



第三章

酒吧常用中国酒水知识与服务操作

【学习目标】

1. 了解常用的中国酒水；
2. 理解中餐酒水服务程序与服务标准。

【技能要求】

1. 掌握常用的中国酒水内容、产地和特点；
2. 掌握中餐酒水服务程序与服务标准规范；
3. 能应对酒吧随时发生的一切服务性状况。



引导案例

破损的酒杯

一位翻译带领4位德国客人走进了西安某三星级饭店的中餐厅。入座后，服务员开始让他们点菜。客人要了一些菜，还要了啤酒、矿泉水等酒水。突然，一位客人发出诧异的声音，原来他的啤酒杯有一道裂缝，啤酒顺着裂缝流到了桌子上。翻译急忙让服务员过来换杯。另一位客人用手指着眼前的小碟子让服务员看，原来小碟子上有一个缺口。翻译赶忙检查了一遍桌上的餐具，发现碗、碟、瓷勺、啤酒杯等物均有不同程度的损坏，上面都有裂痕、缺口和瑕疵。

翻译站起身把服务员叫到一旁说：“这里的餐具怎么都有毛病？这可会影响外宾的情绪啊！”

“这批餐具早就该换了，最近太忙还没来得及更换。您看其他桌上的餐具也有毛病。”服务员红着脸解释着。“这可不是理由啊！难道这么大的饭店连几套像样的餐具都找不出来吗？”翻译有点火了。

“您别着急，我马上给您换新的餐具。”服务员急忙改口。

翻译和外宾交谈后又对服务员说道：“请你最好给我们换个地方，我的客人对这里的环境不太满意。”

经与餐厅经理商洽,最后将这几位客人安排在小宴会厅用餐,餐具也使用质量好的,并根据客人的要求摆上了刀叉。

望着桌上精美的餐具,喝着可口的啤酒,这几位宾客终于露出了笑容。

【评析】

餐具的质量和清洁是餐前准备中应该重视的问题。餐具属于整个餐饮服务和餐饮产品的一部分,餐具的好坏直接关系到餐厅的服务水平。星级饭店是涉外单位,对餐具的要求应该更高,绝不应出现案例中发生的情景。为了避免因餐具的质量和清洁问题引起客人不满,饭店的餐饮部门应注意:

(1) 与管事部加强联系,保证餐具的备份。高档和昂贵的餐具备份比较困难,但易损易坏的餐具则应多置备份。

(2) 建立严格的检查制度,在客人用餐前检查餐具的质量和清洁情况,杜绝有问题的餐具上桌。

(3) 对餐具的使用要分门别类。餐厅和餐饮活动的内容、档次不同,餐具的等级与使用也不同。使用餐具分门别类,是为了保证各种档次的餐饮活动餐具使用的方便,也是为了减少高档餐具损耗,以节约成本。

(4) 对有质量问题或不清洁的餐具要及时更换,对客人要求更换的餐具要尽量更换。

(资料来源:根据身边实例改写)

第一节 常用中国烈酒酒水知识与服务实训

一、中国白酒酒水知识与服务操作

(一) 中国白酒酒水知识

1. 中国白酒的起源

我国白酒起源于何时,众说不一,尚无定论。

一种说法是白酒起源于诏代,在唐代文献中,烧酒、蒸酒之名已有出现。李肇(公元806年)所著《国史补》中有:“酒则有剑南之烧春”(唐代普遍称酒为“春”);雍陶(公元834年)诗云:“自到成都烧酒热,不思身更入长安。”可见在唐代,烧酒之名已广泛流传了。田锡写的《曲本草》中说:“暹罗酒以烧酒复烧二次,入珍贵异香,其坛每个以檀香十数斤的烟熏令如漆,然后入酒,蜡封,埋土中二三年绝去烧气,取出用之。”赵希鹄写的《调燮类编》中说:“烧酒醉不醒者,急用绿豆粉粉皮切片将筋撬开口,用冷水送粉片下喉即安”(卷二);他又说:“生姜不可与烧酒同用。饮白酒生韭令人增病。饮白酒忌诸甜物。”(卷三)

