

职业院校饭店服务与管理专业

系列教材

酒水与 酒文化

Wine and wine culture

主 编 单铭磊



中国物资出版社

职业院校饭店服务与管理专业系列教材

酒水与酒文化

主 编 单铭磊

中国物资出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

酒水与酒文化/单铭磊主编. —北京: 中国物资出版社, 2011. 4

(职业院校饭店服务与管理专业系列教材)

ISBN 978-7-5047-3746-5

I. ①酒… II. ①单… III. ①酒—基本知识—职业大学—教材②酒—文化—职业大学—教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 030452 号

策划编辑 张利敏

责任编辑 涂 晟 秦理曼

责任印制 何崇杭

责任校对 孙会香 梁 凡

中国物资出版社出版发行

网址: <http://www.clph.cn>

社址: 北京市西城区月坛北街 25 号

电话: (010) 68589540 邮政编码: 100834

全国新华书店经销

中国农业出版社印刷厂印刷

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 20.5 字数: 512 千字

2011 年 4 月第 1 版 2011 年 4 月第 1 次印刷

书号: ISBN 978-7-5047-3746-5/TS·0044

印数: 0001—3000 册

定价: 38.00 元 (含光盘)

(图书出现印装质量问题, 本社负责调换)

出版说明

职业教育与普通教育的不同在于，普通教育强调较强的系统理论基础，培养的是学术型、工程型人才；而职业教育强调较强的实践技术和专门技能，培养的是技术型、技能型人才。因此，职业教育既有高等教育在教育领域的某些共性，更有职业教育的个性，即特色。这种特色首先表现为独特的办学理念和办学思路：以就业为导向、与社会经济发展紧密结合，以社会需要为出发点和落脚点，以行业企业为主导的校企合作、产学研结合等。

实现职业教育的目标、体现职业教育的价值离不开优秀的教材！

事实却是，市场上的教材不是本科教材的简单删减，就是培训教材的粗略扩充，导致职业教育教材中的部分内容是已被淘汰的知识，新知识、新技术、新内容、新工艺、新材料不能及时反映到教材中来，教材与紧密联系生产一线的职业教育专业设置不符，给学生就业带来弊端。

为了解决上述问题，我们策划并组织编写了这套“职业院校饭店服务与管理专业系列教材”，期望能够满足广大老师和学生的需求。本套教材从策划伊始到问世，都伴随着策划人详尽的调研和编写老师严谨的耕耘。这些使得本套教材具有以下特点：

1. 通俗易懂，深浅有度。理论知识广而不深，基本技能贯穿教材的始终。图文并茂，以例释理的方法得到广泛的应用，十分符合职业院校学生的学习特点。

2. 注重“双学型”特点的体现。职业教育对“双师”和“双证”的要求，必然呼唤教材具备“双学”的特点：一方面，教材能够协助教师对学生进行在校的理论和实践教学；另一方面，还能够帮助学生取得相关职业技能证书，向劳动部门颁发的职业技能鉴定标准看齐，为就业做好准备。为了做到这一点，本套教材与这些技能考试相结合，以考试的试题为课堂训练或者拓展模块，实现两者的有机结合。

3. “套餐式”教材，电子教案请专业人士制作。现代化的手段可以帮助丰富和发展传统的教材，PPT可以使学生的注意力更加集中，书本的附加内容可以使书本内容形象生动，适量的配套练习、详细的参考答案可以培养学生自学自测的能力……特别是，本套教材的这些“套餐式”杜绝流于形式，那些不能用、不适用的课件做了还不如不做。

4. 模块式的编写思路。以大模块嵌套小模块的方式来编写。实践证明，这种模块式的教材更能吸引学生产生学习兴趣。

“职业院校饭店服务与管理专业系列教材”符合职业教育的教学理念和发展趋势，能够成为广大老师和学生教与学的优秀教材，同时也可以作为饭店管理人员、相关从业人员的自学读物。

