



饮品系列



[德] KOMET 编
王颖 译



世界流行 鸡尾酒



220款国际时尚鸡尾酒配方
7项鸡尾酒调制知识介绍

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

世界流行鸡尾酒 / (德) KOMET 编 : 王颖译 — 北京 :
中国轻工业出版社 , 2009.4
(现代人 · 饮品系列)
ISBN 978-7-5019-6472-7

I. 世… II. ①德…②王… III. 鸡尾酒—配制
IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 078825 号

版权声明

© by KOMET VERLAG, a subsidiary of VEMAG Verlags- und
Medien Aktiengesellschaft, Cologne/Germany
All rights reserved

责任编辑 : 高惠京

策划编辑 : 龙志丹

责任终审 : 张乃柬

封面设计 : 王超男

版式设计 : 王超男

责任校对 : 杨 琳

责任监印 : 胡 兵 马金路

出版发行 : 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号 , 邮编 : 100740)

印 刷 : 北京君升印刷有限公司

经 销 : 各地新华书店

版 次 : 2009年4月第1版第1次印刷

开 本 : 636 × 965 1/16 印张 : 6

字 数 : 100千字

书 号 : ISBN 978-7-5019-6472-7 定价 : 32.00元

著作权合同登记 图字 : 01-2008-1052

读者服务部邮购热线电话 : 010-65241695 85111729 传真 : 85111730

发行电话 : 010-85119845 65128898 传真 : 85113293

网 址 : <http://www.chlip.com.cn>

Email : club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60990S1X101ZYW



饮品系列

〔德〕KOMET 编
王颖 译

世界流行 鸡尾酒

 中国轻工业出版社



序

在琳琅满目的酒饮中，人们也许会选择一瓶好香槟、一瓶上等葡萄酒，或是新鲜、刚刚开启的啤酒，但饮用时，就会发觉它们过于单调、缺乏想象力。相比之下，让人心动、充满神秘感的鸡尾酒或长饮就有着难以抗拒的诱惑了。说它神秘，是因为它不拘一格的调配方法，既诠释了“混合”的精髓，又充分彰显了个性，展示了个人的创造力。鸡尾酒或长饮等混合饮料注重酒的品质和色彩搭配，不愧为交际场合的“宠儿”。与家人共饮，或是一隅独斟，鸡尾酒会使人的心灵得到放松。在结束疲惫劳累的一天后，邀上三五好友小聚，或是参加各种社交圈的活动，混合饮料都可营造出独特的风格、宁谧闲适的氛围，让人消除日常生活的紧张和焦躁，释放心情。

鸡尾酒和长饮展现出的丰富的想象力、缤纷的色彩独树一帜，风靡全世界。随着鸡尾酒的不断发展、演变，花样繁多的鸡尾酒品种层出不穷，令人充满惊喜。它给予人们无限自由遐想的空间，而非千篇一律的标准格式，人们可以依据个人口味、不同场合、不同心情，甚至根据时间、季节来变化，以及更新调配材料，调制或含酒精或不含酒精，或冷或热，或温或烈等各式饮品。

鸡尾酒是神奇的、美妙的、无拘无束的。在享受生活的同时，鸡尾酒能够调出乐趣和情趣。调酒时，无须过分强调形形色色的调酒设备，例如庞大的地下酒窖、豪华的室内吧台、大型酒库，而调配时间和调配方式才是应该关注的重点，一辆能盛放酒瓶的活动小车就可以满足调酒的需要。简单和谐才是酒品之美。

目录

INHALT

鸡尾酒的基础知识 鸡尾酒的调制配方

5/15

17/87

- 5 ◀ 吧台配置
- 6 ◀ 鸡尾酒酒杯的选择
- 7 ◀ 含酒精的配料
- 10 ◀ 高度酒ABC
- 11 ◀ 不含酒精的配料
- 13 ◀ 鸡尾酒装饰
- 15 ◀ 尝试调酒的快乐

- 17 ◀ 白兰地
干邑白兰地
- 24 ◀ 金酒
- 32 ◀ 朗姆酒
- 40 ◀ 威士忌
- 47 ◀ 伏特加
- 55 ◀ 利口酒
金巴利
- 63 ◀ 苹果白兰地
龙舌兰
- 71 ◀ 起泡葡萄酒
香槟
- 79 ◀ 热饮
- 87 ◀ 不含酒精饮料

