

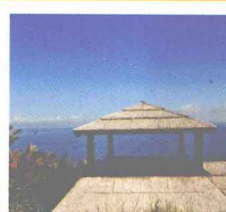
旅游教育教学丛书

冒超球 主编 董家彪 副主编

调酒 · 茶艺

TIAOJIU-CHAYI

徐 明 主编



中山大学出版社

旅游教育教学丛书/冒超球主编；董家彪副主编

调酒·茶艺

徐 明 主 编

中山大学出版社

· 广州 ·

版权所有 翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

调酒·茶艺/徐明主编. —广州: 中山大学出版社, 2010. 9

(旅游教育教学丛书/冒超球主编; 董家彪副主编)

ISBN 978 - 7 - 306 - 03743 - 5

I. 调… II. 徐… III. ①酒 - 勾兑 - 教材 ②茶 - 文化 - 中国 - 教材
IV. ①TS972.19 ②TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 174884 号

出 版 人: 祁 军

策 划: 尚雅工作室

责任编辑: 邓启铜

责任校对: 熊 蓉

责任技编: 黄少伟

出版发行: 中山大学出版社

电 话: 编辑部 (020) 84111996, 84111997, 84113349, 84110776

发行部 (020) 84110283, 84111981, 84111160

地 址: 广州市新港西路 135 号

邮 编: 510275 传真: (020) 84115892

网 址: <http://www.zsup.com.cn> E-mail: zdcbs@mail.sysu.edu.cn

印 刷: 广东省茂名广发印刷有限公司

规 格: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 19

字 数: 350 千字

版次印次: 2010 年 9 月第 1 版 2010 年 9 月第 1 次印刷

定 价: 32.00 元

本书如有印装质量问题影响阅读, 请与出版社尚雅工作室联系调换

总 序

在现代教育中，教材是教育思想的载体，是教学活动的基本依据，也是深化教育教学改革、全面推进素质教育和培养创新型人才的基本内容保证。

教育的理想是使人得到全面、自由的发展。人是教育的对象，教育的本质是实现人的价值的最大化。教育的基本功能是开发人的心智、促进人的身心发展。因此，任何教材都会在受教育者心灵和智慧成长过程中留下深深的痕迹。教材之重要性，不言而喻。

教育伴随着人的一生，而一个人接受终身教育成就的大小，往往取决于中学阶段前后教育的基础是否打牢。作为高中阶段的中等职业教育，应把社会文化效应放在第一位，以培养学生良好的可持续发展的综合素质为基础，让每一个学生，在成为合格的劳动者的同时，也得到自由的、全面的发展，这样才能真正体现职业教育的长远目标。目前那种打着“学一技之长”的旗号而忽视学生作为可持续发展的人所必需的基础教育的急功近利的现象应当坚决摒弃，真正的教育是通过德育培养人高贵的灵魂，通过智育培养人独立思考的头脑、获得知识的能力，通过美育培养人丰富的精神世界。一言以蔽之，职业教育，首先是人的终生发展问题，然后才是具体的岗位技能教育。

2004年中山大学出版社组织编写并出版了一批旅游职业教育教材。这些教材对深化中等职业教育教学改革、提高教学质量起到了重要作用。但是也必须看到，任何教材都必须紧跟行业发展之步伐，及时总结客观实践之规律，如此，方可永葆活力。尤其近年来，迅猛发展的旅游业给旅游职业教育带来了巨大挑战和机遇，随着发展旅游业进入国家战略，发展旅游职业教育必然要进入国家战略的思考，如何将旅游职业教育做强做大，更好地为旅游产业发展服务，为新形势下的旅游业发展培养所需各类人才，是每一个旅游教育工作者所要思考的问题，而出版与时俱进的教材则是我们所做出的重要举措之一。

