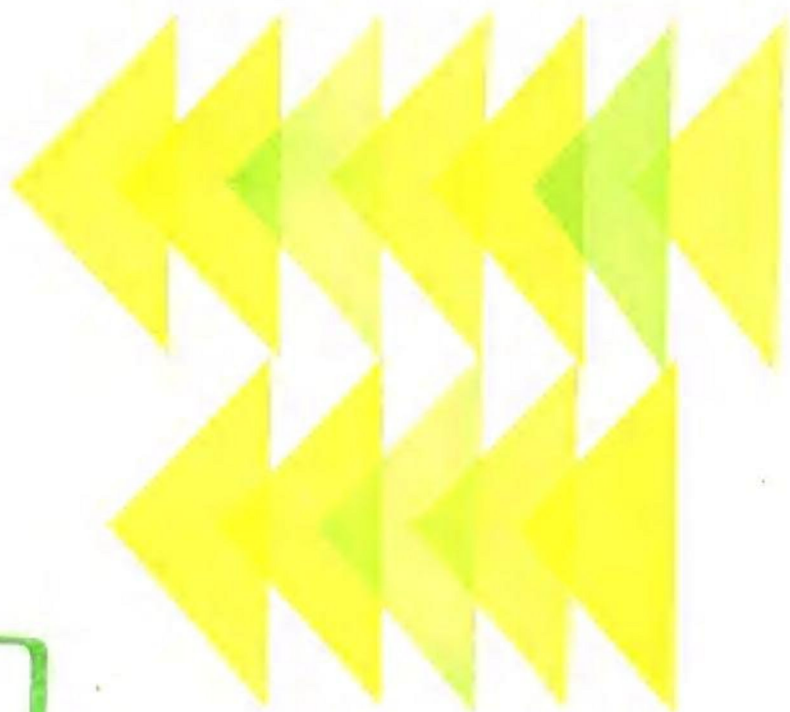


高等商业院校试用教材

GAO DENG SHANG YE YUAN XIAO SHI YONG JIAO CAI

饮料管理与酒吧经营

王文君 编著



中国商业出版社

高等商业院校试用教材

饮料管理与酒吧经营

王文君 编著

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

责任编辑:林耀耀

责任校对:成秋霞

高等商业院校试用教材

饮料管理与酒吧经营

王文君 编著

*

中国商业出版社出版发行

(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码:100053

新华书店总店科技发行所经销

国防工业出版社印刷厂印刷

*

850×1168毫米32开 8.75印张 222千字

1993年5月第1版 1993年5月第1次印刷

印数:1—5000册 定价:5.05元

ISBN7—5044—1511—1/F·989

编 审 说 明

根据商业部“七五”期间教材建设规划,我们委托有关院校的专家学者,统一组织编写了商业高等院校餐旅企业管理本科专业新编系列教材。《饮料管理与酒吧经营》是这套系列教材之一。

本书由天津商学院王文君编著。天津商学院周寿田审定。

商业部教材领导小组

1991 年 10 月

前 言

近年来,我国旅游事业蓬勃发展,提高餐旅专业人员的素质已成为迫切需要解决的当务之急。为此,我们编写了实用性较强的《饮料管理与酒吧经营》一书。

本书从酒吧经营的实际出发,概述了世界著名产酒国的酒类名品及其特点、简单的制作工艺、服务方法、调酒技巧、酒吧经营管理方法等。书后面还附录了《中国历届评酒会获奖酒品》、《中国在国际评酒会上获奖酒品》、《世界销量较大的各种酒牌》、《风行世界的著名鸡尾酒配方 200 种》以及《国外酒吧业最受欢迎的 32 种鸡尾酒》等资料。

