



Taste of life Series

品味生活系列 ①



鸡尾酒 品鉴大全

(日) YIT工作室 编 卢永妮 译



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

TITLE: [カクテル完全ガイド]

BY: [YYT project]

Copyright © IKEDA SHOTEN PUBLISHING CO.,LTD. 2005, Printed in Japan

Original Japanese language edition published by IKEDA SHOTEN PUBLISHING CO.,LTD.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with IKEDA SHOTEN PUBLISHING CO.,LTD.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2008, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社池田书店授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2007第147号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒品鉴大全 / (日) YYT工作室编; 卢永妮译. - 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.1

(品味生活系列①)

ISBN 978-7-5381-5346-0

I. 鸡… II. ①Y…②卢… III. 鸡尾酒-配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第035008号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 蒙明炬

版式设计: 李新泉

封面设计: 艾博堂文化

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: 北京地大彩印厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 172mm × 245mm

印张: 16

字数: 115千字

出版时间: 2009年1月第1版

印刷时间: 2009年1月第1次印刷

责任编辑: 众合

责任校对: 李雪

书号: ISBN 978-7-5381-5346-0

定价: 49.80元

联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

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

<http://www.lnkj.com.cn>

品味生活系列①

鸡尾酒 品鉴大全

(日)YYT工作室 编
卢永妮 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

目录

本书的使用方法	3
常用鸡尾酒的调制方案	4
常用鸡尾酒原材料一览表	12
按基酒类别索引	20
<hr/>	
第1章	
调制鸡尾酒的方程式	37
鸡尾酒的分类	38
鸡尾酒的方程式	40
鸡尾酒的原材料介绍	46
<hr/>	
第2章	
鸡尾酒制作	55
基酒之金酒	56
基酒之伏特加	88
基酒之朗姆酒	108
基酒之特基拉酒	126
鸡尾酒的演变过程	138
基酒之威士忌	150
基酒之白兰地	168
基酒之利口酒	180
基酒之葡萄酒 & 香槟酒	196
基酒之啤酒	204
基酒之烧酒	210
无酒精型鸡尾酒	214
<hr/>	
第3章	
鸡尾酒的基础知识	219
调制鸡尾酒的必需器具	220
鸡尾酒的酒杯	222
鸡尾酒的基本技法	224
长饮风格	230
鸡尾酒用语集	233
鸡尾酒原材料一览表	238

本书的使用方法



单位的书写及标准

- 1茶匙 (tsp) = 约5毫升
- 1点 (dash) = 约1毫升 (ml)
- (苦味瓶1撒=4~5滴, 见第221页。)
- 1滴 (drop) = 约1/5毫升 (ml)
- (苦味瓶1滴, 见第221页。)
- 1玻璃杯 (glass) = 约60毫升
- 1茶杯 (cup) = 200毫升

※量杯的具体使用方法请参照本书第224页。

配方说明

配方中标明“朗姆”，表示使用“白/金黄/黑朗姆酒”中的任何一种都可以。同样的，如果没有特别标示，威士忌也是使用任何一种都行。“香槟酒”可以用各国的“发泡性葡萄酒（起泡葡萄酒）”。文中的“调和法”是指只用吧匙搅拌原材料，“在混合杯内调和”则另外标识。

