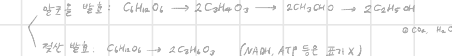


PART 1. 양주학 개론

Chapter 1. 음료론

음료

- Alcoholic beverage
 - ① 이온이온 교환 수지 공정으로 맛을 개선한다.
 - ② Nige, Pava
 - 단발효주: **신인** 사라우 (Cider)
 - 분발효주: 맥주, 슬로, 맥골리, 동돌주, 사레
 - 산발효발효주: 맥주
 - 이차 발효: 맥주, 맥콜리, 동돌주, 사레
 - 일발효발효주: 맥주
 - 혼성주 (Compound Beer): 에이스일, 팔리사노, 쿠일트로, 캄피리, 샴바, 그랑 마시비, 들로진, 캄루사, 드 캄루비
 - 발효주 (Fermented Beer)
 - 미발효 (Cider)
 - 증류주 (Distilled Beer): 럼, 진, 브랜디, 에킬라, 위스키, 브랜디
 - 혼성주 (Compound Beer): 에이스일, 팔리사노, 쿠일트로, 캄피리, 샴바, 그랑 마시비, 들로진, 캄루사, 드 캄루비
- non-alcoholic beverage
 - 차량
 - 탄산: 콜라, 프시 워터
 - 무탄산: 톨, 광천수
 - 선상: 허쉬, 우스푼
 - 원: 커피, 녹차, 과일



Chapter 2. 양조주

① 원료: 곡물 (보통 보리, 쌀)
 ② 발효: 전발효 → 압착 → 후발효
 ③ 숙성: 압착 → 발효 → 숙성 → 여과 → 병입
 ④ 포장: 병입 → 병입

<보관 요령>
 빛: 적사광선 X, 어두운 곳
 온도: 8~15°C (12°C 내외 이상적)
 습도: 75% 내외
 진동: X
 etc.: 통풍 good, 습해 X

<하인 등급>
 AOC, VDQS, Vin de Pays, Vin de Table : France
 DOP, DOC, IGT, VDT (Vino da Tavola) : Italy
 QmP, QLa, Deutscher Landwein, Tafelwein : Germany
 DOC, DO, Vino de la Tierra : Spain (DOP, DO, Denominacion de Origen Protegida)
 DOC, IPR, Vinho da Mesa : Portugal
 DOP, DOP, DOP : Davao, Davao, Davao

① Beaujolais Nouveau, Bourgogne Champagne
 ② Valle du Rhone, Alsace, Val de Loire
 Toscana : Chianti, Brunello di Montalcato, Carmignano
 Piemonte : Barolo, Barbera, Nebbiolo
 Veneto : Prosecco, Soave
 Emilia-Romagna : Romagna
 ③ Hook Wain (← Hochheim, aka Rine Wine)

Wine: Vinho (포르투갈어: 전통 용) → Vino (France)
 Vao (Italy) → Voo (German)
 Koko (Portugal)
 행성: Red: 적포도 열매, 15~18°C (편), 맑은 (사계절) ← Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Gamay, Malbec...
 White: 적포도 열매 열매 + 백포도 → 12~14°C (사계절), 순한 술음 ← Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Riesling, Chenin Blanc, Gewürztraminer
 Rose: 적포도 열매 열매 + 백포도 → 적포도, white wine처럼 차가움

비 알코올 성분, 분자식: 분자가 수질 용해 → 도수 측정 방법: by Sherry (sherry - Xerez - Sherry), Pilsener Beer
 알코올 성분, 분자식: 알코올

비 H₂CO₃ 존재, 분자식: sparkling
 Champagne, Vin Mousseux, Cremant, Saft, Sparkling Cider
 L: Charles, Pinot Noir, Pinot Meunier → 좌 by Pinot Noir
 Still: H₂O, CO₂

비 산도, 분자식: Acidity
 Table of Red: white, Pinot
 Pinot: Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Gris
 Pinot: Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Gris

