



21st CENTURY

规划教材

面向21世纪高职高专经济管理系列规划教材

COURSES FOR VOCATIONAL HIGHER EDUCATION: ECONOMICS AND MANAGEMENT



旅游食品学

TOURISM FOOD THEORY

艾艳丰 主 编
李鼎新 主 审



科学出版社

www.sciencep.com



面向21世纪高职高专经济管理系列规划教材
COURSES FOR VOCATIONAL HIGHER EDUCATION: ECONOMICS AND MANAGEMENT

旅游食品学

艾艳丰 主 编
李鼎新 主 审

科学出版社

北京

内 容 简 介

本书面向新世纪,为适应市场经济体制下旅游业的需要,以培养有理论、有技能的旅游、酒店行业的生产、服务第一线高等应用型技术人才为目的。主要包括:国内外名酒和鸡尾酒调制;茶叶、咖啡、可乐等软饮料知识;中餐、西餐、日餐比较;营养和食品卫生知识等。作为一门综合性的专业基础课,本书具有很强的实用性和趣味性。

本书适合作为旅游、酒店、导游等专业的教材,也可作为相关专业的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

旅游食品学/艾艳丰主编. —北京:科学出版社,2004

(面向 21 世纪高职高专经济管理系列规划教材)

ISBN 7-03-014266-7

I. 旅… II. 艾… III. 饮食 - 高等学校:技术学校 - 教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 087666 号

责任编辑:万国清/责任校对:柏连海

责任印制:吕春珉/封面设计:东方人华平面设计部

科学出版社 出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

新蕾印刷厂 印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2004年8月第 一 版 开本:B5(720×1000)

2004年8月第一次印刷 印张:14 3/4

印数:1—3 000 字数:280 000

定价:20.00 元

(如有印装质量问题,我社负责调换〈环伟〉)

面向 21 世纪高职高专规划教材专家委员会

主 任 李宗尧

副主任 (按姓氏笔画排序)

丁桂芝 叶小明 张和平 林 鹏

黄 藤 谢培苏

委 员 (略)

经济管理系列教材编委会

主 任 谢培苏

副主任 (按姓氏笔画排序)

刘文华 张举刚 李鼎新 胡国胜 赵居礼

委 员 (按姓氏笔画排序)

丁金平	于 强	马桂兰	丑幸荣	方树栋
毋庆刚	王长琦	王正洪	王达政	包惠群
卢 锐	田家富	刘玉玲	刘 华	刘德武
朱祥贤	朱新明	邢春玲	宋绍清	张先云
张 军	张 华	张国健	张 雪	张德实
李 伟	李 英	李新领	杜安杰	杨季夫
杨海清	杨 琼	肖建成	芮福宏	陈方清
周仁贵	周兴荣	周洪保	季 辉	郑克俊
郑 昕	姚虹华	姜宁川	柯正来	胡绍宏
赵 忠	赵喜文	骆群祥	倪 杰	徐忠山
谈留芳	贾益东	郭俊诚	高建宁	黄小彪
曾开红	程玉民	葛 军	韩 伟	韩小虎
韩银峰	愚良晨	窦志铭	潘旭强	潘映高

出版前言

随着世界经济的发展,人们越来越深刻地认识到经济发展需要的人才多元化、多层次的,既需要大批优秀的理论性、研究性的人才,也需要大批应用性人才。然而,我国传统的教育模式主要是培养理论性、研究性的人才。教育界在社会对应用性人才需求的推动下,专门研究了国外应用性人才教育的成功经验,结合国情大力度地改革我国的“高等职业教育”,制定了一系列的方针政策。联合国教科文组织1997年公布的教育分类中将这种教育称之为“高等技术与职业教育”,也就是我们通常所说的“高职高专”教育。

