

职业教育“工作任务驱动型”系列教材

酒水知识与酒吧管理

JIUSHUI ZHISHI YU JIUBA GUANLI

主 编 徐 明

副主编 韩昕葵 梁宗晖

主 审 莫永杰



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

职业教育“工作任务驱动型”系列教材

酒水知识与酒吧管理

主 编 徐 明

副主编 韩昕葵 梁宗晖

主 审 莫永杰



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

北京

图书在版编目 (CIP) 数据

酒水知识与酒吧管理/徐明主编.

北京: 中国经济出版社, 2012. 10

职业教育“工作任务驱动型”系列教材

ISBN 978 - 7 - 5136 - 1634 - 8

I. ①酒… II. ①徐… III. ①酒—基本知识—高等学校—教材②酒—勾兑—高等学校—教材 IV. ①TS971
②TS972. 19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 116859 号

责任编辑 涂 晟
责任审读 贺 静
责任印制 张江虹
封面设计 任燕飞工作室

出版发行 中国经济出版社
印刷者 三河市佳星印装有限公司
经销者 各地新华书店
开 本 787mm × 1092mm 1/16
印 张 17.25
字 数 395 千字
版 次 2012 年 10 月第 1 版
印 次 2012 年 10 月第 1 次
书 号 ISBN 978 - 7 - 5136 - 1634 - 8/G · 1782
定 价 35.80 元

中国经济出版社 网址 www.economyph.com 社址 北京市西城区百万庄北街 3 号 邮编 100037

本版图书如存在印装质量问题, 请与本社发行中心联系调换(联系电话: 010 - 68319116)

版权所有 盗版必究(举报电话: 010 - 68359418 010 - 68319282)

国家版权局反盗版举报中心(举报电话: 12390)

服务热线: 010 - 68344225 88386794

前 言

随着旅游教育事业的蓬勃发展,各地职业院校纷纷开办了旅游酒店服务专业,“酒水知识”、“调酒”等课程已成为各大旅游院校学生的必修课。学生学好这些课有很多现实意义,但多年来,虽然此类书籍较多,符合当今职业院校学生特点的却非常匮乏。

职业院校的课程要适应职业教育的发展,就必须深化教学内容、教学方法及考核方法的改革,以培养学生实践动手能力、切实提高教学效果为目标。与同类教材相比,本书强调了理论与实践融合的“工作任务驱动法”的教学模式,从根本上提高学生们的创造精神和动手实操能力。

本书体系和内容设计上本着博采众长、特色鲜明、融合提炼、自成一体的原则,大胆创新和调整,突出教材内容的前沿性、创新性和科学性,理论与实践相结合。首先是编写方法的创新。在学习任务中,设置学前场景,让学生在接触正式学习任务前,尽量融入实践场景中。其次是内容的翻新。本书将近年来与调酒有关的最新科技成果收录其中,比如:花式调酒、鸡尾酒的创新等较新的知识,更能拓宽学生的视野。本书在编写中,也注意到了当代职业教育学生的特点,加强了内容的趣味性和易读性。

本书由广东省旅游职业技术学校的徐明主编,云南旅游职业学院的韩昕葵、海南省旅游学校的梁宗晖为副主编,广州市旅游商务职业学校的温雪秋、宁夏银川职业技术学院的张海蔚、新疆昌吉中等职业技术学校的汤兰、甘肃省敦煌艺术旅游中等专业学校的杨志玲、河北省涿州市职教中心的王雅娟、吉林工业经济学校的周璐璐也参与了编写工作。全书由广州白天鹅宾馆的酒水部经理、调酒高级技师莫永杰先生审阅、定稿。本书可作为旅游职业院校的专业教材,也可作为旅游从业员的岗位培训用书或自学用书。本书参考了大量的文献和资料和网上资料,在此对原作者表示衷心的感谢。

由于本书编写时间紧凑,缺点错误在所难免,恳请广大读者批评指正,我们将在再版时更正,谢谢!

