

《中国酒文化赏析》

春光正好

诗酒趁年华

中国白酒

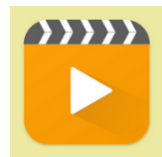
蒸馏酒

- **定义**：蒸馏酒是将酿造得到的酒液经过**蒸馏**提纯所得到的**酒精含量较高**的酒液。
- **种类**：常见的蒸馏酒有白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、中国白酒。
- **制作工艺**：以含糖或淀粉的原料，经糖化（或不糖化）发酵、蒸馏制得的酒。



主要内容

- 1、白酒的分类
- 2、白酒的生产工艺及特点
- 3、与白酒相关的荣誉与认证
- 4、饮酒常识介绍
- 5、白酒市场概况



白酒分类

- 1、按用曲种类
- 2、按白酒香型
- 3、按原料
- 4、按生产方式
- 5、按酒度



1. 按用曲种类分



大曲酒

定义：以**大曲**为糖化发酵剂、进行多次发酵，然后蒸馏、勾兑、贮存而成的酒。

特点：周期长（15~120 d或更长），贮酒期为3个月至3年。质量较好，但淀粉出酒率较低，成本高。产量约为全国白酒总产量的20%。



小曲酒

定义：以**小曲**为糖化发酵剂，进行多次发酵，然后进行蒸馏、勾兑、贮存而成的酒。

特点：用曲量少（<3%），大多采用半固态发酵法，淀粉出酒率较高（60%~80%）。



麸曲白酒

定义：以纯粹培养的曲霉菌及酵母制成的散**麸曲和酒母**为糖化发酵剂，进行多次发酵，然后进行蒸馏、勾兑、贮存而成的酒。

特点：发酵期短（3~9d），淀粉出酒率高（>70%）。
这类酒产量最大。



2.按香型分类（白酒的香型）

什么是白酒香型？

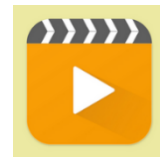
白酒之所以有香型之分，主要是由于气候、水土、酿酒原料、酒曲和生产工艺的不同。而香型概念的提出，则是在1979年举办的第三届全国评酒会上。在此之前，虽然全国评酒会已经在1952年和1963年举办过两届，但当时还没有分香型评比，造成了香气浓郁、酒体饱满、饮后回甜的白酒占了优势，而放香较弱、口味较清淡的白酒得分较低，不能反映酒的真实特点。因此，在1979年第三届全国评酒会上，首次提出根据香型划分，将白酒分为5种香型，即浓香、酱香、清香、米香型，以及由不属于前4种香型的白酒统称的其它香型。之后又将“其它香”这个过度香型一一细分出来，并逐渐发展出兼香、特香、凤香、药香（董香）、豉香、芝麻香、老白干香和馥郁香共8种新香型，便有了白酒的12大香型。

2. 按香型分类（白酒的香型）

✦ 酱香型

以茅台酒为代表，又称茅香型，主香成分是挥发性的酚元化合物，还含有多元醇和多元酚等，是酱香、窖底香和醇甜三种成分融合的独特风味。

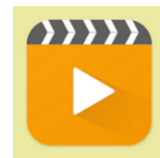
采用高温制曲、晾堂堆积、清蒸回酒等工艺，用石壁泥底窖发酵，酱香柔润为其特点。



★ 浓香型

采用混蒸续渣等工艺，利用陈年老窖或人工老窖发酵。以浓香甘爽为特点。

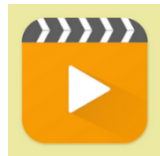
以四川泸州特曲和五粮液为代表，又称泸香型和窖香型，主香成分是己酸乙酯和适量的丁酸乙酯。入口甜、落口绵、芳香浓郁，绵柔甘冽，回味悠久。



