

盛益文化



品味时尚生活 02

李佳纹 著

懒人调酒

100种最受欢迎的鸡尾酒

《辽宁科学技术出版社

© 2008, 简体中文版版权归辽宁科学技术出版社所有

本书中文简体版于2008年经中国台湾朱雀文化实业有限公司整合行销安排授权由辽宁科学技术出版社出版。著作权合同登记号: 06-2008 第 262 号

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

懒人调酒 / 李佳纹著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2008.9

(品味时尚生活; 02)

ISBN 978-7-5381-5532-7

I. 懒… II. 李… III. 鸡尾酒—配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第101077号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳美程在线印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 168mm × 236mm

印 张: 7

字 数: 100 千字

出版时间: 2008 年 9 月第 1 版

印刷时间: 2008 年 9 月第 1 次印刷

策 划: 盛益文化

责任编辑: 陈 馨

封面设计: Wensilai

版式设计: Wensilai

责任校对: 李淑敏

书 号: ISBN 978-7-5381-5532-7

定 价: 28.00 元

联系电话: 024-23284376

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http: //www.lnkj.com.cn

http: //www.lssybook.com.cn

品味时尚生活 02

懒人调酒

100种最受欢迎的鸡尾酒 李佳纹 著



最简单的调酒 20



最受欢迎的鸡尾酒 20



女士最爱的鸡尾酒 20



男士精选调酒 20



经典调酒 20

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

前言

什么是鸡尾酒?

所谓鸡尾酒,简单来说,就是将两种以上不同的材料混合后形成的一种新的口感,再搭配适当的酒杯,利用水果、花朵和叶片装饰,就成为一杯鸡尾酒。

调制鸡尾酒一定要认识琴酒、伏特加、兰姆、威士忌、白兰地和龙舌兰六大基酒,最简单的懒人调酒就是选择一种基酒,加入果汁或汽水等无酒精饮料。掌握了这个原则,家中准备一两种基酒,就可以变化出十多款鸡尾酒。这种调制方法可以很灵活地随各人喜好增减基酒的分量。

具甜度且酒精浓度不低的香甜酒,在鸡尾酒的调制过程中占有很重要的分量。水果类香甜酒以柑橘皮味的香甜酒运用最广泛,其他还有桃子、草莓和荔枝等,咖啡酒、爱尔兰奶酒、薄荷酒及各类香草酒等也都是常见的香甜酒,种类不下数百种。

使用摇酒器调制的鸡尾酒,一次可调制1~3人量。若在家中举行小型聚会,则可采用较大的容器调制Punch(一种混合饮料)。Punch的调制方法可以参考书中的酒谱,选择果汁或汽水分成较高且材料不多的,按等比例增加,就可以调出一缸Punch了。

本书精选100种鸡尾酒,包括超简单的懒人调酒、最受欢迎的20种鸡尾酒、女士喜爱的漂亮低酒精浓度调酒,让男士喝个过瘾的鸡尾酒及经典调酒,并有基础的调酒常识及各类酒介绍,是在家中DIY或去PUB点酒都能参考的实用酒谱。

不要把鸡尾酒想得太严肃,了解调制的基本原则后,你就知道它是可以尽情发挥创意的酒。市面上常见的啤酒、梅酒和高粱酒,都可以成为你挥洒的道具。每天一杯鸡尾酒,为繁忙单调的生活增添浪漫色彩吧!



CONTENTS

目录

前言 什么是鸡尾酒?	2
调酒成功的 5 大原则	7
3 种最基础的调酒法	8
常见酒杯及器具介绍	9
调制鸡尾酒的常用材料	11
常听到的吧台术语	15



PART 1 最简单的调酒

Easy Cocktail

橘花 Orange Blossom	19
贝里斯奶酒 Bailey's Milk	20
卡鲁哇牛奶 Kailua Milk	21
咸狗 Salty Dog	22
琴汤尼 Gin Tonic	23
威士忌苏打 Whisky Soda	25
皇家基尔 Kir Royal	25
水果酒 Fruit Cocktail	25
星钻 Vodka Cranberry	25
自由古巴 Cuba Libre	27
莱姆伏特加 Vodka Lime	29
螺丝起子 Screwdriver	29
椰林风情 Malibu Orange	30
汤姆可林 Tom Collins	30
白兰地姜汁 Brandy Ginger	31
含羞草 Mimosa	31
夕阳 Sunset	33
威士忌姜汁 Whisky Ginger	33
伏特加汤尼 Vodka Tonic	33
波本可乐 Bourbon Coke	33