以上引文中所说的“烧酒”、“蒸酒”、“白酒”,是否就是今天的白酒?单从名字相同还不可定论。有人认为我国民间长期相沿,把蒸酒称为烧锅,烧锅生产的酒即为烧酒。但烧锅之名起源于何时,尚待考证。故白酒起源唐代,其论据尚欠充分。

另一种说法是白酒元代(1271—1368年)时由国外传入。元时中国与西亚和东南亚交通方便,往来频繁,在文化和技术等方面多有交流。有人认为“阿剌古”酒是蒸馏酒,远从印度传入。还有人说:“烧酒原名‘阿剌奇’,元时征西欧,曾途经阿拉伯,将酒法传入中国。”章穆写的《饮食辨》中说:“烧酒,又名火酒、‘阿剌古’。‘阿剌古’番语也。”现有人查明“阿剌

古”、“阿刺吉”、“阿刺奇”皆为译音,是指用棕榈汁和稻米酿造的一种蒸馏酒,在元代曾一度传入中国。

再一种说法是明代药物学家李时珍(1518—1593年)在《本草纲目》中所写:“烧酒非古法也,自元时始创,其法用浓酒和糟入甑,蒸令气上,用器承取滴露,凡酸败之酒皆可蒸烧。近时惟以糯米或黍或秫或大麦蒸熟,和曲酿瓮中十日,以甑蒸好,其清如水,味极浓烈,盖酒露也。”这段话,除说明我国烧酒创始于元代之外,还简略记述了烧酒的酿造蒸馏方法,故人以为可信。

2. 中国白酒的名称

白酒以前叫烧酒、高粱酒,建国后统称白酒、白干酒。为什么叫白酒、白干酒和烧酒?白酒就是无色的意思,白干酒就是不掺水的意思,烧酒就是将经过发酵的原料入甑加热蒸馏出的酒。

白酒的名称繁多,有的以原料命名,如:高粱酒、大曲酒、瓜干酒等,就是以高粱、大曲、瓜干为原料生产出来的酒;有的以产地命名,如:茅台、汾酒、景芝白干、曲阜老窖、兰陵大曲等;有的以名人命名,如:杜康酒、范公特曲等;还有的按发酵、储存时间长短命名,如:特曲、陈曲、头曲、二曲等;二锅头、回龙酒等,则又是以生产工艺的特点命名的。二锅头是我国北方固态法白酒的一种古老的名称,现在有的酒仍叫二锅头。现在的二锅头是在蒸酒时,掐头去尾取中间蒸馏出的酒。真正的二锅头系指制酒工艺中在使用冷却器之前,以古老的固体蒸馏酒方法,即以锅为冷却器,二次换水后而蒸出的酒。所谓回龙酒,就是将蒸出的酒重烤一次,即为回龙酒。

3. 中国白酒的特点

中国白酒在饮料酒中独具风格,与世界其他国家的白酒相比,我国白酒具有特殊的不可比拟的风味。酒色洁白晶莹、无色透明;香气宜人,五种香型的酒各有特色,香气馥郁、纯净、溢香好,余香不尽;口味醇厚柔绵,甘润清冽,酒体浓调,回味悠久,爽口尾净、变化无穷的优美味道,给人以极大的欢愉和幸福之感。

我国白酒的酒精度早期很高,有67度、65度、62度之高。度数这样高的酒在世界其他国家是罕见的。近几年,国家提倡降低白酒度数,有不少较大的酒厂,已试制成功了39度、38度等低度白酒。低度白酒出现市场初期,大多数消费者不太习惯,饮用起来总觉得不够味,“劲头小”。20世纪90年代初,城市消费者已经开始习惯低度白酒,在宴席上已经逐渐成为一个较好的品种了。