世界流行鸡尾酒

COCKTAILS

鸡尾酒的基础知识

◆吧台配置◆鸡尾酒酒杯的选择◆含酒精的配料◆高度酒ABC
◆不含酒精的配料◆鸡尾酒装饰◆尝试调酒的快乐



吧台配置



正确选择调酒工具能给鸡尾酒的调配带来无限乐趣。面对各式各样的调酒工具，有一些是无论如何都不可或缺的，而另一些则是在最初调制阶段不需要考虑的。

葡萄酒、香槟酒冰桶

可替代常规使用的冰箱，放入冰块的冰桶能使酒在饮用过程中始终保持温度。

冰桶

绝大多数饮料在饮用时需要适当的温度，因此冰块是非常重要的。冰桶能保证冰块新鲜、质地坚硬、不易融化。

冰夹

稳固地夹起冰块。

波士顿摇酒壶

常用的两节式摇酒壶，又称花式调酒壶，由稍大的金属座和稍小的玻璃杯构成。

酒吧长匙

专用酒吧长匙因其狭长的形状广泛用于搅拌、分层调酒中。有经验的调酒师往往将其倒置使用。

摇酒壶

摇酒壶是鸡尾酒调配必备工具之一。它使调酒材料中的成分充分、均匀混合，融于一体。

量杯

要想精确调配，就不能过分信赖目测力。最常用的为沙壶状量杯，一般是一头容量为20毫升，另一头为40毫升。

香槟酒瓶塞

香槟、葡萄酒有不同种类的专用瓶塞，它可以让含气泡的酒类在开瓶后数小时不跑气，并保持原味。

开瓶器

要想随时调出一杯完美的鸡尾酒，一把好用的开瓶器是必备的。

刀具

刀具不是调酒必备工具，但却是很好的辅助工具。比起一般的烹饪刀具，调酒刀更锋利，易磨碎、切削水果蔬菜等配料，用来装饰鸡尾酒。

香槟开瓶器

这是多功能、实用性强的调酒工具。不过，对于业余调酒爱好者来说是可有可无的。

螺丝开瓶器

专门用来开启香槟的软木塞，并非调酒必备工具。

酒吧过滤器

又称酒吧筛，与调酒壶搭配使用。其螺旋钢丝的设置，可防止倒饮料时将冰块和水果渣倒入杯中。

两用开瓶器

开瓶器的一端用于开启瓶塞，另一端则用于将瓶塞重新密封。

葡萄酒专用温度计

酒的品质只有在最适合的温度下才能体现出来，专用温度计能精确测量出葡萄酒的最佳饮用温度和实际温度。

倒酒嘴

直接套在开启后的酒瓶口上，控

制倒酒时酒的流量，防止酒从瓶口侧漏出来。

拔塞钻

带有横把及刀子的T字型自动开瓶器，可以轻松自如地起出瓶塞。

三合一开瓶器

包含拔塞式红酒开瓶器、啤酒开瓶器、切割小刀，耐用且方便携带。

吸管长匙

含有吸管的长匙，适用于搅拌、饮用含有冰块或水果等固体配料的混合饮料。

鸡尾酒签

由不同颜色、不同材料构成，可穿插装饰物点缀鸡尾酒。

鸡尾酒酒杯的选择

在讲究气氛的鸡尾酒世界里，造型雅致、晶莹剔透的酒杯扮演着相当重要的角色。酒有酒规，杯有杯章，每种酒都有其专用的特殊形状和容量的杯子，盛酒时要因酒选杯。不过，鸡尾酒和长饮不必拘泥于这些清规戒律，酒杯的大小可依酒量多少而定，例如供长时间饮用的长饮经常使用柯林士杯、高脚杯等大型酒杯盛装。如果对酒杯选择实在犹豫不决，就尽量

选用大一些的杯子。斟酒时不宜过满，一般至八成满为宜。酒斟得过满难以举杯，更无法观色闻香，应给聚集在杯口的酒香留一定的空间，使其芳香在此萦绕不散。为了把鸡尾酒的风格发挥得淋漓尽致，酒杯的选择除了要特别注意雕花图案以及色泽外，还要确保酒杯干净透明、无污渍、无手印。每次用完后，用热水冲洗干净，然后用专用布擦干。下面介绍各式鸡尾酒杯及其用途。

