



经济管理实验教学中心

# 《调酒基本知识与技能训练》讲义

(适用于大学本科各专业)

深圳大学经济管理实验教学中心

2008.03

## 深圳大学经济管理实验教学中心

### 前 言

本讲义为旅管专业学生了解掌握调配鸡尾酒的基本知识、基本技能而编写，扼要介绍了调配鸡尾酒所需的基酒和主要辅助材料的基本特性，在了解酒的发展、分类、质量特点的基础上熟悉掌握酒店常见的鸡尾酒的配制。

由于中国酒品种众多，好酒名酒质地精良，风格独特，蜚声国内市场和国际酒坛。有关中国酒的质量特点及鉴别方法，我们将另文介绍。

## 第一章 概 述

### 一、我国酒的起源及其发展简况

根据现代科学的观点，认为有水果的出现，就可能有了酒，因水果中存在糖，糖在酶的作用下变为酒精，大自然中含糖物质取之不尽用之不完。我国有“猿猴造酒”之传说，最开始的酒可能是猴子造出来的，有可能猴子采摘植物的果实放在石洼中，吃不完，发酵成酒。国外也有这种说法，法国酒界普遍认为，鸟类可以衔集含糖果实于窝巢中，种种意外使鸟未将果实吞食，久而久之，鸟巢便充当了酿酒容器，人类之所以发现酒，学会造酒可能还是受飞禽走兽的启示。我们说的酒的起源不是指这种，而是人们有目的地从事生产的产物。酒的发展历史也应以人们有目的地进行酿酒生产作为起点。

我国是一个文明古国，对于酒起源何时，说法不一，有人认为在甲骨文字中已经有了酒的记载，因此认为酒起源于四千多年前有甲骨文之前。（甲骨文字对酒的记载）

后来在河南龙山出土文物中，发现有陶质的尊，考古学家考证这些是饮酒用的容器，所以有人认为酒的起源应是龙山文化时期（距今有 5000 多年前），后来又从山东大汶口遗址中发现有陶质的器皿，其形状类似甲骨文字中的酒字，所以现在有人认为我国酒的起源应是距今六千多年前的大汶口文化时期。

#### 1、酒的起源——我国第一代酒（六千多年前）

大汶口时期叫醪醴——是用蘖（谷芽）经糖化淀粉制做的一种酒糟混合物，味甜、酒精含量低的淡酒（现在江南一带的甜酒酿、四川人的醪糟）。

#### 2、曲的出现和应用——第二代酒的产生

怎么从醪糟变为酒的呢？《酒诰》中记载：“酒之所兴，饭不尽，委之空桑，郁结成味，久蓄芬芳”。曲之所以能造酒，是因为曲中含有能使糖发酵的微生物，用曲造的酒，酒精含量增加，并且酒味芬芳（15度—16度）说明用曲造酒比用蘖造的醪醴前进了一大步，用曲造酒是我国劳动人民最早利用微生物于生产实践的一大创造发明，也是我国劳动人民在酿酒技术方面对世界的重要贡献。直到有位微生物家卡尔迈，从越南取走了中国的小曲，经培养分离出根霉菌，培养后把它用于生产酒精作为淀粉的糖化剂，从此酒精工业又增加了一种阿明诺法。

在八世纪以后，我国制曲技术相继传入日本、朝鲜、东南亚一些国家，并从丝绸之路传到了欧洲。

我国酿酒用的曲：大曲、小曲、麸曲。

用曲酿酒可以一边进行糖化，一边进行发酵。这种边糖化边发酵的工艺称为双边发酵工艺。几千年来，这种原始酒（即黄酒）保留下来，现在黄酒技术成熟的标志是黄酒中的绍兴酒（黄酒中的珍品），早在唐朝被列为贡酒，1901年参加南洋劝业会获得了金牌和奖状。1915年巴拿马万国博览会上获得金质奖章，在世界上享有盛誉。

### 3、蒸馏酒（白干）的出现——我国第三代酒（宋末辽金时代）

白酒南方人叫烧酒，北方人叫白干，解放后统一叫白酒。1981年召开酿酒会，有人提出白酒可能出现在唐朝，论据是：唐代诗人白居易诗句中有“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初开琥珀香”，这里提到的烧酒并非今天的白酒，因为在唐朝还不可能有蒸馏技术，诗句中提到的烧酒是采取加热杀菌的酒。

在李时珍写的《本草纲目》中提到“烧酒非古法也，自元朝始创”长期以来，人们都认为我国白酒创始于元朝，但从出土文物中发现有辽金时候的铜制烧锅，这是一种蒸馏酒的设备。这个发现证明可能在元朝前的南宋末年（辽金时代）就出现了白酒。中国的白酒是世界著名的六大蒸馏酒之一，我国的蒸馏技术的发展也不是偶然的，是与历代统治者为了求得不死之药，开展了炼丹技术，蒸馏技术也就是在炼丹技术的基础上不断改进和发展而创造的。从醪醴发展到白酒，是我国酿酒技术的不断变化，蒸馏酒的出现是酿酒技术上的一个飞跃。

### 4、啤酒的发展

啤酒是以大麦芽+大米为主要原料酿造的一种饮料酒，由于营养丰富，酒精含量低，现已发展为国际性的饮料酒。

我国最早的（用蘖、即麦芽酿造），可以认为中国是最早酿造啤酒的起源地之一，但是当时生产的啤酒与今天的啤酒相差很大（一千多年前的啤酒，混浊的很），也没有统一的名称。直到八世纪中，德国人把它定名为 **Bier**，法国人叫 **Biere**，美国人叫 **Beer**，80年前我国字典还没“啤”，说明啤酒的“啤”来自外来语的“Bi”。

