

A close-up photograph of a glass filled with a vibrant red cocktail. A slice of lime is perched on the rim, and a green and white striped straw is inserted into the drink. The glass is set on a textured red napkin.

鸡尾酒

俱乐部



简单易行的78种鸡尾酒调制秘方

〔美〕莫林·克里斯蒂安－彼得洛斯基 著

潘文捷 译

塞耶·阿里森·高迪 摄影

上海科学技术出版社

鸡尾酒

俱乐部



简单易行的 78 种鸡尾酒调制秘方

(美) 莫林·克里斯蒂安·彼得洛斯基 著

潘文捷 译

摄影：塞耶·阿里森·高迪

服装与道具造型：凯伦·肖彼得

食品造型：苏珊妮·兰泽

上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

鸡尾酒俱乐部：简单易行的 78 种鸡尾酒调制秘方 / (美)
克里斯蒂安－彼得洛斯基著；潘文捷译．—上海：上海科
学技术出版社，2015.8

ISBN 978-7-5478-2705-5

I. ①鸡… II. ①克… ②潘… III. ①鸡尾酒－秘方
IV. ① TS972.19-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 142197 号

Text copyright © 2014 Maureen Christian Petrosky

Photographs copyright © 2014 Thayer Allyson Gowdy

First published in the English language in 2014 by Stewart, Tabori & Chang, an
imprint of ABRAMS

Original English title: The Cocktail Club by Maureen Christian Petrosky
(All rights reserved in all countries by Harry N. Abrams, Inc.)

鸡尾酒俱乐部

简单易行的 78 种鸡尾酒调制秘方

(美) 莫林·克里斯蒂安－彼得洛斯基 著

潘文捷 译

摄影：塞耶·阿里森·高迪

服装与道具造型：凯伦·肖彼得

食品造型：苏珊妮·兰泽

上海世纪出版股份有限公司 出版
上海科学技术出版社

(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.co

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 10.75

字数：220 千字

2015 年 8 月第 1 版 2015 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5478-2705-5/TS·170

定价：68.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题，
请向工厂联系调换



介绍篇 P.7



一月 · 金酒 P.19



二月 · 热鸡尾酒 P.33



三月 · 白兰地 P.45



四月 · 伏特加 P.57



五月 · 威士忌 P.71



六月 · 特基拉 P.85



七月 · 冰饮 P.99



八月 · 朗姆酒 P.111



九月 · 桑格利亚汽酒
& 大罐饮料 P.123



十月 · 啤酒鸡尾酒 P.135



十一月 · 利口酒 & 其他 P.147



十二月 · 起泡鸡尾酒 P.159



致谢 P.171
参考文献 P.172

鸡尾 酒 俱乐部



简单易行的 78 种鸡尾酒调制秘方

(美) 莫林·克里斯蒂安·彼得洛斯基 著

潘文捷 译

摄影：塞耶·阿里森·高迪
服装与道具造型：凯伦·肖彼得
食品造型：苏珊妮·兰泽



NLIC2971138978

上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

鸡尾酒俱乐部: 简单易行的 78 种鸡尾酒调制秘方 / (美)
克里斯蒂安 - 彼得洛斯基著; 潘文捷译. —上海: 上海科
学技术出版社, 2015.8

ISBN 978-7-5478-2705-5

I. ① 鸡… II. ① 克… ② 潘… III. ① 鸡尾酒 - 秘方
IV. ① TS972.19-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 142197 号

Text copyright © 2014 Maureen Christian Petrosky

Photographs copyright © 2014 Thayer Allyson Gowdy

First published in the English language in 2014 by Stewart, Tabori & Chang, an
imprint of ABRAMS

Original English title: The Cocktail Club by Maureen Christian Petrosky

(All rights reserved in all countries by Harry N. Abrams, Inc.)

鸡尾酒俱乐部

简单易行的 78 种鸡尾酒调制秘方

(美) 莫林·克里斯蒂安 - 彼得洛斯基 著

潘文捷 译

摄影: 塞耶·阿里森·高迪

服装与道具造型: 凯伦·肖彼得

食品造型: 苏珊妮·兰泽

上海世纪出版股份有限公司 出版
上海科学技术出版社

(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.co

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 10.75

字数: 220 千字

2015 年 8 月第 1 版 2015 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5478-2705-5/TS·170

