

高校转型发展系列教材



酒水服务与管理

牟 昆 编著



清华大学出版社

高校转型发展系列教材

酒水服务与管理

牟 昆 编著

清华大学出版社
北 京

内 容 简 介

《酒水服务与管理》一书是根据应用型本科教育教学特点及要求编写的。全书共七个学习单元,内容包括:认识酒水、发酵酒及其服务、蒸馏酒及其服务、配制酒及其服务、鸡尾酒及其服务、茶及其服务、咖啡及其服务。

本书重点突出,深入浅出,通俗易懂,注重理论与实践相结合。本书突出了应用型本科注重能力培养这条主线,有机地融合知识、技术、能力、素质等要素,帮助学生学以致用、学有所用,具有一定的前瞻性和操作性。

本书是应用型本科旅游与酒店管理专业规划教材,既可作为应用型本科高等院校有关专业的教学参考书,也可作为各类饭店、酒吧的培训用书,还可作为酒水爱好者的自学读物。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

酒水服务与管理 / 牟昆 编著. —北京:清华大学出版社, 2017

(高校转型发展系列教材)

ISBN 978-7-302-47133-2

I. ①酒… II. ①牟… III. ①酒—高等学校—教材②饮料—高等学校—教材③酒吧—商业管理—高等学校—教材 IV. ①TS262②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 108483 号

责任编辑:施 猛 马遥遥

封面设计:常雪影

版式设计:方加青

责任校对:牛艳敏

责任印制:王静怡

出版发行:清华大学出版社

网 址: <http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址:北京清华大学学研大厦 A 座

邮 编:100084

社 总 机:010-62770175

邮 购:010-62786544

投稿与读者服务:010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈:010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 装 者:三河市金元印装有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185mm×260mm

印 张:12.25

字 数:283 千字

版 次:2017 年 6 月第 1 版

印 次:2017 年 6 月第 1 次印刷

印 数:1~2200

定 价:26.00 元

产品编号:074496-01

高校转型发展系列教材

编委会

主任委员：李继安 李 峰

副主任委员：王淑梅

委员(按姓氏笔画排序)：

马德顺	王 焱	王小军	王建明	王海义	孙丽娜
李 娟	李长智	李庆杨	陈兴林	范立南	赵柏东
侯 彤	姜乃力	姜俊和	高小珺	董 海	解 勇

前 言

近年来,伴随我国旅游业的迅猛发展,以及人们生活水平的不断提高和生活方式的不断改变,人们不仅对酒水的需求量越来越大,而且对酒水质量及其服务的要求越来越高。为此,餐饮业急需大量培养具备系统酒水知识和酒水服务技能的高级专业人才。本教材就是为了适应这一需要应运而生的。

本教材是应用型本科旅游管理专业系列规划教材之一,既可作为高等院校有关专业本科教学的参考书,也可作为各类饭店、酒吧的培训用书,还可作为酒水爱好者的自学读物。

本教材共计七个学习单元,主要内容包括:认识酒水、发酵酒及其服务、蒸馏酒及其服务、配制酒及其服务、鸡尾酒及其服务、茶及其服务、咖啡及其服务。

本教材具有以下特点:

1. 以“任务导向”的教学模式为教材编写体系,适应了应用型本科教育的特点。
2. 汲取国内外专业方面的新知识与新技术。
3. 教材内容专业,实用性较强。
4. 穿插了相关的资料和图片,图文并茂。
5. 每个学习单元设有课前导读、学习目标、小资料、单元小结、单元测试和课外实训等内容,便于指导学习。

本书由沈阳大学牟昆编著,由碧桂园玛丽蒂姆酒店行政餐饮经理Tobias Fuehrer主审。

编者在编写本教材的过程中,参考了中外作者的有关文献资料,并得到了清华大学出版社的大力支持,在此一并致以诚挚的谢意。

由于编者水平有限,错误和疏漏之处在所难免,敬请赐教。反馈邮箱: wkservice@vip.163.com。

编 者
2017年2月

五、啤酒的“度”	57
六、啤酒的商标	57
七、啤酒的饮用与服务	58
八、中外知名啤酒	60
学习任务三 中国黄酒及其服务	64
一、黄酒的起源	65
二、黄酒的成分	65
三、黄酒的分类	65
四、黄酒的功效	66
五、黄酒的保存方法	66
六、黄酒病酒识别	66
七、黄酒的品评	66
八、黄酒的饮用	67
九、中国名优黄酒	67
学习任务四 清酒及其服务	71
一、清酒的起源	71
二、清酒的分类	71
三、清酒的特点	72
四、清酒的生产工艺	72
五、清酒的饮用与服务	72
六、清酒中的名品	73
学习单元三 蒸馏酒及其服务	76
学习任务一 白兰地酒及其服务	76
一、白兰地酒的特点	76
二、白兰地酒的起源	77
三、白兰地酒的生产工艺	77
四、白兰地酒的产地及名品	77