葡萄酒杯

酒杯形状和大小因酒的种类和特性差异而不同。容量为100~150毫升的红葡萄酒杯是鸡尾酒的理想用杯，杯口可加霜修饰。稍大些的红酒杯、波尔多红葡萄酒杯，或是盛装带气泡酒的勃艮第葡萄酒杯也同样适合盛装鸡尾酒。雪利酒杯是某些特定短饮的理想选择。

香槟酒杯

香槟适合清凉饮用，为了避免手直接接触杯身使酒加温，香槟杯多采用高脚杯。酒杯大小按容量从100~250毫升不等。郁金香形香槟酒杯适用于装盛香槟鸡尾酒和菲力普类混合饮料，稍大些的香槟酒杯适于考伯乐类、水果类等混合饮料，而碟形高脚



◆ 红葡萄酒杯 ◆ 白葡萄酒杯
◆ 甜葡萄酒杯 ◆ 雪利酒杯



◆ 波尔多红葡萄酒杯 ◆ 桃红酒杯
◆ 勃艮第葡萄酒杯

香槟酒杯适用于所有香槟鸡尾酒。

长饮杯

容量为200~250毫升的大型杯。长饮供长时间饮用，多为加冰的冷饮，兑有苏打水、奎宁水、矿泉水或果汁，也常用来装盛各式牛奶混合饮料。

威士忌杯

又称为老式杯或古典杯，容量为50~250毫升不等。适用于以威士忌为基酒的老式鸡尾酒、菲士类、酸类鸡尾酒、高杯类、冷宾治类或长饮。

水杯和郁金香形啤酒杯

用于长饮和不含酒精型饮料。

烈酒杯

容量为20~25毫升小型酒杯，也可作为量杯使用。

马提尼杯

其长形杯柱能给予手指充分的空间把握酒杯，不致因手温影响杯中物的温度。专门用于饮干马提尼和吉布森类开胃酒。

碟形鸡尾酒杯

容量为50~100毫升不等，可盛装任意鸡尾酒。小型杯常用于盛装杯口加霜的饮料。

利口酒杯

分碟形和高脚形，容量为50毫升的小型杯，同烈酒杯一样可作为量杯使用，但不适于装混合饮料。



◆ 笛形香槟酒杯 ◆ 郁金香形香槟酒杯
◆ 碟形香槟酒杯



◆ 水杯 ◆ 郁金香形啤酒杯
◆ 威士忌杯 ◆ 烈酒杯 ◆ 长饮杯



◆ 马提尼杯 ◆ 碟形鸡尾酒杯
◆ 碟形利口酒杯 ◆ 高脚形利口酒杯
◆ 干邑白兰地杯

含酒精的配料

人们总是惊叹于鸡尾酒世界的曼妙多姿、变幻莫测，常常会抑制不住调酒的热情，小试一把。但面对品种繁多的各式酒类，又无从下手。其实，酒不在于多而在于精。只要熟谙酒的品质和特性，再加之

个人的想象力，调制出色、香、味兼备的鸡尾酒或长饮并不是件困难的事。虽然调制鸡尾酒千变万化，但却有章可循，只要备齐调配基酒，使用相应辅料作为补充，便可享受调酒的乐趣。



白兰地，干邑白兰地

要是跟法国人说白兰地等同于干邑白兰地，他们一定会坚决否定这一说法。1919年凡尔赛条约规定了“干邑白兰地”的专属性：只有采用法国干邑区内的葡萄酿制的白兰地才称之为干邑白兰地。在德国，用优质葡萄酿制的白兰地也受到法律保护。法国早在16世纪就开始用葡萄酿制蒸馏酒，为保证酒的品质，法国政府对白兰地和干邑白兰地的酿制都制定了严格的规定。葡萄的质量、发酵、蒸馏的过程以及储存陈酿的方式决定了白兰地品质、口味、价格。白兰地至少在橡木桶中储藏6个月，储藏12个月以上的才用等级评定；干邑白兰地则需至少在橡木桶中储藏2年。最初的白兰地是无色透明的，在储存过程中经过橡木酒桶的熏酿，具有成熟后晶莹剔透的琥珀金黄色。因此酒桶的材质和储存时间决定了白兰地和干邑白兰地的色泽、口感及酒香。白兰地的酒精度不低于38%。

