

品鉴宝典 鸡尾酒 完全掌握手册

[日] 渡边一也◎主编 邓楚泓◎译



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

著作权合同登记号: 图字 13-2012-008

TITLE : [うまいカクテルの方程式]

BY : [渡邊 一也]

Copyright ©Nitto Shoin Honsha CO., LTD. 2008

Original Japanese language edition published by NITTO SHOIN HONSHA CO., LTD.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with NITTO SHOIN HONSHA CO., LTD., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

图书在版编目 (CIP) 数据

鸡尾酒完全掌握手册 / (日) 渡边一也主编 ; 邓楚泓译. — 福州 : 福建科学技术出版社, 2013.5
ISBN 978-7-5335-4281-8

I. ①鸡… II. ①渡… ②邓… III. ①鸡尾酒 - 配制 - 手册 IV. TS972.19-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第087958号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 李 伟

版式设计: 季传亮

书 名	鸡尾酒完全掌握手册
主 编	[日] 渡边一也
译 者	邓楚泓
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号 (邮编350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	全国新华书店
印 刷	北京启恒印刷有限公司
开 本	787毫米×1092毫米 1/16
印 张	15.5
图 文	248码
版 次	2013年7月第1版
印 次	2013年7月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-4281-8
定 价	68.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

品鉴宝典 鸡尾酒 完全掌握手册

[日] 渡边一也◎主编 邓楚泓◎译



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

introduction

一个人静静坐在酒吧品尝一杯美酒，或是和志同道合的朋友共品美酒，共度休闲时光，无论何时何地，无论哪些朋友，杯中的鸡尾酒总能演绎出曼妙风情。

遗憾的是大多数朋友都觉得鸡尾酒往往与酒吧是分不开的，实则不然。品尝美味的鸡尾酒固然是一种享受，但亲自动手调配鸡尾酒也别具魅力。不过，很多尝试调配过一两次鸡尾酒的朋友，总觉得自己调出的酒与专业的调酒师的作品相去甚远，感叹调配鸡尾酒是一件困难的事情。

因此，我们尝试写了这本介绍鸡尾酒的书，全面介绍调配鸡尾酒的方法（摇合法、调和法、兑和法、搅和法）以及一些常用技巧，并将其总结成简单易学的方程式，您只要记住这些方程式，就可以熟练掌握调配鸡尾酒的各种技法了。

同时，本书还为您介绍了10种经典鸡尾酒的调配方法。其中有被称作“鸡尾酒之王”的马丁尼（Martini）和“鸡尾酒女王”的曼哈顿（Manhattan），还有螺丝钻（Gimlet）、巴拉莱卡（Balalaika）、莫斯科骡（Moscow Mule）、代基里（Daiquiri）、玛格丽特（Margarita）、边车（Sidecar）、基尔（Kir）、青草蜢（Glass Hopper）等。同时，我们还为您介绍了将同一酒品调配

成标准、烈性、中性口味的几种方法，即通过变换辅料与酒的比例来实现。您可以按照自己喜好的口味进行组合和调配。

通过书中的方程式学习鸡尾酒的基本调配方法，体味调配的过程，相信您一定会感到前所未有的快乐。





Contents

目 录



阅读指南①	10
-------	----

混合方程式 11~24

调配鸡尾酒的绝密方程式	12
两种材料混合方程式	14
3种材料混合方程式	16
摇和法调酒方程式	18
调和法调酒方程式	20
兑和法调酒方程式	22
搅和法调酒方程式	24
阅读指南②	26

金酒基酒 27~58

金酒相关知识	28
马丁尼调酒方程式	32
马丁尼（标准）	34
马丁尼（干/柔和）	35
肮脏马丁尼/金酒味美思	36
经典干马丁尼/公爵马丁尼/爱尔兰马丁尼	37
烟熏马丁尼/菲诺马丁尼/歌剧马丁尼	38
巴黎恋人马丁尼/公园大道马丁尼	39
邦德马丁尼/甜蜜我心马丁尼/衷心马丁尼	40
肯尼迪/梦露	41
吉普森/添加利皇帝	42
击倒/阿拉斯加/绿色阿拉斯加	43
光荣马丁尼/世界马丁尼	44
大使/马尔蒂尼/美丽的邂逅	45

螺丝钻调酒方程式.....	46
螺丝钻(标准/干/柔和)	48
金苦艾/金汤力	49
蓝色珊瑚礁/冠冕	50
歌顿/橘子花/金巴利鸡尾酒	51
黑夜之吻/莎乐美/古庙战茄声	52
地震/迷雾/蓝月亮	53
绿魔/亚历山大姐妹/水晶露水	54
金利克/金黛兹	55
D.O.M./萨萨/开胃酒	56
纯白美人/玛丽公主/弩剑	57
天堂/修道院/托地	58

