

酒店管理专业丛书

酒店酒品管理

刘哲夫 杨敏峰 编著

同济大学出版社

128595

酒店酒品管理

刘哲夫 杨敏峰 编著

同济大学出版社

内 容 提 要

酒店酒品管理是一门艺术，同时，它也是一门科学。随着我国酒店业的日益繁荣，酒品管理也日益显示出它在人们现代生活中的重要性，本书主要对酒店业酒吧运作层面上的酒品管理知识及理论作了充分论述，本书简明易懂，适合于酒店业和旅游业从业人员、消费者及广大酒品爱好者阅读。

责任编辑 孟俊良 李文雅

封面设计 翟 炜

酒 店 酒 品 管 理

刘哲夫 杨敏峰 编著



同济大学出版社出版

深圳大学出版中心编辑

湖南日报附属印刷厂印刷

开本: 850×1168 1/32 印张: 7 字数: 180千字

1988年11月第一版 1988年11月第一次印刷

印数: 1—3,000册 定价: 3.90元

ISBN 7-5608-0205-2/F·10

序 言

在我国，酒店业是一个既古老又全新、既司空见惯又令人感奋的行业。

“酒店”是一个含义颇广的概念，因其集宿泊、饮食、休养、娱乐乃至边休息边工作的场所于一身，在现代丰富的词汇库中，我们可以找出客栈、客舍、旅店、旅社、饭店或者宾馆等等名词来描述这样的场所。然而，在当前南风北上的大气候之下，人们似乎觉得只有称其为“酒店”，方可显示出这一场所的最新发展及其新潮风范。

一位朋友曾对我说，航天工业是所有制造业中的天之骄子，而酒店业则是所有服务业中的天之骄子。

外瞻大酒店建筑之多姿多彩，内睹大酒店装饰之优雅宜人，享受诸般殷勤的服务，浏览共处一厅中的多国情调；此情此景之中，圈里人的那份兴奋与骄傲，确乎可跟仰望航天飞机运载火箭点火升腾时的心情相提并论。

虽说客栈、旅店一类的场所，在我国有着十分悠久的历史以及耐人回味无穷的特色，但我们必须承认，今日所谓之“大酒店”却是我国八十年代的新事物。或许正是由此，人们才更加对大酒店充满好奇、艳羡、神往、激赏的心情。

今日的酒店，虽然仍未脱离“为离家外出者提供一个尽可能类似于家居条件的场所”这一基本范畴，但其规模之庞大、内涵之丰富、经济效益之巨、社会影响之广，已远远突破旧日旅店的意义层面。所以，人们将今日之酒店称为“内容齐全的小社区”。

如何管理这些酒店，以适应我国旅游业的迅速发展，是摆在我们面前的现实问题。我们翻译、整理、编辑出版这一套丛书，

目的就是希望能够向国内圈里人传播国外管理的先进经验。因为我们有这样一个天真且真诚的想法，花上几万元引入国外的先进管理经验，总比花上几千万元引入国外的管理人员，更有益于我国酒店业的长远发展。

这十五册书前接后连，基本概括了酒店管理中所需涉及的理论知识和实用技术。其中若干内容，是在总结我国近几年来酒店管理方面的经验及教训基础上完成的。我们热切期望能够得到同行们的批评指正。

这套丛书在编辑出版过程中，得到国内外众多朋友的热情帮助，为此我们谨表由衷的感谢之意。但愿十年之后，朋友们能以同样的热情，支持帮助我们国家自己的上百间酒店联号集团的出现。

