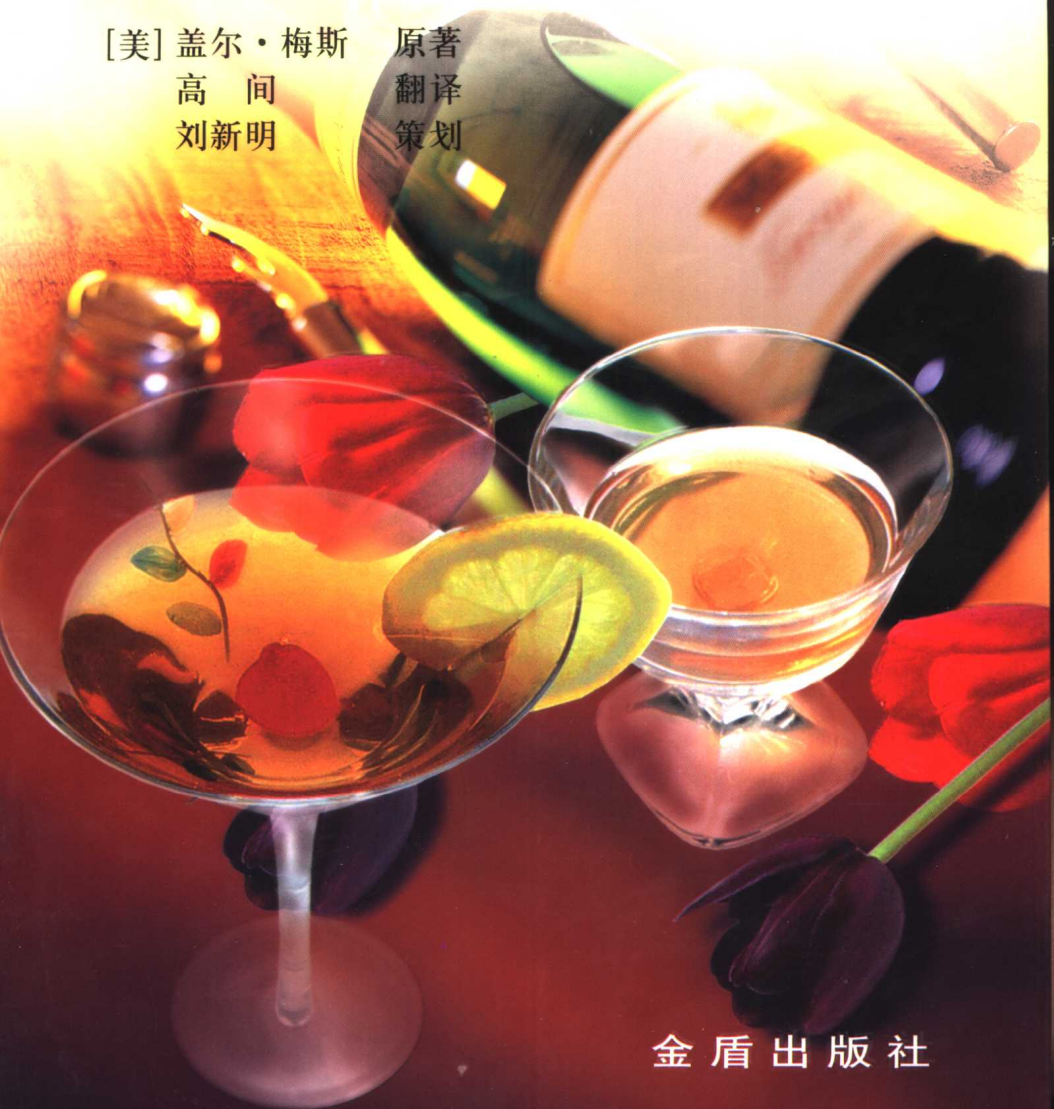


ZOUJIN MEIOU JIU TIANDI

走进美欧酒天地

[美] 盖尔·梅斯
高 间
刘新明

原著
翻译
策划



金盾出版社

· 美欧餐饮风情丛书 ·

走进美欧酒天地

跟我配制 253 道鸡尾酒

[美] 盖尔·梅斯 原著

高 间 翻译

刘新明 策划

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书为“美欧餐饮风情丛书”之一,书中详细介绍了美欧酒文化,美欧传统名酒及172种鸡尾酒和81种无酒鸡尾饮料的调制配方和技法。集知识性、趣味性和实用性于一体,图文并茂,可供宾馆、饭店和家庭使用,也可作为调酒师培训中心的参考教材。作者盖尔·梅斯太太是中美友好的积极参与者,她将此书投放中国出版,正是为了推进东西方餐饮文化的交流和增进中美人民之间的友谊。

图书在版编目(CIP)数据

走进美欧酒天地/[美]盖尔·梅斯原著;高间译. —北京:金盾出版社,2004.6

(美欧餐饮风情丛书)

ISBN 7-5082-3031-0

I. 走… II. ①盖…②高… III. ①鸡尾酒-配制②酒-文化-西方国家 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 039425 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 66882412

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:北京 2207 工厂

正文印刷:北京百花彩印有限公司

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:7 彩页:222 字数:181千字

2004年6月第1版第1次印刷

印数:1—8000册 定价:36.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

