



酒

文化知识宝典

WENHUA ZHISHI BAODIAN

酒文化宝典

JIU WEN HUA BAO DIAN

中国戏剧出版社



TS976
61

文化知识宝典
WENHUA ZHISHI BAODIAN

酒文化宝典

中国戏剧出版社

42

图书在版编目 (CIP) 数据

生活知识宝典 / 王稳平主编. —北京: 中国戏剧出版社, 2006. 9

ISBN 7 - 104 - 02453 - 0

I. 生… II. 王… III. 生活—知识 IV. TS976

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 100519 号

生活知识宝典

责任编辑: 赵莹

责任出版: 冯志强

出版发行: 中国戏剧出版社

社址: 北京市海淀区紫竹院路 116 号嘉豪国际中心 A 座 10 层

邮政编码: 100097

经销: 全国新华书店

印刷: 三河市华晨印务有限公司

开本: 720mm × 980mm 1/16

印张: 196 印张

字数: 3208 千字

版次: 2006 年 9 月北京第 1 版第 1 次印刷

书号: ISBN 7 - 104 - 02453 - 0/C · 243

全套定价: 350.00 元 (共 14 册) 本册定价: 25.00 元

版权所有 违者必究

目 录

酒的历史	(1)
酒在我国的起源	(1)
酒在我国的历史与发展	(2)
酒器的历史	(3)
酒的分类及特点	(5)
酒的分类方法	(5)
白酒	(6)
黄酒	(18)
啤酒	(25)
葡萄酒	(37)
配制酒	(44)
我国名酒介绍	(48)
茅台酒	(48)
五粮液	(50)
杜康酒	(51)
双沟大曲	(52)
洋河大曲	(52)
孔府家酒	(53)
泸州老窖特曲	(53)
西凤酒	(54)
郎酒	(54)
古井贡酒	(55)
汾酒	(56)
外国名酒介绍	(57)
伏特加	(57)

威士忌	(57)
朗姆酒	(58)
金酒	(58)
饮酒常识	(60)
啤酒的饮法	(60)
黄酒的饮法	(61)
葡萄酒的饮法	(62)
如何品酒	(63)
酒类饮用的最佳温度	(64)
饮酒多少为适量	(65)
饮酒与健康	(66)
祖国医学中酒对健康的作用	(66)
饮酒的益处	(67)
老年人饮酒	(68)
孕妇与儿童不宜饮酒	(69)
以酒解愁不可取	(69)
饮酒与看电视	(70)
酒后不宜立即洗澡	(70)
酒后忌房事	(71)
喝热酒对身体有益	(71)
饮酒间隔要适当	(72)
空腹饮酒害处多	(72)
饮酒不宜混杂	(73)
饮酒时吸烟危害更大	(73)
饮酒宜吃豆类食品	(73)
饮酒时不宜吃凉粉	(74)
饮酒时不宜吃柿子	(74)
变质黄酒不能喝	(75)
雄黄酒要慎用	(75)
一天饮多少啤酒为宜	(76)
啤酒能消除疲劳	(76)

冬天也宜饮啤酒	(77)
饮啤酒 14 忌	(77)
饮酒后不宜喝浓茶	(79)
醉酒者为何步履蹒跚	(79)
皮肤瘙痒者不宜饮酒	(80)
酒精导致饥饿	(80)
饮酒过量会引发头痛	(80)
饮酒易引发哮喘	(81)
嗜酒导致性功能障碍	(81)
哪类病人不宜饮酒	(82)
饮酒与肺炎	(82)
适量饮酒有助防癌	(83)
饮酒前后不能服用哪些药物	(83)
塑料制品不宜用来装酒	(84)
打鼾者不宜饮酒	(85)
戒酒综合症	(86)
介绍几种醒酒方法	(86)
以酒配药可治病	(87)
酒与烹调	(90)
酒是重要的调味品	(90)
黄酒在烹调中的应用	(91)
啤酒的烹调作用	(93)
当代酒器的发展	(95)
我国酒器的发展	(95)
少数民族酒器	(96)
洋酒饮酒器简介	(102)
酒文化杂谈	(105)
酒令	(105)
划拳	(107)
酒俗与酒礼	(109)

