

# 【品酒师】职业技能培训证书-全国工商联人才交流服务中心

产品名称	【品酒师】职业技能培训证书- 全国工商联人才交流服务中心
公司名称	惠州市百慧丰企业管理咨询有限公司
价格	1280.00/件
规格参数	
公司地址	惠城区演达大道2号曼哈顿广场25楼2517室
联系电话	0752-2600191 17507528885

## 产品详情

### 【品酒师】职业技能培训证书

职业工种：品酒师

发证单位：全国工商联人才交流服务中心

证书全称：全国工商联人才交流服务中心 品酒师 职业技能培训证书

证书等级：初级/中级/\*\*/师资      考培周期：1-2个月

费用标准：初级680/中级1280/\*\*1980

本证书由具备人才培训、测评等职能的机构向参加技能培训且考评合格的学员颁发的一种证明，是劳动者在境内外就业、晋职、考核的重要参考凭证，统一印制，\*\*\*\*。本证书只限本人使用，严禁涂改、转借。本证书的证书编号和序列号均为唯一编码，官网可查。

全国工商联人才交流服务中心（简称“全联人才中心”）创办于1995年，是经中央机构编制委员会办公室批准设立的正局级事业单位，隶属于全国工商联。全联人才中心作为\*\*\*人才服务机构，是国家科学技术奖励工作办公室科技成果评价试点单位、中国人才交流协会常务理事单位、中国工业互联网产教融合创新中心理事会副理事长单位。全联人才中心下设办公室、人才服务处、企业服务处三个处室。目前开展的主要业务：

一、为各行业领域的从业人员提供职业技能人才培训及就业推荐服务；

二、组织开展“百名院士进民企”活动并在\*\*企业建立“院士科技服务站”；

- 三、与地方政府合作建设人力资源服务平台，开展人才引进、项目孵化、教育培训、招商合作等业务；
- 四、为企业提供科技咨询及科技成果评价、登记与转化服务；
- 五、组织开展工商联、所属商会、民营企业的人才培训；
- 六、承办全国工商联“德胜门大讲堂”活动；
- 七、为直属单位和直属商会等提供人事档案服务；
- 八、承办全国工商联有关部门委托的其他工作。

全联人才中心将秉持“促进人才发展，服务两个健康”的理念，积极培育专业技能人才，搭建人力资源平台，推进科技成果转化，竭诚为广大民营企业创新发展做出贡献。

#### 1、初级

- (一) 年满16-60周岁，初中及以上学历。
- (二) 如是在校生，应提交就读职高、中专及以上学历证明。

#### 2、中级

- (一) 年满18-60周岁，初中及以上学历。

#### 3、\*\*

- (一) 年满20-60周岁，初中及以上学历。

#### 4、师资

- (一) 年满25-60周岁，大专及以上学历。
- (二) 已有我中心认可的同类专业工种\*\*证书或师级证书满3年。
- (三) 或获得与申请专业工种相近的省部级以上奖项，或系省级以上行业商协会主要负责人