本书所用图片全部由
美国雾蓝观公司监制和提供
谨 此 致 谢

导言



鸡尾酒(cocktail)即混合饮料(mixed drink),分为鸡尾酒和无酒鸡尾两种。鸡尾酒是用传统酒品作底酒再加入其他配料调制成的饮料,无酒鸡尾则是用果汁、奶品或咖啡等不含酒精的配料调制成的混合饮料。

说起酒,酒的历史真可谓“地酒(久)天长”了。酒与人文风俗浑然一体已度过千载时光并横贯了东西。酒以其醇厚的品性和洒脱的风格,早已形成了一种独特的文化。

对于熟知东方的尤其是中国的酒文化的我亲爱的中国酒友们,美欧的酒类及其文化可能有如青雾那端的密林,时而见其枝节,却不甚知其根底。然而,只要你富有一个好奇的心理,我则愿意担当为一名向导者,陪伴你一起走进这万花筒般的美欧酒天地,共同领略这另一酒类大千世界的方方面面:从

美欧大陆有史以来盛名不衰的传统美酒，及以这些传统美酒为底酒而配制的风格各异的鸡尾酒，到与鸡尾酒并驾齐驱、同受青睐的众多的无酒精鸡尾。另外，我还要着重于一步步地介绍鸡尾饮料的调制方法和诀窍，使我亲爱的读者在了解到美欧酒类背景的同时，还能配制出一道道你自己喜爱的鸡尾饮料。希望这本书为你多彩的生活更增添几份情趣。

鸡尾酒在16世纪即已出现。至于为何要用鸡尾(Cocktail, 音为科克代尔)命名此酒，谁也难以断其虚实。最流行的传说有三：最著名的一个说法是，早年有个美国军官应邀出席墨西哥皇族的宴会，席间一位公主给每位宾客各斟了一杯混合酒，当着等级森严的皇族成员和客人们正在为应由谁来率先喝第一杯酒而为难时，这位名叫科克代尔(Coctl)的公主从容地举起杯来喝了第一口，这时这个美国军官兴致大发，便倡议谐这位公主之名，命名这种酒为“Cocktail”，意即鸡尾。另一种说法认为此词来自于法国产酒胜地保杜瓦(Bordeaux)地区出产的一种名叫科奇太(Coqueutel)的混合饮料。第三种说法是，传说爱尔兰有位心灵手巧的家庭主妇，她不但擅长于宰鸡做菜款待宾朋，而且极喜欢用公鸡尾部的华

