



职业技能
短期培训教材

全国职业培训推荐教材 | 人力资源和社会保障部教材办公室评审通过 | 适合于职业技能短期培训使用

调酒基本技能

TIAOJIU JIBEN JINENG

● 推荐使用对象：农村进城务工人员 | 就业与再就业人员 | 在职人员



中国劳动社会保障出版社

全国职业培训推荐教材

人力资源和社会保障部教材办公室评审通过

适合于职业技能短期培训使用

调酒基本技能

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

调酒基本技能/吴雪艳主编. 北京:中国劳动社会保障出版社, 2009

职业技能短期培训教材

ISBN 978-7-5045-7927-0

I. 调… II. 吴… III. 酒-勾兑-技术培训-教材
IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 144605 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出版人: 张梦欣

*

北京市艺辉印刷有限公司印刷装订 新华书店经销
850 毫米×1168 毫米 32 开本 5.25 印张 129 千字
2009 年 8 月第 1 版 2009 年 8 月第 1 次印刷

定价: 10.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64954652

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。职业技能短期培训，能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。

为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材，涉及二产和三产百余种职业（工种）。在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：

短。教材适合 15～30 天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。

薄。教材厚度薄，字数一般在 10 万字左右。教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。

易。内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。

这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

简介

书主要包括：酒水知识、调酒用具与原料、开瓶与调酒技法、鸡尾酒的命名、调制以及花式调酒等。通过本书的学习，培训学员能够从事调酒岗位的基本工作。

本书在编写过程按照行动导向的职业培训理念，围绕调酒师的工作内容来构建教材结构，首先介绍了有关就酒水的基本知识以及调酒的用具与原料，根据工作需要补充相应的理论知识，使学员形成对具体调酒工作的完整认识。然后针对开瓶与调酒的技法以及花式调酒进行了讲解，最后详细介绍了杯饰的制作。本书包括了大量的鸡尾酒制作实例，不仅适合各类培训机构开展短期培训使用，也可供调酒从业人员进行自学与参考。

本书由吴雪艳主编，李华庆参编，梁东晓主审。

目录

第一单元	酒水基本常识	(1)
模块一	酒的概念及分类	(1)
模块二	中国酒	(4)
模块三	外国酒	(12)
模块四	非酒精饮料	(28)
模块五	鸡尾酒的定义	(32)
第二单元	调酒用具与原料	(33)
模块一	调酒用具	(33)
模块二	调制鸡尾酒的原料	(51)
模块三	辅料	(54)
第三单元	开瓶技法和调酒技法	(59)
模块一	开瓶技法	(59)
模块二	调酒技法	(60)
模块三	调制原理与注意事项	(65)
第四单元	鸡尾酒的命名与分类	(69)
模块一	鸡尾酒的命名	(69)
模块二	鸡尾酒的分类	(72)
第五单元	鸡尾酒的调制	(74)
模块一	常见含酒精鸡尾酒	(74)

模块二	常见无酒鸡尾酒饮品	(93)
第六单元	花式调酒	(111)
模块一	花式调酒的常用动作与技法	(113)
模块二	常见含酒精花式鸡尾酒	(117)
模块三	无酒精花式鸡尾酒饮品	(147)
第七单元	杯饰	(150)
模块一	杯饰的作用	(150)
模块二	水果装饰的制作	(151)

第一单元 酒水基本常识

模块一 酒的概念及分类

一、酒的概念

酒是一种用粮食、果品等含淀粉或糖的物质经发酵、蒸馏而成的含乙醇、带刺激性的饮料。

酒中最主要的成分是乙醇（俗称酒精），乙醇的主要物理特性是：常温下呈液态、无色透明、易挥发、易燃烧，不易感染杂菌，刺激性较强，但能刺激人的神经和血液循环，血液中乙醇含量超过一定比例时，也会引起中毒；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，以 53% 的乙醇（53°）与水分子结合最紧密，因而刺激性相对小（我国许多白酒是 53° 的）。

乙醇在酒液中的含量用酒精度（以下简称酒度）表示，不同的国家和地区对酒度有不同的划分方法，我国规定：酒液温度为 20℃ 时，每 100 mL 酒液中含 1 mL 乙醇即为酒度 1°。酒度可以用酒精计直接测出。

除乙醇外，酒中还有其他多种物质，主要包括水分、总醇类、总脂类、总醛类、糖分、杂醇油、矿物质、气体等。这些物质对酒的质量以及色、香、味、体和风格有很大关联，决定了酒与酒之间千差万别的口味。