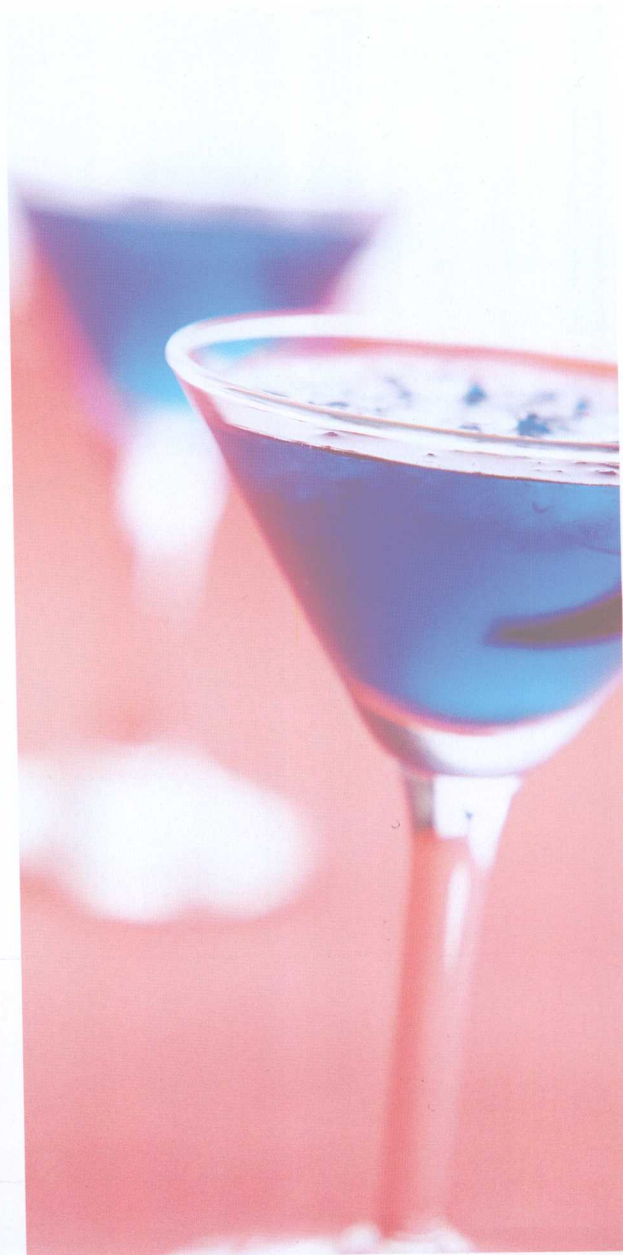


PART 2 最受欢迎的鸡尾酒 Popular Cocktail

马丁尼 Dry Martini	36
绿色蚱蜢 Grasshopper	37
黑色俄罗斯 Black Russian	38
纯饮龙舌兰 Tequila Shot	39
奶香咖啡 Bailey's Coffee	40
柯梦波丹 Cosmopolitan	41
血腥玛莉 Bloody Mary	42
蓝色夏威夷 Blue Hawaii	43
曼哈顿 Manhattan	44
白兰地亚历山大 Brandy Alexander	45
猕猴桃沙瓦 Kiwi Sour	47
奇奇 Chi Chi	47
长岛冰茶 Long Island Ice Tea	47
黑色幽默 Black Humor	47
流星 Shooting Star	48
琴蕾 Gimlet	48
美国佬 Americano	49
特吉拉日出 Tequila Sunrise	49
罗伯罗依 Rob Roy	51
纽约 New York	51