学习单元三 蒸馏酒及其服务.....76

学习任务一 白兰地酒及其服务..... 76

一、白兰地酒的特点	76
二、白兰地酒的起源	77
三、白兰地酒的生产工艺	77
四、白兰地酒的产地及名品	77

五、白兰地酒的饮用服务	79	五、中国白酒的饮用服务	94
学习任务二 威士忌酒及其服务	80	学习单元四 配制酒及其服务	96
一、威士忌酒的特点	80	学习任务一 开胃酒及其服务	96
二、威士忌酒的起源	81	一、味美思	97
三、威士忌酒的生产工艺	81	二、比特酒	98
四、威士忌酒的产地及名品	81	三、茴香酒	99
五、威士忌酒的饮用服务	82	学习任务二 甜点酒及其服务	100
学习任务三 金酒及其服务	83	一、波特酒	101
一、金酒的特点	83	二、雪利酒	102
二、金酒的起源	84	三、马德拉酒	103
三、金酒的生产工艺	84	学习任务三 利口酒及其服务	105
四、金酒的产地及名品	84	一、利口酒的概念	105
五、金酒的饮用服务	85	二、利口酒的起源	105
学习任务四 伏特加酒及其服务	86	三、利口酒的生产工艺	106
一、伏特加酒的特点	86	四、利口酒的主要产地及名品	106
二、伏特加酒的起源	86	五、利口酒的鉴别	107
三、伏特加酒的生产工艺	86	六、利口酒的饮用与服务	107
四、伏特加酒的产地及名品	86	七、利口酒的贮藏要求	108
五、伏特加酒的饮用服务	87	学习任务四 露酒及其服务	108
学习任务五 朗姆酒及其服务	88	一、露酒的概念	108
一、朗姆酒的特点	88	二、露酒的鉴别方法	108
二、朗姆酒的起源	89	三、露酒的主要产地及名品	109
三、朗姆酒的生产工艺	89	学习任务五 药酒及其服务	112
四、朗姆酒的产地及名品	89	一、药酒的概念	112
五、朗姆酒的饮用服务	89	二、药酒的起源	113
学习任务六 特基拉酒及其服务	91	三、药酒的生产工艺	115
一、特基拉酒的特点	91	四、药酒名品	115
二、特基拉酒的起源	91	五、药酒的鉴别	118
三、特基拉酒的生产工艺	91	六、药酒的饮用与服务	118
四、特基拉酒的产地及名品	91	七、药酒的贮藏要求	119
五、特基拉酒的饮用服务	92	学习单元五 鸡尾酒及其服务	122
学习任务七 中国白酒及其服务	93	学习任务一 鸡尾酒的基础知识	122
一、中国白酒的特点	93	一、鸡尾酒简介	122
二、中国白酒的起源	93	二、鸡尾酒的特点	125
三、中国白酒的生产工艺	93		
四、中国白酒的香型及名品	93		

学习任务二 鸡尾酒的分类与命名	126
一、鸡尾酒的分类	126
二、鸡尾酒的命名	128
学习任务三 鸡尾酒的调制技法与原则	129
一、鸡尾酒的调制技法	129
二、鸡尾酒的调制原则	131
学习任务四 鸡尾酒的调制器具与杯具	132
一、鸡尾酒的调制器具	132
二、鸡尾酒的调制杯具	134
学习单元六 茶及其服务	137
学习任务一 认识茶	137
一、茶的起源及应用	137
二、中国茶区的分布	139
学习任务二 认识茶叶	141
一、茶叶分类方法	141
二、茶叶深加工产品	144
学习任务三 茶叶名品及主要产地	145
一、名品绿茶	145
二、名品红茶	146
三、名品乌龙茶	148
四、名品白茶	149
五、名品黄茶	150
六、名品黑茶	150
学习任务四 茶叶的鉴别与贮存	151
一、茶叶鉴别方法	151
二、茶叶贮存方法	152
学习任务五 茶叶饮用与服务	153
一、茶具	154
二、茶叶用量	155