酒酿造形成的酒精需要具有一定的物质条件和催化条件。糖分是酒精发酵最重要的物质条件，而酶则是酒精发酵必不可少的

催化剂。在酶的作用下，单糖被分解成酒精、二氧化碳和其他物质。

二、世界通用的酒的分类

1. 以酒的生产方法分类

酒的生产方法通常有三种：发酵、蒸馏、配制。按生产方法分类，酒分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

(1) 发酵酒是指把制造原料（通常是谷物与水果汁）直接放入容器中加入酵母发酵而酿制成的酒液。常见的发酵酒有葡萄酒、啤酒、水果酒、黄酒、米酒等。

(2) 蒸馏酒是指将经过发酵的原料（发酵酒）加以蒸馏提纯而获得的含有较高酒度的液体。通常可经过一两次甚至多次蒸馏，便能取得高质量的酒液。常见的蒸馏酒有：金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加、特基拉酒和中国的白酒（茅台酒、五粮液等）。

(3) 配制酒是指由白酒或食用酒精配制而成的酒。配制酒的加工方法很多，常用的有浸泡、混合、勾兑等几种。浸泡制法多用于药酒，在蒸馏后得到的高度酒液或发酵后经过滤清的酒液中按配方放入不同的药材或动物，然后将其装入容器中密封起来，经过一段时间后，药味就溶解于酒液中，人饮用后便会得到不同的治疗效果和刺激效果。如国外的味美思酒、比特酒，中国的人参酒、三蛇酒等。

(4) 混合制法是把蒸馏后的酒液（通常用高酒度酒液）加入果汁、蜜糖、牛奶或其他液体混合制成。勾兑也是一种酿制工艺，通常可以将两种或数种酒兑和在一起，例如将不同地区的酒勾兑在一起、高度酒和低度酒勾兑在一起、年份不同的酒勾兑在一起，形成一种新的口味，或者得到色、香、味更加完美的酒。

2. 以配餐方式和饮用方式分类

按西餐配餐的方式分类，酒水可分为餐前酒、佐餐酒、甜食酒、餐后甜酒、烈酒、啤酒、软饮料和混合饮料（包括鸡尾酒）

八类。

酒水主要包含酒、含酒精的饮料、无酒精的饮料。

(1) 餐前酒也称开胃酒，是指在餐前饮用、能刺激人的胃口使人增加食欲的饮料，开胃酒通常用药材浸制而成。

(2) 佐餐酒也称葡萄酒，是西餐配餐的主要酒类。外国人就餐时一般只喝佐餐酒不喝其他酒。佐餐酒包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和汽酒，是用新鲜的葡萄汁发酵制成的，其中含有酒精、天然色素、脂肪、维生素、碳水化合物、矿物质、酸和单宁酸等营养成分，对人体非常有益。

(3) 甜食酒一般是在佐助甜食时饮用的酒品。其口味较甜，常以葡萄酒为基酒，加葡萄蒸馏酒配制而成。

(4) 餐后甜酒是餐后饮用的糖分很多的酒类，饮后有助于消化。这类酒有多种口味，原材料有两种类型：果料类和植物类。果料类包括水果、果仁、果籽等；植物类包括药草、茎叶类植物、香料植物等。制作时用烈酒加入各种配料（果料或植物）和糖配制而成。

(5) 烈酒是指酒度在 40°以上的酒。这类酒主要包括金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加和特基拉酒。烈酒除了威士忌和白兰地是陈年佳酿外，其他多数用于酒吧中净饮和混合其他饮料饮用或调制鸡尾酒。

(6) 啤酒是用麦芽和啤酒花作为原料，加酵母直接发酵制成的低度酒，被人们称为“液体面包”，含有酒精、碳水化合物、维生素、蛋白质、二氧化碳和多种矿物质，营养丰富，美味可口，最为人们所喜爱。

(7) 软饮料是指所有无酒精饮料，品种繁多。在酒吧中泛指汽水、果汁和矿泉水三类。

(8) 混合饮料与鸡尾酒是由两种以上的酒水混合而成，通常在餐前饮用或在酒吧中饮用。

3. 以酒精含量分类

以酒精含量分类可分为低度酒、中度酒和高度酒。

(1) 低度酒酒度在 20° 以下，常用的有葡萄酒、桂花陈酒、香槟酒和低度药酒。

(2) 中度酒有餐前开胃酒、餐后甜酒等，酒度为 $20^{\circ} \sim 40^{\circ}$ ，国产的竹叶青、米酒、黄酒等归属此类。

(3) 高度酒指酒精含量在 40° 以上的烈性酒，国外的烈酒均属此类，国产的有茅台酒、五粮液、汾酒、洋河大曲等。

模块二 中 国 酒

一、中国酒的分类方法

酒在我国具有悠久的历史，早在几千年以前华夏民族就已经有用谷物酿酒的工艺了。在数千年的酿造史中，我国较侧重烈酒类的酿造。中国酒的分类没有外国酒分得细，严格地说，中国酒仅分为白酒和黄酒，葡萄酒和啤酒均是从外国引进的。凡是含酒精成分的饮料在我国均称之为酒。我国酒的分类方法各地不一，常见的有如下几种分法。