本书是为高等院校餐旅专业师生编写的,诸如此类的餐旅专业教材,在国内为数尚少,编写过程中的疏忽、错误在所难免,恳请读者阅后批评指正。

编者

目 录

第一章 饮料的分类	(1)
第一节 一般分类	(1)
第二节 酒吧对饮料的习惯分类	(5)
第二章 中国酒及日本酒	(6)
第一节 中国酒的组成	(6)
第二节 中国的黄酒	(8)
第三节 中国的葡萄酒	(12)
第四节 中国的果酒	(15)
第五节 中国的啤酒	(16)
第六节 中国的白酒	(20)
第七节 中国的配制酒	(24)
第八节 中国酒的品评与保管	(26)
第九节 日本名酒—清酒	(31)
第三章 西洋酒	(36)
第一节 世界著名的葡萄酒	(36)
第二节 世界著名的啤酒	(55)
第三节 世界著名的蒸馏酒	(59)
第四节 世界著名的配制酒	(71)
第五节 世界著名利口酒	(73)
第六节 世界著名的混合酒	(74)
第四章 酒吧	(85)
第一节 种类及组织结构	(85)
第二节 经营酒吧的思维	(90)
第三节 酒吧的设备及调酒工具	(93)

第五章 酒吧服务	(112)
第一节 服务常识	(112)
第二节 营业前的准备	(125)
第三节 酒吧服务程序	(130)
第四节 酒品服务操作技巧	(134)
第六章 饮料成本控制	(139)
第一节 饮料采购控制	(139)
第二节 饮料验收控制	(143)
第三节 饮料贮存控制	(144)
第四节 饮料领发控制	(147)
第五节 饮料生产控制	(151)
第六节 饮料损耗控制	(158)
第七章 饮料成本控制效率的评估与销售控制	(161)
第一节 饮料存货计价与成本计算方法	(161)
第二节 饮料成本控制效率评估	(166)
第三节 饮料销售控制	(177)
附录 1 全国历届评酒会评选结果	(184)
附录 2 中国在国际评酒会上的获奖酒品	(204)
附录 3 风行世界热门鸡尾酒配方 200 种	(205)
附录 4 国外酒吧业最受欢迎的鸡尾酒 32 种	(260)
附录 5 目前世界上销售量较大的各种酒的牌号	(262)

第一章 饮料的分类

世界上的饮料数不胜数,名牌也好,土制也好,令人眼花缭乱。然而,从有无酒精上分,所有的饮料可分为两大类:无酒精饮料和有酒精饮料。

第一节 一般分类

一、无酒精饮料

无酒精饮料又称软饮料,它是一种不含酒精的,提神解渴的饮料,是液体在稀释后或不加稀释后卖给消费者的,它包括:果(蔬)汁饮料、碳酸饮料、乳酸饮料和茶。

(一)果(蔬)汁饮料

是指制造原料中包含有水果或蔬菜者。果(蔬)汁饮料所包括的范围很广,它包括有浓缩果汁、纯天然果汁、稀释天然果汁、果汁饮料、天然果浆、发酵果汁、稀释发酵果汁、发酵果汁饮料、纯天然蔬菜汁、稀释天然蔬菜汁、蔬菜汁饮料、综合天然蔬果汁、综合蔬果汁、综合蔬果汁饮料、浓糖果浆(果露)等,根据国家标准,我们将上述的果(蔬)汁饮料定义如下:

1. 浓缩果汁:是指新鲜成熟果实经榨汁后浓缩者,不得加糖、色素、防腐剂、香料、乳化剂及人工甘味剂。

2. 纯天然果汁:(1)指由新鲜成熟果实直接榨出的不稀释、不发酵的纯果汁,亦可由两种或两种以上不同果实榨汁混合做为综合果汁。(2)指由浓缩果汁加以稀释复原成前项所述水果汁的榨汁状态。

