



第一章 调酒与饮酒

第一节 解读调酒

说起调酒，很多朋友都比较陌生，这并不奇怪，调酒原本就是舶来品嘛！那么调酒究竟是怎么一回事呢？让我来帮助您想像一下——在华贵典雅的社交场合 空中回荡着欢快的音乐 吧台里站着一位面带微笑、看上去很潇洒的帅哥（或丽人），他（她）正以魔术师般的手法，将手中的摇酒壶忽上忽下、忽左忽右，晃得令人眼花缭乱。当这些优美的动作停下来时，您的面前就多了一杯五彩斑斓的、闪烁着迷人光泽的、香甜味美的鸡尾酒。多么高雅、有趣、好玩。干这一行，看起来蛮不错噢！您知道吗？吧台里那个帅哥或丽人就是被叫做“酒保”的调酒师。

酒吧调酒源于美国。19 世纪初 鸡尾酒首先在美国流行 广义的调酒诞生于酿酒过程中。当初的调酒师从事的工作，性质更类似于酒厂的专业勾兑师，他们整天所干的工作全是将不同批次、不同品种、不同地区的酒加以混合 并勾兑出色、香、味俱佳的酒。有时为了调节气氛，也会播放一些古典音乐，但从业的人始终没有从中得到太大的乐趣。改变这种状况的，是富有浪漫情调的美国人。这种混合酒的出现是有意的创造还是突发奇想，无从考究。但有一点值得肯定，那就是在酒品中加入适量的果汁，改变了原有酒品的口感，这引起了人们的极大兴趣。人人争相效仿，使这种当

时的时尚迅速流传开来。当然在酒吧里这样的流行有很强的示范效应。于是,专职的调酒人出现了,也正是这些人不断创新,不断推出不同口感的新品,并不断强调饮品的营养价值。感受到了新生活理念的人们,为此支付了巨大的“热情”,这包含着巨大商业利润的“热情”,又促使调酒向着技术性、表演性、艺术性的方向发展,而最终成为百年不变的流行,风靡世界。

19世纪后期,在美国,酒吧调酒师正式成为一种社会职业。当今在世界各地,调酒师活跃在宾馆、酒店、酒吧等众多娱乐服务行业的岗位上。他们工作环境幽雅,待遇高,受人尊重。有许许多多的人愿意加入这个行列。为了规范行业发展,保护调酒师的权益,促进学习交流,1951年由英国人发起成立了世界“调酒师协会”。为了推出新人,世界各地的“调酒师协会”定期或不定期地举行赛事,为有抱负的调酒师提供了施展才艺的舞台。

调酒师在我国大陆还是一个新兴的职业。向全世界敞开大门的中国大陆,正以博大的胸怀拥抱这个新宠儿。尤其是蓬勃发展的旅游业为调酒师提供了很好的发展空间。1987年,国家旅游局正式为调酒师确定了合法的席位,从而促进了调酒师行业的快速发展。各地先后建立的调酒师组织,为我国成功举办调酒大赛奠定了基础。调酒与我国民族文化的融合,造就了具有中国特色的调酒师。

随着人们生活水平的提高,我国旅游业逐渐成为朝阳产业,旅游业对于一般性服务人员的需求稳中有升,而对于专业技术人员(如调酒师)和高级管理人员需求越来越大。展望2008年奥运会更加开放的中国,必将为调酒师营造一个宽松的就业环境。

翻看这本书的读者朋友,如果您对调酒很有兴趣,并有志于成为调酒师的一员,那么,让我来帮助您解读这一行业的职业内涵——调酒师应有较高的文化修养和高雅的气质。调酒师不仅应该是酒水方面的专家,而且还必须是服务的使者,其次还应该具有

高超的技艺。关于酒和浸在酒中的文化，如同酒的历史一样，源远流长。但对调酒师而言，了解酒是职业所必需的。酒的种类很多，概括起来共有三类 酿造酒、蒸馏酒和配制酒。粗看起来，酒虽有三大家族，但三者之间一脉相传，有着无法割舍的渊源。酿造酒是酒之母，她孕育了粗犷豪放的蒸馏酒和千娇百媚的配制酒。因此，学习调酒既要知其共性，又要知其个性，还要知其来历。根据调酒服务的需要，我们必须对各种酒（尤其是进口酒）准确命名。因此，本书中的进口酒都保留着英文名称。