或许，用不了十年？！

方宏进

1988年秋于南国边陲

粤海门·深圳大学

图1—1

威士忌
Whisky

林酒
Rum

琴酒
Gin

伏特加
Vodka

白兰地
Brandy



图1—2 调酒用品



图9—3



图9—5



图7—3



图9—9

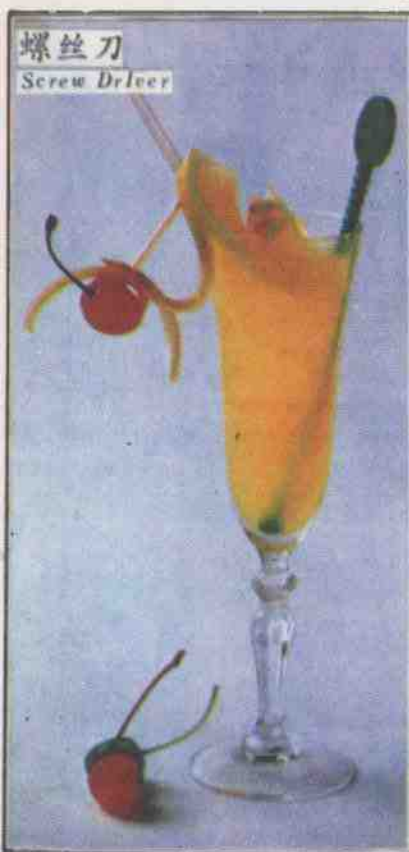


图9—7



图9—4



图7—1



图8—2



图9—2



图8—3

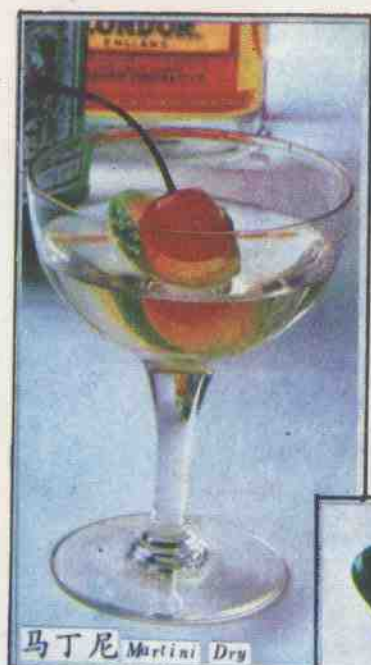


图9—10



图9—1





马丁尼 Martini Dry

图9—8

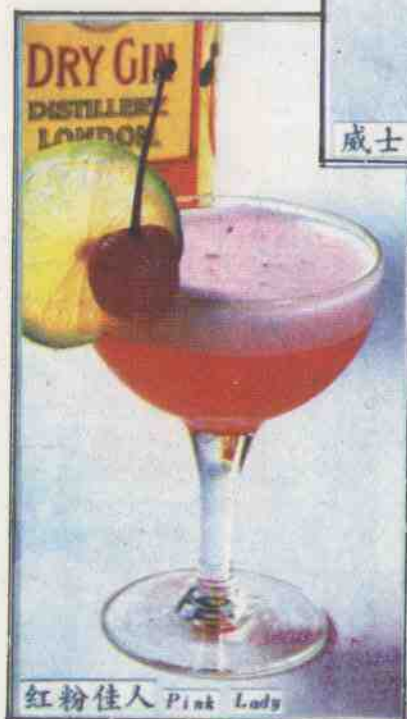


图8—1



图7—2

图8—4



红粉佳人 Pink Lady

图9—6



亚历山大 Alexander

目 录

第一章 酒品饮料概论	(1)
一、饮料的历史	(1)
二、饮料的制作	(3)
三、饮料的分类	(5)
附录1.1 含酒精饮料总录	(11)
第二章 酒吧设置及用具	(15)
一、酒吧的实体结构	(15)
二、其他酒吧	(17)
三、酒吧用具	(19)
第三章 酒吧人员及管理	(22)
一、人员与职责	(22)
二、技术管理	(27)
三、成本控制	(29)
第四章 酒吧服务技巧	(35)
一、服务程序	(35)
二、服务技巧	(40)
第五章 鸡尾酒的调制	(50)
一、调酒材料	(50)
二、调酒用具	(54)
三、调酒方法	(56)
四、鸡尾酒配方	(59)
第六章 葡萄酒	(66)
一、葡萄酒的酿制	(67)

