



教育部职业教育与成人教育司推荐教材  
五年制高等职业教育旅游服务与管理专业教学用书



# 酒水知识 与酒吧管理

李晓东 主编



高等教育出版社  
Higher Education Press

教育部职业教育与成人教育司推荐教材  
五年制高等职业教育旅游服务与管理专业教学用书

# 酒水知识与酒吧管理

李晓东 主编  
李勇平 沈建龙 主审

高等教育出版社

## 内容提要

本书是五年制高等职业教育旅游服务与管理专业教材之一,是教育部职业教育与成人教育司推荐教材。

本书共分10章,主要内容包括:酒水概述,发酵酒,蒸馏酒,混配酒,无酒精饮料,酒水的调制,酒吧概述,酒吧服务,酒吧原料管理,酒吧成本控制等。

本书配有多媒体课件,形象生动,对教学具有较强的指导意义。

本书可作为职业院校旅游服务与管理专业的教学用书,也可作为旅游行业的岗位培训用书。

## 图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与酒吧管理 / 李晓东主编. —北京:高等教育出版社,2005.6(2008重印)

ISBN 978-7-04-017056-6

I. 酒... II. 李... III. ①酒-基本知识-专业学校-教材  
②餐厅-经营管理-专业学校-教材 IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第055843号

策划编辑 王江华

责任编辑 沈秀兰

封面设计 王凌波

版式设计 范晓红

责任校对 王雨

责任印制 宋克学

出版发行 高等教育出版社  
社 址 北京市西城区德外大街4号  
邮政编码 100120  
总 机 010-58581000

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司  
印 刷 高等教育出版社印刷厂

开 本 787×1092 1/16  
印 张 14  
字 数 330 000

购书热线 010-58581118  
免费咨询 800-810-0598  
网 址 <http://www.hep.edu.cn>  
<http://www.hep.com.cn>  
网上订购 <http://www.landaco.com>  
<http://www.landaco.com.cn>  
畅想教育 <http://www.widedu.com>

版 次 2005年6月第1版  
印 次 2008年12月第6次印刷  
定 价 24.90元(含光盘)

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 17056-00

# 出版说明

随着我国社会经济的蓬勃发展,人们可自由支配收入和闲暇时间的不断增加,旅游已成为人们日常生活的一部分,旅游业已经成为国民经济中新的增长点。但是,与目前旅游业迅猛发展极不适应的是旅游业人才的缺乏。旅游行业迫切需要一大批高职层次的毕业生充实队伍,为旅游业的可持续发展注入动力。为了适应新形势下旅游业迅猛发展对人才的需求,全面推进旅游服务与管理专业职业教育,实施《2004—2007年教育振兴行动计划》中提出的“制造业和现代服务业技能型紧缺人才培养培训计划”,根据教育部《关于制定“2004—2007年职业教育教材开发编写计划”的通知》精神,高等教育出版社组织编写了五年制高职旅游服务与管理专业系列教材。

本系列教材旨在培养既有较高思想品德和行业素质、又有较好语言能力和操作技能,适应现代旅游业管理所需的德智体全面发展的,具有较新经营管理理念、较强专业知识技能,实用型和创新型的高级服务人才或初、中级经营管理人才。

基于此,本系列教材开发主要集中在五年制的后两年主干课程上,分导游、饭店、景区三个专门化模块,共计12种教材:《中国历史文化》、《旅游市场营销》、《旅游企业财务管理》、《中国古建筑与园林》、《中国旅游客源地和目的地概况》、《旅游景区服务与管理》、《景区导游》、《旅游资源开发与规划》、《饭店管理概论》、《酒水知识与酒吧管理》、《饭店人才资源管理》、《旅游摄影》。此外,我社还从美国 Thomson Learning 出版集团引进了《现代饭店前厅的营运与管理》、《餐厅与宴会管理(第三版)》、《会议餐饮的营销与服务》、《旅游电子商务》教材,可以作为相关配套教材。

本次教材的开发力求体现以下特色:(1) 立足于实际运用,突出“以能力为本位”、“以就业为导向”的思想。从岗位实际出发阐述旅游服务与管理知识和技能,强化学生的关键职业能力,突出基本能力点的操作,加强岗位针对性训练,加强学生适应能力、创新能力;根据市场需要,加强案例内容,倡导案例式教学。(2) 参照职业资格认证标准,以“国家职业技能鉴定和职业资格考试”中所规定的导游员和饭店服务员应知应会知识与能力为编写出发点,适应旅游教育改革和科技进步的需要,反映新知识、新技术、新工艺、新方法。(3) 以学生为主体,打破原有学科教学体系;结合实践教学,以任务、项目为中心,提高学生就业上岗的适应性;采用更加灵活新颖的体例编写形式,深入浅出地介绍旅游服务与管理的理论及技能;根据现代化教学需要,配有电子版教案、多媒体课件、网络课程等立体化教材,提供整体教学解决方案。

