

Lounge Book

休闲·生活DIY

Lounge /Gourmet



DIY for Fruit Cocktail

# 华丽水果鸡尾酒



## 121种水果鸡尾酒的配制

华丽鸡尾酒调和、步骤全公布

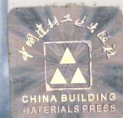
口感、酒精强度深度解析

水果利口酒独家披露

鸡尾酒名称大探源

[日]江乡路彦◎著 陈浩◎译

中国建材工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

华丽水果鸡尾酒: 121 种水果鸡尾酒的配制 /  
(日) 江乡路彦著; 陈浩译. —北京: 中国建材工  
业出版社, 2003.11

ISBN 7-80159-528-9

I.流... II.①江...②陈... III.鸡尾酒, 水果—  
配制 IV.TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 090924 号

## 华丽水果鸡尾酒

121 种水果鸡尾酒的配制

[日] 江乡路彦 著

陈 浩 译

出版发行: 中国建材工业出版社

地 址: 北京市西城区车公庄大街 6 号

邮 编: 100044

经 销: 全国各地新华书店

印 刷: 北京世艺印刷有限公司

开 本: 889mm × 1194mm 1/32

印 张: 5.5

字 数: 134 千字

版 次: 2003 年 11 月第 1 版

印 次: 2003 年 11 月第 1 次

印 数: 1~10000 册

书 号: ISBN 7-80159-528-9/TS·056

定 价: 23.80 元

图 字: 01-2003-2927

---

本书如出现印装质量问题,由我社发行部负责调换。联系电话:(010) 68345931

# 华丽水果鸡尾酒

121 种水果鸡尾酒的配制

Stylish Fruit Cocktails

[日]江乡路彦◎著  
陈 浩◎译

中国建材工业出版社

4 写在前面的话

## 新鲜水果的鸡尾酒

6 关于水果

### 热带类水果

8 芒果

10 香蕉

12 菠萝

14 百香果

16 荔枝

18 木瓜

20 猕猴桃

22 椰子

24 山竹

26 番石榴

28 西印度樱桃

### 梨果类水果

30 苹果

32 枇杷

34 梨

### 柑果类水果

36 柠檬

40 莱姆

44 葡萄柚

46 柳橙

### 核果类水果

52 桃子

54 李子

56 杏子



→ p57 卡林



→ p109 柠檬酷乐

### 果菜类水果

58 西瓜

60 哈密瓜

62 草莓

### 浆果类水果

64 葡萄

68 柿子

70 石榴

72 无花果

### 小果类水果

74 覆盆子

76 蓝莓和小红莓

80 黑醋栗

82 多样水果的水果鸡尾酒

84 回答有关水果的问题



→ p21 奇异天空



→ p119 魔术师

# Stylish Fruit Cocktails

## 水果利口酒的鸡尾酒

86 关于利口酒

### 热带类水果利口酒

88 芒果利口酒

90 香蕉利口酒

92 菠萝利口酒

94 百香果利口酒

96 荔枝利口酒

98 猕猴桃利口酒

100 椰子利口酒

### 梨果类水果利口酒

102 苹果利口酒

104 梨利口酒

### 柑果类水果利口酒

106 柑桔利口酒

108 柠檬利口酒

110 白柑香酒

112 柳橙柑香酒

114 其他的柳橙利口酒

### 核果类水果利口酒

116 桃子利口酒

118 李子利口酒

120 樱桃利口酒

124 无色樱桃酒

126 杏子利口酒

### 果菜类水果利口酒

128 西瓜利口酒

130 哈密利口酒

132 草莓利口酒

## 浆果类水果利口酒

134 柿子利口酒

136 石榴利口酒

