

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

# 调 酒 技 术

(饭店服务与管理、旅游服务与管理专业)

主 编 刘雨沧

高等教育出版社

## 内容提要

本书是中等职业教育饭店服务与管理、旅游服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。

本书系统地介绍了国内外各种饮品的基本知识及其调制操作技巧,共分十章,主要内容包括非酒精饮料,咖啡、可可和茶,外国酿造酒,外国蒸馏酒,外国配制酒,中国酿造酒,中国白酒及配制酒,鸡尾酒调制技术,调酒师概述,酒吧概述等。同时,书后附录精选鸡尾酒配方及调酒师英语等内容,具有较强的可操作性。

本书除了可供中等职业学校饭店服务与管理、旅游服务与管理、调酒、烹饪等专业的学生使用外,还可作为民航空中乘务、酒吧娱乐行业人员的培训教材,亦可作为高等院校旅游专业学生的参考用书。

## 图书在版编目(CIP)数据

调酒技术/刘雨沧主编. —北京:高等教育出版社, 2004.1

ISBN 7 - 04 - 013152 - 8

调... 刘... 酒 - 勾兑 - 专业学校 - 教学参考资料 .TS972 .19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 103654 号

出版发行 高等教育出版社  
社 址 北京市西城区德外大街 4 号  
邮政编码 100011  
总 机 010 - 82028899

购书热线 010 - 64054588  
免费咨询 800 - 810 - 0598  
网 址 <http://www.hep.edu.cn>  
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所  
印 刷

开 本 787 × 1092 1/16  
印 张 17.5  
字 数 430 000  
插 页 4

版 次 年 月第 1 版  
印 次 年 月第 次印刷  
定 价 23.20 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

策划编辑 王江华  
责任编辑 王江华  
封面设计 王凌波  
版式设计 史新薇  
责任校对 杨凤玲  
责任印制

# 前 言

本书是中等职业教育饭店服务与管理、旅游服务与管理专业国家规划教材配套教学用书。该书是在作者1999年出版的《外国酒水知识与鸡尾酒调制技术》一书的基础上改编而成的。除了在原有教材内容的基础上作了全面的修订外,还增补了大量的文字和图片内容,首创编入花式调酒动作15种技法,并以《调酒技术》为名与读者见面。该书主要供中等职业学校的调酒、烹艺、饭店服务与管理、旅游服务与管理等专业学生以及民用航空的乘务人员、酒吧娱乐从业人员学习和培训使用,亦可作为高等院校相关专业学生的参考用书。

本书根据我国星级酒店及相关服务行业的工作实际,紧密结合国家职业技能鉴定对调酒师的考试要求,比较系统地介绍了国内外各种饮料的基本知识及其调制操作技巧。同时,考虑到现代饭店的涉外性,又侧重于国外主要饮品的介绍,并附上各种专业术语及饮品的英语名称,便于读者在实际工作中学习查阅。

全书除绪论以外共分成十章。第一至第七章是介绍国内外主要饮品的知识,这是全书的知识重点,也是调酒师首先必须掌握的知识;第八章是调制鸡尾酒技巧,这是全书的技能技巧部分,第九和第十章的内容进一步充实了全书的内容,可视教学时间及培训形式的具体情况讲授。本书作为调酒专业使用,总教学时数为240个课时,以每周3个课时授课,两学年完成全部课程;作为非调酒专业使用,可每周安排1~2课时,一学年完成。

本书在编写过程中征询了国内外有关专家的意见,并对每一章节进行了认真推敲和反复的修改。厦门旅游学校调酒专业教师林小文为本书撰写了第九章的第三节、第十章的第三和第四节,并与陈阳明老师在教学实践过程中,对本书提出不少建设性的意见,在此表示衷心的感谢。

本书在编写出版过程中,得到了高等教育出版社的编辑和厦门旅游学校张黎宁校长的指导和帮助,在此表示由衷的感谢;同时,还得到了美国调酒师及餐饮管理专家周文伟先生、联合多美洋酒公司厦门代表处杨伟峰先生、厦门市高级调酒师庄移树先生,以及在厦门旅游学校任教的外籍教师Mr. Tomas MacLean、Miss Rebecca Granshaw、Miss Jill Domoney的指导和帮助,全书图片得到了厦门旅游学校柯维明老师的鼎力支持,在此一并表示感谢。

调酒技术是一门专业性很强的技术,涉及的知识面很广。由于编者水平有限,书中错漏之处在所难免,恳请有关专家和读者批评指正。

作 者

2003年7月

# 目 录

绪 论 .....	( 1 )	第七章 中国白酒及配制酒 .....	(132)
第一章 非酒精饮料 .....	( 5 )	第一节 白酒 .....	(132)
第一节 碳酸饮料.....	( 5 )	第二节 配制酒 .....	(139)
第二节 果汁饮料.....	( 8 )	第八章 鸡尾酒调制技术 .....	(142)
第三节 矿泉水饮料.....	(10)	第一节 鸡尾酒的起源与发展 .....	(142)
第四节 其他类型饮料.....	(13)	第二节 鸡尾酒的特点与分类 .....	(143)
第二章 咖啡 可可 茶 .....	(15)	第三节 调制鸡尾酒的原料 .....	(146)
第一节 咖啡.....	(15)	第四节 调制鸡尾酒的器具 .....	(151)
第二节 可可.....	(22)	第五节 鸡尾酒常用载杯 .....	(153)
第三节 茶.....	(22)	第六节 鸡尾酒调制技术 .....	(159)
第三章 外国酿造酒 .....	(31)	第七节 鸡尾酒创作艺术 .....	(164)
第一节 葡萄酒 .....	(31)	第八节 花式调酒技法 .....	(166)
第二节 啤酒.....	(47)	第九章 调酒师概述 .....	(171)
第三节 清酒.....	(56)	第一节 调酒师的起源与发展 .....	(171)
第四章 外国蒸馏酒 .....	(59)	第二节 调酒师的职业素质 .....	(173)
第一节 概述.....	(59)	第三节 调酒师等级标准 .....	(175)
第二节 白兰地 .....	(61)	第十章 酒吧概述 .....	(181)
第三节 威士忌 .....	(71)	第一节 酒吧分类 .....	(181)
第四节 伏特加 .....	(80)	第二节 酒吧结构和设备 .....	(182)
第五节 金酒.....	(83)	第三节 酒吧服务 .....	(188)
第六节 朗姆酒 .....	(86)	第四节 酒吧管理 .....	(192)
第七节 特基拉 .....	(89)	附录 精选鸡尾酒配方 .....	(196)
第八节 阿夸维特.....	(92)	附录 本书外文索引 .....	(235)
第五章 外国配制酒 .....	(96)	附录 首届全国旅游行业调酒师 大赛比赛要求和规则 .....	(253)
第一节 开胃酒 .....	(96)	附录 调酒师考评理论知识 试卷(样卷) .....	(258)
第二节 甜食酒 .....	(100)	附录 调酒师英语 (Bartenders' English) .....	(265)
第三节 利口酒 .....	(105)	附彩图	
第六章 中国酿造酒 .....	(117)		
第一节 黄酒 .....	(117)		
第二节 啤酒 .....	(122)		
第三节 葡萄酒 .....	(125)		
第四节 果酒 .....	(129)		

# 绪 论

调酒(Bartending)是人类酿造酒品过程中的产物,是社会发展创造出来的酒文化艺术;调酒不仅给人们带来了物质和精神的享受,而且推动了现代社会经济的发展。调酒是一种专业性、技术性、表演性很强的职业,学习者必须经过严格的训练和长期的实践才能掌握。

调酒源于人类最早的酿酒生产。早期的酿酒设备简陋,原料质量参差不齐,加上工人操作技术的不同,使各批次生产出来的酒品质量不一样。为了统一产品的质量,制造商将不同批次生产的酒液进行混合勾兑(Mix),使酒品的颜色、香味、口味协调一致,质量相同。这一关键性的生产过程,产生了调配酒品的加工程序。

18世纪,法国开始生产干邑白兰地,将不同酒龄的白兰地进行勾兑,以便调出更加美味香醇的干邑,这种生产工艺很快在法国被推广,并流传到世界各地。当时,法国各厂家对这种“勾兑”技术和“配方”都严加保密,并拥有自己的“勾兑师”,勾兑师的技术世袭相传,并沿袭至今。这种“勾兑”技术是生产加工过程中的另一种调酒。

真正的“调酒”源于18世纪以后欧、美国家酒吧内混合酒(Mixed Drink)的制作,尤其是20世纪30年代以后,在美国的酒吧乃至家庭,盛行调制饮用鸡尾酒,这种习俗和商业活动产生了现在酒吧内的调酒。

随着调酒业的发展,调酒逐渐形成为一门技术。调酒技术是指调酒师(Bartender)在调制酒品过程中的一种技能和艺术的综合表现,其中包括:调酒动作优美流畅、投放原料准确无误、操作干净卫生等;现代调酒技术还包括调酒速度、调酒创作艺术、花式表演动作等方面的内容。

从广义上说,调酒技术涵盖了一位调酒师的综合文化知识和专业技术能力。因此,在评价、考核一位调酒师的水平时,必须从书面上考核其酒水知识的掌握程度,从调制过程中检验其操作能力,通过面试评定其中英文语言表达能力等。综合上述三项考核,才能准确评定一位调酒师的技术水平。

酒水是调酒过程中首先接触的原料,学习酒水知识是进行调酒的关键,不懂酒水知识,就无法进行调酒,更不可能成为一名合格的调酒师。因此,学习酒水务必注意掌握以下知识和方法:

## 一、酒水定义

“酒水”即为“饮料”(Beverage/Drink),是指除水以外,经过一定加工程序所制成供饮用的液态食品。英语牛津字典解释为:“Any sort of drink except water, e.g. milk, tea, wine, beer.”意指除水以外的任何一种可饮用之液体,如牛奶、茶、葡萄酒、啤酒等。我国古代《豆棚闲话》一书也有“酒水”一词,但指的是“筵席”之意,故民间在招待亲朋好友之际,常有“略备酒水”的自谦之辞。现代酒店业袭用“酒水”一词来统称各种营业性饮料,所设立的“酒吧”、“水吧”、“咖啡室”则是提供酒水服务的营业场所。

## 二、酒水类型

酒水种类繁多,品牌不计其数,其分类方法和标准各国不尽相同,但大体可归纳为酒精饮料、非酒精饮料和其他饮料等三大类型。

### (一) 酒精饮料(Alcoholic Drink)

酒精饮料是指酒精含量在 0.5% 以上的饮料。其中所含的酒精是以含淀粉或含糖物质为原料,经发酵而成的一种无色易燃的液体,能按任何比例与水混合,这种酒精即为食用酒精。

根据科学测定,酒精的沸点为 78.3 度,冰点为零下 114 度。我国规定,当酒液温度为摄氏 20 度时,每 100 毫升(ml)酒液中含 1 毫升酒精即为酒度 1 度。如含 1 毫升,就是 1 度,含 15 毫升,就是 15 度。大凡名为“酒”者,必标有“酒度”。

酒精饮料是人类最古老的饮料,主要品类有:中国的白酒和黄酒,外国的白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒、啤酒、葡萄酒、香槟酒、开胃酒、利口酒及鸡尾酒等。上述各种酒类中,外国葡萄酒、配制酒和鸡尾酒是较为复杂的酒品,本书将作较详细的介绍。

### (二) 非酒精饮料(Non-alcoholic Drink)

非酒精饮料是指不含酒精或酒精含量在 0.5% 以下的饮料,是近代和现代食品工业的产物,主要包括各种碳酸饮料、矿泉水、果蔬汁及其他保健饮料,习惯上,我们又把这些饮料统称为“软饮料”(Soft Drink)。虽然少数软饮料含有 0.5% 以下的酒精,但这部分酒精仅仅是作为调香调味之用,因此,这部分“软饮料”仍划归非酒精饮料。

### (三) 其他饮料(Others)

其他饮料包括茶、咖啡、可可等,是著名的世界三大饮料。虽然这三大饮料不含有酒精,但习惯上不归属软饮料。因此,本书将其独立列为一大门类作详细介绍。

## 三、酒水功能

酒水是人类生活中不可缺少的液态食品。其中,酒几乎是同人类文明一起来到人间的,古今中外,酒精饮料一直是人类生活中的一种嗜好品。而现代软饮料,因其营养丰富,具有色、香、味的特点,备受人们的喜爱。酒水的功能归纳起来有以下 3 点:

### (一) 营养功能

各种饮料均含有一定量的营养成分,其中包括氨基酸、蛋白质、糖分、维生素、矿物质及微量元素等,这些均为人体新陈代谢所必需的营养物质。酒中的乙醇可为人体提供热量,促进人体血液循环,各种配制酒均具有不同程度的治病、强身的功能,尤其是中国药酒,含有较多的药物滋补成分。但不论酒、茶、咖啡或者其他各种软饮料,均应正确、适量饮用,对人体才有益处。

### (二) 医药功能

酒水具有医药功能,尤其是配制酒和保健饮料。古代人类早就利用酒来治病强身,并收到良好的效果。我国的药酒长期以来一直被应用于中医临床,并作为强身、健体、养颜、防病的保健饮品,外国配制酒不少出自于早期欧洲“炼丹术士”之手,调制的酒品含有几十种草药的有效成分,被当时的欧洲人视为长寿和治病的灵丹妙药,现代科学研究表明,葡萄酒、中国黄酒均具有治病、强身的功能,茶是人类最佳的饮品,其治病功能远在中国古代已被人们所利用。随着现代饮料工业的发展,酒水已朝着发挥其医药保健功能的方向发展,使各种饮品既更加美味可口,又有益于

人体健康。

### （三）交际功能

酒水是人们社交礼仪的媒介,是待客常用的饮品,古今中外,相习不断。节日庆典,民俗活动离不开酒水;有朋自远方来,也常以酒宴接风洗尘;各国元首互访更必须按照国际惯例,设酒宴款待;国外祝贺胜利与成功,常以喷撒香槟酒来表示心中无限的喜悦;而“以茶待客”则是中国历代人民的传统礼俗。随着人类社会文明的进步,酒水的交际功能更显示出其特有的魅力。

## 四、酒水知识主要内容

人类漫长的饮料发展史,融会了各国丰富的科学技术和民族文化,使饮料的生产成为一门工业技术,“品饮”也成为一门专门的学问。因此,酒水知识的内容丰富多彩,涉及面广,它包括了化学、地理、历史以及农业栽培、食品加工、酿造工艺学等方面的知识。本书作为调酒教材,主要侧重于5个方面的内容,即:饮料的起源与发展;饮料的特点与分类;著名品牌;各种酒水的饮用方法及服务要求等。

## 五、学习酒水知识的意义

随着我国现代饭店业的发展,酒水已成为酒店一项重要的经营项目和经济收入。其营业范围分布在酒店的各个部门,其中包括餐厅、酒吧、咖啡厅、舞厅、客房小酒吧等。酒水几乎是每个住店客人必须消费的饮品,因而,也是酒店必备的服务项目。

但由于星级酒店经营的酒水品种多,档次高,外国酒品名目繁杂,不容易识别;客人来自世界各地,生活习俗和文化传统不同,加上语言交流的难度,要求服务人员不仅需要有较高的文化素质和服务技巧,而且要具备一定的专业知识,才能提高酒水的服务质量。

同时,通过学习酒水知识,可以更好地了解世界各国的酒文化,可以促进与世界各国人民的交往和友谊。因此,酒水知识是酒店服务专业的学生和有志于从事酒水经营服务人士的必修课程。

## 六、学习酒水知识的方法

掌握酒水知识需要通过系统的学习和一段时间的实践训练过程。理论与实际相结合是行之有效的学习方法;多阅读有关的书本,不断扩大知识面,努力掌握好一门外语,尤其是英语,是学好酒水知识的关键。然而,在学习的过程中,还必须注意以下几点:

### （一）听

听,即听讲解。酒水知识的内容相当丰富,不少知识书本不可能过细地加以介绍说明,而需要老师在讲课的过程中进一步阐述。因此,听课是快速掌握酒水知识和加深理解记忆的主要方法。

### （二）看

看,即看样品,看实际操作。看样品是记忆饮品的一种有效方法。各种饮品外观、商标、产品简介均是学习的最好实物教材。同时,通过直观教学,容易理解与掌握各种饮品的操作和服务方法。各种杯具、器皿、用具的形状和用法,只有通过观看实物,才能获得感性认识。

### (三) 闻

闻,即闻其气味。各种饮品均具有独自的气味,通过“闻”,才能记忆饮品的特性,加深对饮品的印象和记忆。

### (四) 尝

尝,即少量品尝。只有亲自品尝、体验,准确地领会酒品的口味特点,了解饮品的独特风格,做到心中有数,才能正确、有效的向客人介绍、推销饮品。

### (五) 做

做,即动手操作。从托盘、示瓶、开瓶、持杯,到斟酒均需要耐心地进行操作训练,才能达到熟练自如。酒吧调酒员更需要通过不断地操作训练,才能学会专业调酒技术本领。

可见,酒水知识是酒店从业人员一门必修的课程,要提高酒水服务水平,就必须具备一定的酒水专业知识。作为一位职业调酒师,除了具备专业酒水知识外,还必须掌握调酒技术,熟悉了解酒吧的设备和管理,并具有良好的职业道德素质。当今世界,各国对调酒职业都制定了一整套的工作要求和考核标准,我国也于1988年首次确定了调酒从业人员的等级标准。国外调酒机构已成立了世界性的调酒师协会组织,调酒职业受到了世界各国青年人的喜爱和追求。毫无疑问,要成为一名合格的调酒师,必须认真、全面地学好调酒的各项相关知识和技术。

## 思考题

1. 简述调酒的历史沿革。
2. 酒水知识包括哪些主要内容?为什么要学习酒水知识?
3. 酒水有哪些功能?试分析酒水对人类的利弊。
4. 如何学好酒水知识?
5. 名词解释:

酒水      酒精饮料      非酒精饮料      食用酒精      酒度      调酒

# 第一章

## 非酒精饮料

世界各国对非酒精饮料(Non - alcoholic Drink)的分类并不统一,但总的可以划分为4大品类,即:碳酸饮料、果汁饮料、矿泉水和其他类型饮料。

### 第一节 碳酸饮料

碳酸饮料(Carbonated Beverage)俗称汽水(Aerated Water),是指加工时,在低温、低压条件下,充入二氧化碳,使二氧化碳溶解于其中的一种饮料。

碳酸饮料源于18世纪末天然含气矿泉水的发现,当时这种带气体的矿泉水被加入了糖、香味剂等原料。19世纪30年代,人造碳酸水开始出现,并制成有柠檬、草莓、香草等香型的碳酸饮料。随着世界饮料工业的发展,碳酸被广泛应用于饮料的制造。19世纪末,可口可乐饮料开始出现,使碳酸型饮料成为世界软饮料市场上最大宗的产品。

#### 一、碳酸饮料的分类

碳酸饮料可按不同的原料分为:可乐型、果汁型、果味型和苏打水等几种类型。

##### (一) 可乐型碳酸饮料

可乐型碳酸饮料简称“可乐”,是用可乐果、柠檬酸、糖、焦糖色及香料等调制而成的一种饮料。其色泽为黑褐色,无沉淀物,酸甜适口,风味独特。世界最著名的品牌有可口可乐和百事可乐。

##### (二) 果汁型碳酸饮料

果汁型是指原果汁含量不低于2.5%的碳酸饮料。分清汁型和混汁型两类。前者澄清透明,无沉淀物;后者混浊不透明,如橘子汽水、菠萝汁汽水等。

##### (三) 果味型碳酸饮料

果味型是指以食用香精为主要赋香剂,原果汁含量低于2.5%的碳酸饮料。如柠檬汽水、橙汁汽水等。

##### (四) 苏打水

苏打水是用苏打(Soda)为原料制成的纯碳酸饮料,不含有任何其他香味剂和糖分,可直接饮用。苏打水又是调制各种含气体饮料的必备原料。

## 二、碳酸饮料的特点

碳酸饮料中含有丰富的二氧化碳。饮用时,饮料在体内升温并降压,饮料中的碳酸迅速分解,逸出二氧化碳气体,伴随吸热反应,使人感到凉爽。因此,碳酸饮料有清凉解暑的功能。

碳酸气体能增强饮料的风味和特色。饮用碳酸饮料时,碳酸气体能给人予舒适的杀口感;在调制鸡尾酒时,适当运用碳酸饮料,能使调出的混合酒更富有特色和吸引力。

## 三、世界著名碳酸饮料

世界上各种碳酸饮料的种类和品牌数以万计,其中最流行的品种首推可乐型饮料,而最著名的品牌是美国生产的可口可乐和百事可乐。此外,其他流行的碳酸饮料还有姜汁汽水、汤力水及苏打水。

### (一) 可口可乐(Coca-Cola 或简称 Coke)

可口可乐是美国可口可乐公司生产的世界最著名的碳酸饮料之一。该饮料以可乐为香料,用碳酸、糖、焦糖色、磷酸、精滤水等原料配制而成,其精确的配方至今秘不外传。

可乐(Cola),又译成“可拉”,属梧桐科小乔木,树高4~7m,原产非洲西部热带地区,生长于800m以下的低海拔地带。其果实内的种籽含有可可碱和咖啡碱,可作为药用,是一种神经兴奋剂,嚼食可乐果,可以消除疲劳。风靡世界的可乐型饮料就是用这种果实的种子为主要原料制成的。

一百多年前,即1886年的一天,一位顾客在美国亚特兰大市的一间药房买头痛药水,碰巧药房里的蒸馏水用完了,药剂师彭伯顿(Dr. John Smyth Pemberton)(图1-1)顺手将可乐果溶液兑入头痛糖浆药水里面,并试尝了一口,味道出乎意料的好。这样,原想配制药水,却无意中发现了一种新型的饮料。



图1-1 可口可乐  
发明人彭伯顿

1893年,彭伯顿正式成立了可口可乐公司,但他经营无方,一年后即以2300美元转让给另一位药剂师坎德勒(Dr. Asa G. Candler)。坎德勒接手后大做广告宣传,引起人们极大的兴趣。1900年前后,可口可乐这种饮料已行销美国各地,并开始进入国际市场。1919年坎德勒将可口可乐公司以当时的天价2500万美元卖给四个亚特兰大商人所组成的财团。1923年罗伯特伍德瑞夫担任公司总裁,开展了可口可乐公司另一个重要的新纪元。

到了20世纪80年代末,可口可乐已占有美国软饮料市场的63%,成为美国第五大国际性公司,亦是全球最大的饮料公司。据统计,现在可口可乐公司平均每天生产2.65亿听(8英两装)可乐饮料,居世界各种饮料产量之冠。

早在1927年,可口可乐公司已在我国上海、天津分别建厂生产。1933年,上海可口可乐装瓶厂,已成为当时美国在境外最大的可口可乐装瓶厂。时隔52年,即1979年可口可乐公司乘我国改革开放之机,再度捷足先登,把公司的产品投放中国市场。1981年,可口可乐公司在北京建立了装瓶厂。此后,该公司先后在我国各大、中城市投资建立了18个装瓶厂及2个配制浓缩液工厂。根据公司的计划,还将在我国建成10个生产工厂。可口可乐公

司通过各种广告媒介及营销活动,至今已经抢占了15%的中国软饮料市场。仅1993年,就在中国销售了100万箱可口可乐饮料,约合4800万瓶(听)。

## (二) 百事可乐(Pepsi - Cola)

百事可乐是由美国百事可乐公司生产的可乐型碳酸饮料,其配方及口味与可口可乐相似,但略有不同,至今其配方从未对外披露。

百事可乐饮料创制于1898年,是美国北卡罗来纳州新伯恩市(New Bern, North Carolina)的一位药剂师凯莱伯·布雷德哈姆(Caleb Bradham)根据可口可乐的配方仿制而成。最初他把此饮料名为“布雷德饮料”(Brad's Drink),并在他所在地销售,1903年改名为Pepsi - Cola,1904年正式建厂投产,3年之后,百事可乐已拥有40个经销点。

百事可乐公司经过近百年的发展,已成为美国一家声名显赫的饮料公司和国际性集团公司,其系列产品行销世界165个国家和地区,其中百事可乐在世界40个国家的销售量名列前茅。据统计,该公司1981年销售11亿箱可乐饮料,在国际市场上与可口可乐相抗衡。

百事可乐公司于1982年进入我国市场,并先后建立了十几家合资饮料厂,在我国软饮料市场上占了8%以上的销售量。百事可乐公司宣称,到21世纪,将雄踞中国软饮料市场的首席位置。

## (三) 姜汁汽水(Ginger Ale)

姜汁汽水是一种用生姜汁经发酵、调味而成的碳酸饮料。该饮料19世纪初流行于英国,而后是美国,以后逐渐流传到世界各地。其口味略带姜汁辛香味道,无色透明,口感甜润,富有碳酸气体,是一种清凉、助消化、增进食欲的饮料。常用来单饮,或作为调制鸡尾酒的辅料。

## (四) 汤力水(Tonic Water)

汤力水又叫“奎宁水”,是用奎宁(Quinine)和柠檬调制而成的碳酸饮料。奎宁是从金鸡纳树的树皮提炼出来的,味苦,奎宁味浓烈,医药上可用于治疗疟疾。因此,汤力水具有一定的药物功效,而且有解暑、开胃的功能,被视为保健佳品。汤力水口味苦中带甜,无色透明,碳酸气体充足,常用于单饮或作为调制鸡尾酒的辅料。

## (五) 其他碳酸饮料

市场上其他常见的碳酸饮料还有:

Sprite	雪碧(美国 柠檬风味)
Seven up	七喜(美国 柠檬风味)
Soda Water	苏打水(略带咸味的纯碳酸饮料)

## 四、碳酸饮料的饮用方法与服务要求

碳酸饮料一律要冰镇,并可兑入冰块。用水杯或果汁杯上桌服务。

碳酸饮料一般作为纯饮用或与其他饮料混合使用。

服务时应尽量减少摇晃饮料瓶,斟倒应放慢速度,可分两次倒,以免泡沫溢出。成品碳酸饮料保质期6个月至一年。因此,可在常温、阴凉的地方避光保存,或放置冰箱内冷藏贮存。

## 第二节 果汁饮料

以各种水果为原料,经选果、清洗、榨汁、过滤、杀菌等工序,并加入适量的水、糖、香精、色素,或其他添加剂,制成的浓缩或稀释的饮料统称为果汁饮料。果汁饮料是软饮料工业中最大宗的产品之一。

### 一、果汁饮料的分类

#### (一) 按制作方法分类

果汁饮料可根据制作方法分成4种:

##### 1. 浓缩果汁

浓缩果汁是用新鲜水果榨汁后加以浓缩的,即用物理方法除去原果汁中的水分,内含100%原果汁并具有该种水果应有特征的制品。不加糖、色素、防腐剂、香料,但需冷冻保存,以防变质。这种浓缩液可作为果汁饮料的基本原料,亦可加水稀释直接饮用。

##### 2. 稀释果汁

稀释果汁是用天然果汁加糖、水、柠檬酸及其他原料,调至适宜的酸甜度,最后装瓶。其原果汁含量不少于10%,有清汁和混汁之分。含有两种以上的原果汁者,称为什锦果汁。市面上销售的各种瓶装或软包装果汁饮料,多数属于这种类型。

##### 3. 果肉果汁

果肉果汁又叫“带果肉果汁”。果肉经打浆、粉碎后呈微粒化混悬液,再添加适量的糖、香料、酸味剂调制而成。一般要求原果浆含量45%以上,果肉细粒含量20%以上,并具有一定的稠度。“粒粒橙”即属此类饮料。

##### 4. 发酵果汁

发酵果汁是在果汁中加入酵母进行发酵,得到含酒精量5%左右的发酵液,再将所得的发酵液添加适量的柠檬酸、糖、水,调配成酒精含量低于0.5%的软饮料。这种饮料具有鲜果的香味,又略带醇香的味道,常加入碳酸气体,口感爽适,如苹果汽酒(Cider)。

#### (二) 按原料种类分类

按照原料种类,国内外主要果汁饮料可分成下列12种类型:

##### 1. 橙汁(Orange Juice)

橙汁一般用甜橙(Orange)的果实为原料,经选果、榨汁、过滤、杀菌制成100%原汁,然后用这种原汁加工成各种橙汁饮料,如橘子水(Orangeade)就是用30%左右的橙汁,加水、糖、香料等调制而成。

橙汁是一种历史悠久、最普遍的饮料,其汁液酸甜,气味芳香,是软料工业中一种最重要的原料。目前,世界上许多国家均有生产,其中美国和澳大利亚是世界最大的生产国。

##### 2. 苹果汁(Apple Juice)

苹果(Apple)原产我国,已有4000多年的食用历史。用苹果制成苹果汁饮料则是近代世界工业的产物。常用不同品种的苹果制成混合果汁,然后再加工、过滤、澄清、杀菌制成清汁。苹果汁口味甜润,是国外一种流行的软饮料,主要生产国和消费国集中在欧洲和北美。

### 3. 柠檬汁(Lemon Juice)

柠檬(Lemon)原产印度,后传入欧洲、北美,我国从宋代开始种植。柠檬皮黄色,形状椭圆,其果汁、果肉、果皮被广泛应用于西餐菜肴的烹制,亦是调制鸡尾酒不可或缺的材料。柠檬经压榨后制成柠檬汁,呈灰白色,香气浓郁,口味极酸,可用于制造各种柠檬饮料。柠檬水(Lemonade)即由柠檬汁加水和糖制成的一种柠檬饮料。

### 4. 草莓汁(Strawberry Juice)

草莓(Strawberry)原产我国,古称“莓”,目前世界上许多国家均有种植。草莓汁系选用八九成熟的新鲜草莓,摘除果柄,洗净沥水后,经预煮、榨汁、过滤、杀菌等工序制成。其汁液呈紫红色或红色,口味酸甜,具有草莓的芳香风味。

### 5. 菠萝汁(Pineapple Juice)

菠萝(Pineapple)亦称凤梨,原产巴西,现广泛种植于热带地区。菠萝汁系由菠萝鲜果去皮、榨汁制成的一种饮料。其汁液呈金黄色,香气浓郁,口味酸甜。因菠萝汁含有脂溶性的胡萝卜素,常制成含细小果粒的混悬液,其果汁较浓稠。

### 6. 荔枝汁(Lychee Juice)

荔枝古称“丹荔”,其英文名称 Lychee(或 Lichee)来自中文的译音。原产我国,以福建、广东两省出产最多,已有 2000 多年的栽培历史。荔枝汁是由鲜荔枝的果肉打浆、脱气、杀菌、均质等工序制成。其汁液呈灰白色,具有浓郁的荔枝香气和独特的风味。荔枝汁饮料是我国独特的一种软饮料。

### 7. 猕猴桃汁(Kiwi Fruit Juice)

猕猴桃原产我国,故又称为“中华猕猴桃”(Chinese Gooseberry),新西兰大量种植这种水果,并称之为“Kiwi Fruit”。猕猴桃汁是选用成熟的猕猴桃果实,经破碎、榨汁加工而成。其汁液呈绿色,气味清香,口味酸甜,维生素 C 含量比柑橘高出十几倍。

### 8. 葡萄汁(Grape Juice)

葡萄(Grape)原产亚洲西部和非洲北部。葡萄汁系由成熟的葡萄鲜果经破碎、榨汁加工而成,有清汁和混汁之分,其汁液又有白色及红色之别,口味酸甜,具有葡萄鲜果的香味。

### 9. 黑加仑汁(Blackcurrant Juice)

黑加仑果汁系用“黑茶藨子”(Blackcurrant)这种果实,经打浆、过滤加工制成。其汁液呈紫黑色,口味酸甜,有独特的香味,富含维生素,具有较高的营养价值。欧洲及北美盛产这种果实,并利用它制成各种饮料。

### 10. 葡萄柚汁(Grapefruit Juice)

葡萄柚(Grapefruit)俗称“西柚”,为酸橙的变种,果皮黄色,其形似柚,果肉有白色、黄色或深红等三种,果汁酸中带甜,主产于美国的佛罗里达州。葡萄柚汁即由这种果实榨汁加工而成。其汁液呈淡黄色,气味清香,口味酸涩,略带苦味。

### 11. 莱姆汁(Lime Juice)

莱姆的英文名称“Lime”,源自阿拉伯文,公元 1638 年始出现英文名称。莱姆是一种类似柠檬的果实,但形状比柠檬圆,表皮呈绿色,故又被称为“青柠”。莱姆经榨汁加工制成莱姆汁,酸味强烈,多作为西餐的调味剂或调制鸡尾酒的辅助材料。

### 12. 其他果汁

杨桃汁	Carambola Juice
杨梅汁	Red Bayberry Juice
椰子汁	Coconut Juice
甘蔗汁	Sugarcane Juice
西瓜汁	Watermelon Juice
西番莲汁	Passion Fruit Juice
梨汁	Pear Juice
山楂汁	Haw Juice
芒果汁	Mango Juice
橄榄汁	Olive Juice

## 二、果汁饮料的特点

果汁饮料色、香、味俱全。各种果汁颜色不尽相同,但色泽艳丽,香气浓郁优雅;多数口味酸中带甜。

果汁饮料富含维生素。各种果汁饮料中都含有多种人体必需的维生素,其中含量最丰富的是维生素C。维生素C具有增加人体对各种疾病的抵抗能力的功用。因此,常饮果汁饮料对人的身体健康大有益处。

果汁饮料中还含有人体生长发育所需的矿物质。其中有:钾、钠、镁、钙、磷、铁等。

所有的果汁饮料都呈酸性。赋予果汁饮料这种酸性的物质是果汁中所特有的有机酸。有机酸能帮助人体维持酸碱平衡,促进胃肠道消化液的分泌,具有开胃健脾、增进食欲的功能。

果汁饮料容易酸败变质。未经杀菌处理或添加防腐剂的果汁必须冷冻保存。果汁饮料可以和蒸馏酒、利口酒类混合,调成鸡尾酒。

## 三、果汁饮料的饮用方法与服务要求

果汁饮料一律冰镇,并可适当加入冰块。可用果汁杯、水杯或高身杯上桌服务。

浓缩果汁要按比例加入冰水进行稀释。调配方法是先倒入一定量的浓缩汁,再加入冰水和冰块至八分满杯为宜,并搅拌均匀。

混合果汁饮料一般会产生沉淀现象,斟倒之前,应先摇匀。

没有加防腐剂的浓缩果汁应现调即饮。可按每天的用量,提前将浓缩汁从冷冻室移到冷藏柜备用。

## 第三节 矿泉水饮料

矿泉水(Mineral Water)是指具有一定矿化度和特殊成分的天然的或人工的净水。自20世纪70年代以来,西方国家的矿泉水已风靡市场。一些工业化国家的城市,因饮用水受到严重污染,矿泉水因此成为人们日常的饮料,其产量和消费量已大大超过了水果汁、汽水及其他清凉饮料。法国是世界上最大的矿泉水生产国和消费国,年产量达60亿升以上,每年约有20亿升的产品

外销。法国年均人消费量为 103 升以上,德国为 82 升,意大利为 78 升,美国为 24 升。

## 一、矿泉水的分类

从国内外矿泉水的生产状况来看,矿泉水可分为天然和人造两大类:

### (一) 天然矿泉水(Natural Mineral Water)

天然矿泉水是指通过人工钻孔的方法引出的地下深层未受污染的水。这种矿泉水常以原产地命名,并在矿泉所在地直接生产包装。由于受产地地质结构和水文状况的影响,这种水在矿物质成分含量上差别很大,因此,它们的生物效应也不尽相同。

### (二) 人造矿泉水

将普通的饮用水经过人工的方法过滤、矿化、除菌等过程,加工而成的水属人造矿泉水。人造矿泉水所含的成分可通过人为的选择来调整,并使其成分能保持相对的稳定。人造矿泉水的生产可以不受地区及其他自然因素的影响,是矿泉水生产的方向。

## 二、矿泉水的特点

天然矿泉水是一种极少受到污染的优质水。矿泉水多数处于远离城市的山地,水源引自地下的深层部位,并经过长距离各种地质层的过滤,因此,其水质质量高于任何一种水源。

饮用矿泉水具有一定的医疗保健价值。矿泉水中含有钾、钠、钙、镁等常量元素以及锌、铁、锰、硒等 10 多种微量元素,在通常情况下,其化学成分稳定。

矿泉水是制造各种饮料的优质水,是饮料工业中至为关键的原材料。

## 三、世界著名矿泉水

世界各地均有丰富的矿泉水源,我国迄今已发现并经科学鉴定的约有 300 多处。国外著名的矿泉水首推法国的“巴黎”(Perrier)(图 1-2)天然含气泡矿泉水,我国最著名的矿泉水是青岛崂山矿泉水。

### (一) 巴黎矿泉水(Perrier)

“Perrier”音译为“佩利雅”,商业上以“巴黎”二字谐音定名。该矿泉水位于法国南部,公元前 218 年由汉纳宝先生(Hannibal)首先发现。至 1863 年,拿破仑三世下令将该矿泉水开发生产,后来英国人圣约翰·哈姆斯沃思(St. John Harmsworth)试饮该泉水后称之为“水中香槟”,他于 1903 年斥巨资购入整个矿泉水的业权,并以他的好友 Perrier 博士的名字作为该矿泉水产品的名称。据统计,全世界 120 多个国家每年所饮用的“巴黎”矿泉水超过 10 亿瓶,由此可见其魅力所在。

“巴黎”矿泉水含有天然的碳酸气体,不含任何人工添加成分,装瓶前均经过双重过滤,并受到法国



图 1-2 法国巴黎矿泉水

政府的严格质量监督,因此在世界同类产品中享有很高的声誉。

### (二) 维希矿泉水(Vichy - Celestins)

维希矿泉水产于法国中央高原著名旅游胜地维希(Vichy)地区,该区有多处矿泉水,而 Celestins是惟一可以喝的矿泉水,其他矿泉水因药性重,无法随意多喝。维希矿泉水风味独特,产品质量上乘,年产量高达8千万瓶,深受消费者欢迎。

### (三) 埃维昂矿泉水(Evian)

埃维昂矿泉水商业名称译为“依云”(图1-3),产于法国东南部地区的埃维昂莱班镇(Evian - Les - Bains),是一种不发泡的纯净矿泉水。该矿泉水口感柔顺,略带甜味,很有特色。

其他法国著名矿泉水还有:



图1-3 法国矿泉水商标

“甘露”矿泉水(Pierval)产于诺曼底山区;

“伟图”矿泉水(Vittel)产于孚日山脉地区;

“富维克”矿泉水(Volvic)(图1-3)产于法国中央高原的自然保护区。

### (四) 阿波林娜利斯矿泉水(Apollinaris)

阿波林娜利斯矿泉水产于德国的莱茵地区(Rhineland)。该矿泉水开发历史悠久,是世界上最老牌的矿泉水之一。含有天然的碳酸气体,口味纯净,没有异味,纯饮或调制混合饮料都很适宜。

### (五) 圣佩拉格林诺矿泉水(San - Pelle Grino)

圣佩拉格林诺矿泉水产于意大利,含有天然碳酸气,水质甘冽,富含矿物质成分。

### (六) 加希克雷斯波矿泉水(Garci - Crespo)

这是墨西哥最著名的、规模最大的矿泉水产区生产的品牌。含有多种矿物质,但没有强烈的

矿物质味道,而且含有少量的天然碳酸气体。

#### (七) 青岛崂山矿泉水

崂山矿泉水产于我国山东省青岛市郊的崂山区,1930年开始生产,是我国最早开发饮用的天然矿泉水。其水质清澈、纯净,富含钾、钙、钠及多种微量元素,为中等矿化度的重碳酸钠型矿泉水。饮誉中外的青岛啤酒即用崂山矿泉水酿造而成。

#### (八) 长白山天池矿泉水

该矿泉水产于我国吉林省安图县白河镇,地处长白山火山群中。含有多种矿物质及天然碳酸气,是我国优质矿泉水之一。

#### (九) 杭州白沙山矿泉水

该矿泉水位于杭州市西湖区转塘镇,属低矿化度矿泉水,但含有锌、偏硅酸及多种有益的微量元素。矿泉水所处地区水质动态稳定,未受污染,为优质饮用天然矿泉水。

#### (十) 黑龙江五大连池矿泉水

该矿泉水位于黑龙江省五大连池市。水源地处火山群,碳酸气含量高,富含多种矿物质及微量元素。20世纪60年代开始生产瓶装矿泉水。

### 四、矿泉水的饮用方法与服务要求

矿泉水一律冰镇,饮用温度约在6~8℃最佳。

饮用矿泉水绝不能加入冰块,用水杯或高脚矿泉水杯上桌服务。

饮用矿泉水时可调入少许莱姆汁(Lime Juice)或柠檬片,以增加风味。

矿泉水可作为调制混合饮料的稀释液。矿泉水应在保质期内使用,冷藏贮存为宜。

## 第四节 其他类型饮料

随着世界饮料工业的发展和市场需求的变化,新型饮料不断应运而生。除传统的碳酸型、果汁型饮料及矿泉水外,新发展起来的饮料有花粉饮料、运动饮料、乳酸饮料、植物蛋白饮料和蔬菜汁饮料。现将几种新型饮料简介如下:

### 一、花粉饮料

以植物花粉为原料,经脱腥、提炼,配以蜂蜜、糖及其他调味剂等制成的饮料叫花粉饮料。主要产品种类有:花粉汽水、花粉汽酒、花粉口服液及花粉晶等。花粉饮料的色、香、味均具有花粉的特征,富含蛋白质、多种氨基酸、维生素及有益人体健康的微量元素,是一种良好的天然保健饮料。

### 二、运动饮料

根据运动生理学的原理而设计制造的饮料叫运动饮料,如“健力宝”饮料。运动员在训练和比赛过程中,由于机体代谢增强,体能和水分大量消耗,因此需要及时补充各种能量和水分。20世纪60年代,以单糖、电解质和维生素为主要成分配制而成的“等渗饮料”即为运动饮料的主导产品。该种饮料具有与人体体液渗透压相等的特点,饮用后能被人体迅速吸收,达到快速补充能

量和水分的目的。

### 三、乳酸饮料

以鲜乳、乳制品或大豆为原料,经乳酸菌或酵母发酵后,添加糖类、食用香精等配料制成的液状或糊状的制品,称为乳酸饮料。乳酸饮料具有营养价值高,容易被人体所吸收的优点。

### 四、植物蛋白饮料

以大豆、花生、杏仁等高蛋白质的植物原料,添加一定比例的水,经研磨、去渣、杀菌等工序制成的饮料,称为植物蛋白饮料。主要品种有花生乳、纯豆乳、杏仁奶及调制豆乳等。植物蛋白饮料风味清雅,口感滑润,营养丰富,容易被人体所吸收。

### 五、蔬菜汁饮料

以新鲜蔬菜为原料制取的汁液或以蔬菜为原料,经压榨发酵后所得的汁液,再添加食盐或糖等配料调制而成的制品,统称蔬菜汁饮料。最常见的蔬菜汁饮料有番茄汁、黄瓜汁和胡萝卜汁以及芹菜汁、甘蓝汁等。未经发酵的蔬菜汁饮料具有原汁、原味、原色的特点,而且营养价值高,物美价廉,深受消费者的欢迎。

#### 思考题

1. 非酒精饮料包括哪几种类型?它们各有什么特点?
2. 可口可乐是怎样产生的?其配方的主要成分是什么?目前该种饮料的生产及销售状况如何?
3. 果汁饮料的主要特点是什么?试举例说明。
4. 名词解释:  
天然矿泉水      人造矿泉水      汤力水      碳酸饮料      运动饮料      乳酸饮料

## 第二章

# 咖啡 可可 茶

咖啡、可可和茶是世界上三大最重要的饮料。虽不含酒精,但一般不归属软饮料的范畴。咖啡和茶是世界各国人民一种很普遍的传统饮料,可可则已成为世界食品工业中一种重要的原料。因此,必须了解和掌握这三种饮料的基本知识。

## 第一节 咖啡

咖啡(Coffee)是茜草科咖啡属一种常绿的小乔木,树高4~15 m,花白色、芳香;其浆果深红色,外形椭圆,内有两粒种子,称为咖啡豆(Coffee Bean),经焙炒研磨成粉,即可制成咖啡饮料。目前,世界上咖啡种植带(Coffee Belt)主要分布在北纬25度、南纬30度之间的热带和亚热带地区。咖啡是世界上历史最悠久、消费量最大的饮料之一。

### 一、咖啡的起源与发展

咖啡原产于非洲埃塞俄比亚(Ethiopia),Coffee一词源自埃塞俄比亚咖法(Kaffa)地区名。关于咖啡的起源,有如下一则较为可信的传说:

公元6世纪,埃塞俄比亚有个牧羊人叫卡尔蒂(Kaldi),在多次放牧时,他发现羊吃了一种灌木的红色果实后,羊欢蹦乱跳,羊群秩序大乱。后来他自己也试着尝了那种果实,感到精神振奋。于是他向当地一位名叫Mullah祭司禀告了此事。祭司就把这种果实晒干后,作为药物供人们食用。因当地居民信奉伊斯兰教,禁止教徒喝酒,于是就用这种咖啡果实代替酒作为兴奋剂,并很快被传开。

然而,围绕咖啡因的兴奋效果,曾在伊斯兰教会中产生了反对和赞成两大对立派。反对派认为,咖啡与酒类产品一样,是癫狂理性的坏东西;而赞成派则认为,咖啡有振作精神,使人超凡脱俗,创造宗教气氛的作用。

咖啡原产地是埃塞俄比亚,但开始栽培种植咖啡却是在北也门(Yemen Arab Republic)。约在公元13世纪前后,阿拉伯商人把咖啡带到了北也门,当地人民从此开始种植生产咖啡。

当时在北也门马塔里地区的高原地带,盛产小粒种的优质咖啡豆,每年从北也门的摩卡港口城市(Mocha)出口大量的咖啡豆到世界各地,因此以“摩卡”为名称的摩卡咖啡(Mocha Coffee)成为世界上优质咖啡的代名词。

到了16世纪,中东一带已普遍种植咖啡。公元1598年,英语咖啡(Coffee)一词开始被使用,但

直到1659年,该词才在书面上正式出现。公元1615年,咖啡传入意大利;1644年传入法国,1669年,法国路易十四时代,咖啡成为宫廷官宦的时髦饮品,随后咖啡传入拉丁美洲及南美洲,并在巴西广泛种植,使巴西成为当今世界最大的咖啡生产国。咖啡亦随荷兰人传入印度尼西亚的爪哇岛(Java),爪哇咖啡(Java Coffee)因此得名,并逐渐成为19世纪中叶一种优质咖啡种类的代名词。

目前,全世界每年消费咖啡豆约7400万袋(每袋60公斤)。据统计,巴西平均每年生产2680万袋咖啡,出口咖啡量占世界总产量的20.81%,居世界第一位,哥伦比亚占20.2%,屈居第二。

随着咖啡生产的发展,咖啡馆应运而生。公元1652年,英国伦敦出现了第一家咖啡馆(Coffee House),由罗希(Pasqua Rosee)和鲍曼(Bowman)经营。此后,各国饮用咖啡的习俗在饮食行业中不断发展起来。20世纪40年代,西方国家兴起每天上午下午在工作间隙时,固定喝咖啡的习惯,因此,“Coffee Break”(喝咖啡时间)成为约定成俗的工作休息时间。

## 二、咖啡的特点与制造

咖啡是一种醇香带苦味的饮料。经焙炒、研磨,加水蒸煮后,大量的芳香类物质溶解于水中,饮用时香味浓烈,口感醇厚,令人舒畅愉快。

咖啡有医疗保健作用。咖啡对人的大脑有刺激作用,能使人兴奋提神,消除疲劳,咖啡亦有帮助消化、舒张血管、利尿弃湿的功能;咖啡含脂肪12%、蛋白质7%、咖啡因1.5%以及多种维生素和矿物质,适量饮用咖啡,能起到医疗保健作用。

咖啡适宜与可可、牛奶混合饮用,别具风味,在咖啡中加入威士忌、白兰地等烈酒或调入柠檬片、橘子汁等也成为一种时兴饮料。

咖啡的质量首先取决于产地,其次是采集和加工的技术。咖啡果成熟采摘后,经过脱肉机把果肉和种子初步分离,并浸泡在水槽内,使果肉漂浮,取出沉积的种子,然后在种子中加水贮存发酵,再经过水洗、干燥后,用滚轮将种子的外皮去掉,过筛后得到生咖啡豆。将生咖啡豆烘焙后,迅速冷却、粉碎,即得到咖啡粉。亦可在200~250℃的温度下炒制20~50分钟后,进行粉碎。通过烘焙或炒制不仅可以使咖啡豆容易被粉碎,而且会使咖啡产生特有的香味。

不同的品种、不同的产地及不同的加工技术,使各种单品咖啡(Straight Coffee)有着不同的特性,分别偏向酸、甘、苦、醇、香等不同的味道。因此,为了调节各种味道,生产商常把各种类型的咖啡原料加以混合拼配,成为综合型咖啡(Blended Coffee),使其味道更加完美。

## 三、世界著名咖啡

世界最著名的咖啡是位于西印度群岛中牙买加的蓝山咖啡、阿拉伯半岛上北也门的摩卡咖啡、巴西圣多斯咖啡、哥伦比亚咖啡以及印尼爪哇咖啡。此外,墨西哥、古巴、印度、夏威夷以及中国的云南等国家和地区均生产质量优良的咖啡。咖啡生产国往往输出大量咖啡豆,西欧及北美等发达国家利用先进技术再把咖啡豆加工成咖啡粉、速溶咖啡和液体咖啡饮料。

现将世界十种著名咖啡简述如下:

### (一) 蓝山咖啡(Blue Mountain Coffee)

蓝山咖啡原产于西印度群岛中牙买加(Jamaica)的高山上,其香气浓郁,口味甘醇,品质优秀,拥有各种优质咖啡的特点,是咖啡中的极品。但产量很少,价格昂贵,一般人难喝上真品,只能品尝到味道相近似的同类咖啡。蓝山咖啡常以单品饮用。

## (二) 摩卡咖啡 (Mocha Coffee)

摩卡咖啡原产于阿拉伯半岛上的北也门,属小粒种优质咖啡豆,味道独特,香气浓郁,是咖啡中的上品,现世界主要咖啡生产国均有种植生产该品种咖啡。常以单品饮用。

## (三) 圣多斯咖啡 (Santos Coffee)

圣多斯咖啡产于巴西的圣多斯市,该城是巴西第二大海港市,亦是世界最大的咖啡输出港口。圣多斯咖啡属中性品类,适宜用于调配综合咖啡。

## (四) 哥伦比亚咖啡 (Colombia Coffee)

哥伦比亚咖啡产于南美洲西北部的哥伦比亚共和国 (The Republic of Colombia)。该品种咖啡香味突出,味道协调,苦味适中,属咖啡中的上品。适宜作为单品饮用。

## (五) 曼特林咖啡 (Mandeling Coffee)

曼特林咖啡产于印度尼西亚的苏门答腊岛 (Sumatra Island)。其香味浓厚,苦味较重,风味独特,可作为单品饮用,亦是调配综合咖啡的良品。

## (六) 危地马拉咖啡 (Guatemala Coffee)

危地马拉咖啡产于中美洲西北部的危地马拉共和国 (The Republic of Guatemala)。该国家山林面积占全国面积的三分之二,盛产优质咖啡豆,其酸味较强,味道香醇而略带野性,可作为单品饮用或用于调配综合咖啡。

## (七) 爪哇咖啡 (Java Coffee)

爪哇咖啡产于印度尼西亚的爪哇岛 (Java),属优质咖啡品种,香味清雅,酸味适中,苦味较强,适合用于调配综合咖啡。

## (八) 哥斯达黎加咖啡 (Costarica Coffee)

哥斯达黎加咖啡产于中美洲南部的哥斯达黎加共和国 (The Republic of Costa Rica),其咖啡品质近似哥伦比亚咖啡,适宜用于调配综合咖啡。

## (九) 乞力马扎罗咖啡 (Kilimanjaro Coffee)

乞力马扎罗咖啡产于坦桑尼亚东北部的非洲最高山脉乞力马扎罗山 (Mount Kilimanjaro)。其咖啡品质优良,香气浓郁,酸味突出,适宜用于调配综合咖啡。

## (十) 综合咖啡 (Blended Coffee)

综合咖啡一般采用三种以上不同特性的咖啡豆来进行调配混合,从而形成独具风格的另一种咖啡。该种综合咖啡产量大,品牌多,质量上乘,是世界咖啡市场的主导产品。

表 2 - 1 列出了世界著名咖啡豆特性比较。

表 2 - 1 世界著名咖啡豆特性比较表

咖啡名称	产地	香味	甘味	酸性	醇度	苦味	备注
蓝山	牙买加	强	强	弱	强	/	最高级品质
摩卡	也门	强	中	强	强	弱	风味独特
圣多斯	巴西	中	中	/	中	弱	适宜调配用
哥伦比亚	哥伦比亚	强	中	中	强	弱	标准品质
曼特林	印尼	强	/	/	中	中	风味独特
危地马拉	危地马拉	中	中	中	中	弱	高级品质
爪哇	印尼	弱	/	/	/	强	适宜调配用
哥斯达黎加	哥斯达黎加	弱	弱	中	中	/	高级品质
乞力马扎罗	坦桑尼亚	强	/	强	中	中	适宜调配用

#### 四、调制咖啡饮料的器具

调制一杯美味咖啡不仅取决于咖啡豆的品质,而且也与调制的器具及调制方法有直接关系。根据每个人的不同口味和要求,不同的品饮时间和地点以及不同的商业经营目的,应采用不同的器具和调制方法,以满足品饮者的需要。

咖啡经过几百年来流传和发展,已发明和生产了许许多多不同的调制器具,并形成其特有的调制方法,现将这些器具分别介绍如下:

##### (一) 滴滤式咖啡器(Dripolator)

滴滤法是由法国人贝卢瓦(M. de Belloy)发明的,此法是通过夸普斯(Krups)咖啡滴滤器来完成的。

滴滤器的工作原理是将水在水箱内煮沸后,沸水受蒸汽压力作用上升并滴在过滤器内的咖啡粉上,沸水把咖啡的有效成分溶解后带入下部的咖啡贮壶内,形成略有少许细末的纯净咖啡液。用这种器具调制咖啡,操作简便,用一次性滤纸连同咖啡渣可以在煮完后扔掉,整个过程6~8分钟,制成的咖啡饮料味道香浓,纯净可口。此器具适宜在家庭或办公室内使用。

##### (二) 活塞咖啡壶(Cafetiere)

活塞咖啡壶(图2-1)是由意大利人卡利曼(Caliman)于1933年发明的。这种咖啡壶一般用玻璃和不锈钢材料制成,壶体内装有细目网眼的不锈钢活塞,起到推动、加压和过滤的作用。使用前,先将壶体用热水温热洗净,将细咖啡粉放入壶内,并加入适量热开水,此时上下推动不锈钢活塞,浸泡1~2分钟后,将咖啡液过滤倒出即可。

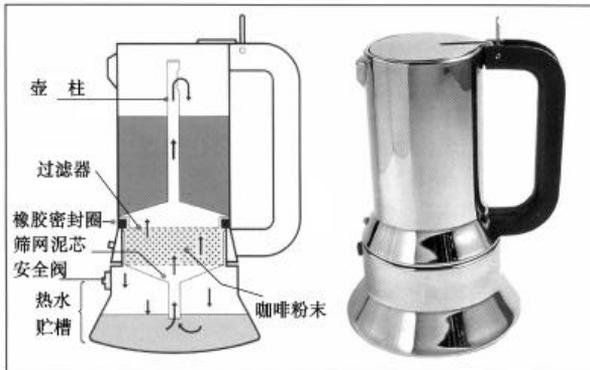
活塞咖啡壶结构简单,使用方便,物美价廉,能较好地保存咖啡的全部风味。但由于玻璃容器散热快,不能保温,必须即冲即饮,适宜在家庭或办公室内使用。



图2-1 活塞咖啡壶

##### (三) 摩卡咖啡壶(Mocha)

摩卡咖啡壶(图2-2)是一种放在炉火上煮泡咖啡的器具,属蒸馏加压式咖啡器具类。壶体



开水一旦沸腾,因蒸汽压力而往上析出,迅速抽提咖啡液。

图2-2 摩卡咖啡壶工作原理

由三个主要部件组成 贮水煮壶、过滤器、热咖啡液贮壶。这种咖啡壶一般用不锈钢或铝合金材料制成 ,有多种规格和造型。可调制出量少、味浓的咖啡饮料 ,适宜家庭、宾馆及营业性咖啡厅使用。

凡有煤气炉、酒精炉均可作为热源 ,烧煮时间根据壶体的大小 ,从 3 分钟到 8 分钟不等 ,烧煮时满屋飘香 ,别有一番情趣。

#### (四) 塞风咖啡壶(Siphon)

塞风咖啡壶(图 2 - 3)是利用真空虹吸的原理冲调咖啡。这种器具是由苏格兰海军工程师罗伯特·内皮尔(Robert Napier)于 1840 年发明的 ,以后略有演变改进。该器具由两个球形玻璃烧瓶组成 ,上瓶盛咖啡粉 ,下瓶盛水 ,可放在酒精炉或塞风煤气炉灶上蒸煮。其特点是冲调出来的咖啡美味可口 ,香味浓郁 ;操作时满屋飘香 ,富有观赏性 ,适宜家庭或酒吧使用。

#### (五) 蒸馏式咖啡机(Espresso)

蒸馏式咖啡机(图 2 - 4)是利用高压蒸汽抽提出咖啡的有效成分。制成的咖啡饮料香味浓郁 ,表面留有一层驼色的乳剂 ,喝起来口感格外绵柔 ,这是高压蒸煮的效果 ,有别于其他任何一种咖啡器具所制成的咖啡。

现代蒸馏式咖啡机多数采用电子元件制作 ,有半自动和全自动之分 ,也有单孔和多孔大小之分。全自动从水的蒸煮、咖啡豆研磨到咖啡制成 ,一气呵成 ,操作简单 ,调制速度快 ,咖啡制成量准确 ,质量上乘。



图 2 - 3 塞风咖啡壶

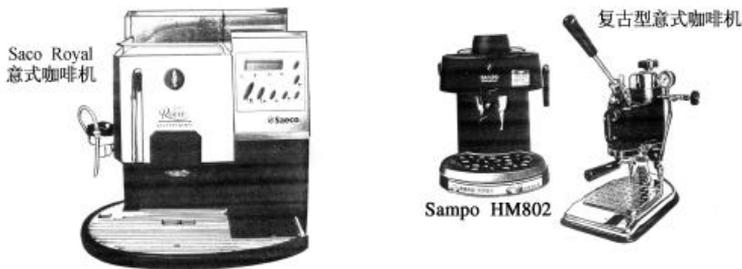


图 2 - 4 蒸馏式咖啡机

#### (六) 伊普利库咖啡器(Ibriq)

伊普利库咖啡器(图 2 - 5)是一种抽提土耳其咖啡时使用的壶 ,其形状为一个带长柄的铜制煮壶。调制时 ,直接将磨好的咖啡粉、糖和水 ,依次放入壶内煮。平均每杯放入两平勺咖啡粉和两勺糖 ,当煮沸时 ,将铜壶从热源移开 ,反复三次煮沸后 ,过滤即成 ,可加入少许豆蔻粉调香。

#### (七) 滴流器(Drip)

滴流器呈漏斗状 ,其底部有 1 至 3 孔的咖啡流出孔 ,一般用塑料或金属材料做成。滴流器下

部是可分离的咖啡接受器。使用这种器具必须配备过滤纸和专用开水壶称之为阿拉辛壶(图 2 - 6) ,壶口细长。这种冲调咖啡的方式是由德国德累斯顿市的梅丽塔·本茨夫人发明的。



图 2 - 5 伊普利库咖啡器



图 2 - 6 阿拉辛壶

## 五、调制特色咖啡

因各国不同的风俗习惯 ,产生了许多不同的咖啡调制和饮用方法 ,并形成一定的特色。以下仅介绍几种世界流行的调制和饮用方法 :

### (一) 意大利式咖啡(Espresso Coffee)

用 Espresso 蒸馏式咖啡机 ,并用现磨咖啡豆(图 2 - 7) ,通过蒸馏 迅速抽取咖啡液 ,熬出小杯的浓咖啡 ,其色泽深黑 ,口味苦涩香醇 ,带有泡沫 ,常用小型咖啡杯品饮 ,一般不加牛奶 ,这是一种典型的意大利咖啡。在美国 ,制作一杯这种咖啡的量较多 ,口味较淡 ,并用一片柠檬装饰。英语 Espresso 一词于 1945 年开始出现 ,并成为传统意大利式咖啡的代名词。

### (二) 意大利卡布吉诺咖啡(Cappuccino Coffee)

用加压蒸汽煮出咖啡 ,然后慢慢放入泡沫牛奶或发泡奶油(Whipped Cream) 并加入适量的肉桂粉(cinnamon) ,以增加香味。这种咖啡源于中世纪的意大利 ,当时天主教嘉布遣会(Capuchin) 的一位僧侣 ,于 1774 年在巴西自家花园种植咖啡 ,调制了这款咖啡饮料 ,并逐渐成为僧侣们最喜欢喝的饮料。

### (三) 墨西哥咖啡(Mexican Coffee)

一种喝法是在爱尔兰式咖啡杯或高脚水杯中倒入 1/5 咖啡利口酒(Kahlua) ,再注入 4/5 热浓咖啡 ,并慢慢倒入适量的发泡鲜奶油。

另一种是把咖啡与可可粉按 1 1 的比例混合 ,然后用开水冲开混合物 ,移至火上熬煮至沸 ,并加入糖、奶油或热浓牛奶 ,搅拌均匀 ,最后过滤即成。

以上两种喝法均利用咖啡与可可、奶油及咖啡利口酒等辅料的溶和性来加强、突出咖啡的特点 ,使调制出来的咖啡更加美味可口。



图 2 - 7 电动咖啡磨豆机

#### (四) 爱尔兰咖啡(Irish Coffee)

将适量的方糖放入爱尔兰咖啡杯中,倒入 1/2 ~ 1 盎司的爱尔兰威士忌在方糖上,然后把杯子放在专用架子上面,用酒精灯加热,使糖溶化,并立即注入热浓咖啡至八分满,搅匀后,将发泡的鲜奶油慢慢倒入杯中,使咖啡的顶部漂浮着一层雪白的鲜奶油即成。

#### (五) 皇家咖啡(Royal Coffee)

拿破仑远征俄罗斯时,曾经在咖啡里掺入白兰地酒,据说这是皇家咖啡的起源。此款咖啡在微弱灯光下,点燃白兰地酒,产生蓝色的火焰,别有一番情趣。具体做法是将冲调好的热咖啡倒入杯中,把一块方糖放在特制的皇家咖啡匙上面,滴入少量的白兰地酒,点火燃烧酒液后,放入杯中即成。

#### (六) 维也纳咖啡(Vienna Coffee)

先将两茶匙砂糖放入杯中,倒入热咖啡至八分满,搅匀后,挤入适量的发泡奶油即成。

#### (七) 罗马咖啡(Roman Coffee)

将冲调好的热咖啡倒入杯中,加入两茶匙的砂糖,搅匀后挤入适量的发泡奶油,并滴入少量的朗姆酒即成。

#### (八) 冰咖啡(Iced Coffee)

冰咖啡起源于日本,并成为日本人的流行饮品。其制作方法是深度烘焙的咖啡豆调制出热浓咖啡饮料,并马上投入冰块使其快速冷却。此时,要用打蛋器搅动冰块,使咖啡形成泡沫,再用细目过滤网将咖啡泡沫捞起弃除即成。此法可弃除咖啡的苦涩味,制成的冰咖啡口感滑润细腻。

#### (九) 夏威夷冰咖啡(Hawaiian Iced Coffee)

先将 4 ~ 5 块冰块放入高身杯内,倒入半杯冰咖啡,再加入鲜菠萝汁至八分满,搅匀后,用菠萝片挂杯装饰。

#### (十) 拉丁咖啡(Latin Coffee)

先将 4 ~ 5 块冰块放入高身杯内,倒入冰咖啡至八分满,再加入 1 盎司的绿薄荷酒,轻轻搅匀,最后挤入适量的发泡奶油即成。

### 六、咖啡的饮用与服务要求

咖啡既可热饮又可冷饮。饮冰咖啡时可用玻璃杯,热饮时则用瓷制咖啡杯或专用玻璃咖啡杯具。

服务咖啡时要注意温度。冲泡水温在 86 ~ 95 最佳,用 100 沸腾水不适宜。上桌时动作要迅速,这样才能品尝到咖啡的浓烈香味。

不论喝清咖啡(Black Coffee)还是牛奶咖啡(White Coffee),糖和淡奶可与咖啡一起上桌服务。加糖能中和咖啡的苦味,加奶则能中和酸味,客人一般根据自己的需要自行添加。咖啡以斟倒 7 ~ 8 分满杯为宜。

意大利、墨西哥、爱尔兰式等传统的咖啡饮料,在调制、服务过程中,应由酒吧员当着客人的面进行操作。

咖啡粉经蒸煮一遍后,基本上已没有味道,应换上新的咖啡粉,不要把新旧咖啡粉掺合在一起熬煮。

焙炒后的咖啡豆可长期保存,研磨后的咖啡粉则不宜久藏,两种原料均要密封,注意防潮。

## 第二节 可可

可可的英文名称“Cacao”来自拉丁文的学名“Theobroma cacao”。可可又称为“巧克力”(Chocolate),该名称是源于墨西哥当地土著的阿兹台克语“xocolatl”,意思为苦水“Bitter Water”。当时墨西哥土著人喝可可豆榨出的汁液,不加糖而加入香料,他们坚信这种可可豆是“神赐给的食物”。

最早食用可可是墨西哥的阿兹台克人(Aztec)。公元1492年,哥伦布(Columbus)发现了美洲新大陆后,把可可豆带到了西班牙。1657年,英国伦敦出现了第一家可可商店(Cacao House),专卖可可饮料,当时的售价相当昂贵。到了18世纪,可可可在欧洲开始流行起来。此后,可可逐渐传播到世界各地。

随着世界可可饮料及可可类食品的产量不断增长,可可成为世界食品工业中一种重要的原料。然而,世界可可的总产量却相当低,据统计,20世纪70年代,全世界可可豆年平均总产量仅为60万吨,进入90年代后,年均总产量也只不过为180万吨,因此可可豆的价格相当昂贵。

世界大部分的可可豆来自非洲及中南美洲,包括非洲的加纳、尼日利亚、象牙海岸;中南美洲的危地马拉、尼加拉瓜、巴拿马及哥斯达黎加,其中非洲的加纳是最大的生产国,“Forastero”这种优质品种的可可豆即产于这个国家。

可可树属常绿乔木,原产南美洲热带地区。树高可达12米,花萼红色,花瓣黄色,果实长卵圆形,呈红、黄或褐色,果壳厚而坚硬,内有5室,每室有种子12~14粒,种子卵形、扁平,约含有50%的脂肪(Cacao Butter)和50%的可可液(Cacao Liqueur)。

将可可豆焙炒、粉碎后,先制成可可膏(Cacao Paste),经压榨后,可将部分脂肪分开,成为可可油(Cacao Oil)和可可渣(Cacao Cake Meal)。将可可渣干燥、粉碎即可制成可可粉(Cacao Powder)。可可粉的脂肪含量较低,约10%~20%。饮用时,用水将可可粉调开,经4~5分钟的煮沸,就成为美味芳香的可可茶。这种可可茶呈红褐色,香气芬芳,略带苦味,加糖后,香气不减,口味更甜美。可可有强心、提神、利尿的功能,具有一定的医药价值。以可可为基础的成品饮料有麦乳精、可可乳酒、巧克力酒、可可奶、蛋黄可可、巧克力牛奶等。如今,可可已被大量用于生产糖果、巧克力、糕点等食品。

## 第三节 茶

茶树属多年生的常绿树,原生长于热带和亚热带地区,喜温湿气候,宜种植于酸碱性适中的土壤里。茶树学名为“Camellia sinensis”,其拉丁文“sinensis”一词即为“中国”的意思。

世界上主要的产茶国家有印度、中国、斯里兰卡、肯尼亚、印度尼西亚、巴基斯坦、日本等四十多个国家,其中中国是世界上最早发现和利用茶叶的国家。寻根溯源,世界各国最初所饮用的茶叶、引种的茶树以及饮茶方法、茶道礼俗等,都是直接或间接地由中国传播出去的。

### 一、茶的起源与发展

#### (一) 中国是最早利用茶树的国家

据我国古代文字记载,我们的祖先约在三千多年前就开始人工栽培和利用茶树。公元3世

纪时,四川、云南等地种植茶树已相当普遍。5世纪时,饮茶习俗由南方传到北方,7世纪传入西北和西藏。随着我国种茶、饮茶的流行,茶才逐渐传往国外,并成为一种国际性的饮品。

## (二) “茶”字的音、形、义 最早是由中国确立的

中国古代茶的名称有多种,其中“茶”字最为普遍。由于茶事的发展,“茶”字使用越来越多,但是,“茶”一字多义,为了区别,于是衍生出“荼”字。如今,我国普遍称“茶”和“茗”。世界各国对“茶”字的读音,都直接效法汉语的读音,如英语的“tea[ti:]”、法语的“thé[te]”均是我国厦门话“dé”的音译;俄语的“茶”(ua 音念“恰以”),是汉语“茶叶”的音译;而日语的“茶”字,则完全借用汉字的读音和字形。

## (三) 中国西南地区是世界茶树的原产地

茶树原产于中国,这是世界科学界所公认的。我国科学家经过查证大量历史资料和实地调查研究,确认茶树原产于我国西南地区,包括现在的云南、贵州、四川等省份。

## (四) 中国是最早对茶进行研究的国家

世界上第一部茶叶专著是我国唐朝陆羽(公元733—804)撰写的《茶经》,全书分成上、中、下三卷,详细论述了茶的起源、采造、茶器、饮用方法、茶的药用价值以及名茶产地等。《茶经》对我国茶叶的生产和发展起了很大的推动作用。它的问世,不仅把茶提高为独立的学科来研究,而且开创了我国为茶著书立说的先河(图2-8)。

## (五) 中国是世界上最大的茶叶生产和出口国家之一

早在两千年前的西汉时期,我国开始与南洋诸国通商,商品中就有茶叶。南北朝齐武帝永明年间(公元483—493年),我国茶叶又随着丝织品和瓷器等商品输入邻国及亚洲其他国家。公元1189年,日本高僧荣西禅师到中国求学,把中国的茶树、茶籽带回日本,从此荣西禅师便成为日本茶叶栽培和茶业的开山祖。约在公元16~17世纪,中国茶叶开始输往欧洲各国。清朝(约公元1684年)海禁开放后,我国先后与中东、南亚、西亚、欧洲、北非等地区的30多个国家建立了茶叶贸易关系。鸦片战争后,茶叶海外贸易迅速得到发展。据统计,1886年我国茶叶出口总量已达13.41万吨,创我国20世纪50年代前的最高记录。



图2-8 陆羽煮茶

## 二、中国茶叶品类的命名

中国茶类品种繁多,命名方法五花八门,但归纳起来,大约有如下5种方法:

### (一) 以茶叶的颜色来命名

如 红茶、绿茶、黄茶、青茶、白茶、黑茶等。

### (二) 以茶叶产地命名

如 祁红、滇红、川红、屯绿、婺绿、闽烘、浙烘等。

### (三) 以茶叶的外形命名

如 形似瓜子片的安徽六安“瓜片”、形似山雀舌的杭州“雀舌”、形似珍珠的浙江嵊县“珠茶”、形似眉毛的“眉茶”、形状圆直如针的湖南岳阳“君山银针”等。

### (四) 以产地的山川名胜命名

如 杭州“西湖龙井”、普陀山的“普陀佛茶”、安徽的“黄山毛峰”、江西的“庐山云雾”等。

(五) 以茶树品种的名称而定名

如福建乌龙茶中的“水仙”、“乌龙”、“铁观音”、“肉桂”、“大红袍”等。

### 三、中国茶叶的分类与制造

中国茶根据制造方法和品质特点,可分为绿茶、红茶、乌龙茶等三大基本茶类以及花茶和紧压茶等两种再加工茶类。

#### (一) 绿茶(Green Tea)

绿茶是以鲜嫩的芽叶为原料,不经过发酵,保持茶叶原有的特征。绿茶制造的工艺过程包括杀青、揉捻、干燥等三个主要加工工序。杀青是用铁锅高温“杀灭”鲜叶中的酶,保持鲜叶青绿色;揉捻,即将杀青后的鲜叶揉成条,使其外形美观,并缩小体积;干燥,即蒸发掉水分,便于长期贮存。

#### (二) 红茶(Black Tea)

红茶是用鲜芽叶,经过加工、发酵制成的。基本工艺过程是萎凋、揉捻、发酵、干燥等四个工序。萎凋的目的是使鲜叶蒸发掉一部分水分,使叶片变软,便于揉捻成条;发酵是使叶子中的单宁氧化,去掉苦涩和青草味,产生“红叶红汤”的特有香气和滋味。中国红茶因种类多,产地广,制造方法不同,可分为功夫红茶、红碎茶和小种红茶等三大类:

##### 1. 功夫红茶

功夫红茶是中国传统独特规格的红茶,因精制下了功夫而得名。功夫红茶原产于闽中一带,以后逐渐流行,并发展成为中国一种特色茶。其特点是做工精细,茶叶条索紧细美观,色泽乌润,汤色浓红,香气高爽。中国功夫红茶的主要种类有:祁门功夫、滇红功夫、宁红功夫、宜红功夫、川红功夫、闽红功夫、湖红功夫、越红功夫等8个品类。

##### 2. 红碎茶

红碎茶是一种国际规格的商品茶,其制作方法源于印度。公元1876年,乔治·里德(George Reid)发明了切茶机,将条形茶切成短而细的碎茶,从那时起,红碎茶正式出现。经过近百年的发展,红碎茶已成为全球性的大宗饮料。红碎茶因用机器切碎呈颗粒状碎片,故又叫“红细茶”。该茶的制作分为萎凋、揉切、发酵、干燥等四道工序,与红茶制作工序相似。为了便于饮用,常把一杯量的红碎茶装在专用滤纸袋中,加工成“袋泡茶”。

##### 3. 小种红茶

小种红茶是福建特有的一类红茶。其外形比功夫茶粗大,色泽乌黑,带有烟熏松节油香味。如福建崇安县星村乡生产的“正山小种”,政和、建阳县的“烟小种”均属此类。小种红茶特有的松烟味,是因为松柴燃烧熏烟焙干时,茶叶吸收了大量的松烟而形成的香味。

#### (三) 乌龙茶(Oolong Tea)

乌龙茶属半发酵茶,其制法和品质特点介于红茶与绿茶之间。乌龙茶可分为:闽北乌龙、闽南乌龙、广东乌龙和台湾乌龙等四大类。出产于福建武夷山一带的均属闽北乌龙,主要品种有武夷岩茶、闽北水仙和闽北乌龙,其中武夷岩茶最著名。闽南是乌龙茶的发源地,由此传到闽北、广东、台湾等地。闽南乌龙以福建安溪县的“铁观音”最著名,品质最佳,“黄金桂”和“佛手”亦是闽南乌龙茶中的珍品。

#### (四) 花茶 (Scented Tea)

花茶又名叫“香片花茶”，是以绿茶为原料，经过干燥、加鲜花窠制而成的再制茶。花茶是利用茶叶吸收其他异味的特点，通过窠花使茶胚充分吸收鲜花的香气，从而提高茶叶的品质。我国用于窠制花茶的花有茉莉花、白兰花、珠兰花、桂花等多种花类。其中茉莉花的香气最好，所窠制的茉莉花茶(jasmine tea)最为普遍。

#### (五) 紧压茶(Compressed Tea)

紧压茶是用黑茶、红茶末、绿茶、乌龙茶等茶类分别作为原料，经过蒸软后，压制成各种不同形状的紧体，属再加工茶类。制造紧压茶的目的是为了缩小茶叶体积，便于贮存、运输、携带，适合运销到交通不便的边远地区。

### 四、中国现代名茶

#### (一) 绿茶类

中国绿茶生产历史最悠久，产量最大，品类最多，茶叶外形千姿百态，茶的色、香、味各具特色。著名的绿茶有：

##### 1. 西湖龙井

西湖龙井茶产于杭州西湖南岸的群山之中。“龙井”原为杭州泉名，该泉水位于老龙井寺左侧。传说明朝正德年间(公元1506-1521年)掘井时，从井底下挖掘出一块大石头，形如游龙，遂将此泉名为“龙井”，“龙井茶”因此得名。龙井茶是中国最著名的绿茶之一，素有色绿、香郁、味甘、形美“四绝”之誉。其茶叶色泽翠绿鲜艳，富有光泽；茶叶外形扁平、挺直、滑润，大小匀齐，似兰花瓣；冲泡出来的茶汤清碧明亮，呈淡绿色；茶香浓郁；口味鲜醇爽口，略带鲜橄榄香味。

##### 2. 洞庭碧螺春

“碧螺春”茶早在陆羽《茶经》中已有记载，历史上属著名贡茶。碧螺春产于江苏吴县太湖洞庭东山和西山，因其形状卷曲如螺，色泽碧绿，采制时间又是在春天，因此得名。碧螺春的品质特点是：茶叶表面茸毛密布，色泽碧绿，卷曲如螺，香气浓郁，味鲜甘醇；水色碧绿清亮。当地茶农对碧螺春的品质特点高度概括为：“钢丝条，螺旋形，浑身毛，花香果味，鲜爽生津。”

##### 3. 黄山毛峰

黄山毛峰产于安徽省歙县的黄山，以黄山景区内的丞相园、慈光寺、桃花峰等地所产的茶叶品质最佳。黄山毛峰茶已有近千年的历史。黄山毛峰的品质特点是：形如雀舌，身布白毫，色泽油润光亮，绿中泛微黄。冲泡后，雾气结顶，清香四溢，沁人心脾。汤色清澈，口味鲜浓醇厚。

#### (二) 红茶类

红茶是明末清初，在绿茶的基础上创制出来的一类茶。最早出现的是福建崇安一带的“小种红茶”，以后演变成“功夫红茶”。19世纪中国红茶制法传到了印度和斯里兰卡，他们仿效中国红茶的制法，并将茶叶切碎，制成“红碎茶”。红碎茶问世后，很快受到西方国家消费者的欢迎，并逐渐成为世界上消费量最大的一类茶。目前“红碎茶”已经成为中国出口的主要茶类之一。

##### 1. 功夫红茶

(1) 祁红 祁红产于安徽省祁门县，是我国传统功夫红茶的珍品，已有100多年的生产历史。祁红茶叶条索紧细，色泽乌黑泛灰光，香气鲜高持久，蜜糖香味显著；汤色红艳透亮；滋味醇厚甜润，叶底红艳明亮呈铜红色。国外把祁红与印度的大吉岭茶、斯里兰卡乌伐的季节茶，并列

为世界公认的三大“高香茶”。如今祁红已被列为中国国事礼节茶，祁红是中国出口量最大而且售价最高的红茶。

(2) 滇红 滇红产于云南省临沧、保山地区以及西双版纳傣族自治州，是世界茶叶市场上著名的红茶之一。滇红外形茶叶条索紧结肥壮，多黄毫，色泽乌润，汤色红艳，香气浓郁持久，醇厚鲜爽，叶底鲜红明亮，叶片肥厚。

(3) 闽红 闽红产于福建省政和、福安、福鼎等县。闽红功夫茶包括政和功夫、坦洋功夫和白琳功夫等三个品种。其中以政和功夫红茶品质最佳。政和功夫产于闽北政和县，其外形条索紧结肥壮多毫，色泽乌润，汤色红浓，香气鲜高甜润，滋味浓厚。坦洋功夫产于福安县，源于该县境内的坦洋村，白琳功夫则产于福鼎县太姥山的白琳和湖林一带，两种茶均属闽红的珍品。

## 2. 小种红茶

小种红茶是福建省的特种红茶，以崇安县星村镇的“正山小种”最为有名，坦洋小种、屏南小种、北岭小种的品质较次，故又名“副小种”或“假小种”。正山小种的“正山”二字意为真正高山地区所产。正山小种红茶外形条索粗大而紧结，色泽乌黑油润有光，汤色浓红，富有浓香的松烟味，极似桂圆干的味道，入口清爽，咽后流芳。这种茶添加牛奶后，茶香不减，很受国外消费者的欢迎。

## 3. 红碎茶

在国际市场上，红碎茶分为叶茶、碎茶、片茶、末茶等四种类型。叶茶外形呈条状，茶索紧结，香味鲜浓富有刺激性，碎茶外形呈颗粒状，茶粒重实匀齐，香味鲜爽浓强；片茶外形呈木耳形片状，汤色红亮，香味浓郁；末茶外形呈砂粒状，重实匀齐，色泽乌润，香味浓强微涩。我国著名红碎茶有广东英德、江苏芙蓉、湖南安化、四川新胜等茶厂生产的产品。

## (三) 乌龙茶类

乌龙茶有 40 多个品种，其中最名贵的是武夷岩茶，安溪的铁观音久负盛名，深受广东、台湾及海内外饮家所珍爱。

### 1. 武夷岩茶

武夷岩茶是指生长在武夷山上的茶叶，经加工制成半发酵的乌龙茶类。其茶叶的主要特点是：外形条索粗大、略弯曲，体质较松，色泽青褐，油润光泽；汤色金黄鲜艳；滋味甘醇爽口，回味悠长。

武夷岩茶以产茶地点不同分成：正岩茶、半岩茶和洲茶。正岩茶有“单丛”和“名丛”之分，名丛是“岩茶之王”，其品质特别优秀，茶树生长地点奇特，采制历史悠久。在珍贵的名丛之中，又以大红袍、铁罗汉等名丛最为名贵：

(1) 大红袍 是因其鲜嫩茶叶呈紫红色而得名。大红袍在所有名丛茶品中享誉最高，可谓是乌龙茶类中的“茶圣”，盛名之下，历史传闻颇多，脍炙人口。

大红袍茶树生长在天心岩九龙窠的高岩峭壁之上，两旁岩壁直立，日照时间不长，气温变动小，岩顶终年有细小甘泉滋润茶地，这种得天独厚的地理环境，使大红袍品质独特，“岩韵”极为突出，有“冲泡九次尚不脱原茶真味——桂花香味”的美誉。

(2) 铁罗汉 是武夷山最早的名丛。茶树生长在慧苑岩的鬼洞，树丛较高，生长茂盛，叶长而大，叶色细嫩光亮，茶的品质优秀，味道极佳。

### 2. 铁观音

铁观音原是茶树品种名称,传说是茶农魏饮“梦”出来的。魏饮虔诚信佛,每天清晨必奉清茶于观音佛像前。一夜,他梦见自己上山,偶见岩石间有一奇异茶树,喷发诱人香味。第二天上山,循着梦中的路径,登上那岩石,果然在崖石中发现那株茶树,遂挖回精心加以培育,并采摘试制,其成品茶沉重似铁,香味极佳,认定是观音托梦所获,即称“铁观音”。

铁观音茶树原产地和主产区在福建安溪县西部的“内安溪”。铁观音茶是乌龙茶中品质最好的品种之一,在日本和香港、台湾、广东等地享有很高的声誉。优质铁观音茶外形条索粗壮卷曲、体质重实;色泽鲜润砂绿,叶表略带白霜;汤色金黄浓艳;香气高强,略带兰花香味;入口微苦而甘甜。

### 3. 黄金桂

黄金桂是以“黄旦”品种茶树嫩芽叶制成的乌龙茶,因其汤色金黄,味似桂花,故名黄金桂。黄金桂产于福建安溪,是闽南乌龙茶中的珍品。黄金桂外形条索细结卷曲稍轻,色泽亮黄;汤色橙黄;香气高爽,略带桂花香。

### 4. 台湾乌龙

台湾乌龙茶中主要有包种、冻顶乌龙和铁观音等三个品种。其中包种和冻顶乌龙比较接近于绿茶,铁观音则更接近于福建安溪的乌龙茶。台湾乌龙茶的产制技术及茶树品种源于福建,因此茶叶品质特点与福建乌龙茶相似,在国际市场上享有一定的盛誉,有“香槟乌龙”和“东方美人”的美称。

## (四) 花茶类

茉莉花茶是花茶中的最大宗产品,其品种丰富,产量最大,销路最广。

除茉莉花茶外,珠兰花茶亦是茶中的主要品种,主要产地在安徽歙县、福建漳州、广州以及浙江、江苏、四川等地,桂花茶则主产于广西桂林、湖北咸宁、四川成都和重庆等地。

## (五) 紧压茶类

著名的紧压茶有六堡茶、沱茶和普洱方茶。

### 1. 六堡茶

六堡茶是一种特产外销茶,原产于广西苍梧县的六堡乡,因此得名。该茶汤色红浓呈琥珀色,香气浓郁,滋味醇厚甘和。此茶久藏,越陈越好。六堡茶具有红、浓、醇、陈的独特品质,历年来畅销于香港及东南亚等地区。

### 2. 沱茶

沱茶的名称由来,各有说法。一说过去都销往四川沱江一带,故而得名;一说此茶旧称“团茶”,“沱”是由“团”转化而来。

沱茶原产于云南省景谷县,至今已有300多年的历史。云南沱茶以一二级滇青为原料,蒸压成碗形,外径8 cm,高4.5 cm,茶外表显毫,香气浓郁,滋味醇厚,饮后回甘,汤色橙黄明亮。用普洱茶蒸压而成的叫云南普洱沱茶,其汤色红浓明亮,具有降血脂的医疗功效。

### 3. 普洱方茶

普洱方茶是以“滇青”为原料蒸压而成,其外形规格为10×10×2.2 cm的方块,故称“普洱方茶”。该茶产于云南省的西双版纳勐海茶厂和昆明茶厂,主销国内,部分外销。普洱方茶色泽光润乌绿,白毫显露;滋味鲜浓醇厚。

## 五、茶的饮用方法与服务要求

### (一) 饮用方法

茶的饮用方法可因茶的品类、饮用时机、风俗习惯等因素而有所不同。现将四种主要茶类的一般饮用方法简要介绍如下：

#### 1. 绿茶饮用方法

绿茶不经过发酵,保持了鲜叶的特点,重在品饮其清香、甘醇的味道。绿茶的干叶有多种形状,冲泡时茶叶变化千姿百态,因此,饮用名贵的绿茶,宜采用透明的玻璃杯,以便充分观赏茶叶在水中的形态变化。具体方法可视茶条的松紧度,采取如下两种冲泡方法：

(1) 上投法 用热开水洗净茶杯后,将90℃开水冲入杯中,然后取茶投入杯中,不必加杯盖。此时,茶叶吸水后便会自动徐徐下沉,但有先后,或直线下沉,或上下沉浮后降至杯底。这种茶在水中缓慢舒展、变幻的过程,人们称之为“茶舞”。“上投法”适用于外形紧结重实的绿茶,如龙井茶、碧螺春、庐山云雾等。

品饮“上投法”的茶汤,宜细品慢啜,领略茶品风韵。待饮至三分之一杯量时,再续加开水。一般冲泡三次后要更换新茶叶。

(2) 中投法 用热开水洗净茶杯后,取茶入杯,冲入90℃开水至杯容量的三分之一,稍停片刻,待茶叶吸水伸展后,再冲水至八分满杯。这时候茶叶在水中徘徊飘舞,沉浮变幻,别具茶趣。“中投法”适宜泡饮茶条松展的名茶,如六安瓜片、黄山毛峰、太平猴魁等。品饮“中投法”的茶汤及续加开水与“上投法”相同。

#### 2. 红茶饮用方法

红茶汤色红艳透黄,香气浓郁,口味醇厚鲜甜,有色、香、味俱全的优点。因此冲泡时宜采用95℃以上的开水,即冲快饮的方法。根据红茶的花色品种,可采取如下三种冲泡办法：

(1) 功夫饮法 是中国传统的功夫红茶冲泡品饮方法。将3~5克红茶放入白瓷茶杯中,然后冲入沸水,几分钟后即可品饮。通常续加2~3次开水。此法适宜泡饮功夫红茶类及小种红茶。

(2) 快速饮法 是指即冲即饮的快速冲泡法。将茶放入白瓷杯内,冲入沸水后即可饮用。此法用于红碎茶、袋泡茶、速溶红茶等。由于这类茶多数呈颗粒状,茶叶的内含物易溶于水,故宜采用“快速饮法”。

(3) 调饮法 是指在茶汤中加入调料,以佐汤味的一种方法。可先泡出一定浓度的茶汤,然后去掉茶渣,再调入牛奶、糖或鲜柠檬片。所加调料的种类和数量,可随饮用者的口味增减。此法可用于各类红茶。

#### 3. 乌龙茶饮用方法

泡饮乌龙茶采用“功夫茶”方法最为适宜。此法多流行于广东、潮汕、福建、台湾等地区。由于冲泡时方法考究,颇费工夫,故被称为泡“功夫茶”。

泡“功夫茶”需有一套较为完整的功夫茶具,泡茶之前先用热开水淋洗茶具,然后放入三分之二茶壶量的茶叶,第一泡茶水不喝,多用来再冲洗加热茶杯,冲入第二泡水后,应盖紧茶壶,并用热开水浇淋茶壶,以增加温度,使茶叶快速出味。接着把茶杯一字形摆在茶盘上。斟倒茶汤时,需来回斟,使各茶杯中的茶汤浓淡均匀。主人奉茶,宾客接茶,彼此讲究礼节茶道。品饮时,宜小

杯细品,边泡边饮,反复多次(图2-9)。



图2-9 闽南功夫茶茶艺表演

#### 4. 花茶饮用方法

花茶泡饮方法,应以能维护香气不散失、显示茶叶外形美为原则。一般冲泡名贵细嫩的花茶宜采用透明玻璃杯,具体方法是清洗温热杯子后,取花茶2~3克入杯,用90℃左右开水冲泡,随即盖上杯盖,以防止香气散失。此时,可把杯子对着光线,观察欣赏杯中茶叶的外形变化,然后再品尝名贵花茶的真香实味。泡饮中档花茶可用白瓷杯,着重闻其香气,品其茶味。方法是先投入茶叶,再冲入开水,加盖片刻,即可饮用。

##### (二) 服务要求

为宾客泡茶,其服务要求与茶的品类、风俗习惯、茶道礼仪有密切的关系。不同的茶品有不同的泡饮方法,不同的民族有各自的传统习俗。因此,应视具体情况,为宾客提供优质的服务。然而,各种泡茶服务方法仍离不开以下几点基本要求:

##### 1. 提供优质饮用水

好茶要用好水,才能品尝到名茶的真味。古人说:“茶性必发于水,八分之茶,遇十分之水,茶亦十分矣。”可见水对茶叶冲泡的重要性。因此,选择泡茶用水以软水为宜,软水中所含其他的溶解质少,因此能提高茶叶内在有效成分的溶解量,减少对茶叶的破坏,所泡出来的茶汤色、香、味俱佳。优质泉水、溪水及部分地下水均属软水,其中泉水最好。

##### 2. 配备齐全的器皿

要泡好茶还需要有完整的茶具。除备有各种茶壶、茶杯、茶碗之外,还应有一些配套的茶具,如茶船、茶盅、茶荷、茶巾、茶盘、茶托及茶罐等。

##### 3. 妥善贮存茶叶

茶叶的贮藏要以密封、避光、避热、防潮、防吸收异味为原则。一般可采用锡罐、马口铁罐、瓷坛、木盒、锡箔纸及食品用塑料袋等包装物盛放贮藏,这些包装形式广泛应用于商业零售、茶楼酒店及居家旅行。

##### 4. 掌握泡茶“三要素”

服务人员要掌握正确的泡茶技术,就必须明确泡茶“三要素”:

(1) 茶叶用量 直接在杯内冲泡一般的红、绿茶,每杯放3克左右的干茶叶,冲入150~200毫升的开水即可。如用茶壶,则按茶壶的容量大小而定。一般来说,茶叶条索紧细的红、绿茶,可

放三分之一茶壶量。然而,茶叶投放量的多寡与饮用者的人数、习惯、年龄、气候、时间等诸多因素有关系。

(2) 泡茶水温 泡茶的水温以泡饮具体类型的茶叶而定。高级细嫩的名茶不能用温度过高开水冲泡,水温太高容易破坏茶叶的有效成分,使茶汤变得苦涩,一般用 80~90 的开水冲泡;如果冲泡茶叶条索粗大的绿茶或乌龙茶类,则要用 95 以上的开水。

(3) 冲泡时间和次数 茶叶的冲泡时间和次数与茶的品类、用茶数量、泡茶水温及饮用习惯有关。一般来说,茶叶在热开水中浸泡的时间宜短不宜长,但应以品饮茶汤味道的浓淡来界定;冲泡次数以 1~3 次为宜。

### 思考题

1. 试谈咖啡的起源和发展。
2. 咖啡含有哪些主要成分?有什么营养价值和功能?
3. 世界有哪些著名的咖啡品种,它们各有什么特点?
4. 简要介绍塞风咖啡壶和蒸馏式咖啡机的工作原理及特点。
5. 如何调制冰咖啡饮料?
6. 目前可可原料在世界的生产情况如何?
7. 简述中国茶的起源和发展情况。
8. 中国茶的命名有哪几种方法?
9. 中国茶主要分成哪几大类?其代表茶是什么?
10. 泡茶时需明确哪三个要素?

