

鸡尾酒精选

[日] 後藤 新一 编著
唐德权 陈 越 译

从调制到饮用

尽情享受鸡尾酒的乐趣



例

Jiweijiu Jingxuan 100 Li

中国轻工业出版社



鸡尾酒精选

TS97219/H379
100例

[日] 後藤 新一 编著
唐德权 陈 越 译



 中国轻工业

图书在版编目 (CIP) 数据

鸡尾酒精选 100 例 [日] 後藤 新一编著; 唐德权,
陈越译. —北京: 中国轻工业出版社, 2002.4
ISBN 7-5019-3618-8

I . 鸡… II . ①後…②唐…③陈… III . 鸡尾酒 - 基本
知识 IV . TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 001830 号

版权声明

カクテル・ベストセレクション 100

監修者 後藤 新一

©日本文芸社 2000

本书简体中文版由日本文艺社授权出版

责任编辑: 李 菁 赵文娟 责任终审: 滕炎福 封面设计: 赵小云
版式设计: 刘 静 责任校对: 燕 杰 责任监印: 吴京一

*

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

网 址: [http:// www.chlip.com.cn](http://www.chlip.com.cn)

联系电话: 010—65241695

印 刷: 北京日邦印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002 年 4 月第 1 版 2002 年 4 月第 1 次印刷

开 本: 889 × 1194 1/32 印张: 4.75

字 数: 129 千字 印数: 1-5000

书 号: ISBN 7-5019-3618-8 / TS · 2170

定 价: 25.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2000-3869

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

目 录

前言	6	葡萄酒	20
鸡尾酒的分类	8	啤酒	20
按饮酒所需时间进行分类	8	日本酒	20
按长饮鸡尾酒的调制 方式进行分类	9	烧酒	20
按饮用时间段或目的 进行分类	10	鸡尾酒辅料	21
按温度进行分类	11	冰	21
鸡尾酒调制用具	12	水果、蔬菜	22
鸡尾酒酒杯	14	软饮料	22
平底型酒杯	14	调味品、糖浆及其他材料	23
带脚型酒杯	15	材料取量方法	23
酒杯用法	16	测量材料	24
鸡尾酒调制材料	17	调制鸡尾酒的 4 种 基本技术	25
酒的分类	17	①摇动	25
金酒	17	②搅动	27
朗姆酒	18	③直接倒酒	29
俄得克酒	18	④搅拌	30
威士忌	18	量杯的用法	31
白兰地	19	本书的使用方法	32
利口酒	19		
特其拉酒	19		

鸡尾酒精选 100 例

以金酒为基酒 Gin Base

鸡尾酒介绍

马天尼	34
蓝月亮	35
红粉佳人	35
占列酒	38
致命一击	39
白色佳丽	39
新加坡司令	42
百万金元	43
布朗克斯	43
汤姆可冷士	46
绿珊瑚礁	46
橙花	47
环球	47
阿拉斯加	50
金菲士	50
金汤力	51
金瑞奎	51

鸡尾酒配方

马天尼	36
蓝月亮	37
红粉佳人	37
占列酒	40
致命一击	41
白色佳丽	41
新加坡司令	44
百万金元	45
布朗克斯	45
汤姆可冷士	48
绿珊瑚礁	48
橙花	49
环球	49
阿拉斯加	52
金菲士	52
金汤力	53
金瑞奎	53

以朗姆酒为基酒 Rum Base

戴可丽	54
福赞戴可丽	55
吻别	55
巴卡蒂	58
至尊 X · Y · Z	59
自由古巴	59
迈阿密	62
百万富翁	62
内华达	63
种植者之酒	63
圣地亚哥	66
迈泰	66
克娄巴特拉	67
富士山	67

戴可丽	56
福赞戴可丽	57
吻别	57
巴卡蒂	60
至尊 X · Y · Z	61
自由古巴	61
迈阿密	64
百万富翁	64
内华达	65
种植者之酒	65
圣地亚哥	68
迈泰	68
克娄巴特拉	69
富士山	69