4. 中国白酒的香型

我国白酒的香型,目前被国家承认的只有5种:即酱香、浓香、清香、米香和其他香型。白酒的香型主要取决于生产工艺、发酵、设备等条件。也就是说用什么样的生产工艺、发酵方法和什么样的设备,就能生产什么样香型的酒。如:酱香型白酒是采用超高温制曲、凉堂、堆积、清蒸、回沙等酿造工艺,石窖或泥窖发酵;浓香型白酒是采用混蒸续渣工艺,陈年老窖或人工老窖发酵;清香型白酒是采用清蒸清渣工艺和地缸发酵;米香型白酒是采取浓、酱两种香型酒的某些特殊工艺酿造而成;其他香型的酒如西凤、董酒、景芝白干等,其生产工艺也各有千秋。

(1) 酱香型白酒,亦称茅香型,以茅台酒为代表,属大曲酒类。其酱香突出,幽雅细

致,酒体醇厚,回味悠长,清澈透明,色泽微黄。以酱香为主,略有焦香(但不能出头),香味细腻、复杂、柔顺。含泸(泸香)不突出,酯香柔雅协调,先酯后酱,酱香悠长,杯中香气经久不变,空杯留香经久不散(茅台酒有“扣杯隔日香”的说法),味大于香,苦度适中,酒精度低而不变。

(2) 浓香型白酒,亦称泸香型、五粮液香型,以泸州老窖特曲和五粮液为代表,属大曲酒类。其特点可用六个字、五句话来概括:六个字是香、醇、浓、绵、甜、净;五句话是窖香浓郁,清冽甘爽,绵柔醇厚,香味协调,尾净余长。浓香型白酒的种类是丰富多彩的,有的是柔香,有的是暴香,有的是落口团,有的是落口散,但其共性是:香味浓郁,入口要绵并要甜(有“无甜不成泸”的说法),进口、落口后味都应甜(不应是糖的甜),不应出现明显的苦味。浓香型酒的主体香气成分是窖香(乙酸乙酯),并有糟香或老白干香(乳酸乙酯),以及微量泥香(丁乙酸等)。窖香和糟香要谐调,其中主体香(窖香)要明确,窖泥香要有,也是这种香型酒的独有风格,但不应出头,糟香味应大于香味,浓香要适宜、均衡。

(3) 清香型白酒,亦称汾香型,以山西汾酒为代表,属大曲酒类。它入口绵,落口甜,香气清正。清香型白酒特点的标准是:清香纯正,醇甜柔和,自然谐调,余味爽净。清香纯正就是主体香乙酸乙酯与乳酸乙酯搭配谐调,琥珀酸的含量也很高,无杂味,亦可称酯香匀称,干净利落。总之,清香型白酒可以概括为:清、正、甜、净、长五个字,清字当头,净字到底。

(4) 米香型白酒,亦称蜜香型,以桂林象山牌三花酒为代表,属小曲酒类。小曲香型酒,一般以大米为原料。其典型风格是在“米酿香”及小曲香基础上,突出以乳酸乙酯、乙酸乙酯与B-苯乙醇为主体组成的幽雅清柔的香气。一些消费者和评酒专家认为,用蜜香表达这种综合的香气较为确切。概括为:蜜香清雅,入口柔绵,落口甘冽,回味怡畅。即米酿香明显,入口醇和,饮后微甜,尾子干净,不应有苦涩或焦糊苦味(允许微苦)。

(5) 其他香型酒,亦称兼香型、复香型、混合香型,属大曲酒类。此类酒大都是工艺独特,大小曲都用,发酵时间长。凡不属上述四类香型的白酒(兼有两种香型或两种以上香型的酒)均可归于此类。此酒的代表酒——国家名酒董酒、西凤酒。口感特点:绵柔、醇甜、味正、余长,其特有风格突出。

5. 中国白酒的分类

我国白酒在酒类当中是一大类,而且品种繁多。在这一大类中,还能分若干类别,主要有以下几种。

(1) 按使用的主要原料可分为:①粮食酒。如:高粱酒、玉米酒、大米酒等。②瓜干酒(有的地区称红薯酒、白薯酒)。③代用原料酒。如:粉渣酒、豆腐渣酒、高粱糠酒、米糠酒等。