丽羽毛来装饰为客人们调制的混合酒，因而人们便给这种酒起名为鸡尾酒。

从18世纪末至19世纪初，鸡尾酒就广泛为美国上层的富豪阶层所享用。这一风气又逐渐流传到英国及其他一些欧洲国家，但仍然只限于上流社会娱乐圈的派对及高级饭店的酒吧，而不为中下阶层人们所了解。第一次世界大战改变了这种局面。战后新一代的人们不断探索创新，还仿效上一代的娱乐方式开始饮用鸡尾酒，并进而不断创造出新的鸡尾酒品种和风格。20世纪20年代初，英国政府曾颁布禁酒令，限制人们饮酒，然而这一措施却又进一步促进了新的鸡尾酒种类的大幅度出现：年轻人偷偷地将各类酒与果汁调和，用果汁的外貌来遮掩酒精的本质，用以代替酒类饮用。这一创举顿时使得含果汁的鸡尾酒以其新颖的外观和奇特的品味，象暴风雨般一度席卷了美欧的酒吧。第二次世界大战以后，饮用鸡尾酒的风气曾显著淡化，直至上个世纪70年代末，随着一些鸡尾酒新品种的出现和新品味的增多，饮用鸡尾酒之风才又重振。这新一轮的饮用鸡尾酒的浪潮一直奔涌至今，以至于使得鸡尾酒成了盛宴、派对的当然主角，生意场上的强

劲助手，以及大小酒吧里男宾女朋们杯中的最爱。在美欧酒的天地里，鸡尾酒恰似无垠云空中的一颗璀灿明星，高悬不息。

与鸡尾酒互为伯仲的是无酒鸡尾。这种饮料也是美欧民众所偏爱的。虽然在一些人的心目中，无酒鸡尾比之于鸡尾酒略逊一筹，但它却实实在在地得到了广大不嗜酒者及未成年者们的绝对青睐（在多数美欧国家法律是明令禁止未成年者饮酒的），无论在宴会，在酒吧，或在家庭派对中，你都可以见到一杯杯美仑美奂的无酒鸡尾紧紧地握在人们的手掌之中。

好了，现在让我开始我的导游生涯。



金盾版图书,科学实用, 通俗易懂,物美价廉,欢迎选购

厨师培训教材	25.00 元	清真菜谱	6.60 元
烹饪诀窍 500 题	12.50 元	新编大众菜谱	6.00 元
餐厅服务规范	10.00 元	5 分钟学烹饪	8.50 元
客房服务与管理	6.00 元	家庭烹调入门	5.50 元
中国南北名菜谱(精装)	22.00 元	美味家常菜 320 例	8.50 元
中国南北名菜谱(平装)	19.00 元	家庭蔬菜烹调 350 种	11.00 元
中国名菜精华	30.00 元	家庭四季美味快餐	6.00 元
中国素食集萃	20.00 元	菜蔬美味 30 种	8.00 元
正宗川菜 160 种	13.50 元	水产美味 30 种	8.00 元
正宗苏菜 160 种	11.60 元	禽蛋美味 30 种	8.00 元
正宗粤菜 160 种	11.50 元	肉菜美味 30 种	8.00 元
粤菜烹调 160 种	11.00 元	凉菜美味 30 种	8.00 元
鲁菜烹调 350 例	9.00 元	粤菜美味 30 种	8.00 元
京菜烹调 280 例	6.90 元	京菜美味 30 种	8.00 元
新派川菜 100 种	19.00 元	湘菜美味 30 种	8.00 元
上海特色菜点	22.00 元	川菜美味 30 种	8.00 元
东北名菜精华	6.00 元	苏菜美味 30 种	8.00 元
上海名店名菜谱	13.00 元	鲁菜美味 30 种	8.00 元
上海素食	6.80 元	东北菜美味 30 种	8.00 元
名菜精华	11.00 元	清真美味 30 种	8.00 元
食品雕刻精选	20.00 元	卤制美味 30 种	8.00 元
冷盘集锦	12.00 元	烧烤美味 30 种	8.00 元
卤制菜肴与糟制凉菜	7.50 元	肥肠美味 30 种	8.00 元
风味甜菜 150 种	7.50 元	沙拉美味 30 种	9.00 元
海鲜菜谱	5.50 元	竹笋美味 30 种	8.00 元