以俄得克酒为基酒 Vodka Base

莫斯科佬	70	莫斯科佬	72
大锤	71	大锤	73
俄国人	71	俄国人	73
咸狗	74	咸狗	76
火之吻	75	火之吻	77
地鹃	75	地鹃	77
巴拉莱卡琴	78	巴拉莱卡琴	80
巴巴拉	78	巴巴拉	80
螺丝刀	79	螺丝刀	81
奇奇	79	奇奇	81
雪国	82	雪国	84
血玛丽	82	血玛丽	84
克杀克	83	克杀克	85
蓝色泻湖	83	蓝色泻湖	85

以威士忌为基酒 Whisky Base

曼哈顿	86	曼哈顿	88
干曼哈顿	87	干曼哈顿	89
热饮威士忌特迪	87	热饮威士忌特迪	89
古典	90	古典	92
纽约	91	纽约	93
威士忌酸	91	威士忌酸	93
爱尔兰玫瑰	94	爱尔兰玫瑰	96
猎人	94	猎人	96
血与沙	95	血与沙	97
东方人	95	东方人	97

以白兰地为基酒 Brandy Base

亚历山大	98	亚历山大	100
尼古拉斯加	99	尼古拉斯加	101
痛击	99	痛击	101
侧车	102	侧车	104
奥林匹克	103	奥林匹克	105
马颈	103	马颈	105
白兰地蛋诺	106	白兰地蛋诺	108
蜜月	106	蜜月	108
梦	107	梦	109
蒙大拿	107	蒙大拿	109

