

新一代美食II

调酒窍门

陈忠良 主编

简单的制作方法，
让您快速享受
那份自助的美食。



广东经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

新一代美食 II: 调酒窍门/陈忠良主编. —广州: 广东
经济出版社, 2001.6

ISBN 7-80632-952-8

I. 新… II. 陈… III. ①饮料-食品加工②食品-雕刻③酒-勾兑 IV. TS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 029591 号

出版 发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 5 楼)
经销	广东新华发行集团股份有限公司
印刷	广东邮电南方彩色印务有限公司 (广州市天河高新技术产业开发区工业园建工路 17 号)
开本	889 毫米×1194 毫米 1/32
印张	2
版次	2001 年 6 月第 1 版
印次	2001 年 6 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 7-80632-952-8 / TS·26
定价	全套: 74.00 元 本册: 14.80 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

销售热线: 发行部 [020] 83794694 83790316 邮政编码: 510100

(发行部地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 107 号)

• 版权所有 翻印必究 •

感谢顺品贸易有限公司提供本书制作器具



地址：广州市天河区林和中路 158 号 电话：020-38840599



陈忠良老师教刘德华水果雕刻

新一代美食 II

调酒窍门

陈忠良 主编



广东经济出版社

前言

随着科技的飞速发展和物质文明的不断进步，人们的生活水平有了很大的提高，同时人们的饮食需求也产生了巨大的变化，呈现新潮化、休闲化、多样化的趋势，更讲求营养的均衡及生活的品味。

《新一代美食II》精选台湾著名作家陈忠良先生主编的《调酒窍门》、《水果汁制作》、《蔬菜雕刻》、《果菜汁制作》、《咖啡调配》，该系列丛书内容充实而言之有物，图片精美而文辞隽永，配以高品质的印刷效果，使您在获得赏心悦目的视觉感受的同时，也乐意去实践具体的制作方案。

试设想一下，蔬菜、水果、咖啡及酒类可以轻松而廉价的购得，您只需要再添置一些必要的器皿，参照本系列丛书所述的方案，通过简单的制作就可以与家人分享那份自助的美食了！此时此刻，那份成功的满足感，那份轻松而惬意的心情，不就写在您和家人的脸上吗？

衷心的希望您喜欢这套“高品质、低价位”的好书，也真诚的希望您品读玩赏之余，能获得无尽的快乐与满足。





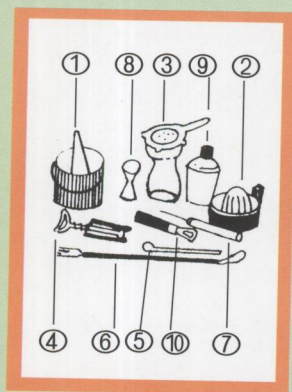
目录

Contents

- 调酒用器具介绍·····4
- 酒类介绍·····6
- 亚力山大 作法·····8
- 白美人 作法·····10
- 呼啦一呼啦 作法·····12
- 兰姆费斯 作法·····14
- 金色费斯 作法·····16
- 波士顿酸酒 作法·····18
- 苏格兰酸酒 作法·····20
- 绿魔 作法·····22
- 白兰地酸酒 作法·····24
- 伏特加酸酒 作法·····26
- 琴酸酒 作法·····28
- 救火员酸酒 作法·····30
- 螺丝起子 作法·····32
- 王室 作法·····34
- 新加坡司令 作法·····36
- 血红玛莉 作法·····38
- 自由古巴 作法·····40
- 琴可乐 作法·····42
- 大草原 作法·····44
- 威士忌沙瓦 作法·····46
- 新世界 作法·····48
- 乡根之恋 作法·····50
- 马丁尼 作法·····52
- 自由银币 作法·····54
- 白卡地士派学 作法·····56
- 威士忌蜂蜜 作法·····58
- 蚱蜢 作法·····60
- 琴费斯 作法·····62