调酒讲究的就是酒与软饮料的搭配，了解各种软饮料的特性也是必需的，如果汁、汽水、咖啡、茶饮等。软饮料不仅可以与酒“拍拖”，也可以独立成趣 如微苦的咖啡、鲜美的果汁、清新的茶饮、可口的汽水……使春日融融、夏日清凉。

酒与软饮料的混合构成了鸡尾酒。调酒师创造了鸡尾酒，鸡尾酒又成全了调酒师。对于出色的调酒师来说，最引人注目的，就在于他（她）调制鸡尾酒的绝活。当然了，水果拼盘的制作、厅堂插花等也是调酒师施展技艺的地方。另外，调酒师还必须是一流的服务员，以及经营方面的行家。

一个优秀的调酒师，可以撑起一个酒吧，也可以经营一个酒吧。学习调酒的目的还在于它可以帮助您开创自己的事业，比如办一个冷饮店、咖啡屋或酒廊什么的。当然，这需要更多的诸如投资的支持。但不管怎样，学会调酒你将会找到一个收入不菲的工作 很值得一试。

第二节 饮酒风情

学习调酒，目的是为了服务于饮酒。那么，在学习调酒之前，我们有必要先了解一些饮酒趣话以及我们要服务的对象——饮酒人。

饮酒应该说是一种文化现象，是人类生活中特定时段内有意或无意中演绎的一种情趣。饮酒者不分贫富、国界、民族、性别和信仰，在世界的各个角落都有饮酒者的身影，有的饮酒者甚至把“喝酒”当成一种嗜好或醉生梦死或狂饮疯饮……于是关于“饮酒者”的诨号满天飞：酒鬼、酒仙、不倒翁……

酒可以助兴，也可以浇愁，不饮者总是不沾不碰，善饮者总是能找出一千种喝酒的理由。所以，所有需要喝酒的人，都是我们调酒人永远的上帝。不管他（她）目前是否走进过酒吧。但是，有理由相信，总有一天，我们这个地方和我们的服务能感动他们。时尚会吸引他们悄悄地靠近吧台。

就饮酒而言，不同的地域、不同的民族有不同的饮酒习惯，这就形成了各具特色的饮酒风情。

中国人喝酒，习惯上偏爱喝白酒。在中国的大陆，如果用酒度和饮量来衡量各地的饮酒风格，可以大致概括为：“南柔北刚，东做西赛量。”不知这样描述是否全面或得当，但我理解环境和气候是影响饮酒风格的决定因素。不排除各地都有梁山好汉，但善饮者、牛饮者多集中在西部和北部天气寒冷和干旱地区。东南沿海一带由于经济发达，讲究得多了，喝酒做秀是自然的事。做酒吧和调酒的，应该把握准这样的尺度。该开什么样的酒吧，服务什么样的顾客，我总认为西部的酒馆可以是喧闹的，东部的酒吧应该是静谧的。但不管什么样的吧，作为调酒师应该适应各种各样的服务环境。为此，我想介绍一些国外的饮酒风情。

法国人以“酒文化”著称于世，几乎酒不离嘴。中午喝，晚上喝，社交场合更是少不了喝酒。不过，法国人喝得最多的是低度的葡萄酒、香槟酒和鸡尾酒。法国盛产名牌白兰地，而法国人却不会多喝白兰地，只有两种人喝烈酒：渔民和艺术家。

法国彼岸的英国人也爱喝酒。通常晚上 6 时之后，在家喝威士忌酒，独自一人，穿着拖鞋，守着壁炉喝。另外，喝葡萄酒是军人

和骑士的传统。

意大利人喝酒的习惯由来已久，他们的特点是一边喝酒一边闲聊，只要喝上酒就聊个没完没了，废话连篇。可谓“酒逢知己千杯少”，但意大利人饮酒没有法国人的浪漫，也没英国人的悠闲。

