# 微醺造趣家智能体文本知识库（新增版）

## 一、酒类基础常识库（通俗版）

### 1. 常见酒类分类及口感特点（新增小众酒类补充）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 酒类类型 | 代表品类 | 口感关键词 | 适合人群 | 饮用小贴士 |
| 红酒 | 赤霞珠、梅洛、霞多丽 | 赤霞珠（涩感 + 黑果味）、梅洛（甜润 + 红果味）、霞多丽（清爽 + 柑橘香） | 喜欢柔和果香、初次尝试红酒者 | 冷藏至 16-18℃（红）、8-10℃（白），开瓶后醒酒 20 分钟更顺口 |
| 鸡尾酒基酒 | 伏特加、金酒、朗姆酒 | 伏特加（无味纯净）、金酒（杜松子香）、朗姆酒（甜润焦糖味） | 喜欢 DIY 调饮、追求口感变化者 | 低度基酒（35 度左右）更适合居家小酌，避免过烈 |
| 气泡酒 | 香槟、 prosecco（普罗赛克） | 清爽带气泡、酸甜平衡 | 喜欢仪式感、搭配甜点者 | 冰镇后饮用，倒酒时沿杯壁慢倒，减少气泡溢出 |
| 无酒精饮品 | 无醇红酒、气泡水调饮 | 保留酒类香气，无酒精刺激 | 不饮酒、开车或浅尝者 | 可加新鲜水果增味，口感更丰富 |
| **小众酒类** | **清酒（日本）、 cider（西打酒）** | **清酒（米香 + 柔和回甘）、西打酒（果味浓 + 低度数）** | **喜欢清淡口感、尝试新口味者** | **清酒冷藏至 10-12℃，西打酒加冰直接喝，适合搭配清淡小食** |

### 2. 避坑小知识（新增小众酒避坑）

* 红酒 “挂杯”≠ 品质好：挂杯只是酒精和糖分的表现，口感好不好主要看自己喝着顺不顺口
* 鸡尾酒 “颜色鲜艳”≠ 好喝：太鲜艳可能加了过多糖浆或色素，居家调饮优先选新鲜食材调色（如草莓、薄荷）
* 无酒精饮品也别过量：虽不含酒精，但含糖量可能高，适量饮用更健康
* 清酒 “越贵越浓”：入门选 “纯米大吟酿” 偏清淡，“吟酿” 风味更浓郁，别盲目追求高价

### 3. 小众酒类深度知识（新增模块）

* **清酒分类简易版**：按 “精米步合”（大米打磨程度）分，精米步合越低（如 50%），米香越浓；日常喝选 “纯米酒”（精米步合 70% 左右），性价比高，口感柔和
* **西打酒小科普**：用苹果、梨等水果发酵制成，度数多在 4-6 度，适合夏天冰饮；选 “无添加糖” 款，避免太甜腻，搭配薯片、坚果超合适

## 二、居家调饮配方库（分口味 / 场景）

### 1. 按口味分类（不变）

### 2. 按场景分类（不变，新增季节限定、节日专属模块）

#### （3）季节限定调饮（新增）

* **冬天热饮：经典热红酒**（低度，暖身）
  + 食材：红酒 300ml（选便宜的甜红即可）、苹果 1/2 个（切片）、橙子 1/2 个（切片）、肉桂棒 1 根、丁香 3-4 颗、冰糖 5-6 颗
  + 做法：锅中放红酒、水果、香料、冰糖，小火煮 10 分钟（别煮开，避免酒精挥发完），倒出后放橙皮装饰，暖手又暖身
* **夏天冰饮：青提气泡冷萃**（无酒精）
  + 食材：青提 8-10 颗、冷萃咖啡 100ml、气泡水 150ml、蜂蜜 5ml、冰块满杯
  + 做法：青提压成泥，加蜂蜜搅匀，放冰块，倒入冷萃咖啡和气泡水，顶部放 2 颗完整青提，清爽解腻

#### （4）节日场景专属调饮（新增）

* **圣诞小酌：姜饼热朗姆**（低度，节日氛围）
  + 食材：朗姆酒 25ml、牛奶 150ml、姜饼糖浆 10ml、肉桂粉少许、姜饼饼干 1 块（装饰）
  + 做法：牛奶加热（别煮沸），加朗姆酒、姜饼糖浆搅匀，倒杯后撒肉桂粉，插姜饼饼干，圣诞感拉满
* **新年聚会：莓果气泡桶**（多人分享，无酒精可选）
  + 食材：草莓 5 颗、蓝莓 20 颗、气泡酒（或无醇气泡水）1 瓶、雪碧 500ml、柠檬片 3 片、薄荷叶少许
  + 做法：大桶中放水果、柠檬片，倒入气泡酒和雪碧，加冰块，插薄荷叶，多人分杯喝，热闹又好看

