

# 酒水知识



王子饭店

# ❖ 酒水知识

## ❖ 国产酒的来历:

❖ 在我国有着悠久的酿酒历史，人们最早是从果实中取汁，经过自然发酵得到这中含酒精的佳酿，我国自古就有“猿猴造酒”的传说，说的是生活在山林中猿猴吃剩的果实集中堆放起来，因为附在果皮上的酵母菌等生物的作用，成熟的果子自然发酵，便酝酿成了原始的酒。

## ❖ 酒的主要成份及度数:

❖ 酒中最主要的成份是酒精，学名为“乙醇”。这指将具有淀粉或糖的物质加入酵母发酵而产生的。

❖ 中国酒的酒度表达措施基本用原则酒度法表达，例如：茅台酒53度，也就是每升酒液中含53毫升的纯酒精。

# 中国酒的分类

## 按酒精含量分类：

- ❖ 高度酒：酒度在**40度**以上的酒均为高度酒，如高度茅台、五粮液等。
- ❖ 中度酒：酒度在**20度-40度**之间的酒为中度酒，如酿制中五加皮、竹叶青等。
- ❖ 低度酒：酒度在**20度**下列的酒为低度酒，如黄酒、葡萄酒、啤酒等。

## 按酒的酿造法分类：

- ❖ 蒸馏酒：指酿酒的原料经过发酵后用蒸馏法制成的酒浆，这种酒浆就叫蒸馏酒。用这种工艺制成的酒，乙醇的含量都比较高，白酒大多属于这一类型。

- ❖ **酿造酒**：指酿酒的原料经过发酵后直接提取或用压榨法取得的酒浆，这种酒又被称为原汁发酵酒，用这工艺制成的酒，其乙醇含量较低，但有不同程度的含量，黄酒、果酒、啤酒等属于这种类型。
- ❖ **配制酒**：指用一种白酒或果酒做主要原料（一般将这种主要原料称为基酒）再将其他不同的原料与基酒进行勾兑，使之成为种类不同的新品种，用这种措施制成的酒，叫做配制酒，药酒，蛇酒就属于这一类型。

## ❖ 按不同的酿酒原料分类：

因为酿酒所用原料不同，因而酿制的酒也各不相同，按酒的特点大致能够分为白酒，黄酒、啤酒、果酒、汽酒、配制酒六大类。

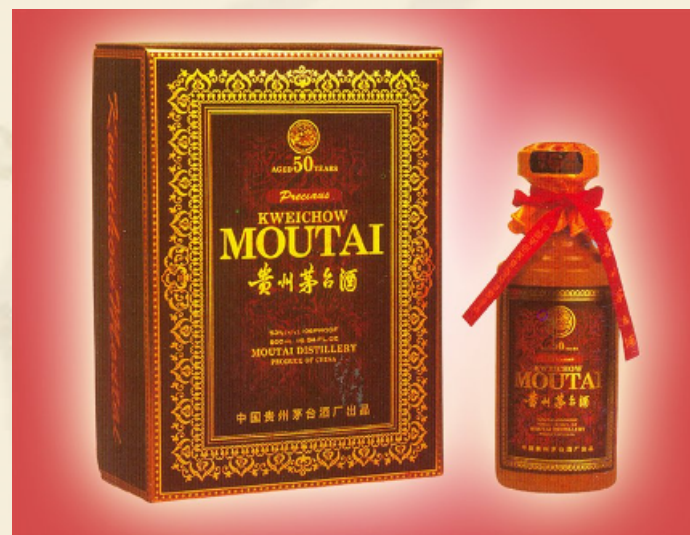
白酒的分类：白酒是以具有丰富淀粉的植物为原料，经过发酵、蒸馏而成的，乙醇含量较高，其酒度在30°以上。白酒的香型比较复杂，香气十分丰富，并以其来划分白酒的种类。大致可分为下列五种。