以上图书由全国各地新华书店经销。凡向本社邮购图书者,另加 10% 邮挂费。书价如有变动,多退少补。邮购地址:北京太平路 5 号金盾出版社发行部,联系人徐玉珏,邮政编码 100036,电话 66886188。

目 录

第一章 鸡尾杯具 ABC	(1)
第一节 调制鸡尾的系列酒吧用具	(1)
第二节 形制各异的酒杯	(9)
第三节 调制鸡尾还需知道.....	(15)
第二章 风靡美欧的鸡尾酒	(17)
第一节 多彩的美欧酒类——鸡尾酒的底酒	(17)
一、威士忌	(17)
二、杜松子酒	(20)
三、伏特加	(22)
四、朗姆酒	(23)
五、葡萄酒与香槟酒	(24)
六、白兰地和考革涅亚克	(28)
七、特奇拉	(30)
八、啤酒	(32)
九、甜酒	(34)
第二节 用哪些酒品来装备酒吧	(37)
第三节 除底酒外的其他辅助配料	(42)
一、糖浆和糖	(43)
二、苦液	(43)
三、果汁	(44)
四、奶类制品	(44)
五、其他	(45)
第四节 跟我来一起调制这 172 道鸡尾酒	(46)
一、以白兰地作底酒的 22 道鸡尾酒	(46)
1. 大饭店(46)	4. 火烈鸟(47)
2. 大铁锤(46)	5. 分层蛋糕(48)
3. 月光(46)	6. 半个美国人(48)

- | | |
|----------------|---------------|
| 7. 白兰地亚历山大(49) | 15. 哈佛(54) |
| 8. 生与死(49) | 16. 陪行车(55) |
| 9. 老式白兰地(50) | 17. 特色牛顿(55) |
| 10. 良善女郎(50) | 18. 雪梨鸡尾(55) |
| 11. 青龙(51) | 19. 雪梨科博乐(55) |
| 12. 杰克·罗斯(52) | 20. 粗蛮(56) |
| 13. 轮船(52) | 21. 睡帽(57) |
| 14. 星辰一号(53) | 22. 酸杏(58) |

二、以杜松子酒作底酒的 38 道鸡尾酒..... (58)

- | | |
|----------------|----------------|
| 23. 小法官(58) | 42. 金色晨光(69) |
| 24. 小魔王(58) | 43. 金菊(69) |
| 25. 门坊(58) | 44. 和和美美(71) |
| 26. 马提尼(59) | 45. 标准干马提尼(71) |
| 27. 吉布森(60) | 46. 标准夏威夷(71) |
| 28. 手钻(61) | 47. 南方新娘(71) |
| 29. 少女的姣容(61) | 48. 城南(72) |
| 30. 少女的祈祷(62) | 49. 草莓泡泡(73) |
| 31. 石上金(63) | 50. 威狗(74) |
| 32. 玉兰花开(63) | 51. 印加人(74) |
| 33. 白银大王(64) | 52. 俄罗斯人(74) |
| 34. 扩音器(65) | 53. 高尔夫(75) |
| 35. 有心男人(66) | 54. 得胜者(75) |
| 36. 杜松子苏打水(67) | 55. 雪球(76) |
| 37. 革林那丁清风(67) | 56. 葡萄藤(77) |
| 38. 法兰西 75(67) | 57. 最后一轮(77) |
| 39. 官税(67) | 58. 新奥尔良清风(78) |
| 40. 汤姆考林斯(68) | 59. 酸涩的吻(78) |
| 41. 金风(69) | 60. 流浪汉杰克(78) |