3. 稀释天然果汁:指含天然果汁或果浆,在 30%以上,加糖

液,加柠檬酸或维生素 C 调节至适宜的糖酸度,以供直接饮用的果汁稀释制品。

4. 果汁饮料:指天然果汁或果浆含有率在 6%以上至不足 30%,供直接饮用者。

5. 天然果浆:指水分较低及(或)粘度较高的果实,经破碎筛滤后所得的稠厚状加工制品。

6. 发酵果汁:指水果腌渍发酵后经破碎压榨所得的果汁。

7. 稀释发酵果汁:指含发酵果汁在 30%以上者。

8. 发酵果汁饮料:指发酵果汁含有率在 6%以上至不足 30%者。

9. 纯天然蔬菜汁:指由新鲜蔬菜经压榨、加水蒸煮或破碎筛滤所得的汁液,有两种或两种以上蔬菜汁混合制造的综合蔬菜汁配合比例不予限制。

10. 稀释天然蔬菜汁:指天然蔬菜汁稀释至蔬菜汁含有率在 30%以上者,亦两种或两种以上纯天然蔬菜汁,混合稀释至综合蔬菜汁含有率在 30%以上者。

11. 蔬菜汁饮料:指蔬菜汁含有率在 6%以上至不足 30%者。

12. 综合天然蔬果汁:指由天然果汁、天然果浆与天然蔬菜汁混合而成者,配合比例不予限制。

13. 综合蔬果汁:指由综合天然蔬果汁稀释至蔬果汁含有率在 30%以上者。

14. 综合蔬果汁饮料:指综合天然蔬果汁含有率在 6%以上未及 30%者。

15. 浓糖果浆(果露):指加糖及(或)香精、安定剂等稀释后供饮用者,稀释倍数为稀释后体积对原来体积倍数,以整数表示之。

(二)碳酸饮料

通常具有甜味及香料味,同时在制造时要添加酸味剂、无机盐类及人工碳酸气。

1. 不含香料的碳酸饮料:包括一般的汽水、苏打水等。

2. 含香料的碳酸饮料:包括有水果香料的碳酸饮料、含果汁的碳酸饮料、含植物种子或药的成分的碳酸饮料(如可乐)以及含植物的根的成分的碳酸饮料。

(三)乳酸饮料

一般是以牛乳为原料制造而成,通常是经发酵,并添加其他的添加物如香料、甜味剂、酸味剂、色素而制成。如酸奶

(四)茶

也是一种饮料,它是中国人最普遍饮用的。中国茶分五类:红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、紧压茶。乌龙茶、红茶性暖,宜冬天饮用,绿茶、花茶性寒,夏天饮用较适合。

对于果(蔬)汁饮料、碳酸饮料和乳酸饮料,在饮用上是较简单的,可以根据顾客的要求净饮、加冰块或与其他酒水兑饮。喝茶则不同,它需要泡茶,茶要泡得好,必须在泡茶所需要的水质、水温、泡茶时间及茶具上下功夫。

1. 水质:矿泉水沏茶最好,远离矿泉水的地方,可用麦饭石使水变成具有矿泉水性的水;蒸馏水沏茶效果次之。一般情况下,应该用软水沏茶,不要用碱性水。

2. 温度:好茶多是用嫩芽部分制成的,沏水温度不宜过高,一般以 80℃ 为宜;多数次茶质厚,沏水温度可以高些,一般以 90℃ 为宜。忌用滚开的沸水冲茶,以免热度高,将茶烫熟,失去茶的香气。

3. 时间:茶的冲泡时间不宜过长,否则会失去茶味的爽口鲜香。一般地说,冲泡时间是 3~5 分钟,喝至一半时,再继续加水,可保持鲜味不断。

4. 茶具:同一种茶,如茶具不同,沏好的茶的色、香、味就不一样。陶器茶具最好、瓷器茶具次之、玻璃茶具第三、搪瓷茶具较差、保温瓶最差。

另外,盛茶的杯碗要小不要大,杯碗大了将茶闷熟,失去茶的鲜香。沏茶的壶,质地坚硬的有利于香气溢发,适于冲泡质轻气香的茶。扁壶泡熟茶,使茶不酸不涩,圆壶泡发酵茶,可使味醇厚。

