

朱 梅 編 著

配 制 酒 制 造

食品工業出版社

PDG

配 制 酒 制 造

朱 梅 編 著

食品工业出版社

1957年·北京

內 容 介 紹

配制酒的花色品种很多，是广大人民喜爱的飲料之一。它的制造方法，有的很簡便，除工厂生产外，也可在家庭中配制。本書通俗地介紹了很多种配制酒——补血强身酒、世界名酒、花果酒、白蘭地、雞尾酒等的配方和制造方法，其中有三十种我国配制藥酒的古方，还介紹了不少配酒用的香料、糖漿、糖色等的制造方法。最后附有酒精脫臭、軟化水和白蘭地人工老熟等的方法。

配 制 酒 制 造

朱 梅 編 著

食品工业出版社 出版

(北京市西單區皮庫胡同 52 号)

北京市書刊出版業營業許可証出字第 062 号

北京市印刷二厂印刷

新华書店發行

787×1092 公厘 $\frac{1}{32}$ · 3 · 印張 · 44,000 字

1957 年 8 月 北 京 第 1 版

1957 年 8 月 北 京 第 1 次印刷

印數：1—3,500 定价：(10) 0.34 元

統一書号：15065·食 80·(158)

目 录

第一章	緒 論	4
第二章	用葡萄酒配制的补血强身酒	9
	1. 味美思酒 2. 飯前酒 3. 飯后酒 4. 苦艾酒 5. 金雞納酒 6. 可口酒 7. 可乐酒 8. 可口可乐酒 9. 起泡酒	
第三章	用葡萄酒配制世界名酒	22
	1. 馬尔沙拉 2. 馬拉加 3. 賽尔 4. 西卜甜葡萄酒 5. 馬德爾 6. 拉克里馬——克李士丁 7. 波尔特 8. 多加伊 9. 胡龙底倪 10. 阿里剛特 11. 不甜的格那謝 12. 甜的格那謝 13. 玫瑰香 14. 馬尔吳瓦西 15. 萊因 16. 波尔多	
第四章	用酒精配制的花果酒、藥酒和白酒	31
	1. 玫瑰甜酒 2. 玫瑰酒 3. 青梅酒 4. 紅果酒 5. 甜杏酒 6. 薄荷酒 7. 蜜橘甜酒 8. 橘子酒 9. 荔枝酒 10. 五加皮酒 11. 我国配制药酒古方 12. 酒精配制白酒 13. 白蘭地	
第五章	雞尾酒	47
第六章	香料及糖漿、糖色的制造	49
	1. 玫瑰香料 2. 青梅香料 3. 橘皮香料 4. 橘子香料 5. 白蔞尾根香料 6. 丁香香料 7. 核桃香料 8. 复盆子香料 9. 薄荷香料 10. 苦杏仁香料 11. 咖啡香料 12. 可可香料 13. 松脂香料 14. 迷迭香香料 15. 麝香草香料 16. 混合香料 17. 接骨木香料 18. 糖漿 19. 葡萄糖漿 20. 糖色 21. 白蘭地用糖色	
附 录		57
	1. 酒精脫臭方法 2. 樺木炭的制造 3. 用苏打、石灰軟化水的方法 4. 白蘭地人工老熟方法	

第一章 緒論

(一) 什么是配制酒

飲料酒可分为三大类，即發酵原酒（指非蒸餾酒）、蒸餾酒与配制酒。

配制酒是用發酵原酒或蒸餾酒中的一种，放入一定量的鮮果汁，或鮮果皮，或芳香植物（包括藥料），或鮮花，或兽骨，或香精配制而成。

我国的配制酒名称尚未統一，一般人有的称呼它为“兌制酒”、“改制酒”、“露酒”、“花式酒”、“利口酒”，有的称呼它为“蜜酒”、“藥酒”、“洋杂酒”（指用酒精配制的仿外国酒），等等；但总的說来就是用酒再用其它物料配制的酒，不是經過發酵的。为了統一名称起見，暫把它叫做“配制酒”。

配制酒在我国已有很長久的历史，它的出現在白酒出現以前，最早是用米酒作原料。自白酒出現后，又多用白酒来做配制酒。米酒用作配制酒的遺跡还能寻得到，許多病人利用黄酒作藥引子就是很好的例証。至于用葡萄酒与酒精作原料，还是沒有多少年的事。

