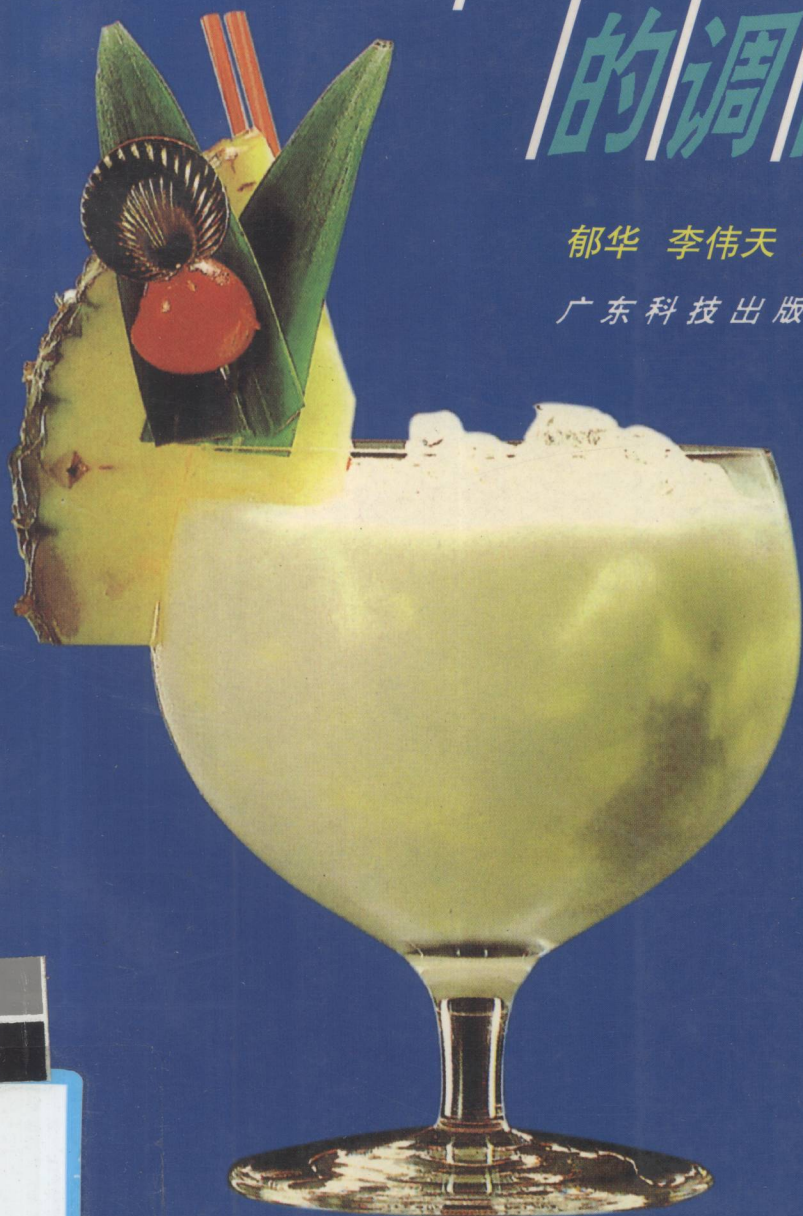


# 中外鸡尾酒 的调制

郁华 李伟天 编著

广东科技出版社



# 中外鸡尾酒的调制

郁华 李伟天 编著

广东科技出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

中外鸡尾酒的调制 / 郁华, 李伟天编著. - 广州:  
广东科技出版社, 1994. 12  
ISBN 7-5359-1387-3

I. 中…

II. 郁…

III. ①鸡尾酒 - 配制酒 - 中国

②鸡尾酒 - 配制酒 - 外国

IV. TS262.98

---

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

经 销: 广东省新华书店

印 刷: 番禺印刷厂

(番禺市市桥镇环城西路 邮码: 511400)

规 格: 850×1168 大 32 开 印张 5.75 插页 3 字数 130 千

版 次: 1995 年 1 月第 1 版

1998 年 8 月第 4 次印刷

印 数: 26 401~31 500 册

ISBN 7-5359-1387-3/TS·77

定 价: 26.00 元

---

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

# 前 言

自笔者编著的《中外鸡尾酒》由广东科技出版社于1991年初首版印发3万册以来，迅速进入国内外图书市场，早已脱销。口碑确认：该书是一部国内目前较全面、系统介绍中外鸡尾酒的专著，很有参考、借鉴价值。然而也存在不足之处，最大遗憾是欠缺图文并茂，难以从感观中得到更深刻的印象，似乎有碍于无师自通。