瑞典人在喝酒方面堪称粗犷的北欧人的代表。当生活中出现需要冒险的事时，就喝酒壮胆。瑞典人喝酒，还因为不甘于生活的平淡无奇，一旦喝醉就“心境梦游”。

芬兰人经常畅饮，单独一人也喝闷酒。为了省钱，常驱车到俄罗斯喝酒，或者乘船沿波罗的海边游逛，哪儿便宜就到哪儿喝。水兵常把喝得酩酊大醉的芬兰人送回岸上。

波兰人崇拜伏特加，他们把伏特加与葡萄酒混合后再喝，并把这种混合酒称为“汤”。“汤”或凉着喝或加热后再喝。波兰人上班喝 回家喝 在浴室喝 甚至在汽车上、推土机驾驶室里也喝。

德国人是真正的啤酒迷。他们不只在啤酒节牛饮，闲暇日子也纵情狂饮。德国人喝啤酒的习惯是端起一杯芬芳扑鼻、泡沫四溢的啤酒杯一饮而尽。德国人消耗啤酒量之大，别国无法相比，他们把啤酒当成是“最好的安眠药”，在微醉中载歌载舞，豪情大发时干脆将啤酒桶‘搁’在腹部上。

俄罗斯人喝酒的年头太久了，很久以前，伏特加就是人生的一种安慰。如今也未必有什么新鲜的东西能取代伏特加，经济的疲软使越来越多的俄罗斯人借酒消愁，却喝不出什么滋味。

第二章

酒水常识

第一节 酒的由来

一、什么是酒

酒是一种有机化合物，是一种食品，是一种美好的饮料。确切地说，酒是一种用水果、谷物、花瓣、淀粉或其他含有足够糖分或淀粉的植物经过蒸馏、陈酿等方法生产出来的含食用酒精的饮料。

全世界各个民族几乎都有饮酒的习惯。但酒却不是普通的饮料，而是一种特殊的不能用于解渴的饮料，含有令人兴奋的酒精成分。正是由于这种特殊的作用，使酒与人结下了不解之缘。喝酒助兴、喝酒解愁、喝酒壮胆，酒中有歌也有诗……

二、酒的历史

在四大文明古国，酒的发明均早于文字。至于人类是从什么时候开始酿酒的，这个问题至今众说纷纭。中国早在殷商时期就有甲骨文记载，埃及史前古墓中也发现了酒瓶塞……因此，有人说文化是从酒里酿出来的，一点儿也不过分。

中国是世界上最早的酿酒国家之一。传说中“猿猴造酒”说的是生活在山林中的猿猴将吃剩下的果子集中起来，成熟的果子由于酵母菌等微生物的作用自然发酵，就酿成了原始的酒。人类

受此启发发现了酒 并学会了酿酒。当然 这只是传说。比较有依据的说法有多种 ,一是酿酒始于周代“ 杜康作酒 ”二是始于夏朝“ 仪狄造酒 ”三是说黄帝时代就有了酒。但不管怎样 中国造酒的历史有三四千年或更长。

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。人类经过长期的摸索和实践 酿酒技术越来越成熟。于是 ,就有了我们日常生活中的琼浆玉液——酒。

第二节 酒精与酒度

不管是什么酒 ,都有一种特殊的香气和辣味 ,这就是酒精的气味。

酒精的学名叫“ 乙醇 ” ,是酒的最主要成分。酒精可以使人精神振奋 ,但也能麻醉神经 抑制消化。酒中还含有“ 甲醇 ”成分 ,是酿酒过程中伴随而生 (除纯蔗糖发酵)的有毒成分。因此 ,不宜大量饮酒。

酒中乙醇的含量是用“ 酒度 ”来表示的。目前 ,国际上酒度的表示法有三种 :一是标准酒度 (Alcohol % by Volume) ;二是英制酒度 (Degrees of Proof UK) ;三是美制酒度 (Degrees of Proof USA) 。这三种酒度的换算见表 2-1。

中国酒不论是酿造酒还是蒸馏酒 ,酒度的表示均采用标准酒度。规定 :在 20 ℃ 时 每 100 毫升酒液中含纯酒精 1 毫升 叫 1 度 (即 1%)可用“ ° ”表示。例如 52° 五粮液 表示在 100 毫升酒液中含 52 毫升纯酒精 那么 1 瓶 500 毫升这样的酒中共含有 260 毫升纯酒精。