伏特加基酒 59~82

伏特加相关知识.....	60
巴拉莱卡调酒方程式.....	64
巴拉莱卡(标准/干/柔和)	66
咸味/巨锤	67
血腥玛丽/血腥恺撒	68
白蜘蛛/绿蜘蛛/黑色俄罗斯人	69
黑云/螺丝刀/血洒高尔基公园	70
教母/公牛弹丸/复古英国	71
莫斯科之骡调酒方程式.....	72
莫斯科之骡(标准/干/柔和)	74
俄罗斯人/白色俄罗斯人	75
伙伴/南方响炮	76
玛丽莲·梦露/蓝色星期一/绿海	77
银翼/耶罗伙伴/魔幻神风	78
神风/雪国	79
信使/什锦	80



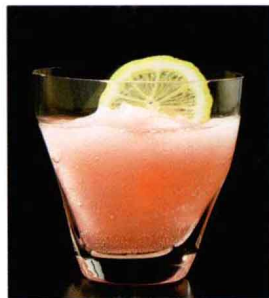
盐田/海湾清风/马德拉斯	81
芭芭拉/午夜后/紫色激情	82

朗姆酒基酒 83~102

朗姆酒相关知识.....	84
代基里酒调酒方程式.....	88
代基里酒(标准/干/柔和)	90
自由古巴/卵石冷却器	91
小恶魔/黑恶魔/小公主	92
冰冻代基里/花开代基里	93
百加得/圣地亚哥	94
X.Y.Z /高级船员/迈阿密	95
庄园主/哥伦布/最后之吻	96
白金镶边/埃及艳后/激情美女	97
哈瓦那海滩/加勒比/真实的浪漫	98
黑魔法/黑色激情/幻想舞曲	99
布朗/蜜蜂之吻/阿罗哈	100
百家得亚诺/内华达	101
阿卡普尔科/古巴人	102

龙舌兰基酒 103~114

龙舌兰相关知识.....	104
玛格丽特调酒方程式.....	108
玛格丽特(标准/干/柔和)	110
冷冻玛格丽特/蓝色玛格丽特	111



金万利玛格丽特/龙舌兰日出	112
龙舌兰日落/斗牛士/野梅龙舌兰	113
肯奇塔/T.T.T./ 暗黑恶魔	114

威士忌基酒 115~134

威士忌相关知识.....	116
曼哈顿调酒方程式.....	120
曼哈顿(标准/干/柔和)	122
锈铁钉/伤感铁钉	123
漂浮威士忌/威士忌苏打	124
热托地威士忌/猎人	125
肯塔基/外公	126
干曼哈顿/老朋友/高帽	127
苏格兰短裙/本尼迪克特/加糖裸麦	128
罗布罗伊/警察伯恩斯	129
H.B.C./纽约/爱尔兰玫瑰	130
洛阳/古典	131
迈阿密海滩/私语/温布利	132
威士忌酸酒/泰勒妈妈/爱尔兰咖啡	133
拉拉队女孩/加拿大秋天	134

白兰地基酒 135~152

白兰地相关知识.....	136
边车酒调酒方程式.....	140
边车(标准/干/柔和)	142
马颈/史丁格	143
恶魔/奥林匹克/卡罗尔	144
法国贩毒网/香蕉布里斯/坏妈妈	145
红磨坊/别样人生	146
亚历山大/赞明/睡帽	147
伊丽莎白女王/汤姆利乔/白兰地诱惑	148
白兰地酸味酒/梦境	149
蜘蛛之吻/沙拉多加/死而复生	150

法国绿宝石/上帝之吻/威尔·史密斯	151
香榭丽舍/蜜月/特朗坦	152

葡萄酒基酒 153~168

葡萄酒相关知识.....	154
基尔酒调酒方程式.....	158
基尔酒(标准/干/柔和)	160
皇家基尔酒/香槟鸡尾酒	161
含羞草/卡拉瓦乔/蓝色香槟酒	162
斯普瑞兹/红衣主教	163
美国人/双重褐色/拉贝罗波特酒	164
贝里尼/竹子	165
黑加仑味美思/阿汀顿	166
天堂里的盖亚/阿多尼斯/行家	167
庆典/香吻/闪亮的背景	168