前言

酒水，不仅是饮品，也是人类历史和文化的载体。一个酒字蕴涵了多少故事和情感，又有多少千年流传的佳话。现代社会以酒交友，以酒展开公关，以酒拉近人与人之间的距离；酒吧是现代社会交往的场所，调酒师在这里调出百般滋味，用绚丽多彩的鸡尾酒来装扮都市生活。这一切都已经成为人们生活的重要组成部分。

随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的发展，商务餐饮和休闲餐饮的销售量不断增加，我国酒水销售额近年亦呈两位数增长态势，来自世界各地的葡萄酒、烈性酒、利口酒和非酒精饮料不断进入我国。在新的市场条件下，人们越来越感到了解更多酒水知识和酒文化的必要性，对于我国饭店业和餐饮业来说，也迫切需要大批懂得酒水知识和酒水经营的管理人才。

《酒水与酒文化》一书是编者根据社会需要以及现代饭店和餐饮管理对酒水知识的需求，结合我国酒水经营实际情况，融合国内外名酒和饮料的历史、文化、种类及特点，在总结多年教学与实践经验的基础上编写而成。编写过程中严格按照国家教育部关于职业教育教学改革“加强职业教育，突出实践能力培养”及 21 世纪高等学校旅游管理类实用规划教材的要求，结合实际岗位情况，注重全面介绍酒吧、酒水等基础知识，注重服务操作、实践技能与实战能力的系统化培训。全书采取新颖、统一的版式设计，包括学习目标、读一读、知识殿堂、本章小结、练习思考题、经验性训练等，并配以视频演示光盘和教学课件，有助于教师教授和学生练习使用。全书共分九章，内容涉及全面，适应各级旅游或酒店管理类院校关于酒水部分应知、应会知识的学习需要。其中应知部分包括：必备的酒水知识，如酒的分类及特点；酒水质量等级、主要产地和服务常识；酒水质量鉴别和贮存方法；酒的正确饮用和服务方式；非酒精饮料知识；酒吧服务与管理；中外酒文化等。应会部分包括：调酒技能、技法；酒水鉴别方法、花式鸡尾酒欣赏等，并附带 50 款以上经典鸡尾酒的酒方和行业相关标准等。本书专门设置了一章全面对中外酒文化进行系统阐述，并在每一章节都配以相关酒文化的介绍，突出了本书的文化性和趣味性。

为保证本书的实用效果，力求做到教学实践与社会实践零距离接近，本书由教学骨干教师和业内专家共同开发完成。编者中不仅有多从事酒水教学和酒店培训的专业教师，还有高星级国际品牌酒店的一线管理者，更有在行业中多次获奖的业内精英。由他们打造的这本书，不仅可以作为专业院校酒水专业教学的教材，也可以作为饭店业和餐饮业有关酒水经营管理的专业实用图书，还可供对酒水知识、酒文化、酒水经营及酒吧管理感兴趣的人士阅读。本书由单铭磊主编，马添翼、孙欣、周彦（以姓氏笔画为序）任副主编，张颖、唐振兴、秦炳贞、郭秀娜、韩冰、傅诗帅（以姓氏笔画

为序)参编,其中山东青年政治学院旅游系的单铭磊老师负责第三章、第九章的编写,济南斯玛特培训学校的马添翼老师负责第四章、第六章的编写,济南技师学院的孙欣老师负责第一章、第五章的编写,山东省旅游职业学院周彦老师负责第二章的编写,枣庄职业学院郭秀娜老师负责第八章第二节、第三节、第四节的编写,枣庄职业学院韩冰老师负责第七章的编写,山东青年政治学院旅游系的张颖老师负责第八章第一节的编写,单铭磊、马添翼和济南喜来登大酒店的傅诗帅负责视频部分的拍摄。全书由单铭磊、孙欣、张颖、周彦及济南舜耕山庄贵宾楼唐振兴经理共同进行统稿和最后的修订。在编写过程中得到多家院校、酒店和酒吧的帮助、支持,在此表示感谢,并恳请读者对书中的不足给予指正。

