

酒店服务管理

专业系列教材

酒品与调酒

高运华 主编



中国物资出版社

酒 品 与 调 酒

苏工业学院图书馆
藏书章

高运华

中国物资出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒品与调酒/高运华主编.-北京:中国物资出版社,1999.7

ISBN 7-5047-1676-6

I. 酒… II. 高… III. ①酒-基本知识②鸡尾酒-勾兑
IV. TS262

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 32060 号

中国物资出版社出版发行

(北京市西城区月坛北街 25 号 100834)

全国新华书店经销

北京市白河印刷厂印刷

开本:787×1092mm 1/32 印张:10.125 字数:227 千字

1999 年 8 月第 1 版 1999 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 7-5047-1676-6/G · 0376

印数:0001—3000 册

定价:13.80 元



白兰地黛丝



松贝(森比)



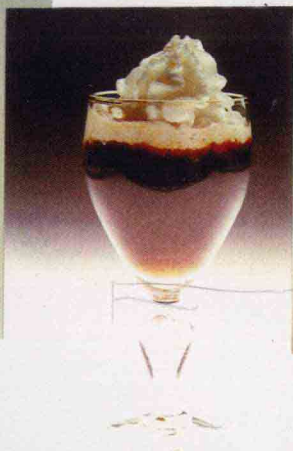
先苦后甜



红香槟



百香红茶



麦尔兰咖啡



芳香茶酒



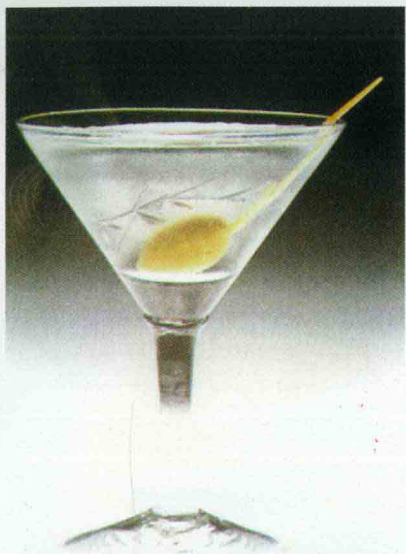
香槟鸡尾酒



血玛丽2



百果香



千马天尼



红粉佳人



马颈



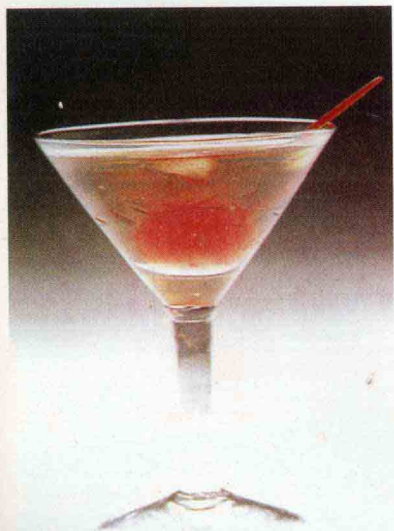
彩虹鸡尾酒



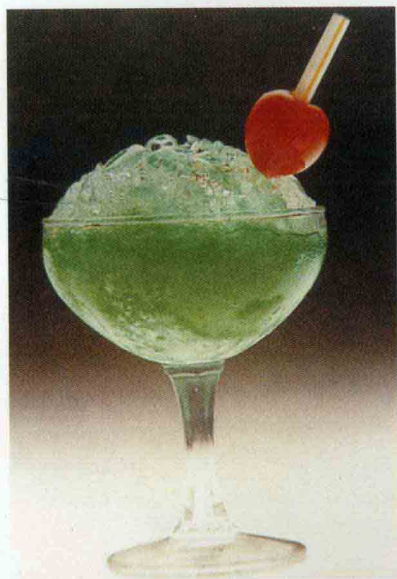
血玛丽 1



螺丝刀



曼哈顿



薄荷冰

编写说明

为适应社会主义市场经济体制的要求,国内贸易部于1998年颁发了商品经营等7个专业教学计划和专业课教学大纲。《酒品与调酒》一书是根据新编的教学计划和教学大纲的要求,充分吸收和借鉴本学科国内外研究的最新成果,重点放在学科体系、内容体系、结构体系的创新,强化知识应用性和可操作性。本书是商贸中等职业技术学校的必用教材,也可供业务岗位培训、再就业培训使用,还可作为广大企业职工的自学读物。

《酒品与调酒》一书由西安市服务学校高运华任主编。参加编写的有:西安市服务学校高运华(第二章、第三章、第七章),长春市商业技工学校任雅芳(第一章)、陈慧莉(第四章)、曹晖(第六章),济南商业技工学校单铭磊(第五章)。全书由高运华总纂,苏州竹辉饭店李自强主审。