PART 3 女士最爱的鸡尾酒 Cocktail for Ladies

梦幻第七杯 the Seventh	54
-------------------	----



杏仁奶酒 Amaretto and Cream	55
热肉桂 Hot cinnamon	56
奇迹 Miracle	57
水蜜桃之恋 Sweat Peach	59
花季 Flower Season	59
性感女郎 Sexy Girl	59
巴黎女人 Parisian Blonde	59
香蕉牛奶 Banana Milk	61
菠萝奶霜 Pina Colada	61
火山岛 Honolulu	62
金色梦幻 Golden Dream	63
美容院 Beauty Salon	64
水蜜桃酸酒 Peach Sour	64
午夜12点 Midnight	65
窈窕淑女 the Ladies	65
向日葵 Sunflower	66
蛇蝎美人 Scorpion	67
苏格兰之星 Scotch Star	68
加州之恋 California Punch	69

PART 4 男士精选调酒 **Cocktail for Men**

蓝色星期一 Blue Monday	73
飞天蚱蜢 Ice Grasshopper	74
伏特加马丁尼 Vodka Martini	75
神锋特攻队 Kamikaze	76
蟑螂 Cockroach	77
牛仔 Cow Boy	79
激情 Orgasm	79
冬季恋歌 Love in Winter	81
甜蜜蜜 Sweat Heart	81
性感海滩 Sex on the Beach	81
亲爱的 Honey	81



银色月光 Silver Moonlight	82
爵士乐 Jazz	83
下午茶 Tea Time	84
农家乐 Planter's Punch	84
莫斯科骡子 Moscow Mule	85
杏仁酸酒 Amaretto Sour	85
五彩缤纷 Perfect	87
哈维撞墙 Harvey Wallbanger	88
热带水果 Passion Fruit	89

PART 5 经典调酒

Classical Cocktail

轰炸机 B52	93
玛格丽特 Margarita	94
史汀格 Stinger	95
爱尔兰咖啡 Irish Coffee	96
猕猴桃黛克瑞 Kiwi Daiquiri	97
红粉佳人 Pink Lady	99
蛋酒 Egg Nog	99
新加坡司令 Singapore Sling	100
马颈 Horse's Neck	101
古典酒 Old Fashion	102
蓝色珊瑚礁 Blue Lagoon	103
天使之吻 Angel's Kiss	105
7-7 Double 7	107
琴费士 Gin Fizz	107
侧车 Side Car	107
锈钉子 Rusty Nail	107
深水炸弹 Deep Bomb	109
教父 God Father	109
迈泰 Mai Tai	110
B 对 B B&B	111



调酒成功的 5 大原则

要调制一杯鸡尾酒不难，要调制一杯好喝的鸡尾酒也很简单，但是想要调制很多杯好喝的鸡尾酒就不只是靠运气了。只要注意下面几个重点，你绝对可以做个风光的好主人，在家请朋友喝鸡尾酒，杯杯好喝！

1. 冰杯

冰镇的杯子可保持鸡尾酒的风味。最简易的冰杯方法就是事先把酒杯放入冰箱里，如果来不及冰杯，也可用冰块填满杯子，再加入清水摇荡 5~7 下，然后倒掉即可。

2. 时间

搅拌及摇荡的时间会影响一杯酒的口感，一般鸡尾酒需搅拌 8 圈左右，使酒材融合。在家中调制时不需另外购买搅拌器具，如刻度调酒杯及滤冰器，以摇酒器的底杯代替即可调制，搅拌次数不可太多，易造成冰块过度溶化而破坏风味。摇荡 8~10 下，至摇酒器外部结霜即可。

3. 酒杯

选择酒杯需考虑酒谱的分量，某些鸡尾酒有专属的杯子。一般来说，鸡尾酒杯分量较小，是盛装不含冰块的饮料；若酒谱中含有果汁或碳酸类等无酒精饮料，杯子中会加入冰块，因此需要选择容量较大的杯子。杯子的材质以玻璃为佳，可以完整呈现鸡尾酒美丽的颜色。

4. 速度

采用摇荡法或搅拌法，从开始调制一杯鸡尾酒至完成，大约用 40 秒的时间，因此调制鸡尾酒前需先将所用的器具材料准备好，再开始行动。若一边调制一边找东西，饮料完成时冰块也已经化光了。