二、葡萄酒的分类·····	(68)
三、香槟酒·····	(78)
四、香料酒·····	(81)
五、葡萄酒的标签·····	(82)
附录6.1 葡萄酒鸡尾酒调法·····	(83)
附录6.2 香槟酒鸡尾酒调法·····	(86)
第七章 白兰地酒 ·····	(90)
一、法国白兰地·····	(90)
二、其他产品·····	(94)
三、白兰地的用途·····	(97)
附录7.1 白兰地鸡尾酒调法·····	(97)
第八章 威士忌酒 ·····	(108)
一、美国威士忌·····	(109)
二、加拿大威士忌·····	(111)
三、苏格兰威士忌·····	(111)
四、爱尔兰威士忌·····	(113)
五、日本威士忌·····	(114)
附录8.1 威士忌鸡尾酒调法·····	(115)
第九章 兰姆酒 琴酒 伏特加酒 ·····	(126)
一、兰姆酒·····	(126)
二、琴酒·····	(128)
三、伏特加酒·····	(129)
附录9.1 兰姆鸡尾酒调法·····	(131)
附录9.2 琴鸡尾酒调法·····	(144)
附录9.3 伏特加鸡尾酒调法·····	(149)
第十章 利口酒 ·····	(157)
一、利口酒的制作·····	(158)
二、利口酒的种类·····	(159)
附录: 10.1 利口鸡尾酒调法·····	(170)

第十一章 啤 酒	(176)
一、啤酒的种类.....	(176)
二、啤酒的成分.....	(178)
三、影响啤酒质量的因素.....	(178)
四、啤酒的酿造过程.....	(179)
五、啤酒的储存与分装.....	(180)
六、啤酒的出售.....	(181)
第十二章 中 国 酒	(183)
一、中国酒的类别.....	(183)
二、中国名酒介绍.....	(184)
附录12.1 中式鸡尾酒调法.....	(189)
第十三章 各类酒会的承办	(201)
一、酒会的类型.....	(201)
二、酒会的承办.....	(202)
第十四章 酒吧标准管理	(207)
一、标准价格.....	(207)
二、标准饮料单.....	(208)
三、标准配方.....	(209)
四、标准品名.....	(209)
五、法律标准.....	(209)
第十五章 酒吧物资管理	(211)
一、采购.....	(211)
二、验收.....	(212)
三、贮存.....	(213)
四、领取.....	(215)

第一章 酒品饮料概论

饮料 (Beverage)按定义来说,应包括软饮料(Soft Drinks)和硬饮料 (Hard Drinks) 两大类。软饮料一般包括茶、咖啡、各种果汁、牛奶、汽水等不含任何酒精的饮品。硬饮料则指所有含酒精成份的各类饮品,也俗称为酒类饮料。在西方, Beverage 一词在酒店业已通指酒类饮料了。因而,本书所提及的饮料均指酒类饮料,亦即本书书名所指的酒品。

一、饮料的历史

人类开始饮用含酒精饮料的历史由来已久。然而,并没有任何书籍明确记载有关发酵作用是如何发现的。传说欧洲人无意中把浆果放在阳光下,不久就发现了它的发酵作用,经过食用渐渐喜欢了它的味美和食用时所产生的清爽感。

戴昂尼萨斯 (Dionysus), 希腊造酒之父,对制酒业来说是一个非常熟悉的名字。巴克齐斯 (Bacchus), 罗马造酒之父,放纵的象征,他的名字仍被当今世界所提及。

远古时期,巴比伦人和爱斯特人以发酵蜂蜜著称,通常称这种发酵蜂蜜为“蜂蜜酒”。他们将蜂蜜储存于瓦壶中,这样就可以保证每年有壶装饮料供应。

人们一旦发明了一种东西,其他人就会努力改造它。埃及人添加了海枣汁而酿造出一种浓度更高的甜酒。继后,他们又不断地试验添入其他果汁以改良酒的味道。埃及人实际生产出来的是—种相当甜的甜酒。而这种甜酒具有高浓度的酒精含量。埃及人用带盖的瓦壶装载,以保持酒的性质。