以利口酒为基酒 Liqueur Base

巴伦西亚	110
白缎子	110
青草蜢	111
黄鸚鵡	111
奇梦	114
瀑思咖啡	114
天使之吻	115
薄荷佛来佩	115

巴伦西亚	112
白缎子	112
青草蜢	113
黄鸚鵡	113
奇梦	116
瀑思咖啡	116
天使之吻	117
薄荷佛来佩	117

以特其拉酒为基酒 Tequila Base

玛格丽特	118
蓝色玛格丽特	119
福赞玛格丽特	119
特其拉日出	122
特其拉日落	122
斗牛士	123
墨西哥人	123

玛格丽特	120
蓝色玛格丽特	121
福赞玛格丽特	121
特其拉日出	124
特其拉日落	124
斗牛士	125
墨西哥人	125

以葡萄酒为基酒 Wine Base

凯歌	126
皇家凯歌	126
竹叶青	127
香槟鸡尾酒	127

凯歌	128
皇家凯歌	128
竹叶青	129
香槟鸡尾酒	129

以啤酒为基酒 Beer Base

红眼	130
干姜汁啤酒	130
鸡蛋啤酒	131
红鸟	131

红眼	132
干姜汁啤酒	132
鸡蛋啤酒	133
红鸟	133

以日本酒为基酒 Nihon-Shu Base

日本酒天尼	134
日本酸	134
萨姆拉伊罗克	135
萨姆拉伊	135

日本酒天尼	136
日本酸	136
萨姆拉伊罗克	137
萨姆拉伊	137

以烧酒为基酒 Shochu Base

舞少女	138	舞少女	140
春雪	138	春雪	140
烧酒费兹	139	烧酒费兹	141
烧酒天尼	139	烧酒天尼	141

不含酒精的鸡尾酒 Non-Alcoholic

灰姑娘	142	灰姑娘	144
佛罗里达	142	佛罗里达	144
奶昔	143	奶昔	145
恋人之梦	143	恋人之梦	145

水果切削、装饰方法 ... 146

索引 147

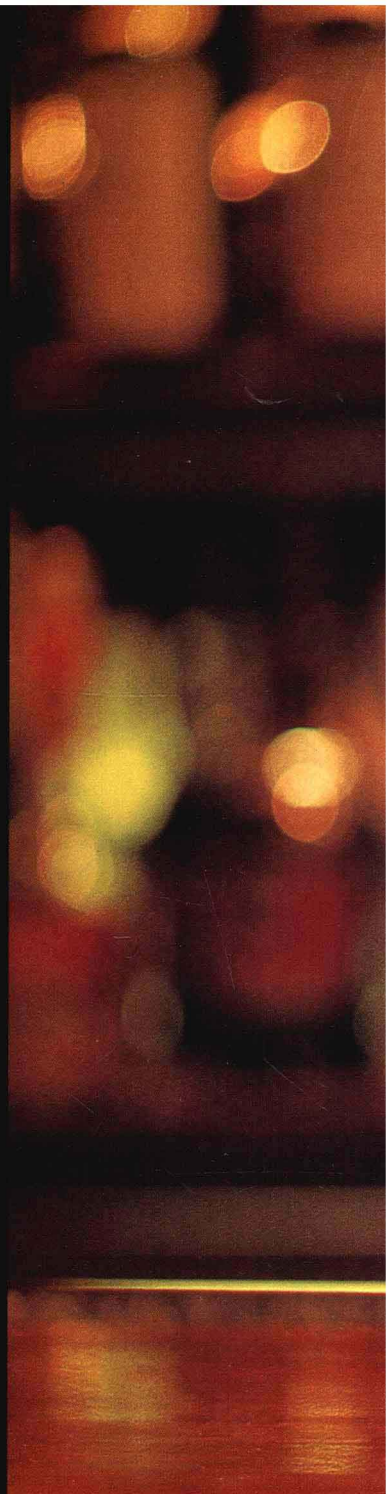
鸡尾酒拾零

鸡尾酒名称来源①	36	鸡尾酒名称来源②	72
初到日本的洋酒	40	诞生石与鸡尾酒②	
鸡尾酒名称来源②	44	(6~12月)	76
诞生石与鸡尾酒①		鸡尾酒与医学	88
(1~5月)	56	鸡尾酒名称来源③	92
日本的鸡尾酒及		鸡尾酒饮酒风度	100
酒吧的开端	60	不清楚时请问酒吧	
		调酒师	104

前 言

鸡尾酒以其优雅的色调和醇香的味道令饮用者陶醉其中。闲暇时光，自己也能调制一杯别致的鸡尾酒该多好！基于此想法，我们为朋友们设计了100种鸡尾酒，介绍了基本的调制方法。鸡尾酒中确实也有一些调制起来非常困难，据说并不亚于大家熟悉的著名鸡尾酒的调制难度，但是也有不少鸡尾酒调制起来出乎意料的简单。无论是初学者还是努力成为职业调酒师的人们，希望能有更多的人掌握更多的调制方法，享受鸡尾酒，体验调制鸡尾酒的乐趣。

後藤 新一





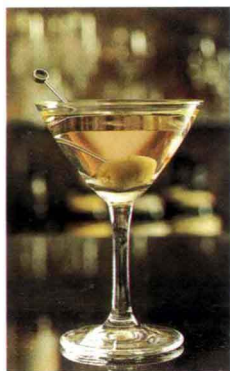
鸡尾酒的分类

根据饮用时间、TPO、调制完成时的温度，鸡尾酒有各种各样的分类方法。

按饮酒所需时间进行分类

短饮类鸡尾酒 (Short Drinks)

即不需花费时间即可饮用的鸡尾酒。在基酒中加入利口酒、果汁等进行混合，并装入鸡尾酒杯。很多混合饮料都属于此类。调制过程中多使用摇酒器或摇酒壶进行混合。同时在酒杯中加冰冷却，并趁凉饮用。个人因饮酒速度、环境温度不同而有所差异，一般5~10分钟饮用3~4口，在冰凉爽口的时候把酒喝完。



马天尼(参照 34 页)



长饮类鸡尾酒 (Long Drinks)

与短饮类鸡尾酒相反，长饮类鸡尾酒要慢慢地喝。使用的材料及调制方法可分为好几种

类型(参照第9、10页)。多数情况下是把冰和酒同时倒入坦布勒杯或高杯等容量较大的酒杯中，时间较长也不会影响冰凉及美味。也有在饮用时加入开水或热牛奶的。二者都属于长饮类，可根据个人喜好，在认为可口的时候饮完。



咸狗(参照 74 页)



汤姆可冷士 (参照 46 页)

按长饮鸡尾酒的调制方式进行分类

可冷士类(Collins)