编 者
2012年9月

目 录

项目一 酒水概述	1
项目学习目标	1
任务场景	1
任务一 了解酒的起源与发展	1
任务二 掌握酒水的定义与功用及有关术语	7
任务三 熟悉酒水的分类	10
任务四 了解酒的酿造程序	15
任务五 掌握酒的保管与贮藏方法	20
任务六 熟悉如何评价酒品	22
任务七 熟悉饮酒常识	25
场景回顾	28
项目小结	28
思考与练习题	28
实训项目	29
项目二 发酵酒	30
项目学习目标	30
任务场景	30
任务一 熟悉葡萄酒	30
任务二 熟悉啤酒	43
任务三 熟悉中国黄酒	51
场景回顾	55
项目小结	55
思考与练习题	55
实训项目	56
项目三 蒸馏酒	57
项目学习目标	57
任务场景	57

任务一 熟悉白兰地	57
任务二 熟悉威士忌	63
任务三 熟悉伏特加酒	73
任务四 熟悉金酒	76
任务五 熟悉朗姆酒	78
任务六 熟悉特基拉	80
任务七 了解国外其他蒸馏酒	82
任务八 熟悉中国白酒	84
场景回顾	93
项目小结	93
思考与练习题	93
实训项目	94
项目四 配制酒	95
项目学习目标	95
任务场景	95
任务一 熟悉开胃酒	95
任务二 熟悉甜食酒	99
任务三 熟悉利口酒	101
任务四 熟悉中国配制酒	102
场景回顾	104
项目小结	104
思考与练习题	105
实训项目	105
项目五 非酒精饮料	106
项目学习目标	106
任务场景	106
任务一 熟悉乳饮料	106
任务二 熟悉矿泉水	108
任务三 熟悉碳酸饮料与果蔬饮料	112
任务四 熟悉咖啡	116
任务五 熟悉可可	126
场景回顾	128
项目小结	128
思考与练习题	129
实训项目	129

项目六 茶	130
项目学习目标	130
任务场景	130
任务一 熟悉茶的起源与发展情况	130
任务二 掌握中国茶叶的分类与制造	132
任务三 熟悉中国现代名茶	134
任务四 了解世界其他产茶国	143
任务五 掌握茶水的冲泡方法	149
场景回顾	156
项目小结	156
思考与练习题	157
实训项目	157
项目七 鸡尾酒	158
项目学习目标	158
任务场景	158
任务一 熟悉鸡尾酒	158
任务二 熟悉调酒常用的器具和设备	162
任务三 熟悉鸡尾酒的调制方法	171
任务四 了解鸡尾酒的创作艺术	179
任务五 了解花式调酒技法	186
场景回顾	193
项目小结	193
思考与练习题	193
实训项目	194
项目八 酒吧服务与管理知识	195
项目学习目标	195
任务场景	195
任务一 熟悉酒吧	195
任务二 掌握酒吧组织结构及各岗位职责	199
任务三 掌握酒吧服务知识	203
任务四 了解酒单的策划与设计	206
任务五 了解酒吧营销知识	217
任务六 了解酒吧日常管理与酒水成本控制	223
场景回顾	243
项目小结	243
思考与练习题	243

实训项目	244
主要参考资料	245
附录一 IBA 国际标准鸡尾酒配方	246
附录二 简易酒吧英文对话	255
附录三 中国十大著名的葡萄酒产区	259

项目一 酒水概述



项目学习目标

- ◇ 酒的起源与发展
- ◇ 酒水与饮料的概念的界定
- ◇ 酒对人体的功用
- ◇ 各种酒类及其代表酒品
- ◇ 酒的酿造过程
- ◇ 饮酒的一般常识



任务场景

小刘是某职业学校酒店管理专业三年级的学生,今年六月份,被学校安排在某五星级酒店酒吧实习,看着摆在酒柜上琳琅满目的各种酒,她不知道作为酒吧的服务人员或调酒师应从哪里学起?

