

新

陈尧帝 著

时尚经典丛书

鸡尾酒是酒吧最有人气的招牌



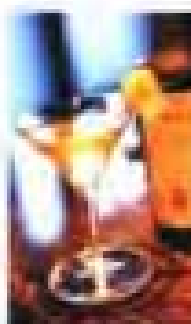
调

斑斓多姿的花色品种



酒

神秘莫测的配制技巧



手

学在常用实用的操作手册中



册

南方日报出版社

新调酒手册

南方日报出版社

新/调/酒/手/册/

各城市的酒店酒吧和PUB数量迅速增多，酒吧供应饮料时，酒吧礼仪、用杯的挑选、饮料的温度、时间，操作的态度及调酒师的外语能力、要求皆十分严谨。

本书介绍各种不同饮料的起源、种类、操作方法及各种鸡尾酒的调制，内容丰富、资料新颖，相信必能提高吧台人员的服务水准及技巧。全书文辞简明易懂，每章附习题供学习者自我测验。



ISBN 7-80652-150-X



ISBN 7-80652-150-X/F 30

定价：23.80元

新调酒手册

陈尧帝 著

南方日报出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

新调酒手册 / 陈尧帝 著. — 广州: 南方日报出版社, 2002.

ISBN 7-80652-150-X

I. 新... II. 陈... III. 酒—勾兑—手册

IV. TS972.19—62

中国版本图书馆 (CIP) 数据核字 (2002) 第 049006 号



● 本书经由台湾扬智文化事业
股份有限公司授权独家出版 ●

新调酒手册

陈尧帝 著

出版发行: 南方日报出版社

地 址: 广州市广州大道中 289 号

电 话: (020) 87373998-8502

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 广东邮电南方彩色印务有限公司

开 本: 850mm × 1168mm 大 32 开 印张 12.25

字 数: 280 千字

印 数: 5000 册

版 次: 2002 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 23.80 元

作者热线: (020) 87373998-8503 读者热线: (020) 87373998-8502

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换

自序

随着经济快速发展及生活水准日益提高，中国各地观光酒店酒吧和 PUB 迅速成长发展。酒吧供应饮料时，酒吧礼仪、用杯的挑选、饮料的温度、时间、操作的态度，以及调酒员的外语能力等，要求皆十分严谨。

为落实饮料管理内容，在带领三明治学程学生赴欧洲考察之际，收集完整之资料，编著了《新调酒手册》一书。它有助于大专院校及职业高中餐饮管理科系、旅游专业科系、家政科系、食品营养科系学生更深入地了解饮料管理的重要性。

本书编撰以简明扼要为原则，内容丰富，资料新颖，相信必能提高吧台人员的服务理念，使其驾轻就熟。本书具有下列特色：

- (1) 附调酒彩色实务图片，随时学习。
- (2) 本书内容共分十五章，20 余万言，400 余页。
- (3) 为便于学生学习，文辞力求简明易懂。

本书得以完成，感谢餐饮管理科王嘉欣调酒示范拍摄，向日葵咖啡吧提供场地拍摄，更感谢师长的鼓励及

餐饮业先进之指正。全书虽经缜密编著，但仍感觉资料不尽完善，疏漏之处，在所难免，尚祈各位先进贤达不吝赐予指教，多加匡正是幸。

陈尧帝 谨志

2002年3月

陈尧帝

学历/台湾师范大学工业教育研究所博士候选人

曾任/景文技术学院观光事业科、餐饮管理科主任

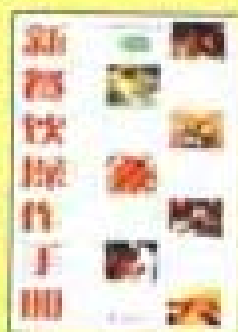
现任/景文技术学院餐饮管理系教师

台湾省高级职业学校餐饮管理科评鉴委员

台湾教育部门商业类高级职业学校观光、

餐饮课程标准审查委员

餐饮经营丛书



责任编辑：陈微尘
装帧设计：陈方远工作室
责任技编：三木

目 录

第一章 绪 论

第一节 饮料的分类 / 2

第二章 酒吧设备及人员

第一节 吧台设备 / 22

第二节 吧台用具 / 25

第三节 酒 杯 / 30

第四节 调酒人员的职责和工作 / 37

第五节 调酒人员的分级标准 / 45

第三章 鸡尾酒的调制

第一节 鸡尾酒的特性 / 62

第二节 鸡尾酒的历史 / 65

第三节 鸡尾酒调制的基本方式 / 70

第四节 鸡尾酒的酒谱、命名与常用原料 / 78

第五节 鸡尾酒的制作 / 80

第四章 白兰地

第一节 白兰地酒的介绍 / 94

第二节 白兰地的语源 / 96

第三节 白兰地的标示 / 96

第四节 葡萄白兰地的制法 / 98

第五节 白兰地的种类 / 99

第六节 以白兰地调制的鸡尾酒 / 104

第五章 威士忌

第一节 威士忌酒的介绍 / 116

第二节 威士忌的语源 / 120

第三节 威士忌的种类 / 121

第四节 以威士忌调制的鸡尾酒 / 134

第六章 琴酒

第一节 琴酒的起源与语源 / 148

第二节 琴酒的种类 / 149

第三节 以琴酒调制的鸡尾酒 / 152

第七章 兰姆酒

- 第一节 兰姆酒介绍 / 166
- 第二节 兰姆酒的语源 / 168
- 第三节 兰姆酒的种类 / 169
- 第四节 以兰姆酒调制的鸡尾酒 / 172

第八章 伏特加

- 第一节 伏特加的介绍 / 184
- 第二节 伏特加的语源 / 185
- 第三节 伏特加的制法 / 186
- 第四节 伏特加的种类 / 186
- 第五节 以伏特加调制的鸡尾酒 / 188

第九章 龙舌兰酒

- 第一节 龙舌兰酒的介绍 / 200
- 第二节 龙舌兰的语源 / 201
- 第三节 龙舌兰的制法 / 203
- 第四节 龙舌兰的种类 / 204
- 第五节 以龙舌兰调制的鸡尾酒 / 205

第十章 利口酒

- 第一节 利口酒的介绍 / 218
- 第二节 利口酒的话源与称法 / 219
- 第三节 利口酒的制法 / 220
- 第四节 利口酒的种类 / 222
- 第五节 以利口酒调制的鸡尾酒 / 238

第十一章 葡萄酒

- 第一节 葡萄酒的历史和起源 / 246
- 第二节 酿酒葡萄的种植条件与地理分布 / 248
- 第三节 葡萄酒的酿造 / 254
- 第四节 世界主要典型葡萄品种 / 259
- 第五节 欣赏葡萄酒 / 270
- 第六节 葡萄酒的香味 / 273
- 第七节 菜肴与葡萄酒的搭配 / 278
- 第八节 葡萄酒正式服务方式 / 282

第十二章 啤酒

- 第一节 啤酒的介绍 / 300
- 第二节 啤酒的制法 / 302
- 第三节 啤酒的种类 / 303

第四节 啤酒的饮用 / 306

第五节 以啤酒调制的鸡尾酒 / 307

第十三章 茶

第一节 茶的种类 / 314

第二节 茶的制备 / 317

第三节 茶的冲泡与操作 / 318

第十四章 无咖啡因饮料

第一节 碳酸饮料 / 334

第二节 水 / 340

第三节 乳品饮料 / 346

第四节 果汁、蔬菜汁饮料 / 351

第十五章 咖啡

第一节 咖啡的起源 / 368

第二节 咖啡的品种、烘培与储存 / 369

第三节 咖啡的煮泡法 / 375



第一节 饮料的分类

公元前 1400 年古代埃及的记载文书中，就有“在酒肆饮用啤酒，不可烂醉如泥”的文字记载，证明当时埃及已有酒馆存在了。随着经济快速发展及生活水准日益提高，中国各地观光酒店酒吧和 PUB 迅速成长发展。酒吧供应饮料时，酒吧礼仪、用杯的挑选、饮料的温度、时间、操作的态度，以及调酒员的外语能力等，要求是十分严谨的。

国际上的饮料种类繁多，分为含酒精饮料和不含酒精饮料。除了在口味上作变化之外，近年来，随生活水准的提高，对身体健康的日益重视，使得商家纷纷以健康饮料的观念重新定位饮料的角色。

一、不含酒精饮料

目前市场中的不含酒精饮料大致可分为下列几类（表 1-1）：



表 1-1 饮料分类一览表

项目	饮料分类	代表性产品	
1	碳酸饮料	汽水：白汽水、各种口味汽水	
		沙士	
		可乐	
		苏打	
2	果蔬汁饮料	果菜汁、橙汁、番石榴汁、芦笋汁、葡萄柚汁、苹果汁等	
3	乳品饮料	鲜乳：全脂鲜乳、低脂鲜乳等	
		调味乳：苹果调味乳、巧克力调味乳、咖啡调味乳、麦芽调味乳等	
		发酵乳	稀释发酵乳
			酸奶
固状发酵乳			
4	机能性饮料	纤维饮料、Oligo 寡糖饮料、维生素 C 饮料、 β 胡萝卜素饮料、铁钙镁饮料及运动饮料等	
5	茶类饮料	中式茶类饮料：乌龙茶、绿茶及麦茶等	
		西式茶类饮料：红茶、奶茶及果茶等	
6	咖啡饮料	调合式咖啡	
		单品咖啡：蓝山、曼特宁等	
7	包装饮用水	矿泉水、蒸馏水、纯净水	



（一）碳酸饮料

碳酸饮料是将二氧化碳气体与不同的香料、水分、糖浆及色素结合在一起所形成的气泡式饮料。由于冰凉的碳酸饮料饮用时口感十足，因此很受年轻朋友的喜爱。一般大众较为熟知的碳酸饮料有可乐、汽水、沙士及苏打等。

（二）果蔬汁饮料

果蔬汁饮料主要是以水果及蔬菜类植物等为制造的原料。果蔬汁饮料又可分为两类：

（1）以浓缩果汁为主原料，经过稀释后再包装销售的饮料，主要产品有柳橙汁、葡萄汁及柠檬汁等。

（2）以新鲜水果直接榨取原汁为主原料，主要产品有西瓜汁、芒果汁、西红柿汁、芦笋汁及综合果汁等。

由于水果与蔬菜含有丰富的维他命及矿物质，因此自然健康的形象早已深植人心，而这也使得果蔬汁饮料能很轻易地获得消费大众的认同，尤其是纯度高的果蔬汁饮料，更是为一般大众所喜爱。

（三）乳品饮料

乳品饮料的营养价值极高，它除了含有维他命及矿物质外，更含有丰富的蛋白质、脂肪及钙质等营养成分。这使得乳品饮料逐渐从饮料的身分蜕变成营养食品



的角色，同时也被一般大众认为是摄取营养元素的来源之一。而业者也从早期的纯鲜乳与调味乳，配合营养健康观念，研发出广受妇女喜爱的低脂乳品及发酵乳等新产品。乳品饮料与一般饮料除了前面所提到的差异外，它的保存期限较短且极为重视新鲜度的特性，也和一般饮料有很大的不同。

(四) 机能性饮料

机能性饮料除了满足消费者“解渴”与“好喝”的需求外，更以能为消费者补充营养、消除疲劳、恢复精神体力或帮助消化等为号召，来提高饮料的附加价值。目前市场中的机能性饮料可依它们所强调的特色分为：

1. 有益消化型饮料

有益消化型饮料在产品中的主要添加物有两种：一是以添加人工合成纤维素，增加消费者对纤维素的摄取，来达到帮助消化的目的；另一种则是添加可使大肠内帮助消化的 *Bifidus* 菌活性化的 *Oligo* 寡糖，来达到促进消化的目的。

2. 营养补充型饮料

现代人由于生活忙碌，因此造成饮食不正常而导致营养摄取的不均衡。为了满足消费者对特定营养素的需求，业者开始在饮料中添加不同的元素，最常见的有维



生素C、胡萝卜素、铁、钙、镁等矿物质。

3. 提神、恢复体力型饮料

这类饮料主要是强调在饮用后能在短时间内达到提神醒脑、恢复体力的效果。常见的添加物有人参、灵芝、DHA 必需脂肪酸等。

4. 运动饮料

运动饮料除了强调能在活动过后达到解渴的效果外，并以能迅速补充因流汗所流失的水分及平衡体内的电解质为诉求，使它在运动休闲日受重视的今天，已成为一般大众在活动筋骨之后，首先会想到的解渴饮料。

（五）茶类饮料

中国人自古即养成了喝茶习惯，使得茶类饮料的推出能迅速在各类饮料中窜红。由于传统的“喝茶”是以热饮为主，在炎热的夏季里并不十分适合饮用，而茶类饮料则是另类地提供了可在夏天饮用的冰冻茶饮，这也就成为它受欢迎的主要原因，再加上喝茶不分四季，因此使得茶类饮料能快速地成长。目前市场中的茶类饮料又有中西式之分：

（1）中式的茶类饮料：主要以乌龙茶、绿茶及麦茶为代表。

（2）西式的茶类饮料：主要是以柠檬茶、花茶、果



茶、红茶及奶茶等为代表。

（六）咖啡饮料

咖啡饮料的主要原料是咖啡豆及咖啡粉。咖啡饮料除了注重口味的道地外，更重视品牌风格的建立及包装的设计，而这都是受到了咖啡饮料的消费者品牌忠诚度较高的影响所致。目前市场中的咖啡饮料可分为：

（1）口味较甜的传统式调合咖啡。

（2）风味较浓醇的单品咖啡饮料，例如蓝山、曼特宁等。

（七）矿泉水

现代城市由于工业发达，造成环境污染，进而影响到饮用水的品质。消费者为了健康且希望能喝得安心，因此对于无污染的矿泉水、纯净水及蒸馏水等产生了消费的需求，使得包装饮用水的市场成长快速，也被业者视为一个极具潜力的市场。

二、酒精性饮料

（一）中国特色酒

我们将依据酒的制造方法来介绍国产酒。

1. 酿造酒

■绍兴酒

绍兴酒原来是生产于浙江省绍兴县，主要原料有糯米、米曲与麦曲。制造过程是让原料先糖化后再以低温发酵而成，酒精浓度在16%至17%之间。一般我们所说的“陈绍”，其实就是指储藏5年以上的陈年绍兴酒。

■花雕酒

花雕酒是绍兴酒的一种。由于制造的原料是精选的糯米、麦曲及液体曲，而且酿造时对品质进行严格的控制，再加上酿制完成后，还需先装入陶瓮中经长期储存熟成后，再装瓶出售。因此花雕酒具有温醇香郁、酒色澄黄清澈的特性，为绍兴酒类中的高级品，酒精浓度约为17%。

■白葡萄酒

白葡萄酒主要是以本土酿酒专用的金香葡萄纯原汁为原料酿制而成，酒精浓度约为13%。由于白葡萄酒含有丰富的维生素、矿物质及葡萄糖等营养成分，而且酒质温醇、香气清新，冰冻后饮用风味绝佳，因此广受大众的喜爱。

■红葡萄酒

红葡萄酒主要是以黑后葡萄为酿制原料，在酿造时则是连皮一起糖化发酵，并将发酵完成的酒放入橡木桶中约一年的时间，等熟成后再装瓶出售，酒精浓度约为



10%。

■台湾啤酒

台湾啤酒主要是以大麦芽和啤酒花为原料，经过糖化、低温发酵、杀菌后完成，酒精浓度约为3.5%。如果没有经过杀菌处理的则称为生啤酒。生啤酒应储存在3℃的环境下，如果长时间处于超过7℃的环境中，会让生啤酒二次发酵，使得生啤酒变质。

由于啤酒中含有丰富的蛋白质及维生素，并具有淡雅的麦香，冰冻后饮用具有生津解渴的功能，因此被视为酷夏中的消暑圣品，深受社会人士的喜爱。

2. 蒸馏酒

■高粱酒

高粱酒原是我国北方特产的蒸馏酒，主要原料为高粱与小麦，并以高粱为命名的依据。制造方法是采用独特的固态发酵与蒸馏制造，而蒸馏后所得到的酒还必须装入瓮中熟成，以改进酒的品质，酒精浓度约为60%。目前闻名台岛的金门高粱，是金门酒厂所生产的高粱酒。由于金门的气候、土壤与水质很适合高粱生长，因此所生产的高粱酒品质优异，深受人们喜爱。

■大曲酒

大曲酒也是中国特有的蒸馏酒之一，主要原料是高粱与小麦。大曲酒也是采用固态发酵与蒸馏法制造，蒸馏后所得到的酒也要装瓮熟成，酒精浓度约为50%。由



于酒质稳定且愈陈愈香愈醇，为烈酒中的上品。

■白兰地

白兰地的主要原料为金香及奈加拉白葡萄。制酒过程包括低温发酵及二次蒸馏，最后再装入橡木桶中熟成，酒精浓度约为41%。目前本土白兰地中，除了有熟成时间长短之分外，另外还有台湾省特产的冻顶白兰地，它最大的特色是在制成的酒中加入冻顶乌龙茶浸泡，属于再制酒的一种，酒精浓度为25%。

■兰姆酒

兰姆酒的主要原料为甘蔗。制造时是让甘蔗糖化发酵，经过蒸馏后再装入橡木桶中熟成，酒精浓度约为42%。

■米酒

米酒是以蓬莱糙米为主要原料，并添加精制酒精调制而成，为不少地方大众化的蒸馏酒，也是中餐烹饪中不可或缺的料理酒，酒精浓度约为22%。

■米酒头

米酒头也是以蓬莱糙米为主要原料，但不添加精制酒精，并利用两次蒸馏来提高酒精浓度，是中国传统的蒸馏酒，酒精浓度约为35%。



3. 再制酒

■ 竹叶青

竹叶青主要是以高粱酒浸泡天然的竹叶及多种天然辛香料所制成，酒色呈天然淡绿色，酒精浓度约为45%。

■ 参茸酒

参茸酒是以精选的鹿茸、党参及多种天然辛香料，经由高粱酒的浸泡而成，目前为较受中国老百姓欢迎的再制酒，酒精浓度约为30%。

■ 玫瑰露酒

玫瑰露酒是以高粱酒与玫瑰香精及甘油调制而成的一种再制酒，由于具有淡淡的玫瑰芳香，因此成为名酒之一，酒精浓度约为45%。

■ 龙凤酒

龙凤酒是以米酒浸泡党参及多种天然香料所制成的再制酒，不但含有丰富的维他命、矿物质、氨基酸，而且还具有补血益气的功效，酒精浓度约为35%。

■ 乌梅酒

乌梅酒是以新鲜的青梅、李、茶叶、精制酒精及糖为原料混合调制而成。制造过程主要是先将梅、李、茶叶浸泡在酒精中，萃取特殊的风味及色泽，酒精浓度约为16.5%。适宜冰冻后饮用，也可以用来调制鸡尾酒。

(二) 进口酒

进口酒的种类繁多，较具知名度的酒类生产国有法国、德国、意大利、奥地利、西班牙、葡萄牙、希腊、瑞士、匈牙利、智利、澳大利亚、美国等，其中又以欧洲国家居多。以下我们将以酒的制造方法为分类依据，介绍洋酒的种类。

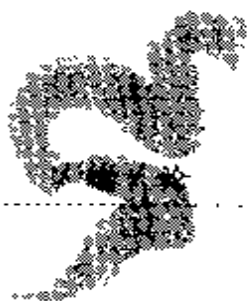
1. 酿造酒

■ 啤酒

啤酒的好坏与发酵时所使用的酵母菌有很大的关系，而酵母菌的种类又相当地多。目前世界闻名的啤酒生产国——德国，它所拥有的啤酒酵母菌配方最多，尤其是德国慕尼黑啤酒，更是啤酒中的上品。紧追在德国之后的则是位居亚洲的日本。日本以它一贯积极专注的精神，努力发掘与研发，因此使得它所生产的啤酒在世界上具有良好的口碑。目前市场上为一般大众所熟知的啤酒品牌有海尼根啤酒、美乐啤酒、可乐那啤酒、麒麟啤酒（Kirin）、三宝乐啤酒（Sapporo）及朝日啤酒（Asahi）等。

■ 葡萄酒

葡萄酒主要是以新鲜的葡萄为原料所酿制而成的酒，但是在洋酒中，葡萄酒又可依据制造过程的不同，分成一般葡萄酒、气泡葡萄酒、酒精强化葡萄酒及混合



葡萄酒等四种。

(1) 一般葡萄酒：一般葡萄酒就是指不会起泡的葡萄酒。它的制造过程就是将葡萄先榨出葡萄原汁后，加入酵母菌来发酵，让葡萄汁中的糖分分解成二氧化碳及酒精，然后让二氧化碳的气泡跑掉，留下酒精成分，就成为一般葡萄酒。酒精浓度为 9% 至 17%。这种葡萄酒又可依据制造时所使用的葡萄及酿成后酒的色泽而分成红酒、白酒及玫瑰红酒等三种。^[1]

a. 红葡萄酒：主要是将红葡萄榨汁，酿造时连同果皮及枝叶一起放入发酵，让果皮中的色素渗入酒内，使酿造而成的葡萄酒呈现出紫红色、深红色等色泽。果皮及枝叶中所含有的单宁酸，则会使得酒味略带涩味及辣味，而且熟成所需要的时间也因此比白酒长，为 5~6 年。红酒可以长时间存放。

b. 白葡萄酒：一般多是以白葡萄榨汁酿造，但也可以将红葡萄去皮榨汁后来酿造。由于发酵时纯粹是以葡萄汁来发酵，不加入果皮及枝叶，因此酒中所含的单宁酸较少，而酒的颜色则为无色透明或是青色、淡黄色、金黄色等。熟成时间为 2~5 年。白酒不宜久存，应尽快饮用。

c. 玫瑰红酒：玫瑰红酒的制造方式有下列三种：

(a) 将红葡萄连同果皮一起发酵，当酒呈现出淡淡的红色时，就将果皮去除，再继续发酵。

(b) 将酿造好的红酒与白酒按照一定的比例混合发

酵。

(c) 将红葡萄连皮与白葡萄一起发酵。

(2) 气泡葡萄酒：气泡葡萄酒中以法国香槟区所生产的“香槟酒”最具知名度，而且也只有该区所生产的气泡葡萄酒可以称为香槟酒，其他地区所生产的就只能称为气泡葡萄酒。气泡葡萄酒所使用的原料与一般葡萄酒相同，唯一不同的地方是气泡葡萄酒须经过二次发酵的程序。经过第一次发酵后，再加入糖与酵母，然后就装瓶、封口，储存在低温的地窖中至少两年，让酒在低温中产生第二次发酵，而第二次发酵所产生的二氧化碳就是气泡葡萄酒气泡的来源。酒精浓度为9%至14%。

(3) 酒精强化葡萄酒：在葡萄酒的发酵过程中，在适当的时间加入白兰地，让发酵中止，如此不但可以保存葡萄中的糖分，增加甜味，更可以提高酒精浓度达14%至24%。最有名的酒精强化葡萄酒是西班牙的“雪莉”酒与葡萄牙的“波特”酒。

(4) 混合葡萄酒：在葡萄酒中添加香料、药草、植物根、色素等浸泡调制而成。例如意大利的苦艾酒，就是将药草与基纳树皮浸在酒中所制成。

2. 蒸馏酒

蒸馏酒由于酒精浓度高，因此一般人也将它称为烈酒。洋酒中的蒸馏酒有威士忌（whisky）、白兰地（brandy）、伏特加（vodka）、龙舌兰（tequila）及兰姆



酒 (rum) 等 5 种。

■威士忌

威士忌主要是将玉米、大麦、小麦及裸麦捣碎，经过发酵及蒸馏后，再放入橡木桶中贮藏而成。而威士忌品质的好坏则与贮藏时间有很大的关系，贮藏的时间愈久，威士忌的口感与香醇愈浓厚。一般来说威士忌的酒精浓度在 40% 至 45% 之间。

生产威士忌的国家很多，但以苏格兰、爱尔兰、加拿大及美国波本等 4 个地区最具知名度。

■白兰地

白兰地主要是以水果的汁液或果肉发酵蒸馏而成，而且至少要在橡木桶中储存两年才能算熟成。使用的水果原料有葡萄、樱桃、苹果、梨子等。其中，如果是以葡萄为原料所制成的白兰地，可以直接以“白兰地”为名称，如果是以其他的水果为原料，则会在白兰地前加上水果的名称，以作区别，例如樱桃白兰地 (cherry brandy)。

■伏特加

伏特加是一种没有任何芳香及味道的高浓度蒸馏酒，因此它很适合与其他的酒类、果汁或饮料作搭配调和。伏特加的主要原料是马铃薯与其他多种谷类，经过捣碎、发酵、蒸馏而成。它与威士忌不同的地方在于威士忌为了保存谷物的风味，因此蒸馏出的酒液酒精浓度较低，而伏特加除了酒精浓度较高外，为了去除谷物原



有的风味，必须再作进一步的加工处理。

■龙舌兰

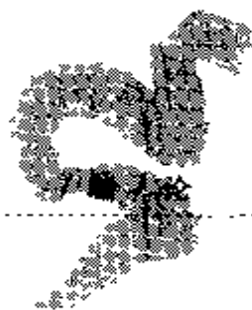
龙舌兰主要是以龙舌兰植物为原料。龙舌兰的主要产地在墨西哥，而龙舌兰用来酿酒的部位是类似菠萝的果实。主要的制造过程是先将果实蒸煮压榨出汁液后，再放入桶内发酵，当汁液的酒精浓度达到40%时，就开始进行蒸馏的步骤。龙舌兰酒需要经过三次蒸馏，酒精浓度才会达到45%。除此之外，墨西哥政府规定，龙舌兰酒必须含有50%以上的蓝色龙舌兰蒸馏酒才可被称为塔吉拉（tequila）。

■兰姆酒

兰姆酒主要是以甘蔗为酿造原料，经过发酵蒸馏，再储存于橡木桶中熟成。而依据它储存时间所造成酒液色泽的差异，可区分为白色兰姆及深色兰姆两种。

(1) 白色兰姆（white rum）：仅在橡木桶中储存一年的时间，因此酒色较淡。以古巴、波多黎各、牙买加所生产的白色兰姆最有名。

(2) 深色兰姆（dark rum）：除了在橡木桶中储存的时间较长外，还添加了焦糖，因此不但色泽呈现较深的金黄色，同时味道也比较浓厚。以牙买加所生产的深色、辛辣兰姆最有名。



3. 再制酒

■ 琴酒

琴酒（gin）主要是以杜松莓、白芷根、柠檬皮、甘草精及杏仁等香料与谷类的蒸馏酒一起再蒸馏而成。因为杜松莓是其中不可或缺的重要材料，因此琴酒又称为杜松子酒。由于琴酒具有独特的芳香，因此成为调制鸡尾酒中最常被使用的基酒。

■ 甜酒

甜酒主要是指酒精浓度高并具有甜味的烈酒，又可称为利口酒。它主要是以白兰地、威士忌、兰姆、琴酒或其他蒸馏酒为基础，再混合水果、植物、花卉、药材或其他天然香料，并添加糖分，经过滤、浸泡及蒸馏而成。由于甜酒所具有的特殊香甜风味，使得它成为广受大众喜爱的餐后饮用酒。



习 题

是非题

- () 1. 本地产制酒类的方法沿袭古法，与世界其他国家之酿造、蒸馏及再制法截然不同。
- () 2. 龙舌兰之最有名产地是墨西哥。
- () 3. 龙舌兰之制造原料是甘蔗。
- () 4. 伏特加酒之最有名产地是俄罗斯。
- () 5. 伏特加酒之制造原料是芋头。
- () 6. 兰姆酒的产地以西印度群岛为主。
- () 7. 琴酒的主要香料是奎宁。
- () 8. 加拿大威士忌酒所用原料是玉米、黑麦及大麦。
- () 9. 威士忌酒的英文写法有两种：一是苏格兰、加拿大人用的“whiskey”，一是爱尔兰、美国人用的“whisky”。
- () 10. 酒依照制造方式可分为酿造、蒸馏、再制三大类。
- () 11. 好的成本控制就是尽量节省，压低成本以维持高获利率。
- () 12. 物料的补充是根据仓库的安全库存周转率而定。
- () 13. 酒吧盘存作业不是吧台工作人员业务的一部



- 分。
- ()14. 饮料成本的设定是根据酒谱的配方计算而来。
- ()15. 账目作业中各种销售单据填报通常作最后盘存的是单杯销售报表。
- ()16. 账目的查核通常都是依据盘存表 (inventory statement) 的记载与实物的对比来查核。
- ()17. 领货单的开列是依据盘存表的库存数字来填写需求数量。

选择题

- ()1. 下列何者不属于蒸馏酒?
- A. 葡萄酒 B. 威士忌
- C. 白兰地 D. 伏特加
- ()2. 下列何者不属于酿造酒?
- A. 啤酒 B. 黄酒
- C. 花雕酒 D. 米酒
- ()3. 饮料成本是属于
- A. 变动成本 B. 半变动成本
- C. 固定成本 D. 视情况而定
- ()4. 饮料的售价减饮料的成本等于
- A. 毛利 B. 净利
- C. 单位成本 D. 总利润
- ()5. 每一瓶酒的容量如以美国方式计算有多少盎



司?

A. 22 盎司

B. 22.3 盎司

C. 25 盎司

D. 25.6 盎司

注释

- [1] Costas K. & Mary P., *The Bar and Beverage Book* (U. S. A. : John Wiley & Sons Inc. , 1991), Second edition. p. 32.

第二章 酒吧设备及人员

第一节 吧台设备

第二节 吧台用具

第三节 酒杯

第四节 调酒人员的职责和工作

第五节 调酒人员的分级标准





第一节 吧台设备

“工欲善其事，必先利其器”。吧台设备是按酒吧的位置及外围设计来装潢的，任何设备安装必须符合建筑法规和美观的要求，如吧台操作区域每件设备的表层应是容易整理的，以保证表层美观、光泽，容易清洗，不易被杀菌用化学清洗剂腐蚀，同时又能保证设备符合时代潮流。

吧台设备的位置一般都是按饮料服务操作要求来确定的。吧台饮料服务一般分为两部分：（1）吧台区——客人坐或站在吧台前，边点饮料边消费，吧台调酒师边调制边服务。（2）饮料服务区——客人点饮料的订单通过服务人员送交调酒师，调好的饮料由服务人员取走呈递给客人，调酒师只负责按单调制，不直接服务客人。

吧台的设备及用途分别介绍如下：

（1）果汁机：果汁机一般由盛水果的玻璃缸和装有电动机的底座两部分构成。当使用果汁机时，应使底座和玻璃缸切实套好，然后将水果等材料切成小块放入玻璃缸中，再将盖子确实盖好。开动开关时，应先以低速旋转，过两秒至三秒后再改用高速。

（2）洗涤槽：专供调酒工作人员用。





(3) **冰杯柜**：酒吧里的鸡尾酒、冷冻饮料、冰淇淋等都需要用冰杯服务。冰杯柜的温度应控制在 $4\sim 6^{\circ}\text{C}$ ，当杯离开冰杯柜时即有一层雾霜。冰杯柜里有很多层杯架。冰杯柜原理同于冰箱。

(4) **洗杯槽**：一般为三格或四格杯槽。放置在两个服务区中心或最便于调酒师操作的地方。三格的功用一是清洗，二是冲洗，三是消毒清洗。

(5) **沥水槽**：三格水槽有便于洗过的杯子沥干水的沥水槽。玻璃杯倒扣在沥水槽上，让杯里的水顺槽沟流入池内。

(6) **葡萄酒陈放槽**：用来储放需冰镇的酒，如白葡萄酒、香槟等。

(7) **酒架**：用来陈放常用酒瓶。一般为烈酒，如威士忌、白兰地、琴酒、伏特加等，吧台操作要求常用酒放在便于操作的位置，其他酒陈放在吧台柜里。

(8) **碳酸饮料喷头**：碳酸饮料在酒吧都有配出装置，即喷头。这些喷头流出口味不同的碳酸饮料，原理同于市面上的可乐机。不同的是喷头上集中了6种不同的饮料管，当按不同数字就能打开其开关喷出不同的饮料，而市面上的可乐机的饮料是将每种饮料的喷头分开的。

(9) **杯刷**：杯刷一般放置在有洗涤剂的清洗槽中（第一格槽）。调酒师将杯扣放在杯刷上，向下压杯的底部，并旋转杯身。如用电动刷杯器，只需将杯倒扣后接



住杯底，按一下电钮即可，这样能洗净杯的里外和杯身。经刷洗过的杯子，放到冲洗槽中冲洗，然后放到消毒槽中消毒，最后放到沥水槽上擦干。

(10) **垃圾箱**：用来盛放各种废弃物。垃圾箱内放有垃圾袋，要经常清扫，至少每天一次。

(11) **空瓶储放架**：用来装用完的空啤酒和苏打水瓶，然后放到垃圾箱中。其他空的酒瓶必须收集后到储藏室换领新酒。有时空瓶架可直接将空瓶运到储藏室存放。

(12) **制冰机**：每个酒吧都少不了制冰机。大型酒吧制冰机是吧台的一部分。在选购制冰机前应事先确定所需要冰块的种类。因为每个制冰机只能制成某一形状和型号的冰块，如方冰块有各种大小，另外还有菱形冰块。确定选择制冰机需要考虑4个条件：所用杯的大小、杯中所需放冰块的数量、预计每天饮料卖出的最多杯数、冰块的大小。

(13) **生啤酒设备**：生啤酒服务设备是由啤酒柜、柜内的啤酒罐、二氧化碳罐和柜上的啤酒喷头，以及连接喷头和罐的输酒管组成。根据酒吧条件，生啤酒设备可放在吧台（前吧）下面，也可放在后吧。输酒管越短越好。如果吧台区域小，生啤酒柜可放在相邻的储藏室内，用管线把喷头引到吧台内。生啤酒设备操作很简单，只需按压开关就会流出啤酒，最初几杯啤酒泡沫较多是正常现象。^[1]



(14) **储藏设备**：储藏设备是酒吧不可缺少的设施。按要求一般设在后吧区域，包含有酒瓶陈列柜台，主要是陈放一些烈性名贵酒，既能陈放又能展示，以此来增加酒吧的气氛，吸引客人的消费欲望。另外，还有冷藏柜用于放置必须冷藏的酒品和饮料，如碳酸水、葡萄酒、香槟酒、水果，以及需要冷藏的食品，如鸡蛋、奶及其他易变质食品等。另外还需要有干储藏柜，大多数用品如火柴、毛巾、餐巾、装饰签、吸管等都需要在干储藏柜中存放。

第二节 吧台用具

一、调酒和倒酒用具

调酒和倒酒用具包括下列各项：

(1) **雪克杯** (hand shaker)：摇酒杯通常是不锈钢制的。将饮料和冰块放入摇酒杯后，便可摇混。不锈钢摇酒杯形状要符合标准，目前常见的有 250ml、350ml、530ml 三种型号。

(2) **量杯** (jigger)：量杯是调制鸡尾酒和其他混合饮料时，用来量取各种液体的工具。最常使用的是两头呈漏斗形的不锈钢量杯，一头大而另一头小。最常用的



常用的调酒工具

量杯组合的型号有：1/2 盎司和 3/4 盎司、3/4 盎司和 1 盎司、1.5 盎司和 3 1 盎司等。量杯的选用与服务饮料的用杯容量有关。使用不锈钢量杯时，应把酒倒满至量杯的边沿。

(3) 酒嘴 (pourer)：酒嘴安装在酒瓶口上，用来控制倒出的酒量。在酒吧中，每个打开的烈性酒都要安装酒嘴，酒嘴由不锈钢或塑料制成，分为慢速、中速、快速三种型号。塑料酒嘴不宜带颜色，因为它常用来调配各种不同颜色和种类的酒，使用不锈钢酒嘴时要把软木塞塞进瓶颈中。

(4) 调酒杯 (mixing glass)：调酒杯是一种厚玻璃器皿，用来盛冰块及各种饮料成分。典型的调酒杯容量为 16~17 盎司。调酒杯每用一次就必须冲洗，并要保

持一定温度，以免破碎。

(5) **过滤器 (strainer)**：圆形的过滤网，不锈钢丝卷绕在一个柄上，并附有两个耳形的边。这是用来盖住调酒杯的上部，两个耳形边用来固定其位置。过滤器能使冰块和水果等酱状物不至于倒进饮用杯中。另外，还可用尼龙纱网、不锈钢网筛来制作果汁饮料。

(6) **调酒匙**：调酒匙为不锈钢制品，匙浅、柄长，顶部有一个很小的圆珠；调酒匙长 10~11 英寸，用来搅拌饮用杯、调酒杯或摇酒杯里的饮料。

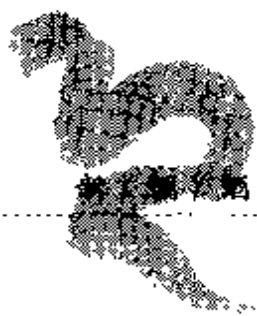
(7) **冰勺 (ice scoop)**：不锈钢的冰勺容量为 6~8 盎司，用来从冰桶中舀出各种标准大小的冰块。有些酒吧常用玻璃杯来代替冰勺，这是不允许的。

(8) **冰夹 (ice tongs)**：冰夹是用来夹取刀冰的不锈钢工具。

(9) **水果挤压器 (fruit squizzer)**：用来挤榨柠檬或柳丁等果汁的手动挤压器。

(10) **漏斗**：漏斗是用来把酒和饮料从大容器（如酒桶、瓶）倒入方便适用的新容器（如酒瓶）中的一种常用的转移工具。

(11) **冰桶 (ice pail)**：装冰的容器。当你在稀释威士忌、白兰地或喝某些纯酒时，必须加些冰块，而这些冰块则须用冰桶装盛。通常它的底部加有底垫装置，可以去除溶水，在样式上共分成金属制、玻璃制、木制、塑料制及陶制等多种。另外，还有一种取冰用的冰夹，



可以与冰桶配合成一组使用。选购时必须注意容量、隔热等问题。

(12) **碎冰器**：可以迅速绞出细碎冰 (crushed ice) 的器具。虽然你能用锤子或冰椎制出细碎冰，但是有了一台这种机器，在鸡尾酒会时你将可一次做出多量的细碎冰来。通常，由于国籍及厂牌的不同，碎冰器的样式也会有所差异。

(13) **冰椎 (ice pick)**：这种东西的用途是，将冰块敲出适当的大小，以供稀释、调制鸡尾酒或纯酒加冰块时使用。在外形上，它有前端不分叉、分二叉及分三叉等式样，其中前端不分叉的式样可以任意将冰块敲成喜好的大小，所以比较理想。使用的诀窍是，握住冰椎的尖端附近，并且使拇指呈直立状态。

(14) **水壶 (water jug)**：冲淡威士忌或白兰地时所必需的装水容器。美语拼音为 pitcher (水罐)，它有玻璃制、陶制、金属制等种类，由于体形狭长，瓶口又能拦住冰块滑落，所以用起来非常顺手。

二、装饰准备用具

用水果或其他食物来装饰饮料，可以增进饮酒气氛。进行装饰准备要使用的工具，主要有砧板、酒吧刀、装饰叉、削皮刀。

(1) **砧板**：酒吧常用砧板为方形塑料或木制。

(2) **酒吧刀** (bar knife): 酒吧刀一般是不锈钢刀。易生锈的刀不仅会破坏水果颜色, 还会把锈迹留在水果上。酒吧常使用小型或中型的不锈钢刀, 刀口必须锋利, 这不仅是为了装饰的整洁和工作的迅速, 而且也是安全的需要。

(3) **装饰叉** (bar forks): 装饰叉是长约 10 英寸, 有两个叉齿的不锈钢制品。用它来把洋葱和橄榄放进瓶口比较窄的瓶中。

(4) **削皮刀** (zester): 专门为装饰饮料而用来削柠檬皮等的特殊用刀。削柠檬时可取皮而不取皮下的白色部分。

三、饮料服务工具

服务工具主要包括启瓶罐器、开塞钻、服务托盘、账单盘等。

(1) **开瓶器**: 启瓶罐器一般为不锈钢制品, 不易生锈, 又容易擦干净。

(2) **螺旋开酒器** (corkscrew): 用来开启葡萄酒酒瓶上的软木塞。开酒器一般为不锈钢制成, 中心是空的, 并且有足够的螺旋能完全将木塞启出。开启葡萄酒瓶所用的是—种特殊设计的开塞钻, 包括螺旋、切掉密封瓶口锡箔的刀和使木塞容易旋出的杆, 形状类似折刀。

(3) **服务托盘** (service trays): 服务托盘是圆形的, 一般有 10 英寸和 14 英寸两个型号。酒吧服务托盘应是软木面, 以防酒杯滑动。

(4) **鸡尾酒纸巾** (cocktail napkin): 垫在饮料杯下面供客人用。

(5) **吸管** (straw): 用于高杯饮料的服务中。

(6) **装饰签** (toothpicks): 用以串上樱桃等点缀酒品。

第三节 酒杯

酒吧用杯非常讲究, 不仅要求型号 (容量大小) 与饮料标准一致, 材质和形状也有很高的要求。酒吧常用酒杯大多是由玻璃和水晶玻璃制作的。不管材质如何, 首先要求无杂色, 无刻花, 杯体厚重, 无色透明, 酒杯相碰能发出金属般清脆的铿锵声。任何材质的用杯都要求光泽晶莹。高品质酒杯不仅能显出豪华和高贵, 而且能增加客人饮酒的欲望。另外, 酒杯在形状上有非常严格的要求, 不同的酒用不同形状的杯来展示酒品的风格和情调。不同饮品用杯大小容量不同, 这是由酒品的分量、特征及装饰要求来决定的。合理选择酒杯的质地、容量及形状, 不仅能展现出典雅和美观, 而且能增加饮

酒的氛围。下面就酒杯的种类和形状及容量作一介绍。

一、酒杯种类

(一) 依据形状区分

酒杯根据形状可分三种：平底无脚杯、矮脚杯和高脚杯。

(1) **平底无脚杯**：酒杯底平而厚，没有杯脚，其形状有直筒形或山下至上呈喇叭展开形或曲线展开形。杯子大小、形状根据饮料的种类而定。常用的有老式杯、海波杯、可林杯、冷饮杯。

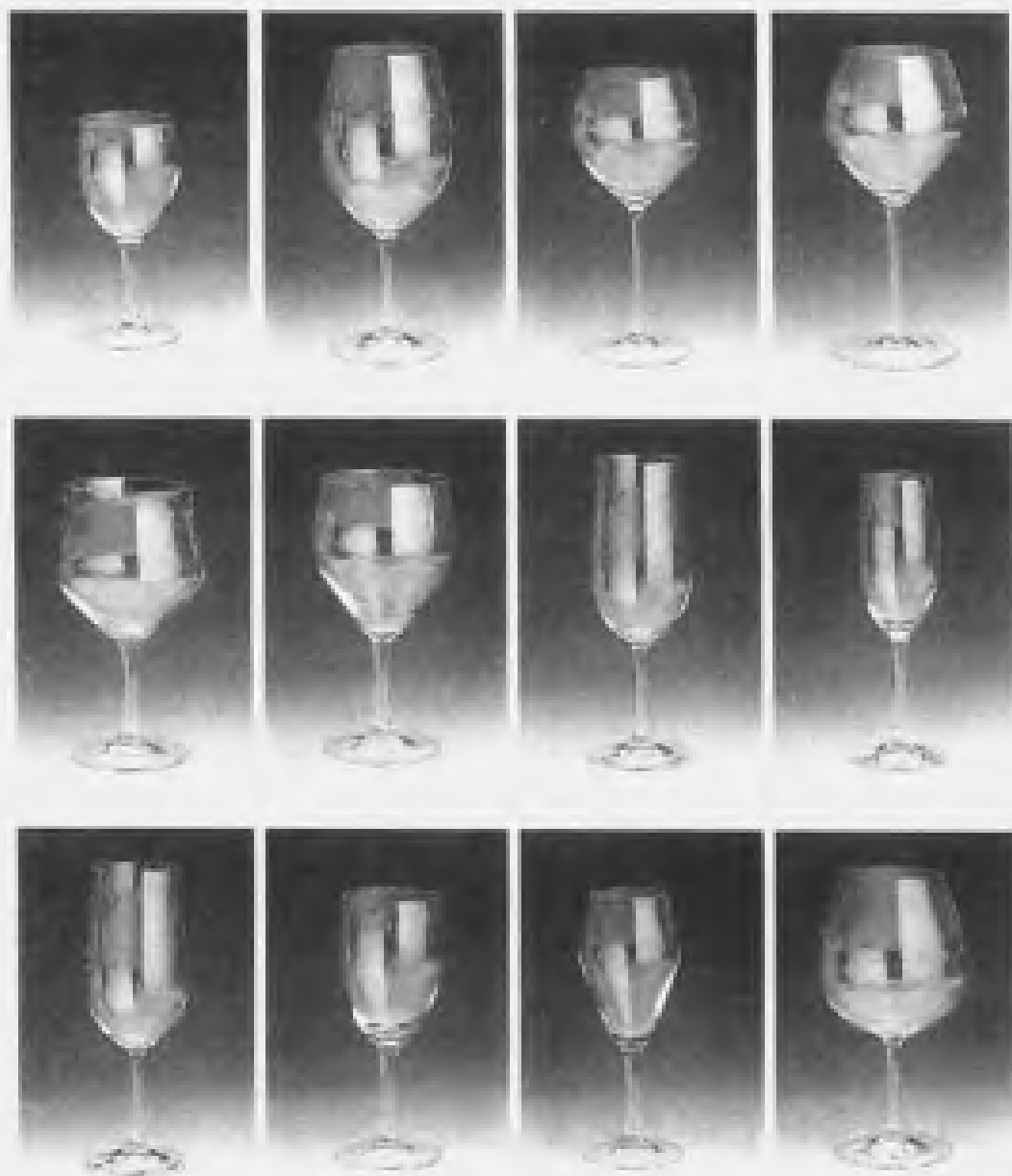
(2) **矮脚杯**：酒杯杯体和杯脚同有矮短的柄，其柄有一定的形状，传统的矮脚杯有白兰地杯和各种样式的啤酒杯。现在，一般矮脚杯可以用来服务于各种酒类。

(3) **高脚酒杯**：高脚杯由杯体、脚和柄组成，有各种形状。一定形状大小的酒杯分别用于不同的特殊饮料的服务。

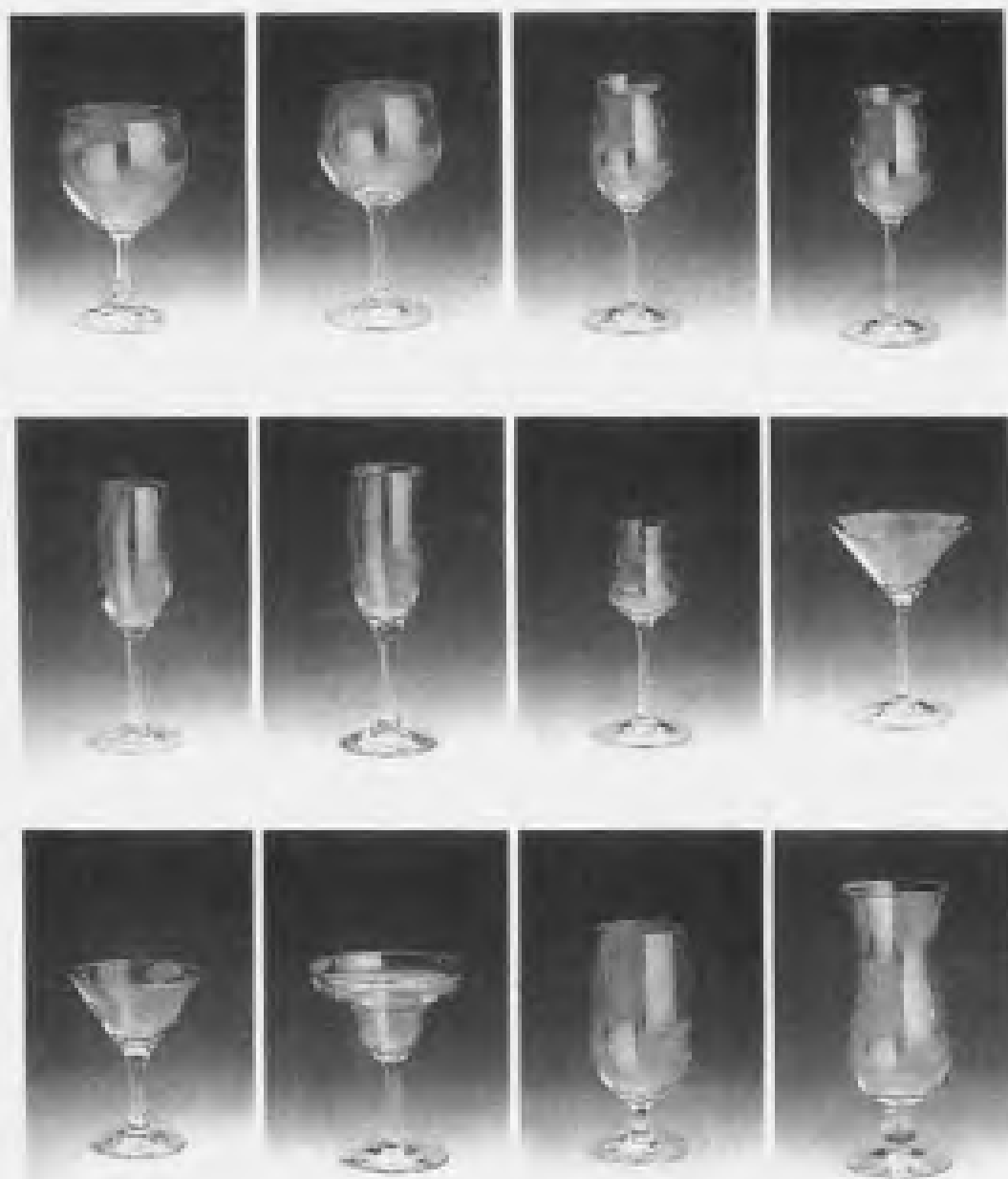
(二) 依酒杯的用途区分

每一种酒杯都有其专门的用途。不同的酒因其香味的不同，使用的酒杯的形状和容量也不一样。

(1) **香槟杯** (champagne glass)：目前最常见的是浅碟形玛格丽特杯和郁金香形的香槟杯，容量为 5~6



各种玻璃杯具 (一)



各种玻璃杯具 (二)



各种玻璃杯具 (三)



盎司。

(2) **葡萄酒杯** (wine glass): 葡萄酒杯是目前最普遍使用的杯子, 杯的容量为 5~12 盎司。红葡萄酒杯容量比白葡萄酒杯大。

(3) **水杯** (water glass): 其形状类似葡萄酒杯, 容量为 10~16 盎司。

(4) **鸡尾酒杯**: 鸡尾酒杯有三角形和梯形两种。杯口宽、杯身浅, 容量为 3~4 盎司。

(5) **酸酒杯** (sour glass): 杯口窄小, 体深, 杯壁为圆筒形, 容量 5 盎司左右。专用来盛酸酒类饮料。

(6) **雪莉酒杯** (sherry glass): 杯口宽, 杯壁似 U 字形, 容量为 2~3 盎司。专用来饮用雪利和波特酒。

(7) **大型白兰地杯** (brandy glass): 形如灯泡, 杯口小, 容量为 5~8 盎司。能使白兰地酒的芳香保留在杯中。

(8) **利口酒杯** (liqueur glass): 杯脚短, 杯口窄, 容量为 1~2 盎司。专用于餐后饮用利口甜酒。

(9) **海波杯** (high ball glass): 圆筒形的直身玻璃杯, 容量为 6 盎司左右。专门用来盛海波类的混合饮料。

(10) **可林杯** (collins glass): 形状同海波杯, 容量为 8~10 盎司。它是我们平常所说直身的可林杯或饮料杯。

(11) **库勒杯** (cooler glass): 形状同海波杯, 容量



为 14~16 盎司，也是常说的冷饮杯。

(12) 老式杯 (old fashioned): 底平而厚、圆筒形。有些杯口略宽于杯底，容量为 6~8 盎司。

(13) 带柄啤酒杯 (mug): 容量从 16~32 盎司不等，也称为生啤酒杯。

二、如何擦拭酒杯

擦拭酒杯的步骤如下：

(1) 将毛巾（约 70 厘米宽）摊开，两手各握住一端，拇指放在毛巾内侧。

(2) 接着，让左手手掌朝上，右手放开毛巾。

(3) 右手拿着杯子，杯底置于左手手掌并轻轻地握住。

(4) 右手抓住毛巾的对角线部分，然后塞入杯子的底部。

(5) 将右手的拇指伸入杯中，其余的四根指头放在毛巾的外侧，并贴着杯子左右来回地擦拭。

(6) 擦毕，用右手拿着杯子的下部，然后将杯子收好。



第四节 调酒人员的职责和工作

一、调酒人员的职责

调酒人员的工作职责如下：

- (1) 做好营业前的准备工作。
- (2) 准备一切饮料的调配工作。
- (3) 负责核对和清点营业前后的酒水存量。
- (4) 按标准布置酒吧。
- (5) 担任酒水清点、空瓶退还和酒水领取工作。
- (6) 直接接受客人订单和接受服务员的订单。
- (7) 直接向酒吧领班负责。
- (8) 做好酒吧清理卫生工作。
- (9) 检查设备的运转情况，正确使用各种设备。¹²