为此，应出版社之约，编者从多年来搜集的有关资料中，精选近200幅五彩缤纷的中外鸡尾酒定型图片，另行编著本书，希望成为《中外鸡尾酒》的姊妹篇，再次得到广大读者的承认和青睐。

近几年，国内不少出版社都编印了不同体例的有关鸡尾酒常识方面的书刊，很有益于鸡尾酒的推广。但系统地以画册形式精印成书，本书还是首创，但愿它能开创先河，成为酒店、宾馆以及营业型酒吧的调酒师和酿酒企业有关人员之良师益友，视为教材。当然，也希望有更多的家庭在调制鸡尾酒时从中受益，有所启示。

笔者自1988年在国内首创鸡尾酒科研机构——中华鸡尾酒研究中心以来，陆续举办了四次调酒师培训班，学员遍及全国；并在沈阳市倡导成立了辽宁省调酒师培训中心和中华鸡尾酒开发公司，逐渐在国内外形成影响，树立一定的权威地位。但是，面对幅员辽阔的国内市场，中外鸡尾酒的普及与推广，依然是方兴未艾，有待于从理论和实践中多方面花大力气，下狠工夫去开拓。如果说，本书发行之后还能够

## 内 容 简 介

本书以彩图为主叙述中外鸡尾酒的调制程序与方法。全书共分四篇：一为方法篇，介绍调制鸡尾酒必备的材料、调酒器皿及载杯，并附有 10 款外国著名鸡尾酒的调制程序示范图例（彩图）；二为中国篇，介绍可用于调制鸡尾酒的中国（含香港、台湾）著名基酒、果露酒、配制酒等，并精选 40 款中华鸡尾酒的调制方法及其相应彩图；三为外国篇，介绍常用于调制鸡尾酒的外国名牌基酒、开胃酒、利口酒，并精选 120 款外国著名鸡尾酒的调制方法及其相应彩图；四为资料篇，附有调制鸡尾酒常用的度量单位及其换算表，酒的分类法，常见洋酒、国产酒的酒精含量表，调酒员等级标准与技术等级培训考核大纲，鸡尾酒调制常用词汇中英文对照表等，便于翻查。

本书以比较直观、形象的形式系统地介绍了中外鸡尾酒，不仅能使广大读者进一步了解有关鸡尾酒的知识，增添情趣，美化生活，而且还可以通过实例图示，更好地掌握调酒技术。它可供酒店、宾馆以及专业型酒吧的调酒师、酿酒企业的有关人员阅读，也可供广大家庭调制鸡尾酒时参考，更可作为各有关单位举办鸡尾酒调酒师培训班的教材。

## 序

结识岭南作家郁华，很欣赏他四十多年如一日埋首著书之外，更移情于酒的研究。

“兀然而醉，豁然而醒”，“幕天席地，纵意所如”，“无思无虑，其乐陶陶”，这是我国晋代大哲学家刘伶对酒德的精辟论断，恐怕郁华是有所透悟的。所以，他才更紧扣时代脉搏地去升华中华魂，开创了中华鸡尾酒这一“洋为中用”的崭新领域；并从我国文献中发现：“鸡尾酒”并非舶来品，早在战国时代，聪明的中国人就掌握了“鸡尾酒”的调制方法。因此，三年前他的力著《中外鸡尾酒》问世之后，立即奠定了国内鸡尾酒研究领域中的权威地位。（此书，我还是最早在澳门晨光书店看到的）

可喜的是：图文并茂的《中外鸡尾酒的调制》又即将出版，必然会再次引起轰动，使“中华鸡尾酒”的民族传统文化内涵更加丰富。海峡两岸之炎黄子孙，如果借助凝聚中华魂之“中华鸡尾酒”“豁然而醒”，早求一统，我想这也是郁华由衷之愿吧。

欣闻郁华近年又致力于天后（妈祖）文化经济研究，首创礼仪祭祀型“天后酒”，并将进入台湾市场，更是有所见树之创举，祝愿早成正果！

丁中江

1994年5月于台北寓所

---

注：丁中江系台湾著名近代史学家、政治家。曾出任台湾大洋洲文化经济协会会长、中华战略学会执行副董事长、淡江大学教授。现正积极筹建海峡两岸共创之天后文化经济研究会并主编大规模的《天后文库》。