5. 装饰

大多利用柠檬、橙子、菠萝、红或绿樱桃和薄荷叶等装饰物，可为鸡尾酒画龙点睛，增加色彩。若要完整呈现鸡尾酒的特色，适当的装饰是必要的，也可以使用花叶或小道具帮忙。酒谱中的“扭转”是将一段切好的柠檬皮或橙皮在杯口扭转一下，再轻轻地划过杯口一圈，接着把果皮放入酒杯中，以增加饮料的风味，还可作为装饰物（可参考 P41 “柯梦波丹”）。

3 种最基础的调酒法

调制鸡尾酒除了常见的摇荡法外,掌握一层层堆积的漂浮法感觉是很酷的。此外,用机器搅打出冰砂状的鸡尾酒,也是现在最流行的。

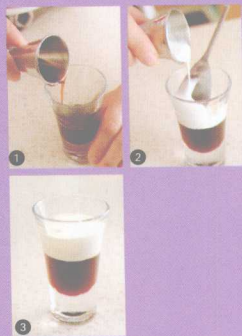
1. 摇荡法(shake)

- (1) 将冰块夹入摇酒器底杯约五分满,可依调制的分量增减冰块(图①)。
- (2) 量取酒材依序倒入,部分材料不适合直接接触冰块,因此依食谱中的顺序倒入即可(图②)。
- (3) 盖上过滤器及顶盖,用手指扣紧顶盖及瓶底,均匀的上下摇荡10下左右,可用单手或双手操作(图③)。若酒材中有不易混合的材料,可多摇1~2下,至摇酒器外部结霜。
- (4) 打开顶盖,将摇酒器中的饮料过滤后倒入杯中(图④)。



2. 漂浮法(floating)

- (1) 量取第一道酒材,倒入杯中(图①)。
- (2) 量取第二道酒材,将吧叉匙靠近杯子内缘,匙背朝上,让酒材沿着匙背缓缓倒入。动作分为两个阶段,先倒一些稍微停顿,再将剩余部分倒完,避免冲入的力量太大,酒容易混浊(图②)。
- (3) 成品会有明显的分层效果,比重较大的酒在最下层,最上层的比重最轻(图③)。



3. 电动搅拌法(blend)

- (1) 将冰块放入钢杯中,约1/3钢杯,可依调制分量增减冰块(图①)。
- (2) 量取酒材倒入钢杯中(图②)。
- (3) 盖紧杯盖,打开电源,搅打7~10秒后关掉电源,检视有无冰块卡住或是否已成需要的雪泥状。若需要碎冰,则搅打5秒左右即可(图③)。
- (4) 用吧叉匙辅助,将成品倒入准备好的杯中(图④)。



常见酒杯及器具介绍

缤纷灿烂的鸡尾酒，让人瞠目结舌；盛酒的酒杯也至少有数十种之多，而且功能各有不同。别紧张，既然是懒人调酒，我们只要了解酒吧里最常见的鸡尾酒杯就好！至于调制鸡尾酒的器具可要认真的了解，这可关系到你能否调出一杯成功的鸡尾酒。



香槟杯 champagne flute (容量 6oz.)

笛形香槟杯是喝香槟或气泡葡萄酒用的细长酒杯，杯身长且杯口窄，酒与空气的接触面积较小，气体不易散失。



可林杯 collins glass (容量 12oz.)

一般用来盛装含碳酸类饮料或以 Collins 命名的鸡尾酒（参考 P30 “汤姆可林 Tom Collins”）。



高杯 highball (容量 10oz.)

即一般的水杯，适合盛装威士忌或琴酒与碳酸饮料调配的混合酒（参考 P23 “琴汤尼 Gin Tonic”）。



酸酒杯 sour glass (容量 5oz.)

常用来盛装加入柠檬汁等酸性饮料的混合酒（参考 P85 “杏仁酸酒 Amaretto Sour”）。



小酒杯 liqueur glass (容量 2oz.)

外形矮小，适合盛装各式加入香甜酒的混合酒。



香甜酒杯 liqueur glass (容量 1oz.)

直接饮用香甜酒时使用，1oz. 的分量也可作为量杯使用，上方呈圆柱状，开口向外者称 liqueur，开口平直者称 pony。



鸡尾酒杯 cocktail glass (容量 4oz.)

