

鸡尾酒调制

袖珍彩色图鉴

中村健二 编著

孟实华 译

Cocktail

391 种鸡尾酒
调制方法及基础知识



湖南科学技术出版社

鸡尾酒调制

袖珍彩色图鉴

中村健二 编著

孟实华 译

391种鸡尾酒调制方法及基础知识

「カクテル」ポケット図鑑

日本 主婦の友社供稿

© KENJI NAKAMURA

Simplified Chinese Edition Copyright:

2002 HUNAN SCIENCE & TECHNOLOGY PRESS

湖南科学技术出版社获得本书中文版独家出版发行权。

著作权登记号:18-2001-100

版权所有 侵权必究

鸡尾酒调制袖珍彩色图鉴

编 著: 中村健二

译 者: 孟实华

责任编辑: 陈 刚 吴 炜

出版发行: 湖南科学技术出版社

社 址: 长沙市湘雅路 280 号

<http://www.hnstp.com>

邮购联系: 本社直销科 0731-4375808

印 刷: 深圳市宣发印刷厂

厂 址: 深圳市泥岗路泥岗村海宝阁

邮 编: 518029

(印装质量问题请直接与本厂联系)

经 销: 新华书店

出版日期: 2003 年 1 月第 1 版第 1 次

开 本: 787mm × 1092mm 1/36

印 张: $11 \frac{7}{9}$

插 页: 4

书 号: ISBN 7-5357-3563-0/TS·165

定 价: 46.00元

(版权所有·翻印必究)



写 在 前 面

●本书从古典传统到最新时尚,介绍了 391 种鸡尾酒,许多鸡尾酒是其他书中没有提到的。

●全书共分为古朴典雅鸡尾酒、新潮时尚鸡尾酒、温馨浪漫鸡尾酒、冰清玉洁鸡尾酒、南国情调鸡尾酒五章。可以根据不同场合和气氛选择鸡尾酒。各基酒的排列顺序是:威士忌酒、白兰地酒、杜松子酒、伏特加酒、朗姆酒、龙舌兰酒、马铃薯酒、甜露酒、葡萄酒、啤酒、无酒精饮料。

●所有鸡尾酒都标明酒精度数和口感,使得浓度和味道一目了然。标记的口感分为甜味、辣味、绵和 3 种,其中绵和是不甜不辣的中等程度。

●每种鸡尾酒都注明了使用材料和制作方法,供家庭制作时参考。

●关于制作鸡尾酒的技巧，请参照 410 页的详细说明。

●材料中标记的分量，原则上现调现饮的餐前酒（使用鸡尾酒杯等高脚杯）用份数表示，悠闲慢饮的鸡尾酒（使用平底玻璃杯或饮料杯等）用 mL 表示。另外，1 滴约 1mL，1 茶匙约 5mL。

●现调现饮的餐前酒，它的正确说法应该是餐前鸡尾酒。除威士忌鸡尾酒或杜松子鸡尾酒这类酒的“鸡尾酒”字样不能省略外，其他酒后面的“鸡尾酒”几个字都省略了。

●关于本书中的鸡尾酒用语，请参照 413 页的“鸡尾酒用语集”。关于器具或酒杯，请参照 401 页的“鸡尾酒的基础知识”。

●419 页的“鸡尾酒名索引”有助于您快速查找您所钟爱的鸡尾酒。

目 录

1. 古朴典雅鸡尾酒·····	5
2. 新潮时尚鸡尾酒·····	167
3. 温馨浪漫鸡尾酒·····	255
4. 冰清玉洁鸡尾酒·····	301
5. 南国情调鸡尾酒·····	369
鸡尾酒的基础知识·····	401
鸡尾酒用语集·····	413
鸡尾酒名索引·····	419