(2) 按生产工艺可分为:①固态法白酒。原料经固态发酵,又经固态蒸馏而成。为我国传统蒸馏工艺。②液态法白酒。原料经过液态发酵,又经过液态蒸馏而成。其产品为酒精,酒精再经过加工,如串香、调配后为普通白酒,俗称大路货白酒。③调香白酒。用固态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经过加香调配而成。④串香白酒。固态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经过加香调配而成。

(3) 按糖化发酵剂可分为:①大曲酒。用大曲(指曲的形状)酿制的白酒。②小曲酒。用小曲酿制的固态或半固态发酵白酒。因气候关系,它适宜于我国南方较热地带生产。用

小曲制成的酒统称为米香型酒。③快曲酒。

(4) 按香型可分为：①浓香型(亦称泸香型、五粮液香型和窖香型)白酒。②清香型(亦称汾香型、醇香型)白酒。③酱香型(亦称茅香型)白酒。④米香型(小曲米香型)白酒。⑤其他香型(亦称兼香型、复香型、混合香型)白酒。

(5) 按产品档次可分为：①高档酒。是用料好、工艺精湛、发酵期和储存期较长、售价较高的酒，如：名酒类和特曲、特窖、陈曲、陈窖、陈酿、老窖、佳酿等。②中档酒。工艺较为复杂、发酵期和储存期稍长、售价中等的白酒，如：大曲酒、杂粮酒等。③低档酒。亦称大路货，如：瓜干酒、串香酒、调香酒、粮香酒和广大农村销售的散装白酒等。

(6) 按酒精含量可分为：①高度酒(主要指 60 度左右的酒)。②降度酒(一般指降为 54 度左右的酒)。③低度酒(一般指 39 度以下)。

6. 名酒简介

(1) 茅台酒。茅台酒产于贵州省仁怀县茅台镇，是以高粱为主要原料的酱香型白酒，酒精度为 53 度。

(2) 汾酒。汾酒产于山西省汾阳县杏花村酒厂，是以高粱为主要原料的清香型白酒，酒精度为 60 度。

(3) 五粮液。五粮液产于四川省宜宾市，是以高粱、糯米、大米、玉米和小麦为原料的浓香型白酒，酒精度为 60 度。

(4) 剑南春。剑南春产于四川省绵竹市，是以高粱、大米、糯米、玉米、小麦为原料的浓香型白酒，酒精度有 60 度和 52 度两种。

(5) 古井贡酒。古井贡酒产于安徽省亳县，是以高粱为主要原料的浓香型白酒，酒精度为 60 度。

(6) 洋河大曲。洋河大曲产于江苏省泗阳县洋河镇，是以高粱为主要原料的浓香型白酒，酒精度有 60 度、55 度、38 度等多种。

(7) 董酒。董酒产于贵州省遵义市，是以高粱为主要原料的“药香型”白酒，酒精度为 58 度。

(8) 泸州老窖特曲。泸州老窖特曲产于四川省泸州市，是以高粱为主要原料的浓香型白酒，酒精度为 60 度。

(二) 白酒的品评

1. 嗅觉和味觉

(1) 嗅觉

人能感觉到香气，主要是由于鼻腔上部的嗅觉细胞起作用，在鼻腔深处有黄色黏膜，这里密集分布着像蜂巢状排列的嗅觉细胞。气味分子随空气吸入鼻腔，接触到嗅膜后，溶解于嗅腺分泌液或借助化学作用刺激细胞，从而发生神经传动，传导至大脑中枢，发生嗅觉。人的嗅觉非常灵敏，但容易疲劳，嗅觉一疲劳就分辨不出气味。当鼻做平静呼吸时，吸入的气流几乎全部经过鼻道溢出，以致有气味的物质不能达到嗅区黏膜，所以感觉不到气味，为了获得明显的嗅觉，就要适当用力吸气或多次急促吸气呼气。最好的办法是：头部略向下，酒杯放在鼻下，让酒中的香气自下而上进入鼻孔，使香气在闻的过程中由鼻甲上产生空气涡流，使香气分子多接触嗅膜。