任务一 了解酒的起源与发展

酒是一种历史悠久的饮料,与人们的生活十分密切。人们在欢庆佳节、婚丧嫁娶、宴请顾客时都少不了酒。它有消除疲劳、刺激食欲、加快血液循环、促进人体新陈代谢的作用,适量饮酒有利于身体健康。在酒会、宴会、聚会等场合,酒能活跃气氛,增进友谊。酒还是烹调中的上等佐料,它不仅可除腥,还可增加菜肴的美味。

中国是酒的王国,古往今来,多少文人骚客把酒临风,借酒抒怀,写下了数以万计的诗词歌赋,给后世留下了丰富多彩、千姿百态的酒文化。如图 1-1 所示为古人饮酒图。



图 1-1 古人饮酒图

问题一 中国酒和外国酒分别是如何起源的？

一、中国酒的起源

早在原始社会时期,我国就已经开始酿酒了。此后的夏、商、周时代对于酒和酒具的制造也越来越多。关于酒的起源,至今酒史的研究者们说法不一。而最有名的莫过于猿猴造酒和杜康造酒之说,仪狄造酒说和酒星造酒说也是对酒的起源的主要记述。

1. 猿猴造酒

猿猴造酒一说在古籍中多有记载。这还得从猿猴嗜酒说起。猿猴虽然聪明伶俐,机敏非常,但致命的弱点就是嗜酒。因此,古时候的人就利用了这一个弱点来捕捉猿猴。他们在猿猴可能出没的地方摆放浓香的美酒,随后猿猴便闻着酒香,寻摸来到酒缸面前。一开始,猿猴还会踌躇不前,只用手指蘸取美酒尝一尝,尝过之后,就开始经受不住美酒的诱惑而饮个不停,最后瘫倒在地。猎手们从而可以轻松地将它们捕获。

明朝文人李日华在其著作中说:“黄山多猿猱,春夏采杂果于石缝中,酝酿成酒,香气溢发,闻姿百步。野樵深入者或得偷饮之,不可多,多即减酒痕,觉之,众猱伺得人,必鬻死之。”明朝之后的清代文人李调允也记述过,尝于石岩深处得猿酒,盖猿以稻米杂百花所造,一石穴辄有五六升许,味极辣,然极难得。通过这些记述我们不难知道,猿猴造酒,采用的是储藏大量水果于石洼中,利用水果在自然界中的天然发酵而析出酒液的方法。水果破皮之后,空气中的酵母菌便会进入果体内,并将果皮糖发酵为酒精。猿猴造酒的这种方法,后人也曾应用过,他们将发酵的野果作为引子,便可制出果酒饮用,当然,猿猴所制造出的酒至多只是一种果酒而已,而从用发酵的水果酿酒到今日的酿酒工艺是一段非常漫长的发展过程。

2. 杜康造酒

时至今日,杜康造酒的说法越来越多。正如曹操的《短歌行》中所云:“何以解忧,惟有杜康。”虽然对于杜康造酒一说,有很多人抱以反对态度,但杜康造酒说一直流传于世。

有人说,杜康是历史编撰出来的人物,其实不然,历史上确有此人。杜康(见图 1-2)字仲宁,是白水县的康家卫人,被人称为酿酒的鼻祖。《吕氏春秋》《世本》《战国策》《伊阳县志》和《汝州全志》等古籍中都有对杜康的记述。而清朝乾隆十九年重修的《白水县志》中,对于杜康的记叙更为详尽。我国的白水县是位于关中平原与陕北高原南缘交界处的一个县

城,因此地有一条河底多是白色石头的河而得名为白水县。白水县之所以驰名中外,与其拥有四位贤人的遗址不无关系。这四位贤人,一是身为黄帝史官、创造了文字的仓颉,二是善于制造瓷器、死后被封为袁衞土神的雷祥,三是我国著名的造纸发明人蔡伦,第四位就是杜康了。至今康家卫村里还留有“杜康沟”和“杜康泉”,而且在杜康泉的边上,还建有一家杜康酒厂。

除《白水县志》外,《说文解字》中对于杜康也有一定的记叙:“古者少康初作箕帚、秫酒。少康,杜康也。”可见,古籍中对于杜康的称谓,亦有少康之说。文中所说的“秫”,即为黏高粱酿酒的第一人。此后,杜康酿酒的名声便渐渐流传于后人。