本书所配备的教学课件,包括PPT教案(内有推荐阅读书目、相关链接、思考练习题答案等)请登录<http://www.clph.cn>进行下载。

编 者

2011年1月15日于泉城

目 录

第一章 酒水概述	(1)
第一节 酒与酒度	(1)
第二节 酒水的分类	(6)
第三节 酿酒的生产工艺	(12)
第四节 酒的品评与鉴别	(15)
第二章 发酵酒的基本知识	(27)
第一节 葡萄酒	(28)
第二节 啤酒	(52)
第三节 黄酒	(60)
第四节 清酒	(65)
第三章 蒸馏酒的基本知识	(72)
第一节 蒸馏酒概述	(72)
第二节 威士忌	(77)
第三节 白兰地	(86)
第四节 金酒	(92)
第五节 朗姆酒	(94)
第六节 伏特加	(97)
第七节 特基拉	(99)
第八节 中国白酒	(100)
第四章 配制酒的基本知识	(109)
第一节 开胃酒	(109)
第二节 甜食酒	(113)
第三节 利口酒	(117)
第四节 中国配制酒	(123)
第五章 无酒精饮料的基本知识与饮品制作	(127)
第一节 茶	(128)
第二节 咖啡和可可	(136)
第三节 软饮料	(158)
第六章 鸡尾酒知识与调酒技艺	(182)
第一节 鸡尾酒概述	(183)

第二节 调酒用具及载杯	(187)
第三节 鸡尾酒调制要求	(196)
第四节 鸡尾酒装饰物	(204)
第五节 中外时尚鸡尾酒配方选例	(208)
第七章 酒单的策划与设计	(230)
第一节 酒单概述	(231)
第二节 酒单策划	(242)
第三节 酒单设计	(247)
第四节 酒单定价	(249)
第八章 酒吧与酒吧文化	(258)
第一节 酒吧简介	(258)
第二节 酒会的筹划与管理	(265)
第三节 酒吧营销	(273)
第四节 酒吧日常管理与酒水成本控制	(277)
第九章 中外酒文化	(291)
第一节 酒的历史	(292)
第二节 中国酒文化	(300)
第三节 外国酒文化	(311)

第一章 酒水概述



学习目标

1. 了解酒的起源、发展和酿造工艺。
2. 掌握酒的概念、特点和分类。
3. 熟悉无酒精饮料和酒精饮料的基本情况。



读一读

茅台酒年产量达一万吨

把茅台酒提到一万吨，是毛主席和周总理的遗愿。1958年，在中共中央成都工作会议期间，毛泽东主席指出：“茅台酒要搞到一万吨，要保证质量。”从此，一代伟大领袖和人民总理的殷切希望成为萦绕在茅台人心底的一个情结，成为不断激励茅台人人为之奋斗的宏伟目标。那时候，茅台酒产量才627吨，一万吨只是一个美丽的梦想。从那时起，国酒人时刻不忘领袖的重托，战天斗地，苦心经营，经过45年的不懈努力，如今，国酒人的梦想终于变成了现实！而且梦圆时刻，贵州茅台酒股份有限公司荣获全国质量管理奖又一殊荣。

（摘自《学习时报》2004年3月25日）

第一节 酒与酒度

一、酒的定义及成分

（一）酒的定义

根据《现代汉语词典》的解释：酒是指以粮食、果实、植物等含淀粉或糖分的物质为原料，经发酵、蒸馏、配制等生产工艺而得到的含乙醇并带有刺激性的饮料。

（二）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，主要包括：水分、酒精、甲醇、糖分、杂醇油、矿物质和微生物等。这些物质虽然在酒中所占比重很小，但对酒的质量以及酒的色、味、体等品鉴要素会有不同的影响和作用，并决定了酒所具有的口味。