**酱香型：** 又叫茅香型，此类酒以茅台为代表，特点是香气优雅细致，香而不艳，郁而不猛，低而不淡，柔和绵长，留杯不散。



**浓香型：** 又称为泸香型或窖香型，此类酒品以泸州老窖特曲和宜宾五粮液为代表，特点是芳香浓郁，柔绵醇厚，入口甘美，入喉净爽，饮后犹香。



- ❧ 清香型：又称汾香型，此类酒品以山西汾酒为代表，特点是清香芬芳，醇厚绵软，甜润爽口，酒味纯粹。
- ❧ 米香型：又称为密香型，此类酒口以桂林三花酒为代表，特点是密香清柔，幽雅纯净，入口柔绵，落口甘冽，回味怡畅。
- ❧ 复香型：又称兼香和混香型，此类风格的酒品尚无最终的定论。凡不属于上述四种香型的风格或兼有两种以上的香型风格的，均以复香型 称谓。

❖ **黄酒：** 主要用糯米及谷为原料，采用压榨法加工酿造，并以微生物菌类作为发酵菌，此类酒中的酒精度数含量约在**12度-18度**之间，如花雕。

❖ **啤酒：** 啤酒是选用麦芽经糖化后加入酒花，再用酵母菌发酵酿成的，酒精含量在**3度-5度**不等，不同质量的啤酒，还标出麦芽糖的含量，一般在**12度-25度**之间。如：青岛啤酒，原麦汁含量为**12度**。





❖ **果酒**：是选用多种含糖量较高的水果为主要原料，经压榨、发酵酿制而成的，酒精含量多在**15度**左右。如长城干红、王朝干红等。

❖ **汽酒**：汽酒也是用水果发酵酿造而成。这种酒在装瓶时注入一定量的二氧化碳，使酒中充有气体，这种酒的酒精含量也较低。如：香槟酒。



- ❖ **配制酒：** 是指用一种酒做基酒，假如兑入其他果酒便配制成露酒；加入从动物、植物中提取的具有药用价值的成份，便配制成了多种药酒，因为酒的配制内容不同，所以其乙醇的含量也各不相同。
- ❖ **白酒的保管存储：**
- ❖ 白酒属于蒸馏酒类，大多竖地存储，以便于瓶内酒液挥发到达降低酒精含量、改善酒质的目的。

# 点酒水的礼貌用语

- ❖ **问:** XX先生,您好;请问今日想喝点什么酒水呢?
- ❖ **推介:** XX先生,您好;这是我们的酒水牌,我们这里有红酒.白酒.洋酒.还有其他.请随便挑选.
- ❖ **注:**当顾客点好酒水后要复述顾客所点的品种.数量.度数.防止记漏

# 出名白酒

- ❖ 白酒的服务序：
- ❖ 点酒：“您好，请问您需要什么白酒呢？我们有……”(先报一至三种)
- ❖ “好的，请问：您需要高度还是低度呢？”
- ❖ “好的，请稍等，我立即去下单。”
- ❖ ★开单：写明酒名，度数、数量、台号、给点菜员输入电脑。
- ❖ 示酒：站于主人的右侧，左脚前、右脚后成“丁”字步，左手持瓶底，右手扶瓶颈，商标朝客人。“您好，这是您点的XXX酒,请过目,请问目前能够把酒打开了吗？”
- ❖ 开瓶：拆开纸盒，取出玻璃瓶，左手扶瓶肚，右手拧开瓶帽。
- ❖ 注：“一帆风顺”五粮液取出水晶瓶后，将瓶口的封口不干胶撕去，一手握瓶肚一手拧瓶塞旋转向上轻拔，切忌用力过大。

## ❖ 斟酒：

### ❧ 斟酒的姿势：

- ❖ ·徒手斟酒：左手背于身后，右手持酒瓶的下半部，食指指向瓶口，商标朝向客人，右脚跨前与左脚成丁字步踏于两椅之间，从主宾的右边开始，顺时针方向进行，斟倒原则为九分满。
- ❖ ·托盘斟酒：(侧托)左手托盘，右手持瓶斟酒，托盘不可越过来宾头顶，注意托盘重心。

## 斟酒的注意事项

- ❖ ·斟酒时，瓶口不可搭于酒杯上，相距**2cm**为宜，不可将瓶身提得过高，以免酒水溅出杯外。
- ❖ ·将酒渐渐倒入杯中，当斟至酒量适度时停一下，旋转瓶身，抬起瓶口，使最终一滴酒均匀分别于瓶口，(遵照**一倒二停三旋转四收**的原则)
- ❖ ·斟酒时：要随时注意瓶内酒量的变化情况，以合适单位倾斜度控制酒液流出的速度，酒越少，流速越快。