3. 仪狄造酒

我国的古籍中,认为仪狄(见图1-3)是酿酒初始人的说法也有很多。但根据大部分古籍记录,仪狄实际上是造“酒醪”人。酒醪即是今天我们所见的醪糟,是将糯米发酵,加工制成的。许多研究者认为,如果杜康是高粱酒创始人的话,那么,仪狄则是黄酒的创始人。



图1-2 杜康画像

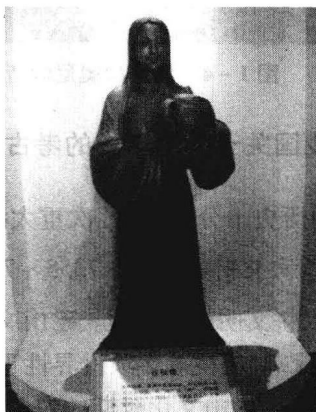


图1-3 仪狄像

4. 酒星造酒

在酒的起源中,除了上述三个造酒的传说外,还有一个说法就是酒星造酒,亦人称之为上天造酒。在我国古代,许多爱好喝酒的文人墨客的诗词中都提到了“酒星”,更有酒是“酒星之作”的言辞。虽然酒星确实存在,在上古时期的殷代就已经发现有“酒旗星”,但它的命名只能证明古人们的想象力之丰富,以及酒在当时社会中的重要地位。若以此说明酒乃上天之造,恐怕有文学渲染之疑了。

上述的说法,均不是科学证实的传说。那么,酒到底来自哪里呢?其实,酒的酿造是经过劳动者长期积累经验、归纳、总结而得的技能。我们没有必要去过分追求酒的确切起源。

二、外国酒的起源

古希腊神话中的酒神是狄奥尼索斯(Dionysus)(见图1-4),他象征着原始、狂欢、自由和生命。罗马的酒神名为巴克科斯(Bacchus),他是葡萄与葡萄酒之神,也是狂欢与放荡之神。古希腊人和罗马人有他们的葡萄酒神,希伯来人则有自己的有关葡萄和葡萄酒的传说。《圣经·旧约·创世纪》是希伯来民族关于宇宙和人类起源的创世神话。传说诺亚在洪水退后开始耕作土地,开辟了一个葡萄园,并种下了第一株葡萄,后来他又着手酿造葡萄酒。俄

赛里斯(Osiris)(图1-5)是古埃及主神之一,也是公认的葡萄酒之神。他统治已故之人,并使万物自阴间复生,如使植物萌芽、使尼罗河泛滥等。对俄赛里斯的崇拜遍及埃及。



图1-4 酒神狄奥尼索斯



图1-5 酒神俄赛里斯

问题二 我国关于酿酒历史的考古证明有哪些?

我国酿酒的历史十分悠久,几次重大的考古发现和出土文物可资佐证。

一、河北磁山文化时期(距今7355~7235年)

磁山,中国农耕文明的发祥地。磁山文化遗址揭示了当时最早时期的新石器时代的文化面貌,并获得粟、家鸡、胡桃等多项世界性重大发现,被专家称为“我国新石器时代考古界重大突破”。据实物考证,磁山文化时期的农业已经有了很大发展,由于农业和其他生产活动的需要,原始手工业也得到相应的发展。遗址中发现粮食堆积约100立方米,还有一些形状类似于后世酒器的陶器,所以考古学家认为,在磁山文化时期,利用谷物酿酒的可能性很大。

二、浙江河姆渡新石器文化时期(距今7000~5300年)

河姆渡文化是中国长江流域下游地区的新石器文化,第一次发现于(1973年)浙江余姚河姆渡,因而命名。它主要分布在杭州湾南岸的宁绍平原及舟山岛,经科学的方法进行测定,它的年代为公元前5000年至公元前3300年。它是新石器时代母系氏族公社时期的氏族村落遗址,反映了约7000年前长江流域氏族的情况。陶器和农作物的遗存表明,此时已完全具备了酿酒的物质条件。

三、河南陕西一带仰韶文化时期(距今7000~5000年)