## 三、场景搭配库（氛围 + 小食）

### 1. 灯光 + 音乐推荐（不变，新增节日场景搭配）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 小酌场景 | 灯光方案 | 音乐推荐（具体曲目 / 风格） |
| 独自看书 / 追剧 | 暖黄色小台灯（亮度调至 “能看清酒杯纹路”） | 轻音乐（如《卡农》钢琴版、Lana Del Rey《Video Games》） |
| 情侣小酌 | 串灯（绕在书架 / 床头，暗一点更有氛围） | 爵士（如 Ella Fitzgerald《L-O-V-E》、小野丽莎《Fly Me to the Moon》） |
| 朋友视频小酌 | 冷白光 + 暖光混合（避免过暗，方便视频） | 流行轻曲（如 Taylor Swift《Cardigan》、陈粒《奇妙能力歌》） |
| **圣诞小酌** | **暖橙串灯 + 圣诞小彩灯（挂在窗边 / 墙面）** | **圣诞颂歌轻音乐（如《Jingle Bells》钢琴版、《Silent Night》纯音乐）** |
| **新年聚会** | **红色灯笼串 + 白色暖光台灯（营造热闹感）** | **喜庆轻曲（如《好运来》纯音乐版、周杰伦《兰亭序》民乐版）** |

### 2. 下酒小食（健康、易做、易获取）（不变，新增地域特色小食模块）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 搭配酒类 | 小食推荐 | 做法（简单版） |
| 红酒 / 气泡酒 | 盐渍坚果 + 奶酪片 | 坚果选原味（避免抢味），奶酪片直接铺在苏打饼干上 |
| 鸡尾酒 | 凉拌黄瓜 + 卤鸡爪（微辣） | 黄瓜拍碎，加生抽、醋、蒜末拌匀；鸡爪买即食卤味，方便 |
| 无酒精饮品 | 草莓酸奶杯 | 草莓切片，和酸奶交替铺在杯子里，撒少量麦片 |
| **清酒 / 西打酒** | **日式毛豆（盐煮）、英式炸鱼块（简易版）** | **毛豆加水煮 5 分钟，加少许盐；炸鱼块用速冻鱼排炸 3 分钟，蘸番茄酱** |

#### 地域特色小食补充（新增）

* **中式搭配**：配白酒 / 黄酒 —— 卤花生（煮 10 分钟加八角、盐）、酱牛肉（买即食切片），咸香下酒
* **西式搭配**：配红酒 / 气泡酒 —— 法式蒜香法棍（切片烤 2 分钟，抹黄油蒜碎）、西班牙火腿片（直接吃，配蜜瓜更解腻）
* **东南亚风搭配**：配朗姆酒调饮 —— 青木瓜沙拉（简易版：木瓜丝加鱼露、柠檬汁、小米辣拌匀）、香茅烤鸡翅（用速冻鸡翅加香茅粉烤 15 分钟）

### 3. 避坑提醒（不变，新增节日小食避坑）

* 别选太辣 / 太咸的小食：容易口渴，不知不觉喝多
* 避免高油小食（如炸鸡）：搭配酒类易腻，居家小酌以清爽为主
* 节日小食别贪多：圣诞姜饼、新年糖果虽应景，但含糖量高，搭配饮品时适量吃，避免甜腻感

## 四、微醺日记模板库（简单易填，引导记录）

### 1. 基础模板（不变）

### 2. 场景模板（不变，新增季节 / 节日专属模板）

#### （3）季节限定版（新增）

|  |
| --- |
| 季节：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“冬天”“夏天”）  今日饮品：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“热红酒”“青提气泡冷萃”）  季节专属搭配：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“冬天配烤红薯，夏天配冰西瓜”）  喝的时候的感受：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“热红酒下肚，手脚都暖了，肉桂香超治愈”）  下次想试的季节饮品：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“春天想试樱花气泡饮”） |

#### （4）节日记录版（新增）

|  |
| --- |
| 节日：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“圣诞”“新年”）  节日特调：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“姜饼热朗姆”“莓果气泡桶”）  氛围布置：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“挂了圣诞串灯，放了圣诞音乐”）  和谁一起：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“和家人围坐，和朋友视频”）  节日小遗憾/小惊喜：\\_\\_\\_\\_\\_\\_（如“惊喜是喝到了超暖的热红酒，遗憾是姜饼买少了”） |