调酒用器具介绍



① 冰桶

有玻璃制与不锈钢制两种。

② 挤压器

用来挤压柠檬、橘子、柳橙等。

③ 混合器

使材料混合。

④ 开瓶钻

开启葡萄酒的木塞。

⑤ 搅拌器

搅拌各种材料。





⑩ 开瓶器
打开瓶盖用。

冷却的材料上，分大中小三种。
使用在不易混合与必需

⑨ 调酒壶

半盎司的组合，最为方便。

量酒用。有上下两面，一盎司与

⑧ 盎司杯

使冰块弄碎。

⑦ 冰钻

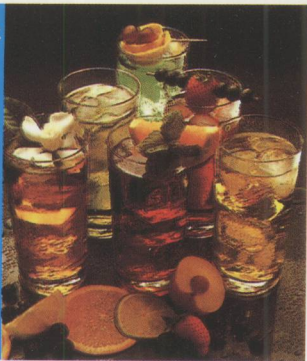
混合材料用。

⑥ 长匙

酒类介绍







亚力山大 作法

材料:

- 40 克白兰地
- 15 克黑色可可酒
- 8 克鲜奶
- 冰块数个
- 樱桃一颗

作法:



①将 40 克白兰地倒入调酒壶内。



②加入 15 克黑色可可酒。



③加入 8 克鲜奶。



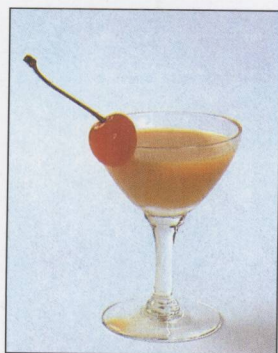
④加入冰块数个。



⑤摇动。

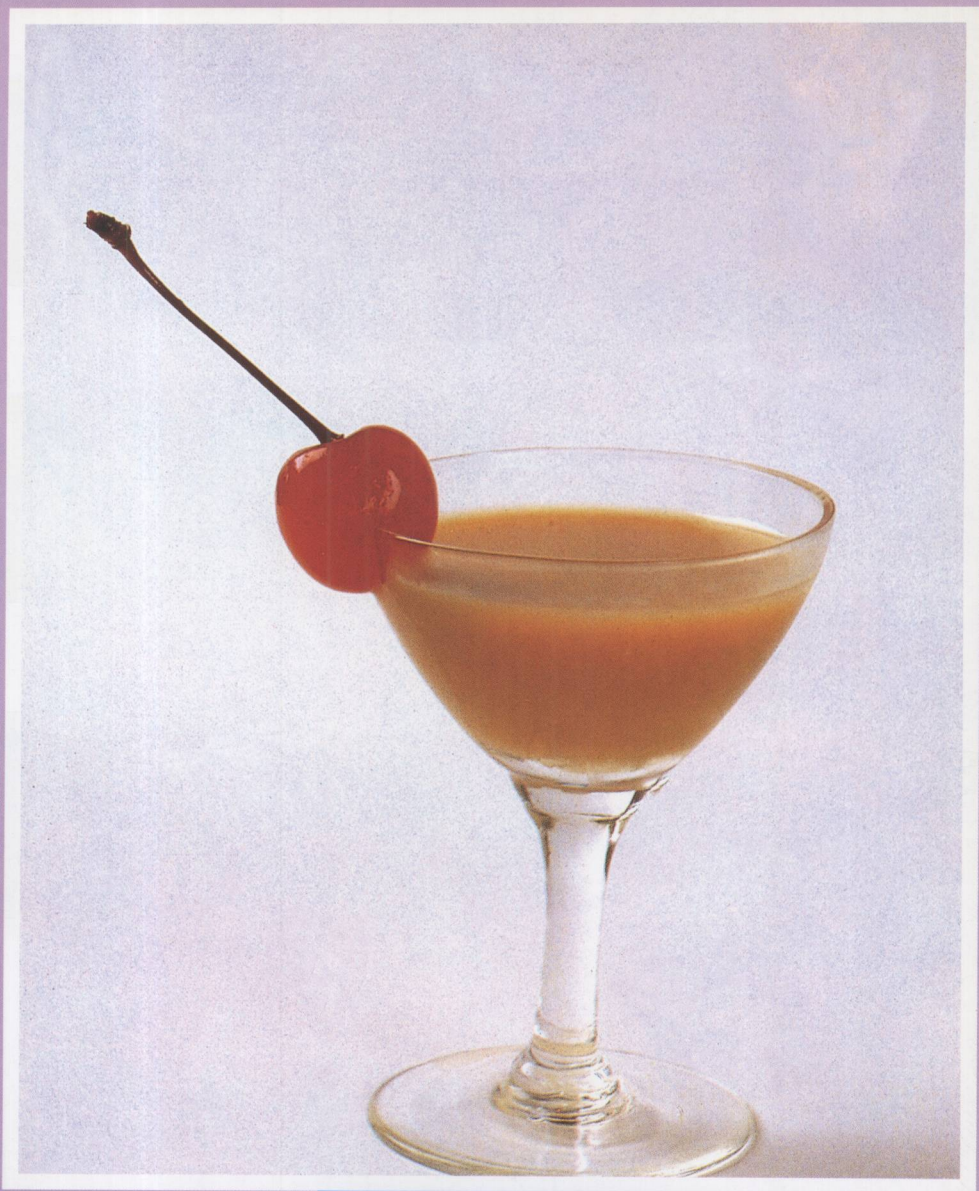


⑥将酒倒入杯内。



⑦用樱桃装饰即成。





亚历山大
ALEXANDERY

白美人作法

材料:

- 45 克琴酒
- 15 克鲜奶
- 15 克柠檬汁
- 一个蛋白
- 冰块数个
- 樱桃一颗



作法:



①将 45 克琴酒倒入调酒壶内。



②加入 15 克鲜奶。



③加入 15 克柠檬汁。



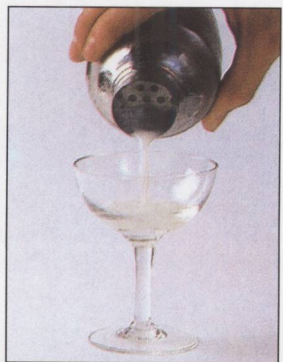