果汁说明

本书中使用的水果果汁基本上是100%的果汁。标示“酸橙汁（加糖）”的时候，请使用加糖的果汁或加入糖浆等使果汁具有甜味。

名词说明

※基酒是指在制作鸡尾酒的过程中作为主体部分的酒。更多名词请见第233“鸡尾酒用语集”。

用5种原材料可以调制出上百种鸡尾酒

常用鸡尾酒的调制方案

两种基酒

1 干金酒



最常用的鸡尾酒基酒

—可调制出的鸡尾酒见第6页

2 伏特加



使用单一原材料酒味纯净

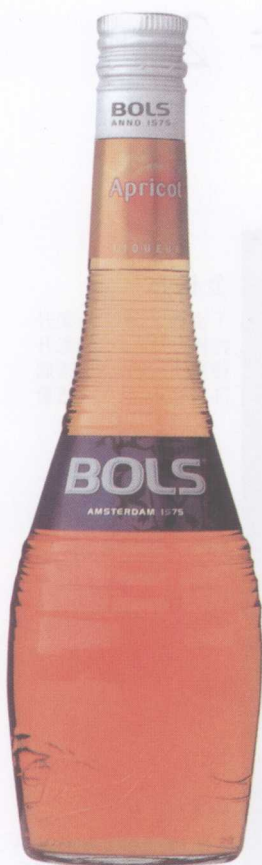
—可调制出的鸡尾酒见第8页

“我想调制鸡尾酒，可是这些酒类应该如何进行搭配呢？”如果您正在为此事发愁，我们想向您推荐以下5种鸡尾酒原材料。您在刚开始的时候没有必要一下子备齐所有的原材料，只要有其中的1~2种就可以了。请您参考第6页以后的“可调制出的鸡尾酒”，慢慢地一样一样地备齐原材料吧。另外，您也可以先备有半瓶（或小瓶）原材料。

拓展鸡尾酒世界的其他3种基酒

3

杏子白兰地



微带酸甜味的杏味利口酒

→可调制出的鸡尾酒见第10页

4

绿薄荷酒



口感清凉的薄荷利口酒

→可调制出的鸡尾酒见第11页

5

干味美思



鸡尾酒中最常用的加香葡萄酒

→可调制出的鸡尾酒见第11页

用干金酒

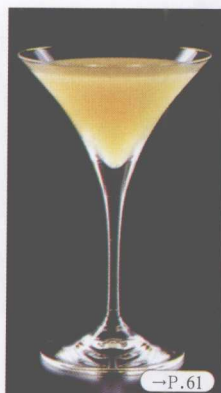
可调制出的鸡尾酒 共42种



+ 果汁
碳酸饮料
甜味饮料 = 29种

橘花

干金酒…… 40毫升
柳橙汁…… 20毫升



→P.61



→P.70

金菲士

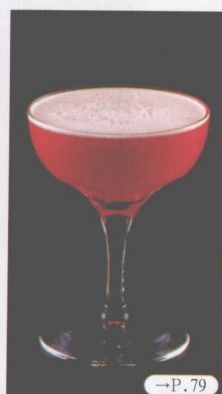
干金酒…… 45毫升
柠檬汁…… 20毫升
糖浆…… 1~2茶匙
苏打水…… 适量

酸橙金酒

干金酒…… 45毫升
酸橙汁 (加糖)
…………… 15毫升



→P.70



→P.79

红粉佳人

干金酒…… 45毫升
红石榴汁…… 20毫升
柠檬汁…… 1茶匙
蛋清…… 1个



+



中的任何一种

+

果汁
碳酸饮料
甜味饮料

=13种

蓝珊瑚

干金酒…… 40毫升
绿薄荷酒… 20毫升



→P.57



→P.83

马提尼

干金酒…… 45毫升
干味美思… 15毫升

理想…………… 第57页
环游世界……… 第58页
亚历山大姐妹… 第59页
翡翠酷乐……… 第60页

卡鲁索…………… 第61页
吉普森…………… 第62页
百慕大玫瑰……… 第76页
天堂…………… 第77页

马提尼(甜)… 第84页
马提尼洛克……… 第85页
佳人80…………… 第87页

※黑字部分为书中以附图的形式介绍的鸡尾酒。红字部分的鸡尾酒无图，但只需改变该页码中提及的相应鸡尾酒的基酒即可调制出来。

柳橙菲士……… 第60页
猕猴桃马提尼… 第62页
占列酒…………… 第63页
三叶草俱乐部… 第64页
黄金菲士……… 第64页
银菲士…………… 第66页
金苹果…………… 第67页
金葡萄柚……… 第130页
金酸味鸡尾酒… 第68页

金司令…………… 第68页
金苏打水……… 第91页
金戴兹…………… 第68页
金汤尼…………… 第69页
金霸克…………… 第69页
金费克斯……… 第70页
金瑞基…………… 第71页
草莓马提尼……… 第71页
得克萨斯菲士… 第74页

汤姆柯林……… 第74页
尼基菲士……… 第75页
血萨姆…………… 第79页
牛头犬…………… 第80页
檀香山…………… 第81页
玉兰花…………… 第83页
皇家菲士……… 第87页