表 2-1 三种酒度换算表

标准度数 (Alcohol % by Volume)	英制酒度 (Degrees of Proof UK)	美制酒度 (Degrees of Proof USA)
1	1.75	2
2	3.5	4
4	7	8
6	10.5	12
8	14	16
10	17.5	20
12	21	24
14	24.5	28
16	28	32
18	31.5	36
20	35	40
22	38.5	44
24	42	48
30	52.5	60
40	70	80
50	87.5	100
60	105	120
70	122.5	140
80	140	160
90	157.5	180
100	175	200

啤酒的酒度计算方法比较特殊，不是按容量计算，而是按重量计算的。例如7.5%的啤酒表示1000毫升酒液中含纯酒精75克，而啤酒酒标上注明的“7°”不是纯酒精的含量，而是酒液中含原麦

汁的浓度。常见进口酒的酒精含量见表 2-2。

表 2-2 常见进口酒的酒精含量

威士忌(Whisky)	约45%
白兰地(Brandy)	约45%
金酒(Gin)	约45%
朗姆酒(Rum)	约45%
伏特加(Vodka)	40% ~ 50%
特基拉(Tequila)	约45%
古拉索(Curacao)	34% ~ 42%
樱桃利口酒(Maraschino)	27% ~ 30%
薄荷酒(Peppermint)	27% ~ 30%
杏仁白兰地(Apricot Brandy)	32% ~ 40%
樱桃白兰地(Cherry Brandy)	28% ~ 35%
桃子白兰地(Peach Brandy)	32% ~ 40%
可可甜酒(Cream de Cacao)	25% ~ 27%
波尔多葡萄酒(Bordeaux)	7% ~ 15%
香槟酒(Champagne)	11% ~ 14%
波特酒(Port)	约20%
雪利酒(Sherry)	约20%
味美思(Vermouth)	19%
啤酒(Beer)	4% ~ 8%

第三节 酒品的风格

一、酒的颜色

酒品给人的第一印象就是酒色。酒的颜色丰富多彩，有金黄

色、琥珀色、碧绿色、咖啡色等。在中国大陆习惯上把用粮食发酵后蒸馏出来的无色透明的酒叫“白酒”；将所有酒度较低且带有颜色的酒叫“色酒”。但很多进口的蒸馏酒如白兰地、威士忌等虽带有一定的颜色，也不能算是色酒。

酒品颜色形成的原因有：酿酒原料。生产工艺。人工或非人工增色。酒的颜色从某种程度上影响着消费，有时也引导着消费，有的人喜欢白酒，有的人喜欢色酒，这使得饮酒更有情趣。

对酒品颜色的要求：白酒无色透明，无悬浮物，无混浊和沉淀；啤酒酒色透明，富有光泽，泡沫洁白、细腻、持久，黄酒浅黄色或金黄色，清澈透亮，无悬浮物，无混浊，果酒酒液透明，无悬浮，无沉淀。

在评判酒品的色泽风格时，应注意环境的光线，酒品包装材料的透明度。

二、酒的香气

酒品的香气与生产原料的香气、生产过程中外来的香气、发酵和陈酿过程中容器的香气等有关。通常根据酒品的香气确定酒品的主体香型。同一香型而不同产地的酒品，会有不同的香气和风格。

中国白酒有 5 种香型，即酱香型、浓香型、清香型、米香型和兼香型。

酱香型——又称茅香型，以贵州茅台为代表。特点是香气香而不艳，久而不散，低而不淡，回味久远，酒后留香。这种香型的酒由酱香酒、窖底酒、醇甜酒勾兑而成，具有类似酱食品的香气。典型的酒品有茅台、郎酒等。