酒 的 历 史

酒 在 我 国 的 起 源

魏武帝曹操《短歌行》有一段名句：“慨当以慷，忧思难忘；何以解忧，唯有杜康。”自此后，人们就如同将鲁班封为木匠祖师、蔡伦封为造纸祖师一样，把杜康封为造酒祖师了。

江统在《酒诰》中说：“一曰杜康，有饭不尽，委以空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇焉。”指出了杜康对“饭变酒”这一原始制酒工艺的重大发现，并进行改革，开始将生粮蒸熟后酿酒。也有人对杜康是酿酒祖师产生疑问，《世本》明确提到：“仪狄始作酒醪，变五味”，大诗人陶渊明说：“仪狄造酒，杜康润色之”，将酒的发明权归于仪狄。

酒起源于何时，历来众说纷纭。《清稗类钞·粤西偶记》中就有这样的记述：“平乐等府山中，猿猴极多，善采百花酿酒，樵子入山得其巢穴，其酒多至数石，饮之香美异常，曰猿猴酒。”如据猿猴也能酿酒的这一现象推断，那么，早在人类出现之前的类人猿阶段（距今约60万年前），就已经有了酒，只不过那是自然界的天生之物罢了。

从科学意义上讲，“酿造”、“制造”是一种有意识、有计划的行为，而不是出于本能，它是一项复杂的劳动，涉及到各方面的知识。轻易地将酒的发明权推给猿猴，不仅不科学，而且是荒谬的。古代的有识之士，早就认识到这一点，他们认为酒的发明是一个漫长的过程，不是哪一个人的独创，“仪狄作酒而美”，“杜康善酿酒”，只是肯定了他们做的酒比别人好，在酿酒技艺上有独到之处，而酒的发明权却应该属于劳动人民，酒的发明时间，也应早于杜康、仪狄生活的年代。最早提出这个见解的，是晋代人江统。外国的有识之士认识到这一点，比江统晚了1400多年。郭沫若也比较公允客观，他指出，酒史应从原始社会时代开始，相传的禹臣仪狄开始造酒是不确的，他

们造的酒只是比前人造的酒更“甘美浓烈”而已。

从以上叙述可以看出，中国酒的起源经历了一个很长的过程，所以酒在中国的发明决不是“杜康”、“仪狄”哪一个人的个人发明，它是中国劳动人民集体智慧的结晶，它为世界酿造技术和微生物的应用做出了卓越的贡献。

酒在我国的历史与发展

我国酒的历史悠久，近几年出土的大量文物和相关史料证明了这一点。

陕西省眉县杨家村在1983年10月出土了一组陶器，共有5只小杯、4只高脚杯和1只陶葫芦。这批古陶器的出土对酒史的研究有着十分重要的意义。

专家经鉴定后认为：这批古陶器为酒具，属泥质红陶，烧成温度900度，有5800~6000年的历史，是原始社会新石器时代仰韶文化早期偏晚的遗物，属于仰韶文化的史家类型。

眉县仰韶酒器的出土，大大提高了我国在世界酒文化中的地位。

世界酒史专家认为啤酒和葡萄酒分别有9000年和7000年的历史。眉县酒器6000年的历史，不但将我国原有的四、五千年历史上溯了1000多年，而且使我国进入了世界三大酒文化古国的行列，中国的水酒也成为了世界上最古老的酒种之一。

近来又发现了有关我国酿酒的新史料：即在陕西临潼白家村遗址，考古学家发现了距今约8000年以前的新石器时代的酿酒工具“滤缸”。这说明，我国在8000年前，就已经发明了酿酒法。