利口酒基酒 169~184

利口酒相关知识.....	170
青草蜚酒调酒方程式.....	174
青草蜚酒(标准/干/柔和)	176
天使之吻/瓦伦西亚	177
金巴利苏打水/毛脐/香橙金巴利	178
茴香水/苏兹汤力水/雪球	179
皮康石榴/阿梅莫尼/斯普莫尼	180
迪塔莫尼/查理·卓别林	181
珍珠港/基尔希·卡西斯/脑溢血	182
芭芭吉娜/郝思嘉	183
求婚/拉费斯塔	184

啤酒、日本酒、日本烧酒基酒 185~196

啤酒、日本酒、日本烧酒相关知识.....	186
黑天鹅绒/红眼睛	190
啤酒妖精/约什/狗鼻子	191

啤酒金巴利/香迪/红葡萄酒香迪 192

啤酒莫尼/红鸟/便当盒 193

清酒马丁尼/武士 194

烧酒马丁尼/萨摩小镇/可尔必思热米酒 195

村雨/春雪/最后的武士 196

鸡尾酒的相关知识 197~230

鸡尾酒的种类..... 198

鸡尾酒的调配工具..... 204

摇酒壶..... 204

量酒杯..... 206

混酒杯、滤冰器..... 208

调酒长匙..... 210

电动搅拌机..... 211

其他工具..... 212

酒杯种类..... 214

摇和的方法..... 216

调和的方法..... 218

兑和的方法..... 220

搅和的方法..... 221

冰块的选择与种类..... 222

雪边的制作方法..... 224

果皮和果汁的制作方法..... 225

鸡尾酒辅料..... 226

软饮料..... 226

水果、蔬菜..... 228

其他辅料..... 230

鸡尾酒调配方法一览表..... 232

阅读指南①

鸡尾酒基本调配方法

酒精浓度

适合的饮用时间

混合方程式

分别介绍两种材料和3种材料的混合方程式

A+C+C+C 13

冰冻代基里

碎冰的白色好像古巴代基里矿山上覆盖着的厚厚积雪。



把金色朗姆酒到红石榴汁的全部材料与碎冰块混合成为冰沙，清凉感十足，适合在炎炎夏季品尝。大文豪海明威喜欢不加糖的版本。

材料	工具
金色朗姆酒.....30ml	电动搅拌机，调酒长匙。
柠檬汁.....15ml	鸡尾酒杯，吸管。
白砂糖.....1tsp	
红石榴汁.....适量	

调配方法

1. 将除了红石榴汁以外的全部材料倒入电动搅拌机中搅拌。
2. 在加入红石榴汁的杯中倒入酒，装饰薄荷叶，最后放入吸管。

A+B+C 20

花开代基里

朗姆酒的黏稠和香橙汁的酸甜口味混合，形成一款水果味道十足的鸡尾酒。



朗姆酒和果汁混合调出的酒有很多种类。这种使用了香橙汁作为材料调配出的酒水果味十足，品尝一口就能有酒液滑过喉咙的快感，而明亮的酒液让人精神一振。

材料	工具
白色朗姆酒.....30ml	摇酒壶，鸡尾酒杯
黑樱桃酒.....1dash	
香橙汁.....30ml	

调配方法

1. 将全部材料和冰块倒入摇酒壶中，摇和。
2. 摇和后将酒倒入杯中。

鸡尾酒酒名

成品图片

调配好的鸡尾酒图片

酒品特点

调酒器具

介绍调酒所用器具和玻璃杯具

调酒方法

混合方程式

Equation of Cocktail

A



基酒

B



辅酒



A+B 类型鸡尾酒



A+C 类型鸡尾酒

C



非酒精饮料

A



基酒





鸡尾酒

调配鸡尾酒的绝密方程式

喜欢在酒吧品尝鸡尾酒的朋友，一定会认为自己调配鸡尾酒很困难。的确，鸡尾酒的好坏在很大程度上取决于调酒师的经验和技巧，但相信您通过学习我们精心研究出的鸡尾酒调配绝密方程式后，肯定会觉得调配鸡尾酒变得容易一些。



何为混合鸡尾酒的绝密方程式

鸡尾酒是需要混合两种或者两种以上材料才能调出的酒。调配鸡尾酒看似很简单，其实不然，且如今酒类以及饮料种类繁多，鸡尾酒的种类也随之增多。因此，希望您能够先掌握调酒的方程式。