비 저장 연수, 분자식: young: 5년, aged: 5~15년, great: 15년 이상

비 알코올 함량, 분자식: Extra Brut : Very Very Dry (x < 6)
 Brut : Very Dry (x ≤ 15)
 Extra Sec : Dry (12 ≤ x ≤ 20)
 Sec : medium Dry (17 ≤ x ≤ 30)
 Demi Sec : Sweet (33 ≤ x ≤ 50)
 Doux : very Sweet (x ≥ 50)

Beer: Pilsa (Czech), Pilsa (Russia), Bier (Germany), Biere (France), Olet (Denmark)
 맥주 (보리): 맑은 겉판, 황금빛, 윤곽, 알갱이 크고 균일, 전분↑, 단백질↓
 물 : impurities (불순물 제거)
 Hop: 수확의 향, 쓴맛, 맥아즙의 산화방지, 깔끔 번식 방어
 Yeast: 맥아즙의 알코올 발효 → 산미, H₂O

비 효모 종류, 분자식: 하인발효: Lager, Pilsner, Altbier
 상발효: Ale, Stout, Porter

비 알코올, 분자식: DIPA: 성역구, 영양 풍부, 저장 X, 술통 압력 2~1.5바 정도... p01: pour-force per square inch
 Lager: 알코올, 영양소 파괴, 저장 O

<국가 대표>
 Germany: Beck's
 Czech Republic: Pilsner Lager
 USA: Miller, Budweiser
 UK: Guinness
 Netherlands: Heineken
 Belgium: Carling
 Japan: Asahi, Daikoku, Asahi

① Dry하다 = 쓴맛이
 맥주: 언더 (보리 사 티라 건조, 적지 권) / Back beer: 흰색 설탕, 언더 및 강한 맥주

Part 1. 양주학개론

Chapter 2. 양조주 (Fermented Liquor)

3. 와인(Wine)

8) 와인에 관한 상식

Sommelier: 주문 받아 서비스, 와인리스트 작성, 보관 및 관리 등 책임

Corkscrew: Wine Opener

Decanter: 디캔딩할 때 사용하는 투명한 유리나 크리스털 용기

Decanting: 병 속 와인을 디캔터에 옮겨 담는 것, 산소와의 접촉 통해 향과 맛 upgrade

Vintage: 포도 수확 년도

그리스(Greece)가 aging of wines 첫 시도

Claret: France Bordeaux의 Red Vin ('포도주의 여왕'이라는 뜻)

Hock Wein: 독일 라인산 Rhine Wine

Phylloxera: 포도나무뿌리혹벌레. 19세기 미국에 전파되어 유럽 대부분의 포도밭을 황폐화시킨 해충

Aroma: 원료 자체에서 우리나라오는 향기

Bouquet: 와인의 발효나 숙성과정에서 형성되는 여러 가지 복합적인 향기

Terroir: 토양, 기후 등 포도를 재배하기 위한 제반 자연조건을 총칭하는 말

Clos: 담장이 있는 포도밭 (부르고뉴에서 샤토 대응으로 많이 쓰는 단어)

Magnum: 와인 등을 담은 1.5L 병

Jeroboam: 와인 4병 분량 (3L)

Malolactic Fermentation: 2차 발효인 젖산 발효 (유산 발효) $C_4H_8O_6 \rightarrow 2C_3H_4O_2$

효모 생육 조건: 영양소, 온도, pH

Pannier: 와인용 바구니

French Paradox: Red Wine 때문에 프랑스인들이 고지방 다이어트 해도 심장병에 덜 걸림

Wine Cellar: 와인 저장실

보졸레 누보 출시일: 매년 11월 셋째 주 목요일

Corkage Charge: 외부 반입 음료 서브하고 대가로 받는 요금 (외부 음료 반입비?)