为保证教材的编写质量,高等教育出版社于2004年5月组织全国各地的行业专家、职业院校骨干教师,研讨并制定了五年制高职旅游服务与管理专业教学方案及主干课程的教学基本要求草案,并在全国范围内遴选教学经验和行业经验丰富的教师与行业人士参加编写。本系列教材通过了教育部教材审定委员会所聘请专家的审定,是教育部职业教育与成人教育司推荐的教学用书。

本系列教材在编写过程中,得到了全国有关省市职教部门、中等职业学校、部分高等院校和行业人士的大力支持,在此表示衷心感谢。



希望能及时得到使用教材的反馈意见,以利于我们不断完善和提高。

高等教育出版社

2005年3月



# 前 言

本书是五年制旅游服务与管理专业教学用书。主要供高等职业院校的旅游管理、饭店管理、餐饮管理、航空服务专业学生学习使用,也可作为饭店、酒吧、茶艺、康乐服务人员培训用书,同时亦可作为高校旅游管理专业学生的参考用书。

本书在编写中,力求体现当前旅游职业教育的改革精神,结合五年制教学实际,即有适度的理论基础知识,又突出必要的专业操作技能技巧,以培养适合旅游业、餐饮服务业发展需要的应用型人才。本教材从我国旅游饭店、酒吧业的实际情况出发,系统全面地阐述了国内外酒水饮品的专业理论知识和服务操作技能,重点介绍了酿造酒、蒸馏酒、混配酒、无酒精饮料以及酒吧服务、酒吧管理的基础知识,具有较强的实用性。

全书共分十章。第一至第五章为基本理论知识,对酒水知识进行了系统的介绍。这部分内容的教学重点是:第一章中的酒水的特点与分类,第二章中的葡萄酒与啤酒,第三章中的国外六大蒸馏酒(威士忌、白兰地、金酒、朗姆酒、伏特加、特奇拉)及中国白酒,第四章中的三种基本配制酒(利口酒、开胃酒、甜食酒)和鸡尾酒,第五章中的茶、咖啡和可可。这些知识与社会实际结合紧密,学生在今后的工作生活中会接触最多,因此需要重点掌握。教学中应注意激发学生兴趣,运用实物教具和生活实例给学生以直观的认识,加深学生的印象,以提高学生对这部分内容的掌握。

第六至第八章则是具体操作技能和相关服务知识的介绍。教学重点是:第六章中的鸡尾酒的调制、茶艺和咖啡的调配,第七章中的酒吧的设计与布置,第八章中的酒吧服务程序和酒吧服务技巧。这部分内容是学生今后上岗实习必须掌握的基本技能,是职业教育实用性的具体体现。教学中可采用模拟实际工作环境的方法来增加学生的临场感和投入感,由教师示范,学生实操练习。有条件的情况下可组织学生参与相关社会实践活动,使学生熟练掌握基本操作技能和服务技巧,为今后的工作打下良好的基础。

第九章和第十章是基本管理知识介绍。教学重点是:第九章中的酒水的采购与保管知识,第十章中的酒水成本控制。这部分内容是拓展内容,通过对基本管理知识的学习,为学生今后的发展打下基础。由于这部分内容包含一些管理理论知识和数学知识,对于职业学校的部分学生来讲难度较大,教学中应注意对不同层次的学生进行引导,多结合工作实例加以讲解,以利于学生对知识的消理解。

本书的最大特色是配备了多媒体教学课件,形象生动,对教学具有较强的指导意义。多媒体课件按本书的章节搭建知识模块,收录了大量的图片资料,如大量的酒类图片和器具设备图片,可以给学生以直观的印象,增加学生学习的兴趣。此外,教材的实操部分以视频的方式出现,如鸡尾酒调制、花式调酒、咖啡调配、果盘制作等,可以给学生更直接的专业技能指导。

本书作为五年制旅游类高职学生使用,总教学时数为60个课时,以每周4课时授课,一学期完成全部课程,教学课时分配表建议如下表,供参考。



| 章 名 | 内 容     | 参 考 学 时 |
|-----|---------|---------|
| 第一章 | 酒水概述    | 4       |
| 第二章 | 发酵酒     | 10      |
| 第三章 | 蒸馏酒     | 10      |
| 第四章 | 混配酒     | 6       |
| 第五章 | 无酒精饮料   | 4       |
| 第六章 | 酒水调制    | 10      |
| 第七章 | 酒吧概述    | 4       |
| 第八章 | 酒吧服务    | 6       |
| 第九章 | 酒吧原料管理  | 2       |
| 第十章 | 酒吧的成本控制 | 4       |
| 总计  |         | 60      |

本书由郑州旅游职业学院酒店管理系主任、高级调酒师李晓东担任主编并负责确定编写提纲。撰稿具体分工如下:李晓东负责第一章、第二章、第三章、第四章;湖北大学职业技术学院李志伟负责第五章;李玫负责第六章、第七章、第八章;姚志刚负责第九章、第十章。本书由上海师范大学旅游管理学院(上海旅游高等专科学校)李勇平副教授和浙江旅游职业学院沈建龙副教授担任主审。