三、以朗姆酒作底酒的 28 道鸡尾酒..... (79)

- | | |
|--------------|--------------|
| 61. 牙买加人(79) | 62. 石上朗姆(80) |
|--------------|--------------|

- | | |
|---------------|---------------|
| 63. 加州冰茶(80) | 76. 哈瓦那标准(87) |
| 64. 百万英镑(82) | 77. 美苔(87) |
| 65. 老式朗姆(82) | 78. 朗姆螺丝刀(88) |
| 66. 西班牙小镇(82) | 79. 朗姆考林斯(88) |
| 67. 山野小调(82) | 80. 朗姆曼哈顿(88) |
| 68. 伯卡地(83) | 81. 破雾穿行(90) |
| 69. 狐步舞(83) | 82. 热奶油朗姆(91) |
| 70. 拉丁曼哈顿(83) | 83. 热朗姆托的(91) |
| 71. 苹果代克丽(84) | 84. 蓝色夏威夷(91) |
| 72. 苹果派(85) | 85. 酸朗姆(92) |
| 73. 阿卡浦考(85) | 86. 蜂之膝(93) |
| 74. 金剪刀(85) | 87. 樱桃炸弹(93) |
| 75. 绅士托的(86) | 88. 僵尸(94) |

四、以伏特加作底酒的 21 道鸡尾酒..... (96)

- | | |
|-----------------|------------------|
| 89. 大世界(96) | 100. 俄罗斯标准(102) |
| 90. 上油(96) | 101. 草蜢(102) |
| 91. 牛蛙(96) | 102. 伏特加威狗(103) |
| 92. 丛林人(96) | 103. 莫斯科骡子(104) |
| 93. 血色玛丽(97) | 104. 粉红柠檬冰茶(104) |
| 94. 伏特加考林斯(98) | 105. 海角浪人(105) |
| 95. 伏特加吉布森(98) | 106. 铜猴(106) |
| 96. 巧克力黑俄(99) | 107. 袋鼠鸡尾(107) |
| 97. 伊甸园的苹果(100) | 108. 黑色大理石(107) |
| 98. 油层(100) | 109. 螺丝刀(108) |
| 99. 乳味螺丝刀(101) | |

五、以威士忌作底酒的 32 道鸡尾酒(109)

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 110. 三叶草(109) | 114. 正牌威士忌(112) |
| 111. 马脖子(110) | 115. 北极冰(112) |
| 112. 巴伯里海岸(110) | 116. 老式博本(112) |
| 113. 牛奶旁曲(111) | 117. 老式威士忌(113) |

- | | |
|------------------|-----------------|
| 118. 迈阿密海岸(115) | 130. 洗碗池(121) |
| 119. 米奇·华客(115) | 131. 高原细雨(122) |
| 120. 百万富翁(115) | 132. 高原颂(122) |
| 121. 纪念品(115) | 133. 爱尔兰冷饮(122) |
| 122. 纽约鸡尾(116) | 134. 苏格兰冷饮(124) |
| 123. 青山(117) | 135. 旋风(124) |
| 124. 肯德基鸡尾(118) | 136. 薄荷茶(125) |
| 125. 罗伯·罗依(118) | 137. 教父(125) |
| 126. 狐狸河(119) | 138. 晨曦(125) |
| 127. 威士忌考林斯(120) | 139. 新潮二号(127) |
| 128. 皇天酒地(120) | 140. 酸威士忌(128) |
| 129. 皇族酒店(120) | 141. 暴风雪(129) |

六、以特奇拉作底酒的 13 道鸡尾酒..... (129)