二、含酒精饮料

含酒精饮料就是我们通常说的酒。

酒是一种特殊的饮料。它主要不是为了解渴,它使人兴奋、麻醉,带有刺激性,因为酒液里含有一种成分——酒精,只要是酒,就或多或少地含有这个成分。酒中含酒精量的多少,就是酒度。具体地说,酒度是指温度在 20℃ 时,每 100 毫升酒液中所含酒精的毫升数或百分比。例如:茅台酒是 53°,就是说在温度为 20℃ 时,每 100 毫升茅台酒酒液中所含酒精为 53 毫升或 53%。饮用酒一般不超过 67°。因酒吧所供应的饮料是以酒为主的,所以我们将对此作重点介绍。

在世界酒林中,酒的种类五花八门,分类的方法也众说不一,我们归纳几种酒的分类方法。

(一)按酒的制作方法分

1. 酿造酒(或称发酵酒):它是藉着酵母的作用,把含淀粉和糖质原料的物质发酵糖化,产生酒精成分而形成的酒。酿造酒是最自然的造酒方式,酒度低,对人体的刺激性小。这类酒中含有很多营养成分,适量饮用有益身体健康。发酵酒包括:葡萄酒、啤酒、黄酒、果酒。

2. 蒸馏酒:通常称蒸馏酒为白酒,它是将谷物、果实或含糖分的原料经发酵制成酒精含量低的酒,然后用蒸馏器提高其度数,便得到蒸馏酒。

3. 配制酒(又称浸制酒):在蒸馏酒或酿造酒中,加入香草、香料、果实、药材等,使之浸渍出芬芳的味道。药酒、露酒属浸制酒类。

(二)按酒的颜色分

1. 白酒:酒液无色透明,酒精含量高。

2. 色酒:带红、黄、绿等颜色的酒,酒度低。

(三)按酿酒原料分

1. 水果酒:以水果为原料酿制的酒。

2. 粮食酒:以粮食为原料酿制的酒。

(四)按酒精含量分

1. 高度酒:酒精含量在 40%以上者。
2. 中度酒:酒精含量在 20~40%之间者。
3. 低度酒:酒精含量在 20%以下者。

(五)按商业部门的销售习惯分

白酒、啤酒、黄酒、葡萄酒、果酒和露酒。

第二节 酒吧对饮料的习惯分类

一、Aperitifs 餐前酒(或称开胃酒)

二、Sherry and Port 些厘酒和波特酒

三、Cocktail 鸡尾酒

no alcoholic cocktails 无酒精鸡尾酒

Long drink 长饮(冷饮)

Cocktails 鸡尾酒

四、Whisky 威士忌

五、Rum 兰姆酒

六、Gin 金酒

七、Vodka 伏特加

八、Spirits 烈酒

九、Cognac 科涅克

十、Liqueurs 利口甜酒(餐后甜酒)

十一、Beer 啤酒

十二、House wine 特选葡萄酒

十三、Soft Drinks 软饮料

十四、Hot Beverage 热饮

十五、Mineral Waters, Soft Drinks and Juices 矿泉水、软饮料和果汁

第二章 中国酒及日本酒

第一节 中国酒的组成

组成人体,离不开骨、血、肉,酒的组成也是如此。所谓“曲是酒之骨,粮是酒之肉,水是酒之血”,可见,酒与曲、粮、水的关系了。

一、酒曲

酒曲一般是以粮食为原料制成的,含有大量的微生物,用作酿酒的发酵剂或糖化剂或两者兼备。酒曲不仅和产酒率的高低密切相关,而且还影响成品酒的风味。中国用曲酿酒历史悠久,积累了丰富的经验,种类也很多,主要有以下三种:

(一)大曲 因形状像大的砖块而得名,每块约重 1~1.5 公斤。大曲用小麦、大麦、豌豆、黄豆等谷物为主要原料,将它们粉碎、掺水、踩压成形,制成曲坯。曲坯制好后,放在曲房里,因曲房中的温度、湿度适宜,所以经过一段时间,让曲坯从原料、水、空气、工具等自然带入微生物(无霉、根霉、念珠霉等),并在坯中大量繁殖,再经风干、贮存(一般贮存 3 个月),即成成品。