本书在编写过程中参阅了不少国内外的资料文献和书籍专著,并得到高等教育出版社有关编辑和郑州旅游职业学院陈锡畴院长的指导和帮助,以及嘉士伯啤酒(Carlsberg)河南区域经理李晓海先生、保乐力加集团公司(Pernod Ricard)河南区域经理陈强先生、雀巢公司李小兵先生的诸多指导,在此一并表示感谢。

由于时间仓促和水平有限,本书难免存在一定缺陷,敬请各位专家、同仁以及读者指正,以便以后修改完善。

编者

2005年2月



## 郑重声明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》，其行为人将承担相应的民事责任和行政责任，构成犯罪的，将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序，保护读者的合法权益，避免读者误用盗版书造成不良后果，我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为，希望及时举报，本社将奖励举报有功人员。

**反盗版举报电话：**(010) 58581897/58581896/58581879

**传 真：**(010) 82086060

**E - mail：**dd@hep.com.cn

**通信地址：**北京市西城区德外大街4号

高等教育出版社打击盗版办公室

**邮 编：**100120

**购书请拨打电话：**(010)58581118



# 目 录

|                           |    |                            |    |
|---------------------------|----|----------------------------|----|
| <b>第一章 酒水概述</b> .....     | 1  | 一、西班牙葡萄酒                   | 27 |
| <b>第一节 酒水的定义与特点</b> ..... | 1  | 二、阿根廷葡萄酒                   | 27 |
| 一、酒水的定义                   | 1  | 三、美国葡萄酒                    | 28 |
| 二、酒水的功能和作用                | 1  | 四、澳大利亚葡萄酒                  | 28 |
| 三、酒的特点                    | 2  | 五、中国葡萄酒                    | 28 |
| 四、酒度                      | 2  | <b>第六节 中国黄酒与日本清酒</b> ..... | 30 |
| <b>第二节 酒水的分类</b> .....    | 3  | 一、中国黄酒                     | 30 |
| 一、按酒的生产工艺分类               | 3  | 二、日本清酒                     | 31 |
| 二、按餐饮习惯分类                 | 4  | <b>第七节 啤酒</b> .....        | 33 |
| 三、按酒精含量分类                 | 5  | 一、啤酒的原料与生产工艺               | 34 |
| 四、按酿制酒水的原料分类              | 5  | 二、啤酒的分类                    | 35 |
| 五、按照酒水的物理形态分类             | 6  | 三、著名的啤酒品牌                  | 38 |
| 六、按照是否含有二氧化碳分类            | 6  | <b>第三章 蒸馏酒</b> .....       | 42 |
| <b>第二章 发酵酒</b> .....      | 7  | <b>第一节 蒸馏酒概述</b> .....     | 42 |
| <b>第一节 葡萄酒概述</b> .....    | 7  | 一、蒸馏酒的历史发展                 | 42 |
| 一、酿酒的葡萄品种                 | 8  | 二、蒸馏酒的生产工艺                 | 43 |
| 二、葡萄酒的分类                  | 10 | 三、蒸馏酒的种类                   | 43 |
| 三、葡萄酒的酿造工艺                | 12 | <b>第二节 威士忌</b> .....       | 44 |
| 四、葡萄酒的气候与年份               | 13 | 一、威士忌的定义                   | 44 |
| 五、葡萄酒的标签                  | 14 | 二、威士忌酒的起源与发展               | 44 |
| 六、葡萄酒贮存与成熟的条件             | 14 | 三、威士忌的生产工艺                 | 44 |
| <b>第二节 法国葡萄酒</b> .....    | 15 | 四、威士忌的分类方法                 | 46 |
| 一、法国葡萄酒概况                 | 15 | <b>第三节 白兰地</b> .....       | 52 |
| 二、法国葡萄酒的质量等级分类            | 15 | 一、白兰地概述                    | 52 |
| 三、法国葡萄酒的产地及著名的法国葡萄酒       | 17 | 二、干邑(Cognac)               | 53 |
| <b>第三节 德国葡萄酒</b> .....    | 21 | 三、雅文邑(Armagnac)            | 56 |
| 一、德国葡萄酒概况                 | 21 | 四、法国白兰地(Franch brandy)     | 57 |
| 二、德国葡萄酒的等级                | 22 | 五、玛克白兰地(Marc brandy)       | 58 |
| 三、德国葡萄酒的产区                | 24 | 六、苹果白兰地(Apple brandy)      | 58 |
| <b>第四节 意大利葡萄酒</b> .....   | 24 | 七、樱桃白兰地(Kirschwasser)      | 58 |
| 一、意大利葡萄酒概况                | 24 | 八、其他国家出产的白兰地               | 58 |
| 二、意大利葡萄酒的等级               | 25 | <b>第四节 金酒</b> .....        | 59 |
| 三、意大利著名的葡萄酒产区、葡萄酒名品       | 26 | 一、英国金酒                     | 59 |
| <b>第五节 其他国家葡萄酒</b> .....  | 27 | 二、荷兰金酒                     | 60 |
|                           |    | 三、普利茅斯金酒(Plymouth gin)     | 60 |
|                           |    | 四、老汤姆金酒(Old Tom gin)       | 60 |