鸡尾酒调配集合

用伏特加

可调制出的鸡尾酒 共29种



+ 果汁
碳酸饮料
甜味饮料 = 26种

伏特加钻头

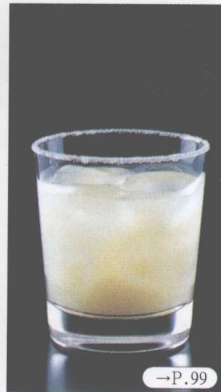
伏特加…… 45毫升
酸橙汁…… 15毫升
糖浆…… 1茶匙



→P.91

咸狗

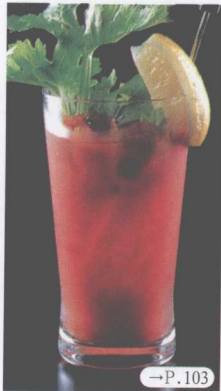
伏特加…… 45毫升
葡萄柚汁…… 适量
花盐（雪花风格）
…………… 适量



→P.99

血腥玛丽

伏特加…… 45毫升
西红柿汁…… 适量
柠檬块、芹菜段
…………… 各适量



→P.103

莫斯科骡马

伏特加…… 45毫升
酸橙汁…… 15毫升
姜汁汽水…… 适量



→P.106



+



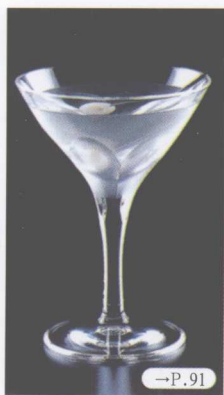
中的任何一种

+



果汁
碳酸饮料
甜味饮料

= 3种



→P.91

伏特加吉普森

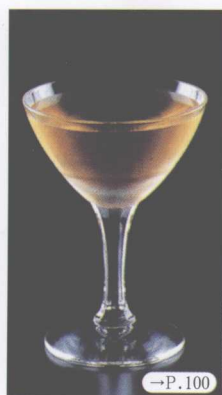
伏特加…… 50毫升
干味美思… 10毫升



→P.92

伏特加马提尼

伏特加…… 45毫升
干味美思… 15毫升



→P.100

沙俄皇后

伏特加…… 30毫升
干味美思…… 15毫升
杏子白兰地… 15毫升
安哥斯特拉苦精酒
…………… 1点

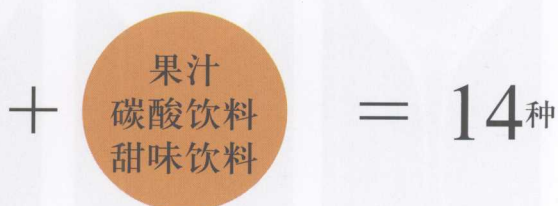
※黑字部分为书中以附图的形式介绍的鸡尾酒。红字部分的鸡尾酒无图，但只需改变该页码中提及的相应鸡尾酒的基酒即可调制出来。

伏特加苹果……第90页
伏特加柯林……第74页
伏特加金酸味鸡尾酒…第68页
伏特加金司令……第68页
伏特加苏打水……第91页
伏特加金戴兹……第68页
伏特加汤尼……第92页
伏特加金霸克……第69页
伏特加金菲士……第70页

伏特加金费克斯……第70页
伏特加马提尼洛克……第85页
伏特加酸橙……第92页
伏特加瑞基……第93页
卡匹洛斯卡……第93页
灰狗……第95页
哥德角……第96页
海风……第97页
螺丝刀……第98页

大锤……第98页
奇奇……第99页
血腥公牛……第102页
公牛弹丸……第104页

用杏子白兰地
可调制出的鸡尾酒



→P.181

杏仁酷乐

杏子白兰地… 45毫升
柠檬汁… 20毫升
红石榴汁… 1茶匙
苏打水… 适量



→P.193

波西米亚狂想

杏子白兰地… 15毫升
柳橙汁… 30毫升
柠檬汁… 1茶匙
红石榴汁… 2茶匙
苏打水… 适量

- 杏仁苹果…………… 第67页
- 杏仁柳橙…………… 第183页
- 杏仁与葡萄柚……… 第195页
- 杏仁可乐…………… 第187页
- 杏仁酸味鸡尾酒… 第152页
- 杏仁姜汁…………… 第189页
- 杏仁苏打水………… 第183页
- 杏仁汤尼…………… 第186页
- 杏仁啤酒…………… 第208页
- 杏仁菲士…………… 第182页
- 杏仁佛莱培………… 第194页
- 杏仁牛奶…………… 第194页