## 第二章 酒的分类

在西方，通常将酒称为酒类饮料，饮料（**Beverage**）按定义来说应包括软饮料（**Soft Drinks**）和硬饮料（**Hard Drinks**）两大类。软饮料一般包括茶、咖啡、各种果汁、牛奶、汽水等不含任何酒精的饮品。硬饮料则指所有含酒精成份的各类饮料，也俗称为酒类饮料，也即我们下面提到的酒品。

酒的分类虽然有很多方法，而最基本的分类方法，是按酿酒方法作为分类的标志。所有的酒都可归纳为酿造酒（**Wine**）、蒸馏酒（烈性酒，**Spirit**）和浸制酒（配制酒 **Liqueur**）

一、酿造酒：又名发酵酒或压榨酒。它们都是由原材料经过发酵后，多采用压榨方法使酒液与酒糟分离，由于在发酵中，酵母对酒精的耐受能力有一定的限制，一般最高不超过20%的酒精含量，所以酿造酒属低度酒。常见的有黄酒、葡萄酒、果酒及啤酒。

在发酵酒类当中，可根据发酵原料的不同，再细分为四类：

- 1）以谷物为原料的：主要有黄酒、啤酒、麦酒、米酒等。
- 2）以葡萄为原料的：主要有开胃酒、苦艾酒、起泡酒及桌酒。
- 3）以其他水果为原料的：主要有苹果酒、桔子酒、及其它水果酒。

下面分别介绍在发酵酒类中具有代表性的几种酒：

（一）啤酒：用大麦的麦芽为糖化剂，以碎大米或去胚玉米为淀粉辅助原料，添加植物酒花，经过糖化、煮沸（加酒花）、冷却、加入纯种培养的啤酒酵母进行低温发酵（包括主发酵和后发酵）、经包装、杀菌等工序酿制而成。啤酒是含酒精最低的酒，12度的原麦芽汁浓度发酵后，啤酒中含酒精为3.5%左右啤酒中还含有充沛的二氧化碳，所以又可作为清

凉饮料，啤酒是世界上产量最多的一种酒。啤酒的消费之所以很广泛还因为啤酒是一种热量高有营养价值的饮料，被称为“液体面包”。1977年7月1日在墨西哥召开的世界食品营养会议上，啤酒被列为营养食品因为它符合营养食品三类要求，即（1）热量高；（2）含有人体必需的八种氨基酸；（3）易被人体消化吸收，一升12度（糖度）的啤酒热量为426千卡，相当于半斤面包的热量，所以发展为世界性饮料。

（二）黄酒：是中国的传统酒。用糯米或黍米为主要原料，用酒曲和酒药为糖化剂和发酵剂，原料经蒸煮糊化后，在半固态下经过双边发酵工艺，发酵完毕后，再经过压榨、澄清、煎酒、包装等工序。黄酒的酒精含量一般在15—16度并含有较多的糖、蛋白质以及各种维生素，不仅热量高，而且还含有丰富的营养素，尤其是它的色、香、味十分诱人。

黄酒除了供一般饮用外，在中药中常作为药引，在烹调中作为调料。常见的品种有绍兴酒、元红酒、即墨老酒。

### （三）葡萄酒（Wine）：

Wine 狭义的解释仅指葡萄酒，即用葡萄汁发酵酿造成的酒。根据其性质不同，可分为四类：无汽葡萄酒、有汽葡萄酒、加强葡萄酒和香料葡萄酒。

#### 1、无汽葡萄酒（Still Wine）

这类酒酒精含量为15度以下，从颜色上又分为红、白和玫瑰红，每一种都可以单独饮用，佐餐或调制混合酒，通常被称为餐酒或桌酒（Table Wine），法国生产的葡萄酒质量超群，价格昂贵，最有名气，被公认为是世界上生产品质最好的葡萄酒的产区。这主要是因为法国的气候、土壤、葡萄品种和生产方法好，有波尔多（Bordeaux）和布根地 Burgundy 两大产区，主要品种有红葡萄酒：布祖利（Beaujolais）、庞马（Pommard）、马康（Macon）；白葡萄酒：单比士（Chablis）保利富士（Pouilly Fuisse）；此外意大利葡萄酒、德国的莱茵（Rhein）和莫塞尔（Moselle）白葡萄酒、美国加州的葡萄酒、西班牙葡萄酒、澳大利亚产的葡萄酒也很著名。我国有名的主要品种有河北昌黎生产的华夏长城干红葡萄酒、烟台红葡萄酒、河北沙城的长城白葡萄酒、河南产的民权白葡萄酒等风格独特，风靡世界。

此类酒多半在晚餐时喝，白酒与淡红酒酒性温和，必须加以冰冻至约10—12度最好在饮前放入冰箱2—4小时，而红酒不一定要冰冻，一般常温下放置4分钟后打开以备饮用。

#### 2、有汽葡萄酒（Sparkling Wine）

以香槟酒为代表。香槟（Champagne），原产地是法国的 EPERNAG 和 RHEIMS 镇，是法国十七世纪一位僧侣发明的，香槟一字与快乐、欢笑和高兴同义，多用于庆祝场合，是葡萄酒之王。

