

|食品|配方|精选|

# PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI

PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI  
YI PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI  
ZHIBU PEIFANG YU GONGYI  
NG YU GONGYI  
DONGYI PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI  
WENDO  
NG YU GONGYI  
GONGYI  
U, GONGYI

PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI  
YI PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI  
ZHIBU PEIFANG YU GONGYI  
NG YU GONGYI  
DONGYI PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI  
WENDO  
NG YU GONGYI  
GONGYI  
DONGYI PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI  
PEIZHIJIU PEIFANG YU GONGYI

# 配制酒 配方与工艺

李祥睿 陈洪华 主编



中国纺织出版社

•食品配方精选•

# 配制酒配方与工艺

李祥睿 陈洪华 主编



中国纺织出版社

## 内 容 提 要

本书系统地介绍了配制酒的概念、分类、原料、制作用具、制作方法、品种设计和质量标准以及配制酒的饮用与服务等。重点介绍了花香类、果香类、根茎类、坚果类、药用植物类、动物类及西式配制酒等的配方及制作工艺，每个品种都从原料配方、制作用具、制作过程、风味特点等几方面作了详细的阐述。

本书可供食品相关企业从业人员、广大食品科技工作者及配制酒爱好者阅读。

### 图书在版编目(CIP)数据

配制酒配方与工艺/李祥睿,陈洪华主编.—北京:中国纺织出版社,2009.12

(食品配方精选)

ISBN 978 - 7 - 5064 - 5934 - 1

I . 配… II . ①李…②陈… III . ①配制酒—配方②配制酒—酿造 IV . TS262. 8

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 159838 号

---

策划编辑:于伟 责任编辑:宋蕊 责任校对:陈红

责任设计:李然 责任印制:周文雁

---

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街 6 号 邮政编码:100027

邮购电话:010—64168110 传真:010—64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing @ c-textilep.com

中国纺织出版社印刷厂印刷 三河市永成装订厂装订

各地新华书店经销

2009 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

开本:880×1230 1/32 印张:10

字数:270 千字 定价:32.00 元

---

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

---

## 前言

---

配制酒，它是指以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为基酒，以食用的动物、植物及食品添加剂作为呈色、呈香、呈味的物质，按浸泡和复蒸馏等生产工艺加工而成的饮料酒。在国内外都具有悠久的历史和文化，伴随着社会的进步、科学技术的发展，配制酒越来越展现出它的色、香、味、型等风味特点，销量也是逐年上升。

《配制酒配方与工艺》是食品配方精选丛书之一。全书分为十二章，第一章概述了配制酒的概念及分类；第二章介绍了配制酒的原料知识；第三章介绍了配制酒的制作用具；第四章介绍了配制酒的制作和饮用；第五章～第十二章按不同类别介绍了配制酒的配方案例。该书的重点是第五章～第十二章，它全面系统地介绍了各式配制酒的配方与制作，其中有花香类配制酒、果香类配制酒、根茎类配制酒、坚果类配制酒、药用植物类配制酒、动物类配制酒、食用菌类配制酒、西式配制酒等。对每种配制酒案例都给出了原料配方、制作用具或设备、制作过程和风味特点等介绍。在编写过程中，编者力求浅显易懂，以实用为原则，理论与实践相结合，注重理论的实用性和技能的可操作性，便于读者掌握。本书是广大配制酒爱好者不可多得的读物，同时，也是食品相关企业从业人员及广大食品科技工作者的重要参考资料。

本书由扬州大学李祥睿、陈洪华主编，李治航、陈婕、周静、陆中军、李佳琪、严卫明、程宝、胡兴威、郭峰、陈丽娟、姜舜怀等提供了部分配方素材。另外，本书在编写过程中，得到了扬州大学旅游烹饪学院（食品科学与工程学院）领导以及中国纺织出版社的大力支持，并提出了许多宝贵的意见，在此，谨向他们一并表示衷心的感谢！