酒在我国的几千年历史过程中，是呈阶段性发展的。

第一阶段：公元前4000~2000年，即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年，用发酵的谷物来泡制水酒是当时酿酒的主要形式。这个时期是原始社会的晚期，先民们都把酒看成是一种含有极大魔力的东西。

第二阶段：从公元前2000年的夏王朝到公元前200年的秦王朝，历时1800年，这一阶段是我国传统酒的成长期。在这时期，由于火的出现，加之曲蘖的发明，使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。这个阶段，酒虽有所兴，但并未大兴。饮用范围主要还局限于封建社会的上层，但即使是在上层，对酒也往往心怀戒备。因为商、周时期，以酒色乱政、亡国、灭室者大有人

在；秦汉之交又有设“鸿门宴”搞阴谋者。酒被引入政治斗争，遂被正直的历史学家视为“邪恶”。酒业的发展因此受到一定影响。

第三阶段：由公元前 200 年的秦王朝到公元 1000 年的北宋，历时 1200 年，是我国传统酒的成熟期。各方面的因素促使中国传统酒的发展最终进入了灿烂的黄金时代。酒之大兴，是始自东汉末年至魏晋南北朝时期。这主要是由于当时长达 200 余年的战乱纷争，使统治阶级内部产生了不少失意者，文人墨客，他们崇放浪形骸，不问政事，借酒浇愁，狂饮无度，使酒业大兴。到了魏晋，酒业大兴，饮酒不但盛行于上层，而且普及到民间。这一段落的汉唐盛世及欧、亚、非陆上贸易的兴起，使中西酒文化得以互相渗透，为中国白酒的发明及发展进一步奠定了基础。

第四阶段：由公元 1000 年的北宋到公元 1840 年的晚清，历时 840 年，是我国传统酒的提高期。其间西域的蒸馏器传入我国，从而最终导致了举世闻名的中国白酒的发明。李时珍在《本草纲目》中曾经说：“烧酒非古法也，自元时起始创其法。”又有资料中说“烧酒始于金世宗大定年间（1161 年）”。在属于这个时期的出土文物中，已普遍见到小型酒器，说明当时已迅速普及了酒精度较高的蒸馏白酒。从那时到现如今的 800 多年来，白、黄、果、葡、药五类酒竞相发展，而中国白酒则深入生活，为人们所普遍接受。

第五阶段：由公元 1840 年至今，是我国传统酒的变革期。

在此期间，西方先进的酿酒技术与我国传统的酿造技艺争放异彩，使我国酒苑春色满园，百花争艳；啤酒、白兰地、威士忌、伏特加及日本清酒等外国酒在我国广受欢迎；竹叶青、五加皮、玉冰烧等新酒种产量迅速增长；传统的黄酒、白酒也蓬勃发展，各显特色。特别是在这一时期的后期，即新中国建立以来，中国酿酒事业空前繁荣起来。

酒器的历史

我国古代的酒器，品种繁多，极为考究、精美。

人类自开始饮酒，便有酒器。早在新石器时代的龙山文化遗址就出土了大量樽、壶等形体古朴的酒器。1983 年在陕西眉县出土了 9 只酒杯和 1 只陶葫芦酒壶，属原始社会新石器时代仰韶文化早期偏晚的遗迹。至商周青铜器鼎盛的时期，青铜酒器也应运而生。春秋时期，酒器已发展到较高水平，例

酒的分类及特点

酒的分类方法

1. 按酿造法分类

发酵酒（酿造酒）

此类酒酿造后，只经过简单澄清、过滤、贮藏以后即为成品。

此类酒特点：酒度低，一般在 3% ~ 18%（V/V）之间，酒中除酒精以外，含有糖、蛋白质分解产物（氨基酸和多肽）、维生素、有机酸、核酸和矿物质等营养物质。由于营养成分十分丰富，所以保质期短，不宜长期贮存。