香槟酒酿造方法非常奇妙而又复杂，它选用葡萄榨汁，去皮去核，放在大木桶内酝酿，然后将不同年份的陈酒，按适当比例混合，酌加糖分，入瓶加塞，放入地窖贮藏至五六年，始可贴上标签，香槟酒瓶的标签的识别有其独特的一面，印制有 DOUX 或 MIDOUX（法语之甜意）字样的代表“甜味”，有 Extra 字样的代表“极涩”味；有 Sec 或 Dry 字样的代表“涩”味。香槟酒之优劣不是取决于葡萄酒的成份，而是以它含糖量的多少作为标准，最好的香槟酒叫 Brut（含糖量不超过0.5%）；其次是 Extra（含糖量为1—2%）；再其次是 Sec（含糖量是3—6%）；最次的是 Doux（含糖量8—10%）。香槟酒在市场的出售价格与它的含糖量成反比，含糖量愈少，价格愈贵。

法国酒法规定，必须在香槟生产的起泡酒才能叫香槟酒，在其它地方生产的只能叫起泡酒或汽酒。除了法国，德国的霍克汽酒（Sparkling Hock）、莫塞尔汽酒（Sparkling Moselle）和意大利汽酒都久驰名外，我国把香槟酒（指发酵产生了二氧化碳的优质白葡萄酒）称为大香槟，而把压入二氧化碳的酒称汽酒或小香槟。

#### 3、加强葡萄酒（Fortified Wine）

为了保留葡萄酒所含的天然葡萄糖分，在发酵过程中加入白兰地，以终止其发酵，使这种

酒的酒精含量超过普通葡萄酒的一倍，它的特点是酒精含量较高，在 17—20%之间，开瓶后仍可保存，能适应各种气温，还可用以于烹饪。加强葡萄酒可分为雪利酒（Sherry，以西班牙产的最为有名）；波特酒（Port）和马得拉酒（Madeira）三大类。

#### 5、香料酒

主要品种有威末酒（Vermouth），它是由白葡萄酒加草药、种子、花、果皮等而成，是一种加了香味的葡萄酒，酒精纯度也有所加强，一般在 15—20%之间，苦艾的树皮等配方有镇静作用，香草是其芳香灵魂，它是饭前的开胃酒，调酒时常用之，主要生产国家有意大利出产的苦艾酒（红瓶）和法国出产的苦艾酒（绿瓶）较为驰名。

各国都有自己配方生产味美思，配制所用的芳香性植物药材，非常繁多相互保密，虽然都叫味美思，但风味各有不同，然而都要用苦艾（植物药材）为主要香料，我国山东烟台葡萄酒厂利用中草药生产的味美思，属于意大利型，具有独特的风格，颇受市场的欢迎，多次被评为国家名酒。

（四）果酒：是用其它水果为主要原料酿制成的一种酒类，其酒精度多在 18 度左右，主要有广柑酒、嘉宾酒、荔枝酒、苹果酒、青梅酒、山楂酒、猕猴桃酒等。

### 二、蒸馏酒类

#### （一）白兰地酒（Brandy）

白兰地一词源于荷兰语，意即是可燃烧的酒，它是由葡萄酒或水果发酵后蒸馏而成的，但须放在木桶里经过相当时间的陈酿。

世界上生产白兰地的国家很多，但以法国量最大，尤以干邑（Cognac）最著名，因干邑区的土壤好，气候好，再加上特殊的蒸馏技巧，故其品质极佳而享誉全球。Cognac 作为白兰地的一种特殊名称是受到法律的限制和保护。其他地方的白兰地不能称为 Cognac，仅次于之的是雅文邑（Armagnac）。

Cognac 的特点十分独特，酒体呈琥珀色，清亮透明，口味精细讲究，风味豪壮英烈。

法国白兰地在英国或英属地区销售时，由英国人在白兰地商标上将不同酒质的酒，标上不同的英文缩写。例如：

V-----Very           (很好)  
S-----Superior       (上好的)  
E-----Especial       (特别的)  
X-- ---Extra           (格外的)  
F-----Fine            (好)  
O-----Old             (老的)  
P-----Pale            (淡色)  
C-----Cognac         (科涅克)

V.S.O.P 表示非常优质的陈年白兰地。

英国代理商出于宣传的目的，将一个“老”字加上，便说它有 30 年或 50 年的酒龄，为此，法国政府为使国际上对法国名酒白兰地在酒龄方面有一明确的认识，特做了如下规定：

Three Star	四年半以下	三星白兰地
V.O, V.S.O.P	不低于四年半	仍沿用英文缩写
Extra Napoleon	不低于五年半	拿破仑

实际上，外国代理商对白兰地酒龄的要求均低于法国的规定：英国对 V.S.O.P 酒龄要求为 3 年，美国是两年，三星白兰地只储存一年便可投放市场，这对于迷信法国白兰地酒龄的人是有很好的参考。

除了用葡萄酒蒸馏之外，还可用水果发酵后蒸馏出白兰地，如苹果白兰地、樱桃白兰地等。

### (二) 威士忌 (Whisky)

所有的威士忌都是用一种或多种谷物制成,刚蒸馏出的威士忌为无色透明,经过橡木桶的贮存,吸收了木桶的色泽,使酒体呈琥珀色,每一种威士忌都有它的特别味道和颜色,原因是:采用的蒸馏方法,技术以及谷物和水质不同,按国家、区域可分成四大类

#### 1. 苏格兰威士忌 (Scotch Whisky)

它是世界上著名的威士忌,其酿造方法有自己的特点,在制造过程中,用泥煤熏麦芽,故带有泥煤味,苏格兰威士忌酒具有独特的风格,它的色泽棕黄带红(酷似中国黄酒的色泽),清澈透明,气味焦香,略有烟熏味,给人们感觉到浓厚的苏格兰乡土气息。

#### 2. 爱尔兰威士忌 (Irish Whiskey)

历史悠久,至少有 700 年历史,与 Scotch 相比,制作大致一样只是采用无烟煤熏麦芽,而不是泥煤,没有烟味,比较柔和而有甜味,陈年多是陈了 12 年,成熟度较高。原料:大麦,酒精含量 43%