④加入蛋白一个。



⑤加入冰块数个。



⑥摇动。



⑦将酒倒入杯内。

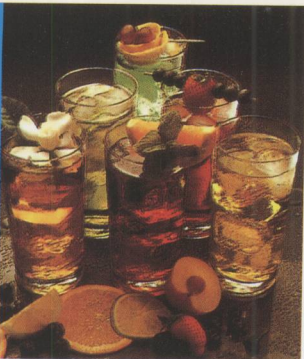


⑧用樱桃装饰即成。

白美人
WHITE LADY



呼啦——呼啦作法



材料:

- 45 克琴酒
- 30 克柳丁汁
- 二分之一茶匙糖水
- 冰块数个
- 柳丁一个
- 樱桃一颗

作法:



①将45克琴酒倒入调酒壶内。



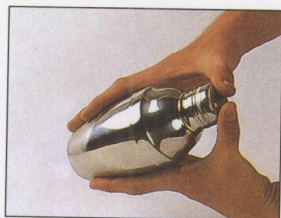
②加入30克柳丁汁。



③加入二分之一茶匙糖水。



④加入冰块数个。



⑤摇动。



⑥倒入杯内。



⑦用柳丁周与樱桃装饰即成。



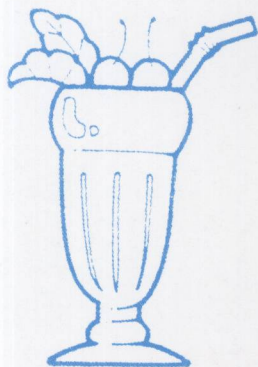


呼啦—呼啦
HULE — HULE

兰姆费斯 作法

材料:

- 60 克兰姆酒
- 15 克樱桃白兰地
- 一茶匙糖水
- 冰块数个
- 汽水
- 柠檬花一朵
- 樱桃一颗



作法:



①将 60 克兰姆酒倒入调酒壶内。



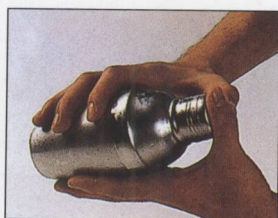
②加入 15 克樱桃白兰地。



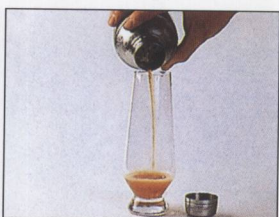
③加入一茶匙糖水。



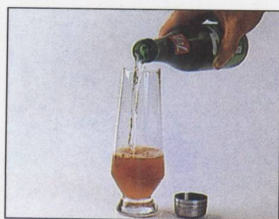
④加入冰块数个。



⑤摇动。



⑥倒入杯内。



⑦加入八分满汽水。



⑧加冰块数个，用柠檬花和樱桃装饰即成。