仰韶文化是黄河中游地区重要的新石器时代文化。仰韶文化1921年在河南省三门峡市渑池县仰韶村被发现,所以被称为仰韶文化。它分布在整个黄河中游,从今天的甘肃省到河南省之间。在中国已发现上千处仰韶文化的遗址,其中以陕西省为最多,共计2040处,占全国仰韶文化遗址数量的40%,是仰韶文化中心。1983年我国考古专家在陕西发现了原始社会新石器时代的仰韶酒器,这将我国的酒史向前推进了约1000年,也就是使酒从四五千年的起源向前追溯到了7000年至5000年前。仰韶文化地址中出土了一组陶器,计有五只

小杯,四只高脚杯和一只陶葫芦,经专家鉴定确认为酒具。这表明这时人们已掌握了酿酒技艺。

四、山东大汶口文化时期(距今约 6300~4500 年)

大汶口文化,是新石器时代后期父系氏族社会的典型文化形态。其广泛存在于以泰山地区为中心,东起黄海之滨,西到鲁西平原东部,北至渤海南岸,南及今安徽的淮北一带地域,河南省也有少部分这类遗存的发现。因首先发现于大汶口,人们遂把以大汶口遗址为代表的文化遗存,命名为“大汶口文化”。大汶口文化的发现,使黄河下游原始文化的历史,由 4000 多年前的龙山文化向前推进了 2000 多年。1979 年,考古工作者在山东莒县陵阴河大汶口文化墓葬中发掘到大量的酒器,如用于煮熟粮食等物料的大陶鼎、酿造发酵所用的大陶尊、滤酒所用的缸、贮酒的陶瓮。另外还出土了造型完美的高脚、三脚、平脚酒器,不仅具有较高的艺术造诣,精巧的做工,而且和现代酒具一样,在表现酒品的色、香、味等风格方面,有异曲同工之妙。

五、四川三星堆古蜀文化遗址(公元前 4800 年~公元前 2900 年)

三星堆遗址属于全国重点文物保护单位,是中国西南地区的青铜时代遗址,位于四川广汉南兴镇。1980 年起发掘,因有三座突兀在成都平原上的黄土堆而得名。三星堆文明上承古蜀宝墩文化,下启金沙文化、古巴国,前后历时约 2000 年,是我国长江流域早期文明的代表,也是迄今为止我国信史中已知的最早的文明。遗址中出土了大量的陶器和青铜酒器,有杯斛、壶等。这表明古蜀人与中原地区的先民一样,也很早就掌握了较高超的酿酒技艺。

六、河南龙山文化遗址(距今 4900~4000 年)

河南龙山文化遗址,是中国黄河中游地区的新石器时代晚期文化,包括分布在河南省境内的多处龙山文化遗存。以表面饰有绳纹与篮纹的灰色陶器为特征。经发掘的有洛阳王湾、临汝煤山、登封王城岗、陕县三里桥、永城王油坊、浙川下王岗、安阳后冈等。从河南龙山文化遗址中,考古工作者发现了更多的酒器、酒具,证明在这个时期,酿酒技术已较为成熟。

从以上考古发掘和专家的论证中,我们可以肯定地说,在距今 6000 多年前,新石器时代(甚至更早),我国就出现了酒的酿造。传说中造酒的中华酒始祖“仪狄”或“杜康”则可能是在前人的基础上进一步改进了酿酒的工艺,进一步提高了酒的醇度,使之更加甘美,从而使原始的酿酒逐步演变成了人类有意识、有目的的酿造活动。总而言之,酿酒技术是人类从生产活动中的发明创造,是劳动人民聪明才智的结晶。

而在近些年,考古工作者又发现了 8000 年前的酿酒工具——“滤缸”。由此,我们可以自豪地说早在 8000 多年前我国就已经有了酒的酿造。我国成为了世界的三大酒文化古国之一。在酒文化几千年的漫长发展过程中,我国传统酒的命运亦是波澜起伏,呈现了段落性的发展。

问题三 中国酒的历史发展概况如何?