#### 3. 加拿大威士忌 (Canadian Whisky)

它属于混合威士忌,是加拿大特产,原料:大麦、玉米、黑麦。大多数陈 6 年以上,酒质上比较平淡,酒性温和,酒精含量:40—43%

#### 4. 美国威士忌 (American Whiskey)

类别多达 33 种,基本上可归纳为单纯威士忌 (Straight Whiskey);淡质威士忌 (Light Whiskey);和混合威士忌 (Blended Whiskey) 三大类。其中单纯威士忌又分 4 种:

(1) 波本威士忌 (Bourbon),用至少占 51%的玉米谷物发酵蒸馏而成,主要产地是肯塔基州,是美国产量较大的威士忌。

(2) 玉米威士忌 (Corn Whiskey)原料是用不少于 80%的玉米再加其他谷物制成陈年期较短,有非常浓烈的玉米风味。

(3) 黑麦威士忌 (Rye Whiskey)是用不少于 51%的黑麦及其他谷物制成。

(4) 保利威士忌 (Bottled in Bond)是一种纯威士忌。

威士忌较优秀的品种有:

芝华士 Chivas Regal; 约翰尼沃克黑方 Johnnie Walker Black Label

波本威士忌 Bourbon Whisky (美国)。

黑麦威士忌 Rye Whiskey (加拿大)

### (三) 金酒 (Gin)

金酒以荷兰 (Holland Gin 或 Dutch Gin) 地区出产最有名,它是由多次蒸馏的谷物烈酒加上芳香原料,特别是杜松子浆果配制而成,最早是由十七世纪荷兰医生为了医疗目的而生产出来的,故被称为“荷兰酒”。十八世纪,英国人学会了生产毡酒 London Gin ,Plymouth Gin。此后,传遍了整个世界。金酒也有译作毡酒或杜松子酒。金酒的主要香料为杜松子,松杉科果实,经提炼蒸馏而得,所以具有独特的香味,金酒是调制鸡尾酒应用最多的基酒,其配方多达六百多种以上,乃有“金酒是鸡尾酒的肝脏”的美称。

### (四) 伏特加酒 (Vodka)

伏特加原是旧俄罗斯帝国的名产,皇室贵族及平民都喜欢饮用的国酒,酿酒的原料是麦芽(燕麦)与马铃薯,经发酵成为酒醪,再经二次蒸馏成为伏特加酒原酒。

伏特加酒无色、无香并且无味,这透明的液体之所以称为伏特加,是由于它有独特之处,与其他酒类不同的是伏特加酒没有一丝气味,既没有香气,也没有臭气,取饮入口,不甜、不酸、不苦、不涩,只有火一般的刺激,制造伏特加酒,酿造酒醪与蒸馏原酒,并无特殊之处,不同之处是将蒸馏原酒注入白桦活性炭过滤槽中,经过八小时以上缓慢的过滤过程,

以使精馏液与活性碳分子充分接触而净化，所有原酒中含有的油类、酸类、醛类、酯类以及其他微量物质悉数除去，方成为纯粹的伏特加酒，伏特加酒现在已不是苏联的特产，德国、日本、美国、波兰等都能制成品质与苏联所制不相上下的伏特加酒，由于伏特加酒没有特殊的味道，可与各类酒及饮料混合的特性和金酒一样是酒吧中十分常用的鸡尾酒的基酒。

### （五）兰姆酒（Rum）

兰姆酒以牙买加（Jamaican）所产的最为有名其原料是发酵的甘蔗汁、甘蔗糖浆、糖蜜蒸馏而成，新蒸馏的酒，近乎无色透明，在大橡木桶中贮存经三年以后，由于木桶色泽之渗出，酒液呈琥珀色，并具有特殊的芳香与可口的甜味。

凡是生产甘蔗地区，都可利用制造蔗糖的副产品以制酒，如古巴及波多黎各盛产的兰姆酒、台湾盛产甘蔗制兰姆酒很方便，自鸡尾酒风行以后，兰姆酒已成为鸡尾酒的主要基酒。

### （六）龙舌兰酒（Tequila）

龙舌兰酒是墨西哥的国家饮料，大量出口到世界各地，它由龙舌兰、仙人掌之类的植物为原料制作的。它需蒸馏两次陈4年后，稀释装瓶上市，酒精含量40%—50%，龙舌兰原是墨西哥的一个地名，只有该地区出产的烈酒才可在商标上注为“TEQUILA”，其它地区出产的，则在商标上标有“MEZCAL”（梅斯卡尔）字样，龙舌兰酒多用于调制鸡尾酒。

### （七）中国白酒

白酒是我国传统的蒸馏酒，白酒的出现标志着我国在酿酒工艺和蒸馏技术上具有独特的高超的水平，

白酒是以谷物及其它含淀粉或糖原料加酒曲发酵再蒸馏勾兑而成，酒精度较高，约在30度以上，无色透明，质地纯净，醇香浓郁，味感丰富。由于白酒产地广，各地名称也不统一，白酒是总称，有以原料命名的，如五粮液（五种粮食）、高粱酒、薯干酒、有以采用的酒曲命名，如大曲酒、小曲酒，许多名优白酒多采用产地命名，如茅台酒（贵州仁怀市茅台镇）、汾酒（山西省汾河地区）、宝丰酒（河南宝丰县）、洋河大曲（江苏泗阳县洋河镇）有以酿酒水质优异而命名（如古井贡酒）、白沙液，还有以古人的姓名或诗句中的某一佳词来命名的，如杜康酒、文君酒、白云边，有些以工艺特点命名：如：二锅头、有些白酒是以酒质特点而命名，如三花酒、四特酒、玉冰烧酒等其各自的酒味特点。品质鉴定以后另文具体讨论。