二、调酒人员的工作

(一) 准备工作

1. 姿势和态度

一名优秀的调酒人员首先要有良好的站姿，给顾客



一种自信和充满活力的感觉。姿态是调酒人员在工作以前必须训练的内容。

(1) 站姿：把身体重心平放在两脚上，躯干挺直，下颌略收，缩腹，两肩舒展，两臂自然下垂。使头、颈、躯和腿保持在一垂直线上。两脚分开时应不超过肩宽。

(2) 步伐：轻盈、矫健、自如。

a. 颈要直。下颌略收，颈部自然地伸直，双目平视。

b. 肩部自然下垂，放松，手臂自然摆动，两臂前后自然摆动 30 度。

c. 使人体重心与前进方向成一条直线，重心在脐下 2 厘米处。

d. 挺腰：腰、脊自然挺直。

e. 在靠近重心地方迈步。先脚跟着地，再脚掌中部和前部着地。

f. 迈步时正对前方，两腿不宜太弯。

2. 仪容和服饰

调酒人员每天频繁和密切地接触客人，仪表不仅反映个人的精神面貌，而且也代表了酒吧的形象。调酒人员每天上班前必须对自己的形象（包括服装）进行整理。

(1) 头发：要将头发梳理整齐，保持干净，不要仿



调酒人员应注意
服装仪容及个人
卫生，提供给客
人最佳的服务

效流行式发型。男子要定期理发，适当使用发油，发油以香味轻淡为宜。

(2) **面部**：女子面部化妆要淡雅，口红淡薄，不要画眉涂眼，不要浓妆艳抹，应保持朴素优雅的外表，给人以自然美感。男子每日必须刮胡须、洗澡。

(3) **颈部**：整洁并戴好领结，领结以黑色为佳。

(4) **手和指甲**：指甲要经常修剪，保持清洁，服务前应将手洗干净。女子除涂无色指甲油外不得使用其他化妆品。

(5) **戒指和手表**：手指和手腕为客人最注意的地

方。戒指、手表及时髦的首饰不宜配戴，除结婚戒指外。

(6) 衬衫：衬衫要烫平，特别要注意领子、袖口，不能有褶皱、破损，颜色最好是白色。穿易吸汗的汗衫，不要让汗水渗出上衣。汗衫、衬衫应每天换洗。

(7) 制服：工作时要穿整齐统一的制服。一般要求穿黑色长裤。不能有褶皱、破损。戴黑领结，穿黑色背心、黑皮鞋、深色袜子。

3. 调酒员个人卫生

调酒人员的个人卫生是顾客健康的保障，也是顾客对酒吧信赖程度的标竿。调酒人员要定期检查身体，以防止感染疾病，健康的身体是酒吧工作最基本的要求。健康的身体来自日常的个人卫生，调酒人员应做好个人卫生，养成良好的卫生习惯：

(1) 不要随地吐痰。

(2) 咳嗽、打喷嚏要用手或手绢掩住面部，然后立即洗手。

(3) 工作时不要用手去接触头发和面部。

(4) 不要用工作服擦手。

(5) 品尝饮品要用干净的吸管，不可直接用客人的杯。

(6) 不要用手去接触客人用过的碟、玻璃杯、咖啡杯的边缘、餐具等。

(7) 不要用脏手去接触干净的杯体和饮料等。

4. 酒吧卫生及设备检查

酒吧工作人员进入酒吧，首先要检查酒吧间的照明、空调系统是否正常，室内温度是否符合标准，空气中有无不良气味，地面、墙壁、窗户、桌椅等是否打扫或拭抹干净，接着应对前吧、后吧进行检查。酒吧要擦亮，所有镜子、玻璃应光洁无尘；每天开业前应用湿毛巾擦拭一遍酒瓶；检查酒杯是否洁净无垢，操作台上酒瓶、酒杯及各种工具、用品是否齐全，冷藏设备运作是否正常。如使用饮料配出器，则应检查其压力是否符合标准，如不符要作适当校正。然后，水池内应注满清水，洗涤槽中准备好洗杯刷、消毒液，储冰槽中加足新鲜冰块。

5. 调酒材料准备

检查各种酒类饮料是否都达到了标准库存量，如有不足，应立即开出领料单去仓库或酒类储藏室领取。然后检查并补足操作台的原料用酒，冷藏柜中的啤酒、白葡萄酒，储藏柜中的各种不需冷藏的酒类以及酒吧纸巾、毛巾等原料物品。

接着便应当准备各种饮料配料和装饰物，如打开樱桃和橄榄罐头，切开柑橘、柠檬，摘好薄荷叶子，削好柠檬皮，准备好各种果汁、调料等。

6. 营业收款的准备

酒吧营业之前，酒吧出纳须领取足够的找零备用金，认真点数并换成适合面值的现金。如果使用收款机，那么每个班次必须清点收款机中的钱款，核对收款机记录纸卷上的金额，做到交接清楚。

(二) 鸡尾酒调制

酒吧工作人员在完成上述准备工作后，便可以正式开吧，接受客人订点。酒吧工作人员应掌握酒单上各种饮料的服务标准和要求，并熟记相当数量的鸡尾酒和其他混合饮料的配制方法，这样才能做到胸有成竹，得心



常用来调制鸡尾酒的各种酒类

应手。但如果遇到宾客点选陌生的饮料，调酒师应该查阅酒谱，不应胡乱配制。调制饮料的基本原则是：严格遵照酒谱要求，做到用料正确、用量精确、点缀装饰合理优美。^[3]

（三）吧台工作期间的服务

在整个酒吧服务过程中还须做到以下几点：

（1）配料、调酒、倒酒应在顾客面前进行，目的是使顾客欣赏服务技巧，同时也可使宾客放心，调酒师使用的饮料原料用量正确无误，操作符合卫生要求。

（2）把调好的饮料端送给宾客以后，应离开顾客，除非宾客直接与你交谈，更不可随便插话。

（3）认真对待、礼貌处理顾客对饮料服务的意见或投诉。酒吧跟其他任何服务场所一样，宾客永远是正确的，如果宾客对某种饮料不满意，应立即设法补救。

（4）任何时候都不准对宾客有不耐烦的语言、表情或动作，不要催促顾客点酒、饮酒。不能让宾客感到你在取笑他喝得太多或太少。如果顾客已经喝醉，应用礼貌的方式拒绝供应饮料。有时候顾客因身边带钱不够而喝得较少，但倘若你仍热情接待，他下一次光顾时，便会大方地消费一番。

（5）如果在上班时必须接电话，谈话应当轻声、简短。当有电话找顾客，即使顾客在场也不可告诉对方顾客在此（特殊情况例外），而应该回答请等一下，然后

让顾客自己决定是否接听电话。

(6) 为控制饮料成本，应用量杯量取所需基酒。

(7) 用过的酒杯应在三格洗涤槽内洗刷，然后倒置在沥水槽架上让其自然干燥，避免用手和毛巾接触酒杯内壁。

(8) 除了掌握饮料的标准配方和调制方法外，还应时时注意顾客的习惯和爱好，如有特殊要求，应照顾顾客的意见调制。

(9) 酒吧一般都免费供应一些佐酒小点，目的无非是刺激饮酒情趣，增加饮料销售量。因此，工作人员应随时注意佐酒小点的消耗情况，以便及时补充。

(10) 酒吧工作人员对顾客的态度应该是友善、热情，而不是随便。上班时间不准抽烟，也不准喝酒，即使有顾客邀请，也应婉言谢绝。工作人员不可对某些顾客给予额外照顾，不能因为熟人、朋友或者见到某顾客连续喝了数杯，便免费奉送一杯。当然也不能擅自为本店同事或同行免费提供饮料。

(四) 酒吧服务结束后的清理工作

服务结束后的工作是打扫酒吧和清理用具。将客人用过的杯具清洗后按要求储放，桌椅和工作台表面要清扫干净，搅拌器、果汁机等机器应清洗干净。所有的容器要洗净并擦亮，容易腐烂的食品和变质的饮料要妥善储藏。水壶和冰桶洗净后口朝下放好，烟灰缸、咖啡



壶、咖啡炉和牛奶容器等应洗干净，鲜花应储藏在冰箱中。

电和煤气的开关应关好。剩余的火柴、牙签和一次性消费的餐巾，还有碟、盘和其他餐具等消费物品应储藏好。为了安全，酒吧储藏室、冷冻柜、冰箱及后吧柜等都应上锁。

酒吧中比较繁重的清扫工作应在营业结束后、下次开业前安排专门人员负责，包括地板的打扫，墙壁、窗户的清扫和垃圾的清理。

第五节 调酒人员的分级标准

根据国际上有关调酒协会对调酒人员的要求，下面将调酒人员的不同等级的要求标准作简单介绍^[1]：

一、三级调酒人员

(一) 调酒的专业知识

(1) 熟悉酒吧酒单的基本结构，熟悉酒单所供应饮品的名称、产地、特征及售价。

(2) 具有良好的个人品质、礼貌及诚实的工作态度

度。

- (3) 熟悉娱乐业和餐饮业的相关法规和管理制度。
- (4) 具有高中文化程度或同等学力。
- (5) 熟悉世界著名的蒸馏酒和发酵酒的名品代表、产地、基本特征及酿造期。
- (6) 熟悉世界著名啤酒的种类及特征。
- (7) 熟练最著名的茶的种类、产地及沏泡方法。
- (8) 熟练世界著名的咖啡产地、特征及煮咖啡的方法。
- (9) 了解酒吧用具、器皿的性能及使用，酒吧设备的操作规范。
- (10) 具有基本的饮品成本核算知识。
- (11) 熟悉酒吧操作规程。
- (12) 熟练最流行的 50 种鸡尾酒的调配。
- (13) 熟练最基本的酒水服务知识。
- (14) 掌握水果的保鲜、储藏知识。
- (15) 具有酒吧卫生和个人卫生常识。
- (16) 熟悉基本的专业外语词汇，具有良好的语言表达能力。

(二) 调酒的专业技能

- (1) 熟练鸡尾酒调制的摇混、搅拌、掺兑、电动搅拌等调法。
- (2) 能独立配制酒吧营业前的辅料和饮品。

(3) 能独立调制最常见的鸡尾酒 50 种, 并能按饮品要求掌握用杯、选料, 使其色、香、味、体符合标准。

(4) 能制作鸡尾酒的各种装饰物。

(5) 能操作酒吧基本的设备和用具, 并了解保养方法。

(6) 熟练掌握煮咖啡和沏泡茶的方法。

(7) 了解各项安全制度、防火制度、急救制度, 并懂得如何操作。

(8) 能操作收款机, 计算酒品成本。

(9) 具有一定的表达能力。

(10) 能熟练掌握各种葡萄酒、啤酒、蒸馏酒和其他各种饮料的服务技巧。

(11) 熟悉酒水的储藏要求和方法。

(12) 能按规范进行酒吧清扫工作。

二、二级调酒人员

(一) 调酒的专业知识

(1) 熟练酒品的色、香、味、体, 具有识别酒的品质优劣的知识。

(2) 具备良好的个人品质和职业道德。

(3) 了解世界著名酒品的生产工艺及特征。

(4) 高中以上文化程度或同等学力，并具有一定的英语基础和工作经验。

(5) 熟悉不同类别鸡尾酒的特征及调制要求。

(6) 熟悉酒吧日常经营和管理知识。

(7) 熟悉酒吧设计与布局原理。

(8) 熟悉水果特征及营养成分。

(9) 熟悉咖啡的特征、生产制作过程及选配料知识。

(10) 熟悉茶的种类、茶具、水温、用量、冲泡方法等。

(11) 熟悉乳品饮料和碳酸饮料的知识。

(12) 熟悉酒吧各种设备和用具的性能、使用及保养知识。

(13) 熟悉酒吧采购、验收、储藏、出库、上架的控制流程。

(14) 熟悉饮料与菜肴的搭配知识。

(15) 熟悉酒吧及饮品所用的基本英文专业术语和词汇。

(16) 熟悉一定的酒会活动的组织经营和管理知识。

(17) 具有果雕和水果拼盘知识，具有插花知识和献花服务经验。

(二) 调酒的专业技能

(1) 熟悉鸡尾酒的调制方法，动作纯熟。

(2) 熟悉水果拼盘造型设计, 水果拼盘的基本刀工熟练。

(3) 熟悉茶和咖啡的制作技法。

(4) 熟悉有关冷冻饮料、果蔬饮料的制作方法。

(5) 能独立自创具有色、香、味、形的鸡尾酒。

(6) 控制饮品的领取、保管、销售, 并能控制酒品饮料成本。

(7) 根据客源对象, 独立编制酒单, 确定酒吧经营项目。

(8) 具处理酒吧特殊事故的能力, 并能观察和控制客人饮酒的情形。

(9) 负责酒吧工作的分工和服务员安排, 并督促检查工作。

(10) 参与组织大型酒会。

(11) 具备基本的音响操作、调试能力。

(12) 具备插花和制作花篮、花束、花环的知识和能力。

三、一级调酒人员

(一) 调酒的专业知识

(1) 具备营养卫生学、美学、心理学、餐饮行销、餐饮服务等相关知识。



- (2) 具有良好的职业道德水准。
- (3) 系统掌握酒吧各种饮品的原料及制作服务的原理。
- (4) 具有餐旅专科以上文化程度，并具有 5 年以上工作经验。
- (5) 通晓某一饮品的特征，并能创造特色饮品。
- (6) 具有一定的组织酒会、鸡尾酒会的知识和经验。
- (7) 具有酒吧现场经营组织和管理的知识和能力。
- (8) 具有原料采购、定价、制订酒单、核算成本的知识 and 经验。
- (9) 掌握饮品的季节性变化的特点及餐饮市场的发展趋势。
- (10) 通晓宴会服务知识及饮品服务原理。
- (11) 熟悉酒吧的设计标准、环境布置原理。
- (12) 具有酒吧娱乐活动的知识和组织能力。

(二) 调酒的专业技能

- (1) 精通各类饮品制作技术，并在某一饮品上有创新。
- (2) 具有组织、管理酒吧经营活动的能力。
- (3) 具有组织鸡尾酒会的经验，能独立设计酒单、布置和管理酒会工作。
- (4) 熟悉掌握酒吧采购、验收、出库的流程，并能



制订预算报告。

- (5) 能协调和组织酒吧的娱乐活动。
- (6) 有预测酒吧娱乐活动变动的能力，并能根据变化情况，决定活动的取舍。
- (7) 具有控制酒吧异常事故的经验 and 能力。
- (8) 指导或参与酒吧的设计和布置工作。
- (9) 培训和指导一级调酒人员的工作。⁵



习 题

是非题

- () 1. 酒吧工作台不是开放公共场所，未经吧台工作人员同意不得随意进出。
- () 2. 制冰机内除了冰铲外，不能存放任何食品及饮料，这样才能保持冰块新鲜与清洁。
- () 3. 调酒员会将快速架 (speed rack) 挂在鸡尾酒工作台的前下方，摆放常用的酒、饮料及配料。
- () 4. 小纸巾 (cocktail napkins)、调酒棒 (swizzle sticks) 及杯垫 (coaster) 是酒吧的消耗品。
- () 5. 电动搅拌机 (electrical blender) 使用中途马达未停止时，不能将机上的杯具移开；使用后，应立即清洗干净，并擦干。
- () 6. 酒吧台的砧板 (cutting board) 及削皮刀 (paring knife) 使用前后都要清洗；除了切水果及制作装饰品以外，不可作其他用途。
- () 7. 酒吧台的胡椒/盐罐 (salt / pepper shaker)，因为使用不多，平常不必清理或准备。
- () 8. 酒吧的杯子很多，为了节省时间，经常将使用后的杯具送往餐厅的洗碗机一起清洗。
- () 9. 吧台工作台面应随时保持干净。

- ()10. 使用甜酒后的量酒杯可一直多次使用，不必每次清洗。
- ()11. 拿取吧台用冰块，为节省时间可使用手或杯子挖取。
- ()12. 因为饮料不油腻，所以清洗杯子可不用清洁剂。
- ()13. 吧台工作台内的踏脚垫应天天清洗。
- ()14. 为节约成本，缺口的杯皿可继续使用。
- ()15. 已切好的装饰用水果，在常温下隔夜仍可使用。
- ()16. 冰铲使用后可直接放入冰块中，便于下次使用。
- ()17. 调酒用雪克杯在每次使用后都应清洗。
- ()18. 各种酒吧工作台因供货商品的特性不同，摆设的方式也不同，但都以操作方便为主要考量因素。
- ()19. 一杯售价 50 元、成本为 10 元的饮料之成本率为 20%。
- ()20. 顾客来店消费，我们不需理会客人的要求，只遵照店规行事即可。
- ()21. 盘点工作不需要每日进行，只要在老板查账前做好即可。
- ()22. 盘存是一项了解营运绩效及账目管理的工作。

- ()23. 顾客消费结账离去时应开统一发票。
- ()24. 砧板之安全使用,最好于其底部垫上防滑布衬之。
- ()25. 为取用材料方便,以手指夹取小洋葱等装饰材料是被允许的。
- ()26. 为避免储藏的葡萄酒变味,应选择干燥、日晒且密闭不通风之处所存放。
- ()27. 饮务/吧台单位组织中,葡萄酒管事员(wine steward)之职责比助理调酒员(assistant bar tender)繁重。
- ()28. 餐饮女性服务人员不可以留过长指甲,但可擦淡色的指甲油。
- ()29. 调酒员要给第一次光顾的顾客好印象,所以要先有礼貌地自我介绍。
- ()30. 调酒员为了解顾客的习性,最佳的方法是要记住顾客的姓名及特征。
- ()31. 调酒员可以将饮料给予同事饮用,联络感情。
- ()32. 为了工作需要,扩充社会新闻知识,调酒员可以在工作时阅读新闻。
- ()33. 仪容代表自己,制服是代表团体,所以从业人员务必遵守。
- ()34. 餐饮工作人员有特殊体味者,应勤洗澡,并适当使用除味剂。

- () 35. 平等接待顾客，以礼待人是酒吧服务的道德规范。
- () 36. 酒吧服务的价值是提供顾客优良的服务。
- () 37. 安全只是外国观光客的基本需要，也只有外国顾客特别希望得到这种保障。
- () 38. 服务和营利都是一样重要的，因此无论顾客需要喝多少酒，必须无条件供应，以利营收。
- () 39. 每次调酒时，都能使用量酒器 (jigger)，较能达到成本控制的目的。

选择题

- () 1. 吧台设备器具的维护及清洁工作由谁来负责？
A. 工程部及清洁员 B. 餐饮部及餐务部
C. 饮务部及养护组 D. 调酒员及助理员
- () 2. 由餐厅服务人员点单 (order)，再由餐厅服务人员把调制好的饮料送至客人餐桌上，此种供应饮料之吧台形态称之为
A. the front bar B. the open bar
C. the service bar D. the lounge
- () 3. 吧台内的前吧台 (front of the bar / under bar) 是
A. bar chair B. bar stool
C. high chair D. arm chair



- () 4. 酒吧台前供顾客使用的高脚椅称为
- A. blender, ice scoop
 - B. cocktail shaker, jigger
 - C. cocktail station, sink
 - D. ice making machine, refrigerator
- () 5. 以下哪一项是调酒员的工具 (bartender tools)?
- A. blender, ice scoop
 - B. cocktail shaker, jigger
 - C. cocktail station, sink
 - D. ice making machine, refrigerator
- () 6. 按本地卫生法规的规定, 洗杯槽一般要设立几槽?
- A. 单槽式
 - B. 双槽式
 - C. 三槽式
 - D. 四槽式
- () 7. 吧台杯子洗好时, 应先置放何处?
- A. 置杯架 (glass display)
 - B. 鸡尾酒台 (cocktail station)
 - C. 滴水板 (drain board)
 - D. 冰箱 (refrigerator)
- () 8. 不锈钢工作台的好处下列何者不正确?
- A. 易于清理
 - B. 不易生锈
 - C. 不耐腐蚀
 - D. 使用年限很长
- () 9. 酒吧调酒员的工作表现让顾客最无法忍受的



是什么?

- A. 酒量太少 B. 调错鸡尾酒
C. 服务态度不好 D. 个人卫生不好
- ()10. 酒吧的服务很特别, 因此调酒员必须遵守道德规范, 除个人忠于职守外还必须强调
- A. 忠孝 B. 道德
C. 仁爱 D. 技术
- ()11. 调酒员 (bartender) 在何种状态下可以拒绝供酒服务?
- A. 客人讲话太大声 B. 客人已有醉意
C. 客人年龄太高 D. 客人尚未结账
- ()12. 吧台工作人员对装饰物之补充, 应如何处理?
- A. 不一定检查 B. 应每天检查
C. 不必要检查 D. 听上级指示处理
- ()13. 以现有的作业形式, 酒吧的现金结账作业是何人负责?
- A. 调酒员 B. 出纳
C. 服务员 D. 领班
- ()14. 酒吧打烊前的饮料盘点工作是由何人负责?
- A. 调酒员 B. 出纳
C. 酒吧服务员 D. 酒吧领班
- ()15. 酒吧台内工作的因素, 酒允许有适量的安全库存量, 该专有名词为

- A. stock B. bar stock
C. safe stock D. security stock
- ()16. 波士顿雪克杯 (Boston shaker) 是由几个部分组成?
A. 1个 B. 2个 C. 3个 D. 4个
- ()17. 雪克杯 (shaker) 应每天清洗几次?
A. 每天一次 B. 每天两次
C. 每天三次 D. 每次用完即清洗
- ()18. 下列何种器皿, 不可盛装饮料供客人饮用?
A. 老式酒杯 (old fashioned glass)
B. 高飞球杯 (high ball glass)
C. 平底杯 (tumble glass)
D. 刻度调酒杯 (mixing glass)
- ()19. 下列哪一项不可放入雪克杯 (shaker) 内调制饮料?
A. 奎宁水 (tonic water)
B. 牛奶 (milk)
C. 西红柿汁 (tomato juice)
D. 苦精 (bitter)
- ()20. 酒吧台内使用的砧板, 以何种材质最符合卫生条件?
A. 木制品 B. 竹制品
C. 塑料制品 D. 不锈钢制品

注释

- [1] Costas K. & Mary P., *The Bar and Beverage Book* (U. S. A. : John Wiley & Sons Inc. , 1991), Second edition. p. 32.
- [2] 福西英三,《酒吧经营及调酒师手册》,香港,饮食天地出版社,第215页。
- [3] 吴克祥,《酒吧操作实务》,辽宁科学技术出版社,第218页。
- [4] 国际调酒协会,《调酒人员手册》,第32页。
- [5] 同注[1],第43页。

第三章 鸡尾酒的调制

- 第一节 鸡尾酒的特性
- 第二节 鸡尾酒的历史
- 第三节 鸡尾酒调制的基本方式
- 第四节 鸡尾酒的酒谱、命名与常用原料
- 第五节 鸡尾酒的制作



第一节 鸡尾酒的特性

一、鸡尾酒的定义

含酒精饮料饮用的方法有两种。一种是直接饮用，这叫做纯饮（不添加其他饮料），在美国也称 straight up，这种方式可以品尝到酒的原味。而且，这种饮料被称为纯饮饮料（straight drink）。在纯饮饮料中加冰的冰镇饮用方法，英文称为 over rocks。与这种饮用方法相对比，使用冰和器具，将数种基酒、水果、碳酸饮料等混合，从而制造出的新型的饮料，称为混合饮料（mixed drink），俗称鸡尾酒。鸡尾酒可根据创作者、调制者和饮用者的创意和爱好，进行各种各样的组合，也可以说，鸡尾酒的特征为：它是一种具有无限种组合的饮料。

二、鸡尾酒的由来

“鸡尾酒”这一词语，是什么时候、在何处，又是如何产生的这一问题，到现在还没有定论。有产生于英国的说法，也有产生于美国、法国、墨西哥之类的各种



各样的说法，但无论哪种说法都不能作为定论。

（一）鸡尾状树枝之说

在各种说法中，首先介绍一下世界性的组织——国际酒吧服务员协会（简称 I. B. A.）在其讲义中介绍的内容。

过去，在墨西哥的尤卡坦半岛上有一个叫做坎贝切的小港。故事发生在英国船只来到小港之后。上岸的船员们进入一个小酒馆，当时，站在柜台里的一个少年正用一根剥光树皮的树枝，在调制一种看起来很好喝的混合饮料让当地的人喝。当时，英国人只喝纯酒，所以，把这当成是一种非常稀奇的景象。其中，一个船员问那个少年：“这是什么？”船员的本意是想问一下饮料的名字，但少年误以为是在问他当时使用的树枝，便回答说：“（这是）cola de gallo。”这在西班牙语中，是公鸡尾巴的意思。由于树枝的形状很像公鸡的尾巴，所以少年用这名称来称呼它。把这句西班牙语直译成英语后，便成了 tail of cock。从那之后，混合饮料被称为 tail of cock，不久后便变成了 cocktail（鸡尾酒）了。^[1]

（二）鸡尾之说

美国独立战争正酣之时，在纽约市北部有一个地名埃姆斯福德的英国殖民地。在一间叫“四角楼”的酒吧中，名叫贝迪夫拉纳甘的漂亮的女店主，正在极力向

独立军的士兵们劝酒。有一天，她偷偷溜进反独立的一个大地主的家中，偷出了一只长有漂亮尾巴的公鸡，并把它做成烤鸡来招待士兵。士兵们把鸡肉当成下酒菜并狂饮起来。当想再倒一杯酒时，往柜台酒架上一看，发现在装有混合酒的酒瓶里插着公鸡尾巴的羽毛。由此，士兵们知道了鸡肉的来历，高呼：“鸡尾巴酒万岁。”而每当要喝这种混合过的酒时，只要说一声 cocktail，就都明白了。

这就是鸡尾酒的开端。

（三）杂种马马尾之说

在英国的 66 约克夏地区，一般将杂种马的马尾切掉，以便和纯种的马区别开来，这种切掉尾巴的英文发音很近似 cocktail，从而得到此名。这是把混合后的酒比喻成杂种马，但几乎没有人支持这种说法。

（四）鸡蛋酒之说

1795 年，加勒比海的西班牙岛上的圣多明哥发生暴乱之后，逃到美国的安特瓦奴·阿梅蒂·培萧在新奥尔良开了一个药店。他招揽顾客的商品有两种：其一是培萧苦味药，这种药也放入鸡尾酒中；还有一个是以兰姆酒为基酒的鸡蛋酒。

当时，在新奥尔良的法国人很多，这种鸡蛋酒在法语中称为考克切（coquetier）。



这种考克切原来是一种供病人用的酒，但健康人饮用此种酒的也逐渐增多，不知何时被称为考克切的混合饮料被改称为考克切式的饮料——考克特尔（鸡尾酒）了。

有关鸡尾酒的语源，没有一个能称得上是绝对准确的。但是，1748年伦敦出版的小册子 *The Squire Recipes* 中，正式出现了 cocktail 这一词语。所以，从那时开始有了一个正式名称是毋庸置疑的。

第二节 鸡尾酒的历史

一、鸡尾酒的历史渊源

如果“鸡尾酒=酒+某物”这一说法成立的话，那么，鸡尾酒的历史则可以上溯到古代罗马帝国时代。

库赛杰文库的《味的美学》，讲述了古代罗马人将一些混合物掺到葡萄酒中来饮用的故事。书中写道：“这种混合物对葡萄酒只有坏的影响。最好的葡萄酒是酒精很强并且是很浓的。从酒壶中倒进酒杯时，要将这种沉淀物过滤出来，并要当场掺水饮用。即使是酒量最强的人，也要掺水喝。那些喝不掺水葡萄酒的人，都是

一些不正常的人。这些人就像现在那些常喝酒精的人一样，是要受到谴责的……”在当时的罗马，掺水喝葡萄酒似乎是市民习以为常的饮用方法，除此之外，似乎还要添加石膏、粘灰、石灰、大理石粉、海水、松香、树田等等来饮用。^[2]

据传，在公元640年左右时，中国唐朝就已经在葡萄酒中加入马奶制成乳酸饮料来饮用，这肯定是类似于现在的用酸奶制成的鸡尾酒。

而且，在中世纪的欧洲，由于冬季极其寒冷，所以，冬季就有将饮料加热后饮用的方式。

从14世纪起，在中部欧洲，也是由于葡萄酒生产量太多的原因，冬季用番薯制成的烈性酒——“生命之水”也被广泛饮用，将药草和葡萄酒放在很大的锅里，将用火烧热的剑插到锅里，将酒加热后饮用。

在中世纪，蒸馏酒也产生了，葡萄酒和啤酒的混合饮料世界也渐渐扩大起来了。

1630年时，由印度人发明的所谓的宾治（punch）酒却由英国人传给了后世。这是用印度的蒸馏酒阿拉克为基酒，加入砂糖、莱姆（即青柠，是原产于印度的一种柑橘类果树）、香料和水这几种材料，在大容器中混合，然后分别倒入酒器中饮用的一种酒。



二、鸡尾酒的流行和变迁

由古代罗马人开创的鸡尾酒的历史，在经历了中世纪寒冷化欧洲出现的热鸡尾酒时期之后，到中世纪后半期，又诞生了冷鸡尾酒。

19世纪70年代初期，慕尼黑工业大学的卡尔·冯·林德（CdVonLinde, 1842~1934）教授，在氨高压制冷机的研究方面取得进展。他就任林德制冰机制造公司的总经理，并制造出人工制冰机。在此之前，大多是住在江河湖畔的部分超富裕家庭，将冬季的天然冰放在冰室保存从而能四季享用之外，其他的人是无缘享受的，但制冰机的出现却使人们四季用冰的梦想得以实现。

如果考虑到鸡尾酒是“使用冰和器具制造出来的冷的混合饮料”的话，那么，鸡尾酒的出现只能等到19世纪后半期人工制冰机的出现之后。

接着，又出现了通过摇动和搅拌来制取鸡尾酒的技术。现在，我们熟知的曼哈顿等冰镇鸡尾酒已经能够调制出来了，从这点也可知道，我们熟知的鸡尾酒从诞生以来，最多也只有100多年的历史。

另外，当时那个年代，果汁还没有形成企业，威尔奇公司的葡萄汁是最早商品化的产品，所以只用酒调制的马丁尼被称为鸡尾酒之王，而曼哈顿则被称为王后。在形势已发生巨变的现代，用于调制鸡尾酒的各种酒类



和辅助材料可以毫不费劲采购到。

美国《禁酒法》（1920年～1933年）的实施对欧洲鸡尾酒热潮的出现起了加速的作用。这一《禁酒法》在鸡尾酒的世界中创造出两种流派。

在这一时期，在美国的城市中出现了很多非法营业的地下酒馆，出现了一股避开官厅耳目品尝鸡尾酒的风潮。为了在家里偷偷地饮酒，制造出和书架很相似的鸡尾酒台架（家庭酒吧），艺术装饰型的酒吧用具（冰桶、摇酒壶、苏打水虹吸瓶、搅拌棒等）以及酒杯的收藏都是当时人们极其热衷的事情，这一切也都是当时的时代特征。

另一方面，对《禁酒法》心怀不满并具有正义感的酒吧服务员，离开了美国而到欧洲来寻求发展，这也使美式的饮酒文化得以广泛流传。

19世纪20年代的欧洲，在伦敦已出现了夜总会，年轻人欣赏爵士音乐和饮酒一直到深夜。在1889年开业的萨波依饭店里，也引进了美式酒吧。从中午开始，酒吧便开始营业，人们在这里可以品尝到鸡尾酒。后来还出版了被称为鸡尾酒书籍之经典的《萨波依鸡尾酒全书》。

除此之外，在饮酒文化中发生的更为突出的变化是女性走进了酒吧。在此之前，酒吧是男人们独占的天地，但此时已是男女势力范围的空间开始发生变化的时代。

就这样，鸡尾酒的世界渐渐地出现了两大潮流：其一一是自由奔放的美式鸡尾酒；其二则是一边吸收美国的饮酒文化，一边又保持欧洲传统的欧式鸡尾酒。

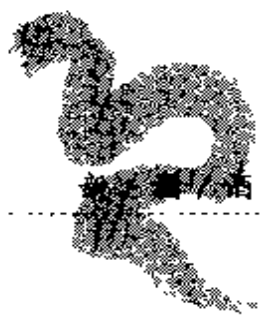
当时的鸡尾酒主要是以威士忌、白兰地、琴酒为基酒的。鸡尾酒的调制方法也是以搅拌或摇动为主。从味道来说，也不是把材料本身的味道放在首位，几乎都是浑然一体的、完全被调制成另外一种味道的鸡尾酒。

第二次世界大战结束后，欧洲（尤其是法国和意大利）又再次在鸡尾酒的世界中开始发挥作用。最先登场的是1945年创作出来的吉尔鸡尾酒，在20世纪60年代曾流行一时。

另一方面，1950年前后，在美国也出现了很多口感清爽、酒精度数较低的鸡尾酒，如使用搅拌器调制的鸡尾酒或以波本和龙舌兰为基酒的鸡尾酒，还有迎合清淡口味嗜好的伏特加补酒和冷饮葡萄酒等等。

真正的鸡尾酒热潮的到来，是在第二次世界大战结束之后。酒吧重新开业，与此同时，“蓝色的珊瑚礁”在竞赛中获得第一名。进而，在战后开放的风潮中，逢时而生的托里斯酒吧，创造了一种以较低的价格就能随意品尝洋酒的气氛，因此，与“蓝色的珊瑚礁”一起，急速地扩大了鸡尾酒爱好者的范围。

进入1965年之后，女性的饮酒倾向明显增强，并且成为扩大鸡尾酒影响的一股巨大力量。接着，1975年之后，受旅行热的影响，出现了热带鸡尾酒的热潮。进



人 1985 年之后，咖啡酒吧或真正的酒吧又开拓出标准鸡尾酒的新饮酒层。而且，在以往的掺水饮用威士忌的一边倒的饮酒模式中，又刮起了新风，将鸡尾酒引向阳光明媚的新天地。鸡尾酒也从自我陶醉的一种饮品，发展成为能使人们的生活空间变得丰富多彩的助手，能使人们尽享生活乐趣的工具。

然而，现在的鸡尾酒的主流，在世界各国，都已集中到“回归传统”的质朴至上的路线上来。无论是在伦敦，还是在纽约、东京，干马丁尼、琴酒、伏特加、意大利红葡萄酒加苏打水、血腥玛莉、橘子汁伏特加混合饮料之类的鸡尾酒仍保持其稳定的生命力。^[3]

第三节 鸡尾酒调制的基本方式

一、调制鸡尾酒的注意事项

- (1) 调制前，杯应洗净、擦亮；酒杯使用前须冰镇。
- (2) 饮料混合均匀。
- (3) 按照配方的步骤逐步调配。
- (4) 用新鲜的冰块。冰块大小、形状与饮料要求一致。



- (5) 搅拌饮料时应避免时间过长，防止冰块溶融过多而淡化酒味。
- (6) 摇混时，动作要自然优美、快速有力。
- (7) 量酒时必须使用量器，以保证调出的鸡尾酒口味一致。
- (8) 用新鲜水果装饰。切好后的水果应存放在冰箱内备用。
- (9) 使用优质的碳酸饮料。碳酸饮料不能放入摇壶里摇。
- (10) 水果挤汁时最好使用新鲜柠檬和柑橘，挤汁前应先用水浸泡，以便能多挤出汁。
- (11) 装饰要与饮料要求一致。
- (12) 上霜要均匀，杯口不可潮湿。
- (13) 蛋白是为了增加酒的泡沫，要用力摇匀。
- (14) 调好的酒应迅速提供给顾客。
- (15) 动作要标准、快速、美观。

二、鸡尾酒制作国际标准规定

(1) **仪表**：必须身着白衬衣、背心和领结，调酒人员的形象不仅影响酒吧的声誉，而且还影响客人的饮酒情趣。

(2) **时间**：调完一杯鸡尾酒规定时间为 1 分钟。吧台的实际操作中要求一位调酒师在 1 小时内能为客人提



供 80~120 杯饮料。

(3) **卫生**：多数饮料是不需加热而直接为客人服务的，所以操作上的每个环节都应严格按卫生要求和标准进行。任何不良习惯（如用手摸头发、脸部等）都直接影响客人健康。

(4) **姿势**：动作熟练，姿势优美；不能有不雅的动作。

(5) **杯具**：所用的杯具与饮料要求一致，不能用错杯子。

(6) **用料**：要求所用原料准确，少用或错用主要原料都会破坏饮品的标准味道。

(7) **颜色**：颜色深浅程度与饮料要求一致。

(8) **味道**：调出饮料的味道要正确，不能偏重或偏淡。

(9) **调法**：调酒方法与饮料要求一致。

(10) **程序**：要依次按标准要求操作。

(11) **装饰**：装饰是饮料服务最后的一环，不能缺少。装饰与饮料要求一致、卫生。⁽⁴⁾

三、鸡尾酒调制方法

一般有以下 4 个基本方法：

(1) **直接注入法**：把各种饮料成分依次放入杯中，掺兑完后即可服务。掺兑调制而成的混合饮料有彩虹、

漂漂酒等。有时这类饮料还需要简单的搅拌，如海波饮料、果汁饮料等。

(2) **搅拌**：把各种饮料成分和冰块放进调酒杯中，然后搅拌混合物，调制成鸡尾酒。搅拌的目的是在最少稀释的情况下，把各种成分迅速冷却混合。

(3) **摇动**：饮料放进摇酒杯中用手摇动混合。不能通过搅拌来混合的成分如糖、奶油、鸡蛋和部分果汁等饮料，用这种方法调制。

(4) **漂浮法**：将不同比重的酒，沿匙背或调酒棒徐徐倒入酒杯中，比重大的先放入，比重小的后加入，如此才会达到层次分明的效果，彩虹酒调制即用此方法来完成。

四、鸡尾酒调制的一般步骤

- (1) 挑选酒名、形状、大小的酒杯。
- (2) 杯中放入所需的冰块。
- (3) 确定调酒方法及盛酒容器（摇酒杯或酒杯）。
- (4) 量入所需基酒（基酒的数量与载杯容量有关）。
- (5) 量入少量的辅助成分。
- (6) 调制。
- (7) 装饰。
- (8) 服务。

五、鸡尾酒制作的规定动作

(一) 拿瓶、示瓶、开瓶、量酒

1. 拿瓶

把酒瓶从酒柜或操作台上传到手中的过程。传瓶一般有从左手传到右手或从下方传到上方两种情形。用左手拿瓶颈部传到右手上，用右手拿住瓶的中间部位，或直接用右手从瓶的颈部上提至瓶中间部位。要求动作快、稳。

2. 示瓶

把酒瓶展示给客人。用左手托住底部，右手拿住瓶颈部，呈 45° 角，把商标面向客人。

拿瓶到示瓶是一个连贯的动作。

3. 开瓶

用右手拿住瓶身，左手中指逆时针方向向外拉酒瓶盖，用力得当时可一次拉开，并用左手虎口（即拇指和食指）夹起瓶盖。开瓶是在酒吧没有专用酒嘴时使用的方法。



4. 量酒

开瓶后立即用左手中指和食指与无名指夹起量杯（根据需要选择量杯大小），两臂略微抬起呈环抱状，把量杯放在靠近容器的正前上方约一寸处，量杯要端正。然后右手将酒倒入量杯，倒满后收瓶口，左手同时将酒倒进所用的容器中。用左手拇指顺时针方向将瓶盖盖好，然后放下量杯和酒瓶。

（二）握杯、溜杯、温烫

1. 握杯

老式杯、海波杯、可林杯等平底杯应握杯子下底部，切忌用手掌拿杯口。高脚杯拿细柄部。白兰地杯则应用手握住杯身，以手传热使其芳香溢出（指客人饮用时）。

2. 溜杯

将酒杯冷却后用来盛酒。通常有以下几种情况：

- （1）冰镇杯：将酒杯放在冰箱内冰镇。
- （2）放入上霜机：将酒杯放在上霜机内上霜。
- （3）加冰块：有些可加冰块在杯内冰镇。
- （4）溜杯：杯内加冰块使其快速旋转至冷却。

3. 温烫

指将酒杯烫热后用来盛饮料。

(1) 火烤：用蜡烛来烤杯，使其变热。

(2) 燃烧：将高酒精烈酒放入杯中燃烧，至酒杯发热。

(3) 水烫：用热水将杯烫热。

(三) 搅拌

搅拌是混合饮料的方法之一。它是用吧勺在调酒杯或饮用杯中搅动冰块使饮料混合。具体操作要求用左手握杯底，右手按握毛笔姿势，使吧勺勺背靠杯边按顺时针方向快速旋转。搅动时只有冰块转动声。搅拌五大圈后，用滤冰器放在调酒杯口，迅速将调好的饮料滤出。

(四) 摇动

这是使用摇酒器来混合饮料的方法。具体操作形式有单手、双手两种。

1. 单手握摇酒器

右手食指接住壶盖，用拇指、中指、无名指夹住壶体两边，手心不与壶体接触。摇壶时，尽量使手腕用力。手臂在身体右侧自然上下摆动。要求是力量要大、速度快、节奏快、动作连贯。



2. 双手握摇酒器

左手中指接住壶底，拇指接住壶中间过滤盖处，其他手指自然伸开。右手拇指按壶盖，其余手指自然伸开固定壶身。壶头朝向自己，壶底朝外，并略向上方。摇壶时可在身体左上方或正前上方自然摆动。要求两臂略抬起，呈伸曲动作，手腕呈三角形摇动。

(五) 上霜

上霜是指在杯口边沾上糖粉或盐。具体要求是操作前要把酒杯晾干，用柠檬皮擦杯口边时要匀称，然后将酒杯放入糖粉或盐中，沾完后把多余的糖粉或盐弹去。

(六) 调酒全部过程

1. 短饮

选杯—放入冰块—溜杯—选择调酒用具—传瓶—示瓶—开瓶—量酒—搅拌（或摇壶）—过滤—装饰—服务。

2. 长饮

选杯—放入冰块—传瓶—示瓶—量酒—搅拌（或掺兑）—装饰—服务。



第四节 鸡尾酒的酒谱、命名与常用原料

一、鸡尾酒的酒谱

酒谱即鸡尾酒的配方，它是一种鸡尾酒调制的方法和说明。常见的酒谱有两种，一种是标准酒谱，另一种是指导性酒谱。

标准酒谱是某一个酒吧所规定的酒谱。这种酒谱是在酒吧所拥有的原料、用杯、调酒用具等一定条件下作的具体规定。任何一个调酒师都必须严格按酒谱所规定的原料、用量及方式去操作，标准酒谱是一个酒吧用来控制分量和品质的基础，也是做好酒吧管理和控制的保障。指导性酒谱是作为大众学习和参考之用的。我们在书中所见到的酒谱都属于这一类。这类酒谱所规定的原料、用量等都需根据实际所拥有的条件来作修改。在学习过程中首先通过指导性酒谱掌握酒谱的基本结构，在不断摸索中掌握某类鸡尾酒调制的基本规律，从而掌握鸡尾酒家族的知识。



二、鸡尾酒的命名

鸡尾酒的命名方式主要有以下几种：

(1) **根据原料命名**：鸡尾酒的名称包含饮品主要原料，如琴汤尼等。

(2) **根据颜色命名**：鸡尾酒的名称以调制好的饮品的颜色命名，如红粉佳人 (pink lady) 等。

(3) **根据味道命名**：鸡尾酒的名称以其主要味道命名，如威士忌酸酒 (whisky sour)。

(4) **根据装饰特点命名**：鸡尾酒的名称以其装饰特点来命名，如马颈 (horse neck)。很多饮料因装饰物的改变而改变名称。

(5) **根据典故来命名**：很多饮料具有特定的典故，饮料名称以典故命名。

三、鸡尾酒常用原料

调酒所用原料在前面已进行了介绍，为便于我们调酒的需要，进行一下总结。

(1) **基酒**：常用的基酒有伏特加、白兰地、威士忌、琴酒、兰姆酒、龙舌兰酒、利口酒、葡萄酒。

(2) **碳酸饮料**：苏打水、姜汁汽水、奎宁水、七喜、可乐、雪碧等。



(3) **果汁饮料**：橘汁、西红柿汁、葡萄柚汁、菠萝汁。

(4) **其他辅料**：石榴汁、柠檬汁、酸橙汁、糖浆、鸡蛋。

(5) **调味料**：辣椒油、辣酱油、盐、糖、苦精、香料、豆蔻粉、桂皮、胡椒。

(6) **水、矿泉水**。

(7) **冰块**：方冰 (cubes)、围冰 (round cubes)、凌方冰 (counte, cubes)、碎冰 (crusher)、薄片冰 (hakeice)、细冰 (cracked)。

(8) **装饰物**：柠檬片、橘子瓣、菠萝块、樱桃、橄榄、鸡尾洋葱、黄瓜皮、芹菜、薄荷叶。^[6]

第五节 鸡尾酒的制作

一、鸡尾酒颜色的制作

鸡尾酒之所以如此受欢迎，与它五彩缤纷的颜色是分不开的。颜色的配制在鸡尾酒的调制中至关重要。鸡尾酒的不同色彩传达了不同的意义。红色的鸡尾酒表达一种幸福、热情、活力和热烈的情感；紫色的饮品给人高贵而庄重的感觉；粉红色的饮品传达浪漫、健康的情



感；黄色饮品给人一种辉煌、神圣的象征；绿色饮品令人联想起大自然，使人感到年轻、充满活力、憧憬未来；蓝色饮品既可给人以冷淡、伤感的联想，又是平静、希望的象征；白色饮品给人纯洁、神圣、善良的感觉。

（一）鸡尾酒原料的基本色

鸡尾酒是由基酒和各种辅料调配混合而成的。这些原料的不同颜色是构思鸡尾酒色彩的基础。下面就原料的基本颜色作一简单介绍。

（1）果汁：果汁是由水果挤榨而成的，具有水果的自然颜色，且含糖量比糖浆要少得多。常见的有橙汁（橙色）、椰汁（白色）、西瓜汁（红色）、草莓汁（浅红色）、西红柿汁（粉红）等。

（2）糖浆：糖浆是由各种含糖比重不同的水果制成的，颜色有红色、浅红色、黄色、绿色、白色等。较为熟悉的糖浆有红石榴糖浆（深红）、山槟糖浆（浅红）、香蕉糖浆（黄色）、西瓜糖浆（绿色）等。糖浆是鸡尾酒中的常用调色辅料。

（3）利口酒：利口酒颜色十分丰富，几乎红、橙、黄、绿、靛、蓝、紫全包括。有些利口酒同一品牌有几种不同颜色，如可可酒有白色、褐色，薄荷酒有绿色、白色，橙皮酒有蓝色、白色等。利口酒也是鸡尾酒调制中不可缺少的辅料。



(4) **基酒**：基酒除伏特加、琴酒等少数几种无色烈酒外，大多数酒都有自身的颜色，这也是构成鸡尾酒色彩的基础。

(二) 鸡尾酒颜色的量度

鸡尾酒颜色的调配须按色彩配比的规律调制。

(1) 在调制彩虹酒时，首先要使每层酒维持等距离，以保持酒体形态最稳定的平衡；其次应注意色彩的对比，如红与绿、黄与蓝是接近互补色关系的颜色，白与黑是色明度差距极大的对比色；第三是将暗色、深色的酒置于酒杯下部（如红石榴汁），明亮或浅色的酒放在上部（如白兰地、浓乳等），以保持酒体的平衡。只有这样，调出来的彩虹酒才会视觉美观。

(2) 在调制有层色的部分海波饮料、果汁饮料时，应注意颜色的比例配备。一般来说暖色或纯色的诱惑力强，应占面积小一些，冷色或浊色面积可大一些。

(三) 鸡尾酒的色彩混合调配

在鸡尾酒家族中，绝大部分鸡尾酒都是将几种不同颜色的原料进行混合，调制成某种颜色的鸡尾酒。

第一，这就需要我们事先了解两种或两种以上不同的颜色混合后产生的新颜色，如黄、蓝混合成绿色，红与蓝混合成紫色，红、黄混合成橘色，绿色、蓝色混合而成青绿色等。

第二，在调制鸡尾酒时，应把握好不同颜色原料的用量。颜色原料用量过多，颜色太深，量少则色太浅，酒品就达不到预想的效果。如“红粉佳人”，主要用红石榴汁来调出粉红色的效果，在标准容量鸡尾酒杯（4~5盎司）中一般用量为1吧匙。多于1吧匙，颜色为深红，少于1吧匙，颜色变成淡粉色，体现不出“红粉佳人”的魅力。

第三，注意不同原料对颜色的作用。冰块是调制鸡尾酒不可缺少的原料，不仅对饮品起冰镇作用，对饮品的颜色、味道也有稀释作用。冰块在调制鸡尾酒时的用量、时间长短直接影响到颜色的深浅。另外，冰块本身具有的透亮性，在老式杯中加冰块的饮品将更具有光泽，更显晶莹透亮，如威士忌加冰、琴酒加冰、加拿大雾酒等。

乳、蛋等均具有半透明的特点，且不易同饮品的颜色混合。调制中用这些原料时，乳品起增白效果，蛋白增加泡沫，蛋黄增强口感，使调出的饮品呈朦胧状，增加饮品的诱惑力，如“绿色蚱蜢”等。

碳酸饮料配制饮品时，一般在各种原料成分中所占比重较大，酒品的颜色都较浅或味道较淡。碳酸饮料对饮品颜色有稀释作用。果汁原料因其所含色素的关系，本身具有颜色，应注意颜色的混合变化，如“日月潭库勒”，系将绿薄荷和橙汁一起搅拌，使其呈草绿色。

二、鸡尾酒的口感调配

鸡尾酒味道是由具有各种天然香味的饮料成分来调配的，所以它的味道调配过程不同于食品的烹调。食品一般需要在烹调过程中经由煎、炒、熏、炸等加热方法，使不同风味的菜肴美味可口，而酒和果汁等饮料中主要是挥发性很强的芳香物质，如醇类、脂类、腌类、酯类、烃类等，如果温度过高，芳香物质会很快挥发，香味会消失。鸡尾酒须加冰块在最佳的保持芳香味的温度下完成调制。鸡尾酒调出的味道一般都不过酸、过甜，是一种味道较为适中、能满足人们的各种口味需要的饮品。

原料的基本味：

酸味：柠檬汁、莱姆汁、西红柿汁等。

甜味：糖、糖浆、蜂蜜、利口酒等。

苦味：金巴利苦味酒、苦精及新鲜橙汁等。

辣味：辛辣的烈酒、辣椒。

咸味：盐。

香味：酒及饮料中有各种香味。

(一) 鸡尾酒口感调配

将各种不同味道原料进行组合，调制出具有不同风味和口感的饮品。



(1) **绵柔香甜的饮品**：用乳、蛋和具有特殊香味的利口酒调制而成的饮品，如白兰地亚力山大等。

(2) **清凉爽口的饮品**：用碳酸饮料加冰与其他酒类配制的长饮，具有清凉解渴的功效。

(3) **酸甜圆润的饮品**：以柠檬汁、莱姆汁和利口酒、糖浆为配料，与烈酒调配出的酸甜鸡尾酒，香味浓郁，入口微酸，回味甘甜。这类酒在鸡尾酒中占有很大比重。酸甜味比例根据饮品及各地人们的口味不同，并不完全一样。