弥补《中外鸡尾酒》一书的不足，有新的突破，被广大读者接受，笔者当然是深深感到欣慰，更不负冒着南国的炎热，仅用很短时间编成这本书视为最衷心地奉献了！

郁华 李伟天

1994年5月于珠海莲花山

# 目 录

## 前言

## 序

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 方法篇 .....                     | 1  |
| 一、备料 .....                    | 1  |
| 1. 主材料基酒 .....                | 1  |
| 2. 调缓副材料 .....                | 1  |
| 3. 加色加味副材料 .....              | 1  |
| 4. 装饰用材料 .....                | 1  |
| 二、调酒器皿 .....                  | 2  |
| 三、载杯 .....                    | 4  |
| 四、调制方法 .....                  | 6  |
| 1. 搅拌 .....                   | 6  |
| 2. 摇晃 .....                   | 6  |
| 3. 搅拌机打 .....                 | 8  |
| 五、操作示范 .....                  | 9  |
| 1. 螺丝起子 (SCREW DRIVER) .....  | 9  |
| 2. 救火员 (FIREMAN'S SOUR) ..... | 10 |
| 3. 波士顿酸酒 (BOSTON SOUR) .....  | 11 |
| 4. 金色费斯 (GOLDEN FIZZ) .....   | 12 |
| 5. 银马 (SILVER STALLION) ..... | 13 |
| 6. 红粉佳人 (PINK LADY) .....     | 14 |
| 7. 马天尼 (MARTINI) .....        | 15 |
| 8. 亚历山大 (ALEXANDER) .....     | 16 |
| 9. 蚱蜢 (GRASSHOPPER) .....     | 17 |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 10. 呼拉—呼拉 (HULE—HULE) ..... | 18 |
| 附图 鸡尾酒部分用料 .....            |    |
| 六、艺术装饰 .....                | 19 |
| 中国篇 .....                   | 21 |
| 一、古老的中国酒文化 .....            | 21 |
| 二、中国名酒 .....                | 22 |
| 三、中国著名的果露酒和配制酒 .....        | 25 |
| 1. 葡萄酒 .....                | 25 |
| 2. 果露酒 .....                | 25 |
| 3. 配制酒 .....                | 26 |
| 四、台湾名酒 .....                | 26 |
| 五、中华鸡尾酒 .....               | 27 |
| 六、精选配方图示 .....              | 28 |
| (一) 内地配方 .....              | 29 |
| 1. 中国马天尼 .....              | 29 |
| 2. 甘露 .....                 | 29 |
| 3. 梦幻洋河 .....               | 30 |
| 4. 遍地黄金 .....               | 30 |
| 5. 全家福 .....                | 31 |
| 6. 一帆风顺 .....               | 31 |
| 7. 大运河之春 .....              | 32 |
| 8. 酒城之光 .....               | 32 |
| 9. 白袍小将 .....               | 33 |
| 10. 清泉 .....                | 34 |
| 11. 合欢 .....                | 34 |
| 12. 稻香 .....                | 35 |
| 13. 洋河帆影 .....              | 36 |
| 14. 中国古典 .....              | 37 |
| 15. 得造花香 .....              | 37 |
| (二) 香港配方 .....              | 38 |