✦ 清香型

以山西杏花村汾酒为代表，又称汾香型。主香成分是乙酸乙酯和乳酸乙酯。酒质清香芬芳，干润爽口，醇厚绵软，酒味纯正。

采用清蒸清渣等工艺及地缸发酵；
具有清香纯正的特点。





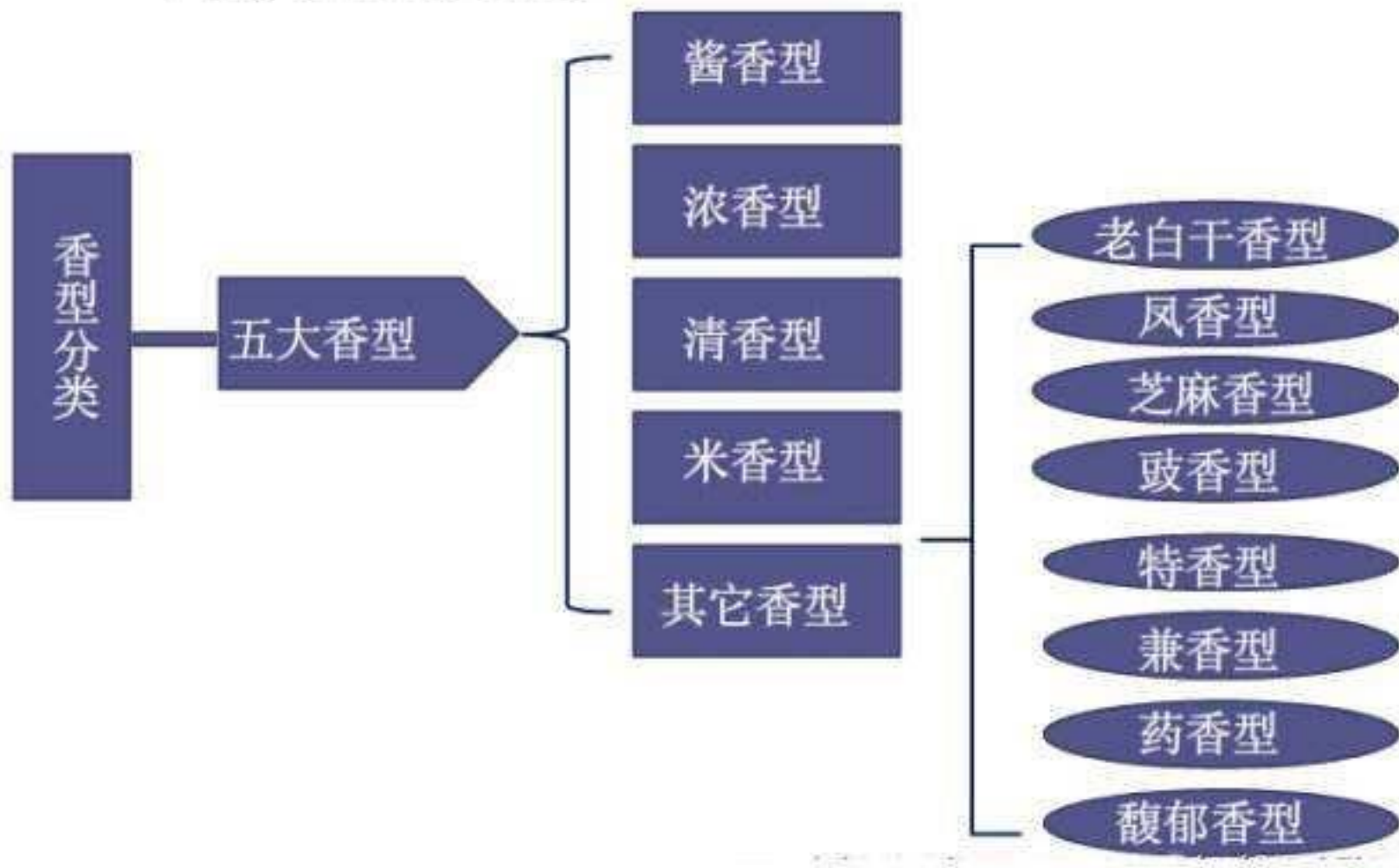
米香型

- 又称蜜香型，以桂林三花酒为代表，主香成分是乳酸乙酯和乙酸乙酯，高级醇共同形成的香型。
- 米香型： 以大米为原料，小曲为糖化发酵剂。米香纯正为其特点。

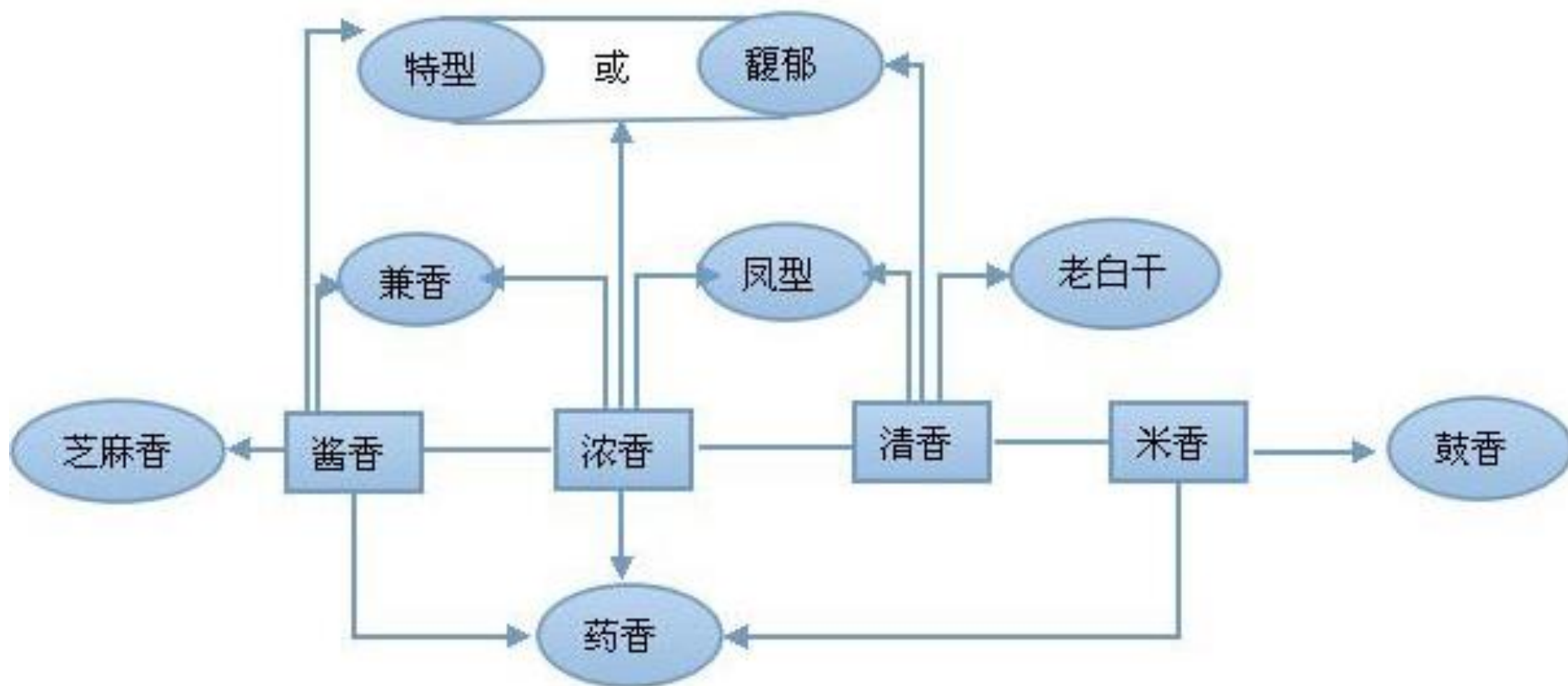


其他香型

白酒香型的分类



白酒香型关系图



3. 按原料分类



粮谷类

如高粱酒、玉米酒、大米酒等。粮谷酒的风味优于薯干酒，但淀粉出酒率低于薯干酒。



薯干酒

鲜薯或薯干酒，这类酒的甲醇含量高于粮谷酒。

凡是用含**果胶质**高的原料酿酒，白酒中的甲醇含量就高。如马铃薯、鲜红薯（薯干）、木薯以及辅料番薯藤等。



代粮酒

制以含淀粉较多的野生植物和含糖、含淀粉较多的其它原料制成的酒。如甜菜、木薯、高粱糖、糖蜜酒等。

4. 按生产方法分类

固态发酵法白酒：酒醅含水60%左右，发酵物料处于固体状态。

例如，大曲酒、麸曲酒及部分小曲酒。

半固态发酵法白酒：有先固态糖化后液态发酵和先液态糖化后固态发酵两种。大部分小曲酒属于此类。

液态发酵法白酒：指以粮谷、薯类、糖蜜等原料，经液态发酵、蒸馏成食用酒精的工艺路线。然后以液态发酵生成的酒基为基础，经过串香，调香，勾调出来白酒。

5. 按酒度高低分类

高度白酒：酒度在41%~65%（v/v）。

低度白酒：酒度一般在40%以下。



主要内容

- 1、白酒的分类
- 2、白酒的生产工艺及特点
- 3、与白酒相关的荣誉与认证
- 4、饮酒常识介绍
- 5、白酒市场概况



酒曲的生产

大曲类型及其特点

定义：以小麦或大麦和豌豆为主要原料，将其粉碎、加水、压制成砖状的曲胚，在一定温度和湿度下使自然界的微生物进行富集和扩大培养，再经风干而制成的含有多多种菌的一种糖化发酵剂。