调配鸡尾酒并不是简单地将几种不同的酒进行混合。最终调配出的酒，味道是由基酒决定的，在基酒中加入辅酒以及非酒精类辅料，这就是所谓的调酒方程式。

如何进行下一步的调酒同样也有相应的方程式，所以请您在初学阶段务必首先记住如下方程式：





鸡尾酒的3类材料

在学习鸡尾酒调配方程式之前，还想请您学习调配鸡尾酒所需用到的一些材料。材料大致上分为3类，熟悉这些材料后，即便在准备不太充分的情况下，同样可以调出很多种类的鸡尾酒。

A

基酒

鸡尾酒并不是毫无章法地将酒随意混合而成的酒。它往往需要使用一种酒作为基酒构成鸡尾酒的主要味道，再配以其他材料调成。在本书中我们将这种基酒用A表示。

【基酒所使用的主要酒】

金酒（Gin）、伏特加（Vodka）、朗姆酒（Rum）、龙舌兰酒（Tequila）、威士忌（Whisky）、白兰地（Brandy）、葡萄酒（Wines）、利口酒（Liqueurs）、啤酒（Beer）、日本酒、日本烧酒等。除此之外，还有很多其他酒品也可以作为基酒使用。

B

辅酒

在鸡尾酒中我们将非基酒的酒称作辅酒，用B表示。例如，用金酒作基酒，那么除此之外的酒皆被称作辅酒。其主要目的是使酒的味道更加浓郁醇香。

【辅酒所使用的主要酒】

金酒（Gin）、伏特加（Vodka）、朗姆酒（Rum）、龙舌兰酒（Tequila）、威士忌（Whisky）、白兰地（Brandy）、葡萄酒（Wines）、利口酒（Liqueurs）、啤酒（Beer）、日本酒、日本烧酒等。

C

非酒精类辅料

我们将碳酸饮料、橙汁、柠檬汁、糖浆等所有不含酒精的饮料都称作非酒精类辅料，用C表示。其主要作用是使酒味更充实、更香甜，并且更加适宜饮用。

【非酒精类主要辅料】

苏打水（Soda）、汤力水（Tonic Water）、姜汁汽水（Ginger Ale）、可口可乐类碳酸饮料、柑橘类鲜榨汁、果汁以及糖浆等。



鸡尾酒

两种材料混合方程式

所谓鸡尾酒，即为混合两种或者两种以上材料调配出的酒。因此，只需选取两种材料就能调配出好喝的鸡尾酒。这里我们为您介绍使用两种材料调配鸡尾酒的相关知识。



【基酒】+【果汁】就可以调配出的鸡尾酒

只要您手边拥有两种以上的材料，就可以调配出简单的鸡尾酒了。但如果仅仅使用两种材料进行调配，基酒的味道会非常浓郁且易于显现，因而稍微变换用酒比例后，调配出的鸡尾酒味道就会大为不同。

基酒可以选择没有独特味道的金酒或伏特加，非酒精类辅料可以选择果汁或碳酸饮料等。

在使用两种材料调配鸡尾酒的时候，一般可以用基酒（A）混合辅酒（B），或者基酒（A）混合非酒精类辅料（C）等进行调配。

使用两种材料调配鸡尾酒

★决定基酒

从金酒、伏特加、朗姆酒、龙舌兰、威士忌、白兰地、葡萄酒、日本酒、日本烧酒等酒中选用一款作为基酒。

★决定混合所用的材料

决定使用与基酒不同的辅酒还是苏打水、果汁等非酒精类辅料。初学者可以选用龙舌兰作为辅酒，以果汁等作为非酒精类辅料。



两种材料混合方程式的种类



基酒可以选用顺口且易混合的酒，例如金酒、伏特加或者龙舌兰，这几种酒在初学阶段就可以各准备一瓶。需要注意的是，在混入另外一种酒的时候请不要加入过多，以确保基酒的口味。



果汁类饮料作为辅料是最好不过的，因其物美价廉。在初学阶段可以多准备几种，调配的时候就有更多的选择和变化。一般可以选择苏打水、汤力水等碳酸饮料以及柑橘类果汁饮料。

A+B

混合方程式调配鸡尾酒

在基酒A中混入不同类型的辅酒B之后，就可以调配出与原来基酒味道不同的鸡尾酒了。

小提示

辅酒B的用量要少于基酒A，这样可以防止破坏基酒A的味道。



基酒



辅酒



A+B类型的鸡尾酒
【马丁尼 (P34)】

A+C

混合方程式调配鸡尾酒

在基酒A中混入辅料C，可以降低酒精度数，使调配出的鸡尾酒更适宜饮用。

小提示

与改变酒的种类相比，使用不同种类的非酒精类辅料可以使调配出的鸡尾酒多样化。



基酒



果汁类饮料



A+C类型的鸡尾酒
【螺丝钻 (P48)】