1 片,橙子片 1 片,红车厘子 1 颗,酒签 1 只。

载杯:阔口香槟杯。

制法:(1)将材料和冰放入调酒壶,摇匀。

(2)将基酒注入盛有碎冰的香槟杯中。

(3)用酒签穿好的柠檬片、橙子片、红车厘子作装饰。

特点:色泽艳丽、口味甘甜。

“蓝泻湖”酒度 $=40\% \times 30 / (30 + 20 + 30) \times 100\% = 15\%$

所以,鸡尾酒“蓝泻湖”酒度是 15°。

三、酒水的分类

整个世界酒水的品种繁多,分类的方法也不一,常见的酒水分类方法主要有:

(一) 按酒的生产工艺分类

酒的酿制生产工艺有三种方式:发酵、蒸馏、配制。生产出来的酒也分别被称为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

1. 发酵酒

发酵酒是指将酿造原料(通常是谷物与水果汁)直接放入容器中加入酵母发酵酿制而成的酒液。饭店里常用的发酵酒有:葡萄酒、啤酒、水果酒、黄酒和米酒等。

2. 蒸馏酒

蒸馏酒是将经过发酵的原料(或发酵酒)加以蒸馏提纯,而获得的含有较高酒精度数

的液体。通常可经过一次、两次甚至多次蒸馏，便能取得高浓度、高质量的酒液。饭店里常用的蒸馏酒有：金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加酒、特基拉酒和中国的白酒——茅台酒、五粮液等。

3. 配制酒

配制酒的方法很多，常用的有浸泡、混合、勾兑等几种配制方式。

(1) 浸泡制法多用于药酒的酿制，方法是：将蒸馏后得到的高度蒸馏酒液或发酵后经过滤清的酒液按配方放入不同的药材或动物，然后装入容器中密封起来，经过一段时间的浸泡后，药的有效成分溶解于酒液中，人饮用后便会得到不同的治疗效果，具有强身健体的作用。如国外的味美思酒（Vermouth）、比特酒（Bitter）、中国的人参酒和三蛇酒等。

(2) 混合制法是把蒸馏后的酒液（通常采用高度蒸馏酒液）加入果汁、蜜糖、牛奶或其他液体混合制成。如国外许多常见的利口酒就是采用此种方式配制而成的。

(3) 勾兑制法也是一种酿制工艺，通常可以将两种或数种酒兑和在一起。例如，将不同地区的酒勾兑在一起，高度数酒和低度数酒勾兑在一起，年份不同的酒混合勾兑在一起，以使其形成一种新的口味，或者得到色、香、味更加完美的酒品。

（二）按餐饮习惯分类

按西餐配餐的方式不同，酒水可分为八个类型即餐前酒、佐餐酒、甜食酒、餐后酒、蒸馏酒、啤酒、软饮料及混合饮料与鸡尾酒。

1. 餐前酒（Aperitif）

餐前酒也称开胃酒，是指在餐前饮用的，喝了以后能刺激人的胃口使人增加食欲的饮料。开胃酒通常用药材浸制而成。餐前酒分为味美思、比特等品种。

2. 佐餐酒（Table Wine）

佐餐酒即葡萄酒（Wine），是西餐配餐的主要酒类。欧洲人的传统就餐习俗讲究只饮葡萄酒配餐而不饮其他酒水。不像中国人那么无拘束，任何酒水都可以配餐喝。佐餐酒包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和汽酒。佐餐酒是用新鲜的葡萄汁发酵制成，含有酒精、天然色素、脂肪、维生素、碳水化合物、矿物质、酸和丹宁酸等营养成分，对人体非常有益。

3. 甜食酒（Dessert Wine）

甜食酒是在西餐就餐过程中佐助甜食饮用的酒品。其口味较甜，常以葡萄酒为基酒加葡萄蒸馏酒配制而成。常用的甜食酒的品种有砵酒、雪利酒等。

4. 餐后酒（Liqueur）

餐后酒也就是利口酒，供餐后饮用的、含糖分较多的酒类，饮用后有帮助消化的作用。这类酒有多种口味，其原材料分为两种类型：果料类和植物类。果料类包括水果、果仁、果籽等；植物类包括药草、茎叶类植物、香料植物等。制作时以蒸馏酒或食用酒精为原料，加入各种配料（果料或植物）和糖蜜酿制而成。

5. 蒸馏酒（Spirit）

蒸馏酒又称烈性酒，是指经过蒸馏提纯，酒度在 38° 以上的酒。这类酒主要包括金酒（Gin）、威士忌（Whisky）、白兰地（Brandy）、朗姆酒（Rum）、伏特加（Vodka）和特基拉（Tequila）和中国白酒等多个品种。烈性酒大多用于酒吧中净饮和在调制鸡尾酒时作为