(4) **酒香浓郁的饮品**：基酒占绝大多数比重，使酒体本味突出，配少量辅料增加香味，如马丁尼、曼哈顿。这类酒类糖量少，口感甘醇。

(5) **微苦香甜的饮品**：以金巴利或苦精为辅料调制出来的鸡尾酒，如亚美利加诺、尼格龙尼等。这类饮品入口虽苦，但持续时间短，回味香甜，并有清热的作用。

(6) **果香浓郁丰满的饮品**：新鲜果汁配制的饮品，酒体丰满，具有水果的清香味。

不同地区的人们对鸡尾酒口味的要求各不相同，在调制鸡尾酒时，应根据顾客的喜好来调配。一般欧美人不喜欢含糖或糖量高的饮品，为他们调制鸡尾酒时，糖浆等甜物要少放，碳酸饮料最好用不含糖的。对于东方人，如日本顾客，他们喜欢甜味，可使饮品甜味略突出。在调制鸡尾酒时，还应注意世界上各种流行口味的

鸡尾酒，如酸甜类鸡尾酒或含苦味鸡尾酒是目前较流行的饮品。对于有特殊口味要求的顾客，可征求客人意见后调制。

（二）不同场合的鸡尾酒口感

鸡尾酒种类五花八门，尽管在鸡尾酒酒吧中，应有尽有，但是其依特定的场合对鸡尾酒的品种、口感有特殊的要求。

（1）**餐前鸡尾酒**：是指在餐厅正式用餐前或者是在宴会开始前提供的鸡尾酒。这类鸡尾酒首先要求酒精含量较高，具有开胃作用的酸味、辣味饮品较适合，如马丁尼、吉姆莱特等。

（2）**餐后鸡尾酒**：在正餐后饮用的鸡尾酒品，要求口感较甜，具有助消化、收胃功能，如黑俄罗斯等。

（3）**休闲场合鸡尾酒**：主要是度假酒店游泳池畔等场所提供的鸡尾酒，最好是酒精含量低或者无酒精饮料，以清凉、解渴的饮料为佳，一般为果汁混合饮料、碳酸混合饮料等。

习 题

是非题

- () 1. 酒吧应设有一处出入口 (server pick up area), 以利服务人员工作。
- () 2. 酒会的临时吧台最佳设立的位置, 尽量靠近入口不远的地方, 以便主人招呼宾客。
- () 3. 酒吧营业前, 调酒师应先把装饰物准备齐全, 并存放于容器内冰冻备用。
- () 4. 调酒员 (bartender) 随时把清洁的调酒工具摆在鸡尾酒工作台上方, 以利工作方便迅速。
- () 5. 调酒员在营业前或交接班时, 一律要清点存货, 并开列领货申请单, 补充不足存货。
- () 6. 鸡尾酒调制单是出纳会计的记账、收款凭据, 调酒员不能保管, 需要时再去借用, 预防遗失。
- () 7. 在开放式酒吧 (open bar) 作业时, 调酒员按点酒、开单、调制及结账等顺序作业。
- () 8. 有经验的调酒员, 通常在打烊后会清点存货、填写日报表、开列领货单及检查水、火、电, 安全后才会离去。
- () 9. 酒吧若遇生意不好, 酒水销售不佳, 酒账可数天结算一次。



- ()10. 宴前酒会之时间较其他型酒会时间短，通常在宴席前半小时至一小时。
- ()11. 饮务组之编制应编于房务部内较适合。
- ()12. 不管酒吧是否忙碌，鸡尾酒装饰愈复杂愈好，这样才能表现手艺高超。
- ()13. 所谓直接注入法 (building) 就是将材料直接放入杯中的一种调制方法。
- ()14. 搅拌法 (stirring) 是将材料放入刻度调酒杯中调匀后再倒入杯子里的调制方法。
- ()15. 为了要掌握鸡尾酒调制的品质，在制作鸡尾酒时应使用量酒器。
- ()16. 在调酒术语中，摇荡法 (shaking) 是指将材料放入雪克杯中摇匀的一种技巧。
- ()17. 为了工作方便快捷，制作鸡尾酒时不必太注重卫生。
- ()18. 制作装饰物时，为了美观，不需注重卫生，只要好看即可。
- ()19. 鸡尾酒配方 (recipe) 中的分量可依比率随使用的杯皿容量而调整。
- ()20. 当制作鸡尾酒材料不够时，只要客人同意，我们可以使用替代的物料。

选择题

- ()1. 顾客点用一杯鸡尾酒马丁尼 (Martini) 加冰



- 块，工作人员该用哪一种器皿盛装？
- A. old fashioned glass
 - B. highball glass
 - C. collin glass
 - D. cocktail glass
- ()2. 使用刻度调酒杯 (mixing glass) 调制的鸡尾酒，其调制法称之为
- A. 机器调配法 (blending)
 - B. 搅拌法 (stirring)
 - C. 摇荡法 (shaking)
 - D. 直接注入法 (building)
- ()3. 无论使用哪一种调酒方式，每次都要用到的器具是
- A. 雪克杯 (shaker)
 - B. 苏打水 (soda water)
 - C. 水蜜桃汁 (peach juice)
 - D. 莱姆汁 (lime juice)
- ()4. 下列何物是碱性“不甜”的碳酸饮料？
- A. 姜汁汽水 (ginger ale)
 - B. 苏打水 (soda water)
 - C. 水蜜桃汁 (peach juice)
 - D. 莱姆汁 (lime juice)
- ()5. 一般常用吧台发泡氮气枪是为何物准备的？
- A. 奎宁水 (tonic water)

- B. 发泡鲜奶油 (whipped cream)
C. 红石榴糖浆 (grenadine syrup)
D. 豆蔻粉 (nutmeg)
- ()6. 下列何种器皿不可盛装饮料供客人饮用?
A. 老式酒杯 (old fashioned glass)
B. 高飞球杯 (high ball glass)
C. 平底杯 (tumble glass)
D. 刻度调酒杯 (mixing glass)
- ()7. 下列哪一项不可放入雪克杯 (shaker) 内调制饮料?
A. 奎宁水 (tonic water)
B. 牛奶 (milk)
C. 西红柿汁 (tomato juice)
D. 苦精 (bitter)
- ()8. 高酸性饮料不能置于
A. 纸制容器 B. 陶瓷容器
C. 铜制容器 D. 玻璃容器
- ()9. 有关成本控制概念, 下列何者叙述错误?
A. 随时关掉不用的电灯
B. 为节省能源, 营业时少开几盏灯
C. 能遵守每次调酒能使用量酒器的规定
D. 调酒时, 能照公司规定的配方做
- ()10. 有关酒单之叙述, 下列何者错误?
A. 它是一种促销工具

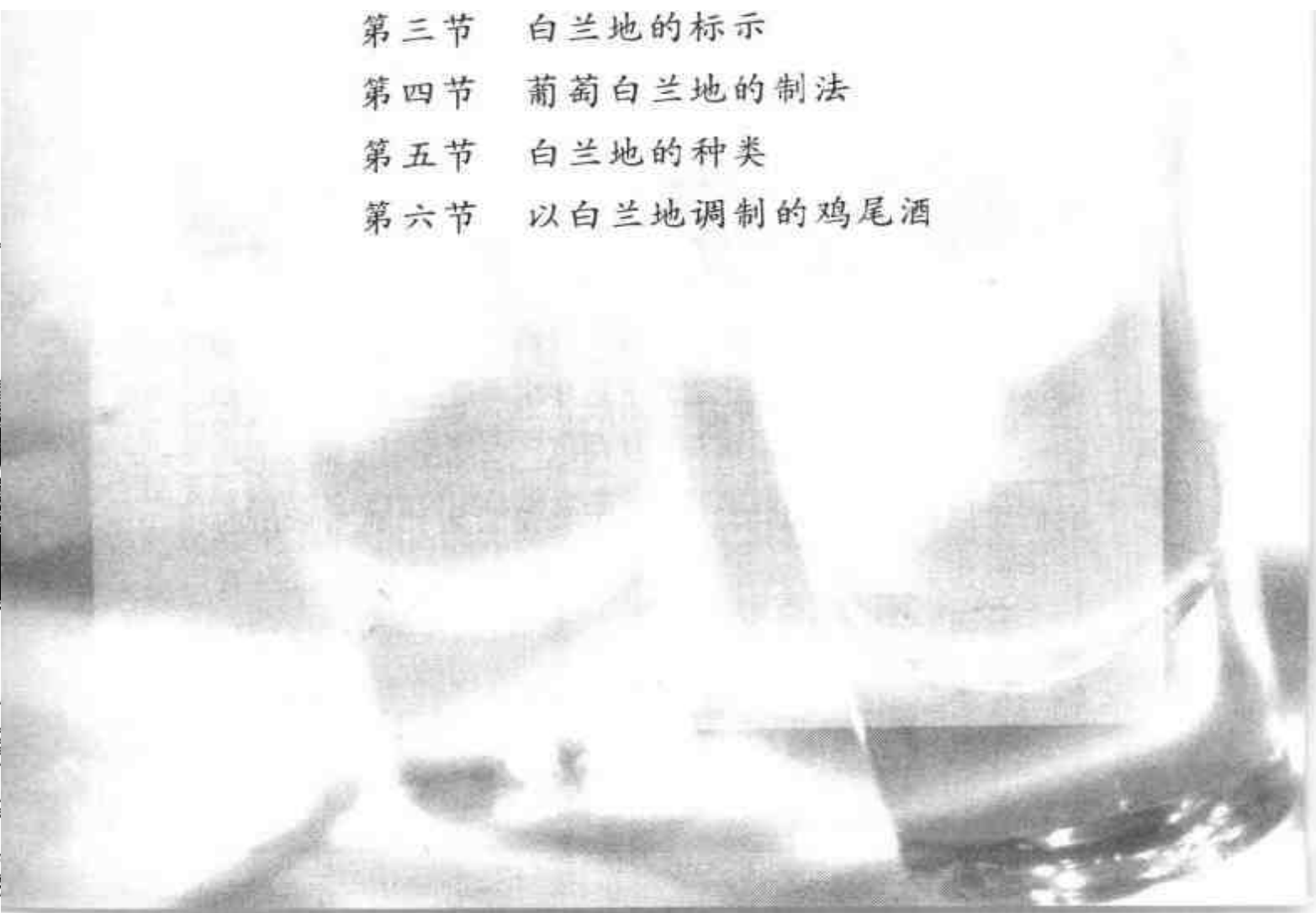
- B. wine list—cocktail list
- C. 酒单上之价格不可涂涂改改，以免影响观瞻
- D. 客房专用饮料单亦是酒单的一种
- ()11. 每月酒类盘存作业应由
- A. 会计室人员执行
- B. 外场经理执行
- C. 酒吧人员执行
- D. 会计人员会同酒吧人员执行
- ()12. 下列何者不属于酒窖记录的东西？
- A. 柜橱卡
- B. 酒窖进货簿
- C. 人员出勤记录簿
- D. 酒类存货清单
- ()13. 下列何者非酒会常用之基酒？
- A. 琴酒
- B. 兰姆酒
- C. 伏特加
- D. 苹果酒
- ()14. 下列何者较不适合用做鸡尾酒之装饰品？
- A. 樱桃
- B. 柠檬
- C. 小黄瓜
- D. 橄榄
- ()15. 打开后必须要冷藏的调味品是
- A. 苦精 (bitters)
- B. 小洋葱 (cocktail onions)
- C. 豆蔻粉 (nutmeg)
- D. 芹菜盐 (celery salt)

注释

- [1] Costas K. & Mary P., *The Bar and Beverage Book* (U. S. A. : John Wiley & Sons Inc. , 1991), Second edition, p. 32.
- [2] 福西英三,《酒吧经营及调酒师手册》,香港,饮食天地出版社,第215页。
- [3] 吴克祥,《酒吧操作实务》,辽宁科学技术出版社,第218页。
- [4] 同注 [1], 第218页。
- [5] 同注 [1], 第338页。
- [6] 同注 [1], 第342页。

第四章 白兰地

- 第一节 白兰地酒的介绍
- 第二节 白兰地的语源
- 第三节 白兰地的标示
- 第四节 葡萄白兰地的制法
- 第五节 白兰地的种类
- 第六节 以白兰地调制的鸡尾酒



第一节 白兰地酒的介绍

人类未使用文字前就已经有葡萄酒了，所以白兰地也应该算是比较晚出现的一种酒。虽然我们不晓得第一个蒸馏葡萄酒的人是谁，但种种迹象显示，似乎在12至13世纪就有葡萄酒了。出生于加泰罗尼亚（Catalonia）的著名烦琐（schola）哲学家拉曼·勒里（Ramon Luu, 1236年~1316年）所著的一本有关中世纪炼金术的书，即是和白兰地有关的最古老文献。据书上说，他的老师阿诺·得·斐奴布（Amaud de Villeneuve, 1235年~1312年左右）出生于西班牙，是位医师及炼金师。他将白兰地拿来蒸馏，制出 Vinbrule（也就是经过烧烤的酒），然后命名为“不死的灵酒”，公开出售。当时黑死病肆虐，一般人相信喝下这种酒就能够躲过这场浩劫，于是人人皆称它为“生命之水”、Aqua Vitae。在法国国内，和蒸馏白兰地有关的最古老文献是出现在比利牛斯山不远的阿罗曼尼也克（Armagnac）。由此看来，我们可以推测炼金师们的技术大概是沿着比利牛斯山的路线而传到法国。到了16世纪，法国各地似乎已经普遍地制造“生命之水”了，波尔多（Bordeaux）、巴黎、阿尔萨斯（Alsace）的克马鲁等地都在进行蒸馏事业。



现在法语的 Eau de vie 即是延用当时“生命之水”的名称而来的。在法律上，康尼雅克白兰地、阿罗曼尼也克白兰地都归属于 Eau de vie 之列。17 世纪，康尼雅克地方的白兰地开始迈入产业化，当时掌握大西洋贸易主导权的荷兰商人也帮了不少忙。他们为蒸馏过的葡萄酒冠上 brandewijn、burnt wine 的名称，然后销往欧洲诸国。由于这种酒也销入英国，所以才会出现白兰地 (brandy) 这个词。据日本长崎荷兰商馆的日记上记载，1652 年（庆安四年）馆长送给江户一桶白兰地，这种酒就已流入远东的岛国了。日本从 1935 年正式生产白兰地。1930 年山多利的创始人鸟井信治郎和川上善兵卫合作，在新潟县岩原开垦葡萄园，同时在大阪下道明寺开设道明寺工厂。翌年，开始动工蒸馏白兰地。1936 年，又在山梨县登美高原开垦葡萄园，以便应付自己工厂生产葡萄酒及白兰地时所用。其后，改称为山多利山梨酿造厂。从这个拥有工厂及储藏库的全日本最大葡萄园里，不断地制造出帝国 (Imperial)、艾克西、X. O.、V. S. O. P. 等世界级的白兰地。1967 年，山多利白兰地 V. S. O. P. 赢得在巴黎举办的第 5 次世界酒类审查会的金牌。由于 1970 年创立的“白兰地·美国” (Brandy American) 运动，白兰地才迈进另一个新的时代，成为年轻人也能轻易尝试的烈性酒 (spirits)。^[1]

第二节 白兰地的语源

白兰地的语源是源自荷兰语的 brandewijn，它的意思是烧过的葡萄酒（burnt wine）。在英国，brandewijn 这个词可能是以讹传讹，到后来才演变成 brandy。根据某种说法，16 世纪的时候，夏德兰河口的拉·罗歇尔港与荷兰之间，白兰地的交易非常频繁。可是由于葡萄酒的酒桶非常占空间，因此小帆船一次无法载运多少。某位荷兰船长有鉴于此，认为只要将葡萄酒的水分取出，仅把酒精运往荷兰，然后再加水使其复原，则问题就能解决。当他带着葡萄酒的蒸馏液回到荷兰后，广受大众的欢迎，并将这种酒称为 Burnt Wine Brandewijn。该酒以荷兰船为媒介，传到欧洲各地，没多久英国人便以英国式的语汇——白兰地（brandy）称呼它。

第三节 白兰地的标示

由于白兰地是由不同年份的白兰地原酒混合而成的，所以市售的白兰地并没有标示制造年份。因此，有



人说数年以上的白兰地即可称为“拿破仑”，这种说法并不正确。在白兰地酒瓶的正面或瓶颈上都贴有星印或名称，这只不过表示该酒在工厂内的等级而已，并没有特殊的意义。康尼雅克世家马帝尔公司采用三星（three star）、V. S. O. P.、克伦诺瓦拿破仑、克伦布、艾克斯特拉等名称；山多利则采用 V. O.、V. S. O.、V. S. O. P.、X. O.、艾克西、帝国等名称。V 是 very，S 是 superior、special，O 是 old，P 是 pale，X 是 extra 的略称。其中，pale 有清澈的意思，由于长时间的储存，白兰地具有澄澈的琥珀色色泽。^[2]

拿破仑（Napoleon）：1811 年，皇帝拿破仑一世喜获渴望已久的麟儿。该年空中出现彗星，人人担心不久会开启战端或闹饥荒。但对皇帝而言，该年不但得到一个男孩，葡萄亦出现前所未有的大丰收，因此该年的葡萄酒特别冠以彗星葡萄酒（Comet Wine Vin de Comete）之称。而采用该年的葡萄酒蒸馏出来的白兰地冠以“拿破仑白兰地”之称，以示祝贺之意。现在，很多白兰地都标示着“拿破仑”字样，其原因就在此。



第四节 葡萄白兰地的制法

白兰地通常是由葡萄酒蒸馏而成的。可是，适合葡萄酒的葡萄与适合白兰地的葡萄会因地域而有所差别。在法国，业者大都以圣·米里恩（Saint Emilion）、佛尔·白兰西（Folle Blanche）等酸味强、糖分少的葡萄品种为主。因为，在蒸馏与酝酿的过程中，较酸的葡萄能提高酒的香气成分。另外，如果葡萄的糖分少，则发酵后的葡萄酒所含的酒精度亦会减少，这样一来，当业者在制造定量的白兰地时，就会使用很多葡萄酒，也就是说在制造的过程中能凝缩更多的葡萄香味，而制出香味浓郁的白兰地。据说，8桶葡萄酒方能制出1桶白兰地原酒。

山多利白兰地乃是采用圣·米里恩与甲州等品种的葡萄。最近，由于Folle Blanche较易被病虫侵害，所以康尼雅克地方也改用圣·米里恩来制造了。

要制出白兰地特有的微妙香气，必须在不致压破种子的情况下，轻轻地拧绞葡萄，然后让其汁液发酵；蒸馏发酵液（葡萄酒）前不可经过过滤程序，要连渣滓一并搅拌，如此一来含有酵母菌的渣滓就会产生白兰地特有的微妙香气。



蒸馏白兰地时必须在单式蒸馏器内蒸馏两次，刚诞生的白兰地原酒呈无色透明状，酒性强烈。这种酒放入橡木桶经过长时间的酝酿，就能孕育出芳醇、温和的白兰地来。酝酿成熟的白兰地经过严密的蒸馏后，再经过混合手续，重新放入别的桶内储藏。

第五节 白兰地的种类

现在，“白兰地”这个名称不仅限于葡萄，凡是一切由水果发酵、蒸馏而成的酒都称为白兰地。白兰地若以原料来分类，则可分成两大类：一是由葡萄制成的葡萄白兰地（grape brandy），一是由其他水果制成的水果白兰地（fruit brandy）。

一、葡萄白兰地

在一般情形下，所谓的白兰地即是指葡萄白兰地而言。其实，用蒸馏后留下的葡萄滓所制成的“劣等白兰地”也是葡萄白兰地的一种。因为白兰地是由蒸馏过的葡萄酒制成的，所以一些葡萄酒的主要生产国，多多少少都会生产白兰地。现在，生产白兰地的国家除了法国之外，还有西班牙、意大利、希腊、德国、葡萄牙、美



国、南非、俄罗斯、保加利亚等，而法国康尼雅克地方与阿罗曼尼也克地方生产的白兰地尤其著名。1909年法国国内对于康尼雅克及阿罗曼尼也克的名称定有严格的限制，除了法律所规定的种类外，法国其他地方生产的葡萄白兰地都统称为 Eau de vie 或法国白兰地（French brandy）。

（一）康尼雅克（Cognac）

康尼雅克地方出产的白兰地正式名称为 Eau de vie de vin Cognac。除了以法国西部康尼雅克市为中心的夏兰德（Charente）及夏兰德·马利泰姆（Charente Maritimes）这两个法定的县市所制的白兰地之外，其他的一概不许以“康尼雅克”称之。制造康尼雅克时，大都采用法定地区出产的圣·米里恩（在本地称之为 Ugni blanc）葡萄为原料，等制出酸味高的葡萄酒后再加以蒸馏。蒸馏时必须放入夏兰德型单式蒸馏器中蒸馏两次，而储藏所用的橡木桶材料必须是里摩森（Limousin）或特伦歇（Tronçais）森林所出产的橡木，经过长时间缓慢地酝酿后再加以混合、装瓶，这就是著名的康尼雅克制造过程。

（二）阿曼尼亚（Armagnac）

阿曼尼亚地方出产的白兰地正式名称为 Eau de vie de vin d'Armagnac。和康尼雅克一样，除了法国西南部

的阿曼尼亚、杰鲁县 (Gers) 全县，以及兰多县 (Landes)、罗耶加伦 (Lotet Garonne) 等法定生产地域外，一概不许冠以“阿曼尼亚”的名称。制造这种酒时，大都采用佛尔·白兰西或圣·米里恩品种的葡萄为原料，放在独特的半连续式蒸馏机蒸馏一次（1972年以后，使用康尼雅克式单式蒸馏器也在合法之列）。储藏所用的橡木桶以卡斯可尼出产的黑橡木最佳。和康尼雅克相比，它的香气较强，味道也较新鲜有劲。

二、水果白兰地

通常，人们称呼葡萄白兰地时仅以白兰地称之，所以由葡萄以外的任何水果制成的白兰地则统称为水果白兰地。

水果白兰地中以苹果为原料的称为 Calvados、苹果杰克 (Apple Jack)；以樱桃为原料的称为樱桃酒 (Kirsch、Kirschwasser)；以黄色西洋李为原料的称为 Mirabelle Slivovitz；以紫色的紫罗兰李子为原料的则称为 Quetsch；以草莓为原料的称为 Fraise；以西洋梨制成的称为 Paires；以树莓制成的称为 Framboise；以杏子制成的称为 Aprikosengeist。

在西方，从 18 世纪起就已逐渐生产这种水果白兰地了；而在东欧诸国，有关这方面的发展史还不太清楚。其实，水果白兰地的制造方法有两种，一是压碎原



料后再发酵、蒸馏，二是将原料浸泡在酒精中之后再蒸馏。法国将这两种方法统称为 Eau de vie，而德国则以商品名称加以区分，用前项制法制成的烈酒称为“沃萨”，用后项制法制成的称为“盖斯特”（Geist）。这种酒虽然也可以放在桶中酝酿，但大多数都是采用蒸馏法，然后放在大槽中储藏，这种方法制出来的酒呈无色透明状，而放在桶中酝酿而成的酒则呈淡黄色或琥珀色。^[4]

（一）苹果白兰地（apple brandy）

使苹果发酵后制出苹果汁（cidre，英文拼为 cider），再加以蒸馏而成的一种酒。它的主要产地在法国北部及英国、美国。在法国，这种酒被称为 Eau de vie de cidre，其主要产地是诺曼底（Normandia），尤其是卡巴多斯（Calvados）的苹果白兰地——Eau de vie de cidre de Calvados，在世界上非常著名。英国与法国的制法相同，都是利用单式蒸馏器蒸馏，再放入桶中储藏，而美国则是使用连续式蒸馏机蒸馏，酝酿的时间也比较短，只有3年左右。美国生产的苹果白兰地称为苹果杰克（Apple Jack），而英国的苹果杰克是用苹果滓制成的劣等白兰地，两者容易混淆，要多注意。

（二）樱桃酒（Kirschwasser）

用樱桃制成的白兰地称为樱桃酒。在德语中，kir-

sch 这个词乃是“樱桃”的意思，而 wasser 则表示“水”之意。在法国，它的正式名称为 Eau de vie de cerise，而一般都以“樱桃酒”（Kirsch）称之。它的主要产地在法国的阿尔萨斯（Alsace）、德国的士瓦兹沃特（Schwarzwald）、瑞士、东欧等地。1921 年法国政府下令保护“樱桃酒”这个名称。

这种酒的原料是樱桃。它是一种小颗粒状的植物，具有甜味，呈暗红色，制造时必须将蒂去除，压碎果实并加水以使其发酵。樱桃酒之所以具有独特的苦味杏仁（bitter almond）香味，是因为在制造过程中，压碎的种子和果仁混合成泥状之故。蒸馏时使用单式蒸馏器，完成后并不装进木制的桶子里，而是放入大槽中酝酿。所谓的“樱桃白兰地”（cherry brandy）乃是以樱桃为原料制成的利口酒，这点不要混淆了。

（三）李子白兰地（plum brandy）

由黄色西洋李发酵、蒸馏而成的 Mirabelle，以及由紫色的紫罗兰李子制成的 Quetsch 都称为李子白兰地。在东欧，Mirabelle 又称为 Slivovitz、Tuica、Rakia 等。在日本，为了不致和利口酒类的梅子白兰地混淆，通常都以 Mirabelle、Quetsch 称之。

以白兰地调制的鸡尾酒

白兰地亚力山大 (Alexander)

(一) 成分:

■ 2/3 oz 白兰地酒 ■ 2/3 oz 深色可可香甜酒

■ 2/3 oz 奶水

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 豆蔻粉

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯

侧车 (side car)

(一) 成分:

■ 3/4 oz 白兰地酒 ■ 3/4 oz 白柑橘香甜酒

■ 3/4 oz 莱姆汁

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 无

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯

在第一次世界大战时的巴黎, 有一位大尉喜欢乘坐摩托车式的侧车, 并且往往要酒保调制一杯由他提供配方的鸡尾酒。这位大尉的名字虽然已经无据可考, 但是他所创始的鸡尾酒, 却荣登世界所有酒店的鸡尾酒酒单上。这种鸡尾酒起初鲜少人知,

直到在巴黎哈里斯酒店的推广下，它才成为众所周知的一种酒。另外，也有人高举着一双手说“侧车”是由他所创的，他就是英国席罗兹俱乐部(Ciro's Club)的名酒保哈里·麦克弘。据他说，该酒是1933年当他还在巴黎的哈里斯·纽约酒店服务时创始的。另外，有的书本亦宣称该酒是由巴黎利兹(Ritz)的法兰克(Frank)首创的。除此之外，亦有巴黎将校发明的说法，故事是这样的：在第一次世界大战中，法国在德国的猛烈攻击下终于决定乘侧车撤退，在撤退的途中，由于白兰地所剩无几，只好用现成的龙舌兰酒及柠檬汁掺在酒中来增加分量，岂知这种饮料竟赢得不错的口碑，于是战后便冠以“侧车”之名而加以推广，另一则较特别的说法是：这种酒乃源自德国，根据传闻，在第一次世界大战中，那些乘坐侧车进驻法国的德军将校们，在进入民家后，便拿出剩余的白兰地及龙舌兰，然后添加柠檬调成鸡尾酒。由于该酒的味道非常醇美，故而命名为“侧车鸡尾酒”。自古以来，酒与士兵有着密不可分的关系，这点绝对不会因旗色的不同而有所差异。

白兰地亚力山大



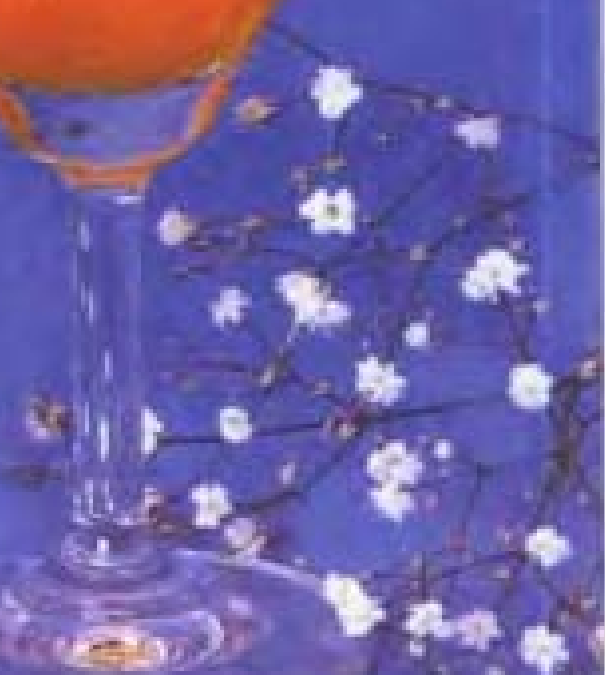
例车



蛋酒



床第之间



蛋酒

(一) 成分:

■ 1 oz 白兰地酒 ■ 2 1/2 oz 白色兰姆酒 ■ 3 oz 鲜奶
■ 1/2 oz 糖水 ■ 1 个蛋黄

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 豆蔻粉

(四) 杯器皿: 高飞球杯

床第之间

(一) 成分:

■ 1/3 oz 白兰地酒 ■ 2 1/3 oz 白色兰姆酒 ■ 1 Tsp 砂糖

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 无

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯

B&B

(一) 成分:

■ 1 oz 白兰地酒 ■ 1 1/2 oz 班尼狄克丁香甜酒

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 无



(四) 杯器皿：香甜酒杯

白兰地姜汁 (brandy ginger ale)

(一) 成分：

■ 1 oz 白兰地酒 ■ 八分满姜汁汽水

(二) 调制方法：直接注入法

(三) 装饰物：豆蔻粉

(四) 杯器皿：高飞球杯

习 题

是非题

- () 1. 水果白兰地的原料只限于葡萄。
- () 2. 含有蛋黄或乳制品的鸡尾酒材料，可用直接注入法来调制。
- () 3. 含有蛋黄或乳制品的鸡尾酒材料，可用摇荡法来调制。
- () 4. 红粉佳人 (pink lady) 是一种鸡尾酒，其基酒是琴酒。
- () 5. 干邑 (cognac) 酒也是白兰地 (brandy) 的一种。
- () 6. 无酒精饮料称为 soft drinks，也可以称为 virgin drinks。
- () 7. 高杯饮料 (tall drinks) 又可称为长饮饮料 (long drinks)。
- () 8. 高杯饮料 (tall drinks) 的调制，多以水、苏打饮料、果汁或两者以上居多。
- () 9. mocktail 是一种不含酒精的鸡尾酒总称，在制作过程中偏重于颜色、口感及装饰。
- () 10. cocktails 是一种含有酒精的鸡尾酒总称，也代表一种鸡尾酒的形态。
- () 11. 西班牙产的一种不甜的雪莉葡萄酒 (sherry

wine), 称为菲诺 (fino) 的适合饭前饮用, 称为欧洛罗梭 (oloroso) 的适合饭后饮用。

选择题

- () 1. 鸡尾酒白兰地亚历山大 (brandy Alexander) 调配好后, 它的装饰品是
- A. 柳丁皮 B. 柠檬皮
- C. 豆蔻粉 D. 胡椒粉
- () 2. bar brandy 和 house brandy 在酒吧里是何种等级的白兰地酒?
- A. 平价品 B. 中级品
- C. 高级品 D. 特级品
- () 3. 调酒或制作饮料时, 加入蛋白的主要目的是
- A. 色泽较好看 B. 增加风味
- C. 调和鸡尾酒的味道 D. 无目的
- () 4. 调制一杯白兰地亚历山大 (brandy Alexander) 鸡尾酒, 其调配法是采用
- A. building B. stirring
- C. shaking D. blending
- () 5. 在白兰地的标签上所标示的 fine champagne 是指
- A. 大香槟区的葡萄含量在一半以上
- B. 小香槟区的葡萄含量在一半以上
- C. 大小香槟区各占一半



- D. 全部采用小香槟区的葡萄
- ()6. 圣诞节饮用的蛋酒 (egg nog) 是一种鸡尾酒, 其基酒是
- A. 琴酒 B. 兰姆酒
- C. 伏特加 D. 威士忌
- ()7. calvados 指的是
- A. 葡萄渣的白兰地 B. 苹果白兰地
- C. 樱桃白兰地 D. 草莓白兰地
- ()8. marc 指的是
- A. 葡萄渣的白兰地 B. 苹果白兰地
- C. 樱桃白兰地 D. 草莓白兰地
- ()9. 以下哪一道鸡尾酒配方中用到了白兰地?
- A. 亚历山大 (Alexander)
- B. 曼哈顿 (Manhattan)
- C. 蚱蜢 (grasshopper)
- D. 爱尔兰咖啡 (Irish coffee)
- ()10. 以下哪一种酒的原料是葡萄?
- A. 威士忌 B. 啤酒
- C. 兰姆酒 D. 白兰地
- ()11. 白兰地亚历山大 (brandy Alexander) 以何种香甜酒调制?
- A. 香草酒 (Galliano)
- B. 杏仁酒 (amaretto)
- C. 可可酒 (C. D. Cacao)



D. 樱桃白兰地 (cherry brandy)

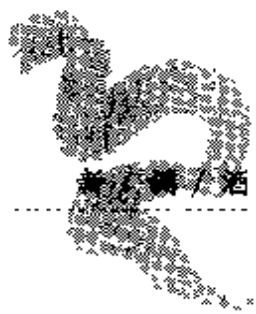
()12. 当顾客点用一杯干邑 (cognac) 纯喝, 工作人员应该用何种杯皿盛装?

- A. brandy snifter
- B. old fashioned glass
- C. collin glass
- D. sherry glass

第五章 威士忌

- 第一节 威士忌酒的介绍
- 第二节 威士忌的语源
- 第三节 威士忌的种类
- 第四节 以威士忌调制的鸡尾酒





第一节 威士忌酒的介绍

威士忌的语源乃是由盖尔语 (Gaelic) 的 Uisge-beatha 这个词转变而来的，而 Uisge-beatha 则是由拉丁语 Aqua Vitae 直译而来的，意指“生命之水”。看来，在 15 世纪，苏格兰人似乎同时使用盖尔语及拉丁语。“生命之水”这个词乃是炼金术所使用的语汇，由此看来，威士忌与其他的蒸馏酒一样，和炼金术之间有着极深的渊源关系，可是威士忌到底起源于何时、何地，至今还是一团谜。据爱尔兰的传说，威士忌的蒸馏技术乃是由基督教的传教士圣·帕得立克 (St. Patric, 373~463) 传授给爱尔兰人的。至于史书上的记载则是，当 1172 年英格兰的亨利二世进攻爱尔兰时，此地的人已经在啜饮从大麦蒸馏而成的酒了。在英格兰，1494 年财政部所记录的蒸馏酒制造资料即是最初出现在公文书上的文献。该文献记载着：“修道士约翰·克给制造生命之水所需的发芽大麦。”

1707 年，英格兰与爱尔兰合并成大英帝国。1713 年英国政府对爱尔兰课征麦芽税（英格兰也课税），爱尔兰人大为不满，于是格拉斯哥及艾连巴拉等地发生了大规模的暴动。另一方面，在英格兰税吏无法深入的高



地地区，私酿行为也极为猖狂。1814年，政府为了杜绝小规模的生产，于是禁止民众使用500加仑以下的蒸馏器。由于这项禁令对使用小型蒸馏器的蒸馏业者打击很大，于是他们纷纷加入高地地区的私酿行列。他们以麦芽及埋在附近的泥炭为燃料，至于酒桶则挪用雪利酒的空桶。

1823年，高地地区的大地主同时也是上议院议员的亚历山大·可仑，为了打击私酿威士忌的行为，提出新税制案，建议对小蒸馏厂课征低税金，使其合法酿酒，于是《新威士忌法》终于正式颁布。此时，第一个取得许可证的是格连利贝德的乔治·史密斯。格连利贝德地方的斯贝川上游溪谷，因为地理及气候条件非常好，所以是制造威士忌最适当的地方。据说史密斯取得许可证的时候，在私酿集中地区，那些没有许可证的蒸馏厂，竟然高达200家之多。现今，格连利贝德尚以著名酿酒地而名闻遐迩，不过唯有史密斯的“格连利贝德”才可加上定冠词the。

1826年，爱尔兰的蒸馏业者罗伯特·史坦因（Robert Stein）发明了连续式蒸馏机。

1831年，爱尔兰都柏林的收税员爱涅亚斯·克菲（Aeneas Coffey）完成了克菲式的连续蒸馏机，并取得专利权。以后，这些连续式蒸馏机经过了多次的改良，罗兰德地方于是出现了不少制造玉米威士忌的工厂。

1850年，艾连巴拉的威士忌商人，也是格连利贝德



代理店的主人安德烈·亚夏将玉米威士忌混合在“格连利贝德”麦芽威士忌中，制成混合苏格兰威士忌（Blended Scotch Whisky）正式出售，这种酒在伦敦非常受欢迎。另一方面，许多玉米威士忌的制造业者由于不断地恶性竞争，导致多家厂商连续倒闭。有鉴于此，1877年罗兰德地方的6家玉米威士忌大生产商联合成立一家D. C. L.（Distillers Company Limited）股份公司，共同管理玉米威士忌的市场。

1880年，法国葡萄园发生大虫害，葡萄酒及白兰地的生产遭到严重的打击，因此葡萄酒及白兰地无法输入英国。当时，伦敦的上流阶级只喜爱饮用红葡萄酒及白兰地，而向来不接近威士忌。温斯顿·丘吉尔（Winston Churchill, 1874~1965）回忆往事时说：“父亲除了到石南丛生的寒冷荒地狩猎外，从来不曾饮过威士忌（玉米），他是在世代饮用白兰地苏打水的家庭中长大的。”当时伦敦市场白兰地极度缺货，混合威士忌终于抬头了。为了和玉米威士忌业者成立的D. C. L. 对抗，1885年，N. B. D.（North British Distilleries）公司成立。到了1890年，这种酒广受伦敦市民的欢迎，连喜爱琴酒的人也转而喜欢这种酒。D. C. L. 很快察觉出此一动向，于是努力收买并建造酿制混合威士忌所必须的麦芽威士忌蒸馏厂。除了南、北美之外，他们也积极地输往英属殖民地，于是这种酒终于占有广大的市场。被称为五大名牌的海格、白牌、约翰走路、白马牌、黑与



白等著名威士忌就是此时崛起的。

1898年，快速成长的苏格兰里芝镇之巴达森公司因过度扩充而倒闭，使苏格兰威士忌业界陷于恐慌之中。一些弱小的威士忌业者一个接着一个倒闭，而基础已经稳固的D. C. L.不但能安然地渡过这次风暴，更以极低的价格购入多家蒸馏厂。借此机会，D. C. L.俨然以大企业的姿态独占了苏格兰威士忌的市场。1925年，也就是第一次世界大战后，该公司吸收了HAIGHAIG（1888年设立的HAIG公司之分公司，专门负责混合与输出业务）、沃卡（约翰走路）、布加南（黑与白）、得瓦（白牌）等公司，1927年又将马奇公司（白马牌）收入伞下，自此D. C. L.终于成为苏格兰威士忌界的巨人了。该公司在顶峰时期所生产的威士忌占有所有苏格兰威士忌的60%。

除了苏格兰威士忌的发源地——英国之外，其他的几个国家像美国、加拿大及日本等，也都生产威士忌。1923年，鸟井信治郎为日本开启了生产威士忌的序幕。他在为数不少的预定地中，选中了京都郊外的山崎来建设日本最初的蒸馏酒制造厂。该地除了水质佳之外，清新的空气以及由宇治川、木津川、桂川等三条川的水温差所产生的雾，正适合酿造威士忌，并且离大阪、京都等大都市又近，要使不认识威士忌的日本人接受并喜欢这种蒸馏酒，此地乃是绝佳的场所。

1929年，正式的日本威士忌“山多利白牌威士忌”



公开出售，1930年出售“山多利红牌威士忌”，1932年出售“山多利陈年牌”，这种牌子后来成为世界最高级的商标。

当初日本生产威士忌时，评论界都说要在苏格兰以外的地区制造真正的麦芽威士忌实在是荒唐之至，可是由于该酒的品质良好，以及第二次世界大战后所导致的生活急速洋化，因此该酒遂大幅度地扩张。现在，日本制造的威士忌无论在制造、储藏、混合以及所有工艺上都已达到世界最高级的水准，并且消费市场也仅次于美国，占全世界第二位。

第二节 威士忌的语源

威士忌的语源是源自 Gaelic（盖尔语、塞尔特语的一族）—— Uisge-beatha，Uisge-beatha 这个词演变成 Usgebaugh，然后简化成 Usky，再转为 whisky，最后演变成 whiskey。原来的 Uisge-beatha 等于拉丁语的 Aqua Vitae，它的意思是“生命之水”。

现在一般人所使用的威士忌拼音有 whisky 与 whiskey 两种。大体上而言，苏格兰威士忌是使用 ky，而爱尔兰威士忌则使用 key，日本及其他国家用 ky。美国习惯上是 ky 与 key 并用，但法律用语则为 ky。据文献记



载，ky 与 key 的不同乃是出自生意上的交易习惯，苏格兰威士忌称为 ky，爱尔兰威士忌则称为 key。

第三节 威士忌的种类

威士忌通常都是依据产地来分类，一般说来，共有苏格兰威士忌（Scotch whisky）、爱尔兰威士忌（Irish whisky）、美国威士忌（America whisky）、加拿大威士忌（Canadian whisky）、日本威士忌等五种。这些威士忌不但产地不同，在原料、制法、风味等方面也都有所差异。关于世界五大威士忌的原料、混合法及蒸馏法，请参阅表 5-1。其实，威士忌的定义极为困难，大抵上而言，凡是用大麦麦芽来糖化谷类使它发酵，等糖变为酒精之后再蒸馏，然后放进橡木制的桶子里酿成的酒都称为威士忌。

一、依威士忌酿造的原料区分

（一）麦芽威士忌（malt whisky）

仅用大麦麦芽（malt）制造的威士忌称为麦芽威士忌。这种威士忌的制造过程是：用泥炭（peat）的熏烟



表 5-1 威士忌的种类

	原料	混合法	蒸馏法	主要的商标
苏格兰	大麦麦芽、玉米	麦芽威士忌 + 玉米威士忌	单式蒸馏器 连续式蒸馏机	丹布鲁、海格等
爱尔兰	大麦麦芽(不用泥炭)、大麦、玉米、其他	纯威士忌 + 玉米威士忌	单式蒸馏器(大型) 连续式蒸馏机	塔拉马留
美国(波本)	玉米、裸麦、大麦、麦芽、其他	玉米威士忌 则不混合(指纯波本威士忌而言)	连续式蒸馏机	晨光牌、老杰特、I.W. 哈伯、恩吉安德艾治等
加拿大	玉米、裸麦、大麦麦芽、其他	基酒威士忌 + 以裸麦为主的加味威士忌	连续式蒸馏机	加拿大俱乐部等
日本(老牌)	大麦、玉米	玉米威士忌 + 麦芽威士忌	单式蒸馏器 连续式蒸馏机	老牌、帝沙普等

来烤干麦芽，使它具有特殊的熏烟香味，然后将烟熏后的麦芽糖化、发酵，放在单式蒸馏器内蒸馏。比起玉米威士忌，这种酒蒸馏后所得到的酒精浓度较低，而且含有数百种其他成分，必须放在白橡木的桶子里，经过长期缓慢酝酿而成。储存中的麦芽威士忌由于种种原因，



每一桶都有其微妙的独特风味，这种强烈、新鲜的气息，乃是构成混合威士忌的主干。

（二）纯麦芽威士忌（pure malt whisky）

将两个以上的蒸馏厂制造出来的麦芽威士忌混合在一起，我们称之为混合麦芽威士忌（vatted malt whisky），由一个蒸馏厂所制造出来的则称为纯粹麦芽威士忌（single malt whisky），两者统称为纯麦芽威士忌（pure malt whisky）。美国外销的纯麦芽威士忌都标示有 all malt Scotch whisky 及 unblended Scotch whisky 的字样。

（三）纯粹麦芽威士忌（single malt whisky）

用同一个蒸馏厂制造出来的威士忌酿成的威士忌称为纯粹麦芽威士忌。制造时，通常都将同一蒸馏厂所出产的威士忌放在大桶中掺和，但也有逐桶制造的情形。总之，这种酒的特点在于能够表现出蒸馏厂独特的个性，在厂牌方面，以有 The 的“格连利贝德”较为著名。

（四）玉米威士忌（grain whisky）

指用大麦麦芽使玉米、裸麦、小麦、燕麦等谷类糖化、发酵，然后放在连续式蒸馏机中蒸馏的威士忌而言，麦芽威士忌的风味强烈，被称为 loud spirit，而玉

米威士忌的风味柔和，故被称为 silent spirit。另外，它的酒精浓度高，和麦芽威士忌一样也是放在酒桶中储存。

19 世纪末叶，以高原地带为主的麦芽派和罗兰德的玉米派之间，对于玉米威士忌是否能列入威士忌之列而引起争论，该项争论最后闹到法庭，1909 年路亚鲁·克米逊判决玉米威士忌列入威士忌的行列。

(五) 纯威士忌 (straight whisky)

它是指没有经过混合的威士忌 (unblended whisky) 而言。就爱尔兰威士忌来说，所谓的纯威士忌是指采用没有熏烟过的大麦麦芽以及大麦、乌麦、小麦、玉米等原料，放在大型的单式蒸馏器中蒸馏三次而成的酒。就美国来说，纯威士忌是指在连续式蒸馏器中蒸馏出 80% 以下的酒精，然后将它放在白橡木桶中储藏两年以上的威士忌而言。在原料谷物的比例上，威士忌又可分为波本 (玉米 51% 以上)、玉米 (玉米 80% 以上)、裸麦 (裸麦 51% 以上)、小麦 (小麦 51% 以上)、麦芽 (大麦麦芽 51% 以上)、裸麦？麦芽 (裸麦？麦芽 51% 以上) 等 6 种。除了纯威士忌之外，其余的全放入内侧烤焦的白橡木新桶内酝酿。



二、依产地区分

(一) 苏格兰威士忌 (Scotch whisky)

苏格兰威士忌只不过是高地人所酿的酒而已，为什么能够成为世界名酒呢？其起因是，1853年“格连利贝德威士忌”的代理店主人安德烈·亚夏（Andrew Usher）将麦芽威士忌与玉米威士忌混合在一起。麦芽威士忌是用泥炭熏过的大麦麦芽为原料制成的，并不掺杂任何别的原料，将这种酒性强的麦芽威士忌混合酒性温和的玉米威士忌，则成为具有柔和风味的混合苏格兰威士忌。这种威士忌深受世界各国人士的喜爱。

(二) 爱尔兰威士忌 (Irish whisky)

据说爱尔兰的威士忌历史比苏格兰威士忌还古老。根据记录显示，1770年左右就有类似威士忌的蒸馏酒出现。该酒的成长状况相当顺利，可是进入20世纪初叶，由于混合苏格兰威士忌的出现，该酒深受打击。从1966年以后，它脱离了长久以来的面目，换上纯威士忌的身分，接着又和玉米威士忌混合，成为混合威士忌。

纯威士忌能够左右爱尔兰威士忌的品质，而纯威士忌的主要原料则是大麦、乌麦、裸麦、小麦、玉米等，其制造过程是在上述的原料中，加上没有经过泥炭熏烟

的大麦威士忌，放在大型的单式蒸馏器中蒸馏3次。这种酒由于不具泥炭香味，而且反复蒸馏过3次，所以酒精浓度高，而风味也比苏格兰的麦芽威士忌稍淡。这种酒和酒性温和的麦芽威士忌混合后，酒性极淡，又有一股怡人的香味，尝起来也不会苦涩，在所有的厂牌中以塔拉马雷较佳。

（三）加拿大威士忌（Canadian whisky）

加拿大开始蒸馏威士忌是在18世纪中叶。1787年魁北克（Quebec）有3家蒸馏厂，蒙特娄（Montreal）有一家蒸馏厂，都是属于专业性的。这种初期的威士忌为裸麦威士忌，它的酒性相当强烈。进入19世纪后，加拿大从英国引进连续式蒸馏器，开始生产由大量玉米制成的威士忌，这种威士忌的口味较轻淡。20世纪，由于美国实施禁酒令，加拿大威士忌因而能蓬勃发展。由于威士忌必须装在桶中酝酿，所以从蒸馏到完成必须花费一段时间。《禁酒法》废除后的数年内，美国的蒸馏业者无法推出品质良好的威士忌，在这段空白期间，加拿大威士忌便横扫美国市场。目前拥有庞大酒类企业的加拿大裔商人，即是借《禁酒法》起家的。现在，半数的加拿大威士忌都是用基酒威士忌（base whisky）与加味威士忌（flavoring whisky）混合而成的。这种威士忌据说是世界上所有威士忌中口味最轻淡的。代表性的名牌酒是加拿大俱乐部（Canadian club）。

1. 基酒威士忌 (base whisky)

以玉米为主要原料，再加上少量的大麦麦芽使其糖化、发酵，然后放入连续蒸馏器中蒸馏，这就是基酒威士忌，也就是所谓的玉米威士忌 (grain whisky) 的制法。以裸麦为主所制成的加味威士忌如果和玉米威士忌混合，就成为加拿大威士忌。

2. 加味威士忌 (flavoring whisky)

以裸麦为主要原料，再加上玉米、大麦麦芽等谷类，使其糖化、发酵，然后放入连续式蒸馏器中蒸馏，即是所谓的加味威士忌。制造加拿大威士忌时就是用这种酒作为原酒，再与基酒威士忌混合而成。混合后，在威士忌的原料比例上，裸麦如果占 15%，就称为裸麦威士忌 (rye whisky)。

(四) 美国威士忌 (American whisky)

所有美国出产的威士忌都称为美国威士忌。美国威士忌在商业界的习惯上都拼成 whiskey，但是法律用语则拼成 whisky。通常我们所饮用的美国威士忌共有纯波本威士忌 (straight Bourbon whisky)、纯裸麦威士忌 (straight rye whisky)、美国混合威士忌 (American blended whisky) 3 种，不过美国国内法对于威士忌酒的定义与制造法有详细的规定，表 5-2 即是主要的威

威士忌酒一览表。

表 5-2 美国威士忌的种类

大分类	中分类	细分类
裸麦威士忌 波本威士忌 玉米威士忌 小麦威士忌 麦芽威士忌 裸麦麦芽威士忌	纯威士忌	纯威士忌混合种 (A blend of straight whisky)
	纯裸麦威士忌、纯波本威士忌、纯玉米威士忌、纯小麦威士忌、纯裸麦麦芽威士忌	纯裸麦威士忌混合种、纯波本威士忌混合种、纯玉米威士忌混合种、纯小麦威士忌混合种、纯麦芽威士忌混合种、纯裸麦麦芽威士忌混合种
	混合威士忌	混合裸麦威士忌 (以下则依上述为准则, 如波本、玉米……)
	美国混合威士忌	
	陈年威士忌	
	烈威士忌	
	淡威士忌	

1. 纯裸麦威士忌 (straight rye whisky)

美国国内有关威士忌的最古老记录是在 1770 年, 该记录写着“在匹兹堡制造由谷物蒸馏而成的酒”。根据该记录, 我们似乎可以断定新大陆最古老的威士忌是裸麦威士忌。据说美国第一位总统乔治·华盛顿年轻时, 亦曾在弗吉尼亚州自己的农场上制造裸麦威士忌出售。

制造这种酒时, 裸麦占原料的 41% 以上, 至于其他

方面则与波本威士忌相同。蒸馏时，它的酒精浓度必须保持在40%及80%之间，然后放入内侧烧焦的白橡木新桶内储藏两年以上。

2. 纯波本威士忌 (straight Bourbon whisky)