(2) 味觉

味觉是经唾液或水将食物溶解,通过舌头上的味蕾刺激味觉细胞,然后由味蕾传达到大脑,便可分辨出味道。人的味蕾约有 9000 个,分布在口腔周围,大部分在舌头上,不同位置的味觉并不相同。

2. 白酒的尝评步骤

白酒的感官质量主要包括色、香、味、格四个部分,品评就是要通过眼观其色、鼻闻其香、口尝其味,并综合色、香、味确定其风格,完成品尝过程。

(1) 色

白酒色的鉴别,用手举杯对光,白布或白纸为底,用肉眼观察酒的色调、透明度及有无悬浮物、沉淀物。正常的白酒应是无色透明的澄清液体,不浑浊,没有悬浮物和沉淀物。

(2) 香

白酒的香气是通过人的嗅觉器官来检验的,它的感官质量标准是香气协调、有愉悦感,主体香突出而无其他杂味。同时应考虑溢香、喷香、留香性。评气味时,置酒杯于鼻下 7~10 厘米,头略低,轻嗅其气味。这是第一印象,应充分重视。第一印象一般较灵敏、准确。鉴别酒的气味,应注意嗅闻每杯酒时,杯与鼻距离、吸气时间、间歇以及吸入酒气的量尽可能相等,不可忽远忽近、忽长忽短、忽多忽少,这些都是造成误差的因素。

(3) 味

味是尝评中最重要的部分。尝评顺序可依香气的排列次序,先从香气较淡的开始,将酒饮入口中,注意酒液入口时要慢而稳,使酒液先接触舌尖,次两侧,最后到舌根,使酒液铺满舌面,进行味觉的全面判断。除了味的基本情况外,更要注意酒味的协调及刺激的强弱柔和、有无异杂味、是否愉快等。

一般认为,高度白酒每次入口白酒量为 2~3 毫升,低度白酒为 3~5 毫升,酒液在口中停留时间为 2~3 秒,便可将各种味道分辨出来。酒液在口中停留时间不宜过长,因为酒液和唾液混合会发生缓冲作用,时间过久会影响味的判断,同时还会造成疲劳。

(4) 格

格又称酒体、典型性,是指酒色、香、味的综合表现。它是由原料、工艺相结合而创造出来的,即使原料、供应大致相同,通过精心勾兑,也可以创造出自己的风格。酒的独特风格,对于名优酒更为重要。评酒就是对一种酒做出判断,是否有典型性及它的强弱。对于各种酒风格的正确描述,主要靠平时广泛接触各种酒类,逐步积累经验,通过反复评尝、反复对比和思考,才能细致、正确的辨别。

(三) 白酒的服务程序与标准

白酒的服务程序与标准如表 3-1 所示。

表 3-1 白酒的服务程序与标准

服务程序	服务标准
准备工作	① 客人订完酒后,服务员立即去酒吧,时间不得超过 5 分钟 ② 准备一块叠成 12 厘米见方的干净餐巾 ③ 准备客人人数相符合的白酒杯

续表

服务程序	服务标准
酒的展示	在左手掌心上放一个叠成 12 厘米见方的餐巾,将白酒瓶底放在餐巾上,右手扶住酒瓶上端,并呈 45 度倾斜,商标向上,为主人展示白酒
酒的服务	① 征得客人同意后,在客人面前打开白酒 ② 服务时,左手持方形餐巾,右手持白酒瓶,按照先客后主、女士优先的原则从客人右侧依次为客人倒酒 ③ 白酒倒入酒杯 4/5 即可 ④ 倒完一杯后轻轻转动瓶口,避免酒滴在台布上,再用左手中的餐巾擦拭瓶口
酒的添加	① 随时为客人加酒 ② 当整瓶酒将斟完时,询问主人是否再加一瓶,如同意则服务程序同上 ③ 如不再加酒,及时将空杯撤掉