大约是在公元前6000年以前，人类开始培植葡萄，吃剩的葡萄被榨成汁，那时人们尚不知道野生发酵孢子的存在，也不知道葡萄汁暴露在空气中会发生什么变化。后来人们发现，葡萄汁开始冒泡（发酵），味道也变了。当人们饮用时，有一种奇怪的感觉。酒是在不知不觉中产生的，是通过经验和知识使之趋于完善的。

自有人类历史以来，人们就开始生产谷物了。但把它作为粮食是许多年以后才开始的。我们不可能说出最先磨谷成面，然后做成面包的具体年代，但可以准确无误地说，把谷物发酵而生产出一种饮料是随之发生的。野生的孢子再次完成了它的使命。许多年以后，人们才培养出孢子。

发明创造是人类的一种天性。只要有过剩的果品，人们就会设法把它制成饮料。比较温和的发酵饮料，如乳酒，是亚洲地区的牧民生产出来的。有趣的是，这段时间的奶酪与伴随它产生的饮料都是同一种原料制成的，那就是驴和骆驼的奶。

巴勒斯坦人用棕榈、枣和石榴酿成了一种不含酒精的饮料，而这种饮料最终又变成甜酒。人们大量种植各种各样的水果作粮食，以致使水果过剩。为了便于储存和运输，过剩的水果经发酵被制成了饮料。

世界上，只要有人迹所至，该地就会开始独自酿造含酒精的饮料。南美印第安人把木薯发酵酿成木薯酒（Paiwari），爱兹提人用谷物制成米酒（Pulque），而中美洲的印第安人却用仙人掌，北美的印第安人用野生水果和果仁酿酒。

在中世纪，酿酒是一种很体面的职业。德国和中欧有40多个著名的葡萄园，其中有些至今仍存在。在这个时候，人们开始把生产酒作为一种赚钱的方式而不仅仅用来自己消费。现代西班牙的雪梨酒、葡萄牙的葡萄酒，最初就是在14世纪酿制的。

文艺复兴时期，教堂成了酒的最大生产者，如啤酒、淡色啤酒、甜酒、含香料甜酒的产量均列首位。蒸馏作用的发现应归功

于勤劳的修道士。他们发现了一种高浓度酒的制作方法。不久，人们又发现喝加香料的甜酒会使人感到兴奋。圣高尔木尼的坦修道院以生产优质的香料甜酒著称。他们的一些配方沿用至今。经过蒸馏，水果原来的香味大部分都失掉了。为使酒维持原来的香味，有必要进一步实验，结论是要进行泡制和过滤。

16世纪是一个以家庭为单位，用蒸馏法酿酒并用于销售的时代。现在一些公认的名牌酒就是那时开始酿制的。许多国家都喜欢声称自己是最先用蒸馏法制酒的，这里只略举几例：瑞典的Aquavit、荷兰的荷兰酒、法国的白兰地、苏格兰的威士忌、爱尔兰的威士忌，这些酒从根本上说都是用粮食（谷物）酿制而成的。英国也声称用甘蔗酿酒是他们的贡献。

用酒招待客人最初是在家庭中出现，以后成了一种习惯，并以此作为热情好客的方式。早期的旅行者夜宿在教堂里，后来客栈成为长途休歇地，还提供食物和饮料。随着商人阶层的出现，产生了酒店和酒馆。这些店铺既为店主提供赢利的机会，又给人们提供了饭后茶余消闲的地方。现代的酒吧和鸡尾酒会是在19世纪后期产生的，20世纪上半叶作为社交生活的一部分被人们广泛接受。