波本的历史与美国独立历史同步。当1789年华盛顿就任美国第一任总统时，肯塔基州波本郡的一位浸礼牧师以利亚·克雷克 (Elijah Craig) 以附近的玉米为原料制出威士忌酒，这种酒即是波本威士忌的先祖。波本威士忌是用51%以上的玉米加上裸麦、大麦麦芽等为原料，然后放进连续式蒸馏器中蒸馏至酒精浓度在40%到80%之间，再装入内侧烧焦的新白橡木桶储藏两年以上。这种威士忌会因为玉米量的多寡、发酵法、蒸馏的酒精度数，以及酝酿的时间等各种因素，而制出风格不同的酒来。由于商标上的差异，这种酒在口味上富有很多变化，有的香味浓郁、酒性轻淡，有的香味浓厚、酒性强烈。代表性的酒是I. W. 哈伯 (I. W. Harter)、晨光牌 (Early Times)、老杰特 (Old Charter)、恩吉安德艾治、J. W. 兰德等。

纯波本威士忌有两种发酵法，sweet mash法是在糖化液内加入纯粹培养的酵母进行的，sour mash法是J. W. 唐 (J. W. Dant) 在1836年发明的。后一种制造方法是先将少量的培养酵母放进糖化液内，再加入上次的发酵液 (wash) (至少要1/3)，当发酵液经一段时间缓

慢地发酵后，就可酿出香味浓郁的发酵液了。J. W. 唐将第一批用 sour mash 制造出来的波本冠上自己的名字，这就是波毕拉波本 (Popular Bourbon) 的杰作“J. W. 唐”诞生的过程。现在，大多数出色的波本都是采用 sour mash 法酿制的。

3. 田纳西威士忌 (Tennessee whiskey)

有的威士忌在法律用语上称为纯波本威士忌，但私底下却有另一个名字，那就是田纳西威士忌，而“杰克·丹尼尔” (Jack Daniel) 即是此酒中的翘楚。1866 年时，住在田纳西州林治巴克村的杰克·丹尼尔，发现一处会涌出清水的石灰岩洞穴，于是便在该泉的附近建造蒸馏厂，这也是第一座正式被美国政府承认的蒸馏厂。该厂在制造的过程中加入了炭层柔化法过滤蒸馏完成的波本威士忌。经过这种独特的制造程序生产出来的威士忌，便具有其他纯波本威士忌所没有的清香，而味道也不苦涩。所以，“杰克·丹尼尔”被评为“酒中翘楚”。该酒乃是一种珍贵的酒 (sipping whisky)，必须一滴一滴慢慢品尝。

4. 美国混合威士忌 (American blended whisky)

最受一般美国人欢迎的威士忌就是波本与美国混合威士忌。后者的制造过程是：将 20% 以上的 100 proof (50 度) 纯威士忌和其他威士忌或中性烈威士忌混合，

使其酒精度维持在 80 proof (40 度) 以上后装瓶。这种酒轻淡不苦涩, 从禁酒令实施以后便广受一般人喜爱。代表性的商标是“雪雷·帝沙普”, 它是 35% 的纯波本威士忌混合 65% 的淡威士忌制成的高级品。

5. 陈年威士忌 (bonded whisky)

指在保税仓库中储藏并装瓶的威士忌或政府发行的威士忌而言。依据 1897 年的 *Bottled in Bond Act* 法, 在该处储藏的威士忌必须桶存四年以上, 同时在装瓶时须有政府官员在场监督。这项法律不但能使政府确实地课税, 而生产者付税的期限也可延长。截至 1958 年为止的 20 年间, 保税储藏尚进行得不错, 可是现在几乎已形同废文了。这种瓶装的威士忌在标签上都印有 *Bottled in Bond* 的字样。

6. 美国烈威士忌 (spirits whisky)

在美国威士忌的分类上, 凡是用 5% 至 20% 浓度的纯威士忌为原酒, 其余用威士忌或中性烈威士忌来补足的酒, 都可称为烈威士忌。

7. 美国淡威士忌 (light whisky)

在美国威士忌的分类上, 凡是用谷类为原料, 在连续式蒸馏机内蒸馏至酒精度为 80% 至 95% 后, 放入桶内储藏的威士忌都称为淡威士忌。储存用的桶子必须是

内侧不经烧烤的新白橡木桶，或是装过波本威士忌的旧桶。这种酒通常用来和其他的酒混合，制成美国混合威士忌。另外，在风味上而言，“淡威士忌”这个名词具有“轻淡、清爽的威士忌”之意。在酝酿成熟的麦芽威士忌中，淡威士忌往往选择较轻淡的典型来制造，山多利威士忌即是后者的代表。

（五）日本威士忌（Japanese whisky）

在五大威士忌中，苏格兰威士忌和日本威士忌可说是同类型的威士忌，因为它们都是麦芽威士忌混合玉米威士忌所制成的。不过，依据日本的《酒税法》，这种酒由于原酒的混合比例不同，必须分成特级、一级、二级（包括输入酒在内）。

日本威士忌（山多利威士忌）与苏格兰威士忌的差别是在香味与味道上。在香味方面，苏格兰威士忌有浓郁的泥炭熏香，而日本威士忌则尽量减少泥炭香味，使自然酝酿的香味能脱颖而出。日本威士忌之所以这么受欢迎，原因之一是它经常使泥炭熏香与自然酝酿的香味保持在一定的微妙比例。另外，日本威士忌与苏格兰威士忌最大的差别是“味道”，日本人重视味道比重视香味更甚。苏格兰威士忌在鉴定酒的品质时，重点往往放在香味上面，而山多利在鉴定时，却是香味、味道双管齐下。所以，用水来稀释山多利时，它的香味与味道不但不会走样，反而更加香郁、可口。



1. 原酒

日本《酒税法》上的用语。麦芽威士忌及玉米威士忌都属于威士忌原酒。在苏格兰的法律中，这两种原料、制造法及酒质上大异其趣的威士忌，并没有立法加以区分。由于《酒税法》上对一级、二级的原酒含有量有所限制，所以麦芽威士忌必须用玉米烈威士忌等来掺和，但是特级的山多利却完全由原酒构成。

2. 玉米烈威士忌 (grain spirits whisky)

用谷物为原料，经过糖化、发酵后放入连续式蒸馏机内蒸馏至酒精浓度为95%以上，这种酒称为玉米烈威士忌。它与中性威士忌 (neutral spirits whisky) 的差别在于它必须使用谷类为原料，而与玉米威士忌之间的差别在于大麦的使用及蒸馏的酒精浓度不同。一般而言，玉米威士忌的酒精浓度都在95%以下。这种酒除了供混合威士忌使用外，作为琴酒、伏特加等的基酒也广受世界人士欢迎。

3. 中性烈威士忌

这种酒必须放在连续式蒸馏机内蒸馏至酒精浓度为95%以上，它是酒性很温和 (中性) 的烈威士忌。这种酒通常是使用制兰姆用的糖蜜来制造，由于精制纯度高，原料的风味完全不会残留在酒中，故而称为中性烈威士忌。



以威士忌调制的鸡尾酒

威士忌酸酒 (whisky sour)

(一) 成分:

■ 1.5 oz 波本威士忌 ■ 3/4 oz 柠檬汁 ■ 3/4 oz 糖水

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 柳橙片、红樱桃

(四) 杯器皿: 酸酒杯

古典酒 (old-fashioned)

(一) 成分:

■ 1 oz 波本威士忌 ■ 1 块方糖 ■ 1 dash 苦精

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 柠檬皮、柳橙片、红樱桃

(四) 杯器皿: 古典杯

这是一种以威士忌为基酒的古典式鸡尾酒。正因为它历史悠久,所以有许多种变形配方。根据传说,该鸡尾酒是由肯塔基州路易比尔地方的班帝尼斯俱乐部(Pendennis club)之酒保首创的,目的是服务俱乐部的赛马迷。当初,该酒附有薄荷树枝,和薄荷茉莉普板相似,在1800年的报纸就曾

威士忌酸酒



古典酒



曼哈顿

百万富翁





刊载过：“薄荷茉莉普的调法正如‘老式酒’一样。”1914年，它已经开始使用老式酒杯了。据说，由于波本家族（Bourbon Line）的詹姆斯·贝巴上校（Coljames Pepper）其人，该酒才被传到东海岸。那时候，在配方上面已用上方糖一项了。至于杯底较厚的问题，有人说是为了船上使用方便，有人说是怕调酒棒在捣碎方糖与薄荷时弄破了杯子，因此才将杯底加厚。那些不太相信这种说法的人们，一旦坐在酒吧台上，也会互相交换各种故事来源。总之，只要酒喝起来不错，故事的真伪倒不太重要了。

曼哈顿 (Manhattan)

（一）成分：

■ 1.5 oz 波本威士忌 ■ 3/4 oz 甜苦艾酒 ■ 1 dash 苦精

（二）调制方法：搅拌法

（三）装饰物：红樱桃

（四）杯器皿：鸡尾酒杯

它和马丁尼一样，也是一种议论颇多的鸡尾酒。可是，不晓得哪个聪明的先生为曼哈顿下了一个特别的宣言说，完美的曼哈顿必须再加进少许等量的甜苦艾酒及辛辣苦艾酒（这即是所谓的“完美

曼哈顿”)。不过，酒保心目中所认为的完美马丁尼，其实就是酒单上的完美曼哈顿。美国的东海岸几乎都以混合威士忌来调制，而西海岸则用波本威士忌来调制。不用说，东海岸有东海岸的故事，西海岸也有西海岸特有的西部情节。首先我们来谈谈东部典故：据说，该酒乃是英国首相丘吉的母亲创始的。这位女士出生于美国，本名叫珍妮·杰得姆。她的父亲是位银行家，也就是以创办美国赛马俱乐部而名闻遐迩的雷那德·杰得姆（1817～1891）。珍妮在纽约的社交界极为活跃，1876年第19任美国总统大选时，她为了支持纽约州长撒母尔·狄尔登（Samuel J. Tilden），于是在纽约的曼哈顿俱乐部举行宴会，席中所饮的即是“曼哈顿鸡尾酒”。此次大选的结果造成史上稀有的混乱，最后狄尔登落败，拉塞福·B·海斯（Rutherford B. Hayes）登上总统宝座。至于西部的典故是：1846年，有位名叫甘曼的人推开马里兰州（Maryland）某家酒店的回旋门时，酒保见他身上带着伤，于是赶紧调制一杯威士忌加糖浆的混合饮料给他提神。该饮料传到纽约后更添加了苦艾酒，并且冠以“曼哈顿”这个市中心地区的名称。据说，曼哈顿是一个阿鲁肯金族的印第安人（Algonquin Indian），他曾将自己的土地卖给某个荷兰人，所得的代价只不过是价值24美元左右的玻璃弹珠。另一个更特别



的说法是：当时荷兰人如果要购买土地，都会设法让印第安酋长喝得烂醉，然后双方再签契约。当酋长清醒后，往往会以“我当时 Manhattan（烂醉），所以契约无效”的理由毁约。那些荷兰人听不太懂，误以为酋长所说的 Manhattan 是在告诉他土地的所在位置。其实，在阿鲁肯金族的语汇中，Manhattan 是指烂醉而言。再一种说法是，当时让酋长喝的酒是用多种酒调成的，而该酒即是曼哈顿鸡尾酒的原始配方。

百万富翁

（一）成分：

■ 1.5 oz 威士忌 ■ 1/2 oz 橙皮利口酒 ■ 1/2 oz 红石榴糖浆 ■ 蛋白 1 个

（二）调制方法：摇荡法

（三）装饰物：无

（四）杯器皿：鸡尾酒杯

纽约

（一）成分：

■ 1.5 oz 波本威士忌 ■ 1/2 oz 莱姆汁 ■ 1/4 oz 红石榴糖浆



(二) 调制方法：摇荡法

(三) 装饰物：柳橙片

(四) 杯器皿：可林杯

教父

(一) 成分：

■1 oz 苏格兰威士忌 ■2 1/2 oz 杏仁香甜酒

(二) 调制方法：直接注入法

(三) 装饰物：红樱桃

(四) 杯器皿：古典杯

紐約

教父



习 题

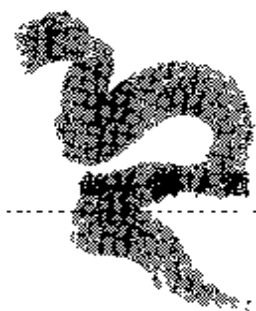
是非题

- () 1. 当客人点 whiskey (dry), 表示威士忌加奎宁水 (tonic water)。
- () 2. 苏格兰威士忌 (Scotch whisky) 有一种特殊的香气即为炭香。
- () 3. 曼哈顿 (Manhattan) 是一种鸡尾酒, 其采用的装饰物是红心橄榄。
- () 4. 威士忌是一种蒸馏酒, 主要原料是马铃薯。
- () 5. 波本威士忌 (Bourbon whiskey) 所含的玉米原料须在 51% 以上。
- () 6. 爱尔兰的威士忌是采用泥煤熏过的原料制成。
- () 7. 点叫一杯苏格兰威士忌 (Scotch whisky), 它的调配法是采用直接注入。
- () 8. 古典酒 (old fashioned) 的调配方法是用直接注入法调配。
- () 9. 曼哈顿鸡尾酒的调配方法是用搅拌法 (stirring) 调配。
- () 10. 苏格兰威士忌比白兰地的味道辛辣。
- () 11. 波本威士忌在 whiskey 酒中是较甜的 whiskey。



选择题

- () 1. 波本威士忌是属于哪一国的 whiskey?
A. 美国 B. 加拿大
C. 意大利 D. 英国
- () 2. 一般蒸馏酒酒精度是
A. 30~35 度 B. 37~43 度
C. 45~55 度 D. 60~95 度
- () 3. 英国 Scotch whiskey 的酒龄如果是 12 年, 是属何种等级的 whiskey?
A. 标准品 B. 加拿大
C. 意大利 D. 杜松子
- () 4. 曼哈顿 W (Manhattan) 是一种鸡尾酒, 其基酒是
A. 琴酒 B. 威士忌
C. 白兰地 D. 伏特加
- () 5. 威士忌酸酒 (whiskey sour) 是一种鸡尾酒, 是采用下列哪一种方法调制?
A. 摇荡法 (shaking)
B. 直接注入法 (building)
C. 电动搅拌机法 (blending)
D. 搅拌法 (stirring)
- () 6. 加冰块饮用 “on the rocks” 的饮料是采用下列哪一种方法调制?
A. 摇荡法 B. 搅拌法



- C. 直接注入法 D. 电动搅拌机法
- () 7. 威士忌可乐 (whiskey coke) 是使用下列哪一种杯子盛装?
- A. 马丁尼杯 B. 高飞球杯
C. 甜酒杯 D. 白兰地杯
- () 8. 威士忌刚蒸馏出来是无色的, 它的颜色的由来是因为经过下列何者的陈年储存?
- A. 陶瓮 B. 玻璃瓶
C. 橡木桶 D. 钢桶
- () 9. 以下哪一种酒的原料中有玉米?
- A. 白兰酒 B. 兰姆酒
C. 雪莉酒 D. 波本威士忌
- () 10. 下列何者以摇荡法调制鸡尾酒?
- A. gin tonic
B. campari soda
C. whiskey sour
D. B&B
- () 11. 爱尔兰威士忌 (Irish whiskey) 的蒸馏次数是
- A. 1次 B. 2次 C. 3次 D. 4次
- () 12. 苏格兰威士忌 (Scotch whiskey) 的法定储存年限最少是几年?
- A. 2年 B. 3年 C. 4年 D. 6年
- () 13. 波本威士忌 (Bourbon whiskey) 的酒精含量, 不得超过

A. 43% B. 50% C. 52.5% D. 62.5%

()14. 英国的谷物威士忌 (grain whisky) 规定, 大麦含量是

A. 10% B. 20% C. 30% D. 40%

()15. 要为曼哈顿 (Manhattan) 鸡尾酒装饰, 应准备何物?

A. 橄榄 B. 红樱桃

C. 小洋葱 D. 豆蔻粉

第六章 琴 酒

- 第一节 琴酒的起源与语源
- 第二节 琴酒的种类
- 第三节 以琴酒调制的鸡尾酒



第一节 琴酒的起源与语源

琴酒是荷兰来登（Leiden）大学的教授西尔培斯（Sylvius）于1660年制造成功的。起初，他制造该酒的目的是为了替活动于东印度地域的荷兰籍海员及移民们预防热带性疾病，其做法是将杜松浆果浸于酒精中后加以蒸馏而成。西尔培斯教授替自己制成的药酒取了一个具有杜松浆果之意的法国名字——乔尼威（Genievre），并在来登市内公开贩卖，后来这种酒成为代表荷兰的一种酒。1688年，威廉三世由荷兰抵英继承英国王位，于是杜松子酒遂传入英国，改名为琴酒，受到空前的欢迎。18世纪前叶，由于琴酒广受英国人的喜爱，所以有“琴酒时代”的昵称，英国琴酒的生产量甚至超过了荷兰。1830年以后，由于连续式蒸馏机急速地进步，于是完美无缺、口味清淡的近代式辛辣琴酒就因应而生了。

琴酒传入了美国后，由于被广泛应用在鸡尾酒的基酒上，因而更受到一般人的喜爱，它受人欢迎的程度，可以由“荷兰人制酒，英国人改造，美国人加以发扬光大”这句话看出端倪。



第二节 琴酒的种类

杜松子是属于松柏类的常绿树，为了使琴酒散发出独特的香味，它的果实（杜松浆果）乃是不可或缺的原料，同时琴酒（gin）的语源也是源自“杜松浆果”（juniper berry）这个词而来的。

琴酒可分为荷兰式琴酒（杜松子酒）及英国式琴酒两大类。辛辣琴酒最具有英国式琴酒的风味，另外，带有甜味的老汤姆琴酒、香味馥郁的普利茅斯琴酒，以及散发水果清香的加味琴酒等，也都属于英式琴酒之列。在德国，也有一种称之为史坦因海卡的琴酒。

一、辛辣琴酒（dry gin）

一般所说的琴酒乃是指辛辣琴酒而言。它是以裸麦、玉米等为材料，经过糖化、发酵过程后，放入连续式蒸馏机中蒸馏出纯度高的玉米酒精，然后再加入杜松浆果等香味原料，重新放入单式蒸馏器中蒸馏。其实，我们可以说，辛辣琴酒的风格是由玉米酒精决定的，而香味则能添加它的特性。英国J·巴罗公司出产的“必菲打”及日本山多利出产的辛辣琴酒“专业者”（Fro-

fessional), 无论是在香气还是辛辣感上都得到了极高的评价, 是辛辣琴酒的代表。

二、杜松子酒 (geneva)

荷兰式的琴酒被冠以杜松子酒、Jenever、Dutch Geneva、Hollands、Schiedam 等称呼。它是采用大麦麦芽、玉米、裸麦等为原料, 将之糖化、发酵后, 放入单式蒸馏器中蒸馏, 然后再将杜松浆果与其他香草类加入该蒸馏液中, 重新用单式蒸馏器蒸馏而成的酒。这种方法制出来的酒除了具有浓郁的香气外, 还带有麦芽香味。杜松子酒较适合纯饮, 而不适合作为鸡尾酒的基酒。

三、老汤姆琴酒 (old Tom gin)

在辛辣琴酒内加入 1% 至 2% 的糖分则可制出老汤姆琴酒来。18 世纪时, 伦敦的琴酒贩卖店往往在自己的店门口放置一架雄猫形状的贩卖机, 只要将硬币投入雄猫的口, 带有甜味的琴酒便会出现在雄猫的脚部, 这种贩卖方式很受大众的欢迎。由于雄猫的名字为汤姆 (Tom cat), 所以这种琴酒才被称为老汤姆。另外, 据罗德·金诺斯 (Lord Kinross) 所写的《家族精神》(The Kindred Spirits) 一书中所述, 这种雄猫的装置



乃是由杜德里·布莱德斯特律船长 (Captain Dudley Bradstreet) 所发明的。书中说，船长在伦敦市内租了一户房子，并在一楼的窗子上贴上雄猫的商标，然后将铅制的管子装在猫脚下，而管子的另一端则藏在屋内并装上漏斗，当行人将硬币投入雄猫口中，并小声地说“猫咪，请给我一杯琴酒”，则琴酒会从管子流出来。

四、普利茅斯琴酒 (Plymouth gin)

18 世纪后，在英格兰西南部的普利茅斯军港所出产的香味浓郁的辛辣琴酒，被称为普利茅斯琴酒。据说，最先制造这种酒的地方是丹尼克派 (Dominico) 的修道院。

五、史坦因海卡 (Steinhager)

在德国制造的荷兰琴酒系列之琴酒称为史坦因海卡。在几个世纪之前，该酒创始于德国威西法里亚州的史坦因海卡村，故而以此命名。它的制造过程是：将发酵完成的杜松浆果放入单式蒸馏器中蒸馏后，再加入玉米酒精，重新蒸馏一次。



六、加味琴酒 (flavored gin)

这是一种以水果，而不是以杜松浆果来增加香气的甜味琴酒。在日本及美国，它被视为利口酒的一种，可是欧洲诸国大都将它归属于琴酒。

以琴酒调制的鸡尾酒

新加坡司令 (Singapore sling)

(一) 成分:

- 1 oz 琴酒 ■ 1 oz 柠檬汁 ■ 1/2 oz 红石榴糖浆
■ 八分满苏打水 ■ 1/2 oz 樱桃白兰地酒

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 杯饰: 柠檬片、红樱桃

(四) 杯器皿: 可林杯

据说它是由新加坡的拉普鲁饭店首创的。拉普鲁这个名称则来自新加坡的建设者汤玛斯·史坦福·拉福斯 (Sir Thomas Stamford Raffles, 1781~1826) 其人; 史林是由德语 Schlingen (咽下) 转变而来的。“新加坡史林”的原型为一种称之为“The Sling”、“Gin Sling”的饮料, 其古老配方是琴酒、



水、砂糖及一块冰块。在时间缓慢流逝的午后，喝一杯这种酒是最好不过的享受。

红粉佳人 (pink lady)

(一) 成分:

■ 1 oz 琴酒 ■ 1/2 oz 蛋白 ■ 1/2 oz 柠檬汁 ■ 3/4 oz 红石榴糖浆

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 杯饰: 无

(四) 杯皿: 鸡尾酒杯

本鸡尾酒的名称来自1912年海赛儿·伦所主演的《红粉佳人》。1944年，海伦·海斯(Helen Hayes)在《生日快乐》(Happy Birthday)一片中，即是一面啜饮这种鸡尾酒，一面在酒吧台上翩翩起舞。在日本方面，那些开始接触酒店的少男少女，最先爱上的便是这种“红粉佳人”。

马丁尼 (Martini)

(一) 成分:

■ 1.5 oz 琴酒 ■ 3/4 oz 不甜苦艾酒

(二) 调制方法: 搅拌法

(三) 杯饰: 橄榄 (柠檬皮)

(四) 杯皿：鸡尾酒杯

现在我们来谈谈马丁尼。据说，该鸡尾酒的原型在 19 世纪中叶被称为“琴和意大利苦艾酒”（Gin and Italian Vermouth），现在还有不少人喜欢用“琴和它”（Gin and It）来称呼它，由此可见，知道这个典故的人还为数不少呢。意大利特里诺市（Torino）的厂商鲁丁尼·罗西公司（Martini & Rossi）预先看出该酒的潜力，于是将原有的苦艾酒换成该公司的苦艾酒，然后冠以 Martini cocktail 的称呼，并实施扩卖活动。后来，罗西公司的厂长访美时，发现美国人较喜爱辛辣的口味，于是着手改良“琴和它”，用辛辣苦艾酒代替原本的苦艾酒，这项行动虽然有反对的声浪，但却在美国受到广大民众的喜爱。据说，马丁尼是由美国人创始的。起初，该酒名为“马鲁吉尼斯鸡尾酒”（Martinez cocktail），是由一位名叫杰利·汤玛斯（Jerry Thomas）的旧金山名酒保创始的，它的原始配方是琴酒与甜味苦艾酒各半（即 Gin and It）。事情是这样的，有一天，一位宿醉的酒客出现在汤玛斯服务的店里，要求一杯解酒的良药，于是汤玛斯便为他调制了“琴和它”。当那位客人喝下该酒而恢复精神后，汤玛斯便问他欲往何处，那名客人回答说，要到加利福尼亚州的马鲁吉尼斯（Martinez），于是该酒的名称就这么定下来了。另外的一则说法

新加坡司令



红粉佳人



马丁尼



琴汤尼





是：该酒乃纽约的“纽约荷商饭店”之酒保马丁尼·雷·艾玛·塔吉亚（Martini di Arma Taggia），为石油大王约翰·D·洛克菲勒而特地调配的，他是第一位将辛辣琴酒拿来和辛辣苦艾酒掺兑的人。不过，马丁尼的嗜好者却有许多饮法。例如，海明威所著的《渡过河冲进丛林内》中，就有 15 兑 1 的特辛辣马丁尼出现。英国首相丘吉尔也喜欢苦艾酒的喝法，詹姆斯·庞德的“Shaken, not Stirred”等，也都独具一格。其中庞德式的摇荡式虽能使材料完全冷却，但却往往调出口味变淡的饮料来，因此在 1976 年，约翰·道格谢得提出著名的“Stirred—Notshaken”（搅拌而不摇荡）的马丁尼学，以反驳“Shaken, not Stirred”的说法。很多人对马丁尼的意见都集中在锐利的口味及几近无色的黄金色泽上面。如果你也有相同的问题，不妨用搅拌的方式调制。至于柠檬皮部分则比较复杂。有的人喜欢用柠檬水代替，有的人却非新鲜柠檬不可，而且还要用刀子彻底剥去里面的白皮，有的人喜欢将柠檬皮中的果油全部拧进杯中，但剩余的果皮却敬谢不敏，有的人则喜欢将拧过的果皮丢入杯中，甚至将大片的果片直接放入杯中不必拧油。

琴汤尼 (Gin Tonic)

(一) 成分:

■ 1.5 oz 琴酒 ■ 汤尼汽水加满

(二) 调制方法: 搅拌法

(三) 杯饰: 柠檬片

(四) 杯器皿: 可林杯

吉普生 (Gibson)

(一) 成分:

■ 1.5 oz 琴酒 ■ 3/4 不甜苦艾酒

(二) 调制方法: 搅拌法

(三) 杯饰: 无

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯

根据一种确切的说法, 美国著名的插画家查理·戴纳·吉普生 (Charles Dana Gibson) 即是该鸡尾酒的创始人。他笔下所描绘的吉普逊女孩 (Gibson girl) 乃是 1890 年典型的美国美女。这些画中的美女个个气质高贵, 身穿典雅的服饰, 手上还捧着一杯鸡尾酒, 据说该酒即是所谓的“吉普生鸡尾酒”。事实上, 沉在杯底的那粒白色珍珠洋葱, 的确可以让人想起女孩子那白得几乎可以看穿静脉的皮肤。另外的一种说法是: 该酒的创始人叫吉普



生，是位美国大使，同时也是位彻底的禁酒主义者。他很讨厌被旁人视为滴酒不沾、不擅交际的人，于是每逢参加宴会时，便交代服务人员在倒满白开水的酒杯中加入白色的珍珠洋葱，佯装自己也在啜饮鸡尾酒。有的鸡尾酒书籍虽然规定要放两粒珍珠洋葱，不过调制这种酒时可以随自己的喜好丢入一或两粒珍珠洋葱。

青鸟

(一) 成分:

■ 1.5 oz 琴酒 ■ 1/2 oz 白柑橘香甜酒 ■ 1/4 oz
蓝柑橘糖浆 ■ 1 dash 苦精

(二) 调制方法: 搅拌法

(三) 杯饰: 柠檬皮

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯



习 题

是非题

- () 1. 一般的琴酒不需陈年 (aging), 但金黄色琴酒须用橡木桶加以陈年。
- () 2. 长岛冰茶 (long island ice tea) 是一种鸡尾酒, 其酒精浓度不高且加很多的茶。
- () 3. 为节约用水, 饮用水与非饮用水可用以清洗食品、器具。
- () 4. 鲜奶有结块现象是正常的。
- () 5. 烈酒是一种高热量、低营养之饮料。
- () 6. 水果储存愈久, 营养素损失愈多。
- () 7. 细菌的繁殖和温度的关系随菌种而异。
- () 8. 金黄色葡萄球菌感染食物时, 只要加热就没有安全顾虑。
- () 9. 调制饮料时, 应尽量避免添加食用色素。
- () 10. 饮料食品从业人员只要于新进时, 健康检查合格即可, 以后不需再检查。
- () 11. 食品用洗洁剂亦是食品卫生管理法管理的对象。
- () 12. 调制酒类饮料之场所及设施并无任何卫生标准。
- () 13. 酒类不得含有任何防腐剂。



- 方式最好是
- A. 继续存罐内，放入冰箱冷藏
 - B. 加保鲜膜封紧
 - C. 倒入加盖玻璃器皿，存冰箱冷藏
 - D. 即刻丢掉
- ()7. 酒吧人员以哪种方式处理每日电气设备的清洁保养工作最恰当？
- A. 按照清洁保养表进行
 - B. 请工程技术人员帮忙
 - C. 找清洁工处理
 - D. 请原供货商处理
- ()8. 制冰机如没按时清洁保养，制造出来的冰块形状以下列何者居多？
- A. 不制冰块
 - B. 冰块变雾白色
 - C. 空心冰块
 - D. 冰块龟裂
- ()9. 酒吧冷藏冰箱温度应设定在摄氏几度？
- A. 22~22.5 度
 - B. 16~18 度
 - C. 12~16 度
 - D. 0 度以下
- ()10. 单杯售价的计算方式等于
- A. 整瓶酒的进价乘“1 加毛利”除杯数
 - B. 整瓶酒的进价除以杯数再除以售价
 - C. 售价减“成本加费用”
 - D. 整瓶酒的进价除以杯数
- ()11. 吧台补充酒类，“领货”的最佳时段是

第七章 兰姆酒

- 第一节 兰姆酒介绍
- 第二节 兰姆酒的语源
- 第三节 兰姆酒的种类
- 第四节 以兰姆酒调制的鸡尾酒



第一节 兰姆酒介绍

兰姆酒是一种带海洋气息以及男子梦想的酒，它的原产地是被加勒比海包围着的西印度群岛，制酒的原料为甘蔗，当哥伦布发现新大陆后，这种原料也被引入南欧。据说，在17世纪初叶移民到巴鲁巴德斯岛（安基尔群岛中的一个小岛）的英国人，是最初蒸馏兰姆的人。不过根据另一种说法是，16世纪横渡波多黎各的西班牙探险家旁沙·德·利昂（Ponce de Leon）的探险员中，有人懂得蒸馏技术，于是便利用遍地的甘蔗制出兰姆酒。不管哪一种说法正确，兰姆酒似乎在17世纪就已经出现了。

此后，砂糖工业以牙买加岛为中心发达起来，而蒸馏糖蜜的蒸馏业也跟着兴盛、繁荣。进入18世纪后，由于航海技术的进步及欧洲各国的殖民地政策，兰姆扮演着极特殊的角色，那就是殖民史上颇有名的“三角贸易”。所谓的“三角贸易”是，首先用船将非洲的黑人载往西印度群岛，然后再把糖蜜堆于空船上运往美国的新英格兰，接着将糖蜜制成的兰姆搬到船上运回非洲作为购买黑人的代币。就这样，兰姆在登上世界级酒类的过程中，却有一段黑人奴隶的辛酸史。另外，18至19

世纪称霸世界海洋的英国海军，往往用兰姆来鼓舞士兵们的上气。而下面所提的有关纳尔逊（Nelson）提督的小插曲，也为兰姆赢得“大兵之酒”的印象。^[1]

1862年，自西班牙移民到古巴的费肯德·白卡地（Facund Bacardi），首先制出无色、清淡的无色兰姆（lightrum）。1930年，由于全美掀起鸡尾酒热，兰姆终能以高尚、富有都市风味的烈酒身分，挤进世界级的地位。在日本，从1979年掀起的热带鸡尾酒热以来，它也成为年轻一辈所注目的对象了。

纳尔逊之血（Nelson's Blood）：1805年，英国所引以为傲的单眼独臂大提督纳尔逊（Horatio Nelson, 1758~1805）在特拉法加角（Trafalgar）海上战死。“胜利号（Victory）”旗舰的士兵们将他的遗骸装进兰姆酒的酒桶内，运回本国。为了缅怀战死的名将，士兵们便将当时极受欢迎的兰姆称为“纳尔逊之血”。另一种说法是：将提督的尸体浸存于兰姆酒的酒桶后，船便驶上归程，可是抵达英国时却发现，兰姆酒几乎被水兵们喝光了。自此，英国便称兰姆为“纳尔逊之血”。虽然这段插曲听来有些毛骨悚然，但却有英国故事的味道。

Grog 与 Goggy：进入18世纪后，发源于西印度群岛的兰姆终于输入英国，并且成为英国海军所

不可欠缺的补给品。1742年，爱德华·维能（Edward Vernon, 1684~1742）提督颁布一道命令——以前每日分配的半品脱兰姆酒必须减半，不足的用水掺和。士兵们讥称这种加水的兰姆为 Grog，同时也用这个字作为提督的译号。另外，爱德华提督老是穿着一件磨破的外套，因此水兵们便为他取了个“老葛罗格”（Old Grog）的译名。这种掺水的兰姆酒很容易入口，所以士兵们往往饮到步履蹒跚的地步，Groggy 这个词即是从此时开始沿用，意指此一状态而言。^[2]

第二节 兰姆酒的语源

一本有关英殖民地巴巴多斯（Barbados）岛的古文书中记述道：“1651年烈酒诞生了，西印度群岛的上者们称它为 rumbullion，即指兴奋、骚动的意思。”这本书乃是最早描述兰姆的古文献。在别的文献上，rumbullion 这个词似乎被拼成了 rumbustion。

《酒店手册》（*Pock Par Book*）的作者麦克·麦克森（Michael Jakson）在他的书中写道：“从英国得文郡（Devonshire）的水夫所使用的方言中，似乎可找出一些蛛丝马迹，证明兰姆的语源来自该处，不过我还是认为

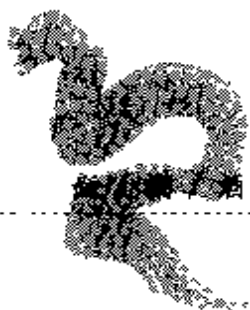


法语、西班牙语或具有砂糖之意的拉丁语 Saccharum 才是 rum 这个词的起源。”

另一种说法是：18 世纪时，坏血病猖獗于英国的水兵间，某位海军大将用兰姆酒给他们喝，因而治愈了这种疾病，于是这位大将博得了“老兰米”（Old Rammy）的称呼，而该饮料也改称为兰姆（rum）。在当时的俗语，rum 具有 very good 的意思。由于土著们是生平头一次饮用蒸馏酒，所以大都喝得醉醺醺的，非常兴奋（rumbullion），故而一般人使用 rumbullion 的开头几个字 rum 作为该酒的酒名，而现在兰姆的法语拼音 rhum、西班牙拼音 ron 皆是由英语转变而来的。

第三节 兰姆酒的种类

一般而言，兰姆都是依据风味与色泽来分类，并皆可分成三类。就风味上而言，它分成了清淡兰姆（light rum）、中性兰姆（medium rum）及浓兰姆（heavy rum）等三种；就色泽上而言，可分成无色兰姆（white rum）、金色兰姆（gold rum）及黑色兰姆（dark rum）。^[2]



一、清淡兰姆

这种酒味道精美，风味清淡，很受世界人士的欢迎。拿它来和苏打水、汤尼汽水(tonic)、可乐等清淡饮料或种种利口酒混合，也不失其独特的风味与香气，同时它也是调配鸡尾酒时不可欠缺的基酒。1862年，白卡帝公司首次生产清淡兰姆，它的制造过程是：将纯培养的酵母和水放入糖蜜中使其发酵，并在连续式蒸馏机内蒸馏，然后装进内侧不经烧焦的橡木桶中储藏，一段时间后，再取出来让它通过活性炭层中过滤。

二、中性兰姆

它是介于浓兰姆与清淡兰姆之间的一种酒。这种酒不但保有兰姆原有的风味与香味，而且不像浓兰姆一样带有杂味，很适合做鸡尾酒的基酒。它的制造过程是：加水在糖蜜上使其发酵，然后仅取出浮在上面的清澄汁液加以蒸馏、桶存；在蒸馏法方面，旧英属殖民地通常采用单式蒸馏器，而旧西班牙殖民地采用连续式蒸馏机。一般而言，该酒是以清淡兰姆与浓兰姆混合制成的，产地为圭亚那(Guiana，旧英属殖民地)、马丁尼克岛(Martinique)、多米尼加(Dominica)、牙买加(Jamaica)等。山多利兰姆的原酒是输自牙买加，在日本



经过桶存、精制之后便成为高品质的中性兰姆。由于这种酒不苦涩，酝酿时间又长，所以很受大众的欢迎。

三、浓兰姆 (Heavy Rum)

在所有的兰姆中，这种酒的风味不但十足，色泽亦呈褐色。它的制造过程是：将采自甘蔗的糖蜜放置两至三日使其发酵，然后再加入前次蒸馏时所留下的残渣或甘蔗的蔗渣使其发酵，如此就能使浓兰姆发出独特的香气。为了加强兰姆香气，有的甚至添加针槐（acacia）的树枝或凤梨绞出的汁液。这种酒必须放在单式蒸馏器中蒸馏，并装入内侧焦烤过的橡木桶中储存数年。

该酒就属牙买加（Jamaica）产的最为有名，另外马丁尼克岛（Martinique）、帝美拉拉（Demerara）、新英格兰（New England）及千里达-托贝哥（Trinidad and Tobago）等也出产此酒。^[4]

四、无色兰姆

指淡色或无色的兰姆而言，它又称为银色兰姆（silvrum）。通常，它的制造过程是：让桶存的兰姆原酒通过活性炭层，以便去除杂味。这种方法制造出来的兰姆呈无色透明状。该酒经常被当作鸡尾酒的基酒来使用。另外，山多利兰姆（无色）、白卡地兰姆（无色）



等也都属于无色兰姆的一种。

五、金色兰姆

它的颜色介于黑色兰姆与无色兰姆之间，又称为红玉兰姆（amber rum）。其色调与威士忌、白兰地相近，山多利兰姆（金色）、白卡地兰姆（金色）等也都属于金色兰姆的一种。

六、黑色兰姆

呈浓褐色，多产自牙买加，通常使用在烘制点心上，山多利兰姆（黑色）属黑色兰姆的一种。

以兰姆酒调制的鸡尾酒

黛克瑞（Daiquiri）

（一）成分：

■ 1 oz 兰姆酒 ■ 1 oz 柠檬汁 ■ 1 oz 糖浆

（二）调制方法：摇荡法

（三）装饰物：无

（四）杯器皿：鸡尾酒杯

黛克瑞为矿山的名字，位于古巴的圣加哥市郊，它之所以会冠上黛克瑞这个名字，大概是因为该山的附近有座名为黛克瑞的村落之故。这座矿山到底是银山、镍山，还是铁山，众说纷纭，没有一个正确的答案，于是鸡尾酒研究家史坦·琼斯(Stan Jones)亲自到现场查看后，便推翻了1890~1900年的各种说法，断言该座山为铜山。根据一种说法，黛克瑞鸡尾酒诞生于1896年，是一位在该座铜山工作的矿山技师杰尼克·寇克斯(Jennings Cox)为了招待来访的友人而调成的。另一种说法是，该酒的创始人为在矿山工作的一群人，杰尼克·寇克斯只不过是名义上的创始人罢了。支持这种论调的人说，1898年，古巴脱离西班牙的长期统治后，美国立刻派遣许多技术团到达当地。其中有一些人被送到这座矿山来工作。不耐炎热而汗流浹背的工作人员为了解渴，于是将轻易就可弄到手的古巴特产兰姆酒加上砂糖、莱姆果汁调匀，创出一种清新可口的饮料来。由于该团中有一位名叫杰尼克·寇克斯的人，故所以说该酒是他创始的。这种以兰姆酒、砂糖、莱姆汁调成的鸡尾酒与热带岛屿非常相称，故而在海明威所著的《溪流湾中的岛屿》中频频出现。这种饮料如果用“冰冻型”来调制，必须多加些砂糖，否则就会觉得甜度不够。有鉴于此，山多利的配方中，往往添加白色柑香酒来调

蓝色夏威夷

白卡地



加州宾治

一千零一夜



味。相信“爸爸”（海明威的昵称）也会同意。

迈泰 (Mai Tai)

(一) 成分:

1 1 oz 淡色兰姆酒 **1** 2 oz 深色兰姆酒 **3** 1/2 oz 柑橘酒
1 2 oz 凤梨汁 **1** 2 oz 柳橙汁 **3** 1/2 oz 柠檬汁
3 1/4 oz 红石榴糖浆

(二) 调制方法: 用果汁机加碎冰打

(三) 装饰物: 凤梨角、红樱桃

(四) 杯器皿: 高球杯

蓝色夏威夷

(一) 成分:

1 1/2 oz 淡色兰姆酒 **3** 3/4 oz 蓝色柑橘酒
3 1/2 oz 椰子香甜酒 **4** 2 oz 凤梨汁

(二) 调制方法: 用果汁机加碎冰打

(三) 装饰物: 凤梨片

(四) 杯器皿: 高球杯



白卡地 (Bacardi)

(一) 成分:

■ 1.5 oz Bacardi 兰姆酒 ■ 2 oz 柠檬汁 ■ 1 Tsp
砂糖

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 无

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯

1936年4月28日, 纽约州的最高法院判决, 所有的鸡尾酒一律都得用白卡地配制。所谓的“白卡地”, 即是指白卡地兰姆而言。而白卡地兰姆亦称为清淡白卡地, 是由法肯德·白卡地 (Facund Bacardi) 在1861年公之于世的 (起初该酒只供他自己及知己亲友饮用)。创业时, 厂址设在一间屋顶盖有马口铁的小陋屋, 屋内还有一群水果蝙蝠 (Fruit Bat) 居住其中。在欧美各国, 蝙蝠象征着幸运, 于是白卡地为了向这些原住民表示敬意, 同时也为了祈求企业顺利、昌隆, 于是便以蝙蝠作为该酒的商标。除了蝙蝠外, 该酒亦采用西班牙王室的徽章做商标。其来由是, 1892年, 西班牙的王太子阿丰索十三世 (Alfonso XIII) 因感冒而病倒在马德里郊外的别墅, 王太子的随身御医倒了一些白卡地兰姆给他服用, 王太子舒适地睡了一觉后, 病情

竟然不药而愈，西班牙国王大喜之余，便允许白卡地公司采用王室的徽章为商标。

一千零一夜

(一) 成分：

■ 1/3 oz 淡色兰姆酒 ■ 1/3 oz 鲜奶油 ■ 1/3 oz 可可酒

(二) 调制方法：摇荡法

(三) 装饰物：豆蔻粉

(四) 杯器皿：鸡尾酒杯

加州奥治

(一) 成分：

■ 1 oz 兰姆酒 ■ 3 oz 柳橙汁 ■ 八分满苏打水

(二) 调制方法：直接注入法

(三) 装饰物：柳橙片、红樱桃

(四) 杯器皿：高飞球杯



习 题

是非题

- () 1. 调酒员在营业前要查对酒量, 所以清洁工作可请别人代理。
- () 2. 每日在酒吧打烊时应做好如拔掉电器插头、关掉水龙头等安全检查工作, 才能离开。
- () 3. 吧台内的工作机具在打烊时应做好清洁、消毒工作。
- () 4. 为了节约成本, 消耗物品像牙签、吸管等可以回收洗净再使用。
- () 5. 吧台内的工作机具在操作前不必注意操作说明。
- () 6. 破损的玻璃、陶瓷等危险物品应与其他垃圾分开处理。
- () 7. 酒吧内的酒类、饮料和配料, 每天下班前必须盘点。
- () 8. 一般酒吧于每天打烊前 15 分钟, 应告知顾客 last order 并作最后的点叫。
- () 9. 为方便下一班工作人员的使用, 打烊后的生啤酒机、咖啡机等仍需维持正常运作, 不必关闭电源和清理。
- () 10. 为了新鲜度, 每天剩余的水果, 于打烊后必须全部丢弃。



选择题

- () 1. 客人点长岛冰茶 (long island tea), 以下材料何者不需准备?
- A. 葡萄酒 B. 琴酒
C. 伏特加 D. 深色兰姆酒
- () 2. 成本的计算公式以下何者为正确?
- A. 成本 / 售价 = 进货成本
B. 成本 × 售价 = 成本率
C. 售价 / 成本 = 成本率
D. 售价 × 成本率 = 成本
- () 3. 做账盘存的程序是
- A. 成日进货 - 前日存货 = 今日盘存
B. 今日销售 + 前日存货 = 今日盘存
C. 今日进货 + 前日存货 + 今日销售 = 今日盘存
D. 今日进货 + 前日存货 - 今日销售 = 今日盘存
- () 4. 营业吧台里, 会将先行制作完成之装饰物品安全储存何处?
- A. 工作台砧板正前方 B. 近水槽处
C. 冷藏冰箱内 D. 冷冻冰箱中
- () 5. 调酒员 (bartender) 每天上班后, 营业前首要任务是
- A. 检视采购报表 B. 检视营业月报表
C. 检视库存月报表 D. 检视营业日报表

第八章 伏特加

- 第一节 伏特加的介绍
- 第二节 伏特加的语源
- 第三节 伏特加的制法
- 第四节 伏特加的种类
- 第五节 以伏特加调制的鸡尾酒





第一节 伏特加的介绍

据说，在 12 世纪时，就已发现有关伏特加的最初记录，但详细的情况则不清楚。关于其发祥地有两种说法，一是说它发源于俄国，--是说它发源于波兰。当时，该地方根本不可能有产自新大陆的玉米或马铃薯，所以据推测，这种酒大概是从裸麦制成的啤酒或蜂蜜酒蒸馏而成的。

在连续式蒸馏机尚未出现之前，这种酒是放在简陋的罐子里蒸馏的，所以杂味很多，需要放些香草增添香味。

伏特加开始在俄国以外的地方制造、贩卖，是 1917 年俄国革命之后的事。从俄国逃亡到国外的白种俄国人，往往在其定居的国家制造伏特加酒。当 1933 年美国取消禁酒令之后，美国国内也开始生产伏特加。从 1939 年起，以果汁混合伏特加的长饮料（long drinks）开始在加利福尼亚州盛行，进入 20 世纪 50 年代后，由于调制鸡尾酒时经常使用它，所以受一般人士的欢迎，成为销路很好的酒类。

在日本，由于 1978 年山多利淡味伏特加“树冰”的上市，伏特加市场才开始快速地拓展。



第二节 伏特加的语源

它的古名叫瑞兹坦尼亚·沃特，它的意思是“生命之水”。据说在16世纪伊凡·雷帝（Ivan Temible）时代，沃特（Voda，水之意）这个词才被转为Vodka（伏特加）。

威上忌、伏特加、白兰地这三种酒的语源都具有“生命之水”的意思。这是为什么呢？根据最可信的说法是，一些保有古埃及、阿拉伯等古老传统的炼金师们，流浪于欧洲各国，这些将汉密士视为守护神的炼金师们，将各地土产的酒放入自制的蒸馏装置中，制出蒸馏酒来，然后提供给当地的居民饮用。于是，在南欧产生了葡萄酒的蒸馏酒，在爱尔兰则出现大麦酒制成的蒸馏酒，而俄国及北欧则产出了伏特加的前身酒。当时，这些炼金师们都属于知识分子，于是使用拉丁语将这种蒸馏酒称为“Aqua Vitae”，也就是“生命之水”的意思。这句话被翻译成各国语言，法语是“Eau de vie”；爱尔兰及苏格兰原先称“Uisge-beatha”，之后再转为“白兰地”（brandy）；而俄国则是从“瑞兹坦尼亚·沃特”转变成“伏特加”（vodka）；在北欧它则被称为“Aqua Vitae”。

第三节 伏特加的制法

将麦芽放入裸麦、大麦、小麦、玉米等谷物或马铃薯中，使其糖化后，再放入连续式蒸馏机中蒸馏，制出酒精度在75%以上的蒸馏酒来。之后，再让蒸馏酒缓慢地通过白桦木炭层。如此一来，制出的成品不但几乎达到无味、无臭的境界，其颜色也会呈无色透明状，这种酒是所有酒类中最无杂味的酒。不但如此，在制造的过程中，只要原料、蒸馏装置的构造、运转条件、炭层的品质及炭层的层数，甚至通过炭层时的速度等有些微的差池，就会影响到品质的好坏。

第四节 伏特加的种类

它可分为两大类，一是无色透明、无味、无臭的上等伏特加，一是加入种种香味的加味伏特加（flavored vodka）。



一、上等伏特加

上等伏特加更可依据酒精度的高低而分成山多利伏特加 100 proof、山多利伏特加 80 proof 等种类，而山多利淡味伏特加（树冰）的酒精度在 35 至 20 度之间，是一种酒性不强的伏特加酒。

以往，世界人士所饮用的上等伏特加，其酒精度通常在 40 至 50 度之间，而“树冰”的酒精度则比它更低些。这些酒因为具有轻淡的风味，很适合女性饮用，所以日本的伏特加市场一下子便热络起来。它不但适合当做鸡尾酒的基酒，也可以纯饮或加冰块饮用。1983 年，酒精度 20 度的“山多利淡味伏特加树冰”开始公开出售。

二、加味伏特加

苏俄及波罗的海（Balt）沿岸所制造的伏特加往往添加许多香料，故而称之为加味伏特加。其中，添加 Zubronka 香草的称为“卢伯加”（Zubrowka）；与乌克兰（Ukraink）出产的药酒混合而成的称为“萨培肯卡”（Zapekcnka）；将各式各样的水果放入伏特加中浸泡的称为“拿里沃卡”（Naliuka）；浸泡楞的红果实使酒呈粉红色泽的称为“亚杰毕克”（Jazebiak）；浸泡克里米亚



(Crimea) 产的梨、苹果叶，并加入少量白兰地的称为“史大卡” (Starka)；添加柠檬香味的柠檬伏特加称为“柠檬那亚” (Limonnaya)；以红辣椒及辣椒子 (paprika) 来增加风味的辣椒伏特加称为“培兹伏卡” (Pertsovka)；另外，添加姜汁、丁香等香味，以柳橙与柠檬皮增加苦味的利口酒式伏特加则称为“鄂霍特尼加” (Okhotnichya)。

以伏特加调制的鸡尾酒

血腥玛莉 (bloody Mary)

(一) 成分：

■ 1.5 oz 伏特加酒 ■ 3 oz 西红柿汁 ■ 1/3 oz 柠檬汁
■ 1 dash 辣酱油 ■ 1 dash 酸辣油 ■ 适量的盐与胡椒

(二) 调制方法：直接注入法

(三) 装饰物：芹菜棒、柠檬角

(四) 杯器皿：高飞球杯

这里所说的玛莉是指英格兰女王玛莉都泽 (Mary Tudor)，她因为迫害国内的新教徒，所以被称为“血腥玛莉”。据说，她是目睹玛莉白兰地诞生的证人。故事是这样的：某天夜里，乔治·乔瑟