#### 其它要求

少量专业工种可放宽到65周岁，但需提供正规医院出具的健康证明；

港澳台籍学员，需提交有效期内的《来往大陆通行证》；

外籍学员，需提交有效期内的往来护照、签证以及在大陆的工作证明。

备注：学历不符者可报名“学历+技能”双证，具体请详询！

《中国白酒品评宝典》

## 第一章 学习评酒并非难事 001

### 1.1 白酒品评概述 002

### 1.2 申报评酒师的条件要求 003

### 1.3 成为一名合格品酒师必须具备的特质 005

#### 1.3.1 身体素质好 005

#### 1.3.2 热爱评酒 006

#### 1.3.3 有主见 009

#### 1.3.4 有责任心 009

#### 1.3.5 有持久力 010

## 第二章 评酒的要求及作用 013

### 2.1 并不是人人都适合评酒 014

#### 2.1.1 不适合评酒的人 014

#### 2.1.2 女士比男士更容易 016

#### 2.1.3 年轻人占优势 017

#### 2.1.4 了解工艺更容易进入角色 017

### 2.2 品评对生产工艺的指导 018

#### 2.2.1 新酒品评 018

#### 2.2.2 储存过程中酒的品评 018

#### 2.2.3 勾兑评酒 018

### 2.3 品评对科研的指导 019

### 2.4 针对品评鉴别出的杂味酒进行工艺改进 019

## 第三章 认识单体香 021

### 3.1 香气 022

#### 3.1.1 香气的定义 022

#### 3.1.2 影响香气的因素 022

#### 3.1.3 水果香的概念 023

## 3.2 香气的衡量 024

### 3.2.1 阈值 024

### 3.2.2 香气的独特性 024

### 3.2.3 香气的阈值与香气描述 025

### 3.2.4 土味素的发现及阈值 030

### 3.2.5 香气的记忆 031

## 3.3 单体香定义 031

### 3.3.1 单体香的记忆训练 031

### 3.3.2 国家品酒师考试中常见单体香的特征描述和配制浓度 034

### 3.3.3 单体香品酒方案 036

## 第四章 嗅觉 043

### 4.1 嗅觉概述 044

#### 4.1.1 嗅觉的概念 044

#### 4.1.2 嗅觉器官 044

#### 4.1.3 嗅觉的原理 045

#### 4.1.4 人的嗅觉 046

#### 4.1.5 嗅觉的影响因素 046

#### 4.1.6 白酒风味物质的嗅觉阈值与嗅觉反映 048

### 4.2 类型源自嗅觉 053

#### 4.2.1 香气的嗅闻 053

#### 4.2.2 香气的描述 053

#### 4.2.3 类型的划分 058

### 4.3 怎样提高嗅觉效果 058

#### 4.3.1 全神贯注已经闻到的东西 058

#### 4.3.2 让香气与你互动 058

#### 4.3.3 熟悉制酒工艺对嗅觉具有辅助作用 058

4.4 怎样保护好嗅觉器官 058

4.5 嗅觉是品酒的灵魂 059

4.5.1 白酒的香气大致决定了白酒的品质 059

4.5.2 大脑中储存的香气样本越多、越清晰，品酒时的判断就越准确 060

4.5.3 闻香的规范动作和规范习惯 061

第五章 味觉很重要 063

5.1 味觉的艺术 064

5.1.1 味觉与美学 064

5.1.2 味觉与酒 064

5.2 味觉概述 065

5.2.1 味觉的定义 065

5.2.2 味觉的生理基础 065

5.2.3 基本味觉 066

5.3 影响味觉的因素 068

5.3.1 物质的阈值 068

5.3.2 物质的结构 069

5.3.3 物质的水溶性 069

5.3.4 温度 069

5.3.5 味觉的感受部位 069

5.3.6 味的相互作用 070

5.3.7 其他影响味觉的因素 070

5.4 白酒中的呈味物质 070

5.4.1 酸味物质 070

5.4.2 甜味物质 071

5.4.3 咸味物质 072

5.4.4 苦味物质 072

5.4.5 辣味物质 072

5.4.6 涩味物质 073

5.4.7 鲜味物质 073

5.5 味觉是白酒品鉴的点睛之笔 073

5.5.1 尝评的要领 073

5.5.2 尝评的步骤 074

5.5.3 尝评影响因素的消除 075

第六章 典型性培训 081

6.1 典型性的概念 082

6.2 白酒的类型及风格特点 082

6.3 不同香型白酒品评术语 097