用绿薄荷酒
可调制出的鸡尾酒



+

果汁
碳酸饮料
甜味饮料

= 13种

薄荷苹果……第67页
薄荷凤梨……第122页
薄荷乌龙……第182页
薄荷柳橙……第183页
薄荷与葡萄柚……第195页

薄荷可乐……第187页
薄荷姜汁……第189页
薄荷苏打……第183页
薄荷汤尼……第186页
米道丽啤……第208页

薄荷菲士……第182页
薄荷佛莱培……第194页
薄荷牛奶……第194页

用干味美思
可调制出的鸡尾酒



+

果汁
碳酸饮料
甜味饮料

= 4种

干味美思冰茶……第182页
干味美思洛克……第230页
味美思柳橙……第183页
味美思刺激……第200页

※黑字部分为书中以附图的形式介绍的鸡尾酒。红字部分的鸡尾酒无图，但只需改变该页码中提及的相应鸡尾酒的基酒即可调制出来。

常用鸡尾酒原材料一览表

用干金酒制成的鸡尾酒（共42种）

鸡尾酒名	分类	调制技法	基酒	利口酒
理想	▼	摇和	干金酒40	味美思（干）20/黑樱桃酒约3点
蓝珊瑚	▼	摇和	干金酒40	绿薄荷酒20
环游世界	▼	摇和	干金酒40	绿薄荷酒10
亚历山大姐妹	▼	摇和	干金酒30	绿薄荷酒15
翡翠酷乐	□	摇和	干金酒30	绿薄荷酒15
柳橙菲士	□	摇和	干金酒45	—
橘花	▼	摇和	干金酒40	—
卡鲁索	▼	调和	干金酒30	味美思（干）15/绿薄荷酒15
猕猴桃马提尼	▼	摇和	干金酒45	—
吉普森	▼	摇和	干金酒50	味美思（干）10
占列酒	▼	摇和	干金酒45	—
三叶草俱乐部	▼	摇和	干金酒36	—
黄金菲士	□	摇和	干金酒45	—
银菲士	□	摇和	干金酒45	—
金苹果	□	兑和	干金酒30~45	—
金葡萄柚	□	兑和	干金酒30~45	—
金酸味鸡尾酒	▼	摇和	干金酒45	—
金司令	□	兑和	干金酒45	—
金苏打水	□	兑和	干金酒45	—
金戴兹	□	摇和	干金酒45	—
金汤尼	□	兑和	干金酒45	—
金霸克	□	兑和	干金酒45	—
金菲士	□	摇和	干金酒45	—

缩略符号说明:

■分类:

▼=短饮 (第38页)

□=长饮 (第38页)

■加甜加香:

G糖浆=红石榴汁

S糖浆=(砂糖)糖浆

A苦精酒=安哥斯特拉苦精酒

O苦精酒=柳橙苦精酒

■其他:

M樱桃=泡过酒的红樱桃

S酸橙=酸橙片

S柠檬=柠檬片

S柳橙=柳橙片

※表格内数字的默认单位是“毫升”。

	果汁系列	加甜加香	碳酸饮料	其他	酒精度数	口味	所在页数
	葡萄柚汁1茶匙	—	—	—	30度	中口	57
		—	—	柠檬(润湿用)/ M樱桃/薄荷叶	33度	中口	57
	凤梨汁10	—	—	绿樱桃	30度	中口	58
	—	—	—	鲜奶油15	25度	甘口	59
	柠檬汁15	S糖浆1茶匙	苏打水适量	M樱桃	7度	中口	60
	柳橙汁20/柠檬汁 15	S糖浆1茶匙	苏打水适量	—	14度	中口	60
	柳橙汁20	—	—	—	24度	中口	61
	—	—	—	—	29度	中口	61
	—	—	—	猕猴桃1/2个	25度	中口	62
	—	—	—	珍珠圆葱	36度	辛口	62
	酸橙汁15	S糖浆1~2茶匙	—	—	30度	中口	63
	酸橙汁或柠檬汁12	G糖浆12	—	蛋清1个	17度	中口	64
	柠檬20	S糖浆1~2茶匙	苏打水适量	蛋黄1个	12度	中口	64
	柠檬20	S糖浆1~2茶匙	苏打水适量	蛋清1个	12度	中口	66
	苹果汁适量	—	—	—	15度	中口	67
	葡萄柚汁适量	—	—	—	15度	中口	5
	柠檬汁20	S糖浆1茶匙	—	M樱桃/S柠檬	24度	中口	68
	—	砂糖1茶匙	苏打水(或冷水) 适量	—	14度	中口	68
	—	—	苏打水适量	S柠檬	14度	辛口	5
	柠檬20	G糖浆2茶匙	—	S柠檬/薄荷叶	22度	中口	68
	—	—	汤尼水适量	酸橙块(或柠檬 块)	14度	中口	69
	柠檬20	—	姜汁适量	S柠檬	14度	中口	69
	柠檬20	S糖浆1~2茶匙	苏打水适量	柠檬块/M樱桃	14度	中口	70