- | | |
|------------------|------------------|
| 142. 日出(129) | 149. 特奇拉马提尼(133) |
| 143. 西班牙青苔(129) | 150. 特奇拉手钻(134) |
| 144. 玛格瑞塔(129) | 151. 特奇拉考林斯(134) |
| 145. 玛格瑞塔蓝天(131) | 152. 偷渡(135) |
| 146. 玛格瑞塔桃红(132) | 153. 墨西哥可乐(136) |
| 147. 家常饭(133) | 154. 墨西哥咖啡(137) |
| 148. 特奇拉日出(133) | |

七、以其他酒品作底酒的 18 道鸡尾酒(137)

- | | |
|------------------|------------------|
| 155. 大主教(137) | 164. 味美思甜点(143) |
| 156. 热葡萄酒(138) | 165. 味美思福拉皮(144) |
| 157. 红葡萄酒冰茶(138) | 166. 苦甜共享(144) |
| 158. 白葡萄酒冰茶(138) | 167. 绝佳味美思(144) |
| 159. 消愁者(140) | 168. 孤树(144) |
| 160. 酸阿玛瑞涛(140) | 169. 混得还行(147) |
| 161. 骤风(140) | 170. 超速(148) |
| 162. 摄氏 4 度(142) | 171. 莎乐美(148) |
| 163. 卢奇(143) | 172. 缩小杰克(148) |

第五节 锦上添花——鸡尾酒的酒面装饰	(150)
第三章 不喝酒? 那就请来杯无酒鸡尾	(154)
第一节 无酒鸡尾的常用配料	(155)
一、咖啡	(155)
二、巧克力	(160)
三、奶类制品	(162)
四、增甜剂	(163)
五、苹果原汁	(164)
六、香料	(164)
七、其他	(165)
第二节 请你享用 81 道无酒鸡尾.....	(166)
一、热饮类 14 道无酒鸡尾.....	(166)
1. 墨西哥咖啡(166)	8. 热宴酒(170)
2. 威尼斯咖啡(166)	9. 香热苹果原汁(170)
3. 苹果咖啡(167)	10. 橙味香热苹果原汁(171)
4. 咖啡阿玛瑞涛(168)	11. 热红酸果汁(171)
5. 法式巧克力(169)	12. 热葡萄汁(172)
6. 巧克力易丝布来索(169)	13. 热桃科博乐(172)
7. 奥地利巧克力烫饮(170)	14. 柠檬茶(172)
二、冷饮类 54 道无酒鸡尾	(173)
15. 糊涂可乐达(173)	24. 草莓浮冰(178)
16. 香草阿玛瑞涛可乐达(174)	25. 咖啡香草浮冰(179)
17. 阿玛瑞涛可乐达(175)	26. 红酸果苏打水浮冰(179)
18. 阿玛瑞涛蛋汁(175)	27. 葡萄浮冰(179)
19. 咖啡可乐达(176)	28. 橙汁浮冰(180)
20. 草莓可乐达(177)	29. 冰茶(181)
21. 夏威夷冰糊(177)	30. 猴子冰茶(181)
22. 葡萄冰糊(177)	31. 长岛冰茶(181)
23. 香蕉奶糊(177)	32. 巧克力薄荷冰茶(182)

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 33. 橙冰(182) | 51. 粉红雪人(191) |
| 34. 鲜果冰(182) | 52. 窈窕淑女(192) |
| 35. 冰咖啡(183) | 53. 苏丝女郎(193) |
| 36. 鲜果福拉皮(184) | 54. 椰味橙汁(194) |
| 37. 草莓香蕉福拉皮(184) | 55. 橙味朱丽叶丝(195) |
| 38. 魔卡米娅(185) | 56. 葡萄香(195) |
| 39. 魔卡苏打(186) | 57. 果蓉(195) |
| 40. 节日魔卡(186) | 58. 佐治亚桃汁(196) |
| 41. 薄荷魔卡(186) | 59. 家制红酸果汁(196) |
| 42. 玛格瑞塔(无酒精)(187) | 60. 桑橙香槟(196) |
| 43. 草莓玛格瑞塔(187) | 61. 菠萝鸡尾(197) |
| 44. 杏茶(187) | 62. 水果糊(197) |
| 45. 酸奶杏茶(188) | 63. 可乐矿泉(197) |
| 46. 柠檬冰茶(188) | 64. 巧克力可乐(197) |
| 47. 酸橙冰茶(188) | 65. 紫色的热情(198) |
| 48. 香蕉咖啡(190) | 66. 白俄(198) |
| 49. 薄荷冰咖啡(191) | 67. 肯德基德拜(198) |
| 50. 巧克力龙(191) | 68. 冷能(199) |