1. 酒精

酒精，又名乙醇，化学分子式为 $\text{CH}_3-\text{CH}_2\text{OH}$ ，乙醇的特性在很大程度上决定了酒的特性。乙醇是无毒液体，乙醇的主要物理特征是：常温下呈液态、无色透明、易挥发、易燃烧，沸点为 78.5°C ，冰点为 -114°C ；不易感染细菌，刺激性较强；可溶解酸、碱和少量油类，不溶解盐类，可溶于水；乙醇与水相互作用释放出热，体积收缩。适量饮酒，有益身心，可促进食欲、强心提神、促进睡眠，还可以降低因脂肪沉积引起的血管硬化、阻塞的概率。但是，长期大量饮用烈酒对人体器官有很大的损害，会造成视力减退，消化道病变，心血管病变等。

2. 甲醇

酒中还含有另一种成分——甲醇。甲醇又称木醇，它能无限溶于酒精和水中，有刺鼻气味。甲醇有毒性，对人体的神经系统和视神经中的盲点有毒害。因此，对于酒中甲醇的含量有限定性要求。我国规定，一般粮食原料酿造的白酒中，甲醇不得超过 $0.04\text{g}/100\text{mL}$ 。

3. 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。

4. 糖

糖是引起酒精发酵的主要成分，可改变酒的味道，但糖分过多，在酒的保管中温度过高，容易再次发酵，造成变质。因此一般情况下，葡萄酒中糖的含量不超过 20% 。

5. 酯类物质

酯类物质是由醇类和酸类物质在贮藏过程中化合而成的一种芳香化合物。此化合物能增加酒的香气，但不易溶解于水。如果白酒中这类物质过多，在加浆时易产生乳白色混浊物沉淀，影响酒的质量。

6. 杂醇油

杂醇油是几种高分子醇的混合物，有强烈的刺激性和麻醉性，一般在白酒中含量较多。杂醇油在酒液的长期贮藏中会与有机酸化合，产生一种水果香，增进酒的味道。

7. 含氮物质

含氮物质一般是指蛋白质，硝酸盐类物质，它们可以增加酒的风味口感，增强啤酒泡沫的持久性。

8. 醛类物质

醛类物质的主要作用是使酒带有辛辣味。

9. 矿物质

矿物质是指钾、镁、钙、铁、锰、铝等。它们以无机盐的形式存在于酒中（主要是葡萄酒）。

10. 维生素

酒液中的维生素主要有：维生素 C、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂。

二、酒度

酒度，是指在规定温度下酒饮料所含有的酒精含量。测定酒度的标准温度为 20℃，需采用蒸馏的方法测定。而蒸馏酒则可以直接使其处于 20℃ 标准温度下，用酒精比重表测量度，并直接读出酒度即可。其他酒类则需要先采用蒸馏法蒸出酒精，再用比重瓶在 20℃ 下称出比重，并用酒精比重表换算得出酒度。测量出的酒度，通常表示方法主要有 3 种，即容积百分数、质量百分数和标准酒精强度。

（一）容积百分数

即每 100mL 酒中所含有的纯酒精毫升数，以 % (V/V) 表示。用这种方法表示酒度时，测定所采用的标准温度各个国家的立法不尽相同，美国一般采用 60°，法国采用 15°，而我国及大部分国家都是用 20° 测定。例如，我国著名的二锅头酒的酒度为 56°，即每 100mL 二锅头酒中含有纯酒精 56mL。

（二）质量百分数

即每 100g 质量的酒中，所含有的纯酒精的克质量，以 % (m/m) 表示。这种表示方法在测定时，我国和大多数国家都采用 20℃ 为标准测定温度。

（三）标准酒精强度

标准酒精强度又称标准酒度 (Alcohol % by Volume)，是法国著名化学家盖·吕萨克 (Gay Lusaka) 发明的，又称为盖·吕萨克酒度，或用缩写 GL 表示。它是指在温度 20℃ 的条件下，每 100mL 酒中酒精的含量，是一种体积表示法。通常用百分比表示，因此也被称为酒精度百分比法。这种表示法比较容易理解，使用也最为广泛。例如，威士忌一般为 40% Vol 或 43% Vol，即每 100mL 酒中含酒精 40mL 或 43mL。一般在酒精浓度后，都会加上 “Vol” 以示与重量计算的区分。自 1983 年开始，欧共体统一使用标准酒度表示法，用 “°” 表示。