二、饮料的制作

饮料的制作因原料之不同，加上天时——气温和雨量，地利——土壤水质和谷类，以及设备等，尤以制酒技术程序上又有繁简轻重的各异，制造的成品，也就分出各种不同的酒来；凡能供人饮用的酒类饮料，在品质上的要求有三：（1）无碍于人体健康；（2）有营养价值；（3）在味觉上有醇良美妙的快感。具备了这三个条件，才是品质优良的美酒。

酒类饮料按制造方式大致分为发酵酒（Wines），蒸馏酒（Spirit），及再制酒（Liqueure & Cocktail）等三类。

1. 发酵酒

字典上给发酵下的定义是：发酵是一种在催化剂（酵母）作用下发生的化学变化，这种催化剂把糖转变成乙醇和二氧化碳。从字面上看，既简单又容易理解，但事实上，整个过程却十分复杂。譬如谷物，首先淀粉要转化成糖，然后发酵。酵母是一种有生命的植物组织，存在于自然界中（野生酵母孢子），也可人工培养。糖有多种来源：谷物（粮食）、甘蔗、水果、蔬菜、植物和树。只有在适当的温度（59—60°F或15—20℃）条件下，加入酵母，经过发酵，不含酒精的果汁才会转变成含酒精的液体。发酵酒因原料之不同又可分为二类：一是直接利用糖分含有物为原料，单独进行发酵工序的，如葡萄酒等；二是以淀粉含有物为原料，在发酵中必须糖化的，如啤酒等。而凡是以果实酿造的酒，除了葡萄酒得以称之为“Wines”，而不需要以“Grape”葡萄果冠名外，其余的果汁酒一律得冠以其果类名称，如用苹果酿造的称为“Apple Wines”，用桔子酿造的称为“Orange Wines”，用醋栗酿造的称为“Gooseberry Wines”等。

2. 蒸馏酒

Spirit是指蒸馏酒。字典上把蒸馏解释为挥发或蒸发，经过热分离和纯化物质过程凝结成液体。顾名思义，可知其原料经过蒸馏成为酒。其酒精成分较浓，谓之酒性较为醇烈的白色系列酒。在制作中，为达到分离水和酒的目的，必须控制热量。水的蒸发温度是212°F（100℃），而酒精的蒸发温度是176°F（80℃），所以分离水与酒相对地比较容易做到。这个过程基本上是这样：取一些低浓度的酒精溶液，减少水份的含量从而提高酒精含量。一般蒸馏酒含酒精量在25—60%之间。如白兰地（BRANDY）酒，威士

忌 (WHISKY) 酒，以及中国的高粱酒、大曲酒等。

3. 再造酒

Ligueure & Cocktail是指再造酒，亦称合成酒。它是以精制酒为主，分别添加各种香料、食用色素、药材或甘味料等，混合调配而成的一种酒精饮料。其制作比较繁复，因此称之为再造酒。

下图说明了饮料从不含酒精状态到我们今天饮用的饮料的演变过程。

三、饮料的分类

酒类饮料品种繁多，琳琅满目，如法国的葡萄酒(WINE)、香槟酒(CHAMPAGNE)、白兰地(BRANDY)；英国的威士忌(WHISKY)；意大利的苦艾酒(VERMOUTH)；德国的啤酒(BEER)；荷兰的琴酒(GIN)；苏联的伏特加酒(VODKA)；西班牙的雪梨酒(SHERRY)等等。种类不同，容量不一，各有其历史渊源、特性及不同的饮用场合。饮料的分类也同样可以依照发酵酒、蒸馏酒及再制酒三大类来区分。

1. 发酵酒类

在发酵酒类当中，可根据发酵原料的不同，再细分为四类：第一类是以葡萄为原料的，包括有开胃酒、苦艾酒、甜点酒、起泡酒及桌酒；第二类是以其他水果为原料的，包括有苹果酒、桔柑酒、梨子酒及其他水果酒；第三类是以谷物为原料的，包括有麦酒、啤酒、黑啤酒、米酒及其他谷物酒；第四类是以其他材料发酵的，包括有乳酒、棕榈树浆酒、龙舌兰酒及其他酒。以下分