|                              |    |                        |     |
|------------------------------|----|------------------------|-----|
| 五、加味金酒( Flavored gin) .....  | 61 | 一、鸡尾酒的历史 .....         | 88  |
| 六、史坦因海卡金酒( Steinhager) ..... | 61 | 二、鸡尾酒的种类 .....         | 90  |
| 七、美式金酒( American gin) .....  | 61 | 三、鸡尾酒的构成 .....         | 91  |
| 第五节 朗姆酒 .....                | 61 | <b>第五章 无酒精饮料</b> ..... | 93  |
| 一、朗姆酒的生产工艺 .....             | 61 | 第一节 茶 .....            | 93  |
| 二、朗姆酒的分类 .....               | 61 | 一、红茶( Black Tea) ..... | 94  |
| 三、朗姆酒的世界著名品牌 .....           | 62 | 二、绿茶( Green Tea) ..... | 97  |
| 第六节 伏特加 .....                | 63 | 三、花茶 .....             | 101 |
| 一、伏特加多的原料及生产工艺 .....         | 63 | 四、乌龙茶 .....            | 103 |
| 二、伏特加酒的种类 .....              | 63 | 五、紧压茶 .....            | 104 |
| 三、伏特加酒世界著名品牌 .....           | 64 | 六、茶水的冲泡 .....          | 106 |
| 第七节 特奇拉 .....                | 65 | 七、茶叶的贮存 .....          | 108 |
| 一、特奇拉酒的历史 .....              | 65 | 第二节 咖啡和可可 .....        | 109 |
| 二、特奇拉酒的种类 .....              | 65 | 一、咖啡( Coffee) .....    | 109 |
| 三、特奇拉酒的世界著名品牌 .....          | 66 | 二、可可( Cacao) .....     | 116 |
| 四、特奇拉酒的饮用方法 .....            | 66 | 第三节 乳饮料 .....          | 116 |
| 第八节 国外其他蒸馏酒 .....            | 66 | 一、纯牛奶 .....            | 117 |
| 一、阿夸维特酒( Aquavit) .....      | 66 | 二、含乳饮料 .....           | 118 |
| 二、科伦( Korn) .....            | 67 | 第四节 矿泉水 .....          | 118 |
| 三、阿拉克( Arak) .....           | 67 | 一、矿泉水的分类 .....         | 119 |
| 四、卡沙萨( Cachaca) .....        | 67 | 二、世界著名矿泉水 .....        | 119 |
| 第九节 中国白酒 .....               | 67 | 三、矿泉水的包装 .....         | 120 |
| 一、中国白酒的历史与酿制工艺 .....         | 68 | 四、其他饮用水 .....          | 120 |
| 二、中国白酒种类划分 .....             | 68 | 第五节 碳酸饮料与果蔬饮料 .....    | 121 |
| 三、中国白酒的著名品牌 .....            | 68 | 一、碳酸饮料 .....           | 121 |
| <b>第四章 混配酒</b> .....         | 71 | 二、果蔬汁饮料 .....          | 122 |
| 第一节 利口酒 .....                | 71 | 三、其他软饮料 .....          | 124 |
| 一、利口酒的酿制方法 .....             | 72 | <b>第六章 酒水调制</b> .....  | 126 |
| 二、利口酒的种类 .....               | 72 | 第一节 调酒的原材料 .....       | 126 |
| 第二节 开胃酒 .....                | 78 | 一、基酒 .....             | 126 |
| 一、味美思( Vermouth) .....       | 78 | 二、酒吧常用调酒配料 .....       | 127 |
| 二、比特酒( Bitter) .....         | 79 | 第二节 调酒常用的器具 .....      | 132 |
| 三、茴香酒( Anise) .....          | 81 | 一、调酒器具及使用方法 .....      | 132 |
| 第三节 甜食酒 .....                | 81 | 二、酒吧常用设备 .....         | 133 |
| 一、雪利酒( Sherry) .....         | 82 | 三、酒吧常用杯具 .....         | 134 |
| 二、波特酒( Port) .....           | 83 | 第三节 鸡尾酒调制的方法 .....     | 137 |
| 三、马德拉( Madeira) .....        | 84 | 一、鸡尾酒调制方法 .....        | 137 |
| 四、马萨拉( Marsala) .....        | 85 | 二、鸡尾酒调制的标准 .....       | 139 |
| 五、马拉加酒( Malaga) .....        | 85 | 三、鸡尾酒调制的原则和注意事项 .....  | 139 |
| 第四节 混合酒 .....                | 86 | 第四节 茶艺 .....           | 140 |
| 第五节 鸡尾酒 .....                | 88 | 一、潮州功夫茶的冲泡技艺 .....     | 140 |