二、中国黄酒酒水知识与服务操作

1. 黄酒酒水基础知识

中国的黄酒也称为米酒(Rice Wine),属于酿造酒,在世界三大酿造酒(黄酒、葡萄酒和啤酒)中占有重要的一席。酿酒技术独树一帜,成为东方酿造界的典型代表和楷模。

(1) 黄酒酿造原料

黄酒是用谷物做原料,用麦曲或小曲做糖化发酵剂制成的酿造酒。在历史上,黄酒的生产原料在北方以粟(在古代,是秫、粱、稷、黍的总称,有时也称为粱,现在也称为谷子,去除壳后的叫小米)。在南方,普遍用稻米(尤其是糯米为最佳原料)为原料酿造米酒。由于宋代开始,政治、文化、经济中心的南移,黄酒的生产局限于南方数省,南宋时期,烧酒开始生产,元朝开始在北方得到普及,北方的黄酒生产逐渐萎缩,南方人饮烧酒者不如北方普遍,在南方,黄酒生产得以保留,在清朝时期,南方绍兴一带的黄酒称雄国内外。目前黄酒生产主要集中于浙江、江苏、上海、福建、江西、广东和安徽等地,山东、陕西、大连等地也有少量生产。

(2) 黄酒的名称

黄酒属于酿造酒,酒精度一般为 15 度左右。

黄酒,顾名思义是黄颜色的酒。所以有的人将黄酒这一名称翻译成“Yellow Wine”。其实这并不恰当。黄酒的颜色并不总是黄色的,在古代,酒的过滤技术并不成熟之时,酒是呈混浊状态的,当时称为“白酒”或浊酒。黄酒的颜色就是在现在也有黑色的、红色的,所以不能光从字面上来理解。黄酒的实质应是谷物酿成的,因可以用“米”代表谷物粮食,故称为“米酒”也是较为恰当的。现在通行用“Rice Wine”表示黄酒。

在当代黄酒是谷物酿造酒的统称,以粮食为原料的酿造酒(不包括蒸馏的烧酒),都可归于黄酒类。黄酒虽作为谷物酿造酒的统称,但民间有些地区对本地酿造,且局限于本地销售的酒仍保留了一些传统的称谓,如江西的水酒,陕西的稠酒,西藏的青稞酒,如硬要说它们是黄酒,当地人也不一定能接受。

在古代,“酒”是所有酒的统称,在蒸馏酒尚未出现的历史时期,“酒”就是酿造酒。蒸馏的烧酒出现后,就较为复杂了,“酒”这一名称既是所有酒的统称,在一些场合下,也是谷物酿造酒的统称,如李时珍在《本草纲目》中把当时的酒分为三大类:酒,烧酒,葡萄酒。其中的“酒”这一节,都是谷物酿造酒,由于酒既是所有酒的统称,又是谷物酿造酒的统称,毕竟还应

有一个只包括谷物酿造酒的统称。因此,黄酒作为谷物酿造酒的专用名称的出现不是偶然的。

“黄酒”,在明代可能是专门指酿造时间较长、颜色较深的米酒,与“白酒”相区别,明代的“白酒”并不是现在的蒸馏烧酒,如明代有“三白酒”,是用白米、白曲和白水酿造而成的、酿造时间较短的酒,酒色混浊,呈白色。酒的黄色(或棕黄色等深色)的形成,主要是在煮酒或储藏过程中,酒中的糖分与氨基酸形成美拉德反应,产生色素。也有的是加入焦糖制成的色素(称糖色)加深其颜色。在明代戴羲所编辑的《养余月令》卷十一中则有:“凡黄酒白酒,少入烧酒,则经宿不酸。”从这一提法可明显看出黄酒、白酒和烧酒之间的区别,黄酒是指酿造时间较长的老酒,白酒则是指酿造时间较短的米酒(一般用白曲,即米曲做糖化发酵剂)。在明代,黄酒这一名称的专一性还不是很严格,虽然不能包含所有的谷物酿造酒,但起码南方各地酿酒规模较大的,在酿造过程中经过加色处理的酒都可以包括进去。到了清代,各地的酿造酒的生产虽然保存,但绍兴的老酒、加饭酒风靡全国,这种行销全国的酒,质量高,颜色一般是较深的,可能与“黄酒”这一名称的最终确立有一定的关系。因为清朝皇帝对绍兴酒有特殊的爱好。清代时已有所谓“禁烧酒而不禁黄酒”的说法。到了民国时期,黄酒作为谷物酿造酒的统称已基本确定下来。黄酒归属于土酒类(国产酒又称为土酒,以示与舶来品的洋酒相对应)。