Chapter 3. 증류주

증류주: 양조주류 증류. 54 20도 ↑

① Rum

· 사탕수수 생선폴을 발효 증류 리갈 (molasses, sugar cane)

Saccharum (Latin)

- Heavy / Dark : Jamaica, Puerto Rico
- Medium / 중간 : Dominican Republic
- Light / White : Cuba, Hawaii, Barbados

② Puerto Rico: Bacardi, Captain Morgan
 Bolivian Republic of Venezuela: Topo
 Guatemala: Escapote

② Gin

Common → Gin → Gin
 botanical ingredients
 neutral

My Gin: London: 대만, America Extra
 Netherlands: Holland, German
 old Tom
 Flavored

③ Blackberry, Cardamom, Tangerine, Smoky Saffron, Handcrafted, Silky's

정(이색, 숙취, 보온...) 혼합하여 발효

변이 증류 → alcohol 90~95%
 ④ Juniper Berry, Caraway, Angelica
 1차 증류

2차 증류 → 증류, 증류 ⑤ 증류주 → alcohol 90~94.5%

Netherlands Gin: 단일 증류 2~3회, alcohol 45%

③ Vodka

· zhiiezem: Voda (= water of life) → Vodka

· grain: 2차, 3차, 4차, 5차
 ⑥ 1차, 2차, 3차, 4차, 5차 → 95% 증류

Color taste @ 100% clear

- <수령 알도>
- Russia: Spizichaya, Makhovukaya
 - USA: Spizichaya, 50%, Smokey, Mashed
 - Netherlands: 40%, 45%, 50%, 55%, 60%
 - Finland: 40%
 - Poland: 40%
 - Sweden: 40%
 - France: 40%
 - New Zealand: 40%
 - Denmark: 40%

④ Tequila

Mexico: Agave → Pulque → Aneal → Tequila

(Blanco: 45% x, Reposado: 2~6개월 숙성 (mated), Añejo: 1년 이상 숙성 (aged))

· Jaro, Cuervo, Silver, Añejo, Two Fingers, Malinchi, Ocho

⑤ Whisky

· Vape: Speake (Celtic water of life)

by 연료: Malt: 100% malt grain, Peat: peat bog, Grain: 곡물 잔류, Pot Still: 증류, Silent Upright: 증류, Blended: 혼합

by 스킷: Irish: James Watson, Scotch: James Watson, American: Straight, Canadian: Canadian Club

· Pot Still Whisky: 단일 증류, 비음향적, 고구 키가 보편적 (Single, Irish, Cognac)
 · Blended Whisky: 혼합 증류, 음향적, 더 저렴한 키치 (American, Canadian)

④ Brandy

· 과일 (포도) 은 발효, 증류

· V.O, V.S.O, V.S.O.P, X.O, EXTRA (Very, Superior, Old, Pale, Extra)

· 양조 작업 (와인 제조) → 증류 (단일) → 저장 → 혼합 → 숙성 → 병입

Cognac: France Cognac, Armagnac: Bordeaux Armagnac, Calvados: France Normandy, Apple brandy, Grappa: Italy, 와인 연두 후 포도 제거

④ Aguardiente: Northern Europe Scandinavia, 3차 40~45%, 무익 숙성 차지 스페인

Chapter 4. 혼성주

혼성주 : 증류주 + α

- 아로, 향료류
- 과실류
- 종류류
- etc

- 액체의 보석 (: 나타려한 액체)
- 당분 \rightarrow 식육주 (Cordons)
- 약용 목적 \rightarrow α

< 예로 >

- Anisette
- Bacardine
- campari

\leftarrow 증류법 : 주정 @ 배합재료 \rightarrow α + 향료, 향료
 이산화법 : 주정 @ 산성 향료, 염류 (low quality)
 침출법 : 주정 @ 과실 + 요극미 (Cold maceral, long time)
 여과법 : 미리 거르와 비드