## 第三章

# 外国酿造酒

酿造酒又称发酵原酒,是以谷物、果实为原料,利用酵母作用,把糖或淀粉的物质转化成为含有酒精的饮料。从酒文化发展史来看,酿造酒是人类最早饮用的酒,酿造法是酒类生产中最原始的制造方法。古往今来,世界上最具代表性的酿造酒首推葡萄酒和啤酒。

## 第一节 葡萄酒

葡萄酒(Wine)是指以葡萄为原料,经发酵、陈酿、过滤、澄清等一系列的工艺流程所制成的酒精饮料。葡萄酒被称为“酿造酒之王”,是当今世界最大宗的饮品之一。

### 一、外国葡萄酒的起源与发展

关于葡萄酒的起源,众说不一,至今尚是个谜。在自然界中,果实或浆果的表面,都繁殖着酵母菌。这些果实和浆果从树上落到地上之后,就会自然发酵成酒。因此科学家认为,早在旧石器时代,以采集、鱼猎为生的先民们,对野果自然发酵成酒的现象,肯定会有所观察和了解,并逐渐有意识地去品尝和仿效。

外国学者认为葡萄的栽培和葡萄酒的酿制最早始于古埃及。考古学者从四千年前埃及一个叫麦(Meh)的王子墓葬中,发现了一幅壁画,这幅画描绘了古埃及人挤葡萄汁的情形:葡萄装在一个袋子里,用两根棍子夹着,将袋中的葡萄挤出汁来。另外从古埃及第一、二王朝的陵墓中,又发现了“王家葡萄园印章”,也充分证明了古埃及在公元三千年前,人们早已种植葡萄和饮用葡萄酒,并具有一定的规模。

欧洲开始种植葡萄和酿制葡萄酒的技术是由当时一些航海家从埃及带回去而逐渐传开的。最早接受埃及葡萄的种植技术是希腊和古代罗马。公元前16世纪,希腊的园艺作物就以种植葡萄和橄榄为主。据古罗马《农业志》记载,罗马共和国(建立于公元前509年)后期的意大利经济是以“生产佳酒且产量丰富的葡萄园居第一”。可见,当时的葡萄和葡萄酒的生产,在意大利农业经济中的重要地位。

基督教《圣经》一书所记载的历史也告诉我们,葡萄种植及饮用葡萄酒远在耶稣基督之前,当时葡萄酒既是日常饮品也是节期的祭品。在国外,葡萄酒与基督教是分不开的,葡萄酒常常是基督教举行圣餐会仪式时不可缺少的东西。

历史上,欧洲一直是世界葡萄酒工业最发达的地区。早期的葡萄酒生产由于设备和技术落后,无法大量生产。随着现代工业和技术的发展,欧洲,乃至世界的葡萄酒酿制技术和设备大为改进,葡萄酒的产量逐年提高。

葡萄酒是世界最畅销的产品之一。世界各国每年进出口葡萄酒的总量达900多万吨,换取外汇在150亿美元以上。每年进口葡萄酒最多的国家是英国,约30万吨。在法国,不喝葡萄酒会被人家笑话,法国人常说:“人是要喝葡萄酒的,鸭子才喝水。”

据统计,意大利人均每年饮用110升(合220斤)葡萄酒,居世界之首位。法国人均每年饮用106升,葡萄牙人90升,阿根廷人85升,西班牙人70升,智利人60升,瑞士人45升。

世界葡萄酒业发展如此之快,其原因除了它能为各国增加大量的财政收入,提供更多的就业机会外,更主要是葡萄酒是一种很好的佐餐饮料,有丰富的营养成分。根据科学家研究表明,葡萄酒中含有多种维生素和大量的氨基酸,适量饮用有益人体健康。

世界葡萄酒生产已从手工业时代发展到机械化、自动化的时代。如葡萄的破碎和压榨都已经机械化,贮酒容器由陶瓷和木桶改为金属大罐,地下窖藏已改为地面上先进科学的贮存设备。美国、法国等国家已在发酵和包装等方面实行了电子全自动控制。葡萄酒散装运输已由瓶装发展为汽车槽罐、火车槽车、轮船槽船等大容量的运输方式。

## 二、外国葡萄酒的特点与分类

### (一) 特点

外国葡萄酒在各类酒精饮品中占据着十分重要的地位。它不仅历史悠久,技术设备先进,而且产销量大,是最普遍的低酒精度佐餐酒。以葡萄酒为基酒制成各种强化或调香型的配制酒已成为外国酒类市场极其重要的饮料。

外国以生产干型或半干型全汁葡萄酒为主。多数红葡萄酒属干型,白葡萄酒则以干或半干型为多。香槟酒按含糖量也分成多种类型。究其原因,主要是从佐食佐饮的科学性及适应市场消费者的口味而生产的。

国外葡萄酒均具有独特的色、香、味,并形成各自的风格。葡萄酒的色泽主要来自葡萄果实的表皮和陈酿用的木桶色素等物质,不同的葡萄品种、不同的酿造工艺,制造出颜色深浅不一的葡萄酒。葡萄酒的香气包括果香(aroma)和酒香(bouquet)两个部分。酒龄短的葡萄酒往往果香浓郁,酒龄长的则酒香突出。优质葡萄酒在色、香、味等三个方面均配合得当,恰到好处。

外国葡萄酒的质量等级划分为极为严格。如法国,最优秀的葡萄酒是以原产地的名称作为商标,并享有“国家产地名称机构”(I.N.A.O.)授予的“产地名称管制”(A.O.C.)的使用资格(图3-1)。因此,在商标上出现的村庄、葡萄园的名称越明确,葡萄酒的档次就越高。这种葡萄酒质量监控制度在多数葡萄酒生产国广为实行,各国均有各自一套管理制度。以下仅列出



图3-1 法国A.O.C.葡萄酒酒标

1. 古堡名称(即指该种葡萄酒的牌号)
2. 头苑特选品(表示葡萄酒的级别)
3. 法国圣美伦地区生产
4. 原产地名称管制法认定的国家名酒
5. 所用葡萄的收获年份
6. 装瓶地点(表示酒品是该葡萄园的原装货)
7. 表示葡萄酒的拥有者及所在国家

3 个国家的等级符号标志：

1. 法国(France)

A.O.C.(Appellation d'Origine Contrôlée) 国家名酒

D.Q.S.(Vins Délimités de Qualité Supérieure) 国家优质酒

V.D.P.(Vins de Pays) 地区餐酒(图 3 - 2)

V.D.T.(Vins de Table) 普通佐餐葡萄酒

2. 德国(Germany)

QmP(Qualitätswein mit Prädikat) 国家名酒

QbA(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)

国家优质酒(图 3 - 3)

Landwein 地方名酒

Deutscher Tafelwein 普通佐餐葡萄酒



图 3 - 2 法国地区餐酒标签



德国葡萄酒标签提供了买酒时所需的一切信息。葡萄园的地理位置、葡萄品种、收获时葡萄的成熟度和酒厂的风格,决定了葡萄酒的味道。

图 3 - 3 德国葡萄酒标签

法定的葡萄种植区域;产自德国 13 个法定葡萄产区之一;  
 收获葡萄的年份;  
 生产葡萄的城镇和葡萄园名(此外为假定);  
 葡萄的品种;  
 葡萄酒的味道或者风格。此例为中等程度的干葡萄酒,“Troocken”表示完全的干葡萄酒。如果不特别指明,则该酒酸甜适宜;  
 葡萄酒的质量等级,表明葡萄采摘时的成熟度;  
 官方的检验号码,表示该酒已通过了化学和感官测验,这是所有德国优质葡萄酒必须通过的测试;  
 由种植者或联合种植单位生产装瓶的葡萄酒,可以贴上“Eraeugerabfüllung”标签,也可以叫“Gutsabfüllung”酒,其他酒厂生产装瓶的酒,只能贴上“Abfüller”标签。

3. 意大利(Italy)

D.O.C.G.(Denominazione di Origine Controllata Garantita)原产地管制保证法

D.O.C.(Denominazione di Origine Controllata)原产地管制法

V.D.T.(Vino da Tavola) 普通佐餐葡萄酒

外国葡萄酒生产商非常重视葡萄收获的年份,并称它为“收获年成”(Vintage)。葡萄种植因

受当地气候的影响,每年生产的葡萄质量不同,好年份生产出好的葡萄,这就直接影响了葡萄酒的生产质量。质量好的葡萄酒可以长期贮存陈酿,售价昂贵,质量差的葡萄酒,不宜久存,只能即时出售。葡萄收获的年份常标注在瓶子商标上,以便消费者认定购买。

外国成品葡萄酒装瓶后贮存到一定时间,酒质能达到最佳状态,以后会缓慢地老化。一般来说,红葡萄酒的“寿命”比白葡萄酒长。普通红葡萄酒可贮存2~5年,好的红葡萄酒可贮存6~20年或更长的时间。白葡萄酒存放1~3年,优质白葡萄酒可存放4~12年。因此,葡萄酒具有陈贮升值的特点。尤其是法国著名红葡萄酒,如波尔多一级产地1961年生产的干红葡萄酒,现在每瓶售价高达上千英镑。

## (二) 分类

### 1. 根据葡萄酒每升的含糖量分类

(1) 极干(Extra - Dry)	含糖量0.5%以下	极不甜
(2) 干(Dry)	4g/l以下	不甜
(3) 半干(Medium - Dry)	4~12g/l	微甜
(4) 半甜(Medium - Sweet)	12~45g/l	较甜
(5) 甜型(Sweet)	45g/l以上	甜

### 2. 根据香槟酒的含糖量分类

(1) 原型(Brut 或 Nature)	含糖量0~0.5%	极不甜
(2) 极干(Extra - Sec)	1%~2%	不甜
(3) 干型(Sec)	2%~4%	微甜
(4) 半干(Demi - Sec)	4%~6%	较甜
(5) 甜型(Doux 或 Rich)	8%~10%	甜

### 3. 根据原料和酿造方法分类

(1) 红葡萄酒(Red Wine) 以红葡萄为原料,把皮、渣与葡萄汁混合发酵制成的酒属红葡萄酒。通常成品红葡萄酒的颜色有洋葱皮色、红棕色、血红色、石榴红、宝石红及紫红色等若干种。红葡萄酒酒精度为12度左右。

优质红葡萄酒的特点是: 红宝石一样的色泽; 酒味浓而不烈,酒香悠长,醇和协调; 口感温和、滑润,没有过酸的味感。

(2) 白葡萄酒(White Wine) 以葡萄为原料,把皮、渣与葡萄汁分开发酵制成的酒属白葡萄酒。白葡萄酒近似无色或呈淡黄、黄色或禾秆黄等色泽,深于这些颜色,一般有过氧化现象。白葡萄酒的酒精度约为9~13度。

优质白葡萄酒应具备的优点是: 酒体清亮透明,色泽淡黄; 有水果香味,回味悠长; 爽口、圆润、协调。

(3) 玫瑰红葡萄酒(Rose Wine) 用玫瑰香或叫汉堡麝香(Muscat Hamburg)、玛大罗(Mataro)等葡萄品种为原料,连皮、渣和汁一起进行短时间发酵后,汁与皮渣分离,汁再单独进行发酵所制成的酒属玫瑰红葡萄酒。在中国,玫瑰红葡萄酒又称为“桃红葡萄酒”,以便和玫瑰香葡萄酒区别。玫瑰红葡萄酒的颜色一般有淡红、桃红、橘红和砖红等几种色泽,是介于红、白葡萄酒之间的一种葡萄酒。酒度11度左右。

优质玫瑰红葡萄酒应具有新鲜的口味,醇和的酒香和明显的果香味。

(4) 香槟酒(Champagne) 只用法国北部香槟地区生产的黑品乐(Pinot noir)、查当尼(Chardonnay)或品乐麦尼(Pinot Meunier)等三种葡萄品种为原料,采用香槟法工艺进行生产的自然生汽白葡萄酒,才能称为香槟酒,并有权在酒瓶商标上注明“Champagne”的字眼。这条不成文的公约已为世界大多数产酒国所遵守。

(5) 葡萄汽酒(Sparkling Wine) 除法国香槟区以外任何一个地方生产的有汽白葡萄酒均叫葡萄汽酒(法语叫 Vins mousseux)。葡萄汽酒多数采用人工方法,在白葡萄酒中直接加入二氧化碳。这种方法要比香槟法来得简便。具体制作步骤是:用上等的白葡萄酒为基酒,然后加入糖、特制香料、白兰地(或食用酒精)等原料,并加以混合均匀后进行冷冻、过滤,然后再用人工的方法加入二氧化碳,最后装瓶即成。葡萄汽酒的酒精度为 12~13 度,酒体呈淡黄色,酒香近似香槟酒,售价较便宜。外国著名葡萄汽酒的品牌有:

Cremant d Alsace	阿尔萨斯(法国)
Saumur	桑莫尔(法国)
Veuve Du Vernay	胜利(法国)
Asti Spumante	阿斯蒂斯普曼特(意大利)
Asti Lambrusco	阿斯蒂兰布鲁斯科(意大利)
Pomagne	宝美(英国)
Pink Lady	红粉夫人(英国)
Sekt	塞克特(德国)

### 三、外国著名葡萄酒

外国著名葡萄酒多数集中在欧洲的法国、意大利、德国、西班牙、葡萄牙等西欧国家。其中法国的葡萄酒品种最多,名牌酒品享誉最高,深受世界各国消费者的青睐。

#### (一) 法国葡萄酒(法语为 Vin)

法国的葡萄酒工业产值居本国工业总产值的第一位,这在世界上是少有的。法国葡萄酒不仅产量大,品种多,而且以其卓越的品质闻名于世。法国葡萄酒酒精度最低 8 度,这种葡萄酒属大众化的饮品,酒精含量在 10~12 度属高级葡萄酒。法国最著名的葡萄酒产区是波尔多、勃艮第、香槟区等三个举世公认的著名葡萄酒产地,风行世界的优秀葡萄酒有半数生产于法国这些地区。

##### 1. 波尔多(Bordeaux)

波尔多地区位于法国西南部,自古以来就是法国最重要的葡萄酒产地,占有法国 A.O.C 级著名葡萄酒的 30%左右。该区生产红、白、玫瑰红及葡萄汽酒,其中波尔多陈酿红葡萄酒产量最多,最有名气。

波尔多葡萄酒酒系十分庞大复杂,可分成许多品种和类别,每一种类别都以产地名称和古代城堡命名(图 3-4)。波尔多有五个著名葡萄酒产区:美度、圣埃米利永、格雷夫斯、苏太尼和波梅罗。

(1) 美度(Medoc) 美度区分成上美度(Haut - Medoc)和下美度(Bas - Medoc)。凡冠以

Haut - Medoc 名称,则表示该种葡萄酒的质量和声誉要比下美度的产品高。该地 240 平方英里的土地位于波尔多的北部,种植优良的葡萄品种“赤霞珠”(Cabernet Sauvignon)。酒区内酒厂林立,生产世界上最佳的红葡萄酒,举世闻名的八大名贵葡萄酒品种,有四大品种产于美度。该区主要六个著名的生产乡村是:

Pauillac	波依亚克	St. Julien	圣·朱丽恩
Margaux	玛高	St. Estephe	圣·埃斯泰夫
Moulis	莫利斯	Listrac	利斯特拉克



1. 法国波尔多葡萄酒      2. 法国波尔多美度葡萄酒      3. 法国波尔多上美度葡萄酒      4. 法国波尔多美度地区波依亚克葡萄酒

图 3 - 4 法国波尔多葡萄酒

说明 法国最优秀的葡萄酒是以产地的名称作为商标。因此,在商标上出现的村庄、葡萄园的名称越明确,葡萄酒的档次就越高。从上述四种葡萄酒的酒标就可以看出。

这些乡村最著名的头苑红葡萄酒品牌有:

Chateau Lafite - Rothschild	拉菲特·罗思柴尔德堡
Chateau Latour	拉图尔堡
Chateau Mouton - Rothschild	穆图·罗思柴尔德堡
Chateau Margaux	玛高堡

著名二苑红葡萄酒品牌是:

Chateau Pichon - Longueville - Baron	皮乔恩·隆格维尔·巴龙堡
Chateau Pichon - Longueville Lalande	皮乔恩·隆格维尔·朗朗德堡

(2) 圣埃米利永(Saint Emilion) 又译为“圣美伦”,位于波尔多的北部,其产量之多为全区之冠,是法国最古老的葡萄酒产地之一。盛产红、白葡萄酒,以红葡萄酒著称。其中最有名气的红葡萄酒品牌是:

Chateau Ausone	奥苏纳堡	Chateau Bel - Air	贝莱尔堡
Chateau Canon	卡农堡	Chateau Cheval Blanc	舍瓦勒布朗堡

(3) 格雷夫斯(Graves) 格雷夫斯位于美度的南部。其名称来自“碎石”(Gravelly), 因该区的土质以碎石及松软土壤为主。格雷夫斯主要盛产红、白葡萄酒, 两者质量并驾齐驱。著名品牌有:

Chateau Bouscaut	波斯古堡红(白)葡萄酒
Chateau Carbonnieux	卡尔伯纽堡红(白)葡萄酒
Chateau Haut - Brion	欧布里昂堡红葡萄酒
Chateau Olivier	奥丽菲尔堡红(白)葡萄酒

(4) 苏太尼(Sauternes) 该区位于格雷夫斯地区的南部, 以生产甜白葡萄酒著称。苏太尼地区的葡萄酒生产工艺十分考究, 产品质量上乘, 具有酒体丰满甘润、酒香浓郁、酒劲强而不烈的特点, 是品尝家追求的极品之一。著名品牌有:

Chateau Coutet	康泰特堡
Chateau Climens	克里门斯堡
Chateau d'Yquem	迪琴堡
Chateau Lafaurie - Peyraguey	拉弗里·拜拉盖堡
Chateau La Tour - Blanche	拉图尔布朗什堡

苏太尼产区于 1855 年确定了酒园龙虎榜排名表, 其中“迪琴堡”位居榜首。该酒品的价值往往要比其他品牌高出数倍, 由此可见其酒品的质量。

(5) 波梅罗(Pomerol) 该区与圣埃米利永产区相毗连, 葡萄种植面积不大, 没有著名的城堡, 也没有一个被官方承认的等级葡萄园, 却生产出闻名于世的极绵柔的干红葡萄酒, 其产品可与优质的美度葡萄酒相媲美。最著名品牌是超级葡萄园生产的“彼得鲁堡红葡萄酒”(Chateau Petrus), 该产品是法国波尔多酒系中八大名酒之一, 每瓶售价高达数千英镑, 其极品是世界上最昂贵的葡萄酒。

## 2. 勃艮第(Bourgogne 或 Burgundy)

勃艮第位于法国东部一风景秀丽的地方, 其属下的产区从北部的第戎市(Dijon)向南部的里昂市(Lyon)延伸分布, 并与其南部罗纳河谷(Rhone Valley)葡萄产区连成一片, 形成长达数百公里的葡萄园。它以其卓越的葡萄酒而著称, 是当今世界最引人注目的高级葡萄酒产地。勃艮第主要生产红、白葡萄酒, 其中以红葡萄酒最有名气, 产量约占 80%, 白葡萄酒只占 20%。勃艮第的葡萄园种植面积小于波尔多, 只有 30 000 公顷左右。由于历史原因, 勃艮第的城堡均已毁坏, 所以葡萄酒没有以古城堡名称命名。勃艮第红葡萄酒具有樱桃的甜味, 并夹带茴香、玫瑰香、梅李香的复合香味, 酒度略高, 口感强劲。勃艮第可分成三大产区, 即: 夏布利、金坡地和南勃艮第。

(1) 夏布利(Chablis) 该区位于勃艮第的北部。传统上主要生产干白葡萄酒, 其产量占全

区葡萄酒总产量的 98%。法律规定夏布利的白葡萄酒只能用查当尼葡萄(Chardonnay)品种酿制。夏布利白葡萄酒口感清新,酒香突出,果香优美,极富特色。夏布利产区按等级可分成四部分:

夏布利高级产地(Chablis Grand Cru) 以该产地八个公认最好葡萄园的葡萄为原料所生产的高级干白葡萄酒,才有权冠上“夏布利高级产地”的名称。其酒体色泽金黄,略带微绿色,香气轻盈。著名的白葡萄酒品牌有:

Bougro	布格罗斯	Blancshots	布朗肖茨
Grenoui	格雷诺乐	Les preuse	莱布吕斯
Les Clos	莱克洛斯	Vaudesir	沃德瑟

夏布利上等产地(Chablis Premier Cru) 该地以优质地块的葡萄为原料,生产较高级的葡萄酒。

夏布利(Chablis) 该地的葡萄酒产品是由若干家葡萄园生产的葡萄酒掺配而成的。

小夏布利(Petit Chablis) 该地只能生产一般的佐餐葡萄酒。

(2) 金坡地(Cote d'Or) 金坡地是勃艮第最重要的葡萄酒产区。该地区由南北两部分组成,南部的博纳坡地(Cote de Beaune)及北部的夜坡地(Cote de Nuits)。两部分地区集中了勃艮第酒系中名酒的精华,是生产名贵红葡萄酒的产区。著名红葡萄酒品牌有:

Fixin	菲克桑	La Tache	拿达殊
La Romanee	拉罗曼尼	Nuits - Saint - Georges	尼尔·圣乔治
Pommard	宝马	Romanee - Conti	罗曼尼·康狄
Richebourgs	希素堡	Romanee - Saint - Vivant	罗曼尼·圣伟云

(3) 南勃艮第(Bourgogne Sud) 该地区葡萄酒品种丰富,酒质柔和、轻盈,深受酒业人士赞赏。南勃艮第包括两个主要产区:马孔内斯(Maconnais)和博若莱(Beaujolais)。马孔内斯产区位于索恩河(Saone)中下游左岸,它是勃艮第白葡萄酒最大的产区,约占总产量的 75%。其酒体呈淡绿色,口味鲜美而干冽,果香突出。博若莱产区位于马孔(Macon)的南部,是勃艮第最南端的酒区,也是勃艮第最大的产酒区,其葡萄酒产量约占整个勃艮第总产量的 54%。博若莱红葡萄酒呈紫色,富含多种果香味,颇具特色。著名品牌有:

Brouilly	布鲁利红葡萄酒	Chénas	舍纳斯红葡萄酒
Fleurie	弗勒里耶红葡萄酒	Lugny	吕尼白葡萄酒
Morgon	摩贡红葡萄酒	Pouilly - Fuisse	伊富塞白葡萄酒

### 3. 香槟区(Champagne)

香槟区位于法国北部,原是法国一个大省份名称,后来被划分成几个小省份。香槟酒产地主要集中在现在的马恩省(Mame)境内。

法国香槟区有三个最著名的产区,即:兰斯山地(Montagne de Reims)、马尔尼谷地(Vallee de la Marne)、白葡萄坡地(Cotes des Blancs)。其中位于法国东北 100 公里的兰斯地区出产的香槟酒最有名气。在兰斯 4 万公顷的土地中,大约只有 1.8 万公顷土地适宜种植专供生产香槟酒的葡萄。

香槟酒是由法国一位名叫唐·白里容(Dom Perignon 1638—1715 年)教士于公元 1670 年首先发明的。他在密封的葡萄酒瓶中偶然发现了葡萄酒第二次发酵的现象。由于葡萄酒在瓶内发酵,产生大量的气体,引发瓶子爆裂,所散发出浓郁的酒香和丰富二氧化碳气体,启发他发明了葡萄酒瓶内发酵的技术。经过几百年的发展,形成了今天一整套香槟法(Methode Champenoise)的生产工艺流程。

香槟酒是外国葡萄酒中最富有吸引力的饮品。香槟酒被美称为“酒中皇后”,它与欢乐、喜庆、胜利连在一起,是重要场合、国际宴会的干杯酒。香槟酒极富浪漫色彩,兼具奢华的诱惑力。香槟酒多数呈淡黄色,或无色透明,开瓶时产生令人兴奋的响声,斟后略带白沫,气体充足,细珠串腾,酒香清雅,圆润爽口,回味无穷。酒度 12 度左右,老少皆宜。

酿造香槟酒必须采用严格的“香槟法”,否则无法生产出好的香槟酒。香槟法基本生产程序是:按比例把混合好的葡萄汁注入大桶中进行第一次发酵,制成酿造香槟酒的原料酒,然后把原料酒装入玻璃酒瓶内,贮存于几十米深的地窖内进行第二次发酵(即瓶内发酵),发酵期约需 5 个月,并需将每个瓶子的瓶口向下倒置斜插在酒架上,由经验丰富的转瓶人员(Remueur)把所有的瓶子每天旋转 1/4 圈,天天如此,持续 3 个月左右的时间(图 3-5 和图 3-6)。



图 3-5 香槟酒酒窖内的转瓶工人

图 3-6 酒窖内陈贮香槟酒的酒架

最后让葡萄酒中的沉淀物集中在瓶口,并加以冷冻处理,打开瓶塞,让沉淀物喷出,再换上新的瓶塞,再次陈酿至少 1 年半,标准需要 2 年半,4~6 年将达到最佳品质。

由于香槟酒陈酿时间长,一个大型的贮酒地窖往往长达几百公里,窖藏量为 5~6 亿瓶,每年可投放市场 8000 万瓶以上。香槟酒酿造法极其复杂,设备庞大,成本费用高,因此售价昂贵。一瓶法国香槟的价格从几百元到数千元人民币不等。

法国香槟的牌号一般不以原料或产地名称命名,而以生产者命名。如“哈雪”香槟就以创办人查尔斯·哈雪先生(Charles C. Heidsieck)的名字命名。法国最著名的香槟酒品牌有:

Bollinger	宝林歌	Heidsieck	哈雪
Krug	卡路	Lanson	龙顺
Mumm	玛姆	Moet et Chandon	莫雅香顿
Pommery	宝万利	Taittinger	泰汀格

其中,“莫雅香顿”(亚洲市场译为“武山当”)是世界规模最大的香槟酒酿造厂,全世界每四瓶香槟酒就有它一瓶。“哈雪”香槟酒厂创办于1851年,地处法国香槟省最重要的葡萄产地兰斯山地(Reims)。其产品曾风靡全世界,尤其在20世纪早期,美国曾流行一首盛赞哈雪香槟的歌曲叫“查尔斯香槟”(Champagne Charles),此歌至今仍家喻户晓(图3-7)。

“卡路”香槟酒厂创建于1843年,卡路香槟可分为两大类:无年份(Krug Grand Cuvée)和成年份(Krug Vintage)。无年份的卡路香槟是由40~50种不同酒龄(6~9年)的葡萄酒混合而成,其酒品质量举世公认。

“玛姆”香槟酒厂坐落在兰斯山地,创办于1827年(图3-7)。其产品以干型著称,酒质清冽,酒香芬芳,被誉为“王者香槟”(Champagne of Kings)。该酒厂年产量超过800万瓶,其中1876年创立的牌号“红带玛姆”香槟(Mumm Cordon Rouge)最受消费者欢迎。“宝万利”香槟酒厂则于1847年由路易丝女士创建。



图3-7 法国著名香槟酒品牌

## (二) 意大利葡萄酒(意大利语为Vino)

意大利是世界上最大的葡萄酒生产国和消费国。据1873年统计,意大利葡萄种植面积,以全国人口平均计算,人均占有0.4亩以上,当年生产1150万吨葡萄,其中84%的葡萄用于酿酒。意大利的葡萄酒平均年产量约800万吨,占世界总量的21%。意大利的葡萄酒种类繁多,风格各异,主要以生产佐餐红、白葡萄酒最为大宗,其酒精含量约在10%~11%,这种餐桌葡萄酒在意大利叫作“Vini da Pasto”。高级葡萄酒酒精度必须不低于13%,至少陈酿4年,头2年是用木桶陈酿,后2年需在瓶中陈酿。意大利葡萄酒分成两个级别:一是“原产地管制法”,简称“D.O.C.”,由全国葡萄酒管理委员会对2000多家生产D.O.C.葡萄酒的酿酒厂进行监督管理;另一个是“原产地管制及保证法”,简称“D.O.C.G.”,这个级别要求标准相当高,全国仅有为数不多的葡萄酒品种能荣登这一级别的宝座(图3-8)。

意大利北部生产最佳葡萄酒,尤其是皮埃蒙特(Piedmont)和托斯卡纳(Toscana)两个省份生产意大利最优秀的葡萄酒。意大利著名葡萄酒品牌有:

Barolo	巴罗咯红葡萄酒	Barbaresco	巴巴莱斯库红葡萄酒
Chianti	奇安蒂红葡萄酒	Soave	索奥夫白葡萄酒

其中,奇安蒂、巴罗咯、巴巴莱斯库在世界相当有名气。意大利葡萄酒种类很多,品牌名称常以产地、葡萄品种或业主自定的名称命名,较为复杂。

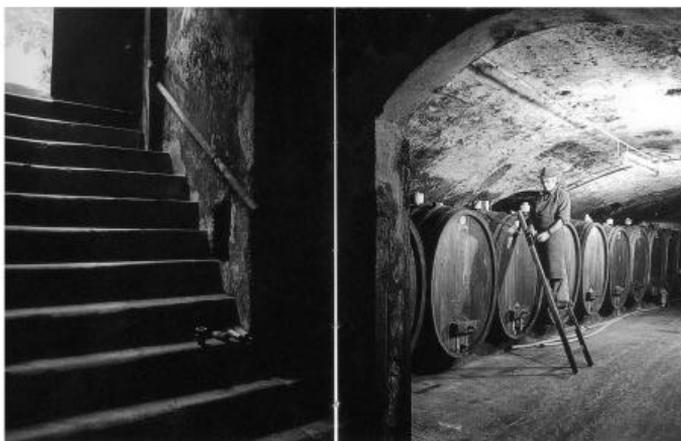


图 3 - 8 建于地下的葡萄酒酒窖

### (三) 德国葡萄酒(德语为 Wein)

德国是世界著名的葡萄酒生产国之一,生产历史悠久,酿酒技术卓越,质量管理严格,产品在世界上享有较高声誉。但由于地理气候的限制,葡萄种植困难,所以葡萄酒生产工本费高,产品售价比较昂贵。德国以生产白葡萄酒著称,主要采用雷司令(Riesling)、西万尼(Sylvaner)和米勒杜尔高(Müller-Thurgau)等三个葡萄品种为原料酿制,其中雷司令是酿制优质葡萄酒的最好品种。德国著名葡萄酒产区主要集中在摩泽尔河和莱茵河两岸地区。

#### 1. 摩泽尔(Mosel)

该地区葡萄园分布在沿着摩泽尔河及其支流萨尔河(Saar)和鲁沃河(Ruwer)两岸,生产德国最优秀的白葡萄酒。著名葡萄酒品牌有:

Bernkasteler	贝恩卡斯特尔	Erdener	厄尔丹纳
Graacher	格雷茨尔	Piesporter	皮尔斯波特尔
Trittenheimer	特里顿海默	Zeltinger	泽廷格

#### 2. 莱茵(Rhein)

莱茵河岸自古以来是德国重要的葡萄种植区。古城堡沿河两岸矗立,护卫着山坡上的葡萄园(图 3 - 9)。其中有三个最重要的葡萄产区是莱茵法尔茨(Rheinpfalz)、莱茵高(Rheingau)和莱茵黑森(Rheinhessen)。

(1) 莱茵法尔茨(Rheinpfalz) 该区是德国南部主要葡萄生产地区,区内有 160 个村庄,330 个葡萄苑,生产酒质饱满的葡萄酒,多数葡萄酒采用葡萄园的名称命名。主要品牌有:

Deidesheimer	台德斯海姆	Forster	福尔斯特
--------------	-------	---------	------



图 3 - 9 德国莱茵河畔的古城堡及两岸的葡萄园

Ungsteiner

昂格斯坦尔

Wachenheimer

法亨海默

(2) 莱茵高(Rheingau) 该区是德国重要的葡萄酒产区,私人 and 政府在这里都拥有葡萄园。这里酒厂内兼办葡萄酒学院,并设立了葡萄酒研究站。该区著名葡萄园所生产的葡萄酒,均有权使用自己葡萄园的名称来命名产品。著名的品牌有:

Hochheimer

霍赫海默

Hattenheimer

哈坦海默

Johannisberger

约翰尼斯贝尔格

Kiedricher

基德里切

Rudesheimer

鲁德思恩默

Winkeler

温克勒尔

(3) 莱茵黑森(Rheinhessen) 该区位于莱茵河左岸,是德国产量最大的酒区之一,约占全德国葡萄酒总产量的25%。主要采用西万尼和米勒杜尔高葡萄品种为原料,生产优质的白葡萄酒。

主要葡萄酒品牌是 尼尔斯坦纳(Niersteiner)和奥本海默(Oppeneimer)。

除以上产区外,还有巴登(Baden)、纳厄(Nahe)、符腾堡(Wurttemberg)等较著名的葡萄酒产区。前东德的葡萄园面积约330公顷,葡萄年平均产量仅1500吨。葡萄产区主要分布在德累斯顿(Dresden)地区的易北河(Elbe)流域以及萨勒河(Saale)流域。历史上这两个地带的葡萄种植业非常发达,葡萄园面积曾达到一万公顷。

#### (四) 其他国家葡萄酒

##### 1. 西班牙葡萄酒(西班牙语为Vino)

西班牙是世界葡萄种植面积最大的国家之一,葡萄园面积总共160万顷(合2400万亩)。全国约有16000个酒厂,年产葡萄酒400万吨左右,仅次于意大利和法国,居世界第三位。西班牙葡萄酒业历史悠久,早在公元14世纪,英国就已进口西班牙葡萄酒。1970年,西班牙政府确定了葡萄酒产区,建立了“全国葡萄酒产地命名协会”、“农业生产基金协调会”以及“葡萄酒与葡萄栽培研究所”等管理监督机构。

西班牙主要生产红、白、玫瑰红葡萄酒,其中红葡萄酒最有名气。西班牙以红葡萄酒为酒基生产的“雪利酒”(Sherry)在世界上非常有名气。这种甜食酒将在“配制酒”这一章加以阐述。西班牙的主要葡萄酒产区有:

Alicante 阿利坎特

Catalonia

加泰罗尼亚

La Mancha 拉曼查

Navarra

纳瓦拉

Rioja 里奥哈

Valencia

巴伦西亚

其中,位于西班牙北部山区的里奥哈产区最有名气。该区由三个生产区组成:里奥哈阿尔塔(Rioja Alta)、里奥哈阿拉维萨(Rioja Alavesas)(图3-10)和里奥哈巴哈(Rioja Baja)。优质里奥哈葡萄酒要在橡木桶中陈酿至少2年,称为“佳酿”(Reserve),而“特酿”(Grand Reserve)则需先在橡木桶中陈酿3年后,又在瓶中贮存陈酿3年以上。

##### 2. 葡萄牙葡萄酒(葡萄牙语为Vinho)

葡萄牙的葡萄种植面积约 35 公顷(合 525 万亩),占世界第六位。1979 年,葡萄酒产量达 100 万吨,1981 年降至 89 万吨,年人均消费葡萄酒居世界前列。

葡萄牙酿制葡萄酒历史悠久,酒品种类繁多,质量好,瓶型花样多,包装美观,在国际市场上具有较强的竞争力。主要葡萄酒产地有 明豪绿酒区、杜罗河区和当河酒区。

(1) 明豪绿酒区(Minho) 明豪绿酒区位于葡萄牙的西北部,是产量最大的重要产酒区。这里的酒被称为“Vinhos Verdes”,意思是“绿色的葡萄酒”,这里的酒有微弱的未成熟味道,葡萄酒内含酸量较高,装瓶后酒会在瓶内产生第二次发酸,缓和了酒液中的酸味,并使酒质产生绵柔、醇厚的口感。绿酒区的白葡萄酒,气味清香,略带柠檬香气,并有少量二氧化碳气体的刺激感,酒度为 10~11.5 度,略低于一般的干白葡萄酒,其产品在世界颇受欢迎。

(2) 杜罗河区(Douro) 该区位于葡萄牙波尔图市(Porto 或 Oporto)西部的杜罗河河谷,约有三万公顷的葡萄园。杜罗河区生产的“马德乌斯桃红葡萄酒”(Mateus Rose)是葡萄牙比较年轻的酒品,但其酒体强劲,略带少量的二氧化碳气体,口味略甜,风格独特,享有很高的盛誉。该酒品年产量 3.6 万吨,90%的产品出口,行销世界各地。杜罗河区生产甜食酒“砵酒”(port),在世界非常有名,该酒品将归在“配制酒”这一章加以阐述。

(3) 当河酒区(Dao) 该区位于葡萄牙上中部,属内陆山区。其品牌“当酒”(Dao)是 1905 年命名的地方名酒,年产量约 5 万吨。当河酒区主要生产佐餐红葡萄酒,产品大部分内销,少量出口。其优质的干红葡萄酒(Dao Reserve)较有名气。

### 3. 美国葡萄酒(英语为 Wine)

最早的欧洲移民来到美国后,就开始利用当地的野生葡萄(Muscadine and Labrusca)生产葡萄酒。但酿酒用的良种葡萄是后来从国外引进的。1769 年,加利福尼亚州的圣地亚哥(San Diego)方济会修士朱尼珀罗(Junipero Serra)为了宗教上的用途,首先从国外引进酿酒用的葡萄品种。此后,美国开始发展葡萄种植,葡萄酒酿造业逐渐发展起来(图 3-11)。

然而,美国的葡萄酒生产并非一帆风顺。1920—1933 年美国“禁酒时期”(Prohibition)阻止了国内葡萄酒工业的发展,直到 1933 年取消“禁酒令”之后,葡萄酒工业才又重新发展起来。1979 年,美国葡萄酒产量达 169 万吨,1980 年上升到 180 万吨。

1983 年美国开始实施葡萄酒商标法,明确规定优质葡萄酒的商标必须标有收获年份、葡萄品种名、葡萄种植地区名等。然而,美国的产地名称监制法没有像法国的 A.O.C 那么严格,实际上仅是葡萄种植区域的划分,其全称为 American Viticultural Areas(简称 AVA)。按规定,标有产地名称的葡萄酒,



图 3-10 西班牙里奥哈阿拉维萨地区生产的葡萄酒酒标



图 3-11 美国乐事葡萄酒

只要求采用不少于 85% 的原产地葡萄原料。美国葡萄酒生产虽然已有 200 多年的历史,但过去美国人喜欢烈性酒,多数人不喝或少喝葡萄酒,也对葡萄酒认识了解不多。目前,美国人消费葡萄酒仍然很少。据 1981 年的统计,美国人均每年消费 10 升葡萄酒,居世界第三十位。

美国葡萄种植区和葡萄酒工业区主要集中在西海岸的加利福尼亚州和东部的纽约州为中心的周围地带,其中加利福尼亚州约占全国葡萄酒产量的 85%。1979 年,美国十大葡萄酒厂的总产量为 136 万吨,其中创建于 1933 年的加州最大葡萄酒厂盖洛公司(E. & J. Gallo)年产量占全美国葡萄酒总产量的 30% 以上。加利福尼亚州的葡萄酒产区主要由下面四个地区组成:

Monterey	蒙特雷	Mendocino	门多西诺
Napa Valley	那帕河谷	Sonoma Valleys	索诺马谷地

美国葡萄酒的命名有两种方法:一种是不以葡萄品种的名称来命名,这属于一般葡萄酒;另一种是以葡萄品种的名称来命名,属于高级酒品。著名的品牌有:

Cabernet Sauvignon	赤霞珠(红)	Chardonnay	查当尼(白)
Chenin Blanc	白诗南(白)	Pinot Noir	黑品乐(红)
Riesling	雷司令(白)	Zinfandel	增芳德(红)

#### 4. 澳大利亚葡萄酒(英语为 Wine)

公元 1788 年,当英国移民踏上澳洲的土地之后,他们就开始在那里种植葡萄。最初的葡萄种植是从悉尼开始的,然后逐渐扩大种植面积。最早进行葡萄栽培的先驱者是约翰·麦克阿瑟(John MacArthur)和詹姆斯·巴斯比(James Busby)。澳大利亚葡萄种植和葡萄酒生产的历史都很短,但当地移民艰苦创业,经过了二百多年的发展,今天已成为世界葡萄酒生产大国之一,拥有 8 000 多个葡萄园和 350 多个葡萄酒厂。1982 年,澳大利亚的葡萄种植面积已达 70 000 公顷,当年葡萄收获量为 499 388 吨,葡萄酒产量为 402 453 吨,国内销售量占总产量的 69.2%,出口葡萄酒行销世界 64 个国家,其中英国是最大的出口市场。据统计,1975—1979 年,澳大利亚人均年消费葡萄酒为 16.5 升,居世界第 17 位。

澳大利亚的主要葡萄酒产区是:新南威尔士(New South Wales)、东部的维多利亚州(Victoria)、南澳大利亚州(South Australia)、西澳大利亚州(Western Australia)。其中南澳大利亚州的葡萄酒产量最高,约占全国总产量的三分之二。

澳大利亚葡萄酒有用产地名称命名或用葡萄品种命名。许多著名的酿酒厂都拥有自己的葡萄园。著名的红葡萄酒是用赤霞珠葡萄(Cabernet Sauvignon)为原料,而优质白葡萄酒则以雷司令(Riesling)、塞米容(Semillon)和查当尼(Chardonnay)等葡萄品种为原料制成。澳大利亚葡萄酒生产商每年各自生产出一种风格独特的葡萄酒,并在瓶标上注明“Bin Numbers”字眼进行推销。

还有许多国家生产著名的葡萄酒品,现仅列出如下部分国家的葡萄酒品牌:

Atacama	阿塔卡马(智利)	Constantia	康斯埋蒂亚(南非)
---------	----------	------------	-----------

Dorin	多林(瑞士)	Manns	万滋(日本)
Mendoza	门多萨(阿根廷)	Savatiano	萨瓦提亚洛(希腊)
Semillon	塞米容(智利)	Tokaj( Tokay)	驼凯(匈牙利)

#### 四、葡萄酒的饮用方法与服务要求

在世界各种酒品中,葡萄酒属一种娇嫩的饮品。只有掌握正确的饮用方法和服务技巧,才能使品饮者真正领略到葡萄酒的品质和风格。

##### (一) 饮用温度

温度是最直接影响品尝葡萄酒效果的重要因素之一。不同的葡萄酒,饮用温度则不一样。红葡萄酒一般不能冰镇。只有个别地区生产的红葡萄酒可适当冰镇,饮用效果会更好,如法国的博若莱红葡萄酒(Beaujolais),饮用红葡萄酒的最佳温度是18~20,通常人们以室温来决定红葡萄酒的饮用温度,但这种方法严格说并不准确。干白葡萄酒、桃红葡萄酒要冰镇,饮用温度为8~12。香槟酒、起泡葡萄酒也要冰镇,饮用温度6~8。为确保冷却效果,上述已冰镇过的酒品均需用冰桶盛装上桌服务。

##### (二) 选择杯具

饮用葡萄酒时均采用无色透明的高脚玻璃酒杯,这样既便于鉴赏酒色,又避免手温传递的影响。红葡萄酒用红葡萄酒杯,一般斟倒二分之一杯;白葡萄酒和桃红葡萄酒用白葡萄酒杯,斟倒三分之二杯;香槟酒和起泡葡萄酒采用浅碟型或郁金香型杯均可,浅碟型斟倒二分之一杯,郁金香型斟倒三分之二杯。

##### (三) 服务方法

###### 1. 示瓶服务

让点酒者确认品牌、商标、年份,认可后方可开瓶。示瓶服务不仅是尊重客人,而且是对客人的负责。

###### 2. 开瓶服务

检查是否有变质的异味。斟倒无气泡葡萄酒类之前,需用专业葡萄酒开瓶器按要求细心开启瓶塞,然后侍酒者首先要闻一下拔出来的软木塞,检查是否有变质的异味,并让点酒客人试饮确认。如果没有异味,侍酒者可在点酒者点头表示满意后,即可按“女士优先”的顺序斟酒。如果软木塞有异味,侍酒者应先倒少量的酒在自己的杯子里尝试一下,进一步鉴定是否有变质,如情况属实,应更换新的酒品(图3-12)。

开启香槟酒应细心(图3-13)。注意瓶口不能朝人或电灯的方向,不能让瓶塞自动弹出,开启后的爆响声音不宜太大,取出的瓶塞不要扔掉,应给客人查看嗅味。

###### 3. 斟酒服务

斟倒时要防止酒液滴漏。需用餐巾折成细长长方形轻裹瓶身,以防酒液滴漏;从酒桶中取出的酒要擦干后再开瓶,放在酒篮内的酒,斟倒时应抱着酒篮一起斟酒。

陈年高级红葡萄酒会产生沉淀物,操作时要做到“一慢二看三细心”。侍酒者可采取“滗酒法”(Decanting)将红葡萄酒先倒入水晶玻璃瓶(Decanter)中,再把滗出的澄清酒液斟入客人的杯子里。从取瓶到斟倒的过程中,均应小心,最好在瓶颈的下方点燃一支蜡烛,以便观察酒液滗出

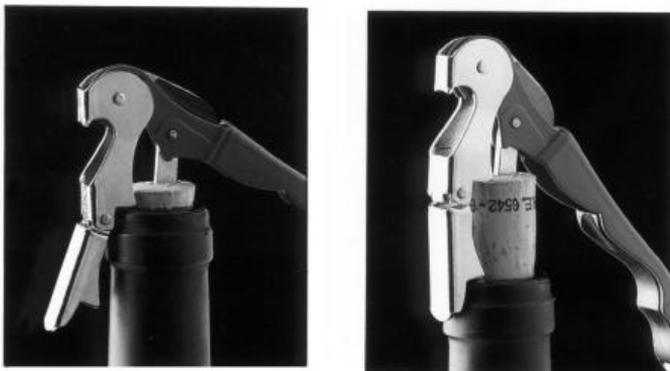


图 3 - 12 用开塞钻开启葡萄酒瓶塞步骤



扭开瓶口上的细铁丝



松动瓶塞—食指弯压瓶塞上

图 3 - 13 开启香槟酒的方法



图 3 - 14 葡萄酒“滗酒”方法

的情况，防止沉淀物倒入瓶内(图 3 - 14)。

#### 4. 佐饮服务

侍酒者应懂得酒与菜肴的搭配常识，才能为客人提供必要的服务。干红葡萄酒适宜佐食红烧肉类、牛肉及猎物；白葡萄酒适宜佐食海鲜食物，桃红葡萄酒佐食肉类、海鲜皆适宜，香槟酒、起

泡葡萄酒可以在任何时候饮用,佐食佐饮任何菜肴。

此外,上酒时还应注意遵循如下规则:低度葡萄酒在先,高度酒在后;干葡萄酒在先,甜型酒在后;酒龄较短的葡萄酒先于酒龄长的葡萄酒,普通葡萄酒先于名贵葡萄酒。

#### (四) 贮存保管

葡萄酒是一种贵重的酒品,其贮存方法和保管要求颇为讲究,这与其自身的特点是分不开的。

首先,葡萄酒有不同的“寿命”,保质期长短不一。一般情况下,白葡萄酒的保质期限为1~3年,优质白葡萄酒可达4~12年,甜型葡萄酒较短,大约1~3年;新鲜果香型葡萄酒最好在一年内饮用,这样才能品尝到其最佳的口味;干红葡萄酒保质期较长,大约可保存5~10年,陈年优质干红葡萄酒可以保存长达几十年,甚至更长的时间。

其次,葡萄酒容易受温度的影响。因此应存放在阴凉的地方,保持在10~14℃的状态下最为理想,避免季节及日常温度变化的影响。

第三,葡萄酒应存放在相对干燥、通风的环境,防止软木塞受潮霉变或酒标变色、脱落。

第四,葡萄酒应避光保存。如果长期受自然光线的照射,必然会使酒液变质混浊、颜色退化变色。

第五,葡萄酒易受震动的影响,造成酒品质量下降。实践证明,长时间的震动,会使葡萄酒的风格发生明显的变化。只有经过一段时间的“休息”调整,酒品的风格才能逐渐恢复原样。

第六,葡萄酒容易被空气氧化而变质。因此,贮存葡萄酒必须把酒瓶平放在酒架上,让软木塞与酒液充分接触。

## 第二节 啤酒

啤酒(Beer)是以大麦为主要原料,大米或玉米为辅料,经发酵,并添加特殊香味的啤酒花(hop)及过滤、杀菌处理等一系列的酿造工艺而制成的低酒精度饮料。啤酒是人类有史以来最古老的酿造酒,是当今世界谷物酿造酒中最具典型的代表酒。

### 一、啤酒的起源与发展

啤酒起源于何时何地,至今尚无定论。根据考古发现的有关古巴比伦王国早期啤酒作为祭品的记载,外国学者认为啤酒的酿造,始于公元前8000~6000年的某个时期。从埃及古代坟墓中的浮雕上(图3-15),考古学者发现当时的啤酒发酵容器是用陶土制成的酒坛,顶部用泥土封口,颇像我国装黄酒的酒坛。

公元9世纪以前,啤酒是在家庭手工作坊内酿制的,从生产技术到酿造设备均很落后,生产的酒液都是浑浊的,制成的酒只能即时饮用,无法久藏,也尚未广泛使用啤酒花(图3-16)。公元8世纪,德国人首创加入啤酒花酿制啤酒。这种生产工艺经过了几百年之后,才在其他国家被普遍采用。酒花给啤酒酿造赋予新的生命,使啤酒带上了清爽的苦味和芬芳的香味,这是对世界啤酒酿造业的一大贡献。

公元1860年,法国科学家路易斯·巴斯德(Louis Pasteur)研究出“巴氏灭菌法”(Pasteurization),解决了防止酒液变质的技术。1873年林登发明了冷冻机,并应用到啤酒工业生

产中去。1881年汉森(Hansen)首先从苏格兰爱丁堡啤酒厂分离出顶部发酵的纯粹培养酵母。此后,他又在丹麦嘉士伯(Carlsberg)啤酒厂分离出底部发酵的酵母。汉森这一发明,把世界啤酒工业的生产技术推向了一个新的高度。两种不同的酵母给世界啤酒带来了色彩缤纷的品类和风格。



图 3 - 15 古埃及壁画  
从古埃及和美索不达米亚的壁画上可以看到酿酒的过程



图 3 - 16 啤酒花的球形果实(hop)  
雌花成熟时,啤酒的球形果实内所含的黄色啤酒花粉,可以使啤酒具有独特的苦味和芳香味。

随着世界社会经济和科学技术的发展,世界啤酒工业,尤其是西欧和北美等主要生产大国发展迅速。据统计,1890年全世界已消费啤酒2 000万吨,按当时全世界人口数计算,每人平均消费13升。可见,19世纪末,啤酒已在世界开始流行。1973年,外国共生产7 310万吨啤酒,1978年产量达8 048万吨,1981年上升到9 482万吨,1993年提高到1.2亿吨。根据预测,21世纪,世界啤酒的产量将继续上升。

1993年世界啤酒生产的统计数据显示,最大的啤酒生产国是:美国(年产2 373万吨)、中国(1 225万吨)、德国(1 154万吨)、日本(689万吨)。按人均年消费量统计,德国144.2升,丹麦138升,爱尔兰123升,澳大利亚121升。世界上最大的啤酒生产公司是美国的安休斯尔-布什(Anheuser - Busch),其年产量达1 000万吨。德国是世界上啤酒厂最多的国家,据统计,前西德就有1 364家,而原东德也有数百家,德国啤酒的产量和质量均名列世界前茅。

## 二、啤酒的特点与分类

### (一) 特点

啤酒是一种国际性的低酒精度饮料。多数啤酒原麦汁浓度在12%左右,其酒精含量约3.5%w;少数低浓度啤酒含酒精量为2.0%w,无醇啤酒仅0.7%w。因此很适宜多数人饮用,适量喝啤酒对人体有一定的益处。

啤酒具有泡沫丰富、杀口性以及色、香、味俱全的特点。啤酒有洁白、细腻、挂杯持久,不易消失,其碳酸气体口感爽冽、杀口;啤酒花给啤酒带来独特的香味和爽口的苦味,与菜肴佐饮相得益彰。

啤酒含有丰富的营养成分,有“液体面包”的美称。根据科学分析,啤酒含有17种氨基酸,其中8种是人体所必需的。啤酒热量高,一升啤酒可以产生760大卡热量,相当于成年人一天活动所需热量的1/3。啤酒含有多种维生素,这些维生素容易被人体所吸收。

啤酒能量高,酒精度低,长期大量饮用会引起“啤酒病”,导致能量过剩,体内脂肪堆积,可造成肥胖症、高血压、动脉硬化;酒精度虽低,但容易被人体所吸收,大量饮用必然严重损害身体健康。

## (二) 分类

外国啤酒生产历史悠久,技术先进,尤其欧洲主要啤酒生产国积累了丰富的生产技术经验。由于所采用原料和酿造工艺的差别,形成许多不同类型、不同风格的酒品。

### 1. 根据国外传统发酵工艺和酵母性质划分

(1) 顶部发酵啤酒(Top - Fermenting Beers) 采用浸出糖化法制取麦汁,经顶部酵母在较高温度(15~20℃)下进行发酵而制成的酒属顶部发酵啤酒。目前采用这种方法制造啤酒的主要国家是英国,其次是比利时、加拿大、德国、澳大利亚等国家。但国际上利用此法生产啤酒的国家已逐渐减少。顶部发酵法有其一定的优点,如啤酒成熟快,生产周期短,设备周转快,酒品具有独特风格,但产品保存期短。国外著名顶部发酵啤酒有下列几种类型:

爱尔啤酒(Ale) 该酒多数产于英国。酒质比普通啤酒浓,酒花用量大,原麦汁浓度为11%~12%,出口产品的原麦汁浓度为16%~17%。爱尔啤酒有淡色(Pale Ale)和浓色(Brown Ale)之分。淡色酒颜色浅黄,苦味重,富有酒花香味,酒精含量高(5%~6%);浓色酒色泽深黑,麦芽香味浓,酒精含量4.5%,口感较甜润醇厚。

波特啤酒(Porter) 公元17世纪中叶至18世纪中叶,这种啤酒在英国相当流行,但后来被英国中部的伯顿市(Burton)生产的爱尔啤酒所取代。到1973年,波特啤酒停止生产,1978年以后才开始有几家酒厂恢复生产。波特啤酒最大的特点是泡沫浓稠,但口味较淡,酒精含量4.5%左右,酒液呈黑褐色。

斯刀特啤酒(Stout) 这是一种用很高比例的麦芽和酒花(hop)生产的黑啤酒。酒液呈深褐色,酒质浓稠,泡沫细腻,酒花香味浓,有明显的焦香麦芽味,口感甘醇;原麦汁浓度12%,高档产品的原麦汁浓度高达20%,酒精度高(3.9%~5.3%w)。英国和爱尔兰是此类啤酒的主要生产国家。其中,英国生产的牌号“健力士黑啤酒”(Guinness)即属此类,在世界啤酒市场上相当有名气。

(2) 底部发酵啤酒(Bottom - Fermenting Beers) 一般采用煮出糖化法制取麦汁,经底部酵母在较低的温度(5~8℃)下,进行前后两次发酵所制成的酒属底部发酵啤酒。底部发酵法生产时间较长,酒液澄清度良好,酒的泡沫细腻,风味柔和,保存期较长。世界啤酒生产国多数采用此法生产。国际著名的底部发酵啤酒有以下五种类型:

拉格啤酒(Lager) 所有底部发酵啤酒均可称为拉格啤酒(图3-17)。“Lager”一词源自德文的“Lagern”,原意为“贮藏”,有“陈酿”之含义。因为拉格啤酒需贮存在冷冻酒窖中,以便缓慢老熟和澄清。优质拉格啤酒需贮存1~3个月的时间,才能达到完全成熟,其窖藏温度为0~2℃。拉格啤酒是全世界生产最多的啤酒类型。实际上,比尔森、



图3-17 拉格啤酒酒标

博克、慕尼黑、多特蒙特等国际著名啤酒均为拉格啤酒。

**比尔森啤酒(Pilsener 或 Pilsner)** 比尔森是捷克斯洛伐克境内的一个城镇,这个镇于1842年生产一种浅金黄色的啤酒,故名比尔森啤酒。该酒采用软水质,并添加大量香型极好的酒花,原麦汁浓度11%~12%,酒精度在3.5%~4.0%w。比尔森啤酒口味醇爽,泡沫细腻,酒花香味浓郁,苦味重而不长,酒体色泽浅。比尔森型啤酒的酿造法已被世界许多国家所采用。

**慕尼黑啤酒(Munchner 或 Munich Beer)** 该酒原产于德国的慕尼黑市(Munich),是采用深色麦芽酿制,酒花用量少,原麦汁浓度12%,出口产品原麦汁浓度为16%~18%,一般酒精含量约4.3%w。该酒呈深褐色,有浓郁的焦香麦芽味,苦味较轻,口味醇厚、微甜。

**多特蒙德啤酒(Dortmund Beer)** 该酒原产于德国多特蒙德市(Dortmund),是采用低温发酵,酒花用量少,原麦汁浓度13%左右,酒精含量4.2%w,酒体色泽浅,苦味较轻,口味醇和爽口。

## 2. 根据啤酒色泽划分

(1) **淡色啤酒(Pale Beers)** 淡色啤酒是各类啤酒中产量最多的一种,按色泽的深浅,淡色啤酒又可分成三种:

**淡黄色啤酒** 此种啤酒大多采用色泽极浅、溶解度不高的麦芽为原料,糖化周期短,因此啤酒色泽浅。其口味多属淡爽型,酒花香味浓郁。

**金黄色啤酒** 此种啤酒所采用的麦芽溶解度较淡黄色啤酒略高,因此色泽呈金黄色,其产品商标上通常标注“Gold”一词,以便消费者辨认。该酒口味醇和,酒花香味突出。

**棕黄色啤酒** 此类酒常采用溶解度高的麦芽,烘焙麦芽温度较高,因此麦芽色泽深,酒液黄中带棕色,实际上已接近浓色啤酒。其口味较粗重、浓稠。

(2) **浓色啤酒(Brown Beers)** 浓色啤酒呈红棕色或红褐色,酒体透明度较低,产量较淡色啤酒少。根据色泽的深浅,又可划分成三种:棕色、红棕色和红褐色。浓色啤酒口味较醇厚,苦味较轻,麦芽香味突出。

(3) **黑色啤酒(Dark or Black Beer)** 黑色啤酒的色泽呈深棕色或黑褐色,酒体透明度很低或不透明。一般原麦汁浓度高,酒精含量5.5%w左右,口味醇厚,泡沫多而细腻,苦味根据产品类型而有轻重之别。此类啤酒产量较少。

## 3. 根据啤酒杀菌处理情况划分

(1) **鲜啤酒(Draught Beers)** 鲜啤酒又称为“生啤酒”。凡酒液不经过巴氏灭菌法处理的统称为鲜啤酒。因啤酒中保存了一部分营养丰富的酵母菌,所以口味鲜美。但稳定性差,不能长时间存放,常温下保鲜期仅1天左右,低温下可保存3天左右。其产品就地销售,多数桶装。

鲜啤酒具有爽口味美的优点。国外采用“瞬时杀菌”方法或“无菌膜过滤”工艺,而不用巴氏灭菌法,使啤酒不易变质,且较好地保留了鲜啤酒的优点。由于这种啤酒多数以广口瓶(jar)为计量单位进行零售,故依其英语jar一词的发音称为“扎啤”。

随着世界啤酒工业的发展,现在的“扎啤”经瞬时杀菌后,就直接灌入不锈钢专用酒桶内,采取冷藏运输、存放,出售时用特制充氧制冷生啤机销售。通过这种设备,低温下可保存一个月的时间,其口味鲜美,营养价值高于瓶装啤酒,是当前国际上最流行的啤酒。

(2) **熟啤酒(Pasteurized Beer)** 把鲜啤酒经过巴氏灭菌法处理即为熟啤酒或叫杀菌啤酒。经过杀菌处理后的啤酒,稳定性好,保质期可长达90天以上,而且便于运输。但口感不如鲜啤

酒 超过保质期后 ,酒体会老熟和氧化 ,并产生异味、沉淀、变质的现象。熟啤酒均以瓶装或罐装形式出售。

#### 4. 根据啤酒的销售包装形式划分

(1) 瓶装啤酒(Bottled Beer) 用玻璃瓶灌制而成的即为瓶装啤酒。国际上瓶装规格有 640、500、350、330 毫升等四种容量。这种包装形式产量最大。

(2) 罐装啤酒(Canned Beer) 采用铝合金包装的“易拉罐”啤酒属罐装啤酒。国际上罐装啤酒有 500 和 355 毫升两种规格。这种包装形式的啤酒产量逐年上升。

(3) 桶装啤酒(Cask Beer) 采用木桶、铝合金桶、或轻质钢桶灌装的均为桶装啤酒。其容量有 25 升、30 升、50 升等几种规格。这种包装形式的啤酒 ,全世界 1970 年的总产量为500 000桶 ,1990 年上升到4 000 000桶。

#### 5. 根据原麦汁浓度划分

(1) 低浓度啤酒(Small Beer) 原麦汁浓度为 2.5% ~ 9.0% ,酒精含量为 0.8% ~ 2.5%的属低浓度啤酒。儿童啤酒、无醇啤酒均属此类型。

(2) 中浓度啤酒(Light Beer) 原麦汁浓度为 11% ~ 14% ,酒精含量为 3.2% ~ 4.2%的属中浓度啤酒。这类啤酒产量最大 ,最受消费者欢迎。淡色啤酒多属此类型。

(3) 高浓度啤酒(Strong Beer) 原麦汁浓度为 14% ~ 20%之间 ,酒精含量为 4.2% ~ 5.5% ,少数酒精含量高达 7.5% ,这种啤酒均属高浓度啤酒。黑色啤酒即属此类型。这种啤酒生产周期长 ,含固形物较多 ,稳定性强 ,适宜贮存或远销。

### 三、外国著名啤酒厂家及品牌

#### (一) 德国(Germany)

##### 1. 贝克(Beck's)

贝克啤酒厂已有 600 多年的历史 ,该厂位于德国最著名的啤酒生产城市不来梅(Bremen) ,是德国最大啤酒生产商。贝克啤酒口味淡爽、细腻 ,酒精含量约 4.0%w ,色泽浅金黄色 ,酒体晶莹雅致 ,是全世界档次最高的啤酒之一。今天德国出口的啤酒中 ,有 1/3 是贝克公司生产的。贝克啤酒曾获得欧洲最佳啤酒一等奖的殊荣。

香港金匙集团在福建省莆田市创办的金匙啤酒有限公司 ,是采用贝克公司酿酒技术专门生产贝克啤酒的独资企业 ,其主要原料和设备全部由德国进口。这是贝克公司有史以来第一次在国外转让自己酿造啤酒的专利。

##### 2. 德国其他牌号啤酒

Dortmunder Hansa	多特蒙德汉沙(产地 :多特蒙德市 Dortmund)
Einbeck	艾恩贝克(产地 :艾恩贝口市 Einbeck)
Henninger	海宁格(产地 :法兰克福 Frankfurt)
Kindel	金德勒(产地 :柏林 Berlin)
Spaten	斯巴登(产地 :慕尼黑市 Munich)

## (二) 英国(Britain)

### 巴斯(Bass)

巴斯是英国最大的啤酒公司,位于英国的伯顿市(Burton),创办于1766年,生产世界著名的淡色爱尔啤酒(Pale Ale)。创办于1742年的辉特布莱德(Whitbred)是英国另一家大啤酒公司,现已被合并入巴斯啤酒公司。巴斯啤酒公司生产的主要品牌有:巴斯生啤酒(Draught Bass)、白盾牌沃辛顿(Worthington White Shield)及巴斯一号大麦酒(Bass No. 1 Barley Wine)等。

## (三) 爱尔兰(Ireland)

### 健力士(Guinness)

健力士啤酒公司于1759年在爱尔兰的都柏林市(Dublin)创立,创始人亚瑟健力士(Arthur Guinness)原为爱尔兰基德尔市(Kildare)酿酒师。该公司惟一生产的健力士黑啤酒,色泽呈深褐色,泡沫细腻,酒质甘醇,口味微苦,风格独特。其产品行销世界130多个国家,是世界最著名的黑啤酒之一(图3-18)。

## (四) 丹麦(Denmark)

### 嘉士伯(Carlsberg)

嘉士伯啤酒公司位于丹麦哥本哈根市(Copenhagen)。该公司于1845—1846年用马车从德国载运啤酒发酵酵母原料,行程500英里运回到哥本哈根市,从而在北欧开创了用发酵法生产啤酒的新工艺。

嘉士伯啤酒公司主要生产比尔森、维也纳、慕尼黑、斯刀特等四种类型的啤酒。其中比尔森型的嘉士伯啤酒在世界上相当有名气,其酒质圆滑、柔顺,口味略带水果甜味,酒精含量3.7%w,酒体风格独特(图3-19)。嘉士伯系列啤酒有:Carlsberg(国际型)、Gold Label(金牌)、Elephant(大象牌)、Special(特酿)、Imperial Stout(皇冠斯刀特)等。



图3-18 爱尔兰健力士黑啤酒

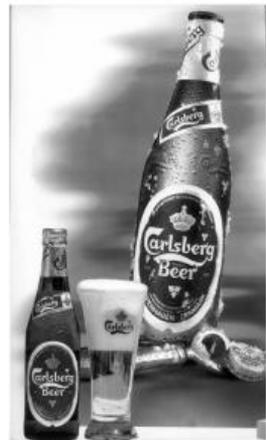


图3-19 嘉士伯啤酒

## (五) 荷兰(Netherlands)

### 1. 海涅肯(Heineken)

海涅肯啤酒公司创建于1864年,位于阿姆斯特丹市(Amsterdam),是世界最大的啤酒酿造

公司之一。其主要产品 Heineken(又被译为“喜力”)属于比尔森型啤酒,酒精含量约 4.0%w,口味清香、淡爽,在世界啤酒市场上相当有名气(图 3 - 20)。为了提高生产力,该公司斥资买下与其紧邻的阿姆斯特啤酒厂(Amstel)。

2. 阿姆斯特( Amstel)

阿姆斯特啤酒公司位于荷兰阿姆斯特丹市,其产品阿姆斯特啤酒以流经该市的阿姆斯特河流的名称命名。该产品属比尔森型啤酒,比海涅肯口味略甜。公司在世界几个国家设有联营注册的酒厂。

(六) 加拿大(Canada)

摩尔森(Molson)

摩尔森酿酒公司地处加拿大魁北克市(Quebec),创办于 1786 年,目前是加拿大三大啤酒公司之一。摩尔森是继荷兰海涅肯啤酒公司之后,出口啤酒到美国市场的第二大公司。摩尔森酿酒公司以生产淡色爱尔啤酒著称,其产品“金色摩尔森”啤酒(Molson Golden)酒质淡爽、圆润,酒花香味浓郁,酒精含量约 4.0%w。该公司还生产拉格型啤酒叫“加拿大摩尔森”(Molson Canadian),其酒体丰满,口味很好,酒精含量 4.0%w。

(七) 美国(The United States)

1. 帕斯特(Pabst)

帕斯特啤酒公司创办于 1844 年,位于美国威斯康星州(Wisconsin)的密尔沃基市(Milwaukee)。公司主要产品“蓝带啤酒”(Blue Ribbon)于 1893 年被选为全美国最好的啤酒(图 3 - 21)。其酒体呈淡黄色,口味淡爽圆润,酒精含量 3.75%w。该公司生产的其他啤酒品牌有“红、白、兰”(Red, White and Blue)和“安德可”(Andeker)等。

2. 安休斯·布什(Anheuser - Busch)

安休斯·布什酿酒公司是由埃伯哈德·安休斯先生(Eberhard Anheuser)于 1860 年创建的,公司位于密苏里州(Missouri)东部的圣路易斯市(St. Louis)。该公司是全世界最大的啤酒酿造公司,产品行销世界各地。其主要品牌“百威”(Budweiser)酒体呈淡黄色,酒精度为 3.9%,口味纯正,酒花香味突出,是属高品位啤酒(图 3 - 22)。



图 3 - 20 荷兰喜力啤酒



图 3 - 21 蓝带啤酒



图 3 - 22 百威啤酒

### 3. 美国其他牌号啤酒

Anchor Steam	安可(产地 :旧金山 San Francisco)
Coors	库尔斯(产地 科罗拉多州 Colorado)
Genesee	吉尼斯(产地 纽约州 ,罗彻斯特市 Rochester ,New York)
Miller	美乐(产地 威斯康星州 ,密尔沃基市 Milwaukee ,Wisconsin)
Olympia	奥林匹亚(产地 :华盛顿州 ,奥林匹亚市 Olympia ,Washington)

#### (八) 澳大利亚(Australia)

##### 1. 卡斯尔梅因(Castlemaine)

卡斯尔梅因啤酒公司位于澳大利亚的布里斯班(Brisbane)港口城市。该公司的主要产品“Four - ex”(xxxx)拉格型啤酒是澳大利亚最好的啤酒,其酒体圆润丰满,酒花香味浓郁。1980年,卡斯尔梅因公司与悉尼市的图海斯啤酒公司(Tooheys)合并。

##### 2. 澳大利亚其他牌号啤酒

Boag s	包克(产地 :塔斯马尼亚市 Tasmania)
Carlton Crown Lager	皇冠卡尔顿(产地 :墨尔本市 Melbourne)
Foster 's	富士达(产地 :墨尔本 Melbourne)
Swan Lager	天鹅(产地 :佩思 Perth)

#### (九) 菲律宾(The Philippines)

##### 生力(San Miguel)

生力啤酒公司创办于 1890 年,其产品“生力啤酒”被公认为世界最好的啤酒之一。生力啤酒属拉格型,酒体呈淡黄色,口味淡雅爽口,酒花香味突出,酒精含量 4.0% w。生力啤酒公司于 1957 年在西班牙设立分厂,并在美国的纽约、迈阿密、加利福尼亚州,以及香港、印度尼西亚、巴布亚新几内亚等国家和地区设立分公司。中国广州生力啤酒有限公司是生力啤酒公司在中国首家注册的合资啤酒公司。

#### (十) 其他国家啤酒品牌

Pilsner Urquell	厄克尔(捷克)
Koff	科弗(芬兰)
Polar	波拉(冰岛)
Duvel	杜瓦尔(比利时)
Diekirch	迪克奇(卢森堡)
Kronenbourg	克罗能堡(法国)
Sibra	西布拉(瑞典)
Marzen	马泽恩(奥地利)
Cardinal	红衣主教(瑞士)

Christmas	圣诞节(挪威)
Hungaria	匈牙利(匈牙利)
Selecta XV	塞莱塔 15(西班牙)
Dreher	德莱赫(意大利)
Corona	科罗娜(墨西哥)(图 3 - 23)
Steinlager	斯坦因拉格(新西兰)
Kirin	麒麟(日本)
Suntory	三得利(日本)(图 3 - 24)
Sapporo	札幌(日本)
Asahi	朝日(日本)
Tiger	虎牌(新加坡)
Anchor	锚牌(新加坡,商业上叫“力加”)
Singha	新格哈(泰国,泰语意为“狮子”)
333(Saigon Beer Co.)	333 牌(越南西贡)



图 3 - 23 墨西哥科罗娜啤酒



图 3 - 24 三得利啤酒

#### 四、啤酒的饮用方法与服务要求

啤酒要冰镇后饮用,最佳饮用温度在 8 ~ 10 。啤酒所含二氧化碳的溶解度是随温度高低而变化的。温度高,二氧化碳逸出量大,泡沫随之增加,但消失快;温度低,二氧化碳逸出量少,泡沫也随之减少。啤酒泡沫的稳定程度与酒液表面张力有关,而表面张力又与温度有关。一般情况下,温度升高,表面张力下降,泡沫持久性降低。因此,啤酒的饮用温度很重要,适宜的温度可

以使啤酒的各种成分协调平衡 给人一种最佳的口感。

冬季饮用啤酒时不必冰镇 如需热饮 可将酒瓶放入 30 左右的水中加热 然后取出轻轻摇匀即可。

啤酒绝不能冷冻保存。啤酒的冰点为 -1.5 ,冷冻的啤酒不仅不好喝 而且会破坏啤酒的营养成分 使酒液中的蛋白质发生分解、游离。同时 啤酒是经过人工气体加压制成的饮料 在过度冷冻中 由于体积膨胀造成瓶内气压上升 容易发生瓶子爆裂 造成伤害事故。

饮用啤酒应该用符合规格要求的啤酒杯。一般可采用各种形状的水杯 但杯具容量大小要适宜 不宜过小。外国的 Beer Glass、Pilsner、Handled Mug、Scandinavia、Stein 等各种古典式的或现代流行的啤酒杯 均具有一定的特色且美观实用 是酒吧必备的专用啤酒杯。

盛啤酒的容器、杯具要热洗冷刷 保持清洁无油污。因为油脂是啤酒泡沫的大敌 能销蚀啤酒的泡沫。服务时 切勿用手指触及杯沿及杯内壁。

倒啤酒时以桌斟方法进行。斟倒时 瓶口不要贴近杯沿 可顺杯壁注入 泡沫过多时 应分二次斟倒。酒液占 3/4 杯 泡沫占 1/4 杯。

啤酒一旦开瓶后 要一次喝完 不宜细品慢酌 否则酒在口中升温会加重苦味。开瓶后的啤酒不仅二氧化碳会散失 泡沫容易化净 而且会增加啤酒的苦味。因此 喝啤酒的方法有别于喝烈性酒 宜大口饮用 让酒液与口腔充分接触 以便品尝啤酒的独特味道。

不要在喝剩啤酒的杯内倒入新开瓶的啤酒 这样会破坏新啤酒的味道。最好的办法是喝干之后再倒。但是 在实际服务过程中 很难做到这一点。因此 可以先问一下客人：“您需要添点儿酒吗？”于是懂得这一诀窍的客人就会说：“等一下” 然后拿起酒杯把剩酒喝完 让服务员倒上新的啤酒。

### 第三节 清 酒

日本“清酒”(Sake) 又叫日本“米酒”。清酒是以大米为原料 把米粒经过浸渍、蒸煮后 拌以“酵母”进行发酵 制出原酒 然后经过滤、杀菌、贮存、勾兑等一系列工序 酿制成一种低酒精度的饮料。日本清酒不是蒸馏酒 而属于谷物酿造酒。

#### 一、清酒的起源与发展

日本清酒是借鉴中国黄酒的酿造法而发展起来的日本国酒。日本人常说 清酒是上天的恩赐。1000 多年来 清酒一直是日本人最常喝的饮料。在大型的宴会上 在结婚典礼中 在酒吧间 在寻常百姓的餐桌上 人们都可以看到清酒。清酒已成为日本的国粹。

据中国史书记载 古时候日本只有“浊酒” 没有清酒。后来有人在浊酒中加入石炭 使其沉淀 取其清澈的酒液饮用 于是便有了“清酒”之名。公元 7 世纪中叶之后 朝鲜古国百济与中国常有来往 并成为中国文化传入日本的桥梁。因此 中国用“曲种”酿酒的技术就由百济人传播到日本 使日本的酿酒业得到了很大的进步和发展。到了公元 14 世纪 日本的酿酒技术已臻成熟 人们用传统的清酒酿造法生产出质量上乘的产品 尤其以奈良地区所产的清酒最负盛名。

自从 19 世纪后半叶的日本明治维新运动之后 日本清酒的质量逐渐下降 尤其是在第二次世界大战期间 日本酒商往清酒中兑入大量的食用酒精 以增加酿酒量 牟取暴利 使清酒所具有

的独特风味黯然失色。因此,日本老人称这种低劣的清酒为“乱世之酒”,赞誉原来的纯正日本清酒为“太平之酒”。由于清酒酿造业受到历史上“乱世”的挫折,给日本消费者留下不良的印象,加上新一代日本人崇尚饮用啤酒和烈性酒,所以清酒的销售量逐年下降。今天,日本清酒的质量虽已恢复其原来的水平,并且利用现代酿造技术和设备不断提高产品质量,但其产品仅占日本酒类市场销售量的15%。据统计,日本全国约有大小清酒酿造厂2000多家,其中最大的5家酒厂及其著名产品是大仓厂的“月桂冠”、白鹤厂的“白鹤”、西宫厂的“日本盛”、小西厂的“白雪”和大关厂的“大关”酒。

## 二、清酒的特点与分类

日本清酒虽然借鉴了中国黄酒的酿造法,但其风格却有别于中国的黄酒。日本清酒的酒度、糖度、酸度、香味等各路风格恰到好处,其酒体协调,口味甘甜醇和,清香淡雅,饮后整体感觉良好。如“松竹梅”清酒的质量标准是酒精含量18%、糖分3.5%、酸度0.03%以下。

日本清酒的制作工艺十分考究。精选的大米要经过磨皮,使大米精白,浸渍时吸收水分快,而且容易蒸熟;发酵时又分成前后发酵两个阶段;杀菌处理在装瓶前后各进行一次,以确保酒的保质期;勾兑酒液时注重规格和标准。

日本清酒按质量分成三级,即特级、一级和二级。根据日本法律规定,特级与一级的清酒必须送交政府有关部门鉴定通过,方可列入等级。由于日本酒税很高,特级的酒税是二级的4倍,有的酒商常以二级产品销售,这种酒品很受行家的欢迎,因为二级酒品质量好,价格便宜。但是,从1992年开始,这种传统的分类法被取消了,取而代之的是按酿造原料的优劣、发酵的温度和时间以及是否添加食用酒精等来分类,并标出“纯米酒”、“超纯米酒”的字样。

日本清酒按制作方法可分为:

### (一) 纯酿造清酒

纯酿造清酒即为纯米酒,不添加食用酒精。此类产品多数供外销。

### (二) 吟酿造清酒

制作吟酿造清酒时,要求所用原料的“精米率”在60%以下。日本酿造清酒很讲究糙米的精白程度,以精米率来衡量精白度,精白度越高,精米率就越低。精白后的米吸水快,容易蒸熟、糊化,有利提高酒的质量。“吟酿造”被誉为“清酒之王”。

### (三) 贵酿造清酒

贵酿造清酒是一种浓而甜的清酒。在勾兑时添加了食用酒精、糖类、酸类、氨基酸、盐类等原料调制而成。

### (四) 普通酿造清酒

普通酿造清酒属低档的大众清酒,是在原酒液中兑入较多的食用酒精。

### (五) 本酿造清酒

本酿造清酒属中档清酒,是在原酒液中兑入少量的食用酒精。



图3-25 日本清酒标签

## 三、主要日本清酒品牌

最常见的日本清酒品牌有:千福、贺茂鹤、白牡丹、松竹梅(图3-25)、日本盛、月桂冠等。

#### 四、清酒的饮用方法与服务要求

日本清酒常作为佐食酒或餐后酒。一般采用常温饮用,冬天需温烫后饮用。饮用清酒时可采用浅平碗或小陶瓷杯作为杯具。

清酒是一种谷物原汁酒,因此不宜久藏,应避光保存。

#### 思考题

1. 简述外国葡萄酒的发展历史。
2. 外国葡萄酒有哪些主要的特点?
3. 法国有哪三大著名葡萄酒产区?这些产区的地理位置与特点是什么?
4. 简述意大利、德国及西班牙等国家的葡萄酒生产情况。
5. 红、白葡萄酒的饮用方法与服务要求是什么?
6. 什么是“香槟酒”?香槟酒与葡萄汽酒有何区别?
7. 如何区别顶部发酵啤酒与底部发酵啤酒?
8. 名词解释:  
    鲜啤酒      熟啤酒      淡色啤酒      黑啤酒
9. 如何做好啤酒的服务工作?
10. 举出你所看到或喝到的世界各国啤酒品牌?
11. 日本清酒是怎样起源和发展起来的?
12. 日本清酒有什么特点?