我国经济建设需要大批应用性人才,呼唤高职高专教育的崛起和成熟,寄希望于高职高专教育尽快向国家输送高质量的紧缺人才。近几年,高职高专教育发展迅速。目前,各类高职高专学校已占全国高等院校的近1/2,约有600所之多。教育部针对高职高专教育出台的一系列政策和改革方案主要体现在以下几个方面:

- “就业导向”成为高职高专教育的共识。高职高专院校在办学过程中充分考虑市场需求,用“就业导向”的思想制定招生和培养计划。
- 加快“双师型”教师队伍建设。已建立12个国家高职高专学生和教师的实训基地。
- 对学生实行“双认证”教育。学历文凭和职业资格“双认证”教育是高职高专教育特色之一。
- 高职高专教育以2年学制为主。从学制入手,加快高职高专教学方向的改革,充分办出高职高专教育特色,尽快完成紧缺人才的培养。
- 开展精品专业和精品教材建设。已建立科学的高职高专教育评估体系和评估专家队伍,指导、敦促不同层次、不同类型的学校办出一流的教育。

在教育部关于“高职高专”教育思想和方针指导下,科学出版社积极参与到高职高专教材的建设中去。在组织教材过程中采取了“请进来,走出去”的工作方法,即由教育界的专家、领导和一线的教师,以及企事业从事人力资源工作的人员组成顾问班子,充分分析我国各地区的经济发展、产业结构以及人才需求现状,研究培养国家紧缺人才的关键要素,寻求切实可行的教学方法、手段和途径。

通过研讨认识到,我国幅员辽阔,各地区的产业结构有明显的差异,经济发展也不平衡,各地区对人才的实际需求也有所不同。相应地,对相同专业和相近专业,不同地区的教学单位在培养目标和培养内容上也各有自己的定位。鉴于此,

适应教育现状的教材建设应该具有多层次的设计。

为了使教材的编写能针对受教育者的培养目标,出版社的编辑分不同地区逐所学校拜访校长、系主任和老师,深入到高职高专学校及相关企事业单位,广泛、深入地 and 教学第一线的老师、用人单位交流,掌握了不同地区、不同类型的高职高专院校的师生、学生和教学设施情况,清楚了各学校所设专业的培养目标和办学特点,明确了用人单位的需求条件。各区域编辑对采集的数据进行统计分析,在相互交流的基础上找出各地区、各学校之间的共性和个性,有的放矢地制定选题项目,并进一步向老师、教育管理者征询意见,在获得明确指导性意见后完成“高职高专规划教材”策划及教材的组织工作:

- 第一批“高职高专规划教材”包括三个学科大系:经济管理、信息技术、建筑。
- 第一批“高职高专规划教材”在注意学科建设完整性的同时,十分关注具有区域人才培养特色的教材。
- 第一批“高职高专规划教材”组织过程正值高职高专学制从3年制向2年制转轨,教材编写将其作为考虑因素,要求提示不同学制的讲授内容。
- 第一批“高职高专规划教材”编写强调
 - ◆ 以就业岗位对知识和技能需求下的教材体系的系统性、科学性和实用性。
 - ◆ 教材以实例为先,应用为目的,围绕应用讲理论,取舍适度,不求理论的完整性。
 - ◆ 提出问题→解决问题→归纳问题的教、学法,培养学生触类旁通的实际工作能力。
 - ◆ 课后作业和练习(或实训)真正具有培养学生实践能力的作用。

在“高职高专规划教材”编委的总体指导下,第一批各科教材基本是由系主任,或从教学一线中遴选的骨干教师执笔撰写。在每本书主编的严格审读及监控下,在各位老师的辛勤编撰下,这套凝聚了所有作者及参与研讨的老师们的经验、智慧和资源,涉及三个大的学科近200种的高职高专教材即将面世。我们希望经过近一年的努力,奉献给读者的这套书是他们渴望已久的适用教材。同时,我们也清醒地认识到,“高职高专”是正在探索中的教育,加之我们的水平和经验有限,教材的选题和编辑出版会存在一些不尽人意的地方,真诚地希望得到老师和学生的批评、建议,以利今后改进,为繁荣我国的高职高专教育不懈努力。

