

项目二：酒水知识



- 任务一：中餐用酒水

- 任务二：西餐用酒水



- 任务三：醒酒解酒及酒后保养



预习作业



- 案例：啤酒到底多少度？



项目二：酒水知识

任务一：中餐用酒水

案例导入：啤酒到底多少度？

- 某饭店中餐厅，有两位宾客入座后，服务员小刘立刻上前接待，送上茶、香巾后，接受客人点菜。客人点好菜后，又点了两瓶啤酒。其中女宾说她不能喝酒，并转身问小刘，这里的啤酒是多少度的。小刘也不知道，就回答说：“我给你拿一瓶看看好吗？”

- 小刘从吧台拿来一瓶啤酒，边走边看，见上面标有**11度**，就对客人说“啤酒的酒度是**11度**”。女宾一听，摇摇头说：“太高了，我不要了。”同行男宾接过酒瓶看了看对小刘说：“**11度**不是酒精度，这才是啤酒的酒度，是**3.5度**”。
- 从这个案例，你认为作为一名服务员，要为宾客提供满意的服务，除了有热情、礼貌、周到的服务外，还应从哪些方面提高自己？

项目二：酒水知识

任务一：中餐用酒水



- 一、饮料的分类
- 可供人类饮用并解渴的液体统称饮料。而饮料又分酒精饮料和非酒精饮料。
- 酒精饮料：在常温下饮料内含酒精量一般在0.5%酒精度以上统称酒精饮料。以下的统称非酒精饮料，即软饮料。



任务一：中餐用酒水



二、酒精饮料

酒在我国有着悠久的历史，早在几千年前就有用谷物酿造的工艺了，蒸馏酒也是我国人民首创的。而我国较偏重于烈酒的酿造，严格的说我国的酒仅分为白酒和黄酒，葡萄酒及啤酒均是从国外引进来的。

一般酒常用的主料是高粱、玉米、麦类、果汁、谷类。酒内含乙醇、蛋白质、氨基酸、微量元素等。



任务一：中餐用酒水



（一）酒的特点和分类

1、按酿造方法分

酿造酒：也称发酵酒，其刺激性小、酒精度数低、营养成分多，饮用适量有益健康。如果酒、黄酒、啤酒、米酒等

蒸馏酒：把酿造的酒用蒸馏器提高其酒精的度数。如白酒、白兰地等。

配制酒：在蒸馏酿造的过程中加香草、香料、药材等，使之浸出芬芳味道。如竹叶青、椰岛鹿龟酒、劲酒。





2、按酒精含量分

■ 高度酒：蒸馏获得的酒，40度以上的白酒

■ 中度酒：酒度为20到40度。中度白酒和米酒

■ 低度酒：20度以下。常见有果酒、葡萄酒（8到18度）、黄酒（8到20度）、啤酒（2到5度）等



3、按特点分

■ 白酒：经发酵蒸馏而成的高酒精含量的酒，其度数一般在30度以上

■ 黄酒：也称压榨酒，是低度酒，其酒精度一般在8-20度。（塔牌花雕酒）

■ 啤酒：以麦芽经糖化加入酒花，由酵母菌酿造的低度的酒精饮料。度数一般在2-5度左右



- **果酒：**以水果为主原料配制而成。酒度一般在15度左右。如葡萄酒（8至18度）
- **药酒：**以白酒为基础加入各种药材，经配制或泡制的具有药用价值的酒。如椰岛鹿龟酒。



（二）中国白酒

按其香型可分

酱香型：如茅台酒，四川郎酒

浓香型：如四川五粮液、四川剑南春、
江苏洋河大曲、四川泸州老窖特曲、安
徽古井贡酒

清香型：山西杏花村汾酒、西凤酒

米香型：桂林三花酒

兼香型：贵州的董酒

- （三）中国黄酒（以其颜色黄亮而得名）
- 黄酒是用糯米、黍米和大米为主要原料经酒药、麸曲发酵，最后压榨而成。酒精度在8到20度。具有“越陈越香”的特点。

■ 黄酒用陶坛盛装



代表酒:

- 1、绍兴酒(糯米酿制): 塔牌花雕酒 (状元红、女儿红) 、加饭酒
- 2、福建红曲酒(糯米或大米酿制): 龙岩沉缸酒
- 3、山东黍米黄酒: 山东即墨老酒 (能活血化瘀、怯风散寒)



龙岩沉缸酒图册





- 保管方法：
- 有沉淀物。所以销售时切勿震荡酒坛或酒瓶。不要放在温度过高或过低的地方，合适温度在**25度**以下，但不低于零下**5度**，以防结冰。





黄酒饮用方法：

- 加热至30到40度。
 - 可加少量姜片、话梅、红糖等提高口感。
- 黄酒也可与可口可乐、雪碧等碳酸饮料兑饮，香甜可口，也可与中国白酒兑饮，以增强香味。



扩展：日本清酒饮用的理想温度

- 清酒一般在常温(16℃左右)下饮用，冬天需温烫后饮用，加温一般至40~50℃，用浅平碗或小陶瓷杯盛饮。





- (四) 啤酒 (“液体面包” “液体维生素” 的美称)

- 啤酒营养丰富，含多种维生素、矿物质、氨基酸、蛋白质。既能消暑降温又能解渴。

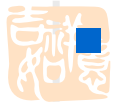
- 中国最早的啤酒产自哈尔滨，1960年。

- 1、按啤酒的颜色可分

- 黄啤 (淡啤) 较常见；

- 黑啤：与可乐颜色相似

- 棕啤 中国较少





■ 2、根据酿造工艺分

■ **生啤**：是只经过一次的发酵，酵母菌等没完全杀死，口感味鲜，营养丰富

■ **熟啤**：经两次发酵，入口较苦

■ 3、啤酒的两个度：酒精度和麦芽糖度

■ 一般啤酒的麦芽度是7-12度，酒精度是2-5度之间。



[4、啤酒饮用的方法



- 啤酒一般储存在2-4 °C的雪柜里。最佳饮用温度是5-10°C。在此温度下啤酒的各种成分协调平衡,给人一种最佳的口感。温度过高,口感粗糙,啤酒的混杂味道容易暴露,泡沫消失快;温度低,口感不舒服,啤酒的风味改变。
- 啤酒应大口饮用,让酒液与口腔充分接触,充分体会啤酒特有的柔和、爽口、舒适而愉快的感受。不宜细饮慢酌,否则酒在口中升温加重苦味。
- 不要在喝剩的啤酒杯内倒入新啤酒,这样会破坏新啤酒的味道。最好是喝干之后再倒。
啤酒应单独饮用,不宜加入果汁、汽水、可乐等。



■ 三、软饮料

■ 世界三大饮料：茶、咖啡、可可

■ 还有果汁、蔬菜汁（青瓜汁、西红柿汁、冬瓜汁）、碳酸饮料、乳饮料、矿泉水



在线作业



- 简述白酒、黄酒、啤酒的酒精度数、最佳饮用温度及其营养价值。