浓香型——又称泸香型，以泸州老窖为代表。特点是芳香浓

郁 绵柔甘冽 人口甜 落口绵 回味远。典型的酒品有五粮液、剑南春、泸州老窖、洋河大曲、古井贡酒。

清香型——又称汾香型，以山西汾酒为代表。特点是清香醇正，口味甘爽，味厚绵软。典型的酒品是中国老白干系列。

米香型——小曲米酒，以桂林三花酒为代表。特点是蜜香清柔 幽雅纯净 人口柔绵 回味怡畅 朴实醇正。典型的酒品有桂林三花、广东长乐烧。

兼香型——又称复香型。特点是一酒多香。典型的酒品有董酒。

三、酒的口味

酒的口味习惯上用酸、甜、苦、辣、咸等来评判 延伸的口味还有涩味、怪味等。

酸——相对甜而言，说明酒中含酸量高于含糖量。酸型又称为干型，具有甘冽和清爽的感觉，并有开胃的作用。目前有干型葡萄酒、干型啤酒等系列酒。

甜——带甜味的酒比较受欢迎。口感浓郁、绵柔、圆润、纯美。

苦——独特的酒品风格。有净口、止渴、生津、开胃等作用。大多数啤酒保留了其独特的苦味。

辣——也称辛味。烈性酒特有的味道，辛辣感富有饮酒的乐趣。辣味来自酒液中的醛类物质。

咸——比较少见。目的是使酒味更加浓厚。

四、酒的风格

酒的风格是色、香、味的综合体现。酒品中的各种物质决定了酒的风格，如水、醇、醛、酯、酸等。

水是酒之血脉“好酒所在 必有佳泉”(啤酒对水的要求尤其高)。

酒品中含酸量不当,会直接影响酒的风格和质量,或酸味或涩味或汗味……口感较差。

酯、醛类物质能增加酒的芳香。但含量过高会引起头晕、不适等。

醇类物质常伴随发酵产生,质量不高的酒中杂油醇往往超标。杂油醇有毒性和麻醉性,酒后会引起头痛等不良反应。另外,甲醇含量过高的酒绝对不能饮用,因为它对人的大脑和视力均产生不良影响。

第四节 酒的分类

酒的种类很多,有甜的、酸的、复合味的、有色的、无色的、高度的、低度的……五花八门。酒的分类方法也各不相同,按生产工艺不同可分为酿造酒、蒸馏酒等;按生产原料不同可分为果酒、谷物酒等;按市场消费习惯可分为白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒等;按餐饮服务性能可分为餐前酒、佐餐酒、餐后酒等。另外,还可以按酒的产地、颜色、品种等进行分类。目前世界上公认的分类方法是依据酒的生产工艺进行的,依此将酒分为三类,即酿造酒、蒸馏酒和混配酒。酒的分类如图 2-1 所示。

一、酿造酒

酿造酒又称原汁酒,是指通过酵母的发酵作用生成的酒。特点是酒度低。主要品种有黄酒、啤酒、葡萄酒等。

二、蒸馏酒

蒸馏酒是指以糖和淀粉为原料经糖化、发酵、蒸馏而成的酒。主要品种有白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒和伏特加。中国白酒也属于蒸馏酒。

三、混配酒

混配酒即混合配制酒。它包括配制酒和混合酒。配制酒有开胃酒、甜食酒和利口酒三大类；混合酒只有鸡尾酒一种。



第三章 酿造酒

酿造酒主要是指通过酵母的发酵作用生成的酒。

酒文化由酿造酒开始。酿造酒有着浓重的母性色彩，贯穿整个酿酒过程。酿造酒最鲜明的特征是酒度不高、营养丰富。现今酿造酒给人总体的印象是温和、柔顺。

酿造酒因原料不同分为水果酿造酒和谷物酿造酒两大类。

用水果作为原料酿造的酒依靠酵母就可以直接进行发酵，又名单发酵酒。杰出的代表是葡萄酒，其他水果酒也属此类。

用谷物作为原料酿造的酒，在发酵前必须依靠蒸煮等手段进行糖化之后才能进行发酵，又称复发酵酒。典型的代表是啤酒，还有黄酒和清酒也属此类。

不管是哪种类型，发酵后的新酒都要藏于酒窖陈酿。成熟期或长或短，视其潜质进一步调校，分出三六九等，包装打扮之后，方能横空出世。

第一节 葡萄酒

新鲜的葡萄或葡萄汁经过发酵产生的葡萄酒是一种天然的饮品。

一、葡萄酒简史

葡萄酒的生产是一种自然的过程，在机缘巧合的条件下，无需人为插手就可进行。试想一阵轻风拂过，成熟的葡萄投向大地的怀抱，裂开的果实渗出果汁，来自空气中的酵母菌与之亲密接触，这意味着原始的葡萄酒生成了。因此，想要确切地说出葡萄酒诞生于何时何地，几乎是一件不可能的事。