(3) 绍兴酒介绍

绍兴酒的主要品种有以下几种。

① 元红酒,又名状元红。用摊饭法酿造,发酵完全,残留的糖少,酒液橙黄,有独特的芳香,味甘爽微苦,是绍兴酒中的大宗产品,干型黄酒的典型代表。

② 加饭酒,生产方法与元红酒相同,因饭量增加醪液稠厚,控制发酵难度较大,酒液深黄带红,芳香浓郁,味醇和鲜美,是绍兴酒中的上品,半干型黄酒的典型代表。以坛装的陈年加饭酒,叫花雕酒。其坛外壁塑绘山水、花、鸟、人物等神话故事,包装精美,可作高档礼品。

③ 善酿酒,用摊饭法酿造,用储存 1~3 年的元红酒代水酿制而成。因发酵开始就有 6% 的酒精浓度,发酵缓慢,成品中糖分保持在 7% 以上,是半甜型酒的典型代表。酒色深黄,香气芬芳浓郁,味醇和甜美,是绍兴酒中的珍品。

④ 香雪酒,用淋饭法制成甜酒酿后,拌入少量麦曲加糟烧酒抑制发酵,保留需要的糖分陈酿而成。酒液呈琥珀色,香味芬芳,味醇厚甜美,是甜型黄酒的典型代表。

各种黄酒相关图示,如图 3-1 所示。



图 3-1 各种黄酒图示

(4) 黄酒的功效

黄酒酒精度一般为 8~20 度,很适应当今人们由于生活水平提高而对饮料酒品质的要求,适于各类人群饮用。黄酒饮法有多种多样,冬天宜热饮,放在热水中烫热或隔火加热后饮用,会使黄酒变得温和柔顺,更能享受到黄酒的醇香,驱寒暖身的效果也更佳;夏天在甜黄酒中加冰块或冰冻苏打水,不仅可以降低酒精度,而且清凉爽口。

(5) 黄酒的饮用

黄酒加温后饮用有活血补血、促进体力恢复之功效,在中国南方常推荐给产后妇女饮用;加冰同碳酸饮料兑饮,则醇甜柔和、入口清爽,尤适宜夏季饮用。

黄酒除加温饮用和加冰兑饮之外,还可用于浸泡各种药材,能使药性溶于酒液,增加疗效,如当归黄酒、红枣黄酒、菊花黄酒等;也用做调味品,能除腥增香,使菜肴更加可口。

2. 中国黄酒服务操作

(1) 操作目的

通过黄酒服务操作,掌握黄酒的基本知识,熟悉黄酒的饮用服务操作方法。

(2) 操作器具和材料

器具:烫酒器、平底杯、直身杯。

(花雕酒服务所需器具:开瓶刀、保温桶、热水瓶、白兰地酒杯、托盘、食品夹、餐巾。)

材料:黄酒、辅料(姜片、话梅、红糖等)、碳酸饮料(可口可乐、雪碧等)。

(花雕酒服务所需材料:花雕酒、话梅等。)