科学出版社

2004年6月1日

前 言

随着新世纪的到来,旅游业实现了历史性突破,逐步成为新的消费热点,旅游教育也得以迅速发展。目前我国有一千多所院校设有与旅游相关的专业,为旅游业培养了大量多层次、多门类的人才。

旅游高等教育在我国仅有 23 年的历史,是一门年轻的学科。结合当前我国旅游高职高专教材中存在的问题,以适应市场需求为出发点,我们编写了这套旅游高职高专教材。它突出实用性、知识性和操作性,主要适用于各类旅游、酒店、导游的本科、高职高专及相关院校师生,也可作为培养生产、服务第一线应用型人才的参考用书。

“旅游食品学”是旅游、酒店管理等专业中的一门综合多门学科的专业基础课,也是考取餐饮服务技师、调酒师等职业技能证书的基础。本书主要特点是:具有很强的实用性、操作性、知识性和趣味性,通俗易懂,口径适当。通过对本书的学习,学生们可掌握品种繁多的酒品和常见的菜肴及面点知识,会看、能写菜单,会搭配酒与菜,能向客人介绍风味菜的特点及原料配制和加工制作的过程,了解摆台、上菜、斟酒的程序与规格,并能调制出几十款鸡尾酒,为学好“餐饮管理”、“饭店管理”等课程打好基础。

本书主要内容可概括为三大部分:

- 一、酒水饮料知识,包括中国名酒、世界名酒,调制鸡尾酒、茶、咖啡等内容;
- 二、中餐、西餐、日本餐的分类、特点等知识;
- 三、营养、食品卫生知识及平衡膳食等知识。

课时安排一般是理论课 36 学时,实践课 28 学时。

全书审稿由西安外事学院经济管理学院院长、博士生导师李鼎新教授完成。本书在编写过程中,参考了不少专家学者的研究成果,以参考文献的形式附于书后。程蕾、王春梅两位同志在打字、校稿、排版方面做了很多工作,给予了鼎力相助。谨此一并表示真诚的感谢!

由于食品学知识面广和编者学识有限,书中难免有疏漏和不妥之处,敬请广大读者、专家随时指正。

艾艳丰

2004 年 6 月

目 录

第一章 酒类	1
第一节 酒的分类	1
第二节 白酒	3
第三节 黄酒	8
第四节 啤酒	12
第五节 葡萄酒	19
第六节 配制酒及我国名酒	30
第七节 国内名酒介绍	35
第二章 世界名酒	42
第一节 世界蒸馏酒	42
第二节 混合酒	53
第三节 鸡尾酒	56
第三章 软饮料	71
第一节 茶叶	71
第二节 咖啡、可可	84
第三节 清凉饮料	90
第四章 中菜外观	96
第一节 菜肴的名称	96
第二节 菜肴的色、香、味、形	98
第三节 滋味	103
第四节 菜肴的造型美	113
第五章 我国地方菜及民族菜	116
第一节 川菜	116
第二节 鲁菜	119
第三节 淮扬菜	121
第四节 粤菜	124
第五节 北京菜	129
第六节 孔府菜	132
第七节 素菜	134
第八节 满族食品	136
第九节 蒙古族食品	138

第十节 清真菜	142
第十一节 藏族食品	144
第六章 西餐与日本菜	147
第一节 西餐的特点及调味汁	147
第二节 西菜	150
第三节 西点	153
第四节 乳酪、干酪	158
第五节 冰淇淋	162
第六节 西餐宴会	164
第七节 日本菜	171
第七章 营养	184
第一节 营养的三大要素	185
第二节 无热量的营养素	191
第三节 膳食平衡	200
第八章 食品卫生	204
第一节 食品污染	204
第二节 食品保藏	208
第三节 食物中毒	211
第四节 食品添加剂	214
附录 条形码	222
主要参考文献	223