中国是世界上酿酒历史最悠久,酒业生产最发达的国家之一。千百年来,中国酿酒业历经沧桑,形成今天兴旺发达之势。中国酒无论在数量、质量、品种、配制技术等各方面都已进入世界先进大国行列。

一、古代酒业

在距今约 5000 年的龙山文化出土文物中发现的酿酒饮酒器具表明,那时的中国,酒的

酿制已完全进入人工制作时期。在几千年漫长的历史过程中,中国传统的酿酒业逐渐发展,大致分为以下几个阶段:

第一阶段:公元前 7000 至公元前 5000 年,即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年。这个阶段是我国传统酒的启蒙期,我国先民们酿酒的主要形式,是利用发酵的谷物泡水制酒。与此同时,酒也逐渐成为了当时的黎民百姓喜爱的一种饮料。因为这个时期为原始社会晚期,先民们无不把酒看作是一种含有极大魔力的饮料。可见在酒的创始之初,人们对于酒具有强烈的好奇心和创造欲望。

第二阶段:从夏朝到公元前 221 年的秦王朝,这 1800 年是我国酿酒业最初成长的时期,为我国酒业后来的发展奠定了非常坚实的基础。在这段时期,我国有了谷物和牲畜,先民们发现了火种,加之曲蘖的发明,使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。随后,我国又有了善于酿酒的杜康和仪狄,为我国传统酒的发展奠定了坚实的基础。这一时期,官府们对于酒的酿造愈发重视,设置了专门酿酒的机构,由官府控制。酒成为帝王诸侯的享乐品。“肉林酒池”成为奴隶主生活的写照。这个阶段,酒虽有所兴,但并未大兴,饮用范围主要还局限于社会的上层。即使是上层,对酒也往往存有戒心。因为商、周时期皆有以酒色乱政、亡国、灭室者,秦汉之交又有设“鸿门宴”搞阴谋者,因此,酒被引入政治斗争,被正直的政治家视为“邪恶”,酒业的发展受到一定的影响。在这个阶段中,我国的先民们发现了酒曲发酵酿酒的方法,并且创造了“古遗六法”,此法被后人奉为经典。

第三阶段:由公元前 221 年的秦王朝到公元 1000 年北宋朝代,历时 1200 年,正是我国封建社会建立并发展的时期。此时的酒业得到了较大的发展,不仅酒的酿造技术得到了稳固和提高,酒业发展也愈发兴盛,是我国传统酒的成熟期。在这一阶段,《齐民要术》《酒诰》等科技著作问世,名优酒涌现;黄酒、果酒、药酒及葡萄酒等酒品也有了发展;李白、杜甫、白居易、杜牧、苏东坡等酒文化名人辈出。中国传统酒的发展进入灿烂的黄金时代。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两个多世纪的战乱纷争,统治阶级内部产生了不少失意者,文人墨客,崇尚空谈,不问政事,借酒浇愁,狂饮无度。到了魏晋,酒业得到了更大发展,饮酒不但盛行于上层人士,而且普及到民间的普通人家。这一阶段的汉唐盛世以及欧、亚、非陆上贸易兴起,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 年的晚清时期,历时 840 年,是我国传统酒的提高时期,期间西方的酿酒技术和器材开始传入我国,我国举世闻名的白酒得以诞生。此时,人们对于酒的喜爱已经非常普遍,各种酒器迅速普及,各类名酒共同发展、相互促进。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。”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度较高的蒸馏白酒,这 800 多年来,白酒、黄酒、果酒、葡萄酒、药酒五类酒竞相发展,绚丽多彩,其中白酒则成为人们普遍接受的饮料传品。

二、近现代酒业

第一阶段:这一段时期的特点是我国开始了现代化葡萄酒厂的建设。著名实业家、南洋华侨富商张弼士在山东烟台开办“张裕葡萄酒公司”,这是我国第一个现代化葡萄酒厂。该公司拥有葡萄园千余亩,引入栽培了欧美有名的葡萄 120 余种,并从国外引进了压榨机、蒸

馏机、发酵机、白橡木贮酒桶等成套设备,先后酿出红葡萄酒、白葡萄酒、味美思、白兰地等16种酒。继张裕公司之后,全国其他一些地区如北京、天津、青岛、太原也相继建立了葡萄酒厂。但是,由于这一时期葡萄酒主要供洋商买办等少数人饮用,所以并没有多大发展。