6.4 十二大香型品评技巧 101

6.5 典型性评酒培训方案 103

第七章 白酒的质量差品评 111

7.1 质量差概念 112

7.2 质量差判定的标准 112

7.3 质量差品评 113

7.3.1 几种基本品评方法 113

7.3.2 品评的步骤 114

7.3.3 品评技巧 115

7.4 各香型白酒的质量差品评 119

7.4.1 清香型白酒质量差品评 119

7.4.2 酱香型白酒的质量差 122

7.4.3 浓香型白酒质量差 125

7.4.4 凤香型白酒质量差 129

7.4.5 米香型白酒的标准评语及品评要点 131

7.4.6 芝麻香型白酒的标准评语及品评要点 131

7.4.7 特型白酒的标准评语及品评要点 132

7.4.8 豉香型白酒的标准评语及品评要点 132

7.4.9 药香型白酒的标准评语及品评要点 132

7.4.10 兼香型白酒的标准评语及品评要点 132

7.4.11 老白干型白酒的标准评语及品评要点 133

7.4.12 馥郁香型白酒的标准评语及品评要点 133

7.4.13 香型融合产品 133

7.5 白酒产品质量缺陷酒的品评 138

7.6 质量差评酒方案 141

第八章 重复性训练 149

8.1 重复性训练是品酒技能的提升 150

8.1.1 重复性的定义及训练时应遵循的原则 150

8.1.2 重复性训练的方法与技巧 150

8.1.3 重复性训练中应注意的问题 151

8.2 重复性训练秘籍 153

8.3 重复性训练是对评酒员基本功的综合鉴定 155

8.3.1 重复性训练是对四种能力的综合要求 155

8.3.2 提高记忆力很重要 155

8.4 评酒笔记尽可能详尽 156

8.5 静心 157

8.5.1 重复性训练中必须做到静心 157

8.5.2 保持良好的身体状况 157

8.5.3 必须要有良好的心理状态 157

8.5.4 必须要刻苦的学习和训练 158

8.6 重复性评酒方案 158

## 第九章 评酒再现性训练 161

### 9.1 白酒再现性品评定义 162

### 9.2 对样品特点把握的准确性训练 162

### 9.3 海量训练很重要 163

#### 9.3.1 海量训练，学会总结技巧 163

#### 9.3.2 记忆白酒质量缺陷 163

### 9.4 记忆力很重要 164

#### 9.4.1 了解记忆规律 164

#### 9.4.2 日常积累，掌握产品特点 166

#### 9.4.3 养成良好的品评和记忆习惯 167

### 9.5 再现性训练秘籍 169

#### 9.5.1 统观全局，做到心中有数 169

#### 9.5.2 永记\*\*，做到“刻骨铭心” 169

#### 9.5.3 规范评酒操作 170

#### 9.5.4 对号入座 170

#### 9.5.5 所用酒样要标准化 170

### 9.6 再现性品评易错点 171

#### 9.6.1 找不到信号物 171

#### 9.6.2 不够自信，优柔寡断 171

#### 9.6.3 再现性酒样评语打分不一致 171

### 9.7 再现性评酒方案与答题要点 171

#### 9.7.1 培训方案 171

#### 9.7.2 答题要点及技巧 177

## 第十章 白酒酒度差品评 179

### 10.1 白酒酒度差品评定义 180

### 10.2 酒精水溶液和白酒样品的区别 180



10.3 表面张力知识	181
10.3.1 影响酒精溶液表面张力的因素	181
10.3.2 酒花与酒精度的关系	183
10.4 白酒香气的物理化学	185
10.4.1 挥发	185
10.4.2 相对挥发度	185
10.4.3 白酒中的挥发性成分	186
10.5 扩散现象	186
10.6 丁达尔效应	187
10.6.1 白酒是胶体溶液	187
10.6.2 丁达尔现象	187
10.6.3 白酒中的“丁达尔效应”	188
10.7 布朗运动	188
10.8 酒度差品评技巧	189
10.8.1 通过酒花状态来判断	189
10.8.2 通过鼻腔刺激感来判断	189
10.8.3 通过品尝来判断	189
10.9 酒度差品评误区及原因	190
10.9.1 酒度差品评误区	190
10.9.2 产生“误区”的原因	190
10.10 酒度差品酒方案	191
第十一章 实战演练	195
附录	201
附录1 *新白酒国家标准汇集	202
1. 浓香型白酒GB/T 10781.1—2006	202
2. 清香型白酒GB/T 10781.2—2006	203