属于浅饮鸡尾酒专用酒杯，倒三角形的外形相当时尚。



古典杯 rocks (容量 8oz.)

老式杯，亦称 rock 杯，底部厚实，外形圆胖，宽口的造型很方便在家中使用时。



啤酒杯 pilsner glass (容量 10oz.)

杯身呈长的倒三角形，底部有极短的握柄，是可欣赏啤酒色泽与泡沫的品酒杯。



咖啡杯 hot drink mug (容量 8oz.)

咖啡杯以容量来说可分为 100ml 以下的 Espresso 杯、200ml 左右的标准咖啡杯及 300ml 以上没有杯托的咖啡杯。



量杯(jigger 或 measure)

用来量分量的金属杯，一般常见的大小两边容量分别为 1oz. 和 1 1/2oz.。



吧叉匙 (bar spoon)

一端为叉形，一端是长柄匙，中间为螺旋状，可搅拌及叉取。



葡萄酒开瓶器 (corkscrew)

可开启红酒及啤酒，要选择一把好用的才顺手。



电动搅拌机 (electric blender)

可搅碎冰块，搅打冰砂。



摇酒器 (shaker)

用来混合各式酒材，冷却酒精的容器，分为顶盖、过滤器和壶体三部分。



滤冰器 (strainer)

可放置在杯口，防止冰块和果渣流入杯中，常于搅拌法中使用。



冰夹 (ice tongs)

夹冰块用具。



水果刀 (bar knife)

可用来切水果和削皮。



冰铲 (ice shovel)

铲冰用具。



刻度调酒杯 (mixing glass)

可量取较多分量的酒材，常于搅拌法中使用。



冰桶 (ice bucket)

盛放冰块的容器。

调制鸡尾酒的常用材料

调制鸡尾酒，除了基酒和香甜酒要准备齐全以外，其他的配料也是不可少的。我们将这些常用材料一一列出，可以供读者采购时参考。

基酒



伏特加
(Vodka)



琴酒
(Gin)



苏格兰威士忌
(Scotch Whisky)



加拿大威士忌
(Canadian Whisky)



加拿大威士忌
(Seagram 7)



波本威士忌 (Bourbon
Whiskey)



爱尔兰威士忌
(Irish Whiskey)



白色兰姆酒
(White Rum)



深色兰姆酒
(Dark Rum)



151 proof 兰姆酒
(151proof Rum)



椰子兰姆酒
(Malibu)



白兰地
(Brandy)



樱桃白兰地
(Cherry Brandy)



龙舌兰
(Tequila)

混合酒类



甜苦艾酒
(Sweet Vermouth)



不甜苦艾酒
(Dry Vermouth)



金巴利香甜酒
(Campari)



不甜气泡酒(香槟)
(Champagne)



杏仁香甜酒
(Amaretto)



白色可可香甜酒
(White Creme de Cacao)



深色可可香甜酒
(Dark Creme de Cacao)



意大利香草酒
(Galliano)



爱尔兰奶酒
(Bailey's Irish Cream)



咖啡香甜酒
(Kahlua coffee Liqueur)



绿薄荷香甜酒
(Green Creme de Menthe)



白薄荷香甜酒
(White Creme de Menthe)



水蜜桃香甜酒
(Peach Liqueur)



君度橙香甜酒
(Cointreau)



柑橘香甜酒
(Grand Marnier)



白柑橘香甜酒
(Triple sec)



蓝柑橘香甜酒
(Blue Curacao)



黑醋栗香甜酒
(Creme de cassis)



蜂蜜香甜酒
(Drambuie)



猕猴桃香甜酒
(Kiwi Liqueur)



班尼迪克丁香草酒
(Benedictine)



茴香香甜酒
(Anisette)



苏打水
(Soda Water)



奎宁水 (开胃水)
(Tonic Water)



姜汁汽水
(Ginger Ale)



可乐
(Coke)



七喜汽水
(7Up)



啤酒
(Beer)



番茄汁
(Tomato Juice)



葡萄柚汁 (Grapefruit
Juice)



菠萝汁
(Pineapple Juice)



蔓越莓汁 (Cranberry
Juice)