### 三、配制酒类

配制酒类是古西方神学家，僧侣们探求长生不老的秘方，其特点是用成名酒作为酒基（蒸馏酒、酿造酒均可）再配以中草药或草根、树皮、植物花叶、果实、香料、果汁、金粉和咖啡及适量的糖浆等作试验，制出了上百种的配制酒，国外用的基酒有金酒、白兰地、威士忌以及其他的蒸馏酒。目前主要有以下三种类型：

- 1、药草、香草系——如金巴利、威末酒、薄荷酒、杜本内、加里安奴、杜林标、国内著名的有竹叶青酒、五加皮、莲花白、桂花陈。
- 2、果实系——如杏仁白兰地、樱桃酒、君度橙酒。
- 3、种子系——如可可酒、咖啡酒等。

配制酒的生产方法有直接浸泡，也有将浸泡的酒基经过蒸馏后再配制，其酒精含量介于蒸馏酒与酿造酒之间，即20—40度之间。

配制酒有天然帮助消化的作用，故多于饭后用，又被称为餐后甜酒，还可用于烹调、制各种甜点、冰淇淋等，同时它是很多鸡尾酒不可缺少的材料。全世界生产配制酒的国家很多，法国、荷兰、意大利都是著名的生产国。

## 第三章 鸡尾酒的调制

### 一、概述

鸡尾酒起源于西欧，关于它的名称起因，传说很多，由于它具有特殊风味，令人乐于饮用，很快就风行世界各地。鸡尾酒会在今天的社交场合中已成为一种风气，它既适合隆重庄严的节目，如社交礼节、纪念仪式、社会集会、结婚宴会等大场面，也适合于一般亲友聚会。目前全世界已有一万多种鸡尾酒配方，仍有不断开拓与发展的趋势，1951年，在美国成立了一个国际性的调酒专业组织（简称 I.B.A.）使各国的调酒技术队伍日益庞大，鸡尾酒新品种源源不断问世。

鸡尾酒的原料由三种基本成份构成：基本酒、调缓材料、加色加味材料。

（一）基本酒：基本酒是鸡尾酒的主体成分。一般选用上好的、地道的正牌名酒为宜，国外常用的有白兰地、金酒、兰姆酒、威士忌、伏特加，我国常用的有五粮液、汾酒、剑南春及白兰地。

（二）调缓材料是威末酒、葡萄酒、利乔酒、各种果汁、汽水等。主要是用来衬托、引导出基本酒的韵味，与之相辅相成，以增强鸡尾酒的品尝层次。

（三）加色加味材料：是鸡尾酒的点缀和装饰。在视觉和味觉上给饮用者以满足，通常采用的有石榴糖浆（红糖水）绿薄荷等等，总之鸡尾酒的每种成分都应有特殊的性能与作用，这样才能酒体丰满，给予人类美好的享受。

### 三、调酒工具

#### 1、调酒壶（Shaker）

由壶体、过滤器及壶盖三部分组成，分大、中、小三号，其功能是用来摇匀投放壶中的调酒材料和冰块。

#### 2、调酒杯（Mixing Glass 或 Bar Glass）

又叫“师傅杯”杯身较厚，用途和调酒壶一样，但方法不一样，它是将材料放入杯中后摇匀即可。

#### 3、量酒杯（Jigger）

金属制的斗酒器具，多为上部 30 毫升，下部分 45.5 毫升的组合，用来调酒作斟酒分量之标准。

#### 4、调味匙（Bar Spoon）

又名“吧匙”柄很长，中部是螺旋状，便于手捻转动，用于搅和调酒材料。

#### 5、滤冰器（Strainer）

预放冰块倒入酒杯中而使用的网盖状不锈钢器具。

#### 6、搅拌机（Blender）

是把调酒用料混合的一种电动工具。

#### 7、螺丝开瓶器（Corkscrew）

用来把软木塞拔出来的螺旋钻子，有软木塞的酿造酒便要用它开塞。

#### 8、开瓶器（Bottle Opener）

开汽水、啤酒等。

#### 9、开罐器（Canopener）

开启各种罐头。

#### 10、搅酒棒（Swizzle Stick）

又叫调酒棒，作用与吧匙一样。

11、其他：冰夹（Ice Tongs）、冰桶（Ice Bucket）、冰铲（Ice Scoop）宾治盒（Punch Bowl）、香槟（Champagne Bucket）、水果刀（Fruit Knife）酒篮（Wine Basket）

等等。

1 2、 常用的酒杯

(1) 鸡尾酒杯 (Cocktail Glass): 主要盛装鸡尾酒, 形状多为高脚三角形容量为 60—90 毫升。

(2) 香槟酒杯 (Champagne Glass), 盛装各种香槟酒, 鸡尾酒和有汽葡萄酒, 又可分为“浅碟香槟杯”和“郁金香杯”两种容量是 90—180 毫升左右。

(3) 白兰地酒杯 (Brandy Glass)

圆球形酒杯, 也叫小口矮脚杯, 或拿破仑酒杯, 主要盛装白兰地, 有 30、180、360 毫升或更大容量。

(4) 古典杯 (Old Fashion Glass)

又称老式杯或乐杯, 主要盛载酒和冰的混合饮品, 容量为 180—240 毫升。

(5) 葡萄酒杯 (Wine Glass)

盛载各种葡萄酒、餐酒及其他混合饮品, 分为红、白葡萄酒杯, 体型略大于白酒杯。

(6) 高脚钵酒杯 (Port Wine Glass)