1. 按酒的特点分类

这种分类方法是人们日常生活及商业销售中经常使用的方法。

(1) 白酒。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，其酒度均在 30° 以上。

(2) 黄酒。黄酒又称压榨酒，是以谷物（主要是糯米和黍米）为主要原料、经特定的加工程序酿制而成的一种低酒精含量的原汁酒。

(3) 啤酒。啤酒是将麦芽糖化后，加入酒花、由酵母发酵酿

制而成的一种低酒精含量的饮料。

(4) 果酒。果酒是选用含糖分高的水果为主要原料酿制而成的酒品。

(5) 药酒。药酒是以白酒做酒基，加入中草药，经过酿制或泡制而成的一种具有药用价值的酒。

2. 按使用的主要原料分类

(1) 粮食酒。如高粱酒、玉米酒、大米酒等。

(2) 瓜木酒。有的地区又称红薯酒、白薯酒。

(3) 代用原料酒。如粉渣酒、豆腐渣酒、高粱糠酒、米糠酒等。

3. 按生产工艺分类

(1) 固态法白酒。原料经固态发酵，又经固态蒸馏而成，采用我国传统蒸馏工艺。

(2) 液态法白酒。原料经过液态发酵，又经过液态蒸馏而成。其产品为酒精，再经过加工（如串香）调配后成为普通白酒。

(3) 调香白酒。用固态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经过加香调配而成。

(4) 串香白酒。液态法生产的酒精加入固体发酵后重新入甑蒸馏而成的酒。

4. 按糖化发酵剂分类

(1) 大曲酒。指用大曲酿制的白酒。

(2) 小曲酒。是用小曲酿制的固态或半固态发酵的白酒。因气候关系，它适宜于我国南方较热地带生产。用小曲制成的酒统称为米香型酒。

(3) 麸曲酒。指用麸曲酿制的白酒，亦称快曲酒。

二、白酒

中国白酒与世界其他国家的烈酒相比具有特殊风味，不仅酒色洁白晶莹、香气馥郁纯净，且口味醇厚、甘润清冽。

早期，我国白酒的酒度很高，有 67°、65°、62°等，酒度这么高的酒在世界其他国家是罕见的。近几年，国家提倡降低白酒酒度，不少大厂已生产了 39°、38°等低度白酒。

1. 中国白酒的命名

白酒由于产地辽阔、原料多样、工艺操作各异，其名称的起法也有多种。例如，以白酒的特点取名的有烧酒、白干酒等；以产地取名的有茅台酒、汾酒等；以原料取名的有五粮液、高粱酒等；以曲种取名的有大曲（麦曲）酒、小曲（米曲）酒、麸曲酒等；以人名命名的有杜康酒、范公曲酒等；以发酵、储存时间长短命名的有特曲酒、陈曲酒、头曲酒、二曲酒等；以工艺特点取名的有双蒸酒、老窖酒等；以复合名称命名的有泸州老窖特曲酒、桂林三花酒等。此外，还有一些历史上沿用的名称，如剑南春、古井贡酒等。

2. 中国白酒的香型

以不同原料、不同加工工艺酿造出来的中国白酒，虽然外观上看不出太多的差别，但其口感、风味、质地却是千差万别的，这也是中国白酒区别于世界其他蒸馏酒的奥妙所在。长期以来，人们总结不同酒品的特点，从口感及香气上把中国白酒分为几种香型。

（1）酱香型。以贵州茅台酒为代表，又称“茅香型”。特点是：醇香馥郁，香气幽美，回味绵长；敞杯待饮，香气扑鼻；饮后空杯，香气犹存。代表饮品：茅台酒、珍酒、赖茅酒、武陵酒、郎酒、凌川白酒。

（2）清香型。以山西杏花村汾酒为代表，又称“汾香型”，它的芳香成分主要是乙酸乙酯和乳酸乙酯。酒香的特点是：清香芬芳，醇厚绵软，甘润爽口，酒味纯净。代表饮品：汾酒、特制北方烧酒、六曲香酒、清香大曲、宝丰酒、汾制佳酒。