138 无花果利口酒

## 小果类水果利口酒

140 覆盆子利口酒

142 蓝莓利口酒

144 黑醋栗利口酒 → p19 夏笛

148 其他别具特色、风味的利口酒

## 自己动手制作水果酒

150 请试着做一下梅酒

154 各种各样的水果酒

## 鸡尾酒中使用的烈酒

156 各种烈酒的特色

## 鸡尾酒的基本讲座

160 鸡尾酒的基础知识

162 掌握基本技巧

164 进行美丽的装饰

165 各种鸡尾酒名称的来源

166 制作鸡尾酒的各种器具

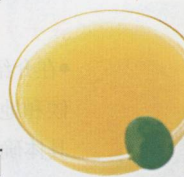
167 酒杯的种类

168 为鸡尾酒增色的其他材料

170 索引



→ p105 冷面



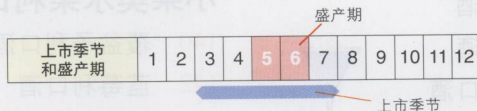
→ p68 清纯

## 写在前面的话

●本书所引用资料的截止日期为2002年7月。利口酒的价格，会由于产地的不同而有所变化，若想了解详细的情况可直接向商店询问。

### 关于水果的说明

●在介绍水果的地方，同时也标明了该种水果上市季节和盛产期。当然由于气候和地域的不同，可能与标明的时间存在着差异，买的时候可根据实际情况具体确定。



### 关于利口酒的资料

- 利口酒名：书中的利口酒的名称只是用一般的叫法。为了和其他的产品能区分清楚，本书在介绍酒的同时，也标明了一些酒的生产厂家。
- 为了让大家了解各种利口酒在欧洲的叫法，也用中文标注了各种酒的音译名。
- 精华成分：利口酒的精华成分用百分比来表示，这是指利口酒中糖分的含量，这样就能清楚地知道酒的甜度是多少。
- 生产厂家：本书中还同时标明了利口酒的产地和生产厂家。当个别厂家的名字过长时，本书中采用缩略语来表示。
- 价格：本书中标明了利口酒的零售参考价，（ ）括号内的数字表示为该价格时，利口酒瓶容量的大小。

### 关于鸡尾酒的说明

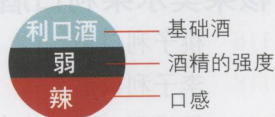
- 本书中在鸡尾酒照片的旁边，标明基础酒是什么，酒精的强度是多少，以及鸡尾酒的口感如何。
- 构成鸡尾酒的基础酒：分为威士忌酒、白兰地、金酒、伏特加酒、朗姆酒、龙舌兰酒、利口酒、其他（其他的烈酒及酿造酒）8种基本类型。
- 酒精的强度：分为强、中、弱3种。
- 口感：分为辣、稍辣、中、稍甜、甜5种。

### 关于鸡尾酒的配方

- 书中有关鸡尾酒制作、调制等术语，请参照p162“掌握基本技巧”一节。
- 计量量度符号

1dash = 1ml (用调味瓶计量) 1tsp = 5ml (约1茶匙的量)

※书中关于利口酒的价格等情况可能和现在的实际情况有所不同。





## Topic 1 水果的起源

### 水果何时成为诱人的食物?

世界上的水果，由于在植物学上分属的科、属的不同，以及产地上的差异，要准确地确定某种水果的原产地，是件非常困难的事。关于水果原产地的说法有很多种，但能够被大多数人接受的一种是，多数水果的原产地在亚洲。

### 丝绸之路可以称为水果的起源之路

水果是随着人类的迁移和人类社会文明和世界文化的发展，由亚洲大陆沿着丝绸之路由东方带到了西方。水果发展到今天，与丝绸之路是分不开的。

给大家介绍一个有趣的传说  
围绕水果的故事有很多，这里

## 关于水果

在很久很久以前，人们把树上所结的果实写成“果子”，并称之为“果物”。到了中国的唐朝，人们把那种用米、面粉、糯米加入砂糖后做成的糕点称为“果子”，而把长在树上可以生吃的“果子”则叫成了“水果”。



## Topic 2 日本产的水果十分诱人

日本水果和日本文化一样，都追求尽善尽美

今天的日本水果是在改良品种、钻研种植技术的基础上逐步发展起来的。

### 水果——季节的晴雨表?!

过去日本人把水果刚上市的时期称为“走”，把水果盛产的季节称为“旬”，把水果产量青黄不接的时期称为“端境期”，但是现在水果的种类繁多，已经很难区分清楚“走”和“旬”，一年当中不管什么时候都可以看到水果。