金酒

金酒虽然在小型的家庭式调酒吧中不是必备的，但它却是众多鸡尾酒和长饮的调配基酒。即使对混合饮料不甚了解，但对金汤力、金菲士人们应该都不会陌生。

Gin一词来于法文genièvre，意为杜松子。后来英国人缩写为Gin，荷兰人称之为Genever。荷兰是金

酒的发源地，而英国经过两个世纪对原料和酿造技术的改良，使金酒名扬世界。英国改良的金酒是加入杜松子和芫荽、小豆蔻、橙皮、当归根等其他香料，再经过第二次蒸馏而制成的；它能很好地与荷兰金酒相融合，并能包容其他调制配料，从而使金酒成为调制鸡尾酒最常用的基酒，故有“金酒是鸡尾酒心脏”之说。

朗姆酒

朗姆酒起源于加勒比海沿岸国家、地区，如古巴、牙买加、海地、波多黎各、瓜德罗普、马提尼克、巴巴多斯、特立尼达。当地天然的热带气候条件，加之肥沃的土壤、特殊的水质、充足的阳光，为制糖甘蔗的生长提供了得天独厚的条件。制糖甘蔗经压榨加工后，得到的黏稠液态的糖浆便是朗姆酒生产的原料；根据发酵、蒸馏、陈酿（至少6个月）等加工工艺的不同而分为白朗姆酒、淡朗姆酒、烈朗姆酒等不同种类。同白兰地和干邑白兰地一样，朗姆酒要用橡木桶陈酿。酒色也依陈酿时间的长短分白色、金色、深棕色；颜色越深，酒味越醇香。白朗姆酒因酒精度为37.5%，适于调制口味清淡的鸡尾酒和长饮；深色朗姆酒酒精度可达75%，用于调配如古老戈、宾治等热饮。

威士忌

威士忌在不同国家的写法也有差异，爱尔兰和美国写为whiskey，而在苏格兰等其他地域出产的写为whisky。虽然威士忌都是以谷物为原料制造出来的蒸馏酒，但口味犹如写法的差异不尽相同。即使同是苏格兰产的威士忌，口味也有差异。以麦芽为原料制成的威士忌比用其他谷物为原料制成的威士忌口味要浓烈。特别值得一提的是，所有的威士忌中，

只有苏格兰产的威士忌使用泥煤将发过芽的麦类或谷类熏干，这种烟熏的焦香味赋予了苏格兰威士忌一种独特的风味。苏格兰威士忌可分为纯麦威士忌、谷物威士忌和调和式威士忌3种类型。目前，世界上最流行、产量最大，也是品牌最多的是调和威士忌，苏格兰调和式威士忌是用谷物威士忌和麦芽威士忌以不同比例混合而成。另外，同样为人熟知的爱尔兰威士忌以大麦为主要生产原料，并使用无烟煤将其烘干。因此爱尔兰威士忌没有泥煤的烟熏味，而且口味比较绵长柔润。

美国生产的波本威士忌也是享誉世界的。所用的谷物原料多为玉米、大麦等，其中玉米至少占原料用量的51%。在美国和加拿大，还盛产一种黑麦威士忌，主要由不少于51%的黑麦酿制而成，口感浓郁。德国威士忌带有淡淡的苏格兰威士忌的焦香味。威士忌的酒精度一般在40%。威士忌whisky一词来自苏格兰古语，意味着“生命之水”。不过，对威士忌的真正起源已无从考证了。

伏特加

毋庸置疑，伏特加最早源于俄罗斯，已有数百年历史，可以说是当地人的国民饮料，后来其加工技术普及到欧美等西方国家。伏特加的俄文原意就是“水”，以多种谷物或马铃薯为原料，用精馏法蒸馏，再经木炭吸附、过滤酒液夹带的杂质而制成的一种纯净高酒精浓度的饮料。俄罗斯人经常直接饮用伏特加，而欧美等西方人则把它作为调制鸡尾酒和长饮的理想基酒，如美国人以伏特加为基酒创意出的血腥玛莉、螺丝刀等混合饮料。伏特加的酒精度一般在40%~45%。

利口酒

利口酒是用白兰地等蒸馏酒为基酒，加入果汁、糖浆和各种植物香料、水果配制成的甜度较高的一种酒，又称力娇酒或甜酒。它色泽艳丽、口味甘美，既适合餐前饭后单独饮用，也适于调制色彩斑斓的鸡尾酒。利口酒一般采用多种芳香料来调配，而非单一种类，所以气味芬芳。