向俄得克、杜松子酒、威士忌等蒸馏酒中加入柠檬汁、砂糖并用苏打水稀释而成。与香槟酒很相似,由于使用的酒杯(可冷士杯,参照14页)比较大,所以量也非常多。有种说法认为可冷士酒因《汤姆可冷士》的作者约翰·可冷士而得名。

酸酒类(Sour)

在基酒中加入柠檬汁、砂糖调制而成。一般需使用少量苏打水,也有人向其中加入香槟酒、威士忌酸(参照91页)。

司令类(Sling)

向蒸馏酒中加入柠檬汁及甜味剂,并用水或苏打水稀释而成。也有人采用热饮方式。如新加坡司令(Singapore Sling,参照42页)。

蛋诺类(Egg Nogg)

向酒精中加入牛奶、鸡蛋、砂糖调制而成。分热饮与冷饮,还有不加酒精而调制的蛋诺类酒。



白兰地蛋诺 (参照 106 页)

费兹类(Fizz)

向蒸馏酒中加入柠檬汁和砂糖,摇动使之混合,再用苏打水稀释而成。也有人喜欢在基酒中加入杜松子酒或利口酒,如金菲士(Gin Fizz,参照50页)。

特迪类(Toddy)

向带柄酒杯中加入砂糖、蒸馏酒,再加入凉水或开水。热饮方式大家比较熟悉,最近冷饮方式开始流行。如热饮威士忌特迪(Hot Whisky Toddy,参照87页)。



浇冰类 (On the Rocks)

向古典杯中加入大块冰，并注入其他材料而制成的一种简易类型。近年在短饮类鸡尾酒中以此方式进行调制的情况比较多。如古典酒（参照 90 页）。

瑞奎类 (Rickey)

向蒸馏酒中倒入柠檬汁、苏打水，用吧匙把鸡尾酒调到自己喜欢的味道然后饮用。其特点是不加甜味剂。如金瑞奎（参照 51 页）。

福赞类 (Frozen Style)

用混合器将材料和碎冰调成的果子露状的鸡尾酒。近年用这种方式做成的鸡尾酒很受欢迎。如福赞戴可丽 (Frozen Daiquiri, 参照 55 页)。

佛来佩类 (Frappé)

向装有碎冰的酒杯中直接倒入材料或者向装有碎冰的酒杯中倒入碎冰和材料已摇妥的混合物调制而成。如薄荷佛来佩（参照 115 页）。

瀑思咖啡类 (Pousse-Cafe)

将几种酒或鲜奶油等按其重量大小静静地倒入酒杯层层积累调制而成。应当注意的是，即使同种类的酒，因生产商不同其重量也会有所不同。如果使用两种酒叫做漂漂类酒。瀑思咖啡（参照 114 页）。



按饮用时间段或目的进行分类

开胃酒类 (Apéritif)

法语中是餐前酒的意思。英语中叫做开胃酒，顾名思义，其目的在于增进食欲，又叫做 Before-dinner-cocktail 或 Pre-dinner-cocktail。如曼哈顿（参照 86 页）。



俱乐部鸡尾酒 (Club Cocktail)

就餐的时候，用这种酒代替汤类或头盘。用蛋白调制而成的三叶草俱乐部酒很有名。

餐后酒类(Digestif)

法语中是促进消化的餐后酒的意思，英语是 After-dinner-cocktail。因为这种酒在餐后饮用，所以多使用了利口酒之类的材料。如亚历山大(参照 98 页)。

晚餐酒类 (Supper Cocktail)

时间较晚的时候饮用的一种鸡尾酒，又叫做 Before-Midnight-Cocktail，多为酒精含量高的烈性酒。



寝酒类 (Night Cap Cocktail)

为促进睡眠而在睡前饮用的一种鸡尾酒，多使用白兰地或鸡蛋。



香槟鸡尾酒

(Champagne Cocktail)

以香槟酒为基酒调制而成的一种鸡尾酒，常在祝贺或聚会席上饮用。

提神酒类 (Reviver)

在日本作为一种欢迎酒，又叫做 Pick-Me-Up 或 My-Opener。

按温度进行分类

冷饮类 (Cold Drinks)

在 6 ~ 12℃ 调制而成的一种冰凉鸡尾酒，大多数鸡尾酒属于此类。



金瑞奎 (参照 51 页)

