



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定



高等职业学校旅游类专业教材

酒水知识与调酒技术

(第二版)

边昊 朱海燕 主编



专业
拓展课程

ZHUAN YE TUO ZHAN
KE CHENG



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定



高等职业学校旅游类专业教材

酒水知识与调酒技术

(第二版)

边 昊 朱海燕 主 编



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

酒水知识与调酒技术/边昊, 朱海燕主编. —2版. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.1

高等职业学校旅游类专业教材

ISBN 978-7-5184-0412-4

I. ①酒… II. ①边… ②朱… III. ①酒—基本知识—高等职业教育—教材 ②酒—勾兑—高等职业教育—教材 IV. ①TS971 ②TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第248432号

责任编辑: 史祖福 曾 娅

策划编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第2版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 12.25

字 数: 270千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0412-4 定价: 49.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130474J2X201ZBW

内容简介

《酒水知识与调酒技术》是高职院校餐饮类专业拓展课程。本书第二版在第一版的基础上针对酒吧的工作增设了具体的任务，在带领学生学习相关模块任务的过程中，针对具体任务增设了评价标准。本书由两个模块、11个项目组成。模块一讲述的是酒水知识，共分为5个任务，分别是酒水基础知识、非酒精饮料、蒸馏酒、酿造酒、配制酒，具体讲述各种酒的相关常识和服务方式；模块二主要是以酒吧和调酒工作为主体，分为6个项目，分别是调酒及调酒业、酒吧及调酒师的工作、正确使用酒吧的常用工具及设备、制作鸡尾酒、酒吧的成本控制、水果拼盘的制作等相关内容。本书重点介绍酒水的服务方式和一些著名酒水品牌，并配有大量的图片，具有很高的实用价值。

本书既适合高职院校餐旅专业的师生、酒吧从业人员使用，也适合调酒爱好者阅读。

随着经济的快速发展,人们的生活水平得到很大的提高,并且越来越重视提高生活品质,休闲和娱乐成为人们追求的生活目标。作为休闲、娱乐重要载体的酒吧是现代人较为青睐的场所。酒吧不仅在欧美发达国家是主要的社交、休闲场所,同时正以惊人的速度风靡亚洲各国。然而,我国的大多数酒吧对于从业者和旅游专业的学生来说,还是一个新鲜事物。因此,了解各种饮品的基本知识和服务方式,对提高旅游业的服务质量和管理水平起到重要作用。

本教材由两个模块、十一个项目组成。模块一是由酒水的一些基本知识组成,共分为五个项目,主要是酒水基础知识、非酒精饮料、蒸馏酒、酿造酒、配制酒以及各种酒的相关常识和服务方式;模块二主要是以酒吧和调酒为主体,分为六个项目,主要是调酒及调酒业简述、酒吧及酒吧员工简述、正确使用酒吧常用器具和设备、制作鸡尾酒、酒吧成本控制、水果拼盘的制作相关内容。本教材重点介绍了酒水的服务方式和一些著名的品牌,并配有大量的图片,具有很高的实用价值。此次修订主要是针对酒吧的工作设定具体的任务,在带领学生完成的过程中针对具体任务增设了评价标准。本教材主要的使用对象是高职院校的学生以及酒吧从业人员,同时也可供酒水爱好者阅读参考。

本教材由安徽工商职业学院边昊、朱海燕担任主编,并组织一些旅游院校的教师以及一些酒店的调酒师培训员共同编写。编写分工如下:模块一中项目二由上海东方佘山索菲特大酒店的调酒师培训员林春松编写;模块一中项目四、模块二中项目六由广西玉林师范学院李锐编写;模块二中项目一由安徽工商职业学院车婉琼编写;模块一中项目一、项目五、模块二中项目三由朱海燕编写;模块一中项目三、模块二中项目二、项目四、项目五由边昊编写。全书由边昊统稿总撰。