特点：

1. 原料要求

要求原料含有丰富的碳水化合物、蛋白质以及适量的无机盐等。以利于具有分解淀粉和蛋白质能力的生长繁殖。

2. 生料制曲

这样有利于保存原料中所含有的丰富的水解酶类，有利于大曲酒酿造过程中淀粉的糖化作用。

大曲是我国古老的曲种，它巧妙地将野生菌进行人工培养，选育有益微生物的生长和作用，最后在曲内积累酶及发酵前体物质，并为发酵提供营养物质。

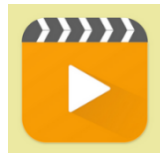
类型

高温曲——制曲最高温度达60℃以上。

主要用于酿造酱香型白酒。

中温曲——制曲最高温度一般不超过55℃。

用于酿造清香型白酒和浓香型白酒。



（二）制曲工艺

（1）高温曲生产工艺

1.工艺流程

曲母、水
↓

小麦→润料→磨碎→粗麦粉→拌料→踩曲
→曲胚→堆积培养→风干→贮存→成品



2.生产过程

(1) 选料和润料

要求麦粒干燥、无霉变、无农药污染。

麦粒经除杂后，加入5%~10%的水，搅拌均匀后，润料3~4h。

(2) 磨碎

用钢磨将麦粒粉碎，要求麦皮呈薄片状，麦心呈粗粉和细粉状，且粗细粉比例为1: 1。

(3) 拌料

将水、曲母和麦粉按一定比例混合，配成曲料，使含水量为37%-40%。

若用水量过大，曲砖易被压的过紧，微生物不利于从表及里生长，且曲砖升温快，容易引起腐败细菌繁殖。但用水过少，曲砖不易粘合，不利于微生物生长繁殖。

曲母用量： 4%~8%。



(4) 踩曲

踩曲的季节：

春末夏初到中秋节前后。

因为春秋季节，空气中的酵母菌较多，
夏季霉菌较多，冬季细菌较多。

方法：人工踩曲或踩曲机

(5) 曲的堆积培养

包括堆曲、盖草和洒水、翻曲、拆曲4个工序

堆曲：

曲室的准备：在地面铺上一层约15 cm厚的稻草。

堆积：将曲砖3横3竖相间排列，构成第一行，曲砖间距为2cm。排满第一层后，在曲砖上铺一层7cm厚的稻草或铺一层谷杆，然后在以相同方式排列第二层，如此重复，堆4~5层。