柠檬汁
(Lemon Juice)



莱姆汁
(Lime Juice)



櫻桃糖漿
(Cherry Syrup)



紅石榴糖漿
(Grenadine Syrup)



藍柑橘糖漿
(Blue Curacao)



可尔必思酸奶
(Calpis)



菠萝片
(Pineapple Slice)



水蜜桃
(Peach Slice)



淡奶
(Light Cream)



鮮奶油
(Cream)



冰激凌
(Ice Cream)



椰漿
(Coconut Milk)



苦精
(Angostura Bitter)



香草精
(Vanilla extract)



豆蔻粉
(Nutmeg)



梅林辣醬油 (Worcestershire
Sauce)



辣椒油
(Tabasco)



紅心橄欖
(Olive)



丁香
(Clove)



肉桂棒
(Cinnamon Sticks)

常听到的吧台术语

如果懒得在家里调酒，去 PUB 喝酒也是一件舒服的事，但首先要了解常用的吧台术语，不仅可以跟调酒师聊聊天，碰到喝酒的朋友也可以随意谈笑。

- ① bartender：酒保或调酒师。
- ② base：基酒，鸡尾酒多半以烈酒为主体，搭配香甜酒及果汁等，这些烈酒就称为基酒。
- ③ dry：用在葡萄酒中，意为“不甜”；用在琴酒和啤酒中，则意为“烈”。
- ④ double：双份
- ⑤ single：单杯
- ⑥ daiquiri：黛克瑞，通常以水果为主，加入香甜酒和大量的碎冰，用果汁机搅打成冰砂状的鸡尾酒（可参考 P97 “猕猴桃黛克瑞 Kiwi Daiquiri”）。
- ⑦ fizz：混合饮料之一，特色是有气泡（可参考 P107 “琴费士 Gin Fizz”）。
- ⑧ half & half：一半水，一半酒。
- ⑨ punch：一种混合饮料，可大量调制，是宴会场合的最佳饮料。
- ⑩ proof：美国较常使用衡量烈酒酒精成分的计量单位，是酒精度数的 2 倍，如 100 proof 表示酒精度为 50 度。
- ⑪ recipe：酒谱，调制鸡尾酒时使用的配方。
- ⑫ rimming a glass：杯口加糖圈或盐圈，称之为雪糖杯或雪盐杯。
- ⑬ one more round：每个人各来一杯。
- ⑭ straight up：指纯喝之意。
- ⑮ on the rocks：以古典杯盛酒，杯内加有冰块。
- ⑯ long drinks：长饮，指加有苏打水等可以慢慢饮用的调配式饮料。
- ⑰ short drinks：短饮，指的是烈酒或餐前酒等短时间可喝完的饮料。

鸡尾酒计量单位

标准的鸡尾酒有固定的成分比例，按酒谱指示即可调出鸡尾酒的风味，所以要调制一杯好喝的鸡尾酒，一定要用计量器精确地量出鸡尾酒里的每一份材料。以下介绍常见的标准酒吧计量单位。

- | | |
|----|--|
| 1 | 1 滴(drop) = 约 1 c.c./ml，为从调料瓶 (bitters bottle) 中落下的 1 滴的量。 |
| 2 | 数滴(dash/splash) = 5~6 滴 = 1/8 盎司(oz.) |
| 3 | 1 茶匙 / 吧匙 / 汤匙(teaspoon/bar spoon) = 1/8 盎司(oz.) |
| 4 | 1 小杯(pony) = 1 盎司(oz.) = 29.6 c.c.，约为 30 c.c./ml. |
| 5 | 1 吉格杯(jigger) = 3/2 盎司(oz.) = 45 c.c./ml. |
| 6 | 1 杯(cup) = 8 盎司(oz.) = 240 c.c./ml. |
| 7 | 1 品脱(pint)(pt.) = 16 盎司(oz.) |
| 8 | 1 瓶(bottle) = 25 盎司(oz.) = 750 c.c./ml |
| 9 | 1 夸特(quart/gt.) = 32 盎司(oz.) |
| 10 | 1 加仑(gallon/gal.) = 128 盎司(oz.) = 4 公升(4 000 c.c./ml.) |