|                 |    |
|-----------------|----|
| 1. 长青树 .....    | 38 |
| 2. 姬妮的梦想 .....  | 38 |
| 3. 美的玛丽 .....   | 39 |
| 4. 爱神丘比特 .....  | 40 |
| 5. 情迷夏威夷 .....  | 41 |
| 6. 幻想曲 .....    | 42 |
| 7. 彩蝶 .....     | 43 |
| 8. 艳阳天 .....    | 44 |
| 9. 粉红豹 .....    | 44 |
| 10. 夏日闲情 .....  | 45 |
| (三) 台湾配方 .....  | 46 |
| 1. 乌梅甜酒 .....   | 46 |
| 2. 咖啡甜酒 .....   | 47 |
| 3. 红唇美人 .....   | 48 |
| 4. 轮回 .....     | 49 |
| 5. 爱神 .....     | 50 |
| 6. 五加皮蜜酒 .....  | 51 |
| 7. 黄粱梦醒 .....   | 52 |
| 8. 伏特加橙酒 .....  | 53 |
| 9. 多情兄 .....    | 54 |
| 10. 乌龙茶酒 .....  | 55 |
| 11. 乌龙荔梅酒 ..... | 56 |
| 12. 威士忌茶酒 ..... | 57 |
| 13. 烈火情人 .....  | 58 |
| 14. 天使之梦 .....  | 59 |
| 15. 意乱情迷 .....  | 60 |
| 外国篇 .....       | 61 |
| 一、名牌基酒 .....    | 61 |
| 1. 白兰地 .....    | 61 |
| 2. 金酒 .....     | 61 |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 3. 威士忌 .....                       | 62 |
| 4. 罗姆 .....                        | 63 |
| 5. 伏特加 .....                       | 63 |
| 二、开胃酒 .....                        | 63 |
| 1. 苦艾酒 .....                       | 63 |
| 2. 茴香酒 .....                       | 63 |
| 3. 其它类 .....                       | 64 |
| 三、利口酒 .....                        | 64 |
| 1. 柑桔利口酒 .....                     | 64 |
| 2. 樱桃利口酒 .....                     | 64 |
| 3. 桃子利口酒 .....                     | 64 |
| 4. 奶油利口酒 .....                     | 64 |
| 5. 香草类利口酒 .....                    | 65 |
| 6. 咖啡利口酒 .....                     | 65 |
| 7. 其它类 .....                       | 65 |
| 四、日本名酒 .....                       | 65 |
| 五、精选配方图示 .....                     | 66 |
| (一) 白兰地型 .....                     | 67 |
| 1. 古典鸡尾酒 (CLASSIC) .....           | 67 |
| 2. 梦 (DREAM) .....                 | 67 |
| 3. 亚历山大 (ALEXANDER) .....          | 68 |
| 4. 绿色亚历山大 (MIDORI ALEXANDER) ..... | 68 |
| 5. B 酒 (AND B) .....               | 69 |
| 6. 樱花 (CHERRY BLOSSOM) .....       | 69 |
| 7. 奥林匹克 (OLYMPIC) .....            | 70 |
| 8. 妈妈日 (DIRTY MOTHER) .....        | 70 |
| 9. 串白兰地 (BRANDY CRUSTAL) .....     | 71 |
| 10. 姜汁啤酒 (BRANDY & GINGER) .....   | 71 |
| 11. 汤姆哲力 (TOM AND JERRY) .....     | 72 |
| 12. 皇家咖啡 (CAFE ROYAL) .....        | 72 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 13. 上床 (BETWEEN THE SHEETS)     | 73 |
| 14. 蝎 (SCORPION)                | 73 |
| 15. 干邑吐艳 (BRANDY PEACH)         | 74 |
| 16. 侧车 (SIDE CAR)               | 74 |
| 17. 马颈 (HORSE'S NECK)           | 75 |
| 18. 蛋酒 (EGGNOG)                 | 75 |
| 19. 白兰地酸酒 (BRANDY SOUR)         | 76 |
| 20. 尼克拉斯加 (NIKOLASCHKA)         | 76 |
| (二) 金酒型                         | 77 |
| 1. 狗鼻子 (DOG'S NOSE)             | 77 |
| 2. 蓝色珊瑚礁 (BLUE CORAL REEF)      | 77 |
| 3. 乐园 (PARADISE)                | 78 |
| 4. 桔花 (ORANGE BLOSSOM)          | 79 |
| 5. 环游世界 (AROUND THE WORLD)      | 79 |
| 6. 马天尼 (MARTINI)                | 80 |
| 7. 钻子 (GIMLET)                  | 80 |
| 8. 探戈 (TANGO)                   | 81 |
| 9. 巴黎姑娘 (PARISIAN)              | 81 |
| 10. 金酒和伊特 (GIN AND IT)          | 82 |
| 11. 警犬 (BLOOD HOUND)            | 82 |
| 12. 酒天尼 (SAKETINI ON THE ROCKS) | 83 |
| 13. 窈窕淑女 (PINK LADY)            | 83 |
| 14. 新加坡司令 (SINGAPORE SLING)     | 84 |
| 15. 汤姆·卡林 (TOM COLLING)         | 84 |
| 16. 雪白佳人 (WHITE LADY)           | 85 |
| 17. 吉普逊 (GIBSON)                | 85 |
| 18. 金酒和汤尼 (GIN & TONIC)         | 86 |
| 19. 金嘶沫酒 (GIN FIZZ)             | 87 |
| 20. 辛辣马天尼 (DRY MARTINI)         | 88 |
| (三) 威士忌型                        | 89 |
| 1. 褐色指甲 (RUSTY NAIL)            | 89 |