在本教材编写过程中,参考了国内外同行的相关著作,并得到上海东方佘山索菲特大酒店有关领导、安徽工商职业学院领导、广西玉林师范学院领导的大力支持,在此一并表示感谢。

由于编者的水平有限,随着行业迅速发展,专业知识有待及时更新等原因,本教材难免在体系、观点及论述过程中存在不足,期盼同仁及广大读者批评指正。

编者

2015年10月



模块一 酒水知识



项目一 酒水基础知识·····2

任务1 酒水、酒与酒精度·····3

任务2 酒的分类·····6

项目二 非酒精饮料····· 11

任务1 碳酸饮料····· 12

任务2 果蔬汁饮料····· 15

任务3 乳品饮料····· 18

任务4 茶····· 20

任务5 咖啡····· 26



项目三 蒸馏酒····· 33

任务1 白兰地····· 34

任务2 威士忌····· 39

任务3 金酒····· 45

任务4 伏特加····· 47

任务5 朗姆酒····· 51

任务6 特基拉····· 54

任务7 中国白酒····· 56



项目四 酿造酒····· 62

任务1 葡萄酒····· 63

任务2 啤酒····· 81

任务3 黄酒····· 87

任务4 清酒····· 92

项目五 配制酒····· 97

- 任务1 开胃酒 (Aperitif) ····· 98
- 任务2 甜食酒 (Dessert Wines) ··· 101
- 任务3 利口酒 (Liqueurs) ····· 103
- 任务4 中国配制酒····· 109



模块二 酒吧与调酒

项目一 调酒及调酒业简述·····114

- 任务1 调酒的产生和发展····· 115
- 任务2 调酒师职业····· 117



项目二 酒吧及酒吧员工简述····· 125

- 任务1 酒吧概述····· 126
- 任务2 酒吧员工的岗位职责····· 129
- 任务3 酒吧服务程序和标准····· 134

项目三 正确使用酒吧常用器具和设备····· 142

- 任务1 正确使用酒吧常用器具····· 143
- 任务2 正确使用酒吧常用设备····· 149



项目四 制作鸡尾酒····· 152

- 任务 制作一款鸡尾酒····· 153

项目五 酒吧成本控制····· 170

- 任务 设计酒水成本控制方案····· 171

项目六 水果拼盘的制作····· 179

- 任务 制作一款水果拼盘····· 180



参考文献····· 189

模块一 酒水知识



P2 项目一
酒水基础知识

P11 项目二
非酒精饮料

P33 项目三
蒸馏酒

P62 项目四
酿造酒

P97 项目五
配制酒

项目一

酒水基础知识



■ 项目概述

主要讲述酒水的基础知识，以及酒的具体分类。为本教材酒水知识的纲领。

■ 项目学习目标

掌握酒水、酒和酒精的概念

了解酒精度的表示与换算

掌握酒的不同分类方法

掌握酒按照生产工艺分类的内容

■ 项目主要内容

● 酒水、酒与酒精度

什么是酒水

酒与酒精

酒精度表示与换算

● 酒的分类

按照酒的生产工艺分类

按照配餐方式和饮用方式分类

按照酒精度分类

任务1 酒水、酒与酒精度

【任务设立】

要求学生在了解酒水基本知识的基础上，能够从若干方面来评价酒水。

要求根据所学的知识，对酒进行评价，先品尝，后评价。形成600字左右的评价稿，分别从色、香、味、度这些方面来区分酒与酒之间的不同。

【任务目标】

通过完成此任务，帮助学生更好的掌握酒水知识，了解酒水之间的区别。

【任务要求】

要求老师现场指导，控制品尝的量。

要求学生分组完成此项任务，每组品尝2种不同的酒水，对其进行比较，完成评价稿。

要求实训室准备酒水和杯具。

【理论指导】

一、酒水基本知识

所谓酒水（Beverage）是人们日常生活中常说的饮料，是人们用餐、休闲及交流活动中不可缺少的饮品。酒水按照其是否含有酒精成分可以分为两类：一是酒，即酒精饮料；二是水，即无酒精饮料。

（一）酒精饮料

人们日常生活中常说的酒，就是酒精饮料（Alcoholic Drink），是指酒精浓度在0.5%~75.5%的饮料。它是一种比较特殊的饮料，是以含淀粉或糖质的谷物或水果为原料，经过发酵、蒸馏等工艺酿制而成。