（四）英制酒度

英制酒度 (Degrees of UK) 也就是英式 Proof 法，又称为 Sikes。英制酒度中的酒精纯度 (Proof) 是标准酒度的 1.75 倍。英制酒度是 18 世纪由英国人克拉克 (Clark) 创造的一种酒度计算方法。由于欧共体采取了统一的酒度表示方法，因此英制酒度目前使用的较少。

（五）美制酒度

美制酒度（Degrees of US）也就是美式 Proof 法，美式酒度也就是用酒精纯度“Proof”表示，Proof 之值等于酒精度百分比的两倍，如 80Proof=40% Vol。美国、加拿大等国家都是用此方法来表示酒度的。

（六）三种酒度表示法之间的换算

英制酒度和美制酒度的发明都早于标准酒度，它们都用酒精纯度“Proof”来表示。三种酒度之间可以通过以下公式进行换算：

标准酒度 $\times 1.75$ =英制酒度

标准酒度 $\times 2$ =美制酒度

英制酒度 $\times 8/7$ =美制酒度

本书内容中涉及表示酒精度数的，均没有进行换算，以与实际情况相符，进行内容讲解，方便学员理解。

三、酒龄

简单地讲，酒龄，即为酒的贮存期。酒龄的计算方法不一，不仅不同国家的酒龄计算方法不尽相同，不同的酒也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，若将它们贮存于橡木桶中，那么酒就会发生较大的变化，但若装入玻璃瓶中，那么，酒的变化就比较小了。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，装入玻璃瓶之后的酒就不再计算酒龄了。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。



知识殿堂

酒并非“越陈越好”

酒经过较长时间的贮存之后，会变得香醇滋润，美味可口（如图 1-1 所示）。因为在贮存过程中，醇类物质与有机酸发生化学反应，产生酯类物质，这两种物质都具有各自的特殊香气，从而使酒气香醇沁人。但也并非人们通常所认为的“酒越陈越好”。一般优质酒以贮存 4~5 年为最佳，如果继续贮存，到了一定程度就会造成酒精度下降，酒味变淡、香气消失，乃至发生质的变化。所以，将酒无限期地存放是不妥的。



图 1-1 酒的贮存

（一）白酒

在过去，我国的白酒一般都是贮存在陶瓷坛中，在酒坛中，坛的某些成分会溶进酒中，且这种坛上有一些细孔，因而具有一定的透气作用，其中的酒也会发生一定的变化。所以，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了，这种不透气的容器也非常适宜贮存白酒，因而可以将白酒在罐中的贮存时间计算为酒龄。而且，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，装瓶后的白酒不再计算酒龄了。当然，我们在这里所指出的计算白酒的方式只限于一般情况。但如果一瓶酒在开封后，喝喝停停，存放时间很长，那么，最早开始的酒质和最后的酒质一定会有较大的差异，这种情况就需要另当别论了。还有些人，即便是装入玻璃瓶的酒，他们也是一存数年，那么，这种酒也可以计算一些酒龄。

（二）黄酒

黄酒的酒龄计算方法与白酒类似，也是将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。

（三）啤酒

啤酒的酒龄计算方法比较简单，过去的时候啤酒的酒龄可达到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“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。