血腥玛莉



螺丝起子



尔 (George Jessel) 进入 Palm Springs 的一家小酒店里，可是酒店里面空无一人，于是乔治便自己溜进吧台内，调制一杯提神振气的酒。当他心情愉快地将手边的伏特加、西红柿汁等混合在一起，调出一杯新式饮料时，眼前突然出现一位女性，她就是鼎鼎大名的玛莉。“一起喝一杯如何？”说着，乔治将那杯新的鸡尾酒泼在玛莉身上，并且又加了一句“Aren't you bloody, Mary?” (啊，你的身上沾血了，玛莉)。bloody 这个词除了表示“血”之外，也有生理期间的意思。乔治的本意是说：“你是生理期间的玛莉。”血腥玛莉的创始人中除了乔治较为著名外，巴黎市哈里斯·纽约酒店的彼得·贝帝德 (Pete Petiot) 以及纽约市圣徒·雷斯酒店的费鲁南·布德也都相当出名。据说，以琴酒混合西红柿汁所调成的血腥撒母耳 (bloody Sam) 是创始于禁酒时代的美国。当时，人们只要啜饮这种饮料就不怕取缔人员找茬，因为他们可以理直气壮地欺骗取缔人员说手上的饮料是西红柿汁。1940年前后，“血腥撒母耳”中的琴酒开始以伏特加来代替，由于马丁尼喝起来较轻柔，故而冠以女性化的名字，称为“血腥玛莉”。另外一则风格迥异的说法是：有一家名为“乌拉底米尔” (Vladimir's) 的餐馆，以贩卖这种鸡尾酒闻名。由于这种酒喝多了口齿都会含糊不清，所以 Vladimir's 这个名字便被说成



Vladimiry, 最后更说成 Bladima。Bladima 的发音与 bloody Mary 极相似, 故而该酒才称为“血腥玛莉”。

螺丝起子 (screwdriver)

(一) 成分:

■ 1 oz 伏特加酒 ■ 八分满柳橙汁

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 无

(四) 杯器皿: 高飞球杯

盐狗 (salty dog)

(一) 成分:

■ 1 oz 伏特加酒 ■ 八分满葡萄柚汁

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 盐口杯

(四) 杯器皿: 高飞球杯

在 1979 年创办的山多利热带鸡尾酒大赛中, 它占有相当重要的地位。材料一样但酒杯的边缘不沾盐的称为“无尾狗”(tailless dog, 没有尾巴的狗)、“牡狗”(Bull Dog, 没有尾巴)或“灵提”(Greyhound)。灵提之所以和无尾狗相提并论, 是



因为灵提在跑步时往往习惯性地将其尾巴提在两脚之间，看来宛若没有尾巴似的。有人认为该酒乃是一种源自西海岸的新式鸡尾酒。事实上它的历史相当悠久，在1946年的书籍里，就曾介绍一种用琴酒、莱姆汁加上一匙盐巴摇荡而成的“威狗卡林”。另外，这种酒似乎也可以倒在鸡尾酒中用纯饮的方式啜饮。

黑色俄罗斯

(一) 成分：

■ 1 oz 伏特加酒 ■ 2/3 oz 咖啡香甜酒

(二) 调制方法：摇荡法

(三) 装饰物：无

(四) 杯器皿：鸡尾酒杯

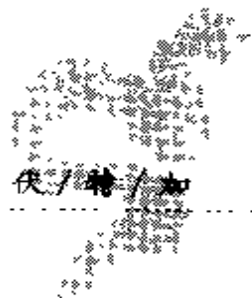
长岛冰茶

(一) 成分：

■ 1 oz 琴酒 ■ 1 oz 伏特加酒 ■ 1 oz 兰姆酒 ■ 1 oz 威上忌酒 ■ 1 oz 君度柑橘酒 ■ 2 oz 柠檬汁 ■ 可乐加入八分满

(二) 调制方法：直接注入法

(三) 装饰物：柠檬片



(四) 杯器皿：高飞球杯

飞天炸蜆

(一) 成分：

■ 1 oz 伏特加酒 ■ 1.2 oz 绿薄荷香甜酒 ■ 1 1/2 oz 白可可香甜酒

(二) 调制方法：摇荡法

(三) 装饰物：无

(四) 杯器皿：鸡尾酒杯

盐狗



黑色俄罗斯



长岛冰茶



飞天蚌蚶



习 题

是非题

- () 1. 伏特加 (vodka) 酒是一种高酒精度的蒸馏酒, 其酒精度可高达 95 度。
- () 2. 每个酒吧都有一套标准酒谱, 调酒员不得私自更改。
- () 3. 标准酒谱的内容包括酒名、材料、数量及调配方法。
- () 4. 一本好的鸡尾酒目录 (cocktail list), 除了印刷精美, 掌握潮流及消费心理外, 还需经市场调查分析。
- () 5. 每瓶酒容量减消耗量除每分的容量等于应销售分数。
- () 6. 就卫生而言, 调酒棒 (stirrer) 使用后, 回收清洗擦干还可以使用。

选择题

- () 1. 下列何者不是盘存的目的?
 - A. 防止失窃
 - B. 确定存货出入的流动率
 - C. 了解常客的名字
 - D. 查明销售流量不高的酒类以便处理



- ()2. 酒类之储存应
- A. 分类分开且采用不同温度储存
 - B. 全部一起储存
 - C. 采用同一温度
 - D. 视营业情况而定
- ()3. 黑色俄罗斯 (black Russian) 是一种鸡尾酒，其基酒是
- A. 琴酒 B. 兰姆酒 C. 伏特加 D. 威士忌
- ()4. 马丁尼 (Martini) 是一种鸡尾酒，其基酒是
- A. 琴酒 B. 威士忌 C. 白兰地 D. 伏特加
- ()5. 以下哪一种酒属于蒸馏酒？
- A. 葡萄酒 B. 啤酒 C. 伏特加 D. 雪莉酒
- ()6. 调制血腥玛莉 (bloody Mary) 应准备之物，下述何者不当？
- A. 麻油 B. 盐/胡椒 C. 高飞球杯 D. 芹菜棒
- ()7. 咸狗 (salty dog)、血腥玛莉 (bloody Mary)、玛格丽特 (Margarita)，以下何者为此三种鸡尾酒之相同用料？
- A. 葡萄柚汁 B. 伏特加酒 C. 西红柿汁 D. 盐
- ()8. 马丁尼 (dry Martini) 通常是在何时饮用？
- A. 饭前 B. 饭后 C. 饭中 D. 不限制
- ()9. 通常用摇荡法制作鸡尾酒时使用的器皿为
- A. 调酒匙 (bar spoon)
 - B. 雪克杯 (shaker)

- C. 刻度调酒杯 (mixing glass)
D. 调酒棒 (stirrer)
- ()10. 有酒精饮料称为 hard drinks, 下列哪一项是有酒精饮料?
A. virgin Mary B. lemon squash
C. bloody Mary D. Shirley temple
- ()11. 鸡尾酒调制完成前, 鸡尾酒杯 (cocktail glass) 要冰冻, 其英文称为
A. chill a glass B. bloody Mary
C. frozen a glass D. cool a glass
- ()12. seltzer water 是一种碳酸水, 如果用完了, 下列何种可代替?
A. ginger ale B. 7-up
C. tonic water D. club soda
- ()13. 酒吧工作手册是酒吧工作人员的书面作业指导, 其英文称之为
A. bar menu B. requisition form
C. bar manual D. inventory sheet
- ()14. neat 按专有名词的惯例称一杯纯饮的酒, 也称为
A. standard B. dry drink
C. shot drink D. straight up
- ()15. 酒吧专业术语中 fill up 中文之意为
A. 不加冰 B. 加满
C. 一半分量 D. 不加客人指示之酒水

第九章 龙舌兰酒

- 第一节 龙舌兰酒的介绍
- 第二节 龙舌兰的语源
- 第三节 龙舌兰的制法
- 第四节 龙舌兰的种类
- 第五节 以龙舌兰调制的鸡尾酒



第一节 龙舌兰酒的介绍

18世纪中叶，Tequila村附近的阿马奇塔略（Amatitalla）发生严重的火烧山。当大火过后，地面躺满了焦枯的龙舌兰，而空气也洋溢着怡人的香草味。于是村民将焦枯的龙舌兰用力一踩，发现里面竟流出巧克力色泽的汁液来，放入口中品尝后，才知道这种植物带有极佳的甜味。原来，经过大火的炙烤，龙舌兰的残株便产生了糖分。西班牙人有鉴于此，将这种汁液绞榨后经过发酵、蒸馏等过程，制出无色的烈酒来。之后，蒸馏工厂为了寻求上等的龙舌兰而来到Tequila村，于是此地就成了龙舌兰的主要产地。^[1]

据说，制龙舌兰用上近代化的蒸馏术是在1775年之后的事。而据课税上的记录，1873年，3桶梅斯卡尔葡萄酒（Mescal wine）从Tequila村送到新墨西哥（New Mexico），这是该酒第一次越过墨西哥国境。1893年，它以“梅斯卡尔白兰地”（Mescal brandy）的名义参加在芝加哥举行的世界展览会；1910年，它以“龙舌兰葡萄酒”（Tequial wine）的名义参加在圣安东尼奥（San Antonia）举行的酒类展览会，并且获得奖赏。可是，直到以“玛格丽特”（Margherita）的名义出现后，



龙舌兰才从墨西哥的当地酒升格为世界风行的饮料，并在鸡尾酒的酒店柜子上占有一席之地。不但如此，它还挟着“80年代的烈酒”之魅力，朝21世纪迈进。

龙舌兰与梅斯卡尔：由 agave tequila（龙舌兰的一种）发酵、蒸馏而成的酒，在墨西哥，这种酒通常都称为梅斯卡尔（Mezcal）。墨西哥法律规定，利用哈里斯克州 Tequila 为中心所栽培出来的 agave tequila 为原料，在特定地域蒸馏而成的酒才可称为龙舌兰（Tequila），这种情形和白兰地与康尼雅克之间的关系都是一样的。总之，只有产自墨西哥西部三州——那亚里德州（Nayarit）、哈里斯克州（Jalisco）及米契阿肯州（Michoacan）之一部分的梅斯卡尔才能称为龙舌兰。用在山多利龙舌兰中的龙舌兰原酒是从哈里斯克州的数所蒸馏厂中遴选后输入日本的，混合别的原料后，则成为真正的龙舌兰酒。²¹

第二节 龙舌兰的语源

位于马德雷山脉（Sierra Madre）北侧的哈里斯克州之 Tequila 村乃是龙舌兰语源的发祥地。Tequila 村原



来的名字叫米奇拉 (Miquila)，后来才改名为 Tequila。米奇拉乃是阿斯提卡族的一支，当西班牙人可提斯 (Cortes) 带兵入侵时，他们逃到这儿建立村落，于是该村落就被称为米奇拉村。墨西哥哈里斯克州的人个个都很活泼、爽朗，只要手上有吉他、小提琴等乐器，就能奏出热情洋溢的音乐来。据说，墨西哥的旅行演唱队的发祥地，即是哈里斯克州的首府瓜达拉哈纳 (Guadalajara)。活泼爽朗、富有野性的人能够创出活泼、富有野性的音乐及酒来，“酒即文化”这句话可以在此得到印证。⁸⁷

龙舌兰：它是石蒜科的常绿多年草，容易与仙人掌类的植物混淆，英语名称为龙舌兰 (agave)。据传说，这种植物 100 年才会开花一次，所以它有一个别号叫“世纪植物” (Century Plant)。在墨西哥，它被称为 Agave 或 Maguey。Agave Atrovirens 是 Agave 的一种，普鲁克 (Pulque) 就是由它酿成的；Tequila 种的 Agave Tequila 被称为梅斯卡尔·阿斯尔 (Mezcal Azul)，龙舌兰及梅斯卡尔就是由它酿造的。墨西哥中部哈里斯克州的 Tequila 附近所采收的 Agave Tequila，乃是制造龙舌兰的最佳原料。

Gusano de maguey：直译的意思是“龙舌兰之



虫”。这种昆虫所分泌的尿液在烈日的照射下会蒸发到仅剩盐分，很多老一辈的人都认为真正的龙舌兰酒的喝法是：用指尖沾这种盐放在口中浅尝，再咬一口菜姆，然后一口气饮下龙舌兰。另外，以雪糖杯型（show style）的方式啜饮“玛格丽特”也不错。有机会的话各位不妨试试一种方式，那就是将龙舌兰之虫下锅炸一下后配着龙舌兰饮用。

第三节 龙舌兰的制法

它的原料是 *Agave Tequilana*，为龙舌兰的一种，生长期为 8~10 年。将直径七八十厘米、重量在三四十公斤之间的球茎用斧头敲开，放入大的蒸汽锅中蒸馏（以前是放入石室中用蒸汽蒸），如此一来茎中所含的菊糖成分就会分解成发酵性的糖分。自锅中取出的 *Agave Tequilana* 之茎，由于糖化的关系呈褐色，若将它放进滚转机内压碎、绞榨，再浇上温水，则能充分地绞出残留的糖分。以前，在制造这种酒时，须先将原料放在石臼上让驴子推磨，然后连同压碎的渣滓一起发酵，但现在的制法是，仅取出糖汁然后放入槽中连同酒母一起发酵，并放在单式蒸馏器中蒸馏两次。大多数的龙舌兰并不需经过储藏手续就能装瓶，不过也还是有装在桶中酝

酿而成的龙舌兰。

第四节 龙舌兰的种类

蒸馏后的龙舌兰依储藏、有无酝酿及酝酿时间的长短而分成三大类：

一、无色龙舌兰 (white tequila)

又称为银色龙舌兰 (silver tequila)、龙舌兰布兰克 (tequila blanco)，是一种无色透明的酒，具有强烈的香味，它乃是最像龙舌兰的一种龙舌兰。本来，龙舌兰完全不必酝酿，不过有很多的龙舌兰制法是：原酒经过 3 个星期左右的桶存后，再通过活性炭层，使其成为无色、清淡的精制品。一般而言，后者通常都当做鸡尾酒的基酒来使用。

二、金色龙舌兰 (gold tequila)

又称为雷波得龙舌兰 (Tequila Reposado)。由于蒸馏后放在桶中储藏、酝酿，所以呈黄色，且含淡淡水材香味，须储藏两个月以上。

三、龙舌兰阿尼荷 (tequila Anejo)

依规定要桶存一年以上，它是一种口味清淡的酒。

以龙舌兰调制的鸡尾酒

玛格丽特 (Margarita)

(一) 成分：

1 1.5 oz 龙舌兰酒 **2** 1.2 oz 白柑橘香甜酒

3 1.2 oz 莱姆汁

(二) 调制方法：摇荡法

(三) 装饰物：盐口杯

(四) 杯器皿：鸡尾酒杯

玛格丽特的西班牙语拼音为 Margherita，是指女性的名字而言，英文拼成 Margarita。关于该酒的创始人有几种传说，其中最值得信赖的是，该酒是由洛杉矶一家名叫“Tail O’Cock”餐馆的酒保简·雷德沙在 1949 年发明的。就在同一年，它参加全美鸡尾酒比赛获得入选资格。据说，玛格丽特是雷德沙初恋的情人。1926 年，两人一起到内华达州的维吉尼亚市狩猎，很不幸的是，玛格丽特被流弹击

玛格丽特



墨西哥日出



紅磨坊



猛牛



中，死在雷德沙的怀抱中。后来，雷德沙便将自己精心创制的鸡尾酒，冠上始终无法忘怀的初恋情人的名字，参加鸡尾酒比赛。另一项颇有意思的故事是：卡尔西·克里斯波饭店（Hotel Garci Crespo）的丹尼尔·尼格列特（Daniel Negrete）为了他的女友，所以才创出这种鸡尾酒来。事情是这样的：这位女孩无论喝什么饮料都喜欢沾着盐喝，但是又不肯将手伸到盛有盐巴的盘子里去，于是尼格列特就特地为她创出一种杯子沾满盐巴的鸡尾酒，而这种酒理所当然地用那个女孩子的名字“玛格丽特”来命名。该酒和龙舌兰的古老喝法——墨西哥渴望（Mexican Itch）有很深的渊源。饮法是：将食盐放在手指甲上，然后用舌头去舔它，接着挤一些莱姆汁在龙舌兰上面，并大口喝下去。哦，对了，经常出现在西部电影的那种喝法，应该就是最原始的啜饮方式了。

墨西哥日出

（一）成分：

■ 1 oz 龙舌兰酒 ■ 2 柳橙汁八分满 ■ 1/3 oz 红石榴糖浆

（二）调制方法：直接注入法

（三）装饰物：柳橙片

(四) 杯器皿：可林杯

红磨坊

(一) 成分：

1 1.5 oz 龙舌兰酒 **2** 1 oz 多宝力 (dubonney)

3 1.3 oz 柠檬汁 **4** 1.3 oz 红石榴糖浆

(二) 调制方法：摇晃法

(三) 装饰物：盐口杯、樱桃

(四) 杯器皿：鸡尾酒杯

猛牛

(一) 成分：

1 1 oz 龙舌兰酒 **2** 1 oz 咖啡香甜酒

(二) 调制方法：Stir

(三) 装饰物：泡状鲜奶油

(四) 杯器皿：老式酒杯

西班牙苍蝇

(一) 成分：

2 1.5 oz 龙舌兰酒 **1** 3/4 oz 杏仁香甜酒

(二) 调制方法：Stir

模仿鸟



西班牙苍蝇





(三) 装饰物：柠檬角

(四) 杯器皿：老式酒杯

模仿鸟

(一) 成分：

■ 1/2 oz 龙舌兰酒 ■ 1/4 oz 薄荷香甜酒 ■ 1/4

oz 莱姆汁

(二) 调制方法：摇荡法

(三) 装饰物：盐口杯

(四) 杯器皿：鸡尾酒杯

习 题

是非题

- () 1. 玛格丽特是一种鸡尾酒，其杯口要沾盐巴，口感较好。
- () 2. 食品或与食品接触之餐具不得以非食品用洗涤剂洗涤。
- () 3. 谷类酒与水果酒使用食品添加剂亚硫酸钾之用途相同，所以其二氧化硫的残留限量也一样。
- () 4. 有些糖醇如山梨醇、甘露醇为食品添加剂，可添加于饮料中，其限量为视需要适量使用。
- () 5. 香料使用于食品时，一般均为视实际需要适量使用，惟有些特殊成分如芦荟素 (aloin)、黄樟素 (safrole) 等用于饮料时，均有限量规定。
- () 6. 酒类毛利是指酒类销售的价格。
- () 7. 酒类成本是指饮料调制成品供给客人饮用时所产生的费用。
- () 8. 酒类成本百分比是指出售酒类的成本在饮料的销售额中所占的百分比。
- () 9. 酒吧为避免造成酒类的浪费，每日调酒员务必切实填写日报表。

- ()10. 一般常用的酒吧日报表共有饮料销售日报、
库存日报表、饮料销售。

选择题

- ()1. 下列装饰物中，何者不属于 garnishes?
A. 櫻桃 B. 小洋葱
C. 牙签 D. 柠檬块
- ()2. 标准的调酒配方，下列何者不包括其中?
A. 杯子 B. 分量
C. 装饰物 D. 人员
- ()3. 酒吧的营运成本控制应始于
A. 采购 B. 验收
C. 储存 D. 销售
- ()4. 酒窖记录中的损耗破裂记录表，损耗指的是
A. 瓶子破裂 B. 饮料装瓶不满
C. 客人跑单 D. 员工偷喝饮料
- ()5. 采用龙舌兰 (agave) 做主要原料的是何种蒸
馏酒?
A. vodka B. rum
C. whiskey D. tequila
- ()6. 下列何者不是调鸡尾酒常用的基酒?
A. 伏特加 B. 白兰地
C. 咖啡酒 D. 琴酒
- ()7. 下列何者不是调鸡尾酒常用的基酒?

- A. 伏特加 B. 特吉拉
C. 兰姆酒 D. 蛋黄酒
- () 8. 以下哪一种酒是墨西哥的特产?
A. 威士忌 B. 白兰地
C. 琴酒 D. 龙舌兰酒
- () 9. 以下哪一种鸡尾酒通常是用搅拌法 (stirring) 制作?
A. 曼哈顿 (Manhattan)
B. 玛格丽特 (Margarita)
C. 纽约 (New York)
D. 红粉佳人 (pink lady)
- () 10. 下列何者是有酒精饮料?
A. 椰林风情 (virgin pina colada)
B. 雪莉登波 (Shirley temple)
C. 纯真玛莉 (virgin Mary)
D. 龙舌兰日出 (tequila sunrise)
- () 11. 瓶装柠檬汁、莱姆汁、红石榴糖浆在打烊时没用完, 应存放于
A. 冷冻于冰箱
B. 存放于制冰机内
C. 放回仓库内储存
D. 盖上盖子存放于快速架上

注释

- [1] 福西英三,《酒吧经营及调酒师手册》,香港,饮食天地出版社,第72页。
- [2] Costas K. & Mary P., *The Bar and Beverage Book* (U. S. A.; John Wiley & Sons Inc., 1991), Second edition, p. 111.
- [3] 吴克祥,《酒吧操作实务》,辽宁科学技术出版社,第238页。

第十章 利口酒

- 第一节 利口酒的介绍
- 第二节 利口酒的语源与称法
- 第三节 利口酒的制法
- 第四节 利口酒的种类
- 第五节 以利口酒调制的鸡尾酒



第一节 利口酒的介绍

据说，古希腊的医圣希波克拉底（Hippokrates，460 B. C. ~ 375 B. C.）即是利口酒的发明人。他将药草浸泡在葡萄酒中而制出一种药酒，这就是利口酒的起源。不过，现在所说的利口酒主要是指在烈酒（蒸馏酒）中加入水果或草根、树皮的香味及甜味制成的混合酒而言，那些以葡萄酒（酿造酒）为原酒制成的混合酒则称为苦艾酒（Vermouth）、Sangria。以烈酒为原酒所制成的混合酒（即利口酒）是由西班牙籍医生、炼金师阿诺·得·斐奴布（Arnaud de Villeneuve，1235~1312年左右，他也是白兰地的创始人）与拉曼·勒里（Ramon Luu，1236~1316）制造成功的。据说这种酒的制法是，在烈酒中加入香料及柠檬、柳橙等花卉所抽出的成分。

14世纪黑死病侵袭欧洲时，以植物性香油或强壮剂制成的利口酒便成为贵重的药材而被视如珍宝。进入15世纪后，意大利俨然成为制造利口酒的翘楚，并担负着指导的任务。就意大利而言，利口酒的始祖是一位住在北意大利巴多巴地方的医生。据说，这位医生曾劝告某位体弱多病的妇人饮用烈酒，可是该名妇女不肯听劝，



于是他只好在烈酒中添加蔷薇花香，岂知这种酒不但立刻为该名妇女所接受，连巴多巴地方的民众也争相饮用。该名医师为这种蔷薇利口酒取名 Rosolio（太阳之露），从此意大利生产的利口酒皆称为 Rosolio。利口酒之所以由意大利传至法国，并步入全盛时代，乃是因为佛罗伦萨（Firenze）的望族——麦第奇家的女儿凯撒琳·麦第奇（Catherine de Medicis, 1519~1589）远嫁给法国的亨利二世（Henri II, 1519~1559）的缘故。据说，凯撒琳的侍从中有不少人是利口酒的专家及制造香水的名人。因此之故，利口酒挟着甜味酒及愉悦的媚药之声威横扫法国宫廷，同时，渗入毒药之后的利口酒也成为毒毙政敌的杀人道具。

凯撒琳王妃时代在法国宫廷扎根的利口酒，到了太阳王路易十四世（Louis XIV, 1638~1715）时代更加蓬勃发展，深受欧洲上流阶级的妇女们所喜爱。这些贵妇们往往配合身上的宝石及衣服颜色来选择利口酒，所以制造利口酒的公司便争相开发色彩艳丽的利口酒。曾几何时，这种华丽的酒便获得“液体宝石”的昵称。

第二节 利口酒的语源与称法

利口酒（liqueur）这个称呼似乎是由拉丁语 Lique-

facere (溶化) 或 Liquor (液体) 转变而来的。法国称它为 Liqueur, 德国称它为 Likor, 英国及美国称它为 cordial。cordial 这个词含有提起精神、使心情愉快的意思。不过, 在英国国内, 不加酒精的果子露 (syrup) 往往也称为 cordial, 这点要注意。

另外, 有很多种利口酒都冠以 Creme de 的称法。Creme 是英语 cream 的法语拼音。本来, 法国公司生产的高级利口酒都冠以这个称呼, 现在这个字则指糖度高、风味强烈的利口酒。另外, 法国将酒精度在 15% 以上、香精分在 20% 以上的酒称为利口酒, 而香精分在 40% 以上的则冠以 Creme 的称呼。Creme de 的一部分是原料名称用的。所以说, 冠以 Creme 这个名称并不表示该酒中含有奶油, 或该酒呈奶油状。

第三节 利口酒的制法

利口酒是一种将果实、花、草根、树皮等的香味放入烈酒中使其具有甜味、色泽的酒。由于制法上的差异, 它可分成蒸馏法、浸泡法、香精法 (essence) 三大类。



一、蒸馏法

又可分为两种方法：一是将原料浸泡在烈酒中，然后一起蒸馏；一是取出原料，仅用蒸馏浸泡过的汁液。不管哪一种方法，蒸馏后都须添加甜味与色泽。这种方法主要是用在香草类、柑橘类的干皮等原料上，由于必须加热，故又称为加热法。

二、浸泡法

将原料浸泡在烈酒或加糖的烈酒中，抽出其香精的一种方法。这种方法主要是用在蒸馏后有可能变质的果实上，由于不必加热，故又称为冷却法。

三、香精法

将天然或合成的香料精油加入烈酒中，以增加其甜味与色泽的一种方法。

因为利口酒是由贵族、诸侯、修道院的僧人等制造，并传下来的，所以它的制法都不公开。现在的利口酒制法往往是从三种基本制法演变而来的，所以不同公司所制出的产品都会有些差异。

第四节 利口酒的种类

要将利口酒分类实在是一件很困难的事。以原酒这点而言，利口酒使用的原酒包含很广，有白兰地、樱桃酒、兰姆、威士忌、伏特加、琴酒、中性烈酒等；在香味与口味上，它使用的材料种类可说是千奇百怪、包罗万象，如香草、果实、草根、树皮、种子、花、坚果类、咖啡、蜂蜜、砂糖等。由于利口酒的前身是贵族、豪族及修道院等制出的秘酒，所以其制法通常都不公开，就同一种利口酒而言，它的材料、制法也不一定相同。现在，我们暂且将它分成香草·药草系列、果实·种子系列、苦药系列、其他系列（蛋、奶油、人参）等。

一、香草·药草系列的利口酒

（一）苦艾酒（absinthe）

法国将它念成阿布桑德，英国念成阿布琴斯，日本则念成阿布山。它是一种利用烈酒抽出苦艾（wormwood）成分的利口酒。absinthe这个名字即是由苦艾的



学名 *Artemisia Absinthium* 而来的。

进入 20 世纪后，苦艾被视为有碍健康的一种植物，因此全世界的利口酒都改用大茴香（aniseed）为主要原料。

苦艾酒是由法国的皮尔·欧尼尔博士（Dr. Pierre Ordinaire, ? ~1793）在 18 世纪末期，也就是 1790 年左右发明的。在法国大革命时，他由法国逃亡到瑞士的可培（Couvvet）定居。由于当地的医生都是各自调配药剂，所以他也入境随俗，用苦艾制出万灵药（Elixir，用炼金术制成的药酒），并以该药的色泽与效用来为它取个“绿色妖精”（The Green Fairy）的名字。后来，博士将苦艾酒的处方遗赠给女管家安丽儿女士（Mrs. Henriot），于是安丽儿继续将这种酒放在原来那家小店里贩卖。有一天，亨利·路易·培诺（Henri Louis Pernod）路过此地，便向安丽儿女士购买权利，并在瑞士的可培兴建世界上第一座苦艾酒工厂。

由于这种绿色的秘酒能使海明威文思泉涌，使狄加（Degas）、上鲁斯·劳垂克（Toulouse Lautrec）、毕加索的彩笔气韵生动，所以又称为“绿之诗神”（Green Muse）；也由于它具有催淫作用，所以又称为“绿之女神”（Green Goddess）。

由于苦艾及大茴香所抽出的油精不易溶于水，较易溶于酒精，所以加水的苦艾酒才会呈白浊状。



(二) 绿薄荷酒 (green peppermint)、白薄荷酒 (white peppermint)

以薄荷叶为主要香料的清爽利口酒。它的法国名称为 Creme de Menthe。将薄荷叶内所含的薄荷香精放入水蒸气中一起蒸馏，等取到薄荷油精后，再加入烈酒及甜味，这就是白薄荷酒的制造过程。在白薄荷酒中添加绿薄荷的色泽，就成为绿薄荷酒了。由于薄荷香精能提神，帮助消化，所以很多人在大鱼大肉后都喜欢用它作为餐后酒。汉密士绿薄荷酒、汉密士白薄荷酒都属于这类酒。

(三) 紫罗兰酒 (violet)

利用紫罗兰花的色泽与香气所制成的利口酒，带有美丽的紫色色彩。它的制造过程是：将紫罗兰花浸泡在烈酒中，抽出其色泽与香气，再加上甜味。由于它的香味与色泽，有的人也称之为“可饮用的香水”。它是为了颂扬 19 世纪末期的一位法国名伶依培德·西鲁贝而制成的。汉密士紫罗兰酒的紫色色泽不是人工合成的，而是采用天然的色素制成的。

(四) 绿茶利口酒 (green tea)

它是产自日本的利口酒，美国称之为 green tea liqueur，法国称之为 Creme de The Vert。汉密士绿茶利



口酒是采用宇治的良质玉露茶及抹茶为原料，放在上等烈酒中浸泡后，再添加白兰地及甜味制成的高级品。上等绿茶加上白兰地所酿出的酒风味极佳，非常受海外人士的欢迎，而这种制造技术也吸引了世界的利口酒制造商的注目。

（五）班尼狄克汀（Bene Dictine）

据说这种酒是在 1510 年，由法国北部的班尼狄克汀派的修士所制造的。现在众人所饮用的班尼狄克汀乃是 1863 年步入企业化后所生产的成品。据说，这种酒是取自红茶、杜松浆果、西洋薄荷、白芷、肉桂、丁香、豆蔻、香草、蜂蜜等 27 种材料，以蒸馏法制成的。

（六）夏特鲁士（Chatreuse）

自古以来，欧洲的一些修道院都采用极秘密的处方制造利口酒，因此这些酒便称为修道士利口酒（monk liqueur）。据说，夏特鲁士是从 16 世纪开始制造的，不过现在的处方乃是由修道士安东尼在 1764 年调配成功的，并由夏特鲁士修道院负责制造。如今由民间企业制造的夏特鲁士都是以多种的药草类为原料，放入葡萄烈酒中蒸馏，并桶存数年才上市。夏特鲁士有绿色、黄色、橙色（1972 年出售）、草绿色 4 种，如果鸡尾酒书上没有特别指定，通常都采用黄色夏特鲁士。

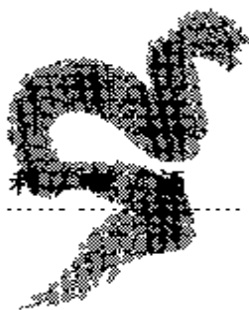


(七) 丹布旖 (Drambuie)

著名的洋酒研究家彼得·A·郝格丁 (Peter A. Hallgarten) 形容这种酒为 “The oldest and most famous whisky liqueur”。它的原酒除了采用桶存 15 年左右的高地玉米威士忌外，还混合了约 60 种苏格兰威士忌，并加入石南蜂蜜（取自石南花的蜂蜜）与各种草木的香味。这种酒的标签上之所以印有 “Prince Charles Edward's Liqueur” 字样，其实是有一段掌故的。据说，1745 年查理·爱德华 (1720~1788) 为了争夺英国王位的继承权，举兵攻打苏打兰。在他兵败逃到法国时，当地的望族麦奇浓 (Mackinnon) 曾给他种种帮助，为了报答这份恩情，爱德华便将这种酒的秘方交给麦奇浓家族。时至今日，丹布旖依然是麦奇浓家族的传家秘方，绝不外传。另外，Drambuie 是由盖尔语 “An dram buidheach” 转变而来的，它的意思是 “一种令人满意的酒”。

(八) 加里安诺 (Galliano)

该酒以 1890 年衣索匹亚 (Ethiopia) 战争中的英雄古塞普·加里安诺 (Guiseppe Galliano) 的名字命名。它产自意大利，20 世纪初叶才开始问市。在制造过程方面，先将大部分的药草、香草浸泡于烈酒中，而小部分则用蒸馏的方式处理，最后将浸泡过的烈酒与蒸馏完成



的蒸馏液混合，并添加大茴香、香草、药草等香料，如此一来，黄色并带甜味的利口酒就完成了。

（九）爱尔兰之雾（Irish mist）

它是以爱尔兰威士忌——塔拉马留为基酒，并加上石南蜂蜜及种种草木香精制成的。据说这种酒是依照1000年前爱尔兰战士们所饮用的石南葡萄酒制成的。“爱尔兰之雾”于第二次世界大战后才开始开发，是威士忌利口酒的一种。^[1]

二、果实·种子系列的利口酒

（一）无色柑香酒（white curaÇao）、蓝色柑香酒（blue curaÇao）、橙色柑香酒（orange curaÇao）

柑香酒是一种以柑橘的果皮来增添风味的利口酒。据说，在17世纪的时候，荷兰人从荷属的古拉索岛带回苦橙子（bitter orange）的果皮，将它放入烈酒中蒸馏，并添加甜味，完成后则借用古拉索岛的岛名替它取了个 curaÇao 的名字，于是柑香酒就正式问世了。现在，古拉索岛并不栽种柑橘，它的原料乃是从世界各地运来的。蓝色柑香酒是由无色柑香酒添加色彩制成的，



橙色柑香酒是在烈酒中浸泡果皮，并添加白兰地等材料，经过繁杂的过程而制成的。汉密士无色柑香酒、汉密士蓝色柑香酒、汉密士橙色柑香酒、卡鲁贝柳橙 (Cavet orange) 等都属于柑香酒系列。

(二) 茴香酒 (anissette)

它是一种以大茴香来增添风味的甜利口酒。由于这种酒通常都呈无色透明状，所以别名称为无色苦艾酒 (white absinthe)。有的茴香酒加水后会和苦艾酒一样呈白浊状，故而也有人称它为 AnisAnise。

(三) 杏仁白兰地 (apricot brandy)

它的制法是将杏仁浸泡在烈酒中，抽出其中的杏仁精，然后加上白兰地及糖分。有的杏仁白兰地在制造时是用果核中所含的杏仁香来加味；也有的是将果核压碎，连同果肉一起放入发酵、蒸馏，然后再加入糖分。汉密士杏仁白兰地是采用著名的信州高级杏仁为原料制成的，它是一种香味极浓的琥珀色利口酒。

(四) 桃子白兰地 (peach brandy)

又称为桃子利口酒 (peach liqueur)。它的制法是将桃子浸泡在烈酒中，使其产生桃子的香气与味道，然后再加入白兰地等混合而成。日本出产的桃子在世界上可说是首屈一指，而汉密士桃子白兰地则是采用日本桃子



中的翘楚——水蜜桃为原料，然后再加进白兰地制成的。这种利口酒因其具有桃子白兰地特有的苦扁桃（bitter almond）香，所以很受欢迎。在利口酒中，美国出产的“南方的安逸”（Southern Comfort）以浓郁的桃子香而闻名。

“南方的安逸”是一种以桃子来添加香味的利口酒。制法是在酝酿完成的波本酒中加入桃子，以及数种水果香精。据说，这种酒起源于 19 世纪初叶的新奥尔良附近。当时，以新奥尔良为中心的一些地域，非常流行一种所谓的贵族式社交活动，每个人对于远道拜访的客人都很热忱，南部独特的款待法“南方的殷勤”（Southern Hospitality）于此产生。据说，用来款待贵宾的“南部之欢乐”利口酒原本是福勒家宴客的一种酒，它的传家秘方长达几百页，时至今日，“南方的安逸”还是依照它的配方来调制。另外的一种说法是，这种酒的创始人乃是住在新奥尔良南方巴拉答利亚海岸（Baratarian coast）著名的海盗杰恩·拉菲特（Jean Lafitte）。据说，在 1812 年英美战争之际，他捕获了一艘英国的帆船，船内正好有一位法国贵族在座，而这位贵族所携带的酒樽内正是黄金色的利口酒——“南方的慰藉”（Consoler du Sun）。杰恩·拉菲特抢下了该酒，并问出历经百年绝不外传的配酒秘方。战争结束后，他改名为拉菲林（Lafflin），移居于路易海岸（St. Louise），于是名为“南方的安逸”的利口酒才开始在孟斐斯（Memphis）

及路易海岸流传开来。不管哪一种说法是正确的，总之它乃是美国最古老、最好的利口酒之一。

(五) 樱桃白兰地 (cherry brandy)

它是以樱桃制成的利口酒，又称为樱桃利口酒 (cherry liqueur)。制法是将樱桃浸泡于烈酒中，如此一来类似杏仁味道的香味便会从种子内溶出，使酒中带有新鲜的芳香味，将这种液体取出，经过长时间的储藏后，再加进白兰地与甜分，则风味绝佳的樱桃白兰地就产生了。在这种酒中，汉密士樱桃白兰地、彼得·西润 (Peter Heering) 等都相当有名气。

彼得·西润产自丹麦，乃是最著名的樱桃利口酒，它是由彼得·F·西润在1818年发明的。随着事业的扩大，他在哥本哈根南郊开垦了一座农园，种植13株樱桃树，以供应自己的制酒厂。这种樱桃酒的全部制法虽不对外公开，但是大致上的制造过程不外乎是：用水压法将樱桃榨出汁来，使其发酵，然后放入榭木制的大桶中储存。它的风味清淡，甜味也很适中。

(六) 红醋栗利口酒 (Creme de Cassis)

Cassis 是法语。在英国及日本，这种酒称为黑醋栗 (black currant)。cassis 是落叶灌木的一种，属虎耳科，红醋栗利口酒即是由这种黑醋栗的果实制成的暗红色利口酒，它又称为黑醋栗利口酒 (black currant liqueur)、



黑醋栗白兰地 (black currant brandy)。法国雷琼出产的红醋栗利口酒乃是此类中的佼佼者，代表性的商标是“路杰·卡西斯” (Lejay Cassis)。通常，它是采用冷却法，也就是说将红醋栗的果汁与渣滓分开，等渣滓蒸馏过后，才将果汁、甜分与其他香精加进去。

(七) 野莓琴酒 (sloe gin)

这是一种将野莓浆果 (野李树的一种) 浸泡在烈酒之中，抽出其色泽与香味后，再添加甜分的粉红色利口酒。它原本是农家以野莓浆果浸泡在劣等琴酒中所制成的一种饮料，专供家庭用。据说，当绅士或淑女们前往郊外狩猎狐狸时，都喜欢饮用这种酒。野莓琴酒有时也被归类在加味琴酒 (flavored gin) 之内。

(八) 草莓利口酒 (strawberry liqueur)

它是一种将草莓浸泡在烈酒中，然后抽出其色泽与香味的粉红色利口酒，这种酒又被称为草莓白兰地 (strawberry brandy)、弗雷兹利口酒 (liqueur de Fraise)、Creme be Frasise。Frasise 乃是法语，它专指草莓而言。汉密上草莓酒即是草莓利口酒的一种。

(九) 瓜类利口酒 (melon liqueur)

它是一种以日本特产的甜瓜 (musk melon) 为原料所制成的绿色利口酒。虽然国外也生产这种酒，不过汉



密七瓜类利口酒才是这种酒的鼻祖。该酒是采用山多利开发的特殊制造法，将甜瓜的色彩与香味移到烈酒之中所调成的高级酒。这种酒是以“Midori”的名义进军美国，绝大多数的人都认为，它是所有日本利口酒中最出色的一种。在全美鸡尾酒竞赛中，以“Midori”调制成的独特鸡尾酒几乎每次都能入围，并且获得高的评价。

（十）香蕉利口酒（banana liqueur）

它是一种将香蕉的香味溶入烈酒中所制成的淡黄色利口酒，又称为香蕉白兰地（banana brandy）。由于酒中的甘甜香气与芳醇的风味能让人勾起南国的情怀，所以极受欢迎。值得一提的是，这种酒因为是调制热带鸡尾酒所不可缺的利口酒，所以近年来很受到一般人的注目。汉密士香蕉利口酒即是属于这种酒。

（十一）可可酒（cacao）

日本人称 cacao 为“可可”，称砂糖加可可奶油（cacao butter）调制的点心为巧克力，而法国则称这种酒为可可利口酒（Cre be cacao）。它的制造过程是：将可可豆浸泡在烈酒中，等抽出其风味与成分后再添加白兰地及甜分，使它成为色香俱全的利口酒。汉密士可可酒即是属于这种酒。



(十二) 无色可可酒 (white cacao)

这是一种无色透明的利口酒。制法是将可可豆浸泡在烈酒中，等抽出香味与成分后再加以蒸馏，最后添加甜分并装瓶。由于它不需和其他酒类混合，所以具有浓郁的可可味道。汉密士无色可可酒即是属于这种酒。

(十三) 摩卡咖啡酒 (maka)

它亦可拼成 mokka，而法语则拼成 mocha。这是一种以咖啡豆为原料制成的咖啡利口酒。法国称它为咖啡利口酒或摩卡利口酒。世界各地虽然都生产这种酒，但是由于所使用的咖啡豆种类、煎焙技巧，以及作为基酒的烈酒有所不同，所以成品往往会有些微差异。这种酒的一般制法是：将烘焙过的咖啡豆浸泡在烈酒中，然后再添加白兰地与甜分，使其具有色泽与香味。著名的卡鲁瓦 (Kahlua) 咖啡利口酒是采用墨西哥高原地方的阿拉比卡种咖啡豆制成的，由彼得·西润公司负责发行。另外，日本出产的汉密士摩卡咖啡酒是一种能兼顾摩卡咖啡的香醇与白兰地风味的酒，而“爱尔兰天鹅绒” (Irish velvet) 乃是以爱尔兰威士忌、塔拉马留为基酒所制成的咖啡利口酒。

(十四) 安摩拉多·帝·撒柔娜 (Amaretto di Saronno)

制法是将杏仁的果核浸泡在白兰地中，等抽出其中的成分后，再混进数种香草精，让它缓慢地酝酿。这种酒的特色是带有杏仁味道，美国人非常喜欢这种利口酒。

这种酒诞生于1525年，又名“爱的利口酒”。根据传说，这种酒的起源是这样的：有位名叫伯纳第尼·卢艾内 (Bernadino Luini) 的画家，因替教会绘制壁画而认识了他所寄宿客栈的女主人，并以这位金发美女为模特儿，在礼拜堂的墙壁上完成圣母玛利亚的画像。这幅《基督降生图》至今还保存在山达·玛利亚教会内。

话说圣诞节将近时，该名女主人为了感谢画家以她为模特儿作画的恩情，于是将杏仁的果核放入蒸馏酒浸泡，制出香味绝佳的利口酒来。由于该杏仁香味和众人熟知的杏仁蛋糕味非常酷似，于是便称这种利口酒为安摩拉多·帝·撒柔娜 (Amaretto di Saronno)。1800年左右，某家大药厂（兼做利口酒）的负责人卡罗·多明尼可·雷那 (Carlo Dominico Reina) 买下该利口酒的配方，开始生产出售。在他及他的子孙推广下，意大利撒柔娜村的利口酒终于成为世界一流的利口酒。



（十五）果核利口酒（Crème de Noyau）

该种利口酒是以桃子、杏子等果实的种子（核、仁）为原料制成的，具杏仁风味，分成无色与粉红色两种。Yau 乃是法语，指“植物的核、有核的果实”而言。^[2]

三、苦药系列的利口酒

（一）肯巴利（Campari）

据说即使不懂得意大利语的人也听过 Campari 这个词，由此可知它是一种国际性的饭前酒。1860 年，意大利米兰市的市民卡斯巴雷·肯巴利（Gaspare Campari）发明了这种酒，起初他为该酒命名为“荷兰风味的苦味酒”，等他的儿子接掌时便改名为肯巴利。据说，它的制造过程是将龙胆根、小豆蔻、胡荽、小茴香、苦橙子陈皮等浸泡在葡萄烈酒之类的酒类中制成的，不过详细的调制情形却不对外公开。

（二）香味苦汁（Aromatic bitters）

这是一种将安哥史杜拉（Angostura）的树皮（主要原料）以及十几种草根树皮的香精，浸泡在烈酒中所制成的芳香苦味酒。香味苦汁的原产地为南美委内瑞拉

中部的安哥史杜拉镇（现在的 Ciudad Bolivar）。安哥史杜拉苦汁（Angostura bitters）是商品名称。在日本，汉密士安哥史杜拉乃是此酒中的佼佼者。

（三）橘子苦汁（orange bitters）

它是以苦橙子的皮为主要原料，并添加十几种草根树皮的香精，放入烈酒中浸泡而成的。它能使鸡尾酒的风味更上一层楼，汉密士橘子苦汁即是属于这种酒。

（四）阿美尔·皮肯（Amer Picon）

它是采用柑橘的皮、龙胆根、奎宁等原料制成的一种稍带苦味的利口酒。Amer 乃是法语，“苦涩”的意思。

四、其他（蛋、奶油、人参）系列的利口酒

（一）白兰地蛋酒（egg brandy）

大部分的利口酒都是以草根、树皮、果实等植物类的香味来熬制，但也有小部分是利用动物性的成分制成的，如白兰地蛋酒即是。原产国荷兰称这种在白兰地中加进蛋和砂糖的酒为“律师”（Advocaat），它的作用似乎是用来提神的。这种利口酒为什么被称为“律师”呢？据说它有几个小插曲：一是初尝该酒的荷兰船夫们



将这种酒和西印度群岛的鳄梨 (avocado) 果汁混淆了。二是喝了这种酒则能和律师一样，成为一位雄辩家。三是律师喜爱该酒。四是律师及年老的妇人在工作前饮用……该种酒虽是由粗鲁的荷兰人调制出来的，但其酒性却很细致，为了要使成品保持在安定的状态，制造时必须具备非常巧妙的技术。以汉密士白兰地蛋酒而言，它是采用上等、新鲜的蛋，放在火中缓慢地加热而成的，在加热的过程，加热温度、冷却的方法对酒的风格、口味等都有决定性的影响。该酒的原料为烈酒、蛋黄、蜂蜜、白兰地等。^[3]

(二) 法国奶油利口酒 (French cream liqueur)

这种利口酒的制法是将香草、巧克力、咖啡的香味，移到以白兰地为基酒所制成的鲜奶油利口酒 (cream liqueur) 中。近年来，欧洲人士遂渐地喜欢上了这种酒，代表性的商标是戴波 (Deveaux)。

(三) 高丽人参酒 (Korean Ginseng Ju)

这是一种代表韩国的利口酒。高丽人参乃是五加科的植物，从古至今一直以汉方医药而受到大家的珍视。它的制法是将高丽人参浸泡在烈酒中，抽出其成分后再加以酝酿。它之所以受人欢迎，乃是酒中会散发出独特的香气之故。代表性的商标是“秘苑”。



以利口酒调制的鸡尾酒

绿色蚱蜢

(一) 成分:

■ 3/4 oz 绿色薄荷酒 ■ 3/4 oz 白色可可香甜酒

■ 3/4 oz 鲜奶油

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 红樱桃

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯

天使之吻

(一) 成分:

■ 3/4 oz 深色可可香甜酒 ■ 1/4 oz 奶水

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 红樱桃

(四) 杯器皿: 香甜酒杯

环游世界

(一) 成分:

■ 1 oz 琴酒 ■ 1 oz 伏特加酒 ■ 1 oz 兰姆酒 ■ 1
oz 威士忌酒 ■ 1 oz 柑橘香甜酒 ■ 3 oz 柳橙汁 ■ 3

oz 菠萝汁 **S**1/2 oz 柠檬汁 **S**1/2 oz 糖水 **I**1/2 oz

红石榴糖浆

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 吸管、花

(四) 杯器皿: poco grandy 杯

金色梦幻

(一) 成分:

11/2 oz 加利安香甜酒 **S**3/4 oz 柑橘香甜酒

13/4 oz 柳橙汁 **1**3/4 oz 鲜奶油

(二) 调制方法: 摇荡法

(三) 装饰物: 红樱桃

(四) 杯器皿: 鸡尾酒杯

B-52 轰炸机

(一) 成分:

11/3 oz 咖啡香甜酒 **2**1/3 oz 爱尔兰奶酒

21/3 oz 伏特加

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 无

(四) 杯器皿: 香甜酒杯

墨西哥牛奶

(一) 成分:

■ 1 oz 咖啡香甜酒 ■ 2 oz 牛奶

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 无

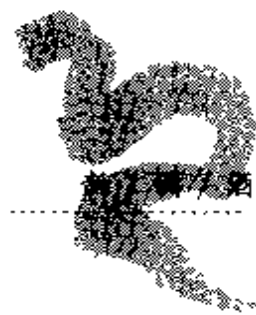
(四) 杯器皿: 古典酒杯



习 题

是非题

- () 1. 香甜酒 (liqueur) 多是以各种水果、蜜糖、植物香料等原料混合蒸馏酒调制而成。
- () 2. 加里安诺酒 (Galliano) 是意大利所产的草药酒。
- () 3. 吧台的杯子最好送到厨房的洗碗机中一起清洗。
- () 4. 吧台砧板消毒洗净后, 应以侧立方式存放。
- () 5. 酒会结束后, 剩余冰块可作食品冷藏, 下次使用时再清洗即可。
- () 6. 酒吧台的清洗设备应设置三格水槽, 分别是洗刷、冲洗和消毒槽三格。
- () 7. 一般营业单位会将葡萄酒单 (wine list) 和饮料单 (drink list) 分开设置。
- () 8. 常用鸡尾酒 (cocktails) 的组合及调制, 大都以单人份为基准。
- () 9. 通常喝剩下的葡萄酒可以作炒菜及腌牛排用, 红酒最好腌红肉, 白酒最好腌海鲜, 可使食物风味更佳。
- () 10. 为了节约成本, 杯缘有点小缺口仍然可以使用。



- () 11. 调酒员随时注意吧台之人、事、物，如有可疑，立即向当班主管报告。

选择题

- () 1. liqueur 香甜酒的标签上印有三个英文字母 D. O. M, 这是何种香甜酒?
A. galliano B. campari
C. sambaca D. benedictine
- () 2. 下列何者不属于柑橙酒?
A. triple sec B. grand marnier
C. fraise D. cointreau
- () 3. poire willams 是属于下列哪一种香甜酒?
A. 梨子 B. 桃子
C. 苹果 D. 草莓
- () 4. 混合酒 (mixed drink) 也可称为何种饮料?
A. soft drink B. highball drink
C. cold drink D. sweet drink
- () 5. 彩虹鸡尾酒的分层比重原理是因为
A. 色素与酒精 B. 色素与糖
C. 糖与酒精 D. 色素与水
- () 6. 下列何者非咖啡口味之香甜酒?
A. kahlua B. cr 琇 e de caf?
C. southern comfort D. tia-maria
- () 7. 香甜酒 (liqueur) 的含糖量不得低于



- A. 2.5% B. 5%
- C. 10% D. 12.5%
- ()8. 香甜酒 (liqueur) 的酒精含量不得低于
A. 14% B. 16% C. 18% D. 20%
- ()9. 下列何者非柑橘口味之香甜?
A. curacao B. grand marnier
C. baileys D. triple sec
- ()10. 下列何者为茴香口味之香甜酒?
A. maraschino B. parfait amour
C. sambuca D. southern comfort
- ()11. 下列哪一种酒不属于香甜酒 (liqueur)?
A. 覆盆子 (framboise)
B. 野莓酒 (sloe gin)
C. 白兰地 (brandy)
D. 紫罗兰 (parfait-amour)
- ()12. 卡鲁哇咖啡 (Kahlua) 酒是以哪一种蒸馏酒
再制而成?
A. 琴酒 B. 白兰地
C. 伏特加酒 D. 兰姆酒
- ()13. 牙买加的咖啡酒 (tia maria) 是以哪一种蒸
馏酒再制而成?
A. 兰姆酒 B. 伏特加酒
C. 白兰地 D. 威士忌
- ()14. 蜂蜜酒 (drambuie) 主要是以哪一种蒸馏酒

再制而成？

- A. 伏特加 B. 威士忌
C. 白兰地 D. 兰姆酒

- ()15. 下列哪一种酒是以葡萄酒再制而成？
A. 白樱桃酒 (kirsch)
B. 柑橘酒 (cointreau)
C. 夏多思 (chartreuse)
D. 多宝力补酒 (dubonnet)

注释

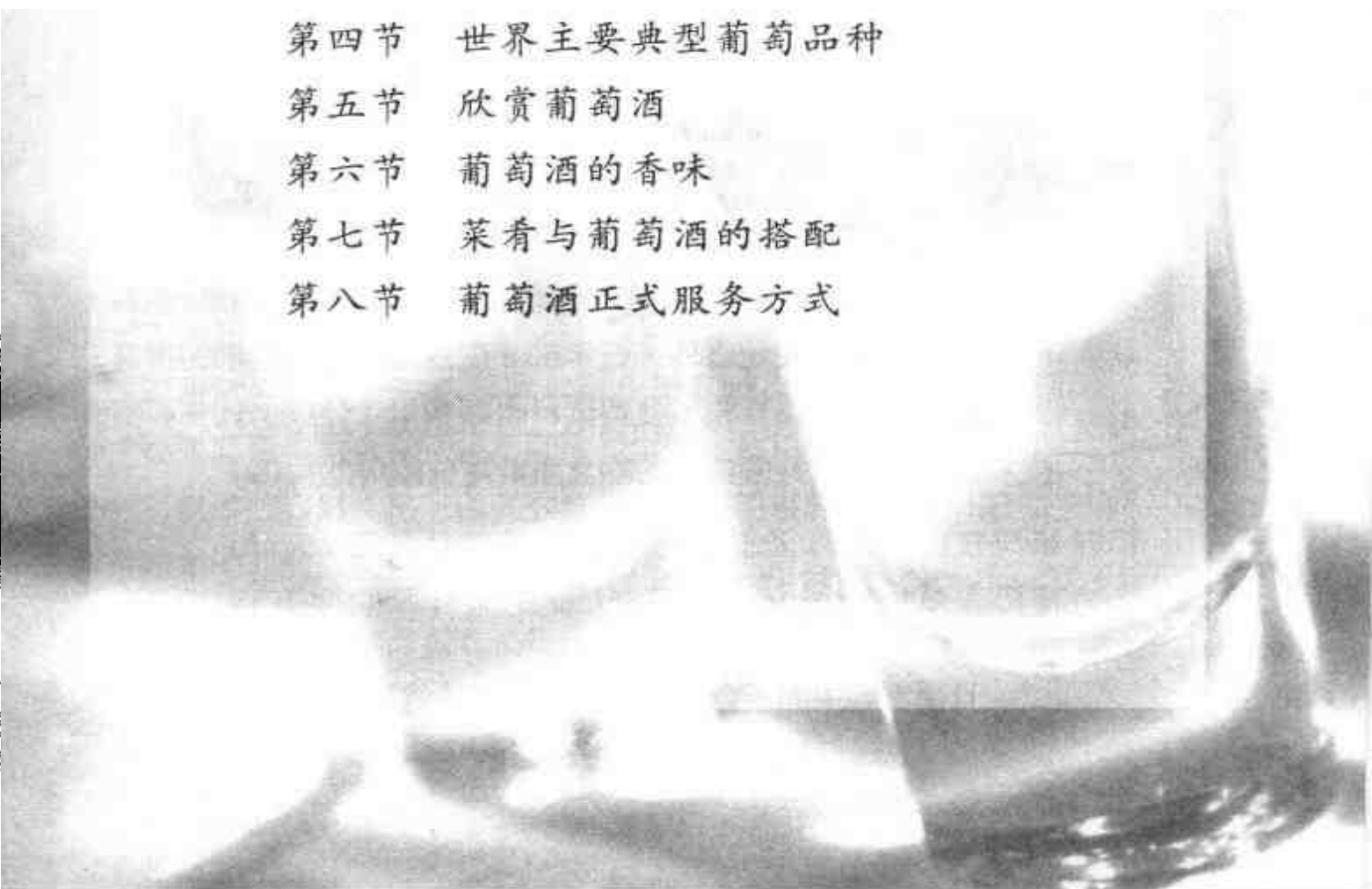
[1] Costas K. & Mary P., *The Bar and Beverage Book*
(U. S. A.; John Wiley & Sons Inc., 1991), Second edition,
p. 61.