利口酒的种类较多，主要分为：柑橘类利口酒、水果类利口酒、果味类利口酒、奶油类利口酒（蛋黄利口酒、巧克力利口酒、奶油利口酒、奶味利口酒）、香草类利口酒、咖啡类利口酒、蜂蜜利口酒及其他加香料的利口酒。此外，凭借大胆的创意、独特的配方，利口酒不乏独家酿制的精品，如杜林标利口酒和柑曼怡利口酒。

以白兰地为基酒调配的利口酒，因含有一定的水果白兰地成分，又称之为水果类利口酒或果味类利口酒。奶油类利口酒是含糖量高、较浓稠的利口酒。利口酒的酒精度一般在15%~30%。

起泡葡萄酒，香槟

第一次世界大战前，所有的起泡葡萄酒都称之为香槟酒。直到1919年，凡尔赛条约指出了香槟与起泡葡萄酒的差别，强调了“香槟”的专属性及酿制工艺，即只有在法国香槟区域内用当地的葡萄、采用规定的酿制工艺才称之为香槟。香槟及起泡葡萄酒最好储藏在地窖中，储存时间不要过长，否则会影响酒的品质。香槟依口味甜度分为四类：干、半干、半甜、甜。其中，半干型香槟最适宜调配混合饮料。香槟及起泡葡萄酒冷藏后饮用味道更佳，但不可冰冻，过低的温度不仅会破坏酒的香气，也足以毁掉一瓶好酒。另外，对香槟杯的洁