盖草和洒水

砖曲堆好后，用稻草盖上，起保温作用。以后不时在草层上洒水，以水滴不流入草下的曲砖为宜。

翻曲

洒水后，将曲室门窗关闭，使微生物在曲砖上生长繁殖。约一周左右，曲砖表面长有霉菌斑点，口尝曲砖有香甜味时，进行第一次翻曲。再过一周左右时间，进行第二次翻曲。

翻曲的目的是调节曲砖的温/湿度。



出房

第二次翻曲后**15 d**左右，可打开门窗进行换气。夏季再过**25 d**，冬季再过**35 d**后曲砖大部分已干燥，品温接近室温。此时可拆曲出房。

贮存

出房后的成品曲应贮存**3~4**个月后才可使用。

(2) 中温曲生产工艺



1. 工艺流程

小麦 → 润粮 → 粉碎 → 踩曲
→ 曲胚 → 堆积培养 → 风干 → 贮存 → 成品

2. 操作要点

✦ 原料粉碎

要求通过20目孔筛的细粉占20%~30%。

✦ 踩曲

将粗细粉与一定量的水拌和，使用踩曲机将曲料压制成砖块，曲砖含水量为36%~38%，每块曲砖重约3.3~3.5 Kg。



✦ 曲的培养

包括以下几个操作步骤：

入房→长霉→晾霉→起潮火→大火阶段
→后火阶段→养曲→出房→成品

▲ 入房

在曲室地面上铺上一层稻壳，然后将曲砖排列好，曲间距为2~3cm，行距为3~4cm。每层曲砖间用苇杆隔开，共堆放三层。曲砖排成“品”字形，便于散热。

▲ 长霉

曲砖堆放完毕后，盖上草席或麻袋，关闭门窗。夏季约36 h，冬季约72 h，曲砖表面开始长霉点。曲胚温度开始上升。



▲ 晾霉

操作：当品温达 $38\sim 39^{\circ}\text{C}$ 时，打开曲室门窗，并进行翻曲，每天翻曲一次，每翻一次曲层高度增加一层。

晾霉期为 $2\sim 3\text{d}$ 。

作用：①避免曲砖表面霉菌层过厚，阻止菌丝向曲内部生长以及曲内部水分向外扩散；
②调节温度、湿度。

▲ 起潮火阶段

晾霉后，待品温升至 $36\sim 38^{\circ}\text{C}$ 时进行翻曲，此时曲室内的温度、湿度很大，需要每天翻曲一次。

▲ 大火阶段

通过开启门窗大小来调节品温，使7~8d时间内，品温维持在44~46℃，此阶段需每天翻曲一次。

▲ 后火阶段：大火阶段过后品温逐渐下降至32℃左右，维持此温度3~5d，让微生物在曲砖内繁殖充分。

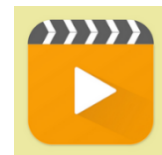
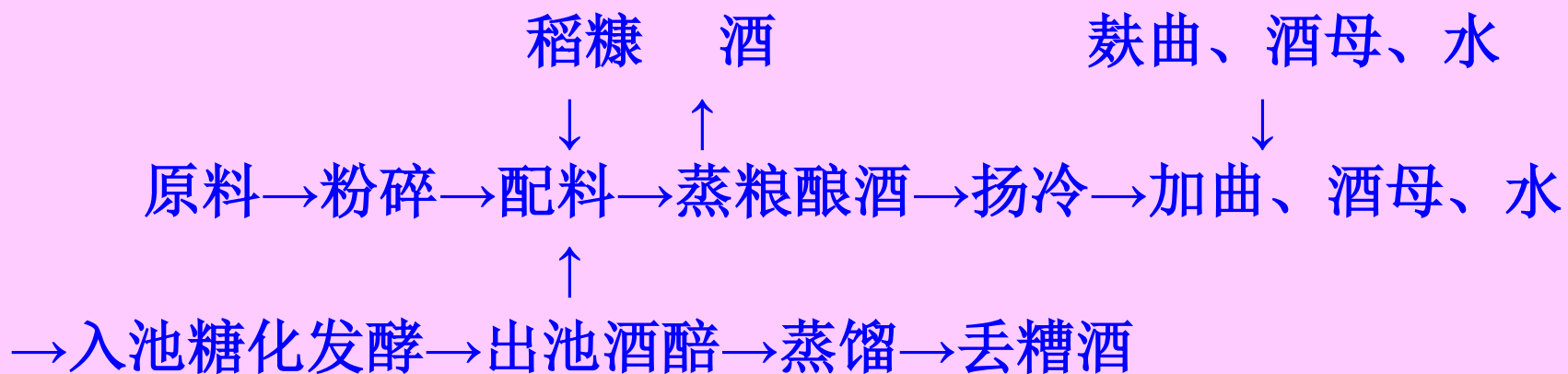
▲ 养曲：后火阶段过后，曲砖自身已不在发热，此时需维持室温在32℃左右，以使曲砖内水分蒸发完。

▲ 出室：将曲砖搬出曲室贮存。



白酒生产工艺

(一) 麸曲白酒工艺流程



(二) 生产工艺

1. 原料的选择及处理

①主料：高粱、玉米、薯干等。

要求新鲜、大小均匀、含淀粉高，如除杂后、粉碎，要求应能通过1.5~2.5mm筛孔。

②辅料：稻壳

要求新鲜、无霉变、无异味，
清蒸不少于30min。

③ 麸曲

生产工艺：三角瓶种曲→帘子种曲→机械通风制曲

三角瓶种曲

黑曲霉试管菌种



麸皮、水→拌料→蒸料→装三角瓶→灭菌、冷却→接种
→保温培养→扣瓶→保温培养→三角瓶种曲

帘子种曲

三角瓶种曲

水



麸皮→拌料→蒸料→冷散→接种→上帘堆积培养
→上下倒帘→划帘两次→再上下倒帘→开窗干燥→种曲

2.配料

(1) 配料的要求和目的

目的：通过主、辅原料的合理配比，给微生物的生长繁殖和生命活动创造良好的条件，并使原料中的淀粉在糖化酶和酒化酶的作用下，尽可能多地转化成酒精。同时使发酵过程中形成的香味物质得以保存下来，使成品白酒具备独特的风格。

配料时要根据原料品种和性质、气温条件来进行安排，并考虑生产设备、工艺条件、糖化发酵剂的种类和质量等因素，合理配科。

(2) 配料的主要依据

①热量： 酵母菌的最高耐温 36°C ，
发酵期允许升温 $16\sim 18^{\circ}\text{C}$ 。

②酒精浓度：达 8.5% 时，明显阻碍酵母繁殖， 12% 以上停止发酵。要在配料时注意适宜的淀粉浓度，使形成的酒精不超过微生物能忍受的限度。

③pH 值： 当 $\text{pH}\leq 4.2$ 时，仅酵母可繁殖,细菌不能繁殖。入池淀粉浓度过高，发酵过猛，前期升温过快，则因产酸细菌的生长繁殖，造成了酒醅酸度升高，影响出酒率和质量。