[2] 福西英三,《酒吧经营及调酒师手册》,香港,饮食天地出版社,第171页。

[3] 吴克祥,《酒吧操作实务》,辽宁科学技术出版社,第321页。

第十一章 葡萄酒

- 第一节 葡萄酒的历史和起源
- 第二节 酿酒葡萄的种植条件与地理分布
- 第三节 葡萄酒的酿造
- 第四节 世界主要典型葡萄品种
- 第五节 欣赏葡萄酒
- 第六节 葡萄酒的香味
- 第七节 菜肴与葡萄酒的搭配
- 第八节 葡萄酒正式服务方式



第一节 葡萄酒的历史和起源

一、葡萄酒的历史

人类究竟在何时、何地开始接触葡萄酒的，我们不太清楚，不过大致的情形应该是：古代人无意中尝到压坏并且自然发酵的液体后，才开始和葡萄酒结下不解之缘。就记录而言，古东方最古老的文学作品——《巴比伦尼亚英雄叙事诗》乃是第一本述说有关葡萄酒的书籍。该书主要在描写公元前 5000～公元前 4000 年之间所发生的事情，书中就提到红葡萄、白葡萄酒，可见在《巴比伦尼亚英雄叙事诗》时代，就已经有红葡萄酒及白葡萄酒了。其实，该项记录不但是有关葡萄酒的最早文献，同时在人类的酒史上，葡萄酒可说是最古老的酒类了。巴比伦尼亚、古埃及时代似乎非常盛行酿制葡萄酒，因为在金字塔的内壁上，可以见到描绘当时栽培葡萄及酿造葡萄酒的情景。葡萄酒由巴比伦尼亚、古埃及传至古希腊、古罗马，进入 5 世纪，法国及德国等地也都开始与它接触。时至中世纪，由于基督教的普及，葡萄酒便广传至欧洲各地。到了 17 世纪末叶，它才开始使用软木栓，这项改革对往后葡萄酒的发展具有更重大



的影响。

二、葡萄酒的起源

葡萄酒在近二三十年来才于世界各地被广泛注意和研究。然而，早在古罗马时期，欧洲便开始大量种植葡萄树和酿制不同的葡萄酒。但直至我们的上一代，大部分的葡萄酒仍是区域性的产品，主要供应邻近地区民众饮用而已。他们并不会像现今我们要某一产区或年份的品种酒如卡本内·苏维翁（Cabernet Sauvignon）红酒或夏多内（Chardonnay）白酒，他们一般只会要一瓶红酒，偶尔要一瓶白酒或有时来一瓶气泡酒。那个时候的葡萄酒大部分都酒质拙劣，毫无酿造技术可言，不值得回忆也不值得一提的红酒居多。

50年前，法国便已雄霸了整个葡萄酒王国，波尔多和勃根地两大产区的葡萄酒始终是两大支柱，代表了两个主要不同类型的高级葡萄酒：波尔多的厚实和勃根地的优雅，吸引着千万人的目光。然而这两大产区受法国农业部和区域部门监督，产量有限，并不能满足全世界所需。

从上世纪70年代开始，聪明的酒商便开始在全世界找寻适合的土壤、相同的气候，种植法国、德国的优质葡萄品种，采用相同的酿造技术，使整个世界葡萄酒事业兴旺起来。尤其是美国、意大利采用现代科技、市

场开发技巧，开创了今天多姿多彩的葡萄酒世界潮流，也让我们深深体会到葡萄酒的艺术。

葡萄适应环境的能力很强，要酿造葡萄酒也很容易，早在史前时代就已经有葡萄酒存在了。但是有关葡萄的种植和酿造的技术却非常多元、繁复。19世纪巴斯德就开创了现代酿酒学，虽然百年来各种酿造法推陈出新，但许多传统的酿造技术仍然被完整地保留下来，有些方法至今依旧是制造佳酿的不二法门。纵观全球，很难再找到其他产品像葡萄酒的生产这般复杂多变且古今杂陈。

决定葡萄酒特性和品质的三大因素分别是自然条件、人为种植与酿造技术和葡萄的品种，三者缺一不可。

第二节 酿酒葡萄的种植条件 与地理分布

一、葡萄酒的主要种植区

欧洲拥有全球2/3的葡萄园，以气候温和的环地中海地区为最主要产地。在法国东南部、伊比利亚半岛、

意大利半岛和巴尔干半岛上，葡萄园几乎随处可见。同属地中海沿岸的中东和北非也种植不少葡萄，但由于气候和宗教的因素，并不如北岸普遍，以生产葡萄干和新鲜葡萄为主。法国除了沿地中海地区外，南部各省气候温和，种植普遍，北部地区由于气候较冷，仅有少数条件特殊的产地。气候寒冷的德国，产地完全集中在南部的莱茵河流域。中欧多山地，种植区多限于向阳斜坡，产量不大。东欧各国中，前南斯拉夫、保加利亚、罗马尼亚和匈牙利是主要生产国。

前苏联的葡萄酒产区主要集中在黑海沿岸。

北美的葡萄园几乎全集中在美国的加州，产量约占90%，西北部、纽约州及墨西哥北部的 Sonora 也有种植。

亚洲葡萄酒的生产以中国内地最为重要，葡萄最大种植区在新疆吐鲁番，但以生产葡萄干和新鲜葡萄为主，酿酒葡萄则集中在山东、河北两省。日本、土耳其（葡萄干生产大国）和黎巴嫩都有少量的生产。

南半球葡萄的种植是欧洲移民抵达之后才开始的，在南美洲以智利和阿根廷境内、安第斯山脉两侧为主要产区。此外巴西南部也有大规模的种植。

除了地中海沿岸的北非产区外，非洲大陆的葡萄种植主要集中在南非的开普敦省。在大洋洲部分以澳大利亚新南威尔士南部和南澳大利亚西南部为主。另外新西兰北岛和南岛北端也大量种植。

二、葡萄树生长的天然条件

葡萄树适应环境的能力很强，生长容易，但是要种出品质佳且有独特风味的酿酒葡萄却需要多种自然条件的配合。葡萄像一具同时具有观测气候和地质分析功能的机器，收集种植环境的气候和土质的特性，然后用酿成的葡萄酒记录下来。同一个葡萄品种因为种植环境不同，产出来的葡萄酒风味也绝不相同。所以品尝葡萄酒的过程除了是感官的飨宴，同时也是对产地风土的认识。

全世界各种作物的研究大概没有任何一种像葡萄种植的研究一样深入和广泛，可惜即使如此，我们对各种不同葡萄酒之间的关系所知道的仍然非常有限。

三、适合葡萄树生长的气候

一般而言，葡萄树适合温和的温带气候。在寒带，葡萄树不仅无法达到应有的成熟度，而且很难经得起酷寒的严冬；相反地，热带气候则经常过于炎热潮湿，易遭病虫害的侵袭，而且过于炎热的天气使葡萄成熟快速，酿成的酒常常平淡无味。所以全球大部分的葡萄园都集中于南北纬 38 度至 53 度之间的温带区。影响葡萄生长的气候因素很多，但以阳光、温度和水最为重要，



它们对各种不同葡萄品种的影响也不相同。

（一）阳光

葡萄需要充足的阳光，通过阳光、二氧化碳和水三者的光合作用所产生的碳水化合物，提供了葡萄生长所需要的养分，同时也是葡萄中糖分的来源。不过葡萄树并不需要强烈的阳光，较微弱的光线反而较适合光合作用的进行。除了光线外，阳光还可提高葡萄树和表土的温度，使葡萄容易成熟，特别是深色的表土和黑色的葡萄效果最佳。另外，经阳光照射的黑葡萄可使颜色加深并提高口味和品质。

（二）温度

适宜的温度是葡萄生长的重要因素，从发芽开始，须有 10℃ 以上的气温，葡萄树的叶苞才能发芽，发芽之后，低于 0℃ 以下的春霜会冻死初生的嫩芽。枝叶的生长也须有充足的温度，以 22℃ 至 25℃ 之间最佳，严寒和高温都会让葡萄生长的速度变慢。在葡萄成熟的季节，温度愈高则不仅葡萄的甜度愈高，酸度也会跟着降低。日夜温差对葡萄的影响也很重要，收成后，温度的影响不太重要，只需防止低温冻死葡萄叶苞和树根即可。

(三) 水

水对葡萄的影响相当多元，它是光合作用的主要因素，同时也是葡萄根自土中吸取矿物质的媒介。葡萄树的耐旱性不错，在其他作物无法生长的干燥、贫瘠土地上都能长得很好，一般而言，在葡萄枝叶生长的阶段需要较多的水分，成熟期则需要较干燥的天气。水和雨量有关，但地下土层的排水性也会影响葡萄树对水的摄取。

(四) 土质

葡萄园的土质对葡萄酒的产地特色及品质有非常重要的影响。一般葡萄树并不需要太多的养分，所以贫瘠的土地特别适合葡萄的种植。太过肥沃的土地徒使葡萄树枝叶茂盛，反而生产不出优质的葡萄。除此之外，土质的排水性、酸度、地下土层的深度及土中所含矿物质的种类，甚至表土的颜色等等，也都极大地影响葡萄酒品质和特色的形成。

有关不同土质对葡萄酒的影响相当复杂，有时还不免掺杂传奇色彩。特别是像法国这样古老的产酒国格外注意土质的重要性，有许多葡萄园的分级系统都是依照土质结构而来的。不过这样的观点并没有完全被新大陆的葡萄农接受，例如在澳大利亚和美国等地，就认为区域性气候的影响大过土质的重要性。以下将介绍几种在



葡萄园中常见的土质：

1. 花岗岩土

此种土质多呈砂粒或细石状，排水性佳，属酸性土，非常适合种植“丽丝玲”和“希哈”等品种，法国隆河谷地北部的著名产地罗第丘的薄酒来特级产区等以此类土质为主。

2. 沉积岩土

各类不同的沉积岩土皆含有大量的石灰质，其中属侏罗纪的泥灰岩、石灰黏土和石灰土以勃根地的金丘县和夏布利两个产区最具代表性，特别适合“夏多内”和“黑度诺”品种的生长。而属白圣纪的白圣土则以出产气泡酒的香槟区最具代表性。

3. 砾石及卵石地

属冲积地形，养分少，排水性好，易吸收日光，提高温度，非常适合葡萄生长。砾石土质以波尔多的梅多（Medoc）产区最为著名，卵石土质则以上河谷地的教皇新城最具代表性。



第三节 葡萄酒的酿造

制造葡萄酒似乎非常容易，无需人操作，只要过熟的葡萄掉落在地上，葡萄中的酵母就能将葡萄变成葡萄酒。但是经过数千年经验的累积，现今葡萄酒的种类不仅繁多，且酿造过程复杂，有各种不同的繁琐细节。

一、发酵前的准备

(一) 筛选

采收后的葡萄有时挟带未熟或腐烂的葡萄，特别是不好的年份，比较认真的酒厂会在酿造时作筛选。

(二) 破皮

由于葡萄皮含有丹宁、红色素及香味物质等重要成分，所以在发酵之前，特别是红葡萄酒，必须破皮挤出葡萄果肉，让葡萄汁和葡萄皮接触，以便让这些物质溶解到酒中。破皮的程度必须适中，以避免释出葡萄梗和葡萄籽中的油脂和劣质丹宁，影响葡萄酒的品质。



(三) 去梗

葡萄梗中的丹宁收敛性较强，不完全成熟时常带刺鼻草味，必须全部或部分去除。

(四) 榨汁

所有的白葡萄酒都在发酵前即进行榨汁（红酒的榨汁则在发酵后），有时不需要经过破皮、去梗的过程而直接压榨。榨汁的过程必须特别注意压力不能太大，以避免苦味和葡萄梗味。传统采用垂直式的压榨机，气囊式压榨机压力和缓，效果佳。

(五) 去泥沙

压榨后的白葡萄酒通常还混杂有葡萄碎屑、泥沙等异物，容易引发白酒的变质，发酵前需用沉淀的方式去除。由于葡萄汁中的酵母随时会开始酒精发酵，所以沉淀的过程需在低温下进行。红酒因浸皮与发酵同时进行，并不需要这个程序。

(六) 发酵前低温浸皮

这个程序新近发明还未被普遍采用。其功能在增进白葡萄酒的水果香并使味道较浓郁，已有红酒开始采用这种方法酿造。此法需在发酵前低温进行。



二、酒精发酵

葡萄酒的酒精发酵是酿造过程中最重要的转变，其原理可简化成以下的形式：

葡萄糖 + 酵母菌 + 酒精（乙醇） + 二氧化碳 + 热量

通常葡萄本身就含有酵母菌。酵母菌必须处在 10℃ 至 32℃ 间的环境下才能正常运作。温度太低，酵母活动变慢甚至停止；温度过高，则会杀死酵母菌，使酒精发酵完全中止。由于发酵的过程会使温度升高，所以温度的控制非常重要。一般白酒和红酒的酒精发酵会持续到所有糖分（2 公克/公升以下）皆转化成酒精为止，至于甜酒的制造则是在发酵的中途加入二氧化碳停止发酵，以保留部分糖分在酒中。酒精浓度超过 15% 也会中止酵母的运作，酒精强化葡萄酒即是运用此原理，于发酵半途加入酒精，停止发酵，以保留酒中的糖分。

酒精发酵除了制造出酒精外，还会产出其他副产品：

(1) 甘油：一般葡萄酒每公升含有 5~8 公克，贵腐白酒则可高达 25 公克。甘油可使酒的口感变得圆润甘甜，更易入口。

(2) 酯类：酵母菌中含有可生产酯类的酶，发酵的过程会同时制造出各种不同的酯类物质。酯类物质是构



成葡萄酒香味的主要因素之一。酒精和酸作用后也会产生某种酯类物质，影响酒香的变化。

三、发酵后的培养与成熟

(一) 乳酸发酵

完成酒精发酵的葡萄酒经过一个冬天的储存，到了隔年的春天温度升高（特别是 20℃ 至 25℃）时会开始乳酸发酵，其原理如下：

苹果酸 + 乳酸菌 + 乳酸 + 二氧化碳

由于乳酸的酸味比苹果酸低很多，同时稳定性高，所以乳酸发酵可使葡萄酒酸度降低且更稳定不易变质。并非所有葡萄酒都会进行乳酸发酵，特别是适合年限短饮用的白酒，常特意保留高酸度的苹果酸。

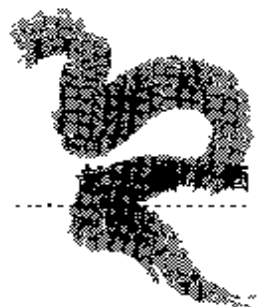
(二) 橡木桶中的培养与成熟

葡萄酒发酵完成后，装入橡木桶使葡萄酒成熟。

四、澄清

(一) 换桶

每隔几个月储存于桶中的葡萄酒必须抽换到另一个



干净的桶中，以去除沉淀于桶底的沉积物。这个程序同时还可让酒稍微接触空气，以避免难闻的还原气味。这个方法是最不会影响葡萄酒的澄清法。

（二）黏合过滤法

基本原理是利用阴阳电子产生的结合作用，产生过滤沉淀的效果。通常在酒中添加含阳电子的物质，如蛋白、明胶等，与葡萄酒中含阴电子的悬浮杂质黏合，然后沉淀达到澄清的效果。此种方法会轻微地减少红酒中的丹宁。

（三）过滤

经过过滤的葡萄酒会变得稳定清澈，但过滤的过程多少会减少葡萄酒的浓度和特殊风味。

（四）酒石酸的稳定

酒中的酒石酸遇冷（-1℃）会形成结晶状的酒石酸化盐，虽无关酒的品质，但有些酒厂为了美观，还是会在装瓶前用-4℃的低温处理去除。



第四节 世界主要典型葡萄品种

一、慕司卡 (Muscat)

慕司卡白酒的香与味颇具特色，容易辨认，其独特之香味来自葡萄本身之果糖。如其糖分在发酵时全部转换为酒精，其香味也随之消失。是故大部分慕司卡白酒都故意酿成甜酒，以保留其芳香气味。

由于慕司卡白酒酒精含量不高，芳香甜润，故适合纯饮或作为餐前酒，宜选用浅酒龄之慕司卡，以享用其清新香味。

全世界的产区都种植慕司卡。值得一提的是法国隆河区 (Rhone) 之 Muscat de Beaumes-de-Venise 法定产区，它允许添加葡萄烈酒以提高其酒精浓度，而又能保留其蜂蜜香甜、水梨果香。这种酒也同样适合酒龄短、平时喝酒少的人饮用。

二、丽丝玲 (Riesling)

丽丝玲是十大典型葡萄品种之一，原产自德国，也是德国酒之代名词，在世界各较寒冷产区都有种植，但

各产区甚至酒厂所酿制的风格都不一样。我们一般所熟悉的丽丝玲白酒都是泛指带甜味在餐前或餐后所喝之白酒，但因为其与甜味常连在一起，所以未能受所有饮家之偏爱。

我们在市面上常看到的约翰内斯堡丽丝玲与南非之约翰内斯堡全无关系，虽然南非也酿造丽丝玲，但此为德国村庄所生产酿制，清爽可口，适中的酸度，故甜而不腻，享有盛名，在世界各地都有生产酿造。

然而在德国部分酒厂及法国阿尔萨斯所酿造之丽丝玲白酒则是以甘性、果香细致闻名。

三、苏维翁·白朗 (Sauvignon Blanc)

又名福美，原产自法国 Loire，是 Sancerre 和 Pouilly-Fume 产区的唯一法定白葡萄品种。Fume 的意思就是烟熏 (smoky) 味。毫无疑问，一瓶好的苏维翁·白朗白酒会带有烟熏的香味，这种香味令人联想到刚烤熟的面包和咖啡豆香，不过离开了 Loire，烟熏味也消散了。

苏维翁·白朗另有一种青草和果仁香味，然而并不是每个人都喜欢其香草味，所以形成两极化，喜欢的人很喜欢、不喜欢的人可能以后会放弃它。不过这是英王亨利四世和法王路易十六的最爱。

苏维翁·白朗的酸度较高。故其果香味特殊，为享



受其新鲜果香味，建议饮用浅酒龄（2~3年）的苏维翁·白朗白酒。苏维翁·白朗会因产地、酿制方法不同而口味各异。纯苏维翁·白朗品种的酒会因橡木桶储藏或陈年而得益很多，通常都会混配瑟美戎（Semillon）以增加其口感。加州蒙岱维酒厂（Robert Mondavi Winery）则在装瓶前以全新的橡木桶酿藏处理而呈现较柔顺的特性，其多了一些橡木桶的香草味，也减低了其青草味，其改变有异于加州传统略甜的苏维翁·白朗白酒，并命名为福美白酒（Fume Blanc），现正风行全美国，其他酒厂也先后跟进。

四、夏多内（Chardonnay）

如果卡本内·苏维翁是葡萄酒之皇，那夏多内一定是葡萄酒之后。全世界的葡萄酒产区很少没有酿造夏多内白酒的（管制生产国家例外），因为其对各类土壤、气候适应力都很强，而又容易酿造。对它不存在而感到高兴的，大概只有波尔多（Bordeaux）的酒厂吧！

有数个原因令夏多内这样受全世界各业者和消费者欢迎：首先是在行销上，只要有Chardonnay的字样在标签上，就是销售的保证。不同气候的产区和不同酒龄的夏多内，都有不同风格，加上橡木桶的酝藏搭配，让Chardonnay如鱼得水般倍添风味，它可以在浓淡不同类型中表现其优点。

它可以单独酿制，也能与其他品种互相搭配，如在 Loire 用来柔和 Chenin Blanc 以增其韵味。在澳大利亚的 Semillon 都会加夏多内。另一个更具体表现则来自香槟，香槟产区所生产的夏多内，味道较涩，口感单薄，但以香槟制造法的气泡酒形态出现，则神奇地变成优雅和复杂口感。

夏多内是少数可储藏的白葡萄品种，酒劲有力。浅酒龄时颜色浅黄中带绿，果香浓郁而爽口；随着酒龄增加，颜色转变为黄色或金黄色，新鲜的水果味渐渐消失而变为多彩多姿的复杂口味，后韵更明显地增强。

夏多内是勃根地区唯一种植的白葡萄品酒，以 Chablis 的清新口感、蜂蜜香味而普及消费市场。

五、甘美 (Gamay)

甘美品种酿造的酒，丹宁含量低，果味尤以草莓的果香特别浓郁，口感非常柔顺，颜色紫红并在酒杯中呈现紫罗兰的艳丽颜色。

甘美品种葡萄酒属于简单型的红酒，没有多层次复杂的口感，故无储藏陈年价值，而且为求其新鲜果味，应选用年份浅者，酿酒装瓶后两年内的甘美红酒最佳。

甘美红酒于 15℃ 左右饮用最能表现其清新果味，故可在饮用前稍加冷冻，可当餐酒或纯饮之用。

法国薄酒来 (Beaujolais) 产区全部种植甘美品种，



它是法国最畅销的红酒之一。由于法国人很留意每年在薄酒来区甘美品种的品质，故该产区每年秋收后便以独特的酿制方法，生产薄酒来新酒（Beaujolais Nouveau），于每年11月的第3个星期四，推出这种Nouveau新酒，让大家先品尝当年的薄酒来。这种习俗现已成为流行风尚，全世界都以先饮为快。

六、碧诺瓦（Pinot Noir）

碧诺瓦是法国勃根地红酒所采用的唯一红葡萄品种，尤以金山麓区特级葡萄园所酿造之红酒，远自中世纪开始便名闻各地。一瓶出色的碧诺瓦，会让其他产区或葡萄品种酒黯然失色，是所有酒农的希望和挑战。

碧诺瓦发芽和收成较早，适合于微冷的天气，其果实生长非常不规则，并容易超越产量所需，故要定时修剪以避免产量过多及葡萄过密而破损。其葡萄果皮特别细薄而容易受天气影响，是故在整个生长过程中都要倍加谨慎照顾。其次，在酿造时亦同样困难，在发酵时需高温运行以求动人的香味，但温度稍微过高则酒香带有闷焦味，温度不够时则香味平庸，而缺乏其魅力。

碧诺瓦因其果皮细薄故丹宁量不高，甚至几乎可说果酸比其丹宁还高。所有碧诺瓦红酒都是单一葡萄品种酿造，颜色艳丽迷人，口感柔滑而同样呈多层次香与味。

碧诺瓦也是酿造香槟酒之主要葡萄品种之一，在更寒冷之香槟产区所生产之碧诺瓦颜色较淡，但可让香槟酒结构上更加完美。博多区以外所生产的碧诺瓦大部分用于酿造气泡酒。

碧诺瓦可说是勃根地区的代名词，在世界各地都略有种植，但以加州那帕山谷最为成功。新西兰的气候也非常适合种植，但这些新兴国家有如美国俄勒冈州一样，在种植了差不多 20 年之后，才开始发现难题，是故一瓶高品质之碧诺瓦红酒，价钱虽然昂贵，仍然是物有所值的。

七、梅洛 (Merlot)

梅洛以前常活在卡本内·苏维翁之阴影下，其主要功能用作调配卡本内·苏维翁，以柔和卡本内·苏维翁之高丹宁，其酒劲也增强卡本内·苏维翁之整体结构美。但自从 Chateau Petrus (采用差不多全部梅洛酿造) 名闻四海后，梅洛开始备受注目。加州酒厂从上世纪 70 年代开始也生产单一品种之梅洛葡萄酒，而且相信这酒最少可在瓶中存活超过 50 年。

梅洛葡萄果粒比卡本内·苏维翁粗大而皮薄，故其品种酒丹宁量不高，但酒精感丰富而甜润，颜色转变速度快速，是法国博多 St-Emilion 和 Pomerol 主要品种之



八、卡本内·苏维翁(Cabernet Sauvignon)

卡本内·苏维翁可能是目前世界上最有名、受评价最高的葡萄品种酒。其原产地为法国波尔多地区之菩勒(Pauillac)。因其对各种天气和土壤都能适应，故各地产区都普遍种植和酿造卡本内·苏维翁葡萄酒（英、德、卢森堡和葡萄牙例外），其中以法国波尔多地区的卡本内·苏维翁葡萄酒更是各地酒厂争相摹效之对象。

卡本内·苏维翁最理想的生长条件为排水良好的土壤（以碎石土层为最佳），温度适中，海洋的影响也颇重要，凉爽的夜晚和充足的阳光让葡萄均衡生长和完全成熟。

卡本内·苏维翁的葡萄果粒细小而皮厚，故酿造出来的酒，颜色深紫和丹宁含量特高（口感粗糙）而需较长的陈年期让其丹宁柔和，而卡本内·苏维翁本身亦具备丰富多变的特质，通过橡木桶的孕育，更能增加其深度和内涵。

大部分的卡本内·苏维翁酒都是以卡本内·苏维翁品种为主体，再混合其他品种如弗朗(Cabernet Franc)和梅洛以增加其芳香和柔顺感。不同比例的调配会造成不同的风格和口味，卡本内·苏维翁以其初期的黑加仑子果香最为明显。而随后因酿造方法及陈放时间不同而逐渐演变，黑加仑子的果香也慢慢消失而形成更多的香

与味，如青椒、莓类、咖啡、泥土、香草等等不同的芳香，其发展出来的多层次口感，是其他品种所不能比拟的。

卡本内·苏维翁酒虽然味道强劲，但大体上来说并不算是酒精度很高的酒，至少博多区的卡本内·苏维翁是这样。

卡本内·苏维翁的魅力来自时间的培养，选自上好产区和年份的卡本内·苏维翁，最佳饮用期为产后10年左右，故应在年份短时选购，小心储藏，以待其增值及挑选适合时机享用。

九、希哈

法国隆河谷地产区北部是其原产地，也是最佳产地（传说自伊朗传入）。希哈适合温和的气候，于火成岩斜坡表现最佳。酒色深红近黑，酒香浓郁，丰富多变，年份短时以紫罗兰花香和黑色浆果为主，随着陈放时间变久慢慢发展成胡椒、焦油及皮革等成熟香。口感结构紧密丰厚，丹宁含量惊人，抗氧化性强，非常适合久存陈年，饮用时须经长期橡木桶及瓶中培养。

法国以外以澳大利亚所产最为重要，在其原产地以罗第丘及文水达吉最为著名，是全球最优产地，可媲美最高级的波尔多红酒。希哈在此是唯一的黑色品种，法国环地中海各产区种植普遍，经常混合其他品种如格那



希和佳丽浓等。

十、苏维翁 (Sauvignon)

原产自法国波尔多地区，适合温和的气候，土质以石灰土最佳，主要用来制造适合年轻时饮用的白酒，或混和瑟美戎以制造贵腐白酒。

苏维翁所产葡萄酒酸味强，辛辣口味重，酒香浓郁、风味独具，非常容易辨认。青苹果及醋栗果香混合植物性青草香和黑茶麓子树芽香最常见，在石灰土质则常有火石味和白色水果香，过熟时常会出现猫尿味。但比起其他优良品种，则显得简单，不够丰富多变。

十一、瑟美戎 (Semillon)

原产自法国波尔多地区，但以智利种植面积最广，法国居次，主要种植于波尔多地区。虽非流行品种，但在世界各地都有生产。适合温和型气候，产量大，所产葡萄粒小，糖分高，容易氧化。

比起其他重要品种，瑟美戎所产白酒品种特性不明显，酒香淡，口感厚实，酸度经常不足。所以经常混合苏维翁以补其不足，适合年份短时饮用。部分产区经橡木桶发酵培养，可丰富其酒香，较耐久存，如贝沙克—雷奥良等。

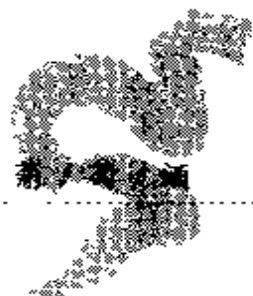
瑟美戎以生产贵腐白酒著名。葡萄皮适合霉菌的生长，此霉菌不仅吸取葡萄中的水分，增高瑟美戎糖分含量，且因其于葡萄皮上所产生的化学变化，提高酒石酸度，并产生如蜂蜜及糖渍水果等特殊丰富的香味。其酒可经数十年陈放，口感厚实香醇，甜而不腻，以索甸和巴萨克所产最佳。

十二、卡本内·弗朗 (Cabernet Franc)

原产自法国波尔多地区，比卡本内·苏维翁还早熟，适合较冷的气候，丹宁和酸度含量较低。储存时间短时经常有覆盆子或紫罗兰的香味，有时也带有铅笔芯的味道。肉质丰厚是它口感上主要的特色。在波尔多主要用来和卡本内·苏维翁和美露混合，其中以圣文美浓所产最佳。罗亚尔河谷也有大量种植，以希浓最为著名。意大利东北部是法国以外最大产区。

十三、金芬黛

19世纪由意大利传入加州，目前为当地种植面积最大的品种，主要用来生产一般餐酒和半甜型白酒，甚至气泡酒。具有丰富的花果香，陈年后常有各类的香料味。干溪谷、亚历山大谷为最佳产区。



十四、白梢楠

原产自法国罗亚尔河谷的安茹，适合温和的海洋性气候及石灰和硅石土质，所产葡萄酒常具蜂蜜香、口味浓、酸度强的特色。其白酒和气泡酒品质不错，大多适合于储存不长的时间后饮用，较优者也可陈年。另外白梢楠也适合酿制贵腐甜白酒。在法国，安茹和都兰是主要产区。南非开普敦和加州种植也相当普遍，但常用来制造个性风味不明显的一般餐酒。

十五、米勒—图高（Muller Thurgau）

全球最著名且种植最广的人工配种葡萄，1882年由米勒博士在瑞士图高用“丽丝玲”和“希尔瓦那”配成。不仅成熟快，产量高，且耐多种病虫害。可惜其酸度、品质及耐久性都远不及“丽丝玲”。此种葡萄直至二战后才开始受到重视，是目前德国种植最广的品种，此外在奥地利、匈牙利、新西兰及意大利北部也很常见。由于香味不足且不够细致，酸度又常太低，一般仅用来酿制普通的日常餐酒。

第五节 欣赏葡萄酒

酒的颜色和葡萄的品种、酿造法、年份有关，而且还会随着酒的年龄改变。仅是通过葡萄酒的颜色，我们就已经可以掌握许多葡萄酒的特性。品酒的时候，无需急着试酒味，也不用急着闻酒香，得先把酒的“面貌”仔细地看个清楚。

除了颜色之外，通过视觉，我们还可以观察出许多葡萄酒的特质。

一、澄清

年份不长的葡萄酒都很澄清，但这不见得和品质有关，陈年的红酒就经常会在瓶中留下酒渣。这些沉积物是酒中的丹宁和红色素聚合沉淀所造成，不会影响酒的品质。但是要特别注意，酒如果变得浑浊或出现长条状及雾状的痕迹时，表示酒可能已经变质了。葡萄酒在储存的过程中遇到零下的低温时，酒中的酒石酸会形成结晶状的酒石酸盐，沉在瓶底或依附在瓶壁上。这种沉淀不会改变酒的味道，酒厂在装瓶前经过一段时间的冷却处理就可以避免。要分辨酒的澄清度，只要将酒杯置于



眼睛和光源之间即可清楚地观察。

二、气泡

气泡酒的气泡和酒的品质有关，高品质的气泡酒气泡通常比较细小。香槟等在瓶中二次发酵的高级气泡酒，气泡通常比在酒槽中二次发酵的气泡酒还要细致。此外，气泡的产生还必须讲究是否够快、够持久。酒杯的形式和干净程度会影响气泡的形成，最好选用干净的长形郁金香酒杯。除了气泡酒之外，有一部分清淡且果香重的白酒，生产者为了让酒的口感更清新，会特意在酒中留微量的二氧化碳，品酒时可以在杯壁上看见细微的小气泡。

三、浓稠度

摇晃酒杯之后，杯中的酒会在杯壁上留下一条条的酒痕，品酒者把它叫做“酒的眼泪”。这种现象常被用来评估酒的浓稠性，酒愈浓稠，酒痕留得愈久。这种说法虽然诗意，而且流通广泛，但是事实上只是和酒精浓度有关，乃表面张力和毛吸管原理造成，和酒的品质并不一定有关。



皮的时间愈长，酒的颜色也就愈深。卡本内·苏维翁、希哈、内比欧露等品种以颜色深黑著名，它们酒中丹宁的含量通常也非常高。葡萄成熟度愈高，往往葡萄的颜色愈深。不好的年份葡萄的成熟度不足时，酒颜色会跟着变淡。

（三）玫瑰红酒

颜色介于红酒和白酒的玫瑰红酒在口味上与白酒比较接近。粉红、鲑鱼红、橘红、淡芍药红等都是常见的颜色。其中用红葡萄直接榨汁的玫瑰红酒颜色比较淡，味道和白酒很接近。而采用短暂浸皮的方式制成的玫瑰红酒，颜色比较深，口味也比较重一点。一般玫瑰红酒都只适合在储存年限较短时即饮用，很少久存。当储存时间太久时，酒色常会变成如洋葱皮的土黄色。

第六节 葡萄酒的香味

葡萄酒香的丰富变化是葡萄酒最吸引人的地方。葡萄酒的香味和葡萄品种、酿造法、酒龄、年份、土质以及储存时间的长短等等都有关联。葡萄酒香味的品尝可以从香味的浓度、品质以及种类三方面来看。香味诱人的佳酿除了香味浓郁之外，是否细致优雅，是否丰富多

样，都是欣赏酒香的重点。

开瓶之后，随着时间及氧化的不同程度，葡萄酒会循序散发出不同的香味。为了感受变化，可以先闻静止时的酒香，再开始圈状地晃动酒杯，促进酒与空气的接触，以感受香味的变化。每隔一段时间，因不同的氧化程度，香味会变化出多样风貌。上等的葡萄酒不仅香气要丰富、有特色，而且更要有层次感，能够变化多端。

葡萄酒的香味多半用生活中常有的香味作为描述的依据，酒友们可以拿自己记忆中熟识的香味来形容闻到的香味。在辨识时可先找出主香味，再慢慢找出其他附属香味；先找出是属于哪一大类的香味，再细分出是哪一种。通常在葡萄酒中闻到的味道可以略分为八大项，在此依类别分析各种香味的特性，作为欣赏酒香时的参考。

一、花香

属于储藏年份较短的葡萄酒比较常有的香味，久存之后会逐渐变淡而消失。

（一）白色花

闻起来相当淡雅的清香，清淡细致，例如洋槐花、水仙等，常出现在储藏年份较短的白酒和香槟中。



（二）红色花

较为浓重的花香，储藏时间较短的红酒或白酒中都常闻得到，有此类花香的白酒口味通常比较浓厚，例如蜜思嘉种的玫瑰花香、希哈种和维欧尼耶种的紫罗兰等都很常见。

（三）柑橘花类

经常具有让酒香清新的功能，常出现在白酒和优质的甜白酒中。例如柠檬花和柳橙花的清凉香味，可以平衡甜酒通常过于浓腻的味道。

（四）天竺葵

不是很好闻的味道，而且出现此种气味的葡萄酒可能品质上有问题。山梨酸添加不当也会产生这种味道。

二、水果香

这是新鲜的葡萄酒最常有的香味，随着储存的时间增加，新鲜水果香会逐渐变为较浓重的成熟果香。

（一）浆果类

非常舒服的香味，如覆盆子等红色浆果，常出现在一般储藏时间较短的红酒中。适合久存的红酒在储藏时

间较短时也常有此类香味。属黑色浆果的黑醋栗不仅常出现在色深香浓的储藏时间较短的红酒中，在少数白酒如苏维翁种葡萄酒中也可找到。

（二）黄色水果类

属优质白酒特有的香味，如水蜜桃和杏桃等。浓郁口味重的白酒里最常出现。甜白酒中常出现柳橙类的优雅香味，如柠檬、柳橙等。酒精强化葡萄酒中也常有此种香味。偶尔白酒也会有较清淡的柠檬味。

（三）热带水果类

蜜思嘉等香味特殊的白酒品种常有荔枝、菠萝和芒果等香甜浓厚的香味。甜白酒以及经过一段时期培养、口味厚实的白酒也常会出现菠萝等偏酸甜的浓重香味。

（四）苹果香

青苹果是适合储藏时间较短时饮用的白酒经常有的香味。但若是过热的苹果香味，则可能是酒过度氧化的征兆，也是长期橡木桶培养的酒精强化葡萄酒所常有。

（五）香蕉味

此种香味来自戊醇的挥发，太重时会出现指甲油味。味道简单、欠特性，在清淡的新酒以及大量制造的廉价红酒、玫瑰酒中非常容易碰到。



三、干果香

经过一段时期的培养，新鲜的水果香会慢慢转变成果酱或糖渍水果的香味，甚至趋近于水果酒或干果等较厚重浓腻的香味，是甜酒类常有的香味。

（一）糖渍水果

属于浓重甜腻的香味，最常出现在各式的甜葡萄酒中，例如贵腐白酒陈年后常有糖渍柳橙的香味。

（二）水果酒

酒味浓郁的葡萄酒常出现蒸馏水果酒的香味，此外黑皮诺种也常有樱桃酒的香味。

（三）水果干

红白酒精强化酒、甜白酒、贵腐白酒、风干葡萄制成的麦秆酒等类型的葡萄酒，常有此类型的香味。葡萄干味是常有的普通香味，无花果干味则可在红酒精强化酒中闻到，一些陈年的高级红酒中也偶会出现。此外，必须特别注意李子干的味道，属陈年的老红酒特有的味道，但也有可能是酒保存不当而过度氧化后造成的。

(四) 干果

杏仁、核桃、榛果等干果香味多半出现在非常成熟的白葡萄酒中，通常以口味浓重的陈年白酒和陈年贵腐白酒为主。许多酒精强化葡萄酒中也很常见。^[4]

第七节 菜肴与葡萄酒的搭配

中西式的餐饮文化中，最常被用来佐餐的饮料除了水之外，便要属葡萄酒了。全球各地葡萄酒的种类之多，不可胜数，各类美食佳肴更是不胜枚举，如何作恰当的选择，实在令人费神。比较正式的欧式餐厅常会有专业的点酒师为顾客提供建议，不过若是要配合个人口味以及荷包预算，还是得先有个谱才好。如果是家中宴客，可以做酒配菜或依菜配酒作最佳的选择和搭配。葡萄酒佐菜的目的在于让用餐时的口感、味道更和谐，让酒与菜互相陪衬，为彼此增色，互添美味。口味浓重的菜，相配的酒自然也要丰厚，才能与之相应；清淡的菜则必然要清淡的酒，免得破坏细腻的味道。只要掌握主要原则，要作恰当的选择并不太难。若能大胆尝试探索葡萄酒与美食临界交集的空间，说不定还能发明创意搭配，成为味觉丛林的探险家。选择葡萄酒的考虑因素如



下：

一、产地

许多产酒区同时也是美食区，美酒配佳肴，自然非当地特产莫属了。如果要搭配具地方风味的菜，不妨先从同产区的葡萄酒找起。比如法国阿尔萨斯的酸菜配腌熏猪，搭配当地的丽丝玲白酒；瑞士乳酪（choucroute-gami）搭配储藏时间较短的波尔多红酒及新鲜的森林野生浆果，香味和口感都是完美的组合；火锅配 Fendant 白酒亦是很好的选择。

二、颜色

白酒配白肉、海鲜，红酒配红肉，其他不知道怎么配就摆一瓶玫瑰红。这样的通则虽然不够详尽，但确也是最基本的通则。所谓的白肉除了鱼肉和鸡肉外，猪和牛肉也包括在内。红肉则以牛羊和野味为主，鸭肉因为肉质硬、味道重，通常被列为红肉。

味道重的红肉或野味配上浓重的配料酱汁，若配白酒，味道往往全被盖过去，如饮白水。相反，红酒中的单宁很难和鱼肉及海鲜配起来，常会留下金属味。规则虽如此但也并非全无例外，例如有些用红酒混煮的鱼还非得用红酒配不可。而一些陈年的白香槟，香气和口味

十分厚重，反而是搭配野味的上选。

三、香味

葡萄酒与菜肴香味的协调也可作为选择时的考虑。比如水果派最好搭配年轻、富有新鲜果香的甜酒。如果是干果类做成的蛋糕，和陈年有核桃与柠檬香的甜酒就非常的协调。若要吃生蚝，配上带点海潮味以及柠檬香的白酒不是挺有创意的吗？

四、酸度

酸度高的食物常常会破坏葡萄酒口味上的平衡，不太容易搭配。特别是经常加了醋做佐酱的各式沙拉，选择普通较无特性的葡萄酒，比如一般的玫瑰红酒，就可以了，以免浪费好酒。至于酸度高的白酒则是海鲜如蚌壳类或蟹类的好搭档。

五、甜度

甜酒配甜食是一般的习惯，所以一般甜点主要搭配酒精强化葡萄酒、贵腐白酒等甜酒。但是甜酒浓厚圆润的口感，也适合用来搭配浓稠且香滑圆润的菜肴，鹅肝酱和蓝霉乳酪就是最好的例子。酒精或甘油含量高的白



酒或红酒即使不含糖分，也有甘甜浓厚的口感，可以配合含有些微甜分的咸食。

六、单宁

红酒中特有的单宁虽然在口中会产生干涩的感觉，却可以柔化肉类的纤维，让肉质细嫩。此外单宁撑起红酒的骨架，以搭配咬感较坚韧的肉类。单宁遇到咸味或甜味时会产生些微的苦味，必须注意。不过含单宁的酒精强化甜红酒，却很适合和以巧克力为材料做成的甜点一起食用。

七、丰富性

家常的简单食物搭配普通简单的葡萄酒就可以了，若是口味精致丰富的菜肴，则不妨采用口感细腻、味道多变、多层次的葡萄酒，让食物和酒能相映生辉。更重要的是，不要使两者的重要性失衡，让酒或菜肴的一方沦落成扮演跑龙套的角色。一般烧烤类的食物口味较接近原味，选择简单点的酒就够了。若是加淋酱的主菜，味道比较复杂，佐餐酒就适合选择陈年丰富的葡萄酒。

第八节 葡萄酒正式服务方式

葡萄酒由于有许多不同的种类和风味，所以能够配合各种不同状况的需要，搭配日常餐点，增加食物的美味，款待贵宾，庆祝节目或纪念日上增添宴会的气氛，甚至刺激食欲。除此之外，葡萄酒也是宗教仪式中不可缺少的重要角色。

一、验酒

当客人要葡萄酒时，服务生或酒吧侍者将葡萄酒拿着给客人过目，标签要向着客人，主人便有机会看一看服务生所拿的酒，是不是他所点的酒。给客人验酒（过目）是饮酒服务中一个非常重要的礼节，绝不能忽视及马虎。这种验酒的动作是一种对客人的尊敬，不管客人对酒是否有认识，这个环节应确实做到，如此会增加用餐的高尚气氛。

二、酒杯

餐厅里需要三种形态的酒杯，以因应佐餐酒、泡沫



酒和饭后酒之用。

对佐餐酒用的酒杯而言，大小比形状更为重要。一般来说，容量约为 9 盎司或稍大，因此在注入 6 盎司的酒之后，还留有一些空间供酒香凝聚其上。太小的酒杯不适用于佐餐酒。容量太小的杯子对用餐者来说是很扫兴的，因为它无法提供顾客综合视觉、嗅觉和味觉的满足感，因而无法增进用餐的情趣。

三、酒杯布置

在餐桌上摆酒杯最简单的原则如下：所有的酒杯都放在开水杯的右方。如果有两个以上的酒杯，则依使用的顺序自右至左排列。这样的排列方式可方便侍者将酒倒进最近的酒杯，也便于当顾客用完配酒的菜时将酒杯收走。

实际的摆放情形如下（自右至左）：

- (1) 泡沫酒杯、佐餐酒杯、饭后酒杯、开水杯。
- (2) 泡沫酒杯、白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、开水杯。
- (3) 白葡萄酒杯、红葡萄酒杯、饭后酒杯、开水杯。



四、品酒的方法

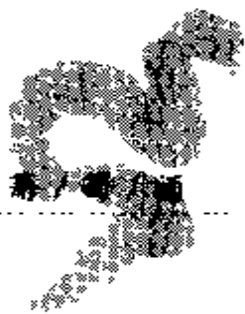
将酒杯端起，对准灯光，查看颜色是否正常：红酒应该清澈，呈红或暗红色，白酒应该呈琥珀白，玫瑰红应该呈现淡玫瑰红色。然后轻摇杯中酒，一面闻其味道是否正常，一面观察其酒体（body）。喝入口中，在口中轻啜，不得一口咽下，应用舌尖分辨甜度（图 11-1）。



图 11-1 品酒的方式

五、接受点酒

葡萄酒服务员之职位，在现在的餐厅中真的是很少见。但它仍是烹调艺术中不可忽视的一部分。无论在何



处，人们都会注意到葡萄酒及其对食物及娱乐的烘托效果，巧妙的供酒服务不仅会让顾客再度光临，还可以启发客人的知识及增加庆祝的气氛。

不论由葡萄酒服务员还是服务生来实行，酒单都以优雅及谦恭的方式送到顾客手上。当接近餐桌时，酒单应放置在右手七，不是在手臂之下。除非之前已确认某人是这一餐的主人，否则应将酒单陈示给整桌客人。

握持白酒酒杯，每一个杯子被握在前一个杯子之下。松开杯子时则以相反的顺序。

(1) 步骤一：在食指及中指间握第一个杯子的底部。

(2) 步骤二：将第二个杯子滑入第一个杯子之下，以小指及无名指握住。

(3) 步骤三：将第三个杯子滑入前一个杯子之下，以中指及无名指握住。

(4) 步骤四：第四个杯子握在大拇指及食指之间。

(5) 步骤五：第五个杯子握在食指及中指之间。

(6) 步骤六：第六个杯子握在第一个杯子之前，小指及无名指之间。

六、供应葡萄酒

点完酒之后，还必须决定何时开酒、供酒。如果顾客不曾给予指示，则依照以下准则：除非顾客要求与主



菜一起，否则白酒和玫瑰红酒应在第一道菜上桌时开酒及供酒；在将红酒陈示给主人后，应立即在餐桌旁打开并保持在室温下。红酒应尽可能保持在开着的状态，理想上最好能在供应前一小时即打开。这个氧化的过程可以使葡萄酒呼吸。氧化之后，就在主菜送上餐桌之前供应红酒。

如果不同的菜要供应不同的酒，并且每一次供应须配置不同的杯子，则可用手握住杯脚，或用托盘，或用运葡萄酒的手推车来搬运杯子至餐桌边。由客人的右方以右手将新的杯子放在前一次杯子的左方餐桌上，然后移走前一次的杯子。如果旧杯中还有酒，而客人还想留着再喝，就不要动它。当这前一次的酒一喝完，就应该立刻移走杯子，除非客人有其他的指示。在某些情况下，比如说当一道菜结束或者点了另一种酒时，不论是否还有酒，移走旧的杯子都是正当的。

在供应前要确定葡萄酒是在适当的温度下：

(1) 白酒：45°F 至 55°F (7.2°C 至 12.8°C)，理想温度是 48°F (8.9°C)。

(2) 红酒：60°F 至 75°F (15.6°C 至 23.9°C)，理想温度是 68°F (20°C)。

(3) 香槟酒：38°F 至 42°F (3.3°C 至 5.5°C)，理想温度是 40°F (4.4°C)。

这些温度的建议可以进一步细加区分。就红酒而言：愈新的红酒，供应温度应愈低；愈陈的酒，供应温



度应愈高。白酒及醇厚的甜酒应该要比精致而淡的酒更冰一点来供应。有时薄酒来红酒要低温供应。当然，没有葡萄酒是应该加热后供应的。

七、供应红酒

供应红酒时请依照这些步骤：

(1) 自主人的右方向主人陈示瓶子以求认可。如果被认可了，则继续进行下一步；如果不被认可，则作适当的修正。

(2) 在餐桌上或餐桌旁的手推车上开酒。

(3) 如果需要，则将酒倾斜。

(4) 倒出足够的葡萄酒（1oz）在主人的杯中以供鉴赏。当倾倒时，将标签朝外，以使客人易于看到标签。快倒完时，旋转瓶子以使标签朝向主人。旋转的动作亦可以防止葡萄酒从瓶子的边缘滴下。