酒是多种化学成分的混合物。其中，乙醇是主要成分。除此之外，还有水和众多的化学物质。这些化学物质包括酸、醛、醇等，尽管这些物质含量很低，但是决定了酒的质量和特色，所以这些物质在酒中的含量非常重要。酒精饮料因含有酒精成分，所以就带有一定的刺激性，能够使神经兴奋，麻醉大脑，是人们日常生活中重要的饮品。

（二）无酒精饮料

水是餐饮业的专业术语，指所有不含酒精的饮料或饮品，即无酒精饮料（Non-Alcoholic Drink）又称软饮料（Soft Drink），是指酒精浓度不超过0.5%（容量比）的提神解渴饮料。绝大多数无酒精饮料不含任何酒精成分，但也有极少数含有微量酒精成分，不过其作用也仅仅是调剂饮品的口味或改善饮品的风味而已。无酒精饮料是日常生活中补充人体水分的来源之一，碳酸饮料或其他非碳酸饮料，如茶、咖啡、果汁和矿泉水等不仅能解渴，而且在饮用时还能产生舒畅的愉快感。

二、酒

(一) 酒的由来

关于酒的起源历来众说纷纭。中国是世界上最早的酿酒国家之一。我国自古就有猿猴造酒的传说，说的是生活在山林中的猿猴将吃剩下的果子集中堆放起来，成熟的果子由于酵母菌等微生物的作用自然发酵，就酿成原始的酒。类似“猿猴造酒”的传说不仅局限于中国，法国也有鸟类衔食造酒的传说，说鸟将各种果实衔集在鸟巢里，久而久之便发酵成了酒。

人类是受到大自然的启发而开始酿酒的。比较有依据的说法有以下两种：一是酿酒始于周代的“杜康造酒”；二是始于夏朝的“仪狄造酒”。

人类用粮食酿酒大概在新石器时代。粮食的过剩，制陶业的发展，为大规模酿酒奠定了基础。人们制作了精细的陶瓷器具，用以盛载各种酒品并使好的酒能够长期保存。

人类经过长期的摸索和实践，酿酒技术越来越成熟，特别是17世纪，蒸馏技术应用在酿酒业上，使大批多种类、高质量的酒品得以酿制并长期保存。

(二) 酒品风格

酒品的风格是由色、香、味、体等因素组成的。不同的酒品具有不同的风格，甚至同一酒品也会有不同的风格。

1. 色

色是人们首先接触到的酒品风格，红、橙、黄、绿、青、蓝、紫各种酒色应有尽有，而且变化层出不穷。酒品的色泽之所以如此繁多，有三个方面的原因。第一是大自然的造化；第二是生产过程中由于温度的变化，形态的改变等原因而使原料本色随之发生变化的自然生色；第三是增色。

酒的色泽千差万别，表现出的风格、情调也不尽相同。高品质的酒，其色泽应该能充分表露出酒品内在的质地和个性，使之观其色就会产生嗅其香和知其味的感觉。

2. 香

香是继色之后作用于人的感官的另一种风格。

酒品生产十分讲究香的幽雅，尤其是中国白酒生产香型的风格更为注重，人们甚至以酒品的香型特点来归纳划分中国白酒的品种。

酒在酿造过程中，发酵的环境对酒香也有极大的影响。特别是因为酒窖中含有各种各样的酿酒微生物，它们在生长和死亡过程中不断产生出各种有机物质和释放出各种气味，酒品风格的形成还受到酸、醇、酯等成分影响，另外酚类等单体成分比例的变化也会改变酒品的香味。

中国白酒的酒品风格有清香型、浓香型、酱香型、米香型和兼香型五大类。

3. 味

味是人们最关心、印象最深刻的酒品风格。酒味的好坏，基本上确定酒的身价。名酒佳酿味道优美、风格诱人。人们常常用甜、酸、苦、辛、咸、涩六味来评价酒品的口味风格。

(三) 酒精

酒精学名“乙醇”(Ethyl Alcohol)，是酒的最主要成分。乙醇的主要物理性质是：常温呈液态，无色透明，易挥发，易燃烧，沸点为78.3℃，熔点为-114℃，溶于水。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。