葡萄酒几乎与人类的文明史一样古老。正是因为人类的祖先从自然界中发现了葡萄酒生成的秘密，进而酿制出了葡萄酒。

据考古学家判定，高加索地区最有可能是葡萄酒的发源地。随着古代文明的兴衰演变，呈现在我们面前的是一幅描绘葡萄栽培和葡萄酒酿制技术发展进程的画卷，在这幅历史的遗卷中，我们可以清晰地看到葡萄酒流传的脉络。在公元前 2000 年的古埃及壁画上，在公元前 1600 年古希腊史诗的字里行间，在公元前 600 年古罗马文化生活中，处处皆可寻觅到葡萄酒的踪迹。

法国、意大利、德国等传统葡萄酒强国，先后在罗马帝国时期继承了古老的酿酒技艺。盛名之下掩盖了许许多多不为人知的秘密。遥想当年，大宗货物运输在很大程度上依赖航运，这些国家的著名产酒区，内河道纵横交错，浩浩荡荡满载葡萄酒的船队顺流而下，扬帆四海，名闻天下的葡萄酒被送到了不同肤色和民族的人民中间。

由于经济利益的驱动，美国、澳大利亚、新西兰等新兴的葡萄酒强国厚积薄发，酿出的葡萄酒美名日盛。今天，毫不夸张地说，凡有葡萄种植的地方就有葡萄酒。

二、葡萄酒的酿造

（一）名贵的葡萄

葡萄酒的好坏，先天在于葡萄，后天取决于工艺。

作为调酒师必备知识的延伸，我们先聊聊葡萄。好酒出自好葡萄。可以酿酒的葡萄很多，名贵的葡萄酒出自几种同样名贵优质的葡萄。欧亚种的葡萄是葡萄中的贵族，尤以原产于法国、德国、意大利的葡萄为最。美洲大陆种植的葡萄从整体上看不如欧洲大陆。我国的野生葡萄属于东亚种，也能酿出很特别的酒。著名的酿酒用葡萄有以下品种：

1. 赤霞珠产于法国，是酿造高贵的红酒要选用的葡萄品种之王。
2. 黑品乐产于法国，是名贵的红酒要选用的葡萄品种皇后。
3. 希拉产于西班牙，是古典红酒要选用的葡萄王子。
4. 品丽珠产于法国，出类拔萃的红酒用葡萄品种。
5. 歌海娜是世界产量第二的葡萄品种。
6. 梅乐产于法国，是最受欢迎的红葡萄品种。
7. 聂比奥罗产于意大利，是最优良的葡萄品种之一。
8. 雷司令产于德国，是最好的酿酒用白葡萄。
9. 霞多丽产于法国，是最知名的葡萄品种。
10. 白诗南产于法国，是常见的酿酒葡萄。
11. 赛美蓉是出人意料的葡萄品种，能酿出一系列从一般到极好的葡萄酒。

名贵的葡萄酒都注明了产地和选用葡萄的名称，可见葡萄是其身价不菲的原因之一。

葡萄品种决定酒的特色和主要香型。奇怪的是只有极少数的葡萄品种具有本身的果香味 更多的则呈花香、水果香、蔬菜香。

名贵的葡萄往往生长在贫瘠的碎石土壤上 这实在令人费解。不过，可以解开的谜告诉人们，原因在于葡萄树自身。如果葡萄树生长在肥沃的土壤中，土壤表层充足的养分足以养活葡萄树，它的根就不愿伸入土壤的深层，这对于种植酿酒葡萄来说是致命的缺陷。由于决定葡萄酒品质的精华深藏在地下的矿物质中，因此，只