（四）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，装瓶后都无须杀菌，可以继续计算酒龄。



知识殿堂

李渡无形堂元代烧酒窖遗址

李渡镇有800多年酿酒历史，是中国烧酒发源地之一。2002年考古挖掘的李渡元代烧酒窖遗址将中国烧酒酿造历史往前推移了200多年。如图1-2所示。



图 1-2 李渡无形堂元代烧酒窖遗址

第二节 酒水的分类

一、酒水的概念

通常我们认为，酒水 (Drinks or Beverage) 是一切含酒精的饮料 (Alcoholic Drink) 和不含酒精的饮料 (Non-Alcoholic Drink) 的统称，并把含酒精的饮料称为酒 (Hard Drink)，不含酒精的饮料称为软饮料 (Soft Drink)。酒水也被称为饮料，从其功能角度来讲，饮料是能够供给人类水分及营养物质，并经过一定的工艺制作出来的供饮用的液体食品。

二、酒精饮料的分类

从酒水的概念可知，酒水本身就是两种饮料的合称，一类是含酒精的饮料，一类是不含酒精的饮料，这是最常见也最简便的对于酒水的分类。酒精饮料即“酒水”中的“酒”，指含有酒精、可饮用的液体，一般酒精含量为 0.5%~75.5%。酒类饮料具有令人兴奋、麻醉的特殊作用，带有一定的刺激性。日常生活中的酒类饮料主要有：烈酒、葡萄酒、啤酒、黄酒、药酒等。

1. 按酒的生产工艺分类

(1) 酿造酒。酿造酒也可称为发酵酒，又称为原汁酒，是在含有糖分的液体中加入酵母进行发酵而产生的含酒精的饮料。酿造酒的主要酿造原料是谷物和水果，其特点是酒精含量低，属于低度酒，有水果酿造酒和谷物酿造酒两种。

水果酿造酒：水果酿造酒是以水果为原料经发酵制成的酒，如葡萄酒、苹果酒、梅酒、杏酒等，其中以葡萄酒最为多见。在水果酿造酒中，人们最喜欢的品种是以葡萄为原料制成的酒。

谷物酿造酒：谷物酿造酒是以谷物为原料经发酵而制成的酒，在谷物酿造酒市场上销售量最大的应数啤酒。中国的黄酒和日本的清酒也属于谷物酿造酒。

(2) 蒸馏酒。蒸馏酒是把原料发酵后，以一次或多次的蒸馏过程而得到的高酒度的酒液。其酒度不低于 24°，属于烈性酒。各种白酒大都属于这种类型。蒸馏酒有谷物蒸馏酒、

水果蒸馏酒和果杂蒸馏酒三种。

谷物蒸馏酒：谷物蒸馏酒是将谷物发酵酒进行蒸馏得到的烈酒。如威士忌（Whisky）、伏特加（Vodka）、金酒（Gin）、中国白酒（China Liquor）等。

水果蒸馏酒：水果蒸馏酒是将水果发酵酒进行蒸馏得到的烈酒。如葡萄白兰地、苹果白兰地、樱桃白兰地等各种水果白兰地。

果杂蒸馏酒：果杂蒸馏酒是用除谷物、水果之外的一些不常用的原料酿造的发酵酒进行蒸馏得到的烈酒。如朗姆酒（Rum）、特基拉（Tequila）。

（3）配制酒。配制酒是在发酵酒、蒸馏酒或食用酒精中加入药材、香料或特定的植物等浸泡、配制而成的。其酒度多在 22°左右，个别配制酒的酒度高些，但一般都不超过 40°。中国的药酒、露酒都属于这种类型。欧洲国家的配制酒品种较为丰富，根据配餐的习惯，可以分为以下三大类。

开胃类配制酒：一般在餐前饮用，有开胃的作用。主要有味美思（Vermouth）、苦味酒（Bitters）、茴香酒（Anis）。

佐甜食类配置酒：佐甜食类配置酒也称为甜食酒，是以葡萄酒为酒基，调入蒸馏酒勾兑配制而成的，因此也被称为强化葡萄酒（Fortified Wine）。甜食酒的糖度和酒度均高于一般的葡萄酒。但是其中的甘型甜食酒也常被称为开胃酒来饮用。甜食酒的主要种类有：雪莉酒（Sherry）（又称雪利酒）、波特酒（Porto）、马德拉酒（Madeira）、马萨拉酒（Marsala）。