## 第四章

# 外国蒸馏酒

把水果或谷物酿制而成的酒液加以蒸馏,并经过稀释、调香、陈酿、勾兑等一系列生产工艺精制而成的酒属蒸馏酒。

外国最主要的蒸馏酒是白兰地和威士忌,其次为金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉及阿夸维特。蒸馏酒是继酿造酒之后发展起来的酒品,并成为当今世界酿酒工业最大宗的产品之一。蒸馏酒的兴起不仅促进了外国饮料工业的发展和科技事业的进步,也丰富了西方社会文化事业。了解外国蒸馏酒知识是学习饮料课程重要内容之一。

## 第一节 概述

外国蒸馏酒的发展与欧洲发达国家经济发展有着密切的关系,英国、法国等国家的酿造技术对世界蒸馏酒工业的发展产生了重大的影响。但由于各国自然条件和民族传统酿造技术的差异,因而外国蒸馏酒的品类繁多,档次、等级纷杂。

### 一、蒸馏酒的起源与发展

蒸馏酒出现于何时何地,至今尚无定论。外国学者认为世界上最早懂得蒸馏技术的是埃及人。当时埃及人发明蒸馏器为的是制造人们所需要的香料。公元10世纪,埃及人已开始利用蒸馏器来蒸馏麦子酿造的发酵液,后来又用于葡萄酒的蒸馏。随后埃及的蒸馏技术首先传到希腊,希腊人进行了改革,在埃及的蒸馏器上装上了一个带长颈的圆甑。

公元12世纪,俄国沙皇时代已生产一种以裸麦酿制的蒸馏酒。与此同时,爱尔兰人也生产一种谷物蒸馏酒,并传到苏格兰,取名为“uisge beatha”,意思是“生命之水”。这就是最早的“威士忌酒”(whisky)。

公元16世纪,法国开始从葡萄酒蒸馏出“生命之水”(eau-de-vie)。一般认为当时这种“生命之水”是法国白兰地的雏形。17世纪法国干邑镇(Cognac)开始生产干邑白兰地。18世纪初,法国人发现了用橡木桶陈酿干邑白兰地的新工艺,为提高蒸馏酒的品质做出了重大贡献。

随着欧洲殖民主义对外扩张和侵略,欧洲的蒸馏酒酿造技术被带到了北美和拉丁美洲。16世纪初,西班牙人侵占了墨西哥,并在那里生产“特基拉酒”(Tequila)。17世纪,西印度群岛的英国移民开始利用当地盛产的甘蔗为原料,蒸馏出“朗姆酒”(Rum)。约在1630年以后,荷兰人利

用杜松子酿造出“金酒”(Gin)。

公元 1700 年以后,欧洲移民开始在美国、加拿大蒸馏威士忌。19 世纪下半叶,西方的蒸馏技术传到日本,日本也开始生产威士忌。随着世界各国的技术交流,威士忌、白兰地等蒸馏酒的生产技术逐渐传到了世界各地。

公元 1804 年,德国人格登堡利用合成金属材料制造出蒸馏器。新一代蒸馏器的发明,大大促进了世界各国蒸馏酒业的发展,并由蒸馏酒衍生出各种配制酒和混合酒(图 4-1)。

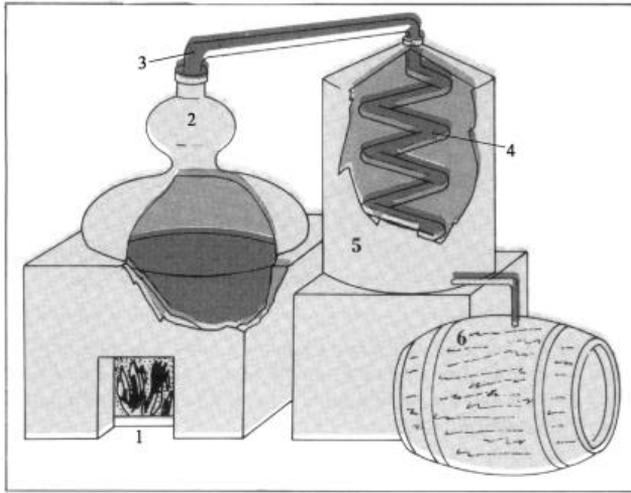


图 4-1 壶式蒸馏器示意图

1. 加热 2. 蒸馏壶 3. 酒精蒸汽引出管 4. 蛇管冷却器 5. 冷却塔 6. 酒液贮存桶

外国蒸馏酒的发展,经历了一个漫长的历史过程。如今,白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒等著名蒸馏酒已成为世界性的畅销饮料,各产酒国均有生产。1993 年全世界蒸馏酒总销售量达 5.3 亿箱(9 磅为 1 箱),其中威士忌和白兰地仍保持最大的销售量。

## 二、蒸馏酒的特点与分类

外国蒸馏酒的酒精浓度较为严格统一。一般在 40~43 度左右,45 度以上者很少,各产酒国对酒度标准控制均有一套严格的法规。世界著名蒸馏酒绝大多数分布在欧洲和北美洲。

蒸馏酒的酿造原料多种多样。由于气候、土壤、水质等诸多因素的影响,国外著名产区均拥有自己优质的造酒原料,并生产出世界著名的酒品。如法国干邑地区种植生产优质葡萄,酿制出世界最优秀的干邑白兰地;墨西哥人以当地的龙舌兰(Agave)为原料,酿造出世界独一无二的蒸馏酒“特基拉”,而加勒比海地区的国家用当地盛产的甘蔗,生产出香气浓郁的朗姆酒。

蒸馏酒的酿造工艺各具特色。如苏格兰威士忌采用当地特有的泥炭(peat)为燃料熏烘麦芽,使威士忌具有烟熏味的特有风格;法国干邑地区的酿酒世家都有各自的“勾兑”秘方,能配制出各种风格的白兰地。

外国蒸馏酒的发酵工艺与我国白酒用曲糖化发酵法决然不同。因此,外国蒸馏酒的香气没有我国白酒的浓烈,香型亦较单一。

多数外国蒸馏酒用橡木桶进行陈酿,因此酒体颜色较为丰富多变,酒质醇和甘美。

外国蒸馏酒的品牌和质量档次繁杂。由于不同的国家和不同的厂家生产不同风格、档次的产品,使外国蒸馏酒的种类和牌号达数万种之多。据统计,单威士忌酒,在美国市场上销售的品牌近3 000多种。

根据酿造原料,外国蒸馏酒可分为:葡萄蒸馏酒、谷物蒸馏酒、水果蒸馏酒、其他蒸馏酒等四大类。根据各国生产的主要品种,可分为:白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒、特基拉、阿夸维特等七种。

## 第二节 白兰地

白兰地(Brandy)是指把白葡萄酒经过两次蒸馏、陈酿、勾兑制成的一种烈性酒。从广义上说,用果实类为原料,经发酵、蒸馏的酒均可称为白兰地,但通常要冠上某种水果的名称。如苹果白兰地(Apple Brandy)、樱桃白兰地(Cherry Brandy)等。“白兰地”一词属一般术语,相当于中国的“烧酒”。

### 一、白兰地的起源与发展

白兰地起源于法国干邑镇(Cognac)。干邑镇位于法国西南部,那里盛产葡萄和葡萄酒。

早在公元12世纪,干邑生产的葡萄酒已销往欧洲国家,外国商船也常来夏朗德省滨海口岸购买葡萄酒。

约在16世纪中叶,为了葡萄酒出口的方便,避免因长途运输变质,为了减少海运的船舱空间,缩小体积,也为了大批出口所缴纳的税金,干邑镇的酒商把葡萄酒加以蒸馏浓缩后出口,然后输入国的厂家再按比例兑水稀释出售。这种把葡萄酒加以蒸馏后制成的酒就成为早期的法国白兰地。当时,荷兰人称这种酒为“Brandewijn”,意思是“燃烧的葡萄酒”(Bumt Wine)。

公元17世纪初,法国其他地区已开始仿效干邑镇的办法去蒸馏葡萄酒,并由法国逐渐传播到欧洲及世界各地。

公元1701年,法国卷入了“西班牙王位继承战争”,法国白兰地遭到禁运。酒商们不得不将白兰地妥善储藏起来,以待时机。他们利用干邑镇盛产的橡木做成大木桶,把白兰地贮藏在木桶内。1704年战争结束,酒商们意外地发现,本来无色的白兰地竟然变成美丽的琥珀色,酒不但没有变质,反而香味更浓。于是从那时候起,用橡木桶陈酿酒的工艺,成为干邑白兰地的重要制作程序。这种制作程序很快被流传到世界各地。

公元1887年以后,法国改变了出口外销白兰地的包装,从单一木桶装变成木桶装和玻璃瓶装。随着产品外包装的改进,干邑白兰地的身价也随之提高,销售量稳步上升。据统计,当时每年出口干邑白兰地的销售额已达三亿法郎。

如今,干邑地区约有五万家农户种植葡萄和酿制葡萄酒,并把自己酿制的葡萄酒,分销给干邑地区两万多家大大小小的蒸馏厂制成白兰地。目前,干邑地区三家规模最大、历史最悠久的酿酒世家是:马爹利(Martell,创建于1715年)、人头马(Remy Martin,创制于1724年)和轩尼诗(Hennessy,创建于1765年)。

### 二、白兰地的特点与分类

白兰地有“葡萄酒灵魂”(Soul of Wine)的美称,品质居各类水果蒸馏酒之首。早期法国人视白兰

地为珍品 称它为“生命之水”。在众多的白兰地中 ,法国干邑白兰地品质最佳 被誉为“白兰地之王”。

白兰地陈酿时间长 ,口感柔和 ,香味纯正 ,饮用后给人以高雅、舒畅的享受。

白兰地呈美丽晶莹的琥珀色 ,富有吸引力。其悠久的历史也给它蒙上了一层神秘的色彩。

白兰地酿造工艺精湛 特别讲究勾兑技艺。干邑地区各厂家贮存在橡木桶中的白兰地 ,长达 40 ~ 70 年之久 ,有的甚至超过 100 年。他们利用不同年龄的酒 ,按各自世代相传的秘方进行精心调配勾兑 ,创造出各种不同品质、不同风格的干邑白兰地。

酿造白兰地讲究贮存酒的橡木桶。由于橡木桶对酒质影响很大 因此 ,木材的选择和酒桶的制作工艺要求非常高。最好的橡木是来自干邑地区林茂山 (Limousin) 和托塞斯 (Tronçais) 两个地方种植的橡木。这无疑使干邑白兰地的品质更胜一筹。

世界上凡生产葡萄酒的国家都制造白兰地 ,这是属于葡萄酒厂的附属产品。但世界白兰地以法国生产的最好 ,而法国白兰地又以干邑和阿玛涅克两个地区的产品为最佳 ,其中 ,干邑的品质举世公认 ,最负盛名。根据国外的生产情况 ,白兰地可分为 :干邑 (Cognac)、阿玛涅克 (Armagnac)、法国白兰地 (French Brandy)、其他国家白兰地 (Brandies of Other Countries)、葡萄渣白兰地 (Pomace Brandy)、水果白兰地 (Fruit Brandy) 等 6 大品类。每个品类均有许多世界著名的品牌 ,并以人名、地名、历史典故等命名。

### 三、世界著名白兰地

#### (一) 干邑 (Cognac)

干邑 或音译为“科涅克” ,是位于法国西南部夏朗德省 (Charente) 境内的一个小镇 (图 4 - 2)。公元 1909 年 ,法国政府颁布酒法明文规定 ,只有在夏朗德省境内 ,干邑镇周围的 36 个县市所生产的白兰地方可命名为干邑 (Cognac) 除此以外的任何地区均不能用“Cognac”一词来命名 ,而只能用其他指定的名称命名。这一规定 ,确立了“干邑”白兰地的生产地位。正如英语的一句话 :“All Cognac is brandy ,but not all brandy is Cognac .”(所有的干邑酒都是白兰地 ,但并非所有的白兰地都是干邑)。这句话高度地概括了干邑白兰地的绝对权威性。干邑不愧为“白兰地之王”。



图 4 - 2 法国干邑、阿玛涅克及卡尔瓦多斯等地区位置图

法国干邑地区葡萄园总面积约 10 万公顷。该地土质、气候得天独厚，最适宜葡萄的种植。干邑地区按照葡萄的质量共划分为 6 个种植区：最好的是大香槟区 (Grande Champagne)，其次是小香槟区 (Petite Champagne)，然后是边林区 (Borderies)，优质林区 (Fins Bois)，良质林区 (Bons Bois) 及普通林区 (Bois Ordinaires)。其中大香槟区仅占总面积的 3%，小香槟区约占 6%，两个区的葡萄产量特别少。根据法国政府规定，只有用大、小香槟区的葡萄蒸馏而成的干邑，才可称为“特优香槟干邑”(Fine Champagne Cognac)，而且大香槟区葡萄所占的比例必须在 50% 以上。如果采用干邑地区最精华的大香槟区所生产的干邑白兰地，则可冠以“Grande Champagne Cognac”字样。这种白兰地均属干邑的极品。

### 1. 干邑白兰地等级划分

法国政府为了确保干邑白兰地的品质，对干邑白兰地的质量档次、贮存酒龄的长短，都制定了严格的规定。

(1) V.S. (Very Superior) 属普通白兰地，或叫三星级。法国政府规定，干邑地区作坊生产的最年轻白兰地只需要 18 个月的酒龄。然而，各厂商为了保证质量，实际生产出来的三星干邑已达 3~5 年的酒龄。

(2) V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) 属于中档干邑白兰地，享有这种标志的干邑至少需要 4.5 年的酒龄。然而许多作坊在勾兑时，加入了 10~15 年的陈酿干邑白兰地。

(3) Luxury Cognac 属于精品干邑。法国干邑多数大作坊都生产品质卓越的白兰地，他们用非常远年(20~50 年)的优质干邑白兰地勾兑而成。这些名牌酒品都有特别的名称，如：Napoleon (拿破仑)、Cordon Bleu(蓝带)、X.O. (Extra Old, 特陈)、Extra(极品)，等等。因此，干邑白兰地的品质，取决于所用葡萄的产区，勾兑时所用干邑白兰地的酒龄，以及各厂家的酿造技术等因素。

### 2. 著名干邑白兰地品牌

在干邑地区有三家最大的酿酒世家，即：马爹利、人头马和轩尼诗。

(1) 马爹利 (Martell) 创始人尚·马爹利 (Jean Martell) 原是英国泽西岛 (Jersey) 人 (图 4-3)，公元 1715 年，年仅 20 岁的马爹利与父母移居法国干邑镇，在干邑沙仑河畔认识了一位出身法国酿酒世家的漂亮小姐，并与她结婚。马爹利在沙仑河畔建家立业，创造了干邑白兰地的独特生产工艺和精湛的勾兑技术，使其产品誉满全球。1753 年，马爹利与世长辞，他将产业留给妻子和两个儿子，儿子继承父业，此后代代相传，事业蒸蒸日上。现为马爹利第八代传人经营。

马爹利的主要品牌有：

Martell V.S.	三星马爹利	Martell V.S.O.P.	金牌马爹利
Martell Cordon Bleu	蓝带马爹利	Martell Noblige	名士马爹利
Martell X.O.	X.O. 马爹利	L'or de Martell	金王马爹利

金牌马爹利创制于 1874 年，它以法国皇帝路易十四金色人像为标记，在亚洲市场连续多年稳居 V.S.O.P 级销量第一的宝座。蓝带马爹利 (图 4-4) 创制于 1912 年，它是马爹利干邑白兰地中最优秀的品牌之一，其档次仅次于 XO 马爹利。金牌马爹利是马爹利系列产品之顶级酒品，它精选了法国干邑地区最上等的葡萄精制而成，并用水晶玻璃瓶装，瓶盖至瓶肩用 24K 金铸造。其酒质非常细腻、香醇，每瓶售价近 2 万人民币。



图 4 - 3 马爹利干邑始创人尚·马爹利(1694—1753)



图 4 - 4 蓝带马爹利

(2) 人头马 (Remy Martin) “人头马” 是因其酒瓶商标上的人头马身的标志而得名的。1724 年,雷米·马丁 (Remy Martin) 创立了人头马酒厂,从事干邑白兰地的生产。目前,人头马 V.S.O.P 级在全世界同级干邑白兰地中,销售量稳居前茅。主要品牌有:

Remy Martin V.S.O.P.	V.S.O.P. 人头马
Remy Martin Napoleon	拿破仑人头马
Remy Martin Club	特级人头马(图 4 - 5)
Remy Martin X.O.	X.O 人头马
Remy Martin Louis	人头马路易十三

人头马路易十三是当今世界上最名贵的干邑白兰地之一。其之所以被誉为绝顶珍品,是由于它全部采用干邑大香槟区(Grande Champagne)的葡萄蒸馏而成,而且在橡木桶中酝酿时间超过 50 年之久。因此,价格特别昂贵,大约每 30 毫升 80 美元。

(3) 轩尼诗 (Hennessy) 轩尼诗公司创立于 1765 年,创始人李察·轩尼诗 (Richard Hennessy) 原为爱尔兰人,曾在法王路易十五世的爱尔兰军旅中服役,退役后便在干邑镇定居从事干邑白兰地的生产(图 4 - 6)。1860 年,轩尼诗公司首家以玻璃瓶出口干邑白兰地。1865 年,又首创“星级”制度,划分干邑白兰地的质量等级。经过 200 多年的发展,轩尼诗公司已成为年产 300 多万箱的跨国企业,并且它的酒窖藏量居全球之冠。如今,轩尼诗的第八代继承人是莫利斯·李察·轩尼诗(图 4 - 7)。轩尼诗干邑的主要品牌有:

Hennessy V.S.O.P.  
Hennessy Napoleon  
Hennessy Paradis  
Hennessy X.O.

V.S.O.P 轩尼诗  
拿破仑轩尼诗  
轩尼诗杯莫停  
X.O 轩尼诗(图4-8)



图4-5 人头马特级干邑



图4-6 李察·轩尼诗  
(1724—1800年)

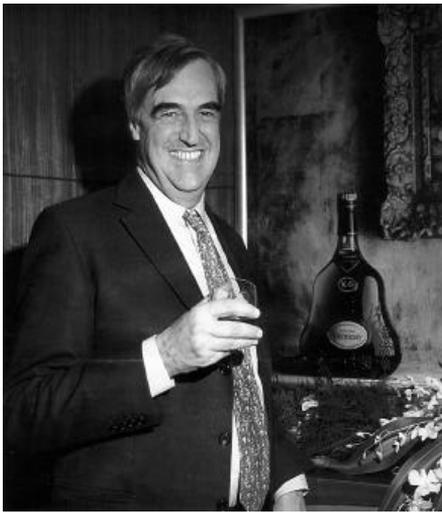


图4-7 轩尼诗家族第八代传人  
莫利斯·李察·轩尼诗



图4-8 轩尼诗X.O.

150多年前,轩尼诗家族首先推出X.O.干邑白兰地品牌,并于1872年运抵中国上海,从而

开始了轩尼诗公司在亚洲的贸易。现在,中国、泰国、马来西亚等国家都已进入了轩尼诗公司的十大市场之列。吉尔·轩尼诗预言,步入 21 世纪后,亚洲的地位将举足轻重,中国极有潜力成为轩尼诗公司最大的销售市场。

另外,拿破仑干邑白兰地(Courvoisier),音译为“库瓦齐埃”,是联合利华公司创立的当今世界最大的酒业集团之一,每年销售干邑白兰地 100 多万箱,其牌号“Courvoisier”在西欧北美享有很高的声誉(图 4 - 9)。主要品牌有:



图 4 - 9 拿破仑干邑白兰地

- |  |         |
|--|---------|
| Courvoisier V.O.C.                       | 帝皇拿破仑   |
| Courvoisier Initiale Extra               | 至尊拿破仑   |
| Courvoisier Chateau Limoges              | 盖世拿破仑   |
| Courvoisier Erte Collection              | 依德系列珍藏  |
| Courvoisier Cour Imperiale - Gold Bottle | 金樽拿破仑   |
| Courvoisier X.O.                         | X.O.拿破仑 |

其他法国干邑白兰地著名品牌还有:

- |                |      |         |              |
|----------------|------|---------|--------------|
| Augier         | 爱之喜  | Bisquit | 百事吉          |
| Chateau Paulet | 波利特堡 | Camus   | 卡慕(图 4 - 10) |
| F.O.V.         | 长颈   | Hine    | 御鹿           |

Louis Royer	路易斯老爷(图 4 - 11)	Palignac	波利涅克
Maison Guerbe	梅森格尔夫比	Otard	豪达(图 4 - 12)
Prunier	金屋	Larsen	拉森

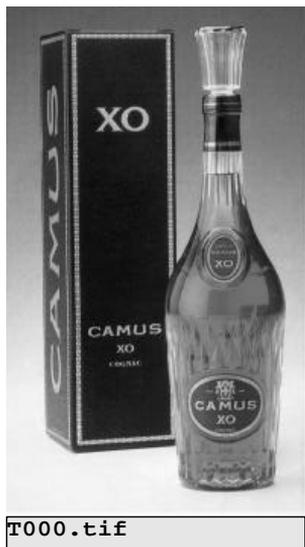


图 4 - 10 卡慕干邑白兰地



图 4 - 11 路易斯老爷干邑白兰地



图 4 - 12 豪达干邑白兰地

## (二) 阿玛涅克(Armagnac)

商业上阿玛涅克又被称为“雅文邑”。阿玛涅克地区位于法国西南部,这里的蒸馏白兰地已有 500 多年的历史,它比干邑地区早两个世纪。该地区的土壤属沙质土,与干邑地区的土质完全相反。阿玛涅克地区所生产的白兰地有它独特的风格,味道细腻,但在香味上略比干邑逊色。法国政府规定,该区 14 个县所生产的白兰地有权在商标上使用“Armagnac”一词。

阿玛涅克地区分成三个产区:下阿玛涅克(Bas - Armagnac)、上阿玛涅克(Haut Armagnac)和坦那赫兹(Tenareze)。其中下阿玛涅克产区的白兰地品质最佳。

阿玛涅克白兰地的等级和酒龄标志是：

Trois Etoiles	三星	Couronne	王冠
Monopale	专营	Selection de Luxe	精选

以上的标志属普通档次,酒龄为 1~3 年。如果标注上 V.S.O.P 和 Reserve 属中档,酝酿期 4 年;X.O., Extra, Napoleon 属较高档和高档产品,酒龄 5 年以上。但为了保证质量,实际陈酿的时间都要超过这些规定的年限。

阿玛涅克白兰地的主要品牌有：

Castagnon	骑士	Chabot	夏堡(图 4 - 13)
-----------	----	--------	--------------

Carbonel	卡尔波尼	Caussade	考塞德
De Montal	迪·蒙达尔	Marquis de Caussade	蓝蝶雅邑
Marquis de Vibrac	比布拉克侯爵	Sempe	尚佩
Sauval	索法尔	Saint - Vivant	圣·毕旁

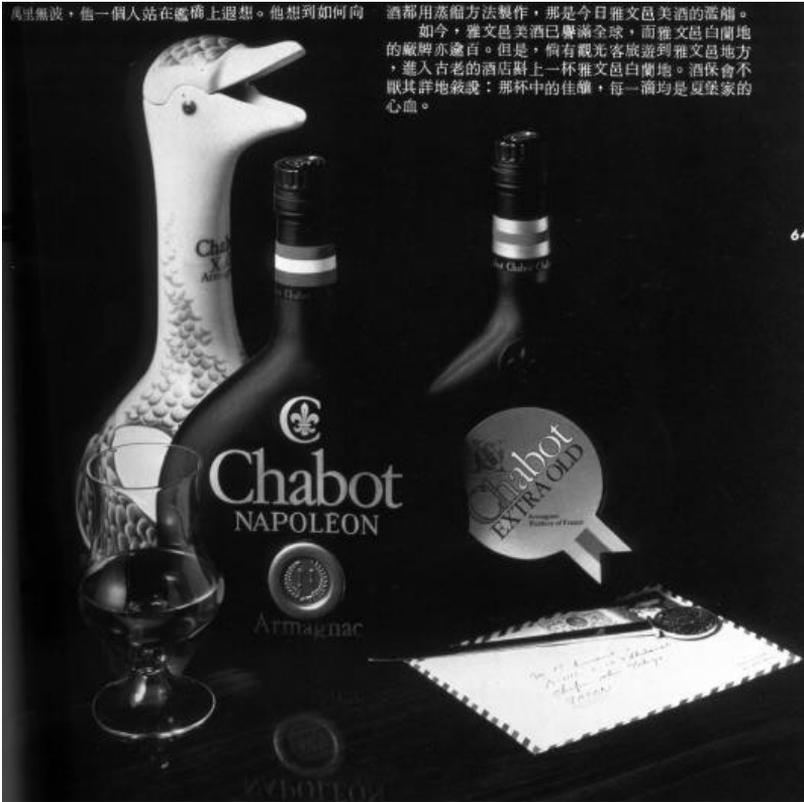


图 4 - 13 夏堡雅文邑

### (三) 法国白兰地(French Brandy)

除干邑和阿玛涅克以外的任何法国葡萄蒸馏酒都统称为法国白兰地(Brandy)。其价格比较低廉,质量不错,外包装亦很讲究,在世界市场上颇具竞争力。近年来,这种普通法国白兰地对干邑的销售量有较大的影响。

法国白兰地模仿干邑的等级标志,如:V.S.O.P.和Napoleon这样的术语,但这种标志仅仅是一种销售技巧,与实际酒龄、酒质并无多大关系。法国普通白兰地一般放在橡木内陈酿2~3年就装瓶出售了。较好的品牌有:

Aigle	鹰	Bardinet	巴迪尼
Drossarc Napoleon	拿破仑大将军	Frontin	佛伦泰
H.Martin Jeune	马尔汀	Hobson	富豪

#### (四) 其他国家白兰地 (Brandies of Other Countries)

##### 1. 美国白兰地 (American Brandy)

美国白兰地以加利福尼亚州的白兰地 (California Brandy) 为代表。大约 200 多年以前,加州就开始蒸馏白兰地。到了 19 世纪中叶,白兰地已成为加州政府葡萄酒工业的重要附属产品。按政府酒法规定,加州白兰地至少要在橡木桶中储藏两年,但实际达到四年;并允许在白兰地中加入甜料、香料和颜色添加剂。因而加州白兰地略带有甜润的芳香味,酒体清亮、轻盈。多数美国白兰地的酒精度为 40 度。主要品牌有:

Ceremony	典礼	Christian Brothers	克里斯琴兄弟
Conti - Royale	康蒂罗亚尔	E & J	E 和 J
Woodbury	伍德伯里	Old Mr. Boston	老博斯顿先生

##### 2. 西班牙白兰地 (Spanish Brandy)

位于西班牙西南部的赫雷斯 (Jerez) 区是主要的白兰地产区。18 世纪,西班牙白兰地主要被用来作为生产杜松子酒和香甜酒的原料。主要白兰地品牌有:

Duff - Gordon	达夫哥顿	Pedro Domecq	彼得罗·多麦克
Sandeman	桑德曼	Terry	特里

##### 3. 意大利白兰地 (Italian Brandy)

意大利是生产和消费大量白兰地的国家,亦是出口白兰地最多的国家之一。意大利法律上规定白兰地要陈酿三年。其酒体清亮,口味香醇。主要品牌有:

Buton	布顿	Carpene Malvoiti	卡彭·马尔沃提
Stock	斯托克	Vecchia Romagna	威基亚·罗马尼亚

##### 4. 德国白兰地 (German Brandy)

莱茵河地区是德国白兰地的生产中心。自 1918 年以后,德国白兰地不再允许使用“Cognac”一词,因此,它现在的正式名称是“ Weinbrand”。德国允许本国厂家从欧洲购买葡萄酒来蒸馏白兰地,以弥补国内葡萄酒的不足。

主要白兰地品牌有:

Asbach	阿斯巴赫	Chantre	尚特雷
Goethe	葛罗特	Jacobi	贾克比

除以上国家生产白兰地外,还有葡萄牙、澳大利亚、墨西哥、阿根廷、希腊、英国、比利时、俄罗斯、智利、秘鲁、日本、南非、奥地利等十几个国家生产质量较好的白兰地。

## (五) 葡萄渣白兰地(Pomace Brandy)

利用压榨葡萄汁后所剩余的葡萄渣经发酵、蒸馏后制成的酒叫葡萄渣白兰地。在法国,这种酒叫“Marc”,意大利则称为“Grappa”。一般来说,这种白兰地较粗劣,酒液多数无色透明,口感较烈,酒度较高,容易宿醉。但也有优质品牌,很受消费者青睐。著名品牌有:

### 1. 玛克渣酒(Marc)

法国葡萄酒产区都有生产玛克渣酒,但数量不多。最著名的品牌是来自法国的阿尔萨斯(Alsace)地区生产的玛克渣酒(Marc de gewurztraminer)。这种酒香味浓郁,无色透明,是放在玻璃或陶瓷容器内贮存陈酿。其次,较著名的品牌是来自法国香槟区的玛克渣酒(Marc de Champagne)。这是用特种形状的蒸馏器蒸馏,并贮存在橡木桶内陈酿。另外,还有来自勃艮地玛克渣酒(Marc de Bourgogne),其酒质纯正香醇,也相当有名气。法国玛克渣酒主要品牌有:

Camus	卡莫斯
Chateau D' Arlay	达尔雷堡
Chateau De Pommard	波马德堡

### 2. 格拉帕渣酒(Grappa)

格拉帕渣酒以意大利和法国南部地区生产的最有名气。几个世纪之前的格拉帕渣酒,是酿制葡萄酒时的副产品。当时的酒农利用葡萄渣蒸馏成烈酒,其酒质较劣,很难饮用,主要在本国销售。如今,高品位的格拉帕渣酒不再采用葡萄残渣制酒,而是用整粒葡萄作为原料,并保留每粒葡萄的皮、籽、梗,以确保葡萄的完整风味。格拉帕渣酒没有在木桶内陈酿,故酒体外观无色透明,少数品牌带有一点淡雅的白葡萄绿。意大利格拉帕渣酒主要品牌有:

Ania	安尼	Capezzana	卡培札那
Casetta	卡色达	Nonino	诺尼诺
Reimandi	雷曼蒂	Sassicaia	莎西卡西亚

## (六) 水果白兰地(Fruit Brandy)

采用除葡萄以外的水果进行发酵、蒸馏而成的酒属水果白兰地。其酒精度为40~45度,一般无色透明,故法国人称它为“白色的酒精”。其主要产区在法国东北部的阿尔萨斯(Alsace)、德国的黑森(Black Forest)和瑞士的北部地区等。著名水果白兰地有下列两种:

### 1. 苹果白兰地(Apple Brandy)

国外苹果白兰地可分成两大品类:法国的卡尔瓦多斯(Calvados)和美国的苹果烧酒(Applejack)。

(1) 卡尔瓦多斯 该酒产自法国西北部的诺曼底半岛(Normandy)的卡尔瓦多斯省,因此而得名。卡尔瓦多斯是以诺曼底半岛出产的苹果为原料,经发酵、蒸馏而成,并需放在橡木桶中陈酿4~5年或更长的时间,最后勾兑、装瓶。卡尔瓦多斯的酒精度为40~43度,属干性酒,有果香味,酒液呈褐色。因苹果本身的特性,卡尔瓦多斯比干邑更香醇顺口。几个世纪以来,这种酒一直深受法国人的喜爱。卡尔瓦多斯既可纯饮,又可调制混合酒。著名品牌有:

Boulard	宝诺	Bizouard	比佐拉
Montgomery	蒙哥马利	Morise	莫利斯

其中“宝诺”是全世界最畅销的苹果白兰地，始创于 1825 年。有 V S O.P.、X.O. 及 Vintage 等三个级别的系列产品。

(2) 苹果烧酒 根据美国新泽西州立法机构 1964 年的报告宣布，“Applejack”是美国最古老的蒸馏酒。至今在新泽西州惟一的一间蒸馏酒厂仍在生产这种酒。现在，绝大部分的美国苹果烧酒是由 20% 以上的苹果烧酒兑和中性酒精调配而成的，并需在橡木桶中陈酿两年以上。

## 2. 樱桃白兰地 (Kirsch)

德国和法国的樱桃白兰地都称为“Kirsch”。用樱桃或野樱桃为原料，经发酵、蒸馏后陈酿而成的酒属樱桃白兰地。该酒酒度为 40~45 度，无色透明，口味甘醇，酒香和果香并重。以法国阿尔萨斯、瑞士、德国的产品最有名气，那里的人又称这种樱桃白兰地为“Kirschwasser”。

## 四、白兰地的饮用方法与服务要求

喝白兰地时应该用白兰地杯或郁金香形杯，酒吧标准用量是每客 30 毫升。宴会、酒会服务时，斟倒 1/3 杯为宜。

白兰地可作为餐前或餐后酒。中餐用白兰地佐食，也适合中国人的口味。

根据客人的需要，饮用白兰地可以加冰块，但饮用高级干邑白兰地时，最好在常温下纯饮。

制作鸡尾酒时，采用三星干邑白兰地为宜，不必用高档品牌。

喝白兰地是一种艺术，喝时应把酒倒入郁金香形杯，用掌心温热酒杯，并轻轻摇动，让酒散发香气，然后慢慢品味。

喝水果白兰地时可将酒稍许冰镇，或先将酒杯冰镇，再斟入酒品饮用。水果白兰地可作为餐前或餐后酒。

新鲜的卡尔瓦多斯 (Calvados) 和苹果烧酒 (Applejack) 可作为调制混合饮料的基酒，陈年卡尔瓦多斯最好纯饮，其饮用方法与白兰地相同。

德国人有句话概括了饮用白兰地的最好时机：“You should drink eau de vie when you're not feeling so well and also—when you're feeling well.”（一个人感觉良好时，要喝白兰地；然而，感觉不好时，更应该喝。）

白兰地开瓶后，要随手将瓶塞盖紧，酒瓶竖立式存放。不要冰冻，以常温保存为宜。

## 第三节 威士忌

威士忌酒 (Whisky 或 Whiskey) 是以大麦等谷物为原料，经过发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的酒精饮料，威士忌是谷物类蒸馏酒中最具代表性的酒品。目前，世界各国均有生产，主要生产国有英国、爱尔兰、美国、加拿大和日本。以英国苏格兰生产的威士忌最负盛名，是当今世界最畅销的烈性酒之一。

## 一、威士忌的起源与发展

公元 12 世纪,爱尔兰岛上已有一种以大麦作为基本原料生产的蒸馏酒,其蒸馏方法是从西班牙传入爱尔兰的。这种酒含芳香物质,具有一定的医药功能。

公元 1171 年,英国国王亨利二世(Henry II, 1154—1189 年)在位,举兵入侵爱尔兰,并将这种酒的酿造法带到了苏格兰;当时,居住在苏格兰北部的盖尔人(Gael)称这种酒为“uisge beatha”,意为“生命之水”。这种“生命之水”即为早期威士忌的雏形。

公元 1494 年的苏格兰文献“财政簿册”上,曾记载过苏格兰人蒸馏威士忌的历史。19 世纪,英国连续式蒸馏器的出现,使苏格兰威士忌进入了商业化的生产。

公元 1700 年以后,居住在美国宾夕法尼亚州和马里兰州的爱尔兰和苏格兰移民,开始在那里建立起家庭式的酿酒作坊,从事蒸馏威士忌酒。随着美国人向西迁移,1789 年,欧洲大陆的移民来到了肯塔基州的波本镇(Bourbon County),开始蒸馏威士忌。这种后来被称为“肯塔基波本威士忌”(Kentucky Bourbon Whiskey),以其优异的质量和独特的风格成为美国威士忌的代名词。

欧洲移民把蒸馏技术带到了美国,同时也传到了加拿大。1857 年,家庭式的“施格兰”(Seagram)酿酒作坊在加拿大安大略省建立,从事威士忌的生产。1920 年,山姆·鲍富文(Samuel Bronfman)掌管“施格兰”的业务,创建了施格兰酒厂(House of Seagram)。他利用当地丰富的谷物原料及柔和的淡水资源,生产出优质的威士忌,产品行销世界各地。如今,加拿大威士忌以其酒体轻盈的特点,成为世界上配制混合酒的重要基酒。

公元 19 世纪下半叶,日本受西方蒸馏酒工艺的影响,开始进口原料酒进行调配威士忌。1933 年,日本三得利(Suntory)公司的创始人乌井信治郎,开始在京都市郊外的山崎县建立了第一座生产麦芽威士忌的工厂。从那时候起,日本威士忌逐渐发展起来,并成为国内大宗的饮品之一。

威士忌不仅历史悠久,酿造工艺精良,而且产量大,市场销售旺。目前,苏格兰威士忌是世界上最畅销的谷物蒸馏酒。据统计,1992 年,单一项苏格兰威士忌的出口就为英国赚回近 20 亿英镑的外汇收入。美国是世界上最大的威士忌生产国和消费国,单在美国销售的威士忌品牌就达 3 000 多种。1993 年,日本生产威士忌的三得利(Suntory)酿酒公司,仅用 4 个月的时间就向韩国出口方形瓶装威士忌 5 000 万箱。

威士忌是世界最著名的酒品之一,也是谷物蒸馏酒中最重要的烈性酒。

## 二、威士忌的特点与分类

威士忌是以谷物为原料蒸馏而成的,故在香味、口味、酿造法、酒体风格等方面与白兰地迥然不同。

威士忌的酒精度都在 40 度以上,酒体呈浅棕红色,清澈透明,富有光泽;气味焦香或带有烟熏味;口感干冽,酒质醇厚。

威士忌的制造原料麦芽是经烘烤的,因此威士忌带有谷物特有的焦香味。苏格兰人用他们当地特有的泥炭(Peat)去熏烘麦芽,使苏格兰威士忌带有烟熏的焦香味,在世界众多的威士忌品类中,独树一帜,自成一派风味。

多数威士忌厂家仍坚持传统的酿造方法。例如,苏格兰威士忌厂家蒸馏用的铜器,仍保留传统的设计式样,即使用旧了,换上新的也要和旧的形状一模一样。他们制作贮酒的木桶,从选择木材、制造方法到桶的尺寸大小都讲究传统的经验和方法(图 4-14 和图 4-15)。



图 4 - 14 威士忌酒窖



A .制作木桶的木材必须自然干燥



B 工人在制作木桶



C .用碳火烧烤木桶的内壁

图 4 - 15 陈酿威士忌木桶的制造过程

外国生产的威士忌以兑和威士忌的产品为最大宗。他们用各种不同谷物原料酿造的威士忌

和不同酒龄的威士忌 按一定比例进行勾兑 ,可以调配出不同品牌、不同级别档次的酒。各厂家均有自己权威的调酒师 ,他们各怀“绝技”和“秘方”。

威士忌按其风格、特点及主要生产国家可分为 :苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、美国威士忌、加拿大威士忌和日本威士忌等 5 种。现分别介绍如下 :

### 三、世界著名威士忌

#### (一) 苏格兰威士忌(Scotch Whiskies)

苏格兰有四个主要威士忌生产区 即 :北部的高地(Highlands)、南部的低地(Lowlands)、西南部的康贝镇(Campbel Town)和西部岛屿伊莱(Islay)。苏格兰威士忌主要酿制原料是当地出产的大麦。生产过程包括大麦发芽、熏烘、制浆、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑等。在麦芽的烘干过程中 , 苏格兰人使用当地特有的泥炭为燃料 ,使烟附着在麦芽上 ,形成烟熏味的风格。苏格兰威士忌品种繁多 ,按不同的原料和酿造方法 ,可分为三大类 纯麦威士忌、谷物威士忌和兑和威士忌。

##### 1. 纯麦威士忌(Pure Malt Whisky)

只用大麦作原料酿制而成的蒸馏酒叫纯麦威士忌。按规定 陈酿时间至少 3 年 ,陈酿期达到 15 ~ 20 年将成为最优秀的成品酒。著名苏格兰纯麦威士忌有 :

Glen Grant	格连兰	Glenfiddich	格兰菲迪茨
Highland Park	高地公园	Macallan	马加兰
Tomintoul	东美	The Glenlivet	格兰威特

其中 ,最著名的品牌是格兰菲迪茨。

##### 2. 谷物威士忌(Grain Whisky)

用玉米、黑麦、小麦等多种谷物为原料 经发酵、蒸馏而成的酒叫谷物威士忌。这种威士忌不以成品酒出售 ,仅作为调兑威士忌的原料酒。

##### 3. 兑和威士忌(Blended Whisky)

兑和威士忌 或称为“混合威士忌” ,是由纯麦威士忌和谷物威士忌经调酒师按一定的比例混合勾兑而成的 ,调配兑和的比例 ,每个厂家各有自己的秘方。

英国调配威士忌始于 1853 年 ,最早生产、销售兑和威士忌是在爱丁堡。由于纯麦威士忌酒性较烈 ,不适合一般人的口味 ,因此 ,必须加上风味比较清淡的谷物威士忌 经调配的兑和威士忌口味平衡顺口 ,很受消费者的欢迎。从那时起 ,兑和威士忌逐渐成为威士忌的主导产品。

1905 年 英国发生了一件有名的诉讼案 ,即“什么是真正威士忌 ?”。用纯麦芽造酒的人说他们的威士忌是正牌 ,而用混合办法调兑造酒的人说混合威士忌才是正宗苏格兰威士忌。结果混合造酒者胜诉。从此 ,混合威士忌得到了法律的承认。

今天混合威士忌不愧为是苏格兰威士忌的精华 ,其优秀品质早已被世界所公认。目前市场上 80% 的苏格兰威士忌均属混合威士忌。著名的品牌有 :

Ambassador	大使	Antiquary	古董商
Ballantine's	百龄坛	Bell's	金铃

Cutty Sark	顺风(图 4 - 16)	Chivas Regal	芝华士(图 4 - 18)
Dewar	笛沃	Dimple	添宝
Famous Grouse	威雀	Grant's	格兰(图 4 - 19)
Haig	海格	Highland Queen	高地皇后
J & B	珍宝		
Johnnie Walker Red Label		红牌约翰尼·沃克	
Johnnie Walker Black Label		黑牌约翰尼·沃克	
Johnnie Walker Blue Label		蓝牌约翰尼·沃克	
Long John	龙津	Passport	护照
Royal Salute	皇家礼炮	100 Pipers	百笛人
Old Parr	老伯(图 4 - 17)	Usquaebach	超凡
White Horse	白马	White Horse Logan (12 years)	高级白马



图 4 - 16 顺风威士忌



图 4 - 17 苏格兰老伯威士忌酒标

其中,最为著名的是约翰尼·沃克、百龄坛和芝华士。据 1993 年的统计数字说明,苏格兰威士忌仍是世界上最畅销的谷物烈性酒。在最畅销的 15 个品牌中有 4 个是苏格兰威士忌,而红牌约翰尼·沃克位居榜首,当年销售量为 680 万箱(9 磅为 1 箱)。

## (二) 爱尔兰威士忌(Irish Whiskey)

在爱尔兰岛,以大麦为主要原料,不用泥炭烟熏麦芽,经发酵和三次蒸馏,再用木桶陈酿而成的酒属爱尔兰威士忌。爱尔兰人用小型蒸馏器非法生产的威士忌被称为“potteen(波丁酒)”。爱尔兰威士忌不像苏格兰威士忌有烟熏的焦香味,酒体轻盈,成熟度高,酒香醇和。爱尔兰威士忌至少要在酒桶中储藏三年,但实际陈酿期达 5~8 年,酒度 40 度以上。著名品牌有:

Dunphy s  
Bushmills

邓菲斯  
布什米尔

Jameson  
Power s

加美醇(图 4 - 20)  
鲍尔斯



图 4 - 18 芝华士威士忌

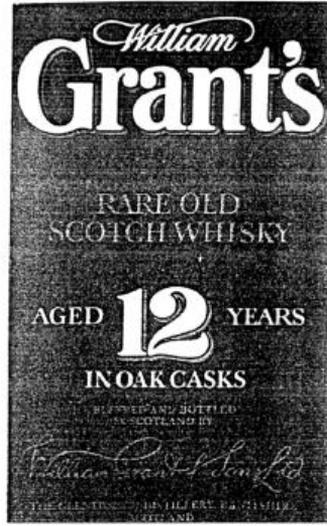


图 4 - 19 格兰威士忌

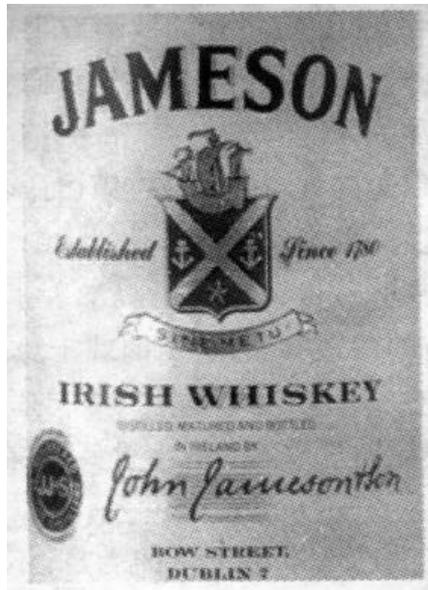


图 4 - 20 加美醇威士忌酒标

### (三) 美国威士忌(American Whiskey)

1909年,美国政府规定凡是以谷物制成的蒸馏酒都可以称为威士忌,并制定了严格的质量标准。美国威士忌与苏格兰和爱尔兰威士忌不大一样,美国威士忌是以玉米、黑麦为主要原料,

在木桶中酝酿期较短,主要产品以波本威士忌(Bourbon Whiskey)为主,混合威士忌(Blended Whiskey)次之。美国威士忌可分为:纯威士忌、混合威士忌和其他威士忌等三大类型。

### 1. 纯威士忌(Straight Whiskey)

纯威士忌又称为“原制威士忌”,是以玉米、黑麦、大麦等谷物为原料蒸馏而成的,并贮存在新的白色炭化橡木桶中两年以上。“纯威士忌”意为纯粹的威士忌原酒。这种威士忌根据原料和酿造方法的不同又分为:波本威士忌、黑麦威士忌和玉米威士忌等三种。

(1) 波本威士忌(Bourbon Whiskey) 美国的酒法规定,用不少于51%的玉米为主要原料,经发酵、蒸馏,并贮存于新的炭化橡木桶内至少两年的酒,方可称为波本威士忌。贮存期不到四年的必须在酒的标签上注明未满四年。但市面上的波本威士忌多数陈酿4~8年,酒度为43.5%。

波本威士忌是以美国肯塔基州波本镇而命名的。波本地区盛产玉米、大麦,地下蕴藏着丰富的碳酸水,为酿酒工业提供了良好的条件。1789年,那里的移民开始用玉米为主要原料生产威士忌,创造了自己独特的酿造方法,生产的威士忌品质卓越,逐渐发展成为美国威士忌的一大类。如今,波本威士忌已成为美国威士忌的代名词,是全美国销量最大的威士忌品牌,在世界上知名度很高。

美国法律规定,生产波本威士忌的酒厂,不一定限制在波本镇。在美国,以相同的原料和比例,按规定的要求和酿制法生产出来的威士忌,也可以冠上“波本”两个字。波本威士忌呈棕红色,酒香优雅,口味醇厚,回味悠长,很适宜作为调制混合酒的基酒。著名品牌有:

Ancient Age	昔时	Benchmark	奔腾马
Eagle Rare	稀世鹰	Four Roses	四玫瑰
Hiram Walker	泰林获加	Jim Beam	占边
Maker's Mark	美格(图4-21)	Old Crown	老王冠
Old Grand - Dad	老爷爷	Ten High	天高

(2) 黑麦威士忌(Rye Whiskey) 用不少于51%的黑麦为原料,经发酵、蒸馏,并在炭化橡木桶中陈酿两年以上的酒,才能叫作黑麦威士忌。黑麦威士忌酒体丰满,口味较辛辣,该产品早期较流行,目前产量减少。主要品牌有:

Wild Turkey	野火鸡(图4-22)	Old Overholt	老奥弗霍尔特
-------------	------------	--------------	--------

(3) 玉米威士忌(Corn Whiskey) 用不少于80%的玉米为原料,经发酵、蒸馏,并贮存于非炭化橡木桶中陈酿二年以上的酒,叫玉米威士忌。该酒成熟度较低,因而知名度不高。多数玉米威士忌被用来作为调配混合威士忌的原料酒。

### 2. 混合威士忌(Blended Whiskey)

用不少于20%的纯威士忌(Straight Whiskey),与其他谷物蒸馏酒,如玉米威士忌、中性酒精(Neutral spirits)等调配而成的酒,叫混合威士忌。如果在酒瓶上标明“Blended Bourbon Whiskey”的字样,则波本威士忌的含量应占51%。混合威士忌酒体丰满,口味香醇,酒精度40度以上。早期混合威士忌占美国威士忌市场销售量的一半,以后逐渐被波本威士忌所替代。主要品牌有:

Calvert Extra  
Imperial  
Seagram's 7 Crown

卡尔弗特  
至尊  
施格兰七皇冠

Fleischmann  
Kessler  
Schenley

弗莱希曼  
凯斯勒  
辛雷



图 4 - 21 美格威士忌

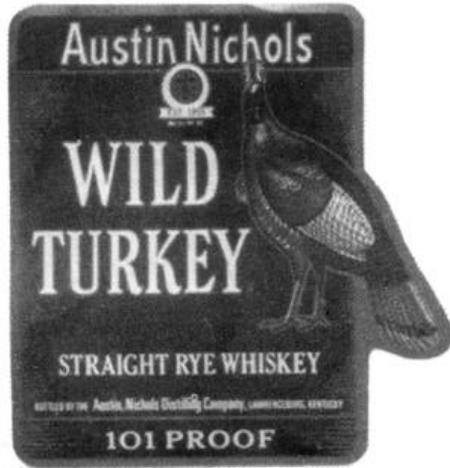


图 4 - 22 野火鸡威士忌

### 3. 其他威士忌 (Other Whiskeys)

美国其他威士忌包括：淡质威士忌 (Light Whiskey)、酸麦芽威士忌 (Sour Mash Whiskey) 和保税威士忌 (Bottled in Bond) 等。这些类型的成品酒在市场上销售量少，多数被用来作兑混合威士忌和生产波本威士忌的原料酒。其中，田纳西州 (Tennessee) 生产的酸麦芽威士忌 Jack Daniel's (杰克·丹尼尔) 在世界颇有名气 (图 4 - 23 至 4 - 25)。

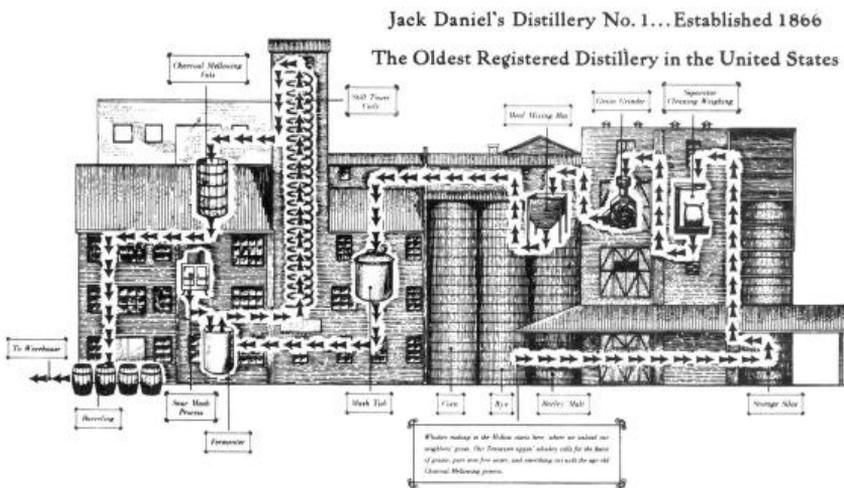


图 4 - 23 杰克·丹尼尔威士忌蒸馏生产过程示意图

#### (四) 加拿大威士忌(Canadian Whisky)

在加拿大,以玉米、黑麦、大麦为主要原料,经发酵、蒸馏、勾兑,并在白橡木桶中陈酿至少三年,一般达到4~6年,属加拿大威士忌。该酒口味细腻,酒体轻盈淡雅,酒度40度以上,特别适宜作为混合酒的基酒。加拿大威士忌在原料、酿造方法及酒体风格等方面与美国威士忌相似。著名品牌有:

Canadian Club	加拿大俱乐部(图4-26)	Crown Royal	皇冠
Canadian Mist	加拿大之雾	Schenley	辛雷
Seagram's V.O.	施格兰特醇	Wiser's	怀瑟斯

以上最著名的品牌是加拿大俱乐部和施格兰系列产品。

#### (五) 日本威士忌(Japanese Whisky)

日本威士忌是模仿苏格兰威士忌的酿造工艺生产的,属于苏格兰威士忌的风格。日本主要生产混合威士忌,是用小麦、玉米、大米等谷类的混合物为原料,经发酵、蒸馏,并在炭化橡木桶中贮存,最后勾兑、装瓶而成。



图4-24 杰克·丹尼尔



图4-25 杰克·丹尼尔先生

日本为了提高威士忌的产品质量,从苏格兰进口纯麦威士忌原酒,专供生产混合威士忌的勾兑原料。

日本威士忌品牌多,酒瓶设计精美,酒质良好,酿造工艺精细。但其产品在世界市场上,尤其是欧美市场,并未被消费者所接受。其产品主销国内市场及韩国、东南亚等地区。著名品牌有:

Suntory Royal	皇冠三得利(图4-27)	Suntory Old	老三得利
---------------	--------------	-------------	------



图 4 - 26 加拿大俱乐部



图 4 - 27 皇冠三得利威士忌

#### 四、威士忌的饮用方法与服务要求

喝威士忌 ,加冰块时用古典杯 ,纯饮可用利口酒杯。威士忌的标准用量为每客 45 毫升。威士忌可作为餐前或餐后酒。

饮用威士忌可加冰块 ,亦可再兑入冰水或苏打水。方法是先放入冰块 ,再倒酒 ,最后加冰水或苏打水。

威士忌开瓶后的保管方法与白兰地相同。

### 第四节 伏特加

伏特加 (Vodka) ,旧时译为“俄得克” ,在俄语中意为“水酒” ,是用马铃薯和大麦、小麦、黑麦等谷物为原料 ,经发酵、蒸馏、过滤等生产工艺酿制而成的高度纯净的烈性酒。伏特加已成为一种国际性的重要酒精饮料。

#### 一、伏特加的起源与发展

伏特加起源有两种说法 ,一说起源于俄罗斯 ,一说起源于波兰。虽无定论 ,但它是俄罗斯的国酒 ,有人称伏特加为俄罗斯人的“液体面包” ,可见它与俄罗斯人的经济、文化、生活有着密切的联系。

伏特加的起源可追溯到 12 世纪。当时沙皇帝国时代曾生产一种以裸麦酿制的蒸馏酒 ,并成为俄国人的“生命之水” ,一般认为这种“生命之水”是现今伏特加的雏形。

1818年,皮埃尔·斯米诺夫酒厂(Pierre Smirnoff Fils)在莫斯科建成,专门生产伏特加酒。当时,伏特加仅在俄国及欧洲东部地区流行。直到19世纪40年代,伏特加才逐渐成为西欧国家一种流行的饮品。1930年,伏特加的酿造技术被带到了美国,并在那里也建立起一家“Smirnoff”的同名酒厂,专门酿造伏特加。随着这种饮品在市场上的销售,热衷鸡尾酒的美国人发现,以伏特加为基酒所调配的“血玛丽”(Bloody Mary)、“螺丝钻”(Screwdriver)等混合酒,口味很好,富有特色,因此伏特加在美国逐渐盛行起来。据统计,到1975年,伏特加在美国市场上的销售量已居各种烈性酒的首位,成为第一种在美国本土上销售量超过波本威士忌的烈性酒。当时,在美国销售的各国伏特加品牌已达200多种。

## 二、伏特加的特点与分类

### (一) 特点

伏特加的酿制工艺与众不同,是经过两次蒸馏提炼,使酒精含量高达96%,然后兑以软水稀释至40~50度,再经过白桦树的活性木炭过滤,或用精细石英砂过滤,将原酒液中所含的杂醇油及其他微量物质去除,成为无任何杂味、酒液无色透明、高纯度的酒精饮料。这种纯正的伏特加,由于没有其他杂味,使其具有容易和各种饮料混合的特性,故很适宜作为调制混合酒的基酒。

### (二) 分类

根据原料和酿造方法不同,伏特加可分成:中性伏特加,绿色伏特加和其他调味伏特加等三种类型。

#### 1. 中性伏特加(Neutral Vodkas)

把谷物、马铃薯等原料,经发酵、蒸馏,并经过活性炭过滤制成的酒属中性伏特加。装瓶前后,无需贮存陈酿。多数前苏联伏特加属于这种类型。

#### 2. 绿色伏特加(Green Vodkas)

绿色伏特加是在中性伏特加中,浸泡一种水牛爱吃的茅草叫做“水牛香茅草”(Buffalo Grass)生产而成的酒。这种伏特加带有细腻的芬芳青草味,酒体呈禾秆色,酒瓶内常带有一根绿草。这种酿造法起源于波兰,最典型的品牌是“朱布瓦加酒”(Zubrowka)。

#### 3. 其他调味型伏特加(Other Flavoured Vodkas)

用各种各样的香草、水果、辣椒、胡椒等原料调味,使酒液带有浓烈的芳香味道属调味型伏特加。

## 三、世界著名伏特加品牌

### (一) 俄国伏特加(Russian Vodkas)

Stoichnaya 斯刀利西那亚(红牌)(图4-28)

Moskovskaya 莫斯科卡亚(绿牌)

Russian Standard 俄罗斯精品

Sibirskaya Troyka 西伯斯卡亚

这是俄罗斯伏特加的两个主要出口品牌,红牌比绿牌销量更大、更有名气。两个品牌的酒体圆润、柔顺,有极微弱的甜味。



图 4 - 28 红牌伏特加酒签

(二) 波兰伏特加(Polish Vodka)

Wyborowa      威波罗瓦      Blauer Bison      兰牛

以上两个品牌酒体丰满,口感干冽,香味浓郁。

(三) 调味型伏特加(Flavoured Vodka)

Limonnaya	柠檬那亚(俄罗斯)	(有柠檬味)
Okhotnichya	猎人(俄罗斯)	(用青草调味)
Pertsovka	伯特索夫卡(俄罗斯)	(辣椒味)
Starka	斯大卡(俄罗斯)	(用水果调味)
Zubrovka	朱布瓦加(俄罗斯)(图 4 - 29)	(用“水牛香茅草”调味)

#### (四) 其他国家伏特加(Vodkas of Other Countries)

Gilbey's	吉尔贝斯	(美国)
Smirnoff	斯米诺夫	(美国)
Silhouette	西尔霍特	(加拿大)
Cossack	哥萨克	(英国)
Suntory	三得利	(日本)
Finlandia	芬兰地亚	(芬兰)
Voloskaya	伏劳斯卡亚	(法国)
Absolut	艾布索鲁特	(瑞典)



#### 四、伏特加的饮用方法与服务要求

纯饮伏特加时,可用利口酒杯,加冰块时用古典威士忌杯。

伏特加可作为佐餐酒或餐后酒;冰镇伏特加后纯饮,效果更佳。

饮用伏特加时可兑冰水、苏打水或果汁饮料,并加上冰块。方法是先把冰块放在杯内,再倒酒,最后加水或其他软饮料。

“大口大口地喝伏特加,佐以鱼子酱和熏鱼,直到一醉方休。”这是俄罗斯民族饮用伏特加的方式。在俄罗斯的婚丧喜庆、生日宴会、家庭团聚、朋友相聚等场合,都少不了伏特加。

图 4 - 29 朱布瓦加酒标

### 第五节 金 酒

金酒(Gin)又译为“琴酒”、“毡酒”,是以谷物为原料,经发酵、蒸馏成酒液,再用杜松子(Juniper Berry)以及芫荽、桂皮、甘草、柠檬皮等多种香料,采取浸泡或串香工艺调香而成的酒精饮料。酿造金酒的主要谷物原料是大麦、黑麦或玉米,主要香味来自松柏科桧属植物的果实“杜松子”,因此,金酒又被称为“杜松子酒”。金酒是国际性的主要酒精饮料,是调制混合酒的必备基酒。

#### 一、金酒的起源与发展

金酒起源于荷兰。17世纪前半叶,由荷兰莱顿(Leiden)大学医学教授塞尔维斯(Sylvius, 1614—1672)发明。当时,他发现“杜松子”这种浆果含有一种可以利尿的成分,继而他发现它不仅可以作为利尿剂,还可以调香酒精饮料,并制成酒品。

1689年,英国国王威廉三世(William, 1650—1702)携带金酒由荷兰渡过英吉利海峡,在英国绅士间掀起了金酒热,此后金酒在英国日渐流行。威廉三世统治时期,英国与法国长期进行商业竞争,为了保护英国关税政策,鼓励国内民族工业的发展,威廉三世采用高税政策限制法国葡萄酒和白兰地进口。由于这一经济政策的改变,推动了英国金酒酿造业的发展。到了英国女王安妮(Anne, 1665—1714)时期,金酒已传遍苏格兰,并成为英国平民百姓的廉价酒品。当时英

国小酒店曾有这样的招牌口号来吸引顾客购买金酒：

“一分钱喝个饱，  
两分钱喝个倒，  
穷小子来喝，一分钱也不要。”

由此可见，金酒在当时英国相当普遍。

然而，金酒的发展并非一帆风顺。1736年，英国曾经立法禁止生产金酒，理由是金酒所含的杂醇油有碍人的身体健康。但在1742年，这个立法就被废止了。

金酒由英国进入美国后，最初并不受消费者喜欢，尤其是20世纪20年代开始的禁酒运动时期，美国人认为金酒似乎可以用任何东西来作为酿酒原料，其酿造的容器甚至可以是一个浴缸。因此，美国人称金酒为“浴缸金酒”(Bathtub Gin)。

由于金酒特有的杜松子香味，在调制鸡尾酒中起了重要的作用，因此得到了人们的青睐。嗜好鸡尾酒的美国人，终于发现了金酒的奥妙。随着鸡尾酒的流行，金酒制造业在欧美等国家得到了迅速发展。现在，金酒已成为酒吧、家庭必备的饮料，各产酒国均生产金酒。

## 二、金酒的特点与分类

### (一) 特点

金酒无色透明，口味干冽，杜松子香味浓郁，酒体风格独特，一般酒精度为38~43度，少数超过45度。英国干金酒不甜，不能直接纯饮；荷兰金酒微甜，可以纯饮。干金酒是调配混合酒的必备基酒。

### (二) 分类

金酒可分为伦敦干金酒和荷兰金酒两大类。

#### 1. 伦敦干金酒(London Dry Gin)

伦敦干金酒即为英国干金酒，其口味干冽，无甜味，酒度43度。专供英国国内消费的是以废糖蜜为原料，外销酒多以谷物为原料。第一次蒸馏是在连续式蒸馏器中进行，生产出基酒。然后在基酒中加入调香料，进行第二次蒸馏。为了降低成本，有时甚至直接用食用酒精加香料调制而成。凡在瓶标上印有“London Dry Gin”字样是英国上议院给金酒一定地位的记号。其他瓶标上写的Dry Gin, Extra Dry Gin, Very Dry Gin等字样的含意均表示不甜，与London Dry Gin的口味一样。

在美国市场上，标有“London Dry Gin”的金酒，可以有三种产品类型：直接从英国进口的金酒；用英国许可证在美国生产的金酒，或者聘请英国技术人员在美国本土上生产的金酒；按照英国干金酒的配方和酿制法在美国生产的金酒。

#### 2. 荷兰金酒(Dutch Gin)

荷兰金酒是荷兰的国酒，故被雅称为Hollands gin，亦从法语“Genievre”一词讹称为“Genever”。这种烈酒主要集中在荷兰的阿姆斯特丹(Amsterdam)和斯希丹(Schiedam)两个城市生产，故又有Schiedam gin的叫法。荷兰金酒主要以谷物为原料，酒液经三次蒸馏，并陈酿精制而成。它除带有杜松子香味外，还兼具谷物原料的香味。其酿造法与英国金酒相似，但较细腻。

荷兰金酒微甜,酒体丰满,香气浓郁,色泽清亮透明,酒质上乘,在金酒中独树一帜。荷兰政府规定,杜松子酒的酒度为35度。荷兰金酒因其香味突出,所以仅作为纯饮用,很少用于调配混合饮料。

除“荷式”和“英式”金酒外,还有用柠檬片调香的柠檬金酒和用桔皮调制的桔香型金酒等。用野生黑刺李子为原料制成的金酒称为“黑刺李金酒”(Slæ Gin),此类型的金酒已被归属于配制酒范围。

### 三、世界著名金酒品牌

世界金酒以英国和荷兰的产品最著名。其中,英国的必富达、哥顿斯,荷兰的波尔斯、波克马等品牌最有名气,在全世界销量最大。

#### (一) 英国金酒

Beefeater	必富达(图4-30)	Boodles	布多斯
Burnett's	伯内特	Crystal Palace	水晶宫
Greenall's	健尼路	Gordon's	哥顿斯
Gilbey's	吉尔贝斯	Old Tom	老汤姆
Plymouth	普利茅斯	Tanqueray	探戈雷



图4-30 必富达金酒酒标

哥顿斯酿酒公司是由阿力山大·哥顿斯先生在伦敦创立的,其产品在世界销量最大,以每秒钟4瓶的速度售出。1898年哥顿斯公司与探戈雷公司合并,更名为“探戈雷哥顿斯公司”。

## (二) 荷兰金酒

Bols	波尔斯	Bokma	波克马
Bomsma	邦斯马	Henkes	亨克斯

## (三) 其他国家金酒

Larios	来利尔斯(西班牙)	Doornkaat	多亨卡特(德国)
Seagram's	施格兰(美国)	Bruggman	布鲁克人(比利时)
Claessens	克丽森(法国)		

## 四、金酒的饮用方法与服务要求

英国干金酒不作为纯饮用,可兑汤力水(Tonic Water)再加上柠檬片,即成为著名的“金汤力”鸡尾酒(Gin & Tonic)。服务时,要用水杯或高身平底杯盛酒。

荷兰金酒主要用于纯饮,可适当冰镇,作为餐前或餐后酒饮用。服务时用立口酒杯盛酒。荷兰金酒不纯饮时,仍可兑汤力水。

金酒开瓶后的保管方法与白兰地相同。

## 第六节 朗姆酒

朗姆酒(Rum),又译为“兰姆酒”,是以甘蔗汁、甘蔗糖或废糖蜜为原料,经发酵、蒸馏而成的酒精饮料。世界主要产糖国均有生产,主要生产国集中在加勒比海地区。朗姆酒是世界上消费量最大的酒品之一。

### 一、朗姆酒的起源与发展

酿造朗姆酒的原料——甘蔗,是哥伦布发现新大陆后,由航海家及商人们从欧洲传到西印度群岛。17世纪,西印度群岛的欧洲移民开始以甘蔗为原料制造一种廉价的烈性酒,作为兴奋剂、万能药来饮用,这种酒即为现今朗姆酒的雏形。“Rum”一词是来自最早称呼这种酒的名称“rumbullion”。

18世纪,随着世界航海技术的进步以及欧洲各国殖民地政策的推进,朗姆酒的生产开始在世界各地兴起。据统计,到1775年止,北美洲人均年消费朗姆酒已达4加仑(1加仑=4.546升)。至今,朗姆酒仍然是英国海军的传统饮料,许多法国家庭主妇把朗姆酒作为厨房必备的调料酒。由于朗姆酒具有提高水果类饮品口味的功能,因此朗姆酒亦成为调制混合酒的重要基酒。

## 二、朗姆酒的特点与分类

### (一) 特点

朗姆酒的酒度多数在 40 ~ 43 度之间,少数酒品超过 45 度。朗姆酒是蒸馏酒中最具香味的酒,在制作过程中,可对酒液调香,制成系列香味的成品酒。朗姆酒的颜色多种多样,有无色的、灰白色的、棕色或琥珀色的。朗姆酒可以盛放在旧橡木桶内进行陈酿,无需像干邑要用新橡木桶陈酿,以获得新桶木材内的有效成分。

### (二) 分类

根据朗姆酒蒸馏过程中所用酵母的性质、蒸馏方法以及添加糖色(Caramel)的种类和数量不同,可以把朗姆酒分成淡香型朗姆酒和浓香型朗姆酒两大类型:

#### 1. 淡香型朗姆酒(Light - bodied Rums)

原料经发酵 1 ~ 1.5 天后,用连续式蒸馏法蒸馏,即得到淡香型朗姆酒。该酒口味清香,酒体轻盈。根据酒体的颜色,又可分为两种:

(1) 白朗姆酒(White Rum) 如果朗姆酒只在未经烧烤炭化的橡木桶中贮存一年,就会成为酒体轻盈、无色透明、口味甘润的酒,称为白朗姆酒。此类型以波多黎各朗姆酒(Puerto Rican Rum)和古巴白牌朗姆酒(Carta Blanca)为代表。

(2) 金色朗姆酒(Golden Rum) 如果朗姆酒在经过炭化的橡木桶中贮存三年以上,即成为金色朗姆酒。其酒液呈橡木色,口味微甜,香味较浓,此类型以古巴金黄牌朗姆酒(Carta Oro)为代表。

#### 2. 浓香型朗姆酒(Full - bodied Rums)

把原料经缓慢发酵(约 12 天),再用间断式蒸馏法制成无色的朗姆酒,然后将原酒放入炭化橡木桶中贮存至少五年,再进行勾兑,并用焦糖(Caramel)调色,配制成金黄色或深棕色的酒属浓香型朗姆酒。该酒口味厚重,香味浓郁,酒质醇厚。此类型以牙买加朗姆酒(Jamaican Rum)和西印度群岛的马提尼克(Martinique)朗姆酒为代表。

## 三、世界著名朗姆酒品牌

Bacardi	百家得	(波多黎各)(图 4 - 31)
Captain Morgan	摩根船长	(波多黎各)
Myer's	美雅士	(波多黎各)(图 4 - 32)
Havana Club	哈瓦那俱乐部	(古巴)
Lemon Hart	雷蒙·哈特	(牙买加)
Old Jamaica	古老牙买加	(牙买加)
Myers's	美雅士	(牙买加)
Lamb's	拉姆斯	(牙买加)(图 4 - 33)
Wedderburn	韦德伯恩	(牙买加)
Barbancourt	巴朋库	(海地)
Tropical	热带烧	(海地)

Clement	克莱蒙特	(西印度马提尼克岛)
Mount Gay	蒙特盖伊	(西印度巴巴多斯岛)
Tanduay	丹达	(菲律宾)
Batavia Arrack	巴达维亚	(印尼)



图4-31 百家得



图4-32 美雅士



图4-33 拉姆斯

其中,百家得、摩根船长、哈瓦那俱乐部、拉姆斯、巴朋库、韦德伯恩等品牌最为有名气。

#### 四、朗姆酒的饮用方法与服务要求

陈年浓香型朗姆酒可作为餐后酒纯饮,亦可加冰块。纯饮用立口酒杯,兑冰块时用古典威士忌杯。

白色淡香型朗姆酒,如波多黎各的“百家得”,适宜作调制混合酒的基酒。可兑果汁饮料、碳酸饮料,并加上冰块。金色朗姆酒可纯饮或加冰块。

朗姆酒与咖啡、可可或热带水果等原料配合,可以酿造出极好的利口酒(Liqueur)。

朗姆酒开瓶后的保管方法与白兰地相同。

## 第七节 特基拉

特基拉酒(Tequila)原产墨西哥,是一种以龙舌兰(Agave)为原料,经发酵后两次蒸馏而成的酒精饮料。今天,虽然尚有不少人对这种墨西哥国酒感到陌生,但它在国际酒业和西方国家里却相当有名气。特基拉在蒸馏酒酒品中独具一格,是调制混合酒的必备基酒。