本书在编写过程中,得到了许多学校领导和教师的大力支持,在此致以深切的谢意。

由于编写时间仓促,编者水平有限,书中难免有疏漏之处,敬请广大读者不吝赐教,以便于修订,使之日臻完善。

内贸系统教材编审委员会

1999年7月1日

(881)		第四版
(881)		第一章
(881)		第二章
(881)		第三章
(881)		第四章
(881)		第五章
目 录		
第一章 中国酒	(1)	
第一节 中国酒的概述.....	(1)	
第二节 中国白酒.....	(7)	
第三节 中国黄酒	(20)	
第四节 中国啤酒	(26)	
第五节 中国葡萄酒和果酒	(32)	
第六节 中国配制酒	(35)	
第二章 外国酒	(42)	
第一节 世界蒸馏酒	(42)	
第二节 世界葡萄酒	(66)	
第三节 合成酒(配制酒)	(85)	
第四节 世界名啤	(93)	
第五节 日本米酒.....	(100)	
第三章 调酒原理与技法	(106)	
第一节 鸡尾酒概述.....	(106)	
第二节 鸡尾酒的主、配料及装饰物	(118)	
第三节 调酒器具和酒杯.....	(124)	
第四节 调酒技法.....	(136)	
第五节 世界著名鸡尾酒调制实例.....	(146)	
第六节 中国鸡尾酒调制实例.....	(154)	

第四章 彩虹酒的调配与欣赏	(168)
第一节 彩虹酒的调配.....	(168)
第二节 鸡尾酒会.....	(173)
第三节 鸡尾酒的欣赏.....	(181)
第四节 彩虹鸡尾酒调制实例.....	(186)
第五节 多人份鸡尾酒调制实例.....	(189)
第五章 新型混合饮品及软饮料	(195)
第一节 茶.....	(195)
第二节 咖啡、可可.....	(214)
第三节 矿泉水、冰淇淋.....	(221)
第四节 新型混合饮品调制实例.....	(225)
第六章 酒吧服务与经营策略	(236)
第一节 酒吧的种类与设置.....	(236)
第二节 酒吧经营策略.....	(245)
第三节 酒吧服务.....	(256)
第七章 水果装饰制作	(272)
第一节 水果装饰刀具.....	(272)
第二节 水果原料的选购与操作卫生.....	(275)
第三节 水果装饰搭配.....	(276)
第四节 鸡尾酒水果装饰制作.....	(278)
第五节 混合饮品装饰制作图解.....	(288)
第六节 水果装饰部件制作与拼合.....	(288)
附录一 酒的量度换算	(308)
附录二 鸡尾酒及混合饮品示例(彩图)	(309)

第一章 中国酒

第一节 中国酒的概述

一、酒的起源

对于中国酒产生于何时,历来众说纷纭,其主要说法有以下三种:

1.《吕氏春秋》、《战国策》等古籍中,记载酒为夏禹时期的仪狄所始创。

2.《黄帝内经·素问》有“以酒为浆”的记载,说明在很远的古代就已经有酒了。

3.流传最广的是有关杜康制酒的传说。相传,杜康是西周人,距今有约 3000 年的历史。杜康因造酒而垂名青史。把他作为我国酿造粮食酒的创始人,在史书上有不少记载。明代冯时化的《酒史》记载“酒自仪狄、杜康始”。在《博物志》、《中国名人大辞典》等书中,均有“杜康始作酒”、“杜康善造酒”的文字记载。几千年来,人们一直视杜康为酿酒的鼻祖,在各地兴建“杜康祠”、祭奉“杜康神”,至今河南汝阳县还保留有清代石碑“杜康村”字样,并把杜康作为酒的代名词。

考古工作者近年在陕西临潼白家村遗址,发现了约 8000 年前新石器时代的酿酒工具“滤缸”,这说明在 8000 年前就已

经发明了酿酒法。

二、酒的发展阶段

在几千年漫长的历史中,中国传统酒的制作工艺呈阶段性发展。

(一)新石器时代——我国传统酒的启蒙期

公元前 4000 年——前 2000 年,我国制酒工艺主要以发酵的谷物来泡制水酒为主要形式。这个时期为原始社会的晚期,人们把酒看作是一种含有极大魔力的饮料。

(二)夏朝——秦朝的成长期

公元前 21 世纪——前 206 年,历时 1800 年。在这个时期,出现了五谷六畜,加之曲蘖的发展,使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。期间,酒的品种出产;仪狄、杜康等酿酒大师的出现,为中国传统酒的发展奠定了坚实的基础。但在这个阶段,酒的饮用范围主要还局限于社会的上层。