(5) 将葡萄酒放在桌子中央使之氧化。

(6) 沿着桌子，顺时针方向供应葡萄酒给客人。传统上，先供应给女士，然后才是男士。如果流行较不拘礼的态度或风格，则依其坐位的顺序顺时针方向即可。倒入杯中约 1/3 满或 2~3 盎司。在倒酒时应握住瓶子，如此每一位客人都可以看到标签。最后才供应给主人。

(7) 把酒平均分给所有的客人。时时补充杯中的酒，只要瓶中还有酒，就不该有杯子空着。



(8) 将酒瓶留置在餐桌上，直到客人离开或供应新的酒。

(9) 不要完全倒空一个瓶子，以免倒出沉淀物。

(10) 建议再开第二瓶。

八、白酒及玫瑰红酒

白酒及玫瑰红酒在供应前应被冷藏过。如前述，供应这些酒的温度区间是自 45°F 至 55°F (7.2°C 至 12.8°C)。过冷将会减少葡萄酒的芳香。

(一) 开葡萄酒前

向放葡萄酒的冰桶填入 3/4 满的冰块及水。在冷却器 (cooler) 中，15 分钟时间将能充分地冷却白酒或玫瑰红酒。供应白酒或玫瑰红酒时，依照这些步骤：

(1) 将葡萄酒冰桶放置在主人的右方。

(2) 自主人的右方陈示葡萄酒以求认可。

(3) 将葡萄酒放回冰桶中。

(4) 打开葡萄酒。

(5) 倒出足够的葡萄酒于主人的杯中让其品尝。

(6) 除了白酒及玫瑰红酒是保存在冷却器中以代替放置在桌上外，其余的分配及供应方式皆与红酒相同。

供应冷却过的葡萄酒时，在每一次倒酒时要把冰过的瓶子外的水擦掉。握冰过的瓶子时，手和瓶子间要隔



着一条餐巾，这样可以避免你的手使冰过的葡萄酒温度升高。

(二) 打开葡萄酒

下列打开葡萄酒的方法，需要使用到服务生的开酒器。欲打开葡萄酒需：

- (1) 在瓶子的端缘之下切开箔片。
- (2) 取走箔片。
- (3) 擦拭瓶口。
- (4) 用手指稍微把软木塞向下推，以弄破软木塞与瓶子之间的封蜡。
- (5) 以小角度插入开酒器，并以一个有力的旋转将之弄正。
- (6) 旋转开酒器直到螺旋物之刻痕只剩两个被留在软木塞之外。
- (7) 将开酒器的杠杆放置在瓶子的端缘上。
- (8) 以左手握住开酒器的适当位置，垂直拉起开酒器弄松软木塞。
- (9) 解开杠杆，旋转开酒器。
- (10) 慢慢地拉出软木塞。
- (11) 闻闻软木塞是否有任何醋味（如果有粗劣的味道则立刻拿另一瓶来）。
- (12) 将软木塞自开酒器上取下，并放置在主人的杯子之右方。



(13) 擦拭酒瓶的端缘及开口。

九、香槟酒的服务方法

气泡的香槟酒，无论在任何场合都是葡萄酒的王牌。香槟酒在任何一餐（早、午或晚餐）都可以饮用，香槟酒必须加以冷却，令酒所含有的二氧化碳发生作用，使其散发一种前导的气味并冒气泡。

（一）开香槟酒前

把冷却过的香槟酒端进餐厅，并放进小冰桶后，置于客人右边的小圆桌上或冰桶，其处理方法与白葡萄酒完全相同；其次，把未开过的香槟酒，给客人过目，然后再度放进小冰桶里冷却，把冷却过的香槟酒杯摆在桌上，使客人们期待饮酒之乐趣。

（二）开香槟酒时

因为瓶内有气压，故软木塞的外面有铁丝帽，预防软木塞被弹出去。这个保护软木塞的铁丝及锡箔纸必须剥除。先把瓶颈外面的小铁丝圈扭弯，一直到铁丝帽裂开为止，然后把铁丝及锡箔剥掉。当你在剥除铁丝帽时，以45度角拿着酒瓶，并用大拇指压着软木塞。

用餐巾包着酒瓶，并保持45度的倾斜角度。用左手紧握软木塞，将酒瓶扭转，使瓶内的气压很优雅地将



软木塞拔出来，继续数秒，保持 45 度角拿酒瓶，防止酒从酒瓶中冲出来。开酒时扭转瓶子而非软木塞的原因，是防止扭断软木塞，因为扭断了软木塞，就很难拔掉，开酒时，如手不控制，而让软木塞弹出去，会令客人讨厌又容易发生危险。要预防瓶塞弹出，并且绝对不可把酒瓶口向着客人。

（三）开香槟酒的步骤

1. 开瓶的步骤

- （1）割破锡箔（在瓶口用刀往下割）。
- （2）把瓶口擦拭干净。
- （3）拔软木塞。
- （4）再度把瓶口擦拭干净。

2. 开香槟酒的步骤

- （1）把瓶口的铁丝及锡箔剥掉。
- （2）以 45 度角拿着酒瓶，大拇指压紧软木塞并将酒瓶扭转一下，使软木塞松开。
- （3）一俟瓶内的气压弹出软木塞后，继续压紧软木塞并继续以 45 度角拿酒瓶。
- （4）倒酒要分两次，先倒 1/3，俟气泡消失后，再倒满 2/3。

（四）倒酒

先把餐巾拿掉——这条餐巾是当你在开酒瓶的时

候，预防酒溅到你的身上，并使你手握容易。然后倒给主人少许请其尝尝，经主人认可后，开始倒酒。动作分为两次，先倒大约酒杯容量的 $1/3$ ，俟气泡消失后，再倒满 $2/3$ 至 $3/4$ 。其余的服侍工作与白葡萄酒一样。



习 题

是非题

- () 1. 葡萄酒不可横置，以免导致瓶塞过湿而发霉。
- () 2. 品尝葡萄酒可分“观其色，闻其香，品其味”等步骤。
- () 3. 开香槟时，最好将酒瓶倾斜 45 度。
- () 4. 红葡萄酒一般饮用时的温度是 8℃ 最适宜。
- () 5. 一般葡萄酒的醒酒时间是 30 分钟到两小时最好。
- () 6. 红葡萄酒酿造的葡萄一定要完全使用黑葡萄品种的葡萄，不可混合白葡萄品种的葡萄。
- () 7. 开启葡萄酒时，软木塞上的酒渍高低不平，酒渍的色泽深浅不一，表明是储存不当的葡萄酒。
- () 8. 葡萄酒瓶上的商标字体中，若出现酒庄 (chateau) 字样时，则表示一定是法国的葡萄酒。
- () 9. 法国的“夏伯力”(chablis) 主要是以生产不甜白葡萄酒为主。
- () 10. 酒瓶上标示 eiswein 是指在德国生产，以贵腐菌酿成的甜白酒。
- () 11. 葡萄酒愈陈愈香，所以储存的期限是无限期。

- ()12. 选购葡萄酒时, 若发现软木塞已突出瓶口, 则表示这是一瓶储存不当的葡萄酒。
- ()13. 陈年的白葡萄酒都必须经过换瓶 (decant) 的手续, 以便保持酒的品质。
- ()14. 将葡萄酒倒入醒酒器, 以便沉淀杂物和酒液分离的过程称之为 “decanting”。
- ()15. 所有的气泡酒都可称为香槟酒。

选择题

- ()1. 葡萄酒是由下列哪一种原料酿造而成?
 - A. 小麦
 - B. 大麦
 - C. 葡萄
 - D. 玉米
- ()2. table wine 指的是
 - A. 佐餐酒
 - B. 气泡酒
 - C. 烈酒
 - D. 香槟酒
- ()3. 红葡萄酒的颜色是来自
 - A. 葡萄籽
 - B. 葡萄皮
 - C. 可食用色素
 - D. 葡萄叶子
- ()4. 饮料储存管理是实行什么原则
 - A. 先进后出
 - B. 先进先出
 - C. 后进先出
 - D. 随心所欲
- ()5. 葡萄本身哪一部分不含单宁酸?
 - A. 籽
 - B. 皮
 - C. 梗
 - D. 果肉
- ()6. 品尝葡萄酒的第一个动作是



- A. 看酒的颜色或外观 B. 闻酒的香气
C. 品尝酒的味道 D. 看酒瓶的形状
- () 7. 玫瑰红葡萄酒的制作原料是
A. 白葡萄 B. 白葡萄及红葡萄
C. 白葡萄汁 D. 红葡萄汁
- () 8. 人的舌头味觉分布是
A. 舌尖苦, 两边甜, 舌根酸
B. 舌尖甜, 两边苦, 舌根酸
C. 舌尖甜, 两边酸、咸, 舌根苦
D. 舌尖酸, 两边甜, 舌根苦
- () 9. 一般葡萄酒的上酒程序是
A. 红酒在白酒之前 B. 浓味在淡味之前
C. 白酒在红酒之前 D. 甜味在不甜之前
- () 10. 以下哪一种不是制作白葡萄酒的原料?
A. 白葡萄汁 B. 红葡萄汁果肉及果皮
C. 白葡萄汁及红葡萄汁 D. 红葡萄汁
- () 11. 世界上第一个使用环保软木塞的国家是
A. 美国 B. 法国 C. 澳大利亚 D. 德国
- () 12. 德国的葡萄酒规定, 商标上标示的葡萄品种
使用比率至少要含
A. 75% B. 80% C. 85% D. 90%
- () 13. 法国的阿尔萨斯 (Alsace) 葡萄酒规定, 商
标上标示的葡萄品种, 使用比率最少要含
A. 85% B. 90% C. 95% D. 100%

- ()14. 葡萄酒瓶上标示 vin de pays d'oc 是表示生产于何地区之酒?
A. 圣艾美农区 (Saint Emilion)
B. 葛富区 (Graves)
C. 庞马鲁区 (Pomerol)
D. 梅多克区 (M'edoc)
- ()15. 法国薄酒莱新酒 (Beaujolais nouveau) 是于每年 11 月份的第几个星期四全球同步销售?
A. 1 B. 2 C. 3 D. 4
- ()16. 德国的莫塞尔区 (Mosel) 的葡萄酒瓶颜色都是
A. 蓝色 B. 棕色 C. 黄色 D. 绿色
- ()17. 美国的葡萄酒规定商标上标示的葡萄品种使用比率最少要含
A. 65% B. 75% C. 85% D. 95%
- ()18. 下列何者是舌尖对葡萄酒的酒体 (body) 品饮时最敏感的味觉
A. 甜度 B. 酸度 C. 涩度 D. 苦度
- ()19. 下列何者不属于保存未开过的葡萄酒时应注意的要点?
A. 温度 B. 光线 C. 土壤 D. 横放
- ()20. 在波尔多, "chateau" 被称为
A. 市中心 B. 装瓶
C. 葡萄品种 D. 城堡/酒庄



- ()21. 下列何种酒可搭配各种菜肴?
A. 白葡萄酒 B. 红葡萄酒
C. 香槟 D. 雪莉酒
- ()22. “still wine” 是指
A. 气泡葡萄酒 B. 强化的葡萄酒
C. 不起泡的葡萄酒 D. 起泡之香槟酒
- ()23. 法国葡萄酒最高等级为
A. A. O. C B. VIN DE PYS
C. V. D. Q. S D. VIN DE TABLE
- ()24. 当今全世界生产葡萄酒较为出名的国家很多, 首推哪三个国家?
A. 加拿大、日本及南非
B. 法国、德国及意大利
C. 西班牙、葡萄牙及奥地利
D. 美国、澳大利亚及智利
- ()25. 意大利人称 spumante, 西班牙人称 espumosa, 德国人称 sekt 是代表
A. 气泡葡萄酒 B. 红葡萄酒
C. 强化酒精葡萄酒 D. 白葡萄酒
- ()26. 法国东北角有一处专门生产白葡萄酒的区域称
A. 夏保区 (Chablis)
B. 苏丹区 (Sauternes)
C. 阿尔萨斯区 (Alsace)

- D. 罗瓦尔河区 (Loire valley)
- ()27. 世界上知名度最高的强化酒精葡萄酒 (fortified wine)、雪莉酒 (sherry) 及波特酒 (port), 它们原产于哪个国家?
- A. 西班牙及葡萄牙 B. 法国及意大利
C. 德国及瑞士 D. 南非及加拿大
- ()28. 香槟中的气泡源于
- A. 一次发酵 B. 二次发酵
C. 三次发酵 D. 发酵后再加入二氧化碳
- ()29. 下列何者是气泡酒 (sparkling wine)?
- A. 波特酒 (port) B. 雅诗提酒 (asti)
C. 雪莉酒 (sherry) D. 苦艾酒 (vermouth)
- ()30. 葡萄酒侍酒师英文称谓为
- A. sommelier B. bartender
C. receptionist D. waiter

第十二章 啤 酒

- 第一节 啤酒的介绍
- 第二节 啤酒的制法
- 第三节 啤酒的种类
- 第四节 啤酒的饮用
- 第五节 以啤酒调制的鸡尾酒



第一节 啤酒的介绍

在所有与啤酒有关的记录中，就数伦敦大英博物馆内那块被称为“蓝色纪念碑”的板碑最古老。这块板碑乃是公元前 3000 年前后，住在美索不达米亚地区的幼发拉底人留下来的文字板。从板中的内容，我们可以推断啤酒已经走进他们的日常生活之中，并且极受欢迎。另外，在公元前 1700 年左右制定的《汉谟拉比（Hammurabi）法典》中，也可找到和啤酒有关的条项。由此可知，在当时的巴比伦，啤酒已经占有很重要的地位了。往后，也就是公元 600 年前后，新巴比伦王国已有啤酒酿造业的同业组织，并且开始在酒中添加啤酒花。

另一方面，古埃及也和幼发拉底人一样，生产大量的啤酒供人饮用。公元前 3000 年左右所著的《死者之书》里，就曾提到酿啤酒这件事，而金字塔的壁画上也处处可看到大麦的栽培及啤酒的酿造情景。

在欧洲方面，由石器时代初期的出土物品，我们可以推测，现在的德国附近曾经有过酿造啤酒的文化。但是，当时的啤酒和现在的啤酒却大异其趣。据说，当时的啤酒是用未经烘烤的面包浸水，让它自然发酵而成的。



这种初期的发酵饮料一直沿用古法制造，直到最近才有了重大的改变。制造啤酒时，如果要让它正确且快速地发酵，只要在酿造过程中添加含有酵母的泡泡就行了，但是要将本来浑浊的啤酒变得清澈且带有一些苦味，却得花费相当大的苦心。本来，啤酒是用杜松的果实、槲橡或山毛榉的树皮，以及鼠尾草等为材料，到了7世纪左右，有些人才开始添加啤酒花，进入15至16世纪后，啤酒花已普遍地用在酿啤酒中了。到了中世纪，由于有了一种“啤酒乃是液体面包”、“面包为基督之肉”的观念，导致教会及修道院都盛行酿造啤酒的风气。在15世纪末叶，以慕尼黑为中心的巴伐利亚地方之部分修道院，开始用下述的发酵法酿制啤酒。进入16世纪，德国发布一道《纯啤酒令》，规定啤酒只可用大麦、啤酒花及水来酿造。从此之后啤酒花成为啤酒不可或缺的原料了。16世纪对啤酒而言是个光辉时期，德国的啤酒酿造业在16世纪步上全盛时期，而16世纪后半期，一些移民到美国的人士也开始栽培啤酒花及酿造啤酒。进入19世纪后，由于路易·巴斯德（Louis Pasteur, 1822~1895）解开了啤酒的酿造与发酵现象，以及冷冻机的发明带动啤酒采用下面发酵法酿造等各种近代科学技术的推动，使得啤酒酿造业借着近代工业的帮助而扶摇直上。



第二节 啤酒的制法

先将大麦麦芽磨成粉末，然后与玉蜀黍、淀粉等一起进行糖化作用。之后，将糖化完成的碎麦芽过滤成麦汁，再添些啤酒花进去煮沸，如此不但可以减少啤酒的浑浊现象，更能让它产生一种独特的苦味及芳香。接着，先让它冷却，然后将除去渣滓的清澄麦汁移到发酵大槽内，添加啤酒酵母后，放在低温下发酵 10 日左右，如此一来就可以制出酒精度在 4.5% 上下的新鲜啤酒。将新鲜啤酒送到储酒室的大槽内，用 0℃ 的低温让它缓慢地酝酿，则其味道及香味不但会加深，而且二氧化碳也会溶于液体之中。充分酝酿后的啤酒必须在低温下再过滤一次，然后装瓶，放在 60℃ 下加热杀菌并出货。不过，山多利出产的生啤酒却不经过加热手续，而是用显微过滤器（micro filter）去除酵母，在这种技术下，消费者就可以喝到具有生啤酒风味的瓶装啤酒了。

啤酒花 (hop): 桑科、多年生蔓草植物，学名为 *Humulus Lupulus*，与“蛇麻草”之间有很深的渊源。从 8 世纪左右开始栽培以供酿造啤酒用，进入 15 至 16 世纪后，德国等国家更是大量栽种、利



用，而日本则在 1877 年（明治十年）开始栽培。啤酒花的雌花成熟时，子房与包叶的基部附近会出现许多黄粉，这即是啤酒花粉，也就是所谓的蛇麻草花粉（Lupulin）。由于这种花粉味苦，又有独特的香味，所以制造出来的啤酒才会带有一种特有的香郁味道。在所有的啤酒花中，以德国及捷克斯洛伐克共和国（Czechoslovakia）等栽培的品种最著名。山多利美尔兹恩啤酒乃是从香味特别优良的啤酒花（Aroma Hop）之中，选取最佳品质的啤酒花来使用，而且只取捷克产的优良品种。

第三节 啤酒的种类

啤酒的好坏与发酵时所使用的酵母菌有很大的关系，而酵母菌的种类又相当多。目前世界闻名的啤酒生产国——德国所拥有的啤酒酵母菌配方最多，尤其是德国慕尼黑啤酒，更是啤酒中的上品。紧跟在德国之后的则是位居亚洲的日本。日本以它一贯积极专注的精神，努力发掘与研发，因此使得它所生产的啤酒在世界中也具有良好的口碑。目前台湾市场上最为一般大众所熟知的啤酒品牌有台湾啤酒、海尼根啤酒、美乐啤酒、可乐那啤酒、麒麟啤酒（Kirin）、三宅乐啤酒（Sapporo）及



朝日啤酒 (Asahi) 等。啤酒可依产地、原料酵母的种类、发酵法、麦汁浓度、色泽上的差别等等分成许多种类。

上面发酵与下面发酵

上面发酵 (top fermentation): 这是一种使用上面发酵酵母的古老酿造法。上面酵母会在 10°C 至 20°C 之间发酵, 然后与发酵中所产生的泡沫一起浮出发酵液的表面。黑啤酒等英国系的啤酒大都用这种上面发酵法酿制。

下面发酵 (bottom fermentation): 这是一种使用下面发酵酵母 (啤酒酵母) 的酿造法。由于下面发酵适合在 5°C 至 10°C 的低温下发酵, 所以 19 世纪初叶冷冻机发明后, 该酿造法跟着蓬勃发展起来。下面发酵必须在密闭的大槽内进行约 10 日之久。由于下面发酵酵母有相互粘结在一起后往下沉的习性, 所以在发酵的过程中, 那些酵母会自动凝结成一团往下沉。日本所有的啤酒以及德国 9/10 的啤酒都采取下面发酵的方式酿造。^[2]

一、生啤酒 (draft beer)

在储酒大槽中酝酿成熟的啤酒, 仅经过过滤手续而没有再接受加热处理的, 都称之为生啤酒。过去的啤酒



由于不能久存，所以都必须在装瓶后加热杀菌，制止酵母在酒中活动，可是如此一来，生啤酒的原来风味却在加热中丧失掉了。有鉴于此，有心人士便利用宇宙航空技术，发明了一种显微滤过器。这种滤过器的洞孔不但均匀且比酵母的体积还要小得多，从此不必加热即可长久保存的良质啤酒便诞生了。日本自从山多利公司首先生产瓶装生啤酒后，不到数年之间，生啤酒便以横扫千军的架势广受各方面的注目。

二、熟啤酒、储藏啤酒（拉格啤酒，lager beer）

lager 这个词是由德语的 lager（仓库）演变而来的，所以 lager beer 亦可译成储藏啤酒，是一种在仓库酝酿而成的啤酒。16 世纪以前，它只需经过主发酵的程序就可出售、上市，可是当人们发现储存在仓库可提升它的味道与储藏性后，便让它留在仓库中酝酿。现在，世界上的大部分啤酒都属于熟啤酒。

三、黑啤酒（stout）

指英国的浓色啤酒而言。这种酒不但加了不少的砂糖，而且含有浓郁的麦芽香味。在种类上有苦味黑啤酒（bitter stout）及甜味黑啤酒（sweet stout）之分。苦味

黑啤酒是一种充分利用啤酒花的特性酿成的酒，而甜味黑啤酒则加入适当的啤酒花及许多砂糖制成的，两者皆用上面发酵法酿造。

第四节 啤酒的饮用

一、温度

啤酒愈鲜愈香醇，不宜久藏。冰过饮用最为爽口，不冰则苦涩，但饮用时的温度过低无法产生气泡，尝不出其特有的滋味，饮用前4~5小时冷藏最为理想。夏天时的适宜饮用温度为6~8℃，冬天时的适宜温度为10~12℃。

二、酒杯

饮用啤酒与洋酒一样，什么类型的啤酒需用何种的杯子盛装，虽没硬性规定，但习惯与礼节配合使用，那样会使您更为潇洒，更为体面。饮用啤酒常用的杯子有：

- (1) 淡啤酒杯 (light beer pilsner)。
- (2) 生啤酒杯 (beer mug)。



(3) 一般啤酒杯 (heavy beer pilsner)。

三、气泡的作用

(1) 气泡可防止酒中的二氧化碳失散，能使啤酒保持新鲜美味，一旦泡沫消失，香气减少，则苦味必加重，有碍口感。

(2) 斟酒时应先慢倒，接着猛冲，最后轻轻抬起瓶口，其泡沫自然高涌，然后一口气或大口一饮而尽，则是炎夏畅饮啤酒的一大享受。

以啤酒调制的鸡尾酒

日落大地

(一) 成分：

■ 1 杯黑啤酒 ■ 1 个蛋黄

(二) 调制方法：先放蛋黄，再加满黑啤酒

(三) 装饰物：无

(四) 杯器皿：啤酒杯



火山爆发

(一) 成分:

■ 1/2 杯黑啤酒 ■ 1/2 杯柳橙汁

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 无

(四) 杯器皿: 啤酒杯

吸血鬼

(一) 成分:

■ 1/2 杯黑啤酒 ■ 1/2 杯西红柿汁

(二) 调制方法: 直接注入法

(三) 装饰物: 无

(四) 杯器皿: 啤酒杯



习 题

是非题

- () 1. 啤酒愈新鲜愈好，购入后应尽快饮用，不可久藏。
- () 2. 冷藏啤酒最好、最快的方法是放在冷冻库里。
- () 3. 制冰机于打烊后必须拔掉插头，以防止浪费电力。
- () 4. 为了方便，酒吧的制服不必更换，可穿着上下班。
- () 5. 下班时间已到，吧台还有顾客在喝酒，可请顾客即刻离去。
- () 6. 酒吧酒水的采购、储存的多寡，必须以酒吧订立的“库存量”为根据。
- () 7. 每日做的酒水存量日报表，只需保存最近的报表，上星期的可丢弃。
- () 8. 昨日营业后之酒水存量应该与今日营业前之酒水存量相同。
- () 9. 玻璃器皿若有发现缺口或裂痕，应即刻报废，不可重复使用。
- () 10. 调酒用之罐头饮料，若发现储藏不当或超过保存期限，应立即报废。
- () 11. 若于现场打破玻璃器皿，应立刻用手捡起玻

璃碎片，以免客人不小心被刺伤。

- ()12. 通常酒吧营业结束要核对酒水报表与实际酒水是否吻合，通常凭经验来进行这项工作。

选择题

- ()1. 以下哪一种酒是酿造酒？
- A. 威士忌 B. 兰姆酒
- C. 啤酒 D. 伏特加
- ()2. 酒吧的饮料盘存应多久盘点一次？
- A. 每班盘存 B. 每三天一次
- C. 每五天一次 D. 每星期一次
- ()3. 有关吧台准备工作，下列何者叙述错误？
- A. 吧台用的食品与饮料应分类储存
- B. 装饰品应事先准备好，放在装饰盘内
- C. 冰块应事先放在储冰槽内
- D. 红白酒应事先打开，以求方便操作
- ()4. 根据饮料调制方法的“build method”，下列哪一种酒最符合？
- A. daiquiri B. Singapore sling
- C. Martini D. pousses cafe
- ()5. 专有名词的“call out”是解释成
- A. 酒吧打烊 B. 把鸡尾酒外送
- C. 打电话出去 D. 鸡尾酒外带
- ()6. 酒吧调酒常用的糖，使用以下哪一种最方便？

- A. 糖水 (simple syrup)
B. 砂糖 (granulated sugar)
C. 蜜糖 (honey)
D. 冰糖 (candy sugar)
- ()7. 酒吧台内工作的因素, 酒允许有适量的安全库存量, 该专有名词为
A. stock B. bar stock
C. safe stock D. security stock
- ()8. 调一杯鸡尾酒, 内含有鸡蛋及牛奶, 应以何种方法调制最恰当?
A. 直接注入法 (building)
B. 搅拌法 (stirring)
C. 摇荡法 (shaking)
D. 霜冻法 (frozen)
- ()9. 酒吧专业术语中“fill up”中文之意为
A. 不加冰 B. 加满
C. 一半分量 D. 不加客人指示之酒水
- ()10. pourer 中文之意为
A. 杯盖 B. 开酒器
C. 酒嘴 D. 滤酒器
- ()11. 桶装生啤酒机的内外导酒管, 标准是多久清洗一次?
A. 一天 B. 一星期
C. 一个月 D. 一年

第十三章 茶

第一节 茶的种类

第二节 茶的制备

第三节 茶的冲泡与操作





茶树多生长在温暖、潮湿的亚热带气候地区，或是热带的高纬度地区，主要分布在印度、中国、日本、印尼、斯里兰卡、土耳其、阿根廷以及肯尼亚等国家，其中则以中国人饮用茶的记录最早。

茶园中的茶树通常被栽植成树丛的形状以利采收，但野生茶树可长至约3米高。当茶树的初叶及芽苞形成时，就可将新叶摘取加工制作；虽说一年四季都有新叶长成，可供采收，但是专家们认为最理想的采收季节应该是4月~5月的时候。

第一节 茶的种类

根据《现代育乐百科全书》中记载，茶叶依据发酵程度的差异，可分为不发酵茶、半发酵茶和全发酵茶3种，不论制作方式、外观、口感都各具特色（表13-1）。

一、不发酵茶

不发酵茶就是我们称的绿茶。此类茶叶的制造，以保持大自然绿叶的鲜味为原则，自然、清香、鲜醇而不带苦涩味是它的特色。不发酵茶的制造法比较单纯，品



表 13—1 主要茶叶识别表

类别	发酵程度	茶名	外形	汤色	香气	滋味	特性	冲泡温度	
不发酵	绿茶	龙井	剑片状 (绿色带白毫)	黄绿色	菜香	具活性、甘味、鲜味。	主要品尝茶的新鲜口感, 维他命 C 含量丰富。	70℃	
半发酵	乌龙茶(或青茶)	15%	奇茶	自然弯曲(深绿色)	金黄色	花香	活泼刺激, 清新爽口。	入口清香飘逸, 偏重于口鼻之感受。	85℃
		20%	茉莉花茶	细(碎)条状(黄绿色)	蜜黄色	茉莉花香	花香扑鼻, 茶味不损。	以花香烘托茶味, 易为一般人接受。	80%
		30%	冻顶茶	半球状卷曲(绿色)	金黄至褐色	花香	口感甘醇, 香气、喉韵兼具。	由偏重于口、鼻之感受, 转为香味、喉韵并重。	95℃
		40%	铁观音	球状卷曲(绿中带褐)	褐色	果实香	甘滑厚重, 略带果酸味。	口味浓郁持重, 有厚重老成的气质。	95℃
		70%	白毫乌龙	自然弯曲(白、红、黄三色相间)	琥珀色	熟果香	口感甘润, 具收敛性。	外形、汤色皆美, 饮之温润雅, 有“东方美人”之称。	85℃
全发酵	红茶	100%	红茶	细(碎)条状(黑褐色)	朱红色	麦芽糖香	加工后新生口味极多。	品味随和, 冷饮、热饮、调味、纯饮皆可。	90℃

质也较易控制, 基本制造过程大概有下列 3 个步骤:

(1) 杀菁: 将刚采下的新鲜茶叶, 也就是茶菁, 放



进杀菁机内高温炒热，以高温破坏茶里的酵素活动，中止茶叶发酵。

(2) 揉捻：杀菁后送入揉捻机加压搓揉，目的在使茶叶成型，破坏茶叶细胞组织，使泡茶时容易出味。

(3) 干燥：制作不发酵茶的最后步骤，是以回旋方式用热风吹拂反复翻转，使水分逐渐减少，直至茶叶完全干燥成为茶干。

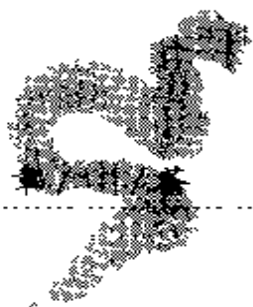
二、半发酵茶

半发酵茶是中国制茶的特色，是全世界制造手法最繁复也最细腻的一种茶叶，当然，所制造出来的也是最高级的茶叶。

半发酵茶依其原料及发酵程度不同，而有许多的变化。基本上来说，不发酵茶是茶菁采收下来后即杀菁，中止其发酵；而半发酵茶则是在杀菁之前，加入萎凋过程，使其进行发酵作用，待发酵至一定程度后再行杀菁，而后再经干燥、焙火等过程。中国著名的乌龙茶为半发酵茶的代表。

三、全发酵茶

全发酵茶的代表性茶种为红茶，制造时将茶菁直接放在温室槽架上进行氧化，不经过杀菁过程，直接揉



捻、发酵、干燥。

经过这样的制作，茶叶中有苦涩味的儿茶素已被氧化了 90% 左右，所以红茶的滋味柔润而适口，极易配成加味茶，广受欧美人士欢迎。

第二节 茶的制备

所谓品茗，是指观茶形、察汤色、闻香味、尝滋味 4 个阶段，所以在泡茶的过程中，第一步是要选择好的茶叶。所谓好的茶叶应具备干燥情形良好、叶片完整、茶叶条索紧结、香气清纯、色泽宜人等条件。

水质的好坏也影响茶味的甘香。蒸馏水虽不能添加茶的甘香，但也不会破坏其风味，是理想的泡茶用水。自来水中含有消毒药水的气味，若能加以过滤或沉淀，也一样能保有茶之甘香。

至于泡茶时的水温，并非都要用 100℃ 之沸水，而是根据茶的种类来决定温度。

绿茶类泡茶的水温就不能太高，70℃ 左右最适宜，这类茶的咖啡因含量较高，高温之下会因释放速度加快而使茶汤变苦。再则高温会破坏茶中丰富的维生素 C，温度低一点比较能保持。

乌龙茶系中的白毫乌龙，是采取细嫩芽尖所制成



的，所以非常娇嫩，水温以 85℃ 较适宜。

此外，茶叶粗细也是决定水温的重要因素，茶形条索紧结的茶，温度要高些，茶叶细碎者如袋茶等，就不需以高温冲泡。

在泡茶的过程中也须注意茶叶的用量和冲泡时间。茶叶用量是指在壶中放置适当分量的茶叶，冲泡时间是指将茶汤泡到适当浓度时倒出。两者之间的关系是相对的：茶叶放多了，冲泡时间要缩短；茶叶少时，冲泡时间要延长些。但茶叶的多少有一定的范围，茶叶放得太多，茶汤的浓度变高，常常变得色泽深沉，滋味苦涩难以入口；茶叶太少又色清味淡，品不出滋味。

所以，除了经验外，一般餐饮业的泡茶过程也会借助科学的量计或是直接使用茶袋来简化和统一茶的制备。

第三节 茶的冲泡与操作

一、冲泡茶的要素

品尝一杯好茶，除要求茶本身的品质外，还要考虑冲泡茶所用水的水质、茶具的选用、茶的用量，冲泡水温及冲泡的时间等因素。也就是说，要泡好一壶茶或一



杯茶，首先要了解各类茶叶的特点，掌握冲泡技术，使茶叶固有品质能充分表现出来；其次选用合适的器皿以及最佳、最合理的冲泡程序，以优美的姿势和方法来砌泡茶。

（一）茶具的选用

1. 茶具的材质

茶具以瓷器最多，其次玻璃，再次陶器、搪瓷等。瓷器茶具包括白瓷茶具、青瓷茶具和黑瓷茶具等。瓷器茶具传热不快、保温适中，对茶不会发生化学反应，砌茶能获得较好的色香味，而且造型美观、装饰精巧，具有一定的艺术欣赏价值。

玻璃茶具质地透明，晶莹光泽，形态各异，用途广泛。玻璃杯泡茶，茶汤的鲜艳色泽，茶叶的细嫩翠软，茶叶在整个冲泡过程中的上下流动，叶片的逐渐舒展等，一览无余，可说是一种动态的艺术欣赏。特别是冲泡各类名茶，茶具晶莹剔透，杯中轻雾飘渺，澄清碧绿，芽叶菜朵，亭亭玉立，观之赏心悦目，别有风趣。现代玻璃茶具，在玻璃外套一个不锈钢套并留有一个长形孔，既能防止烫手，又能保持玻璃具有的优点。

陶器茶具中最好的当属紫砂茶具，造型雅致，色泽古朴，用来砌茶，香味醇和，汤色澄清，保温性能好，即使夏天茶汤也不易变质。它虽被公认为茶具中的精



品，但也有美中不足之处，就是壶色紫褐与茶汁颜色相近，不易于分辨茶汤的色泽和浓度。

另外，金属茶具如金、银、铜、锡、不锈钢等，一般行家对用此砌茶评价不高。竹木茶具价廉物美、经济实惠。另外还有塑料茶具等。

2. 茶具的种类

茶具，主要指茶杯、茶碗、茶壶、茶盏、茶碟、托盘等饮茶用具。茶具种类繁多，各具特色，要根据茶的种类、饮茶习惯来选用。下面将各种茶具作一简单介绍：

(1) 茶壶：茶壶是茶具的主体，学问也最大。行家指出，茶壶以不上釉的陶制品为上，瓷和玻璃次之。陶器上有许多肉眼看不见的细小气孔，不但能透气，还能吸收茶香，每回泡茶时，能将平日吸收的精华散发出来，更添香气。新壶常有土腥味，使用前宜先在壶中装满水，放到装有冷水的锅里用文火煮，等锅中水沸开将茶叶放到锅中，与壶一起煮半小时即可去味；另一种方法是在壶中泡浓茶，放一两天再倒掉，进行两三次后，用棉布擦干净。酒吧中选用茶壶要兼顾实用性和美观性。

(2) 茶杯：茶杯是茶具中的第二主角，市场上的茶杯是和茶壶成套出售，色泽和造型的搭配一般不成问题。茶杯有两种，一是闻香杯，二是饮用杯。闻香杯较



瘦高，是用来品闻茶汤香气用的，等闻香完毕，再倒入饮用杯。饮用杯宜浅不宜深，让饮茶者不需仰头即可将茶饮尽。对茶杯的要求是内部以素瓷为宜，浅色的杯底可以让饮用者清楚地判断茶汤色泽。另外，茶杯宜浅不宜深，不但让饮茶者不需仰头就可将茶饮尽，还可有利于茶香的溢发。大多数茶可用瓷壶泡、瓷杯饮。乌龙茶多用紫砂茶具。功夫红茶和红碎茶，一般用瓷壶或紫砂壶冲泡，然后倒入杯中饮用。

(3) 茶盘：放茶杯用。奉茶时用茶盘端出，让客人有被重视的感觉。

(4) 茶托：放置在茶杯底下，每个茶杯配一个茶托。

(5) 茶船：茶船为一装盛茶杯和茶壶的器皿，其主要功能是用来烫杯、烫壶，使其保持适当的温度。此外，它也可防止冲水时将水溅到桌上，烫伤桌面。

(6) 茶巾：用来吸茶壶与茶杯外的水滴和茶水，其次，将茶壶从茶船提取倒茶时，先将壶底在茶巾上沾一下，以吸干壶底水滴，避免将壶底水滴滴落客人身上或桌面上。

(二) 茶叶用量

泡茶的关键技术之一就是要掌握好茶叶放入量与水的比例的关系。茶叶用量是指每杯或每壶放适当分量的茶叶。茶叶用量的多少，关键是掌握茶与水的比例，一



般要求冲泡一杯绿茶、红茶时，茶与水的比例为1比50~60，即每杯放3克干茶加沸水150~180毫升。乌龙茶的茶叶用量为壶容积的1/2以上。

（三）泡茶用水

泡茶用水要求水甘而洁、活而清鲜，一般都用天然水。天然水按来源可分为泉水、溪水、江水、湖水、井水、雨水、雪水等。大中城市多用自来水，自来水是经过净化后的天然水。在天然水中，泉水比较清澈，杂质少、透明度高、污染少，质洁味甘，用来泡茶最为相宜了。

在选择泡茶用水时，我们必须掌握水的硬度与茶汤品质的关系。首先，水的硬度影响水的pH值（酸碱度），而pH值又影响茶汤色泽。当pH值大于5时，汤色加深；pH值达到7时，茶黄素就倾向于自动氧化而损失。其次，水的硬度还影响茶的有效成分的溶解。

一般软水有利于茶叶中有效成分的溶解，故茶味浓。硬水中含有较多的钙、镁离子和矿物质，茶叶有效成分的溶解度低，故茶味淡。

总之，泡茶用水应选择软水，这样冲泡出来的茶才会汤色清澈明亮，香气高雅馥郁，滋味纯正甘冽。

（四）泡茶水温

泡茶水温的掌握，主要看泡饮什么茶而定。高级绿



茶，特别是细嫩的名茶，茶叶愈嫩、愈绿，冲泡水温愈低，一般以 80℃ 左右为宜。这时泡出的茶嫩绿、明亮、滋味鲜美。泡饮各种花茶、红茶和普通的绿茶，则要用 95℃ 的沸水冲泡。如水温低，则渗透性差，茶味淡薄。

泡饮乌龙茶，每次用茶量较多，而且茶叶粗老，必须用 100℃ 的沸滚开水冲泡。有时为了保持及提高水温，还要在冲泡前用开水烫热茶具，冲泡后在壶外淋热水。

泡茶烧水，要大火急沸，不要文火慢煮。以刚煮沸起泡为宜，用这样的水泡茶，茶汤香、味皆佳。高级绿茶用水一般将水煮至 80℃ 即可。一般情况下，泡茶水温与茶叶中有效物质在水中的溶解度呈正比，水温愈高，溶解度愈大，茶汤就愈浓。

（五）冲泡时间和次数

红茶、绿茶将茶叶放入杯中后，先倒入少量开水，以浸没茶叶为度，加盖 3 分钟左右，再加开水到七八成满，便可趁热饮用。当喝到杯中尚余 1/3 左右茶汤时，再加开水，这样可使前后茶的浓度比较均匀。

一般茶叶泡第一次时，其可溶性物质能浸出 50%~55%，泡第二次，能溶出 30% 左右，泡第三次能浸出 10% 左右，泡第四次就所剩无几了，所以通常以冲泡 3 次为宜。乌龙茶宜用小型紫砂壶。在用茶量较多的情况下，第一泡 1 分钟就要倒出，第二泡 1 分 15 秒，第三泡 1 分 40 秒，第四泡 2 分 15 秒。这样前后茶汤浓度才会



比较均匀。

另外，泡茶水温的高低和用茶数量的多少，直接影响泡茶时间的长短；水温低、茶叶少，冲泡时间宜长，反之，水温高、茶叶少，冲泡时间宜短。^[1]

二、茶的冲泡操作要领

茶的冲泡一般分为品、评、喝三个步骤。品茶，就是欣赏茶叶的色、香、味、形，细细品饮茶香及茶味，是一种高雅的艺术享受。另外，根据各种茶叶的品质特点，可以采取不同的泡饮方法。

（一）绿茶泡饮法

绿茶泡饮一般采用玻璃杯泡饮法、瓷杯泡饮法和茶壶泡饮法。泡饮之前，先欣赏干茶的色、香、形，取一定用量的茶叶，置于无异味的洁白纸上，观看茶叶形态。察看茶叶的色泽，嗅茶中的香气，以充分领略各种名茶的自然风韵，称为“赏茶”。冲泡绿茶时，茶、水的比例为1：50，以每杯放3克茶叶，加水150毫升为宜。

1. 玻璃杯泡饮法

高级绿茶嫩度高，用透明玻璃杯泡饮最好，能显出茶叶的品质特色，便于观赏。冲泡外形紧结重实的名



茶，先将茶杯洗净后，冲入 $85^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$ 开水，然后取茶投入，不需加盖。干茶吸收水分后，逐渐展开叶片，徐徐下沉。汤面水气附着着茶香缕缕上升，这时趁热嗅闻茶汤香气，令人心旷神怡；观察茶汤颜色，观赏杯中茶叶的沉浮游动，闪闪发光，星斑点点。茶叶细嫩多毫为嫩茶特色，这个过程称湿看欣赏。待茶汤凉至适口，品尝茶汤滋味，小口品饮，缓慢吞咽，细细体会名茶的鲜味与茶香。饮至杯中余 $1/3$ 水量时，再续加开水，即二开茶，此时茶叶味道最好。很多名茶二开茶汤正浓，饮后余味无穷。饮至三开茶味已淡，即可换茶重泡。

2. 瓷杯泡饮法

中高级绿茶用瓷质茶杯冲泡，能使茶叶中的有效成分浸出，可得到较浓的茶汤。一般先观察茶叶的色、香、形后，入杯冲泡。可采取“中投法”或“下投法”，用 $95^{\circ}\text{C} \sim 100^{\circ}\text{C}$ 初开沸水冲泡，盖上杯盖，以防香气散逸，保持水温，以利茶身开展，加速沉至杯底，待三五分钟后开盖，嗅茶香，尝茶味，视茶汤浓淡程度，饮至三泡即可。

3. 茶壶泡饮法

壶泡法适于冲泡普通绿茶。这类茶叶中多纤维素，耐冲泡，茶味也浓。泡茶时，先洗净壶具，取茶入壶，用 100°C 初开沸水冲泡至满，三五分钟后即可倒入杯中



品饮。此茶用壶泡不在欣赏茶趣，而在解渴，畅叙茶谊。^[2]

（二）红茶泡饮法

红茶色泽黑褐油润，香气浓郁带甜，滋味醇厚鲜甜，汤色红艳透黄，叶底嫩匀红亮。红茶的泡饮方法，可用杯饮法和壶饮法。一般功夫红茶、十台红茶、袋装红茶大多采用杯饮法。茶量投放与绿茶相同，即将3克红茶放入白瓷杯或玻璃杯中，然后冲入150克沸水，几分钟后，先闻其香，再观其色，然后品味。品饮功夫红茶重在体会它的清香和醇味。一般红茶也是只适宜冲泡两三次。红碎茶和香片末红茶则多用壶饮法，即把茶叶放入壶中，冲泡后使茶渣和茶汤分离，从壶中慢慢倒出茶汤，分置各小茶杯中，便于饮用，茶渣仍留在壶内，便于再次冲泡。

另外，红茶现在流行一种调饮法，即在茶汤中加入调料，以佐汤味的一种方法。比较常见的是在红茶茶汤中加入糖、牛奶、柠檬片、咖啡、蜂蜜或香槟酒等。目前流行的柠檬红茶就是在红茶茶汤中加入糖和柠檬。另外，可以把茶制成各种清凉饮料，并和酒一起调制成茶酒混合饮料。

（三）乌龙茶泡饮法

乌龙茶要求用小杯细品。泡饮乌龙茶必须具备以下



几个条件：首先选用高中级乌龙茶。其次，配一套专门的茶具，茶具配套，小巧精致，称为“四宝”，即玉书矿（开水壶）、潮汕烘炉（火炉）、孟臣罐（茶壶）、若深鼠（茶杯）。另外，选用山泉水，水温以初开为宜。

泡乌龙茶有一套传统方法：

（1）预热茶具：泡茶前先用沸水把茶壶、茶盘、茶杯等淋洗一遍，在泡饮过程中还要不断淋洗，使茶具保持清洁和有相当的热度。

（2）放入茶叶：把茶叶按粗细分开，先取碎末填壶底，再盖上粗条，把中小叶排在最上面，这样既耐泡，又使茶汤清澈。

（3）茶洗：按着用开水冲茶，循边缘缓缓冲入，形成圈子。冲水时要使开水由高处注下，并使壶内茶叶打滚，全面而均匀地吸水。当水刚漫过茶叶时，立即倒掉，把茶叶表面尘污洗去，使茶之真味得以充分体现。

（4）冲泡：茶洗过后，立即冲进第二次水，水量约九成即可。盖上壶盖后，再用沸水淋壶身，这时茶盘中的积水涨到壶的中部，使其外受热，只有这样，茶叶的精美真味才能浸泡出来。泡的时间太长，怕泡老了，影响茶的鲜味。另外，每次冲水时，只冲壶的一侧，这样依次将壶的四侧冲完，再冲壶心，四冲或五冲后就要换茶叶了。^[3]

（5）斟茶：传统方法是用拇、食、中三指操作，食指轻压壶顶盖珠，中、拇二指紧挟壶后把手。开始斟茶



时，每杯先倒一半，周而复始，逐渐加至八成，使每杯茶汤气味均匀，后集中于杯子中间，并将罐底最浓部分均匀斟入各杯中，最后点点滴下。第二次斟茶，仍先用开水烫杯，以中指顶住杯底，大拇指按下杯沿，放进另一盛满开水的杯中，让其倒立，大拇指一弹动，整个杯子飞转成花，十分好看。这样烫杯之后，才可斟茶。冲茶、斟茶应讲究“高冲低行”，即开水冲入罐时应自高处冲下，使茶叶散香，而斟茶时应低倒，以免茶汤冒泡而失去香味。

(6) 品饮：首先拿着茶杯从鼻端慢慢移到嘴边，趁热闻香，再尝其味。最后，把残留杯底的茶汤顺手倒入茶盘，把茶杯轻轻放下。接着由主人烫杯，进行第二次斟茶。

总之，做功夫茶要遵循这样的规矩，就是“烧杯热罐，高冲低行，淋沫盖眉，罐干来筛”。因乌龙茶的单宁酸和咖啡碱含量较高，有三种情况不能饮：一是空腹不能饮，否则会有饥肠辘辘、头晕眼花的感觉；二是睡觉前不能饮，饮后引起兴奋，影响休息；三是冷茶不能饮，乌龙茶冷后性寒，饮后伤胃。

三、茶的饮用与服务注意事项

不同茶类的饮用方法尽管有所不同，但可以相互通用，只是人们在品饮时，对各种茶的追求不一样，如对



绿茶讲究清香，红茶讲求浓鲜，总的来说，对各种茶都需要讲究一个“醇”字，这就是茶的固有本色。在茶的饮用服务过程中应注意以下几项：

(1) 茶具在使用前，一定要洗净、擦干。

(2) 添加茶叶，切勿用手抓，应用茶匙、羊角匙、不锈钢匙来取，忌用铁匙。

(3) 添加茶叶时，逐步添加为宜，不要一次放入过多，如果茶叶过量，取回的茶叶千万不要再倒入茶罐，应弃丢或单独存放。

(4) 选用茶类，应根据季节、时间、客人爱好而定。如春天喝新茶，显示雅致；夏天喝绿茶，碧绿清澈，清凉透心；秋季喝花茶，花香茶色，惹人喜爱；冬季喝红茶，色调温存，暖人胸怀。另外，年老的客人较喜欢条形茶，而年轻客人多喜欢碎茶。京津一带多喝花茶，江浙一带多喝绿茶，再往南，福建、广东等地多喜欢喝乌龙茶。东南亚及日本客人多喜欢绿茶或乌龙茶，而欧洲客人多喜欢喝红茶。

(5) 茶叶冲泡时，八分满即可，当杯中茶水已去一半或 $2/3$ 时，即应添水。



习 题

是非题

- () 1. 茶叶制作过程中，不需经过萎凋处理的是绿茶。
- () 2. 大量制作橘茶时，应将柑橘、蜂蜜、果汁、调味料等，放入锅中煮沸备用。
- () 3. 一般木瓜牛奶的调配均使用搅拌机法调制。
- () 4. 目前流行的泡沫红茶是采用直接注入法调制的。
- () 5. 冲泡红茶的水温，比冲泡绿茶的水温要高。
- () 6. 冲泡红茶的时间，比冲泡绿茶的时间更长。
- () 7. 珍珠奶茶的珍珠“粉圆”，当天未卖完应保存，隔天再用。
- () 8. 大量制作泡沫红茶时，可以使用果汁机操作。
- () 9. 煮珍珠“粉圆”可以用快锅或焖烧锅。
- () 10. 泡沫绿茶“茉莉花茶”可分为不加香料及添加香料两种。
- () 11. 西方人对红茶的命名，是以茶汁的颜色来命名，所以红茶的英文叫 black tea。
- () 12. 中国人对不发酵茶的命名，是以茶汁的颜色来命名，所以不发酵茶又称之为绿茶。



选择题

- () 1. 对健康最有益, 经济又实惠的是
- A. 茶 B. 果汁
- C. 水 D. 咖啡
- () 2. 下列哪一种茶的发酵程度最高?
- A. 铁观音 B. 冻顶乌龙茶
- C. 白毫乌龙 D. 包种茶
- () 3. 下列哪一种茶的单宁酸含量最高?
- A. 白毫乌龙 B. 碧螺春
- C. 普洱茶 D. 铁观音
- () 4. 下列哪一种茶的维生素 C 含量最多?
- A. 茉莉花茶 B. 桂花茶
- C. 菊花茶 D. 龙井绿茶
- () 5. 必须使用较高水温的是哪一种茶?
- A. 绿茶 B. 铁观音
- C. 红茶 D. 白毫乌龙

注释

[1] 吴克祥, 《酒吧操作实务》, 辽宁科学技术出版社, 第 218 页。

[2] 同注 [1], 第 256 页。

[3] 同注 [1], 第 338 页。

第十四章 无咖啡因饮料

- 第一节 碳酸饮料
- 第二节 水
- 第三节 乳品饮料
- 第四节 果汁、蔬菜汁饮料





第一节 碳酸饮料

碳酸饮料的主要特色是将二氧化碳气体与不同的香料、水分、糖浆及色素结合在一起所形成的气泡式饮料。由于冰冻的碳酸饮料饮用时口感十足，因此很受年轻朋友的喜爱。较为一般大众所熟知的碳酸饮料有可乐、汽水、沙士及苏打等。

一、碳酸饮料种类

碳酸饮料是指含碳酸成分的饮料的总称，它的优点是在饮料中充入二氧化碳气体，当饮用时，泡沫多而细腻，外观舒服，饮后爽口清凉，具有清新口感。碳酸饮料可分为以下几类：

(一) 苏打型

经由引水加工压入二氧化碳的饮料，饮料中不含有工合成香料和不使用任何天然香料。常见的有苏打水(soda)、俱乐部苏打水(club soda)以及矿泉水碳酸饮料(如 Peirrer 巴黎矿泉水)。



（二）水果味型

这主要是依靠食用香精和着色剂，赋予一定水果香味和色泽的汽水。这类汽水通常色泽鲜艳、价格低廉，不含营养素，一般具有清凉解渴作用。其品种繁多，产量也很大。人们几乎可以用不同的食用香精和着色剂来模仿任何水果的香味和色泽，制造出各种果味汽水，如柠檬汽水、奎宁水（tonic）和姜汁汽水（ginger ale）。