最初，配制酒用的香料多为藥料（植物与动物），最有名的如虎骨酒、茵陈酒之类。后来逐漸扩大使用鮮花、鮮果，如有名的佛手酒、桂花酒之类。古时候配制酒的特点是“一酒一物”。什么叫作“一酒一物”呢？就是一种酒使用一种香料。后来逐漸發展为用多种多样的藥料，这可以用五加皮酒来作一个典型的說明：根据明朝李时珍的介紹，五加皮酒是用一味藥，

但到后来發展成为几十味药（見本書第四章）。

我国的配制酒是丰富多彩的，但过去大多是手工操作，产量少；开始大规模的工厂生产是在解放以后。在国外，配制酒也十分发达，以苏联来说，目前共有 89 种，所用的酒为酒精，配料为鲜果汁与芳香植物（包括药材），酒精度从 18 度至 45 度，糖份从 8 度到 55 度，酸度 0.18~0.84%。捷克斯拉伐克配制酒的主要特点是装璜美丽。波兰配制酒的香料以药料为主。资本主义国家的配制酒也很多，原料不外酒精与葡萄酒，再浸泡以芳香植物（国外不用动物的骨头之类），每种酒不是註明为 Tonique（补血的），就是註明为 Aperitif（开胃的），有的在世界上已形成了一个系统，这可以拿著名于世界的味美思为例，它是开胃与助消化的药酒。

（二） 配制酒的优点

我們为什么要提倡配制酒呢？因为它有如下一些优点：

1. 酒精度低，营养丰富。

旧社会劳动人民生活困难，吃饭已不容易，更不要想喝滋味美好的酒，要喝也是喝一点价格便宜、质量低的烈性酒。

随着我国社会主义建設的發展，人民生活一天比一天提高，对于飲料酒的要求也有所改变，他們要求供給滋味美好的酒——低濃度酒，这也是必然的。配制酒，除了酒精兌制的白酒外，含酒精都很低，它便是低濃度酒，是符合人民要求的。

配制酒的营养丰富，因为它是用鲜果汁或果皮，或药材等配制的，果汁中、果皮上或药材中所含的有益物质全部浸入酒中，这就使配制酒对于人体有益。如将来在制造时适当地添加維生素，那营养价值就更大了。再一个优点是滋味美好。配制酒大都含有一定量的糖份，我国配制酒的含糖份虽不如苏

联的高，但最高的也有达到 40 度的。由于色澤鮮艳，味道甜而醇厚，男女老幼均可以飲用。

2. 設備簡單，投資不大，易于推广。

我国古时做配制酒的設備很簡單，不外帶盖的磁缸之类（那种將藥兌入米中釀酒的方法，不屬於配制酒範圍，故不叙述）。在酒中放入藥料，密閉，浸泡數日或數十日即可飲用（參閱本書第四章）。一直到今日，設備依然簡單，只要有缸（磁的或瓦的）或洋磁桶，或木桶就行。一般將酒傾入容器中，放入一定量的芳香植物或果汁，密封數日或數十日，過濾，即可。但須注意，凡配制酒要求在貯存后顏色仍保持白色者，不可採用木質桶，必須採用缸或洋磁桶。因酒接觸木質桶后必然吸收桶中單宁而改變色澤。如對色澤無碍，可以採用木桶。木桶以橡木（我国又名青岡木或柞木）為最好。如木料缺乏，使用瓦缸也很好。如數量過大，可以考慮使用洋灰塗蜡的貯藏池（酒度不超過 45° ，如超過 45° 不可使用）。酒不可與鐵直接接觸，以免因酒中的酸使鐵溶解而發生發黑變質現象。

我国配制酒中有“露酒”一名詞，它是表示所使用的香料是經過壺式蒸餾機回流的，這種蒸餾機在配制酒中可以算是較复杂、較近代化的設備。沒有這種設備的配制酒工廠，亦可用浸泡方法解決。從保留酒中有益成份的觀點來看，回流不一定是可取的方法，因為在高溫下，維生素肯定是被破壞了，那就不如用缸或桶浸泡較好。配制酒投資中佔最大比重的是貯藏容器。如用瓦缸不僅投資少，而且全國大小城市與鄉村都能製造。