(三)秦朝——北宋的成熟期

在此期间历时 1200 余年,《齐民要素》、《酒造》等科技著作相继问世;新丰酒,兰陵美酒等开始涌现;黄酒、果酒、药酒及葡萄酒等也有了发展;李白、杜甫、白居易、杜牧、苏东坡等酒文化名人辈出。各方面的因素使中国传统酒的发展进入了灿烂的黄金时代。此时,饮酒已普及到民间,且国际上欧、亚、非陆上贸易的兴起,为中国白酒的发展奠定了基础。

(四)北宋——晚清的提高期

其间历时 840 年,由于西域的蒸馏器传入我国,导致中国白酒的发明。明代李时珍在《本草纲目》中说:“烧酒非古法也,自元时起始创其法”。又有资料提到“烧酒始于金世宗大定年间(公元 1161 年)”。在这一时期出土的文物中,已普遍见到小

型酒器,说明当时已普及了酒度较高的蒸馏白酒。

(五)1840 年以来的变革期。

在此期间历时 150 余年,西方先进的酿酒技术与我国传统的酿造技艺争放异彩。啤酒、白兰地、威士忌、伏特加及日本清酒等外国酒在我国立足生根;传统的黄酒、白酒也琳琅满目,各显特色。特别是建国 50 年来,全面发展了饮料酒的生产,除白酒、黄酒外,啤酒、果酒、药酒和配制酒品种已增至数百种;开辟了酿酒的新原料;改革了酿酒设备;引进先进设备提高生产效率;培养大批酿酒技术人员;使中国酿酒事业进入了繁荣的时代。

三、酒的定义

(一)狭义定义:凡是含有酒精的饮料都可称之为酒。

(二)广义定义:酒是一种用粮食、果品等含淀粉或糖的物质,经发酵制成的含乙醇的带有刺激性的饮料。

四、酒的主要成分

酒的主要成分是酒精和水,另含有不少矿物质及酯、醇、酸、醛等。由于这些成分的不同,形成了各种不同风格的酒。酒的贮藏时间越长,含酯越多,气味也更芳香。因此有的酒越陈越香。

五、酒的命名

(一)以原料命名

如四川宜宾出产的“五粮液”,是以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料;黑龙江省双鸭山市出产的“双粮酒”,是以高粱和小麦为原料生产的。

(二)以曲命名

如江苏省泗阳县的“洋河大曲”;山西省祁县“六曲香”等。

(三)以特殊工艺命名
如浙江绍兴出产的“加饭酒”；福建龙岩出产的“沉缸酒”等。

(四)以产地命名
如贵州省仁怀县茅台镇出产的“茅台酒”；山西省汾阳县杏花村生产的“汾酒”等。

(五)以色命名
如山西汾阳县杏花村酒厂的“竹叶青”；绍兴的“元红酒”等。

(六)复合命名
如广西桂林饮料厂的“桂林三花酒”；四川泸州酒厂的“泸州老窖特曲”等。

(七)以名人命名
如河南汝阳杜康酒厂的“杜康酒”；四川万县太白酒厂的“太白酒”(即李白)。

(八)以名胜、历史古迹命名
如北京芦沟桥酒厂的“芦沟桥大曲”；安徽亳县古井酒厂的“古井贡酒”，因以甘甜的古井泉水酿成，在明代万历年间曾作过贡品，故以此命名。

六、酒的分类

(一)按生产原料分类

1. 粮食酒：如加饭酒、五粮液等。
2. 非粮食酒：如葡萄酒、果子酒。

(二)按生产方式分类

1. 蒸馏酒：原料经发酵后，再经蒸馏而制得的酒。特点是度数高(酒精含量不低于24%)、刺激性强。各种白酒多属此

类。(岩武事露) 露城元, 露城威, 银兰白黄金, (京北) 银兰白

2. 酿造酒: 原料经发酵后, 再经压榨提取、过滤而制得的酒。特点是度数低(酒精含量不超过 20°)、刺激性小。如啤酒、黄酒、果酒等。

3. 配制酒: 主要是用白酒与其它原料配制而成。特点是酒度适中(一般在 22°左右), 制作过程简单, 成本低, 周期短。如药酒等。

(三) 按酒精含量分类

1. 高度酒: 酒精浓度 40°以上, 如茅台、五粮液等。

2. 中度酒: 酒精浓度 20°—40°之间, 如五加皮酒、竹叶青酒等。

3. 低度酒: 酒精浓度 20°以下, 如啤酒、黄酒等。

(四) 按商业销售习惯分类

可分为: 白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒和果子酒及配制酒和药酒五大类或七大类。

七、历届评酒会评出的全国名酒

(一) 第一届评酒会(1952 年, 北京, 8 种)