## 水果的分类

由于水果的多样性，要将水果详细地分类是非常困难的

水果的分类方法有多种多样。严格、系统、完整的分类方法目前还没有。大家比较认可的是在植物的形态基础上，根据食用水果的方式和水果的日常状况来进行分类。

●**热带类水果** 热带产的水果，具有强烈、独特的热带特点，例如：猕猴桃。

●**梨果类水果** 是梨果科的水果。它的花冠、花萼和花托都比较大，果实可以直接食用。花冠正如它名字所描述的那样，像花的冠，并且是指整个花瓣。

●**柑果类水果** 这一类的特点是剥皮比较容易，如蜜柑、柳橙等都属于柑果类。像柠檬那样酸味特别强，可以用来做调料和药品的柑果类水果一般称为“香酸柑果”。柑果类水果一年四季都可以见到。

●**核果类水果** 这一类的特点是外皮比较薄，中间的果皮部分已成果肉可以食用，内部的果皮部分已发育成为非常坚硬的种子。

●**果菜类水果** 这一类在植物学上将它归为蔬菜类(见 P84)，而在实际生活中又常常被看成是可以食用的水果，所以把它们称为“果菜”。

●**浆果类水果** 这一类的特点是果汁多，而且口感较软。也被称为“液果”。

●**莓果类水果** 这一类的特点是果汁多，也被称为“小果类”。

●**坚果类水果** 这一类也被称为“壳果”，它的特点是果皮坚硬，种子和果皮比较容易剥离。坚果类一般都有坚硬的外壳。

### ●水果的分类表

分 类	主 要 的 水 果
热带类水果	芒果、香蕉、菠萝、百香果、荔枝、榴莲、木瓜、酪梨、猕猴桃、红毛丹、椰子、山竹、杨桃、番石榴、释迦等
梨果类水果	苹果、梨、枇杷、花梨等
柑果类水果	温州蜜柑、金橘、柠檬、柚子、莱姆、酸橘、葡萄柚、橘子等
核果类水果	桃子、李子、橄榄、梅、杏子、樱桃等
果菜类水果	西瓜、哈密瓜、草莓等
浆果类水果	葡萄、柿子、石榴、野木瓜、无花果等
莓果类水果	覆盆子、醋栗、越橘、茱萸等
坚果类水果	栗子、花生、银杏、杏仁、核桃、腰果、夏威夷果、开心果、松子、南瓜籽等



# Mango

果实具有香甜的味道  
有「水果之王」的美称

## 芒果



### 芒果

mango(英)

mangue(法)

#### 牛与芒果的意外之缘

在很久很久以前黄土色的印度棉中，是由一种叫“印度黄”的天然染色剂染成的。而“印度黄”实际上是从牛的尿液中提取的。由于牛经常啃吃芥末色和黄色的芒果叶子，因此牛的尿液里就含有“印度黄”这种染色成分。

芒果由于有超出一般水果的香味，所以在芒果

的原产地印度，它被授予了“水果之王”的美誉。芒果广泛种植在热带、亚热带地区，各地的芒果在色、形状、大小等方面都存在不小的差异，芒果的品种超过 500 种。就营养方面来说，芒果是维生素 A、维生素 C 和胡萝卜素含量丰富的健康水果。

●**切芒果时，要像切鱼一样** 芒果的果肉非常粘，在切芒果的时候，要特别注意。不要先去外皮，要先去掉芒果中间的种子，就像切鱼一样，去掉头部，像剔掉脊椎骨一样剔掉中间的种子，再将肉片成两片。为了便于用汤匙直接挖着吃，要把芒果切成棋盘的形状或着龟甲形状，这样外观好看，吃起来方便。芒果种子周围的果肉最好吮吸着吃。请大胆地来品尝芒果的美味吧。

■**和鸡尾酒的关系** 一定要用软的，即熟透的芒果，最好是纤维质比较多的。把芒果放入调酒器内，然后用木棒捣碎，就可以制作成具有诱

上市季节  
和盛产期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

人味道的芒果鸡尾酒。



香

## Mango Café

朗姆酒

中

中

### 芒果咖啡

用芒果和酸乳酪调制的鸡尾酒

#### ●材料

白朗姆酒 30ml

水果酸乳酪利口酒 5ml

芒果 60g

蜜糖 5ml

#### ●作法

1. 将芒果放入调酒器内，捣碎。

2. 将其他材料放入调酒器内摇和，然后一边过滤一边倒入调酒杯。

**提示** 请选用好的水果和热带水果、水果酸乳酪利口酒（见P148）。这是在放假日早起时喝了使人清爽的一种鸡尾酒。

上市季节  
和盛产期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

被称为「乐园的果实」  
是产量第一的热带类水果

## 香蕉

香蕉无论是在价格还是在营养成分上，都是值得称道的。世界上的热带地区都种植香蕉，它是一种产量巨大、种植历史悠久的热带水果。香蕉一般是生着吃，但也可以经过烹调以后食用。