三、酒精度

(一) 酒精度的含义

酒精度是指乙醇在酒中的含量，即表示酒液中所含有的乙醇量的多少。

(二) 酒精度的表示方式

目前国际上有三种酒精度的表示方法：国际标准酒精度（简称标准酒精度）、英制酒精度和美

制酒精度。

1. 标准酒精度 (Alcohol% by volume)

标准酒精度指在20℃条件下,每100毫升酒液中含有的乙醇毫升数。这种表示法容易理解因而使用广泛。标准酒精度由法国著名化学家盖·吕萨克(Gay·Lusaka)发明,因此标准酒精度又称为盖·吕萨克酒精度(GL),用(V/V)表示。例如,12%(V/V)表示在100毫升酒液中含有12毫升的乙醇。

2. 英制酒精度 (Degrees of proof UK)

英国在1818年的58号法令中明确规定了饮料中酒精度的衡量标准。英国将衡量酒精度的标准含量称为proof。由于酒精的密度小于水,所以一定体积的酒精总是比相同体积的水轻。英国的酒精度定义:proof(即标准酒精含量)是设定在51°F(约10.6℃),比较相同体积的酒精饮料与水,在酒精饮料的重量是水重量的12/13前提下,酒精饮料的酒精度为1 proof。

即当酒精饮料的重量等于相同体积的水的重量的12/13时,它的酒精度定为1 proof。1 proof等于57.06%(V/V)的标准酒精度。英制酒精度使用sikes作为单位,1 proof等于100 sikes。

3. 美制酒精度 (Degrees of proof US)

相对于英制酒精度,美制酒精度就简单多了。美制酒精度的计算方法是在60°F(约15.6℃);200毫升的酒液中所含有的纯酒精的毫升数。美制酒精度使用proof作为单位。美制酒精度大约是标准酒精度的2倍。例如,一杯酒精含量为40%(V/V)的伏特加酒,其美制酒精度是“80 proof”。

(三) 酒精度的换算

通过标准酒精度与英制、美制酒精度的计算方法不难理解,如果忽略温度对酒精的影响,1标准酒精度表示的酒精浓度等于2美制酒精度所表示的酒精浓度。1标准酒精度表示的酒精浓度约等于1.75英制酒精度所表示的酒精浓度(sikes),而2美制酒精度表示的酒精浓度约等于1.75英制酒精度所表示的酒精浓度。从而总结出这三种表示方法的换算关系。因此,只要知道任何一种酒精度值,就可以换算出另外两种酒精度。

三种酒精度换算公式如下:

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

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

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

例如,英制酒精度的100 sikes是美制酒精度的114 proof,美制酒精度的100 proof则是英制酒精度的87.5 sikes。

【任务评价】

任务评估标准及其评估分值

评估指标	基本完成评估标准 评估分值60分	达到要求评估标准 评估分值40分	评估成绩100分
书写20分	认真规范12分	内容准确8分	
色20分	能够描述颜色12分	说明形成此色的原因8分	
香20分	说明香型12分	阐述香型的形成8分	
味20分	说明口味风格12分	阐述味的成因8分	
度20分	说明是哪种酒精度表示方法12分	能够换算成其他酒精度8分	

【任务设立】

要求学生在了解酒的分类方法的基础上，对酒进行描述。

要求根据所学的知识，对酒进行分类。分别从生产工艺、配餐和饮用方式、酒精度等方面对酒进行描述。

【任务目标】

通过完成此任务，帮助学生更好的掌握酒的知识，了解酒的形成和用途。

【任务要求】

要求老师进行理论指导，告知学生从哪些方面来描述酒。

要求学生分组完成此项任务，参观附近大型超市酒水区，了解市场上热销的酒水，选定一种酒，查阅相关资料，从生产工艺、产地、酒精度、饮用方式、适饮季节等方面来进行描述。

要求实训室准备各种酒，学生也可以自备。

【理论指导】

酒是一个庞大的家族，世界各地有成千上万个品种，有甜的、酸的、有色的、无色的、高度的、低度的，可谓五花八门，应有尽有。酒的分类方法也各不相同。例如：按生产工艺可分为酿造酒、蒸馏酒、配制酒；按生产原料可分为果类酒、谷物类酒等；按照商业习惯可分为白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒等；按配餐方式可分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒等。此外，还可以按照产品的产地、颜色、品种等方法进行分类。