第一章 酒 类



本章要点

- 酒品的分类
- 各类酒的分类
- 酒度的概念
- 白酒的香型
- 各类酒的感官质量鉴定
- 中国名酒

酒是世界四大饮料之一，在我国有着悠久的历史。远在五千多年前，我国人民已掌握了用谷物酿酒的方法，世代相传，源远流长。随着我国人民生活水平日益提高和旅游事业的迅猛发展，酒水已是人们生活中不可缺少的消费品，成为深受广大人民群众欢迎的一种饮料。每当迎宾送友、婚寿喜庆、亲朋团聚时，总以酒来助兴，表示欢快喜悦的心情和热烈友好的气氛。酒能使人神经兴奋、消除疲劳、舒筋活血、祛湿御寒，特别是黄酒、果酒、啤酒和药酒能增强营养，促进身体健康。酒是人类的友好使者，但是饮用过量则有害于人体健康、社会治安和家庭和睦。

第一节 酒 的 分 类

用粮食、水果等含淀粉或糖的物质发酵制成的含有酒精的饮料，统称为酒。在我们的周围，饮料酒琳琅满目、丰富多彩。酒的分类方法很多，可以从酒的颜色、香气、滋味、甜度、酒精度、种类、酒名、酿酒期、酿造法、陈酿来识别。但是最常见的分类方法有以下三种。

一、根据酿造方法分类

根据酿造方法可分为：蒸馏酒、发酵原酒、配制酒。

1. 蒸馏酒

原料经过糖化发酵后，再经蒸馏，使酒液与酒糟分离，这种方法制取的酒，酒精含量多在 40% 以上，也叫烈性酒。如我国各类白酒和外国的白兰地、威士忌等。蒸馏酒的酒度在 36% ~ 40% 之间，我国称之为低度蒸馏酒。

2. 发酵原酒

原料糖化发酵后，经过压榨、过滤使酒液与酒渣分离，这样所得的饮料酒称为发酵原酒。酒精含量多在 20% 以下，酒液内含有糖分、蛋白质、氨基酸、维生素和矿物质等成分，有一定的营养价值。如：啤酒、黄酒、葡萄酒和其他果酒等。

3. 配制酒

用成品酒或食用酒精作为酒基，配以糖料、香料、色素、药材等，经过浸泡、过滤、加香等程序所得的酒称为配制酒。它具有独特的风味和色泽，如：味美思、竹叶青、桂花陈酒、合成清酒等。

二、按酒精含量分类

按酒精含量分为：高度酒、中度酒、低度酒。

我国商品饮用酒的酒度一般是以 20℃ 时所含酒精的容量百分比表示，例如：100 毫升的西凤酒中含酒精 45 毫升，其酒度为 45°。酒度通常用酒精计来测定。啤酒的酒度是以重量百分比表示。

1. 高度酒

又称烈性酒。酒精含量在 40% 以上，如我国各类高度的蒸馏酒、白兰地、伏特加等。

2. 中度酒

酒精含量在 20% ~ 40% 之间，多数露酒和药酒（即配制酒）都是中度酒，但是蒸馏酒的酒度在 40% 以下时，均称为低度蒸馏酒。

3. 低度酒

酒精含量在 20% 以下的酒，如啤酒、黄酒、葡萄酒等。

三、按风味特点分类

按风味特点可分为：白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒（果酒）及其他配制酒等。

1. 白酒

又名烧酒、白干，是我国传统蒸馏酒。它是以谷物及其他淀粉含量丰富的农副产品为原料，以酒曲（大曲、小曲、麸曲）为发酵剂，用特殊的蒸馏器蒸馏而成的一种古老而又受欢迎的酒品。