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 2. 教父 (GOD FATHER)               | 89  |
| 3. 布鲁克林 (BROOKLYN)               | 90  |
| 4. 纽约 (NEW YORK)                 | 90  |
| 5. 王谷酒 (KING'S VALLEY)           | 91  |
| 6. 苏格兰花裙酒 (SCOTCH KILT)          | 91  |
| 7. 生锈钉 (RUSTY NAIL)              | 92  |
| 8. 猎人 (HONTER)                   | 92  |
| 9. 老朋友 (OLD PAL)                 | 93  |
| 10. 热威士忌酒日 (HOT WHISKY TODAY)    | 93  |
| 11. 爱尔兰咖啡 (IRISH COFFEE)         | 94  |
| 12. 高波 (WHISKY & SODA)           | 94  |
| 13. 加州柠檬酒 (CALIFORNIA LEMONADE)  | 95  |
| 14. 辛辣曼哈顿 (DRY MANHATTAN)        | 95  |
| 15. 香蕉鸟 (BANANA BIRD)            | 96  |
| 16. 巴波尼拉 (BOUR BONELLA)          | 97  |
| 17. 老式 (OLD FASHIONED)           | 98  |
| 18. 威士忌密斯特 (WHISKY MIST)         | 99  |
| 19. 威士忌酸酒 (WHISKY SOUR)          | 100 |
| 20. 曼哈顿 (MANHATTAN)              | 100 |
| (四) 罗姆型                          | 101 |
| 1. 果王飘香 (DURIAN MANGO)           | 101 |
| 2. 冷翡翠 (JADE)                    | 102 |
| 3. 荔枝送艳 (LYCHEE BEAUTY)          | 103 |
| 4. 迈态 (MAI TAI)                  | 103 |
| 5. 蜜瓜蜜 (MELON MELON)             | 104 |
| 6. 木瓜飘香 (PAPAYA NECTAR)          | 104 |
| 7. 菠萝椰香冻饮 (PINA COLADA)          | 105 |
| 8. 园艺家宾治 (PLANTER'S PUNCH)       | 105 |
| 9. 烈日彩虹 (TROPICAL PAINBOW)       | 106 |
| 10. 桑比 (ZOMBIE)                  | 106 |
| 11. 长岛冰红茶 (LONG ISLAND ICED TEA) | 107 |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 12. 热奶油罗姆酒 (HOT BOTTERED ROM) | 107 |
| 13. 自由古巴 (CUBA LIBRE)         | 108 |
| 14. 白卡地鸡尾酒 (BACARDI COCKTAIL) | 108 |
| 15. 绿眼睛 (GREEN EYES)          | 109 |
| 16. 冰冻黛克瑞 (FROZEN DAIQUIR)    | 110 |
| 17. 天蝎宫 (SCORPION)            | 111 |
| 18. 蓝色夏威夷 (BLUE HAWAI)        | 112 |
| 19. 黛克瑞 (DAIQUIRI)            | 113 |
| (五) 伏特加型                      | 114 |
| 1. 血腥公牛 (BLOODY BULL)         | 114 |
| 2. 公牛炮弹 (BULL SHOT)           | 114 |
| 3. 莫斯科骡子 (MOSCOW MULE)        | 115 |
| 4. 血腥玛利 (BLOODY MARY)         | 115 |
| 5. 金手指 (GOLDEN FINGER)        | 116 |
| 6. 夏飞宾加 (HARVEY WALLBANGER)   | 116 |
| 7. 阿普多格 (ABDOUGH)             | 117 |
| 8. 俄国佬 (RUSSIAN)              | 117 |
| 9. 三弦琴 (BALALAIKA)            | 118 |
| 10. 上流社会 (HIGH LIFE)          | 118 |
| 11. 红鸟 (RED BIRD)             | 119 |
| 12. 伏特加苏打 (VODKA RICKEY)      | 119 |
| 13. 神风 (KAMI KAZE)            | 120 |
| 14. 甜瓜球 (MELON BALL)          | 120 |
| 15. 绿野 (GREEN FIELDS)         | 121 |
| 16. 雪乡 (YUKIGUNI)             | 121 |
| 17. 咸狗 (SALTY DOG)            | 122 |
| 18. 寻金热 (GOLD RUSH)           | 123 |
| 19. 黑俄罗斯 (BLACK RUSSIAN)      | 124 |
| 20. 奇奇 (CHI CHI)              | 125 |
| (六) 啤酒清酒型                     | 126 |
| 1. 梦中情人 (FANTASTIC LEMAN)     | 126 |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 2. 红眼 (RED EYE) .....             | 126 |
| 3. 巴那西 (PANACHE) .....            | 127 |
| 4. 武士 (SAMURAI ROCK) .....        | 127 |
| 5. 幻想勒曼 (FANTASTIC LEMAN) .....   | 128 |
| (七) 利口酒型 .....                    | 129 |
| 1. 香瓜球 (MELON BALL) .....         | 129 |
| 2. 溅水 (SPATTER) .....             | 129 |
| 3. 天使之吻 (ANGEL'S KISS) .....      | 130 |
| 4. 蚱蜢 (GRASSHOPPER) .....         | 130 |
| 5. 卡路亚牛奶 (KAHLUA & MILK) .....    | 131 |
| 6. 肯巴利柳橙 (CAMPARI & ORANGE) ..... | 131 |
| 7. 迈阿密 (MIAMI) .....              | 132 |
| 8. 瓦伦西亚 (VALENCIA) .....          | 132 |
| 9. 肯巴利苏打水 (CAMPARI SODA) .....    | 133 |
| 10. 薄荷佛莱培 (MINT FRAPPE) .....     | 134 |
| (八) 葡萄酒型 .....                    | 135 |
| 1. 亚东尼斯 (ADONIS) .....            | 135 |
| 2. 竹 (BAMBOO) .....               | 135 |
| 3. 葡萄酒清凉饮料 (WINE COOLER) .....    | 136 |
| 4. 含羞草 (MIMOSA) .....             | 137 |
| 5. 基尔 (KIR) .....                 | 138 |
| <b>资料篇</b> .....                  | 139 |
| 一、常用度量换算 .....                    | 139 |
| 1. 常用酒类的计算换算表 .....               | 139 |
| 2. 常用度量换算表 .....                  | 140 |
| 二、酒的分类 .....                      | 143 |
| 三、常见洋酒、国产酒的酒精含量 .....             | 143 |
| 1. 常见洋酒的酒精含量表 .....               | 143 |
| 2. 常见国产酒的酒精含量表 .....              | 144 |
| 四、洋酒含酒精饮料总录 (中英对照) .....          | 144 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 五、国优名酒产地及品质成分 .....       | 146 |
| 六、调酒员等级标准（试行） .....       | 146 |
| 1. 高级酒吧调酒员 .....          | 147 |
| 2. 中级酒吧调酒员 .....          | 147 |
| 3. 初级酒吧调酒员 .....          | 148 |
| 七、调酒员技术等级培训考核大纲（试行） ..... | 148 |
| 1. 酒吧高级调酒员 .....          | 148 |
| 2. 酒吧中级调酒员 .....          | 149 |
| 3. 酒吧初级调酒员 .....          | 150 |
| 八、鸡尾酒调制常用词汇中英文对照 .....    | 152 |
| 后记 .....                  | 160 |