|                        |     |                          |     |
|------------------------|-----|--------------------------|-----|
| 二、西湖龙井茶的冲泡技艺 .....     | 142 | 四、温酒 .....               | 174 |
| 三、花茶的冲泡技艺 .....        | 143 | 五、开启酒瓶 .....             | 174 |
| 四、祁门工夫红茶的冲泡技艺 .....    | 144 | 六、滗酒 .....               | 175 |
| 五、调配茶的调配技艺 .....       | 145 | 七、斟酒 .....               | 175 |
| 六、花草茶 .....            | 147 | 八、添酒 .....               | 175 |
| 第五节 咖啡的调配 .....        | 151 | 九、雪茄烟的服务 .....           | 176 |
| 一、爱尔兰咖啡 .....          | 151 | 十、杯具的清洗与擦拭 .....         | 176 |
| 二、卡布基诺咖啡 .....         | 151 | 十一、软饮料服务 .....           | 176 |
| 三、欧雷咖啡 .....           | 151 | 十二、吧台酒水净饮服务 .....        | 177 |
| 四、亚历山大咖啡 .....         | 151 | 十三、蒸馏酒服务 .....           | 178 |
| 五、瑞士冰咖啡 .....          | 152 | 十四、啤酒服务 .....            | 178 |
| 第六节 饮品装饰 .....         | 152 | 十五、白葡萄酒服务 .....          | 179 |
| 一、饮品装饰物的分类 .....       | 152 | 十六、红葡萄酒服务 .....          | 180 |
| 二、饮品的装饰规律与作用 .....     | 152 | 十七、香槟酒服务 .....           | 181 |
| 三、饮品装饰的方法 .....        | 153 | <b>第九章 酒吧原料管理</b> .....  | 183 |
| 四、饮品装饰应注意的几个问题 .....   | 154 | 第一节 酒水的采购和验收 .....       | 183 |
| <b>第七章 酒吧概述</b> .....  | 155 | 一、酒水的采购 .....            | 183 |
| 第一节 酒吧的类型与组织结构 .....   | 155 | 二、酒水的验收 .....            | 189 |
| 一、酒吧的定义 .....          | 155 | 第二节 酒水的库存与领发 .....       | 190 |
| 二、酒吧的类型 .....          | 155 | 一、酒水的库存 .....            | 190 |
| 三、酒吧的组织结构与岗位职责 .....   | 156 | 二、酒水的领发 .....            | 192 |
| 第二节 酒吧的产销特点及发展趋势 ..... | 160 | <b>第十章 酒吧的成本控制</b> ..... | 195 |
| 一、酒吧的经营特点 .....        | 160 | 第一节 酒吧成本核算 .....         | 195 |
| 二、酒吧的产销特点 .....        | 161 | 一、酒吧成本的构成 .....          | 195 |
| 三、酒吧的发展趋势 .....        | 162 | 二、酒水成本的核算 .....          | 196 |
| 第三节 酒吧的设计与布置 .....     | 162 | 第二节 酒水定价 .....           | 196 |
| 一、酒吧的设计 .....          | 162 | 一、以成本为基础的定价方法 .....      | 197 |
| 二、吧台的布置 .....          | 163 | 二、以竞争为中心的定价方法 .....      | 198 |
| <b>第八章 酒吧服务</b> .....  | 165 | 三、考虑需求特征的定价法 .....       | 199 |
| 第一节 酒吧服务概述 .....       | 165 | 四、酒品销售方式与酒单价格表述 .....    | 199 |
| 一、酒吧服务的概念 .....        | 165 | 第三节 酒水的成本控制 .....        | 200 |
| 二、优质服务的含义 .....        | 165 | 一、业务环节的成本控制 .....        | 200 |
| 三、酒吧优质服务的内容 .....      | 166 | 二、日常营业中酒水的成本控制 .....     | 202 |
| 第二节 酒吧服务程序与标准 .....    | 168 | 三、标准成本控制 .....           | 205 |
| 一、营业前的准备工作 .....       | 168 | 第四节 劳动力成本控制 .....        | 206 |
| 二、营业中的工作程序 .....       | 171 | 一、影响劳动力成本因素 .....        | 206 |
| 三、营业结束的工作程序 .....      | 172 | 二、制定控制标准 .....           | 207 |
| 第三节 酒吧服务技巧 .....       | 173 | 三、搞好营业预测 .....           | 207 |
| 一、示瓶 .....             | 173 | 四、控制劳动力成本 .....          | 207 |
| 二、冰镇 .....             | 173 | <b>主要参考书目</b> .....      | 209 |
| 三、溜杯 .....             | 174 |                          |     |



# 第一章 酒水概述

## 学习目标

本章主要介绍酒水的定义、酒水的功能和作用、酒水的特点以及酒水的分类等内容。通过本章学习,使学生对目前餐饮服务业所销售的酒水有所认识 and 了解,从而为下一步学习各种酒精饮料和非酒精饮料知识奠定良好的基础。

## 第一节 酒水的定义与特点

### 一、酒水的定义

所谓酒水就是人们日常生活中所说的饮料(Beverage),是指所有可供人类饮用的经过生产工艺加工制造的液态食品。按照饮料中是否含有酒精(乙醇)成分,习惯上分为酒精饮料(酒)和无酒精饮料(水)两大类。