2. 黄酒

是我国最古老的一种饮料酒，因其多数品种都有黄色或黄中带红的色泽，故称为黄酒。它以糯米、大米或小米为主要原料，加上酒药、麦曲，经过糖化、发酵、压榨过滤而得。酒精含量一般在 10% ~ 20% 之间。

3. 啤酒

是以大麦芽为糖化剂以粮食为主要原料,加入具有特殊香气的酒花和啤酒酵母菌,经过糖化、前发酵、后发酵、压榨过滤而成。啤酒中含有丰富的 CO_2 气体和营养素,是一种营养酒,并且是酒精含量最低的一种饮料酒。

4. 葡萄酒和果酒

是用新鲜的植物果实直接压榨、发酵酿制而成的一种低度酒,酒精含量一般在 20% 以下。葡萄酒在果酒中占主要地位。

5. 配制酒

是用成品酒或食用酒精与芳香料、动植物、中药材等混合浸泡后,经过滤或者蒸馏而成。配入芳香料的为露酒,配入药材的为药酒。

6. 乳酒

我国仍有很多地区用马乳、牛乳、羊乳酿酒,甜酸可口,沁人心脾。

第二节 白 酒

一、白酒的原料

1. 谷类及果实

凡是含有淀粉或糖分的农副产品和无毒无异味的植物均可用来酿酒。主要有高粱、大米、玉米、大麦、小麦、薯类、米糠、高粱糠、废糖蜜、橡子、蕨根、茨茯苓等。

2. 酒曲

又称曲子。是淀粉原料的糖化剂,对白酒的出酒率、质量、风味起着重要作用,主要有大曲、小曲、麸曲等。

(1) 大曲

是用小麦或大麦、豌豆等原料经自然发酵制成。糖化菌中以曲霉菌为主,还有根霉、毛霉、酵母和少量醋酸菌、乳酸菌。大曲酿造的白酒,香味浓厚,质量较高,但用曲量大、耗粮多、出酒率低、生产周期长,因此只有酿造名酒、优质酒和较好的白酒才使用大曲。因曲坯外形似大块砖,故得名大曲。

(2) 小曲

又名药曲,因曲坯形小而得名。它是用大米、米糠、中草药加入隔年陈曲经自然发酵制成,其主要菌种是根霉、少量毛霉、酵母等。小曲兼有糖化和发酵作用。小曲酿造的白酒,酒味醇厚,回味久长,属米香型白酒。小曲酿酒用曲量少,出酒率高。

(3) 麸曲

是以麸皮为主要原料,加入适量的新鲜酒糟或其他疏松剂、曲霉菌经培养繁殖而成的一种散状曲。麸曲菌种纯净,节约粮食,适用于多样原料的白酒生产,并且生产周期短,便于机械化,酒质具有一般大曲酒的优点。

3. 酒母

在酵母菌经扩大培养后,把含有大量酵母菌的培养液称为酒母。酒母是酿酒中的发酵的催化剂,可缩短发酵时间,提高原料的出酒率,特别是加入产香酵母,不仅增加了酒的香气,而且能改善酒的品味。

4. 辅料

又称填充料。采用固体发酵法酿造白酒时,必须加入一定量的辅料来调整淀粉原料的粘度,吸收部分酒精和浆水,使蒸料和酒糟疏松,这种作法有利于糖化发酵和蒸馏。辅料主要有稻壳、谷壳、碎花生壳、玉米芯等。

5. 水

水质的好坏与白酒的酿造、质量、风味有密切的关系。实践证明:“名酒产地,必有佳泉”。

二、白酒的生产过程

我国白酒生产历史悠久,与时演变,因地制宜,又因为原料和酒曲的不同,其生产工艺过程也各有不同之处。因此,各地名酒都有一套独特的、完整的生产经验。概括起来白酒的生产工艺有固体发酵、液体发酵和混合发酵等方法。目前我国大曲酒和麸曲酒的生产多属固体发酵。其工艺如图 1.1 所示。