热饮类 (Hot Drinks)

加热调制而成，62 ~ 67℃ 最适合饮用。



热饮威士忌特迪(参照 87 页)

鸡尾酒调制用具

如果备好了下列用具，那么调制鸡尾酒将会更加顺利流畅！



① 摇酒器又称摇壶 (Shaker)

用于调和难以混合的材料，同时使之冷却。不锈钢制品使用起来比较方便(参照25、26页)。

② 调酒杯 (Mixing Glass)

用吧匙在其中调制容易混合的材料的一种大玻璃杯。

③ 酒吧匙或吧匙 (Bar Spoon)

用于调和材料的长柄匙。一面是匙，另一面呈叉状。

④ 滤冰器 (Strainer)

在由调酒杯过滤时留住冰，而只让调制完毕的鸡尾酒注入酒杯的一种器具。

⑤ 开瓶器 (Opener)

用于打开啤酒或软饮类瓶盖。

⑥ 搅拌机 (Bar Blender)

日本称为混合器，是调制福赞类鸡尾酒以及使用新鲜水果的鸡尾酒的必备器具。

⑦ 量酒器或量杯 (Measure Cup)

用于量度液体调酒材料的金属杯，一般为30毫升或45

毫升，也有15毫升和30毫升的组合杯或30毫升和60毫升的组合杯。

⑧ 榨汁机 (Squeezer)

用于榨压柠檬等柑橘类材料的器具。材料多种多样，大玻璃榨汁机使用起来比较方便。

⑨ 水果刀 (Petit Knife)

用于切削水果的一种器具。

⑩ 冰镐 (Ice Tongs)

用于敲碎冰块的锥形器具。

⑪ 冰夹 (Ice Pick)



用于夹取冰块的器具，最好是选用由弹力较强的材料制成的。

12 冰桶 (Ice Pail)

用于保存冰块的器具，如果底部有用于切削冰块的隔板就太妙了。

13 杯垫 (Glass Holder)

热饮时用于端起坦布勒杯 (参照 14 页) 的金属把手。

14 拔瓶塞 (Corkscrew)

用于拔出洋酒软木塞的器具。

15 鸡尾酒串签 (Cocktail Pin)

用于叉穿饮用鸡尾酒时配饰的水果、橄榄等，吃起来比较方便。

16 吸管 (Straw)

饮用带碎冰的鸡尾酒时应该配备的管子。大小、颜色、长短多种多样，可自由选择。

17 调酒棒 (Muddler)

用于搅拌鸡尾酒、穿叉水果、调碎砂糖的长棒。具有附属品质，最好选用和酒杯相符

的调酒棒。

18 玻璃罐 (Bitter's Bottle)

用于保存苦味酒，并能按需要量摇出。

19 砧板 (Cutting Board)

切水果时使用的垫板。

20 香槟塞 (Champagne Stopper)

用于封闭已打开的香槟酒瓶，以防止碳酸气散发损失。

鸡尾酒酒杯

要衬托鸡尾酒的香醇优雅，就得选择适合各种用途的酒杯。



平底型酒杯

平底型酒杯能营造出轻松轻便的氛围，在长饮类鸡尾酒时使用较多。

① 古典杯(Old Fashioned Glass)

多用于盛载加冰块的鸡尾酒，又叫做“冰杯”，容量为180~300毫升。

② 潘趣杯(Punch Cup)

饮用潘趣类鸡尾酒时

使用的带柄酒杯，容量为200毫升左右。

③ 带柄酒罐(Jug)

有把手的酒罐，英语的发音是[dʒʌg]。从啤酒罐到葡萄酒罐，有各种各样的大小。

④ 可冷士杯(Colins Glass)

又叫做高杯，口径小，比较高。容量为300~360

毫升，用于盛载可冷士类鸡尾酒或用汽水调制而成的鸡尾酒。

⑤ 坦布勒杯(8盎司)(Tumbler)

鸡尾酒使用这种大小的酒杯最多，坦布勒杯指8盎司(240毫升)的酒杯。

⑥ 坦布勒杯(10盎司)(Tumbler)

国际调酒师协会以10盎司(300毫升)为标准。