定价: 68.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向工厂联系调换

内容提要

鸡尾酒，凭借着极具异域风情的名称、丰富的原料，以及独具匠心的制作手法，给人们带来新鲜感并且成为了品位的象征。本书作者以自己长期制作鸡尾酒的实践经验，详细介绍了白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒、金酒等制作鸡尾酒原料酒的基础知识，然后介绍了一年不同月份经典鸡尾酒和新潮鸡尾酒的制作方法。

全书共分 13 个章节，详细叙述了 78 款鸡尾酒的调制秘方，并附有与鸡尾酒相配的各种简单开胃美食的做法。本书文字简洁、插图精美、操作步骤细致、内容实用，无论阅读欣赏还是实践操作，都能使读者充满乐趣。

如果您热爱生活、热爱鸡尾酒并喜欢亲自动手调制属于自己的个性美酒，那就赶快翻开阅读吧！



目录



致父母：你们很棒，我无尽感激。

致迈克尔：最幸福的回忆都有你，
永远全心全意爱你。





介绍篇 P.7



一月 · 金酒 P.19



二月 · 热鸡尾酒 P.33



三月 · 白兰地 P.45



四月 · 伏特加 P.57



五月 · 威士忌 P.71



六月 · 特基拉 P.85



七月 · 冰饮 P.99



八月 · 朗姆酒 P.111



九月 · 桑格利亚汽酒
& 大罐饮料 P.123



十月 · 啤酒鸡尾酒 P.135



十一月 · 利口酒 & 其他 P.147



十二月 · 起泡鸡尾酒 P.159



致谢 P.171
参考文献 P.172





美酒、佳肴、好朋友： 加入俱乐部

住亚特兰大时，我的同事萨拉创办了读书俱乐部。开始情况喜忧参半：有些人是真心想要讨论读的书，而有些人只是去凑热闹。后来我建议把每月的聚会变成葡萄酒聚会，“读书俱乐部”便焕发了新生。工作让我们相识，葡萄酒俱乐部却真正培养了友情。成年人很少有时间培养有意义的友谊，俱乐部却能让我们每个人在品尝、了解美酒佳肴的同时，重新发现友谊，和朋友建立良好的关系。

我毕业于美国烹饪学院，在高级侍酒师理事会取得了侍酒师证书。但是比起在课堂，我在厨房里学到了更多的葡萄酒知识。那次俱乐部活动给了我写作《葡萄酒俱乐部》的灵感。后来我离开了亚特兰大，回到故乡宾夕法尼亚州雄鹿县，这里，我的新活动又促成了《鸡尾酒俱乐部》的写作。

俱乐部中最活泼、最年轻的成员艾米，29岁，有5个孩子，她非常喜欢品酒俱乐部（原因很明显），正是她的一次来电激发我走出葡萄酒世界，进入鸡尾酒领域。轮到她主办时，她打电话给我，讨要几种有趣的鸡尾酒方子。一开始我们做的是阿佩罗菲士，是一款我当时喜欢的起泡小饮料。后来的每月聚会都以一杯鸡尾酒作为开始。我热衷为当晚第一杯寻找新点子，于是，在无数搅拌和摇晃实验之后，我找到了新的爱好，也把品酒俱乐部引向了新方向。

在我进行葡萄酒写作、研究葡萄酒产地、参观世界各国酒庄的许多年里，总无意中获取到一些鸡尾酒知识。但是我从来没想到，有一天鸡尾酒会取代葡萄酒，成为我的挚爱。烈酒的确是我职业培训的一部分，但我并不是调酒师。坦白地说：在鸡尾酒俱乐部开始之前，我完全是个新手。我从来没有好好品鉴过它！但终究，我无法拒绝冰块撞击的迷人声响，更无法拒绝现在装点我酒柜的那些漂亮摇酒壶。

每年，我们的品味会变，味蕾也跟着变化。也许你和朋友的爱好从啤酒转向了葡萄酒，又或者你一直热衷苏格兰威士忌。不管你偏好烈性酒，还是口味偏甜，《鸡尾酒俱乐部》会给你一整年的理由，让你和朋友们每月聚会，了解鸡尾酒的世界，就像是开办自己的小酒馆。不用再逼迫自己读无聊的书籍，也不用翻阅文学导读手册；这个俱乐部只是为了让你在好友的陪伴下，度过愉快的时光。你会了解到，在经典马天尼之外，还有整个世界。但这本书不能让你变成酒吧侍者，更不会让你成为调酒大师——它只会让你找到适合自己的鸡尾酒，并好好享受制作的过程。