此类酒受到营养和卫生部门的推崇，产量很大。

蒸馏酒

此类酒是由各种原料酿造产生酒精后的发酵液、发酵醪或酒醅等，经过蒸馏技术，取其中酒精等易挥发性物质，再经冷凝而成。

此类酒共同特点是：酒精含量高，一般在 30%（V/V）以上；酒中其他成分均是易挥发的组分如醇类、酯类、醛酮类、挥发酸类等；几乎不含人类必需的营养成分；此类酒蒸馏冷凝后的原酒，必需经过长期陈酿，短则 2 ~ 3 年，长的超过 8 ~ 15 年，酒的芬香更强烈，致醉性较强。

配制酒

此类酒品种特别多，制造技术也不尽相同，它是以酿造酒（如黄酒、葡萄酒）或蒸馏酒，或食用发酵酒精为酒基，用浸泡、混合蒸馏、萃取液混合等各种方法，混入药材、香料、动植物等组成，使之形成独特的风格。此类酒差异很大，但共同特点是经过风味物质、营养物质或疗效性物质等加以强化的酒。

此类酒酒精浓度通常介于发酵酒和蒸馏酒之间，一般在 18% ~ 38%（V/V），个别也有超过此范围的。

2. 按酒精度分类

低度酒——酒中酒精含量在 20% (V/V) 以下的酒类。发酵酒均属此类，某些配制酒也在此类。

高度酒——酒中酒精含量在 38% (V/V) 以上的酒类。各种蒸馏酒均属此类，某些配制酒也在此类。

中度酒——酒中酒精含量在 20% ~ 40% (V/V) 的酒类，多数配制酒均在此范围。中度酒这一名称在习惯上较少采用。

低度白酒——我国传统白酒的酒精含量一般在 50% ~ 65% (V/V)，近几年为了适应消费者降度（酒精度）要求，所推出的新品种，现在一般把含酒精度 40% (V/V) 以下的白酒称低度白酒。

3. 按原料分类

白酒

粮食白酒——以粮谷（如高粱、玉米、稻米等）为原料制造的白酒。

薯干白酒——以薯干或鲜薯为原料制造的白酒。

代粮白酒——以非粮食原料（如麸皮、米糠、高粱糠及野生淀粉质原料）制造的白酒。

黄酒

稻米黄酒——以各品种稻米为原料的黄酒。

玉米黄酒——以玉米为原料的黄酒。

小米（黍米）黄酒——以黍、粟等为原料的黄酒。

果酒

果酒也可根据原料水果不同，分成葡萄酒、梨酒、苹果酒、猕猴桃酒、山楂酒等。

白 酒

1. 白酒的特点

中国白酒属于世界蒸馏酒的一种。它以高粱等粮谷为主要原料，以大曲、小曲或麸曲及酒母为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而制成。含高酒精度，基本无色透明。“中国白酒”也称烧酒。

它和白兰地、威士忌、俄得克、老姆、金酒并列为世界六大蒸馏酒。它与其他以淀粉为原料的蒸馏酒（威士忌、俄得克、金酒）不同之处在于：其他蒸馏酒大部分是用麦芽糖化剂，以液态发酵、液态蒸馏而成，而典型的中国白酒——曲酒均是以霉菌曲为糖化发酵剂，以固态酿造、固态蒸馏而成，具有奇特香味和口味。

2. 白酒的名称与起源

白酒的名称极多。有的用原料命名，如：高粱酒、大曲酒、瓜干酒等，就是以高粱、大曲、瓜干为原料生产出来的酒。有的以产地命名，如：茅台、汾酒、景芝白干、曲阜老窖、兰陵大曲等。有的以名人命名，如：杜康酒、范公特曲等。还有的以发酵、贮存时间长短命名，例如：特曲、陈曲、头曲、二曲等。二锅头、回龙酒等，则又是以生产工艺的特点命名的。二锅头是我国北方固态法白酒的一种古老的称谓。现在有的酒仍叫二锅头。现在的二锅头是在蒸酒时，掐头去尾取中间馏出的酒。真正的二锅头是指制酒工艺中在使用冷却器之前，以古老的固体蒸酒方法，即以锅为冷却器，二次换水后而蒸出的酒。回龙酒，就是将蒸出的酒重烤一次，即为回龙酒。