下面介绍酒的几种主要分类方法。

一、按照酒的生产工艺分类

目前世界上比较流行的分类方法是按生产工艺将酒分成三大酒系，酒的生产方法通常有三种：酿造、蒸馏、配制，生产出来的酒也分别被称为酿造酒、蒸馏酒和混配酒。

（一）酿造酒（Fermented Wine）

所谓酿造酒，又称原汁酒，是在含有糖分的液体中加上酵母进行发酵而产生的含酒精饮料。其生产过程包括糖化、发酵、过滤、杀菌等。

酿造酒的主要原料是谷物和水果，其特点是含酒精量低，属于低度酒，例如用谷物发酵的啤酒一般酒精含量为3%~8%，果类的葡萄酒酒精含量为8%~14%。

酿造酒根据原料的不同可分为两大类：谷类酿造酒和果类酿造酒。

1. 谷类酿造酒

谷类酿造酒是指以谷物如大麦、糯米等作为酿酒原料生产的酒品，主要有啤酒和黄酒两大类。

（1）啤酒 啤酒是营养十分丰富的清凉饮料，素有“液体面包”之称，其主要生产原料是大麦。生产方法有上发酵和下发酵两种。

上发酵是啤酒在发酵过程中酵母上升，浮在酒液表面，进行激烈的分裂繁殖而起发酵作用。上发酵啤酒要求较高的发酵温度，因此上发酵又称高温发酵，国际上主要的上发酵品种有爱尔（Ale）淡啤酒、黑啤酒（Stout）等。

下发酵啤酒是酒液在发酵后期酵母下沉，形成沉淀，一般发酵温度较低，故又称为低温发酵。目前，世界上大多数国家都采用这种发酵方法酿造啤酒，我国很多啤酒也是利用此法生产的。

（2）黄酒 黄酒是中国特有的酿造种类。我国劳动人民在长期的辛勤劳作中积累了丰富的酿酒经验，创造了独特的黄酒酿造工艺。黄酒是以粮食（主要是大米和黍米）为原料，通过霉菌、酵母和细菌的共同作用酿成的一种低度压榨酒。

2. 果类酿造酒

果类酿造酒是以植物的果实为原料酿造而成的酒品，以葡萄酒为主要代表。

葡萄酒是以葡萄为原料，经发酵而制成的酒精饮料。葡萄是一种浆果，它富含果汁，拥有丰富的可发酵糖分，适度的酸，并且具有浓郁的芳香和鲜艳的色泽，是最适合酿酒的果品。

果类酿造酒除葡萄酒外，还有其他果酒。如苹果酒、橘子酒、山楂酒、梅酒等。

（二）蒸馏酒

凡以糖质或淀粉质为原料，经糖化、发酵、蒸馏而成的酒，统称为蒸馏酒。世界上目前蒸馏酒品种很多，较著名的有六种，即白兰地、金酒、威士忌、伏特加、朗姆酒和特基拉酒，被称为“世界六大著名蒸馏酒”。中国白酒也属于蒸馏酒类。根据生产原料的不同，蒸馏酒可分为谷类、果类、果杂类三大酒类。

1. 谷类蒸馏酒

（1）威士忌 以大麦、黑麦、玉米等为原料，麦芽作糖化剂，糖化发酵后蒸馏而成，然后在橡木桶中老熟，酒液呈琥珀色，口味微辣醇厚，酒精度在45°左右。目前国际上习惯将威士忌按产地分四类，即苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、美国威士忌和加拿大威士忌。

（2）金酒 又称杜松子酒，是用大麦、玉米为原料，加入杜松子蒸馏而成。酒精度在40°左右，酒液清澈透明，含有杜松子的清香。金酒原产于荷兰，目前比较流行的酒品有荷兰金酒和英国伦敦干金酒两种。