(3) 配料比例

粮醅比

冬季为1：4~4.5，淀粉浓度15%~16%，

夏季1：5~7，淀粉浓度13%~14%

粮糠比

一般为25%，夏多冬少。

3. 蒸煮、晾渣

基本同大曲酒生产

4.加曲、酒母、水

①曲： 用培养到32~34h的新鲜麸曲， 25~35℃加入，
用量为6%~10%。

②酒母与水： 同时加入，酒母加4%~7%， 1Kg酒母
加30~32Kg水拌匀， 泼入渣池。

酒母要求： 酸度0.3~0.4⁰， 1~1.2亿/毫升，
出芽率20~30%， 死亡率 < 3%。

5.入池糖化发酵

发酵期短3~5天， 温度控制 “前缓、中挺、后缓落”。

6.蒸馏 同大曲酒

7.人工催陈

(1) 热处理

加热保温或冷、热处理，如60°C与~60°C各保持24h，酒香柔醇和，尾子净。

(2) 微波处理 采用高频震荡

大曲酒的生产



以续渣法大曲酒生产工艺为例

(1) 工艺流程

稻壳→清蒸



高粱粉→配料→装甑→蒸粮蒸酒→



发酵→酒醅→回糟→蒸酒→酒糟加曲发酵→蒸酒→酒

酒

酒糟→加水、扬冷→加曲→



酒糟

(2) 生产方法



1.原料要求

高粱： 要求颗粒饱满、成熟、淀粉含量高。

大曲： 使用高温曲。要求曲块质硬、内部干燥，有浓郁曲香味，断面整齐，内呈灰白色，有较强液化力、糖化力和发酵力。

稻壳： 使用新鲜干燥不带霉味的金黄色稻壳。

水： 无色透明，呈微酸性，金属离子及有机物含量均较低。

2.原料处理

高粱：需要粉碎，且要求不能通过20目筛孔的粗粉占 28%，细粉占72%。

大曲：用钢磨磨成曲粉。

稻壳：使用前需要清蒸。



3.出窖配料

粮糟和回糟要分别处理

粮糟：加入高粱粉和辅料后，装甑蒸粮和蒸酒、然后加入曲粉再继续发酵。

回糟：不加新料，蒸酒后再经一次发酵后丢糟。

配料比例（以甑为单位）

母糟（成熟酒醅）500 kg

高粱粉120~130 kg

稻壳25~38 kg（冬季用量多，夏季用量少）

4.蒸料蒸酒

酒醅和新料混合后必须疏松，装料时桶中间堆料要低、四周高，加热蒸汽要缓慢。

掌握好**蒸汽压**、**温度**和**流酒速度**是蒸酒的关键。

流酒温度：35℃

流酒速度：3~4 kg/min，

流酒时间：15~20 min。

注意要掐头去尾。

5.出甑加水撒曲

蒸酒、蒸料完毕后，出甑，加水、撒曲。

水 温： 80℃，每100 kg高粱粉加70~80 kg水。

大曲用量： 为高粱粉的19%~21%。

加曲温度： 冬季为13℃，夏季比气温低2~3℃。



蒸馏装置





甌桶盖



桶身





6. 入窖发酵

加水、加曲操作结束后，将发酵材料入窖，每装完两甑材料就**踩窖**，以压紧发酵材料，减少空气，抑制好气性细菌繁殖。

入池条件：

淀粉浓度——夏季14%~16%，冬季16%~17%。

水分含量——夏季57%~58%，冬季53%~54%。

入池温度——夏季16~18℃，冬季18~20℃。

7、贮存

为什么要贮存？

① 新蒸馏出的白酒有刺激味和辛辣味，口感不醇和，必须经过半年以上时间的贮存，才能饮用。

贮存设备：陶瓷缸





贮酒车间



品 尝 台

固态法白酒生产特点



（一）低温双边发酵

采用较低的温度，让糖化作用和发酵作用同时进行，即采用边糖化边发酵工艺（双边）。

优点：

可防止发酵过程中的酸败；

防止酶在高温下钝化；

有利于酒香味的保存和甜味物质的增加。

（二）配醅蓄浆发酵

减少一部分酒糟，增加一部分新料，配醅蓄浆继续发酵，反复多次。一般新料与醅的比例为1：3~4.5。

作用：既可使淀粉得到充分利用，又能调节淀粉和酸的浓度，还可以增加微生物营养和风味物质。

（三）多菌种混合发酵

固态法白酒在整个生产中都是敞口操作，空气、水、工具、窖地等各种渠道都能将大量的、多种多样的微生物带入到醅中，它们将与曲中的有益微生物协同作用，产生出丰富的香味物质。

（四）固态蒸馏

固态法白酒的蒸馏是将发酵后的固态酒醅装入传统的蒸馏设备----甑，进行蒸馏。

由于具有雾沫夹带作用，蒸出的白酒质量较好。

这种蒸馏方式不仅是浓缩分离酒精的过程，而且也是香味物质的提取和重新组合的过程。

（五）界面效应

定义：同一微生物在同一相中的生长代谢与在不同界面上的代谢不同。

在固态法白酒的生产过程中，窖内同时存在气相、液相、固相三种状态，这种状态有利于微生物的繁殖与代谢，从而形成白酒特有的芳香。



白酒的勾兑及调味

什么是勾兑？

白酒在生产过程中，将蒸出的酒和各种酒互相掺和，称为勾兑，这是白酒生产中**一道重要的工序**。

为什么需要勾兑？

基础酒中的微量成分含量，以及量比不一样。

白酒的勾兑及调味

勾兑酒的作用

主要是使酒中各种微量成分配比适当，达到该种白酒**标准要求**和**理想的香味感觉和风格特点**。勾兑的做法就是把生产车间的酒逐一品尝，分析各自的长处和短处，将它们互相掺和，使各种微量成分按比例配合，酒体更加谐调。