主要盛载钵酒、补酒等, 状似葡萄酒, 但略小, 容量为 90 毫升。

(7) 雪利酒杯 (Sherry Glass)

盛载雪利酒、利乔酒等饮品, 杯器口阔下窄, 容量为 60—90 毫升。

(8) 利乔酒杯 (Liqueur Glass)

盛载利乔酒, 容量是 30 毫升, 也盛载艺术特色较浓的鸡尾酒。

(9) 酸杯 (Sour Glass)

盛装各种威士忌、酸酒、白兰地酸酒和混合饮品容量 120—160 毫升杯身较长, 上阔下窄。

(10) 高波酒杯 (Highball Glass) 盛装混合饮品和汽水等, 容量为 240 毫升。

k 盛载混合饮料和矿泉水杯。

(12) 高脚杯 (Coblet Glass)

适用于深时饮料, 形状各异, 没有统一的规定, 容量 240 毫升—300 毫升

(13) 啤酒杯 (Beer Glass) 盛载啤酒, 生啤多用阔口直身带耳的玻璃杯。

#### 四、调酒配料

调制鸡尾酒, 除基酒外, 还需要其他配料, 如各种软饮料, 水果, 糖浆和香料等。

1、软饮料 (Soft Drink)。通常又可分为三大类: 果汁类、矿泉水、汽水类。

(1) 果汁类 (Juice) 苹果汁、葡萄汁、西柚汁、柠檬汁、青柠叶、橙汁、菠萝汁、番茄汁、士多啤喱汁、椰子汁。

(2) 矿泉水 (Mineral Water)

矿泉水的口感良好, 营养丰富, 是调兑鸡尾酒及混合饮料的最佳用水, 因产地不同, 所含的矿物质不同味道也不同以法国的皮埃爾 perrier 矿泉水和依云 (evian) 矿泉水最为有名, perrier 有气泡, 无特别味道, 有提神作用, 依云无泡, 纯洁而有甜味。我国的崂山、麒麟山矿泉水等也可用作调酒配料。

(3) 汽水 (aerated water)

苦柠檬水 (Bitter lemon) 带有涩味的柠檬汽水常用来调制宾治、菲士等混合饮品。柠檬汽水、七喜汽水、可口可乐、, 以美国产的可口可乐和百事可乐最有名。

汤力水 (Tonic Water): 又称奎宁水, 无色透明, 入口略带咸味, 后味却很爽口。

苏打汽水 (Soda Water) 可刺激肠胃, 使人产生舒服感, 有促进食欲的功效。

2、水果类 (Fruit)

香蕉、樱桃、车厘子、青瓜、柠檬、青柠、橙、菠萝、橄榄、洋葱、草莓、荔枝、芒

果、桃等等。

3、糖浆 (Syrup) 是砂糖浆、果糖和蜂蜜等的总称。石榴糖浆 (Grenadine Syrup) 带有芬芳的石榴味和石榴红色。

蜂蜜, 颜色淡一点的比较适用。

糖有砂糖和糖粉之分。糖粉即细糖, 糖霜是用方糖压成粉状而成。

糖浆, 因砂糖较难溶解, 故将其煮沸成糖浆代替。

#### 4、香料

丁香、薄荷叶、豆蔻粉、急汁以李派林急汁为最宜、辣椒汁等等。

#### 5、其他:

安哥吐拉必打士 (Angostuya Bitters), 是一些鸡尾酒必需的调味物用量两三滴就够。

忌廉牛奶 (Cream)、精盐 (Salt)、奶油 (Butter)、鲜奶 (Milk)、鲜鸡蛋 (Egg)、咖啡 (Coffee)、橙必打士 (Orange Bitters) 也是常用的苦精之一。

### 五、调酒基本方法

#### 1. 摇晃法 (Shaking)

当鸡尾酒的成分含有淡奶、糖或蛋清、蛋黄和奶油时, 使用调酒壶将之摇匀, 摇动的姿势没有严格的规定或限制, 但一定要大方、美观、巧妙地运用手腕, 腕晃时间要把握精确。当调酒壶变冷, 表面有水珠时即可停止。一般材料摇动约 15—20 次, 如调制蛋、奶油等材料时, 可摇 30 次左右。

#### 2. 搅拌 (Stirring) 法

分两种: (1) 直接在载杯内搅拌; (2) 在调酒杯内搅拌, 它适合于几种相混合的酒, 其比重差不大或使用调酒壶会使其中的酒发生浑浊, 失去持有的风味, 搅拌时一般使调酒匙在杯内沿一定方向搅拌, 手握玻璃杯, 当手感冰冷时, 即表示酒已足够冷却。

#### 3. 漂浮法 (Floating)

此法应用于调制色彩层次分明的“彩虹”鸡尾酒。借助吧匙, 用匙背靠着杯内侧边, 轻轻地将一层层酒依次慢慢滑进杯内, 因为各种色酒的比重不同。且不可颠倒, 必须按照配方规定的投酒顺序, 手势要轻。

#### 4. 搅拌机打 (Blending)

难以达到或不能达到摇混均匀效果的一些鸡尾酒, 操作时封严顶盖, 启动电源开关就可以了, 必须使用冰。

#### 5. 雪霜法 (Frozen)

指在鸡尾酒的杯口用盐或砂糖粘上一圈, 使其像一层霜雪凝结于杯口, 具体方法是先将杯口在柠檬的切口上涂一圈均匀的果汁, 然后再将杯口侧盖在盛有盐或糖的碟上轻粘一圈即成。