酒精饮料(Alcoholic drink)也就是人们常说的酒,是指饮料中的乙醇(食用酒精)浓度超过0.5%(容量比)以上的饮品。酒是以含淀粉或糖质的谷物或水果为原料,经过发酵、蒸馏、勾兑等工艺酿制而成的饮料。人们饮用酒精饮料的主要目的不是为了解渴补充水分,而是为了获取酒精饮料中所含有的乙醇成分。乙醇是一种能够刺激和麻痹人的神经系统的物质,少量摄入能够使人出现兴奋和欣快感。主要的酒品有:啤酒、葡萄酒、中国白酒、威士忌酒、白兰地酒、伏特加酒、朗姆酒、金酒等。

无酒精饮料(Non-alcoholic drink)又称软饮料(Soft drink),是对乙醇浓度不超过0.5%(容量比)的饮料的泛称。绝大多数无酒精饮料是不含有任何乙醇成分的,但也有极少数软饮料中含有微量乙醇成分,其作用也仅是调剂饮品的口味或改善饮品的风味而已。软饮料是日常生活中人类提神解渴、补充水分的主要来源之一。主要品种包括茶、咖啡、矿泉水、功能性保健饮料、果蔬汁和乳饮料等。

### 二、酒水的功能和作用

酒水是人们就餐、娱乐、休闲及人际交往中不可缺少的饮品。在隆重的场合,酒能使气氛变得十分热烈;在礼仪活动中,又能使气氛变得十分庄重。酒广泛渗入到人类的政治活动、社会活动以及各种文化活动中,与人类的生活有着密不可分的联系。酒水的功能作用归纳起来有以下几方面。

#### (一) 医疗保健作用

我国古代中医认为,酒具有通筋活络的作用。古人云:“酒为百药之长。”这是人类对酒的医药价值的最高评价。所以,中医至今还一直延用在酒内加泡药材的方法,用以防病治病。酒对人



体的作用益害兼有。现代医学认为：少量饮酒能够增加唾液、胃液的分泌，促进胃肠的消化与吸收，增进血液循环；使血管扩张、脑血流增加；令人精神兴奋，食欲增加；还能强心提神，促进睡眠，消除疲劳。另外，由于果酒、黄酒、啤酒等低度酒含有丰富的营养和各种氨基酸以及维生素，经常适量小酌无疑对人的身体是有许多好处的。

饮酒过量对于人身体健康的危害也是不容忽视的，过量的饮酒会程度不同地造成心率加快，皮肤升温，神志不清，控制力减弱，动作不协调，或出现疲劳、恶心、头痛、呕吐等现象，严重的还会出现酒精中毒现象，使人失去知觉，昏迷不醒，甚至出现生命危险。同时嗜酒、酗酒不仅危害自身，同时还严重危害于社会，许多交通事故与刑事案件也都与当事者过量饮酒有关。因此，正确把握饮酒量，不仅是对自己负责，也是对社会负责。

### （二）交际礼仪作用

酒在人际交往方面有着重要作用，人只要在社会上生活，就离不开交往，而酒自然就成了交际的主要媒介之一。人类在漫长的历史发展过程中逐渐形成了“拜访以酒为礼，迎客以酒为敬，致谢以酒示情，消仇以酒示诚”的风俗。节日庆典，酒能够营造喜庆的气氛；婚丧嫁娶，酒能够使人类相互之间宣泄自己的情感。所以酒是人们之间沟通思想、蕴成友谊的桥梁，密切关系、联络感情的纽带。

### （三）情感宣泄作用

酒能刺激人的神经中枢，扩张血管，加快心率，促进血液循环。因此，在一定条件下，酒就成了人们表现与满足人类情感需求的催化剂，欢庆节日、新人成婚、朋友光临，借酒表达欢悦的感情；亲友去世、遇到困难、心中不快，借酒消愁除哀。即使是在既无大喜大悲的平静心态下，只要有空闲时光，人们也难免要相互邀约喝上几杯，趁着酒兴“把酒话桑麻”，来表达、交流心中的情感和思想。同时，酒也能够满足精神需求和激发人的灵感，在酒精的刺激下造就了无数英雄豪杰，也为众多文学家、艺术家提供了激情与创作灵感，使他们的功绩或作品名垂青史。“李白斗酒诗百篇”、“武松打虎”等历史典故便是其真实的写照。

### （四）去腥调香作用

在厨房烹制各种动物性原料菜肴时，使用少量的酒可去除原料中各种血腥味、乳臭味和土腥味，溶解原料中的氨类物质，同时可以和调料中的食盐结合产生鲜味，增加菜肴的香气，有利于咸甜各种味道充分地渗入菜肴之中，使味道更加浓郁鲜美，从而改善和提高菜肴的口味。

## 三、酒的特点

酒中最重要的成分是乙醇（又名酒精），英文为“Alcohol”。酒的特点实际是乙醇的特点。乙醇的主要物理性质是：常温下呈液态、无色透明、易挥发、易燃烧，沸点为 78.3℃，冰点为 -114℃，不易感染杂菌，刺激性较强，可溶解酸、碱和少量油类，不溶解盐类，可溶于水；乙醇可与水相互作用释放出热量。当酒精浓度为 52 度时与水分子结合最紧密，因而刺激性相对较小，所以传统的中国白酒大多数在 52 度左右。但不同的酒水由于原料的不同和酿造方式的不同，其风味、特点也不相同。