- ❖ ·因为不慎而将酒杯碰翻时，立即将酒杯扶起，检验是否破碎，（如有破碎须立即更换新杯），同步迅速用一块洁净餐巾铺在酒迹上，之后重新斟酒。（涉及自己或是客人碰翻两种情况）
- ❖ ·随时注意每位来宾酒水的饮用情况，当来宾杯中酒水少于1/3时，就应征询客人意见及时添加。
- ❖ ·在宴会上，主、宾一般会有答谢讲话，之后双方要举杯祝酒，所以在讲话开始前，要将酒水全部斟齐，以免祝酒时杯中无酒。

- ❖ 讲话结束时，值台的服务员要将讲话者的酒水送上供祝酒之用，讲话者向各来宾敬酒，服务员托着酒瓶跟在讲话者后，随时添加酒水。
- ❖ 主宾讲话时，服务人员要停止一切操作，站在合适位置（一般站在边台两侧）





- ❖ 宴会及零点都须从主宾或主人位开始，顺时针方向斟酒，大型宴会一般提前5分钟左右给来宾的酒斟上。
- ❖ 为每一位客人斟酒，均需示意，防止酒水滴落在台布或客人身上。
- ❖ 语言：“不好意思，打搅您一下，给您添点酒。”

☞ 当客人点了白酒后，需准备**白酒杯、公杯**（**上公杯**需根据顾客的要求，服务员能够先征询顾客意见。）

## 出名白酒品名

❖ **五粮液**：酒精度52°/39°，产自四川宜宾，属浓香型酒。

❖ **语言简介**：五粮液以高粱、大米、糯米、玉米、小麦为原料。用小麦制成，选用岷江江心之水，采用陈年老窖发酵，精心配制而成。五粮液酒液清澈透明、喷香扑面、入口甘美、入喉净爽，口味谐调，恰到好处。



- ❖ **贵州茅台**：酒精度**53°**，产自于贵州省仁怀县茅台镇茅台酒厂，酒香属酱香型。
- ❖ **语言简介**：茅台酒是世界三大名酒之一，采用本地优质的高粱为原料，以小麦制曲，用由山泉汇流的赤水河上游河水，经两次投料、**8次**高温发酵，**7次**蒸馏取酒，贮存**3年**后勾兑出厂。茅台酒酒液清亮透明、入口醇香馥郁、酱香突出，幽雅细腻，郁而不猛，香气持久、回味绵长，香气成份达**110多种**，饮之柔绵醇厚，不刺喉，不上头，饮后空杯能长时间留有余香不散，故人们又称为留香酒。茅台酒于**1923年**在巴拿马万国博览会上荣获金质奖章，被誉为“玉液之冠”。



- ❖ ·水井坊：酒精度52°/38°，产自四川成都，酒香属浓香型。
- ❖ 语言简介：水井坊采用水、高粱、大米、糯米、小麦玉米精心配制而成。水井坊标识由两片银杏叶构成（银杏是活化石，也是成都市树），寓含“水井坊”源自佳酿之乡的天府之国。其酒味芳香浓郁、柔绵醇厚、入口甘香、入喉净爽。



- ❖ **·国窖1573：**酒精度52°，产自四川泸州，酒香属浓香型。
- ❖ **语言简介：**国窖1573——源于1573年（明代万历年间）建造，边续使用时间最长，唯一被评为国家要点文物保护单位——中国白酒国窖窖池群。此酒以糯高粱为主要原料，用小麦制曲，采用龙泉井水和沱江水，经陈年老窖发酵制成。酒液无色晶莹透明、酒香芬芳、醇香浓郁、柔和纯粹、清冽甘爽，酒味谐调醇浓，饮后余香悠长。



# 红 酒

- ❖ 红酒的服务序：  
点酒：语言“XX先生,您好，请问您需要什么红酒呢？”
- ❖ “您好，请问您今日是需要国产红酒还是进口红酒呢？”
- ❖ “好的，请问您需要喝纯的，还是需要添加其他饮法呢？  
(能够加冰块.柠檬.话梅.七喜)
- ❖ “好的，请稍等。”