我国白酒究竟起源于何时，众说不一，尚无定论。

一种说法是，白酒起源于唐代。在唐代文献中，烧酒、蒸酒之名已有出现。李肇（公元806年）写的《国史补》中有：“酒则有剑南之烧春”（唐代普遍称酒为“春”）；雍陶（公元834年）诗云：“自到成都烧酒热，不思身更入长安。”可见在唐代，烧酒之名已开始广为流传了。田锡写的《曲本草》中说：“暹罗酒以烧酒复烧二次，入珍贵异香，其坛每个以檀香十数斤烟熏令如漆，然后入酒，腊封，埋土中二三年绝去烧气，取出用之。”赵希鹄写的《调燮类编》中说：“烧酒醉不醒者，急用绿豆粉粉荡皮切片将筋撬开口，用冷水送粉片下喉即安”（卷二）；他又说：“生姜不可与烧酒同用。饮白酒生韭令人增病。饮白酒忌诸甜物”（卷三）。

以上引文中所说的“烧酒”、“蒸酒”、“白酒”，究竟是不是今天的白酒？单从名字相同还不可断定。有人认为我国民间长期相沿，把蒸酒称为烧锅，烧锅生产的酒即为烧酒。但烧锅之名起源于何时，尚须考证。因此说白酒起源唐代，其论据尚欠充分。

另一种说法，元代时（1271~1368年）由国外传入。

元时，中国与西亚和东南亚交通方便，来往频繁，在文化和技术等方面

经常交流。有人认为“阿剌古”酒是蒸馏酒，远从印度传入。还有人说：“烧酒原名‘阿剌奇’，元时征西欧，曾途经阿剌伯，将酒法传入中国。”章穆写的《饮食辨》中说：“烧酒，又名火酒、‘阿剌古’。‘阿剌古’番语也。”现有人查明“阿剌古”、“阿剌吉”、“阿剌奇”都为译音，是指用棕榈汁和稻米酿造的一种蒸馏酒，在元代曾一度传入中国。

还有一种说法，是明代药物学家李时珍（1518～1593年）在《本草纲目》中写道：“烧酒非古法也，自元时始创，其法用浓酒和糟入甑，蒸令气上，用器承取滴露，凡酸败之酒皆可蒸烧。近时惟以糯米或黍或秫或大麦蒸熟，和曲酿瓮中十日，以甑蒸好，其清如水，味极浓烈，盖酒露也。”这段话，除说明我国烧酒创始于元代之外，还简略记述了烧酒的酿造蒸馏方法，故人以为可信。

3. 白酒的分类

我国白酒在酒类当中是一大类，而且品种繁多。在这一大类中，还能分若干类别，主要有以下几种：

按使用原料可分为：①粮谷白酒（或称粮食白酒）。以高粱、玉米、稻米、麦类为原料生产的白酒，国内大多数名优白酒均属此类。②薯类酒。以鲜或干薯类为原料。由于薯干中淀粉含量高，出酒率高，成本低，制成白酒价格低，颇有市场。③代粮酒。主要原料是含淀粉质野生块茎类植物，农副产品下脚料如米糠、淀粉渣、高粱糠和含糖下脚料如甜菜渣、糖蜜等。这种酒酒质低劣杂质多，正在淘汰中。

按糖化发酵剂可分为：①大曲酒。用大曲（指曲的形状）酿制的白酒。②小曲酒。用小曲酿制的固态或半固态发酵白酒。由于气候关系，它适宜于我国南方较热地带生产。用小曲制成的酒统称米香型酒。③麸曲酒。用麸曲酿制的白酒，也称快曲酒。

