餐前酒有哪些酒温要求？

餐前酒的酒温要求如下：

（１）要求饮用温度较低的酒:如发泡葡萄酒2?5.5℃;香槟酒5.5?8.5℃;干白葡萄酒7?11.5℃。啤酒饮用温度以10℃左右为宜。威士忌等蒸馏酒及鸡尾酒可加冰块;但其他酒不能加入冰块降温。

（２）要求饮用温度一般的酒：如甜红葡萄酒12?14℃；干红葡萄酒16?18℃;甜黄酒、半甜黄酒及干黄酒20℃左右。故黄酒在冬天应温热后再饮用。

（3）白酒，尤其是中、低档的白酒，应加温后畏饮用。因为白酒中的不良成分甲醇的沸点，为64℃，乙醛沸点仅21℃。在使用电动电热温酒器将白酒加热过程中，那些有害成分可挥发掉一大部分。但酒温最高不宜超过65℃，以免酒精损失较多，因为酒精的沸点为78. 3 ℃对于名优白酒的品温，可控制在30℃以下。因其低沸点不良成分含量相对为少，温度低些，也以免有效特殊芳香成分的挥发。半干型黄酒，在冬天可温热至25~30℃饮用。

餐前酒有哪些酒温要求？

餐前酒的酒温要求如下：

（１）要求饮用温度较低的酒:如发泡葡萄酒2?5.5℃;香槟酒5.5?8.5℃;干白葡萄酒7?11.5℃。啤酒饮用温度以10℃左右为宜。威士忌等蒸馏酒及鸡尾酒可加冰块;但其他酒不能加入冰块降温。

（２）要求饮用温度一般的酒：如甜红葡萄酒12?14℃；干红葡萄酒16?18℃;甜黄酒、半甜黄酒及干黄酒20℃左右。故黄酒在冬天应温热后再饮用。

（3）白酒，尤其是中、低档的白酒，应加温后畏饮用。因为白酒中的不良成分甲醇的沸点，为64℃，乙醛沸点仅21℃。在使用电动电热温酒器将白酒加热过程中，那些有害成分可挥发掉一大部分。但酒温最高不宜超过65℃，以免酒精损失较多，因为酒精的沸点为78. 3 ℃对于名优白酒的品温，可控制在30℃以下。因其低沸点不良成分含量相对为少，温度低些，也以免有效特殊芳香成分的挥发。半干型黄酒，在冬天可温热至25~30℃饮用。