古朴典雅鸡尾酒





Affinity

亲密朋友

以威士忌酒为基酒 23度 绵和

“Affinity”意为“亲密的朋友”。用英国的苏格兰威士忌酒、法国的干苦艾葡萄酒（药酒），以及意大利的芳香苦艾葡萄酒3种酒调配的鸡尾酒，表示3国亲密友好关系。

适合饭前饮用的鸡尾酒。

【材料】 苏格兰威士忌酒 1/3，
干苦艾葡萄酒 1/3，芳香苦艾葡
萄酒 1/3，树皮酒 2滴



Whisky Cocktail

一种不失威士忌本味，酒香浓郁，落口净爽的鸡尾酒。基酒一般使用苏格兰、黑麦、波旁威士忌，适合饭前饮用的鸡尾酒。

副材料基本使用糖浆，有时也用橙皮酒。一般用糖水红樱桃点缀，有时也加上一层砂糖。

【材料】 杯，树皮酒一滴，糖浆一滴
威士忌酒一玻璃

威士忌鸡尾酒

以威士忌酒为基酒 37度 辣味



Whisky Toddy

威士忌棕榈汁鸡尾酒

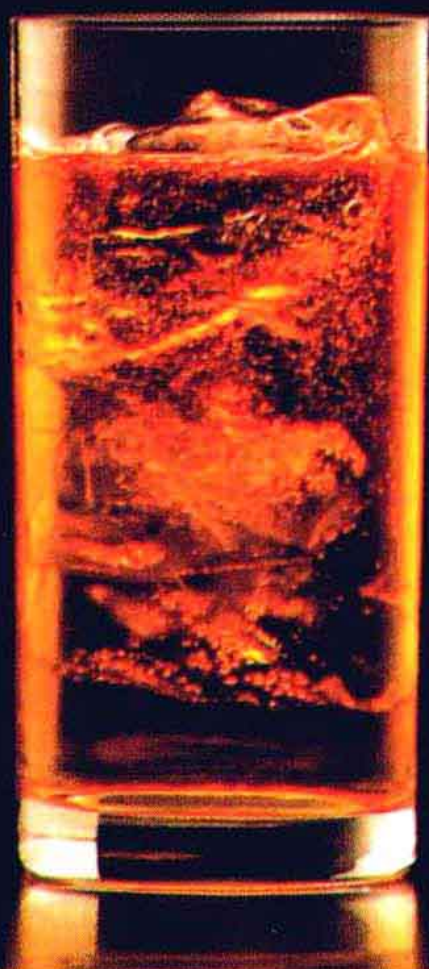
以威士忌为基酒 25度 绵和

以威士忌为基酒，棕榈汁风味的悠闲慢饮鸡尾酒。

在同类鸡尾酒中，有加开水的热威士忌棕榈汁鸡尾酒。

先将砂糖放入玻璃杯中，用少量水将砂糖溶化。再加入威士忌，然后用冷水注满。用薄片柠檬点缀。也可以将威士忌和冷水分开，按自己的口味，加合适的量。

【材料】 糖一茶匙，水（矿泉水）适量
威士忌酒 45ml，砂



Whisky Highball

冰威士忌苏打鸡尾酒

以威士忌为基酒 13度 辣味

以威士忌为基酒，掺苏打水悠闲慢饮的鸡尾酒。别名为“掺苏打水威士忌酒”。

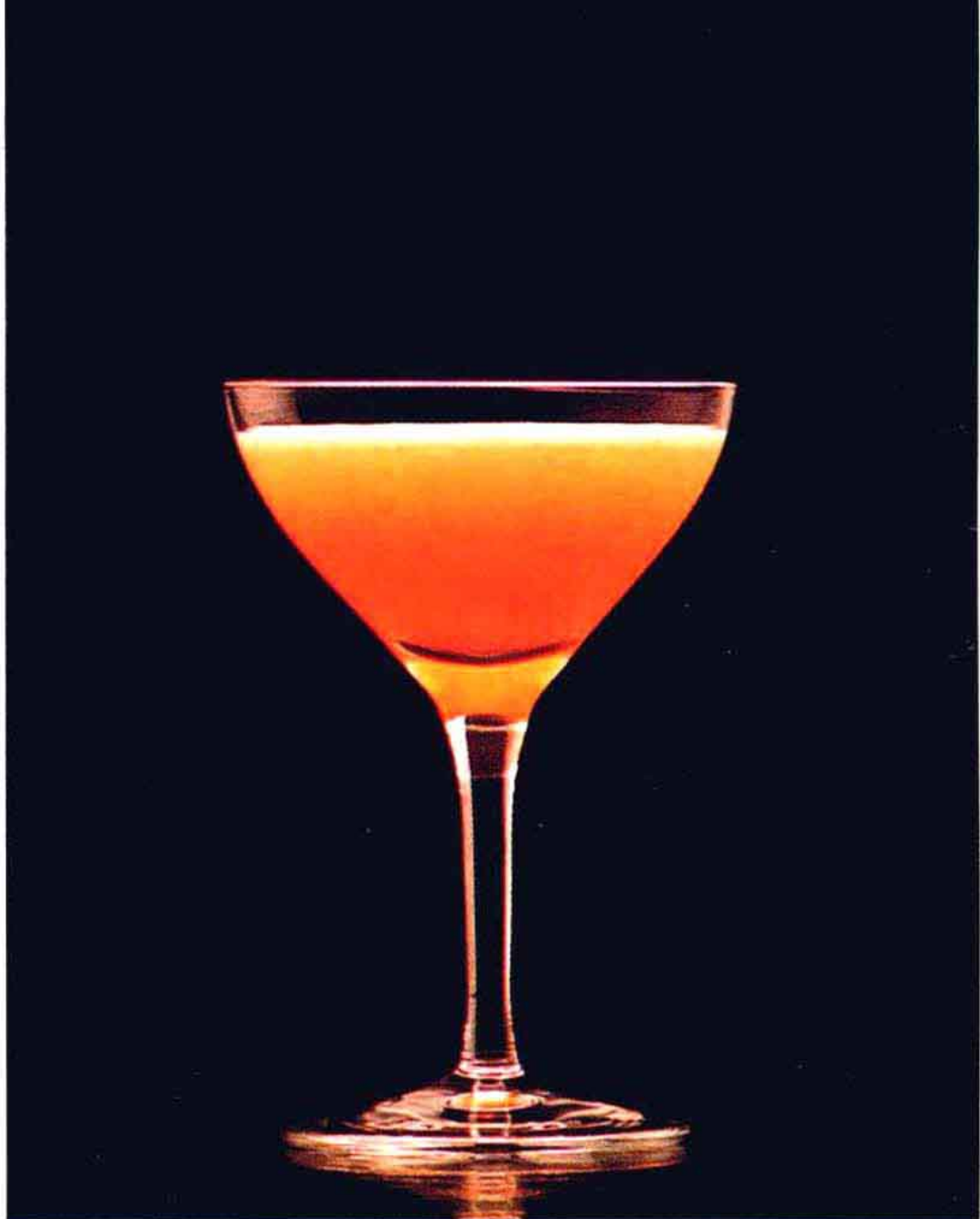
这种鸡尾酒由于使用的威士忌种类不同，叫法也不一样。比如使用波旁威士忌，就叫波旁威士忌苏打酒；使用黑麦威士忌，就叫黑麦威士忌苏打酒。