按生产工艺可分为：①固态法白酒。原料经过固态发酵，再经固态蒸馏而成。为我国传统蒸馏工艺。②液态法白酒。原料经过液态发酵，又经过液态蒸馏而成。其产品即为酒精，酒精再经过加工如串香、调配后为普通白酒，俗称大路货白酒。③调香白酒。用固态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经加香调配而成。④串香白酒。液态法生产的酒精加入固体发酵香醅内重新入甑蒸馏而成。

按香型可分为：①清香型（亦称汾香型、醇香型）白酒。②米香型（小

曲米香型)白酒。③浓香型(亦称泸香型、五粮液香型和窖香型)白酒。④酱香型(亦称茅香型)白酒。⑤其他香型(亦称兼香型、复香型、混合香型)白酒。

4. 优质名酒的传统生产工艺

清香型大曲酒

以山西汾酒作为代表的清香型大曲酒,其风味特点为清香纯正、酒体纯净。主体香成分乙酸乙酯和乳酸乙酯在成品酒中的比例以 55:45 为最好。酿酒工艺特点是清蒸清粮、地缸发酵、清蒸二次清。技术关键在于必须有质量上等的由小麦和豌豆制成的曲,酿酒工艺的中心环节应消除使酒体产生邪杂味的所有因素。

酱香型大曲酒

以贵州茅台酒为代表的酱香型白酒,风味质量要求酱香突出,酒体醇厚,幽雅细腻,空杯留香持久。酿酒工艺特点是高温大曲,高温堆积,采用条石筑的发酵窖,多轮次发酵,高温流酒。再按酱香、醇甜及窖底香三种典型体,分别长期贮存,勾兑成最后的产品。

酱香型白酒的酿酒工艺比较复杂。

浓香型大曲酒

浓香型大曲酒以四川泸州老窖特曲为代表。这一香型酒在名优酒中产量最大,分布面最广,业已形成一大流派。其风味质量要求窖香浓郁、绵甜纯净、香味协调、回味悠长。香气成分以己酸乙酯为其主体香,同时含有大量乙酸乙酯和乳酸乙酯。酿酒工艺特点是优质泥窖发酵,混蒸续粮配料,发酵周期长,在 45~70 天之间。酿酒原料除五粮液、剑南春采用高粱、小麦、玉米、糯米、大米外,一般均用高粱。

米香型小曲酒

以广西三花酒为代表的米香型白酒,其风味质量特点是蜜香清雅、入口绵柔、落口爽净、回味怡畅。香气成分乳酸乙酯和乙酸乙酯含量最多,前者多于后者,并含有较多的高级醇和 β -苯乙醇。其酿酒工艺特点是以大米为原料,小曲固态堆积先行培菌糖化,然后加水液态发酵,液态釜式蒸馏。

凤香型大曲酒

以陕西西凤酒为代表的凤型大曲酒,其风味要求醇香秀雅、甘润挺爽、诸味谐调、尾净悠长。酿酒工艺特点是采用续粮配料,新泥窖发酵,发酵

期短。

其他香型白酒

某些条件尚未完全成熟但具有本产品独特风格的优质白酒，统称为其他香型白酒。目前已存在的是：

①兼香型大曲酒

以湖北白云边酒，黑龙江玉泉大曲等为代表。具有浓香与酱香两种香型兼而有之的风味特征。该香型酒在酿酒发酵工艺中，贮存勾兑中都糅合了浓香及酱香型的生产技艺。以白云边酒生产为例，原料高粱先采用高温大曲，新粮经高温堆积，二次投料，7轮次发酵的酱香型生产工艺，然后继续采用中温大曲，续粮低温发酵2轮次。各轮次的酒分层分型蒸馏，按质取酒，贮存勾兑而成产品。