（三）果汁型

这是在原料中添加了一定量的新鲜果汁而制成的碳酸水，它除了具有水果所特有的色、香、味之外，还含有一定的营养素，有利于身体健康。当前，在饮料向营养型发展的趋势中，果汁汽水的生产量也大为增加，越来越受到人们的欢迎。一般果汁汽水的果汁含量大于2.5%。

（四）可乐型

它是将多种香料与天然果汁、焦糖色素混合后充气而成。风靡全球的美国“可口可乐”，它的香味除来自古柯树树叶的浸提液外，还含有砂仁、丁香等多种混合香料，因而味道特殊，极受人们欢迎。美国是可乐饮料的发源地，其产品的产量在世界上处于垄断地位，可口可乐与百事可乐的营销范围遍及世界各地。美国可乐饮



料的研究生产，始于第一次世界大战时期，为上兵作战的需要，添加具有兴奋提神作用的高剂量咖啡因的可乐豆提取物及其他具特殊风味的物质，创造出可乐这种饮料。目前这两种可乐饮料，在世界各地均设立集团公司，推销可乐浓缩液，生产可乐饮料。

二、碳酸饮料的主要原料

生产碳酸饮料的原料，大体上可分为水、二氧化碳和食品添加剂三大类。原料品质的优劣，将直接影响产品的品质。因此，必须掌握各种原料的成分、性能、用量和品质标准，并进行相应的处理，才能生产出合格的产品。

（一）饮料用水

碳酸饮料中水的含量在90%以上，故水质的优劣对产品品质影响甚大。饮料用水比一般饮用水对水质有更严格的要求，对水的硬度、浊度、色、味、臭、铁、有机物、微生物等各项指针的要求均比较高。即使经过严格处理的自来水，也要再经过合适的处理才能作为饮料用水。

一般说来，饮料用水应当是无色，无异味，清澈透明，无悬浮物、沉淀物，总硬度在8度以下，pH值为7，重金属含量不得超过指针。



（二）二氧化碳

碳酸饮料中的“气”就是来自瓶中被充入的压缩二氧化碳气体。饮用碳酸饮料，实际是饮用一定浓度的碳酸。生产汽水所用的二氧化碳，一般都是用钢瓶包装、被压缩成液态的二氧化碳，通常要经过处理才能使用。

（三）食品添加剂

从广义上讲，可把除了水和二氧化碳以外的各种原料视为添加剂。正确合理地选择、使用添加剂，可使碳酸饮料的色、香、味俱佳。碳酸饮料生产中常用的食品添加剂有甜味剂、酸味剂、香味剂、着色剂、防腐剂等。除砂糖外，所用的甜味剂主要是糖精；酸味剂主要是柠檬酸，还有苹果酸、酒石酸、磷酸等；香味剂一般都是果香型水溶性食用香精，目前使用较多的是橘子、柠檬、香蕉、菠萝、杨桃、苹果等果香型食用香精；着色剂多采用合成色素，它们是柠檬黄、胭脂红、靛蓝等。

三、碳酸饮料的制作流程

碳酸饮料基本制作流程可分为下列几个部分：

（一）水处理

由水源来的水不能直接用于配制饮料，需要经过一

系列的处理。一般要通过净化、软化、消毒后才能成为符合要求的饮料用水，再经降温后进入混合机变为碳酸水。

各种水源的水质差异很大。在处理前，需要对水源的水进行详细的了解和理化分析，以便进行有效的处理。

（二）二氧化碳处理

钢瓶中的二氧化碳往往含有杂质，有时还有异臭、异味，这会使汽水的品质不良。因此，必须经过氧化、脱臭等处理，以供给纯净的二氧化碳。

（三）配料

配料是汽水生产中最重要的一环。它包括溶糖、过滤、配料三道工序。

溶糖是将定量砂糖加入定量的水中，使其溶解制成糖液，有热溶法和冷溶法两种。

四、碳酸饮料的风味物质

碳酸饮料的风味物质主要是二氧化碳，人们揭盖饮用时，一刹那间由饮料中溢出的大量二氧化碳，给人以清凉感，并刺激胃液分泌，促进消化，增强食欲。炎热天气饮用碳酸饮料，可降低体温，使人顿有凉爽之感。



同时，碳酸饮料中含有碳酸盐、硫酸盐、氯化物盐类以及磷酸盐等。各种盐类在不同浓度下的味觉感知界限不同，所以当某种盐类浓度过大，则味感必然明显地以此盐类的味感为主。另外，果汁和果味的碳酸饮料中含有各种氨基酸，氨基酸在一定程度上可起缓冲和调和口感的作用。

五、碳酸饮料的服务操作

(一) 碳酸饮料机的操作

酒吧在服务碳酸饮料时，为节省成本，一般都安装碳酸饮料机，也称可乐机。酒吧将所购买品牌饮料的浓缩糖浆瓶与二氧化碳罐安装在一起。

每个饮料糖浆瓶由管道接出后流经冰冻箱底部冰冻板，并迅速变凉。二氧化碳通过管道在冰冻箱下的自动碳酸化器与过滤后的水混合成无杂质的充碳酸汽水；然后从碳酸化器流到冰冻板冷却；最后糖浆管和碳酸气的管线都流进喷头前的软管。当打开喷头时糖浆和碳酸气按5比1比率混合后喷出。

目前市场上供应的糖浆品牌主要由当地生产厂家供应，常见的有可口可乐、雪碧、七喜、百事可乐等。



（二）瓶装碳酸饮料服务操作

瓶装和散装碳酸饮料是酒吧常用的饮品，不仅便于运输、储存，而且冰镇后的口感较好，保持碳酸气的时间较长。对于瓶装碳酸饮料服务应注意以下几点：

（1）直接饮用碳酸饮料应事先冰镇，或者在饮用杯中加冰块。碳酸饮料只有在 4°C 左右才能发挥正常口味，增强口感。开瓶时不要摇动，避免饮料喷出溅洒到客人身上。

（2）碳酸饮料可加少量调料后饮用。大部分饮料可用半片或一片柠檬挤汁或浸泡，以增加清新感，可乐中可添加少量盐以增加绵柔口感。

（3）碳酸饮料是混合酒中不可缺少的辅料。碳酸饮料在配制混合酒时不能摇，而是在调制过程最后直接加入到饮用杯中搅拌。

（4）碳酸饮料在使用前要注意有效期限，避免使用过期饮品。

第二节 水

一、饮用水的卫生标准

水是人类最原始的饮料。然而，水质的污染，尤其





是大城市的水污染，造成饮用水困难。现在人们利用现代科学技术对饮用水进行沉淀、过滤、软化处理及消毒后使其达到饮用卫生标准，卫生标准如下：

(1) 感官指针：色度不得超过 15 度，并不得有其他异色；浑浊度不得超过 5 度，不得有异臭、异味，不得含有肉眼可见物，即要求透明、无色、无味、无臭。

(2) 化学指针：pH 值为 6.5~8.5，总硬度不高于 25 度，要求氧化钙不超过 250 毫克/升，铁不超过 0.3 毫克/升。

(3) 细菌指针：细菌总数在一毫升水中不得超过 100 个，大肠菌群在一升水中不超过 3 个。如果长期饮用超过标准的水，对人体是有害无益的。

二、水的硬度

天然水可分为硬水和软水两种，凡含有较多量的钙、镁离子的水称为硬水，不含或只含少量钙、镁离子的水称为软水。如果水的硬性是由含有碳酸氢钙或碳酸氢镁引起的，这种水称暂时硬水；如果水的硬性是由含有钙和镁的硫酸盐或氯化物引起的，这种水叫永久硬水。

暂时硬水经过加热煮沸，所含碳酸氢盐就分解，生成不溶性的碳酸盐而沉淀，这样硬水就变为软水了。平时用铝壶烧开水，壶底上的白色沉淀物，就是碳酸盐。1 升水中含有碳酸钙 1 毫克的称为硬度 1 度。硬度 0~10



度的水为软水，10度以上的水为硬水。通常饮用水的总硬度不超过25度。若长期饮用水质过硬的水，会使人体胃肠功能衰退，肾结石发病率增高。

三、冰水服务操作

直接饮用自来水在西方欧美先进国家较为普遍，但在中国，大多是将水加热处理后饮用。优质水通常用来加入烈酒中，用以冲淡烈酒，如威士忌加水。

在西方，人们饮用冰水已成习惯，尤其在餐桌上，冰水是不可缺少的。冰水服务的程序是：

(1) 将玻璃水杯洗净擦干。

(2) 用冰夹或冰勺将冰块盛入玻璃水杯中。不能用玻璃杯代替冰夹、冰勺到冰桶里取冰。

(3) 将盛有冰块的水杯放在顾客面前后，再用装有冰块的水壶加满水，或者先加满水后再将水杯服务给客人。

(4) 水壶中常保持有冰块和水，便于需要时取用。

(5) 保持水杯外围的干净，同时避免服务微温、浑浊的冰水。

(6) 服务冰水时可用柠檬、酸橙等装饰冰水杯。

(7) 冰水应卫生，以确保客人健康。

冰水服务在餐饮服务中必不可少。随着生活水准的提高，人们对饮用冰水正趋于习惯。

另外，水在果汁饮料、乳品饮料、咖啡饮料，乃至鸡



尾酒中是不可缺少的成分，所以应注意饮用水的卫生。

四、矿泉水

(一) 矿泉水的消费趋势

世界矿泉水的生产和消费始自欧洲。欧洲矿泉水饮料自 20 世纪 30 年代起，每年以 30% 的增长速度迅速发展。法国矿泉水年产量在 200 万吨以上，居世界首位。德、意、比利时、瑞士等国的生产和消费都在不断增加。以美国为例，1976 年矿泉水进入美国市场，当年销售额 750 万美元，1978 年则达到 2.24 亿美元，1979 年达 2.5 亿美元，1983 年达 4.3 亿美元，而目前对矿泉水的消费量约比 80 年代初增加一倍以上。

饮料矿泉水如此受人们欢迎的主要原因是：矿泉水中含有人体所需却常缺乏的微量元素和常量元素锌、铜、铁等，并且本身不含任何热量；其次，世界范围内的水质污染越来越严重，人们对饮用自来水越来越不放心，而矿泉水污染少、卫生、有益健康，同时具有饮料的解渴、补充人体所需水分的特征。

人们对饮用矿泉水要求低矿化度、低钠、不含二氧化碳气体等，目前矿泉水饮料在国际市场上的消费趋势是天然矿泉水占主导地位，名牌矿泉水销量较大。按用途可分为：

(1) 医疗矿泉水：包括浴疗（含氟、硫、碘、硫化氢等）和饮疗（含氟、铁、锌、钙、二氧化碳等）两种。饮疗矿泉水必须符合饮用水卫生标准。

(2) 农用矿泉水：主要是以矿泉水中某些特种元素改良土壤。

(3) 饮料矿泉水：含有人体必需的微量元素或其他对人体有益的矿物质，清洁卫生，不含致病菌和有毒物质，可直接饮用的天然矿泉水。按水温分类可分为：冷泉 20℃ 以下，低温泉 35℃ 左右，温泉 35~40℃，热矿泉 45~50℃，高温泉 50℃ 以上。

（二）饮用矿泉水的特征及条件

1. 饮用矿泉水的特征

饮用天然矿泉水是一种矿产资源，来自地下循环的天然露天式或人工揭露的深部循环的地下水，含有一定量的矿物盐或微量元素或二氧化碳气体为特征，在通常情况下其化学成分、流量、温度等动态指针应相对稳定；在保证原水卫生细菌学指针完全的条件下开采和装罐，在不改变饮用天然矿泉水的特征和主要成分条件下，过滤和除去或加入二氧化碳。

2. 饮用矿泉水的条件

(1) 口味良好、风格典型。



- (2) 含有对人体有益的成分。
- (3) 有害成分不得超过相关规定。
- (4) 瓶装后的保存期（一般为一年）内，水的外观与口味无变化。
- (5) 微生物学指标符合饮水卫生要求。

（三）饮用矿泉水的分类

1. 不含气矿泉水

如原矿泉水中不含有二氧化碳气体，只需将矿泉水用泵抽出，经沉淀、过滤，加入适量稳定剂后进行装瓶，以保证矿泉水中的有益成分不至损失。如原矿泉水中含有二氧化碳等气体，脱除气体，即为无气矿泉水。不含气矿泉水在目前最为流行。

2. 含气矿泉水

它是将天然矿泉水及所含的碳酸气一起用泵抽出，通过管道进入分离器，使水气分离。气体进入气柜进行加压。矿泉水自分离器底部流出，经泵打入储罐进行消毒处理，然后进入沉淀池除去杂质，然后再过滤到另一储缸。经过滤处理后的矿泉水，需加入柠檬酸、抗坏血酸等稳定剂，以保留矿泉水中的适量的有益元素。装瓶前将过滤后的矿泉水导入气液混合器中与储气缸中的二氧化碳气体混合，最后装瓶。



3. 人工矿泉水

用优质泉水、地下水或井水进行人工矿化。其一是直接强化法，即将优质天然泉水、井水或其他地下水进行杀菌和活性炭吸附成为不含杂质、无菌、无异味的纯净水，用泵打入调料罐，加入含有特种成分的矿石或无机盐，经过一定时间的溶解矿化，然后打入中间缸进行过滤，再导入储罐，装瓶前以紫外线杀菌，进行装瓶。其二是二氧化碳浸蚀法，即在一定的压力下使含二氧化碳的原料水与一定浓度的碱土金属盐相接触，使碱土金属盐中有关成分与含二氧化碳的原料水反应，生成碳酸氢盐于水中，使原水矿化。待达到预期矿化度时，经过滤、杀菌后进行装瓶。人工矿泉水多采用水的净化与水的矿化同步进行。

第三节 乳品饮料

一、乳品饮料分类

1851年，盖尔·鲍尔顿发明了一种可以从牛奶中取出部分水分的方法，牛奶的保存期才得以延长。4年之后，法国化学家和生物学家路易·巴斯德发明了低温灭



菌法，牛奶经过杀菌处理，能更长时间地保存，才使牛奶成为一种十分普及的饮料。

常见之乳品饮料有以下几类：

（一）新鲜牛奶

鲜奶在市面上销售量最大，其主要特征是经过杀菌消毒。鲜奶大多采用巴氏消毒法，即将牛奶加热至 60~63℃，并维持此温度 30 分钟，既能杀死全部致病菌，又能保持牛奶的营养成分，杀菌效果可达 99%。另外，还有采用高温短时消毒方法，即将牛奶在加热至 80~85℃，维持 10~15 秒，或加热至 72~75℃，维持 16~40 秒钟。

新鲜牛奶有下列几种：

（1）全脂牛奶。

（2）低脂牛奶（skim milk）：把牛奶中的脂肪含量降低。

（3）调味牛奶：牛奶中增加了有特殊风味的原料，改变了普通牛奶的味道。最常见的是巧克力牛奶（chocolate milk）、可可牛奶（coca milk）以及各种果汁牛奶。

（二）奶水

奶水是指牛奶中所含脂肪较高的饮品。常见约有以下几种：

（1）鲜奶油（泡沫鲜奶油）：当作其他饮料的配料。



(2) 餐桌乳饮 (Light Cream): 当作咖啡的伴饮。

(3) 乳饮料的脂肪量为 10%~12%。

(三) 发酵乳饮料

牛乳经杀菌、降温, 添加特定的乳酸菌发酵剂, 再经均质或不均质恒温发酵、冷却、包装等工序制成的产品, 称为发酵乳制品。

(1) 酸乳 (sour cream): 脂肪含量在 18% 以上的乳品, 加入乳酸菌发酵后, 再加入特定的甜味料, 使其具有苹果、菠萝和特殊风味的酸乳饮料。

(2) 酸奶: 酸奶是一种有较高营养价值和特殊风味的饮料。它是以牛乳等为原料, 经乳酸菌发酵而制成的产品, 本产品的钙质最易被人体吸收。酸奶能增强食欲, 刺激肠道蠕动促进机体的物质代谢, 从而增进人体健康。酸奶的种类很多, 从组织状态可分为凝固型和搅拌型, 从产品的化学成分和脂肪食品分为全脂、脱脂、半脱脂, 根据加糖与否可分为甜酸奶和淡酸奶, 此外可在酸奶中加入水果等成分制成风味酸奶。

(四) 奶粉

将鲜牛奶蒸去水分制成干粉, 此粉经高温制备, 使牛奶消毒、蛋白质易于消化。



（五）冰淇淋

冰淇淋是以牛乳或其制品为主要原料，加入糖类、蛋品、香料及稳定剂，经混合配制、杀菌冷冻成为松软的冷冻食品，具有鲜艳的色泽、浓郁的香味、细腻的组织，是一种营养价值很高的夏季食品。冰淇淋种类很多，按颜色可分为单色、变色和多色冰淇淋，按形状可分为杯状、蛋卷状和冰砖冰淇淋。下面按风味分类具体介绍：

（1）奶油冰淇淋：脂肪含量 8%~16%，总干物质含量 33%~42%，糖分 14%~18%。其中加入不同成分的物料，又可制成奶油、香草、巧克力、草莓、胡桃、葡萄、果汁、鸡蛋以及夹心冰淇淋。

（2）牛奶冰淇淋：脂肪含量在 5%~8%，总干物质含量 32%~34%。按配料可分为牛奶型、香草型、可可型、果浆型。

（3）果抹冰淇淋：一般脂肪含量在 3%~5%，总干物质含量在 28%~32%。配料中有果汁或水果香精，食之有新鲜水果风味。常见有橘子、香蕉、菠萝、杨梅、草莓等类型。

（4）水果冰淇淋：将冰淇淋冰冻装盒后，表面放上几颗整只或块状的新鲜水果，如草莓、葡萄、樱桃、果仁等，再送入硬化室硬化。



二、乳品饮料储存方法

(1) 乳品饮料在室温下容易腐烂变质，应冷藏 4°C 的温度下。

(2) 牛奶易吸收异味，冷藏时应包装严密，并与有刺激性气味的食品隔离。

(3) 牛奶冷藏时间不宜太长，应每天采用新鲜牛奶。

(4) 冰淇淋应冷藏 -18°C 以下。

三、乳品饮料的服务

(一) 热奶服务

热奶在早餐和冬天很流行。将奶加热到 77°C 左右，用预热过的杯子服务。加热牛奶时，不宜使用铜器皿，因为铜会破坏牛奶中的少量维生素C，从而降低营养价值。牛奶加热过程中不宜放糖，否则牛奶和糖在高温下的结合物——果糖基赖氨酸，会严重破坏牛奶中蛋白质的营养价值。另外，早餐的牛奶宜和面包、饼干等食品同时进食，但应避免与含草酸的巧克力混吃。

(二) 冰奶服务

牛奶大多是冰冻服务。把消毒过的牛奶，放在 4°C



以下的冷藏柜中。

(三) 酸奶服务

酸奶在低温下饮用风味最佳。若非加温不可，请千万不要将酸奶直接加热，可将酸奶放在温水中缓缓加温，其上限以不超过人的体温为宜。酸奶应低温保存，而且存放时间不宜过长。

第四节 果汁、蔬菜汁饮料

一、果蔬饮料的种类

果蔬饮料来自天然原料，营养丰富、色彩诱人；同时成本低廉，制作方便，且易于被人体吸收。果蔬饮料可分为天然果汁、稀释果汁、果肉果汁和浓缩果汁以及果蔬菜汁。

(1) 天然果汁是指没加水的 100% 的鲜果汁。

(2) 稀释果汁是指加水稀释过的鲜果汁。这类果汁加入适量的糖水、柠檬酸、香精、色素、维生素等。此类饮料中新鲜果汁占 6%~30% 不等。

(3) 果肉果汁是指在饮料中含有少量的细碎果粒，如橙粒等。



(4) 浓缩果汁指需要加水稀释的浓缩果汁，浓缩果汁中的原汁占 50% 以上。葡萄柚汁、柳橙汁、柠檬汁等在市面上最常见。

(5) 果蔬菜汁指加了水果汁和香料的各种蔬菜汁，如西红柿汁等。

二、果蔬饮料的特点

果蔬饮料之所以赢得了越来越多的人们的喜爱，是因为它具有许多与众不同的特点：

(一) 鲜艳、赏心悦目的色泽

不同品种的果实，在成熟后都会呈现出各种不同的鲜艳色泽。它既是果实成熟的标志，又是区别不同种类果实的特征，果实的色泽是由其色素物质来体现的。色素物质按其溶解性能及其存在状态可分两类：

(1) 脂溶性色素，又称质体色素。它包括胡萝卜素（橙色、黄色、橙红色）和叶绿素（绿色）等，它的耐热和稳定性较好，但对氧化较敏感。

(2) 水溶性色素，又称为液泡色素。它包括花青素（呈红、蓝、紫等颜色）和花黄素（呈黄色）等。其色泽一般随 pH 值的改变而发生变化。

不同的果实中含有不同的色素（一般是几种并存），存在种类和数量影响果实和果汁的特色。果汁的色泽既



给人以美感，也是区别不同果汁的观感的特征。艳丽、悦目的色泽使人耳目一新，食欲大增。

（二）水果迷人的芳香

各种果实均有其固有的香气，特别是随着果实的成熟，香气日趋浓郁。这种香气也融入果汁，构成了不同果汁特有的典型风味。果汁的芳香是由芳香物质散发出来的。它们都是挥发性物质，其种类繁多，虽存在量甚微，但对香气和风味的表现却十分明显而典型。

果蔬饮料中的芳香物质包括各种酚类、醇类、酯类和有机酸类。这些芳香物质均具有强烈的挥发性，在加工处理过程中易于挥发，故应竭力避免，以保持天然水果浓郁而迷人的芳香。

（三）怡人可口的味道

形成果蔬饮料味道的主要成分是糖分和酸分。糖分给人以甜味，果蔬饮料中形成甜味的主要成分是蔗糖、果糖和葡萄糖，其他甜味物质微而不显。糖分是随着果实的成熟不断形成和积累的，故成熟的果实较甜。酸分主要是柠檬酸、苹果酸、酒石酸等有机酸，各种果实中含酸的种类和数量不同，故酸味也有差异。如苹果以苹果酸为主，柑橘类以柠檬酸为主，而葡萄则以酒石酸为主。

果汁中由于含有大量的糖分和酸分，给人以真实的



味感。另外，果汁中糖分和酸分以符合天然水果的比例组合，构成最佳糖酸比，给人以怡人的味道。

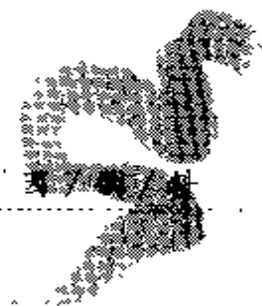
(四) 含有丰富的营养

果蔬饮料中含有的营养成分极其丰富，除了糖分和酸分外，还有许多其他成分，包括蛋白质、氨基酸、磷脂等，都是人体所需的营养素。氨基酸能溶于果汁，而蛋白质、磷脂多与固体组织相结合，悬浮于浑浊果汁中，故浑浊型果汁营养价值较高。

维生素是体内能量转换所必须的物质，能产生控制和调节代谢的作用。人体对它的需要量虽少，但其作用异常重要。维生素在体内一般不能合成，多来自食物，而果实和蔬菜是维生素丰富的来源。但有些维生素（如维生素C）受热时最易被破坏，在制取果汁时要加倍注意。

果蔬饮料中还含有许多人体需要的无机盐，如钙、磷、铁、镁、钾、钠、铜、锌等，它们以硫酸盐、磷酸盐、碳酸盐或与有机物结合的盐类存在，对构成人体组织与调节生理机能起着重要的作用。

正因为果汁具有悦目的色泽、迷人的芳香、怡人的味道和丰富的营养，故而成为深受人们欢迎的饮料。



三、果蔬饮料常用的主要原料

制取果蔬饮料的原料，要求有美好的风味和香气，色泽鲜艳、稳定，多汁，酸度适中。常用的取汁果蔬品种有以下几种：

（一）苹果

苹果是果汁的重要原料之一。其品种较多，各有特色，所含成分也有差异。除了早熟的伏苹果外，大多数中熟和晚熟品种都可制汁，尤以晚熟品种甜度适中，略带酸味，汁多且有香气，最适合取汁。在制取苹果汁时，应多采用几个品种混合进行。

（二）柳橙

柳橙汁的柑橘品种主要是甜橙类。它是目前世界上用以生产果汁最多的水果。其果汁色泽好、香味浓、糖分高、酸甜适度，故极受人们欢迎。制果汁常用的品种主要有脐橙、晚生橙、菠萝橙等。

柑和橘的出汁率虽高，但风味较平淡，香味也远较橙类差，宜与橙类混合制汁。

（三）梨

梨的含酸量低，果汁香气弱，梨汁多作为其他饮料



的配料，也可单独使用。过熟的梨汁液大减，出汁率低，不宜用于制汁。

(四) 葡萄

葡萄出汁率达 65%~82%，在各种水果中居首位，其果汁的糖酸比率适宜，营养价值高，是最受欢迎的果汁之一。制葡萄汁一般选用酸分高、糖分较低、不大适宜制葡萄酒的品种做原料。

(五) 菠萝

菠萝品种不同，其化学成分差异也较大，菠萝汁的风味也因品种的不同而异。菠萝属于后熟型，只有用充分成熟的果实制汁才可获得优良的果汁。菠萝汁可利用菠萝罐头来制取，其品质也较好。

(六) 杨桃

杨桃分甜杨桃和酸杨桃两类。酸杨桃汁色泽呈暗色，味道芳香，含糖量低，含酸量高，是生产果汁的良好原料；甜杨桃由于其汁液含糖量高，可以和其他果汁配用。

(七) 草莓

草莓果实呈球形或卵圆形，色鲜红，味酸甜，其汁液浓、色重、甜度高，不仅适宜制取草莓酱，而且常用于制取草莓汁。



（八）百香果

百香果，又称醋柳。其果实为球形或卵圆形，呈橙黄色或橘红色，多汁、味酸、带涩味，百香果营养丰富，特别是维生素C含量非常高，每100g鲜果中的维生素C含量高达850mg~1600mg，是一种使用价值极高的野生植物资源。

（九）西红柿

西红柿品种较多，营养丰富，含有丰富的维生素C及胡萝卜素，色泽呈红色或粉红色，味酸汁浓。西红柿是果蔬饮料中常用的原料。

（十）胡萝卜

胡萝卜中不仅含有丰富的维生素C和胡萝卜素，而且还含有丰富的铁和钙的微量元素。

除此之外，果蔬中的各种瓜果，黄瓜、芹菜等都是制作果蔬饮料不可缺少的原料。

四、果蔬饮料调制

（一）水果选料新鲜

果汁之所以深受人们欢迎，是因为它具有令人舒畅

的色、香、味感，既富于营养，又有益于健康。果汁的原料是新鲜水果。原料品质的优劣将直接影响果汁的品质，对制取果汁的果实原料的要求虽然不如对食用水果、罐头水果要求那么严格，但是也有以下几项基本要求：

1. 充分成熟

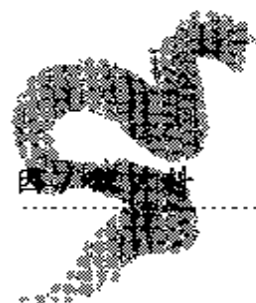
这是对果汁原料的基本要求。不成熟的果实，由于其碳水化合物含量少，味酸涩，难以保证果汁的香味和甜度，加之色泽晦暗，没有其相应果实的特征颜色，也使果汁失去了美感。过分成熟的果实，由于其呼吸分解作用，糖分、酸分、色素、维生素和芳香物质损失较多，将影响果汁的风味。充分成熟的果实，色泽好，香味浓，含糖量高，含酸量低，且易于取汁。

2. 无腐烂现象

腐烂，包括霉菌病变、果心腐烂、绿烂、苦烂等。任何一种腐烂现象，均由于微生物的污染而引起，不但使果实风味变坏，而且还会污染果汁，导致果汁的变质、败坏。即使是少量的腐烂果实，也可能造成十分严重的后果，这一点需要特别注意。

3. 无病虫害、无机械伤

受病虫害的果实，果肉受到侵蚀，果皮带麻或其他



病斑，果皮、果肉、果心变色，风味已大为改变，有些还有异味，若用来榨取果汁，势必影响果汁的风味。带有机械伤的果实，因表皮受到损坏，极易受到微生物污染而变色、变质，将对果汁带来潜在的影响。

（二）充分清洗

在果汁的制作过程中，果汁被微生物污染的原因很多。但一般认为，果汁中的微生物主要来自原料。因此，对原料进行清洗是很关键的一环。此外，有些果实在生长过程中喷洒过农药，残留在果皮上的农药若在加工过程中进入果汁，将会危害人体，因此必须对这样的果实进行特殊处理。一般可用 0.5%~1.5% 的盐水或 2% 的高酸钾溶液浸泡数分钟，再用清水洗净。

不同的果实，其污染程度、耐压能力以及表面状态均不尽相同，应根据果实的特性和条件选择清洗条件。为使果实洗涤充分，应尽量强化果实与水之间的相对运动，一般是用流动水进行清洗，使果实相互摩擦，产生振动。

清洗要充分，并要注意清洗用水的卫生，清洗用水应当符合生活饮用水标准。否则，不但不能洗净原料，反而会带来新的污染。清洗用水要及时更换，最好使用自来水。



(三) 榨汁前的处理

果实的汁液存在于果实组织的细胞中，制取果汁时，需要将其分离出来。为了节约原料，提高经济效益，总是想方设法地提高出汁率，通常可采取以下方法：

1. 合适的切割

切割是提高出汁率的主要途径。特别是对于皮、肉密实的果实，更需要切割。果实切割使果肉组织外露，为榨汁做好了充分的准备。大小均匀块，并选择高效率的果汁机。

2. 适当的热处理

有些果实（如苹果、樱桃）含果胶量多，汁液黏稠，榨汁较困难。为使汁液易于流出，在切割后需要进行适当的热处理，即在 60~70℃ 水温中浸泡，时间为 15~30 分钟。通过热处理可使细胞质中的蛋白质凝固，改变细胞的半透性，使果肉软化，果胶物质水解，有利于色素和风味物质的溶出，并能提高出汁率。

(四) 混合蔬菜汁的搭配

因为几乎所有蔬菜都有它本身特殊的风味，尤其是蔬菜汁的青涩口味问题，若不调味，常难以下咽。比如



果蔬汁中最常用的胡萝卜，尽管它是最为物美价廉的首选原料，但是天生带有一股野窝味，不易被接受。对付青涩味的传统办法就是通过品种搭配来调味。调味主要是用天然水果来调整果蔬汁中的酸甜味，这样可以保持饮料的天然风味，营养成分又不会受到破坏。比如增加甜味，除了蜂蜜和糖，还可以选用甜度比较高的苹果汁、梨汁等。甘草汁也可用来做调味剂，将50克甘草加水350毫升，煎熬半小时后，放凉过滤，置冰箱冷藏，以便随时取用。甘草有补中益气、解毒化痰等作用。天然柠檬汁含有丰富的维生素C，它的强烈酸味可以压住菜汁中的青涩味，使其变得美味可口。鲜柠檬汁可以放入冰箱内冰冻成冰块，装在塑料袋内，随时取用。另外，果蔬汁中加鸡蛋黄也能调节口味，还可增加营养、消除疲劳和增强体力。

（五）合理使用配料

（1）水：要用优质的水，如自来水口感差，可用矿泉水，水量适中。

（2）甜味剂：最好用含糖量高的水果来调味，也可加少量的砂糖。

（3）酸味物：用天然的柠檬、酸橙等柑橘类含酸高的水果。

作为日常饮料的果蔬汁，多是以水果或蔬菜为基料，如水、甜味剂、酸味剂配制而成，也可用浓缩果蔬

汁加水稀释，再经调配而成。饮料调制成功与否，要看酸甜比例掌握得如何。如草莓水，即是用150克草莓、30克柠檬、45克糖、冰块和凉开水，一起放入果菜机中捣搅而成，成品色泽淡红，富含维生素。

五、吧台果蔬饮料配制

在酒吧中果蔬饮料服务有两种，一种是新鲜果蔬汁，另一种是浓缩果蔬汁。

（一）新鲜果蔬汁

新鲜果蔬汁的制作一般采用两种方法：

1. 压榨法

对于含汁液较多的水果通常利用榨汁器来挤榨果汁，常用的水果有橙、柠檬等。对于纤维较多且较粗的蔬菜只需取汁，如芹菜等，用切搅机切碎后，用纱布袋挤汁过滤。这些蔬果应清洗干净，用热水浸泡后切开，用按压的方法挤出汁。

2. 切搅法

对于质地较坚硬但可饮用其汁的苹果、梨、胡萝卜，以及葡萄、西红柿等果蔬，用高速的搅拌机，切碎取汁。使用这种方法应在榨汁前将原料洗净，切成小



块。这类果蔬所切搅出来的汁能全部饮用。

(二) 浓缩果汁

浓缩是将果蔬汁溶液加热至沸腾，使其部分水分汽化，以获得高浓度的果蔬汁。因为蒸发，果蔬香气随部分水分同时挥发。现在浓缩果汁中加入了在蒸馏过程中回收的果汁中的香气。浓缩果汁在食用前应加入五六倍以上的水。

习 题

是非题

- () 1. 制作木瓜牛奶汁后, 10 分钟后如有分离、沉淀的现象, 是因为混合不均匀。
- () 2. 新鲜柠檬汁不适合与鲜奶混合而调制成饮料。
- () 3. 于新鲜柳丁汁中, 缓缓滑入新鲜西瓜汁, 西瓜汁会漂浮在柳丁汁的上方。
- () 4. 吧台的前置作业时, 要将新鲜的西瓜汁、柳丁汁准备好。
- () 5. 未使用完的罐装可乐, 为节省成本, 明天可再使用。

选择题

- () 1. 制作蔬果汁时, 使用压榨法较使用果汁机合适, 其原因为
 - A. 压榨法较为艺术
 - B. 压榨法设备较便宜
 - C. 压榨法制作较迅速
 - D. 压榨法较不易混进气体, 因此维生素较不易氧化
- () 2. 防腐剂不得使用于
 - A. 水果酒
 - B. 糖浆



- C. 含果汁之碳酸饮料 D. 罐头
- ()3. 中国包装饮用水卫生标准规定, 包装饮用水之原料水水质应符合何种水质标准?
- A. 工业用水 B. 自来水
C. 饮用水 D. 地下水
- ()4. 中国包装饮用水卫生标准规定包装饮用水何者为阴性?
- A. 乳酸菌 B. 气单胞菌
C. 酵母菌 D. 大肠杆菌群
- ()5. 低脂奶是指牛奶中何种物质含量低于鲜奶?
- A. 蛋白质 B. 水分
C. 脂肪 D. 钙
- ()6. 下列哪些调味品使用后必须放置于冰箱中保存?
- A. 豆蔻粉 B. 胡椒粉
C. 奶水 D. 苦精
- ()7. 含有鲜奶的饮料会发生凝结现象是因为加入了含有什么成分的食品?
- A. 糖分 B. 酸性 C. 苦味 D. 脂肪
- ()8. 洗杯子时, 下列何者错误?
- A. 最好分类清洗
B. 清洗完毕后应自然晾干
C. 用柔布加以擦拭
D. 用刷子先行刷洗

第十五章 咖啡

第一节 咖啡的起源

第二节 咖啡的品种、烘焙与储存

第三节 咖啡的煮泡法





第一节 咖啡的起源

咖啡是热带的常绿灌木，可生产一种像草莓似的豆子，一年成熟三至四次。它的名字是由阿拉伯文中 Gahwah 或 Kaffa 衍生而来。埃塞俄比亚西南部据说是首先把咖啡当成饮料的地方。

咖啡的由来一直有着一个很有趣的传说。传说在 6 世纪时，一阿拉伯人在埃塞俄比亚草原牧羊。有一天，羊儿在吃了一种野生的红色果实后，突然变得很兴奋，又蹦又跳的。这引起了阿拉伯人的注意，而这个红色的果实就是今天的咖啡果实。

历史上最早介绍并记载咖啡的文献，是在公元 980~1038 年间，由阿拉伯哲学家阿比沙纳所著。在公元 1470~1475 年间，由于麦加的当地居民都有喝咖啡的习惯，因此影响了前往朝圣的人。这些人将咖啡带回自己的国家，使得咖啡在土耳其、叙利亚、埃及等国逐渐流传开来。而全世界第一家咖啡专门店则是在公元 1544 年的伊斯坦布尔诞生，这也是现代咖啡厅的前身。之后，在公元 1617 年，咖啡传到了意大利，接着传入英国、法国、德国等国家。



第二节 咖啡的品种、烘培与储存

一、咖啡的品种

咖啡是一种喜爱高温潮湿的热带性植物，适合栽种在南、北回归线之间的地区，因此我们又将这个区域称为“咖啡带”。一般来说，咖啡大多是栽种在山坡地上，而咖啡从播种、生长到开始可以结果，需要四五年的时间，而从开花到果实成熟则需要6~8个月的时间。由于咖啡果实成熟时的颜色是鲜红色，而且形状与樱桃相似，所以又被称为“咖啡樱桃”。

目前咖啡的品种有阿拉比卡（Arabica）、罗布斯塔（Robusta）及利比利卡（Liberica）等3种。

（一）阿拉比卡

由于阿拉比卡品种的咖啡比较能够适应不同的土壤与气候，而且咖啡豆不论是在香味还是品质上都比其他两个品种优秀，所以不但历史最悠久，同时也是3个品种中栽培量最大的，产量也高居全球产量的80%。主要



的栽培地区有巴西、哥伦比亚、危地马拉、埃塞俄比亚、牙买加等地。阿拉比卡咖啡豆的外形是属于较细长的椭圆形，味道偏酸。

（二）罗布斯塔

大多栽种在印尼、爪哇岛等热带地区。罗布斯塔颇能耐干旱及虫害，但咖啡豆的品质较差，大多用来制造即溶咖啡。罗布斯塔咖啡豆的外形则是属于较矮胖的圆形，味道则偏苦。

（三）利比利卡

利比利卡因为很容易受病虫害的威胁，所以产量很少，而且豆子的口味也太酸，因此大多只供研究使用。

二、咖啡豆的种类

由于栽培环境的纬度、气候及土壤等因素的不同，使得咖啡豆的风味产生了不同的变化，一般常见的咖啡豆种类有（表 15-1）：

（一）蓝山

蓝山咖啡是咖啡豆中的极品，所冲泡出的咖啡香醇滑口，口感非常地细致。主要生产在牙买加的高山上，由于产量有限，因此价格比其他咖啡豆昂贵。而蓝山咖



表 15-1 咖啡豆的种类、特性及火候控制表

品名	产地		特性说明					火候
	国家	洲	酸	甘	苦	醇	香	
蓝山	牙买加(西印度群岛)	中美洲	弱	强		强	强	大
牙买加	牙买加	中美洲	中	中	中	强	中	中小
哥伦比亚	哥伦比亚	南美洲	中	中		强	中	中
摩卡	埃塞俄比亚	非洲	强	中		强	强	中
曼特宁	印尼(苏门答腊)	亚洲			强	强	强	大
危地马拉	危地马拉	中美洲	中	中		中	中	中
巴西圣多斯	巴西	南美洲		弱	弱		弱	中小
克里曼佳罗	坦桑尼亚	非洲	强		弱	中	强	中
爪哇	印尼	亚洲			强		弱	中
象牙海岸	象牙海岸	非洲			强		弱	中
尼加拉瓜	尼加拉瓜	中美洲	中	中		中	弱	中
哥斯达黎加	哥斯达黎加	中美洲	中	弱		中	弱	大
厄瓜多尔	厄瓜多尔	南美洲		弱	弱	弱	弱	小

啡豆的主要特征是豆子比其他种类的咖啡豆要大。

(二) 曼特宁

曼特宁咖啡的风味香浓，口感苦醇，但是不带酸味。由于口味很强，很适合单品饮用，同时也是调配综合咖啡的理想种类。主要产于印尼苏门答腊等地。



(三) 摩卡

摩卡咖啡的风味独特，甘酸中带有巧克力的味道，适合单品饮用，也是调配综合咖啡的理想种类。目前以也门所生产的摩卡咖啡品质最好，其次则是埃塞俄比亚的摩卡。

(四) 牙买加

牙买加咖啡仅次于蓝山咖啡，风味清香优雅，口感醇厚，甘中带酸，味道独树一帜。

(五) 哥伦比亚

哥伦比亚咖啡香醇厚实，带点微酸但是劲道十足，并有奇特的地瓜皮风味，品质与香味稳定，因此可用来调配综合咖啡或加强其他咖啡的香味。

(六) 巴西圣多斯

巴西圣多斯咖啡香味温和，口感略微甘苦，属于中性咖啡豆，是调配综合咖啡不可缺少的咖啡豆种类。

(七) 危地马拉

危地马拉咖啡芳香甘醇，口味微酸，属于中性咖啡豆。与哥伦比亚咖啡的风味极为相似，也是调配综合咖啡理想的咖啡豆种类。



（八）综合咖啡

综合咖啡主要是指两种以上的咖啡豆，依照一定的比例混合而成的咖啡豆。由于综合咖啡可撷取不同咖啡豆的特点于一身，因此，经过精心调配的咖啡豆也可以冲泡出品质极佳的咖啡。

三、咖啡豆的烘焙

咖啡豆必须经由烘焙的过程才能够呈现出不同咖啡豆本身所具有的独特芳香、味道与色泽。烘焙咖啡豆简单地说就是炒生咖啡豆，而用来炒的生咖啡豆实际上只是咖啡果实中的种子部分，因此，我们必须先将果实的果皮及果肉去除后，才能得到我们想要的生咖啡豆。

生咖啡豆的颜色是淡绿色的，经过烘焙加热后，就可使豆子的颜色产生改变，烘焙的时间愈长，咖啡豆的颜色就会由浅褐色转变成深褐色，甚至变成黑褐色。咖啡豆烘焙的方式与中国“爆米花”的方法类似，首先必须将生咖啡豆完全加热，让豆子弹跳起来，当热度完全渗透进入咖啡豆内部，咖啡豆充分膨胀后，便会开始散发出特有的香味。

咖啡豆的烘焙熟度大致可分为浅培、中培及深培3种。至于要采用哪一种烘焙度，则必须依据咖啡豆的种类、特性及用途等因素来决定。一般来说，浅培的咖啡

豆，豆子的颜色较浅，味道较酸；而中培的咖啡豆，豆子颜色比浅培豆略深，但酸味与苦味适中，恰到好处；深培的咖啡豆，由于烘焙时间较长，熟度较熟，因此豆子的颜色最深，而味道则是以浓苦为主。

四、咖啡的储存

储存及保有咖啡时应注意的要点有：

(1) 咖啡豆应放在密封罐或密封袋中，以保持新鲜。

(2) 将咖啡储存在通风良好的储藏室中。

(3) 咖啡豆的保存期限约为 3 个月，而咖啡粉只能保存 1~2 星期。

(4) 研磨好的咖啡，使用密闭或真空包装，以确保咖啡油 (coffee oil) 不会消散，导致风味及强度的丧失。如果咖啡不是很快就要用到，可以保存在冰箱中。

(5) 循环使用库存物，并核对袋子上之研磨日期。

(6) 储存咖啡不要靠近有强烈味道的食物。

(7) 尽可能只在需要时，才将咖啡豆研磨成咖啡粉。咖啡与胡椒子一样，在研磨后很快即丧失其芳香。使用刚磨好的咖啡冲泡，永远都是最好的。



第三节 咖啡的煮泡法

一般餐厅或咖啡专卖店最常使用的咖啡煮泡法可分为虹吸式、过滤式及蒸气加压式等 3 种煮泡方式。

一、虹吸式

虹吸式煮泡法主要是利用蒸气压力造成虹吸作用来煮泡咖啡。由于它可以依据不同咖啡豆的熟度及研磨的粗细来控制煮咖啡的时间，还可以控制咖啡的口感与色泽，因此是 3 种冲泡方式中最需具备专业技巧的煮泡方式。

(一) 煮泡器具

虹吸式煮泡设备包括了玻璃制的过滤壶及蒸馏壶、过滤器、酒精灯及搅拌棒。而器具规格可分为冲 1 杯、3 杯或 5 杯等 3 种。

(二) 操作方法

主要操作程序如下：

(1) 先将过滤器装置在过滤壶中，并将过滤器上的



弹簧钩钩牢在过滤壶上。

(2) 蒸馏壶中注入适量的水。

(3) 点燃酒精灯开始煮水。

(4) 将研磨好的咖啡粉倒入过滤壶中，再轻轻地插入蒸馏壶中，但不要扣紧。

(5) 当水煮沸后，就将过滤壶与蒸馏壶相互扣紧，扣紧后就会产生虹吸作用，使蒸馏壶中的水往上升，升到过滤壶中与咖啡粉混合。

(6) 适时使用搅拌棒轻轻地搅拌，让水与咖啡粉充分混合。

(7) 四五十秒钟后，将酒精灯移开熄火。

(8) 酒精灯移开后，蒸馏壶的压力降低，过滤壶中的咖啡液就会经过过滤器回流到蒸馏壶中，咖啡液回流完毕后，就是香浓美味的咖啡。

(三) 注意事项

由于咖啡豆的熟度与研磨的粗细都会影响咖啡煮泡的时间，因此愈专业的咖啡吧台师傅，就愈能掌握煮泡咖啡所需要的时间，以充分展现出不同咖啡的特色。

二、过滤式

过滤式咖啡主要是利用滤纸或滤网来过滤咖啡液。而根据所使用的器具又可分为“日式过滤咖啡”与“美



式过滤咖啡”两种。

（一）日式过滤咖啡

日式过滤咖啡主要是用水壶直接将水冲进咖啡粉中，经过滤纸过滤后所得到的咖啡，所以又称作冲泡式咖啡。

1. 冲泡器具

器具包括漏斗形上杯座（座底有3个小洞）、咖啡壶、滤纸及水壶。所使用的滤纸有101、102及103等3种型号，可配合不同大小的上杯座使用。

2. 操作方法

主要操作程序如下：

- （1）先将滤纸放入上杯座中，并用水略微弄湿，让滤纸固定。
- （2）将研磨好的咖啡粉倒入上杯座中。
- （3）将上杯座与咖啡壶结合摆妥。
- （4）用水壶直接将沸水由外往内以画圈圈的方式浇入，务必让所有的咖啡粉都能与沸水接触。
- （5）咖啡液经由滤纸由上杯座下的小洞滴入咖啡壶中，滴入完毕即可饮用。



(二) 美式过滤咖啡

美式过滤式咖啡主要是利用电动咖啡机自动冲泡过滤而成。机器又可分为家庭用及营业用两种。但不论是哪一种机器，它的操作原理是相同的。由于美式过滤咖啡可以事先冲泡保温备用，而且操作简单方便，因此颇受一般大众的喜爱。

1. 煮泡器具

欧式电动咖啡机一台。咖啡机有自动煮水、自动冲泡过滤及保温等功能，并附有装盛咖啡液的咖啡壶。机器所使用的过滤装置大多是可以重复使用的滤网。

2. 操作方式

主要操作程序如下：

- (1) 在盛水器中注入适量的用水。
- (2) 将咖啡豆研磨成粉，倒入滤网中。
- (3) 将盖子盖上，开启电源，机器便开始煮水。
- (4) 当水沸腾后，会自动滴入滤网中，与咖啡粉混合后，再滴入咖啡壶内。

3. 注意事项

(1) 煮好的咖啡由于处在保温的状态下，因此不宜放置太久，否则咖啡会变质、变酸。



(2) 不宜使用太深培的咖啡豆，否则在保温的过程中会使咖啡产生焦苦味。

三、蒸气加压式

蒸气加压式咖啡主要是利用蒸气加压的原理，让热水经过咖啡粉后再喷至壶中形成咖啡液。由于这种方式所煮出来的咖啡浓度较高，因此又被称为浓缩式咖啡，就是一般大众所熟知的 espresso 咖啡。

(一) 煮泡器具

蒸气咖啡壶一套。主要包括了上壶、下壶、漏斗杯等三大部分，此外还附有一个垫片，垫片主要用来压实咖啡粉。

(二) 操作方式

主要操作程序如下：

- (1) 先在下壶中注入适量的用水。
- (2) 再将研磨好的咖啡粉倒入漏斗杯中，并用垫片确实压紧后，放进下壶中。
- (3) 将上、下二壶拴紧。
- (4) 整组咖啡壶移到热源上加热，当下壶的水煮沸时，蒸气会先经过咖啡粉后再冲到上壶，并喷出咖啡液。



(5) 当上壶开始有蒸气溢出时，表示咖啡已煮泡完成。

(三) 注意事项

(1) 咖啡粉一定要确实压紧，否则水蒸气经过咖啡粉的时间太短，会使煮出来的咖啡浓度不足。

(2) 若煮泡一人份的浓缩咖啡时，因为咖啡粉没有办法放满漏斗杯，因此可将垫片放在咖啡粉上，不取出，以确保咖啡粉的紧实。

(3) 由于浓缩咖啡强调的是咖啡的浓厚风味，所以应该使用深培的咖啡豆。



习 题

是非题

- () 1. 咖啡中添加的鲜奶即使过期仍可继续延用一两日。
- () 2. 咖啡饮料的装饰物的准备是愈多愈好, 不管业绩好坏。
- () 3. 咖啡吧台用的砧板可与厨房一起共享。
- () 4. 冰咖啡可事先处理好, 放在塑料容器里冷藏, 以便取用。
- () 5. 因为饮料成本很低, 故月底不用做盘存。
- () 6. 煮沸的热开水冷却后, 经再次煮沸, 此时的热开水冲茶或咖啡口感最佳。

选择题

- () 1. 热咖啡最适宜饮用的温度约在
A. 40℃ B. 60℃ C. 80℃ D. 100℃
- () 2. 皇家咖啡 (cafe royal) 加入的烈酒, 下列何者正确?
A. 琴酒 B. 伏特加
C. 威士忌 D. 白兰地
- () 3. 第一个生产咖啡酒的国家是
A. 墨西哥 B. 巴西



- C. 哥伦比亚 D. 牙买加
- () 4. 意式咖啡 (espresso) 表层中央, 若有白色圆圈形状, 表示咖啡中的咖啡因和苦味油脂
- A. 太多 B. 太少
- C. 恰到好处 D. 完全没有
- () 5. 制作哪种的咖啡会使用到烤架?
- A. 皇家咖啡 B. 爱尔兰咖啡
- C. 维也纳咖啡 D. 卡布基诺咖啡
- () 6. 下列哪一个国家的人喝咖啡时会加入少许的柠檬皮?
- A. 美国 B. 英国
- C. 意大利 D. 巴西
- () 7. 购买回来的咖啡豆, 如未立即处理, 置于阴凉处, 隔天后密封的咖啡袋有膨胀的情形, 是因为
- A. 不新鲜 B. 受潮
- C. 很新鲜 D. 过期不可食用
- () 8. 制作意式咖啡 (espresso) 的奶泡时, 若有像喷射机轰隆的声音是表示
- A. 水温太高 B. 水温太低
- C. 蒸气管离杯底太高
- D. 蒸气管离杯底太近
- () 9. 鲜度不佳的咖啡豆, 冲调之后会带有
- A. 苦味 B. 涩味 C. 酸味 D. 甘味



- ()10. 咖啡豆是哪一个人所发现的?
A. 埃塞俄比亚人 B. 美国人
C. 法国人 D. 阿拉伯人
- ()11. 下列哪一个国家不生产咖啡豆?
A. 中国 B. 美国 C. 日本 D. 印尼
- ()12. 咖啡豆中的成分, 含有毒性, 少量对身体有益, 多量对身体有害的是
A. 咖啡因 B. 单宁酸
C. 脂肪酸 D. 矿物质
- ()13. 下列哪一种的咖啡豆特性最酸?
A. 蓝山 B. 曼特宁
C. 摩卡 D. 巴西
- ()14. 下列哪一种的咖啡豆特性最苦?
A. 哥伦比亚 B. 曼特宁
C. 巴西 D. 蓝山
- ()15. 制作加味咖啡, 如草莓咖啡、香草咖啡等, 都以哪一种品种的咖啡豆制作?
A. 阿拉比卡种 B. 罗布斯塔种
C. 爪哇种 D. 利比利卡种