白酒的勾兑及调味

什么是调味酒？

调味酒又称精华酒，取自头酒，（一般量在1/1000左右）。

白酒调味的作用

前者是粗加工，是成型；后者是精加工、是美化。成型得体美化就容易些，其**技术性**和**艺术性**均在其中。

白酒的勾兑及调味

调味的原理：化学作用

添加作用

平衡作用

调味后的酒还须再贮存7—15天，然后再经品尝，确认合格后才能包装、出厂。

白酒的勾兑及调味

- 勾兑师主要是做酒味“再现”工作
- 需要敏锐的感官能力，很长时间熟悉自己的基酒和调味酒



白酒的储存

- 基础酒需要储存3-5年
- 调味酒肯定都会储存
- 陶坛是储存基础酒和调味酒最好的容器



主要内容

- 1、白酒的分类
- 2、白酒的生产工艺及特点
- 3、与白酒相关的荣誉与认证**
- 4、饮酒常识介绍
- 5、白酒市场概况

白酒行业相关的荣誉与认证

(一) 中国名酒

(二) 中国驰名商标

(三) 纯粮固态发酵白酒标志

(四) 非物质文化遗产

1、中国名酒

什么中国名酒？

中国名酒是经过国家有关部门组织的评酒机构，间隔一定时期，经过严格的评定程序确定的。

你能说出中国的“老十七大名酒”吗？



历届名酒评选

第一届：1952年，北京，共评出四大名酒：茅台酒、汾酒、西凤酒、泸州老窖特曲。

第二届：1963年，北京，共评出八大名酒：五粮液、古井贡酒、泸州老窖特曲、全兴大曲、茅台酒、西凤酒、汾酒、董酒。

第三届：1979年，大连，共评出八种名酒：茅台酒、汾酒、泸州老窖特曲、五粮液、剑南春、古井贡酒、洋河大曲、董酒。（全兴大曲、西凤酒落选）

第四届：1984年，太原，共评出十三种名酒：剑南春、茅台酒、汾酒、五粮液、泸州老窖特曲、洋河大曲、古井贡酒、董酒、西凤酒、全兴大曲、双沟大曲、特制黄鹤楼酒、郎酒。

第五届：1989年，合肥，共评出十七大名酒：剑南春、茅台酒、汾酒、五粮液、洋河大曲、古井贡酒、董酒、西凤酒、泸州老窖特曲、全兴大曲酒、双沟大曲、特制黄鹤楼酒、郎酒、武陵酒、宝丰酒、宋河粮液、沱牌曲酒。

2、中国驰名商标

什么是中国驰名商标？

中国驰名商标：是指在中国为相关公众广为知晓并享有较高声誉的商标。

荣誉和优势：商标法律侵权纠纷中大于普通商标的保护力度，目前全国中国驰名商标总数大约有1200多个，具备非常高的荣誉价值。

有效期：驰名商标的有效期是三年



一些获得中国驰名商标的白酒

四川省绵竹剑南春酒厂 剑南春（剑南春商标、绵竹商标、东方红商标）

泸州老窖股份有限公司 泸州老窖特曲

四川宜宾五粮液酒厂 五粮液

贵州茅台酒厂 茅台酒

山西杏花汾酒厂股份有限公司 杏花村酒

四川省吉回郎酒厂 郎酒

安徽古井贡酒股份有限公司 古井贡酒

内蒙古河套酒业集团股份有限公司 河套酒

湖南省金六福酒业有限公司 金六福酒

河南省宋河酒业股份有限公司 宋河酒

湖北稻花香集团 稻花香

山东泰山生力源集团 泰山牌

河北承德乾隆醉酒业 板城烧锅酒

河北三井工贸 三井酒

衡水老白干集团 衡水老白干酒

.....