（三） 配制酒的技术

配制酒的技术是簡單还是复杂呢？應該說比起發酵酒來是簡單的，因為这里面不牽涉到微生物的問題。它的主要技术是

在以下几个方面：

1. 严格地选择原料。原料如果質量不好，配制出来的酒肯定是不好的。这个原料既指酒，又指香料。許多人以为不論什么酒都可以用，那是錯誤的。比如摆在我們面前的兩種酒——酒精与白酒，究竟用那一种来做配制酒好呢？根据我們的經驗，以使用酒精为最好。白酒的缺点是含雜質多，具有一种特殊的臭味，放入香料后，这种香料是不可能把原来白酒的臭味遮掩的，那末这种配制酒就有了一种既不好聞又不好喝的特殊味道。如用酒精，情形就兩样了。由于酒精的雜質含量少，特别是脫过臭的酒精，几乎等于中性，我們放进去什么香料，它就突出的显露出什么香味，沒有一点邪味。香料可以分为五大类：果汁、果皮、藥材、鮮花、香精，無論采用那一类，必須选用質量好的，比如鮮果，就要用沒有腐爛、沒有長霉菌的。鮮花必須是正在盛开的，不可以用枯萎的。

2. 生产方法。配制酒的生产方法不外下列几种：

(1) 泡：將要用的香料或果汁直接投入預先稀釋的酒中。这种办法比較簡單，泡到一定的日期，將酒過濾即成。

(2) 預制香料，按比例投入酒中。

預制香料的方法分为三种：(1) 將各种香料用浸泡方法浸泡一定的日期后即成为預制香料，要用时按酒的比例投入；(2) 將各种香料用直接火煮，煮后，去掉渣子，汁就是香料，按比例投入酒中；(3) 將鮮花或鮮果皮投入酒中，密閉浸泡一定日期后取出，放入壺式蒸餾器中回流，最后取出回流液，按比例投入酒中。

这里还要特別提一下酒精配制白酒的問題。它的生产方法是酒精脫臭后加入一定量的白酒作“香料”，而且酒度还很高，这是照顧我国人民的習慣，也是一种过渡的方法。

鷄尾酒本是一种临时配临时飲用的酒，它可以利用每一种酒随意做出一些花样来。为的使我們的生活更加丰富多彩，所以特別介紹一些方法給大家。

3. 必須严格講求衛生

酒的特点是感染性極强，它一碰上什么气味便感染到什么气味，因此，必須严格地注意衛生。無論什么器具，凡是与酒接触的，不管用前用后，均須严格消毒。貯藏酒的地方亦应保持清潔，要防止霉菌的繁殖。

4. 关于配制酒用顏色問題

为了增加配制酒的外观美，酒中就要加色。色的来源不外两种，一种是利用天然色，即植物本身的色；一种是化学合成色，即从矿物中干溜出来的。我国人民数百年前就知道使用植物色配酒，从每个比較复杂的配方来看，每种酒用的配料中总有一味或兩味是起染色作用的。比如竹叶青酒的黄色便是使用梔子的关系，狀元紅酒的顏色便是使用紅麴与紅花的关系。食品工業中使用化学合成色还是化学工業發达以后的事，我国使用它的時間又比外国晚一些。現在有一个新的問題提了出来，根据 1954 年到 1956 年在德国、比利时、荷蘭、盧森堡、奥地利、日内瓦举行的一系列有关食品的會議中都对使用化学合成色的問題进行了討論。一些癌症專家指出，不少化学合成色是發生癌症的根源。在几十种紅色、橘色、黄色、藍色、綠色、淡紫色、黑色中可用的顏色仅有 16 种，而 16 种中有 7 种虽可以用，但其有無危害性还須进一步研究。因此，希望做配制酒时尽量利用我国的無害植物来染色，这不但可以節約外匯，也可以保証人民健康。

*

*

*

本書所收集的配方不多，只可供作參考。許多性質相同的

方法就不重写，比如玫瑰酒的配制方法，桂花酒就可以利用；也可以說，凡用鮮花的都可以照玫瑰花配制酒的方法去作，所以就不再单独写用其它的花来配酒的方法了。鮮果、藥材也是一样。