(3) 操作方法

教师讲解、操作示范,学生按步骤操作,学生之间相互观察并进行评点,教师指导纠正。

(4) 操作内容及标准

黄酒服务操作内容及标准如表 3-2 所示。

表 3-2 黄酒服务操作内容及标准

操 作 内 容	操 作 标 准
加温饮用	① 黄酒加温。将黄酒和辅料(可由客人任选)倒入烫酒器中,然后置于热水中升温;或者将黄酒和辅料(可由客人任选)加入平底杯中,然后将杯放入热水中温烫 ② 对客服务。待酒加热至 30~40℃,将烫酒器或平底杯取出,用餐巾托住底部,以防滴水,斟酒或直接供客人饮用
加冰兑饮	在直身杯中放入 3~4 块冰块,加入黄酒适量,可用可乐或雪碧缓缓注入酒杯达八分满
花雕酒的特殊服务	① 客人点花雕酒后,应先示瓶以得到客人的认可 ② 将热水瓶中的热水倒入保温桶中,将整瓶花雕酒放置于热水桶内进行温烫 ③ 备好干净的白兰地酒杯,用托盘将白兰地酒杯摆在客人面前 ④ 将话梅放置于圆盘内,用食品夹给客人杯中夹入话梅 ⑤ 待整瓶花雕酒温热后,取出,用餐巾将瓶身擦拭干净 ⑥ 用开瓶刀在客人面前开瓶 ⑦ 将酒倒入客人杯中,请客人饮用

(5) 服务要点及注意事项

黄酒开瓶后最好喝完,否则应盖紧放入冰箱冷藏,勿超过两周。

① 饮酒时,配以不同的菜,可领略黄酒的特有风味,以绍兴酒为例说明如下。

- 干型的元红酒:如图 3-1(a)所示,宜配蔬菜类、海蜇皮等冷盘。
- 半干型的加饭酒:如图 3-1(b)所示,宜配肉类、大闸蟹。
- 半甜型的善酿酒:如图 3-1(c)所示,宜配鸡、鸭类。
- 甜型的香雪酒:如图 3-1(d)所示,宜配甜菜类。

② 温花雕酒时注意酒液所达到的温度,时间不宜过长。

③ 开花雕酒瓶时声音要轻,同时要擦拭瓶口,并检查酒是否变质。

④ 花雕酒服务中,给客人加话梅时,应征询客人意见。

三、中国啤酒酒水知识与服务操作

1. 啤酒酒水基础知识

(1) 概念

啤酒以大麦为主要原料,以大米、玉米做辅料,啤酒花做香料发酵酿制而成。啤酒花能给予啤酒以特殊的香味和爽口的苦味,增加啤酒泡沫的持久性和稳定性,抑制杂菌的繁殖,延长啤酒的保质期。酒花和麦芽汁煮沸能促进其中蛋白质凝固,有利于啤酒澄清,同时使啤酒有健胃、利尿、镇静等效果。

(2) 啤酒的种类

按是否经过杀菌处理,啤酒可分为熟啤酒和鲜啤酒。熟啤酒即普通啤酒;鲜啤酒即人们称的生啤、扎啤,它和普通啤酒相比只是在最后一道工序未经灭菌处理。鲜啤酒口味淡雅清爽、酒花味浓,更宜健脾开胃,但保存期较短,通常是 3~7 天,现在随着无菌罐装设备的不断完善,已有能保存 3 个月左右的桶装鲜啤酒。

(3) 啤酒的功效

啤酒的酒精度通常在 2~5 度,啤酒的酒精度越高,酒质越好。啤酒瓶上的度数标识是指麦芽汁的含糖浓度。国际上公认 12 度以上的啤酒为高级啤酒,这种啤酒酿造周期长,耐储存。

(4) 啤酒的饮用与鉴赏

① 颜色。将啤酒倒入杯中,观看颜色,淡啤颜色浅黄、清亮、透明,不混浊。黄啤颜色金黄、有光泽;黑啤颜色棕黑。啤酒中无任何沉淀物(质量差的啤酒或冒牌啤酒中常有粉状深沉物)。颜色暗淡或酒水混浊表示啤酒已过期或变质。



过期或变质的啤酒禁止出售给客人。

② 香味。啤酒的香味主要是麦芽的清香与酒陈化后的香醇气味,还含有少量的发酵气味。黑啤酒的香气稍微带有焦糊气味。气味带酸或杂味、异味的啤酒是不能饮用的。

③ 口味。啤酒喝入口中有香滑、可口、清爽且略带苦味的感觉。因酒精度低,喝下去并