餐后用配制酒：餐后用配制酒即利口酒（Liqueur），一般餐后饮用，含糖度较高。根据加入材料的不同，可分为果料类利口酒（Fruit Liqueur）、草料类利口酒（Plant Liqueur）和种料类利口酒（Seed Liqueur）。

2. 按酒精含量分类

（1）高度酒。酒度在 40°以上的酒均为高度酒，主要是各种蒸馏酒。如白兰地、威士忌、茅台等。

（2）中度酒。酒度为 20°~40°的酒为中度酒，主要是各种配制酒。如味美思、五加皮等。

（3）低度酒。酒度在 20°以下的酒为低度酒，主要是各种发酵酒。如葡萄酒、啤酒、清酒等。

3. 商业分类

酒店业与餐饮业为方便顾客购买酒品，一般将酒分为以下几种。

（1）开胃酒（Aperitifs）。

（2）雪莉酒和波特酒（Sherry and Porto）。

（3）烈酒（Spirits）。主要包括普通威士忌（Normal Whisky）、高级威士忌（Premium Whisky）、波旁威士忌（Bourbon Whisky）、加拿大威士忌（Canadian Whisky）、普通白兰地（Normal Brandy）、干邑（Cognac）、金酒（Gin）、朗姆酒（Rum）、特基拉（Tequila）、伏特加（Vodka）。

（4）利口酒（Liqueur）（如图 1-3 所示）。如百利甜、咖啡利口酒等。

（5）葡萄酒（Wine）（如图 1-4 所示）。如红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒等。



图 1-3 利口酒

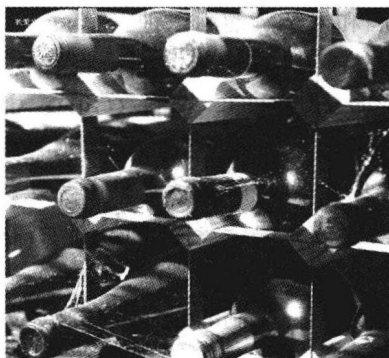


图 1-4 葡萄酒

(6) 啤酒 (Beer)。如科罗娜、百威、嘉士伯等。

(7) 鸡尾酒 (Cocktail)。分为长饮类、短饮类、无酒精鸡尾酒。

4. 中国酒的分类

中国酒基本都是谷物酒。在数千年酿造史中,我国偏重于烈酒类的酿造。中国酒的分类没有外国酒的分类细,严格地说,中国酒主要就是白酒、黄酒和药酒。葡萄酒和啤酒都是从国外引进的。

(1) 白酒。中国白酒是以谷物及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,经发酵、蒸馏而成的高酒精含量的酒。中国白酒颜色透明、质地纯净、醇香浓郁、味感丰富。按香型可分为:酱香型、浓香型、清香型、米香型和复合香型白酒。

(2) 黄酒。黄酒又称压榨酒,以谷物(主要是糯米和黏米)为主要原料,经过特定的加工工艺酿制而成的一种低酒精含量的原汁酒,酒精度为 $12^{\circ}\sim 18^{\circ}$ 。黄酒酒质醇厚幽香、味感谐和。按原料、酿造方法、风味可分为:江南黄酒(绍兴黄酒和花雕酒)、山东黄酒(老酒、青酒、兰陵美酒)、福建黄酒(福建老酒和沉缸酒)。

(3) 药酒。药酒是配制酒,以烈酒作为酒基,加入各种中药材经过酿制或泡制而成的一种具有药用价值的酒。因加入的药料不同,药酒的药用功效各有不同。常见的药酒有:五加皮酒、人参酒、五味子酒、灵芝酒、虎骨酒、竹叶青酒等。如图 1-5 所示。