（3）伏特加 一般以马铃薯或玉米、大麦、黑麦等为原料，生产的蒸馏酒精，经活性炭处理，兑水稀释而成。酒精度在45°左右，以俄罗斯为主要产地。

（4）中国白酒 中国地大物博，白酒的品种繁多、风格多样，其分类方法也较复杂，一般可以有以下几种分法：按白酒香型分酱香、清香、米香、浓香和兼香型五大类；按使用的酒曲类型，分大曲酒、小曲酒等。

2. 果类蒸馏酒

白兰地是果类蒸馏酒的典型代表，白兰地因其蒸馏酒基不同而分为几大类，其中最主要的是以葡萄酒为酒基蒸馏而成，这类葡萄白兰地以法国的科涅克（Cognac）和阿玛涅克（Armagnac）最为著名。此外，还可以用其他果酒蒸馏成白兰地，如苹果白兰地（Calvados）、樱桃白兰地等。

3. 果杂类蒸馏酒

果杂类蒸馏酒主要是以植物的根茎、花叶等作原料，酿造、蒸馏而成的蒸馏酒，主要品种有朗姆酒（Rum）、特基拉（Tequila）等。朗姆酒用甘蔗糖汁发酵蒸馏而成，并经橡木桶陈酿，形成独特的香型。朗姆酒种类也较多，但目前比较流行的有淡色朗姆和深色朗姆两种，主要产地集中在西印度群岛、加勒比海地区。特基拉酒是墨西哥的国酒，它的主要酿酒原料是龙舌兰（Agave）植物。

（三）混配酒

混配酒即混合配制酒。混配酒也是一个庞大的酒系，它包括配制酒和混合酒两大体系。配制酒

的诞生比其他单一的酒品要晚，但由于它更接近消费者的口味和偏好，因而发展较快。一般来说，配制酒主要有两种配制工艺，一是在酒与酒之间进行勾兑，还有一种是酒与非酒精物质（如固体、液体、气体）进行勾兑。配制酒的酒基可以是原汁酒也可以是蒸馏酒，还可以两者兼而有之。混合酒是一种由多种饮料混合而成的新型饮料，其主要代表是鸡尾酒。

配制酒种类繁多，风格各异，因而很难将之分门别类，但目前世界上较为流行的方法是将配制酒分为三大类，即开胃酒类、甜食酒类和利口酒类。混合酒只有鸡尾酒类一种。

1. 开胃酒

开胃酒可用于餐前饮用，起开胃作用的酒种有很多。由于现代旅馆餐饮业的发展，开胃酒逐渐被用于专指那些以葡萄酒和某些蒸馏酒为酒基生产的具有开胃功能的配制酒品。主要酒种包括味美思酒（Vermouth）、茴香酒（Anises）等。

（1）味美思 味美思主要以葡萄酒作为酒基，葡萄酒含量占80%，其他成分是各种各样的香料，因此，酒中有强烈的草本植物味道。它最初是由法国酿造，随后意大利、美国等也相继生产。

（2）茴香酒 茴香酒是用茴香油与食用酒精或蒸馏酒配制而成的酒。有无色和染色两种，一般酒精度在25°左右。茴香酒以法国生产的产品较为有名，目前较为有名的茴香酒有潘诺（Pernod）。

（3）苦酒（Bitter） 苦酒一般是用葡萄酒或食用酒精加药材配制而成，具有明显的苦味和药味，除开胃功能外，还有滋补作用。常见的开胃苦酒有安格斯特拉苦酒（Angostura Bitters）、金巴利（Campari）和杜波内（Dubonnet）等。

2. 甜食酒

甜食酒又称为餐后甜酒，是在西餐中协助甜品的饮品，口味较甜，主要以葡萄酒作为酒基进行配制。甜食酒品种较多，主要有波特酒（Port）、雪利酒（Sherry）等。

（1）波特酒 波特酒是葡萄牙的国宝，是用葡萄原汁酒与葡萄蒸馏酒勾兑而成的配制酒品。主要有红、白波特酒两种。较著名的酒品有Dow's（道斯）、Taylors（泰勒）等。