### 一、特基拉的起源与发展

公元16世纪初,西班牙殖民主义者侵占了墨西哥。西班牙人发现墨西哥土著人用当地一种龙舌兰(当地人叫 Maguey)酿造出味似酸牛奶的低度酒。这种龙舌兰属植物,经过8~10年的生长期后,其成熟的果实(Pinas)形似菠萝,重量可达40公斤以上,其汁液(称 honey water)甘甜可口,沁人心脾(图4-34)。这种汁液经过10几天的发酵期,即可制成既营养又可口的饮料酒。墨西哥土著人阿兹台克族(Aztec)称这种酒为“补尔渴”(Pulque)。最初西班牙人模仿试制,但质量并不理想。以后西班牙人经过不断地研究,采用不同品种的龙舌兰原料酿制,结果发现用蓝绿色品种的龙舌兰(Blue Agave)制成的酒,质量最好,并依照“阿兹台克族”“Aztec”这个词的发音,把这种酒命名为“麦日科”(Mezcal)。由于蓝绿色品种的龙舌兰主要盛产在墨西哥西部的“特基拉”(Tequila)小镇周围地区,因此这种酒又被冠上了“特基拉”的名称。1849年,特基拉酒正式以英文名称“Tequila”出现。

随着世界蒸馏酒技术的进步和发展,特基拉的酿造法日臻完美,名声逐渐远扬。1873年,特基拉首次被运抵美国的得克萨斯州(Texas)。1944年,正值美国市场金酒短缺时期,特基拉所调配的鸡尾酒,如著名的“玛格丽塔”(Margarita)在美国流行以后,特基拉的消费量逐年上升。据统计,1970年,美国进口100万加仑的特基拉,到1982年,进口量急增至800万加仑。如今,特基拉不仅在中美洲、北美洲流行,在欧洲乃至世界各地,都为人们瞩目。

### 二、特基拉的特点与分类

#### (一) 特点

特基拉酒是一种富有个性的烈性酒。它不仅在酿造原料上独特,而且连它的酒瓶和商标设计亦体现了墨西哥当地的民族特色。



(a) 工人在收割龙舌兰



(b) 龙舌兰果实

图4-34 墨西哥龙舌兰

特基拉口味浓烈,香气独特,酒体呈无色透明或金黄色,酒精度在40~43度之间。

特基拉是酒吧必备的酒品之一。以特基拉为基酒所调制的鸡尾酒,如特基拉日出(Tequila Sunrise)、玛格丽塔(Margarita)等在世界非常有名气。

## (二) 分类

### 1. 按原料品种的不同分类

可分为特基拉和麦日科两种类型(图4-35):

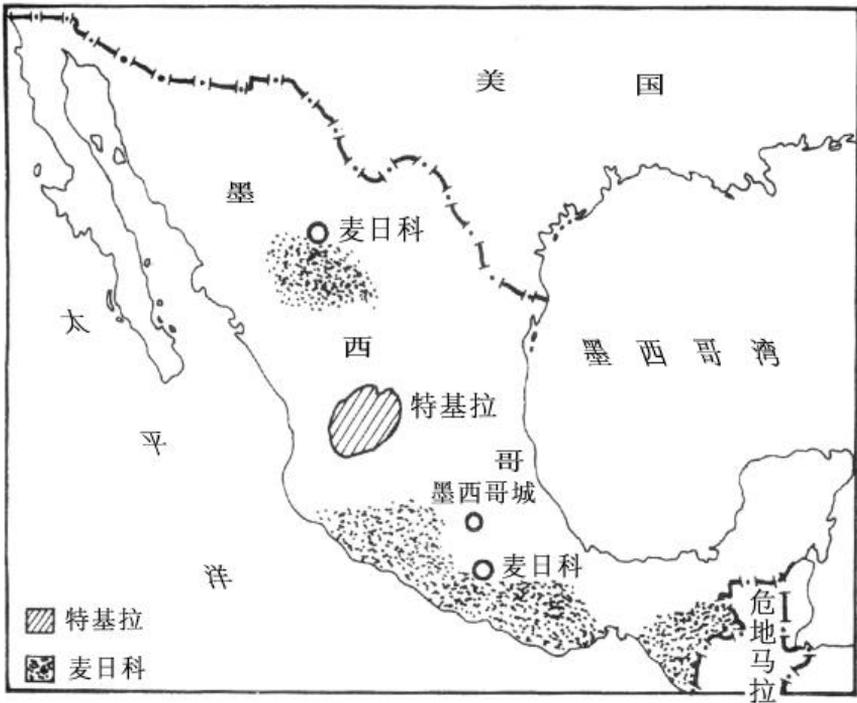


图4-35 特基拉和麦日科产区分布图

(1) 特基拉(Tequila) 墨西哥法律规定,只有在正式批准的地区——特基拉镇周围的产区以及特帕蒂特兰(Tepatlán)周围的附属区生产的,并达到严格质量标准的酒,才可以称为“特基拉”酒。除此以外,只能称为“麦日科”(Mezcal)或另有其他名称。这种酿酒法规确立了传统名酒的地位,与法国干邑地区的规定完全一样。

特基拉酒的瓶标上注有“DGN”或“NOM”的字样,是表示墨西哥政府酒类质量监控局核准的记号。

(2) 麦日科(Mezcal) 用特基拉地区及特帕蒂特兰附属产区以内的各种龙舌兰品种为原料,经发酵、蒸馏而成的酒统称为麦日科酒。该种类型的酒因所用龙舌兰原料不如特基拉地区,所以酒质较劣。“麦日科”是早期西班牙人对用龙舌兰所蒸馏的酒的称呼,这个名称已属于一般的酒业术语。正如墨西哥人所声称的:“All Tequila is Mezcal, but not all Mezcal is Tequila.”(所有的“特基拉”都是“麦日科”酒,但并非所有的“麦日科酒”都是“特基拉”)。由此可见,特基拉与麦日科酒的区别所在。

## 2. 按特基拉酒的颜色分类

可分成白色和金黄色两种：

(1) 白色特基拉(White Tequila) 白色特基拉又称为“银色特基拉”(Silver Tequila) ,是把制成的特基拉酒贮存在瓷制的酒缸内 ,一直保持无颜色。其酒体外观清亮透明 ,加上酒瓶凹凸的表面 ,更显得银光闪亮。部分白色特基拉没经过贮存 ,即装瓶出售 ,此类酒质较粗劣。

(2) 金黄色特基拉(Gold Tequila 或 Anejo Tequila) 金黄色特基拉属陈年(Aged)特基拉酒 ,是在旧橡木桶中贮存陈酿至少一年 ,但多数达三年或更长的时间 ,因而带有来自橡木桶的金黄色泽和甜润味道。此类型酒质柔顺醇和 ,酒香较浓。

## 三、世界著名特基拉品牌

Cuervo            凯尔弗(图 4 - 36)  
Ole                欧雷  
Two Fingers      胜利  
Sauza             索查(图 4 - 38)

Herradura        赫雷杜拉(图 4 - 37)  
Olmecca Gold     金牌奥美加  
Olmecca Silver    银牌奥美加



图 4 - 36 凯尔弗

## 四、特基拉的饮用方法与服务要求

一般特基拉都在常温下纯饮 ,尤其是陈年金黄色特基拉。可用立口酒杯或烈酒杯盛酒。

作为餐后酒时 ,特基拉可兑上冰块 ,用古典威士忌杯盛酒。

制作混合饮料时 ,特基拉可用来兑果汁饮料、碳酸饮料 ,并加上冰块。用容量较大的高身杯

盛酒。



图 4 - 37 赫雷杜拉



图 4 - 38 索查

墨西哥人的传统饮用方法是：一手持酒杯，另一手的食指和拇指背上放一点细盐，然后用舌头舔盐，并用放盐的手迅速将一片柠檬片挤汁到喉咙，与酒几乎同时送入口中。这种传统的饮酒方式被墨西哥人称为“Los Tres Cuates”，意思为“三位好朋友”。对于饮用特基拉酒的老手来说，这三个动作仅需几秒钟，就干净利索地完成了。

特基拉开瓶后的保管方法与白兰地相同。

## 第八节 阿夸维特

阿夸维特酒的英文名称为 Aquavit，在挪威、瑞典、丹麦等北欧国家有时被拼写为 Akvavit 或 Akevitt。“Aquavit”一词来源于中世纪的拉丁文 aqua vitae，意为“生命之水”。阿夸维特是以纯马铃薯或马铃薯为主，加上谷物类原料，先用连续式蒸馏器生产出中性酒精(Neutral)，然后再以蒺藜(Caraway)籽为主要香料，兼用茴香(Anise)、莳萝(Dill)、桔皮(Citrus Peels)等香料，采取蒸馏串香法或浸制法制成的一种烈性酒。

### 一、阿夸维特的起源与发展

阿夸维特最早产于斯堪的纳维亚半岛(Scandinavia)上的北欧国家，是当地居民常饮用的一种“烧酒”。历史上那里的人民利用当地盛产的马铃薯为原料，经蒸馏、提炼出这种御寒的酒品。以后人们加上蒺藜等各种香料，并用橡木桶贮存，成为今天北欧国家一种颇具特色的酒品。丹麦人生产阿夸维特已有 400 多年的历史了，其产品质量最佳；瑞典的产量最大，全国有 80 多家酒厂生产这种酒品；德国也生产阿夸维特，产品也相当有名气。和其他国际著名烈性酒相比，阿夸维特产量少了很多，仅局限于北欧诸国以及德国、爱尔兰等国家内生产，多数产品就地销售，部分

出口。

## 二、阿夸维特的特点与分类

阿夸维特的酒体呈无色透明、黄色、棕色等几种颜色。多数原酒不经过贮存陈酿,少数产品贮存于橡木桶后装瓶出售。阿夸维特的口味和颜色因产地而不同,丹麦的产品以无色透明、口味干冽柔顺的特点著称,瑞典的产品呈淡琥珀色,口味干冽,香味突出,挪威则生产浓色的阿夸维特,由于贮存于旧橡木桶中,酒体显得较丰满柔顺。

## 三、世界著名阿夸维特品牌

### (一) 丹麦(Denmark)

Aalborg 奥尔堡(图 4 - 39)

Jubilæums 朱比利姆斯

Perikum - Snapps 佩里库姆

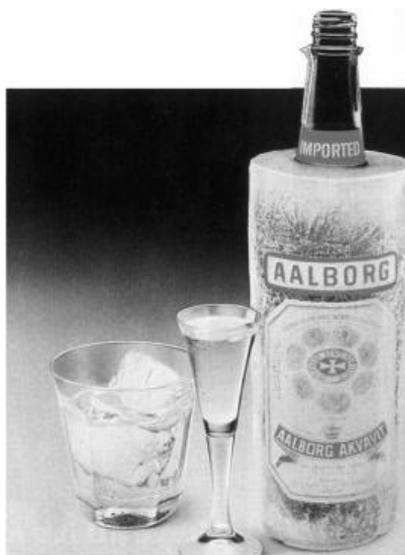


图 4 - 39 奥尔堡阿夸维特

其中奥尔堡、朱比利姆斯两个品牌相当有名气,是丹麦达尼休公司(Danish)专门制造的产品。“奥尔堡”的名称源自创立于 1846 年,位于丹麦北部城市的奥尔堡酒厂,“朱比利姆斯”则是 1946 年为纪念奥尔堡酒厂建立一百周年所推出的产品,其酒体呈琥珀色,气味芬芳。

### (二) 瑞典(Sweden)

O P Anderson 安德森

Skane 史克尼

“安德森”品牌是以马铃薯为主要原料,并添加麦芽及几十种香料蒸馏而成。其名称取自于1825年酒厂的创始人安德森先生。该产品出口量居瑞典阿夸维特酒之首位。“史克尼”的名称来自瑞典东南部的史克尼地名,其酒体圆润柔和,气味芬芳,很受国内消费者的欢迎,产品销售量在瑞典国内居首位。

### (三) 挪威(Norway)

Gilde Taffel	吉尔德·达菲尔
Laiten	路易坦
Linie	里尼亚

“吉尔德·达菲尔”是用百分之百纯马铃薯为原料酿制而成的,酒体无色透明,口味干冽,气味清香;“路易坦”酒体丰满圆润;“里尼亚”酒体呈棕红色,是采用非洲马德拉岛(Madeira)生产的木桶贮存原酒陈酿而成。

### (四) 德国(Germany)

Bommerlunder	波默伦德
Niewarker	尼瓦卡

“波默伦德”酒质柔和,茺蒿香气清雅。该酒产于德国的弗伦斯堡市(Flensburg),酒品名称则来自离该市仅几公里远的一个丹麦地区名。

## 四、阿夸维特的饮用方法与服务要求

纯饮阿夸维特酒时用利口酒杯,斟倒2/3杯,加冰块或兑水时要用古典威士忌杯。

按传统的习惯,阿夸维特要经过冰镇后才饮用。斯堪的纳维亚人喜欢用细长小杯纯饮,并且是一口喝完,接着呷上一口啤酒。这种喝酒方法被叫做“Beer Chaser”。当他们纯饮阿夸维特时,先是举起杯子,看着对饮者眼睛,说“Skoal!”再一口喝完。然后放低杯子,再注视对方的眼睛,并互相点头致意表示友好。

阿夸维特被誉为“丹麦玛丽”(Danish Mary),因这种酒与伏特加的性质相似,所以可以用这种烈酒为酒基,加上西红柿汁调成混合酒;甚至有人认为可用阿夸维特调制“马天尼鸡尾酒”(Martini Cocktail)。

阿夸维特纯饮时很适宜佐食各种食品。在北欧的小酒店里,常有这样的话语在告诉客人喝阿夸维特酒时的佐食艺术:“On these premises Aquavit may only be served with rich food. All food is rich—except pancakes. Pancakes may not be served on these premises.”(除煎饼以外,所有美味菜肴均可作为阿夸维特酒的佐食品)。

### 思考题

1. 世界白兰地可分成几大品类?最著名的品类是哪一种?其特点是什么?

2. 如何划分干邑白兰地的等级？依据是什么？
3. 试述法国生产干邑白兰地历史最悠久的三家公司。各家公司有哪些著名的品牌？
4. 威士忌酒是如何起源和发展起来的？
5. 世界最著名的威士忌酒产于哪个国家？特点是什么？
6. 举几个你所见到的威士忌品牌及其所属生产国。
7. 美国生产销售量最大的威士忌是哪一种？该种威士忌有哪些著名品牌？
8. 伏特加有什么特点？俄罗斯生产的最著名伏特加品牌是什么？
9. 英国金酒与荷兰金酒有何区别？
10. 朗姆酒分成哪几种类型？各有什么特点？
11. 简述特基拉酒的起源和发展历史。特基拉可分成哪几种类型？

## 第五章

# 外国配制酒

以葡萄酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,利用各种香味植物为调料,采用浸渍、串香、勾兑等方法配制而成的酒,或以葡萄酒为酒基,兑入蒸馏酒所制成的强化葡萄酒(Fortified Wines)统称为配制酒。

外国配制酒与中国配制酒一样,最早源于药用目的。约在公元前420年,古希腊人希波克拉底(Hippocrates)首先利用葡萄酒为酒基,调入肉桂等香料,制成一种“药酒”,这就是最早配制酒的雏形。此后,欧洲国家修道院的僧侣竞相仿制这种饮料,作为治病或强身健体的“万能药”,并不断推陈出新,创制出各种配制酒品。

公元15世纪,意大利已经成为生产配制酒的主要国家。随着意大利麦第奇家族出身的凯瑟琳(Catherine de Medici)于1533年远嫁给法国王储道芬(Dauphin)太子,意大利的配制酒因凯瑟琳的推崇,在法国宫廷大行其道,并逐渐在法国流行起来。1749年意大利人查世特尼(Justerini)应邀来到英国伦敦,建立了“J & B”制造厂(Justerini & Brooks),此后,英国人才开始饮用并逐渐生产配制酒。随着欧洲配制酒的发展,其生产方法逐渐传到了世界各地。

外国配制酒色泽艳丽多彩,味道香醇,口味多种多样,具有一定的药用和保健功能,是一种餐前、饭后的良好饮品,亦是调制鸡尾酒不可缺少的一大类酒,还是当今世界最大宗的酒精饮料之一,其著名酒品集中在欧洲主要产酒国,产品行销世界各地,并成为世界配制酒市场的主导产品。

外国配制酒种类庞杂,风格各异,较难分类。目前,世界上普遍的分类法是将配制酒划分为三大类,即:开胃酒(Aperitifs)、甜食酒(Dessert Wines)和利口酒(Liqueurs)。

## 第一节 开胃酒

从广义上说,开胃酒是指能够增进食欲的餐前酒,如白兰地、威士忌及干性葡萄酒类均有此功能。从狭义上说,开胃酒主要指以葡萄酒或蒸馏酒为酒基,调入各种香料,并具有开胃功能的酒。现代开胃酒有三种主要类型,即:味美思(Vermouth)、比特酒(Bitters)和茴香开胃酒(Anise Aperitifs)。

### 一、开胃酒的类型、特点及其品牌

#### (一) 味美思

味美思又译成“威末”,是以白葡萄酒为酒基,采用浸泡法,调入苦艾、奎宁、茴香、丁香、桔皮

等几十种香料配制而成的酒,并加入食用酒精(或白兰地)、糖,使其达到要求的酒度和糖度。

“Vermouth”一词源自德语 Wermut,意为苦艾(Wormwood)这种植物,故味美思又被叫做“苦艾酒”。早在法国和意大利生产味美思之前,德国人已开始利用苦艾来调香葡萄酒。1757年,意大利味美思在都灵市(Turin)开始了工业化的生产;1800年,法国开始生产味美思。此后,意大利和法国味美思的生产迅速地发展起来,并成为世界最著名的生产国。1806年,英语“vermouth”一词正式出现。

### 1. 按颜色和含糖量分类

味美思按颜色和含糖量可分为下面4种:

(1) 干性味美思(Dry,意大利文 Secco,法文 Sec)

干性味美思含糖量4%以下,酒度为18度,色泽淡金黄绿色。

(2) 白色味美思(White,意 Bianco,法 Blanc)

白色味美思又译成“比安科”味美思,含糖量在12%左右,属半甜型酒,酒度在16~18度之间,色泽呈金黄色。

(3) 红色味美思(Red,意 Rosso,法 Rouge)

该酒加入焦糖调色,因此色泽棕红,有焦糖的风味,含糖量15%,酒度为18度。

(4) 玫瑰红味美思(Rose)

该酒以玫瑰红葡萄酒为酒基,调入香料配制而成。口味微苦带甜,酒度为16度,酒液呈玫瑰红。

### 2. 按生产国分类

按生产国划分,主要有意大利味美思和法国味美思两大类:

(1) 意大利味美思(Italian Vermouth)

意大利以生产甜型红、白味美思著称,其中以意大利都灵(Turin)地区所生产的最为有名气,其酒品风格要比法国同类产品更具特色。意大利著名味美思品牌有:

仙山露(Cinzano)

仙山露公司创立于1754年,其品牌Cinzano是意大利最著名的味美思之一,在国际市场上名气很大。主要产品有干型、白色、红色三种类型味美思。

干加(Gancia)

干加是意大利著名的味美思品牌之一,所属干加公司创建于1805年,创始人卡罗索·干加先生。

马天尼(Martini)

马天尼是世界最著名的味美思品牌之一,所属马天尼·罗西公司(Martini & Rossi)创建于1800年,生产各种类型的味美思及利口酒(图5-1)。

其他意大利味美思品牌还有利卡多纳(Riccadonna)、卡帕诺(Carpano)等。

(2) 法国味美思(French Vermouth)

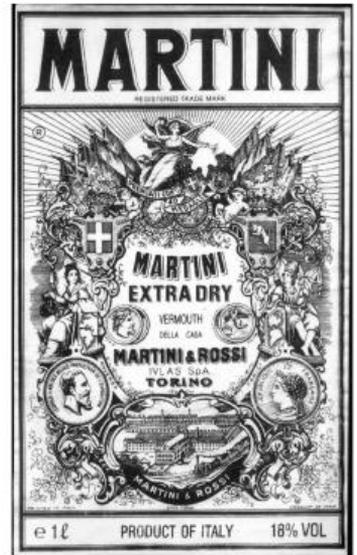


图5-1 马天尼味美思酒标

法国以生产干型白色味美思见长,其味美思生产中心地在法国的马赛市(Marseilles),著名的品牌有:

Chambery	香百丽
Duval	杜法尔
Noilly	诺瓦丽

其中诺瓦丽味美思最有名气,干性诺瓦丽(Noilly Dry)是世界调酒师必备的材料之一。

除法国和意大利以外,美国及欧洲、南美洲的国家也有生产质量相当好的味美思。现在,世界上每个生产葡萄酒的国家都在生产不同风格的味美思。外国味美思在葡萄酒工业中已成为一个独立的酿造工业部门,其地位可与香槟酒、白兰地、威士忌相提并论。

## (二) 比特酒

比特酒英文意为“苦酒”,又译成“必打士”。该酒以食用酒精为酒基,采用金鸡纳霜、苦桔皮、龙胆根等主要药草为原料精炼调配而成。比特酒味苦,药香和酒香突出,具有强身健体、助消化的功能。酒精度在 16~45 度之间。著名的品牌有:

### 1. 金巴利(Campari)

金巴利产于意大利,是世界著名的比特酒之一。酒液红色,口味甘苦,药香浓郁,酒度为 26 度(图 5-2)。

### 2. 菲奈特·白兰加(Fernet Branca)

菲奈特·白兰加产于意大利,是意大利最有名的比特酒。该酒味苦,被誉为“苦酒之王”,有醒酒、健脾胃之功效。酒度为 40 度。

### 3. 艾玛·皮孔(Amer Picon)

艾玛·皮孔产于法国,是著名的比特酒之一。此酒既苦又甜,酒液浓稠,酒度为 21 度。

### 4. 杜本内(Dubonnet)

杜本内产于法国巴黎。酒液呈深红色,奎宁味突出,苦中带甜。分红、白两种类型,红色杜本内最出名。酒度为 16 度。

### 5. 安格斯杜拉(Angostura)

安格斯杜拉产于西印度群岛的特立尼达和多巴哥共和国(Trinidad and Tobago),是世界上最著名的比特酒之一。该酒以朗姆酒为酒基,以苦树皮、龙胆根为主要原料调制而成。其味极苦,药香浓郁,酒液呈深褐红色,酒度为 44.7 度。

### 6. 其他品牌比特酒(Other Bitters)

Suze	苏泽(法国)	Tonikola	汤尼克拉(法国)
Underberg	安德堡(德国)	Cynar	希奈尔(意大利)
Peychaud	佩查德斯(美国)	Boonekamp	博内康(荷兰)



图 5-2 意大利金巴利苦酒

Abbott's 阿波茨(美国)

### (三) 茴香开胃酒

茴香开胃酒是以蒸馏酒或食用酒精为酒基,调入茴香籽(图 5-3)及其他香料所制成的一种饮料,酒液无色透明或呈多种颜色,主要生产国集中在地中海沿岸国家。茴香开胃酒与茴香利口酒(Anisettes)有所不同,前者酒度较高(45 度左右),微甜或呈干性,后者酒度 20 度左右,含糖量较高。著名的茴香开胃酒品牌有:

法国茴香酒

Pastis	巴士蒂斯	Ricard	里卡德
Pernod	培 诺	Byrrh	皮 尔

意大利茴香酒

Anesone	安尼索内	Americano	亚美利卡诺
---------	------	-----------	-------

希腊茴香酒

Ouzo	乌 朱	Mastic	马斯蒂克
------	-----	--------	------



图 5-3 用于制作茴香酒的茴香籽

## 二、开胃酒的饮用方法与服务要求

喝开胃酒时,一般要兑水或调入其他饮料混合饮用,尤其是比特酒和茴香开胃酒类,兑水量为所用酒量的 5 倍左右,或依个人口味适当增减。味美思可纯饮或加冰块。

杯具的选择可视酒品的分量或混合的配方,选用不同的酒杯。如纯饮味美思可用白葡萄酒杯,喝加冰块干性马天尼(Martini On The Rocks)可用高脚水杯(Goblet);喝金巴利加苏打水和冰块时,应该用平底高身杯。意大利人喝金巴利的传统方法是一份金巴利加上一些冰块,放在调酒壶(Shaker)内摇匀,斟入酒杯后,再调入一片柠檬。盛夏之时,喝上一杯这样的饮料,非常甘爽适口。

以白葡萄酒为酒基配制的开胃酒要冰镇后饮用。喝开胃酒时,一般可调入桔皮、柠檬皮,以增加香味。

味美思的标准用量为每客 50 毫升,比藤酒为 30~50 毫升,茴香酒为 20~30 毫升。

开胃酒的服务操作应当当着客人的面进行。

开胃酒瓶竖立放置。酒度高的开胃酒可保存较长的时间,酒度低的或以白葡萄酒为酒基的开胃酒,开瓶后最好在两个星期左右的时间内用完,以免降低酒质或引起变质,开瓶后的酒要放在冰箱内冷藏保存。

## 第二节 甜食酒

甜食酒(Dessert Wines)是以葡萄酒为酒基,调入蒸馏酒勾兑配制而成,故常被称为强化葡萄酒(Fortified Wine)。甜食酒一般是在佐助西餐中的甜点时饮用的,所以英语叫“Dessert Wine”,中文又译成“甜待散酒”。

甜食酒的糖度和酒度均高于一般的葡萄酒,其酒质和风格与葡萄酒不同,也与利口酒类(Liqueurs)不一样。甜食酒是以葡萄酒为酒基,而利口酒则以蒸馏酒或食用酒精为酒基。甜食酒中的干型品种,常被作为开胃酒来饮用。

世界著名甜食酒生产国主要集中在欧洲南部,最著名的代表酒品有砵酒(Port)和雪丽酒(Sherry),其次是马德拉酒(Madeira)、马拉加酒(Malaga)和马萨拉酒(Marsala)。

### 一、甜食酒的分类、特点及其品牌

#### (一) 砵酒(Port)

砵酒(又译为波特酒)原产葡萄牙,是世界上最优秀的甜食酒,生产历史悠久,已有300多年的历史,酿造工艺精湛独特。该酒原名Oporto(或Porto),取自葡萄牙北部第二大港口城市波尔图(Oporto),英文谐音为Port。

砵酒产区主要集中在波尔图市东部的杜拉河谷(Douro)地区,生产的酒大部分集中在波尔图市配制出口,主销英国。根据葡萄牙和英国的法律规定,只有杜拉河谷的Cima Corgo和Baixo Corgo两个地区所生产的葡萄酒,并用当地的白兰地强化、陈酿制成的酒才能称为砵酒。砵酒一般含18%~20%的酒精及10%的糖分。

砵酒主要分成下列几种类型:

##### 1. 宝石红砵酒(Ruby Port)

宝石红砵酒仅在橡木桶中陈酿1年左右,酒液鲜红艳丽,酒体丰满,果香味突出,仍保留着新葡萄酒的特色。该酒适宜早期饮用,不宜长期窖藏。

##### 2. 茶红砵酒(Tawny Port)

茶红砵酒是用新鲜的宝石红砵酒与白葡萄酒勾兑而成的。这类酒或直接销售,或放入橡木桶中贮存6~10年,成为陈年茶红色砵酒(Fine Old Tawny Port)。

##### 3. 白色砵酒(White Port)

白色砵酒是以白葡萄为原料酿制而成的。多数酒品是干型的,少数属甜型,实际酒液颜色呈浅金黄色。其干型酒品常被用作开胃酒。

##### 4. 年成砵酒(Vintage Port)

年成砵酒必须用公认品质最佳、好年成的葡萄酿造,并在橡木桶中至少陈酿2年,装瓶后继续贮存至少10年,有的贮存时间可长达50年以上。酒标上常注明葡萄收获年份时间,好年成酿制的砵酒质量高,售价昂贵。

##### 5. 陈酿年成砵酒(LBV Port)

LBV Port全称为Late Bottled Vintage Port,是一种延长在橡木桶中陈酿期的年成砵酒,陈酿期为4~6年。该酒质量上乘,酒体丰满,酒标上有LBV的记号。

著名葡萄牙砵酒品牌有：

科伯恩(Cockburn's)

该品牌是 Cockburn 先生于 1815 年创制的 ,所属公司 Cockburn 现为美国企业 ,其产品销量世界第一(图 5 - 4)。



图 5 - 4 砵酒

克罗夫特(Croft)

克罗夫特公司创建于 1678 年 ,拥有葡萄牙最大的葡萄园 ,它以精选的葡萄为原料酿制砵酒 ,其产品克罗夫特砵酒深受饮家的赞誉。

戴尔瓦(Dalva)

戴尔瓦公司是葡萄牙最有名的砵酒生产商之一 ,其产品戴尔瓦砵酒系瓷瓶装 ,瓶子正面是一位穿着葡萄牙传统服装舞女的浮雕像。

桑德曼(Sandeman)

桑德曼又译为“山地文”。该酒品是以头戴黑色礼帽 ,肩披黑色披风 ,手执酒杯的桑德曼先生的肖像为商标。

方瑟卡(Fonseca)

方瑟卡公司于 1822 年卖给了英国人吉明执斯先生 ,但由于 Fonseca 品牌知名度很高 ,所以公司产权易主之后 ,商标名称没有改动 ,仍沿用至今。

泰勒(Taylor's)

泰勒砵酒是葡萄牙著名砵酒品牌之一 ,所属泰勒公司创建于 1692 年 ,公司在葡萄牙拥有大片的葡萄种植地。

(二) 雪丽酒(Sherry)

雪丽酒(雪利酒)原产西班牙 ,过去西班牙人称其为 Xeres。后来英国人称其为 Sherry ,是世界著名的甜食酒之一。该酒产于西班牙南部的加的斯市(Cadiz)的赫雷斯镇(Jerez) ,那里生产葡

萄酒历史悠久,公元 14 世纪时就已出口葡萄酒到英国 现在英国仍然是雪丽酒最大的市场。1967 年 英国法庭规定,只有西班牙赫雷斯地区生产的葡萄酒才有权称为 Sherry 所有其他地区或国家生产的风格类似的雪丽酒,都必须冠上原产地名称,如南非雪丽酒应写成 South African Sherry。

雪丽酒是采用当地独特的传统酿造法生产的葡萄酒,并调入白兰地加以强化,在橡木桶中长期陈酿制成的一种精美的甜食酒。一般从原料到成品需要 8 年的生产时间。雪丽酒的酒度为 15~23 度。

雪丽酒可分成下列 6 种类型:

### 1. 芬诺(Fino)

芬诺是一种颜色浅金黄色的干性雪丽酒,酒度为 15.5~17 度,口味清新爽口,略带酸味,似杏仁味。这种酒贮藏期 1~2 年,现买即喝为宜。

### 2. 曼扎尼拉(Manzanilla)

曼扎尼拉是将芬诺雪丽酒经贮存而成的酒。该酒色泽微红,口味清淡、干冽,略带苦味,酒度为 15.5~17 度(图 5-5)。



图 5-5 曼扎尼拉雪丽酒标签

1. 酒品的名称及类型 2. 生产和装瓶商的名字 3. 生产国家

### 3. 阿蒙提拉多(Amontillado)

阿蒙提拉多是一种陈酿 8 年以上的雪丽酒,酒度为 16~18 左右,呈琥珀色,酒体圆润、干冽,带有坚果味道。

### 4. 奥罗露索(Oloroso)

奥罗露索酒体丰满,香气浓郁,有各种不同颜色和含糖量的酒品,酒度为 18~20 度。干性奥罗露索雪丽酒的酒度高达 24 度。

### 5. 帕洛·科塔多(Palo Cortado)

帕洛·科塔多酒体丰满圆润,经陈酿的干性成品酒,具有 Fino 和 Oloroso 两种类型的特点。颜色呈深金黄色泽。

## 6. 阿莫露索(Amaroso)

阿莫露索呈棕红色,香气浓郁,酒质甜润圆正。该酒是将奥罗露索酒添加入更多的甜葡萄酒制成的。

其他类型西班牙雪丽酒还有:雪丽乳酒(Cream Sherry)、棕色雪丽酒(Brown Sherry)及蒙蒂利亚雪丽酒(Montilla)等。

著名西班牙雪丽酒品牌有:

克罗夫特(Croft)

克罗夫特公司创业于1678年,目前在葡萄牙生产Croft品牌的砵酒,而在西班牙则生产雪丽酒。该公司酿酒技术独特,其产品享有很高的声誉。

当·佐伊罗(Don Zoilo)

当·佐伊罗公司创建于1851年,是西班牙120个同行业关系企业中最大的集团公司,各公司以创业者的名字命名,Don表示首领之意,由此可见该公司的地位。

迪·特里(de Terry)

迪·特里公司系由de Terry先生于1883年创建的,是西班牙生产雪丽酒和白兰地的最大厂商之一。

冈萨雷斯·拜厄斯(Gonzalez Byass)

该公司创立于1853年,生产14种类型的雪丽酒,创业者冈萨雷斯·拜厄斯先生。

哈维斯(Harveys)

哈维斯公司创业于1796年。生产的雪丽酒是先在西班牙酿造出原酒,再运到英国调配装瓶。哈维斯雪丽酒味道香醇,迎合英国人的口味,产品畅销英伦三岛及世界一百多个国家(图5-6)。

桑德曼(Sandeman)

桑德曼公司于1790年由Sandeman先生创立,总公司设在英国伦敦。该公司在葡萄牙生产砵酒,在西班牙则生产雪丽酒,产品外销世界各国。



图5-6 哈维斯雪丽酒

其他西班牙雪丽酒品牌还有：

Jose Pemartin	乔斯·彭马丁	Domecq	多黑大克
Misa	米萨	Valdespino	瓦尔德斯皮诺
Montilla	蒙提娜	Williams & Humbert	威廉 & 亨伯特

### (三) 玛德拉酒(Madeira)

玛德拉酒产于葡萄牙的属地玛德拉岛(Madeira),葡萄牙航海员于1419年发现了这个岛。该岛位于大西洋北部,距摩洛哥(Morocco)大约400英里的海面距离。

玛德拉酒是用当地生产的葡萄酒与白兰地勾兑而成的一种强化葡萄酒,其独特的生产工艺纯属一种偶然的发现。18世纪,英国与其殖民地的往来贸易船只常在玛德拉岛停留补充必需品,并顺便运走该岛生产的葡萄酒。由于长时间的海上航行,葡萄酒缓慢地受热升温,产生了一种令人愉快的圆润、焦香、干冽的味道。此后,酿酒商利用此原理直接在玛德拉岛就地生产。他们建起大型的供热仓库,把玛德拉酒放在橡木桶内缓慢地加热,升温到50℃,并保持这个温度长达3个月之久,再缓慢地降至正常的温度。如此生产工艺,使葡萄酒形成一种独特的味道,与在海上漫长的航行中所产生的效果一样。

玛德拉酒可分成4种类型：

#### 1. 舍西亚尔(Sercial)

舍西亚尔酒体丰满,带有清香的杏仁味,酒液浅金黄色,属干型酒,是一种极好的开胃酒。

#### 2. 弗德罗(Verdelho)

弗德罗属干型酒,但比Sercial略甜,很适合多数人的口味。酒液呈金黄色,香气优雅,是玛德拉酒中的精品。

#### 3. 布阿尔(Bual)

布阿尔属半甜型酒,甜而不腻,最适宜作为甜食酒。

#### 4. 玛尔姆赛(Malmsey 或 Malvasia)

玛尔姆赛酒体丰满圆润,香气浓烈,口味醇厚,是世界上最好的甜食酒之一。

著名的玛德拉酒品牌有：

Barbeito	巴贝特	Borges	博格斯特
Leacock	利科克	Veiga Franca	维加·弗兰卡

### (四) 马拉加酒(Malaga)

马拉加酒产于西班牙南部的马拉加省,是一种甜型红葡萄酒。该酒不用白兰地强化,并非配制酒,但习惯上都把它划归甜食酒类。

酿制马拉加酒是先把葡萄放在麦垛上让太阳晒干,然后再和发酵的浓缩葡萄汁掺配,并采用酿造雪丽酒的生产工艺——叠桶法(Solera System)陈酿。该酒圆润、饱满,色泽深黑,是一种具有独特品质的甜食酒。

著名的马拉加酒品牌有：

Carlos	卡洛斯	Flores	弗洛里斯
Felix	弗利克斯	Hijos	希乔斯
Jose	乔 斯	Louis	路易斯

### (五) 马萨拉酒(Marsala)

马萨拉酒产于意大利的西西里岛(Sicily)西部的马萨拉市(Marsala)周围地区。公元1773年,英国商人约翰·威特豪斯来到西西里岛,采用酿造玛德拉酒的方法制造葡萄酒,并将所生产的葡萄酒大量出口到英国。此后,马萨拉酒以其独特的风格和品质闻名于世。

马萨拉酒是以当地生产的葡萄为原料,先酿制成白葡萄酒,然后将白葡萄酒用文火加热浓缩到一定的程度,再按比例调入蒸馏酒进行勾兑,最后陈酿而成。

马萨拉酒的风格类似雪丽酒,又兼具玛德拉酒的特点,酒味香醇,略带焦糖味,酒液呈金黄色,酒度为18度左右。

马萨拉酒按含糖量分成干型和甜型两个品种,干型可作为开胃酒,甜型则作为甜食酒。按陈酿时间,马萨拉酒可分成3种类型:

#### 1. 优质马萨拉酒(Marsala Fine)

该类型酒至少陈酿4个月,酒度不低于17度。

#### 2. 上等马萨拉酒(Marsala Superiore)

此类型酒陈酿2~3年,酒度不低于17度。

#### 3. 高级马萨拉酒(Marsala Vergine)

高级马萨拉酒至少要陈酿5年,酒度不低于18度。这种酒味道干冽,常作为开胃酒品。

著名的马萨拉酒品牌“佛里奥罗”(Florio)是1833年由当时最著名的企业家佛里奥罗先生(Florio)所创制的,其公司所生产的马萨拉酒系列酒品相当有名气。现该公司是意大利最大的酿酒公司仙山露(Cinzano)属下的企业。

## 二、甜食酒的饮用方法与服务要求

甜食酒一律纯饮,不宜兑水或加入其他饮料混合饮用。所有干型甜食酒一般作为开胃酒,甜型酒品则作为佐食甜点或餐后饮用。甜食酒可选用红、白葡萄酒杯具服务,但雪丽酒和砵酒则用各自的专用杯具。甜食酒标准用量均为每客50毫升。

陈年红色甜食酒一般要滗酒后饮用。红甜食酒开瓶后应一次性用完,否则所剩的酒会迅速氧化而改变风味;白甜食酒开瓶后也不宜存放,最好在两三天内用完,剩余的酒应放冰箱内待用。

白甜食酒要冰镇,温度大约10℃。红甜食酒可在室温下饮用。甜食酒的保存方法与葡萄酒相似。

## 第三节 利口酒

利口酒(Liqueurs或Cordials),又译为“立口酒”或“利娇酒”,是以中性谷物酒精(Neutral Grain Alcohol)或蒸馏酒为酒基,调入草根、树皮、植物的根、花叶、果皮等各种香料,采用浸泡、蒸馏、陈酿等生产工艺,并用糖、蜂蜜等甜化剂配制而成的一大类酒。

利口酒香味浓郁,含糖量高,故又叫做“香甜酒”。其外文名称“Liqueurs”在欧洲较通用,而“Cordials”则为美国叫法,两个名称均源自拉丁文的 Liquifacere 和 Cordialis。

## 一、利口酒的特点与分类

### (一) 特点

利口酒源于中世纪的欧洲,当时欧洲人为寻求治病、保健、长寿的良药,配制了这类药酒。由于酒中含有多种芳香植物,不仅改善了酒的味道,而且大大提高了医疗、保健效果,利口酒因此受到欧洲人的重视。

按规定,利口酒最低的含糖量为 2.5%,但实际上,含糖量为 10% 的利口酒往往被标上 Dry 的字样。因此多数利口酒的含糖量都在 10%~20% 之间,少数高达 35% 左右。利口酒的酒度在 17~30 度之间,部分达 40 度,少数高达 50 度。

利口酒主要生产国集中在欧洲,其中法国、意大利、荷兰等国家的生产历史最为悠久,产量最大,产品久负盛名。这三个国家所生产的利口酒约占世界年总产量的 50%。

### (二) 分类

利口酒是一种复杂的酒品,花色品种很多,因此有多种分类方法:

#### 1. 根据香料物质来划分

(1) 果实类(Fruit Flavors) 包括苹果、樱桃、柠檬、柑橘、草莓等各种水果的皮及其肉质。

(2) 种子类(Seed, Nut, And Other Individual Plant Flavors) 包括茴香籽、杏仁、丁香、可可豆、咖啡豆、胡椒、松果等。

(3) 草药类(Botanical Mixtures herbs, spices, plants) 包括金鸡纳树皮、樟树皮、当归、芹菜、龙胆根、姜、甘草、姜黄以及各种花类等。

#### 2. 根据酒精含量来划分

(1) 特制利口酒 酒精度在 35~45 度之间。

(2) 精制利口酒 酒精度在 25~35 度之间。

(3) 普通利口酒 酒精度在 20~25 度之间。

#### 3. 根据所用酒基来划分

绝大多数利口酒均以中性谷物酒精为酒基,这种经过脱臭处理的酒精没有异常香味和杂味,能衬托出利口酒中香料的特点。然而,部分利口酒也采用威士忌、白兰地、朗姆酒、金酒等蒸馏酒为酒基,调入香料配制而成。

(1) 以威士忌为酒基的利口酒(Whisky - Based Liqueurs) 如 Drambuie(杜林标)、Irish Mist(爱尔兰之雾)等即属此类。

(2) 以白兰地为酒基的利口酒(Brandy - Based Liqueurs) 如 Pineau des Charentes(夏朗德白诺)、Advocaat(蛋黄酒)。

(3) 以金酒为酒基的利口酒(Gin - Based Liqueurs) 如 Sloe Gin(黑刺李酒)。

(4) 以朗姆酒为酒基的利口酒(Rum - Based Liqueurs) 如 Kahlua(甘露咖啡酒)、Tia Maria(添万利)。

## 二、世界著名利口酒

世界利口酒有几千个品种,几万个品牌,其名称、档次纷繁复杂。现仅将著名的、常见常用的

品种或品牌按其外文名称的字母顺序介绍如下：

### 1. Advocaat (荷兰蛋黄酒)

该蛋黄酒是以白兰地为酒基,鸡蛋黄为主要调香原料精制而成,故又被叫做“鸡蛋白兰地”。蛋黄酒类均呈蛋黄色,颜色鲜艳突出,有较浓郁的蛋黄香味,酒液浓稠,酒度在15~20度之间(图5-7)。蛋黄酒以法国和荷兰的产品最著名。

### 2. Amaretto (安摩拉多)

安摩拉多产于意大利,是用杏仁(Almonds)和杏子(Apricot)为主要原料配制而成的(图5-8)。该酒原名为 Amaretto di Saronno,原产于意大利米兰市北部的萨龙诺镇(Saronno)。安摩拉多可兑入冰淇淋、咖啡,或作为蛋糕、苹果排(Apple Pie)等甜点的调香料。



图5-7 荷兰蛋黄酒



图5-8 安摩拉多利口酒

### 3. Anisettes (茴香利口酒类)

茴香利口酒是一种最古老、最普遍的利口酒类之一。主要生产国集中在欧洲,其中以法国和意大利的产品最为有名。茴香利口酒是用茴香籽为主要香料,辅以柠檬或柑橘皮,兑入蒸馏酒调制而成,属精制餐后利口酒。最著名的茴香利口酒品牌是法国生产的“玛丽布利莎”(Marie Brizard)。

### 4. Benedictine (本尼狄克丁)

本尼狄克丁又叫修士酒、当酒或泵酒,是世界上最古老的、最著名的利口酒之一。该酒于1510年产于法国诺曼底地区的费康(Fecamp,图5-9),是由当地本尼狄克丁教团的一位叫Bernado Vincelli的僧侣首先创制的,最初是作为治病的药酒来使用。本尼狄克丁是用白兰地、蜂蜜及20多种草药精制而成的。酒液呈琥珀色,气味浓烈芳香,口味很甜,酒度为40度(图5-10)。

用本尼狄克丁与等量的白兰地,经蒸馏、调配而成的“B & B”(Benedictine and Brandy)是本

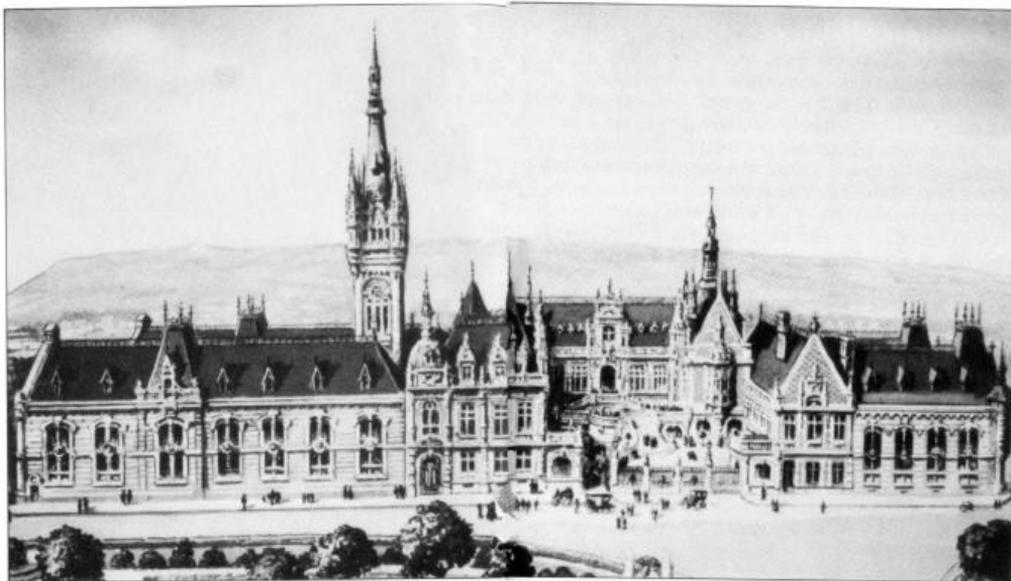


图 5 - 9 法国费康大教堂是本尼狄克丁利口酒的原产地

尼狄克丁酿造公司的创新产品,酒瓶上标有 D.O.M. 的英文缩写字样的商标,意思是“献给至高至尊之神”。

#### 5. Bronte (布朗特)

布朗特产于英国的约克郡(Yorkshire),属草料利口酒类。该酒用法国白兰地为酒基,调入草药、蜂蜜等原料配制而成,酒液呈金黄色,酒度为 34 5 度。

#### 6. Chartreuse (修道院酒)

修道院酒于 1607 年产于法国格雷诺伯(Grenoble)的卡尔特教团大修道院(Carthusian Monastery)内,至今仍由该修道院专门经营生产。该酒以白兰地为酒基,调入 130 多种草料配制而成,至今其配方仍高度保密,从不披露。

该酒有绿牌和黄牌两种,绿牌最有名,酒液呈绿色,酒度为 55 度;黄牌比绿牌较甜,酒液呈黄色,酒度为 43 度。另外,还有远年陈酿绿牌酒(V.E.P. Verte)和远年陈酿黄牌酒(V.E.P. Jaune),一般贮存期长达 12 年以上。

#### 7. Cherry Liqueurs (樱桃利口酒类)

樱桃(Cherry)和梅子、李子为同属植物,其果实小而圆,有一根长而柔软的果柄,盛产于日本、美国及北欧国家的寒冷地区,这些国家都用樱桃作为原料酿制成各种樱桃酒,其中以 Cherry Liqueurs 为最普遍。樱桃利口酒类多数呈无色透明或红色,口味甜润,酒度在 25 ~ 30 度之间,著名的品牌有:



图 5 - 10 本尼狄克丁利口酒

Peter Heering	彼得·希润 (丹麦)
Cherry Bestle	贝斯特尔 (丹麦)
Morella	莫里拉 (英国)
Maraschino	玛若希诺 (意大利)
Guignolet	歌有泪 (法国)
Ponsique	给朋友 (委内瑞拉)
Sakura Cherry Blossom	樱花利口酒 (日本)

#### 8 . Coconut Liqueurs (椰子利口酒类)

该酒是以朗姆酒为酒基 ,调入椰子香精的一种利口酒。酒液无色透明 ,椰子香味浓郁 ,口味甜润 ,酒度在 20 ~ 30 度之间。主要品牌有 :

Coco Ribe	可可利比 (美国)
Malibu	马利布 (牙买加)
Ron Coco	朗可可 (波多黎各)

#### 9 . Coffee Liqueurs (咖啡利口酒类)

该酒类是以咖啡豆为主要原料 ,用蒸馏酒为酒基调制而成。一般酒液均呈深褐色 ,酒液较浓稠 ,咖啡香味浓郁 ,酒度在 24 ~ 31 度之间。最著名的品牌有 :

Kahlua	甘露咖啡 (墨西哥)
Tia Maria	添万利 (牙买加)
Creme de Cafe	咖啡乳酒 (法国)

其他著名品牌还有 :

Pasha	巴斯哈 (土耳其)
Bestle	布里斯托 (丹麦)
Bahia	巴西亚 (巴西)
Baska Coffee	巴斯卡 (法国)
Kamok	卡莫克 (法国)

#### 10 . Cointreau (君度酒)

君度酒又译成“冠特鲁酒”或“库安特洛酒” ,商业上习惯沿用香港的叫法“君度”(图 5 - 11)。该酒是由法国和美国君度酒厂生产的一种橙皮酒 ,是世界同类产品中最有名气的利口酒。君度酒最初使用 Triple Sec(三干酒)为商标(图 5 - 12) ,后来市场上以 Triple Sec 为名称的仿造品到处泛滥 ,最后改用该公司名称 Cointreau 为酒名。



图 5-11 君度酒



图 5-12 三干酒

君度酒无色透明,桔皮香味突出,酒度为 40 度。该酒适宜作为餐后酒或调制鸡尾酒用。

#### 11. Creme de Cassis (卡悉乳酒)

“Cassis”是欧洲一种黑色的野生果实,维生素含量高,富有营养价值,其学名叫“黑茶藨子”。用这种果实酿成的利口酒,酒液浓稠,故称“乳酒”,国外常用“Creme”来表示。该酒主产于法国第戎(Dijon)地区,由修道院僧侣首创,已有数百年的历史。卡悉乳酒呈深红色,果香突出,口味甜润,酒度在 15~30 度之间,是一种很好的餐后助消化利口酒。

#### 12. Creme de Menthe (薄荷乳酒)

薄荷乳酒或薄荷酒(Peppermint, Pippermint),是用食用酒精调入主要香料薄荷及糖浆配制而成的。酒液多数呈绿色,少数呈无色透明、金黄色或红色,含糖量较高,酒度在 25~30 度之间。著名的品牌有:

Get 27	盖特 27 (法国)
Freezomint	弗利佐明特 (法国)
Marie Brizard	玛丽布利莎 (法国)
Teardrop	泪珠 (荷兰)
Arrow	箭牌 (美国)

#### 13. Creme de Cacao (可可乳酒类)

可可乳酒又叫巧克力利口酒(Chocolate Liqueurs),是以可可豆为主要原料,采用浸泡和蒸馏等方法,提取酒液,再加入香草、糖浆配制而成。部分产品外加薄荷、櫻桃等其他原料,成为以巧克力为主香型,兼具其他香味的利口酒。酒液呈无色透明或深褐色,具有浓郁的可可香味,兼具芬芳的香草味或其他香味,口味浓甜,酒度为 25~30 度。该酒可纯饮或兑入冰淇淋中,酒瓶上写有 a la vanille 的字样是表示已加入香草的酒品。著名的品牌有:

Royal Mint - Chocolate Liqueur	皇家薄荷巧克力酒 (英国)
Sabra	沙步拉可可酒 (以色列)
Cheri - Suisse	瑞士樱桃巧克力酒 (瑞士)
Vandermint	薄荷巧克力酒 (荷兰)
Hiram Walker	海勒姆·沃克可可酒 (美国)
Afrikoko	亚非可可酒 (非洲)

#### 14 . Curacao (库拉索酒)

库拉索酒原产于西印度荷属的库拉索岛(Curacao)(图 5 - 13) ,是由荷兰人首创的。库拉索酒是采用当地出产的苦橘皮浸泡于酒基中配制而成的。酒液呈无色透明、橘红色、绿色、蓝色等多种颜色,桔香突出,口感甜润,酒度在 27~40 度之间。适宜餐后纯饮或作为调制鸡尾酒的原料酒。该酒以荷兰波尔斯(Bols)公司生产的系列产品最为有名,其他国家也生产仿制品,但质量均不如该公司的产品。

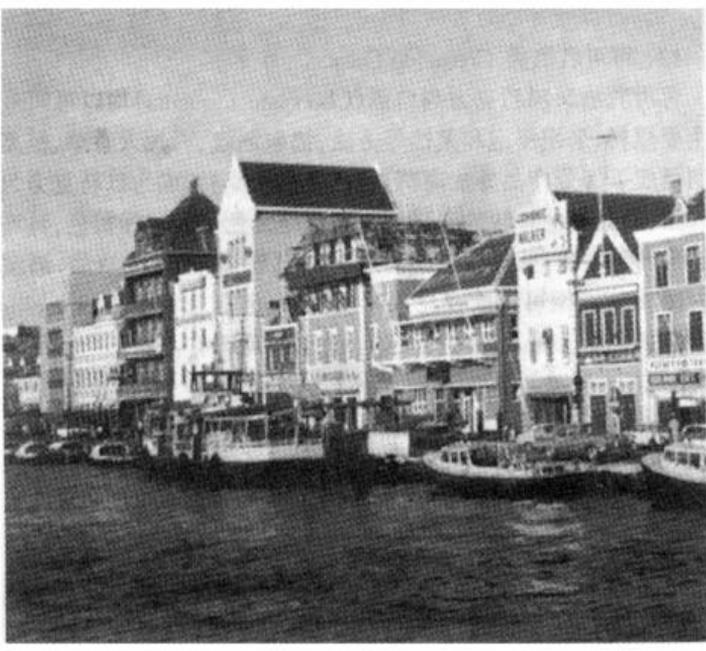


图 5 - 13 库拉索岛一隅

#### 15 . Drambuie (杜林标)

杜林标原产英国苏格兰,是用苏格兰威士忌为酒基,调入草药、蜂蜜配制而成的,酒度为 40 度,是世界上最著名的利口酒之一(图 5 - 14)。酒名 Drambuie 源于苏格兰盖尔族语“Dram Buidheach”,意思是“一种令人满意的酒”。该酒创制于 1745 年,但直到 1906 年才进入商业化的生产,传说其配方来自当时的博内王子查利斯(Bonnie Prince Charles)。

杜林标可作为餐后酒或调制鸡尾酒的材料酒。该酒品在美国市场非常盛行,是美国各种进

口利口酒中年销售量最大的酒品。其酒液呈浅金黄色,口味甜美纯正,酒度为40度。

#### 16. Forbidden Fruit (禁果)

禁果是美国生产的一种柑橘类利口酒。该酒用葡萄柚(grapefruit)、橘皮、蜂蜜等原料配制而成。酒液呈琥珀色,酒度为32度。

#### 17. Galliano (加里安诺)

加里安诺原产于意大利米兰市,是用高级酒品为酒基,调入各种草药配制而成,其配方至今秘不外传(图5-15)。酒液呈金黄色,酒度在35~40度之间,用特别细长的酒瓶包装,并以意大利1896年的功勋军人加里安诺少校(Major Guiseppe Galliano)的名字来命名(图5-16)。该酒可作为餐后酒,或与果汁、汽水混合调成鸡尾酒。



图5-14 苏格兰杜林标利口酒



图5-15 加里安诺利口酒



图5-16 加里安诺少校

#### 18. Grant's Morella Cherry Brandy (格兰·莫里拉樱桃白兰地)

该酒产于英国,是由格兰父子公司(Grant & Sons)于1774年创制的。其采用英国肯特郡(Kent County)出产的莫里拉(Morella)樱桃品种为原料,以白兰地为酒基配制而成。酒液呈浅棕红色,樱桃果香突出,属干型利口酒。格兰父子公司于1960年首次易主,经两度转手,现公司产权已归属英国哥顿(Gorden)财团。

#### 19. Grand Marnier (格朗·玛尼尔)

该酒商业名称为“金万利”,是法国生产的一种橘子利口酒,采用干邑地区生产的白兰地浸泡苦橙皮配制而成。酒液呈琥珀色,酒度为34~40度。酒品分成红标和黄标:红标(Cordon Rouge)是用干邑白兰地为酒基配制而成的,酒度为40度;黄标(Cordon Jaune)是用普通白兰地配

制而成的,酒度为 34 度。

#### 20 . Grenadine (红石榴利口酒)

该酒是以石榴果实为原料精制而成的利口酒,与红石榴糖浆(Grenadine Syrup)有所不同。前者是含糖量较低,酒度在 17~25 度之间的酒精饮料,而后者则是糖度极高的,不含酒精的调制剂。两种饮料均呈鲜红色,是调制鸡尾酒的必备材料。

#### 21 . Irish Mist (爱尔兰之雾)

该酒是以爱尔兰威士忌为酒基,加入各种草药调制而成的一种草料利口酒,始创于 19 世纪。酒液呈琥珀色,口味甜润,酒度为 35 度。

#### 22 . Kahlua (卡鲁瓦)

卡鲁瓦商业名称为“甘露”咖啡,产于墨西哥,是世界上最著名的咖啡利口酒(图 5 - 17)。该酒以朗姆酒为酒基,用墨西哥的咖啡豆为原料精制而成。酒液呈深褐色,酒度为 26.5 度,咖啡香味浓郁,口味甜美。可调入冰块纯饮,或调制成鸡尾酒。

#### 23 . Kummel (顾美露)

顾美露于 1575 年产于荷兰的阿姆斯特丹市,后来其生产配方传到德国、丹麦等国家。顾美露是以高纯度中性酒精为酒基,用茴蒿(Caraway)、茴香等香料调制而成。酒液无色透明,属干型利口酒,酒度 35 度以上。

#### 24 . Mandarin Napoleon (拿破仑柑橘酒)

该酒是比利时生产的柑橘利口酒。采用红橘(tangerine)为原料,浸泡白兰地一段时间后,再进行蒸馏,最后调入干邑白兰地配制而成。酒液呈橘红色,酒度为 40 度。法国生产的同类产品叫 Mandarin Imperiale。

#### 25 . Maraschino (玛若希诺)

玛若希诺樱桃利口酒产于意大利,是用意大利东北部及前南斯拉夫西部出产的玛若丝卡酸味樱桃(Marasca Cherries)酿造而成的。该酒自 18 世纪问世以来,以其独特的品质闻名世界。玛若希诺酒液无色透明,樱桃果香突出,兼具杏仁香味,口味甜润,酒度为 25 度。

#### 26 . Peter Heering (彼得·希润)

彼得·希润樱桃利口酒产于丹麦,是由 Peter Heering 先生于 1818 年创制的。该酒颜色暗红,果香突出,酒质甜润醇厚,是世界上最著名的樱桃利口酒之一(图 5 - 18)。

#### 27 . Sabra (沙步拉)

沙步拉是以色列生产的仙人掌利口酒,由以色列仙人掌(Sabra)上的一种可食用红色多刺的果实为原料酿制而成,并调入各种香料,成为 Sabra 系列产品,其中有巧克力风味、橘子香味,酒度在 26~30 度之间,用古老的腓尼基酒瓶包装,格外典雅(图 5 - 19)。

#### 28 . Sambuca Romana (伞步加·罗马娜)

该酒产于意大利北部,是用一种叫“接骨木”(Sambuca)的灌木果实为原料酿造配制而成的,



图 5 - 17 甘露咖啡利口酒

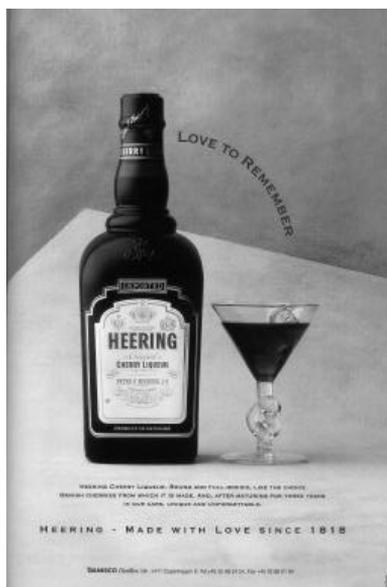


图 5 - 18 彼得·希润樱桃利口酒



图 5 - 19 沙步拉利口酒

酒液无色透明,具有浓郁的甘草味及Sambuca果实香味,酒度为42度(图5-20)。

### 29. Sloe Gin (黑刺李酒)

该酒用野生黑刺李(Sloe)的果实为原料,以金酒为酒基,采用浸泡方法配制而成。酒液呈深红色,口味极甜,酒精度为30度。黑刺李酒于17世纪由英国普利茅斯市一家酒厂首创,后来其他欧洲国家陆续仿制生产。

### 30. Strega (斯特雷加)

斯特雷加是意大利贝内凡多(Benevento)镇生产的一种草料利口酒,用70多种草药调制而成。酒液呈黄色,香草味浓郁,酒度为40度。可纯饮或调入苏打水、果汁等其他饮料。意大利语Strega,其词意为“女巫”,据说该酒的配方来自贝内凡多镇上的“女巫”,镇里有个村民名叫古塞普·奥巴提(Giuseppe Alberti)根据女巫的秘方首先配制出这种酒品,并独家生产,其产品于19世纪风行欧洲。该酒的商标上注有贝内凡多镇地名及创制者的姓名,而且画有一群女巫围着一棵大树手舞足蹈的图像,这给该酒品增添了几分神秘的色彩(图5-21)。

### 31. Rock and Rye (岩石酒)

岩石酒或叫黑麦利口酒,是美国生产的一种果料利口酒。用黑麦威士忌为酒基,调入水果、



图 5 - 20 伞步加·罗马娜利口酒

冰糖等原料配制而成。酒液呈金黄色,酒度在 30 ~ 35 度之间。酒瓶内有冰糖的结晶体,故称岩石酒。

### 32 .Southern Comfort (南方康福)

南方康福是由美国一位名叫路易斯·赫伦(Louis Herron)调酒师于 1875 年创制的。该酒是以美国波旁威士忌为酒基调制而成的果料利口酒,带有桃子的清香味,酒液呈琥珀色,酒度为 43 度(图 5 - 22)。



图 5 - 21 斯特雷加利口酒

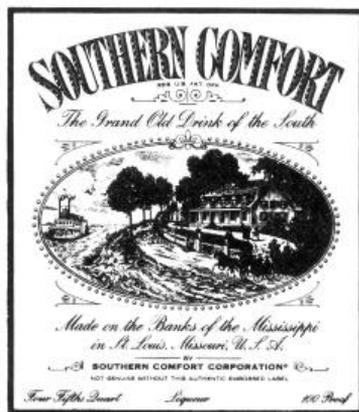


图 5 - 22 南方康福利口酒

### 33 .Tia Maria (提亚玛丽亚)

该酒商业名称叫“添万利”,是牙买加生产的咖啡利口酒,起源于 18 世纪,是世界上最早生产的咖啡酒品。提亚玛丽亚以朗姆酒为酒基,加入当地生产的蓝山咖啡调制而成。咖啡香味浓郁,略带香草味,酒度为 31.5 度。

### 34 .Verveine (马鞭草酒)

该酒用马鞭草属植物(Vervain)浸泡在酒基中配制而成,属草料利口酒,具有较高的药用功能。分成马鞭草黄酒(酒度为 43 度)和马鞭草绿酒(55 度)两种。

### 35 .Yukon Jack (尤康·杰克)

该酒是以加拿大威士忌为酒基,用多种水果为原料调制而成的果料利口酒。酒液呈琥珀色,果香和酒香并重,酒度在 40 ~ 50 度之间(图 5 - 23)。

## 三、利口酒的饮用方法与服务要求

纯饮利口酒时可用利口酒杯,加入冰块时用古典杯或葡萄酒杯,加苏打水或果汁饮料时,用果汁杯或高身杯。

利口酒主要作为餐后酒饮用,有解油腻、助消化的功能,少数干性利口酒可作为开胃酒饮用。

利口酒一般要冰镇,香味越浓、甜度越大的酒品宜低温下饮用,少部分利口酒可常温下饮用或仅加冰块。

利口酒的标准用量为每客 25 毫升。

利口酒开瓶后仍可继续存放,但长期贮存必失其味,降低品质。



图 5 - 23 尤康·杰克利口酒标签

利口酒瓶竖立放置 ,常温下避光保存。

#### 思考题

1. 什么叫配制酒？它与蒸馏酒有何区别？
2. 外国配制酒可分成几种类型？它们各有哪些著名酒品？
3. 意大利与法国味美思有何区别？它们各有哪些名牌产品？
4. 砵酒与雪丽酒是如何酿制的？
5. 玛德拉酒是怎么产生的？
6. 什么叫利口酒？利口酒如何分类？写出你所看过的或认识的世界著名利口酒品牌。
7. 如何饮用利口酒？

## 第六章

# 中国酿造酒

我国酿造酒类主要包括黄酒、啤酒、葡萄酒和果酒。黄酒是我国古代用米曲酿造的酒,现代啤酒、葡萄酒和果酒的生产技术则由外国传入中国。

## 第一节 黄酒

黄酒是我国民族传统的酒类,是世界谷物酿造酒中最古老、最具特色的酒类之一。它在国内乃至世界酒业中均占有重要的位置。

黄酒是以大米、糯米、黄米、黍米等谷物为主要原料,经蒸煮、摊凉,加入酒曲进行糖化发酵后,压榨出酒液即为黄酒。因其色泽黄亮,故此得名。

### 一、黄酒的起源与发展

黄酒的历史极为悠久,是全世界最古老的酒精饮料之一。据考证,5000多年前,我们祖先用谷物酿造的酒即为黄酒的原始酒。

殷商时期(约公元前16—前11世纪),我国酿酒业已相当发达,饮者甚众,已出现了利用天然微生物制“曲”的技术。“曲”的出现是我国古代发酵技术的一项最伟大的发明创造。

两周时期(约公元前11世纪—前221年)已有较完整的用曲蘖酿酒的经验。当时“曲”与“蘖”已分为两种明显不同的东西(在此之前,古人把发了芽的谷粒统称为“曲蘖”),“曲”成为一种含有活的微生物的发酵制剂,而“蘖”则专指发芽的谷粒。因此用“曲”酿酒,“蘖”则可制饴。

秦汉时期(公元前221年—公元220年),制曲酿酒的技术进一步发展。“曲”的品种不断增加,各地酿酒者已经善于利用不同的谷物来制曲。

魏晋南北朝时期(公元220—589年),制曲已由散曲、饼曲,发展到有“大曲”和“小曲”之分。公元5世纪北魏贾思勰的著作《齐民要术》第七卷,详细论述了造曲酿酒的方法和原理。这是世界上有关酿酒工艺学的最早文字记录。

北宋政和年间(公元1111—1118年),朱翼中撰写的《北山酒经》是继《齐民要术》之后,又一部杰出的制曲酿酒专著。该书的上卷论酒,中卷论曲,下卷论酿酒法,内容详实。红曲霉的发现,并应用于酿酒,制成红曲酒是我国宋代酿酒工艺的重大创造和发展。

黄酒经过了历代劳动人民的改进和提高,逐步形成了三大种类,即江南绍兴酒、北方即墨老

酒及福建老酒。其中尤以绍兴黄酒最具典型。

黄酒从起源、发展到现在,已形成一整套完整的酿造工艺,成为我国传统的独特酒类。其产品行销世界各地,经久不衰,并多次在国内外评酒大赛中获得重要奖项。黄酒的营养价值和药用功能已受到人们的高度赞誉。目前,我国黄酒年产量约在65万吨左右,主要生产地区集中在浙江、江苏、福建、山东、江西、上海等省市。其中浙江地区生产的黄酒占全国黄酒总产量50%以上。

## 二、黄酒的特点与分类

### (一) 特点

黄酒具有酸、甜、苦、辣、鲜五味一体的风格。它集饮料、药用、调味于一身,是我国酒类中最独特的品种。归纳起来,黄酒还具有如下几个特点:

#### 1. 黄酒含有多种糖类

根据对绍兴酒中的加饭酒检测结果表明,加饭酒以葡萄糖为主,每100毫升的含量为1.7~2.0克,约占总含糖量的54%~66%。因此加饭酒具有浓郁的鲜甜味,其营养成分容易被人体所吸收。

#### 2. 黄酒属低度酒

黄酒的酒度在12~18度之间,是一种低度的原汁酒。其酒味醇厚,风味独特,素为消费者喜爱。

#### 3. 黄酒含有丰富的氨基酸

黄酒含有多种氨基酸,其中含有人体必需的8种。根据对加饭酒的检测,其氨基酸含量高达5647.7毫克/升,是啤酒的7.2倍,葡萄酒的3.55倍。黄酒中各种氨基酸的含量如此之高,是世界酒类中少见的。

#### 4. 黄酒具有一定的药用健身功能

由于黄酒含有多种营养成分,而且热量高,适量饮用可达到舒筋活血、健脾补胃、强身健体的功效。我国常以黄酒为酒基配制药酒,中医则用黄酒浸泡、炒煮、蒸炙中草药来制成各种中成药。

#### 5. 酿造黄酒的原料质量高

酿造黄酒的主要原料是米和水。在浙江绍兴,工人把水和米分别比喻为“酒的血”和“酒的肉”。因此,各地酿造黄酒,均采用当地的优质水源和谷物。绍兴酒取当地鉴湖水,故绍兴又有“鉴湖名酒”之称。

#### 6. 酿造工艺独特

我国的黄酒是采用多种曲和酒药进行复式发酵酿造而成的,这是世界酿酒技术中的独特发酵工艺。在酿制过程中所采用的淋饭法、喂饭法、摊饭法等都是我国黄酒传统的生产方法。

### (二) 分类

黄酒按生产方法、生产地区及风味特点,可分为江南黄酒、福建黄酒和北方黄酒等三大类型。

#### 1. 江南黄酒

江南黄酒以绍兴酒为代表,主要产于浙江省绍兴地区,为我国传统的名酒(图6-1)。绍兴酒采用糯米或大米为主要原料,以小曲和麦曲为糖化发酵剂。由于原料配比、工艺操作、酿酒时

间等方面不同,形成不同风格的绍兴酒。主要品种有:元红酒、加饭酒、花雕酒和善酿酒。



图 6-1 浙江绍兴酒

(1) 元红酒 元红酒,又称“状元红”,过去这类酒的外包装多在酒坛外面涂上朱红色,故此得名。该酒液呈琥珀色或橙黄色,具有明显的绍兴酒醇香,口味清爽,甘甜鲜美。酒精度为 15 度以上,糖、酸度较低。

(2) 加饭酒 加饭酒比元红酒投米量增加 10% 以上,故此得名。其酒质醇厚,酒度为 18 度,糖度略高于元红酒,是绍兴酒中的上品。

(3) 花雕酒 把加饭酒陈贮多年即为花雕酒。按浙江地方民俗,生下女儿之年要酿酒数坛,并泥封窖藏,待女儿长大结婚之日即取出饮用,所以后人称这种酒为“女儿红”。又因这种酒在酒坛外常雕绘有我国民族风格的彩图,又取名“花雕酒”。

(4) 善酿酒 用已贮存 1~3 年的陈酒与新酒混合再发酵,酿制成的酒需陈贮 1~3 年,即为

善酿酒。所得之酒香气浓郁,酒质醇厚香甜,并且有独特的风味,可与优质的甜葡萄酒相媲美,是绍兴酒之高级品。

## 2. 福建黄酒

福建黄酒以“福建老酒”和“龙岩沉缸酒”为代表,主要产于福州和龙岩两城市。浙江、台湾等地区亦有生产类似的酒品。福建黄酒以糯米、大米为主要原料,用红曲和白曲为主要糖化发酵剂酿制而成。其酒液色泽褐红鲜艳,故又称为“红曲酒”,酒质醇厚,余味绵长,酒精度为15度。

## 3. 北方黄酒

北方黄酒以山东“即墨老酒”为代表品种。用黍米为原料,以天然发酵的块状麦曲为糖化发酵剂酿制而成。黍米,又称粘黄米或糯小米,是我国最早栽培的粮食作物之一,它含有较高的淀粉糖和蛋白质。以此为原料所酿制的即墨老酒呈深棕色,清亮透明,有突出的焦糜香,饮后回味悠长,酒精度为12度。

根据黄酒的含糖量,一般可分成四种类型:

- (1) 干型 含糖量在0.5%以下。
- (2) 半干型 含糖量在0.5%~3%。
- (3) 半甜型 含糖量在3%~10%。
- (4) 甜型 含糖量在10%以上。

## 三、我国著名黄酒

### (一) 绍兴加饭酒

古越龙山牌、塔牌绍兴加饭酒是浙江省绍兴市酿酒总公司的产品。该酒于1952年被评为中国八大名酒之一,并多次蝉联全国名酒称号及金质奖,1985年获法国巴黎国际美食及旅游产品展览会金奖,1986年在法国巴黎第12届国际食品博览会上获金奖。

绍兴酒是我国黄酒中历史最悠久的酒品,它起源于2300多年前的战国时代。从唐代起成为历代贡酒,有关史料大量记载了绍兴酒酿造情况,并被文人墨客广为赞誉。

加饭酒是绍兴酒当中的名贵品种,它取鉴湖之净水,以糯米为主要原料,用摊饭法传统工艺酿制而成。其酒液色泽橙黄、明亮,醇香浓郁,酒质醇厚,口味鲜美,酒精度为18度,含糖量2%,系半干型黄酒。

### (二) 绍兴元红酒

古越龙山牌、塔牌绍兴元红酒系浙江省绍兴市酿酒总公司的产品。元红酒是因过去习惯于在酒坛外涂上朱红色而得名。该酒是绍兴酒的主要品种,其产量约占绍兴酒总产量的80%以上。1979年、1983年获国家优质酒称号及银质奖,1984年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖。

元红酒酿造法基本上与加饭酒相似。其酒液呈琥珀色或橙黄色,有独特的芳香,口味甘甜鲜美,酒度15~16度,含糖量0.5%以下,属于型绍兴酒。

### (三) 福建沉缸酒

沉缸酒产于福建省龙岩市,新罗泉牌沉缸酒是龙岩市酒厂的产品。1984年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖,三次蝉联国家名酒称号及金质奖(图6-2)。

沉缸酒始创于清代嘉庆年间,距今已将近200年的历史。该酒选用上等精白糯米为原料,用红曲、白曲为糖化发酵剂精工酿造而成。沉缸酒制成后需再陈酿3年左右以增香,因陈酿时酒醅



图 6 - 2 福建龙岩沉缸酒标签

沉浮 3 次,最后沉落缸底而得名。

该酒呈红褐色,清香浓郁,入口甘甜,无稠黏感。酒的色、香、味均在酿制过程中自然形成,而且十分和谐。酒精度为 15 度,含糖量 26%,属甜型黄酒。

#### (四) 福建老酒

福建老酒产于福建省福州市,鼓山牌、双灯牌福建老酒均是福州第一酒厂的产品。1984 年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖,三次蝉联国家优质酒称号和银质奖。

福建老酒始创于 1945 年,是以精白优质糯米为原料,采用古田县红曲和白曲作为糖化发酵剂,精心酿制而成。其原制酒需陈贮 1~3 年,最后勾兑装瓶。

该酒色泽红褐,清亮透明,醇香浓郁,口味鲜美,余味绵长。酒精度为 15 度,含糖量 6% 左右,属半甜型红曲黄酒。

#### (五) 山东即墨老酒

即墨老酒为山东省即墨黄酒厂产品。1963 年、1979 年荣获国家优质酒称号及银质奖,1984 年获轻工业部酒类大赛金杯奖。

即墨地区酿制黄酒历史悠久,早在春秋战国时期已有酿酒业。该酒选用优质黍米为原料,采用独特的传统工艺酿制而成。

即墨老酒色泽黑紫明亮,酒香浓郁,具有焦糜的特殊香气,口味醇厚,甘爽微苦,回味悠长。酒精度为 12 度,含糖量 8%,系半甜型黄酒。

适量饮用即墨老酒,有祛风散寒、舒筋活血、健脾补胃之功效。故民间誉此酒为“仙酒”和“珍浆”。

#### 四、黄酒的饮用方法与服务要求

黄酒主要作为佐食酒,常温或加热后饮用。采用陶瓷酒杯盛酒,亦可用小型玻璃杯饮用。

加饭酒适宜吃冷菜时饮用,可温烫后上桌服务;元红酒饮时稍加温,吃鸡鸭时佐饮最适宜;善酿酒宜佐食甜味菜肴。

福建老酒不仅烹饪时可作调味品用,亦可在餐桌上直接调入菜肴中,尤其加入鱼类、蚶类的汤菜里,更加适合,可增加食物的风味。

黄酒可存放,但开瓶后,久存必失其鲜味,因此最好一次性喝完或短期内用完。黄酒酒瓶一般竖立贮存,避光常温下保存。

## 第二节 啤酒

中国古代已有酿制与啤酒相似的“醴酒”,但以后被黄酒、白酒所取代。中国啤酒生产始于20世纪初,其生产工艺源于外国的酿造法。从20世纪八十年代初开始,中国啤酒工业进入高速发展阶段。1994年,中国啤酒年产量已跃居世界第二位。

### 一、我国啤酒的起源与发展

早在5000多年前,我们的祖先就已经能够酿造原始的发酵酒,古籍称这种酒为“醴”。研究表明,“醴”酒,实际上是我国古代的原始啤酒,它与古埃及人所酿造的麦芽啤酒极为相似。由于古代的醴酒含酒精量低,糖分较高,不易贮存,加上酿造用具简陋,因此醴酒在常温下很快酸败变质。随着我国古代“曲”的发明创造,酿酒业得到了发展,醴酒逐渐被香醇而且容易保存的黄酒、白酒所取代。

几千年来,我国的酒业一直以黄酒、白酒为主导,而啤酒迟迟未被重视和开发。直到20世纪初,外国公司在我国建立啤酒厂后,才开始出现了啤酒。1900年,俄国人首先在哈尔滨办起了中国境内第一家啤酒厂,德国人占领胶东半岛后,于1903年在青岛兴建了英德啤酒公司。此后,各国列强在我国的辽宁、天津、上海、北京等地相继建立了许多啤酒厂。同期,我国民族资产阶级也开始建立了啤酒厂,如1915年兴建的北京双合盛五星啤酒厂以及1920年成立的山东烟台醴泉啤酒厂。

然而,不论外国人还是中国人创办经营的啤酒厂,其生产规模和产量都很小。这个时期,我国啤酒工业经过了50年的缓慢发展过程,最高年产量未超过2万吨。

解放后,我国啤酒工业有了一定的恢复和发展。从1979年开始,我国啤酒工业进入高速发展时期,这一年,全国啤酒总产量达51.3万吨,比建国前增加了50多倍。1980年,啤酒总产量达68.9万吨,1985年310万吨,1992年上升到1020万吨,成为仅次于美国、德国的世界第三大啤酒生产国。目前,我国啤酒总产量已高达1800万吨左右,跃居世界第二啤酒生产大国宝座。

### 二、啤酒的特点与分类

我国生产的啤酒从特点到类型大致与国外的啤酒相似,详细介绍可参见第三章第二节。目

前,我国啤酒可分成下面几种类型:

### (一) 不同原麦汁浓度的啤酒

国内啤酒厂分别生产原麦汁浓度 8~18 度之间的 10 余种不同品类的啤酒。其中以原麦汁浓度 11 度和 12 度两个品种的产量最大,生产的工厂也最多。

### (二) 不同色泽的啤酒

#### 1. 浅色啤酒

该酒色泽浅黄,属黄啤酒类型。产量最大,占全国总产量 90% 以上。

#### 2. 深色啤酒

此类型啤酒呈红棕色,属棕色啤酒。如上海华光啤酒厂生产的“大众啤酒”。

#### 3. 黑色啤酒

黑啤酒色泽较深,呈棕褐色,透明度比棕色啤酒低。北京五星啤酒厂和青岛啤酒厂均有生产这种黑啤酒。

生产深色啤酒或黑色啤酒的工艺与生产浅色啤酒大致相同,不同的是需加入一定比例的着色麦芽与香甜麦芽及一定量的焦糖色。一般来说,深色啤酒有浓郁的麦芽香味,口味醇和、爽口;黑啤酒则有焙焦麦芽的香味,口感醇厚略甜,酒液较浓稠。

### (三) 工艺要求不同的啤酒

按工艺要求,我国生产的啤酒可分为特制啤酒(国外称 Export Beer“出口啤酒”)和普通啤酒(内销啤酒)两大类。特制啤酒的原料质量要求高,工艺方法较特殊,酒龄长,生产周期长,销售价格较高。由于国内啤酒工厂的生产条件受到一定的限制,所以除青岛、北京等少数工厂以外,特制啤酒的产量一般只占生产厂家年产量的 5%~10%。普通啤酒只需按标准质量的原料和正常的工艺流程生产,酒龄短,价格较低廉,产品多在本地及附近地区销售。国内生产的啤酒中,90% 左右是普通啤酒。