用大曲酿酒,用曲量很大,例如:茅台酒的用曲量是原料的 100%,泸州大曲酒是 18~22%。另外,用大曲酿的酒具有浓郁的曲香和醇厚的口味。大曲在制曲过程中,按控制曲坯最高温度不同,分为高温曲、中温曲和低温曲。

1. 高温曲:制曲过程中,最高温度在 60~65℃,茅台酒就是用高温曲制成的,用曲量高达 100%。

2. 中温曲:温度在 50~60℃,五粮液、泸州老窖便是用此曲制成的。

3. 低温曲: 温度在 $40\sim 50^{\circ}\text{C}$, 汾酒就是用低温曲酿制的。

(二) 小曲

小曲的体积比大曲小得多, 因此得名。它是用大米、小麦为原料, 加入一些药材制成的, 所以又叫药曲或酒药。小曲中的微生物主要是根霉、黄曲霉、毛霉、酵母菌等。

小曲兼有糖化和发酵的双重作用, 用量比大曲小得多, 只占酿酒原料的 $0.5\sim 1\%$ 。小曲的种类很多, 如: 粮曲、糠曲; 酒曲丸、酒曲饼、散曲; 甜酒曲、白酒曲。用小曲酿酒, 香气清雅, 口味醇甜。在气温较高的地区, 用小曲酿酒最适宜, 长江以南各省市普遍采用小曲酿酒, 如: 桂林三花酒、广东玉冰烧便是用小曲制成的。

(三) 麸曲

以麸皮为原料制成的称为麸曲, 它主要用作糖化剂。用麸曲也可以酿出酱香型、清香型的白酒, 例如: 曾获 1984 年国家优质酒称号的辽宁金州白酒, 就是麸曲浓香型的酒。用麸皮制曲, 节约粮食, 成本低, 是中国酿酒业发展的趋势。

这里需要说明的是, 以上阐述的各种曲只是用于黄酒和白酒的生产中, 而葡萄酒、果酒、啤酒的糖化、发酵是不用酒曲的。葡萄酒和果酒通常是靠空气中和果皮上的酵母菌发酵, 现在大多采用人工选育的酵母菌。啤酒的酵母菌经过分离、培养, 专用于酿造啤酒, 叫啤酒酵母。

二、粮食

粮食是酿酒的原料, 原料不同, 酿出的酒亦不同。例如: 汾酒的原料是高粱, 五粮液是用高粱、糯米、大米、玉米、小麦为原料的, 它们之间有明显的差异。即便是同一种原料, 由于品种、产地、质量上的不同, 其酒质和出酒率也各异。例如: 山东即墨老酒的原料是黍米, 如用当地产的黍米, 0.5 公斤原料可出酒 0.75 公斤; 如用其它地区的, 只能出酒 0.55 公斤, 而且味道较差。

三、水

水是酒的重要组成部分。“名酒产地必有名泉”, 可见水与酒的

质量是密切相关的。良好的水质可以提高成品酒的质量,甚至赋予酒以特殊风格。例如:五粮液是用清冽的岷江江心之水制成的;汾酒之所以具有色、香、味三绝的特点,与取用甘甜透明的神泉井水关系很大;享誉海内外的青岛啤酒是以著名的崂山矿泉水酿造的。

第二节 中国的黄酒

黄酒是中国最古老的传统饮料酒,有 4000 年的历史。它是以糯米、粳米和黍米为原料,以麦曲和酒药作糖化发酵剂酿制而成的低度酒,因酒液颜色是黄色而得名。

一、特点

黄酒口味醇和,酒度适中,营养丰富,并有健胃明目之功能,更是烹调名菜的佳液。质量上要求颜色褐黄透明;酒香浓郁;酒味柔和爽口。我国的名牌黄酒当属绍兴加饭酒和福建龙岩沉缸酒。