净度要求非常严格，用洗涤液清洗完酒杯后，要用清水反复冲洗，以防残留的洗涤液破坏酒的口味和气泡。

为了便于区别，下文中将“起泡葡萄酒”统称为“香槟”，将真正的“香槟”统称为“法国香槟”。

高度酒ABC

杏仁味利口酒

用杏仁和杏为配料制成的意大利式利口酒，酒精度为28%。

安格斯特拉苦味酒

源于特立尼达的一种芳香型草本苦味酒，酒精度为44%。

茴香酒

法国芳香利口酒。

阿贝扰

略带苦味的意大利开胃酒，酒精度为11.5%。

杏子白兰地

用杏和白兰地加工成的果味利口酒。

阿瓜维特

含茴香、莳萝等香料的烈酒。

当酒

以白兰地为基酒的法国金色利口酒，酒精度为43%。

黑莓白兰地

以黑莓汁调配的水果利口酒。

苹果白兰地

产于法国的苹果白兰地，酒精度为40%。

金巴利利口酒

意大利苦味酒，酒精度为25%。

黑加仑利口酒

也称为黑醋栗利口酒，用醋栗的果汁制成的法国利口酒。

查特酒

由135种草本植物制成的利口酒，分黄色和绿色两种。黄色查特酒酒精度为43%，绿色的酒精度为55%。

樱桃甜酒

带苦杏仁味的丹麦利口酒，酒精度为25%。

君度利口酒

法国柑橘类利口酒，由青涩的柑橘皮制成，酒精度为40%。

香蕉利口酒

带香蕉口味的白色或棕黄色利口酒。

可可甜酒

可可口味的白色或棕色利口酒。

覆盆子利口酒

又称覆盆子乳酒。

薄荷利口酒

白色或绿色薄荷利口酒。

柑香酒

苦越橘皮制成的甜酒，分白色、蓝色、橘色和绿色。白橙皮利口酒无色，略带苦味。

杜林标

用苏格兰威士忌和石楠花蜜酿制而成，酒精度为40%。

杜本内

植物、药草制成的法国利口酒。

绿艾斯柯丽亚尔

德国香料利口酒。

加里安奴

意大利利口酒。

丹麦式利口酒

丹麦的利口酒。

柑曼怡

野生柑橘的精华与干邑白兰地相结合的法国利口酒，酒精度为40%。

黑莓利口酒

用野生黑莓制成的利口酒。

力科43

西班牙香草利口酒。

樱桃酒

用半熟的马士坚樱桃制成的意大利无色樱桃酒。

马萨拉

意大利甜酒。

桃子白兰地

桃味利口酒和白兰地的混合物。

茴香酒

法国茴香白兰地。

茴香利口酒

意大利茴香利口酒。

龙舌兰酒

用龙舌兰植物制成的墨西哥蒸馏酒，由无色至琥珀色。

添万利

牙买加出产的以朗姆酒为基酒的咖啡利口酒。

苦艾酒

苦艾酒（又称味美思）由葡萄酒、酒精、香料和数十种中药材制成。按口味分为干白味美思、干味美思、甜红味美思、玫瑰味美思。

不含酒精的配料

咖啡

咖啡也分不同的口味，从口感温和到逐渐浓郁，再到浓缩型的意大利苦咖啡和摩卡咖啡。咖啡烹煮的方式决定了咖啡粉的粗细程度，其中使用咖啡壶对咖啡粉的粗细程度要求不高，中等偏粗的咖啡粉即可；过滤型咖啡要用中等偏细的咖啡粉；浓缩型意大利咖啡和土耳其摩卡咖啡要求用研磨精细的咖啡粉。大部分咖啡混合饮料用速溶咖啡调配，所用的速溶咖啡粉末是烘培出来的，加水便可直接饮用。

咖啡可热饮也可冷饮，但咖啡的冲煮应始终保持新鲜。冷咖啡混合饮料应在短时间内冷却，避免因咖啡香味流失而变苦。

牛奶

牛奶含有人体所需的几乎所有营养物质：蛋白质、糖、脂肪、钙和磷等矿物质以及多种维生素。基于牛奶特殊的乳香，再依据个人口味，将牛奶广泛地与果汁、蔬菜汁、水果、

草药相融合，可形成或甜、或辣、或冷、或热、或含酒精、或不含酒精的各式风味饮品。混合时，通常先把牛奶倒入容器中，再倒入其他配料，用力摇匀以免牛奶凝结。牛奶可调配出各种口味的混合饮料，如可可味、覆盆子味、草莓味。

果汁

从新鲜水果中榨取，不含防腐剂、色素、人工糖。

果汁有不同种类，如苹果汁、橙汁、葡萄汁；也有几种水果混合后榨取的果汁，如苹果、橙、西番莲混合果汁，苹果、樱桃混合果汁及复合型果汁等。果汁一般清澈，或呈自然混浊状，可见果汁中悬浮的果肉。复合维生素果汁是在果汁中添加了维生素。

水果蜜

是用果汁及水果精华、水、糖或蜂蜜调配而成的热饮料，其中水果成分占25%~50%，不含防腐剂。它可以从一种水果中提炼出来，也可以从



多种水果中提炼并添加一定的维生素而得。因某些果蜜添加了白糖，节俭的人士可选择添加甜味剂的水果蜜，以减少对糖分的吸收。

果汁饮料

为含果汁、浓缩果汁、果肉、果肉浓缩物。仁果类果汁饮料或葡萄类果汁饮料纯果汁含量至少占30%，柑果类果汁饮料纯果汁含量至少占6%，其他类果汁饮料纯果汁至少占10%。

低热量果汁饮料多用甜味剂代替白糖制成。

汽水

汽水是含有柠檬酸、酒石酸、乳酸、苹果酸及盐等食用香精的饮料。奎宁汽水、苦柠檬汽水、苦橙汽水因

含奎宁而略带苦味，奎宁是从一种植物树皮中提取出的；姜水因源于姜的提取精华，也略带苦味。

蔬菜饮料

蔬菜饮料最初用蔬菜浆稀释而成。

其中，柠檬汁在制作蔬菜汁鸡尾酒和蔬菜汁长饮中扮演着重要的角色。比柠檬略小、略酸些的青柠也是调酒常用配料。用一个柠檬榨汁能得到约40毫升的鲜汁。调酒时，除了用纯的柠檬汁外，还经常用到加糖的酸橙浓缩汁或是无糖、无防腐剂的酸橙饮料。

浓缩果汁，糖浆

浓缩果汁是将天然水果压碎后，加糖水煮制成的。因其含糖量高，无需添加防腐剂。已开启使用的浓缩果汁，应放在冰箱里冷藏，以保证色泽和味道的纯正。浓缩果汁将水果原有的色泽和口味浓缩成精华，如椰奶味、芒果味、西番莲味、番石榴味等果味糖浆在鸡尾酒和长饮调配中备受青睐。最常用的红石榴糖浆是从红石榴中提取，添加了香草的橘红色糖浆。

食糖

食糖是鸡尾酒和长饮调配中最常用的甜剂，它比结晶糖更容易与其他配料结合。糖蜜（又称浓糖浆）很容易制作：将500克食糖放入500克水中烧至沸腾，直到糖完全溶解，冷却后装入玻璃瓶，密封，放入冰箱保存即可。