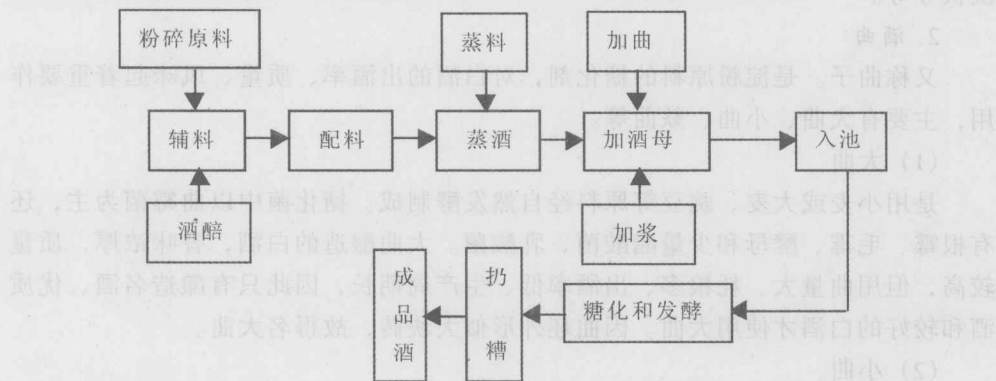


图 1.1 白酒的生产工艺

每个生产工序的操作过程都与酒的品质有密切的关系,特别是糖化发酵的时间和温度尤为重要。一般采用低温长时间发酵,发酵温度一般在 20℃ 左右,时间

5~7天。发酵时间越长,酯类形成的越多,越加滋味醇厚芳香,品质优良。如:茅台酒发酵的总时间需要9个月之多,泸州老窖酒发酵期为一个月,汾酒发酵期为21天。

酒体中的酒精和水分通过蒸馏加以分离,并根据酒精被蒸馏出来的先后,可分为酒头、中酒、酒尾。

酒头又称头酒,是酒精蒸馏开始阶段先蒸馏出来的气体经过冷凝得到的酒液,其中低沸点成分含量较多(甲醇和乙醛),酒质不佳。

中酒亦称酒身,是蒸馏时截去酒头和酒尾,得到的酒液。酒精含量高,酒质纯净清香,品质优良。

酒尾是酒精蒸馏最后阶段所得到的酒液,其中高沸点成分较多。如:杂醇油和高分子酯类等,酒质不佳。

新蒸馏出来的白酒,必须经过一定时间的存放,方可减少刺激性,提高酒质,酒味才能更加醇厚芳香。储存期的这种作用叫“陈化”,也叫陈酿,许多名酒佳酿,储存期都很长。陈酿好的酒在出厂前要进行科学的、艺术的掺合,巧妙地将酒中的成分勾兑成变化万千、风格各异的精美产品——成品酒。

三、白酒的质量指标

1. 感官指标

感官指标包括色、香、味、格四个方面。鉴定感官质量时,酒温最好在21℃~30℃,时间为上午9:00~11:00,下午3:00~5:00较好。

颜色:无色透明、清亮、无悬浮物,允许有微黄色,不允许酒色发暗、失光和浑浊。

滋味:醇厚、无怪味、不苦、不酸、无外来异味和强烈刺激味。

香气:醇香协调、芳香扑鼻、饮后有余香。常用直接闻香法、滤纸法、手握法、手掌法和空杯法来鉴定。

风格:经眼观其色,鼻闻其香,嘴尝其味,综合色、香、味三方面印象,确定其风格。各种香型的酒都有独特的风格。

2. 理化指标

(1) 酒精与酒度

酒精学名“乙醇”(Ethyl Alcohol),化学分子式为: C_2H_5OH 。酒精在常温常压下为无色透明液体,可以与水无限混溶。标准状态下,乙醇的沸点为78.3℃,冰点为-114℃。