## 三、我国著名啤酒

### (一) 青岛啤酒

青岛啤酒产于山东省青岛市,是青岛啤酒厂的著名产品。1963 年被评为山东省名酒,三次蝉联国家名酒称号及金质奖,三次在美国国际评酒会上夺得冠军奖。青岛啤酒于 1954 年开始出口,现已销往世界 30 多个国家和地区,出口量约占我国啤酒出口总量的 70% (图 6-3)。

青岛啤酒厂始建于 1903 年,现为国家大型一类企业。该酒以优质大麦和酒花为原料,并选用当地优质的崂山矿泉水进行严格酿造。其酒液色泽淡黄,清澈透亮,富有光泽;二氧化碳气体充足,泡沫洁白细腻,挂杯持久;酒花香味突出;口味纯净爽口。原麦汁浓度 12% 以上,酒精含量 3.5%。

### (二) 特制北京啤酒

特制北京啤酒是北京啤酒厂的产品。1959 年为庆祝新中国成立 10 周年而特制的,故此得名。该酒在 1985 年第四届全国评酒会



图 6-3 青岛啤酒

上被评为国家名酒,并获金质奖章,1988年在法国巴黎第13届国际食品博览会上获金奖。

北京啤酒厂创建于1942年,原名为“飞马啤酒厂”,1949年改为现名。特制北京啤酒色泽淡黄,泡沫丰富洁白,挂杯持久,酒花香味浓郁,口感微苦、杀口。原麦汁浓度12%,酒精含量3.5%。

### (三) 特制五星啤酒

特制五星啤酒是北京五星啤酒厂的产品。1929年获工商部中华国货展览会特等奖,1984年获轻工部酒类质量大赛金杯奖,在全国第二、第四届评酒会上获国家优质酒称号及银质奖。

北京五星啤酒厂的前身“双合盛啤酒汽水厂”创建于1915年,该厂是我国民族资本家在国内兴建的第一家啤酒厂。特制五星啤酒是该厂传统老产品,酒液淡黄,泡沫洁白细腻而且挂杯持久,酒花香和麦芽香味突出,二氧化碳气体充足,口味纯正。原麦汁浓度12度,酒精含量为3.5%。

### (四) 趵突泉啤酒

趵突泉啤酒是山东省济南啤酒厂的产品。1984年获轻工业部酒类质量大赛银杯奖,1992年在比利时布鲁塞尔第30届世界优质产品评选会上获金奖。

趵突泉啤酒于1975年开始生产,选用济南七十二泉之首“趵突泉”的水及优质麦芽和酒花精工酿制而成。该酒色泽淡黄,富有光泽;泡沫洁白细腻持久,有明显的酒花香和麦芽香;口味纯正爽口。原麦汁浓度12度,酒精含量3.5%。

### (五) 其他名牌啤酒

佳凤牌佳凤啤酒	(黑龙江佳木斯啤酒厂)
栈桥牌青岛啤酒	(山东青岛啤酒厂)
丰收牌特制北京啤酒	(北京啤酒厂)
西湖牌特制西湖啤酒	(浙江杭州啤酒厂)
红梅牌雪花啤酒	(辽宁沈阳啤酒厂)
长城牌长城啤酒	(天津啤酒厂)
北冰洋牌北冰洋啤酒	(山东济南白马山啤酒厂)
光明牌105°光明啤酒	(上海华光啤酒厂)
松花江牌松花江啤酒	(黑龙江佳木斯啤酒厂)
烟台牌烟台啤酒	(山东烟台啤酒厂)
太阳岛牌特制太阳岛啤酒	(哈尔滨啤酒厂)
春雪牌特制春雪啤酒	(河北山海关啤酒厂)
海燕牌海燕啤酒	(浙江海燕啤酒厂)
五星牌淡爽五星啤酒	(北京五星啤酒厂)
鼎湖牌鼎湖啤酒	(广东肇庆啤酒厂)
新疆牌新疆优质淡色啤酒	(新疆啤酒厂)
镜泊湖牌镜泊湖啤酒	(黑龙江牡丹江啤酒厂)
钟楼牌特制钟楼啤酒	(河北宣化啤酒厂)

### 第三节 葡萄酒

葡萄酒是我国主要酿造酒类之一,已有 2000 多年的历史。我国现代葡萄酒工业起步于 19 世纪,葡萄栽培和葡萄酒酿造技术主要由外国传入。

#### 一、我国葡萄酒的起源与发展

我国种植葡萄和酿制葡萄酒最早的地区是新疆,传入中原始于汉代。公元前 138 年,张骞奉汉武帝之命出使西域,带回了葡萄种植和葡萄酒酿制技术。

东汉末年,葡萄酒被视为“珍异之物”,到了南北朝,葡萄酒仍为贵重物品。当时有人向北齐皇帝献了一盘葡萄,居然得到了一百匹绢的重赏。葡萄尚如此,葡萄酒就更加名贵了。

从唐朝开始,葡萄酒酿造有了较大的发展。贞观十四年(公元 640 年),唐太宗李世民在位的时候,从高昌(即现在的吐鲁番地区)得到了马乳葡萄品种及其酿酒方法,宫廷内始种植葡萄,并酿造葡萄酒。此后,葡萄栽培从宫廷逐渐传播到民间,酿制葡萄酒开始普遍起来。

到了元朝,葡萄酒已成为一种重要的商品。意大利马可波罗在《中国游记》(1298 年)一书中说到:太原府有许多好葡萄园,制造很多的酒,这里是契丹省惟一产酒的地方。但是,酒是从此地贩运到全省各地。

我国葡萄酒虽已有 2000 多年的漫长历史,但发展很慢,生产工艺停留于较初级的阶段。1892 年,印尼苏门答腊爱国华侨张弼士集资 300 万两白银,在山东烟台创建了张裕葡萄酒公司(图 6-4),改传统手工作坊式为现代方法生产葡萄酒,引进欧洲优良葡萄品种及先进酿酒设备,



图 6-4 张裕葡萄酒公司发展历史图片(从左至右)

- (1) 初创时期的张裕公司老门头
- (2) 张裕早期生产车间一角
- (3) 始建于 1894 年的张裕地下大酒窖
- (4) 张裕创始人张弼士先生
- (5) 张裕公司的第一任调酒师拔保

生产优质葡萄酒。此后,太原、青岛、北京、通化等地相继建起葡萄酒厂,逐渐形成了我国民族的葡萄酒工业。

解放后,我国葡萄酒工业有了迅速的发展,许多老厂改建扩大,新建葡萄酒厂已达65个。1980年以后,一些大、中型葡萄酒生产企业发展非常迅速。据统计,当年我国葡萄酒产量为7.8万吨。1985年我国葡萄酒总产量上升到23.2万吨,1988年达30.8万吨。生产的葡萄酒品种已从单一的甜葡萄酒转变成干型、半干型的国际流行口味。

## 二、我国葡萄酒的特点与分类

我国长期以来一直是以生产含葡萄汁30%~50%的中、低档葡萄酒为主。据统计,1988年生产的30.8万吨葡萄酒中,全汁葡萄酒仅为9万吨左右。

目前,为了适应市场消费口味,生产甜型、半甜型的葡萄酒仍占多数。但部分合资葡萄酒厂生产的全汁高档干型和半干型葡萄酒已达到国际先进水平,受到了国内外饮家的高度赞扬,并获得了多项国际性评酒会金奖。

我国生产的葡萄酒大致有以下几种类型:

### (一) 按酿制原料分类

#### 1. 家葡萄酒

用葡萄园栽培的葡萄品种为原料酿制而成的酒叫家葡萄酒。绝大多数葡萄酒属此类型。

#### 2. 山葡萄酒

以野生葡萄为原料制成的酒叫山葡萄酒。如长白山葡萄酒、通化葡萄酒,即为这种酒类的代表酒。

### (二) 按葡萄汁含量分类

#### 1. 全汁葡萄酒

采用全葡萄汁发酵而成,属高档酒,酒度为12度左右。

#### 2. 半汁葡萄酒

葡萄汁含量在30%~70%之间,其余则是水、食用酒精和糖分,属中、低档葡萄酒。其生产工艺过程比较简单,售价低廉。根据国家规定,到2004年5月企业应停止生产半汁葡萄酒,今后我国葡萄酒生产方向要向全汁葡萄酒过渡,以便纳入国际化的生产轨道。

### (三) 按加工方法分类

#### 1. 天然葡萄酒

即全汁葡萄酒。不调配食用酒精和糖分,用纯葡萄汁发酵酿制而成。干和半干型红、白葡萄酒即属此类。

#### 2. 强化葡萄酒

添加白兰地或食用酒精以提高酒度的,称为强化葡萄酒;如果在强化葡萄酒内再加入适量的糖分,使酒度和糖度达到一定的强度,则叫做浓甜葡萄酒。

#### 3. 加料葡萄酒

在原汁葡萄酒中加入药材、香料及糖分等。加药料的称为滋补型葡萄酒,如人参葡萄酒;加香料的称为调香型葡萄酒,如味美思、桂花酒、罗木酒等。在国外,这类酒归属配制酒范畴。

#### 4. 葡萄蒸馏酒

用葡萄果实经压榨、发酵制成葡萄原汁酒,再经蒸馏制成的高酒精度饮料即为葡萄蒸馏酒,

如白兰地。这类酒按照国内习惯划归为配制酒。

### 5. 起泡葡萄酒

起泡葡萄酒在国外叫做 Sparkling Wine ,是一种含有二氧化碳气体的白葡萄酒。其酒精含量在 12.5% ~ 14.5% 之间 ,含糖量在 0.5% ~ 20% ,我国生产的起泡葡萄酒是用人工的方法在白葡萄酒中加入二氧化碳气体制成的。

此外 ,我国葡萄酒按酒液色泽分成红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒 (或叫玫瑰红葡萄酒) ;按糖度一般分为干、半干、半甜和甜葡萄酒。国外葡萄酒分类较细 ,有关此类知识 ,我们已在第三章第一节详细阐述。

## 三、我国著名葡萄酒

### (一) 中国红葡萄酒

夜光杯牌中国红葡萄酒是北京夜光杯葡萄酒厂的产品 ,多次荣获国家名酒称号及国家金质奖章。

北京地区酿制葡萄酒历史悠久 ,迄今已有 700 多年的历史。北京夜光杯葡萄酒厂前身系建于 1954 年的北京东郊葡萄酒厂 ,1991 年改为现名。该厂选用优质葡萄品种为原料 ,精心酿制而成。其酒液呈宝石红 ,清亮透明 ,葡萄果香突出 ,口味醇和圆润。酒度为 16 度 ,含糖量 12% ,为甜型红葡萄酒。

### (二) 王朝半干白葡萄酒

王朝半干白葡萄酒是天津市中法合资王朝葡萄酿酒有限公司的产品 ,1984 年荣获国家名酒称号及金质奖章 ,1989 年至 1991 年连续三年荣获比利时布鲁塞尔国际评酒会金奖 (图 6 - 5)。

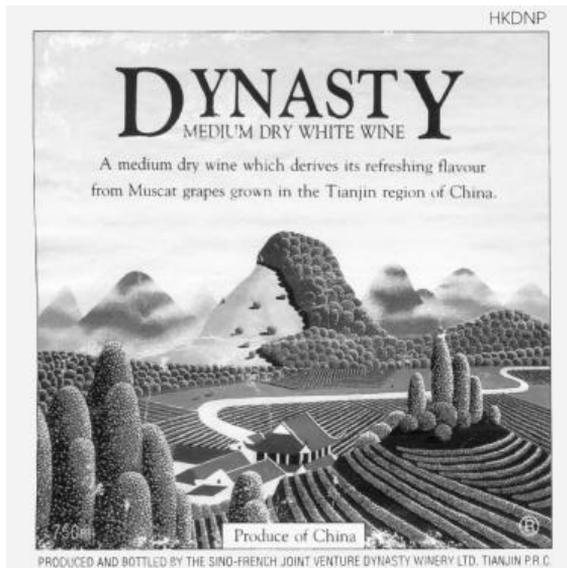


图 6 - 5 王朝葡萄酒酒标

王朝葡萄酒有限公司创建于1980年,同年生产半干白葡萄酒。该产品选用优良葡萄品种为原料,精心酿制而成。其酒液微黄,清澈透亮,果香浓郁,酒质醇厚,口味微酸爽口。酒度12度左右,含糖量0.4%~1.2%。目前除供应国内市场外,还远销世界26个国家和地区。

### (三) 张裕红葡萄酒

葵花牌张裕红葡萄酒是山东省烟台张裕葡萄酒公司的产品(图6-6)。1915年在北京国货展览会上获特等奖,同年在美国旧金山巴拿马赛会获甲等大奖章。解放后,在历届全国评酒会上均被评为国家名酒,1989年获比利时布鲁塞尔第27届世界优质产品评选会银奖。

张裕葡萄酒公司是由爱国华侨张弼士于1892年创办的,生产的葡萄酒驰名海内外。1912年,孙中山先生曾亲临张裕公司,题写了“品重醴泉”四个字,给予很高的评价。张裕红葡萄酒是以上等的葡萄品种为主要原料,并辅以其他优良品种葡萄,精工酿制而成。

该酒色泽呈宝石红,鲜艳晶亮,果香突出,酒香浓郁,酸甜适口,风味独特。酒度为16度,含糖量12%,为甜型葡萄酒。

### (四) 长城牌龙眼干白葡萄酒

长城牌龙眼干白葡萄酒产于河北省怀来县沙城镇,是位于该镇的长城葡萄酒有限公司的产品(图6-7)。1983年在伦敦第14届国际评酒会上荣获银质奖,1984年在西班牙马德里国际葡萄酒饮料评比会上再度获金质奖,1986年又获法国巴黎第12届国际食品博览会金奖。



图6-6 张裕葡萄酒酒标



图6-7 长城白葡萄酒

怀来县酿酒历史悠久,地理位置、气候环境优越,适宜种植葡萄。1983年沙城葡萄酒厂与中国粮油食品进出口总公司及香港远大公司合资创办了“中国长城葡萄酒有限公司”。

该酒色泽微黄带绿,清亮透明,果香悦人,酒香浓郁,口感柔和细腻。评酒家评价它是:“怡而不滞,醇而不薄,味感谐和,恰到好处。”其酒度为12度,含糖量4g/l以下。

### (五) 张裕味美思

张裕牌、葵花牌张裕味美思,亦称烟台味美思,是山东省烟台市张裕葡萄酒公司的产品。1915

年在美国旧金山巴拿马万国商品赛会上获甲等大奖章,1989年获比利时布鲁塞尔第27届世界优质产品评选会金奖。

该酒选用优质葡萄品种为原料,酿制成原汁白葡萄酒,然后放入橡木桶中贮存二年以上,出厂前半年,加入藏红花、丁香、肉桂等数十种药材的浸出液精制而成。其酒液呈棕红色,具有葡萄酒的醇香和特有的药香。酒度为18度,含糖量15%,属调香型葡萄酒。

#### (六) 其他名牌葡萄酒

青岛白葡萄酒	(葵花牌、青岛葡萄酒厂)
中国通化葡萄酒	(红梅牌、吉林通化葡萄酒公司)
长白山葡萄酒	(长白山牌、吉林长白山葡萄酒厂)
半干红葡萄酒	(长城牌、河南民权葡萄酒厂)
半干白葡萄酒	(奖杯牌、江苏丰县葡萄酒厂)
干白葡萄酒	(双喜牌、安徽萧县葡萄酒罐头联合公司)
半干白葡萄酒	(花果山牌、金梅牌、江苏连云港市葡萄酒厂)
红梅牌中国通化葡萄酒	(吉林通化葡萄酒厂)
花果山牌白羽半干白葡萄酒	(江苏省连云港葡萄酒厂)
北戴河牌赤霞珠干红葡萄酒	(河北省昌黎葡萄酒厂)
麒麟牌雷司令半干白葡萄酒	(烟台张裕葡萄酒公司)
长城牌贵人香干白葡萄酒	(河南民权葡萄酒厂)

### 四、葡萄酒的饮用方法与服务要求

中国葡萄酒的饮用方法、服务要求与外国葡萄酒相同。详见第三章的第一节。

## 第四节 果酒

果酒是指葡萄酒以外的各种水果酿造酒。葡萄酒是果酒的代表酒品,因其产量大、种类多、生产工艺典型,所以习惯上将其单独列为一大类。

### 一、概述

以各种果品,如苹果、梨、橘子、桃子、荔枝、杨梅、樱桃或野生果实,如山楂、枣、桑葚、猕猴桃等为原料,经发酵酿造而成的饮料酒统称为果酒。

果酒是一种香甜可口的饮料酒,具有较高的营养价值。我国的园林水果和野生水果非常丰富,可用于酿酒的水果种类很多,各厂家的生产工艺也不尽相同,因此果酒花色品种很多。我国的果酒一般以所用的原料来命名,如苹果酒、山楂酒、猕猴桃酒等。

果酒依酿制法可分为三种类型:

- (1) 发酵酒 用果浆或果汁发酵酿造而成的酒。
- (2) 蒸馏酒 水果发酵后,再经蒸馏制成的酒。
- (3) 露酒 用果实、果汁加入酒精浸泡取其清液,再加入糖和其他配料勾兑而成的酒。国外称

这种酒为“Liqueur”(利口酒),属果料利口酒类。本节所谈的是指第一种类型的发酵果酒。其余两种类型将在配制酒这一章介绍。

果酒按含糖量可分为四类:

- (1) 干型 4g/l 以下。
- (2) 半干型 4~12g/l 之间。
- (3) 半甜型 12~50g/l 之间。
- (4) 甜型 50g/l 以上。

果酒按所含酒精含量可分为:

- (1) 低度果酒 酒精度为 17 度以下。
- (2) 高度果酒 酒精度为 18 度以上。

## 二、我国著名果酒

### (一) 熊岳苹果酒

红梅牌熊岳苹果酒是辽宁省盖县熊岳果酒厂的产品。该酒三次蝉联国家优质酒称号及银质奖。熊岳苹果酒是选用优质国光苹果为主料,经破碎、榨汁、发酵、贮存等工艺酿制出原汁酒,再以不同酒龄的原酒加上苹果白兰地勾兑调配而成。其酒液呈金黄色,清亮透明,果香突出,酒香浓郁,酸甜爽口。酒度为 15 度,含糖量 14% 左右,属甜型果酒。

### (二) 香梅酒

红梅牌香梅酒是黑龙江省尚志县一面坡葡萄酒厂的产品。该酒三次蝉联国家优质酒称号及银质奖,与同厂生产的紫梅酒、金梅酒并称为“三梅酒”,享誉国内外。

香梅酒是以当地出产的树梅浆果为原料,采用发酵与浸泡相结合的工艺酿制而成。其酒液呈淡红色,清亮透明,鲜果香味突出,口感醇厚圆润。酒度为 15.5 度,含糖量 22.5%,为甜型果酒。

### (三) 五味子酒

向阳牌长白山五味子酒是吉林长白山葡萄酒厂的产品。该酒两次蝉联国家优质酒称号及银质奖。五味子酒是以长白山野生五味子果为原料酿制而成。其酒液鲜红艳丽,清亮透明,具有明显的五味子果特有香气,酒质醇厚,酸甜适口。酒度为 15 度,含糖量 22%,为甜型果酒。该酒不属药酒,但具有强身健体之功效。

### (四) 沈阳山楂酒

三杯牌沈阳山楂酒是辽宁省沈阳市酿酒厂的产品。该酒三次蝉联国家优质酒称号及银质奖。沈阳山楂酒是以辽宁出产的优质山楂果为原料,经发酵、贮存调制而成。其酒液鲜红艳丽,果香浓郁,酒香明显,酸甜协调,酒度为 14 度,含糖量 25%,为浓甜型。

### (五) 中国橙酒

双鱼牌中国橙酒是四川省万县地区果酒厂的产品。1985 年荣获国家优质酒称号及银质奖。该酒选用广柑为原料,经去皮、取汁、发酵、陈酿而成。酒液色泽橙黄,晶莹透亮,果香、酒香并重,酸甜适口,余味绵长。酒度为 15 度左右,含糖量 10%,属甜型果酒。

### (六) 中华猕猴桃酒

都江堰牌中华猕猴桃酒是四川省都江堰市茅梨酒厂的产品,1985 年荣获国家优质酒称号及银质奖。该酒以当地盛产的猕猴桃(亦名茅梨)为原料,采用浸泡和发酵相结合的生产方法酿制而成。

其酒液呈浅棕黄色,清亮透明,果香突出,酒味醇和,回味悠长。酒度为14度,含糖量14%,属甜型果酒。

### 三、果酒的饮用方法与服务要求

果酒可采用利口酒杯或甜食酒杯。一般纯饮或作为调制鸡尾酒的原料酒。

甜型果酒可作为餐后酒饮用,以助消化,又可解油腻。干型果酒可作为佐食酒。

果酒要适当冰镇,也可以加入冰块,但不宜兑入冰水,以防降低其果香味和酒精度。

果酒不宜久藏,否则容易变质。开瓶后最好在数天内喝完,以免失去果香和鲜味。

果酒瓶应立放为宜,否则会染上软木塞子的味道。应避光、常温下保存。

#### 思考题

1. 中国黄酒分成哪几大类型?它们各有什么特点?各类型黄酒有哪些代表酒品?
2. 简述中国现代啤酒业的发展概况。举出你所熟悉的中国啤酒著名品牌的名称及产地。
3. 中国有哪些著名葡萄酒品牌?
4. 如何饮用果酒?

## 第七章

# 中国白酒及配制酒

## 第一节 白酒

白酒又称“白干”、“烧酒”,是以曲类、酒母等为糖化发酵剂,利用谷物为原料,经蒸煮、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的蒸馏酒。白酒是我国特有的一种蒸馏酒,它与白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、金酒并列为世界六大蒸馏酒。

### 一、白酒的起源与发展

最早的白酒是从处理酸败的黄酒演变而来。黄酒是一种低酒度的发酵原汁酒,味较淡,加上古代造酒技术与设备等原因,黄酒常会出现酸败变质的现象。因此,古人曾经想用酒代水重酿来提高酒精度,但是重复酿造的酒,并不能明显提高酒精度。

随着古代酿酒工艺的改革和发展以及铜制蒸馏壶的发明,蒸馏酒开始出现。据《宋史·食货志》记载,宋太宗太平兴国7年(公元982年)后,泸州出现了“小酒”与“大酒”。这种“大酒”就是一种蒸馏酒,其原料选用、工艺操作、发酵方法及酒的品质等,都跟今天的泸州浓香型曲酒非常接近。由此证明,至少从北宋开始,我国已出现了蒸馏酒。

宋代蒸馏酒出现之后,我国各地家庭作坊式酿造白酒逐步发展起来;明代生产白酒、饮用白酒已相当普遍;到了清朝,各地已出现一批优秀的白酒,如贵州茅台酒、山西汾酒、四川剑南春、泸州老窖大曲酒等。

白酒起源虽晚于黄酒,但发展却非常迅速。白酒酒度高,味道香醇,风格独特,深受饮家的欢迎。1949年,全国白酒产量为10.8万吨,1978年增加到143.7万吨,1985年达338万吨,1991年跃升到524万吨,目前我国年产白酒近800万吨。

图7-1所示为中国古代的青铜酒器。

### 二、白酒的特点与分类

#### (一) 特点

##### 1. 酿造原料多种多样

酿制白酒的主要原料有高粱、玉米、大米等;薯类原料有鲜薯、干薯、木薯等;代用原料有高粱

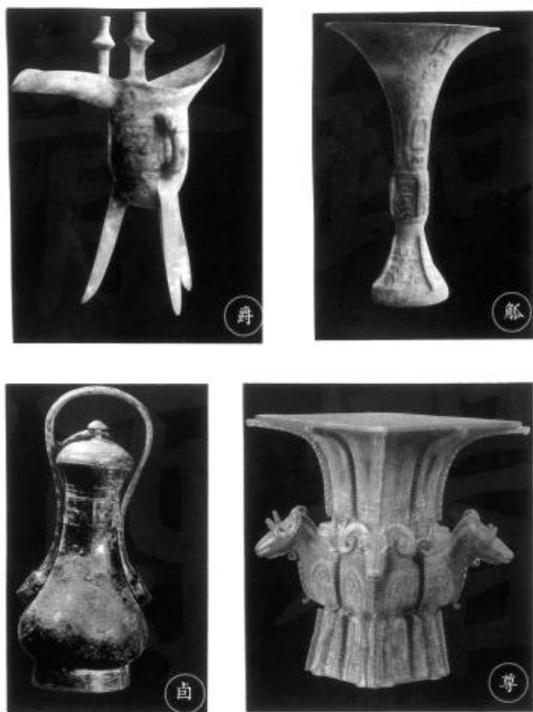


图 7 - 1 中国古代的青铜酒器

糠、粉渣、青杠子等。

## 2. 曲种丰富多彩

用于酿制白酒的曲种品类很多,总的可分成三大类:大曲、小曲和麸曲。每个大类又根据生产要求,分成许多不同的曲种。

## 3. 酿造工艺复杂

酿造白酒需经过原料处理、制曲工序、糖化发酵、蒸馏提纯、贮存老熟、勾兑调味等一系列生产过程,工艺要求高。

## 4. 酒品命名独特

我国白酒品牌很多,名称纷繁复杂。有以原料取名的,如五粮液、高粱酒;以产地取名的,如茅台、泸州老窖;以所用酒曲取名的,如大曲酒、小曲酒;以工艺特点命名的,如二锅头、老窖酒;以泉水取名的,如白沙液、卧虎泉酒;以古代人名称呼的,如杜康酒、太白酒;采用复合名称的,如双沟大曲、桂林三花酒,等等。

## (二) 分类

我国白酒主要根据香型分成五种类型:

### 1. 酱香型

酱香型以贵州茅台酒为代表,所以又叫茅香型。该酒具有优雅细腻,酒体醇厚,香味谐调,回味悠长,空杯留香持久的特点。

## 2. 清香型

清香型以山西汾酒为代表,故又称为汾香型。其风味是清香芬芳,酒味纯正,入口醇厚甜润。

## 3. 浓香型

浓香型以四川泸州特曲和五粮液为代表,因此又叫泸香型或窖香型。这种香型的酒具有芳香浓郁,绵柔甘冽。评酒家把它的特点概括为:“香、醇、浓、绵、净”五个字。

## 4. 米香型

米香型以桂林三花酒为代表。它具有一股蒸煮大米时喷发出来的清柔蜜香,幽雅纯净,入口绵甜,清冽甘爽的特点。

## 5. 其他香型

其他香型包括以一种香型为主兼有其他香型或不属于上述4类香型,并形成独自风格的白酒,均可归属此类。这类酒以贵州董酒为典型代表。董酒既有大曲酒的风味,又有小曲酒的香型。其香味独特,甘美清雅。

白酒还可按使用的糖化发酵剂分成:大曲酒、小曲酒、麸曲酒等;按所用原料分成:粮谷酒、薯干酒、代粮酒;按酒质分成:名优白酒和一般白酒;按酒度分成:高度白酒(酒度为41~65度)和低度白酒(38度以下)。

# 三、我国著名白酒

## (一) 茅台酒

茅台酒产于贵州省仁怀县赤水河畔的茅台镇,正宗产品为仁怀县茅台酒厂生产的“飞天牌”、“贵州牌”茅台酒。早在1915年,茅台酒就荣获巴拿马万国博览会金质奖,1985年获法国国际美食及旅游委员会金质奖,五次蝉联国家名酒称号及金质奖,1992年获美国国际名酒博览会金奖。茅台酒被称为我国“国酒”,与英国苏格兰威士忌、法国干邑白兰地一起被称为世界三大著名蒸馏酒。

茅台酒以纯小麦为原料,经8次发酵、9次蒸馏、7次流酒,前后生产过程长达8个月,再贮存3年以上,然后勾兑调配,再贮存1年,最后装瓶出厂。全部生产过程需要5年的时间。

茅台酒是风格最完美的酱香型代表酒品。其酒液晶莹透明,酱香突出,幽雅细腻,酒体丰满醇厚,回味悠长,饮后空杯留香,持久不散。茅台酒酒度为53度。

## (二) 汾酒

汾酒产于山西省汾阳县杏花村,古井亭牌、长城牌、汾牌的汾酒均是杏花村汾酒厂的产品(图7-2)。1915年荣获巴拿马万国博览会一等优胜金奖,五次蝉联国家名酒称号,1992年获法国巴黎国际名优酒展评会特别金奖。

汾酒具有色、香、味“三绝”的特点,酒液颜色清澈透明;气味香而不冲鼻;口味圆正甘绵。其酒度高而不烈(65度、53度),因而获得饮家的赞誉。

## (三) 五粮液

五粮液是四川省宜宾市五粮液酒厂(图7-3)的产品。1985年、1988年获国家商业部优质产品称号及金爵奖,并四次蝉联国家名酒称号及金质奖,1992年获美国国际名酒博览会金奖。

“五粮液”是用高粱、大米、糯米、小麦、玉米等5种粮食为原料酿造而成,故此得名。

五粮液酒无色透明,香气悠长,口味醇厚,各味谐调,入口甘绵。酒度分39度、52度和60度

三种。饮后无刺激感,属浓香型酒之佳品。



图 7 - 2 汾酒



图 7 - 3 五粮液酒厂远眺

#### (四) 泸州老窖特曲

泸州老窖特曲,又称泸州老窖大曲酒,产于四川省泸州市。泸州牌、麦穗牌的泸州老窖特曲均是泸州老窖酒厂的产品。该酒五次蝉联国家名酒称号及金质奖,1990年获法国巴黎第41届国际食品博览会金奖(图7-4)。

该酒取用优质“龙泉”井水及沱江之水为浆,采用当地特产糯高粱为原料,以纯小麦制曲,精心酿制而成。

此酒无色透明,窖香浓郁,口味爽冽,饮后留香,回味悠长。具有浓香、醇厚、味甘、回味长等四大特点。酒度有38度、52度、60度三种。



图 7-4 泸州老窖酒厂的产品

#### (五) 西凤酒

西凤酒产于陕西省凤翔县柳林镇,西凤牌西凤酒是西凤酒厂的产品。1984 年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖,四次荣获国家名酒称号及金质奖,1993 年获法国巴黎第 15 届国际食品博览会金奖(图 7-5)。



图 7-5 西凤酒

西凤酒以高粱为原料,采用老六甑法和泥窖发酵法,经蒸馏后贮存 3 年,最后勾兑调制而成。西凤酒有“酸而不涩,苦而不黏,香不刺鼻,辣不呛喉,饮后回甘”的特点,因此被称为“酸、甜、苦、辣、香五味俱全而各不出头”的酒。西凤酒是集浓香和清香于一体的其他香型酒,故有人称之为

为“凤香型”。

#### (六) 董酒

董酒产于贵州省遵义市北关乡董公寺,董牌董酒是遵义董酒厂的产品。1984年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖,四次蝉联国家名酒称号及金质奖,1992年在美国洛杉矶国际酒类展评会上获华盛顿金杯奖。

该酒以整粒高粱为原料,采用精湛独特的传统工艺,将大曲酒的浓郁芳香和小曲酒的柔绵醇和和谐地融为一体,形成董酒独特的风格。

董酒酒液晶莹透亮,微带药香,香气幽雅纯正,入口醇和浓郁,饮后甘爽味长,被列入“其他香型”之列,有人称它为“药香型”。酒度有38度和58度两种。

#### (七) 古井贡酒

该酒产于安徽省亳州市减店镇,正宗产品“古井牌”古井贡酒为亳州市古井贡酒厂生产。1984年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖,四次蝉联国家名酒称号及金质奖,1992年获美国首届酒类饮料国际博览会金奖及香港国际食品博览会金奖(图7-6)。



图7-6 古井贡酒

该酒用水取自1400多年前开掘的古井,以本地优质高粱作原料,沿用陈年老发酵池,并运用现代酿酒工艺,酿制出具有独特风格的酒品。

古井贡酒酒液清澈透明,黏稠挂杯,香味幽雅,入口醇和,回味悠长。酒度有38度、55度和60度三种产品。属浓香型大曲酒。

#### (八) 剑南春

剑南春产于四川省绵竹县,剑南春牌剑南春酒是绵竹县剑南春酒厂的产品。该酒三次蝉联国家名酒称号及金质奖,1988年获香港第六届国际食品展览会金花奖,1992年获德国莱比锡秋季博览会金奖(图7-7)。

剑南春用纯小麦制曲,以高粱、大米、糯米、小麦、玉米等谷物按比例投料,采用浓香型大曲酒生产工艺酿制而成。其酒液无色透明,芳香浓郁,清冽爽净,余香持久。酒度分为28度、38度、52度、60度等四种。



图 7-7 剑南春

#### (九) 洋河大曲

洋河大曲产于江苏省泗阳县洋河镇,洋河牌洋河大曲是江苏洋河酒厂的产品。1984年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖,三次蝉联国家名酒称号及金质奖,1992年获美国纽约首届国际博览会金奖。

洋河大曲以当地“美人泉”的水和高粱为原料,采用老窖长期发酵酿成。此酒具有芳香浓郁,入口绵甜,酒质细腻,素以“甜、绵、软、净、香”著称于世。酒度有38度、48度、55度三种。属浓香型大曲酒。

#### 四、白酒的饮用方法与服务要求

我国白酒一般作为佐餐酒,纯饮为宜,常温饮用,但在北方严冬季节,可温烫,东南亚一带习惯将白酒冰镇后饮用。

饮用白酒可用利口酒杯或高脚烈酒杯,亦可用陶瓷酒具,每客标准用量25毫升,不宜一次性斟入太多的酒,以免散失酒味。

中国白酒可以作为调制中式鸡尾酒的基酒,如用茅台酒调制的“中国马天尼”,用洋河大曲调成的“梦幻洋河”,用五粮液制成的“遍地黄金”等鸡尾酒。

采用小口高脚杯时,宜用“捧斟”,以免沾湿桌面。

中国白酒可长期保存,竖立瓶子,避光、常温存放。用毕应立即将瓶塞盖紧,以免失去香味,降低酒度。

## 第二节 配制酒

配制酒,又叫露酒,是用酿造酒(黄酒、葡萄酒)或蒸馏酒(白酒、食用酒精)为酒基,采取浸泡、掺兑等方法加入一定量的香草、鲜花、果皮、果汁或各种中药材配制加工而成。配制酒与酿造酒、蒸馏酒共同组成我国三大酒精饮料。

### 一、我国配制酒的起源与发展

我国配制酒最早源于医疗药用目的。大约1700年前,汉代末年名医张仲景在其所著的《伤寒论》和《金匱要略》中,就有记载了药酒的医理及其配制方法。以后历代名家不断地改进、完善和创新,使药酒成为我国配制酒中最重要的酒类。

元代,我国酿酒技术臻于成熟,蒸馏酒已经大规模地生产。蒸馏酒的出现为生产药酒创造了有利条件。由于白酒酒度高,药材在酒中的溶解度高,因此医疗效果好,而且制成的酒液不易变质,可以长期地保存下来。

公元1578年,明代李时珍写成的《本草纲目》一书详细介绍了69种药酒的制作方法及其疗效,说明我国当时药酒的配制技术已相当完备。

19世纪,我国现代化葡萄酒工业兴起,以葡萄酒为酒基的配制酒开始发展起来。随着现代酿酒技术的提高,配制酒从原有的以草药或动物性药料为主要调制原料,发展到使用各种花卉、果实等原料配制。目前,我国的配制酒已成为花色品种最多的酒类,产品质量不断地提高,如天津金星牌玫瑰露酒、山西汾酒厂的竹叶青、湖北的园林青等,在国内外评酒赛会上均获得金、银质奖章。

### 二、配制酒的特点与分类

#### (一) 特点

我国配制酒的制作方法与外国产品大致相同。不同之处是我国所用酒基为白酒和黄酒,因此,酒的风格特点完全不同;绝大部分药酒均采用中医药材为调料,具有较高的医疗价值。外国配制酒一般不采用动物性材料,而我国独创加入虎骨、乌鸡、蛇、鹿茸等动物性原料制成滋补型、疗效型配制酒。

我国配制酒的酒精度在20~45度之间。一般药酒类酒度较低,为20~30度;芳香植物类的配制酒酒度较高,大约40度。我国的配制酒多数属甜型酒,含糖量较高。

#### (二) 分类

我国配制酒种类很多,较难划分,但总的有两大分类法:一种是以所用的酒基来分类;另一种是以所用的香料及药材来划分。下面我们以后一种方法来分类。

##### 1. 花类配制酒

以各种花卉的花、叶、根、茎等为原料,采用黄酒、葡萄酒、白酒、食用酒精等为酒基调配而成的酒属花类配制酒。这种酒具有明显的花香,如桂花酒、玫瑰露酒。

## 2. 果实类配制酒

采用不同的酒基,调入果汁,或用酒基浸泡破碎后的果实配制而成的酒属果实类配制酒。这种酒果香突出,酒度和糖度不高,甘甜爽口。如山楂酒、蜜橘酒等。

## 3. 芳香植物类配制酒

采用除花卉植物以外的芳香植物,直接浸泡于酒基中,或浸泡后再蒸馏制成的酒属芳香植物类配制酒。这种酒所加入的植物香料种类很多,绝大部分属中药材,所以又称为药香型配制酒。如竹叶青、五加皮、园林青等。

## 4. 滋补型配制酒

滋补型配制酒多数采用白酒或黄酒为酒基,调配各种动物性药料或植物药材,用浸渍法或药材单独处理,最后混合配制而成。如人参露酒、鹿茸灵酒、十全大补酒及三鞭酒等。

## 5. 其他酒类

除上述四种类型配制酒外,我国还仿制生产了一些外国蒸馏酒,如威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒等。我国商业习惯把这些酒归类到配制酒,在国外,这些酒均归属蒸馏酒。

# 三、我国著名配制酒

### (一) 竹叶青酒

古井亭牌、长城牌竹叶青酒均为山西省汾阳县杏花村汾酒厂的产品。1963年以来该酒三次蝉联国家名酒称号,并荣获金质奖,1990年获法国巴黎第14届国际食品博览会金奖。

竹叶青酒历史悠久,早在西晋时期已有记载。因古代这种酒只单纯加入竹叶进行泡制,其酒液青绿,味道甜美,故名“竹叶青”或“竹酒”。现该酒以汾酒为酒基,用10多种名贵中药配制而成。色泽金黄微绿,清亮透明,药香和酒香协调,味道甜绵微苦。酒度为45度,含糖量10%。

### (二) 园林青酒

园林青牌园林青酒是湖北省潜江市园林青酒厂的产品。1985年在全国第四届评酒会上荣获国家名酒称号及金质奖,1992年获香港国际食品博览会金奖。

该酒以高粱大曲酒为酒基,选用10多种名贵中药材调配而成,色泽金黄透亮,药香突出,酒质醇和,回味悠长。酒度为39度,含糖量0.7%。

### (三) 莲花白酒

丰收牌莲花白酒是北京葡萄酒厂的产品。两次蝉联国家优质酒称号及银质奖。该酒以优质高粱酒为酒基,加入莲蕊、当归、黄芪、砂仁等20多种中药,采用浸泡、提炼、贮存等工艺酿造而成。其酒液无色透明,酒香浓郁,药香芬芳,口感醇和圆润。酒度为50度,含糖量8%。

### (四) 玫瑰露

金星牌玫瑰露是天津市外贸食品加工厂的产品。1984年荣获国家优质酒称号及银质奖,1986年获法国巴黎第12届国际食品博览会金牌奖。

该酒采用优质高粱酒为酒基,配入砂糖及鲜玫瑰花提取的香料,经调兑、贮存精制而成。其酒液无色透明,玫瑰香味突出,口味醇和圆润。酒度为52度,含糖量8%,属高级配制酒。

### (五) 人参露酒

向阳牌人参露酒是吉林省通化葡萄酒公司产品。1985年荣获国家优质酒称号及银质奖。

该酒采用长白山特产人参,以优质高粱酒为酒基精制而成。每瓶酒内装有完整人参一棵,属

高级补酒。其酒液呈淡黄色,酒质醇厚,人参香味突出。酒度为 39 度,含糖量 4%。

#### (六) 其他酒类

##### 1. 金奖白兰地

张裕牌、葵花牌金奖白兰地是山东省烟台张裕葡萄酒公司的产品。1915 年在美国旧金山巴拿马万国商品赛会上获甲等大奖章,1988 年获希腊雅典第 26 届世界产品评选会金奖,在历届全国评酒会上均被评为国家名酒。

该酒以优质葡萄为原料,经发酵、蒸馏制成白兰地,再调入特制白兰地香料精制而成,然后贮存于橡木桶中陈酿 2 年以上。其酒液呈金黄色,晶莹透亮,酒香清雅,口味醇厚,酒度为 40 度。

##### 2. 威士忌

青岛牌、葵花牌威士忌为山东省青岛葡萄酒厂产品。多次被评为山东省优质酒,1984 年获轻工业部优质产品银杯奖。该酒以大麦芽为原料,经糖化、发酵及两次蒸馏后,制成威士忌原酒,再放入橡木桶中陈酿多年,最后勾兑调制而成。

该酒呈金黄色,酒液清亮透明,有大麦的焦香味,口味醇厚,回味悠长。酒度有 38 和 44 度两种。

##### 3. 俄得克

葵花牌、青岛牌俄得克是山东省青岛葡萄酒厂的产品。1984 年获轻工业部酒类质量大赛银杯奖。该酒选用优质淀粉为原料酿制成酒精,再经过脱臭、提纯等一系列生产工艺精制而成。其酒液无色透明,晶莹透亮,酒质纯净,口感柔和,酒度为 38~40 度。

### 四、配制酒的饮用方法与服务要求

我国多数配制酒宜作为餐后酒饮用。

药酒服用时机应以其药性功能及个人身体状况而定,滋补型药酒可在进餐、餐后或睡前适量饮用。

花类、果实类配制酒可冰镇或加冰块后饮用,用利口酒杯盛酒。这类酒在我国多数单饮,很少被采用作为调制鸡尾酒的调料酒。仿洋酒生产的威士忌、白兰地等酒品可纯饮或参照国外的方法饮用和服务。

滋补型配制酒不宜存放太长的时间,仿洋酒类的白兰地、威士忌、俄得克等可长时间保存。配制酒酒瓶竖放,避光、常温下保存。

#### 思考题

1. 中国白酒起源于何时?白酒有什么特点?
2. 中国白酒分成几种香型?各类香型的代表酒品是什么?它们各有什么特点?
3. 中国的配制酒与外国配制酒有何异同点?
4. 中国有哪些著名的配制酒?它们各有什么特点?

## 第八章

# 鸡尾酒调制技术

鸡尾酒(Cocktail)是指将两种或两种以上的饮料,按一定的配方、比例和调制方法,混合而成的一种含酒精的饮料。由于鸡尾酒历史悠久、影响深远、品种繁多,使其几乎成为混合酒的代名词。

### 第一节 鸡尾酒的起源与发展

鸡尾酒起源于美国,已有 200 多年的历史。其名称来历有多种说法,在世界各地广为流传。

相传 1779 年美国独立战争时期,有一个名叫贝特西·弗拉纳根(Betsy Flanagan)的爱尔兰籍姑娘,在美国弗吉尼亚州开了一间小酒店,她热情好客,服务周到,声誉远扬,小酒店遂成为当时华盛顿军队中一些官员们聚会的地点。紧邻这间小酒店是一所养鸡农场,其主人名叫托里(Tory)。由此,贝特西和托里及其所养的鸡成为这些官员们喝酒之兴时闲谈的话题和笑话。贝特西气在心里,但却不动声色,有一天她想出了一个主意要教训他们。她举办了一个名叫“托里鸡”的晚宴,招待了这些官员。宴毕,她把当时流行的一种混合酒叫“布莱索酒”(Bracer)端上桌,每杯酒里均插上一根公鸡的尾羽毛,以诅咒这些趾高气扬,像公鸡式的男人。大家见状均感到很惊讶,但觉得格外漂亮。随后,其中一位法国军官举杯祝酒高喊道“鸡尾酒万岁”(Vive le Cocktail!)大家亦跟着他举杯高喊。从那时候起,来到贝特西小酒店喝酒的人都把那种“布莱索酒”称为“Cocktail”,由此鸡尾酒这一名称被逐渐传开。

另一个发生在同一时期里的故事,讲的是一位酒店老板的女儿名叫贝西(Bessie),她爱上了一位美国军官,但她的父亲却反对这门亲事,甚至阻止贝西与这位军官会面。贝西的父亲喜好斗鸡,对斗鸡赛特别感兴趣,并养了一只勇猛的斗鸡。有一天晚上,他那只心爱的斗鸡突然不见了,这令他非常的伤心。为了找回那只斗鸡,他公然宣布,哪个男子能为他找回那只斗鸡,他愿意将女儿贝西许配给他。出乎意料,找回斗鸡的那个男子正是贝西父亲原先拒绝的那位美国军官。尽管如此,贝西的父亲还是为女儿举行了结婚宴会。席间,贝西非常激动和高兴,她把父亲酒窖里珍藏的酒拿出来,调制了一种浓烈的混合酒,让每位赴宴的客人品尝,大家都很喜欢这种饮料。为了祝贺所促成的婚姻,客人们频频举杯,并把这种浓烈的混合酒称为“鸡尾酒”。

18 世纪的英格兰,斗鸡赛相当盛行。为了战胜对手,人们常让斗鸡饮用一种含有酒精的混合饮料,以刺激斗鸡,增强斗鸡的力量。当比赛开始时,饮过酒的斗鸡凶猛异常,得胜时,常会鸡尾高翘,尾羽毛发亮。由此,人们就把那种灌斗鸡用的混合酒称为“鸡尾酒”,并常用这种“鸡尾

酒”为获胜者干杯。

早期的鸡尾酒缺乏严格的配方,有关书本的记载也很少,因此调制鸡尾酒时,常带有较大的随意性。随着鸡尾酒的流行和发展,各种研究调酒的书籍不断出现,使世界各地调制鸡尾酒的技术臻于完善,并逐步走上正规化。

1951年2月24日,国际调酒师协会(简称IBA)在英格兰成立,并在世界主要地区和国家发展成员国,由各成员国在本地区建立了各自相应的组织机构。该协会致力于发展国际调酒培训,组织了一系列的培训课程,为世界各地有志于从事调酒工作的年轻人提供了良好的学习机会,并通过培训规范了世界各地的调酒操作技术。

从1976年开始,国际调酒师协会每3年举行一次国际鸡尾酒调酒大赛(简称ICC),这一赛会使世界各国的年轻调酒师能够充分展现各自高超的技艺,达到了互相学习、交流的目的,大大地提高了世界调酒技术水平,促进了国际调酒业的发展。

如今,鸡尾酒已从一种民间的饮料,发展成为一种国际性的高品位的社交饮品。在西方世界,尤其是美国,鸡尾酒已成为人们生活中常见常用的饮料,上至高官显贵的酒宴,下至平民百姓的晚会,人们已习惯用鸡尾酒来作为一种礼仪交往的媒介。我国自改革开放以来,鸡尾酒逐渐在社交场合上出现,有关的书本不断发行,几个主要大城市均举办了不同层次的调酒培训班。1992年在桂林举行的全国旅游系统技术大赛以及1993年全国奥林匹克青年工人技术大赛均将调酒列入赛程,这种大型赛事为我国调酒业的建设与完善,奠定了坚实的基础。近几年来,以中国名酒为基酒所调制出来的“中华鸡尾酒”在世界上开始崭露头角,并得到国际调酒界人士的高度赞扬。

## 第二节 鸡尾酒的特点与分类

鸡尾酒自问世以来,就被人们所喜欢,这与其独特的风格是分不开的。经过200多年的发展,鸡尾酒融会了各国的酒品及其文化,使原来口味、色彩、品种较为单一的鸡尾酒,发展到口味、色彩变幻无穷,配方达3000多个的庞大酒系。

### 一、鸡尾酒的特点

#### (一) 鸡尾酒色、香、味俱全

鸡尾酒是所有酒类中,色、香、味最丰富的酒品。由于采用了世界各国的著名酒品,添加了各种香味材料,加上装饰物品的点缀,使调出的鸡尾酒色彩艳丽,外观造型新奇,味道独特,香味变幻无穷。

#### (二) 鸡尾酒迎合众人的口味

鸡尾酒的酒精含量高、中、低度兼备,多数配方均属中低度酒,甚至有些鸡尾酒不含酒精;鸡尾酒还有冷饮、热饮之分,各种款式的鸡尾酒为品饮者提供了充分选择的余地。在酒宴或社交场合,一杯在手与客人交往,既不失礼节,也不必为忌酒而感到尴尬。

#### (三) 鸡尾酒是一种艺术品

鸡尾酒不仅是一种饮品,而且是一种艺术品。如“特基拉日出”这道鸡尾酒,通过酒液的颜色层次,给人展现了一幅日出景观的美丽画面;“蓝泻湖”鸡尾酒则宛如湛蓝的湖水,沉落酒液之中的白色冰块,给人以一种晶莹透彻、深邃莫测之感。鸡尾酒的装饰是一种雕刻与造型艺术的结

合装饰物的颜色与形状体现了鸡尾酒的文化艺术品位。如“蓝色夏威夷”鸡尾酒通过蓝色的酒液、雪白的碎冰块、黄色菠萝块及红樱桃,构成一幅夏威夷热带风光的景观。鸡尾酒的载杯款式多种多样,有些酒杯纯属一种艺术品,因此载杯又给鸡尾酒增添了艺术的色彩。

#### (四) 鸡尾酒具有丰富的文化内涵

鸡尾酒融会了各国的酒文化。各种原料酒品创制历史悠久,均具有丰富的文化历史知识;鸡尾酒本身从起源到各种款式酒品的命名,都给人们留下了许多动人的故事和典故,而调酒技法和装饰艺术更是历代调酒名师的智慧结晶。

## 二、鸡尾酒的分类

最早的鸡尾酒是一种大约只有 3~4 盎司的烈性酒混合饮料,由于量少,故被后人称为“短饮”(Short Drinks)。随着鸡尾酒的衍变和发展,各种软饮料被掺和到烈性酒中,使鸡尾酒成为一种量大、酒精含量低的混合饮料。这种饮料不仅可以作为长时间消遣的待客酒品,而且可以起到解渴、消暑的作用。故此,人们就把这类饮品称为“长饮”(Long Drinks)。以后有些鸡尾酒又调入热饮料,故又有“热饮”(Hot Drinks)之分。为适应品饮的对象,有些鸡尾酒甚至不含酒精,因此又分出了“无酒精饮料”(Non-Alcoholic Drinks),或叫“仿造鸡尾酒”(Mocktails)。这种饮料虽然已和鸡尾酒的传统配方相去甚远,但习惯上也把它们列入鸡尾酒的范畴。

到目前为止,已知 3 000 多种鸡尾酒的配方可按调制原料、调制方法及所用载杯等方面的特点,划分成 30 多种类别,现将其中 27 种主要类型的鸡尾酒简述如下:

#### (一) 霸克(Buck)

霸克类是以金酒、白兰地等烈酒为基酒,加入姜汁汽水、柠檬汁或莱姆汁等原料,注入平底高身杯内,饰以柠檬片调制而成,属中长饮类(Medium-Long Drinks)。其中最著名的配方是“金霸克”(Gin Buck)。

#### (二) 高百乐(Cobbler)

高百乐音译为“考伯乐”,是以烈酒或葡萄酒为基酒,加入柠檬汁,注入盛满碎冰块的高脚水杯或平底高身杯内,饰以鲜果,用吸管饮用的一种饮料,一般不加入带气泡的软饮料。该酒源于美国,属长饮类。

#### (三) 鸡尾酒(Cocktail)

传统的鸡尾酒是以烈酒为基酒进行调制的,其分类方法亦以基酒来划分,如:白兰地鸡尾酒、威士忌鸡尾酒、金酒鸡尾酒、伏特加鸡尾酒、朗姆酒鸡尾酒及特基拉鸡尾酒等,每种基酒所形成的配方均有其特定的名称,这些配方历史悠久,广为流传。如著名的“曼哈顿鸡尾酒”(Manhattan Cocktail)约创制于 1870 年;风行世界的“干马天尼”(Dry Martini Cocktail)是由赛诺·马天尼(Signor Martini)先生于 1910 年在美国纽约创制的,而“血玛莉鸡尾酒”(Bloody Mary Cocktail)则是每个西方国家家喻户晓的饮品。

#### (四) 哥林斯(Collins)

哥林斯类是以金酒或其他烈酒为基酒,用柠檬汁、苏打水为辅料,调匀后注入哥林斯杯(Collins Glass)内,饰以橙片或樱桃。最著名的配方是“汤姆·柯林斯”(Tom Collins)。该酒源于美国,属长饮类。

### (五) 库勒(Cooler)

库勒类是以烈酒或葡萄酒为基酒,调入碳酸饮料或果汁,斟入高身杯内饮用的一种混合酒,与哥林斯类几乎相同,但通常用一条切成螺旋状的果皮装饰。

### (六) 客普(Cup)

客普类俗称“大杯酒”,是以葡萄酒、利口酒、碳酸饮料等原料调制而成。可按单人份或多人份进行调制。该酒源于英国,属清凉类饮料。

### (七) 黛丝(Daisy)

黛丝类是以烈酒为基酒,调入红石榴糖浆及果汁制成的一种混合饮料。常在最后调好的酒液上面倒入与红色酒液相配的利口酒类,使其外观更加美丽诱人。

### (八) 代基里(Daiquiri)

代基里是以朗姆酒、柠檬汁、糖浆等原料配制而成的冰凉饮料,用大高脚水杯盛酒。该饮料清新爽口,但需立刻饮用,否则调入酒中的材料容易分离。

### (九) 蛋诺(Egg Nog)

蛋诺类是一种用鲜奶、鸡蛋、白兰地或其他酒类调制而成的长饮类混合酒,用高身杯盛载,可制成冷、热饮料。

### (十) 菲兹(Fizz)

菲兹类是一种午饭前后饮用的普通饮料。它以金酒或其他烈性酒为基酒,调入果汁、糖浆摇匀,然后滤入高身杯内,加入冰块,最后注入苏打水或香槟酒,气体随即溢出酒液外面,发出嘶嘶作响的声音,由此而得名。其中最有名的配方是“金菲兹”(Gin Fizz)。

### (十一) 费克斯(Fix)

费克斯属长饮类,一般调制方法是:先用少量水将糖溶化,加入碎冰块、柠檬汁,再倒入白兰地或其他烈酒,轻轻搅拌几下即成。费克斯与菲兹不一样,不加碳酸饮料。

### (十二) 弗力普(Flip)

弗力普类是以烈酒为基酒,将鲜蛋、糖浆及冰块放入调酒壶内摇匀后,倒入中等容量的葡萄酒杯内,并撒上少许豆蔻粉。

### (十三) 漂浮(Float)

漂浮类是将基酒——白兰地或利口酒倒入甜酒杯内至3/4杯量,然后再慢慢倒入一层牛奶,使牛奶漂浮在酒液上面即成。

### (十四) 佛莱培(Frappe)

佛莱培类是以任何一种烈酒或利口酒为基酒,将基酒淋在盛满碎冰块或刨冰的酒杯内即成。一般采用薄荷利口酒为基酒,其色调鲜艳,口味清爽。

### (十五) 海波(Highball)

海波俗称“高球”,属长饮类,是以烈酒为基酒,加入苏打水或姜汁汽水混合而成,并饰以柠檬皮。用“海波杯”(Highball Glass)或叫高身杯盛载。

### (十六) 热饮(Hot Drink)

热饮类是将酒料加热或用火将烈酒点燃的方法使饮料达到一定的温度。热饮类一般用白兰地、威士忌、朗姆酒为基酒,多数以单人份调制,多人份一般也不超过4人,如超过4人份时,最好采用“潘趣酒”(Punch)的配方调制。

### (十七) 朱丽普(Julep)

朱丽普属长饮类,是一种由烈酒、柠檬汁及其他辅料调制而成的混合饮料。常用糖粉饰杯沿,并以绿薄荷叶点缀。其中最著名的配方是“薄荷朱丽普”(Mint Julep)。

### (十八) 蜜斯特(Mist)

蜜斯特直译成“雾”酒,是以威士忌为主要基酒,加入柠檬片、冰块调制而成的短饮类混合酒。其中最著名的配方是“苏格兰之雾”(Scotch Mist)。

### (十九) 提神酒(Pick - Me - Up)

提神酒是以白兰地和香槟酒为基酒,加入鲜蛋、红必打士或橙皮酒类调制而成的混合饮料。这种酒是专为那些早晨起床后宿醉未解、浑身发软的人而设计的,故此得名。

### (二十) 潘趣(Punch)

潘趣音译为“宾治”酒,是以烈酒或香槟酒、葡萄酒为基酒,加入水、糖、果汁及各种时令水果,在潘趣缸(Punch Bowl)内直接调制而成。潘趣酒可按分量分成两类:一类是单杯式(Individual),供一、两个人饮用;另一类是多人份(Party Punch),量大,盛于潘趣缸内,配有潘趣勺,客人可随时取用,专门供应大、中型酒会用。潘趣酒又可按制作方法分成冷饮类(Cold Punch)和热饮类(Hot Punch)两种。

### (二十一) 丽客(Rickey)

丽客酒属长饮类,是以金酒、莱姆汁及苏打水调混而成。亦可用其他烈酒代替金酒。

### (二十二) 桑加里(Sangaree)

桑加里属短饮类,是以烈酒或葡萄酒或啤酒为基酒,加入少量糖调制而成,通常要撒上少许豆蔻粉。长饮类酒可加入苏打水。

### (二十三) 司令(Sling)

司令酒是以烈酒为基酒,加入柠檬汁、苏打水调制而成的长饮类混合酒。其中最著名的配方是“新加坡司令”(Singapore Sling)。

### (二十四) 酸味(Sour)

酸味酒属短饮类,是以烈酒为基酒,加入柠檬汁调制而成的,可作为餐前开胃酒饮用。如威士忌酸(Whisky Sour)。

### (二十五) 四维索(Swizzle)

四维索是以烈酒为基酒,加糖、苏打水调制而成的混合酒。其名称“Swizzle”源自西印度群岛的一种小树枝,这种小树枝顶端有3个小分叉,将有叉的一端插入酒杯中,双手夹住树枝,前后搓动,使杯内的酒料和碎冰块均匀混合,达到透凉。现已将这种小树枝改为塑料仿制品。

### (二十六) 托第(Toddy)

托第是以利口酒、柠檬片、糖、丁香粉为原料,加入冰水制成的混合饮料。亦可加热制成“热饮”。

### (二十七) 兹姆(Zoom)

兹姆酒是以白兰地、金酒、威士忌或朗姆酒等烈性酒类为基酒,加入蜂蜜、浓乳(Cream)、冰块混合调制而成。基酒可随口味任选一种,其他辅料一般不变。

## 第三节 调制鸡尾酒的原料

调制鸡尾酒的原料概括起来可分成三大类:基酒、辅料和装饰材料。

## 一、基酒(Basic Liquors)

基酒是调制鸡尾酒的主体材料,是决定鸡尾酒的口味、风格的重要酒料。通常采用烈性酒为基酒,亦可用葡萄酒、香槟酒、利口酒为基酒,但这类配方为数不多。基酒多数采用一种,多种基酒混合在一起不仅会破坏鸡尾酒的特色,而且会产生不和谐的口味。调制短饮类鸡尾酒,其基酒的含量应不低于总容量的一半,有些甚至超过一半;长饮类由于容量大,非酒精原料多,故基酒的含量相对降低。常用基酒有以下10种:

### (一) 白兰地(Brandy)

白兰地包括干邑、苹果白兰地、樱桃白兰地等三种常用酒品。干邑白兰地一般采用普通三星或VSOP级,没有必要用高档干邑酒品。

### (二) 威士忌(Whisky)

常用的威士忌有苏格兰、爱尔兰、美国波旁及加拿大威士忌等几个品种,由于这些威士忌各有其不同的特点,因此,传统的鸡尾酒配方常指定所用威士忌的品种。

### (三) 金酒(Gin)

绝大部分鸡尾酒均采用英式干金酒(Dry Gin),几乎很少采用荷兰甜金酒。

### (四) 伏特加(Vodka)

伏特加以无色、透明的纯净酒品为宜,调色调味型伏特加则很少用。常用品牌为俄罗斯、波兰、美国、英国的产品。

### (五) 朗姆酒(Rum)

一般以淡质朗姆酒(Light Rum)为主,有时也采用浓色朗姆酒(Dark Rum)。

### (六) 特基拉(Tequila)

以墨西哥产的无色透明的正宗酒品为宜。

### (七) 开胃酒(Aperitif)

常用来作为基酒的开胃酒品有味美思(Vermouth)、砵酒(Port)和雪利酒(Sherry),其中味美思是调制鸡尾酒一种重要酒品,它既可作为基酒,又可作为辅助酒料。一般多采用法国干性味美思和意大利甜性味美思两个品种。

### (八) 利口酒(Liqueurs)

利口酒是调制鸡尾酒最重要的基酒和辅料。利口酒品种很多,常用的酒品有:君度酒、薄荷酒、本尼狄克丁酒、修道院酒、樱桃利口酒、杜林标酒及甘露咖啡等。

### (九) 葡萄酒(Wines)

可作为基酒的葡萄酒类主要是红、白葡萄酒和香槟酒,所形成的配方不多,但酒品口味较温和、爽口,适合女性饮用。

### (十) 中国白酒(Chinese Liquors)

调制中式鸡尾酒的主要基酒有茅台、汾酒、五粮液、洋河大曲、董酒、泸州老窖等中国名酒。

## 二、辅料(Mixing Aids)

辅料是一种调缓剂,具有衬托主体酒料的个性,增加鸡尾酒的色、香、味的功能。当某一酒品处于辅助位置,用量很少时,这一酒品即成为辅料。因此辅料包括了各种酒品,其中开胃酒

和利口酒是最主要的辅料。此外,可作为辅料还有各种果汁、碳酸饮料、香料及其他软性饮品。

### (一) 开胃酒(Aperitifs)

开胃酒类中的“必打士”(Bitters)是最重要的调料酒,常用的品牌有金巴利(Campari)、杜本内(Dubonnet)和安格斯杜拉(Angostura)等3个品牌。

### (二) 利口酒类(Liqueurs)

常作为辅料的利口酒有如下几种:

#### 1. 薄荷酒(Creme de Menthe)

一般要准备两种,即白薄荷酒和绿薄荷酒。

#### 2. 库拉索酒(Curacao)

这种橙皮酒有多种颜色,其中蓝色库拉索酒(Blue Curacao)较常用。

#### 3. 加利安诺(Galliano)

这是意大利产的一种金黄色药香酒。

#### 4. 君度酒(Cointreau)

这是一种最常用的无色橙味利口酒。

#### 5. 杜林标(Drambuie)

这种酒多数作为基酒,但也常作调料酒。

#### 6. 甘露咖啡(Kahlua)

这是咖啡利口酒中最好的品牌之一,可作为基酒和调料酒。

#### 7. 茴香利口酒(Anisettes)

这是一种茴香味浓烈的利口酒。

### (三) 果汁类(Fruit Juices)

在调制鸡尾酒时,果汁与基酒充分混合,可以调缓烈酒的刺激性,使调制出来的鸡尾酒更加爽口,并能起到增加香味、调节酒液颜色的作用。主要果汁有:

#### 1. 葡萄汁(Grape Juice)

葡萄汁有红、白两种,一般采用罐装全葡萄汁,常用于调制伏特加类鸡尾酒。

#### 2. 苹果汁(Apple Juice)

一般采用罐装苹果汁,其味道爽口甘甜。

#### 3. 西柚汁(Grapefruit Juice)

西柚汁味酸、微苦,色淡黄,一般采用罐装果汁或鲜果汁。

#### 4. 莱姆汁(Lime Juice)

莱姆,俗称“青柠檬”,是柠檬属的一种,但形状比普通柠檬圆,表皮绿色,质坚硬;莱姆汁酸味强烈,其澄清汁呈微绿色,一般采用鲜莱姆汁或罐装果汁。

#### 5. 柠檬汁(Lemon Juice)

柠檬果外形呈椭圆形,表皮呈金黄色,汁酸美,香气浓郁,一般采用鲜柠檬汁或罐装果汁。

#### 6. 菠萝汁(Pineapple Juice)

菠萝汁呈金黄色,香气浓,味甜美,微带酸味。一般为罐装浓缩果汁,有些产品均不加防腐剂,要冷冻保存,取用时要加水稀释。

## 7. 橙汁(Orange Juice)

可用鲜橙汁或罐装浓缩汁。

## 8. 西蕃莲果汁(Passion - Fruit Juice)

西蕃莲是一种热带水果,香味独特,色泽金黄,口味酸。可采用自制鲜汁或罐装果汁,常用于调制朗姆酒类鸡尾酒。

其他常用的果蔬汁还有:番茄汁、椰子汁、梨汁、草莓汁、甘蔗汁、桃汁、芒果汁等。

### (四) 碳酸饮料

在调制鸡尾酒中,碳酸饮料能起到增强鸡尾酒的风味,创造酒品风格的作用。常用碳酸饮料有:

#### 1. 苏打水(Soda Water)

口味微咸,无色透明,气体充足。

#### 2. 汤力水(Tonic Water)

口味略甜微苦,无色透明,气体充足。

#### 3. 姜汁汽水(Ginger Ale)

口味略甜,无色透明,微带姜味,气体充足。

#### 4. 七喜(Seven - Up)

口味甜润,无色透明,柠檬香型,气体充足。

#### 5. 雪碧(Sprite)

口味甜润,无色透明,柠檬香型,气体充足。

#### 6. 可口可乐(Coca - Cola)

口味甜,呈深褐色,气体充足。

#### 7. 矿泉水(Mineral Water)

有带气泡或不带气泡两种。

### (五) 香料类

香料的主要功能是调节酒品的香气和味道,增加传统鸡尾酒配方的特色。香料必须与主体香味协调,否则会“喧宾夺主”。

#### 1. 豆蔻粉(Grated Nutmeg)

呈暗棕色,气味芳香而强烈,味辛而且微苦。

#### 2. 丁香(Clove)

呈浅红色,气味芳香微辛。

#### 3. 桂皮(Cinnamon)

呈浅棕色,气味芳香,有刺激性甜味。

#### 4. 胡椒粉(Pepper)

白胡椒粉呈淡黄色,黑胡椒粉则呈黑褐色,气味芳香。

#### 5. 红辣椒水(Tabasco Sauce)

这是美国生产的红辣椒水,呈液体状,味辣色泽红润,瓶口很小,使用方便,很适合作为调制鸡尾酒的香料。

#### 6. 辣酱油(Worcestershire Sauce)

这是英国伍斯特郡生产的一种调味辣酱油,色泽呈深褐色,香味浓郁,口味甜、酸、辣具备。

#### (六) 其他材料

常用的其他辅料还有:

##### 1. 鲜牛奶 (Fresh Milk)

应采用瓶装鲜奶,放冰箱冷藏保存。

##### 2. 搅鲜奶 (Whipped Cream)

又叫“鲜忌廉”,是一种经过加工的发泡奶油。

##### 3. 鸡蛋 (Egg)

应采用新鲜的蛋,放冰箱内备用。

##### 4. 咖啡粉 (Coffee)

应采用上等咖啡粉,不能用速溶咖啡粉。

##### 5. 糖 (Sugar)

一般采用精制细白糖粉、方糖或糖浆。

##### 6. 冰块 (Ice Cube)

应备有不同规格大小的冰块,包括碎冰、方块冰(2~3立方厘米)和大冰块(调潘趣酒时用)。

##### 7. 糖浆类 (Syrup)

主要有下列6种:

红石榴糖浆 (Grenadine Syrup)

杏仁糖浆 (Almond Syrup)

覆盆子糖浆 (Raspberry Syrup)

砂糖浆 (Cane Sugar Syrup)

黑加仑糖浆 (Cassis Syrup)

草莓糖浆 (Strawberry Syrup)

### 三、装饰材料 (Garnishes)

#### (一) 果蔬类

鲜果蔬类的装饰材料既可增加酒品外观的色彩,又可起到调味的作用。常用材料有:

##### 1. 橙 (Orange)

采用表皮光滑、个大、色泽金黄的果粒。

##### 2. 柠檬 (Lemon)

采用新鲜、表皮光滑、色泽金黄的果粒。

##### 3. 莱姆 (Lime)

采用表皮光滑、色泽青绿的果粒。

##### 4. 樱桃 (Cherry)

又称“车厘子”。应准备红、绿樱桃两种颜色,并有带果柄或不带果柄两种,均属罐装食品。

##### 5. 草莓 (Strawberry)

选用色泽鲜红、果粒外形匀称的果实。

##### 6. 菠萝 (Pineapple)

取整粒菠萝备用,果粒上面的绿叶应尽量保留,以备作装饰用。

##### 7. 橄榄 (Olive)

应备用新鲜的青色橄榄和罐装的酿水橄榄(Stuffed Olives)两种。

#### 8. 洋葱(Pickled Onion)

我国又称为“芥头”,应选择个体大小均匀、色泽白嫩洋葱头为佳。

#### 9. 鲜薄荷(Fresh Mint)

采用带枝的鲜嫩薄荷枝叶。

#### 10. 黄瓜(Cucumber)

采用表皮光滑、全绿色的黄瓜。

#### (二) 其他材料

其他材料还有:用于杯口装饰的糖和盐粉、精美的杯具、吸管、调酒棒以及各种造型的彩色纸质装饰品。

## 第四节 调制鸡尾酒的器具

调制鸡尾酒需要各种专用器具,这些器具不仅能使调酒操作顺利进行,而且能让调酒者的技术得到充分发挥。精美的器具也给人以美的享受,是调酒文化艺术的一部分。现将常用的调酒器具及其用品介绍如下(图8-1):

#### (一) 调酒壶(Cocktail Shaker)

调酒壶,又叫摇酒器,多数是用不锈钢精制而成的。调酒壶包括壶身、滤冰盖、壶顶盖3个组成部分。容量有250 ml、350 ml、530 ml等3种规格。调酒壶常用于多种原料混合的鸡尾酒或加入蛋、奶等浓稠原料的鸡尾酒。通过调酒壶剧烈的摇荡,使壶内各种原料均匀地混合。

#### (二) 调酒杯(Mixing Glass)

调酒杯是由平底玻璃大杯和不锈钢滤酒器(Strainer)两个部分组成,主要用于调制搅拌类鸡尾酒。

#### (三) 调酒棒(Stirrer)

调酒棒可作为酒吧调酒员的搅拌工具,亦可插在载杯内,供客人自行搅拌用。

#### (四) 吧匙(Bar Spoon)

吧匙又叫长匙,是酒吧调酒专用工具,为不锈钢制品,比普通茶匙长了几倍。一端为匙勺,具有舀、搅拌的功能;另一端是匙叉,能叉取水果碎块,中间部分成螺旋状,造型特别。

#### (五) 电动搅拌器

常用于调制多人份鸡尾酒,既省时又方便。

#### (六) 量酒器(Measurer)

量酒器一般为不锈钢制品,两端各有一个量杯,容量为1/2盎司和1盎司、1盎司和1盎司两种规格。英语称这种量酒器为Double-ended Jigger。

#### (七) 开瓶器(Bottle Opener)

用于开启瓶装饮料。

#### (八) 开罐器(Can Opener)

用于开启罐装食品、饮料。

#### (九) 开塞钻(Corkscrew)

葡萄酒专用开瓶器,有多种样式。



图 8 - 1 常用调酒器具

- 1—调酒壶 2—调酒杯 3—吧匙 4—量酒器 5—滤酒器 6—冰桶  
 7—冰夹 8—酒针 9—冰锥 10—汁流器 11—过酒器 12—水罐  
 13、14、15—开塞钻 16—开瓶器 17—电动搅拌器 18—水果挤汁器  
 19—酒篮 20—洁杯布 21—切刀和砧板

#### (十) 水果挤汁器(Squeezer)

挤汁器主要用于挤压柠檬、橙等鲜果汁。

#### (十一) 刨冰器(Ice Shaver)

用于制作雪霜状碎冰泥。

#### (十二) 冰夹(Ice Tongs)

夹取冰块的用具。

#### (十三) 冰铲(Ice Scoop)

铲取冰块的工具,既卫生又快捷。

#### (十四) 冰锥(Ice Pick)

用于分离冰块的用具,一头为尖状金属,用来分离胶结的冰块,另一头为把柄,质量坚硬且较重,可作为敲打冰块用。

#### (十五) 冰桶(Ice Bucket)

盛冰块专用容器。便于操作时取用,并能保温,使冰块不会迅速溶化。

#### (十六) 水罐(Pitcher)

盛冷开水的容器。

#### (十七) 过酒器(Decanter)

用于盛放已过滤的红葡萄酒,再由过酒器分别斟入各个酒杯内;小型过酒器可用于盛放调酒料,便于使用。

#### (十八) 潘趣缸(Punch Bowl)

用于调制潘趣酒的大型玻璃容器,并配有相应的酒杯。

#### (十九) 切刀和砧板(Knife & Cutting Board)

切水果等食品的用具。

#### (二十) 酒针(Cocktail Stick)

用于串插各种水果及点缀品,一般用塑料制成,有多种颜色及造型,故又是一种很好的装饰品。

#### (二十一) 吸管(Drinking Straw)

一端可弯曲,供客人吸食饮料用;有多种造型和颜色,外观美丽,亦是一种装饰品。

其他必备的用具用品还有:供酒用的托盘、木制牙签及牙签筒、杯垫、洁杯布、漏斗、奶罐、盐瓶、胡椒瓶、糖缸以及咖啡壶、汁流器、酒篮、香槟酒冰桶等。

## 第五节 鸡尾酒常用载杯

载杯(Serving Glass)是用来盛载酒品的杯具。鸡尾酒的载杯几乎包括所有酒品的杯具,单一的杯具无法表现鸡尾酒的特色,而且在容量上也适应不了鸡尾酒的配方要求。随着鸡尾酒的衍变和发展,各种造型和容量的杯具应运而生,使鸡尾酒的载杯琳琅满目,名目繁多。载杯的质量和造型对鸡尾酒的外观影响很大,质地晶莹透亮、造型典雅的杯具,才能衬托出鸡尾酒的艺术品质。因此,选择适当的载杯是创造良好调酒和品饮气氛的一种重要手段。

### 一、如何选择载杯

#### (一) 选择无色透明、质地优良的杯具

杯具必须是玻璃制品,以无色透明、没有雕刻花纹的杯具为宜,有颜色和花纹的杯子不能显示出酒品的色彩,玻璃的纯度要高,轻敲杯壁时,发出的声音要清脆悦耳,制作工艺讲究,杯沿应是圆口而且滑亮,没有气泡,杯形要正。

#### (二) 选择不同容量和形状的杯具

杯子容量的选择取决于鸡尾酒的配方要求,可根据配方中各种原料的总分量及装饰物所占的空间、位置来决定。杯子的形状选择与鸡尾酒的类型有关,如调入大量苏打水的鸡尾酒,最好选用高身杯型,这种杯子不仅能使酒液不容易溢出,而且展示面积大,便于观赏。烈酒含量多的短饮类鸡尾酒,最好选用鸡尾酒杯;而装饰材料多的酒,则选择杯口宽敞的杯型为宜。

#### (三) 选择不同档次的杯具

玻璃杯有普通玻璃杯和水晶玻璃杯之分。水晶玻璃杯外观华贵,质地上乘,一般仅用于高级

餐厅和酒宴上。普通玻璃杯实用美观,价钱适中,但也有高低之分。根据经营场所的档次,可选择中、高档的产品。低档产品不宜选用,因其产品的玻璃纯度不高,光泽度差;杯壁薄,容易破裂,因此不便清洗、擦拭。

## 二、常用鸡尾酒载杯简介

### (一) 香槟杯(Champagne)

香槟杯用于盛载香槟酒,也用于盛载长、短饮类的鸡尾酒;其容量在4.5~9盎司之间,以4盎司的香槟杯用途最广泛。香槟杯主要有3种杯型(图8-2):

#### (一) 香槟杯 (Champagne)



浅碟型 (Saucer)



笛型 (Flute)

郁金香型 (Tulip)

#### (二) 红葡萄酒杯 (Red Wine)



#### (三) 白葡萄酒杯 (White Wine)



#### (四) 古典杯 (Old-fashioned)



图8-2 常用杯具(一)~(四)

#### 1. 浅碟型(Saucer)

浅碟型为高脚、宽口、杯身低浅的杯子,容量4.5~8.5盎司。

#### 2. 笛型(Flute)

笛型是高脚、杯身直筒状的杯子 ;容量 4 5 ~ 6 盎司。

### 3 . 郁金香型(Tulip)

郁金香型是高脚、长杯身 ,杯口呈郁金香花造型的杯子 ,容量 4 5 ~ 9 盎司。

#### (二) 红葡萄酒杯(Red Wine)

红葡萄酒杯用于盛载红葡萄酒 ,亦可用于盛载鸡尾酒。其杯型为高脚 ,杯身圆筒状 ;容量 4 ~ 10 盎司(图 8 - 2)。

#### (三) 白葡萄酒杯(White Wine)

白葡萄酒杯用于盛载白葡萄酒 ,亦可用于盛载鸡尾酒 ,其杯身比红葡萄酒杯小 ;容量 4 ~ 10 盎司(图 8 - 2)。

#### (四) 古典杯(Old - Fashioned)

古典杯原为英国人饮用威士忌的酒杯 ,也用于盛载烈性酒加冰块的鸡尾酒。其特点是平底、宽口、杯身较低矮、杯壁较厚 ;容量为 7 ~ 12 5 盎司(图 8 - 2)。

#### (五) 岩石杯(Rock)

岩石杯有平底和有脚(Footed Rock Glass)两种型号 ,平底杯与古典杯相似 ,用途也与古典杯相同 ,有脚岩石杯的用途比较广泛。岩石杯的容量为 5 ~ 10 5 盎司(图 8 - 3)。

#### (六) 白兰地杯(Brandy Snifter)

白兰地杯为矮脚、球形杯身、大收口式专用酒杯 ,用于盛载白兰地酒 ,有时也用于长饮类鸡尾酒 ,容量为 4 ~ 24 盎司(图 8 - 4)。

#### (七) 利口酒杯(Liqueur)

利口酒杯为小型有脚杯 ,杯身呈管状 ,用于盛载利口酒类 ,也用于盛载短饮类鸡尾酒 ,容量为 1 ~ 2 盎司(图 8 - 4)。

#### (八) 雪丽酒杯(Sherry)

雪丽酒杯用于盛载雪丽酒 ,高脚 ,杯身略呈“U”字形 ,或近似倒三角形 ,但杯口略向外伸展 ;容量 1 5 ~ 3 盎司(图 8 - 4)。

#### (九) 酸味杯(Whisky Sour)

酸味杯为高脚 ,杯身呈“U”字形 ,用于盛载“威士忌酸”(Whisky Sour)或其他短饮类鸡尾酒 ;容量为 3 5 ~ 7 盎司(图 8 - 4)。

#### (十) 鸡尾酒杯(Cocktail)

鸡尾酒杯又叫做“马天尼酒杯”(Martini Glass) ,呈倒三角形的高脚杯 ,是短饮类鸡尾酒专用杯。这种杯以容量 4 5 盎司最为适宜(图 8 - 4)。

#### (十一) 玛格丽塔杯(Margarita)

玛格丽塔杯为高脚、宽口杯 ,其造型特别 ,杯身呈梯形状 ,并逐渐缩小至杯底 ,用于盛载“玛格丽塔”鸡尾酒 ,或其他中、长饮类鸡尾酒 ;容量为 7 ~ 9 盎司(图 8 - 4)。

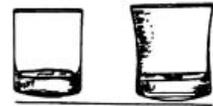
#### (十二) 饮料杯(Beverage)

饮料杯是一种大型、平底、高身型的杯具 ,杯口直径略宽于杯底 ,俗称“水杯” ,多用于盛载各种软性饮料或长饮类鸡尾酒。容量为 8 ~ 10 盎司(图 8 - 5)。

#### (十三) 库勒杯(Cooler)

库勒杯用于盛载“库勒”类鸡尾酒或其他长饮类鸡尾酒 ,为大型、平底、直身型杯具 ;容量比饮

(五) 岩石杯 (Rock)



有脚岩石杯 (Footed Rock)

图 8 - 3 常用杯具(五)



图 8 - 4 常用杯具(六)~(十一)

料杯大,一般为 15~20 盎司(图 8 - 5)。

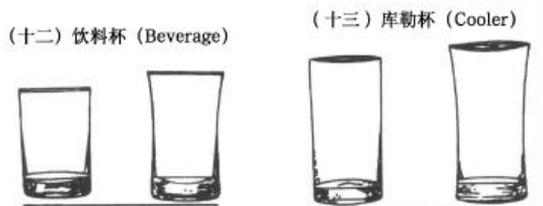


图 8 - 5 常用杯具(十二)~(十三)

#### (十四) 海波杯(Highball)

海波杯又叫“高球杯”,为大型、平底或有脚直身杯,多用于盛载长饮类鸡尾酒或软性饮料;容量为 5~9 盎司(图 8 - 6)。

#### (十五) 高身海波杯(Tall Highball)

高身海波杯为大型、平底、直筒式酒杯,杯身比海波杯高,多用于盛载长饮类鸡尾酒,饮用时通常要插入吸管,容量为 10~14 盎司(图 8 - 6)。

#### (十六) 波克格兰迪(Poco Grande)

波克格兰迪为高脚大型杯,杯口略向外展,杯身上部收缩,中低部分逐渐扩大,杯壁线条成曲线型,整体杯子造型特别,多用于盛载长饮类鸡尾酒,容量为 10~16 盎司(图 8 - 6)。