- ❖ 准备酒具、器皿：服务巾、开瓶器、冰桶、冰夹、茶碟（装柠檬片）
- ❖ ★开单：写明酒名，度数、数量、台号、给点菜员输入电脑，由酒水员送到明确的台号。
- ❖ 示酒：站在主人右手边，右脚在前、左脚在后，成丁字形站立：左手托住瓶底，右手扶住瓶颈（双手扶住酒架），商标朝向客人。  
语言：“您好，这是您点的……干红，请问现在可觉得您打开吗？”

# 开瓶方式

- ❖ ·**切割签封**：用酒刀划开瓶口处的封纸，将取下的封纸放在一种洁净的骨碟上，划的时候只转酒刀不转酒瓶，红酒商标应朝客人，切割完毕后，应用洁净的口布拭擦瓶口。
- ❖ ·用酒钻对准酒塞的中心处用力钻入。
- ❖ ·用酒刀的支架架于瓶口处，左手扶稳支架，右手向下压酒钻把手，将酒塞起出。
- ❖ ·起出后把酒塞入洁净的骨碟内，请客人过目。
- ❖ ·用一块洁净的口布擦拭瓶口。（将酒瓶放置酒篮内）



- ❖ 醒酒:将开好的红酒倒入醒酒器内,约10分钟,
- ❖ 品酒: 给主人位的红酒杯中斟上1/3, 请客人品尝。
- ❖ 语言:“您好, 这是.....干红, 请您品尝。”



# 斟酒

斟酒的姿势与位置:

- ❖ **徒手斟酒**：左手持服务巾背于身后，右手持酒瓶的下半部，商标朝向客人，右脚跨前与左脚成丁字形踏在两椅之间。从主宾位开始，按顺时针方向进行，斟三分之一。(可根据顾客的要求斟)
- ❖ **托盘斟酒**：将服务巾系于红酒瓶口下，左手托盘，右手持酒瓶斟酒，托盘不可越过来宾头顶，注意掌握托盘重心。
  - ☞ 如客人点有雪碧、柠檬、冰块时，要问清楚每位客人是否需要添加。
  - ☞ 注：没有尤其的情况都是用酒勺斟酒。(先把酒倒出酒勺内，倒七分满，用酒勺斟酒较安全)

# 国产红酒

- ❖ 张裕解百纳干红：酒精度为12度，产自山东烟台，属干型红酒。
- ❖ 语言简介：解百纳是优良酿酒葡萄品种三珠（蛇龙珠、赤霞珠、品丽珠）的总结称。张裕解百纳以烟台的蛇龙珠为原料。采用先进的工艺技术酿造而成。具有解百纳葡萄的果香和优雅酒香，更突出蛇珠的经典性，滋味醇厚、微酸适口。

- ❖ **张裕干红：**酒精度为**12度**，产自山东烟台张裕葡萄酒股份有限公司，属干型葡萄酒。
- ❖ **语言简介：**张裕干红以玫瑰香葡萄为主料，并配以玛瑙红等**20种**葡萄为辅料，经低温发酵工艺酿制而成的一种干型葡萄酒，酒液颜色鲜艳，呈红宝色、晶莹透亮。具有浓郁的玫瑰香葡萄的果香气，口感醇厚、余味绵长。

- ❖ **长城干红：**产自河北省怀来县沙城乡中国长城葡萄酒有限公司，干白具有肌醇、维生素及多种氨基酸，有补血、强身、软化血管等功能。
- ❖ **语言简介：**长城干的中国河北沙城优质龙眼葡萄，配合先进的工艺及设备精酿而成。该酒果香浓郁，酒香幽雅，饮之回味悠长。**1979**年被评为“中国**18**大名酒这一”。**1983**年以来，在伦敦、巴黎、香港、北京地曾荣获国际大奖，被誉为“经典的东方美酒”。