在这个背景下，中山大学出版社又组织编写了这套《旅游教育教学丛书》，该丛书是在国家教育部颁布的教学大纲指导下，根据国内外旅游业的最新实际

需要而编写的，体现了编者对旅游业和旅游教育的深入思考和认识，具有实用性、时代性和终身教育性等特点，适用各类旅游中职学校作为教材，也部分适用于高职院校旅游专业教材。

随着旅游业上升为国家战略性支柱产业，旅游职业教育将承担起培养更多具有国际化视野、专业技能娴熟和服务意识良好的高素质旅游人才的重任。因此，加强教材建设，不断编辑和出版适合现代旅游业发展需要的，既有地方特色又能与国际市场接轨，既贴近市场又具有前瞻性的旅游教育教学系列丛书，并以此推动旅游教育的改革，培养出更多具有良好素质的旅游人才，乃是旅游教育工作者义不容辞的职责。

是为序。



2010年8月19日于广东省旅游学校

前 言

我国的旅游业自改革开放后得到迅速发展，对旅游人才的需求量不断上升，旅游教育事业也随之蓬勃发展起来，各地职业院校纷纷开办了旅游酒店服务专业。“调酒·茶艺”等课程已成为各旅游院校学生的必修课之一，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，适合作为教材的书却非常缺乏，所以编写一本针对旅游酒店业教学或培训所需要的《调酒·茶艺》教材，迫在眉睫。

与同类教材相比，本书有两大特点。第一是编写方法创新：目前已经出版的此类书籍理论性强，没有考虑到当前旅游中等职业学校学生的实际情况。本书在编写过程中，增加了大量图片，更加注重教材的趣味性、实用性。第二是模块内容的创新：本书将近年来与调酒、茶艺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、普洱茶的冲泡等较新的知识，更能拓宽学生的视野。

总之，在编写过程中，本书在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，运用理论与实践相结合。本书可作为旅游中等职业学校的专业教材和高等旅游职业院校（系）的辅助教材，也可作为旅游从业人员的岗位培训用书或自学用书。本书由广东省旅游职业技术学校徐明编写，书中参考了大量的文献资料和网上资料，在此对原作者表示衷心的感谢。由于本书编写时间紧迫，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

2010年8月

《旅游教育教学丛书》编委名单

主 编：冒超球

副主编：董家彪

编 委：（按姓氏笔画排序）

吴宁辉 张舒哲 林贤东 冒超球

黄伟钊 董家彪 曾小力

《旅游英语》

主 编：莫红英

办公应用软件教程

主 编：商仲玉

餐饮服务与管理

主 编：邓 敏

酒店客房服务

主 编：朱小彤

副主编：徐 明

调酒·茶艺

主 编：徐 明

目 录

第一编 调 酒

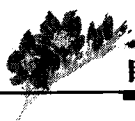
第一章 酒水概述	(2)
第一节 酒水的定义与特点	(3)
第二节 酒水分类	(5)
第三节 酒的酿造	(10)
第四节 酒的保管与储藏	(15)
第五节 饮酒常识	(18)
第二章 发酵酒	(23)
第一节 葡萄酒	(24)
第二节 啤酒	(40)
第三节 中国黄酒	(49)
第三章 蒸馏酒	(54)
第一节 白兰地	(55)
第二节 威士忌	(62)
第三节 伏特加酒	(72)
第四节 金酒	(74)
第五节 朗姆酒	(77)
第六节 特基拉	(79)
第七节 外国其他蒸馏酒	(82)
第八节 中国白酒	(84)
第四章 配制酒	(93)
第一节 开胃酒	(94)
第二节 甜食酒	(98)
第三节 利口酒	(99)



第四节 中国配制酒	(101)
第五章 软饮料	(105)
第一节 乳饮料	(106)
第二节 矿泉水	(109)
第三节 碳酸饮料与果蔬饮料	(114)
第四节 咖啡和可可	(120)
第六章 鸡尾酒	(130)
第一节 鸡尾酒概述	(131)
第二节 调酒常用的器具和设备	(136)
第三节 鸡尾酒的调制	(143)
第四节 鸡尾酒的创作艺术	(152)
第五节 花式调酒技法	(162)
第六节 酒吧服务	(166)