#### (十七) 比尔森杯(Pilsner)

比尔森杯源于比尔森啤酒,原用于盛载啤酒,现常用于长饮类鸡尾酒。比尔森杯分为有脚和平底两种类型。前者容量为7~10盎司,后者为12~15盎司(图8-6)。

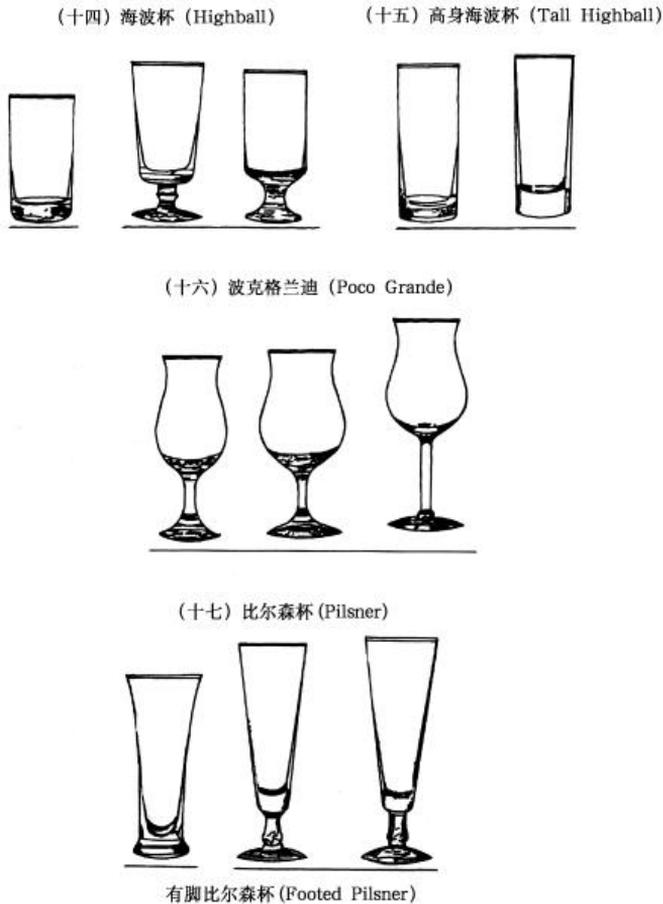


图8-6 常用杯具(十六)~(十七)

(十八) 高脚水杯 (Goblet)

高脚水杯多用于高级餐厅内,盛载矿泉水、冰水等饮料,亦常用于盛载长饮类鸡尾酒;容量为8~16盎司(图8-7)。

(十九) 其他杯具 (Other Glasswares)

1. 爱尔兰咖啡杯 (Irish Coffee)

爱尔兰咖啡杯用于热饮类鸡尾酒,尤其是用于盛载爱尔兰咖啡。其杯壁较厚,不易散热。容量6~12盎司(图8-7)。

2. 彩虹酒杯 (Pousse Cafe)

彩虹酒杯用于盛载彩虹鸡尾酒。容量3~4盎司(图8-7)。

3. 有柄啤酒杯 (Handled Mug)

(十八) 高脚水杯 (Goblet)



(十九) 其他杯具 (Other Glasswares)



爱尔兰咖啡杯  
(Irish Coffee)



彩虹酒杯  
(Pousse Cef é)



有柄啤酒杯  
(Handle Mug)



球形杯 (Balloon)



飓风酒杯 (Hurricane)



巴菲酒杯 (Parfait)



一口酒杯 (Shot)



波尼酒杯 (Pony)

图 8 - 7 常用杯具(十八)~(十九)

有柄啤酒杯主要用于盛载啤酒。其杯壁厚,杯体重。容量 10~19.5 盎司(图 8 - 7)。

4. 球形杯(Balloon)

球形杯用于盛载红葡萄酒,杯脚长,杯形呈碗状,故又叫做“碗状红葡萄酒杯”(Red Wine Bowl)。该种杯子亦可作为鸡尾酒杯。容量 6.5~14.5 盎司(图 8 - 7)。

5. 飓风酒杯(Hurricane)

飓风酒杯造型奇特,故又称为“特型”杯。多用于盛载热带风味的鸡尾酒。容量 22~23.5 盎司(图 8 - 7)。

6. 巴菲酒杯(Parfait)

巴菲酒杯用于盛载冰冻类饮料,尤其是用于盛装水果、冰淇淋等混合制成的冷冻类甜食,亦可用于长饮类鸡尾酒。容量 4.5~8 盎司(图 8 - 7)。

7. 一口酒杯(Shot)

一口酒杯用于盛载烈性酒,容量仅为 1~2 盎司,喝者一饮而尽,故又称为“吞饮杯”(图 8 - 7)。

8. 波尼酒杯(Pony)

波尼酒杯可用于盛载利口酒,容量一般为 1 盎司,故可作为量酒杯,与吉格酒杯(Jigger)的用途相似(图 8 - 7)。

## 第六节 鸡尾酒调制技术

调制鸡尾酒是一门技术,必须在掌握各种酒水知识的基础上,才能开始学习操作。因此,鸡尾酒调制技术应包括酒水知识、调酒术语、调酒手法、调酒原则、装饰艺术以及液体度量换算等 6 个部分。在前面的章节里,我们对“酒水知识”已作了详细的阐述,现就其余 5 个部分的内容加以介绍。

### 一、调酒术语

#### (一) 摇匀(Shake Well)

按鸡尾酒配方,将所需材料放入调酒壶内,与冰块一起摇荡,使各种调酒料均匀混合,称为摇匀。

#### (二) 搅匀(Stir Well)

按鸡尾酒配方,将所需材料放入调酒杯内,用吧匙或调酒棒搅拌,称为搅匀。

#### (三) 配方(Recipe)

配方是记录调制原料的名称、分量以及调制方法的说明。鸡尾酒配方是人们经过长期不断地试验和品饮实践的结果,因此一般不得随意改动配方。自创鸡尾酒要经过调酒比赛或一定的形式向社会宣传推广,并逐渐被人们所接受,才有可能成为正式的、公认的鸡尾酒配方。

#### (四) 岩石法(On The Rocks)

岩石法是指在杯中预先放入较大的冰块,然后将酒料淋在冰块上的一种调制方法,如威士忌加冰(Whisky On the Rocks)。

#### (五) 纯饮(Straight)

纯饮是指喝不经过任何调制手法的酒精饮料,尤其是指纯饮烈性酒。在酒吧点一份威士忌时,侍者会问:On the Rocks or Straight? 如果是喝岩石酒,可回答 On the Rocks 或 Over;纯饮则可以说 Straight 或 Neat。

#### (六) 漂浮(Float)

漂浮是指利用酒的不同比重,使杯中的几种原料不相混合,或将一种酒漂浮在另一种酒之上的调制方法,如“彩虹鸡尾酒”就是采用此法调成的。漂浮亦指将发泡的奶油等材料淋在酒料之上。

#### (七) 过滤(Sieve)

鸡尾酒在调酒壶内摇匀或在调酒杯内搅匀后,将酒水滤出,倒入载杯,留下冰块,叫过滤。

#### (八) 雪霜杯(Frost)

先用柠檬片擦湿杯口,然后将杯子倒扣在糖粉或细盐上面,转了一圈,使杯沿均匀地蘸粘上一层白色的粉末,状如雪霜,这种装饰方法叫雪霜杯。

#### (九) 拧绞(Twist)

将长条状柠檬皮扭转成螺旋形或打结,点缀在鸡尾酒中叫拧绞。

#### (十) 调香(Zest)

挤压柠檬皮,使皮中的香味油和汁喷撒在鸡尾酒中,起到调香调味的作用。

### (十一) 酒精强度(Proof)

“Proof”是国外一种酒精强度的度量,与我国常用的“酒精含量”意义不同。酒精含量是指酒内的酒精所占的容积,以百分比显示,如酒精含量40%,即为酒度40度,而国外的“酒精强度”仅为“酒精含量”的一半,100个Proof的“酒精含量”为50%,等于我国所说的酒精度50度。但“Proof”还有英国式和美国式之分,英制纯酒精度的最高标准是175,美制则为200,而“酒精含量”最高为100%。

下面是三个标准的换算表:

酒精含量(100%) (Alcohol by Volume)	英制酒度(175) (British Proof Degrees)	美制酒度(200) (American Proof Degrees)
20°	35°	40°
30°	52.5°	60°
37°	65°	74°
40°	70°	80°
41°	71.75°	82°
42°	73.5°	84°
43°	75.25°	86°
44°	77°	88°
45°	78.75°	90°
49°	85°	98°
50°	87.5°	100°
57°	100°	114°
60°	105°	120°
70°	122.5°	140°
80°	140°	160°
90°	157.5°	180°
100°	175°	200°

## 二、调制手法

常用鸡尾酒调制手法有4种,即:摇动法、搅拌法、直接兑入法和电动搅拌法。

### (一) 摇动法(Shake)

摇动法又叫摇荡法,是采用调酒壶进行鸡尾酒调配的一种制作方法。

用这种方法调制的鸡尾酒,多数配方中含有鸡蛋、牛奶、奶油、果汁等材料,目的是为了让各种材料均匀混合。

具体操作方法:先放入适量的冰块于调酒壶内,并依次放入辅料,最后放入基酒,然后手持调酒壶,按一定的动作进行快速的摇荡。

采取摇动法应注意以下5点:

含有碳酸饮料的材料不能放在摇酒壶内摇动,应在调成斟入载杯后再注入碳酸饮料;

一次调制的量不可以太多,壶中要留有一定的空间;

摇动法分成单手摇动和双手摇动两种,单手摇动法适用于小号和中号的调酒壶(250 ml和350 ml),双手摇动法适用于大号调酒壶(530 ml);

摇动时要快速、剧烈,使各种材料充分混合,时间约为十几秒钟,摇动时间不宜太长,否则会使冰块过多地溶化而冲淡了酒液;

摇动时姿势要优美,脸部表情自然,体态要协调、大方。

## (二) 搅拌法(Stir)

采用调酒杯和吧匙调配鸡尾酒的方法叫搅拌法。用这种方法调制的鸡尾酒,大部分都是由澄清的辅料和基酒混合而成的。具体操作方法是:先将适量的冰块放入调酒杯中,然后依次放入所需的辅料,最后放入基酒。搅拌时,左手握住调酒杯,右手用吧匙靠杯内壁按顺时针方向搅动5~10秒钟,然后滤入事先备好的载杯。

注意:搅拌时应防止酒液溅出;搅拌时间不能太长,也不能过分剧烈,以免破坏酒的个性。

## (三) 直接兑入法(Build)

直接在载杯内混合制作鸡尾酒的方法叫直接兑入法。直接兑入法的操作与搅拌法相同,不同的地方是搅拌法必须在调酒杯内进行,而直接兑入法则在载杯内操作。

## (四) 电动搅拌法(Electric Blender)

把原料与冰块放入电动搅拌器内混合调制鸡尾酒叫电动搅拌法。

# 三、调酒原则

(1) 做好调酒前的准备工作。将所需材料和一切用具准备好,并摆好位置,杯具、器具要用餐巾擦拭光亮,各种酒的瓶子也应擦拭干净;当着客人面前操作时,酒瓶商标应朝向客人。

(2) 调酒员要按规定着装。一般应穿长袖白色衬衫,打领结,穿马甲,裤子和鞋子应与衣服配套协调;头发要梳理整齐;不允许留长指甲,双手要洗干净。

(3) 要备好充足的用具。用完的器具,尤其是调酒壶和量杯要立刻清洗干净待用。每做完一道鸡尾酒后应清洗一次,以免不同材料互相掺杂,影响酒品质量。

(4) 要准备大、小不同规格的冰块。冰块质地要纯净、坚硬,不易溶化。某些长饮类鸡尾酒,可使用自制彩色冰块,以增加酒品的色彩。

(5) 调酒材料要新鲜。特别是蛋、奶、不含防腐剂的浓缩果汁等原料容易变质,应贮存在冰箱内,各类酒品应按要求加以冰镇或常温保存。

(6) 要严格按配方要求投放原料。为了确保酒品的风格和质量,就必须注意原料的分量,要合理使用辅料,不能喧宾夺主;要养成使用量酒器的习惯,这是保证鸡尾酒标准口味的惟一办法。凭经验来决定酒料的分量是不可取的,因为这种方法无法做到准确无误。

(7) 投放原料要遵循先冰块,然后辅料,最后基酒的原则。

(8) 鸡尾酒调好后应立即滤入载杯。绝大多数鸡尾酒均要现调现喝,调完之后不宜放置太长的时间,否则会失去酒品的个性和风味。

(9) 斟倒鸡尾酒时,以八分满杯为宜。过分满杯不仅服务、品饮不方便,而且外观也不美(图8-8)。



(1) 斟酒的正确姿势



(2) 用苏打枪加入碳酸气体

图 8 - 8 吧台内的基本功

(10) 室内温度过高时，杯具使用前须作冰镇处理。可放在冷藏柜或在杯中放入冰块、冰水加以冷却。

(11) 柠檬和橙子在挤汁前，用热水浸泡数分钟，可挤出更多的汁液。

(12) “冰冷”是鸡尾酒的灵魂。因此，要正确使用冰块，使鸡尾酒达到一定的冰冷度。

(13) 装饰的水果可以预先切好，并用保鲜纸或干净的湿毛巾覆盖已做好的装饰物，放在冰箱内备用。

#### 四、装饰艺术

装饰是调制鸡尾酒的最后一道工序，主要作用是给品饮者提供视觉上美的享受，有些装饰物亦可起到调味的作用。装饰艺术已成为鸡尾酒调制技术的重要组成部分。主要装饰方法有以下几种：

##### (一) 杯口装饰

杯口装饰是最常用的装饰方法之一。其特点是装饰物直观突出，色彩鲜艳，与酒品协调一致。由于多数装饰物属水果类，既能食用，又能起到调味、调香的作用。

##### (二) 杯中装饰

杯中装饰是指将装饰物放入杯中，或沉入杯底，或浮在酒液上面。其特点是艺术性强，寓意含蓄，常能起到画龙点睛的作用。它不像杯口装饰有大的空间可以摆设，因此所用装饰物不宜太大。常用装饰材料有草莓、樱桃、柠檬皮或薄荷叶等。有时为了让装饰物浮在酒液上面，可用牙签串插支撑或以冰块、碎冰粒为依托，让装饰物显露出来。

##### (三) 雪霜杯

雪霜杯是指杯口蘸粘上一层糖或盐粉的装饰方法，采用何种材料应视配方要求而定。雪霜杯不仅富有特色，而且也有调味的作用。

#### (四) 非食物类装饰法

除上述3种主要装饰方法之外,还可借助下面几种非食物类的东西来衬托酒品:

##### 1. 调酒棒

准备各种形状和颜色的调酒棒,根据酒品的色调,插在杯中,一般多用于长饮类鸡尾酒。

##### 2. 吸管

准备各种彩色塑料吸管和异型吸管,根据配方要求,插入杯中,既美观又实用。

##### 3. 花卉

可在酒具旁边摆放恰当的小花朵,使酒品显得豪华典雅,更富有诗意。

##### 4. 杯具

选用精美造型的杯具是重要的装饰手法之一。酒杯不仅是盛载酒品的用具,而且也是一种艺术品。

##### 5. 杯垫

各种花纹、质地、色彩的杯垫也是一种装饰品。

##### 6. 纸制工艺品

这类工艺品常用彩色纸做成小伞、小动物、小彩球等形状的装饰品,插在水果上面,使鸡尾酒更显得精致、美观。

### 五、液体度量换算

掌握液量的换算是调酒技术中重要的知识之一。现将常用液量单位及其换算方法列于下表:

中文名称	英文名称	缩写符号	换算关系
1 毫升	Millilitre	ml	
1 升	Litre	l	= 1000 ml
1 盎司	Ounce	oz	28 ~ 30ml
1 吧匙	Bar spoon	bsp .	= oz
1 餐匙	Tablespoon	tsp .	= oz
1 吉格	Jigger		= 1 ozs
1 品托	Pint		= 16 ozs
1 夸托	Quart	qt .	= 32 ozs
1 加仑	Gallon		= 128 ozs
1 滴	Drop		= 0.1 ~ 0.2 ml
1 点(甩)	Dash		5 drops 0.6 ml
1 小杯	Pony		= 1 oz
1 及耳	Gill		= 5 ozs
1 耳杯	Cup		= 8 ozs
1 司普力	Split		= 6 ozs

## 第七节 鸡尾酒创作艺术

鸡尾酒自诞生以来,经过人们不断地创作和发展,已形成30多种类型,几千个配方。这些配方不仅体现了调酒师精湛的调制技术,也融会了作者丰富的调酒创作艺术。因此,鸡尾酒创作不仅是调酒师调制技术的体现,更是作者创作灵感、创作意念和艺术修养的完美结晶。

### 一、鸡尾酒的创作原则

鸡尾酒不仅满足了消费者的饮用需求,而且迎合了人们对酒品艺术欣赏的追求。因此,鸡尾酒的创作原则必须根据消费者的需求去创作,并遵循以下3个基本原则:

#### 1. 构思新颖,个性突出

评价一款优秀鸡尾酒的首要条件必须是构思新颖,个性突出,特点明显,给人予耳目一新、记忆深刻的效果。与现有鸡尾酒相比,不能给人有雷同或相似之感。因此,作者要充分运用各种调酒材料和艺术手段,使创作出来的鸡尾酒不仅色、香、味、形俱佳,而且能够充分展现出作品的艺术特点和意境。

#### 2. 颜色协调,口味卓绝

色彩和口味是品评鸡尾酒的重要标准,它给人予视觉的美感,令人产生品饮的欲望。如《蓝泻湖》(Blue Lagoon),其晶莹清澈、湛蓝亮丽的颜色使人仿佛置身于那蓝色的世界。然而,选择鸡尾酒的色彩除了要考虑颜色的鲜艳外,更重要的是要根据创作意图和创作内容来设计定夺。不能为了追求颜色的鲜艳而忽略创作内容和意境,更不能为了颜色的奇特而影响了酒品的口味。因此,颜色和口味要与作品的创作意境协调一致,要把鸡尾酒的色彩、口味与创作意境完美地结合起来,才能创作出美妙的鸡尾酒。

#### 3. 目的明确,易于推广

创作鸡尾酒要有明确的目的性和针对性。如果是以商业为目的,应着重从营业酒吧的特点,创作出自己特色品牌鸡尾酒来招徕顾客;以举办鸡尾酒会为目的,应根据宴会的人数和要求,创作简便易行的酒品;以比赛创作为目的,则更多地考虑酒品整体的艺术品位和实际效果。

总而言之,不管哪一种目的,所创作的鸡尾酒必须以容易推广、易于流行、方便调制、有利经营、艺术性高为原则。只有口味佳,色彩美,可操作性强,成本合理,有艺术特点,才能被人们所接受。

### 二、鸡尾酒的命名方法

鸡尾酒的色彩和口味固然重要,但酒品的名称却不能忽视。决定一款鸡尾酒能否流行推广,并给人们留下深刻印象,其名称至关重要。纵观几千个鸡尾酒的名称,其命名方法可归纳为以下6种:

#### 1. 以基酒名称命名

以基酒名称命名是一种简便易行的方法,其特点是通俗易懂,直观性强,一目了然。如《威士忌酸》(Whisky Sour)、金汤力(Gin & Tonic)、《白兰地飘飘》(Brandy Float)等。用这种方法命名,用词必须注意简洁,含意要深刻,名称既要通俗易懂,又要内涵丰富。

## 2. 以时间、季节命名

用创作的时间或季节来命名鸡尾酒是一种常用的方法。如《九月的早晨》(September Morn)、六月玫瑰菲兹(Rose in June Fizz)、《七月四日》(Fourth of July)等。用此法来命名常表示某个时间场景的特点,作者通过丰富的生活经历和创作的灵感,抒发自己真实的情感。

## 3. 以城市或国家名命名

以城市或国家名称命名的鸡尾酒,多数表示作者对其人文景观的一种特有的情感。例如著名鸡尾酒“新加坡司令”(Singapore Sling)就是作者于1915年在新加坡拉弗尔斯饭店的酒吧创作的。这样命名的酒品还有:孟买(Bombay)、阿拉斯加(Alaska)、佛罗里达(Florida)、哥本哈根(Copenhagen)等。这类鸡尾酒具有丰富的历史典故和地方特色,名称通俗简练,容易记忆。

## 4. 以自然景观命名

以自然景观命名的鸡尾酒数量多,表现内容广,内涵丰富,名称优雅,富有吸引力。如蓝色夏威夷(Blue Hawaiian)、加勒比日落(Caribbean Sunset)、热带黎明(Tropical Dawn)、牙买加之光(Jamaica Glow)等。这种鸡尾酒的名称常被冠上地名,加上当地的景观特点,容易联想,方便记忆。

## 5. 以历史人物命名

以历史名人或作者崇拜的人物命名,以此来表示作者的思想情感。如拿破仑(Napoleon)、毕加索(Picasso)、伊丽莎白女王(Queen Elizabeth)、玛格丽特(Margaret)等。这种命名法虽然简单,但酒品创作要求高。作者不仅对人物要有深刻的了解,而且必须注意对准人物的个性和特点去创作。

## 6. 以颜色命名

用颜色来命名鸡尾酒是一种最常用的方法。各种颜色的名称既直观又富有吸引力,与其他相应的字眼搭配,能够创作出许多华丽的酒名,表现出丰富的酒文化内容。如黑色俄罗斯(Black Russian)、银色盛会(Silver Jubilee)、青蚱蜢(Grasshopper)、红粉佳人(Pink Lady)、蓝焰(Blue Blazer)、红狮(Red Lion)等。这种命名方法必须注意颜色与酒品色调要一致,颜色与描写的对象要一致,颜色与创意要协调一致。

除上述六种常用方法以外,还有很多命名法可以采用。如郁金香(Tulip)、竹子(Bamboo)、香蕉芒果(Banana Mango)等鸡尾酒用花草、水果名称来命名;炸弹(Bomb)、卫队(Guards)、海军格罗格(Navy Grog)等用军事名称来命名;蛋诺(Eggnog)、金酒司令(Gin Sling)、金霸克(Gin Buck)等用鸡尾酒分类名称来命名;火烈鸟(Flamingo)、苏格兰青蛙(Scotch Frog)、马颈(Horse's Neck)等用动物名称来命名;偷吻(Kiss-in-the-dark)、微笑女公爵(Smiling Duchess)、风流寡妇(Merry Widow)等采用生活中的情趣事情来命名。总而言之,鸡尾酒命名方法并没有特别规定和约束,各种内容均可采用,但必须讲究思想内容和艺术品位。

# 三、鸡尾酒创作步骤

## 1. 确定创作意图和内容

鸡尾酒的创作内容非常广泛,作者可以根据自己的兴趣爱好、生活经历、艺术特长、思维特点去确定。通过观察思考、触景生情、联想发挥等方法去寻找创作的灵感。可以先选择几个创作内容,再进行筛选,最后确定。在实际调制过程中,还可根据具体情况作适当的调整。

## 2. 选择主辅原材料

创作意图和内容明确后,关键是选择何种基酒和辅料来表现作品的内容。原则上,基酒必须为创意和内容服务;辅料要与基酒相辅相成,不能喧宾夺主;所有原材料的选择必须考虑成本核算。

## 3. 确定酒品名称

可根据创作意图确定作品名称,然后选择主辅原料;亦可先根据创作内容和选定的主辅原料,再确定作品的中英文名称。中文名称要简练含蓄,英文则需准确易懂。根据中文来确定英文名称时,最好用意译,以避免英文生硬别扭。如果先确定英文名称,则中文意思与英文要一致。

## 4. 选择载杯和装饰物

载杯的大小和形状必须为创意和内容服务,酒品的分量与载杯的容量要一致;装饰物与创意、内容要相符,酒品的口味与装饰物必须协调。总之,鸡尾酒是一种完整的艺术品,每一个细节都应给予认真的考虑。

## 5. 制定配方

每一款鸡尾酒都应有一个完整的配方,其中包括:酒品的中英文名称、原材料的中英文名称及分量、调制方法、载杯、装饰物等。如果是以比赛为目的,还要增加创意说明;以商业为目的,要写出成本核算分析;以教学和考试为目的,则需要写出比较全面的分析说明。

## 6. 实际调制

制定配方后必须进行调制试验,尤其酒品的口感和口味,需要通过品尝才能确定。同时,基酒与辅料在混合过程中,有时颜色会产生变化,达不到所预期的效果。因此,必须进行实际调制以检验真实效果。另外,装饰物也需要现场试制,才能看出实际效果。总之,在实际调制过程中,容易发现作品的缺点和不足,并从中得到启发和思考,通过不断地修改和完善,才能使作品臻于完美。

# 第八节 花式调酒技法

花式调酒是在传统鸡尾酒调制的基础上逐渐演变发展起来的一种调酒形式。它是调酒师为营造酒吧气氛,在调制鸡尾酒过程中,利用酒瓶、酒杯、摇酒壶等器具以及斟酒、摇酒的姿势,伴随着激情的音乐,做出一系列连贯并具有观赏性的表演动作。由于表演者动作快,花样多,变幻莫测,故被称为花式调酒。

## 一、概述

花式调酒最早起源于美国,后来逐渐流行于欧洲,并广传世界各地,深受调酒师和年轻人的喜爱。早期的调酒不仅配方简单,而且调制方法和动作也较单一。随着世界各国酒吧业的发展以及调酒从业人员水平的提高,酒吧不仅成为饮酒、休闲的场所,而且融入了歌舞、演唱、奏乐等娱乐项目,以及调酒师魔术般的调酒表演,为繁荣酒吧,推动世界调酒业的发展起到了重要的作用。

目前,世界各国均有一大批调酒师,其中不乏有花式调酒高手,他们不仅能熟练地表演一些常见的花式动作,而且能结合本地的人文特点及个人的创意,表演出许多高难度的花式动作,使

花式调酒技术不断得到充实和完善,花式动作变幻无穷,观赏性更强(图8-9)。

花式调酒在我国酒店业尚未普及,技术水平也不高。但近几年来,随着调酒技术的交流及酒吧业的发展,花式调酒逐渐流行起来,尤其在北京、上海、广州等大城市,一些花式调酒师崭露头角,并在世界大赛上获得较好的名次。如代表亚洲最高水准的“2002 芝华士飞来国际调酒师金杯赛”在我国举行,经过激烈的角逐,来自韩国的陈判敏最终以娴熟流畅的花式技巧胜出,夺得了大赛的金杯,来自中国的王裴获得第二名;由必富达洋酒商赞助和发起的“必富达金酒国际调酒师大赛”,曾于2000和2001连续两年在全国主要省份开展了调酒师选拔赛,推选出各省的第一、二名选手云集北京进行总决赛,并让最优秀选手参加在伦敦举行的世界调酒师大奖赛。连续两届的北京总决赛场面之壮观,调酒高手之多,可谓空前,这无疑对于传播世界调酒文化、普及花式调酒艺术起到了积极的作用。



图8-9 外国花式调酒师风采

## 二、基本动作技法

花式调酒主要是手部的动作表演,辅以身体姿势的变换及脚步的移动。因此,根据抛瓶的位置和手部的动作特点可归纳以下15种技法:

### 1. 上抛

上抛酒瓶,让其随重心滚动式翻转下落即为上抛法。操作时,右手指捏住瓶颈上端,向外向上后勾抛起,使瓶子向后翻转下落后,再用右手接住。这是花式调酒的一项基本动作,难度小,成功率高,容易学。

## 2. 侧抛

侧抛酒瓶,让其随重心滚动式翻转下落。操作者右手四个指头合拢并与大拇指分开,握住瓶颈中部,然后向左侧上方勾抛,使瓶子从右向左弧线形滚动下落,用左手接住瓶颈。如用左手握瓶侧抛,则必须改右手接瓶。侧抛与上抛方法相似,只是瓶子移动的方向不同,但必须注意左手接瓶能力的训练。

## 3. 背抛

背后抛瓶。右手捏住瓶颈,绕往背部向左侧上方斜抛,并迅速用左手接住瓶身,或使瓶子停立于手背之上。如果用左手持瓶,则改为右手接瓶。此法因操作者难于用眼睛观察,全凭手部控制抛动的力度。

## 4. 后勾

后勾抛瓶。右手捏住瓶颈上部,顺右臂腋下向后勾抛,瓶子绕过右侧肩部上方后,用右手迅速接住瓶颈或使瓶子停立于右手背上。此法应注意利用手腕的力气,上下臂不要过多地摆动,整体保持相对的稳定。

## 5. 直立

酒瓶直立于手背之上。即将瓶子抛起,自由落下后瓶底朝下停立于手背之上。操作者可通过各种手法抛动瓶子,使其下落后停立于手背上。接瓶时,手臂和手要做出缓冲的动作,使瓶子轻巧地停立于手背上,以防碰伤手背。

## 6. 倒立

酒瓶倒立于手背之上。即将瓶子抛起,自由落下后瓶口朝下,停立于手背上。操作者可通过各种手法抛动瓶子,使其下落后倒立于手背上。由于瓶口面积很小,停立难度很大,通常在瓶子瞬间停立后,可立即转变做其他动作。

## 7. 胯下抛

胯下抛瓶。右手捏住瓶颈,右小腿弯曲并上抬,将瓶子绕右腿胯下向上方抛起,并迅速用左手接瓶。如用左手,则方向相反。胯下抛要注意不要斜抛,应尽量把瓶子往上直抛,以方便接瓶。

## 8. 滚动

让瓶子在身体上滚动。即让瓶子在操作者的手臂、肩部、背部上自然滚动,即为滚动法。操作时,右手四个手指合拢并与大拇指分开,握住瓶身中部,抬高并伸直手臂,利用手指提拉、卷动,使瓶子沿着右手背、右手臂、右肩等方向滚动至背部,最后左手绕至背部后面接住瓶子。此法的各个动作应一气呵成,自然流畅,有如行云流水一般。

## 9. 轮转

轮转酒瓶。操作者右手握瓶颈,四个指头合拢,并与大拇指分开,利用手指和手腕转动之力,将瓶子紧贴着手指自然翻转两圈后,右手再握住瓶身下部,然后依此法不停地翻转。

回转时,右手握住瓶颈,并以右手虎口为支点向靠身体内侧转动一圈后,乃用右手握住瓶身。可正反来回轮转,反复不断操练,以提高手部的灵巧性。此法有如“车轮滚滚”,使人感到流畅自如。因此,操作时要连续不断,速度略快,节奏感要强烈。

## 10. 画圆圈

手持瓶画圆圈。左右手各持一个酒瓶,左手保持在胸部前面并握住瓶身中部,右手捏住瓶颈上端,并以左手为圆心,挥瓶画圆圈,每画一圈左手必须松开瓶子,让瓶子腾空后再迅速握瓶,与

此同时,操作者双脚以弓步向右侧移动两步。操作时,动作要有力,步伐与手臂的动作要协调一致。

#### 11. 抛瓶入壶

抛瓶入壶,即让瓶子落入调酒壶内。操作者一手持摇酒壶,一手采用任何方法上抛瓶子,使瓶子翻转滚动,最后让瓶子底部朝下,准确落入摇酒壶内。此法要点在于持摇酒壶一手要主动提前去接住瓶子,瓶子下落的时间要把握准确,并做到手脚协调,动作优美。

#### 12. 抛壶盖瓶

盖瓶,即抛动摇酒壶,使之倒盖在瓶颈上。操作者一手持摇酒壶,一手握住瓶身中部,然后上抛摇酒壶,使壶体翻转滚动落下,并准确倒扣住瓶颈。

#### 13. 双指夹瓶

用食指和中指夹住瓶颈上端,掌心向上,然后利用两个手指扭转的力气,把瓶子向外侧上方转动绕一圈后,变成中指和无名指夹住瓶颈,掌心呈向下的姿势。

然后再将瓶子向身体内侧方向勾起,180度转动后,使食指和中指夹住瓶颈上端,掌心向上。按此法往返操作,使人感到瓶子好像粘在指头上似的。

#### 14. 击旋酒瓶

左手握住瓶身中部,右手击打瓶身下部,使瓶子翻转一圈后,用右手握住瓶颈中部。

#### 15. 双手轮转抛瓶

右手握住瓶颈,侧抛180度后,用左手轻按瓶身底部后,使瓶子翻转一圈后,再用左手握住瓶颈。

### 三、如何学习花式调酒

学习花式调酒技术是一项艰苦的工作,学习者必须打好扎实基础,掌握动作要领,刻苦训练,持之以恒,才能获得良好的学习效果。具体学习方法应注意以下四点:

#### 1. 练好基本功

花式调酒技术重点在双手的动作和双脚的步伐。因此,要练好双手和双脚的基本功夫。学习时要遵循由易到难,由简单到复杂,由慢到快的原则;必须先领会动作要领,然后分解动作步骤,再连贯操作,并不断重复操练,达到熟练灵巧,准确无误。

#### 2. 动作连贯流畅

花式调酒技术的难点在于动作的连贯流畅。要达到动作连贯流畅,就必须分解练好各单项手法,并科学合理地串连各个动作,使之成为一种有层次、有节奏、有内涵的表演艺术。要避免动作之间衔接时出现的停顿、犹豫、掉瓶等不协调的现象。

#### 3. 调酒与花式动作相辅相成

花式表演动作与实际调酒操作不能机械式地分开,应遵循边调酒边做动作,使花式动作表演融入实际调酒过程之中。要以调酒表演为主,花式动作为辅,不宜“喧宾夺主”。两者必须相辅相成,使之成为一个完整的调酒艺术过程。

#### 4. 背景音乐与动作表演协调一致

花式调酒表演必须有音乐伴奏,这不仅可以渲染气氛,而且能激发调酒师的表演激情。伴奏乐曲的节奏要明快,旋律与动作要协调,乐曲风格与调酒表演内容要一致。音乐必须有前奏过

渡,有主题展开,有高潮起伏,有收尾结束,使之与调酒动作表演形成一个完美的艺术整体。

### 思考题

1. 鸡尾酒是一种什么饮料?这种饮料为什么能够经久不衰?
2. 调制鸡尾酒需要哪些主要原料和用具?
3. 调制鸡尾酒的方法有哪几种?试举例说明这些方法各自的特点和作用。
4. 调酒之前应做好哪些准备工作?
5. 调酒有哪些主要原则?
6. 鸡尾酒创作的三个基本原则是什么?
7. 简要说明鸡尾酒创作的六个步骤。
8. 什么叫花式调酒?学习花式调酒的意义是什么?

## 第九章

# 调酒师概述

调酒师(Bartender/Barman)是指专职在酒吧、餐厅等场所,根据传统配方、自创配方或客人指定的要求,进行调制、销售和管理酒水的服务人员。英语解释为:“one who mixes and serves alcoholic drinks at a bar. Also called barkeeper.”由此可见调酒师的工作性质和职业职责。

随着世界酒吧业的发展,社会对调酒师的需求日渐增加,各国对调酒师的职业素质要求不断提高,并制定了一系列相应的职业标准。因此,本章将从调酒师的起源与发展、调酒师的职业素质以及我国制定的调酒师等级标准等三个方面去阐述。

## 第一节 调酒师的起源与发展

根据1983年美国纽约Ticknor & Fields出版社出版的《The Dictionary of American Food and Drink》一书查证,“Bartender”一词出现于1836年。约在1846年,即十年之后,“Bar Keep”这一词组也被使用过,以后人们逐渐改称为“Barkeeper”。但由于上述两种表达意思不尽如人意,现今,调酒行业中仍然比较流行使用“Bartender”一词,该名称在大多数国外的调酒书本和正式场合中使用得最多,而且最正式。

### 一、调酒师的起源

调酒师的出现源于世界饮料工业的发展,尤其是18世纪鸡尾酒在美国首先出现后,调酒从业人员开始出现。由于美国人热衷于调制和品饮鸡尾酒,并形成了丰富的调酒文化,从事这一行业的人员也逐渐得到了社会的认可和重视。因此,不论在欧洲或北美,调酒作为一种技术性较强的工作,逐渐形成了其特定行业的职业名称——调酒师。

19世纪末,欧洲和北美的调酒业进入了快速发展黄金时期,调酒从业人员与日俱增,调酒技术不断提高和创新。此后,世界其他国家竞相学习模仿,尤其是南美洲、东南亚、日本、韩国等国家和地区的调酒业也相继发展起来。

### 二、调酒师的发展

#### (一) 国际性调酒师组织

20世纪30年代以后,西欧国家热衷调酒业的人士,首先发起成立国际性调酒师组织,其中

最受人们瞩目的是“英国调酒师协会”和“国际调酒师协会”，它们为促进世界各国调酒师队伍的成长和壮大起到了重要的作用。

#### 1. 英国调酒师协会(The United Kingdom Bartenders' Guild 缩写为 UKBG)

英国调酒师协会成立于 1933 年,该协会是由国内调酒师同业公会发起成立的一个世界性调酒师组织。该协会由董事会领导,设有主席、4 个副主席、董事委员以及地区的代表。所有董事会管理人员都是由全体会员进行投票选举产生的。协会致力于提高酒吧服务水平,推动酒吧业的发展,并设立了两项奖学金资助本国调酒员参加国际调酒师协会(IBA)的培训课程。为了规范世界各国调酒师的服务技巧和技术水平,协会还出版调酒培训教材,提供认证的权威调酒配方,开办调酒师培训课程等。

#### 2. 国际调酒师协会(The International Bartenders' Association 缩写为 IBA)

国际调酒师协会于 1951 年 2 月 24 日在英格兰的特尔奎大饭店(Grand Hotel, Torquay)成立。参加大会的有英国、丹麦、法国、荷兰、意大利、瑞典、瑞士等七个国家的代表,另外有 13 个代表以观察者的身份出席此次大会。其中,来自英国的塔林(Mr. W. J. Tarling)、芬尼(Mr. J. P. Finney)和罗伯茨(Mr. H. W. Roberts)等三位代表被指定为大会的执行主席。

第二届国际调酒师年会于 1953 年在意大利威尼斯的丹尼尔大饭店(The Royal Danielli Hotel, Venice)举行,此后每年均成功地举办了年会。

第三届年会于 1954 年在荷兰的拉伦饭店(Laren Hotel)举行,此次会议决定下届年会在荷兰的阿姆斯特丹举行首届“国际鸡尾酒大赛”(The International Cocktail Competition, 缩写为 ICC)。此项赛事从 1976 年开始,每三年举行一次比赛,世界各国每个 IBA 成员均有权利报名参加。

1966 年,国际调酒师协会成立培训中心(The IBA Training Centre),并在卢森堡的迪科希(Diekirch, Luxembourg)举办培训课程;从 1973 年起培训课程的地点转移至英格兰的布莱克普举办(Blackpool, England),并由约翰·怀特先生(Mr. John Whyte)负责管理和指导。

1975 年,国际调酒师协会打破以往的条例规定,开始接受女性调酒师加入该组织,这一决定为各国发展女性调酒师队伍起到了重要的作用。

1897 年,国际调酒师协会成立“教育发展委员会”(The Educational Development Committee 缩写为 EDC),组织领导世界各国青年调酒师的培训教育工作。

几十年来经过世界各成员国不懈的努力,国际调酒师协会得到了壮大和发展。1961 年发展了 17 个成员国;1971 年 24 个;1981 年 29 个;1991 年 32 个,到 2001 年为止,国际调酒师协会总共拥有 45 个成员国。为了更好地协调各成员国之间的工作,协会指定了 4 位副主席,分管世界各地的调酒师工作,即欧洲、北美、南美及远东地区。

### (二) 中国调酒业发展概况

我国自 20 世纪 80 年代改革开放以来,鸡尾酒才逐渐在社交场合上出现。随着全国涉外星级酒店不断地建立以及洋酒的大量输入,酒吧业开始得到了发展,调酒师也因此应运而生。

从 1988 年开始,国家旅游局就如何提高我国调酒从业人员的技术水平、出版培训教材、建立考核标准等工作,进行了积极的策划和实施。

1992 年,国家旅游局在桂林举行了全国旅游系统青年技术技能大赛,其中,调酒项目比赛共有 45 名选手参加,经过理论考试、英语口语和实际操作等三个项目的比赛,获得前 10 名的选手被授予全国旅游系统优秀调酒师和青年突击手光荣称号。

1993年2月,我国第一本教材《调酒》由高等教育出版社正式出版,并配套了相应的录像资料。截止到目前为止,我国已经出版、翻译了近百种调酒教材及各种音像教学资料。

1994年7月,由国家旅游局联合国家劳动部,在南京举办了全国高级调酒师培训班,此后,1996年11月和1997年末又分别在南京和上海举办了第二、第三届高级调酒师培训班。

1995年首届全国旅游行业调酒师大赛在桂林举行,来自全国各地的48名优秀调酒师选手经过激烈的角逐,决出了名次,成绩优异者被授予行业技术能手,并颁发了技术等级证书。

1996年6月,首届海峡两岸鸡尾酒大赛在厦门悦华酒店举行,十几名参赛选手来自台湾、北京、上海、厦门等地,获得第一、二名的选手均来自台湾。

2000年8月和2001年8月,由必富达金酒商策划组织的“必富达金酒世界调酒师大赛”(Beefeater International Bartenders Competition)中国区决赛连续两年在北京举行,来自全国各省市地区的优秀选手云集北京进行总决赛,第一名被选派参加国际性比赛。这两次大赛水平之高可谓空前,尤其是2001年的大赛,部分选手的花式调酒技术已达到或接近国际水平。通过上述一系列的比赛和培训,我国调酒师的队伍得到了很大的锻炼,调酒业进入了一个崭新的发展阶段。

## 第二节 调酒师的职业素质

调酒师是面对着客人直接从事服务工作的人员,是酒吧、酒店的服务形象代表。调酒师职业素质的高低不仅关系到酒吧的声誉和经济效益,而且更主要是关系到客人的身心健康。因此,良好的职业素质是每个调酒师必须追求的目标,也是酒吧必须重视的培训教育内容。调酒师的职业素质主要包括:仪容仪表、文化水平、专业技术、职业道德等四个方面。

### 一、仪容仪表

仪容仪表是调酒师给客人的第一印象,是最基本也是最主要的素质要求之一。仪容仪表包括以下几个方面:

#### (一) 身材容貌

身材和容貌是选择调酒师的条件之一。在实际工作中,良好的身材和容貌能给人以亲切、舒适的感觉,而且对企业的形象和声誉有着直接的影响。一般调酒师的身材和容貌要求是:身高适中,体形匀称,五官端正,灵活机敏。

#### (二) 服饰打扮

调酒师的工作服饰体现了酒吧的风格和特点,能给客人留下深刻的印象,因此,服饰的设计要精心下功夫,要让调酒师穿得舒适得体,方便工作,而且能够体现酒吧的经营特色和风格。一般情况下,调酒师应穿白衬衫、马甲、黑色西裤(女调酒师穿短裙)以及黑皮鞋和深色袜子(女调酒师可穿肉色袜子),并结领花。

头发要梳理整齐,男调酒师不蓄长发和胡子,女调酒师不留披肩散发;男调酒师要经常修面,女调酒师可以化淡妆,应经常修剪指甲,女调酒师不涂指甲油;不宜佩戴首饰。

#### (三) 风度气质

调酒师不仅要有良好的身材和容貌,而且也要具备应有的风度和气质。外在形象美的灵魂是气质美,没有美的气质,难于体现形象美。美的气质能使人透射出一种令人敬重的魅力,给客

人留下深刻的印象。风度和气质是一个人各种素质形成的综合表现,因此,这需要调酒师从各个方面来加以修养和锻炼。

## 二、文化水平

调酒师的文化水平包括其学历、文化素养及语言表达能力。调酒师首先应具有高中以上的文化水平。调酒师在工作中不仅要调制、销售酒水,推广自己的产品,而且要管理酒吧内部的各项工作,填写各种表格,计算价格和成本,撰写工作报告等,如果没有具备一定的文化水平,很难胜任这项工作。

调酒师还必须具有较好的文化素养,掌握一定的人文科学知识,这不仅有利于其个人学习世界各国的酒文化知识,继续提高自己的专业水平,而且更有利于和客人进行交流。

语言表达能力包括中文表达和掌握一门外语的能力。调酒师除了做好调酒工作外,还必须与客人打交道,要向客人解释饮品的知识和特性,介绍酒品的历史和文化。如果没有一定的语言表达能力,很难得到客人的信任和欢迎。同时,调酒师还必须与世界各国的客人接触,掌握一门外语,尤其是英语更为重要。

## 三、专业技术

专业技术包括专业知识和专业技能。作为一名调酒师首先必须掌握丰富的专业知识,具备一定的专业技能,才能更加准确无误地为客人服务。专业知识包括:酒品知识、原料贮存与保管、设备和用具的使用、营养卫生、酒水服务和酒吧管理等。

专业技能是衡量一位调酒师实际操作水平高低的最重要标准,专业技能包括:操作规范、调酒技术、服务技巧、创作能力以及解决酒吧各种专业问题的能力。这些需要调酒师在实际工作中反复不断地训练,专业技术才能日臻成熟。

## 四、职业道德

职业道德是指与调酒师的职业工作紧密相连的,具有自身职业特征的道德标准。调酒师直接服务于客人,其行为表现不论对酒吧的声誉还是客人的身心健康都将产生很大的影响。没有良好的职业道德,不可能成为一名合格的调酒师。调酒师的职业道德包括以下几个方面:

### (一) 干净卫生 确保安全

调酒师不仅要重视个人的清洁卫生,保持良好的服务形象,而且更要确保酒水的干净卫生。比如,过期和变质的酒水要及时清除,假酒要坚决杜绝,必须正确投放原料,不得掺杂使假,杯具、用具及时清洗消毒,认真做好每天吧台的卫生工作,等等。因此,做好清洁卫生工作,确保客人的健康安全是调酒师首先必须具备的职业道德。

### (二) 尊重他人 以礼待客

尊重他人是调酒师在与各种客人交往过程中必须修炼的功课。由于调酒师接触客人多,必须防止“看人服务”、“仰视权贵”等不道德的行为。在服务过程中,不论客人的容貌和性别,抑或其社会地位和经济条件如何,尊重他人和平等待人是调酒师必须坚持的原则。

另外,“以礼待客”也是调酒师职业道德的一项基本准则。调酒师在工作中要彬彬有礼,主动热情地去满足客人的需要,做到有问必答,不厌其烦,真诚待客。不能因客人不熟悉酒品知识而

感到厌烦,也不能因个别客人挑剔而与客人争吵,更不能取笑或背后议论客人。

### (三) 合理经营,公平守信

众所周知,酒水的经营利润较高,毛利润可达70%。但不能因此而不顾信誉,粗制滥造,贪图赢利。作为调酒师必须注意酒水分量的准确度,不能随意偷工减料,损害客人利益。同时,还应注意产品的定价,必须在保证产品质量的前提下,尽量降低成本,合理销售经营。应该把酒品的经济利益与社会效益结合起来,做到合理经营,公平守信,服务客人,维护酒吧的良好形象。

### (四) 忠于职守,廉洁奉公

调酒师不同于一般的服务员,其既是酒吧的服务员又是经营者和管理者,其特定的工作性质决定了工作的职责,即要热情服务、精心调制,而且要严格管理、合理经营。调酒师在工作中如果出现缺乏热情、怠慢客人、技术失误、工作马虎、疏于管理等行为问题,就意味着失职。尤其是调酒师直接与酒品打交道,更要洁身自好,廉洁奉公。因此,在上岗之前,作为一名调酒师,应该明确自己的工作职责和责任。

## 第三节 调酒师等级标准

1988年,国家劳动部和国家旅游局制定了《工人技术等级标准》,首次确定八个专业工种的等级标准,其中调酒师分成三个等级,即初级调酒师、中级调酒师、高级调酒师。2000年,国家劳动和社会保障部为了进一步完善国家职业标准体系,为职业教育和职业培训提供科学规范的依据,特别组织有关专家制定了《调酒师国家职业标准》,又将调酒师细分成5个等级,即初级、中级、高级、技师、高级技师,每个等级均列出详细的说明和要求,即职业概况、基本要求、工作要求和鉴定成绩比重等四个方面的内容,其中“工作要求”项目内容依次递进,高级别包括了低级别的工作要求。现将国家对调酒师5个级别的知识要求和技能要求列在下面,以供调酒师对照学习和执行:

### 一、初级调酒师

#### (一) 相关知识

1. 酒水基础知识
2. 酒水服务知识
3. 酒吧清洁程序和方法
4. 餐具、酒具洗涤消毒方法
5. 原材料准备程序与方法
6. 酒吧酒具摆放规范
7. 鸡尾酒调制步骤与程序
8. 酒谱的识读方法
9. 使用酒吧杯具的基本方法
10. 软饮料操作程序与标准
11. 啤酒出品程序与操作要求
12. 酒吧常用英语
13. 服务基本程序

## 14. 礼节礼貌知识

### (二) 技能要求

1. 能够完成对盘存表格的辨别与查对
2. 能够完成饮料品种及数量的准备
3. 能够完成饮料的服务准备
4. 能够进行酒水品种分类
5. 能够完成对个人卫生、仪表仪容的准备与调整
6. 能够完成酒吧基本的清洁卫生
7. 能够对餐、酒具进行洗涤、消毒
8. 能够完成辅料原料的准备
9. 能够完成调酒器具、器皿的准备
10. 能够完成酒单的摆放及酒架陈列
11. 能够完成酒吧用具的摆放
12. 能够掌握鸡尾酒操作的四种基本方法：
  - (1) 摇动法 (Shake)
  - (2) 搅拌法 (Stir)
  - (3) 直接兑入法 (Build)
  - (4) 电动搅拌法 (Electric Blender)
13. 能够根据配方调制一般常用软饮料及简单的鸡尾酒 20 款
14. 能够正确使用酒吧的常用杯具
15. 能够按以下原则完成软饮料的制作与出品：
  - (1) 选用相应载杯
  - (2) 按规范开瓶(罐)
  - (3) 按规范倒入
  - (4) 根据品种要求加冰及柠檬片
  - (5) 使用杯垫
16. 能够按以下原则完成啤酒的出品：
  - (1) 冷冻啤酒杯
  - (2) 按规范开瓶(罐)或从机器中打酒
  - (3) 按规范倒酒
  - (4) 会安装拆卸生啤酒桶
17. 能够按规范完成酒吧饮料服务
18. 能够运用一门外语进行简单的接待服务
19. 能够完成酒吧的结账工作

## 二、中级调酒师

### (一) 相关知识

1. 酒水表格的填写与辨别

2. 酒水质量检查程序与方法
3. 酒会准备、服务程序标准
4. 酒吧卫生标准
5. 酒吧日常卫生操作程序
6. 鸡尾酒装饰物的制作方法
7. 制作果汁、糖浆的方法
8. 酒吧器具、器皿、酒单、酒架摆放规范及原则
9. 鸡尾酒制作程序
10. 调酒原理
11. 酒吧设备、用具的保养及使用知识
12. 软饮料、烈酒的操作程序
13. 酒吧服务常识
14. 推销技巧

## (二) 技能要求

1. 能够完成对盘存表格等有关表格的填写
2. 能够完成对饮料品种的质量检查及饮品服务温度的检查
3. 能够完成一般酒会的准备和服务
4. 能够完成对个人卫生、仪表仪容的准备
5. 能够完成酒吧的日常性的清洁卫生工作
6. 能够熟练完成餐酒具洗涤、消毒
7. 能够完成鸡尾酒装饰物的准备
8. 能够完成一般果汁类的准备
9. 能够完成调酒专用糖浆的准备
10. 能够根据营业需要完成调酒器具、器皿的准备与调整
11. 能够准确完成酒单、酒架的摆放及更新
12. 能够根据操作需要完成酒吧用具摆放的调整
13. 能够熟练运用以下鸡尾酒操作方法调制鸡尾酒：
  - (1) 摇动法(Shake)
  - (2) 搅拌法(Stir)
  - (3) 直接兑入法(Build)
  - (4) 电动搅拌法(Electric Blender)
14. 能够熟练掌握常用鸡尾酒调制步骤及注意事项
15. 能够调制各类常用鸡尾酒 50 款
16. 能够正确使用及保养酒吧的设备、用具及器皿
17. 能够熟练掌握软饮料的制作与出品技巧
18. 能够按以下原则熟练掌握或完成烈酒服务、制作与出品
  - (1) 选用相应载杯
  - (2) 按规范开瓶

- (3) 使用量酒器
  - (4) 按规范倒酒
  - (5) 根据品种要求加冰及装饰物、辅料
  - (6) 使用杯垫
19. 能够掌握酒吧饮料服务的程序并按规范进行操作
  20. 能够掌握与宾客沟通的一般技巧和酒水推销技巧

### 三、高级调酒师

#### (一) 相关知识

1. 酒吧服务与管理知识
2. 食品卫生要求
3. 仪表仪容标准
4. 饮料质量、卫生标准
5. 酒吧环境卫生标准
6. 鸡尾酒装饰物的制作知识
7. 食品雕刻与鸡尾酒装饰物知识
8. 调酒专用原料的调制及果汁调配基础知识
9. 酒吧设备及用具规格标准
10. 鸡尾酒调制原理与创作法则
11. 葡萄酒的服务知识与茶饮料的调制方法
12. 外语知识
13. 餐饮服务基本程序技巧

#### (二) 技能要求

1. 能够完成填写好的营业表格(盘存、进货、退货营业日报等)并对其进行审核与分析
2. 能够根据营业需要,完成对品种及数量的准备检查
3. 能够准确完成饮料品种的质量、服务态度的检查
4. 能够设计、组织一般酒会,并能够进行基本的成本核算
5. 能够完成对酒吧所有准备工作的检查督导
6. 能够完成对个人卫生、仪表仪容的准备
7. 能够完成酒吧的日常性的清洁卫生工作
8. 懂得餐、酒具消毒原理并熟练掌握各种不同类型餐、酒具的消毒技巧
9. 能够完成对酒吧卫生工作的检查
10. 能够制作较复杂鸡尾酒装饰物
11. 能够制作各类果汁
12. 能够完成调酒专用原料的制作及质量鉴别
13. 能够完成对调酒器具、器皿的准备制定标准
14. 能够完成对酒单、酒架的摆放与陈列制定标准
15. 能够完成对吧台及酒吧用具的摆放制定标准

- 16.能够掌握全面的调酒技术
- 17.能够调制 80 款(含中级 50 款)以上的常见的鸡尾酒
- 18.能够根据命题创作鸡尾酒
- 19.能够熟练使用酒吧各类用具、设备
- 20.能够完成所有软饮料的制作与出品,操作原则同初中级
- 21.能够完成所有烈酒服务的制作与出品,操作原则同初中级
- 22.能够完成葡萄酒、汽酒的出品
- 23.能够完成各种茶饮料的制作
- 24.能够熟练进行酒吧饮料服务
- 25.能够掌握一门外语
- 26.能够熟练掌握与宾客沟通的技巧

#### 四、调酒技师

##### (一) 相关知识

- 1.鸡尾酒的创作原理
- 2.花艺基本知识
- 3.酒吧设计的基本要求及规范
- 4.餐台布置的基本要求
- 5.酒会设计知识
- 6.服务管理知识
- 7.培训技巧
- 8.心理学知识
- 9.服务管理知识
- 10.法律知识

##### (二) 技能要求

- 1.能够根据宾客要求创作鸡尾酒
- 2.能够根据创意制作插花
- 3.能够根据酒吧的主题设计、布置酒吧
- 4.能够根据酒吧特点设计酒水陈设
- 5.能够设计、组织各类中、小型酒会
- 6.能够编制酒水服务程序
- 7.能够制定酒水服务项目
- 8.能够组织实施酒吧服务
- 9.能够配合酒吧培训计划的实施
- 10.能够对酒吧的服务工作进行检查
- 11.能够对酒吧的酒水进行质量检查
- 12.能够处理宾客投诉

## 五、调酒高级技师

### (一) 相关知识

1. 鸡尾酒品种的创新与调酒技法创新的基本原则
2. 酒水营养学知识
3. 在不同环境下制作花卉制品的基本知识
4. 餐台布置技巧在大型酒会中的应用
5. 酒会设计的基本要求
6. 酒单制作与设计基本要求
7. 酒吧经营管理知识
8. 酒吧营销基本法则
9. 餐饮业酒水核算知识
10. 国际酒吧业的发展和最新动态

### (二) 技能要求

1. 能够根据宾客要求和经营需要设计创新鸡尾酒
2. 能够掌握对鸡尾酒调制技法的综合利用
3. 能够根据环境设计的需要制作各类花卉制品
4. 能够设计组织大型酒会
5. 能够根据酒吧特点进行酒单设计
6. 能够根据要求对酒进行中英文互译
7. 能够制定酒吧经营管理计划
8. 能够设计制作酒吧运转表格
9. 能够对酒吧进行定员定编
10. 能够制定饮料营销计划并组织实施
11. 能够对酒吧进行物品管理
12. 能够对酒水合理定价,进行成本核算
13. 能够组织实施员工的培训
14. 能够研究开发特色鸡尾酒

### 思考题

1. 调酒师的定义是什么?
2. 简述国际调酒师协会的发展情况。
3. 我国曾举办过哪些重大的调酒比赛?请说出这些比赛的名称、时间和地点。
4. 调酒师应具备怎么样的职业素质?
5. 调酒师分成哪几个等级?每个等级的标准要求是什么?

## 第十章

# 酒吧概述

酒吧(Bar/ Bar Room/ Barroom)是指提供各种酒水服务的营业场所,牛津词典解释为:“room, counter, where drinks are served”。中文的“酒吧”或“酒吧间”源自英文“bar”的音译,而英文“bar”一词则源于拉丁语“barra”,其最早出现在16世纪,18世纪后开始正式出现“Barroom”这一复合名词。学习酒吧的有关知识主要从酒吧的分类、酒吧结构和设备、酒吧服务、酒吧管理等四个方面去了解。

## 第一节 酒吧分类

最早的酒吧数量少而且设备简陋,随着时间的推移和社会需求的发展,酒吧数量日渐增多,服务功能和设备不断增加,各种名称的酒吧也应运而生,尤其世界一些发达的国家,酒吧数量不计其数,种类繁多复杂。酒吧分类是以其经营项目、服务功能、营业形式、环境设施等条件来划分的。下面仅列出10种类型的酒吧:

### 一、主酒吧(Main Bar)

主酒吧是一种装饰典雅、风格独特、设备完善的大型酒吧,它常作为一个酒店或餐厅的休闲、品饮和娱乐的主要场所。其大型的吧台可供客人坐在吧凳上,直接面对着调酒师饮酒,客人可以欣赏调酒师的操作和表演,这种酒吧在营业高峰期座位周转率很高,因此,服务员需具备良好的素质和独立工作的能力,调酒师则要有较高的技术和表演能力。主酒吧可分成几大功能区,如表演区、迪斯科舞区、游戏区等,为客人提供各种音乐、歌舞、游戏等娱乐项目。

### 二、高级酒吧(Saloon Bar)

“Saloon Bar”英语解释为“most comfortable bar in a public house or inn”。由此可见,这种酒吧在国外属高档次的酒吧。高级酒吧装饰华丽,环境舒适,风格典雅,适宜作为商务洽谈、娱乐休闲、情侣幽会的场所。其服务周到,酒水档次高,收费昂贵。

### 三、大众酒吧(Public Bar/Public House/Pub)

大众酒吧即为一种普通酒吧,一般设在酒店内或其他商业街区。牛津词典解释为:“ordinary

bar in a public house or hotel” ,可见其性质特点。在英国“Public House”一词是正式用语 ,口语上常用“pub”代替 ,实际上“pub”是“Public Bar”的缩略词。

#### 四、服务型酒吧(Service Bar)

服务型酒吧常见于各种大小餐厅内 ,通常设在餐厅进出道口上或适宜的地点。服务型酒吧专门为就餐客人提供各种佐食的饮品 ,包括软性饮料、烈性酒、啤酒。一般吧台还兼具订餐、收银和结账的功能 ,因此 ,它是餐厅必需设立的一个重要功能部分。

#### 五、宴会酒吧(Banquet Bar)

宴会酒吧是指专门为宴会或冷餐会服务而设立的一种酒吧 ,其形式较自由 ,既可以是流动式的 ,也可以是固定的。宴会酒吧摆设位置及设备 ,可根据需要而变化 ,宴会结束后拆除。由于就餐人数多 ,服务员必须熟练而有经验 ,调酒师则要调制一些相对简单而又流行的鸡尾酒。

#### 六、鸡尾酒廊(Cocktail Lounge)

鸡尾酒廊是指在俱乐部、酒店或餐厅中所设立的一种休闲酒吧 ,其装修设备比较简单 ,主要提供特色鸡尾酒及各种饮料 ,如设在酒店大堂内的大堂吧(Lobby Lounge)即属此类。

#### 七、池畔酒吧(Pool side Bar)

池畔酒吧设在酒店内的游泳池旁 ,有的还特意设立在游泳池的中间 ,为客人提供游泳运动前后的饮品 ,一般以软性饮料为主 ,亦提供低酒精度的饮品 ,如啤酒和鸡尾酒。

#### 八、露天啤酒店(Beer Garden)

露天啤酒店设在酒店户外场地上或住宅的庭院内 ,周围有绿地、树木、花草 ,营造一种自然和谐的饮食氛围 ,一般提供啤酒、软性饮料、咖啡等休闲饮品。

#### 九、啤酒屋(Beer House)

在英国 ,啤酒屋一般只供应啤酒 ,不得出售烈性酒 ,并提供部分烧烤食品。与啤酒屋有所不同的是“啤酒店”(Beer Hall) ,啤酒店除了供应啤酒外 ,还附设小型舞池 ,提供音乐表演节目。

#### 十、卡巴莱酒馆(Cabaret)

卡巴莱酒馆又称夜总会(Night Club)。这种酒馆不仅提供酒水和食品 ,而且有歌舞、音乐和其他滑稽表演节目助兴。这种酒馆大约起源于 19 世纪的法国 ,后来传入德国、英国以及美国。

## 第二节 酒吧结构和设备

酒吧的结构和设备是根据其经营目的和营业功能而定的。一般来说高档酒吧的结构较复杂 ,设计要求较高 ,而普通或小型酒吧则较简单 ,设计要求随其规格而定。

## 一、酒吧结构

酒吧是为客人提供酒水及其他服务的工作平台,是酒吧的主体和核心。吧台设计有三种基本形式,第一种最常见的是两端封闭的直线型吧台,吧台面向客人,背靠墙壁,其最大的优点是调酒师不会将他们的背朝向客人,可以对酒吧内的客人保持有效的观察和控制(图 10-1),第二种是马蹄形吧台或者叫“U 型吧台”,其两端抵住墙壁,一般安排 3~4 个服务点,吧台内设有岛形储藏柜,作为摆设酒品,存放物品及安装制冷设备等电器;第三种是环形吧台,四周均面向客人,服务面积大,操作点多,中间设有一个“小岛”,供陈列酒品和储存物品用。但不管采取哪一种设计形式,通常酒吧主要由前吧台、后吧台、音控室、舞台、座位区、娱乐活动区等 6 个部分组成。



图 10-1 两端封闭的直线型吧台

### (一) 前吧台( Front Bar)

前吧台主要包括吧台面及操作台。通常吧台前面沿着其弧线摆放着吧凳(Bar Stool)。最常见的吧台高度在 1.10~1.20 m 之间,但在其他一些小型的户外酒吧,吧台高度相对较低,以免遮挡顾客的视线,吧台宽度在 0.40~0.46 m 之间,厚度在 4~5 cm 之间。吧台主要供客人放置饮料及部分小件用品,一般不宜摆放高大物品,以免遮挡视线。吧台上部空间设置酒架,倒挂各种杯具。

操作台位于吧台下方,高度一般在 0.76 m 左右,宽为 0.40~0.45 m,作为调酒员的操作台,台面上主要设置装有滴水板装置的三格洗涤槽,摆放各种常用的调酒用具、瓶架、杯架、冰盒、调

味碟以及供调酒师独立调制饮料的操作区等(图 10 - 2)。



图 10 - 2 吧台下面的操作台

## (二) 后吧台 (Back Bar)

后吧台具有展示、装饰和贮存的功能,酒柜上摆满了琳琅满目的酒品,台面上安装各种调制饮品的器具和设备,给人予正规、专业化的感觉(图10 - 3)。在吧台前饮酒的顾客,既可以观赏



图 10 - 3 后吧台及餐厅布局

酒吧内的一切设施设备,又可以从中学到知识。后吧台一般还设有储存柜、制冰机和冷藏柜。后

吧台的高度、形状、摆设及其安装的设备,应根据具体的条件和要求来设计,每个酒吧都不一样。

### (三) 音控室(Sound Effects Control)

音控室是整个酒吧的灯光、音响、影视等视音频系统的播放中心,它为营造酒吧气氛,满足客人视听需求起到重要的作用。

### (四) 舞台(Stage)

舞台是酒吧为客人提供表演节目的重要场所,一般酒吧在舞台的正前方下面另设舞池,供客人自娱自乐。

### (五) 座位区(Seat Area)

座位区设有各种造型的桌椅,是客人休息、聊天、品饮的主要场所。可根据酒吧的大小,配置一定质量、档次及数量不同的桌椅。

### (六) 娱乐活动区(Entertainment Area)

娱乐活动区是酒吧吸引客人的主要设施之一。活动区的娱乐项目包括飞标、棋牌、游戏等。

## 二、酒吧设备

这里所说的设备是指固定安装设备及较大型的用具,吧台的杯具和小件用品另见本书第八章的第四和第五节。

一般来说,吧台的设备必须根据经营目的、营业项目、服务对象、座位数等因素来决定。因此,在安装时应注意设备的功能和数量要尽量满足营业的需要,设备不宜求大求全,但设备的质量要耐用、高效;设备安装位置要合理,既要有利于操作服务,也要与整个酒吧协调一致。以下介绍部分常用设备的名称和功能。

### (一) 电动榨汁机(Electric Juice Extractor)

电动榨汁机(图 10 - 4)适宜作为大量、快速地榨取橙汁、柠檬汁、苹果汁等新鲜果汁的设备,如果需要量较少时,可用手动榨汁机(Manual Juicer),两者交替使用(图 10 - 5)。



图 10 - 4 电动榨汁机

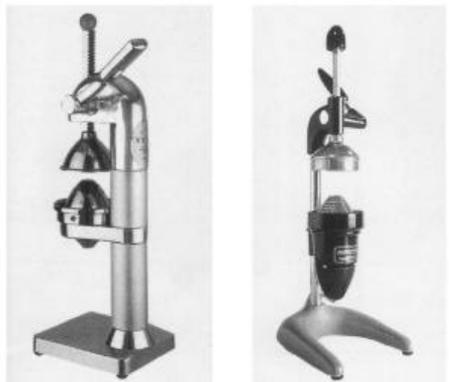


图 10 - 5 手动榨汁机

### (二) 全自动榨汁机(Auto Juice Extractor)

全自动榨汁机用于大型酒吧,可高效、快速榨取大量的新鲜果汁(图 10 - 6)。

### (三) 碎冰机(Ice Crusher)

碎冰机可制作碎冰粒,用于调制特定的鸡尾酒或其他果汁饮料(图 10 - 7)。

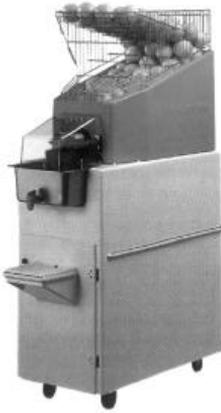


图 10 - 6 全自动榨汁机



图 10 - 7 碎冰机

### (四) 刨冰机(Ice Shaver)

刨冰机能制作雪泥,适用于调制特定的鸡尾酒或其他雪霜类食品(图 10 - 8)。

### (五) 制冰机(Ice - Cube Maker)

制冰机用于制作冰块,其制冰块的数量有 19、24、32、42、46、65、80、90、125、155、300 千克等多种规格,样式有一体式和分体式之分,分体式造价高,但噪音小,可根据酒吧的大小购置不同规格的设备(图 10 - 9)。



图 10 - 8 刨冰机



图 10 - 9 制冰机

### (六) 喷射式四缸冷饮果汁机(Spray 4 - Tanks Cold Drink Dispenser)

喷射式四缸冷饮果汁机可提供四种不同的果汁饮料,其造型美观,饮品颜色透视感强,使顾客一目了然(图 10 - 10)。

(七) 豪华冷热饮料组合机(Deluxe Cold & Hot Drink Dispenser)

豪华冷热饮料组合机可用于酒吧或自助餐厅内,通常让客人自助式取用冷热饮料(图 10 - 11)。



图 10 - 10 喷射式四缸冷饮果汁机



图 10 - 11 豪华冷热饮料组合机

(八) 电脑全自动咖啡机(Electronic Espresso Coffee Machine)

电脑全自动咖啡机是一种大型商业咖啡机,用于高效、快速制作意大利蒸馏式咖啡饮料,操作简便,所制作的咖啡质量较稳定(图 10 - 12)。

(九) 暖杯机(Cup Warmer)

暖杯机用于预热咖啡杯具,一般应购买容量较大的设备(图 10 - 13)。



图 10 - 12 电脑全自动咖啡机



图 10 - 13 暖杯机

(十) 酒水车(Bar Trolley)

酒水车即为一种流动式酒吧,为客人提供常用的或流行饮料,由服务员在餐厅内流动推销,其饮品直观,对客人吸引力强(图 10 - 14)。

### (十一) 饮料陈列冷藏柜(Drink Display Cooler)

饮料陈列冷藏柜既是一种冷藏机器设备,又是一种美观实用的展示橱柜,不论摆设吧台内,抑或放在餐厅都能起到很好的装饰作用(图 10 - 15)。



图 10 - 14 酒水车



图 10 - 15 饮料陈列冷藏柜

### (十二) 挂壁式量酒器(Build - in Measurer)

挂壁式量酒器一般安装在墙壁或橱柜壁上,可定量、快速倒出所需要的酒品,通常适用于烈性酒、利口酒或配置酒类(图 10 - 16)。

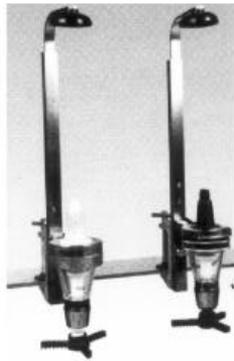


图 10 - 16 挂壁式量酒器

## 第三节 酒吧服务

酒吧服务是指调酒师和服务员在酒吧从事的各项服务工作。酒吧服务包括服务程序和服务技巧。服务程序是酒吧服务中一套标准的工作程序,服务技巧则是一些长期积累的经验,是酒吧服务的诀窍。

## 一、酒吧服务程序

酒吧服务程序包括：营业前准备、营业中服务、营业后工作。

### (一) 营业前准备

营业前准备工作俗称“开吧”，主要包括：清洁卫生、领取物品、存放酒水、酒吧摆设、调酒准备等工作。

#### 1. 清洁卫生

(1) 清洁吧台 用湿毛巾清洁吧台，再用清洁剂喷撒在吧台表面，擦抹干净，使台面光洁明亮。

(2) 清洁地面 吧台地面如果用大理石铺砌，应经常用拖把擦洗地面以保持干净，如铺设地毯，应该用清洁剂和吸尘器进行清洗。

(3) 清洁冰箱 定期清洁冰箱，用湿布和清洁剂将冰箱内部污迹擦洗干净，再用清水擦干净。此外每天应擦干净冰箱表面。

(4) 清洁酒瓶 用湿毛巾将瓶装酒、罐装饮料表面等擦拭干净，确保无残留酒液遗迹等。

(5) 清洁器皿 正确清洁各种器具和杯具，并消毒擦亮。

(6) 清扫环境 主要是清洁墙面、窗户、灯饰、桌椅等。

#### 2. 领取物品

(1) 领取酒水原料 根据酒吧库存量按需填写酒水领料单，并注意核对酒水的种类、名称、数量。

(2) 领取日常用品 定期领取各种表格、记录本、杯垫、餐巾纸、棉纺织品等。

(3) 领取调酒用的辅助材料

#### 3. 存放酒水

将领来的酒水按要求分类存放，需要冷藏的酒水放进冷藏箱内。

#### 4. 酒吧摆设

酒吧摆设应以美观大方、方便操作为原则。瓶装酒要分类摆放，瓶与瓶之间要有间隙；常用酒品要放在操作台前伸手可及的位置，以方便工作；不常用的酒可放置在酒架的高处。

酒杯的摆放采取悬挂式或摆放式。悬挂式的酒杯悬挂在吧台上方的酒架上，主要是用来装饰酒吧；摆放式的酒杯常摆放在展示柜中或操作台上，有些则放在冰柜内冷藏，以便随时取用。

#### 5. 调酒准备

(1) 准备新鲜冰块 从制冰机中取出制成的冰块，放在操作台上的冰块盒中。

(2) 准备调味品 豆蔻粉、盐、糖等常用调味品放在操作台上，以备取用。

(3) 准备装饰物 准备好柠檬、青柠檬、橙，并根据营业情况切成所需的形状，将所有装饰物按保鲜要求放在冷藏箱里备用。

(4) 准备调酒器具 将酒杯洗净、消毒、擦干后，按需要摆放在展示柜和操作台上；调酒工具放置在操作台；其他各种用具应分类摆放在适宜的位置。

### (二) 营业中服务

营业中服务按接客程序分为：迎宾、引座、递送酒单、点酒、侍酒、结账送客、清理台面等。

#### 1. 迎宾服务

当客人来到酒吧时,服务员应主动向客人问好,先问候女士,再问候男士。如果是熟悉的客人,可直接称呼客人为××小姐、××先生。

## 2. 引座服务

带客入坐之前,应先向客人介绍座位情况,引座时女士优先,并及时做好客人入坐的各项服务工作。

## 3. 递送酒单

递送酒单,先女后男。酒单要送到客人手中,不要放在桌面或餐桌上;当客人在谈话时,可稍等一会儿,或者说“打扰您了,小姐/先生!请用酒单”。然后将酒单递送给客人。应当做到每位客人人手一份酒单。

## 4. 点酒服务

递上酒单后,应稍等一会儿,再请客人点酒:“请问小姐/先生,您喜欢喝点什么?”如果客人还没有做出决定,可以根据客人性别、年龄、喜好、性格等特点进行适当推销。点单后,应当重复报送酒水名称,让客人确认。

## 5. 侍酒服务

将酒水端送到客人面前,摆放酒水时应先放置杯垫。此时,应注意整理客人的台面,烟灰缸有两个烟头时,就应当更换,桌面上的空瓶、空罐应及时撤走。当客人饮尽后,应当适时推销第二杯饮料,如客人点的下一杯酒与上杯不同,应重新为客人摆上新的杯子。

## 6. 结账送客

客人提出结账时,服务员或调酒师应先检查账单再向客人报账目。结账时要注意动作迅速,不能让客人久等,并仔细检查有无差错,以免引起客人不满或投诉。客人结账离席后,应致送客,以示尊重。

## 7. 清理台面

客人离开后,用托盘将台面的杯、瓶、烟灰缸等撤走,再擦净台面,重新摆台。

## (三) 营业后工作

营业后工作包括清理酒吧、清点酒水、填写报表、安全检查、关闭电源等。

### 1. 清理酒吧

客人全部离开后,服务员才能动手收拾酒吧。先把陈列的酒水收回存放在柜子内,把用过的酒杯全部清洗、消毒并摆放好,将未使用过的水果装饰物收回冰箱冷藏,然后清洗吧台、操作台、水池,最后将酒柜上锁。

### 2. 清点酒水

清点当天销售的酒水及酒吧现存的酒水,并填写在酒水记录簿上。

### 3. 填写报表

填写当天客人数量、人均消费额、营业收入,并认真记录当天的特殊事件和客人的投诉。

### 4. 安全检查

检查酒吧的水、电、气状况,是否存在安全隐患,特别是对烟头的检查。

### 5. 关闭电源

除电冰箱、制冰机等需要常年运转的电器外,所有电器和照明设备的电源都应当关闭。

## 二、酒吧服务技巧

服务技巧是整个酒水服务过程中最引人注目的工作,许多操作需要面对着客人,因此必须动作准确、优雅。酒水服务通常包括以下8种基本技巧:

### (一) 示瓶(Showing)

如果客人点整瓶酒,则在开启之前应让客人先过目,以示对客人的尊重,同时证明酒品质量可靠无差错。示瓶的方法是:服务员站在点酒人的右侧,左手托住瓶底,右手握瓶颈,酒标朝向客人,并做示瓶动作,以便客人查看鉴定。

### (二) 冰镇(Freezing)

瓶装酒大都采用冰镇的处理方法。如果用冰桶冰镇瓶装酒,需用托盘托住冰桶,以防凝结水滴沾污台布。桶中放入新鲜冰块,酒瓶插入冰块中,酒标向上,再用一块白色餐巾搭在瓶身上,连同冰桶一起送至客人餐桌上。

### (三) 溜杯(Cooling)

溜杯是冰镇酒杯的一种方法,当场操作时具有表演性。服务员手持杯脚,杯中放一块冰块,然后顺时针方向摇转酒杯,使冰块产生离心力在杯壁上溜滑,从而降低杯子的温度。某些酒品的载杯,溜杯要求很严格,直至杯壁凝结一层薄霜为止。此外,还可以采用冰箱冷藏杯具的处理方法。

### (四) 温烫(Warming)

温烫一般有三种方法:一是水烫法,即将酒水先倒入烫酒器,然后将烫酒器置于热水中升温;二是火烤法,即将酒液装入耐热器皿中,置于火上升温;三是燃烧法,即将酒液斟入杯中,点燃酒液以升温(或点燃一小勺酒液,然后将这勺燃烧的酒液倒入盛酒的杯具中,以引燃整杯酒液,达到升温的目的)。其中,水烫法和燃烧法通常需服务员即席当众操作。

### (五) 开瓶(Bottle opening)

因酒瓶包装各异,开瓶方法一般有五种:一是直接拉开罐装酒封口;二是用开瓶器打开瓶装啤酒或饮料;三是拧开蒸馏酒的金属帽;四是采用开塞钻打开葡萄酒瓶;五是香槟酒或其他葡萄酒的开启。前三种方法较简单,葡萄酒和香槟酒的开瓶方法请参见本书第三章第一节的“葡萄酒的饮用方法与服务要求”。无论采用哪一种开瓶方法,一般应遵循瓶身瓶口干净、开瓶时尽量减少晃动瓶体、开瓶声越轻越好等三个原则。

### (六) 滗酒(Decanting)

陈年红葡萄酒有沉淀物(Sediment)积淀于瓶底,为避免斟酒时产生混浊现象,事先应剔除沉渣以确保酒液纯净。一般使用“过酒器”(Decanter)滗去沉渣,在没有过酒器时,亦可用玻璃水罐代替。操作方法为:先提前将酒瓶竖立若干小时,使沉渣积淀瓶底,然后慢慢将酒液滗入过酒器,当接近含有沉渣的酒液时,必须沉着果断,争取滗出尽可能多的酒液。

### (七) 斟酒(Pouring)

各种酒水特点不同,斟倒服务方法也不一样,本书的各章节对每一种酒水的饮用方法与服务要求均有叙述。但无论斟倒何种酒水,都要掌握分寸。斟酒时不要说话,以免口水飞溅,动作不可粗鲁,不得将脚踩在椅架上,或者将手搭在椅背上,凡有损于礼貌、雅观、卫生的做法都要摒弃。

## (八) 添酒(Adding)

酒吧服务中,当客人出现空杯时,服务员却袖手旁观,这是严重的失职行为。因此,服务员应当随时处于最佳的状态,适时为客人添加酒水抑或推销第二杯酒。

# 第四节 酒吧管理

酒吧经营管理的核心问题是控制管理,如果缺乏科学有效的控制,就难以获得满意的经济利益和社会效益。控制就是指酒吧的质量管理、酒水成本控制和员工行为控制等三个方面。

## 一、酒吧质量管理

酒吧管理应重点抓好酒吧日常工作检查、酒吧供应与服务、酒吧日常工作报表。

### (一) 日常工作检查

酒吧日常工作繁多,管理人员可以根据酒吧的实际情况,把酒吧的日常各项工作制成表格,并依照表格内容进行管理控制(表 10 - 1)。

表 10 - 1 酒吧日常工作检查表

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

项 目	完成状况	分析说明	签 名
清洁卫生			
领取货物			
早班清点酒水			
杯具准备			
调味品准备			
装饰物准备			
冰块准备			
稀释果汁			
调酒器具准备			
餐桌摆台			
水电气供应状态			
其他方面			

上述表格中“完成状况”一栏填写时,管理人员应按完成质量情况分等级描述,如:好、良好、一般、不合格;“分析说明”栏应详细说明原因。

### (二) 酒吧供应与服务

酒吧的供应与服务必须做到安全、正确、快速,因此,调酒师要求具有丰富的专业知识和娴熟的服务技巧。首先,调酒师应能够掌握安全操作规程,使客人增加安全感;其次,采取酒水标准化管理,严格实行标准配方,执行标准操作程序;第三,具备丰富的酒水专业知识,掌握熟练的操作

技能,胸有成竹,增加客人的信任感。比如,国际调酒师协会规定,在正式调酒比赛表演中禁止使用明火,这便是从安全角度考虑。又如,酒吧在调制“彩虹鸡尾酒”时,如出现任何两层酒相混的现象,则不能视为合格产品送给客人,必须重做。

### (三) 日常工作报表

酒吧每天必须完成当天工作报表,呈送上级管理部门,以便对酒吧进行管理控制。酒吧常见的工作报表应包括三项指标:客人数量、人均消费额、营业收入。客人数量反映客源情况和酒吧设施设备利用率,如翻台率、座位使用率等;人均消费额反映了单位成本与盈亏平衡关系;营业收入则反映酒吧当天的经营状况。对于酒吧发生的特殊事件和客人投诉,也应当及时记录上报,以便管理人员在每日例会上分析经营问题,总结经验,预防再次发生。

## 二、酒水成本控制

酒水成本控制包括酒水采购、验收、贮存、发放、生产等业务环节的控制。

### (一) 酒水采购控制

酒水采购控制是指依据酒水采购标准程序,以合理价格进货,确保所需各种主辅原料的库存量,并保证主辅原料符合质量要求。每个酒吧都有自己的客源市场和目标客源,因此,酒吧管理者必须通过市场调研,仔细分析客源市场和目标客源情况,从而确定酒吧采购的品种。在选择酒水供应商时,应充分考虑其生产经营能力、信用度、交货周期及价格等因素,以保证货源与价格的稳定。一般酒水贮存保质期较长,因此采购时可以批量购进,节约采购成本,但采购数量也应适当控制,以免造成浪费和资金占用。

### (二) 酒水验收控制

酒水验收控制是指依据订货单,核实到货的品种、数量、质量、价格是否与订货单一致,避免短缺或多余现象的发生。具体操作是核对订货单和送货单上的记录是否相符,核对发票上的价格与订货单、送货单上的记录是否相符;通过检查酒水的度数、保质期、色泽、沉淀物、破损、瓶口拆封、瓶盖松动等情况,来检查酒水的质量是否符合要求。验收完毕后,验收员盖章签名收单,并填写验收日报表,报送财务部以便入账。

### (三) 酒水贮存控制

酒水极容易被空气中的细菌侵入,导致变质,因此购进的酒水应当妥善放置,防止损耗。酒品的特殊性质决定了贮存酒品的酒窖必须符合6个条件,即:足够的贮存空间、良好的通风设备、避免外界光线照射、防止震动和干扰、保持环境干燥、保持恒温条件等。

酒品的堆放方式也要讲究,凡有软木塞的酒瓶要横放,使酒液浸润软木塞,起到隔绝空气作用。蒸馏酒大多竖立存放,以防酒液挥发,降低酒精含量。另外,同类酒水应存放在一起,并使用存货卡,便于领取发放酒水和了解存货量。

### (四) 酒水发放控制

酒吧服务员在领取原料之前,须将空酒瓶与经过审批的领料单,一起报送酒水仓库管理员,仓管员根据空瓶核对领料单上的数据,用瓶酒替换空瓶。

酒水仓管员应坚持“先进先出”的准则,同时必须严格遵守“四不发放原则”,即:没有酒水领料单不发放;没有空酒瓶不发放;没有签名或涂改不清的领料单不发放;手续不全的不发放。另外,酒水仓管员在发放之前,酒瓶上应做标记。酒瓶标记是一种背面有胶粘剂的标签或不易擦去

的油墨戳记,标记上有不易仿制的标志、符号或代码。

### (五) 酒水生产控制

标准化管理是酒水生产控制的最好方法,即实行配方、用量、载杯、操作程序和酒水品牌的标准化。实行生产标准化管理,调酒师不得更改配方,随意调制鸡尾酒,这样既能确保向客人提供质量稳定的酒品,又能有效地控制酒水成本。

## 三、员工行为控制

酒吧服务几乎都是手工操作,机械化生产非常少;绝大多数原材料为液体,难于管理控制。因此,必须努力提高调酒师的职业道德素质,加强对酒吧员工行为的控制,防止舞弊行为发生。常见员工舞弊行为及其防范控制措施有:

1. 调酒师故意少斟酒,把克扣酒水的销售收入装入自己的腰包。对此,管理人员要求调酒师使用标准量酒器或采用自动化设备(如挂墙式量酒器等)。

2. 调酒师稀释烈酒,使每瓶酒多斟几杯,从而私吞额外的收入。管理人员应经常检查酒水,可观其色,闻其香,尝其味是否不一样,还可通过征询客人的意见,以便发现和分析问题。

3. 调酒师将“整瓶酒”分作数次“零售”,但却当作“整瓶出售”记账,私吞差额款项。管理人员应实行有效的现金收入管理制度和酒水成本控制管理。

4. 调酒师自带瓶酒在酒吧内出售。酒吧应使用酒瓶标记以预防员工偷梁换柱。

5. 调酒师在客人点指定品牌的酒水时,只提供质量较差的同类型酒水,却向客人收取指定品牌酒水的价格,贪污差额。管理人员应当要求在点单时,写清楚客人点叫的酒水品牌名称档次,严格凭点酒单收费。

6. 调酒师随意将酒水赠送亲友。酒吧应严格执行免费提供酒水的规定。

7. 调酒师与服务员串通勾结,售酒不入账,私分钱款。应实行员工轮班制,并严格实施酒水成本控制管理制度。

8. 调酒师向管理者谎报不慎翻倒饮料或客人退货等情况。对此,酒吧必须规定:客人退回的酒水必须在管理人员检查后方可处理,对经常报告倒翻酒水或遭客人退货的调酒师,应加强培训和教育。

9. 调酒师更改客人的账单,或在客人点饮料时,再次使用点过同样饮料的账单。管理人员应严格执行点单制度,注意核对账单联。

10. 调酒师工作时,私自饮用酒吧内的饮料。管理人员应严格执行《员工手册》中的规定,并严加检查管理。

### 思考题

1. 什么叫酒吧?酒吧分为哪几种类型?
2. 酒吧的基本结构包括哪些?
3. 常见酒吧设备的名称和功能是什么?
4. 简述酒吧的服务程序。
5. 酒吧服务的技巧包括哪些内容?