学习制作美酒的过程充满欢笑，我和朋友找到了各自擅长制作的招牌鸡尾酒以及喜欢的品种。我们知道有各种各样的俱乐部，比如读书俱乐部、投资俱乐部、编织俱乐部——不管是怎样的俱乐部，都是为了和朋友交流，一起饮酒，顺便学点儿什么。所以今年，加入我的行列，办个鸡尾酒俱乐部吧！

❧ 俱乐部启动，一次一种酒 ❧

任何人都可以发起鸡尾酒俱乐部。我们每月只尝试一种基酒或一种风格，不管你是新手还是专家都能跟得上进度。不管你对招待客人的小贴士还是对品酒细节感兴趣，都可以从本书学到东西。我在书中写下了举办俱乐部的指导原则，你可以根据自己情况执行。当然，除了喝酒以外，你还会想要吃一些点心，所以我们收录了从大厨到厨房小白都适用的烹饪配方。没有复杂内容，都是快手冷盘，适合配着鸡尾酒享用。所以穿上鸡尾酒裙，启动俱乐部吧！

宾客名单 一提到鸡尾酒俱乐部，所有人都会积极要求参加，但我建议你每月的宾客名单不要超过十人。我们都喜欢享受社交晚会，但俱乐部的目的在于品酒的同时也学习到东西，所以名单人数需有限制。而且也要考虑到距离问题，方便夜间安全回家。如果你住的地方有公交或地铁就不必考虑这一因素，但是如果在城郊举办聚会，可以叫出租车，也可以轮流做指定司机。

调酒安排 世界上的鸡尾酒配方真的是成千上万，但在此我精简为人气饮品、经典款式和一些潮流新饮。每月选择你最喜欢的四到五款鸡尾酒试味。制作鸡尾酒是学习体会的重要部分，所以我建议你每次聚会时现场制作一两种鸡尾酒，其他大份的可以事先做，这样就有时间熟悉摇酒壶、滤网等工具，也不用整晚忙着调酒。开始的一轮只要试喝和嗅味，一旦找到最喜爱的饮料，后面可以去喝一整杯。

量的控制 那么，每月究竟怎样既品尝四五种鸡尾酒，又记得住学到的内容呢？全靠量的控制。每月的配方给出的是标准量，但为了俱乐部学习，每标准量足够分入三个试饮杯。我建议将试饮的量倒入子弹杯，方便上桌和试喝。一旦试喝过所有鸡尾酒，各成员就可各自摇晃、搅拌、混合，或者满上一杯，愉快地讨论本月的美酒与试喝了。

如果邀请客人不到十人，本书点心菜谱的分量可以让大家每人吃到一至两份。



轮到你主办时

每位俱乐部成员都要准备主办至少一次聚会。轮到你主办时，你应该：

提前计划 如果按照本书内容安排一年的俱乐部活动，选择每月的同一天（比如，每月第一个周五）可以方便成员记住日子。轮到你主办时，提前一周发个提醒，确定参与人数。

以下是主办时所需的物品清单。

- 水。
- 笔和鸡尾酒评价单（见 P11）。
- 数目足够的杯子，以及试喝用的小型子弹杯。
- 点心（自制、购买或让其他成员带来）。
- 垃圾桶，方便一杯喝不完想试下一杯的人。必要时可以用碗、罐或空花瓶。
- 冰。事先制好几盘冰块，放在大拉链袋里，客人来前取出一两包即可。

酒和点心的分工 有些酒很贵，如果一瓶酒超过了二三十美元，可能就需要大家分账。如果你不准备包揽一切，可以把做点心的事分给其他人。

主持聚会 一般来说，客人抵达到坐稳之间最好给一段缓冲时间。然后你可以敲敲杯子，示意开始了。你任务之一就是带着大家试味。多做几份 P11 所示的评价单，让大家可以在摇晃、嗅味、评论时做记录。试味期间，人们会停止交流，这时你可以敲敲杯子，请大家注意手头的任务。试味结束，你的任务就完成了，这时可以加入大家，选择最喜欢的鸡尾酒多喝一些。

建立基本原则

- 夜间聚会开始前，一定要指定好司机，或者确保大家能坐上安全的交通工具回家。半夜才做决定可不好。
- 一比一原则：每喝一杯酒，要喝一杯水。
- 不空腹喝酒：试喝前先吃点填肚子。
- 必须试喝所有鸡尾酒，即使量很少。指定司机除外。
- 必须先尝过、讨论过所有试喝内容，才能倒上一满杯当晚你最喜爱的鸡尾酒。
- 可以用手头任何杯子装酒，但最好不要用陶瓷杯和纸杯，否则会串味儿。
- 不要使用香味唇膏、浓香水，不要用古龙水。