由于本书涉及的学科多,内容广,加之编者的水平和能力有限,书中难免有疏漏和不妥之处,敬请同行专家和广大读者批评指正。

李祥睿 陈洪华  
2009年9月

## 目录

第一章 配制酒概述 .....	1
第二章 配制酒的原料知识 .....	3
第一节 基酒类 .....	3
第二节 植物类 .....	8
第三节 动物类 .....	19
第四节 食用菌类 .....	20
第三章 配制酒的制作用具 .....	21
第四章 配制酒的制作和饮用 .....	23
第一节 配制酒的制作方法 .....	23
第二节 配制酒的品种设计 .....	24
第三节 配制酒的质量标准 .....	26
第四节 配制酒的饮用 .....	27
第五章 花香类配制酒配方案例 .....	29
1. 莲花白酒 .....	29
2. 桂花酒 .....	29
3. 蜂王花粉酒 .....	29
4. 桂花甜酒酿 .....	30
5. 蕃薇酒 .....	30
6. 玫瑰露酒(一)、(二) .....	31
7. 白刺花酒 .....	31

8. 柠檬桂花露 .....	32
9. 玫瑰甜酒 .....	32
10. 玫瑰酒 .....	33
11. 洛神花酒 .....	33
12. 桂花稠酒 .....	34
13. 龙眼桂花酒 .....	34
14. 红蓝花酒 .....	34
15. 鸡冠花酒 .....	35
16. 黄芪芍药酒 .....	35
17. 蜂蜜酒 .....	35
18. 桂花陈酒 .....	36
19. 葡萄桂花酒 .....	36
20. 槐花酒 .....	36
21. 胡桃玫瑰露 .....	37
22. 甘菊甜酒 .....	37
23. 芙蓉甘菊甜酒 .....	38
24. 橘花甜酒 .....	38
25. 桃花酒 .....	38
26. 白芷桃花酒 .....	39
27. 菊花酒(一)、(二) .....	39
28. 青梅菊花酒 .....	40
29. 金银花酒 .....	40
30. 藏红花酒 .....	40
31. 黄芪红花酒 .....	41
32. 凤仙花酒 .....	41
33. 凌霄花酒 .....	41
34. 桂花葡萄酒 .....	41
35. 芙蓉酒 .....	42
36. 桂花香橙露 .....	42

37. 柚菊酒	42
---------	----

## 第六章 果香类配制酒配方案例 ..... 43

1. 椰子汽酒	43
2. 雪梨汽酒	43
3. 木瓜汽酒	44
4. 哈密瓜汽酒	44
5. 胡萝卜汽酒	44
6. 苹果汽酒	44
7. 菠萝汽酒	45
8. 山楂汽酒	45
9. 橘子汽酒	45
10. 柠檬汽酒	45
11. 橙汁汽酒	46
12. 葡萄汽酒	46
13. 草莓汽酒	46
14. 猕猴桃汽酒	46
15. 沙棘汽酒	46
16. 蜂蜜汽酒	47
17. 洋菇娘汽酒	47
18. 杨桃汽酒	47
19. 水蜜桃汽酒	47
20. 石榴汽酒	48
21. 西芹汽酒	48
22. 黄瓜汽酒	48
23. 刺梨酒	48
24. 核桃酒	49
25. 樱桃酒(一)、(二)	49
26. 金橘酒	50

27. 人参葡萄酒	50
28. 龙眼酒	50
29. 茅梨乳酒	51
30. 柿子白酒	51
31. 山楂白酒	52
32. 山葡萄酒	52
33. 滋补葡萄酒	53
34. 酸枣酒	53
35. 沙棘酒	53
36. 野刺梅酒	54
37. 金樱子酒	54
38. 葡萄啤酒	54
39. 猕猴桃乳酒	55
40. 橄榄酒	56
41. 黑加仑酒	56
42. 龙葵酒	56
43. 紫梅酒	57
44. 荔枝酒(一)、(二)	57
45. 橘皮酒	58
46. 金丝枣酒	58
47. 枇杷酒	59
48. 青梅酒(一)、(二)	59
49. 银杏露酒	60
50. 苦艾橘子酒	61
51. 乌梅甜酒	61
52. 石榴甜酒	62
53. 红枣酒	62
54. 酸枣蜜酒	63
55. 樱桃甜酒	64