黄酒的包装有坛装、瓶装。陶坛造型别具一格,有强烈的民族特色,花雕酒坛上的图案,色彩艳丽。大多为传统故事与图案。

二、制作

黄酒简单的酿造工艺如图 2—1 所示。

由于上列各工序的处理方法不同,产生了各种类型的黄酒。需要说明的是,煎酒的目的是杀死酒中的微生物,破坏酶的活性,防止酒质酸败 促进老熟、透明。

三、分类

黄酒的品种很多,分类方法各异,这里仅按原料、风味及产区不同,将酒分为四类:

(一)南方糯米粳米黄酒

长江以南地区,用糯米、粳米为原料,以酒药和麦曲作糖化发酵剂酿成的黄酒。它在全国的黄酒销售中占有很大比重,其中以绍兴酒最著名。

(二)北方黍米黄酒

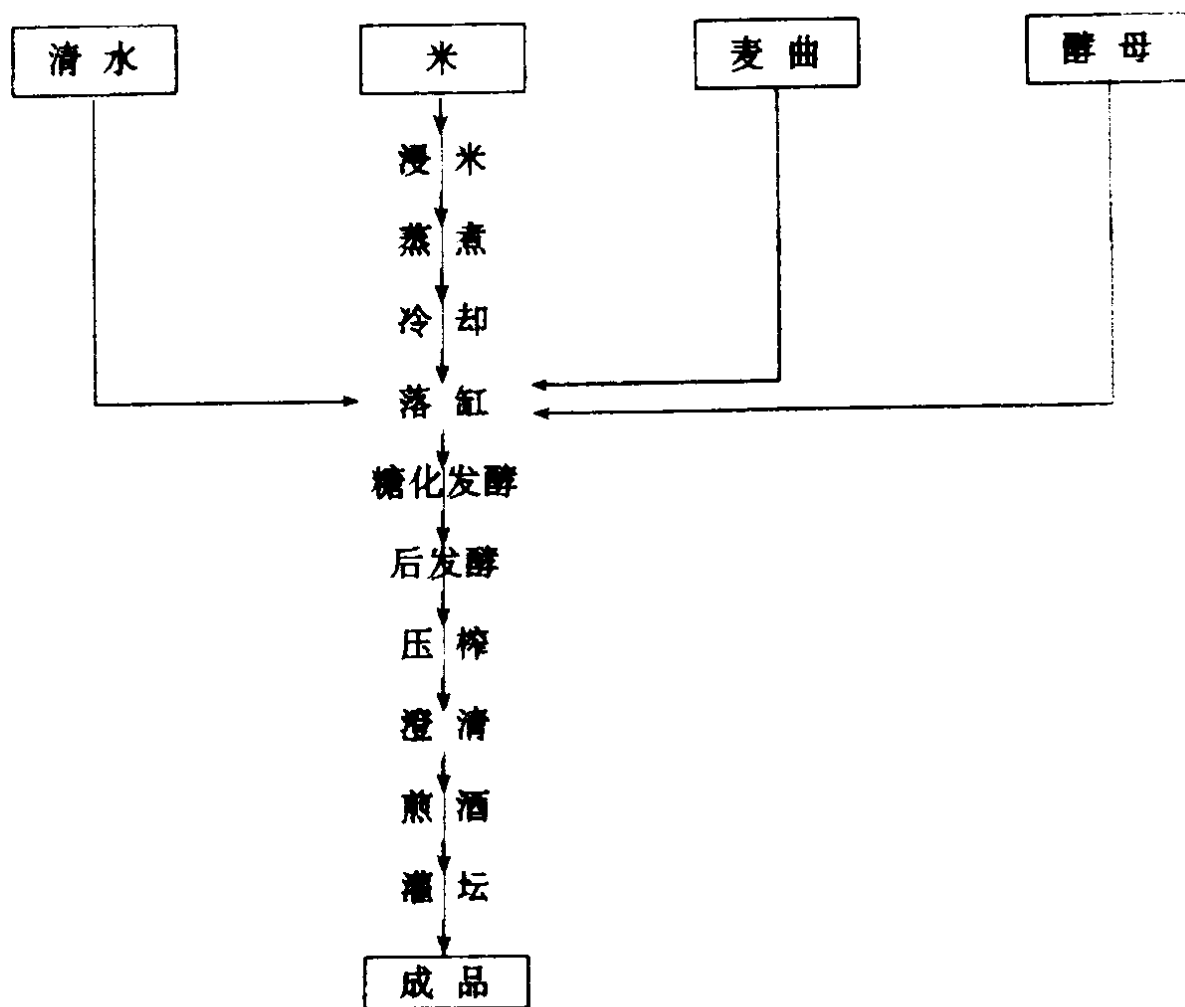


图 2-1 黄酒的酿造工艺流程图

华北和东北地区，以黍米(又称粘黄米)为原料，以米曲或麦曲为糖化剂、酵母作发酵剂酿成的。例如，山东即墨老酒、山西黄酒等都属此类。

(三)红曲黄酒

以糯米或粳米为原料，以红曲作糖化发酵剂制成的，多产于福建、浙江等地。

(四)大米清酒

它是改良的大米黄酒，以粳米为原料，用米曲作糖化剂、酵母作发酵剂酿制成的。酒色淡黄透明，糖、酸度均较低，具清酒特有的香味。清酒是日本的特产，中国亦有少量生产，例如：吉林清酒、即墨特级清酒。

四、名品介绍

(一)绍兴酒

产自浙江绍兴酿酒厂,绍兴酒亦称“老酒”,它之所以倍受世人青睐,是与其严格的选料、用水及酿造工艺分不开的。酿造原料是当年产的糯米,要求粒大,饱满;酿酒时机选在冬季,水源取自会稽山脉的鉴湖湖心之水,水质清洁,软硬适中,而且含有微量矿物质。