#### 6. 搅和 (Mudding)

适用于调各类“老式”鸡尾酒, 如“老式威士忌”, 其成分是糖, 必打士和威士忌, 操作时先要将糖及必打士拌开, 滴两滴水或苏打水使之化开, 加入冰块再拌, 最后倒入威士忌再拌。

### 六、鸡尾酒的配制

#### (一) 常用的酒及品种

1. Cognac Brandy	干邑白兰地
Hennessy X.O.	轩尼诗 X.O.
Hine X.O.	御鹿 X.O.
Remy Martin X.O.	人头马 X.O.
Courvoisier V.S.O.P.	库瓦齐埃

## 《调酒基本知识与技能训练》讲义

---

Martell Cordon Bleu	兰带马爹利
Martell V. S. O. P.	马爹利
F. O. V.	长颈 F. O. V.
2. Gin	金酒
Beefeater	将军毡
Gordon's	哥顿毡
Old Tom Gin	老汤姆
3. Rum	兰姆
Bacardi	百家地
Myers's	美尔士
4. Scotch Whisky	苏格兰威士忌
Johnnie Walker Red Label	红牌
Johnnie Walker Black Label	黑牌
Chivas Regal	芝华士
Bell's	金铃
J & B	珍宝
Cutty Sark	顺风威
Ballantine	百灵坛
Glenfiddich Malt	格兰菲迪麦芽威
5. Bourbon Whiskey	波本威士忌
Old Grand Dad	老爷爷
Four Roses	四玫瑰
I. W. Harper	夏巴威
Jack Daniel's	积克丹尼
6. Canadian & Irish Whisky	加拿大和爱尔兰威士忌
Canadian Club	加拿大俱乐部
Seagram's V. O	施格兰 V. O
John Jameson	尊美醇
7. Vodak	伏特加
Smirnoff	皇冠(美)
Moskovskaya	莫斯科夫斯卡亚
8. Tequila	特奇拉
Sauza Silver	索查银牌
9. Aperitif	餐前酒
Campari	金巴利
Martini Rosso	马天尼(红、白、半干)

---

Cinzano Bianco	仙山露
Dubonnet	杜本内
Pernod	芬露
1 0 . Sherry & Port	雪利、钵酒
Sandeman Port	雪利
Tio Pepe	天奴比
Harver's Bristol Cream	蔷薇
1 1 . Liqueur	利乔酒（餐后酒）
Advocaat	蛋黄酒
Amaretto	杏仁力乔
Cream De Minthe (Peppermint)	薄荷力乔
Cream De Cacao	谷咕酒
Cointerau	君度
Peter Beering	樱桃酒
Kahlua	甘露咖啡
Grand Marnier	金万利
Drambuie	杜林标
Tia Maria	添万利
Galliano	季草酒
Curacao	橙皮
Maraschino	车厘子利乔
Kirsch	樱桃酒
	添万利
Galliano	季草酒
Curacao	橙皮
Maraschino	车厘子利乔
Kirsch	樱桃酒
1 2 . White Wine (Burgundy)	白葡萄酒
Chablis	单比士
Pouilly Fuisse	保利富士
White Wine (Boedeaux)	波尔多
Graves	嘉富士
Sauternes	秀丹
1 3 . Red Wine (Burgundy)	红酒（布艮地）
Beaujolais Villages	布祖利
Macon Rouge	马康
Pommaro	庞马
Red Wine (Boudeaux)	
S T . E million	圣美伦

## 《调酒基本知识与技能训练》讲义

Medoc Rouge	美度
1 4 . Beer	
Tsing Tao	青岛啤
San Miguel	生力啤
Carlsberg	嘉士伯
Heineken	喜力
Lowenbrau	卢云堡（美国）
Tiger Beer	虎啤
Pabst Blue Ribbon	蓝带
Budweiser	百威
Sapporo	新宝乐

### （二）常见的鸡尾酒的配制

序号	鸡尾酒名称	材料	调制方法	载杯
1	Alexander brandy 白兰地亚历山大	白兰地、淡奶各 1/2oz 白可可酒 1/2oz 糖水 1/4oz	A: 将材料加冰块摇匀，滤进载杯里。	香槟杯 (摇荡法)
2	Brandy Egg Nog 白兰地蛋诺	白兰地 1 1/2oz 糖水 3/4 oz 鲜奶 5 oz 鲜鸡蛋 1 pc	A: 将材料加冰块摇匀，倒进载杯里。(杯要放些新鲜的冰粒) B: 在杯面上加上少许豆蔻粉 C: 加吸管一支	哥连士杯 (摇荡法)
3	Side Car 旁车	白兰地 1 oz 君度 1/4oz 柠汁、糖水各 1/4oz	A: 将材料加冰块摇匀，滤进载杯 B: 将车厘子插杯口	鸡尾酒杯 (摇荡法)
4	Manhattan “Dry” 干曼哈顿	波本威 1 oz 干味美思 3/4oz	A: 将材料加冰块放入调酒杯摇匀，滤入鸡尾酒杯用橄榄或红樱桃装饰。	鸡尾酒杯 (搅拌法)