56. 香蕉甜酒	64
57. 番茄甜酒	65
58. 可乐酒	65
59. 葡萄白兰地	66
60. 柠檬白兰地	66
61. 香草白兰地	67
62. 仿制白兰地酒	68
63. 芒果甜酒	68
64. 水蜜桃酒	69
65. 煮啤酒	70
66. 新奇葡萄酒	70
67. 果冻红葡萄酒	70
68. 美肤草莓酒	71
69. 柠檬葡萄酒	71
70. 哈密瓜葡萄酒	72
71. 洋葱葡萄酒	72
72. 红宝石酒	73
73. 水晶酒	73
74. 三仙酒	73
75. 石榴酒	74
76. 柠檬草莓酒	74
77. 金樱子蜜酒	75
78. 桑葚露酒	75
79. 桑葚酒	75
80. 绿茶白兰地	76
81. 苹果甜酒	76
82. 苹果茶甜酒	77
83. 酥梨甜酒	77
84. 菠萝甜酒	78

85. 菠萝朗姆甜酒 .....	78
86. 橘子甜酒 .....	79
87. 橙子甜酒 .....	79
88. 柠檬酒 .....	79
89. 仿制君度酒 .....	80
90. 橙子白兰地 .....	80
91. 橘子莱姆甜酒 .....	80
92. 苦艾甜酒 .....	81
93. 艾叶酒 .....	81
94. 甜香蕉酒 .....	82
95. 桃子甜酒 .....	82
96. 杏果甜酒 .....	83
97. 杏仁甜酒 .....	83
98. 酸樱桃桃甜酒 .....	84
99. 红樱桃桃甜酒 .....	84
100. 牛奶樱桃桃甜酒 .....	85
101. 蛋黄甜酒 .....	85
102. 胡桃酒 .....	86
103. 香草枇杷酒 .....	86
104. 薄荷枇杷甜酒 .....	87
105. 梅子甜酒 .....	87
106. 酸梅子酒 .....	88
107. 青番茄酒 .....	88
108. 月桂叶甜酒 .....	89
109. 山楂酒 .....	89
110. 桂园红枣米酒 .....	89
第七章 根茎类配制酒配方案例 .....	91
1. 何首乌酒(一)、(二)、(三) .....	91

2. 红薯酿甜酒	92
3. 风湿药酒	92
4. 青竹酒	93
5. 升麻酒	93
6. 竹茹酒	93
7. 巴戟熟地酒	93
8. 巴戟天酒	94
9. 仙茅酒	94
10. 仙灵酒	95
11. 白前酒	95
12. 百部酒	95
13. 天门冬紫菀酒	96
14. 天门冬酒	96
15. 天麻草薢酒	96
16. 天麻酒	97
17. 苦参天麻酒	97
18. 柳根酒	97
19. 内消浸酒	98
20. 枸杞山药酒(一)、(二)	98
21. 鹿茸山药酒	99
22. 姜酒	99
23. 山药酒(一)、(二)	99
24. 山茱萸山药酒	100
25. 海狗肾人参山药酒	100
26. 灵芝山药酒	101
27. 大蒜酒	101
28. 光慈菇酒	101
29. 姜黄甜酒	102
30. 虎杖桃仁酒	102

31. 桂姜酒	102
32. 首乌薏苡仁酒	103
33. 荚茎腥银酒	103
34. 鹤龄酒	103
<b>第八章 坚果类配制酒配方案例</b>	<b>105</b>
1. 巧克力汽酒	105
2. 红颜保春酒	105
3. 火麻仁酒	106
4. 山核桃酒	106
5. 杏仁酒	106
6. 核桃酒	106
7. 松子酒	107
8. 银杏露酒	107
9. 胡桃酒(一)、(二)	107
10. 芝麻核桃酒	108
11. 槟榔露酒	108
12. 咖啡酒	109
13. 板栗酒	109
14. 桃仁酒	109
15. 桃仁可可酒	109
<b>第九章 药用植物类配制酒配方案例</b>	<b>111</b>
1. 人参枸杞酒	111
2. 八珍酒	111
3. 跌打药酒	112
4. 补气补血酒	112
5. 壮腰补肾酒	112
6. 活血化淤酒	113