# 方 法 篇

调制任何一款鸡尾酒，都应掌握如下述的调制程序和方法。

## 一、备 料

### 1. 主材料基酒

确定鸡尾酒定型品味的主酒称谓基酒，通常都是较烈性的酒。如外国的白兰地、金酒、威士忌、罗姆、伏特加；中华鸡尾酒则以白酒酿制工艺之区别划分为清香、酱香、浓香、兼香、米香等型。从这些不同型的基酒可分门别类派生出数以万计的各种鸡尾酒配方。

### 2. 调缓副材料

形成鸡尾酒具有苦辣酸甜味感的功能，主要靠调缓副材料，甚至可以降低基酒的含酒精度数，成为更可口的软性饮品。广泛应用的有：开胃酒类、葡萄酒类、果汁汽水类等。用好调缓副材料，可使鸡尾酒新款层出不穷，男女老少咸宜，其味无穷。

### 3. 加色加味副材料

构成鸡尾酒色、香、味兼备之特色，主要靠用好加色加味副材料。因此，要充分利用各种利口酒、糖浆、果汁、调味品、香精，使鸡尾酒尽展绚丽多彩的仪容，伴享取之不尽的情趣。

### 4. 装饰用材料

鸡尾酒之所以被誉为艺术酒，最为突出的是它的外观无不被披上美丽的“外衣”，变得五光十色，这就全靠用好装饰材料予以美化。大千世界，可选用的鸡尾酒装饰材料无穷无尽，其美学内