配制酒是我国制酒工業今后發展的重点之一，本書的編写就是为的响应这个号召，目的是拋磚引玉。希望全国的制酒技術人員，能積極地挖掘一些旧品种，大胆地創造一些新品种，以滿足社会日益增長的需要。

第二章 用葡萄酒配制的

补血强身酒

1. 味 美 思 酒

味美思是“Vermouth”的譯音。有的譯作“凡尔模特”或“味美斯”。它原来是一种以艾叶作为基础香料的葡萄酒。一千多年来，配方經過不少的更改，目前艾叶已变成不是主要的香料。制造方法大体可分为四类：

- (1) 在已制成的葡萄酒中加入藥料直接浸泡；
- (2) 預先制造出香料，再按比例加入葡萄酒中；
- (3) 在葡萄汁發酵期中將配合好的藥料投入發酵^①；
- (4) 在制造好了的味美思中再用人工的方法打入二氧化碳气（变为味美思起泡酒）。

^①本方法是釀造法，不是配制的方法，但为对味美思有一个总的概念，故加以介紹。

不管制造那一种味美思，最重要的一个条件便是所用的白葡萄酒必须是质量上等的。至于所加入的药料，不管是味数或分量，各国都因口味不同而不相同，特别是资本主义国家如意大利，在制造味美思的城内，每个酒厂都有自己的配方。酒度也是一样，欧美国家一般在 $12\sim 17^{\circ}$ 之间，我国一般都不低于 18° 。这些都是由于各国人民的口味不同而决定的。

(一)

现在介绍在已制成的葡萄酒中加入药料直接浸泡的方法。

第一配方：

干白葡萄酒 ($10\sim 11^{\circ}$)	75 升	車菊	800 克
玫瑰香葡萄酒	15 升	白朮	300 克
大茴香	1 公斤	蘆薈	5 克
苦橘皮	1 公斤	肉桂	10 克
菊花	250 克	肉豆蔻	10 克
白蔞尾根	100 克	复盆子香料①	40 毫升
小豆蔻	100 克	葡萄酒精 (86°)	10 升

如果这个配方还嫌香味不够，味道不够柔和，则可添加几升濃縮的葡萄汁 ($Bé\ 20^{\circ}$) 及接骨木花 (Elder) 香料 (見本書第六章)，直到适口而止。

第二配方：

白葡萄酒 ($10\sim 11^{\circ}$)	90 升	白葛	150 克
大茴香	350 克	威灵仙	125 克
苦橘皮	350 克	小車菊	150 克
苦黃棟木	15 克	迷迭香香料②	50 克
大黃	25 克	脫臭的酒精 (85°)	9 升

①見本書第六章。

②見本書第六章。

白朮	125 克	香草①	0.25 克
花椒根	60 克		

操作:

採用第一配方或第二配方均須事先將葯料混合，直接浸泡于葡萄酒中，15~20 天后取出 50 毫升样品品尝；如不合要求，再加入濃縮的葡萄汁改正。貯藏 6 个月，過濾，裝瓶。

至于要求这个酒的糖度多少，可依当地嗜好決定。

本方法的缺点是葯物殘渣处理比較麻煩，可改用以下方法:

用新布縫成一口袋，將其浸泡于干淨的冷水中 3~4 天，不时換新水，然后再將其放于含有酒石酸的熱水中浸泡，最后用清涼水冲洗至無雜味为止。

將各种葯料研碎后裝于以上經過处理的布袋中，然后將其吊在葡萄酒里。一般应吊在桶的中央。在一个月內取出五次（每隔六天取出一次），每次压出布袋中的酒汁后再將布袋重新放入（汁也同时放入）。当將布袋最后一次取出时，則用小压榨器緩慢地压出所含的汁並放回桶中。葯渣棄置不再用。

对于此酒进行品尝，如香味过濃，則加入葡萄酒来減低它，如香味不够，則用同样的葯料进行第二次浸泡，一直到适合口味再进行過濾，貯藏。

(二)

其次要介紹的是預先制造出香料再按比例加入葡萄酒中的方法。

第一配方:

香菜子	1000 克	麝香草	550 克
-----	--------	-----	-------

①香草預先溶解于酒精中。

肉豆蔻	150 克	香豆	450 克
白菖	200 克	紫苏叶	300 克
丁香	200 克	肉桂	200 克
苦艾	950 克		

操作:

將肉豆蔻、白菖、香豆、肉桂研細, 放于 10 升 85~90° 的酒精中浸泡八天后, 再將香菜子、苦艾、麝香草、紫苏叶、丁香等剪碎, 放入上述浸出液中, 再放入上等的 90° 的酒精 18 升, 陈年白葡萄酒 7 升, 和勻, 密閉, 在 50~55 °C 的水浴中 保持一小時半, 然后冷却。

取出冷却之浸出液, 放于陰凉处八天, 每天將其搖动兩次, 每次 20 分鐘。这样作的目的是要將藥中主要的成份浸出。

八天后, 將浸出液清亮部分抽出, 对藥渣进行压榨, 最后將液混合, 並過濾一次, 这便是味美思香料。

使用数量: 每 100 升白葡萄酒使用 1.5~2 升。香料使用数量依当地消費者的口味而增減。

白葡萄酒的酒度一般都不高, 經常要补充酒精以提高酒度。但必須特別注意酒精兌入時間, 不可在兌香料时兌入酒精, 而酒精必須預先兌入葡萄酒中, 否則酒精兌入后会引起酒石酸鹽沉淀而發混, 如果先行加入, 一方面可使該沉淀的物質先行沉淀, 另一方面酒精与葡萄酒接触時間久, 可以使兩者密切地結合。

第二配方:

广皮	15 克	龙胆草	7 克
苦艾	15 克	菊花	1 克
香草	0.1 克	大茴香	0.7 克
小茴香	0.7 克	紅花	1 克
大黃	0.3 克	肉桂	8 克

酒花	6 克	紫薹	6 克
公丁香	7 克	肉豆蔻	9 克
白芷	7 克		

操作:

將肉豆蔻、大茴香、小茴香、肉桂、大黃等預先研細，廣皮、苦艾、龍胆草、白芷、酒花等剪成碎塊，紅花保留原狀，然後分別裝于帶蓋的玻璃瓶中，再將最好的 $85\sim 92^{\circ}$ 的酒精放入瓶中，數量 $50\sim 100$ 毫升，以能掩蓋住藥料為原則，如 100 毫升不足時，可酌量增加。特別要注意的是浸泡紅花的酒精不可超過 50° 。

每天對每項藥料加以搖動，使所含成份充分浸出，30 天後將其分別過濾，並用蒸溜水充分洗滌藥渣，使全部藥料浸出液能成為 1500 毫升，充分和勻，即為味美思香料。

使用數量：如配制 1 升味美思，可用此種香料 15 毫升，多則按此比例增加。

酒度與糖度依消費者要求而調整。

配成後貯藏半年，再經過濾，即可裝瓶。

(三)

再次，介紹在葡萄汁發酵期中將配合好的藥料投入發酵的方法。

當葡萄經過分選、壓碎、壓榨、沉淀而放入木桶中後，即將預先粉碎的藥料放入（配方可採取前面的任何一個），並用力攪拌，以保證分佈均勻。木桶中的葡萄汁不可超過容積的五分之四。為了使味美思做到上等質量，則於發酵前測定糖度，調整葡萄汁中的糖度，使其發酵後達到所希望的酒度和保留所希望的糖度。例如要製造一種含糖 14° 、含酒精 17° 的味美思

如葡萄含糖 15°，則应加入多少糖呢？其計算方法 如下：

1 度酒需用 1.7 度糖（經驗数据），15 度糖祇能产酒 8.8 度，尚差 8.2 度酒精，如用發酵方法获得这个酒精，就需用糖 139.4 克，再加發酵完后要保留糖 14 度，兩样加起来就需要 279 克糖，就是說在發酵前要投入糖 279 克。必須注意，在加糖时同时要加入能發酵高酒度的酵母，並在低温（20℃）下进行，这样制造出来的酒，味道就很細致，在發酵进行中不时攪拌，这样即可使酒与葯密切結合，同时也可使發酵旺盛。当發酵終止，葡萄酒冷却后即可換桶過濾，並分裝于玻璃罇或小容器中。品尝其味，如香味过濃，則加入不香的葡萄酒冲淡。半年后即可過濾，裝瓶。

在制造好了的味美思中再用人工打入二氧化碳的方法是这样的：可採用由任何一种方法制造的味美思，在零下二度經過 5 天的冷却，過濾后打入二氧化碳，打入二氧化碳的方法可參看本書“起泡酒”部分。

注：詳參閱：V. Sebastian: Traite Pratique de la Preparation des vins de Lux.