鸡尾酒名	分类	调制技法	基酒	利口酒
金费克斯	<input type="checkbox"/>	兑和	干金酒45	—
酸橙金酒	<input type="checkbox"/>	兑和	干金酒45	—
金瑞基	<input type="checkbox"/>	兑和	干金酒45	—
草莓马提尼	▼	摇和	干金酒45	—
得克萨斯菲士	<input type="checkbox"/>	摇和	干金酒45	—
汤姆柯林	<input type="checkbox"/>	摇和	干金酒45	—
忍者神龟	<input type="checkbox"/>	摇和	干金酒30	—
百慕大玫瑰	▼	摇和	干金酒40	杏子白兰地20
天堂	▼	摇和	干金酒30	杏子白兰地15
红粉佳人	▼	摇和	干金酒45	—
血萨姆	<input type="checkbox"/>	兑和	干金酒45	—
牛头犬	<input type="checkbox"/>	兑和	干金酒45	—
檀香山	▼	摇和	干金酒60	—
玉兰花	▼	摇和	干金酒30	—
马提尼	▼	调和	干金酒45	味美思(干)15
马提尼(干)	▼	调和	干金酒48	味美思(干)12
马提尼洛克	<input type="checkbox"/>	调和	干金酒45	味美思(干)15
佳人80	▼	摇和	干金酒30	杏子白兰地15
皇家菲士	<input type="checkbox"/>	摇和	干金酒45	—

用伏特加制成的鸡尾酒(共29种)

鸡尾酒名	分类	调制技法	基酒	利口酒
伏特加苹果	<input type="checkbox"/>	兑和	伏特加30~45	—
伏特加吉普森	▼	调和	伏特加50	味美思(干)10
伏特加钻头	▼	摇和	伏特加45	—
伏特加柯林	<input type="checkbox"/>	摇和	伏特加45	—

续表

	果汁系列	加甜加香	碳酸饮料	其他	酒精度数	口味	所在页数
	柠檬汁20	S糖浆2茶匙	—	S酸橙	28度	中口	70
	酸橙汁15	—	—	—	30度	中口	70
	—	—	苏打水适量	鲜酸橙1/2个	14度	辛口	71
	—	S糖浆1/2~1茶匙	—	鲜草莓3~4个	25度	中口	71
	柳橙汁20	砂糖 (S糖浆) 1~2茶匙	苏打水适量	S酸橙/绿樱桃	14度	中口	74
	柠檬20	S糖浆1~2茶匙	苏打水适量	S柠檬/绿樱桃	16度	中口	74
	葡萄柚汁30	S糖浆1茶匙	苏打水适量	S柠檬	10度	中口	75
	—	G糖浆2点	—	—	35度	中口	76
	柳橙汁15	—	—	—	25度	中口	77
	柠檬汁1茶匙	G糖浆20	—	蛋清1个	20度	中口	79
	西红柿汁适量	—	—	柠檬块	12度	辛口	79
	柳橙汁30	—	姜汁适量	—	14度	中口	80
	柳橙汁1茶匙/凤梨汁1茶匙/柠檬汁1茶匙	S糖浆1茶匙/A苦精酒1点	—	凤梨块/M樱桃	35度	中口	81
	柠檬汁15	G糖浆1点	—	鲜奶油15	20度	中口	83
	—	—	—	柠檬皮/橄榄	34度	辛口	83
	—	—	—	柠檬皮/橄榄	35度	辛口	84
	—	—	—	柠檬皮/橄榄	35度	辛口	85
	凤梨汁15	G糖浆2茶匙	—	—	26度	甘口	87
	柠檬汁15	S糖浆2茶匙	苏打水适量	鸡蛋 (小) 1个	12度	中口	87

	果汁系列	加甜加香	碳酸饮料	其他	酒精度数	口味	所在页数
	苹果汁适量	—	—	S柠檬	15度	中口	90
	—	—	—	珍珠圆葱	30度	辛口	91
	酸橙汁15	S糖浆1茶匙	—	—	30度	中口	91
	柠檬汁20	S糖浆1~2茶匙	苏打水适量	柠檬/M樱桃	16度	中口	7