酒度表示酒精含量的多少,标准酒度是指在20℃的条件下,每100毫升酒液中含有酒精的毫升数,通常用“% Vol”或“GL”表示。当每100毫升酒液中含

有1毫升酒精时,其酒度就是1度“1% Vol”或“1GL”。标准酒度是法国化学家盖·吕萨克发明的,又称盖·吕萨克法。

酒精对人体的安全限量,目前发达国家如美国、日本均以0.8克酒精/每公斤体重为统计标准值。例如:60公斤体重的人能喝多少酒精不伤身体?根据上述标准计算得: $60 \times 0.8 = 48$ 克酒精,那么48克酒精换算成酒液该是多少?我国目前采用的是标准酒度法,即100毫升的酒液里含1毫升的酒精,酒度为1度。因此,酒度与酒精数的计算公式为:

$$100:\text{酒度} = \text{酒液}:\text{酒精数}$$

例如:60公斤体重的人能喝多少55度的五粮液不伤身体?

$$100:55 = X:48$$

$$X = 4800 \div 55$$

$$\approx 87.27$$

即60公斤体重的人能喝87毫升的五粮液不伤身体,也就是不超过2两55度的白酒即可。

(2) 甲醇含量

甲醇和乙醇的风味很相似,但甲醇对人的视神经影响很大,对人体有较强的毒害作用。粮食白酒中甲醇含量应小于0.04g/100ml。薯干等原料制成的白酒中甲醇含量应小于0.12g/100ml。过量摄入则使人体中毒,可致残致死。

(3) 乙醛含量

醛类使白酒具有强烈的刺激性和辛辣味,饮后易引起头晕,有害于人体健康。一般发酵不正常时,会产生较多的乙醛。乙醛沸点低,在酒头中含量较多。蒸馏酒经过陈化后,乙醛由于挥发而减少。酒中乙醛含量应小于0.02g/100ml。

(4) 杂醇油含量

杂醇油使白酒具有苦涩味,饮后引起头晕。其总量应小于0.15g/100ml。

在陈酿中,杂醇类可与有机酸发生酯化反应,产生具有芳香味的酯类,从而降低白酒的苦涩味。

(5) 总酸

白酒中的有机酸主要有醋酸、丁酸、己酸和少量乳酸等,酒尾中含量较多。有机酸含量适中,可提高酒的风味。含量过少,酒味淡薄。含量过多,风味劣,产生酸涩味。陈化中,酸与醇发生酯化反应,可提高白酒的香气。一般白酒适宜的总酸量为0.06/100ml~0.15/100ml(以醋酸计)。

(6) 总酯

酯是白酒中芳香物的主要成分。含量要求在0.02g/100ml以上(以乙酸乙酯计)。

(7) 铅

酒中铅含量不得超过 $1 \times 10^{-6} \text{ ml}$ 。铅是有毒的重金属,主要来自锡制的冷凝器和盛酒的容器,它可导致酒质受污染。

(8) 氰化物

氰化物是烈性毒物。按规定不得超过 $5 \times 10^{-6} \text{ ml}$ (以氰氢酸计)。

四、白酒的香型

我国的蒸馏酒(尤其是名酒和优质酒)由于酿造原料、生产工艺、设备等条件不同,形成了不同的香型和风味特点,我国蒸馏酒有以下几种香型。

1. 酱香型

香气主体成分是挥发性的酚类化合物。其风味特点是酱香突出、幽雅细致、酒体醇厚、回味悠长、略有焦香但不过头。空杯留有香味是酱香白酒的特点。此酒倒入杯中过夜香气仍不减,以贵州茅台酒为代表,还有四川的古蔺郎酒、湖南常德武陵酒等。