三、泡茶用水	155
四、泡茶水温	156
五、冲泡时间和次数	156
六、冲泡程序	157
七、品茶	158
学习单元七 咖啡及其服务	163
学习任务一 认识咖啡	163
一、咖啡的概念	163
二、咖啡的起源	164
三、咖啡文化	165
学习任务二 咖啡树与咖啡豆	166
一、咖啡树	166
二、咖啡豆种类	167
三、咖啡豆等级	168
四、咖啡豆烘焙	168
五、咖啡豆研磨	169
六、咖啡豆保存	170
学习任务三 咖啡的主要产地	171
一、美洲咖啡	171
二、非洲咖啡	172
三、亚洲咖啡	173
四、大洋洲咖啡	173
学习任务四 咖啡的品鉴	174
一、影响咖啡品质的因素	174
二、咖啡品鉴技巧	175
三、咖啡经典	176
学习任务五 咖啡饮用与服务	177
一、咖啡的饮用方法	177
二、咖啡的煮泡方法	178
参考文献	183

学习单元一

认识酒水

课前导读

近年来,随着旅游业、饭店业和餐饮业的不断发展,我国酒水销售量迅速增长。学习酒水服务的专业知识和酒吧管理的经营理论,熟悉中国酒文化方面的知识,对于旅游、酒店管理专业的学生来说越来越重要。本单元从酒水服务工作的实际需要出发,系统阐述酒水知识的相关理论,服从、服务于企业的经营实践,形成对饭店业和餐饮业酒水知识的正确认识。

学习目标

知识目标:

1. 了解酒水的相关概念;
2. 了解酒水的基本内涵;
3. 了解酒类生产工艺;
4. 了解酒的成分。

能力目标:

1. 掌握酒水的分类;
2. 掌握酒度的换算。

学习任务一 酒水的含义

在饭店业和餐饮业中,酒水也称为饮料,从其功能角度看,饮料是能够供给人体水分及营养物质,并经过一定的工艺制作出来的供饮用的液体食品。通常认为,酒水是一切含酒精的饮料和不含酒精的饮料的统称。

一、含酒精饮料

酒水中的“酒”是指含酒精、可饮用的液体。一般酒精含量为0.5%~75.5%。酒精饮料具有使人兴奋、麻醉并带有刺激性的特殊作用。酒精饮料主要有:葡萄酒、啤酒、黄

酒、清酒等。

二、无酒精饮料

酒水中的“水”是指所有不含酒精的饮用品。无酒精饮料的作用是提神、解渴及补充人体水分。无酒精饮料主要有：果蔬汁饮料、碳酸饮料、乳品饮料等。

学习任务二 酒水的分类

一、含酒精饮料的分类

(一) 按酒的特点和商业经营方式分类

1. 白酒

白酒是以谷物或其他含有丰富淀粉的农副产品为原料，以酒曲为糖化发酵剂，以特殊的蒸馏器为酿造工具，经发酵蒸馏而成。白酒的度数一般在30度以上，无色透明，质地纯净，醇香甘美。

2. 黄酒

黄酒又称压榨酒，是主要以糯米和黍米为原料，通过特定的加工酿造过程，利用酒药曲(红曲、麦曲)浆水中的多种霉菌、酵母菌、细菌等微生物的共同作用而酿成的一种低度原汁酒。黄酒的度数一般为12~18度，色黄清亮，黄中带红，醇厚幽香，味感谐和。