- ❖ **张裕卡斯特**：酒精度为**12度**，产自**山东烟台**，属**干型葡萄酒**。
- ❖ **语言简介**：卡斯特采用优良葡萄品种**丽珠、蛇龙珠、赤霞珠、霞多丽**等酿制而成。以**蛇龙珠**为主要原料。呈**深宝石红色**，香气**浓郁友好**，滋味**醇厚协调**，酒体**丰满**，风格**经典独特**。饮用时配以**洋葱**可**饮化血管、增强人体免疫力**。
- ❖ **红葡萄酒**能**增进消、增长食欲、补益身体**。
- ❖ **红酒的饮用温度**：干型，半干型白葡萄酒在**8-10℃**
- ❖ **红葡萄酒** 在**15-16℃**

- ❖ ·葡萄酒与菜肴的搭配:
- ❖ 有句顺口溜讲的是;葡萄酒与菜肴搭配的基本规律: 红配红, 白配白, 香槟都可来。意思是说红酒能够与浓重的菜肴搭配, 如肉禽类等; 白葡萄酒能够与清淡的菜肴搭配, 如鱼和海鲜类; 而香槟酒一般能够和全部菜肴搭配。

# 葡萄酒的保管与贮存措施:

- ❖ 白葡萄酒、香槟酒存储于低温酒库。
- ❖ 红葡萄酒放于专用酒库中，预防阳光直射酒瓶，酒标向上平放，让软木塞被酒液浸润膨胀，避勉干燥，以起到隔绝空气、防腐作用。





- ❖ 饮用前服务中，一定要轻拿轻放，防止震荡，香槟酒摇动后，会使瓶内气体大量产生，而在开启过程中出现危险或气体大量溢出瓶外。
- ❖ 红葡萄酒东瓶内会沉淀物，所以最忌摇动，以预防沉淀物泛起，影响酒质。

❖ 葡萄酒与空气接触后会发生氧化，所以没喝完的酒，应在它还没有“变化”的一两天内喝完，即便如此，也会降低最初的新鲜口感，为了能保持酒的“口感”，除了要很好的密封外还应该把酒放在低温处，瓶子被打开后一般：白葡萄酒能够存储两天，大多数红葡萄酒放三到四天。

## 香 槟



- ❖ 香槟的服务序：
- ❖ ·点酒：
- ❖ ·准备工作：冰桶、服务巾、冰块。
- ❖ ·开单：写明酒名，度数、数量、台号、给点菜员输入电脑，由酒水员送到明确的台号。
- ❖ ·示酒：语言“您好，这是您点的……香槟，请问现在可觉得您打开了吗？”

## ❖ 开瓶方式:

- ❧ 剥开封口的锡纸，左手握住瓶颈，用左手拇指轻轻压住瓶塞。
- ❧ 右手提住瓶口保险丝的拧环处，向逆时针方向轻轻拧松保险丝。
- ❧ 将保险丝完全拧松后，香槟酒的瓶塞会慢慢上移，此时应用左手握住瓶塞，预防瓶塞喷射出来。
- ❧ 开启完毕、应用洁净的口布将瓶口擦拭洁净，然后将酒瓶放入冰桶。

- ❖ **斟酒**：用服务巾包好，左手托住瓶颈，右手托住瓶底、先斟**1/3**，待泡沫退去后，续斟至杯**2/3**。
- ❖ ·香槟省位于法国北部、气候寒冷且土壤干硬、阳光充分，其种植的葡萄适于酿造香槟酒。香槟是**1660**年由香槟省境内的贝内迪克廷修道院的修道士唐、贝力农发明的。它是一种发酵法酿造的气泡葡萄酒，香槟酒的得名源于此。
- ❖ ·用于配制香槟是葡萄只有种：黑比诺（酒风味浓烈而不失细腻）莫尼野比诺（香味浓烈）夏尔冬勒。
- ❖ 白葡萄酒香槟是一种只以夏尔冬勒为原料配制而成的白葡萄酒香槟。

# 香槟年份

- ❖ ——不记年香槟：香槟酒如不标来年份，阐明它是装**12**个月后出售的。
- ❖ ——记年香槟：香槟酒假如标来年份，阐明它是葡萄采摘**3**年后出售的。
- ❖ ·香槟风格类型：一般、甜香槟或半干型香槟较适合中国人的口味。
- ❖ 品质鉴别：香槟酒假如气泡多且细，气泡连续时间长，则阐明香槟品质好。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/518106015043006136>