第二编 茶 艺

第七章 茶的基本知识	(173)
第一节 茶的起源与发展	(174)
第二节 茶叶的分类与制作	(182)
第三节 中国名茶及产茶区介绍	(193)
第八章 茶与健康	(208)
第一节 茶的内质特征	(209)
第二节 茶叶的营养成分分析	(212)
第三节 茶的功效及科学饮用	(216)
第四节 茶叶选购与品质的鉴别知识	(224)
第五节 茶叶的贮存	(232)
第九章 茶叶的冲泡技艺	(236)
第一节 茶艺概述	(237)
第二节 泡茶的器具	(240)
第三节 茶叶的冲泡	(252)



目 录

第四节 各类茶茶艺	(264)
第五节 茶艺中的品茶艺术	(272)
第六节 茶艺人员的礼仪要求	(278)
附录 现代花草茶知识	(281)
主要参考资料	(290)

第一编

调 酒



第一章 酒水概述

【导语】

你可知道，酒是怎么来的？饮酒对人体是否有好处？如何将琳琅满目的各种酒水进行分类？喝醉酒怎么办？要解决上述问题，请认真学习本章的以下内容：

- (1) 酒水与饮料概念的界定
 - (2) 酒对人体的功用
 - (3) 按不同方法分类的各种酒及其代表酒品
 - (4) 酒的酿造过程
 - (5) 饮酒的一般知识
-
-

第一节 酒水的定义与特点

一、酒水的定义

所谓酒水，就是人们日常生活中所说的饮料（Beverage），是指所有可供人类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解渴补充水分，而是为了获取酒精饮料中所含有的乙醇成分。乙醇是一种能够刺激和麻痹人神经系统的物质，少量摄入能够使人产生兴奋和欣快感。

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任何乙醇成分的，但也有极少数软饮料中含有微量乙醇成分，其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、果蔬汁和奶及奶制品等。

二、酒类术语

1. 酒精

任何含有糖分的液体，经过发酵便会产生醇，醇分甲醇、乙醇等几种。甲醇有毒性，饮用后会中毒而亡；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、气味飘逸的易燃、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，通常有公制和美制两种表示法。

（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。

三种酒度表示方法之间是可以换算的，具体的换算方法为：

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

或 $1^\circ = 2\text{Proof} = 1.75\text{Sikes}$

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无酒精饮料，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等。

三、酒的功用

酒是世界四大饮料之一。酒之所以为古今中外的人所喜爱，与酒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，对人的精神有刺激作用，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。酒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、蒸炙的各种药材能增加其疗效。外科中，用白酒推拿按摩也能提高疗效。另外，人们还饮用擦用各种药酒直接治疗各种疾患。

4. 情感宣泄

酒是酒席及宴会上的必备饮料。俗话说“无酒不成宴”，这充分说明了酒在酒席宴会中的重要地位。在日常餐饮中，一壶或一杯酒也常增添无尽风味。

5. 去腥调香

白酒，特别是黄酒，还是烹调中的上好作料，它不仅可以去腥去腻，而且还可以增加菜肴的美味。

6. 交际礼仪

酒在人们交际中也起着重要作用，以借酒而观其性，边饮边谈等。

酒虽有很多好处，但是“物极必反”，而饮酒过量往往增加意外、尤其是交通事故；而酒精也会造成营养不良、肝脏疾病等危害，孕妇饮用可能形成畸形胎，所以新的国民饮食指标，特别强调饮酒要节制。

第二节 酒 水 分 类

酒水分类很多，可按以下方式来进行分类：

一、按制造方法分类

(一) 酿造酒

酿造酒又称发酵酒、原汁酒，是指以水果、谷物等为原料，经发酵后过滤或压榨而得的酒。一般都在 20 度以下，刺激性较弱，如葡萄酒、啤酒、黄酒等。根据原料的不同，酿造酒又分为以下三种类型：