3. 啤酒

啤酒是将大麦芽糖化后加入啤酒花(蛇麻草的雌花)、酵母菌酿制成的一种低度酒饮料。啤酒的度数一般为2~8度。

4. 果酒

果酒是以含糖分较高的水果为主要原料，经过发酵等工艺酿制而成的一种低酒精含量的原汁酒。果酒的度数在15度左右。

5. 仿洋酒

仿洋酒是我国酿酒工业仿制国外名酒生产工艺所制造的酒，如金奖白兰地、味美思。

6. 药酒

药酒是以成品酒(以白酒居多)为原料加入各种中草药材浸泡而成的一种配制酒。药酒是一种具有较高滋补、营养和药用价值的酒精饮料。

(二) 按酒的酿制方法分类

1. 蒸馏酒

原料经过发酵后用蒸馏法制成的酒叫蒸馏酒。这类酒的酒度较高，一般在30度以上。如中国白酒，外国白兰地、威士忌、金酒、伏特加等。

2. 酿造酒

酿造酒又称发酵酒，是将原料发酵后直接提取或采取压榨法获取的酒。酿造酒的酒度不高，一般不超过15度。如黄酒、果酒、啤酒、葡萄酒。

3. 配制酒

配制酒是以原汁酒或蒸馏酒做基酒，与酒精或非酒精物质进行勾兑，兼用浸泡、调和等多种手段调制成的酒。如药酒、露酒等。

(三) 按酒精含量分类

1. 高度酒

酒液中酒精含量在40%以上的酒为高度酒。如茅台(见图1-1)、五粮液、汾酒、二锅头等。

2. 中度酒

酒液中酒精含量为20%~40%的酒为中度酒。如竹叶青(见图1-2)、米酒、黄酒等。

3. 低度酒

酒液中酒精含量在20%以下的酒为低度酒。如葡萄酒(见图1-3)、桂花陈酒、香槟酒和低度药酒。



图1-1 茅台酒



图1-2 竹叶青酒



图1-3 张裕解百纳干红葡萄酒

(四) 按配餐方式分类

1. 开胃酒

开胃酒是以成品酒或食用酒精为原料加入香料等浸泡而成的一种配制酒。如味美思、比特酒、茴香酒等。

2. 佐餐酒

佐餐酒主要是指葡萄酒，因西方人就餐时一般只喝葡萄酒而不喝其他酒类(不像中国人可以用任何酒佐餐)。如红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰葡萄酒和有汽葡萄酒等。

3. 餐后酒

餐后酒主要是指餐后饮用的可帮助消化的酒类。如白兰地、利口酒等。

(五) 洋酒的分类

1. 烈酒(蒸馏酒)类

(1) 威士忌(Whisky)。“威士忌”一词出自爱尔兰方言，意为“生命之水”。威士忌以粮食谷物为主要原料，用大麦芽作为糖化发酵剂，采用液态发酵法经蒸馏获得原酒后，再盛于橡木桶内贮藏数年而成(普通品贮藏期约3年，上等品贮藏期在7年以上)。饮用时一些人喜欢加苏打水，还可将其与柠檬水、汽水混合饮用，一般使用古典杯斟酒，斟1/3杯满。

(2) 白兰地(Brandy)。世界著名佳酿白兰地原产于荷兰，由发酵的生果取出原汁酿制而成，蒸馏时酒精度不能超过85%。一般成熟的白兰地必须在橡木桶里贮存2年以上。在白兰地的酿制过程中，贮藏期越长其品质越好，一般用五角星来表示老熟程度，每颗星代表5年。当今被誉为“洋酒之王”的法国“人头马路易十三”在白兰地酒中最负盛名。

(3) 伏特加(Vodka)。伏特加又名俄得克，最早出现于俄国，其名称来自俄语“伏达”，是俄罗斯具有代表性的烈性酒，是俄语“水”一词的延伸。它主要以土豆、玉米为原料，经过蒸馏再加8小时的过滤，使原酒的酒液与活性炭充分接触而成。酒液无色透明，口味醇正，酒精度为34度~40度。

(4) 金酒(Gin)。金酒又称松子酒，源自荷兰，是国际著名蒸馏酒之一。它的名称是从荷兰语中演变而来，意为“桧属植物”。它以麦芽和裸麦为原料，经过发酵后再蒸馏三次而成。现有荷兰麦芽式金酒和英美式干型金酒两种。

(5) 朗姆酒(Rum)。它以甘蔗汁或制糖后的副产品中的废糖蜜为原料，经发酵蒸馏成食用酒精，然后放于橡木桶中陈酿，最后与香料兑制而成。酒液透明，呈淡黄色，有独特的香味，入口有刺激感，酒精度为40度左右，分甜和不甜两种。

(6) 特基拉酒(Tequila)。它是将经过发酵的龙舌兰汁和无刺仙人掌压榨成汁，蒸馏而成。

(7) 香槟酒。它是一种起泡的白葡萄酒，产自法国历史上的香槟省。据传17世纪末，由香槟省莱妙斯城山上教堂内的僧侣发明并以地名取名为香槟酒，以后逐渐遍销世界，成为世界著名佳酿。香槟酒的酒精度为12度~13度，分极干、干、半甜和极甜4种。