## 四、酒度

酒度就是乙醇在酒中的含量，是对酒中所含有的乙醇量的表现形式。



### (一) 酒度的表示方法

酒液中乙醇含量的表示方法传统上有三种方式:英制(Sikes)、美制(Proof)、欧洲方式(GL)。从1983年开始,欧盟(包括英国)统一实行GL标准,即按乙醇所占液体容量的百分比作为标准的乙醇含量表现形式。目前国际上大多数国家都沿用此标准,我国也是采用此种方法来表示饮料中的乙醇含量。目前,只有美国和一些拉美国家仍沿用Proof方式表示乙醇含量。

#### 1. 欧洲酒度

欧洲酒度也称国际标准酒度,是由法国著名化学家盖·吕萨克(Gay Lussac)发明,故缩写为GL,以百分比的形式表现:Alcohol % (V/V)即乙醇的体积分数。<sup>①</sup>它是指在20℃的条件下,每100毫升酒液中含有的乙醇量。酒度可以用酒精计直接测出。如果实测酒液温度不是20℃时,可以查对“酒度·温度换算表”,计算出饮料中正确的乙醇含量。

#### 2. 美制酒度

美制酒度是指在华氏60度的条件下,200毫升的酒液中所含有的乙醇量。美制酒度以Proof作为计量单位。

#### 3. 英制酒度

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。它是在华氏51度的条件下比较相同容量的水和酒,当酒的重量是水的重量的12/13时,它的酒度定为1 Sikes。

### (二) 酒度的换算

三种酒度表示方法之间是可以换算的,具体的换算方法为:

$$\text{标准酒度} \times 1.75 = \text{英制酒度}$$

$$\text{标准酒度} \times 2 = \text{美制酒度}$$

$$\text{英制酒度} \times 7/8 = \text{美制酒度}$$

## 第二节 酒水的分类

世界上酒水的品种繁多,分类的方法也不一,常见的酒水分类方法主要有以下六大分类。

### 一、按酒的生产工艺分类

酒的酿制生产工艺有三种方式:发酵、蒸馏、配制。生产出来的酒也分别被称为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

#### (一) 发酵酒

发酵酒是指将酿造原料(通常是谷物与水果汁)直接放入容器中加入酵母发酵酿制而成的酒液。饭店里常用的发酵酒有:葡萄酒、啤酒、水果酒、黄酒、米酒等。

#### (二) 蒸馏酒

蒸馏酒是指将经过发酵的原料(或发酵酒)加以蒸馏提纯而获得的含有较高酒精度数的液体。通常可经过一次、两次甚至多次蒸馏,便能取得高浓度、高质量的酒液。饭店里常用的蒸馏酒有:金酒、威士忌、白兰地、朗姆酒、伏特加酒、特奇拉酒和中国的白酒,如茅台酒、五粮液等。

<sup>①</sup> “乙醇的体积分数”在我国又称为“度”。



### (三) 配制酒

配制酒的方法很多,常用的有浸泡、混合、勾兑等几种配制方式。

#### 1. 浸泡制法

此法多用于药酒的酿制,方法是:将蒸馏后得到的高度蒸馏酒液或发酵后经过滤清的酒液按配方放入不同的药材或动物,然后装入容器中密封起来,经过一段时间的浸泡后,药的有效成分溶解于酒液中,人饮用后便会得到不同的治疗效果和起强身健体的作用。如国外的味美思酒(Vermouth)、比特酒(Bitter),中国的人参酒、三蛇酒等等。

#### 2. 混合制法

此法是把蒸馏后的酒液(通常采用高度蒸馏酒液)加入果汁、蜜糖、牛奶或其他液体混合制成。如常见的许多国外的利口酒就是采用此种方式配制而成。

#### 3. 勾兑

这也是一种酿制工艺,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,高度数酒和低度数酒勾兑在一起,年份不同的酒混合勾兑在一起,以使其形成一种新的口味,或者得到色、香、味更加完美的酒品。

## 二、按餐饮习惯分类

按西餐配餐的方式酒水可分为八个类型,即餐前酒、佐餐酒、甜食酒、餐后酒、蒸馏酒、啤酒、软饮料、混合饮料与鸡尾酒等。

### (一) 餐前酒(Aperitif)

餐前酒也称开胃酒,是指在餐前饮用的,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,分为味美思、比特等品种。

### (二) 佐餐酒(Table wine)

佐餐酒即葡萄酒(Wine),是西餐配餐的主要酒类。欧洲人的传统就餐习俗讲究只饮葡萄酒配餐而不饮其他酒水。不像中国人那么无拘束,任何酒水都可以配餐喝。餐酒是用新鲜的葡萄汁发酵制成,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。餐酒包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒和汽酒。

### (三) 甜食酒(Dessert wine)

甜食酒是在西餐就餐过程中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。常用的甜食酒的品种有波特酒、雪利酒等。