茅台酒(贵州仁怀茅台镇); 汾酒(山西汾阳杏花村); 泸州老窖特曲(四川泸州); 西凤酒(陕西凤翔柳林镇); 玫瑰香红葡萄酒(山东烟台); 味美思酒(山东烟台); 金奖白兰地(山东烟台); 加饭酒(浙江绍兴)。

(二) 第二届评酒会(1963 年, 北京, 18 种)

五粮液(四川宜宾); 古井贡酒(安徽亳县); 泸州老窖特曲; 全兴大曲(四川成都); 茅台酒; 董酒(贵州遵义); 西凤酒; 汾酒; 竹叶青(山西汾阳杏花村); 白葡萄酒(山东青岛); 味美思(山东烟台); 玫瑰香红葡萄酒; 中国红葡萄酒(北京); 特制

白兰地(北京);金奖白兰地;加饭酒;沉缸酒(福建龙岩);青岛啤酒(山东青岛)。

(三)第三届评酒会(1979年,大连,18种)

白酒类8种:茅台酒、汾酒、五粮液、剑南春(四川绵竹);古井贡酒;洋河大曲(江苏泗阳);董酒;泸州老窖特曲。

葡萄酒、果酒类6种:烟台红葡萄酒(甜);中国红葡萄酒(甜,北京);沙城白葡萄酒(干,河北沙城);民权白葡萄酒(甜,河南民权);烟台味美思;烟台金奖白兰地。

黄酒类2种:绍兴加饭酒;龙岩沉缸酒。

配制酒、啤酒类各1种:竹叶青;青岛啤酒。

(四)第四届评酒会(1983—1985年,分三批,26种)

白酒类13种:茅台酒;汾酒;五粮液;洋河大曲;剑南春;古井贡酒;董酒;西凤酒;泸州老窖特曲;全兴大曲;双沟大曲(江苏);特制黄鹤楼酒(武汉);郎酒(四川古蔺县)。

葡萄酒类6种:烟台红葡萄酒;中国红葡萄酒;烟台味美思;干白葡萄酒(长城牌,河北);半干白葡萄酒(王朝牌,天津);金奖白兰地。

配制酒类2种:竹叶青;园林青酒(湖北)。

黄酒类2种:绍兴加饭酒;龙岩沉缸酒。

啤酒类3种:青岛啤酒;北京特制啤酒;上海特制啤酒。

(五)第五届评酒会(1989年,只限白酒,17种)

贵州茅台酒(53°);汾酒(65° 、 53° 、 38°);五粮液(60° 、 52° 、 39°);洋河大曲(55° 、 48° 、 38°);剑南春(60° 、 52° 、 38°);古井贡酒(60° 、 55° 、 38°);董酒(58° 、 38°);西凤酒(65° 、 55° 、 39°);泸州老窖特曲(60° 、 52° 、 38°);全兴大曲(60° 、 52° 、 38°);双沟大曲(53° 、 46°);黄鹤楼酒(62° 、 54° 、 39°);郎酒(53° 、 39°);武陵酒

(53°、48°湖南常德);宝丰酒(63°、54°,河南);宋河粮液(54°、38°,河南);沱牌曲酒(54°、38°,四川射洪)。

第二节 中国白酒

一、白酒的定义、特点与地位

(一)白酒的定义

白酒,又称高粱酒、白干、烧酒。它的科学定义为蒸馏酒,即通过蒸馏的方法取得的含酒精量较高、透明无色的酒。

(二)白酒的特点

中国白酒与世界其他国家的蒸馏酒相比独具风格。中国白酒无色透明,晶莹亮泽;香气宜人,五种香型的酒各有特色,香气馥郁、纯净,溢香突出,余香不尽;口味醇厚绵柔,酒体谐润,回味悠长。变化无穷的美味,给饮者以极大的欢愉和幸福之感。

(三)白酒的市场地位

中国白酒因其工艺、原料和风格独特,已与世界著名的威士忌、伏特加、白兰地、朗姆酒、金酒并称世界六大蒸馏酒类。

尤其是茅台酒在国际市场上畅销不衰。原因在于:在1915年巴拿马国际博览会上夺得世界名酒金质奖;周恩来总理在万隆会议上,宴请用的是茅台酒;本世纪70年代初,尼克松访华后,掀起中国酒热,据说尼克松喝了茅台酒后赞不绝口,称其为世界上最好的酒,因此美国人争相抢购茅台酒;美国前国务卿亨利·基辛格在他的回忆录中也曾有对茅台酒能量的描述,使其在国际市场上畅销不衰,供不应求。