三、旁曲类 13 道无酒鸡尾..... (200)

- | | |
|------------------|----------------|
| 69. 圣诞旁曲(200) | 76. 果汁旁曲(203) |
| 70. 新年旁曲(201) | 77. 果露(203) |
| 71. 荷兰式苹果旁曲(201) | 78. 牛仔旁曲(204) |
| 72. 夏威夷旁曲(201) | 79. 米叟投旁曲(204) |
| 73. 校园旁曲(202) | 80. 翠玉旁曲(204) |
| 74. 香茶旁曲(202) | 81. 绝味蛋汁(205) |
| 75. 红酸果旁曲(203) | |

第三节 画龙点睛——无酒鸡尾的装饰(205)

结束语(207)

附录一：本书所用容量单位对比(209)

附录二：华氏温度与摄氏温度互换公式(209)

第一章 鸡尾杯具 ABC

我很欣赏中国的一句古谚：“工欲善其事，必先利其器”。这是一条真理，它同样适用于我们的鸡尾调制。在具体切入鸡尾酒和无酒鸡尾这两大主题之前，我不妨先介绍一些有关调制鸡尾的工具、盛装鸡尾的酒杯以及调制鸡尾必须注意的事项等信息。应该说这些是调制鸡尾饮料获得成功的关键之一。

第一节 调制鸡尾的系列酒吧用具

好的外科大夫要刀具齐备，好的调酒师也应当工具齐全。没有什么比在问过客人要喝些什么之后，却到处找不出一个开塞器来那样发窘的事了。

调制鸡尾所用的工具样样看来都很简单，但要熟练地运用它并能自如地配制出种类众多的鸡尾酒和无酒鸡尾来，却还需要经过相当一段刻苦练习直至熟练的过程。

我要谈到的调制工具主要有如下 10 余种。这些工具除了电动混打机价格较高之外，其他都相当便宜。

1. 大量酒杯(Jigger)和小量酒杯(Pony)。
2. 量匙(Measuring Spoons)和量杯(Measuring Cups)。
3. 配酒垫(Serving Pad)。
4. 摇混器(Shaker Set)。
5. 滤冰器(Strainer)。
6. 电动混打机(Electric Blender and Mixer)。
7. 调酒匙(Bar Spoon)。
8. 冰匙(Ice Spoon)。
9. 刀具(Knives)和切板(Cutter Board)。



10. 碎冰刀(Ice Pick)。
11. 倒酒塞(Speed Pours)。
12. 开塞器(Cork Remover)。
13. 其他器具(Others)。

一、大量酒杯和小量酒杯

顾名思义,量酒杯就是用来度量酒及其他液体容量的杯子。大量酒杯的容量为1.5盎司(图1-1之1),小量酒杯的容量为1盎司。坚持使用量酒杯量酒才能保证每次配制的同样一种鸡尾的质量保持平衡。

有些调酒师喜好用目测方法量酒而不采用量酒杯。因为在客流量大的情况下,用量酒杯量酒往往跟不上供应速度的要求,因而不足为奇地可以见到很多酒吧的调酒师常常应用目测这种“自由式”倒酒法。此外,这种方法在某种程度上也迎合了顾客的心理,因为用自



图 1-1 配酒用具之一

1. 大量酒杯 2. 量匙 3. 量杯 4. 配酒垫 5. 摇混器