1. 水果类酿造酒

是指以水果为主要原材料酿制而成的酒品，此类酒品以葡萄酒为主要代表，另外还有山楂酒、苹果酒、橘子酒等多种酒品，如图 1-1，图 1-2。

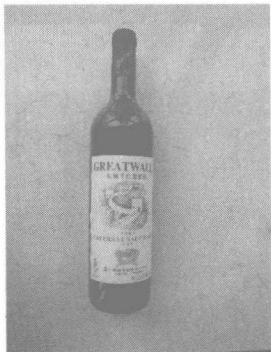


图 1-1 长城干红葡萄酒

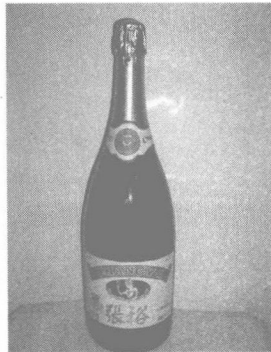


图 1-2 张裕苹果酒

2. 谷物类酿造酒

是指以富含淀粉质的粮食类作物，如大麦、稻米等，作为酿酒用的原材料生产的酒品，主要有啤酒、中国黄酒和日本清酒等三大类，如图 1-3。

3. 其他类酿造酒

是指除了使用谷物、水果以外，以其他原材料作为酿酒原料的发酵酒品，如使用蜂蜜为原材料的蜜酒，使用牛奶为原材料的奶酒等等，如图 1-4。



图 1-3 浙江绍兴花雕

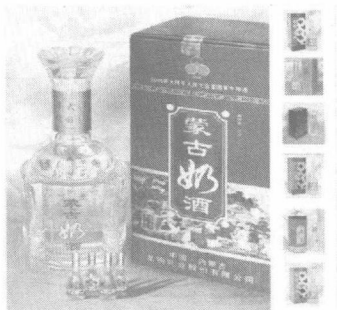


图 1-4 马奶酒

(二) 蒸馏酒

蒸馏酒又称烈性酒，是指以水果、谷物等为原料进行发酵，加以蒸馏，并经过稀释、调香、陈酿、勾兑等一系列生产工艺精制而成的酒。蒸馏酒酒度较高，一般均在 20 度以上，刺激性较强，如白兰地、威士忌、中国的各种白酒等，如图 1-5，图 1-6，图 1-7。

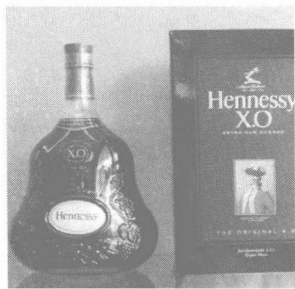


图 1-5 轩尼诗 XO



图 1-6 芝华士 12 年



图 1-7 安徽古井贡酒

(三) 配制酒

A black and white photograph showing a bottle of bamboo leaf wine and its corresponding box. The box is rectangular with a dark, textured pattern at the bottom and a label that reads '竹葉青酒' (Bamboo Leaf Wine). The bottle is dark glass with a similar label and a black cap.

其配制方法一般有浸泡法、蒸馏法、精炼法三种。浸泡法是指将药材、香料等原料浸没于成品酒中陈酿而制成配制酒的方法；蒸馏法是指将药材、香料等原料放入成品酒中进行蒸馏而制成配制酒的方法；精炼法是指将药材、香料等原料提炼成香精加入成品酒中而制成配制酒的方法。

二、按酒精含量分类

(一) 高度酒

高度酒是指酒精含量在 40 度以上的酒，如白兰地、朗姆酒、茅台酒、五粮液等。

(二) 中度酒

中度酒是指酒精含量在 20~40 度之间的酒，如五加皮酒等。