2. 配制酒(利口酒)

(1) 配制酒类。即广义上的葡萄酒，是世界上消费量最高的酒类，主要有红、白葡萄酒和香槟酒等，一般酒度为11度~18度。

(2) 利口酒。利口酒气味芬芳，有甜蜜的味道。一般有苦艾酒、波多酒、雪莉酒，通过调配后成为鸡尾酒。

3. 啤酒

啤酒是用大麦或其他杂类麦、糊状物，经过发酵酿制，再加上啤酒花制成的低度酒，一般酒度为8度~11度。啤酒的成分有水、酒精、碳水化合物、蛋白质、二氧化碳、矿物质等。其中，碳水化合物可提供热量，二氧化碳可使人感觉清凉舒适。啤酒可起开胃作用。鉴别啤酒好坏主要看其持泡性是否显著，优质啤酒泡多、细密、呈白色。此外，还可根据色、香、味等指标进行质量判断。

二、无酒精饮料的分类

(一) 果蔬汁饮料

果蔬汁饮料是以水果、蔬菜为原料经过物理方法如压榨、离心、萃取等得到的汁液产品。

1. 浓缩果蔬汁

浓缩果蔬汁由新鲜、成熟的果实、蔬菜直接榨出，在不加糖、色素、防腐剂、香料、乳化剂以及人工甘剂的情况下经浓缩而成，饮用时可根据需求加入适量的稀释剂，如浓缩橙汁。

2. 纯天然果汁

纯天然果蔬汁由新鲜、成熟的果实、蔬菜直接榨出，不浓缩、不稀释、不发酵。

3. 天然果浆

天然果浆是由水分较低及(或)黏度较高的果实，经破碎、筛滤后所得的稠状加工制品。

4. 发酵果汁

发酵果汁是指水果经腌渍发酵后，破碎压榨所得的果汁。

5. 果肉果汁

果肉果汁是含有少量的细碎果粒的饮料，可通过在果浆或浓缩果浆中加水、糖、酸味剂、香精等调制而成。

6. 其他蔬菜类饮料

常见的有食用菌饮料、藻类饮料、蕨类饮料。

(二) 碳酸饮料

碳酸饮料是将二氧化碳气体与不同的香料、水分、糖浆及色素结合在一起所形成的气泡式饮料。碳酸饮料中的风味物质主要是二氧化碳。二氧化碳能给人以清凉感，并能刺激

胃液分泌, 促进消化, 增强食欲。在炎热天气饮用碳酸饮料, 可降低体温。

碳酸饮料(汽水)可分为果汁型、果味型、可乐型、低热量型、其他型等, 常见的有可乐、雪碧、芬达、七喜、美年达等。

(三) 乳饮料

1. 中性乳饮料

中性乳饮料是指主要以水、牛乳为基本原料, 加入其他风味辅料, 如咖啡、可可、果汁等, 再加以调色、调香制成的饮用牛乳。其中, 蛋白质含量不低于1.0%的称为乳饮料。

2. 酸性乳饮料

(1) 发酵型酸乳饮料。发酵型酸乳饮料是指以鲜乳或乳制品为原料经发酵, 添加水和增稠剂等辅料, 经加工制成的产品, 见图1-4。其中, 根据杀菌方式的不同, 可分为活性乳酸菌饮料和非活性乳酸菌饮料。



图1-4 酸性乳饮料

(2) 调配型酸乳饮料。调配型酸乳饮料以鲜乳或乳制品为原料, 加入水、糖液、酸味剂等调制而成, 产品经过灭菌处理, 它的保质期比乳酸菌饮料的保质期要长。

(四) 水

1. 饮用水

通常先从政府允许的水源处取水, 然后进行过滤或用其他方法处理再装瓶。

2. 纯净水

经过蒸馏处理, 去除普通水中所含的各种矿物质。

3. 天然水

天然水是指来自地下泉水或井水的饮用水。

4. 矿泉水

矿泉水是指含有适量矿物质成分的水, 如钙、镁、钠、钾等。

5. 气泡水

气泡水是指任何含有二氧化碳气体的水, 可以是天然的, 也可以是人工的。

小资料

中国名酒简介

中国名酒是经过国家有关部门组织的评酒机构,间隔一定时期,经过严格的评定程序确定的。中国名酒代表了我国酿酒行业酒类产品的精华。中国名酒按酒的种类分别评定。在全部名酒中,白酒类名酒数量最多。下面根据酒的种类重点介绍黄酒类和白酒类的国家名酒。