3、纯粮固态发酵白酒标志

为保护传统酿酒工艺，2005年5月13日，中国食品工业协会白酒专业委员会正式实施的。

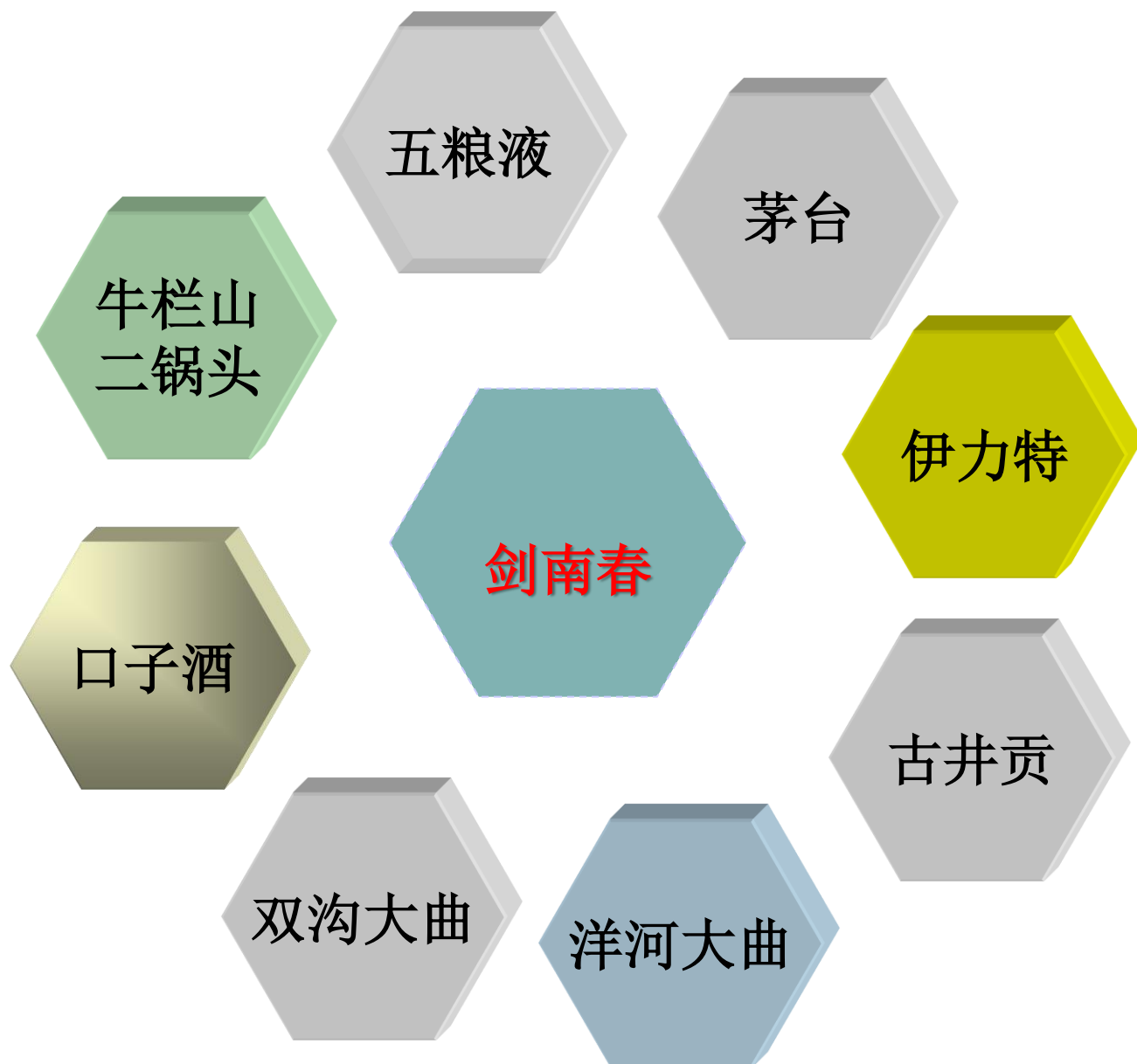
什么是纯粮固态发酵白酒？

纯粮固态发酵白酒是采用完全传统的酿酒工艺，以粮食为原料，经粉碎后加入曲料，在泥窖、石窖和陶质、瓷质、水泥等容器中，经全固体状态或半固体状态（适用于米香型白酒）自然发酵，并经高温蒸馏制得的白酒产品。

“纯粮固态发酵”工艺复杂、配粮讲究，而且周期较长，相对成本较高。



已获得“纯粮固态发酵标志”的白酒



4、非物质文化遗产

“非物质文化遗产”指被各群体、团体、有时为个人所视为其文化遗产的各种实践、表演、表现形式、知识体系和技能及其有关的工具、实物、工艺品和文化场所。

国家级：

第一批：茅台、泸州老窖（1573国宝窖池）、杏花村汾酒

第二批：牛栏山二锅头、红星二锅头、山西省梨花春

、四川“六朵金花”**剑南春**、五粮液、水井坊、郎酒、沱牌曲酒**白酒酿造技艺**全部成为国家级非物质文化遗产。



主要内容

- 1、白酒的分类
- 2、白酒的生产工艺及特点
- 3、与白酒相关的荣誉与认证
- 4、饮酒常识介绍**
- 5、白酒市场概况

四、饮酒常识介绍

- 在美国波士顿妇女医院，迈克尔医生对680人进行研究发发现：每天饮酒3次的人，不易患心肌梗塞。如美国在1978年前，有人对30——79岁的13285名男女居民做过调查，认为饮40%（V/V）的酒，每次饮30——60ml，死亡率最低。
- 日本医学专家研究表明：少量饮酒，可促使人体产生溶解血栓的物质“尿激酶”，可能对预防心肌梗塞和脑血栓有利。日本还有人称酒为“长寿水”。
- 在法国的报告中也提到产酒地区患冠心病的人较其他地区少，因此，酒也称为“生命之水”。



饮酒的好处

- 酒性温而味辛，《本草纲目》说温者能祛寒、疏导，辛者能发散、疏导，所以酒能疏通经脉、行气和血、温阳祛寒，能疏肝解郁、宣情畅意；又酒为谷物酿造之精华，故还能补益肠胃。
- 夜晚服用少量的白酒，可平缓的促进血液循环，起到催眠作用；
- 饮少量白酒可刺激胃液分泌与唾液分泌，因而起到健胃和止痛作用，利小便及驱虫的作用；
- 中医用白酒治疗疾病或作为强肾补剂已有很久的历史，西医也经常劝告感冒的人饮些白兰地酒；
- 酒外用涂抹，可以杀菌消毒作用



饮酒小窍门

生活中您是否经常
有这样的事发生呢？



饮酒小窍门

- 不要空腹饮酒，在喝酒之前，先行食用油质食物，如肥肉、蹄膀等，或饮用牛奶，不要和碳酸饮料如可乐、汽水等一起喝，这类饮料中的成分能加快身体吸收酒精。
- 至于在饮酒之后，能够尽量的饮用热汤，尤其是用姜丝炖的鱼汤，特别具有解酒效果。



饮酒小窍门 (续)

- 由于酒精对肝脏的伤害较大，喝酒的时候应该多吃绿叶蔬菜，还可以吃一些豆制品。
- 酒醉后最好不要喝浓茶可以喝点淡茶。
- 饮酒后吃一些水果，或者喝一些果汁。
- 宜慢不宜快。饮酒后五分钟乙醇就可进入血液，30—120分钟时血中乙醇浓度可达到顶峰。