②药香型曲酒

以贵州省董酒为代表的药香型曲酒，主要产于云南、贵州等省区。产品风味特色是融植物药香和浓香为一体，酒体净爽。其酿酒工艺特点是原料高粱先进行小曲固态发酵，蒸馏取酒，这是小曲酒。然后将酒糟加大曲，经长达半年之久的发酵，制成香醅，再用小曲酒进行串香蒸馏，得到原产品。

③特型大曲酒

以江西省四特酒为代表的特型大曲酒，其风味特点为酒色清亮，酒香芬芳，酒味纯正，酒体柔和，清、浓、酱香三型具备，但又不偏向其中任何一型。香气成分中乳酸乙酯含量最多，达200毫克/100毫升。正丙醇含量高达100~250毫克/100毫升。酿酒工艺特点在于选用整粒糯大米为原料；大曲采用酒糟、麦麸、面粉为原料，以本地产的质地疏松的红褚条石砌成发酵窖，窖底为泥，窖面用泥封，其余生产操作基本上和45天发酵期的混蒸续楂浓香型大曲酒相同。

④豉香型小曲酒

豉香型小曲酒以广东省石湾酒厂生产的特醇米酒玉冰烧酒最为有名，其风味质量要求玉洁冰清、豉香独特、醇和甘滑、余味爽净。香气成分中壬二酸二乙酯、辛酸二乙酯及 α -萜烯是其特征性成分。酿酒工艺特点是以大米为原料，小曲液态发酵、液态蒸馏至含酒度32°，再经肥猪肉浸泡贮存而得产品。

⑤芝麻香型曲酒

芝麻香型白酒以山东省景芝白干和江苏省梅兰春为典型代表，其风味具有类似烘烤后的芝麻香而得名。酒味醇厚，酒体爽净。酿酒工艺特点是合理配料，多种微生物高温发酵，缓慢蒸馏，贮存成型。

5. 酒曲在酿酒中的作用

据史料载，在距今 3200 年前，我国先民不仅发明了曲蘖，而且成功地用曲蘖来酿酒了。在很长的历史时期中，中国是世界上独一无二的制曲酿酒的国家。

酿酒所用的“大曲”和“小曲”，简单说就是一种维持微生物（曲霉、毛霉、酵母菌、乳酸菌等）存在和繁殖的养料。制曲所用的原料不同，制出的曲种也就不一样。曲种一般有大曲、小曲、麸曲（快曲）等。

大曲 是以小麦、大麦或豌豆、小豆为原料，经过菌种培养而制成的。用大曲酿造的酒，香气突出，味道醇厚，好喝，但生产用量很大，粮食消耗也多，酿造周期较长，出酒率低，成本高，所以价格很高。

小曲 以大米粉和米糠为原料，接种以隔年的小曲为菌种，经自然发酵而成。小曲酿酒，适合气温较高的我国南方地区。用小曲酿造的酒，一般是米香型，其香气、口味都比较淡薄，远不如大曲酿造的酒香味浓厚。但用小曲酿酒，用曲量少，出酒率高，成本低，价格便宜。如果在小曲中掺入中药材，就成为药曲了。

麸曲 是以麦麸为原料制成的。因制曲用的时间少，所以也叫快曲。一般酿造瓜干酒或杂粮酒、代用原料酒，都是用麸曲。用麸曲酿酒，节约粮食，产量高，成本低，价格便宜。

用曲酿酒的大致过程为：首先把粮食粉碎，放到蒸馏锅中，煮成淀粉浆。然后将曲块粉碎拌入，进行糖化反应，使淀粉变成糖水后，再加入大量的酵母菌，糖水就开始发酵，并产生酒精。然后再经多次蒸馏处理，将酒精提纯，最后勾兑酒浆（即加水）方成白酒。

6. 各种香型白酒的感观特点

浓香型

色泽：无色透明或微黄，无悬浮物，无沉淀。

香气：窖香浓郁，具有以己酸乙酯为主体的纯正、协调的酯类香气。

滋味：甜绵爽净，香味谐调，余味悠长。