鸡尾酒评价单

基酒类型：
鸡尾酒编号：
色：
香：

味：
酒体：
余味：
第一印象 / 整体点评：

色 这款酒什么颜色？看起来诱人吗？

香 和品尝葡萄酒一样，转动杯子闻一闻，你可以闻到各种不同的香味。试试能否闻出药草、香料、水果和花香。

味 一般来说味道和香气是一致的，但有时舌尖的感觉会更苦或更甜。

酒体 也叫做“口感”，没错，就是口中的感受。爽脆吗？清新吗？平滑吗？甜腻吗？鸡尾酒的类别有从酒体轻盈、艰涩到酒体饱满、浓郁。

余味 酒喝下后残留的感受久吗（余味长），或者喝下后就没感觉了（余味短）？余味宜人还是生硬？

第一印象 / 整体点评 你喜欢酒的外观吗？好看吗？想再喝一次吗？有时候要尝两三口，味蕾才能适应新口味，所以别第一口就下结论。

初始投入

一系列试错后，我发现调制鸡尾酒，选好看的杯子很重要。一开始不需要花哨的行头，只需要准备以下内容让酒柜备货充足。

基本原料

- 比特酒。必备安哥斯图娜，如果想开拓范围可选北秀德。
- 苏打水或矿泉水。
- 新鲜柠檬、青柠、橙子及其他装饰用品，如马拉斯奇诺樱桃和橄榄。如何准备见 P13 “装饰指南”篇。
- 冰块和碎冰。
- 调酒饮料。一开始可以使用干姜水和果汁。如何自制调酒饮料见 P15。
- 普通糖浆（见 P15）。

- 橙味利口酒或君度。
- 甜、干味美思。

酒柜配件

- 鸡尾酒摇酒壶。这是最先要购置的设备，如果还没有，要在主办之前买一只（或一对）。如果用两个品脱杯自制，其一用宽口的大杯，另一只杯子稍小，这样倒过来时大杯可以罩住小杯。
- 酒柜工具。有很多有趣有用的工具。我最喜欢的有：开酒器、鸡尾酒勺、调酒棒、柑橘榨汁器、苦艾酒勺、案板、波士顿摇酒壶、削皮器、酒嘴。
- 玻璃杯。刚开始可购置一系列高脚杯（海波杯或柯林杯）、矮脚杯（洛克杯）和笛形香槟杯。杯子形状会影响客人对饮料味道和香气的感受，好在现在大多数家居卖场的酒具都价廉物美。我喜欢看上去不协调的酒具，所以会在庭院售物或二手店买旧杯子，这样手头备货总很充足。如果杯子数量不够，也不妨让客人自带。

玻璃杯养护贴士

我喜欢洗碗机，但玻璃杯我总是手洗擦干。洗碗机会留下皂液，破坏气味。对啤酒、香槟、起泡葡萄酒等来说，残余皂液会减少气泡，从而影响酒体。

擦干玻璃杯也很重要。洗碗机洗的玻璃杯会因为风干带上条纹或斑点。用脏兮兮的杯子盛酒上桌可不行。擦盘巾可能会留下纤维或气味，所以保险的做法是用纸巾擦拭。

技法

接下来每月的鸡尾酒制作会用到以下基本技法。

调和 只含蒸馏酒的饮料调和就够了。轻轻搅拌几秒，杯子或摇酒壶外侧结霜即可。

挤压 待挤压的水果或药草必须先洗净。挤压前，在杯中加入少量普通糖浆或基酒，用勺子或压棒轻压，释放原料的汁液与芳香。

摇和 有加冰、不加冰两种，后者叫做干摇。加冰要注意不要过度，不要完全冲稀，只需冷却饮料，稍稍稀释。摇和的秘诀是认真摇五次左右，摇酒壶外侧结霜即可。



调和



挤压



摇和

悬浮 / 分层 实现悬浮要用勺子，最好是平底吧勺。将液体轻轻顺着吧勺背部倒入，使其散开或悬浮在其他鸡尾酒原材料上方。如果从瓶里直接倒，重量和速度会使液体下沉，无法悬浮。

装饰指南



一些基础装饰我们全年都会用到。从左至右是洗净、择好的调味药草，为挤压或装饰用；柠檬片或柠檬轮；待卷的橙皮；青柠角。