## 《调酒基本知识与技能训练》讲义

5	Martini “Dry” 干马天尼	金酒 1 1/2 oz 马天尼 2Dash	A: 将材料加冰块放入调酒杯内搅匀滤入鸡尾酒杯中 B: 青水榄串胶签放杯中 或 C: 扭柠皮	鸡尾酒杯 (搅拌法)
6	Pink Lady 红粉佳人	金酒 1 oz 蛋白 1/2pc 君度、柠汁各 1/3oz 糖水 1/3oz 红石榴糖浆 1/3oz	A: 将材料加冰块摇匀, 滤进杯里。 B: 将红车厘子插杯口	鸡尾酒杯 (摇荡法)
7	Whisky Sour 威士忌酸	波本威 1 1oz 柠汁 1oz 糖水 1/2oz	A: 将材料加冰块摇匀, 滤进鸡尾酒杯里 B: 把红车厘子插在杯口	鸡尾酒杯 (摇荡法)
8	Bloody Mary 血玛莉	伏特加 1 oz 茄汁 3 oz 辣椒汁 2 Dash 急汁 2 Dash	A: 先将杯上盐霜 B: 将材料加冰块搅匀(在杯中) C: 加西芹一条和柠片在杯中	古典杯 上盐霜 (搅拌法)
9	Black Russian 黑俄罗斯	伏特加 1 oz 咖啡甜酒 1/2oz	A: 将材料加冰块直接在杯中搅匀即可	古典杯 (搅拌法)
10	Margarita 玛格丽特	特基拉 1 oz 君度 1/2oz 柠汁 3/4oz 糖水 1/5oz	A: 先将杯上盐霜 B: 将材料加冰块摇匀滤进载杯里 (先用柠檬片将杯口转一周)	鸡尾酒杯 (摇荡法)
11	Aangel's Kiss 天使之吻	咖啡甜酒 3/4oz 鲜奶 1/4oz	A: 用杯先加咖啡甜酒 3/4oz B: 用胶签串红车厘子放杯口中间 C: 将鲜奶从车厘子中间倒入	利乔杯 (漂浮法)
12	Snow Ball 雪球	鸡蛋酒 1 oz 雪碧 1/2 bot	A: 将材料加冰块在杯内搅匀 B: 用车厘子和吸管一支	哥连士杯 (搅拌法)
13	Grasshopper 青草蜢	绿薄荷 1 oz 鲜奶 1/2 oz 白可可 1/2 oz	A: 将材料加冰块摇匀滤进杯中 B: 将车厘子插杯边作装饰	鸡尾酒杯 (摇荡法)
14	Daiquiri 得其利	白兰姆 1oz 糖水 1/2oz 君度、柠汁各 1/3oz	A: 将材料加冰块摇匀, 滤入杯中 B: 将车厘子插杯口作装饰	鸡尾酒杯 (摇荡法)
15	Irish Coffee 爱尔兰咖啡	爱尔兰威 1oz 热咖啡 5oz 糖包 2Bag 鲜忌廉 2oz	A: 先擦杯加热 B: 糖包和热咖啡放入杯里搅拌 C: 将爱尔兰威浮在咖啡面上 D: 将鲜忌廉浮在爱尔兰威面上	爱尔兰咖啡杯

## 《调酒基本知识与技能训练》讲义

16	Gin Fizz 金菲士	金酒 1 1/2oz 柠汁 1oz 糖水 1/2oz 蛋白 1/2pc 苏打水 1/2Bot	A: 将材料 (除苏打水), 加冰块摇匀, 倒入杯里。(杯要加冰粒) B: 加满苏打水搅匀。 C: 胶签串柠片及车厘子和吸管	哥连士杯 (搅拌法)
17	Pimm's No1 飘仙第一号	飘仙 1 号酒 11/2 oz 七喜 1/2bot	A: 材料加冰粒在杯搅匀 B: 加青瓜皮一条放杯中。 C: 用胶签串柠片及车厘子加吸管	哥连士杯 (搅拌法)
18	Screw Driver 螺丝钻	伏特加 1 oz 橙汁 3 oz	A: 将材料加冰粒在杯中搅匀。 B: 加橙角插杯边。	古典杯 (搅拌法)
19	B52 轰炸机	咖啡甜酒 1/3 oz 爱尔兰奶酒 1/3 oz 伏特加 1/3oz	A: 用杯先加咖啡甜酒 B: 缓慢加入爱尔兰奶酒 C: 小心倒入伏特加	利乔杯 (漂浮法)
20	深水炸弹	啤酒 4/5 杯 伏特加 1 烈酒杯	A: 在杯中倒入啤酒至八分满 B: 倒入一份伏特加至烈酒杯中 C: 把装满伏特加的烈酒杯至入啤酒杯中	啤酒杯 烈酒杯

### 常见的混合饮料的调制

21 金酒+汤力水: 高杯+冰块+1OZ 金酒, 兑汤力水至八成满, 放入 1 片柠檬, 搅拌即成。

22 金酒+可乐: 高杯+冰块+柠檬片, 加 1OZ 金酒加可乐, 搅匀。

23 白兰地可乐: 高杯+冰块, 加 1OZ 白兰地, 兑可乐, 进行搅匀。

24 朗姆可乐: 高杯+冰块, 加 1OZ 深朗姆, 兑满可乐, 放入 1 片柠檬搅匀。

25 伏特加可乐: 高杯+冰块, 加 1OZ 伏特加, 兑满可乐, 放入 1 片柠檬搅匀。

26 金巴利苏打: 高杯+冰块+加 1OZ 金巴利, 兑满苏打水, 摇匀。

27 金巴利橙汁: 古典杯+冰块+加 1.5OZ 金巴利, 兑满橙汁, 摇匀。

28 伏特加橙汁: 古典杯+冰块+1.5OZ 伏特加, 兑满橙汁, 摇匀。

29 薄荷酒+汽水: 高杯+冰块+1OZ 绿薄荷酒, 兑满雪碧, 搅拌后, 再添加至满。

30 威士忌苏打: 高杯+冰块, 加 1OZ 威士忌, 兑满苏打水, 放入 1 片柠檬搅匀。

注: 美国威士忌 则加可乐,

加拿大威士忌则加七喜,

爱尔兰威士忌加热咖啡，即著名热饮爱尔兰咖啡。