我国现代啤酒生产在这一时期也开始兴起,1900年,俄国人最先在哈尔滨开办啤酒厂。1903年,英国人和德国人在青岛联合开办英德啤酒公司。1912年,英国人在上海建立啤酒厂,即现在的上海啤酒厂的前身。当时,这些啤酒厂生产的啤酒也只供应给外国侨居和来华外国人,加之当时中国人对于啤酒的饮用不习惯,而且制造啤酒用的酒花也完全依靠进口,价格昂贵,所以啤酒的产销量极其有限。

第二阶段:20世纪后期,新中国成立后,酒业生产得到迅速恢复和发展。无论在产量、品质、制作工艺、科学研究等方面都有了空前的增长和提高。为了满足市场的需求,除了白酒和黄酒外,从20世纪50年代起,啤酒产量与日俱增,到1988年,成为仅次于美国、德国的世界第三啤酒产销大国,另外,葡萄酒的产量也得到大大提高,配制酒、药酒更是丰富多彩,千姿百态。如图1-6所示。



图1-6 现代酿酒车间局部

在酿酒原料方面,我国广泛开辟各种新途径,特别是改变了过去主要以粮食为原料酿造白酒的历史传统。目前,在白酒酿造中所利用的非粮食原料已达数百种。在酿酒设备方面,变手工操作为机械操作,进入了半自动化和自动化生产时期。在酿酒工艺、技术方面大胆地进行了改革和创新,充分吸引国外先进经验,培养专业的酿酒技术人员,设立了有关酿酒发酵的研究所,把研究成果运用到生产中,取得了显著的效果。我国酒的产量不断增加,品质风味精益求精。

任务二 掌握酒水的定义与功用及有关术语

问题一 酒水的定义是什么?

所谓酒水就是人们日常生活中所说的饮料(Beverage),是指所有可供人饮用的、经过生产工艺加工制造的液态食品。按照饮料中是否含有酒精(乙醇)成分,习惯上将酒水分为酒精饮料(酒)和无酒精饮料(水)两大类。

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。人们饮用酒精饮料的主要目的不是为了了解渴、补充水分,而是为了获取酒精饮料中所含有的乙醇。乙醇是一种能够刺激和麻痹神经系统的物质,少量摄入能够使人出现兴奋和欣快感。

无酒精饮料又称软饮料(Soft Drink),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不含有乙醇的,但也有极少数软饮料中含有微量乙醇,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,主要品种包括茶、咖啡、矿泉水、功能性保健饮料、果蔬汁和奶及奶制饮品等。

问题二 酒类的术语有哪些?

1. 酒精

任何含有糖分的液体,经过发酵便会产生醇类物质,分甲醇、乙醇等几种。甲醇有毒性,人饮用后会引起中毒而死亡;乙醇无毒性,能刺激人的神经和血液循环,但过量饮用也会引起中毒。酒类的主要成分是乙醇,俗称酒精,是一种无色透明、气味芳香的易燃、易挥发液体,其沸点为78℃,冰点为-114℃。

2. 酒度

酒精在酒液中的含量用酒度来表示,通常有公制酒度和美制酒度两种表示法。

(1)公制酒度。也称欧制酒度、国际标准酒度。国际标准酒度缩写为GL,公制酒度以百分比(%)或度(°)表示,它是由法国著名化学家盖·吕萨克(Gay·Lussac)发明的,是指在20℃条件下,酒精含量在酒液内所占的体积比例。如某种酒在20℃时含酒精38%,即称为38度。

(2)美制酒度。美制酒度以Proof表示,是指在20℃条件下,酒精含量在酒液内所占的体积比例达到50%时,酒度为100Proof。如某种酒在20℃时含酒精38%,即为76Proof。

另外,还有英制酒度,以Sikes表示,但较少见。

三种酒度的换算方法为:

公制酒度 $\times 1.75 =$ 英制酒度 公制酒度 $\times 2 =$ 美制酒度

英制酒度 $\times 8/7 =$ 美制酒度 $1^\circ = 2\text{Proof} = 1.75\text{Sikes}$

本书内容中,依照行业习惯用法,没有对各种酒度的表示方法统一。

3. 酒精饮料

酒精饮料(Alcoholic Drinks)是指含有0.5%~75.5%乙醇的任何适宜饮用的饮料,主要的酒品有:啤酒、黄酒、葡萄酒、中国白酒、威士忌、白兰地、伏特加、朗姆酒、金酒等。

4. 无酒精饮料

与酒精饮料相对的是无酒精饮料(Non-alcoholic Drinks),俗称软饮料(Soft Drinks),是指所有不含酒精成分的非酒精饮料,乙醇浓度不超过0.5%,此类饮品品种繁多,不可胜数。在酒吧中通常使用的有茶、咖啡、碳酸饮料、果蔬汁、奶及奶制饮品和矿泉水。

问题三 何为酒龄? 如何计算?

简单地讲,酒龄即为酒的贮存期。酒龄的计算方法不一,不同国家的酒龄计算方法不尽相

同,不同的酒亦有不同的酒龄计算方法。例如,白兰地、威士忌和朗姆酒等酒度较高的酒,若贮存于橡木桶中,那么就会发生较大的变化,但若装入玻璃瓶中,变化就比较小了。因而这些酒的酒龄计算方法一般只计算其置于橡木桶中的贮存期,装入玻璃瓶之后就不再计算其酒龄了。像我国市场上占有率较高的白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒,它们的酒龄计算方法也各有特点。

1. 白酒

在过去,我国的白酒一般都是贮存在陶瓷坛中的。酒坛中的某些成分会溶进酒里,且这种坛上有一些细孔,因而具有一定的透气作用,其中的酒亦会发生一定的变化。

过去的白酒一般只将在酒坛中的贮存时间计算为酒龄。目前,酒厂所贮存白酒的容器基本都改成了不锈钢罐等不具有透气作用的大容器,这种不透气的容器亦非常适宜贮存白酒,因而可以将白酒在罐中的贮存时间计算为酒龄。白酒在装入玻璃瓶后,若酒质没有问题,那么一般不会由于温度、光线等作用而发生变化,所以,装瓶后的白酒就不再计算酒龄了。当然,我们所指的计算白酒的方式只限于一般情况。如果一瓶酒在开封后存放时间很长,那么,前后的酒质一定会有较大的差异。还有些将装入玻璃瓶的酒一存数年,那么这种酒也可以计算酒龄。

2. 黄酒

黄酒的酒龄计算方法与白酒类似,也是从白酒制好装入酒坛或罐中开始计算,直至杀菌后装入玻璃瓶为止。

3. 啤酒

啤酒的酒龄计算方法比较极简单,过去,啤酒的酒龄可达到3个月,但现在即便是出口啤酒,其酒龄也已缩短为1个月了。目前,制造啤酒的厂商大多采用“问题一二制”发酵法,也就是啤酒的前发酵期为1个星期,后发酵期为2个星期,这种啤酒制造法所酿造的啤酒,其酒龄基本上也就无从谈起了。

4. 葡萄酒

计算葡萄酒的酒龄是从发酵结束后开始,整个贮存的时间均可计算为酒龄。也就是说,即便葡萄酒已经装瓶,只要装瓶前后未经杀菌,那么,在装瓶后仍可计算酒龄。一般来讲,凡是酒精含量在12%以上的干型葡萄酒,装瓶后都无需杀菌,可以继续计算酒龄。

问题四 酒的功用有哪些?

酒是世界四大饮料之一,之所以为古今中外人民普遍喜爱,与它的许多功能是分不开的。

1. 使人兴奋

由于酒中含有各种醇类物质,对人的神经有刺激作用,所以适量饮用,可以起到兴奋神经、舒筋活血、祛寒发热、消除疲劳的作用。

2. 营养丰富

酒中含有人体所需要的糖分、蛋白质、盐类和丰富的维生素等物质,特别是啤酒,素有“液体面包”之称,对身体有很好的滋补作用,是一种营养价值很高的饮料。

3. 医疗保健

酒是中药的重要辅助原料,中药常用酒特别是用黄酒作“药引”,经过浸泡、炒煮、蒸炙的