2. 飯 前 酒^①

配方：

味美思或玫瑰香葡萄酒	900 克
混合香料 ^②	100 克
甘蔗糖	10 克

操作：

①这种酒适宜于飯前飲用一杯，有开胃作用，故名飯前酒。

②混合香料制造方法見本書第六章。

取含酒精 17~18°、含糖 15~16° 的味美思或玫瑰香葡萄酒 900 克，再將混合香料 100 克及糖 10 克放入，十分和勻，貯藏三個月，然後過濾，裝瓶。

3. 飯 后 酒

配方：

古倫卜根	30 克	甘蔗糖	100 克
酒精 (60°)	60 克	紅或白葡萄酒 (10~11°)	1000 克

操作：

將古倫卜(Colombo)根 30 克研成細粉，放於 60° 的脫臭酒精 60 克中，密閉浸泡，靜置 48 小時備用。

將甘蔗糖 100 克溶解於已成熟的紅葡萄酒或白葡萄酒中，然後將古倫卜根浸出液迅速傾入酒中，並搖動使其均勻。

將此混合液浸泡 8~10 天，每天將其搖動兩次，最後過濾裝瓶。

古倫卜是屬於防己科的植物，是一種極強的助消化藥。它的主要產區為非洲東部及馬達加斯加(Madagascar)，這種酒在飯後飲用一杯有助於消化。

黃花龍胆根(Racine de gentiane)酒配制方法與飯後酒相同，它的主要區別一個是用古倫卜，一個是用黃花龍胆根，不另寫。

如嫌此酒香味太濃，可調整葡萄酒用量來減低它的香味。

4. 苦 艾 酒

配方：

干艾葉①	30 克	白甜葡萄酒(16°)	1 升
------	------	------------	-----

①艾是我國最熟習的植物之一，一般在 6 月收穫，將其陰干備用。

精溜酒精 (90°)① 60 克

操作:

將干艾叶絞碎放于一玻璃瓶中，隨即倒入 90° 的精溜酒精 60 克，浸漬 3~4 天。

3~4 天后將 1 升白甜葡萄酒傾入艾叶浸出液中，浸泡 10 天。在這 10 天內每天搖動 2 次，每次 30 分鐘。

10 天后即可過濾，裝瓶。

如所用葡萄酒為“干式”葡萄酒(即不含有糖份的)，則可放入糖漿，每升酒中放入糖 150 克。

如嫌酒的苦艾叶味太重，可另外增加葡萄酒，以減低苦艾味。

5. 金 雞 納 酒

(一)

配方:

金雞納樹皮②	100 克	葡萄酒③	1 升
陳年白蘭地(60°)	200 克	安葛斯士那樹皮④	30 克

操作:

將野生的黃色金雞納樹皮與安葛斯士那樹皮研成細末，放于一帶蓋的玻璃瓶中，同時放入陳年的 60° 原白蘭地 200 克(如無白蘭地亦可用上等質量的酒精)，浸漬 48 小時。在這 48 小時內搖動四次，每次 20 分鐘。

①精溜酒精可向酒精廠購買，或自己製造，方法見本書第六章。如精溜酒精缺乏，用衛生酒精或飲料酒精亦可。

②金雞納樹皮(*quinquina calisaya sauvage*)為我國海南島及爪哇、印度、南美、錫蘭、非洲西部牙買加的產物，是治療寒熱病的良藥。這種酒有治熱病的功效。

③配製金雞納酒必須用上等質量的甜葡萄酒。

④安葛斯士那樹皮(*Ecorce d'Angusture*)主要產于西印度羣島及南美洲。