鸡尾酒装饰

鸡尾酒经过上百年的发展，已不单纯是几种酒的简单混合物，也不再是品酒师或职业调酒师的专利。它不仅具有卓越的口味，品尝时令舌头的味蕾得到充分扩张；同时具备细致、优雅、匀称的色调，在味觉得到满足同时，视觉也得到享受。鸡尾酒装饰的好坏，是给人的最初印象；一杯新鲜、果味浓郁的长饮，配上相应的装饰，令人赏心悦目。

霜状饰物

杯口加霜是鸡尾酒装饰的重要组成部分之一，而且容易制作：将酒杯口用柠檬片或柠檬汁润湿，再用食糖浸蘸即可。把浸蘸后的酒杯放入冰箱冷置几分钟，可使杯口装饰保持长久。

除了用柠檬汁润湿杯口，其他果汁、蛋清或糖浆也可起到类似效果。选择时，除了顾及到口感与杯中物相协调外，还应考虑到色彩相匹配。如热情、温暖的红色鸡尾酒，适宜用同样可传递暖色信息的红石榴糖浆，或是用润湿的酒杯口蘸榛子、杏仁碎末。

椰味杯口是很有创意的杯口装饰，用椰味糖浆、椰子利口酒润湿杯口，再蘸上椰子粉即可。

要装饰咖啡饮料或巧克力饮料，可用红糖、咖啡粉、巧克力粉涂抹润湿过的杯口，从口味、色彩上增加饮品的整体效果。不要说只有成年人才懂得欣赏，儿童看到用彩色糖粉点缀的杯口时，一样会兴奋不已。

盐霜杯口常用来装饰味道浓烈的饮料，制法同糖霜杯口类似：酒杯口用柠檬片或柠檬汁润湿，再用食盐浸



蘸即可。

水果

柑橘类水果是鸡尾酒水果装饰中最常用的。可选用天然柠檬、橙子、西柚或青柠，用水洗净后，沥干。

柑橘类果皮常用于鸡尾酒装饰。可做成螺旋果皮、果皮结、双扭橘皮、百合花状、蝴蝶结状等多种美观大方的饰物。做螺旋皮装饰时，用锋利的小刀把外皮连同内皮削去，但不要带果肉，拧成螺旋状，纤细的部分可打成结，悬在杯边。也可以简单地把柑橘片放在杯中，或是插在杯边，也可尝试些复杂装饰。例如：挖有沟纹的、车轮状柑橘片；还可将螺旋状橘片包裹红樱桃，用酒签穿起来。

杨桃、金橘、酸浆果、木瓜、菠萝、猕猴桃、香瓜、香蕉等水果既是美酒的佐酒品，又是很好的装饰品；可将水果切成薄片插在杯口，或穿插成不同造型放在杯中。另外，荔枝也是装饰用的佳品。

此外，草莓、樱桃、桃子、苹果和葡萄都可用于装饰。去皮的香蕉和苹果要用柠檬汁浸润，以免果肉变色。

装饰用的水果应新鲜、成熟、无瑕疵。若不能从外观上判定水果是否



成熟，可用手测试。哈密瓜的金黄色外表很难显示成熟度，可用手轻压茎柄端对侧，若下凹，则果熟。

成熟的菠萝因芳香浓郁便于识别。另外，菠萝叶也是很好的装饰物。

要注意的是，菠萝切不可与乳制品搭配，因两者结合会产生苦味。

酒签

不断变化的装饰总能给人耳目一新的视觉快感。穿起的果串可放于杯中，也可放置杯边。充分发挥想象力，用块状的香瓜、圆形的樱桃、草莓及片状的柑橘等各式水果穿成单串，也可把多种瓜果穿在一起做成混合串，如樱桃柑橘卷、樱桃菠萝块、西柚香蕉柠檬片、菠萝猕猴桃木瓜片、杨桃樱桃猕猴桃蜜桃片等。

单一水果如青葡萄、紫葡萄、樱桃、香蕉片、香瓜块做成串，也能起到独特的装饰效果。手边若暂时没有



果签，可用牙签替代。

薄荷

因其独特的芳香成为鸡尾酒常用的装饰配料。它的生命力很强，既可在花园里生长，也可栽在阳台、窗台的花盆中。

冰块

很多鸡尾酒在饮用的时候需要适当的低温，因此，冰块是很重要的装饰。它们可以有不同的形状、味道、颜色。将纯果汁、糖浆或者与水的混合物倒入人心形、星形等不同形状的冰模，即可制出有创意的冰块装饰。使用前，放在冰袋中保存即可。