一、黄酒类名酒

黄酒是中华民族瑰宝,历史悠久,品种繁多。历史上,黄酒名品数不胜数。由于蒸馏白酒的发展,黄酒产地逐渐缩小到江南一带,产量也大大低于白酒。但是,酿酒技术精华非但没有被遗弃,在新的历史时期反而得到了长足的发展。黄酒魅力依旧,黄酒中的名品仍然家喻户晓,黄酒中的佼佼者仍然像一颗颗璀璨的东方明珠,闪闪发光。

1. 绍兴加饭酒

绍兴黄酒可谓我国黄酒中的佼佼者。自宋代以来,江南黄酒的发展进入全盛时期,绍兴酒有较大的发展,在当时的绍酒名酒中,首推“蓬莱春”为珍品。清代是绍兴酒的全盛时期,酿酒规模在全国堪称第一。目前,绍兴黄酒在出口酒中所占的比例最大,产品远销到世界各国。绍兴加饭酒在历届名酒评选中都榜上有名。加饭酒,顾名思义,是在酿酒过程中,增加酿酒用米饭的数量,相对来说,用水量较少。加饭酒是一种半干酒,酒度为15%左右,糖分含量为0.5%~3%,酒质醇厚,气郁芳香。

2. 福建龙岩沉缸酒

龙岩沉缸酒,历史悠久,现在为福建省龙岩酒厂所产。这是一种特甜型酒,酒度为14%~16%,总糖含量为22.5%~25%。内销酒一般贮存两年,外销酒需贮存三年。该酒在1963年、1979年、1983年三次荣获国家名酒称号。龙岩沉缸酒的酿法集我国黄酒酿造的各项传统精湛技术于一体。比如,龙岩酒用曲多达4种,有当地祖传的药曲,其中加入30多种中药材;有散曲,这是我国最为传统的散曲,作为糖化用曲;有白曲,这是南方所特有的米曲;红曲更是龙岩酒酿造必加之曲。龙岩酒有不加糖而甜、不着色而艳红、不调香而芬芳三大特点。酒质呈琥珀光泽,甘甜醇厚,风格独特。

二、白酒

白酒中的名酒是按香型评定的,现分为酱香型、米香型、清香型、浓香型、其他香型(董香型、凤香型、芝麻香型等)。

1. 茅台酒

茅台酒具有“酱香突出,幽雅细腻,酒体醇厚,回味悠长”的特殊风格,酒液清亮,醇香馥郁,香而不艳,低而不淡,闻之沁人心脾,入口荡气回肠,饮后余香绵绵。茅台酒最大的特点是“空杯留香好”,即酒尽杯空后,酒杯内仍余香绵绵,经久不散。茅台酒在历次国家名酒评选中,都荣获名酒称号。茅台酒还是许多重大外事活动的“见证人”,因而被誉为“国酒”“外交酒”。茅台酒的独特风味,除得益于独特的酿造技术,在很大程度上,还与产地的独特地理环境有密切关系。茅台酒厂位于赤水河畔,该水系受国家有关

政策的严格保护,周围不允许建有污染源的工厂。更为独特的是,川黔一带的湿润、闷热的气候,形成了独特的微生物菌群。这些微生物在酒曲和原料上繁殖,其复杂的生物代谢机理,使茅台酒的风味成分更加复杂、协调。这是其他地方所无法比拟的。

2. 董酒

董酒产于贵州省遵义市董酒厂,1929年至1930年由程氏酿酒作坊酿出董公寺窖酒,1942年定名为“董酒”,1957年建立遵义董酒厂,1963年第一次被评为国家名酒,1979年后一直被评为国家名酒。董酒的香型既不同于浓香型,也不同于酱香型,而属于其他香型。该酒的生产方法独特,将大曲酒和小曲酒的生产工艺融合在一起。

3. 汾酒

汾酒产于山西省境内吕梁山东岳,晋中盆地西沿的汾阳市杏花村汾酒(集团)公司。作为我国白酒类的名酒,山西汾酒可以说是我国历史上最早的名酒。清代成书的《镜花缘》中所列的数十种全国各地名酒中,汾酒名列第一。在清代名士的笔记文学中,曾多次盛赞山西汾酒。汾酒属清香型白酒。