2. 浓香型

香气主体成分是乙酸乙酯和丁酸乙酯。其风味特点是窖香浓郁、绵柔甘冽、香味协调、尾净余长,可概括为“香、甜、浓、净”四个字。以四川的泸州老窖大曲为代表,还有五粮液、洋河大曲、古井贡酒等众多的浓香型名酒以及优质酒中的淮北口子酒、邯郸丛台酒等。由于这类白酒芳香浓郁、清爽甘冽、入口甜、落口绵、尾子净,适合于国内广大消费者的口味,因此,浓香型的酒在我国蒸馏酒中占的比重最大。

3. 清香型

主体香气是乙酸乙酯和乳酸乙酯相互搭配协调。其风味特点是清香纯正、口味协调、微甜绵长、余味爽净,为北方消费者所爱好。典型代表酒是山西杏花村汾酒、武汉特制黄鹤楼酒、河南保丰酒、山西祁县六曲香和北京二锅头等。

4. 米香型

主体香气以乳酸乙酯为主,乙酸乙酯稍低,同时异戊醇、异丁醇的含量高于其他香型的白酒。其风味特点是蜜香清雅纯正、入口柔绵、落口甘冽、回味怡畅。小曲酒多数属于米香型,代表酒有广西湘山酒和三花酒以及广东的长乐烧酒和玉冰烧酒等。

5. 兼香型

兼有两种以上的香气,称为兼香型蒸馏酒。如董酒、白云边酒等。

只有名优酒才有典型的香型,但同一类香型的酒也是各有特点。五粮液、泸州老窖特曲、古井贡酒、全兴大曲虽同属浓香型,可它们的香气和风味均有显著

的区别。一般蒸馏酒由于香气不突出,所以很难区分它们的香型。

蒸馏酒的香气又可分为溢香、喷香、留香。香气充满口腔叫喷香;咽酒后口中余留香气叫留香;靠近杯口闻到的香气叫溢香,也叫闻香。

第三节 黄 酒

黄酒是我国特有的古老的传统饮料酒,被誉为我国的国酒。黄酒是一种酿造原酒,最大的特点是酒度适中、营养丰富。由于原料、工艺、成品风味的不同,品种特别繁多。

一、黄酒的分类

1. 根据黄酒的含糖量来分类

①干黄酒:含糖量在5%以下,部分黄酒的糖分还不到1%。

干黄酒主要有浙江绍兴的元红酒、加饭酒和金华的寿生酒以及大部分的普通黄酒。这些酒又称为辣口酒。

②半甜黄酒:含糖量在5%~10%。

半甜黄酒主要有浙江绍兴的善酿酒、福建老酒、江苏惠泉酒等。

③甜黄酒(甜口酒):含糖量在10%以上。

甜黄酒主要有绍兴的香雪酒、福建的沉缸酒、蜜沉酒、江苏的醇香酒、二泉酒、江西的封缸酒、丁坊酒等。

2. 按地区分类

(1) 江南黄酒

是以糯米(或粳米)为原料,以酒药、麦曲为发酵剂酿制的黄酒,主要有以下几种。

①绍兴酒,简称绍酒,又名老酒(即鉴湖名酒),因产于我国浙江绍兴而得名。它是我国名酒中的佼佼者,其色、香、味具有独特的风格。绍兴酒的起源甚早,早在《吕氏春秋》上就有这样记载,“越王之栖于会稽也,有酒投江,民饮其流而战气百倍”。会稽是绍兴过去的名称,可见在2400年以前的战国时代,绍兴人民就会酿酒。至唐、宋时期,已有“越酒行天下”的记载。由于绍兴酒质量优良,别有风味,所以一向驰名于国内外,曾先后得到南洋劝业会奖给的金质奖牌、清朝农商部奖牌、万国巴拿马赛会的银质奖牌、西湖博览会的金质奖牌和奖状以及浙赣特产联合展览会的优等奖状等。解放后绍兴加饭酒连续四届被评为全国名酒,并获得国家金质奖。绍兴酒主要品种有元红酒、加饭酒、花雕酒、善酿酒、香雪酒等十多个名牌黄酒。