以之酿酒,是酒具有鲜、嫩、甜的原因之一。另外,绍兴酒的酿造采用淋饭法和摊饭法,封坛也很讲究。传统的封坛办法是将坛口用荷叶、粘土等材料封起来,这种方法可使酒液不与阳光接触,但空气可以进入。绍兴酒酒度低,能长期贮存,且越陈越美,这与特殊的封口方法有密切关系。绍兴酒品种很多,著名的有:元红酒、加饭酒、善酿酒、花雕酒及香雪酒。均产自浙江绍兴酿酒总厂。

1. 元红酒:又名“状元红”,因历史上酒坛外表涂红色而得名。它是流传最广、产量最多、销量最大的一种绍兴酒。

此酒采用精白糯米、优质小麦和鉴湖名水酿制而成。具有清澈黄亮,香气芬芳,味醇爽口的特点。酒度 $15\sim 16^{\circ}$,糖酸成分较低,饮时稍加温,吃鸡、鸭时最适宜。1979 年被评为全国优质酒。

2. 加饭酒:绍兴加饭酒是我国“八大名酒”之一,据考证已有 2300 多年的历史。其原料采用精白糯米、优质小麦和鉴湖名水酿制而成。其特点是色泽澄黄清澈,香气馥郁芬芳,滋味甘甜醇厚,酒度 $16\sim 17^{\circ}$,具有色、香、味俱佳的独特风格,是绍兴酒的珍贵品种。曾于 1910 年南洋劝业会、1915 年美国巴拿马赛会、1925 年西湖博览会和 1936 年浙赣特产展览会上分获金牌和奖状。畅销日本、新加坡、马来西亚、香港、澳门等 20 多个国家和地区,居我国黄酒外销量第一位。1953 年、1963 年、1979 年 3 次被评为国家名酒,1979 年荣获国家质量金奖;最近被国家推荐为国宾宴上用酒。加饭酒适于配冷菜,饮时稍加温。

3. 善酿酒:善酿酒是绍兴传统名酒之一,其原料采用精白糯米、优良小麦,并用陈年元红酒代水酿制而成。其特点是清亮透明,