（3）浓香型。以四川泸州特曲为代表，又称“泸香型”或“窖香型”。它以乙酸乙酯为芳香的主要成分。酒香的特点是：味

醇浓郁，饮后尤香，绵甘适口，回味悠长。代表饮品：泸州老窖特曲、剑南春、五粮液、双沟大曲、洋河大曲、峨秀特曲、全兴大曲、德山大曲、古井贡酒、口子酒、孔府家酒、杜康酒、范公曲酒、文君酒、丛台酒、日月潭酒。

(4) 米香型。以桂林三花酒为代表。酒中乳酸乙酯含量大于乙酸乙酯，其他醇含量也很高，形成它的主体香味。酒香的特点是：香气清淡，幽雅纯净，略有苦味，米香突出。代表饮品：桂林三花酒、丰梅春黑米酒、长乐烧酒、浏阳河小曲、全州湘山酒。

(5) 复香型。以陕西西凤酒为代表，兼有两种以上主体香。这种酒闻香、口香、回味香各有不同，具有一酒多香的优良品质。代表饮品：西凤酒、太白酒、董酒、白云边酒。

三、黄酒

黄酒是我国的特产。四千多年前我们祖先酿造的酒是黄酒的最初产品。黄酒是以粮食谷物（主要是糯米和黍米）为原料，通过特定的加工酿造过程，受到酒药（酒曲）、浆水中的多种真菌共同作用而酿成的一类低度原汁酒——压榨酒。

黄酒酒液中含有丰富而复杂的成分，是一种有营养价值的饮料。黄酒中含有十八种以上的氨基酸，其中人体必需（自身不能合成）的八种氨基酸含量最全。此外还含有多种维生素及糖、氮等浸出物，并具有相当高的热量，所以有“液体蛋糕”的美称。其特点为：以粮食为原料酿成，大多数品种都有黄亮或黄中带红的色泽，故统称为黄酒。

黄酒酿造过程中，淀粉糖化、酒精发酵等一系列过程形成它特有的色、香、味，酒度一般在 $12^{\circ}\sim 20^{\circ}$ 。

成品黄酒都采用煎煮法灭菌，用陶坛盛装。酒坛以无菌荷叶和笋壳封口，又以糠和黏土等混合加封，封口既严又便于开启。酒液在陶坛中，越陈越香，故又称老酒。近几年也出现瓶装黄酒，即过若干年后将坛装黄酒开启装瓶出售。

黄酒口味醇和，酒度适中，营养丰富，并有明显健胃之功能。我国人民除把黄酒作为饮料外，还用做中药的“药引”。黄酒又是一种烹调的上好佐料。在烹调中，特别是烧鱼时放入少许，不仅可以解腥，而且可以增加鲜美的香味。

中国的黄酒名品有绍兴酒、龙岩沉缸酒、山东即墨老酒、福建老酒等。

四、啤酒

啤酒的生产在世界上已有几千年的历史了。如今，啤酒已成为世界上产量最高、最大众化、最受人们欢迎的软性饮料酒。不过，啤酒传入我国较晚，我国大规模生产啤酒的历史只有近百年。1903年，德国人在青岛建立英德啤酒公司；1915年，北京建立双合盛啤酒厂；1920年，烟台建立醴泉啤酒厂。最近几年，我国啤酒工业取得迅速发展。国家投入大量资金，酒厂的总数业已数百家，产量近千万吨；并先后为啤酒的主要原料——大麦和酒花建立了大面积的生产基地，培育啤酒专用大麦，改良酒花品种收到良好的效果。我国不少品牌的啤酒已达到世界先进水平。

1. 啤酒的特点

啤酒是一种营养丰富的低酒精浓度的饮料酒，享有“液体面包”“液体维生素”的美称。啤酒具有较高的热量，据测算：1 L 啤酒可产生 425 kcal 的热量，相当于 250 g 黑面包、7 只鸡蛋、0.75 L 牛奶、500 g 马铃薯、50 g 奶油所含的热量。另外，啤酒中还含有多种维生素，尤以维生素 B 最突出。啤酒中还含有蛋白质和 17 种氨基酸及矿物质。

啤酒的酒精含量是按重量测定的，通常不超过 2%~5%。啤酒度不是指酒精含量，而是指酒液中原汁麦芽汁浓度重量的百分比。例如，青岛啤酒是 12°，意思是指原麦芽汁的浓度为 12%。其酒精浓度为 3.5°左右。这种标度方法仅限于中国啤酒，在外国啤酒中还没有。