（2）雪利酒 雪利酒主要产于西班牙的加的斯地区，但最受英国人的喜爱。它是用加的斯所产葡萄酒为酒基，勾兑当地的葡萄蒸馏酒而成。一般分为两种，即芬诺（Fino）和奥鲁罗索。

3. 利口酒

利口酒又称为香甜酒，是以食用酒精或蒸馏酒为酒基，加入形形色色的调香物品配制而成，它的生产方法可以是酒精浸抽，蒸馏提香，也可以加入精制糖浆而成，是一种香气浓郁、酒精度较高（30°~40°）和高糖度（30%~50%）的酒精饮料，大多用于餐后甜酒或调制鸡尾酒。

利口酒因其生产方法不同、加香材料各异，因而酒品的种类也很多，但综合其加香材料，可以大致归纳为两大类，即果料利口酒类和草料利口酒类。

果料利口酒主要是水果的果皮或果实浸制而成，具有口味清爽新鲜的风格特点，比较著名的柑橘类利口酒、樱桃白兰地等都属于果料利口酒类。

草料利口酒是以草本植物为配制原料，生产工艺复杂，这类利口酒具有健胃、强身、助消化等功效。利口酒中有名的酒品有修士酒等。

此外，利口酒还有奶油、种子、蛋黄酒类等。

4. 鸡尾酒（Cocktail）

鸡尾酒是色、香、味、形俱全的艺术酒品，它由两种或两种以上的材料调制而成，是现代社交场合最受欢迎的混合酒品。鸡尾酒类世界可谓多姿多彩、名目繁多，品种成千上万，而且还在不断创新和发展。其分类方法多种多样，本教材将在后面专门介绍。

二、按照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。

(1) 餐前酒 也称开胃酒 (Aperitif)，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 (Wine)，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、糖类、矿物质、酸和单宁酸等营养成分，对人体非常有益。

(3) 甜食酒 (Dessert Wine) 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 (Liqueurs) 是餐后饮用的糖分很多的酒类，人喝了后有帮助消化的作用。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 (Spirit) 是指酒精度在 40° 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) 和特基拉酒 (Tequila)。烈酒除了威士忌和白兰地是陈年佳酿外，其他多数用于在酒吧中净饮和混合其他饮料饮用或调制鸡尾酒。

(6) 啤酒 (Beer) 是用麦芽、水、酵母和啤酒花直接发酵制成的低度酒，被人们称为“液体面包”，含有酒精、糖类、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 (Soft Drink) 指所有无酒精饮料，品种繁多，在酒吧中泛指三类：汽水、果汁和矿泉水。

(8) 混合饮料与鸡尾酒 (Mixed Drink and Cocktails) 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。

三、按照酒精度分类

1. 低度酒

低度酒的酒精度在 15° 及以下。根据酒的生产工艺，酒来源于原料中的糖与酵母的化学反应。发酵酒的酒精度，通常不会超过 15° 。当发酵酒的酒精度达到 15° 时，酒中的酵母全部被乙醇杀死，因此低度酒常指发酵酒。例如，葡萄酒的酒精度约 12° ，啤酒的酒精度约 4.5° 。

2. 中度酒

通常人们将酒精度在 $16^{\circ} \sim 37^{\circ}$ 的酒称为中度酒。这种酒常由葡萄酒加少量烈性酒调配而成。

3. 高度酒

高度酒也称为烈性酒，指酒精度在 38° 及以上的蒸馏酒。不同国家和地区对酒中的酒精度有不同的认识。我国将 38° 及以下的酒称作低度酒。而有些国家将 20° 及以上的酒称为烈性酒。

项目小结

项目一系统介绍了酒水的含义，酒与酒精的关系，酒精的物理特征，酒精度的三种表示方法及它们之间的换算方式，系统介绍了酒的几种不同的分类方法，重点阐述了酒按照生产工艺分类的方法。

实验实训

组织学生分组参观本地一家大型超市的酒水区，让学生对区域内的酒水，从分类到品名等都有直观的了解和感受。