6. 酒吧质量管理的内容有哪些？
7. 如何控制酒水成本？
8. 常见酒吧员工舞弊行为有哪些？如何防范和控制？

## 附录

# 精选鸡尾酒配方

### 一、精选鸡尾酒目录(词尾所附的数字为本书的页码)

Alaska	阿拉斯加	(200)
Alexander	亚历山大	(200)
Aloha	阿罗哈	(200)
American	阿美利堪诺	(200)
Angel's Tip	天使之翼	(201)
Applejack Flip	苹果白兰地弗力普	(201)
Apricot Cooler	杏子库勒	(201)
Apricot Sour	杏酸	(201)
B - 52 Bomber	B - 52 轰炸机	(202)
B & B	B 加 B	(202)
Bacardi	百加得	(202)
Banana Daiquiri	香蕉代基里	(202)
Banana Rum Frappe	香蕉朗姆佛来培	(203)
Black Jack	黑色杰克	(203)
Black Russian	黑色俄罗斯	(203)
Bellini	贝利尼	(203)
Bloody Mary	血玛莉	(204)
Blue Hawaii	蓝色夏威夷	(204)
Blue Lagoon	蓝泻湖	(204)
Blue Margarita	蓝色玛格丽塔	(204)
Bombay Cocktail	孟买鸡尾酒	(205)
Boston Cocktail	波士顿鸡尾酒	(205)
Boston Sour	波士顿酸酒	(205)
Bourbon Collins	波本哥林斯	(205)
Brandy Egg Nog	白兰地蛋诺	(206)

Brandy Fix	白兰地费克斯	(206)
Brandy Fizz	白兰地菲兹	(206)
Brandy Float	白兰地飘飘	(207)
Brandy Puff	白兰地帕佛	(207)
Brandy Sangaree	白兰地桑加里	(207)
Bronx	布朗士	(207)
Bullshot No 2	公牛二号	(208)
Canadian Daisy	加拿大黛丝	(208)
Canadian Mist	加拿大蜜斯特	(208)
Champagne Cocktail No .1	香槟一号	(208)
Chinese Classic	中国古典	(209)
Chinese Martini	中国马天尼	(209)
Ching - Ching Daisy	亲亲黛丝	(209)
Chocolate Cocktail	巧克力鸡尾酒	(209)
Claret Cup No . 1	红酒杯一号	(210)
Clear Spring	清泉	(210)
Cuba Libre	自由古巴	(210)
Diana	戴安娜	(210)
Diplomat	外交家	(211)
Fino	芬诺	(211)
French Connection	法国情怀	(211)
French Pick - Me - Up	法国提神酒	(211)
Frozen Mint Daiquiri	冰冻薄荷代基里	(212)
Gibson	吉臣	(212)
Gimlet	占列	(212)
Gin and French	金酒法兰西	(212)
Gin and It	苦艾金酒	(212)
Gin Buck	金霸克	(213)
Gin Daisy	金酒黛丝	(213)
Gin Fizz	金菲兹	(213)
Gin Rickey	金酒丽客	(213)
Gin Sling	金酒司令	(214)
Gin Sour	金酒酸味	(214)
Gin Swizzle	金酒四维索	(214)
Gin Tonic	金汤力	(214)
Golden Cadillac	金色凯迪拉克	(215)
Golden Dream	金色美梦	(215)
Golden Slippers	金拖鞋	(215)

Godfather	教父	(215)
Godmother	教母	(216)
Grasshopper	青蚱蜢	(216)
Green Dragon No 3	青龙三号	(216)
Green Grass	青草	(216)
Harvey Wallbanger	哈维·沃尔班格尔	(216)
Horse's Neck	马颈	(217)
Hula - Hula	夏威夷草裙舞	(217)
Irish Canadian Sangaree	爱尔兰加拿大桑加里	(217)
Irish Cooler	爱尔兰库勒	(217)
Jamaica Glow	牙买加之光	(218)
Long Island Tea	长岛茶	(218)
Mai Tai	迈泰	(218)
Maiden's Prayer	少女祈祷	(218)
Manhattan (Sweet)	曼哈顿(甜)	(219)
Margarita	马格丽塔	(219)
Martini(Dry)	马天尼(干)	(219)
Merry Widow	风流寡妇	(219)
Million Dollars	百万金	(220)
Mint Julep	薄荷朱丽普	(220)
Minted Gin	薄荷金酒	(220)
Montana	蒙大拿	(220)
Moonlight	月光	(221)
Moscow Mule	莫斯科佬	(221)
Old Fashioned	古典	(221)
Olympic	奥林匹克	(221)
Orange Flower	橘子花	(222)
Oriental Pearl	东方之珠	(222)
Paradise	天堂	(222)
Parisian	巴黎人	(222)
Park Avenue	林阴大道	(223)
Picasso	毕加索	(223)
Pimm's No .1	飘仙一号	(223)
Pina Colada	品那科拉达	(223)
Pineapple Cooler	菠萝库勒	(224)
Pineapple Daiquiri	菠萝代基里	(224)
Pineapple Mist	凤梨蜜斯特	(224)
Pink Cherry	红粉樱桃	(224)

Pink Lady No .2	红粉佳人二号	(225)
Pink Pussy - cat	粉红猫	(225)
Planter's Punch No .1	种植者潘趣一号	(225)
Polynesian Punch Bowl	玻璃尼西亚潘趣	(225)
Port No .1	砵酒一号	(226)
Queen Elizabeth	伊丽莎白女王	(226)
Rainbow No 5	彩虹五号	(226)
Red Lion	红狮	(227)
Red Rose	红玫瑰	(227)
Rob Roy	罗布·罗伊	(227)
Royal Dubonnet	皇家杜本内	(227)
Rusty Nail	锈铁钉	(228)
Salty Dog	咸狗	(228)
Scotch Mist	苏格兰之雾	(228)
Scotch Sangaree	苏格兰桑加里	(228)
Screwdriver	螺丝钻	(228)
Seaboard	海滨	(229)
Sea Breeze	海风	(229)
Side Car	边车	(229)
Singapore Sling	新加坡司令	(229)
Stinger	斯汀格	(230)
Sun - Moon Lake Cooler	日月潭库勒	(230)
Tea Punch	茶潘趣	(230)
Tequila Sunset	特基拉日落	(231)
Tequila Sunrise	特基拉日出	(231)
Tom Collins	汤姆哥林斯	(231)
Vodkatini	伏特加天尼	(231)
Whisky Cobbler	威士忌高百乐	(232)
Whisky Daisy	威士忌黛丝	(232)
Whiskey Punch	威士忌潘趣	(232)
Whisky Sour	威士忌酸味	(232)
Whiskey Toddy (cold)	威士忌托第(冷)	(233)
Whiskey Toddy (hot)	威士忌托第(热)	(233)
Whisky Zoom	威士忌攒明	(233)
White Lady	白衣佳人	(233)
White Russian	白色俄罗斯	(234)
White Way	白色之路	(234)
Widow's Kiss	寡妇之吻	(234)

## 二、精选鸡尾酒配方

### Alaska 阿拉斯加

材料：

金酒	Dry Gin	1 ozs .
黄牌修道院酒	Yellow Chartreuse	oz .
橙味比特酒	Orange Bitters	2 dashes

调法：

把上述所有材料倒入加有冰块的调酒杯内搅匀，滤入鸡尾酒杯，用拧绞柠檬皮条装饰。

### Alexander 亚历山大

材料：

白兰地	Brandy	oz .
可可乳酒	Creme de Cacao	oz .
鲜奶油	Fresh Cream	oz .
豆蔻粉	Grated Nutmeg	

调法：

将上述 1~3 种材料放入调酒壶内，加冰块摇匀后，滤入鸡尾酒杯内，撒上少许豆蔻粉，用一枚草莓装饰即成。

另一种以金酒代替白兰地，调法和辅料相同，为“金酒亚历山大”，或叫“亚历山大二号” (Alexander's Sister)。

### Aloha 阿罗哈

材料：

深色朗姆酒	Dark Rum	1 oz .
莱姆汁	Fresh Lime Juice	oz .
菠萝汁	Pineapple Juice	2 ozs .
鲜橙汁	Fresh Orange Juice	2 ozs .
椰子糖浆	Coconut Syrup	1 oz .
香草味冰淇淋	Vanilla Ice - cream	1 small scoop

调法：

将所有材料放入电动搅拌器，并加入适量碎冰块，低速挡搅拌后倒入飓风杯内，用菠萝角装饰。

### Americano 阿美利堪诺

材料：

金巴利苦酒	Campari	1 ozs .
甜味美思	Sweet Vermouth	1 ozs .

冰镇苏打水 Iced Soda Water

调法：

将上述 1~2 种材料放入加有冰块的高身杯内 ,然后加满冰镇苏打水 ,拧绞一条柠檬皮 ,加入半片橙片 ,附上一支调酒棒。

Angel's Tip 天使之翼

材料：

棕色可可乳酒 Brown Creme de Cacao 3 ozs .

鲜奶油 Fresh Cream 1 oz .

调法：

把可可乳酒直接倒入雪丽酒杯内 ,然后用左手把长匙背放在酒面上 ,右手将鲜奶油顺匙背注入杯内 ,使酒液分成上下两色。用牙签串上一枚红樱桃横挂杯边点缀。也可用搅鲜奶油 (Whipped Cream) 漂在酒液上面 ,插上红樱桃点缀。

Applejack Flip 苹果白兰地弗力普

材料：

苹果白兰地 Applejack 4 ozs .

鲜鸡蛋 Whole Egg 1

白糖粉 Bar Sugar 2 tsp .

豆蔻粉 Grated Nutmeg

调法：

将上述 1~3 种材料放入电动搅拌器内 ,加碎冰块搅匀后 ,倒入 8 盎司矮脚玻璃杯内 ,撒上少许豆蔻粉。

Apricot Cooler 杏子库勒

材料：

杏白兰地 Apricot Brandy 2 ozs .

红石榴糖浆 Grenadine tsp .

冰镇苏打水 Iced Soda Water

调法：

采用平底大水杯 ,加入冰块 ,倒入杏白兰地和石榴糖浆 ,加满苏打水 ,各柠入一条柠檬皮和橙皮。

Apricot Sour 杏酸

材料：

杏白兰地 Apricot Brandy 2 ozs .

鲜柠檬汁 Fresh Lemon Juice 1 oz .

白糖粉 Bar Sugar tsp .

调法：

将上述材料倒入加有冰块的调酒壶内摇匀，滤入鸡尾酒杯，用柠檬片装饰。

### B - 52 Bomber B - 52 轰炸机

材料：

甘露咖啡	Kahlua	1 oz .
百利甜酒	Bailey's	1 oz .
伏特加	Vodka	1 oz .

调法：将上述材料按顺序分层倒入利口酒杯内即可。

### B & B B加B

材料：

本尼狄克丁	Benedictine	1 oz .
干邑白兰地	Cognac(V.S.O.P.)	1 oz .

调法：

先将本尼狄克丁利口酒倒入两盎司半的雪丽酒杯内，然后将白兰地顺着茶匙背徐徐注入杯内，使白兰地漂于利口酒之上。亦可将两种酒料混合后，倒入加有碎冰块的高脚杯内。

### Bacardi 百加得

材料：

百加得朗姆酒	Light Bacardi Rum	1 ozs .
莱姆汁	Lime Juice	oz .
红石榴糖浆	Grenadine	1 tsp .

调法：

将上述3种材料放入调酒壶内，加碎冰块摇匀，滤入鸡尾酒杯内，用一块菠萝点缀。亦可滤入加有冰块的古典杯内。

### Banana Daiquiri 香蕉代基里

材料：

淡质朗姆酒	Light Rum	1 ozs .
香蕉利口酒	Banana Liqueur	oz .
青柠汁	Lime Juice	oz .
去皮香蕉半只	Peeled Banana	

调法：

把上述材料加半杯碎冰块一起放入电动搅拌器内混合，然后倒入高脚大水杯中，用香蕉装饰，并插入短吸管一支。

### Banana Rum Frappe 香蕉朗姆佛来培

材料：

香蕉利口酒	Banana Liqueur	oz .
淡质朗姆酒	Light Rum	oz .
橙汁	Orange Juice	oz .

调法：

将上述 3 种材料倒入调酒杯内(不加冰块),搅匀后,倒入加满碎冰块的笛型香槟杯内,用橙片装饰。

### Black Jack 黑色杰克

材料：

白兰地	Brandy	2 ozs .
樱桃白兰地	Kirschwasser	oz .
冷咖啡	Cold Black Coffee	1 ozs .

调法：

把上述所有材料倒入加有冰块的调酒杯内,搅匀后滤入加有冰块的古典杯,并用拧搅的柠檬条装饰。

### Black Russian 黑色俄罗斯

材料：

伏特加	Vodka	2 ozs .
甘露咖啡	Kahlua	1 oz .

调法：

将上述两种材料加冰块摇匀后,滤入加有冰块古典杯内,亦可直接将酒直接倒入加有冰块的古典杯内,搅匀即可。

### Bellini 贝利尼

材料：

鲜桃汁	Peach Juice	1 qt .
柠檬汁	Lemon Juice	1 tbsp .
冰镇起泡葡萄酒	Chilled Sparkling Wine	3 qts .
白糖粉	Bar Sugar	to taste

调法：

将上述各种材料顺序倒入加有冰块的大玻璃罐内,轻轻搅匀后,滤入笛型香槟杯内即可。

## Bloody Mary 血玛莉

材料：

伏特加	Vodka	1 ozs .
番茄汁	Tomato Juice	4~6 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
辣酱油	Worcestershire Sauce	2 dashes
辣椒汁	Tabasco Sauce	1 dash
黑胡椒粉	Black Pepper	1 dash
芹菜盐	Celery Salt	1 dash

调法：

先准备一个8盎司平底大杯,用细盐粉饰杯口,然后将上述1~5种材料放入调酒杯内,加入冰块搅匀,滤入载杯内,撒上少许黑胡椒粉及芹菜盐,用一片柠檬及一枝芹菜茎叶点缀。

## Blue Hawaii 蓝色夏威夷

材料：

淡质朗姆酒	Light Rum	1 oz .
蓝色库拉索酒	Blue Curacao	oz .
菠萝汁	Pineapple Juice	1 oz .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .

调法：

将上述材料依次放入加有冰块的调酒壶内,摇匀后,滤入加满细碎冰块的浅碟型香槟杯内,用菠萝块和红樱桃点缀,并插入短吸管一支。

## Blue Lagoon 蓝泻湖

材料：

伏特加	Vodka	1 ozs .
蓝色库拉索酒	Blue Guracao	1 oz .
菠萝汁	Pineapple Juice	2 ozs .
三干酒	Triple Sec	3~5 dashes

调法：

把上述所有材料放入加有冰块的调酒壶内摇匀,滤入笛型香槟杯内,用菠萝角装饰。

## Blue Margarita 蓝色玛格丽塔

材料：

白色特基拉	White Tequila	2 ozs .
蓝橙酒	Blue Curacao	1 oz .
三干酒	Triple Sec	1 tbsp .

鲜莱姆汁                      Fresh Lime Juice                      1 ozs .

调法：

先把载杯用盐雪霜装饰,然后将上述所有材料倒入调酒壶内摇匀,滤入玛格丽塔杯内,加入适量冰块,并用柠檬片装饰。

### Bombay Cocktail 孟买鸡尾酒

材料：

白兰地                      Brandy                      2 ozs .

干味美思                      Dry Vermouth                      oz .

甜味美思                      Sweet Vermouth                      oz .

三干酒                      Triple Sec                      tsp .

培诺茴香酒                      Pernod                      1 dash

调法：

将上述所有材料倒入加有冰块的调酒杯内搅匀,滤入鸡尾酒杯内,用芒果片装饰即成。

### Boston Cocktail 波士顿鸡尾酒

材料：

金酒                      Dry Gin                      1 ozs .

杏白兰地                      Apricot Brandy                      1 oz .

鲜柠檬汁                      Fresh Lemon Juice                      1 tsp .

红石榴糖浆                      Grenadine                      1 tsp .

调法：

将上述所有材料倒入加有冰块的调酒壶内摇匀,滤入鸡尾酒杯内即成。

### Boston Sour 波士顿酸酒

材料：

威士忌                      Whisky                      1 ozs .

鲜柠檬汁                      Fresh Lemon Juice                      1 oz .

白糖粉                      Bar Sugar                      1 tsp .

鸡蛋白                      Egg White                      1

调法：

将上述所有材料倒入加有冰块的调酒壶内,大力摇匀后斟入酸味杯,用红樱桃和柠檬片装饰。

### Bourbon Collins 波本哥林斯

材料：

波本威士忌                      Bourbon Whiskey                      2 ozs .

必打士                      Bitters                      tsp .

柠檬汁	Lemon Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	1 tsp .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

采用 14 盎司大杯 ,加入冰块 ,依次放入上述材料(除苏打水之外) ,搅匀 ,冲入苏打水 ,饰以青柠片 ,插入一支吸管。

### Brandy Egg Nog 白兰地蛋诺

材料：

白兰地	Brandy	1 oz .
鲜牛奶	Fresh Milk	4 ozs .
鸡蛋黄	Egg Yolk	1 个
白糖浆	Bar Syrup	1 tsp .
豆蔻粉	Grated Nutmeg	

调法：

将上述 1~4 种材料放入调酒壶内 ,加冰块摇匀 ,滤入平底水杯内 ,撒上少许豆蔻粉。

### Brandy Fix 白兰地费克斯

材料：

白兰地	Brandy	3 ozs .
鲜柠檬汁	Fresh Lemon Juice	1 oz
白糖粉	Bar Sugar	tsp .

调法：

将柠檬汁和糖粉直接倒入高身杯内 ,加入少许矿泉水 ,搅匀后加入冰块和白兰地 ,再轻轻搅拌即成。

### Brandy Fizz 白兰地菲兹

材料：

白兰地	Brandy	2 ozs .
白糖粉	Bar Sugar	tsp .
鲜柠檬汁	Fresh Lemon Juice	oz .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

将上述所有材料倒入调酒壶内摇匀 ,滤入加有冰块的高身杯内 ,加满苏打水 ,用柠檬片装饰即成。

### Brandy Float 白兰地漂漂

材料：

白兰地	Brandy	1 ozs .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

在古典杯内加入适量冰块后 ,注入苏打水至 1/3 杯 ,然后将白兰地酒慢慢倒入 ,使酒漂浮于苏打水的上面。

### Brandy Puff 白兰地帕佛

材料：

白兰地	Brandy	1 ozs .
牛奶	Milk	1 ozs .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

将冰块放入平底水杯内 ,倒入白兰地和牛奶 ,并加满苏打水 ,稍微搅匀 ,插入一支吸管。

### Brandy Sangaree 白兰地桑加里

材料：

白兰地	Brandy	2 ozs .
玛德拉葡萄酒	Madeira	1 tsp .
白糖粉	Bar Sugar	tsp .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	
豆蔻粉	Grated Nutmeg	

调法：

先把糖粉用少许苏打水在古典杯内溶解后 ,放入冰块 ,将上述 1~2 种材料倒入杯内 ,加满苏打水 ,搅凉 ,饰以橙皮条 ,并撒上少许豆蔻粉即成。

### Bronx 布朗士

材料：

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
干味美思	Dry Vermouth	oz .
甜红味美思	Sweet Vermouth Rosso	oz .
鲜橙汁	Fresh Orange Juice	2 tsp .

调法：

将上述所有材料放入调酒壶内 ,加冰块摇匀 ,滤入鸡尾酒杯中 ,用一枚红樱桃点缀。

## Bullshot No 2 公牛二号

材料：

牛肉浓汤(冷)	Chilled Beef Bouillon	3 ozs .
伏特加	Vodka	1 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	1 tsp .
辣椒汁	Tobasco sauce	1 dash
李派林汁	Worcestershire Sauce	1 dash
芹菜盐	Cellery Salt	1 dash
胡椒粉	Pepper	1 dash

调法：

将上述 1~5 种材料放入加有冰块的调酒壶内摇匀,滤入加有适量冰块的高脚杯内,并加入盐和胡椒粉。

## Canadian Daisy 加拿大黛丝

材料：

加拿大威士忌	Canadian Whisky	2 ozs .
鲜柠檬汁	Fresh Lemon Juice	oz .
覆盆子糖浆	Raspberry Syrup	1 tsp .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	
白兰地	Brandy	1 tsp .

调法：

将上述 1~3 种材料倒入调酒壶内摇匀,滤入高身杯内,加满苏打水,再把白兰地飘浮在上面,最后用覆盆子果实装饰。

## Canadian Mist 加拿大蜜斯特

材料：

加拿大威士忌	Canadian Whisky	1 ozs .
--------	-----------------	---------

调法：

在古典杯内加满碎冰块,然后倒入威士忌酒,并饰以柠纹的柠檬皮条,插入短吸管一支。亦可用其他烈酒代替威士忌,调制方法一样。

## Champagne Cocktail No .1 香槟一号

材料：

香槟酒	Champagne	4 ozs .
方糖	Cubic Sugar	1 块
安格斯杜拉苦精	Angostura Bitters	1 dash

调法：

先把方糖、苦精及冰块放入香槟杯内,搅拌使糖溶化后,注入香槟酒,拧绞入一条柠檬皮条即可。

### Chinese Classic 中国古典

材料:

桂花陈酒	Osmanthus Scented Old Wine	1 oz .
茅台酒	Mao Tai Liquor	oz .

调法:

将以上两种材料倒入加有冰块的古典杯内,搅匀即成。

### Chinese Martini 中国马天尼

材料:

茅台酒	Mao Tai Liquor	1 ozs .
玫瑰露酒	Rose Liqueur	oz .

调法:

将两种材料倒入加有冰块的调酒杯内,搅匀后滤入鸡尾酒杯内,用酿水橄榄点缀。

### Ching - Ching Daisy 亲亲黛丝

材料:

深色朗姆酒	Dark Rum	1 ozs .
红石榴糖浆	Grenadine	tsp .
白糖粉	Bar Sugar	tsp .
鲜柠檬汁	Fresh Lemon Juice	oz .

调法:

在调酒壶内加入冰块,挤入半个柠檬鲜汁后,连皮投入调酒壶内,倒入上述1~3种材料,摇匀后连同冰块一起倒入大型古典杯内。

### Chocolate Cocktail 巧克力鸡尾酒

材料:

砵酒	Port	3 ozs .
黄牌修道院酒	Yellow Chartreuse	1 oz .
蛋黄	Egg Yolk	1 个
研磨巧克力粉	Grated Chocolate	1 tbsp .

调法:

将上述1~3种材料加碎冰块放在电动搅拌器内摇匀,倒入鸡尾酒杯内,撒上巧克力粉即成。

## Claret Cup No .1 红酒杯一号 (12 人份)

材料：

糖浆	Sugar Syrup	1 cup
橙汁	Orange Juice	2 cups
柠檬汁	Lemon Juice	1 cup
菠萝汁	Pineapple Juice	cup
白色櫻桃利口酒	Maraschino	2 ozs .
干红葡萄酒	Dry Red Wine	1 bottle
白色库拉索酒	White Curacao	cup

调法：

将上述酒料依次放入大型玻璃水罐内 ,加冰块搅匀后 ,滤入葡萄酒杯内 ,用橙片点缀。

## Clear Spring 清泉

材料：

汾酒	Fenjiu Liquor	3 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	1oz .
白糖浆	Sugar Syrup	1 ozs .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

将上述 1~3 种材料倒入加有冰块的高身杯内 ,搅匀后 ,注满苏打水 ,放入柠檬一片 ,插入吸管一支。

## Cuba Libre 自由古巴

材料：

金色朗姆酒	Golden Rum	2 ozs .
鲜莱姆	Lime	个
冰镇可乐	Iced Coca - Cola	

调法：

在 14 盎司大杯内加入冰块至 1/2 杯 ,然后注入朗姆酒 ,把半个莱姆挤汁连皮投入杯中 ,最后用可乐加到满杯。

## Diana 戴安娜

材料：

白兰地	Brandy	oz .
白薄荷酒	White Creme de menthe	2 ozs .

调法：

将碎冰块放入 4 盎司的葡萄酒杯内 ,先倒入薄荷酒 ,再将白兰地漂于上面。

### Diplomat 外交家

材料 :

干味美思	Dry Vermouth	3 ozs .
甜味美思	Sweet Vermouth	1 oz .
白色樱桃利口酒	Maraschino Liqueur	tsp .
安格斯杜拉苦精	Angostura Bitters	3 dashes

调法 :

把上述材料倒入加冰块的调酒杯中 ,搅凉后滤入鸡尾酒杯 ,饰以红樱桃和柠檬片。

### Fino 芬诺

材料 :

芬诺雪丽酒	Fino Sherry	1 oz .
甜味美思	Sweet Vermouth	1 oz .

调法 :

将以上两种材料加冰块在调酒杯内搅凉后 滤入古典杯中 ,再加入几块冰块 ,饰以柠檬片。

### French Connection 法国情怀

材料 :

阿摩拉多杏利口酒	Amaretto	1 ozs .
干邑	Cognac	1 ozs .

调法 :

将上述材料直接对入加有冰块的古典杯内即成。

### French Pick - Me - Up 法国提神酒

材料 :

培诺茴香酒	Pernod	1 ozs .
干邑白兰地	Cognac	1 oz .
鲜鸡蛋	Egg	1 个
鲜柠檬汁	Fresh Lemom Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	2 tsp .
豆蔻粉	Grated Nutmeg	

调法 :

将上述所有材料放入加有冰块的调酒壶内 ,摇匀后滤入 8 盎司鸡尾酒杯内 ,撒上少许豆蔻粉。

### Frozen Mint Daiquiri 冰冻薄荷代基里

材料：

淡质朗姆酒	Light Rum	2 ozs .
莱姆汁	Lime Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	1 tsp .
大薄荷叶	Large Mint Leaves	6 leaves

调法：

将上述所有材料放入电动搅拌器内，加入碎冰块，用低速挡搅拌 20 秒钟后，倒入大型香槟杯内，用一片薄荷叶点缀，插入一支吸管。

### Gibson 吉臣

材料：

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
干味美思	Dry Vermouth	oz .

调法：

将两种材料放入加有冰块的调酒杯内，搅匀，滤入鸡尾酒杯内，用柠檬片和酸洋葱头点缀。

### Gimlet 占列

材料：

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
甜味青柠汁	Lime Juice	2 ozs .

调法：

将上述两种材料放入加有冰块的高脚杯内，慢慢搅匀，上面放一片柠檬点缀。

### Gin and French 金酒法兰西

材料：

干味美思	Dry Vermouth	1 oz .
干金酒	Dry Gin	1 ozs .

调法：

将上述材料直接倒入加有冰块的古典杯内，轻轻搅匀，并挤入柠檬皮油，再投入一片柠檬即成。

### Gin and It 苦艾金酒

材料：

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
甜味美思	Sweet Vermouth	1 oz .

调法：

将上述两种材料倒入调酒杯内搅匀,滤入鸡尾酒杯内,用一枚红樱桃点缀。

### Gin Buck 金霸克

材料:

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
冰镇姜汁汽水	Iced Ginger Ale	

调法:

将1~2种材料用碎冰块摇匀后,滤入加有冰块的平底高身杯内,加满姜汁汽水,杯中放入一片柠檬。

### Gin Daisy 金酒黛丝

材料:

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
覆盆子糖浆	Raspberry Syrup	1 tsps .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法:

将1~3种材料加冰块在调酒壶内摇匀,然后滤入加有半杯量冰块的8盎司杯内,加满苏打水,饰以柠檬片及薄荷叶。

### Gin Fizz 金菲兹

材料:

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
白糖浆	Sugar Syrup	oz .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法:

将1~3种材料倒入加有冰块的调酒壶内,摇匀后滤入加有冰块的高身杯内,加满苏打水,投入柠檬片,插入吸管一支。

### Gin Rickey 金酒丽客

材料:

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
大的莱姆	Lime	个
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法:

将冰块放入 8 盎司的水杯内 ,倒入金酒 ,挤入 1/4 个莱姆汁连皮放入杯内 ,最后加满苏打水。

### Gin Sling 金酒司令

材料 :

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
白糖浆	Sugar Syrup	oz .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法 :

将 1~3 种材料放入加有冰块的高身杯内 ,搅匀后加满苏打水 ,用红樱桃点缀 ,并插入吸管一支。

### Gin Sour 金酒酸味

材料 :

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
橙汁	Orange Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	1tsp .

调法 :

将上述所有材料倒入调酒壶内摇匀 ,滤入酸味杯内 ,用橙片和红樱桃装饰。

### Gin Swizzle 金酒四维索

材料 :

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
安格斯杜拉苦精	Angostura Bitters	tsp .
莱姆汁	Lime Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	1 tsp .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法 :

先把碎冰块放入 14 盎司的平底高身杯内 ,然后将上述 1~4 种材料倒入杯内 ,用四维索棒搅匀 ,最后加满苏打水。

### Gin Tonic 金汤力

材料 :

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
青柠	Lime	个
冰镇汤力水	Iced Tonic Water	

调法：

在 8 盎司的高身杯内放入几块冰块，将 1/4 个青柠挤汁入杯内，加入金酒，搅匀，注入汤力水至八分满杯，用青柠片点缀，插入调酒棒一支。

### Golden Cadillac 金色凯迪拉克

材料：

白色可可利口酒	White Creme de Cacao	1 oz .
加里安诺	Galliano	2 ozs .
浓质奶油	Heavy Cream	1 oz .
碎冰块	Crushed Ice	cup

调法：

将上述所有材料倒入电动搅拌器内，以低速挡搅拌 10 ~ 15 秒钟后，倒入鸡尾酒杯内。

### Golden Dream 金色美梦

材料：

加利安诺	Galliano	oz .
君度	Cointreau	oz .
橙汁	Orange Juice	oz .
鲜奶油	Fresh Cream	oz .

调法：

将上述所有材料倒入调酒壶内摇匀，滤入鸡尾酒杯内即成。

### Golden Slippers 金拖鞋

材料：

黄牌修道院酒	Yellow Chartreuse	oz .
杏白兰地	Apricot Brandy	oz .
鲜蛋黄	Egg Yolk	1 个

调法：

将上述材料倒入加有冰块的调酒壶内，摇匀后滤入鸡尾酒杯内即成。

### Godfather 教父

材料：

苏格兰威士忌	Scotch Whisky	1 ozs .
阿摩拉多杏利口酒	Amaretto	oz .

调法：

把上述材料直接对入加有冰块的古典杯内，轻轻搅匀即成。

### Godmother 教母

材料：

伏特加	Vodka	1 ozs .
阿摩拉多杏利口酒	Amaretto	oz .

调法：

把上述材料直接对入加有冰块的古典杯内 轻轻搅匀即成。

### Grasshopper 青蚱蜢

材料：

绿薄荷乳酒	Creme de menthe	2 ozs .
白可可甜酒	White Creme de Cacao	1 oz .
鲜奶油	Fresh Cream	1 tsp .

调法：

将上述所有材料放入加有冰块的调酒壶内 摇匀后滤入鸡尾酒杯内 ,用一枚红樱桃在杯沿上点缀 酒液表面浮上一小枝薄荷叶。

### Green Dragon No 3 青龙三号

材料：

伏特加	Vodka	1 ozs .
绿薄荷酒	Creme de menthe	oz .

调法：

把上述材料加冰块在调酒杯内搅匀后 滤入鸡尾酒杯内即成。

### Green Grass 青草

材料：

竹叶青酒	Zhuyeqing Liqueur	3 ozs .
青柠汁	Lime Juice	oz .
柠檬水	Lemonade	5 ozs .

调法：

将 1~2 种材料直接注入加有冰块的高脚水杯内 搅匀后加满柠檬水 ,放入柠檬片及青瓜皮 ,插入一支吸管。

### Harvey Wallbanger 哈维·沃尔班格尔

材料：

伏特加	Vodka	1 ozs .
橙汁	Orange Juice	4 ozs .
加里安诺	Galliano	oz .

调法：

采用 10 盎司高身杯 ,先放入冰块 ,再依次倒入伏特加和橙汁 ,搅匀后 ,慢慢斟入加里安诺利口酒 ,使之漂浮在上面。

### Horse's Neck 马颈

材料：

威士忌	Whisky	1 ozs .
冰镇姜汁汽水	Iced Ginger Ale	
鲜柠檬	Lemon	1 个

调法：

将一个柠檬的皮环切成螺旋条状 ,一端悬挂于平底水杯杯口 ,其余悬在杯内 ,并加入冰块 ,然后倒入威士忌 ,加满干姜汁汽水 ,插入吸管一支即成。

### Hula - Hula 夏威夷草裙舞

材料：

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
橙汁	Orange Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	tsp .

调法：

将上述材料与冰块在调酒壶内摇匀后 ,滤入鸡尾酒杯内即成。

### Irish Canadian Sangaree 爱尔兰加拿大桑加里

材料：

加拿大威士忌	Canadian Whisky	1 ozs .
爱尔兰利口酒	Irish Mist Liqueur	oz .
橙汁	Orange Juice	1 tsp .
柠檬汁	Lemon Juice	1 tsp .

调法：

用古典杯 ,先加入冰块 ,将上述所有材料依次倒入杯内 ,搅匀后 ,撒上少许豆蔻粉。

### Irish Cooler 爱尔兰库勒

材料：

爱尔兰威士忌	Irish Whiskey	3 ozs .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

将威士忌倒入加有冰块的高身杯内 ,加满苏打水 ,用柠檬皮条装饰。

### Jamaica Glow 牙买加之光

材料：

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
牙买加朗姆酒	Jamaica Rum	1 tsp .
干红葡萄酒	Dry Red Wine	oz .
橙汁	Orange Juice	oz .

调法：

将上述材料加碎冰块在调酒壶内摇匀后，滤入高脚杯内。

### Long Island Tea 长岛茶

材料：

伏特加	Vodka	1 oz .
白朗姆酒	White Rum	1 oz .
干金酒	Dry Gin	1 oz .
白色特基拉	White Tequila	oz .
白色薄荷酒	White Crème de menthe	oz .
柠檬汁	Lemon Juice	1 oz .
冰镇可乐	Iced Coca - Cola	

调法：

将上述 1~4 种材料依次倒入加有冰块的高身杯中搅匀，然后加满可乐，饰以一片柠檬、一枝新鲜薄荷，并插入一根吸管和调酒棒。

### Mai Tai 迈泰

材料：

淡质朗姆酒	Light Ruon	3 ozs .
莱姆汁	Lime Juice	oz .
白色库拉索酒	White Curac	oz .
阿摩拉多杏仁利口酒	Amaretto	oz .
白糖浆	Sugar Syrup	oz .

调法：

将上述所有材料加冰块在调酒壶内摇匀，滤入加有冰块的大型古典杯内，用一长条菠萝块、一片莱姆、一枝薄荷叶装饰。

### Maiden's Prayer 少女祈祷

材料：

干金酒	Dry Gin	oz .
君度酒	Cointreau	oz .

柠檬汁	Lemon Juice	oz .
橙汁	Orange Juice	oz .

调法：

将上述所有材料加冰块在调酒杯内搅匀后，滤入高脚杯内。

### Manhattan(Sweet) 曼哈顿(甜)

材料：

加拿大威士忌	Canadian Whisky	2 ozs .
甜味美思	Italian Vermouth	oz .
安格斯杜拉苦精	Angostura Bitters	1 dash

调法：

将上述3种材料加冰块摇匀后，滤入鸡尾酒杯内，用红樱桃一枚点缀。如果调制曼哈顿鸡尾酒(干)[Manhattan (Dry)]，只要将法国味美思代替意大利味美思，用橄榄或柠檬皮点缀即可。

### Margarita 马格丽塔

材料：

特基拉酒	Tequila	1 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	1 oz .
君度酒	Cointreau	oz .

调法：

先将载杯的杯口饰以盐粉，然后将上述3种材料放入调酒壶内，加冰块摇匀，滤入杯内，用柠檬皮点缀。

### Martini(Dry) 马天尼(干)

材料：

千金酒	Dry Gin	2 ozs .
干味美思	Dry Vermouth	oz .

调法：

将上述两种材料加冰块放入调酒杯内，搅匀，滤入鸡尾酒杯内，用一片柠檬挤汁入杯，并连皮放在杯内。亦可用一枚青橄榄点缀。

### Merry Widow 风流寡妇

材料：

千金酒	Dry Gin	1 oz .
干味美思	Dry Vermouth	1 oz .
培诺茴香酒	Pernod	2 dashes
本尼迪克丁修士酒	Benedictine	2 dashes





将上述 3 种材料倒入加有冰块的调酒杯内 ,搅凉后 ,滤入鸡尾酒杯内即成。

### Orange Flower 橘子花

材料 :

红色库拉索酒	Red Curacao	1 oz .
樱桃利口酒	Cherry Liqueur	oz .
橙汁	Orange Juice	oz .
柠檬汁	Lemon Juice	1 tsp .
橘花水	Orange - Flower Water	1 tsp .
碎冰块	Crushed Ice	cup

调法 :

将上述各种材料倒入电动搅拌器内 ,以低速挡搅拌 10 ~ 15 秒钟后 ,倒入大香槟杯内即成。

### Oriental Pearl 东方之珠

材料 :

中国玫瑰露酒	Rose Liqueur	1 oz .
君度酒	Cointreau	oz .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
红石榴糖浆	Grenadine	2 dashes
鲜蛋白	Egg White	个

调法 :

将上述各种材料依次放入调酒壶内 ,加冰块摇匀后 ,滤入鸡尾酒杯内 ,用酒针串插一枚红樱桃点缀。

### Paradise 天堂

材料 :

干金酒	Dry Gin	ozs .
杏白兰地	Apricot Brandy	2 ozs .
橙汁	Orange Juice	1 oz .
红石榴糖浆	Grenadine	tsp .

调法 :

将上述材料倒入加有冰块的调酒壶内 ,摇匀后滤入鸡尾酒杯内。

### Parisian 巴黎人

材料 :

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
干味美思	Dry Vermouth	1 oz .
卡悉乳酒	Crème de Cassis	oz .

调法：

将上述三种材料倒入加有冰块的调酒壶内摇匀，滤入鸡尾酒杯即成。

### Park Avenue 林阴大道

材料：

千金酒	Dry Gin	1 ozs .
甜味美思	Sweet Vermouth	oz .
菠萝汁	Pineapple Juice	oz .

调法：

将上述材料倒入加有冰块的调酒壶内摇匀，滤入鸡尾酒杯即成。

### Picasso 毕加索

材料：

干邑	Cognac	1 ozs .
红色杜本内	Red Dubonnet	oz .
莱姆汁	Lime Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	1 tsp .

调法：

将上述所有材料加冰块摇匀后，滤入鸡尾酒杯内，拧入橙皮一条。

### Pimm's No .1 飘仙一号

材料：

飘仙酒	Pimm's	1 ozs .
冰镇汤力水	Iced Tonic Water	

调法：

在飘仙酒杯中加入适量冰块，然后注入飘仙酒，加满汤力水(亦可用苏打水或雪碧汽水)，饰以半片橙子、2枚红樱桃、拧绞的柠檬皮一条、鲜黄瓜皮一条、鲜薄荷叶若干，调酒棒一支，吸管一支。

### Pina Colada 品那科拉达

材料：

金色朗姆酒	Golden Rum	2 ozs .
椰子利口酒	Coconut Cream	2 ozs .
菠萝汁	Pineapple Juice	4 ozs .
糖浆	Sugar Syrup	oz .

调法：

将上述材料加冰块摇匀后，滤入高身杯中，再加入一些冰块，饰以菠萝条及红樱桃。

### Pineapple Cooler 菠萝库勒

材料：

白葡萄酒	White Wine	3 ozs .
菠萝汁	Pineapple Juice	3 ozs .
鲜柠檬汁	Fresh Lemon Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	1 tsp .
冰镇苏打水	Soda Water	

调法：

将上述 1~4 种材料倒入加有冰块的调酒杯内摇匀，滤入哥林斯杯，加满苏打水，用拧绞柠檬皮条装饰。

### Pineapple Daiquiri 菠萝代基里

材料：

淡质朗姆酒	Light Rum	2 ozs .
三干酒	Triple Sec	oz .
菠萝汁	Pineapple Juice	3 ozs .
鲜莱姆汁	Fresh Lime Juice	oz .

调法：

将所有材料放入加有碎冰块的电动搅拌器，用低速挡搅动 30 秒左右后，倒入葡萄酒杯内即可。

### Pineapple Mist 凤梨蜜斯特

材料：

凤梨碎块	Crushed Pineapple	2 ozs .
淡质朗姆酒	Light Rum	1 ozs .

调法：

将碎冰块及凤梨碎块放入古典杯内，搅拌之后，倒入朗姆酒，并饰以一枚樱桃及吸管一支。

### Pink Cherry 红粉樱桃

材料：

中国竹叶青酒	Zhuyeqing Liqueur	oz .
白薄荷酒	White Peppermint	oz .
西柚汁	Grapefruit Juice	1 oz .
红色石榴糖浆	Grenadine	oz .
鲜蛋白	Egg White	个

调法：

将上述各种材料加冰块摇匀后，滤入鸡尾酒杯内，用一枚红樱桃点缀。

### Pink Lady No 2 红粉佳人二号

材料：

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
红石榴糖浆	Grenadine	1 tsp .
柠檬汁	Lemon juice	3 tsp .
鲜蛋白	Egg White	1 个

调法：

将上述 3 种材料加冰块 ,在调酒壶内大力摇匀 ,然后滤入三角形鸡尾酒杯内 ,用红樱桃一枚点缀。

### Pink Pussy - cat 粉红猫

材料：

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
菠萝汁	Pineapple Juice	
红石榴糖浆	Grenadine	1 dash

调法：

先将金酒倒入加有冰块的高身杯内 ,加满菠萝汁 ,再加上一甩红石榴糖浆 ,然后轻轻搅拌 ,用菠萝角装饰。

### Planter's Punch No.1 种植者潘趣一号

材料：

朗姆酒	Rum	3 ozs .
莱姆汁	Lime Juice	1 oz .
安格斯杜拉苦精	Angostura	2 dashes
冰镇苏打水	Iced Soda Water	2 ozs .
白糖粉	Bar Sugar	2 tsps .

调法：

采用 14 盎司平底大杯 ,倒入糖、莱姆汁 ,搅溶后 ,加入 3/4 杯碎冰块 ,并倒入朗姆酒、苦精及苏打水 ,搅匀后 ,饰以柠檬、橙子各一片 ,以及一枚红樱桃、一长条菠萝块、一枝薄荷 ,并插入 2 支吸管。

### Polynesian Punch Bowl 玻璃尼西亚潘趣(30 人份)

材料：

淡质朗姆酒	Light Rum	1 bottle
椰子利口酒	Cream of Coconut	6 ozs .
黑刺李酒	Sloe Gin	8 ozs .

薄荷酒	Peppermint	5 ozs .
菠萝汁	Pineapple Juice	1 qt .
橙汁	Orange Juice	3 cups
柠檬汁	Lemon Juice	8 ozs .
菠萝片	Pineapple Slices	12 slices
橙片	Orange Slices	12 slices
冰镇苏打水	Iced Soda Water	1 pint

调法：

除水果片及苏打水外，将其余材料放入潘趣缸内，调混后，置于冰箱内冷藏一小时后取出，加入冰决及苏打水，搅匀，最后撒上水果片。

#### Port No.1 砵酒一号

材料：

砵酒	Port	3 ozs .
白兰地	Brandy	tsp .

调法：

将上述两种材料加冰块在调酒杯内搅匀后，滤入鸡尾酒杯中，拧入一条橙皮即成。

#### Queen Elizabeth 伊丽莎白女王

材料：

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
干味美思	Dry Vermouth	oz .
本尼狄克丁	Benedictine	1 tsp .

调法：

将上述3种材料加冰块在调酒杯内搅匀后，滤入鸡尾酒杯内即成。

#### Rainbow No.5 彩虹五号

材料：

红石榴糖浆	Grenadine	oz .
白色樱桃利口酒	Maraschino	oz .
绿色薄荷酒	Peppermint	oz .
紫罗兰利口酒	Creme de Violet	oz .
黄色修道院酒	Yellow Chartreuse	oz .
琥珀色白兰地	Brandy	oz .

调法：

将上述材料按顺序慢慢斟入直筒形高脚杯内，各色酒不可混淆。

### Red Lion 红狮

材料：

格朗·玛尼尔 橘子利口酒	Grand Marnier	1 ozs .
干金酒	Dry Gin	1 oz .
橙汁	Orange Juice	1 tbsp .
柠檬汁	Lemon Juice	1 tbsp .

调法：

将上述材料加冰块在调酒壶内摇匀后，滤入鸡尾酒杯内，拧入橙皮一条。

### Red Rose 红玫瑰

材料：

露酒	Rose Liqueur	2 ozs .
红石榴糖浆	Grenadine	1 oz .
鲜橙	Orange	1 个
冰镇苏打水	Iced Soda Water	4 ozs .
鲜蛋白	Egg White	1 个

调法：

将鲜橙挤汁后注入加有冰块的调酒壶内，然后加入糖浆、蛋白和露酒，摇匀后，滤入高身杯内，加满苏打水，并轻轻搅匀，插入一支吸管。

### Rob Roy 罗布·罗伊

材料：

威士忌	Whisky	2 ozs .
甜马天尼	Martini Rosso	oz .
安格斯杜拉苦精	Angostura Bitters	2 dashes

调法：

把上述材料倒入调酒杯内，搅匀后，滤入鸡尾酒杯内，用红樱桃点缀。

### Royal Dubonnet 皇家杜本内

材料：

杜本内苦酒	Dubonnet	1 oz .
干金酒	Dry Gin	1 oz .
蓝色库拉索	Blue Curacao	1 tsp .
安格斯杜拉苦精	Angostura Bitters	1 ~ 2 dashes
茴香酒	Pastis	1 dash

调法：

将上述 1~4 种材料依次放入调酒杯内，加冰块搅匀后，滤入鸡尾酒杯内，加入茴香酒，用

一枚红樱桃点缀。

### Rusty Nail 锈铁钉

材料：

苏格兰威士忌	Scotch Whisky	1 oz .
杜林标利口酒	Drambuie	1 oz .

调法：

将上述两种酒倒入加满冰块的古典杯内 ,用吧匙搅匀即成。

### Salty Dog 咸狗

材料：

干金酒	Dry Gin	2 ozs .
西柚汁	Grapefruit Juice	4 ozs .

调法：

先将 12 盎司大杯的杯口饰以盐粉 ,然后放入冰块 ,倒入上述两种材料 ,撒上少许细盐 ,搅匀即成。

### Scotch Mist 苏格兰之雾

材料：

苏格兰威士忌	Scotch Whisky	1 ozs .
--------	---------------	---------

调法：

在古典杯内 ,加满刨冰 ,将威士忌酒淋在上面 ,略为搅拌一下 ,用一片柠檬拧绞汁液入杯 ,插入一支短吸管。

### Scotch Sangaree 苏格兰桑加里

材料：

苏格兰威士忌	Scotch Whisky	2 ozs .
蜂蜜	Honey	1 tsp .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

在古典杯内加入冰块、蜂蜜、少许苏打水及威士忌酒 ,然后搅匀 ,拧入柠檬皮一条 ,撒上一小点豆蔻粉。

### Screwdriver 螺丝钻

材料：

伏特加	Vodka	1 ozs .
鲜橙汁	Orange Juice	4 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	1 tsp .

调法：

将上述材料放入加有冰块的高身杯内 ,搅匀 ,用一片橙子及一枚红樱桃点缀 ,插入一支吸管。

### Seaboard 海滨

材料：

混合威士忌	Blended Whisky	2 ozs .
金酒	Dry Gin	1 oz .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
白糖粉	Bar Sugar	1 tsp .

调法：

把上述所有材料倒入调酒壶内摇匀 ,然后滤入加有冰块的古典杯 ,用薄荷叶装饰。

### Sea Breeze 海风

材料：

伏特加	Vodka	1 oz .
干味美思	Dry Vermouth	oz .
蓝橙酒	Blue Curacao	oz .
加里安诺	Galliano	oz .

调法：

将上述所有材料倒入调酒壶内摇匀 ,滤入鸡尾酒杯内 ,用一条拧搅柠檬皮装饰。

### Side Car 边车

材料：

白兰地	Brandy	2 ozs .
君度酒	Cointreau	oz .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .

调法：

将上述 3 种材料放入调酒壶内 ,加冰块摇匀 ,滤入鸡尾酒杯内 ,用红樱桃一枚或一条柠檬皮点缀。

### Singapore Sling 新加坡司令

材料：

干金酒	Dry Gin	1 ozs .
樱桃白兰地	Cherry Brandy	1 oz .
柠檬汁	Lemon Juice	1 oz .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

将 1~3 种材料加冰块放入调酒壶内摇匀，然后加满苏打水，用柠檬皮一条，红樱桃一枚点缀，插入调酒棒及吸管各一支。

### Stinger 斯汀格

材料：

干邑白兰地                      Cognac (V.S.O.P.)                      1 ozs .

白色薄荷酒                      White Peppermint                      oz .

调法：

将两种酒料放入调酒壶内，加冰块摇匀，滤入鸡尾酒杯内，用红樱桃一枚点缀。

### Sun - Moon Lake Cooler 日月潭库勒

材料：

苏格兰威士忌                      Scotch Whisky                      1 ozs .

绿色薄荷酒                      Green Peppermint                      tsp .

橙汁                      Orange Juice                      oz .

冰镇苏打水                      Iced Soda Water

调法：

用 14 盎司高身杯，加入冰块及上述 1~3 种材料，搅匀后，加满苏打水，并饰以樱桃及橙片，插入一支吸管。

### Tea Punch 茶潘趣 (20 人份)

材料：

热浓红茶                      Brewed Black Tea                      1 qts . (48ozs .)

浓缩柠檬水                      Concentrated Lemonade                      12 ozs .

浓缩橙汁                      Concentrated Orange Juice                      8 ozs .

伏特加                      Vodka                      1 bottle

大冰块                      Large Block Ice                      1 块

调法：

将上述 1~3 种材料倒入不锈钢容器中调混后，放置冷却，然后加入一瓶伏特加，搅匀。将大冰块放入大潘趣缸内，加上上述混合材料，搅凉后，饰以橙片、柠檬片、草莓，用潘趣杯或其他杯具盛载酒品。

### Tequila Sunset 特基拉日落

材料：

橙汁                      Orange Juice                      1 ozs .

菠萝汁                      Pineapple Juice                      1 ozs .

特基拉                      Tequila                      1 oz .

调法：

选用葡萄酒杯为载杯，并用雪糖装饰。然后把上述材料倒入电动搅拌器内，加入适量碎冰块，用低速挡搅拌 30 秒，最后倒入载杯即成。

### Tequila Sunrise 特基拉日出

材料：

特基拉酒	Tequila	1 ozs .
莱姆汁	Lime Juice	oz .
鲜橙汁	Orange Juice	4 ozs .
红石榴糖浆	Grenadine	1 tsp .

调法：

将 1~3 种材料放入加有冰块的比尔森型啤酒杯或平底高身杯内，搅匀后，将红石榴糖浆沿着杯壁一周倒入，让糖浆慢慢沉入杯子底部，使酒液的颜色形成由下而上逐渐变浅，状如东方日出的景象。

### Tom Collins 汤姆哥林斯

材料：

老汤姆牌干金酒	Old Tom Gin	2 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
白糖浆	Sugar Syrup	1 tsp .
冰镇苏打水	Iced Soda Water	

调法：

将 1~3 种材料倒入加有冰块的高身杯内，然后加满苏打水，轻轻搅匀，用柠檬一片或红樱桃一枚点缀，插入吸管一支。

### Vodkatini 伏特加天尼

材料：

伏特加	Vodka	2 ozs .
干味美思	Dry Vermouth	oz .

调法：

把上述材料倒入加有冰块的调酒杯内，搅拌后，滤入鸡尾酒杯内，用拧绞的柠檬皮点缀。

### Whisky Cobbler 威士忌高百乐

材料：

加拿大威士忌	Canadian Club Whisky	2 ozs .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .
西柚汁	Grapefruit Juice	oz .



### Whiskey Toddy (cold) 威士忌托第(冷)

材料：

威士忌	Whiskey	2 ozs
白糖粉	Bar Sugar	tsp .

调法：

先将糖粉直接放入载杯内 ,加少量水溶化后 ,再放入冰块和威士忌 ,搅匀后 ,拧入一条柠檬皮即成。

### Whiskey Toddy (hot) 威士忌托第(热)

材料：

威士忌	Whiskey	2 ozs
白糖粉	Bar Sugar	tsp .

调法：

先将糖粉直接放入载杯内 ,加少量水溶化后 ,倒入威士忌 ,加入适量热开水 ,搅匀后 ,杯中饰以一片柠檬 ,撒上少许豆蔻粉即成。

### Whisky Zoom 威士忌攒明

材料：

威士忌	Whisky	2 ozs .
蜂蜜	Honey	1 tsp .
浓质奶油	Heavy Cream	1 tsp .

调法：

先用少许水使蜂蜜溶解 ,然后倒入加有冰块的调酒壶内 ,加入威士忌和奶油 ,摇匀后 ,滤入鸡尾酒杯内。

(调制攒明酒类时 ,基酒可以变化 ,其余材料不变 ,调制方法一样。)

### White Lady 白衣佳人

材料：

金酒	Dry Gin	2 ozs .
君度	Cointreau	1 oz .
柠檬汁	Lemon Juice	oz .

调法：

将上述三种材料依次倒入调酒壶内摇匀 ,滤入鸡尾酒杯即成。

### White Russian 白色俄罗斯

材料：

伏特加	Vodka	2 ozs .
甘露咖啡	Kahlua	1 oz .



# 本书外文索引

(词尾所附的数字为该词在本书的页码)

- 100 Pipers 百笛人 75  
333(Saigon Beer Co.) 333 牌啤酒(越南西贡) 55  
A .O .C .(Appellation d' Origine Controlee) 法国国家名酒 33  
Aalborg 奥尔堡 93  
Abbott's 阿波茨 99  
adding 添(酒) 192  
Advocaat 荷兰蛋黄酒 106,107  
Aerated Water 汽水 5  
Afrikoko 亚非可可酒 111  
agave 龙舌兰 59,89  
Aigle 鹰 68  
Akevitt(Akvavit ,Aquavit) 阿夸维特酒 92  
Alcohol by Volume 酒精含量 160  
Alcoholic Drink 酒精饮料 2  
Ale 爱尔啤酒 49  
Alicante 阿利坎特 42  
Almond Syrup 杏仁糖浆 150  
Almond 杏仁 107  
Alsace 阿尔萨斯(法国) 70  
Amaretto 安摩拉多 107  
Ambassador 大使 74  
Amer Picon 艾玛·皮孔 98  
American Brandy 美国白兰地 69  
American Proof Degrees 美制酒精强度 160  
American Viticultural Areas(AVA) 美国葡萄种植区域的划分 43  
Americano 亚美利卡诺 99  
Amontillado 阿蒙提拉多 102  
Amoroso 阿莫露索 103  
Amstel 阿姆斯特特啤酒厂 53  
Amsterdam 阿姆斯特丹市(荷兰) 52,84  
Anchor Steam 安可啤酒 54  
Anchor 锚牌啤酒(新加坡),商业上叫“力加” 55  
Ancient Age 昔时 77  
Andeker 安德可 53  
Anejo Tequila 金黄色特基拉 91  
Anesone 安尼索内 99  
Angostura 安格斯杜拉 98  
Anheuser - Busch 安休斯·布什 48,53  
Ania 安尼 70  
anise 大茴香 92  
anisetite 茴香利口酒 96,99,107  
Anne 安妮(英国女王) 83  
Antiquary 古董商 74  
aperitif 开胃酒 96  
aperitifs 开胃酒 96  
Apollinaris 阿波林娜利斯矿泉水(德国) 12  
Apple Brandy 苹果白兰地 61,70  
Apple Juice 苹果汁 8

- Apple Pie 苹果排 107  
apple 苹果 8  
Applejack 苹果烧酒 70  
Apricot 杏子 107  
Armagnac 阿玛涅克地区 ;阿玛涅克白兰地 ;  
雅文邑(商业名称) 62 67  
aroma 果香 32  
Arrow 箭牌(美国) 110  
Arthur Guinness 亚瑟·健力士 52  
Asahi 朝日啤酒(日本) 55  
Asbach 阿斯巴赫 69  
Asti Lambrusco 阿斯蒂兰布鲁斯科  
(意大利) 35  
Asti Spumante 阿斯蒂斯普曼特  
(意大利) 35  
Atacama 阿塔卡马(智利) 44  
Augier 爱之喜 66  
Australia 澳大利亚 54  
Auto Juice Extractor 全自动榨汁机 185  
Aztec 墨西哥阿兹台克族 ;墨西哥阿兹  
台克人 89  
B & B (Benedictine and Brandy) 是本尼狄  
克丁酿造公司的创新产品 ,酒瓶上标  
有 D .O .M .的英文缩写字样的商标 ,  
意思是“献给至高至尊之神”。 107  
Bacardi 百家得(波多黎各) 87  
Back Bar 后吧台 184  
Baden 巴登 42  
Bahia 巴西亚(巴西) 109  
Ballantine's 百龄坛 74  
Balloon Glass 球形杯 158  
Banquet Bar 宴会酒吧 182  
Bar keep 调酒师 171  
Bar Room 酒吧 187  
Bar Spoon 吧匙 151  
Bar Trolley 酒水车 188  
Barbancourt 巴朋库(海地) 87  
Barbaresco 巴巴莱斯库红葡萄酒 40  
Barbeito 巴贝特 104  
Bardinet 巴迪尼 68  
Barkeeper 调酒师 171  
Barman 调酒师 171  
Barolo 巴罗略红葡萄酒 40  
Barra 拉丁语 181  
Barroom 酒吧 171  
barspoon (bsp.) = 1/8 oz . 1 吧匙 163  
bartender 调酒师 1,171  
bartending 调酒 1  
bar 酒吧 181  
Bas - Armagnac 下阿玛涅克地区 67  
Basic Liquors 基酒 147  
Baska 巴斯卡(法国) 109  
Bass 巴斯啤酒公司 52  
Batavia Arrack 巴达维亚(印尼) 88  
Bathtub Gin 浴缸金酒 84  
Beaujolais 博若莱 38 45  
Beck's 贝克啤酒 ;贝克啤酒公司 51  
Beefeater 必富达 85  
Beefeater International Bartenders Competition  
必富达金酒世界调酒师大赛 173  
Beer Chaser 斯堪德纳维亚人喜欢用细长小  
杯纯饮阿夸维特 ,先是一口喝完 ,接着呷  
上一口啤酒。这种喝法被叫着“Beer  
Chaser”。 94  
Beer Garden 露天啤酒店 182  
Beer Glass 啤酒杯 56  
Beer House 啤酒屋 182  
beer 啤酒 47  
Bell's 金铃 74  
Benchmark 奔腾马 77  
Benedictine 本尼狄克丁 107  
Benevento 意大利贝内凡多镇 114  
Bernkasteler 贝恩卡斯特尔 41  
Bessie 贝西 142  
Bestle 布里斯托(丹麦) 109  
Betsy Flanagan 特西·弗拉纳根 142

- Beverage Glass 饮料杯 155
- beverage 饮料 1
- bianco 白色(意大利语) 97
- Bisquit 百事吉 66
- Bitters 比特苦酒 96
- Bizouard 比佐拉 71
- Black Coffee 清咖啡 21
- Black Tea 红茶 24
- blackcurrant 黑加仑或叫“黑茶藨子” 9
- Blackcurrant Juice 黑加仑果汁 9
- Blackpool, England 英格兰的布莱克普 172
- blanc 白色(法语) 97
- Blancshots 布朗肖茨 38
- Blauer Biso 兰牛 82
- Blended Coffee 综合咖啡 16
- Blended Whisky 混合威士忌 74, 77
- Blue Agave 绿色龙舌兰 89
- Blue Mountain Coffee 蓝山咖啡 16
- Blue Ribbon 蓝带啤酒 53
- Boag's 包克啤酒 54
- Bokma 波克马 86
- Bollinger 宝林歇 40
- Bols 波尔斯公司 86, 111
- Bomsma 邦斯马 86
- Bonnie Prince Charles 博内王子查利斯 111
- Boodles 布多斯 85
- Boonekamp 博内康(德国) 98
- Bordeaux 法国波尔多地区 35
- Borges 博格斯 104
- Bottled Beer 瓶装啤酒 51
- Bottled in Bond 保税威士忌 78
- Bottle - opening 开瓶 191
- Bottom - Fermenting Beer 底部发酵啤酒 49
- Bougro 布格罗斯 38
- Boulard 宝诺 71
- bouquet 酒香 32
- Bourbon County 波本镇(美国) 72
- Bourgogne Sud 法国南勃艮第地区 38
- Bourgogne 法国勃艮第地区(法语) 37
- Bowman 鲍曼先生(在伦敦经营第一家咖啡馆创办人之一) 16
- Bracer 布莱索酒 142
- Brandewijn 白兰地(荷兰人早期的叫法) 61
- Brandy Snifter 白兰地杯 156
- Brandy 白兰地 61
- Bremen 不来梅(德国最著名的啤酒生产城市) 51
- Brisbane 布里斯班(澳大利亚) 54
- Britain 不列颠;英国 52
- British Proof Degrees 英式酒精强度 160
- Bronte 布朗特 108
- Brouilly 布鲁利红葡萄酒 38
- Brown Ale 浓色爱尔啤酒 49
- Brown Beer 浓色啤酒 50
- Brown Sherry 棕色雪丽酒 103
- Bruggman 布鲁克人 86
- Brut 或 Nature 原型 34
- Bual 布阿尔 104
- Buck 霸克 144
- Budweiser 百威啤酒 53
- Buffalo Grass 水牛香茅草 81
- Build 直接对入法 161
- Build - in Measurer 挂壁式量酒器 188
- Burgundy 法国勃艮第地区(英语) 37
- Burnett's 伯内特 85
- Burnt Wine 燃烧的葡萄酒 61
- Burton 伯顿市(英国中部) 49, 52
- Bushmills 布什米尔 76
- Buton 布顿 69
- Byrrh 皮尔 99
- Cabaret 卡巴莱酒馆 182
- Cabernet Sauvignon 赤霞珠葡萄 36, 44
- Cacao Butter 可可脂肪 22
- Cacao Cake Meal 可可渣 22
- Cacao House 可可商店 22
- Cacao Liqueur 可可液 22

- Cacao Oil 可可油 22
- Cacao Paste 可可膏 22
- Cacao Powder 可可粉 22
- Cadiz 加的斯市(西班牙南部) 101
- Cafetiere 活塞咖啡壶 18
- Caleb Bradham 凯莱伯·布雷德哈姆 7
- California Brandy 加利福尼亚白兰地 69
- Calvados 卡尔瓦多斯 70
- Calvert Extra 卡尔弗特 78
- Camellia Sinensis 茶树的学名 22
- Campari 金巴利 98
- Campbel Town 康贝镇(苏格兰) 74
- Camus 卡慕 66
- Can Opener 开罐器 151
- Canada 加拿大 53
- Canadian Club 加拿大俱乐部 79
- Canadian Mist 加拿大之雾 79
- Canadian Whisky 加拿大威士忌 79
- Cane Sugar Syrup 砂糖浆 150
- Canned Beer 罐装啤酒 51
- Capezzana 卡培札那 70
- Cappuccino Coffee 意大利卡布吉诺咖啡 20
- Captain Morgan 摩根船长(波多黎各) 87
- Capuchin 天主教嘉布遣会 20
- Carambola Juice 杨桃汁 10
- caramel 焦糖 87
- Caraway 芷茴香;芫荽 92,113
- Carbonated Beverage 碳酸饮料 5
- Carbonel 卡尔波尼 68
- Cardinal 红衣主教啤酒(瑞士) 54
- Carlsberg 嘉士伯啤酒公司,嘉士伯啤酒 48,52
- Carlton Crown Lager 皇冠卡尔顿 54
- Carpano 卡帕诺 97
- Carpene Malvoliti 卡彭·马尔沃提 69
- Carta Blanca 古巴白牌朗姆酒 87
- Carthusian Monastery 卡尔特教团大修道院(法国) 108
- Casetta 卡色达 70
- Cask Beer 桶装啤酒 51
- Cassis Syrup 黑加仑糖浆 150
- Castagnon 骑士 67
- Castlemaine 卡斯尔梅因啤酒公司 54
- Catalonia 加泰罗尼亚 42
- Catherine de Medici 凯瑟琳·麦第奇(意大利麦第奇家族) 96
- Caussade 考塞德 68
- Ceremony 典礼 69
- Chablis Grand Cru 夏布利高级产地 38
- Chablis Premier Cru 夏布利上等产地 38
- Chablis 夏布利 37
- Chabot 夏堡 67
- Chambery 香百丽 98
- Champagne Charles 查尔斯香槟 40
- Champagne Glass 香槟杯 154
- Champagne of Kings 王者香槟 40
- Champagne 香槟酒;法国香槟地区 38
- Chantre 尚特雷 69
- Chardonnay 查当尼葡萄 35,44
- Charente 夏朗德省(法国) 62
- Chartreuse 修道院酒 108
- Chateau Ausone 奥苏纳堡 37
- Chateau Bel - Air 贝莱尔堡 37
- Chateau Bouscalt 波斯古堡红(白)葡萄酒 37
- Chateau Canon 卡农堡 37
- Chateau Carbonnieux 卡尔伯纽堡红(白)葡萄酒 37
- Chateau Cheval Blanc 舍瓦勒布朗堡 37
- Chateau Climens 克里门堡 37
- Chateau Coutet 康泰特堡 37
- Chateau D' Arlay 达尔雷堡 70
- Chateau De Pommard 波马德堡 70
- Chateau d' Yquem 迪琴堡 37
- Chateau Haut - Brion 欧布里昂堡红葡萄酒 37

- Chateau La Tour - Blanche 拉图尔布朗什堡 37
- Chateau Lafaurie - Peyraguey 拉弗里·拜拉盖堡 37
- Chateau Lafite - Rothschild 拉菲特·罗思柴尔德堡 36
- Chateau Latour 拉图尔堡 36
- Chateau Margaux 玛高堡 36
- Chateau Mouton - Rothschild 穆图·罗思柴尔德堡 36
- Chateau Olivier 奥丽菲尔堡红(白)葡萄酒 37
- Chateau Paulet 波利特堡 66
- Chateau Petrus 彼得鲁堡 37
- Chateau Pichon - Longueville Lalande 皮乔恩·隆格维尔·拉朗德堡 36
- Chateau Pichon - Longueville - Baron 皮乔恩·隆格维尔·巴龙堡 36
- Chenas 舍纳斯红葡萄酒 38
- Chenin Blanc 白诗南 44
- Cheri - Suisse 瑞士樱桃巧克力酒(瑞士) 111
- Cherry Bestle 贝斯特尔(丹麦) 109
- Cherry Brandy 樱桃白兰地 61
- Cherry Liqueur 樱桃利口酒 108
- cherry 樱桃(又称“车厘子”) 108
- Chianti 奇安蒂红葡萄酒 40
- Chinese Gooseberry 中华猕猴桃 9
- Chivas Regal 芝华士 75
- chocolate 巧克力 22
- Chocolate Liqueur 巧克力利口酒 110
- Christian Brothers 克里斯琴兄弟 69
- Christmas 圣诞节啤酒(挪威) 55
- cinnamon 肉桂 20
- Cinzano 仙山露 97,105
- Citrus Peels 橘皮 92
- Claessens 克丽森 86
- Clement 克莱蒙特(西印度马提尼克岛) 88
- dove 丁香 149
- Coca - Cola 可口可乐(商标名称) 6
- Cockburn's 科伯恩 101
- cocktail 鸡尾酒 142
- Cocktail Glass 鸡尾酒杯 155
- Cocktail Lounge 宴会酒吧 182
- Cocktail Shaker 调酒壶 151
- Cocktail Stick 酒针 153
- Coco Ribe 可可利比椰子利口酒(美国) 109
- Coconut Juice 椰子汁 10
- Coconut Liqueur 椰子利口酒 109
- Coffee Bean 咖啡豆 15
- Coffee Belt 咖啡种植带 15
- Coffee Break 喝咖啡时间 16
- Coffee House 咖啡馆 16
- coffee 咖啡 15
- Cognac 干邑白兰地 59,62
- Cointreau 君度酒 109
- Coke 可口可乐(英语口语简称) 6
- Cola 可乐或叫可拉植物 6
- Collins Glass 哥林斯杯 144
- Collins 哥林斯类鸡尾酒 144
- Colombia Coffee 哥伦比亚咖啡 17
- Colorado 科罗拉多州 54
- Columbus 哥伦布(Christopher Columbus, 1451—1506) 22
- Compressed Tea 紧压茶 25
- Constantia 康斯坦蒂亚(南非) 44
- Conti - Royale 康蒂罗亚尔 69
- Cooler Glass 库勒杯 155
- Cooler 库勒类鸡尾酒 145
- Cooling 溜杯 191
- Coors 库尔斯啤酒 54
- Copenhagen 哥本哈根市 52
- cordial 利口酒(美国叫法) 105,106
- Cordon Bleu 蓝带(法语) 63
- corkscrew 开塞钻 151
- Corn Whiskey 玉米威士忌 77
- Corona 科罗娜(墨西哥) 55

- Costarica Coffee 哥斯达黎加咖啡 17
- Cote d' Or 金坡地 38
- Cote de Beaune 博纳坡地 38
- Cote de Nuits 夜坡地 38
- Cotes des Blancs 白葡萄坡地 39
- Couronne 王冠 67
- Courvoisier Chateau Limoges  
盖世拿破仑 66
- Courvoisier Cour Imperiale - Gold Bottle  
金樽拿破仑 66
- Courvoisier Erte Collection 依德系列  
珍藏 66
- Courvoisier Initiale Extra 至尊拿破仑 66
- Courvoisier V.O.C. 帝皇拿破仑 66
- Courvoisier X.O. X.O.拿破仑 66
- Cream Sherry 雪丽乳酒 103
- Cremant d' Alsace 阿尔萨斯(法国) 35
- Crème de Cacao 可可乳酒 110
- Crème de Cafe 咖啡乳酒(法国) 109
- Crème de Cassis 卡悉乳酒 110
- Crème de Menthe 薄荷乳酒 110
- Croft 克罗夫特 101,103
- Crown Royal 皇冠 79
- Crystal Palace 水晶宫 85
- cucumber 黄瓜 151
- Cuervo 凯尔弗 91
- Cup 客普 145
- Cup = 8 ozs. 1 耳杯 163
- Cup Warmer 暖杯机 187
- Curacao 库拉索岛 ;库拉索酒 111
- Cutting Board 砧板 153
- Cutty Sark 顺风 75
- Cynar 希奈尔(意大利) 98
- D.O.C. (Denominazione di Origine Controlata) 意大利原产地管制法 33
- D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controlata Garantita) 意大利原产地管制保证法 33
- D.Q.S. (Vins Delimites de Qualite Superieure)  
法国国家优质酒 33
- Daiquiri 代基里类鸡尾酒 145
- Daisy 黛丝类鸡尾酒 145
- Dalva 戴尔瓦 101
- Danish Mary 丹麦玛丽鸡尾酒 94
- Dao Reserve 葡萄牙当河酒区优质的干红葡萄酒 43
- Dao 葡萄牙当河酒区 43
- Dark Beer(Black Beer) 黑色啤酒 50
- Dash 5 drops 0.6 ml. 1点(用) 163
- Dauphin 道芬(法国王储) 96
- De Montal 迪·蒙达尔 68
- De Terry 迪·特里 103
- decanter 过酒器 45
- decanting 滗酒 45
- Deidesheimer 台德斯海姆 41
- Deluxe Cold & Hot Drink Dispenser  
喷射式四缸冷饮果汁机 187
- Demi - Sec 半干 34
- Denmark 丹麦 52
- Dessert Wine 甜食酒 96,100
- Deutscher Tafelwein 德国普通佐餐葡萄酒  
33
- Dewar 笛沃 75
- Diekirch 迪克奇啤酒(卢森堡) 54
- Diekirch, Luxembourg 卢森堡的迪科奇 54
- Dijon 法国第戎市 37,110
- dill 莳萝 92
- Dimple 添宝 75
- Domecq 多默 104
- Don Zailo 当·佐伊罗 103
- Doornkaat 多亨卡特 86
- Dorin 多林(瑞士) 45
- Dortmund 多特蒙德市(德国) 50,51
- Dortmund Beer 多特蒙德啤酒 50
- Dortmunder Hansa 多特蒙德汉沙 51
- Douro 杜拉河谷(葡萄牙波尔

- 图市东部) 100
- Douro 葡萄牙杜罗河区 43
- Doux 或 Rich 甜型 34
- Dr . Asa G . Candler 坎德勒 6
- Dr . John Smyth Pemberton 彭伯顿 6
- Drambuie 杜林标 106 ,111
- Draught Bass 巴斯生啤酒(英国) 52
- Draught Beer 鲜啤酒 50
- Dreher 德莱赫啤酒(意大利) 55
- Dresden 德累斯顿 42
- Drinking Straw 吸管 153
- Drink Display Cooler 饮料陈列冷藏柜 188
- Drip 滴流器 19
- Dripolator 滴滤式咖啡器 18
- Drop = 0 .1 ~ 0 .2 ml . 1滴 163
- Drossarc Napoleon 拿破仑大将军 68
- Dry Gin 干金酒 84
- Dry 干 34 ,97 ,106
- Dublin 都柏林市(爱尔兰) 52
- Dubonnet 杜本内 98
- Duff - Gordon 达夫哥顿 69
- Dunphy's 邓菲斯 76
- Dutch Gin 荷兰金酒 84
- Duval 杜法尔 98
- Duvel 杜瓦尔啤酒(比利时) 54
- E & J E和J 69
- Eagle Rare 稀世鹰 77
- Eberhard Anheuser 埃伯哈德·安休斯先生 53
- Egg Nog 蛋诺 145
- egg 鸡蛋 150
- Einbeck 艾恩贝克 51
- Elbe 易北河 42
- Electric Blender 电动搅拌法 161
- Electric Juice Extractor 电动榨汁机 185
- Electronic Espresso Coffee Machine 电脑全自动咖啡机 187
- Elephant 大象牌 52
- Entertainment Area 娱乐活动区 185
- Erdener 厄尔丹纳 41
- Espresso 意大利蒸馏式咖啡机 ;意大利式咖啡 19
- Ethiopia 埃塞俄比亚 15
- Evian 埃维昂矿泉水 12
- Evian - Les - Bains 埃维昂莱班镇(法国) 12
- Extra Dry Gin 极干金酒 84
- Extra Old(X .O .) 特陈 63
- Extra - Sec 极干 34
- Extra 极品 63
- Extra - Dry 极干 34
- F .O .V . 长颈 66
- Famous Grouse 威雀 75
- Fecamp 费康(法国诺曼底地区) 107
- Fernet Branca 菲奈特·白兰加 98
- Fine Champagne Cognac 特优香槟干邑 63
- Fine Old Tawny Port 陈年茶红色砵酒 100
- Fino 芬诺 102
- Fix 费克斯 145
- Fixin 菲克桑 38
- Fizz 菲兹 145
- Flavoured Vodkas 调味型伏特加 81 ,82
- Fleischmann 弗莱希曼 78
- Flensburg 弗伦斯堡市(德国) 94
- Fleurie 弗勒里耶红葡萄酒 38
- Flip 弗力普 145
- float 漂浮类鸡尾酒 漂浮法 145 ,159
- Florio 佛里奥罗 105
- Flute Glass 笛型香槟杯 155
- Fonseca 方瑟卡 101
- Footed Rock Glass 有脚岩石杯 155
- Forastero 非洲加纳生产的可可豆品种 22
- Forbidden Fruit 禁果 112
- Forster 福尔斯特 41
- Fortified Wine 强化葡萄酒 96 ,100
- Foster's 富士达 54