### (四) 餐后酒(Liqueur)

餐后酒即利口酒,是供餐后饮用且含糖分较多的酒类,饮用后有帮助消化的作用。这类酒有多种口味,原材料分为三种类型:果料类、植物类和其他类。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;其他类包括蜂蜜、奶、鸡蛋等。制作时用蒸馏酒或食用酒精为原料,加入各种配料(果料或植物)和糖蜜酿制而成。

### (五) 蒸馏酒(Spirit)

蒸馏酒又称烈性酒,是指经过蒸馏提纯、酒度在38度以上的酒。这类酒主要包括金酒(Gin)、威士忌(Whisky)、白兰地(Brandy)、朗姆酒(Rum)、伏特加(Vodka)和特奇拉(Tequila)、中国白酒等多个品种。烈性酒多数用于酒吧中净饮和调制鸡尾酒时作为基酒使用。



## （六）啤酒(Beer)

啤酒是用麦芽、水、酵母和啤酒花直接发酵酿制而成的低度酒。它被人们称为“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，是世界销量最大的酒精饮料，广为人们喜爱。

## （七）软饮料(Soft drink)

软饮料是指所有不含酒精成分的无酒精饮料，此类饮品品种繁多，不可胜数。在酒吧中通常使用的有：茶、咖啡、碳酸饮料、果汁和矿泉水等。

## （八）混合饮料与鸡尾酒(Mixed drinks & cocktails)

这是指由两种以上的酒或无酒精饮料混合在一起调配饮用的饮品。通常在餐前饮用或在酒吧中饮用，一般有酒吧服务人员现场为宾客调制生产。

## 三、按酒精含量分类

按酒精含量的多少，酒水可分为：低度酒、中度酒、高度酒和无酒精饮料四种类型。

### （一）低度酒

酒精度数在 20 度以下的酒为低度酒，常用的有葡萄酒、桂花陈酒和低度药酒以及部分黄酒和日本清酒。

### （二）中度酒

酒精度数在 20 度 ~ 40 度之间的酒被称为中度酒，常用的有餐前开胃酒（如味美思、茴香酒等）、甜食酒（波特酒、雪利酒）、餐后甜酒（薄荷酒、橙香酒）等。国产的竹叶青、米酒等属于此类。

### （三）高度酒

高度酒是指酒精度数在 40 度以上的烈性酒，一般国外的蒸馏酒都属于此类酒。国产的如茅台、五粮液、汾酒、泸州老窖等白酒也属于此类酒。

### （四）无酒精饮料

泛指所有不含酒精成分的饮品，如乳饮料、矿泉水、果汁等。在餐饮经营企业，它也被称为软饮料或“水”。如单纯经营无酒精饮料的营业场所，就被称为“水吧”。

## 四、按酿制酒水的原料分类

### （一）粮食类

酒精饮料主要是指以谷物为原料，经过发酵或蒸馏等工艺酿制而成的酒品。例如啤酒、中国白酒、威士忌等。非酒精饮料主要有以大麦为原料的麦芽饮料和大麦茶，以糯米为原料的江米甜酒（醪糟）等。

### （二）水果类

水果类酒精饮料主要有以富含糖分的水果为原料，经过发酵或蒸馏等工艺酿制而成的酒品。例如葡萄酒、苹果酒、白兰地等。水果类非酒精饮料是指将植物的果实经过压榨、调配等工艺获取的果汁饮品，包括原果汁、果汁饮料、果粒果汁饮料、果浆饮料等。

### （三）其他类

其他类的酒精饮料泛指那些以非谷物、水果为原料酿制的酒，如使用奶、蜂蜜、植物的根、茎等含淀粉或糖的物质酿制的酒，主要有：朗姆酒、特奇拉酒、马奶酒等。其他类的非酒精饮料主要





是指乳饮料、茶、咖啡、可可、蜂蜜等。

## 五、按照酒水的物理形态分类

### (一) 固态饮料

主要包括茶、咖啡、可可以及速溶饮品等。

### (二) 液态饮料

泛指呈液态的所有饮品。如各种酒类、果蔬汁类等等。

## 六、按照是否含有二氧化碳分类

### (一) 碳酸类饮料

泛指所有含有二氧化碳气体的软饮料饮品。如可乐、柠檬汽水等等。

### (二) 非碳酸饮料

特指所有不含二氧化碳气体的饮料。

### (三) 汽酒

泛指所有含二氧化碳气体的酒精饮料。如啤酒、香槟酒、苹果汽酒。

## 本章小结

本章系统介绍了酒水的定义、酒水的功能和作用、酒水的特点以及酒水的分类等内容。酒水分为酒精饮料和无酒精饮料两大类。酒具有医疗保健、交际礼仪、情感宣泄和去腥调香等多种功能。酒度是对饮料中所含有的乙醇量的表现形式,分为英制、美制、欧洲方式三种,目前国际上大多沿用欧洲方式标准。

酒水依据生产工艺、餐饮习惯、酒精含量、原材料、物理形态、二氧化碳含量的不同分为多种类型。

## 思考与练习

### 1. 名词解释:

酒水、酒精饮料、无酒精饮料

### 2. 简述酒水的功能和作用。

### 3. 酒度的表示方法有哪几种?

### 4. 简述酒水的分类方法。