● **菲律宾产的香蕉** 它的特点是个大、细长，外皮较厚，皮和果肉为淡黄色，比台湾地区产的香蕉颜色要淡。

● **台湾产的香蕉** 台湾地区产的香蕉有被称为“仙人掌”和“北蕉”两个品种。它们的特点是短而粗，外皮为深黄色，果肉为黄色而且比较软，味道甘甜。

● **红皮蕉** 这是一种红皮的野生香蕉，也称“红香蕉”。它的特点是果肉呈奶油色，形状短而粗，表面光滑，味道酸并且香味浓。

● **烹调专用香蕉** 我们知道香蕉可以生着吃，其实它还可以通过烧、炸、煮、蒸等方法调制，调制后的味道如甘薯一样甜。

● **有“甜的斑点”时就可以食用** 香蕉买了以后一般要在常温下催熟（见 P20）。当香蕉出现这种“雀斑”状的斑点时，表示可以食用。

▣ **和鸡尾酒的关系** 要想把香蕉弄出汁来是件困难的事情，所以一定要把香蕉切成一块一块后放进搅拌机里搅拌，然后再和其他的材料混合在一起。



### 香蕉

Banana(英)

Banane(法)

Bananas-feige(德)

#### 香蕉的花蕾（香蕉的心脏）

香蕉树顶部开花时会形成一个紫红色的花蕾。不久花蕾开放后，会在它的底部看到两列并排的黄色小花，这时小香蕉开始形成。当长在一起的香蕉发育成熟以后，可以将好似心脏一样的花蕾切下，这个花蕾就被叫做“香蕉的心脏”。亚洲各地的人们非常喜欢食用香蕉。

# Banana



Banana Daiquiri



### 猴子宾治

用巧克力和香蕉制作的鸡尾酒

#### ●材料

香蕉奶油利口酒 20ml  
爱尔兰奶油百利甜酒 20ml  
香蕉 1/2 根  
牛奶 20ml  
蜜糖 1tsp

#### ●作法

1. 将上述材料和少量的碎冰搅和，然后倒入酸酒杯中；
2. 切削少量的巧克力浮在酒的上面，插入吸管。

**提示**◎ 请用奶油利口酒之王爱尔兰的奶油百利甜酒（见 P148）进行配制。千万不要把巧克力和酒混合。这是使人快乐的鸡尾酒式的巧克力香蕉。



### 香蕉戴吉利

健康、爽口的香蕉鸡尾酒

#### ●材料

白朗姆酒 40ml  
香蕉利口酒 20ml  
香蕉 1/2 根  
蜜糖 2tsp

#### ●作法

1. 将上述材料和碎冰搅和，然后倒入碟型香槟酒杯中。

2. 用香蕉装饰杯沿，插入吸管，即可。

**提示**◎ 这是具有香蕉风味的鸡尾酒。最近受欢迎的是这种冷冻型的鸡尾酒，因为这种酒好喝，注意不要喝过了量。可以用剩余的香蕉装饰鸡尾酒。

### Monkey Punch



# Pineapple

由许多果实所组成的复果  
是适合女性食用的、纤维丰富的水果

## 菠萝

### 菠萝刺舌！这是菠萝酶所致

很多人在食用菠萝时，就会感到舌头刺刺的，这是由于菠萝中含有菠萝酶的缘故，它能分解蛋白质并帮助消化。但菠萝酶只要用60℃以上的水就能完全消失。

### 菠萝

pineapple(英)

ananas(葡、法、意)

菠萝原产地在巴西，是哥伦布在西印度群岛探险时发现的。由于产地不同，上市的时期也不同，但销售的旺季是在夏天。

●绿色斯姆滋菠萝 市场上销售的菠萝大多数是这种品种，特点是汁多、味甜。

●释迦菠萝 这是一种产自台湾的可以用手剥着吃的小菠萝品种。

●菠萝的底部香甜美味 由于菠萝的底部甘甜，所以选菠萝主要看菠萝的底部。应该选菠萝的头部叶子为深绿色，并带有小的根蒂。底部变成黄色以后，这时菠萝吃起来味道香甜。由于菠萝的底部甘甜，最好是从叶子向下竖着切开，这样只要放一个晚上，则从头到底菠萝的味道就变得香甜一致了。