人们也许惊异于冰块装饰的奇特效果，其实它并不复杂。只需要几种常用的水果：草莓、樱桃、蓝莓、醋栗、葡萄或柑橘块，把它们分散在冰模中，加水注满、冷冻即可。薄荷、橄榄也能制成美观的装饰冰块，短短几个小时，这些效果奇特的冰块便会活灵活现展现在眼前。

如果不想用冰盒盛放冰冻水果，可以把冰盒放入凉水中，直到冰盒里的冰块融化，取出单个冰冻过的水果装饰即可。

不同口味、颜色的“奇幻冰块”常用于点缀水果饮料。依据个人喜好选择不同添加物，常用的有红石榴糖浆、西番莲糖浆，再加凉蜀葵花茶或矿泉水混合，倒入不同形状的冰模，再放入带柄的樱桃、香草和柑橘块，加水注满冰模。

吸管

可不要小看吸管的作用，颜色、形状各异的吸管最明显的优势是令客人不会误饮旁人的饮料，同时还是实用的搅动棒，不用时还可倾置杯边作装饰。一杯充满色彩和质感的混合饮料，令人流连忘返、回味无穷。

尝试调酒的快乐

调酒是一门艺术，也是一门技术。熟能生巧同样适合于调酒，只要勤练习，再凭借个人的悟性、一定的基本功，就可以调制出充满个性的鸡尾酒。练习时，尽量以专业调酒师的标准要求自己。无论使用何种调制方法，只运用手腕的力量晃动调酒壶，摇和是鸡尾酒调制的基本功。

摇和法

使用摇酒壶来完成各种配料的混合。主要用于由不易混合的配料构成的鸡尾酒，如利口酒、水果糖浆、奶油、牛奶、浓稠的果汁或鸡蛋等。香槟和碳酸类饮料不适于放入摇酒壶摇和，应在其他配料调匀后，注入杯中。

摇晃时，用一手指抵住摇酒壶上盖，使其置于肩部和胸部间，水平方向规律性运动。摇晃可使配料充分混合，但应避免因冰块融化冲淡酒液，并升高酒温。因此，摇和既要有力度，速度又要快（10~20秒完成）。为了保持内容物的冰凉度，冰块是摇和过程中不可或缺的元素。越是新鲜、澄清、干燥的大块冰，加入后酒的味道越丰润。调制时，放入五六块冰，若配料较多，可酌情减少冰块量；然后依次倒入不含酒精的配料、含酒精的配料；摇匀后，用酒吧筛过滤，冰块留在摇酒壶中，不再使用。斟酒时，不要晃动酒壶，也不要倒得过满，不要为了倒酒而倒酒，要用心去感悟酒的精髓，营造浪漫的氛围。

调和法

此方法是用来调制由易于混合的配料构成的鸡尾酒，只要把配料和冰放入调酒杯中，用长匙或调酒匙调和

即可；调和后经酒吧筛过滤倒出，依酒的特性放入冰箱或冰柜保存。与用摇和法制成的酒不同，调和出的酒液一般较澄清。调制柯林士类鸡尾酒时，直接把配料倒入装有冰块的坦布勒杯或长饮杯搅拌。

用朗姆酒调制的混合饮料常要加入碎冰。若没有碎冰机，可用干净的毛巾包裹整冰，再用圆棒或小锤敲碎。不要过早准备碎冰，因为它易融化，最好在其他配料准备完毕后，再将其倒入杯中。

决定混合饮料口味好坏的并非混合技术的优劣，而是配料的质量。

应尽可能使用鲜榨果汁。添加诸如安格斯特拉苦味酒、利口酒、糖浆、高浓度的苦精配料时，要格外细心，多滴入一滴，都可能毁掉一杯酒。为保证用量的精确，最好使用量杯。

配方中指定的配料用量是针对于饮料而言。真正意义上，鸡尾酒和长饮是很难区分的，划分界限相对灵活。单纯从“量”上来区分，鸡尾酒含50毫升液体，长饮含100~150毫升液体。

一些分量用的基本专业调酒术语是应该熟知的。如1茶匙或1酒吧汤匙相当于5毫升的量或等同于5滴，1苦酒计量器的量相当于1茶匙的量。

一切调酒准备工作就绪后，牢记调酒基本知识，擦亮酒杯，调整好心情，就可以尝试调酒的快乐了。