在欧美各国，若不说“威士忌加苏打水”，往往不知道是哪种酒。

【材料】

威士忌酒 45ml，苏

打水适量



Oriental

东方特色

以威士忌为基酒

25度

绵和

以黑麦为原料，美国产的黑麦威士忌酒是种多用基酒，用不同材料勾兑黑麦威士忌，可配成不同风格的鸡尾酒。

白柑香酒和酸橙汁两种柑橘风味的饮品，表现出东方色彩，落口舒适，心怡神爽，回味悠长。

酒 1/5，酸橙汁 1/5
 【材料】 黑麦威士忌酒 2/5，
 芳香苦艾葡萄酒 1/5，白柑香



Old Pal

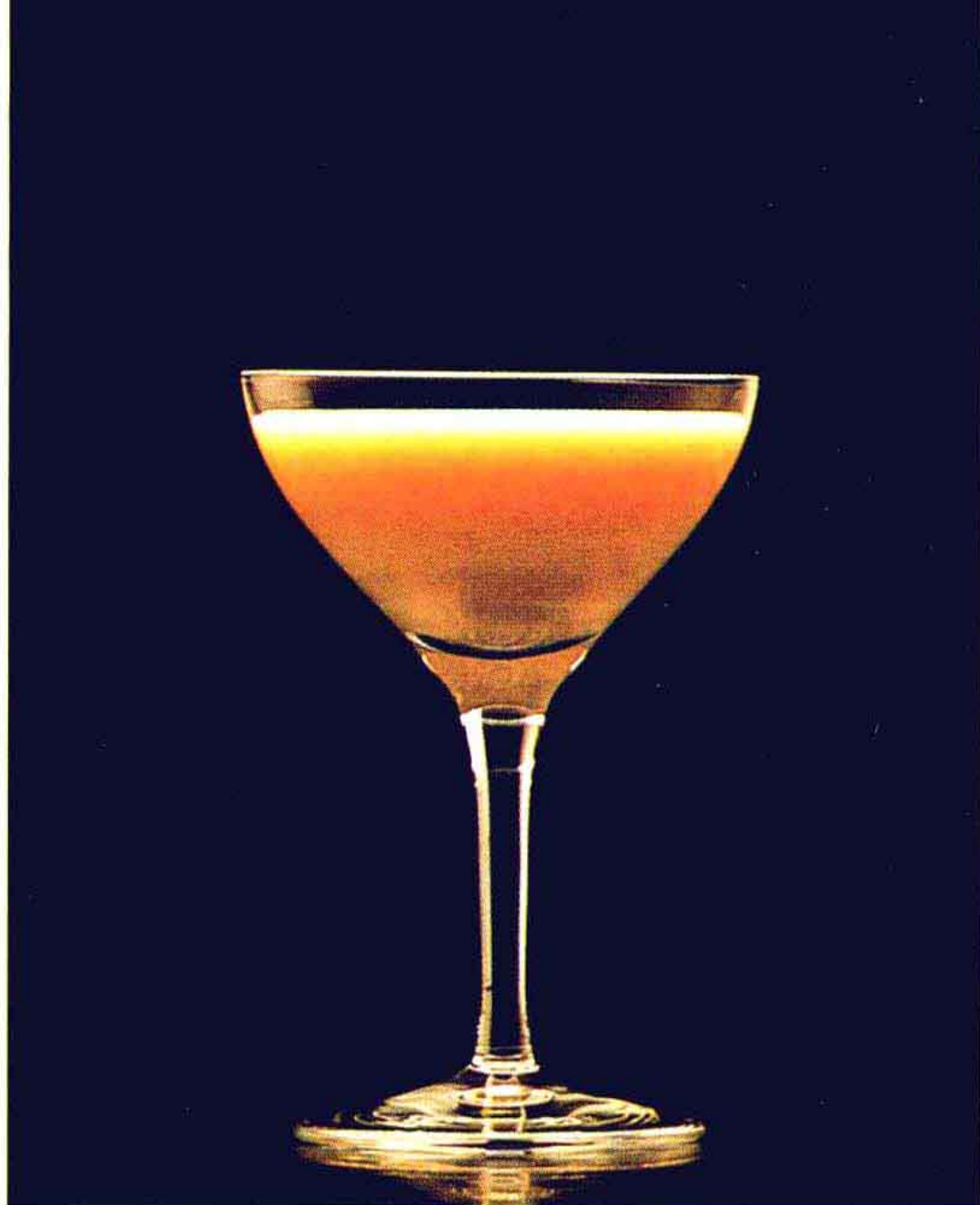
老朋友

以威士忌为基酒 24度 绵和

“Old pal”意为“老朋友”或“亲密的伙伴”。正如其名，它很久以前就备受人们厚爱。现在仍然拥有广泛的年轻消费群体。

温柔谐调的色泽，营造出柔美的氛围，享受温馨，回忆友情，淡淡的甜味和微微的苦味，勾起年轻时的情怀。作为餐前鸡尾酒最佳。

【材料】 黑麦威士忌酒 1/3，
干苦艾葡萄酒 1/3，法国红葡萄酒 1/3



Cowboy

牧童

以威士忌为基酒 25度 绵和

“Cowboy”意为“牧童”，美国西部的骑马牧人。一种传统的鸡尾酒。在热带鸡尾酒盛行时，迅速在年轻人中流行。

威士忌和鲜牛奶勾兑在一起，丝滑可口，回味悠长，适合饭后饮用。制作要点，用调配器将材料调匀。有时也用平底玻璃杯代替鸡尾酒杯。

鲜牛奶 1/3
【材料】 波旁威士忌酒 2/3



Shamrock

三叶草是爱尔兰的一种国花。

以爱尔兰威士忌为基酒，加兑药草风味的苦艾葡萄酒和法国葡萄酒，酒香怡雅，风味独特。若不用干苦艾葡萄酒，用橄榄点缀，那就成为爱尔兰人鸡尾酒了。

酒 3 滴，薄荷酒 3 滴
干苦艾葡萄酒 $1\frac{1}{2}$ ，法国葡萄
【材料】 爱尔兰威士忌 $1\frac{1}{2}$ ，

以威士忌为基酒 27 度 绵和

三叶草



Scotch Kilt

苏格兰短裙

以威士忌为基酒 36度 绵和

苏格兰短裙是苏格兰代表性的民族服装，是男子穿的褶子短裙。因为是苏格兰产的鸡尾酒，所以基酒用苏格兰威士忌酒。

虽然是一种乡村纯朴的鸡尾酒，但用调酒杯或加点橙皮苦酒等，效果大不一样。

甜酒 1/3, 橙皮苦酒 2滴
【材料】 苏格兰威士忌 2/3, 打兰（以苏格兰威士忌为原料的