3.米香型白酒GB/T 10781.3—2006 204

4.凤香型白酒GB/T 14867—2007 206

5.豉香型白酒GB/T 16289—2007 207

6.特香型白酒GB/T 20823—2007 207

7.芝麻香型白酒GB/T 20824—2007 209

8.老白干香型白酒GB/T 20825—2007 210

9.茅台酒GB/T 18356—2007 212

10.浓酱兼香型白酒GB/T 23547—2009 212

11.液态法白酒GB/T 20821—2007 214

12.固液法白酒GB/T 20822—2007 214

13.白酒分析方法 GB/T 10345—2007 215

14.白酒检验规则和标志、包装、运输、储存GB/T 10346—2006 222

15.蒸馏酒及配制酒卫生标准GB 2757 224

附录2 白酒常识及品评知识题库 225

## 《白酒品酒师教程》

### 模块一 中国白酒的香型、类型及品评基础

#### 知识准备

#### 任务实训

任务一 酱、浓、清、米、凤五大香型白酒的品评

任务二 兼香型、药香型、特香型、芝麻香型、豉香型、小曲清香型白酒的品评

任务三 各种香型白酒的标准评语及品评常用术语的归纳

#### 练习题

### 模块二 白酒化学成分及理化指标、微量成分种类及其作用

#### 知识准备

#### 任务实训

任务一 阈值、香味强度和常见单体香味物质气味、味道的品评

任务二 不同酒度酒样的感官品评

练习题

模块三 各种香型白酒的香味成分特征、工艺概述及品评要点

知识准备

任务实训

任务一 酱香型、浓香型、清香型、凤香型与米香型白酒工艺及香味成分特征与品评

任务二 豉香型、药香型、兼香型、芝麻香型、特香型、馥郁香型、小曲清香型白酒工艺及香味成分特征与品评

练习题

模块四 白酒原酒的质量与品评

知识准备

任务实训

任务一 浓香型白酒原酒的品评

任务二 白酒杂味的类型及特点的品评

练习题

模块五 白酒的勾兑与调味

知识准备

任务实训

任务一 浓香型白酒基础酒的组合与勾兑方法

任务二 浓香型白酒的调味

练习题

模块六 酒体风味设计基础

知识准备

任务实训

任务浓郁型酒体风味质量设计案例

练习题

模块七 白酒评酒员的培训和考核

知识准备

练习题

参考文献

《洋酒品鉴大全》

前言 洋酒的风景

酒吧中的品饮方法/酒杯与酒是主角

餐厅中的品饮方法/餐前酒与餐后酒

书房中的品饮方法/从休息日的午后开始

话说洋酒

世界洋酒地图

威士忌的品饮方法

威士忌的历史

净饮

兑水

加冰

加水

漂浮

兑水加冰

开波酒

超级开波酒

锈钉

威士忌姜酒

热威士忌托地

波本?可乐

波本之雾

薄荷冰酒

适合与威士忌搭配的料理

五大威士忌品牌精选

配合不同的饮酒方式，选择不同的玻璃酒杯

白兰地的品饮方法

白兰地的历史

净饮

加冰

白兰地加水

加苏打水

白兰地汤力水

本尼迪克特甜酒 & 白兰地

法国贩毒网

白兰地热蛋诺酒

马颈鸡尾酒

尼克拉西卡

适合与白兰地搭配的料理

白兰地品牌精选

威士忌与软水搭配饮用

朗姆酒的品饮方法

朗姆酒的历史

净饮

加冰

自由古巴调合酒

加苏打水

热黄油朗姆酒

莫吉托

适合与朗姆酒搭配的料理

朗姆酒品牌精选

美味冰块的硬度和透明度\*为重要

伏特加的品饮方法

伏特加的历史

净饮

血腥玛莉

黑俄罗斯

螺丝起子

咸狗鸡尾酒

莫斯科之驴

适合与伏特加搭配的料理

伏特加品牌精选

体味烈性酒与雪茄搭配的绝妙感受

金酒的品饮方法

金酒的历史

净饮

加冰

金利奇

金汤力

马天尼加冰

金青柠

粉色金酒

金霸克

适合与金酒搭配的料理

金酒品牌精选

每一种鸡尾酒都有适合品味的时间段

龙舌兰酒的品饮方法

龙舌兰酒的历史

龙舌兰酒+酸橙或盐

仙蒂小姐

斗牛士

龙舌兰日出

墨西哥马德拉斯

墨西哥人浪

长饮玛格丽特

适合与龙舌兰酒搭配的料理

龙舌兰品牌精选

找到自己钟情的一杯

洋酒用语

《葡萄酒品鉴全书》

前言

序章

葡萄酒的品尝比较

红葡萄酒与白葡萄酒

不同品种的品尝比较

不同产区的品尝比较

不同年份的品尝比较

不同价格的品尝比较

一章

葡萄酒品鉴基础

什么是品鉴？

品鉴方法

收集葡萄酒的相关信息

品鉴笔记与记忆整理

二章

观察外观

观察外观的方法

澄清度、发泡性

黏度

红葡萄酒的色调

白葡萄酒的色调

外观的形成要素

外观与时间的关系

整理外观信息

描述外观时的公式

观察外观的问与答



## 三章

分析香气

闻香方法

香气的印象

红葡萄酒 轻淡香气的印象表

红葡萄酒 浓郁香气的印象表

红葡萄酒 年轻香气的印象表

红葡萄酒 陈年香气的印象表

白葡萄酒 轻淡香气的印象表

白葡萄酒 浓郁香气的印象表

白葡萄酒 年轻香气的印象表

白葡萄酒 陈年香气的印象表

描述香气

香气轮盘

香气的分类图鉴

葡萄酒香气的问与答

## 四章

感知味道

感知味道的方法

第一感受—味觉

单宁的质量

酒体

复杂度

平衡性

余味

美味感

葡萄酒味道的问与答

信息的整理归档

五章

葡萄品种

赤霞珠

黑皮诺

品丽珠

美乐

西拉（西拉子）

内比奥罗

佳美

桑娇维塞

歌海娜、加尔纳恰

丹魄

马尔贝克（玛碧）

仙粉黛、普里米蒂沃

佳美娜

贝利A 麝香葡萄

艾格尼科

佳丽酿

多姿桃

皮诺塔吉

蓝布鲁斯科

霞多丽

长相思

雷司令

琼瑶浆

特浓情

麝香葡萄

维奥涅尔

法国黑皮诺、意大利灰皮诺

白诗南

赛美蓉

阿尔巴利诺

密斯卡岱

白皮诺

西万尼

特雷比奥罗

甲州

阿里高特

六章

葡萄品种的发源地与

酿造方法

世界范围内的传播

法国

种植于世界各地的赤霞珠、黑皮诺、霞多丽

美国

澳大利亚

新西兰

智利、阿根廷

意大利

意大利的黑葡萄品种

意大利的白葡萄品种

西班牙

德国

日本

葡萄与土壤

红葡萄酒的酿造方法

白葡萄酒的酿造方法

桃红葡萄酒的酿造方法

起泡酒的酿造方法

七章

盲品实践

如何进行盲品

红葡萄酒的判断图表

白葡萄酒的判断图表