图 1-5 泡制中的药酒

5. 外国酒的分类

外国酒经常被称为洋酒,实际上是对进口酒类的总称,包括烈酒、葡萄酒、配制酒等。

(1) 烈酒。烈酒主要有以下六大类,即白兰地 (Brandy)、威士忌 (Whisky)、伏特加 (Vodka)、朗姆酒 (Rum)、金酒 (Gin) 和特基拉 (Tequila)。

(2) 葡萄酒。葡萄酒主要有红、白葡萄酒和香槟酒等,一般酒度为 $11^{\circ}\sim 18^{\circ}$ 。目前,我国市场上进口红葡萄酒较多,产地越来越丰富,但是法国葡萄酒较受人们的欢迎。

(3) 配制酒。比较常见的配制酒有苦艾酒、波特酒和雪莉酒, 这些酒常被用来调制鸡尾酒。利口酒也比较常见, 并且种类极其繁多, 一般都气味芬芳, 有甜蜜的味道, 也常被用来调制鸡尾酒。

三、非酒精饮料的分类

非酒精饮料(软饮料)即“酒水”中的“水”, 是指不含酒精的饮用品。有些软饮料含有少量的酒精(含量在 0.5% 以下), 但主要是起到调香调味的作用, 因此仍是属于软饮料。软饮料的作用主要是解渴、提神以及补充人体水分。

软饮料是近现代食品工业的产物, 主要包括: 碳酸饮料, 果蔬汁饮料, 乳品饮料, 瓶装饮用水, (运动) 保健型饮料, 嗜好饮料, 无酒精鸡尾酒、不含酒精的麦芽饮料和不含酒精的葡萄酒等。随着食品工业的发展, 必然会出现越来越多的新型软饮料, 以满足人们多样的需求。

(一) 碳酸饮料

碳酸饮料俗称汽水, 是指在一定条件下压入 CO_2 气体的乳饮料, 不包括因发酵自身产生 CO_2 的饮料。

(1) 果汁型 (Fruit Juices Type)。原果汁含量不低于 2.5% 的碳酸饮料。如橘汁汽水、橙汁汽水、菠萝汁汽水或混合果汁汽水等。

(2) 果味型 (Fruit Flavoured Type)。以食用香精为主要馥香剂以及原果汁含量低于 2.5% 的碳酸饮料。如芬达 (Fanta)、雪碧 (Sprite)、七喜 (7-Up)、橘子汽水、柠檬汽水等。

(3) 可乐型 (Cola Type)。可乐型碳酸饮料又名黑色饮料, 指含有糖色素、可乐果、古柯叶、月桂提取的香辛料及柠檬油、甜橙油等香料, 或者是它们的代用品的碳酸饮料。如可口可乐 (Coca-Cola) 和百事可乐 (Pepsi-Cola)。无色可乐可不含焦糖色素。

(4) 低热量型 (Low-Calorie Type)。以甜味剂全部或部分代替糖类的各型碳酸饮料和苏打水, 其热量不高于 75kg/100mL。

(5) 其他型 (Other Type)。除上述四种类型以外的含有植物提取物或非水果香型的食用香精为馥香剂的碳酸饮料, 如姜汁汽水、运动汽水等。

(二) 果蔬汁饮料

果蔬汁饮料即以水果蔬菜为原料制作的不含酒精的饮料。20 世纪 20 年代初开始, 食品中的维生素和其他营养成分的意义和作用逐渐为人们所认识, 导致新鲜水果和蔬菜的消费量迅速增加。目前, 果蔬汁饮料的消费量仍然持续上升。果蔬汁饮料无统一的国际性产品标准, 一般是各个国家自己制定。

(1) 天然果汁 (Fruit Juices)。天然果汁是指由新鲜水果直接榨汁, 不稀释、不发酵的纯果汁, 其果汁含量为 100%。

(2) 果汁饮料 (Fruit Drinks)。果汁饮料是指在天然果汁中加入水、糖、酸味剂、色素等调制而成的单一果汁或混合果汁制品, 果汁饮料的果汁含量通常为 6%~30%, 可以