- Four Roses 四玫瑰 77
- Frappe 佛莱培类鸡尾酒 145
- Freezing 冰镇 191
- Freezomint 弗利佐明特(法国) 110
- French Brandy 法国白兰地 62,68
- French Vermouth 法国味美思 97
- Fresh Mint 鲜薄荷 151
- Front Bar 前吧台 183
- Frontin 佛伦泰 68
- frost 雪霜杯 159
- Fruit Brandy 水果白兰地 62,70
- Full - bodied Rum 浓香型朗姆酒 87
- Gael 盖尔人(苏格兰北部人) 72
- Galliano 加里安诺利口酒 112
- Gallon = 128 ozs . 1加仑 163
- Gancia 干加 97
- Garci - Crespo 加希克雷斯波矿泉水  
(墨西哥) 12
- Genesee 吉尼斯 54
- Genever 荷兰金酒 84
- German Brandy 德国白兰地 69
- Germany 德国 51
- Get 27 盖特 27(法国) 110
- Gilbey's 吉尔贝斯 83,85
- Gilde Taffel 吉尔德·达菲尔 94
- Gill = 5 ozs . 1吉尔 163
- Gin Buck 金霸克 144
- Gin Fizz 金菲兹 145
- Gin 金酒 59,83
- Ginger Ale 干姜水,姜汁汽水 7
- Glen Grant 格连兰 74
- Glenfiddich 格兰菲迪茨 74
- goblet 高脚水杯 99
- Gold Beer 金黄色啤酒 50
- Gold Label 金牌 52
- Gold Tequila 金黄色特基拉 91
- Golden Molson 金色摩尔森啤酒 53
- Golden Rum 金色朗姆酒 87
- Gonzalez Byass 冈萨雷斯·拜厄斯 103
- Gordon's 哥顿斯 85
- Graacher 格雷茨尔 41
- Grain Whisky 谷物威士忌 74
- Grand Hotel, Torquay  
英格兰的特尔奎大饭店 172
- Grand Marnier 格朗·玛尼尔 112
- Grand Reserve 特酿 42
- Grande Champagne Cognac  
大香槟干邑 63
- Grant's Morella Cherry Brandy  
格兰·莫里拉樱桃白兰地 112
- Grant's 格兰 75
- Grape Juice 葡萄汁 9
- grape 葡萄 9
- Grapefruit Juice 西柚汁 9
- grapefruit 葡萄柚,俗称“西柚” 9,112
- Grappa 格拉帕渣酒 70
- Grated Nutmeg 豆蔻粉 149
- Graves 格雷夫斯 37
- Green Tea 绿茶 24
- Green Vodka 绿色伏特加 81
- Greenall's 健尼路 85
- Grenadine 红石榴利口酒 113
- Grenadine Syrup 红石榴糖浆 113
- Grenoble 格雷诺伯镇(法国) 108
- Grenouil 格雷诺乐 38
- Guatemala Coffee 危地马拉咖啡 17
- Guignolet 歌有泪(法国) 109
- Guinness 健力士黑啤酒 49,52
- Guiseppe Alberti 古塞普·奥巴提 114
- H .Martin Jeune 马尔汀 68
- Haig 海格 75
- Handled Mug 有柄啤酒杯 56
- Hannibal 汉纳宝先生 11
- Hansen 汉森 48
- Harveys 哈维斯 103
- Hattenheimer 哈坦海默 42

- Haut - Armagnac 上阿玛涅克地区 67
- Haut - Medoc 法国上美度地区 36
- Havana Club 哈瓦那俱乐部(古巴) 87
- Haw Juice 山楂汁 10
- Hawaiian Iced Coffee 夏威夷冰咖啡 21
- Heidsieck 哈雪 40
- Heineken 海涅肯 ;商业上叫  
“喜力啤酒” 52,53
- Henkes 亨克斯 86
- Hennessy Napoleon 拿破仑轩尼诗 65
- Hennessy Pardis 轩尼诗杯莫停 65
- Hennessy V.S.O.P. V.S.O.P 轩尼诗 65
- Hennessy X.O. X.O 轩尼诗 65
- Henninger 海宁格 51
- Herradura 赫雷杜拉 91
- Highball 海波类鸡尾酒 145
- Highball Glass 海波杯 156
- Highball Glass 海波杯或叫高身杯 156
- Highland Park 高地公园 74
- Highland Queen 高地皇后 75
- Highlands 苏格兰北部的高地 74
- Hine 御鹿 66
- Hippocrates 希波克拉底(古希腊人名) 96
- Hiram Walker 海勒姆·沃克可可酒  
(美国) 77,111
- Hiram Walker 泰林获加 77
- Hobson 富豪 68
- Hochheimer 霍赫海默 42
- Hollands Gin 荷兰金酒 84
- Honey Water 蜜汁水 89
- hop 啤酒花 49
- Hot Drinks 热饮类鸡尾酒 144
- House of Seagram 施格兰酒厂 72
- Hungaria 匈牙利啤酒(匈牙利) 55
- Hurricane Glass 飓风酒杯 158
- IBA (International Bartenders Association)  
国际调酒师协会 172
- Ibriq 伊普利库咖啡器 19
- ICC (International Cocktails Competitions)  
国际调酒师大赛 172
- Ice Bucket 冰桶 153
- Ice Crusher 碎冰机 186
- Ice - Cube Maker 制冰机 186
- Ice Pick 冰锥 152
- Ice Scoop 冰铲 152
- Ice Shaver 刨冰器 152
- Ice Tongs 冰夹 152
- Iced Coffee 冰咖啡 21
- Imperial 至尊 78
- Imperial Stout 皇冠斯刀特啤酒 52
- Individual 单杯式 146
- Ireland 爱尔兰 52
- Irish Coffee Glass 爱尔兰咖啡杯 157
- Irish Coffee 爱尔兰咖啡 21
- Italian Brandy 意大利白兰地 69
- Italian Vermouth 意大利味美思 97
- J & B 珍宝 75
- Jack Daniel's 杰克·丹尼尔 78
- Jacobi 贾克比 69
- Jamaican Rum 牙买加朗姆酒 87
- Jamaica 牙买加 16
- James Busby 詹姆斯·巴斯比 44
- Jameson 加美醇 76
- Japanese Whisky 日本威士忌 79
- Jar 广口瓶(“扎啤”的叫法由此而来) 50
- Jasmine Tea 茉莉花茶 25
- Java Coffee 爪哇咖啡 16
- Java 爪哇岛 16
- Jean Martell 尚·马爹利 63
- Jerez 赫雷斯镇(西班牙语) 101
- Jersey 泽西岛(英国) 63
- Jigger = 1 1/2 ozs. 1 吉格 163
- Jim Beam 占边 77
- Johannisberger 约翰尼斯贝尔格 42
- John MacArthur 约翰·麦克阿瑟 44
- Johnnie Walker Black Lable

黑牌约翰尼·沃克 75  
Johnnie Walker Blue Label  
蓝牌约翰尼·沃克 75  
Johnnie Walker Red Label  
红牌约翰尼·沃克 75  
Jose Pmartin 乔斯·彭马丁 104  
Jubilaeums 朱比利姆斯 93  
Julep 朱丽普 146  
Juniper Berry 杜松子 83  
Junipero Serra  
朱尼珀罗(方济会修道士) 43  
Justerini & Brooks J & B 制造厂 96  
Justerini 查世特尼 96  
Kaffa 咖法地区(埃塞俄比亚) 15  
Kahlua 甘露咖啡(墨西哥) 106,109,113  
Kaldi 卡尔蒂 15  
Kamok 卡莫克(法国) 109  
Kent County 英国肯特郡 112  
Kentucky Bourbon Whiskey  
肯塔基波本镇 72  
Kessler 凯斯勒 78  
Kiedricher 基德里切 42  
Kildare 基德尔市(爱尔兰) 52  
Kilimanjaro Coffee 乞力马扎罗咖啡 17  
Kindel 金德勒 51  
Kirin 麒麟啤酒(日本) 55  
Kirsch 樱桃白兰地 71  
Kirschwasser 樱桃白兰地 71  
Kiwi Fruit 猕猴桃 9  
Kiwifruit Juice 猕猴桃汁 9  
knife 刀 153  
Koff 科弗啤酒(芬兰) 54  
Kronenbourg 克罗能堡啤酒(法国) 54  
Krug 卡路 40  
Krug Grand Cuvee 卡路无年分香槟酒 40  
Krug Vintage 卡路成年分香槟酒 40  
Krug 卡路香槟酒 40  
Kummel 顾美露 113

La Mancha 拉曼查 42  
La Romanee 拉罗曼尼 38  
La Tache 拿达殊 38  
Lager 拉格型啤酒 49  
Lamb's 拉姆斯(牙买加) 87  
Landwein 德国地方名酒 33  
Lanson 龙顺 40  
Laren Hotel 荷兰的拉伦饭店 172  
Larios 来利尔斯 86  
Larsen 拉森 67  
Latin Coffee 拉丁咖啡 21  
LBV Port(Late Bottled Vintage Port)  
陈酿年成砵酒 100  
Leacock 利科克 104  
Leiden 莱顿大学(荷兰) 83  
Lemon Hart 雷蒙·哈特(牙买加) 87  
Lemon Juice 柠檬汁 9  
Lemon 柠檬 9  
Lemonade 柠檬水 9  
Les Clos 莱克洛斯 38  
Les preuse 莱布吕斯 38  
Light Beer 中浓度啤酒 51  
Light Whiskey 淡质威士忌 78  
Light - bodied Rum 淡香型朗姆酒 87  
lime 莱姆 9  
Lime Juice 莱姆汁 9  
Limonnaya 柠檬那亚(苏联) 82  
Limousin 林茂山地区(法国) 62  
Linie 里尼亚 94  
Liqueur Glass 利口酒杯 155  
liqueur 利口酒 96,100,105  
Listrac 利斯特拉克 36  
Litre (1000 ml.) 1 升 163  
Loiten 路易坦 94  
London Dry Gin 伦敦干金酒 84  
Long Drinks 长饮类鸡尾酒 144  
Long John 龙津 75  
L'or de Martell 金王马爹利 63

- Louis Herron 路易斯·赫伦 115
- Louis Pasteur 路易斯·巴斯德  
(法国科学家) 47
- Louis Royer 路易斯老爷 67
- Lowlands 苏格兰南部的低地 74
- Lugny 吕尼白葡萄酒 38
- Luxury Cognac 精品干邑(酒龄至少 20 年  
以上) 63
- Lychee Juice 荔枝汁 9
- Lyon 法国里昂市 37
- Macallan 马加兰 74
- Maconnais 马孔内斯 38
- Madeira 玛德拉酒 ;玛德拉岛  
(葡萄牙的属地) 100 ,104
- Maguey 龙舌兰(早期墨西哥土著人  
的叫法) 89
- Main Bar 主酒吧 181
- Maison Guerbe 梅森格尔比 67
- Major Guiseppa Galliano 加里安诺少校(1896  
年意大利的功勋军人) 112
- Maker's Mark 美格 77
- Malaga 马拉加酒 100 ,104
- Malibu 马利布椰子利口酒(牙买加) 109
- Malmsey (Malvasia) 玛尔姆赛 104
- Mame 法国马恩省 38
- Mandarine Napoleon 拿破仑柑橘酒 113
- Mandeling Coffee 曼特林咖啡 17
- mango juice 芒果汁 10
- Manns 万滋(日本) 45
- Manzanilla 曼扎尼拉 102
- Marasca Cherries 玛若丝卡酸味樱桃 113
- Maraschino 玛若希诺(意大利) 109 ,113
- Marc de Bourgogne 法国勃艮地玛克渣酒 70
- Marc de Champagne 法国香槟地区玛克  
渣酒 70
- Marc 玛克渣酒 70
- Margarita Glass 玛格丽塔杯 155
- Margarita 玛格丽塔鸡尾酒 165
- Margaux 玛高 36
- Marie Brizard 玛丽布利莎 107 ,110
- Marquis de Caussade 蓝蝶雅邑 68
- Marquis de Vibrac 比布拉克侯爵 68
- Marsala fine 优质马萨拉酒 105
- Marsala superiore 上等马萨拉酒 105
- Marsala Vergine 高级马萨拉酒 105
- Marsala 马萨拉酒 100 ,105
- Marseilles 法国马赛市 98
- Martell Cordon Bleu 蓝带马爹利 63
- Martell Noblige 名士马爹利 63
- Martell V.S. 三星马爹利 63
- Martell V.S.O.P. 金牌马爹利 63
- Martell X.O. X.O. 马爹利 63
- Martell 马爹利 61
- Martini & Rossi 马天尼·罗西公司 97
- Martini Glass 马天尼酒杯 155
- Martini Vermouth 马天尼味美思 97
- Martinique 马提尼克朗姆酒 ;马提尼克岛(西  
印度) 87
- Marzen 马泽恩啤酒(奥地利) 54
- Mastic 马斯蒂克 99
- Mataro 玛大罗葡萄 34
- Mateus Rose 葡萄牙马德乌斯  
桃红葡萄酒 43
- measurer 量酒器 151
- Medium - Dry 半干 34
- Medium - Sweet 半甜 34
- Medium - Long Drinks 中长饮类鸡尾酒 144
- Medoc 法国美度地区 36
- Melbourne 墨尔本市 54
- Mendocino 门多西诺 44
- Mendoza 门多萨(阿根廷) 45
- Methodo Champenoise 香槟酿造法 39
- Mexican Coffee 墨西哥咖啡 20
- Mezcal 麦日科龙舌兰酒 89
- Miller 美乐啤酒 54
- millilitre (ml.) 毫升 163

- Milwaukee 密尔沃基市 53
- Milwaukee ,Wisconsin 威斯康星州的密尔沃基市 54
- Mineral Water 矿泉水 10
- Minhao 葡萄牙明豪绿酒区 43
- Mint Julep 薄荷朱丽普 146
- Misa 米萨 104
- Missouri 密苏里州 53
- Mist 蜜斯特 146
- Mix 混合、勾兑 1
- Mixed Drink 混合酒 1
- Mixing Aids 辅料 147
- Mixing Glass 调酒杯 151
- Mocha Coffee 摩卡咖啡 15
- Mocha 摩卡港口城市 15
- Mocktails 仿造鸡尾酒类 144
- Moet et Chandon 莫雅香顿 40
- Molson Canadian 加拿大摩尔森啤酒 53
- Molson 摩尔森酿酒公司 53
- Monopole 专营 67
- Montagne de Reims 法国兰斯山地 39
- Monterey 蒙特雷 44
- Montgomery 蒙哥马利 71
- Montilla 蒙蒂利亚雪丽酒 103,104
- Morella 莫里拉(英国) 109
- Morella 莫里拉樱桃品种 112
- Morgon 摩贡红葡萄酒 38
- Morise 莫利斯 71
- Morocco 摩洛哥 104
- Mosel 德国摩泽尔地区 41
- Moskovskaya 莫斯科卡亚(绿牌) 81
- Moulis 莫利斯 36
- Mount Gay 蒙特盖伊(西印度巴巴多斯岛) 88
- Mr . H .W . Roberts 罗伯茨先生 172
- Mr . J .P . Finney 芬尼先生 172
- Mr . John Whyte 约翰·怀特先生 172
- Mr . W . J . Tarling 塔林先生 172
- Muller - Thurgau 米勒杜尔高葡萄 41
- Mumm Cordon Rouge 红带玛姆香槟 40
- Munchner (Munich Beer) 慕尼黑啤酒 50
- Munich 慕尼黑市 50,51
- Muscat Hamburg 汉堡麝香葡萄 34
- Myer's Platinum White 白色美雅士(波多黎各) 87
- Myers's 美雅士(牙买加) 87
- Nahe 纳厄 42
- Napa Valley 那帕河谷 44
- Napoleon 拿破仑 63
- Natural Mineral Water 天然矿泉水 11
- Navarra 纳瓦拉 42
- Netherlands 荷兰 52
- Neutral grain alcohol 中性谷物酒精 105
- Neutral Spirits 中性酒精 77
- Neutral Vodka 中性伏特加 81
- New Bern 美国新伯恩市 7
- New South Wales 新南威尔士 44
- Niersteiner 尼尔斯坦纳 42
- Nikka 日果 80
- Noilly 诺瓦丽 98
- Non - Alcoholic Drinks 无酒精饮料 144
- Non - alcoholic Drink 非酒精饮料 2
- Nonino 诺尼诺 70
- North Carolina 美国北卡罗来纳州 7
- Norway 挪威 94
- Nuits - Saint - Georges 尼尔·圣乔治 38
- O .P .Anderson 安德森 93
- Ocean 三乐大洋 80
- Okhotnitchya 猎人(苏联) 82
- Old Crown 老王冠 77
- Old Grand - Dad 老爷爷 77
- Old Jamaica 古老牙买加(牙买加) 87
- Old Mr .Boston 老博斯顿先生 69
- Old Overholt 老奥弗霍尔特 77
- Old Parr 老伯 75
- Old Tom 老汤姆 85
- Old - Fashioned Glass 古典杯 155

Ole 欧雷 91  
 Olive Juice 橄榄汁 10  
 olive 橄榄 150  
 Olmeca Gold 金牌奥美加 91  
 Olmeca Silver 银牌奥美加 91  
 Oloroso 奥罗露索 102  
 Olympia 奥林匹亚 54  
 Olympia, Washington 华盛顿州的奥林匹亚市 54  
 On The Rocks 岩石法 159  
 Oolong Tea 乌龙茶 24  
 Oporto 波尔图(葡萄牙北部第二大港口城市) 100  
 Oppenheimer 奥本海默 42  
 orange 橙 8  
 Orange Juice 橙汁 8  
 orangeade 橘子水 8  
 Otard 金像 67  
 ounce (oz.) = 28 ~ 30ml. 1 盎司 163  
 Ouzo 乌朱 99  
 Pabst 帕斯特啤酒公司 53  
 Pale Ale 淡色爱尔啤酒 49  
 Pale Beer 淡色啤酒 50, 52  
 Palo Cortado 帕洛·科塔多 102  
 Parfait Glass 巴菲酒杯 158  
 Party Punch 多人份潘趣酒 146  
 Pasha 巴斯哈(土耳其) 109  
 Pasqua Rosee 罗希先生(在伦敦开办第一家咖啡馆人之一) 16  
 Passion Fruit Juice 西番莲果汁 10  
 Passport 护照 75  
 Pasteurization 巴氏灭菌法 47  
 Pasteurized Beer 熟啤酒 50  
 Pastis 巴士蒂斯 99  
 Pauillac 波亚克 36  
 Pear Juice 梨子汁 10  
 peat 泥炭 60  
 Pedro Domecq 彼得罗·多默克 69  
 pepper 胡椒粉 149  
 peppermint(peppermint) 薄荷酒 110  
 Pepsi - Cola 百事可乐(商标名称) 7  
 Perikum - Snapps 佩里库姆 93  
 Pernod 培诺 99  
 Perrier 巴黎矿泉水(法国) 11  
 Perth 佩思市(澳大利亚) 54  
 Pertsovka 伯特索夫卡(苏联) 82  
 Peter Herring 彼得·希润(丹麦) 109, 113  
 Petit Chablis 小夏布利产地 38  
 Peychaud's 佩查德斯(美国) 98  
 Pickled Onion 洋葱(我国又称为“芥头”) 151  
 Pick - Me - Up 提神酒 146  
 Pierre Smirnoff Fils 皮埃尔·斯米诺夫酒厂 81  
 Pilsporter 皮尔斯波特 41  
 Pilsener (Pilsner) 比尔森型啤酒 50, 56  
 Pilsner Glass 比尔森杯 157  
 Pilsner Urquell 厄克尔比尔森啤酒(捷克) 54  
 pinas 龙舌兰根茎的果实 89  
 pineapple 菠萝 9  
 Pineapple Juice 菠萝汁 9  
 Pink Lady 红粉佳人 165  
 Pinot Meunier 品乐麦尼葡萄 35  
 Pinot noir 黑品乐葡萄 35, 44  
 Pint = 16 oz. 1 品托 163  
 pitcher 水罐 153  
 Plymouth 普利茅斯 85  
 Poco Grande Glass 波克格兰迪 156  
 Polar 波拉啤酒(冰岛) 54  
 Polignac 波利涅克 67  
 Pomace Brandy 葡萄渣白兰地 62, 70  
 Pomagne 宝美(英国) 35  
 Pomerol 波梅罗 37  
 Pommard 宝马 38  
 Pommery 宝万利 40  
 Ponsique 给朋友(委内瑞拉) 109

- Pony = 1 oz . 1 小杯 163
- Pony Glass 波尼酒杯 159
- Pool - side Bar 池畔酒吧 182
- Port 酒 43,100
- Porter 波特啤酒 49
- Porto(Oparto) 葡萄牙波尔图市 43,100,101
- Poteen 波丁酒。爱尔兰人用小型蒸馏器非法生产的威士忌被称为“poteen”。 75
- Pouilly - Fuisse 伊富塞白葡萄酒 38
- Pouring 斟倒(酒水) 191
- Pousse Cafe Glass 彩虹酒杯 157
- Power's 鲍尔斯 76
- Prohibition 美国禁酒令(1920—1933) 43
- proof 酒精强度 160
- Prunier 金屋 67
- Puerto Rican Rum 波多黎各朗姆酒 87
- Public Bar 大众酒吧 181
- Public House 大众酒吧 182
- pub 大众酒吧 182
- Pulque 补尔渴(墨西哥土族人对龙舌兰酒的叫法) 89
- Punch 潘趣酒 146
- Punch Bowl 潘趣缸 146
- Pure Malt Whisky 纯麦芽威士忌 74
- QbA (Qualitatswein bestimmter Anbauegebiete) 德国国家优质酒 33
- QmP (Qualitatswein mit Pradikat) 德国国家名酒 33
- Quart(qt.) = 32 ozs . 1 夸托 163
- Quebec 魁北克市(加拿大) 53
- quinine 奎宁 7
- Raspberry Syrup 覆盆子糖浆 150
- recipe 配方 159
- Red Bayberry Juice 杨梅汁 10
- Red Wine Glass 红葡萄酒杯 155
- Red Wine 红葡萄酒 34
- Red ,White and Blue “红、白、兰”牌啤酒 53
- Reimandi 雷曼蒂 70
- Reims 法国兰斯山地 39,40
- Remueur 香槟酒窖转瓶人 39
- Remy Martin Club 特级人头马 64
- Remy Martin Louis 人头马路易十三 64
- Remy Martin Napoleon 拿破仑人头马 64
- Remy Martin V.S.O.P. V.S.O.P 人头马 64
- Remy Martin X.O. X.O 人头马 64
- Remy Martin 里米·马丁 61,64
- Reserve 佳酿 42
- Rhein 德国莱茵地区 41
- Rheingau 莱茵高 41
- Rheinhessen 莱茵黑森 41
- Rheinpfalz 莱茵法尔茨 41
- Rhineland 莱茵(德国) 41
- Rhone Valley 法国罗纳河谷 37
- Ricard 里卡德 99
- Riccadonna 利卡多纳 97
- Richard Hennessy 李察·轩尼诗 64
- Richebourgs 希素堡 38
- Rickey 丽客 146
- Riesling 雷司令 44
- Riesling 雷斯令葡萄 41
- Rioja 里奥哈 42
- Rioja Alavesa 里奥哈阿拉维萨 42
- Rioja Alta 里奥哈阿尔塔 42
- Rioja Baja 里奥哈巴哈 42
- Rochester ,New York 纽约州的罗彻斯特市 54
- Rock and Rye 岩石酒 114
- Rock Glass 岩石杯 155
- Roman Coffee 罗马咖啡 21
- Romanee - Conti 罗曼尼·康狄 38
- Romanee - Saint - Vivant 罗曼尼 圣伟云 38
- Ron Coco 朗可可椰子利口酒(波多黎各) 109
- Rose Wine 玫瑰红葡萄酒 34
- rose 玫瑰红 97
- rosso 红色(意大利语) 97
- rouge 红色(法语) 97
- Royal Coffee 皇家咖啡 21

- Royal Mint - Chocolate Liqueur  
皇家薄荷巧克力酒(英国) 111
- Royal Salute 皇家礼炮 75
- Ruby Port 宝石红砵酒 100
- Rudesheimer 鲁德思恩默 42
- Rum 朗姆酒 59,86
- Rumbullion 朗姆酒(最早的叫法) 86
- Russian Standard 俄罗斯精品伏特加 81
- Russian Vodka 俄罗斯伏特加 81
- Ruwer 德国鲁沃河 41
- Rye Whiskey 黑麦威士忌 77
- Saar 德国萨尔河 41
- Sabra 沙步拉可可酒(以色列) 111,113
- Sabra 以色列仙人掌 113
- Saint Emilion 圣埃米利永 36
- Saint - Vivant 圣·毕旁 68
- Sake 清酒;日本米酒 56
- Sakura Cherry Blossom 樱花利口酒  
(日本) 109
- Salae 萨勒河 42
- Saloon Bar 高级酒吧 181
- Sambuca 接骨木草 113
- Sambuca Romana 伞步加·罗马娜 113
- Samuel Bronfman 山姆·鲍富文 72
- San Diego 圣地亚哥(美国) 43
- San Francisco 旧金山 54
- San Miguel 生力啤酒(菲律宾) 54
- Sandeman 桑德曼 101,103
- Sangaree 桑加里 146
- San - Pelle Grino 圣佩拉格林诺矿泉水(意大利) 12
- Santos Coffee 圣多斯咖啡 17
- Sapporo 札幌啤酒(日本) 55
- Saronno 萨龙诺镇 107
- Sassicaia 莎西卡西亚 70
- Saucer Glass 浅碟型香槟杯 154
- Saumur 桑莫尔(法国) 35
- Sauternes 苏太尼 37
- Sauval 索法尔 68
- Sauza 索查 91
- Savatiano 萨瓦提亚洛(希腊) 45
- Scandinavia 斯堪的纳维亚;斯堪的纳维亚  
半岛 56,92
- Scented Tea 花茶 25
- Schenley 辛雷 78,79
- Schiedam 斯希丹市(荷兰) 84
- Scotch Mist 苏格兰之雾 146
- Scotch Whisky 苏格兰威士忌 74
- Seagram's 施格兰 86
- Seagram's 7 Crown 施格兰七王冠 78
- Seagram's V.O. 施格兰特醇 79
- Seat Area 座位区 185
- Sec 干型 34,97
- secco 干(意大利语) 97
- sec 干(法语) 34
- Sediment 葡萄酒沉淀物 191
- Sekt 塞克特(德国) 35
- Selecta XV 塞莱塔 15 啤酒(西班牙) 55
- Selection de Luxe 精选 67
- Semillon 塞米容 44,45
- Sempe 尚佩 68
- Sercial 舍西亚尔 104
- Service Bar 服务型酒吧 182
- Serving Glass 载杯 153
- Seven - Up 七喜 7
- Shake Well 摇匀 159
- shaker 调酒壶 99
- Sherry Glass 雪丽酒杯 155
- Sherry 雪丽酒 42,100,101
- Short Drinks 短饮类鸡尾酒 144
- Shot Glass 一口酒杯 158
- Showing 出示(瓶) 191
- Sibirskava Troyka 西伯斯卡亚 81
- Sibra 西布拉啤酒(瑞典) 54
- Sicily 西西里岛 105
- sieve 过滤 159

- Signor Martini 赛诺·马天尼先生 144
- Silver Tequila 银色特基拉 91
- Singha 新格哈啤酒(泰国) 55
- Siphon 塞风咖啡壶 19
- Skane 史克尼 93
- Skoal 当斯堪的纳维亚人纯饮阿夸维特时, 先是举起杯子, 看着对方眼睛, 说“Skoal”! 再一口喝完。然后放低杯子, 再注视对方的眼睛, 并互相点头致意表示友好。 94
- Sling 司令类鸡尾酒 146
- Sloe Gin 黑刺梨金酒 106, 114
- Small Beer 低浓度啤酒 51
- Soave 索奥夫白葡萄酒 40
- Soda Water 苏打水 7
- Solera System 叠桶法 104
- Sonoma Valleys 索诺马谷地 44
- Soul of Wine 葡萄酒的灵魂 61
- Sound Effects Control 音控室 185
- Sour 酸味类鸡尾酒 146
- Sour Mash Whiskey 酸麦芽威士忌 78
- South African Sherry 南非雪丽酒 102
- South Australia 南澳大利亚州 44
- Southern Comfort 南方康福 115
- Spanish Brandy 西班牙白兰地 69
- Sparkling Wine 气泡葡萄酒 35
- Spaten 斯巴登 51
- Special 特酿 52
- split = 6 ozs . 1 司普力 163
- Spray 4 - Tanks Cold Drink Dispenser 喷射式四缸冷饮果汁机 186
- Sprite 雪碧 7
- squeezer 水果挤汁器 152
- St. John Harmsworth 圣约翰·哈姆斯沃思 11
- St. Estephe 圣·埃斯泰夫 36
- St Julien 圣·朱丽恩 36
- St. Louis 圣·路易斯市 53
- stage 舞台 185
- Starka 斯大卡(苏联) 82
- Stein 陶瓷有柄啤酒杯 56
- Steinlarger 斯坦因拉格啤酒(新西兰) 55
- stirrer 调酒棒 151
- Stock 斯托克 69
- Stolichnaya 斯刀利西那亚(红牌) 81
- Stout 斯刀特啤酒 49
- Straight Coffee 单品咖啡 16
- Straight Whiskey 纯威士忌 77
- straight 纯饮 159
- Strawberry Juice 草莓汁 9
- Strawberry Syrup 草莓糖浆 150
- strawberry 草莓 9
- Strega 斯特雷加(意大利语意思为“女巫”) 114
- Strong Beer 高浓度啤酒 51
- Stuffed Olives 酿水橄榄 151
- Sugar 糖 150
- Sugarcane Juice 甘蔗汁 10
- Sumatra Island 苏门答腊岛 17
- Suntory 三得利啤酒(日本) 55
- Suntory Old 老三得利 79
- Suntory Royal 皇冠三得利 79
- Suze 苏泽(法国比特酒) 98
- Swan Lager 天鹅 54
- Sweden 瑞典 93
- Swizzle 四维索 146
- Sylvaner 西万尼葡萄 41
- Tabasco Sauce 红辣椒水 149
- Taittinger 泰汀格 40
- Tall Highball Glass 高身海波杯 156
- Tanduay 丹达(菲律宾) 88
- Tangerine 红橘 113
- Tanqueray 探戈雷 85
- Tasmania 塔斯马尼亚市(澳大利亚) 54
- Tawny Port . 茶红砵酒 100
- Taylor's 泰勒 101

- Teardrop 泪珠(荷兰) 110
- Ten High 天高 77
- Tenareze 坦那赫兹地区 67
- Tennessee 田纳西州 78
- Tepatilan 特帕蒂特兰镇(墨西哥) 90
- Tequila 特基拉 59,89
- Terry 特里 69
- The Glenlivet 格兰威特 74
- The Educational Development Committee  
(缩写为 EDC) 教育发展委员会 172
- The IBA Training Centre  
国际调酒师协会培训中心 172
- The International Bartenders' Association  
(缩写为 IBA) 国际调酒师协会 172
- The International Cocktail Competition  
(缩写为 ICC) 国际鸡尾酒大赛 172
- The Philippines 菲律宾 54
- The Royal Danielli Hotel, Venice  
意大利威尼斯的丹尼尔大饭店 172
- The United Kingdom Bartenders' Guild  
(缩写为 UKBG) 英国调酒师协会 172
- The United States 美国 53
- Tia Maria 提亚玛丽亚(牙买加) 106,109
- Tiger 虎牌啤酒(新加坡) 55
- Toddy 托第 146
- Tokaj(Tokay) 驼凯(匈牙利) 45
- Tomintoul 东美 74
- Tonic Water 汤力水 7
- Tonikola 汤尼克拉(法国比特酒) 98
- Tooheys 图海斯啤酒公司(悉尼市) 54
- Top - Fermenting Beer 顶部发酵啤酒 49
- Trinidad and Tobago 特立尼达和  
多巴哥共和国 98
- Triple Sec 三干酒 109
- Trittenheimer 特里顿海默 41
- Trois Etoiles 三星 67
- Troncais 托塞斯地区(法国) 62
- Tropical 热带烧(海地) 87
- Tulip Glass 郁金香型香槟杯 155
- twist 拧转 159
- Two Fingers 胜利 91
- Uisge beatha 生命之水 59,72
- Underberg 安德堡(德国) 98
- Ungsteiner 昂格斯坦尔 42
- Usqueabach 超凡 75
- V .D .P .(Vins de Pays) 法国地方名酒 33
- V .D .T .(Vins de Table)  
法国普通佐餐葡萄酒 33
- V .D .T .(Vino da Tavola)  
意大利普通佐餐葡萄酒 33
- Valdespino 瓦尔德斯皮诺 104
- Valencia 瓦伦西亚 42
- Vallee de la Marne 法国马尔尼谷地 39
- Vandermint 薄荷巧克力酒(荷兰) 111
- Vaudesir 沃德瑟 38
- Vecchia Romagna 威基亚·罗马尼亚 69
- Veiga Franca 维加·弗兰卡 104
- Verdelho 弗德罗 104
- vermouth 味美思 96,97
- Vervain 马鞭草属植物 115
- Verveine 马鞭草(法语) 115
- Very Dry Gin 极干金酒 84
- Very Superior Old Pale(V .S .O .P .) 中档干  
邑白兰地(至少需要 4 5 年的酒龄) 63
- Very Superior(V .S .) 三星白兰地。法国政  
府规定,干邑地区作坊生产的最年轻白  
兰地只需要 18 个月的酒龄。 63
- Veuve Du Vemay 胜利(法国) 35
- Vichy 维希地区(法国) 12
- Vichy - Celestins 维希矿泉水 12
- Victoria 维多利亚州 44
- Vienna Coffee 维也纳咖啡 21
- vin 葡萄酒(法语) 35
- Vinho 葡萄酒(葡萄牙语) 42
- Vinhos Verdes 绿色的葡萄酒(葡萄牙语) 43
- Vino 葡萄酒(意大利语) 40

Vintage Port 年成砵酒 100  
 Vittel 伟图矿泉水(法国) 12  
 Vodka 伏特加 80  
 Volvic 富维克矿泉水(法国) 12  
 Wachenheimer 法亨海默 42  
 warming 温烫 191  
 Watermelon Juice 西瓜汁 10  
 Wedderburn 韦德伯恩(牙买加) 87  
 wein 葡萄酒(德语) 41  
 wermut 苦艾植物(德语) 97  
 Western Australia 西澳大利亚州 44  
 Whipped Cream 发泡奶油 20  
 Whiskey 威士忌(美式拼写法) 71,106  
 Whisky Sour Glass 酸味杯 155  
 Whisky 威士忌(英国式拼写法) 59,71  
 Whitbread 辉特布莱德(英国啤酒公司) 52  
 White Coffee 牛奶咖啡 21  
 White Horse 白马 75  
 White Horse Logan(12 years) 高级白马 75  
 White Port 白色砵酒 100  
 White Rum 白朗姆酒 87  
 White Tequila 白色特基拉 91  
 White Wine Glass 红葡萄酒杯 155  
 White Wine 白葡萄酒 34  
 Wild Turkey 野火鸡 77  
 William III 威廉三世(英国国王) 83  
 Williams & Humbert 威廉 & 亨伯特 104  
 wine 葡萄酒 31,43,44  
 Winkeler 温克勒尔 42  
 Wisconsin 威斯康星州 53  
 Wiser's 怀瑟斯 79  
 Woodbury 伍德伯里 69  
 Worcestershire Sauce 英国伍斯特郡辣酱油 149  
 wormwood 苦艾植物 97  
 Worthington White Shield 白盾牌沃辛顿啤酒(英国) 52  
 Wurttemberg 符腾堡 42  
 Wyborowa 威波罗瓦 82  
 Xeres 过去西班牙人对砵酒的旧称 101  
 Xocolatl 巧克力(墨西哥阿兹台克族语) 22  
 Yemen Arab Republic 北也门 15  
 Yorkshire 约克郡(英国) 108  
 Yukon Jack 尤康·杰克 115  
 Zeltinger 泽廷格 41  
 zest 调香 159  
 Zinfandel 增芳德 44  
 Zoom 兹姆 146  
 Zubrovka 朱布瓦加(苏联) 81,82

## 附录

# 首届全国旅游行业调酒师大赛比赛要求和规则

### (一) 大赛竞赛标准

#### 1. 仪表仪容

- (1) 头发干净、整齐。男士头发前不盖眉,后不盖领,侧不盖耳;女士头发前不盖眼,后不披肩。
- (2) 面容清洁。男士不留胡须、鬓角;女士淡妆。
- (3) 手部清洁干净,不留长指甲,不涂指甲油。
- (4) 服装穿本岗位工作服(不带任何店徽、店标和特殊标志),干净熨烫挺括,无破损,纽扣齐全。
- (5) 鞋:黑鞋,皮鞋要光亮。
- (6) 袜:男士穿深色袜,女士穿肉色丝袜。
- (7) 首饰:除手表外,不得佩戴其他饰物。
- (8) 徽章:佩带统一的参赛牌,位置一致,徽章端正。
- (9) 选手在比赛中要有礼貌,神情要轻松、自信、面带微笑。

#### 2. 知识

(1) 选手统一参加笔试,基本范围包括酒水知识、鸡尾酒调酒配方、酒吧服务等,时间为1个半小时。

(2) 选手统一参加口试,基本范围包括用英语回答有关调酒服务日常用语及酒水一般知识的问题;用英语回答有关旅游服务基础知识、时事和热门话题方面的问题,时间为10分钟。

#### 3. 鸡尾酒实际操作

(1) 指定20款鸡尾酒,由参赛选手现场抽签调兑其中一种指定鸡尾酒配方。

(2) 自创一款鸡尾酒

自创酒要符合配制原则,口味独特,配方新颖,易于推广。

自创酒必须使用摇酒壶制作。

#### 4. 其他要求

(1) 调酒过程中要讲究干净、卫生,符合卫生标准。

(2) 调酒时姿势要大方,动作要流畅,具有美感。

(3) 抽签调酒制时间为3分钟(含准备和装饰物制作),自创酒调制时间为4分钟(含准备和装饰物制作)。

(4) 每款酒调制1杯,供裁判组评判用。

(5) 出场顺序以抽签形式决定。

(6) 其他技术要求见评分表。

## (二) 决赛规则

### 1. 参赛选手

(1) 参赛选手必须是正在从事调酒服务工作的专业人员。

(2) 参赛选手由各省、自治区、直辖市选拔或推荐产生。

(3) 参赛选手需自带本人身份证或工作证参加比赛。

(4) 参赛选手必须严格遵守各项参赛规定。

(5) 参赛选手不得弄虚作假,凡发现弄虚作假者取消参赛资格。

### 2. 裁判工作

(1) 本届大赛决赛设总裁判长 1 名,副裁判长 1 名,负责比赛的裁判工作。

(2) 本届调酒师大赛决赛分别设立:

技能裁判组:由 5 名技能裁判、3 名仪表仪容裁判组成。

品评裁判组:由 3 名裁判组成、评判时不与选手见面。

口试裁判组一:由 5 名裁判组成。

口试裁判组二:由 5 名裁判组成。

以上各设分组裁判长 1 名。

(3) 本届大赛决赛裁判员必须具有 3 年以上本专业工作,并获得过高级调酒师技术等级证书,裁判员资格由大赛组委会审查确定。

(4) 裁判工作实行裁判长负责制,比赛中遇有疑难问题,选手服从裁判,裁判服从分组裁判长,分组裁判长服从总裁判长。

(5) 为确保大赛公正,正式比赛时选手的姓名和所在单位对裁判保密。

### 3. 计分工作

(1) 本届大赛,选手要参加笔试、口试,并当场调制一款抽签酒,一款自创酒,并分别计分,统计成绩。本届比赛满分为 500 分。

(2) 技能裁判和口试裁判分别评分,计时时去掉一个最高分,一个最低分,然后相加除 3,取平均数,小数点后保留两位数,第三位四舍五入。

(3) 各组裁判独立打分,现场不进行协调,打完分后由各组监督员收取评分表,送计分处,由计分处负责统计并公布。

(4) 大赛组委会设统一计分处,除规定人员外,其他人员一律不得入内。

### 4. 比赛内容

(1) 笔试。

(2) 口试。

(3) 现场调制一款抽签酒,一款自创酒。

### 5. 比赛所需用品规定

(1) 选手自带自创酒所需的器皿及原料。

(2) 其他物品一律由组委会准备,参赛选手不得自带。

### 6. 比赛奖励规定

(1) 本届大赛根据选手总成绩,排出名次,不设团体奖。

(2) 本届大赛设金奖 1 名,银奖 1 名,铜奖 1 名,颁发奖杯和证书。设优秀奖 10 名,并颁发获奖证书,其他参赛选手颁发参赛荣誉证书。

(3) 本届大赛将根据自创酒配方的合理性、实用性、新颖性和创意等,评出最佳创作奖 3 名,颁发获奖证书。

#### 7. 其他规定

(1) 本届大赛 4 个裁判组各设监督员 1 名,其中技能裁判组和口试裁判组各设 1 名计时员;大赛组委会设 1 名赛场总监督,2 名总计分员。为保证公正,总监督、监督员和总计分员由国家旅游局的人员担任。

(2) 凡参加本届大赛的工作人员、裁判、领队、教练、选手及观摩人员一律凭组委会发放的证件进入赛场,并遵守“赛场须知”和有关规定。

(3) 参赛选手比赛时的出场顺序,在领队会上由各地领队以抽签方式确定。

(4) 本规则由大赛组委会负责解释。

#### (三) 裁判员守则

(1) 裁判员要坚持原则,评判公正,严格执行评判标准,做到评分有据,减分有理。

(2) 裁判员要独立评判,各自打分,不得以任何方式影响其他裁判员。

(3) 裁判员在填写评分表格时,要认真负责,字迹清楚。

(4) 裁判员要举止大方,语言文明,态度和蔼。

(5) 裁判员要谦虚谨慎,顾全大局,在评判中如遇有争议问题,要服从裁判长的裁决。

(6) 裁判员应提前进入赛场,保证大赛按时进行。

#### (四) 赛场须知

(1) 全体人员要守纪律,讲究文明礼貌,以保证赛场的良好秩序和食宿所在地的正常营业。

(2) 各领队要做好组织工作,参赛的全体人员要佩带组委会统一发放的证件。

(3) 参赛选手不得携带有文字的材料进入赛场。

(4) 无证人员谢绝入场,与评判工作无关的人员一律不准以任何理由进入评判场地规定的范围,不得干扰裁判员的工作。

(5) 保证赛场安静,禁止大声喧哗。

(6) 选手比赛时,除回答裁判员的提问外,不得对自己操作过程情况作任何解释说明。

(7) 参赛人员要准时入场,如逾时则取消参赛资格。

#### (五) 口试评分表

顺序号:

评判项目	要求细则	满 分	得 分
英 语 口 语	答案基本正确或恰当	第一题	5
		第二题	10
		第三题	15
	语言流畅,表达清楚	10	
	语言规范	10	
	反应敏捷程度	6	
总体印象	4		

续表

评判项目	要求细则		满 分	得 分
汉 语 口 语	答案基本正确或恰当	第一题	10	
		第二题	10	
	逻辑表达能力		10	
	对答机智能力		6	
	总体印象		4	
总 分			100	

超时扣分：

实际得分：

裁判签名：

分组裁判长签名：

## (六) 仪表仪容评分表

评判项目	要求细则	总 分	得 分
头 发	干净整齐 男 前不盖眉 ,后不盖领 ,侧不盖耳 女 前不盖眼 ,后不披肩	1	
面 部	男不留胡须 ,不烫发 女淡装	1	
手及指甲	不留长指甲 ,不涂指甲油	1	
服 装	店服干净 ,无破损 ,无丢扣 ,熨烫挺括	1	
鞋	黑皮鞋 ,光亮无损害	1	
袜	男深色 ,女肉色 ,干净 ,无皱 ,无破损	1	
首饰及徽章	不戴饰物 ,徽章佩戴端正 ,位置统一	1	
动作姿势	姿势大方 ,具有美感 ,动作流畅 ,熟练	7	
卫 生	操作卫生 ,符合卫生标准	4	
举止印象	举止得体 ,有礼貌 ,面带微笑 ,神情轻松 ,自信	7	
总 分		25	
超时扣分：		实际得分：	

裁判签名：

分组裁判长签名：

## (七) 自创酒品评分表

顺序号：

酒品：

评判项目	要求细则	满 分	得 分
整体造型	整体搭配合理	20	
颜 色	颜色协调	20	
口 味	味道纯正 ,口感舒适	20	
创 意	符合调配原则 利于成本控制 易于操作 酒品与酒名相符	40	
总 分		100	

裁判签名：

分组裁判长签名：

(八) 抽签酒品评评分表

顺序号：

酒名：

评判项目	要求细则	满 分	得 分
整体造型	符合所调鸡尾酒款式要求	10	
载 杯	载杯使用正确	5	
颜 色	正确、无偏差	15	
口 味	正确、无偏差	20	
总 分		50	

裁判签名：

分组裁判长签名：

## 调酒师考评理论知识试卷(样卷)

项目	选择	填空	英语	判断	名词	问答	计算
得分							
签名							

### 一、选择最佳答案,并填入括号内(20%,每小题0.5分)

- ( ) 1. 最早种植葡萄及酿制葡萄酒的国家是\_\_\_\_\_。  
 (A) 埃及 (B) 法国 (C) 意大利 (D) 中国
- ( ) 2. 红葡萄酒的颜色来源于\_\_\_\_\_。  
 (A) 人工色素 (B) 橡木桶 (C) 焦糖色 (D) 葡萄皮
- ( ) 3. 下列葡萄酒饮用时不需要冰镇的是\_\_\_\_\_。  
 (A) 白葡萄酒 (B) 红葡萄酒 (C) 桃红葡萄酒 (D) 香槟酒
- ( ) 4. 干红葡萄酒适宜佐食\_\_\_\_\_。  
 (A) 海鲜类 (B) 白色肉类 (C) 任何菜肴 (D) 红烧肉类
- ( ) 5. 比尔森啤酒原产于\_\_\_\_\_。  
 (A) 德国 (B) 捷克 (C) 英国 (D) 加拿大
- ( ) 6. \_\_\_\_\_首创加入啤酒花酿制啤酒。  
 (A) 法国人 (B) 埃及人 (C) 巴比伦人 (D) 德国人
- ( ) 7. 一般啤酒的酒精含量是\_\_\_\_\_度。  
 (A) 12 (B) 11.5 (C) 10 (D) 3.5
- ( ) 8. 世界各国大部分啤酒厂生产\_\_\_\_\_类型啤酒。  
 (A) Draught Beer (B) Brown Beer  
 (C) Dark Beer (D) Pale Beer
- ( ) 9. 下列蒸馏酒中不以谷物为原料的是\_\_\_\_\_。  
 (A) 威士忌 (B) 金酒 (C) 白兰地 (D) 伏特加
- ( ) 10. 干邑地区最早的白兰地生产商是\_\_\_\_\_。  
 (A) 人头马 (B) 马爹利 (C) 轩尼诗 (D) 拿破仑

- ( ) 11. 蓝带马爹利属于\_\_\_\_\_。  
 (A) V S 级 (B) VSOP 级 (C) 精品级 (D) 三星級
- ( ) 12. 世界最著名的威士忌生产国是\_\_\_\_\_。  
 (A) 美国 (B) 英国 (C) 加拿大 (D) 法国
- ( ) 13. \_\_\_\_\_威士忌因使用当地特有的泥炭为燃料,使烟附着在麦芽上,形成烟熏味的风格。  
 (A) 苏格兰 (B) 爱尔兰 (C) 美国 (D) 加拿大
- ( ) 14. 威士忌加冰一般用\_\_\_\_\_。  
 (A) 岩石杯 (B) 葡萄酒杯 (C) 海波杯 (D) 比尔森杯
- ( ) 15. 市场上销售的威士忌主要是属于\_\_\_\_\_。  
 (A) 纯麦威士忌 (B) 谷物威士忌  
 (C) 混合威士忌 (D) 酸麦芽威士忌
- ( ) 16. “Armagnac”是属\_\_\_\_\_。  
 (A) 威士忌酒类 (B) 白兰地类  
 (C) 干邑类 (D) 金酒类
- ( ) 17. 下列蒸馏酒中在纯饮时不能用利口酒杯盛载的是\_\_\_\_\_。  
 (A) 白兰地 (B) 特基拉 (C) 朗姆酒 (D) 伏特加
- ( ) 18. 英国干金酒适宜作为\_\_\_\_\_。  
 (A) 佐餐酒 (B) 餐后酒 (C) 调制鸡尾酒 (D) 纯饮
- ( ) 19. 朗姆酒起源于\_\_\_\_\_。  
 (A) 印度 (B) 西印度群岛  
 (C) 印度尼西亚 (D) 美国
- ( ) 20. 朗姆酒是以\_\_\_\_\_为原料。  
 (A) 谷物 (B) 葡萄 (C) 甘蔗 (D) 龙舌兰
- ( ) 21. 味美思是以\_\_\_\_\_为酒基配制而成的。  
 (A) 白兰地 (B) 威士忌 (C) 白葡萄酒 (D) 香槟酒
- ( ) 22. 意大利以生产\_\_\_\_\_味美思著称。  
 (A) 甜型 (B) 干型 (C) 半甜型 (D) 半干型
- ( ) 23. 下列酒品中无色无味的是\_\_\_\_\_。  
 (A) 威士忌 (B) 金酒 (C) 白兰地 (D) 伏特加
- ( ) 24. 雪丽酒原产于\_\_\_\_\_。  
 (A) 葡萄牙 (B) 法国 (C) 荷兰 (D) 西班牙
- ( ) 25. 利口酒起源于中世纪的\_\_\_\_\_。  
 (A) 亚洲 (B) 欧洲 (C) 美洲 (D) 非洲
- ( ) 26. Kahlua 是以\_\_\_\_\_为主要原料配制而成。  
 (A) 可可 (B) 咖啡 (C) 橘皮 (D) 薄荷
- ( ) 27. 下列利口酒中属于橙皮酒的是\_\_\_\_\_。  
 (A) Teardrop (B) Curacao (C) Benedictine (D) Crème de Menthe

- ( ) 28. 鸡尾酒起源于\_\_\_\_\_。  
 (A) 英国 (B) 美国 (C) 法国 (D) 德国
- ( ) 29. “Margarita”的基酒为\_\_\_\_\_。  
 (A) Rum (B) Gin (C) Vodka (D) Tequila
- ( ) 30. Drambuie 是以\_\_\_\_\_为酒基配制而成。  
 (A) 白兰地 (B) 威士忌 (C) 金酒 (D) 朗姆酒
- ( ) 31. 酒精饮料是指酒精含量在\_\_\_\_\_以上的饮料。  
 (A) 5% (B) 0.5% (C) 1.5% (D) 1%
- ( ) 32. 姜汁啤酒(Ginger Beer)是一种\_\_\_\_\_。  
 (A) 啤酒 (B) 汽水 (C) 酒精饮料 (D) 姜汁酒
- ( ) 33. 崂山矿泉水原产于\_\_\_\_\_。  
 (A) 青岛市 (B) 崂山市 (C) 大连市 (D) 哈尔滨
- ( ) 34. 茅台酒产于\_\_\_\_\_省。  
 (A) 云南 (B) 贵州 (C) 四川 (D) 安徽
- ( ) 35. 摩卡咖啡原产于\_\_\_\_\_。  
 (A) 也门 (B) 埃塞俄比亚 (C) 印尼 (D) 墨西哥
- ( ) 36. \_\_\_\_\_代表温暖、热情、警惕、富丽、刺激。  
 (A) 黄色 (B) 紫色 (C) 红色 (D) 绿色
- ( ) 37. 万里长城是我国古代的一项极为重要的\_\_\_\_\_工程。  
 (A) 军事 (B) 水利 (C) 民用 (D) 建筑
- ( ) 38. 成为基督教信徒的仪式是\_\_\_\_\_。  
 (A) 洗礼 (B) 坚振礼 (C) 告解 (D) 终傅
- ( ) 39. 下列经典属于基督教的是\_\_\_\_\_。  
 (A) 金刚经 (B) 华严经 (C) 圣经 (D) 古兰经
- ( ) 40. 烟灰缸中的烟头不应超过\_\_\_\_\_个。  
 (A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4

## 二、填空题(24% 每个空格 0.5 分)

- 特基拉酒是以\_\_\_\_\_为原料制成。按其酒液颜色可分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_特基拉两大类。
- 威士忌按照风格特点及主要生产国,可以分成\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和爱尔兰威士忌等四大种类型。
- 世界最主要的酿造酒是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
- 酒水具有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等三大功能。
- 可口可乐最主要原料是\_\_\_\_\_。
- 葡萄酒根据其含糖量,可划分为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、半甜和甜四种类型。
- 酿造啤酒最主要的原料是\_\_\_\_\_。
- 啤酒最佳饮用温度在\_\_\_\_\_左右。
- “Sake”原产于\_\_\_\_\_,是以\_\_\_\_\_为原料制成。

10. 常用鸡尾酒的三种调制手法是\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、和\_\_\_\_\_。
11. 根据原料及调制方法,鸡尾酒一般可划分为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、Hot Drink 和 Mocktail 等四大类型。
12. 鸡尾酒的配方包括\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等四部分。
13. 鸡尾酒的装饰方法有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等三种主要形式。
14. 调酒壶一般由\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等三部分组成。
15. 酒精强度“Proof”有\_\_\_\_\_式和\_\_\_\_\_式之分。
16. 一升等于\_\_\_\_\_毫升,一盎司约等于\_\_\_\_\_毫升。
17. “Tabasco Sauce”是美国生产的一种\_\_\_\_\_。
18. “Worcestershire Sauce”是原产于\_\_\_\_\_的一种调味辣酱油。
19. 我国五岳是指东岳\_\_\_\_\_、中岳\_\_\_\_\_、西岳\_\_\_\_\_、南岳\_\_\_\_\_和北岳\_\_\_\_\_。
20. 旅游业是一门综合性行业,旅游活动包含\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、行、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和游等六个要素。
21. 根据饭店设施和服务水平划分等级,饭店一般分为\_\_\_\_\_个等级。

### 三、专业英语(10%)

#### 1. 英译汉(4%)

Champagne \_\_\_\_\_

Bordeaux \_\_\_\_\_

Tonic Water \_\_\_\_\_

Campari \_\_\_\_\_

Cointreau \_\_\_\_\_

Corkscrew \_\_\_\_\_

Chiva Regal \_\_\_\_\_

Cacao \_\_\_\_\_

#### 2. 汉译英(4%)

咖啡 \_\_\_\_\_

干邑 \_\_\_\_\_

柠檬 \_\_\_\_\_

酒吧 \_\_\_\_\_

味美思 \_\_\_\_\_

调酒壶 \_\_\_\_\_

鸡尾酒 \_\_\_\_\_

纯饮 \_\_\_\_\_

#### 3. 用英语回答问题(2%)

What countries are the following alcoholic drink from ?

Drambuie \_\_\_\_\_

Calvados \_\_\_\_\_

Galliano \_\_\_\_\_

Advocaat \_\_\_\_\_

### 四、判断题,正确的写“R”,错误写“W”(15% ,每题 0.5 分)

- ( ) 1. 美国酒法规定,生产波本威士忌的玉米原料含量不得少于 51%。
- ( ) 2. 金酒又叫杜松子酒。
- ( ) 3. 外国学者认为世界上最早懂得蒸馏技术的是希腊人。
- ( ) 4. 金巴利是法国生产的著名开胃酒。
- ( ) 5. 马天尼是世界上最著名的利口酒之一。
- ( ) 6. 高品质的啤酒泡沫洁白细腻,挂杯持久。
- ( ) 7. 一般生啤在 10 条件下可储存 30 天不变质。

- ( ) 8. Chateau 是城堡的意思 ,法国勃艮第地区习惯称葡萄园为城堡。
- ( ) 9. 葡萄酒中 Dry 是指每升葡萄酒含糖量小于 4g。
- ( ) 10. 饮用红葡萄酒时用红葡萄酒杯 ,一般斟倒 2/3。
- ( ) 11. 香槟酒原产于意大利的香槟地区。
- ( ) 12. 世界最著名的碳酸饮料是 Coca - Cola。
- ( ) 13. 世界咖啡产量最大的国家是巴西和哥伦比亚。
- ( ) 14. 绿茶属不发酵茶 ,红茶属全发酵茶 ,乌龙茶则为半发酵茶。
- ( ) 15. 闽南乌龙茶中最具代表性的茶品是铁观音。
- ( ) 16. 凡属碳酸饮料类的材料 ,不能放在调酒壶内摇动。
- ( ) 17. 霸克(Buck)是以烈酒为基酒 ,加入姜汁汽水、柠檬汁或莱姆汁等原料 ,注入平底高身杯 ,饰以柠檬片调制而成。
- ( ) 18. 鸡尾酒装饰的水果可预先切好 ,用保鲜纸或干净的湿毛巾覆盖 ,放在冰箱内备用。
- ( ) 19. 在创作鸡尾酒时 ,应用“色彩重量原理”是指两种颜色相配时 ,较深的颜色应当摆在较浅的颜色之下。
- ( ) 20. 献“哈达”是藏族最常见的一种礼节 ,敬献者双手将“哈达”托在胸前。
- ( ) 21. 旅游经营商主要是具体招揽游客 ,有的也负责地区接待 ,有的兼做三者之间的工作。
- ( ) 22. 蒙古族人民最厌恶白色 ,认为白色是不祥的颜色。
- ( ) 23. 回族人最忌讳吃牛肉 ,还忌食没有腮的鱼和一切动物的血及自死之物。
- ( ) 24. 日本人喜欢用菊花和装饰有菊花图案的东西作为礼物送人 ,因为它是皇室家族的标志。
- ( ) 25. 日本人就餐时 ,允许用一双筷子依次给每个人夹菜 ,但是 ,不能将筷子插在米饭中。
- ( ) 26. 在意大利 ,大拇指和食指圈成 O 形而其余三指竖起 ,表示“好、行、一切顺利”。
- ( ) 27. 大乘佛教在宣扬自我解脱的基础上 ,还主张弘扬佛教 ,苦海慈航 ,普渡众生。
- ( ) 28. 道教是多神教 ,其崇拜对象是一个庞大的神仙体系。
- ( ) 29. 八卦太极图是道教的重要标志 ,象征着天、地、雷、风、水、火、山、泽自然界的八种现象。
- ( ) 30. 伊斯兰教在中国旧称“回教”、“清真教”、“天方教”。

## 五、名词解释(12% ,每题 3分)

### 1. 鸡尾酒

---



---

### 2. 甜食酒

---



---

---

3. 短饮

---

---

---

4. 爱尔兰咖啡(调制方法)

---

---

---

六、问答题(13%)

1. 调酒师的主要工作职责是什么?(本题 4 分,每点 0.5 分)

- (1) \_\_\_\_\_
- (2) \_\_\_\_\_
- (3) \_\_\_\_\_
- (4) \_\_\_\_\_
- (5) \_\_\_\_\_
- (6) \_\_\_\_\_
- (7) \_\_\_\_\_
- (8) \_\_\_\_\_

2. 中国白酒有哪五种香型?各种香型的代表酒品是什么?(5 分,每点 1 分)

- (1) \_\_\_\_\_
- (2) \_\_\_\_\_
- (3) \_\_\_\_\_
- (4) \_\_\_\_\_
- (5) \_\_\_\_\_

3. 调酒师的仪容仪表有哪些要求?(本题 4 分,每点 0.5 分)

- (1) \_\_\_\_\_
- (2) \_\_\_\_\_
- (3) \_\_\_\_\_

(4) \_\_\_\_\_

(5) \_\_\_\_\_

(6) \_\_\_\_\_

(7) \_\_\_\_\_

(8) \_\_\_\_\_

七、酒吧成本计算题(6%)(要求写出计算过程,小数点保留到两位。计算时若涉及换算,一律按 1oz = 28ml)

假设某酒吧的 Jack Daniel's(每瓶 750 ml.) 进价为 100 元,酒吧规定销售一份 Jack Daniel's 为 1.5 oz.,而且允许一瓶酒的总溢出量(即损耗量)为 0.8 oz.

(1) 请计算一份 Jack Daniel's 的标准成本是多少?(3分)

(2) 若该吧酒的销售利润率为 70%,试计算一份 Jack Daniel's 的销售价格是多少?(3分)

## 附录

# 调酒师英语 (Bartenders English)

### 一、酒品知识 (Knowledge of Beverages)

#### (一) 葡萄酒 (Wine)

1. Wine is made from grapes .
2. Man has made wine almost as long as he has cultivated the earth .
3. Wine ,like a human being ,is born ,passes through adolescence ,matures ,grows old ,and if not drunk in time ,becomes senile and at last dies .
4. Wines are divided into four main classifications : still wines ,sparkling wines ,fortified wines and aromatized wines .
5. Still wines fall into three broad categories ,based on colour : red ,white and rose .
6. Sparkling wines include Champagne and other countries sparkling wines .
7. Fortified wines include Port ,Sherry ,Madeira ,Marsala ,Malaga ,etc .
8. Aromatized wines include vermouth ,bitters and liqueurs .

cultivate [ k ʌl'ti'veitid ] vt . 耕作 ;开垦

senile [ si 'naɪl ] a . 衰老

adolescence [ ɒdʊ'lesns ] n . 青春期

mature [ m 'tʃuː ] a . 成熟的

classification [ kl ə'sifi'keɪʃn ] n . 分类(法) ;类别

aromatize [ ɔ'rʊm'taɪz ] vt . 调香 ,在.....加入香味

#### (二) 啤酒 (Beer)

1. Beer is brewed and fermented beverage made from malted barley and flavored with hops .
2. Beers are the light coloured brews commonly called lager .
3. The alcoholic strength of beers are about 4 per cent by volume .
4. Beer can be served at almost any hour .
5. Beer is one of the finest beverages in the world .

ferment [ f 'ment ] vi . 发酵

malt [ m ɪt ] vi . 制成麦芽 ;n 麦芽

barley [ bɑ:'li ] n . 大麦

brew [ bruː ] n . 酿造饮料

#### (三) 威士忌 (Whisky)

- 1 . Spirit is a distilled alcoholic beverage .
- 2 . Whisky is a spirit made by fermenting and distilling grain .
- 3 . Whisky can be distilled from corn , rye , barley , or other grains .
- 4 . Many different whiskies are produced in Scotland .
- 5 . There are two broad categories of Scotch malt whisky and blended whisky .
- 6 . Blended whisky is made from a mash of several grains .
- 7 . Whisky making was well established in Scotland by the 16th century , largely as a cottage industry .
- 8 . Whiskies are bottled in a range of proofs , from 80 to 114 degrees , but in recent years , 80 degrees whiskies have become more popular .
- 9 . Bourbon is the main example of the American whiskeys . It is named for Bourbon County , Kentucky . The mash for Bourbon must contain at least 51% corn .
- 10 . The Japanese have been making whisky for more than half a century . The largest distiller is Suntory . Suntory is one of the top five liquor companies in the world .
- 11 . Most Japanese whisky , like Scotch , is a blended whisky .

distill [dis til] vt .vi 蒸馏

mash [m ] n 麦芽浆

category [k tig ri] n . 种类 范畴

establish [is t bli] vt . 建立 ; 设立

cottage [k tid] n . 农舍

range [reind] n . 等级 类别

#### (四) 白兰地 (Brandy)

- 1 . Brandy is a spirit made by fermenting and distilling fruit .
- 2 . When made from a fruit other than grapes , the word “Brandy” is linked with the name of that fruit . Brandy has been characterized as the “Soul of Wine” .
- 3 . It is important to understand that all Cognac is brandy but not all brandies are Cognac .
- 4 . Second only to Cognac is the Armagnac brandy . Armagnac has been made for over 500 years , predating Cognac by almost two centuries .

other than 除.....之外

Soul of Wine 葡萄酒的灵魂

characterize [k rikt raiz] vt . 表示.....的特性

Armagnac [a : m nj k] n . 阿玛涅克白兰地 雅文邑

predate [pri : deit] vt . 早于 先于

#### (五) 伏特加 (Vodka)

- 1 . Vodka is a neutral spirit made from potatoes and grains .
- 2 . Vodka is colourless and free of flavour and aroma .
- 3 . Russia is the true native land of vodka .
- 4 . Some people said that vodka originated in Poland .
- 5 . Vodka is bottled without aging .
- 6 . Vodkas run through a filtering substance , such as charcoal .
- 7 . The traditional way to drink vodka is to down it neat and frigid .

neutral [nju:trəl] adj. 中性的

aroma [ə'roum] n. 香味

originate [ˌɒrɪdɪneɪt] vi. 起源

charcoal [tʃɑ:kəl] n. 木炭

down [daʊn] vt. 喝干

freeze [fri:z] vi. (froze frozen) 冷冻; 冰冷

to down it neat and frozen 纯饮, 加以冰镇并一口喝干

#### (六) 朗姆酒(Rum)

1. Rum is a spirit made by fermenting and distilling some form of sugar cane, usually molasses, and is produced in almost every island or area where sugar cane is grown.

2. Christopher Columbus is often credited with bringing sugar cane to the West Indies on his second voyage to the New World. Rum was first distilled in that area in the mid 17th century.

molasses [mə'lɪsɪz] n. 糖蜜

to be credited with 有功劳

#### (七) 特基拉(Tequila)

1. Tequila is a spirit made by fermenting and distilling the juice of the blue agave plant, grown in west central Mexico.

2. Tequila may be taken straight by those who like it that way.

3. A traditional way for drinking tequila is to place a little salt on the back of your hand, put a pinch in your mouth, drink the tequila and finish by biting into a slice of lime.

agave [ə'geɪvɪ] n. 龙舌兰

pinch [pɪntʃ] n. 一撮, 微量

a pinch of salt 一撮盐

to finish by doing sth. .... 最后以.....为结束

#### (八) 金酒(Gin)

1. Gin is a flavoured white spirit. All gin is flavoured with juniper berries, and usually other things too, like lemon, coriander seeds, and so on.

2. Gin was first made as a medicine in Holland by Doctor Sylvius, professor of medicine at the University of Leiden.

3. British gins are dry, fragrant, intense, and full flavoured.

4. Hollands gin is quite unlike London Dry Gin. It is not as dry as British gins and it can be taken straight.

Juniper [dʒu:'nɪpər] n. 槐属植物; 杜松树

juniper berry 杜松子, 杜松果

coriander [kə'reɪndər] n. 芫荽

Sylvius 塞尔维斯(人名)

the University of Leiden 荷兰莱顿大学

intense [ɪn'tens] a. (香味) 浓郁的

#### (九) 利口酒(Liqueur)

1. Liqueurs are flavoured, sweetened spirits.

2. All liqueurs start with a base of spirits.

3. Liqueurs can be divided into groups by many different systems. The major groupings are: fruit flavours; seed and other plant flavours; liquor-based liqueurs and cream liqueurs.

#### (十) 开胃酒(Aperitif)

1. An aperitif is an alcoholic drink taken before a meal as an appetizer.

2. Modern aperitifs are mixtures of wine, spirits and as many as 40 different kinds of herbs.

aperitif [ˌæpə'ri:tɪf] n. 开胃酒

appetizer [ˌæpə'taɪzər] n. 开胃酒; 开胃菜

mixture [ mɪkst ] n . 混合物          herb [ h :b ] n . 草本植物 ;药草

### (十一) 鸡尾酒(Cocktail)

- 1 . Cocktail is a mixed alcoholic drink .
- 2 . The cocktail is a purely American custom , and there are almost as many versions of the origin of its name .
- 3 . According to James Fenimore Cooper s story , it was Betsy Flanagan , a spirited Irish girl , who had a tavern near Yorktown , who was responsible for the naming of the cocktail . In 1779 Betsy s Tavern was a meeting place for the American and French officers of Washington s Army . Here they came to relax , with a mixed drink called bracer . The officers used to tease Betsy about the fine chicken owned by a Tory neighbor until one day she threatened to make them eat their words .

Now no true patriot would buy anything from a Tory , but Betsy maneuvered so that the regular customers of her tavern had a Tory chicken feast , and when it was over they went to the bar to continue the celebration with bracers . To their amusement , they found each bottle of bracer decorated with a cock s tail from the Tory farmer s roost . A toast was called for and one of the Frenchmen exclaimed : “Vive le cocktail” , and thenceforth Betsy s mixed drink——bracer were known as “cocktails” , a name which has prevailed to our own day .

version [ v : n ] n . 叙述 ;说法

James Fenimore Cooper 詹姆斯·费尼莫尔·库伯(人名)

Betsy Flanagan 贝特西·弗拉纳根(人名)

Yorktown 约克镇(美国弗杰尼亚州东南部城镇)

spirited = lively ; full of spirit 活泼的 ;有生气的

tavern [ t v n ] n . 小酒店

tease [ ti z ] vt . 取笑 ;逗弄 ;戏弄

bracer [ breis ] 布莱索酒(一种自己调制的混合酒)

Tory [ t ri ] a . 保守派 ;美国独立战争时期的亲英分

threaten [ retn ] vt . vi . 扬言要

to eat one s words 认错 ;收回已说的话并认错道歉

patriot [ p tri t ] n . 爱国者

maneuver [ m nu v ] vi . 计诱 ;策划

to their amusement 使他们感到好笑

roost [ ru st ] n . 鸡舍

Vive le cocktail 鸡尾酒万岁 ! (法语)

thenceforth [ ens f : ] adv . 从那时候起

prevail [ pri veil ] vi . 流行

## 二、酒吧常用语(Useful Expressions)

### (一) 问候(Greetings)

- 1 . Good morning , sir .—— Good morning .

2. Good evening, sir. — Good evening.
3. How do you do? — How do you do?
4. Glad to meet you. — Glad to meet you, too.
5. How are you? — Fine, thank you. And you?
6. Haven't seen you for a long time. How's your work going? — Well, everything is OK.
7. How have you been? — I have been quite well. Thank you.
8. How's everything going? — Not too bad. And you?
9. Where are you from? — I am from England.

## (二) 介绍(Introductions)

1. This is Mr. Zhang, manager of our hotel. — How do you do? Nice to see you.
2. Let me introduce myself. I'm Lin Ping, tourist guide from the CITS.
3. Pleased to meet you. I'm Smith, from Canada.
4. Let me introduce my friend Tom to you. — Nice to meet you. How long have you been in China?
5. Shall I introduce you to her? — Yes, please.
6. May I know your name? — Sure!
7. I'm very happy to meet you. — So am I.

CITS( China International Travel Service)

## (三) 迎送客人(Meeting & Seeing off the Customers)

1. You are welcome, sir.
2. Welcome to our bar, madam.
3. This way, please.
4. Come in, please.
5. Please go upstairs.
6. Please take the lift.
7. Take the lift to the fifth floor, please.
8. Please take the escalator up.
9. Take a seat, please.
10. Have some tea, please.
11. Have a cup of coffee, please.
12. Just a minute, please.
13. Wait a moment, please.

madam [ m d m ] n. 夫人 ;女士(对妇女的尊称)

escalator [ esk leit ] n. 自动扶梯

## (四) 询问酒吧营业时间(Asking for Business Hours)

1. What's your hours?
2. When are you open?
3. When do you open?

- 4 . How late are you open today ?
- 5 . Is the bar opened at 9 :00 a . m . ?
- 6 . The bar isn ' t open yet ?
- 7 . The bar is open next Monday , isn ' t it ?

(五) 点酒服务 (Ordering Beverages Service)

- 1 . What do you want ? —— I want something to drink .
- 2 . May I help you ? —— Yes . Could I have some tea ?
- 3 . What can I do for you ? —— Could I see your wine list ?
- 4 . What would you like to drink ? —— May I have a look at the wine list ?
- 5 . What kind of drinks do you have ? —— We have wine , beer , liquor and liqueur .
- 6 . What kind of wine do you prefer ? —— I prefer red wine .
- 7 . What kind of red wine do you have ? —— We have French , Italian and Chinese wines .
- 8 . Do you like to have Bordeaux or Burgundy red wine ?
- 9 . What brand of red wine do you want ? —— I prefer Dynasty .
- 10 . What sort of beer would you like ? —— I would like a bottle of Beck ' s .
- 11 . Do you have Qingdao Beer ?
- 12 . Do you have any imported beer ?
- 13 . Do you want a bottle of iced beer ?
- 14 . How about something to drink ? —— I want to have a bottle of beer .
- 15 . How about a Singapore Sling Cocktail ? —— Yes . It ' s nice .
- 16 . Do you like whisky with water ? —— No , thank you . I like it neat .
- 17 . Give me a whisky and soda . —— All right ! Wait a minute .
- 18 . I would like two beers and a whisky . —— OK . Two beers and a whisky .
- 19 . Could I recommend you Whisky on the Rocks ? —— Yes . What a good idea !
- 20 . Coffee , please . —— Yes , sir . Just a minute .
- 21 . I ' d like coffee . —— Ok . Black or white ?
- 22 . I ' d like some coffee . —— Espresso or Cappuccino ?
- 23 . What kind of coffee do you want ? —— I ' d like Mocha coffee .
- 24 . Just coffee for the moment . —— Yes , I see .
- 25 . How do you like your coffee ? —— Just black please .
- 26 . Do you want your coffee with cream ? —— No . Thank you .
- 27 . Do you like your coffee with cream and sugar ? —— Yes , please .
- 28 . Tea , please . —— Yes . Black tea or green tea ?
- 29 . What kind of Chinese tea do you want ? —— I ' d like Oolong tea .
- 30 . Do you want to have black tea with cream ? —— Yes . It sounds good .
- 31 . Do you like lemon tea ?
- 32 . More tea ? —— Yes . Some more , please .
- 33 . Is there anything I can get for you ?

34 . Anything else I can do for you ?

prefer [pri f :] vt . = like better 比较喜欢

Espresso [es pres u] n . 蒸馏式咖啡

Cappuccino [k pu ti n u] n . 卡布吉诺咖啡

Mocha [m uk ] n . 摩卡咖啡

Oolong tea [u l ] n . 乌龙茶

(六) 谈论喝酒 (Talking about Drinking Liquors)

- 1 . I don t drink .
- 2 . He drinks too much .
- 3 . He is too fond of drinking .
- 4 . He is a heavy drinker .
- 5 . He spends a lot of money on drink .
- 6 . He is a moderate drinker .
- 7 . What about a drink ?
- 8 . Have an other drink .
- 9 . Let s have a little drink .
- 10 . After one more drink , he was drunk .
- 11 . We drink to your success .
- 12 . I drink your good health .

moderate [m d rit ] a . 有节制的 ; 适度的

to drink to sb s success 举杯祝某人成功

to drink your good health 举杯祝您身体健康

a heavy drinker 豪饮者

(七) 致歉 (Apologizing)

- 1 . Excuse me .——Not at all .
- 2 . I beg your pardon .——Not at all .
- 3 . I m sorry to have given you so much trouble .——No trouble at all .
- 4 . I am very sorry .——It doesn t matter .
- 5 . I am sorry to have kept you waiting .——That s all right .
- 6 . Sorry to keep you waiting for such a long time .——Never mind .
- 7 . Sorry to have interrupted you .——Not at all .
- 8 . You cannot believe how sorry I am .——Forget about it .
- 9 . Words cannot describe how sorry I am .——Don t worry about it .

interrupt [int r pt ] vt . 打断(讲话)

describe [dis kraib ] vt . 描述

(八) 承认错误 (Admitting One s Errors)

- 1 . My mistake .
- 2 . I shouldn t have said that .(不该说这样的话)
- 3 . I didn t mean it .(不是故意的)

4. I didn't mean to do it. (不是故意那样做的)
5. I didn't mean it that way. (本来不是那个意思)

(九) 承担责任 (Taking Responsibility)

1. It's my fault.
2. It's all my fault.
3. I'm fully responsible. (负全部责任)
4. I blame no one but myself. (不怪别人,只怪自己)

(十) 致谢 (Saying "Thank You")

1. Thank you. — You are welcome / That's all right.
2. Thank you very much. — You are most welcome.
3. Thank you so much. — The pleasure is mine.
4. Thanks a lot. — Don't mention it.
5. Thank you for coming. — OK. Thank you.
6. Thank you for your kindness. — Don't mention it.
7. Thank you for your help. — It's my pleasure.

(十一) 提供帮助 (Offering Help)

1. Can I help you? — Yes. I'd like to have some drink.
2. May I help you? — No, thank you. I am just having a look.
3. What can I do for you?
4. Is there anything I can do for you?

(十二) 电话 (Telephone Calls)

1. Hello! This is the Seaside Bar. What can I do for you?
2. Hello! This is the Happy Bar. Who are you calling?
3. May I ask who is calling? (请问您是谁?)
4. Just a moment. I'll go and get him.
5. Hold the line, please. I'll put you through.
6. I'm sorry, the line is busy. Will you call later?
7. Hello! This is John Smith (speaking).
8. Who do you want to speak to?
9. Who do you want to talk to?
10. Hello, could I speak to Jack, please? — Speaking.
11. He's not in, would you like to call back? (他不在,您等一会儿再打过来好吗?)
12. May I take a message?
13. Sorry, you've dialed the wrong number.

to go and get him 去叫他

to hold the line 别挂断电话

to put sb. through 接通电话

The line is busy. 电话占线

to want to speak with 要找谁

speaking 请说吧,我就是

to take a message 留言

### (十三) 结账(Paying Bill)

1. Waiter ! Check , please .
2. Bring me the bill , please .——Here you are , sir .
3. Here is your bill . Please check it .
4. How are you going to pay , in cash or with a credit card ?
5. Your bill totals 387 yuan .
6. Here are your change and receipt . Please keep them .
7. We take American Express , Master Card and Diners Club . Which one would you like to use ?
8. We don t accept tips in our bar . Thank you anyway .

credit card 信用卡

total [ t utl] vt. 总数达到

American Express 美国运通卡

Master Card 万事达卡

Diners Club 美国大来卡

### (十四) 道别(Saying Good bye)

1. Good bye ! ——Good bye !
2. Good night ! ——Good night !
3. See you tomorrow .——See you .
4. See you soon . ——Good bye !
5. See you later . ——Good bye !
6. I ll be seeing you .
7. I hope we ll meet again sometime .——I hope so , too .
8. See you .(非正式用语)
9. See you next year .
10. Good to see you . Hope to see you again .
11. Nice talking to you .——And you , too .
12. Good luck !
13. Good bye and good luck !
14. We ve enjoyed the drinks very much .——Thank you . I hope you ll come again .
15. Have a nice trip home ! ——Thank you .
16. Have a pleasant journey .
17. Please give my best regards to your family .

### 三、调酒基本规则(Basic Mixing Rules)

1. Mixed drinks are only as good as the ingredients used . They should always be the best whether it be liquor , fruit juices , or mixer .
2. Glassware should sparkle . Use one towel for wiping and another for polishing .
3. Accuracy in the formula assures uniformity . Follow recipes carefully .
4. Measure ingredients . Use a measuring jigger .
5. Stir briskly cocktails that should be stirred . These are generally mixtures of liquor and wine . Stir long enough to mix approximately seven stirs . Over-Stirring will dilute the drink . A melted ice

- cube produces about two ounces of water .
- 6 . Shake firmly (do not rock) cocktails that are shaken . These are usually the cocktails whose recipes include sugar , fruit juices , cordials , cream , etc .
  - 7 . Always use fresh , clean ice . Never rinse or re-use ice even for making a new same cocktail . Use cube or cracked ice . Shaved ice is too fine in a hand shaken cocktail . It will melt and dilute before chilling the drink properly . However , when making drinks in a blender , shaved ice is the most practical to use .
  - 8 . Use only perfect fresh fruit . Do not slice oranges or lemon too thinly . They will curl and appear to droop . Cover the sliced fruit with a damp napkin . This will keep it fresh and prevents its drying out .
  - 9 . Use only the best mixer , be it club soda , tonic water , ginger ale , etc . An indifferent or poor mixer will spoil the finest liquor in the world .
  - 10 . For bitters or other ingredients where the recipe usually specifies only a dash , use a special “dasher” stopper . This will assure the proper dash , which is 1/6 of a teaspoon .
  - 11 . Lemons and oranges will give more juice if you first soak them in warm water .
  - 12 . Serving a cocktail in a pre chilled glass will keep it cold longer than serving it in a warm glass . If you wish to frost the rim of the cocktail glass , moisten the rim lightly and dip it in powdered sugar spread upon wax paper .
  - 13 . To remove the “snowy” look on ice cubes , sprinkle with lukewarm water . Colored icecubes will make long drinks colorfully attractive .
  - 14 . Use white of egg only for foaming cocktails .
  - 15 . Cocktails should always be strained upon serving .
  - 16 . For cocktails that are to be stirred , use mixing glasses and ice cubes . For cocktails that are to be shaken , use bar a shaker and small cracked ice .

accuracy [ ˈkjʊrəsi ] n . 准确

uniformity [ ˌjuːniːfɪˈmɪti ] n . 一致

dilute [ ˈdaɪljʊt ] vt . 冲淡

melt [ melt ] vi . 融化

curl [ kɜːl ] vi . 卷曲

droop [ drʊp ] vt . 低垂 ; 下垂

indifferent [ ɪnˈdɪfərənt ] a .

specify [ ˈspesɪfaɪ ] vi . 指定

质量不高的 ; 普通的 相当差的

moisten [ ˈmɔɪsn ] vt . 使湿润

wax paper 蜡纸

lukewarm [ ˈluːkwɔːm ] a . 微温的