Chapter 6. Cocktail

Cocktail = $\left(\begin{array}{l} \text{음} + \text{음} \\ \text{음} + \text{나} \text{ 음} \\ \text{me} + \text{me} \text{ 음} \text{ (Mooctail)} \\ \text{맛} : \text{맛} \end{array} \right.$

by α : $\left(\begin{array}{l} \text{Aperitif} \text{ Negroni, Campari, Vermouth} \\ \text{Digestif} \text{ Brandy, Liqueur} \\ \text{All Day} \text{ 주스류 (Strawberry, Tequila Spruce)} \end{array} \right.$

by 용량 : $\left\{ \begin{array}{l} \text{Long} : \text{Fizz, Collins, Sour, Oldy, Rock} \\ \text{Short} : \text{Martini, Manhattan} \end{array} \right.$

by α 성분 :
 Hybrid : 증류주 @ α 성분으로 음, hybrid flavor
 Fizz : Vin, Liqueur @ α 성분으로 음, 과일 향, hybrid flavor
 Sour :

$\left(\begin{array}{l} \text{Build} \\ \text{Steir} \\ \text{Shake} \\ \text{Float} \\ \text{Blend} \end{array} \right.$

Chapter 5. 민속주 (전통주)

- 계절주, 건강

Chapter 6. 칵테일 (Cocktail)

7. 칵테일의 계량 단위

1 dash = 1/32oz (5~6drop)

1 Teaspoon = 1/6oz

1 Tablespoon = 1/2oz (약 3tsp)

1 pony = 1 finger = 1 shot = 1 oz(온스) = 30ml

1 Jigger = 3/2oz

1 Cup = 8oz

1 Pint = 16oz

1 Quart = 32oz

1 Gallon = 128oz

8. 기타 용어

Straight up: 얼음 없이 마시기

Standard Recipe: 칵테일 표준 제조법

Coaster: 잔 받침대

Cocktail decander: 위스키 등 주문했을 때 탄산음료나 물 제공하는 용기

House Brand: 고객이 특정 브랜드를 지정하지 않았을 때 바에서 임의로 사용하는 브랜드

Yield Test: 산출량 실험, 위스키 한 병으로 몇 잔의 칵테일을 산출할 수 있는가

Proof: %의 2배

Center Piece: 식탁의 중앙 장식물, 분위기 위해 테이블 중앙에 놓는 집기들의 배열

Chaser: 독한 술이나 칵테일 뒤에 마시는 물이나 음료

Chapter 7. 비탈코 용성 종류

차 (분말차 : 녹차
 안발효 : 우롱차, 자스민차
 발효 : 홍차, 마얼그제이 Darjeeling, Uva, 赤平 阿
 후발효 : 보이차)

커피

part 2. 주장관리개론

chapter 1. 주장 관리

batterie → bat

(france)

manager
bartender
waiter, waitress
bar helper

Part2. 주장관리개론

Chapter 1. 주장 관리

3. 주장 운영 관리

FIFO(First In First Out): 선입선출(먼저 입고된 것을 먼저 출고)

Bin Card: 물품 재고 및 출입상황 기록하는 카드

Daily Issue: 일일보급

Par Stock: 일일 적정 재고량

Inventory: 재고 목록

Standard Recipe: 표준 제조표

원가율(%)=(원가)/(판매가)*100

예상목표이익=(예상목표 매출액)*(예상매출 총 이익률)-(부대비용 예상액)

월 재고회전율=(총 매출원가)/(평균 재고액)

주장 원가의 3요소: 인건비, 재료비, 주장경비

Event Order: 연회 행사 통보서

Happy Hour: 고객이 붐비지 않는 시간대에 저렴한 가격으로 음료나 스낵을 제공하는 서비스

Chapter 2. 술과 건강

1. 술과 건강

알코올 도수=((재료의 알코올 도수)*(재료의 양)+(재료의 알코올 도수)*(재료의 양))/(재료의 총량)

마신 알코올량=(술의 농도)*(마시는 양)/100 (각각의 단위는 ml, %, ml)