7. 养身酒 .....	113
8. 两面针酒 .....	114
9. 延寿酒 .....	114
10. 当归酒 .....	114
11. 丹参酒 .....	115
12. 参桂养荣酒 .....	115
13. 十全大补酒(一)、(二) .....	115
14. 养元如意酒 .....	116
15. 百益长寿酒 .....	117
16. 人参五味子酒 .....	117
17. 马齿苋酒 .....	117
18. 海桐皮酒 .....	118
19. 皂英南星酒 .....	118
20. 茄萸姜豉酒 .....	118
21. 龙胆草酒 .....	119
22. 地黄酒 .....	119
23. 二藤鹤草酒 .....	119
24. 加味养生酒 .....	120
25. 枸杞麻仁酒 .....	120
26. 九仙酒 .....	120
27. 仙灵二子酒 .....	121
28. 三石酒 .....	121
29. 椒附酒方 .....	122
30. 白花丹参酒 .....	122
31. 蒲公英酒 .....	122
32. 胡芦巴酒 .....	123
33. 茯斛酒 .....	123
34. 两皮酒 .....	123
35. 阳春酒 .....	124

36. 蜂蜜苦参酒	124
37. 四根酒	124
38. 风痛药酒	125
39. 青囊酒	125
40. 九制豨莶草药酒	126
41. 仙酒方	126
42. 中山还童酒	127
43. 人参舒筋酒	127
44. 蕙苡仁酒	128
45. 通脉管药酒	128
46. 干味美思酒	128
47. 麻仁酒	129
48. 黄旋五味酒	129
49. 养精神玉酒	130
50. 舒筋活络酒	130
51. 跌打损伤酒	131
52. 丢了棒药酒	131
53. 五加皮酒(一)、(二)、(三)、(四)	132
54. 川芎加皮酒	133
55. 十二红药酒	134
56. 强身药酒	134
57. 枫荷梨祛风湿酒	135
58. 康壮酒	135
59. 女贞皮酒(一)、(二)	136
60. 女贞子酒	136
61. 牛膝复方酒	137
62. 蜂王浆人参酒	137
63. 养生酒	137
64. 长生固本酒	138

65. 牛膝独活酒	138
66. 人参固本酒	139
67. 人参酒	139
68. 王益酒	140
69. 乌须酒	140
70. 大补中当归酒	141
71. 当归地黄酒	141
72. 当归独活酒	142
73. 当归红花酒	142
74. 当归元胡酒	142
75. 种玉酒	143
76. 半夏人参酒	143
77. 地仙酒	143
78. 灵脾肉桂酒	144
79. 桑白吴萸酒	144
80. 吴萸酒	145
81. 大生地酒	145
82. 丹参川芎酒	145
83. 三味地黄酒	146
84. 石斛山药酒	146
85. 长春酒(一)、(二)	146
86. 右归酒	148
87. 芥子酒	148
88. 二地二冬酒	148
89. 山萸苁蓉酒	149
90. 五精酒	149
91. 五味沙苑酒	150
92. 五子补肾酒	150
93. 一醉不老丹	151

94. 大风引酒	151
95. 三藤酒	151
96. 十二味药酒	152
97. 八味药酒	152
98. 复方红花苏木酒	152
99. 复方黄药子酒	153
100. 两皮酒	153
101. 石松浸酒	154
102. 苏木行淤酒	154
103. 续筋接骨酒	154
104. 三七愈风酒	155
105. 三七根酒	155
106. 三七酒	155
107. 三七活血酒	156
108. 伤科补要药酒	156
109. 人参三七酒	156
110. 莪白三七酒	157
111. 三七红花酒	157
112. 参桂强心酒	157
113. 健心复脉酒	158
114. 丹归芪桂生脉酒	158
115. 冠心活络酒	158
116. 三七药酒	159
117. 参茸三七酒	159
118. 灵芝丹参酒	159
119. 三七枸杞酒	160
120. 四季春补酒	160
121. 枸杞人参酒	161
122. 仙灵脾酒(一)、(二)	161