■和鸡尾酒的关系 用软和成熟的菠萝，很容易压出果汁，制成甘美的鸡尾酒。菠萝的大小会存在着差异，一般一个菠萝的四分之一就可以压

上市季节 和盛产期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

出180ml的菠萝汁。

伏特加酒  
弱  
稍甜

### 蓝色夏威夷

四季常夏的夏威夷特色的热带鸡尾酒

#### ●材料

白朗姆酒 30ml

蓝柑香酒 15ml

菠萝汁 30ml

柠檬汁 15ml

#### ●作法

1. 将上述材料充分摇动，然后倒入装有碎冰的大型酒杯。

2. 在酒杯的边缘用切碎的菠萝、樱桃、花来装饰，插入吸管。

**提示**◎它是用压出的菠萝汁调制出来的美味鸡尾酒。

朗姆酒  
中  
稍甜

### 绿草地

赏心悦目的鸡尾酒

#### ●材料

伏特加酒 30ml

绿茶利口酒 5ml

杏子利口酒 5ml

菠萝汁 20ml

#### ●作法

1. 将上述材料充分摇动，然后倒入大玻璃杯。

2. 在薄荷樱桃上插上菠萝的叶子，装饰在酒杯的边缘。

**提示**◎建议使用绿茶利口酒(见P148)，它可以给人以清爽的绿色感觉。在伏特加酒中可以充分展示菠萝的风味。

### Green Grass



龙舌兰酒  
中  
中

### 斗牛士

有菠萝风味的鸡尾酒

#### ●材料

龙舌兰酒 30ml

菠萝汁 45ml

莱姆汁 15ml

#### ●作法

1. 将上述材料充分摇和，然后倒入装有冰块的老式杯。

2. 用菠萝来装饰效果很好。

**提示**◎这是以龙舌兰酒为基酒的鸡尾酒，比柑果类水果鸡尾酒更具特色。



### Blue Hawaii



### Matador

# Passion fruit

特点是味道酸、香味浓  
果皮上起皱意味着果实成熟了

## 百香果



### 大大小小的百香果

大的百香果种植在热带地区的低海拔地区，花向下开放。而小的百香果一般种植于高海拔地区，花是向上开放。百香果不但在个头大小上差别较大，而且在种植方法、分布区域及特性上都存在着很大的差异。

### 百香果

passion fruit (英)  
maracuja (葡)

百香果原产自巴西的南部，也被称为“计时果”。形状似乒乓球，但个头比乒乓球略大，果皮成熟时显紫色，未熟时则为黄色。

果肉为红黄色的果冻状，里面有无数米粒大小的种子。进口的百香果主要来自新西兰和美国，日本种植的百香果在每年的7~8月上市，主要来自冲绳。

● **酸中带甘的百香果，充分展示热带的气息** 将百香果切开，就可以看到果冻状的果肉，用汤匙挖出果肉就可直接品尝，但坚硬的百香果的种子会有些碍事。百香果的味道甘甜并略带酸味，若加进桔子汁里味道更美。一般用纱布把百香果的果肉包住挤汁并过滤，在汁中加入水和少量的砂糖，再和水果汁混合，就可以做成一种别具风味的饮料。百香果的果皮由于比较坚硬，可以用来替代器皿喝果汁，也可当作果冻的杯子。

▣ **和鸡尾酒的关系** 百香果的味道酸，一个果实里含有许多的小种子，要想弄出汁来就要费点儿工夫。百香果还可以加糖制成果酱，并轻而易举地就可以制出很多的果酱。上市销售的加工好果酱，香味更浓。

上市季节  
和盛产期

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

新西兰  
美国



伏特加酒  
中  
稍甜

### 热情手套

用牛奶制作的提神鸡尾酒

#### ●材料

伏特加酒 20ml  
香蕉奶油利口酒 20ml  
百香果果酱 20ml  
牛奶 20ml  
蜜糖 2tsp

#### ●作法

将上述材料和少量的碎冰搅和，然后倒入酸酒杯中。

**提示** 由于需要加入牛奶，可能会冒出圆泡泡。这是具有甜甜的香蕉利口酒酒香和酸酸的百香果口味的特色鸡尾酒。

Passion Glove