2. 啤酒的分类

(1) 按颜色分类。

1) 淡色啤酒。俗称黄啤酒，根据深浅不同，又分为：淡黄色啤酒：酒色呈淡黄色，又称白啤酒，香气突出，口味淡雅，清亮透明；金黄色啤酒：呈金黄色，口味清爽，香气突出；棕黄色啤酒：酒液大多是褐黄、草黄，口味稍苦，略带焦香。

2) 浓色啤酒。色泽呈棕红或褐色，原料为特殊麦芽，口味醇厚，苦味较小。

3) 黑色啤酒。酒液呈深棕红色，大多数红里透黑，故称黑色啤酒。

(2) 按麦芽汁浓度分类。

1) 低浓度啤酒。麦芽汁浓度为 $7^{\circ} \sim 10^{\circ}$ ，酒精含量为 $2\% \sim 3\%$ 。

2) 中浓度啤酒。麦芽汁浓度为 $11^{\circ} \sim 12^{\circ}$ ，酒精含量为 $3.1\% \sim 3.8\%$ ，是中国各大啤酒厂的主要产品。

3) 高浓度啤酒。麦芽汁浓度为 $12^{\circ} \sim 20^{\circ}$ ，酒精含量在 $3.9\% \sim 5.6\%$ ，属于高级啤酒。

(3) 按是否经过杀菌处理分类。

1) 鲜啤酒。又称生啤酒，是指在生产中未经杀菌的啤酒，但也属于可以饮用的卫生标准之内的。此酒口味鲜美，有较高的营养价值；但酒龄只有一星期，适于当地销售。

2) 熟啤酒。经过杀菌处理的啤酒，可防止酵母继续发酵和受微生物的影响，酒龄长达三个月至半年之久，稳定性强，适于远销；口味稍差，酒液颜色变深。

中国的啤酒名品有燕京啤酒、青岛啤酒、雪花啤酒等。

五、葡萄酒

葡萄酒是以葡萄为原料酿造而成的，是世界上产量较高的酒种。我国早在两千多年前就能制造葡萄酒了。但由于长期受小农经济的束缚，进化缓慢，起步不大，产量很低。直到 1892 年，

华侨实业家张弼士在山东烟台创办张裕酿酒公司，开辟果园，引进良种葡萄栽种，发展葡萄酒酿造工业，开创中国葡萄酒工业生产的里程碑。新中国成立后，我国葡萄酒酿造工业得到迅速发展，现已由葡萄酒进口国家，一跃而成为出口国家，远销世界十多个国家和地区，品种也日益繁多，产量直线上升。

1. 葡萄酒按酒液含糖量分类

(1) 甜型葡萄酒。含糖 5% 以上，酒度为 $10^{\circ} \sim 24^{\circ}$ ，如中国红葡萄酒、烟台红葡萄酒、民权白葡萄酒、青岛红葡萄酒。

(2) 半甜型葡萄酒。含糖 1.2% ~ 5%，酒度为 $10^{\circ} \sim 13^{\circ}$ ，如通化公主红半甜葡萄酒、河北长城半甜白葡萄酒。

(3) 半干型葡萄酒。含糖 0.5% ~ 1.2%，酒度为 $10^{\circ} \sim 13^{\circ}$ ，如天津王朝半干白葡萄酒、沙城半干白葡萄酒。

(4) 下型葡萄酒。含糖 5% 以下，酒度为 $10^{\circ} \sim 13^{\circ}$ ，如沙城干白葡萄酒、民权干白葡萄酒、长城干白葡萄酒、王朝干白葡萄酒。

2. 按酒液的颜色分类

(1) 白葡萄酒。在葡萄酒酿制过程中，将果实破碎，及时使果汁与果皮分离，用果汁酿造。实际上，白葡萄酒的颜色并非白色或无色，是根据所用葡萄品种的不同而呈金黄、淡黄、微黄带绿或微黄带紫色。

(2) 红葡萄酒。将果汁与果皮一起发酵制成，味感浓郁、微涩。

(3) 玫瑰葡萄酒（或称粉红葡萄酒）。此酒采取两次发酵，也可采用两种葡萄原料进行连皮发酵，其特点介于红葡萄酒与白葡萄酒之间。

3. 按葡萄来源分类

(1) 家葡萄酒。用人工培养的葡萄为原料制成的葡萄酒。

(2) 山葡萄酒。以野生葡萄为原料酿酒，它是中国特产，酒度在 15° 左右，含糖 12% 以上，属甜型葡萄，长白山葡萄酒和吉