解 酒

- 糖茶：糖茶水可冲淡血液中酒精浓度，并加速排泄。
- 芹菜：芹菜挤汁服下，可取醉后头痛、脑胀、颜面潮红。
- 绿豆：绿豆适量，用温开水洗净，捣烂，开水冲服或煮汤服。
- 食盐：饮酒过量，胸膜难受。可在开水里面加少许食盐，喝下去立刻就能解酒。
- 柑橘皮：将柑橘皮焙干、研末，加食盐1.5克，煮汤服。
- 白萝卜：白萝卜一公斤，捣成泥取汁，分一次服。也可在白萝卜汁中加红糖适量饮服。也可食生萝卜。
- 鲜橙：鲜橙(鲜橘亦可)三五个，榨汁饮服，或食服。
- 生梨：吃梨或挤梨汁饮服。

主要内容

- 1、白酒的分类
- 2、白酒的生产工艺及特点
- 3、与白酒相关的荣誉与认证
- 4、饮酒常识介绍
- 5、白酒市场概况**

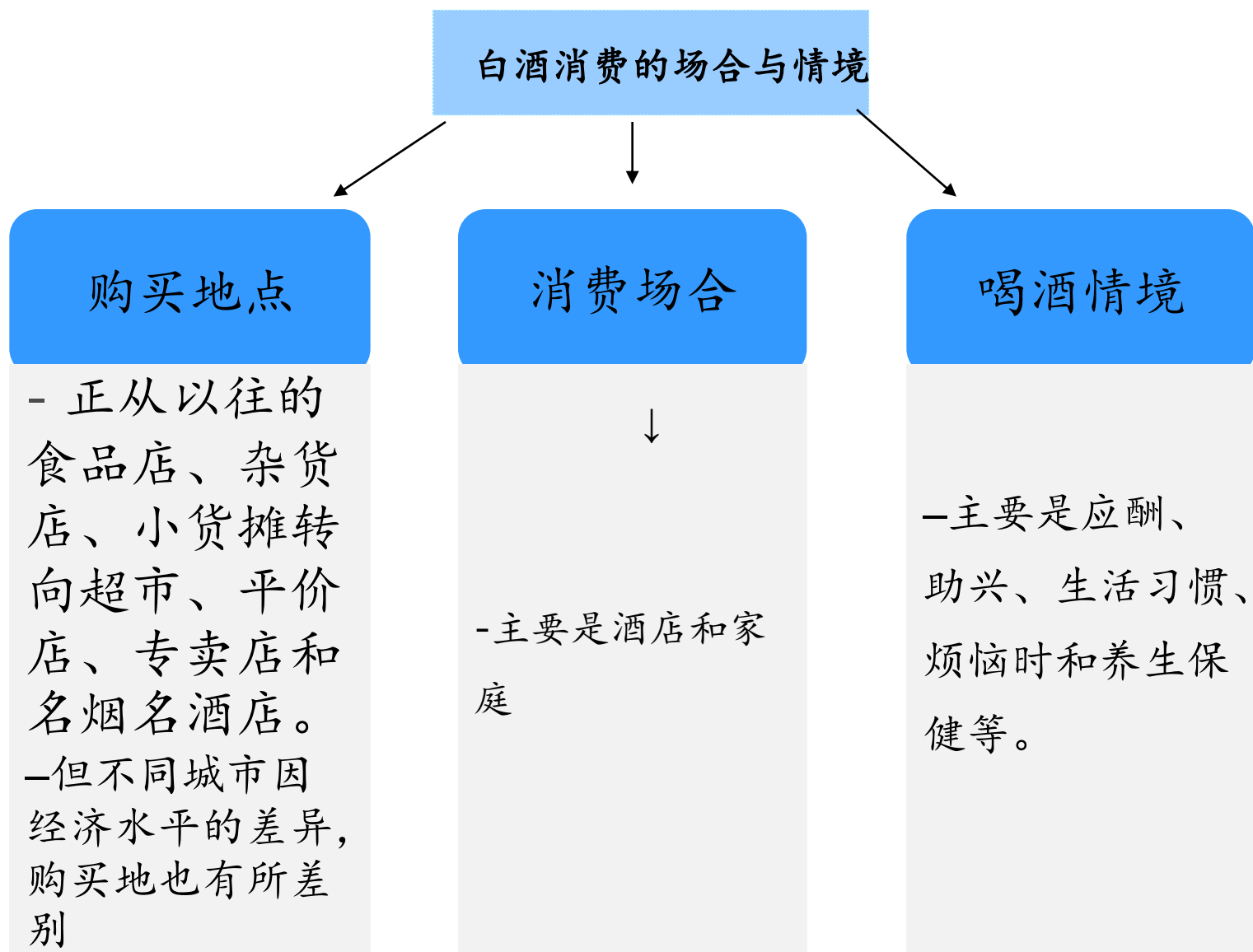
酒市场概况

(一) 白酒市场整体消费情况

(二) 白酒消费模式

(三) 白酒市场消费趋势

(一) 白酒市场整体消费情况



(二) 白酒消费模式

酒店消费模式

指名选择品牌
酒店推荐品牌
朋友推荐品牌

家庭消费模式

自购自用类型

对于礼品消费模式

自购送礼类型
收受礼物类型

(三) 白酒市场消费趋势

1

1、从**口感**上看

类似浓香型等强调柔和口感的产品将是趋势

2

2、从**度数**上来看

□低度将是白酒未来消费的发展方向。

3

3、从**消费习惯**看

看重品牌和终端形象



团购趋势日益突显，传统零售渠道的作用正在逐渐弱化。

适量饮酒，快乐生活