4. 五粮液

五粮液原名为“杂粮酒”,产于四川省宜宾五粮液酒厂。该酒以高粱、大米、糯米、小麦和玉米5种谷物为原料酿制而成,相传创始于明代,1929年定名为“五粮液”。五粮液酒具有“香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味协调、恰到好处”的特点。在大曲酒中,以酒味全面著称。该酒四次被评为国家名酒。

5. 泸州老窖特曲酒

作为浓香型大曲酒的典型代表,泸州老窖特曲酒以“醇香浓郁、清冽甘爽、饮后尤香、回味悠长”的独特风格闻名于世。1915年曾获巴拿马国际博览会金质奖,在历届国家评酒中均获国家名酒的称号。

6. 剑南春

剑南春产于四川省绵竹县,其前身当推唐代名酒剑南烧春。唐宪宗后期,李肇在《唐国史补》中就将剑南之烧春列入当时天下的十三种名酒之中。现今酒厂建于1951年4月。剑南春酒问世后,质量不断提高,在1979年第三次全国评酒会上,首次被评为国家名酒。

7. 古井贡酒

古井贡酒产于安徽省亳县古井酒厂。魏王曹操在东汉末年曾向汉献帝上表献过该县已故县令家传的“九酿春酒法”。据当地史志记载,该地酿酒取用的水,来自南北朝时遗存的一口古井,明代万历年间,当地的美酒又曾贡献皇帝,因而就有了“古井贡酒”的美称。古井贡酒属于浓香型白酒,具有“色清如水晶、香醇如幽兰、入口甘美醇和、回味经久不息”的特点。

8. 洋河大曲

洋河大曲产于江苏省泗阳县洋河镇洋河酒厂。洋河镇地处白洋河和黄河之间,是重要的产酒和产曲之乡。洋河大曲属于浓香型白酒。在第三届全国评酒会后,三次被评为国家名酒。

9. 双沟大曲

双沟大曲产于江苏省泗洪县双沟镇。在1984年第四次全国评酒会后,该酒以“色清透

明、香气浓郁、风味协调、尾净余长”的浓香型典型风格连续两次被评为国家名酒。

10. 西凤酒

西凤酒产于陕西省凤翔县柳林镇西凤酒厂。西凤酒属其他香型(凤型),曾四次被评为国家名酒。

资料来源:中国餐饮运营网, www.cy110.com.

学习任务三 酒的成分与生产工艺

一、酒的成分

不同的酒,因为用料不同,生产方法不同,其所含成分也不尽相同,但主要成分均为酒精、水,另含有少量的其他物质。

(一) 酒精

酒精,又名乙醇,化学分子式为 $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{OH}$,英文通称“Ethanol”。常温下呈液态,无色透明,易挥发,易燃烧,刺激性较强。可溶解酸、碱和少量油类,不溶解盐类。冰点较高(-10°C),不易冻结。纯酒精的沸点为 78.3°C ,燃点为 24°C 。酒精与水相互作用释放出热,体积缩小。通常情况下,酒度为53度的酒液中酒精分子与水分子结合得最为紧密,刺激性相对较小。

酒精在酒液中的含量除啤酒外,都用容量百分率%(D/D)来表示,这种表示法称为酒精度(简称酒度),通常有公制和美制两种表示法。

(1) 公制酒度。公制酒度以百分比或度表示,是指在酒液温度为 20°C 时,每100毫升酒液中含乙醇1毫升即1%(V/V)为酒精度1度。例如,60度的五粮液在酒液温度为 20°C 时,100毫升酒液中含乙醇60毫升;又如,某种酒在 20°C 时酒精含量为38%,即称为38度。

(2) 美制酒度。国外的酒度表示方法与我国不同,如美制酒度以Proof表示,是指在 20°C 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。例如,某种酒在 20°C 时酒精含量为38%,即76Proof。用中国酒度表示法即为50度(一个Proof等于0.5%的酒精含量)。

另外,还有英制酒度,以Sikes表示,但较少见。

(二) 酸类物质

酒中含有少量的酸,如酒石酸、苹果酸、乳酸和少量的氨基酸。酒中酸的主要作用是增加酒的香味,防止杂菌感染,溶解色素,稳定蛋白质;但也有不好的作用,如在原料发酵过程中,如果产生过多挥发酸,就会使酒液腐败变质。