



Shake, Blend & the Coolest Cocktails



# 我为调酒 狂

(英) 萨尔瓦多·凯拉布瑞兹 著  
李小叶 译

福建科学技术出版社

著作权合同登记号：图字13-2002-37

原书名：Cocktails for Wimps

©2002 by Salvatore Calabrese

Photograph by James Duncan

Original edition has been published by arrangement with Sterling Publishing Co., Inc.

387 Park Avenue South

New York, NY 10016

本书全球中文简体字版已授权福建科学技术出版社出版、发行

版权所有，侵权必究

#### 图书在版编目(CIP)数据

我为调酒狂/(英)凯拉布瑞兹著;李小叶译,一福州:

福建科学技术出版社,2004.2

ISBN 7-5335-2279-6

I.我... II.①凯... ②李... III.鸡尾酒—配制

IV.TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第095604号

- |      |                                |
|------|--------------------------------|
| 书 名  | 我为调酒狂                          |
| 作 者  | (英)萨尔瓦多·凯拉布瑞兹                  |
| 译 者  | 李小叶                            |
| 出版发行 | 福建科学技术出版社(福州市东水路76号,邮编 350001) |
| 经 销  | 各地新华书店                         |
| 印 刷  | 深圳市森广源(印刷)有限公司                 |
| 开 本  | 889毫米×1194毫米 1/16              |
| 印 张  | 7.75                           |
| 图 文  | 124码                           |
| 版 次  | 2004年2月第1版                     |
| 印 次  | 2004年2月第1次印刷                   |
| 印 数  | 1—4000                         |
| 书 号  | ISBN 7-5335-2279-6/TS·206      |
| 定 价  | 39.00元                         |

书中如有印装质量问题,可直接向本社调换

# 我为调酒狂

(英) 萨尔瓦多·凯拉布瑞兹 著

李小叶 译

福建科学技术出版社

## 内 容 简 介

本书将帮助你消除对自己调制鸡尾酒的胆怯，教你调制出一些清冽美味、激动人心的鸡尾酒来。不论你是想调出一道至爱的经典之作还是想体会创造异域风情所带来的激动，通过本书你很快就可以心想事成。

先来看看一个调酒师需要什么工具——可能大部分工具你都拥有了，另外一些也都很容易买到；还有一些你可以在自家厨房的工具屉里找到替代品。记住关于杯具的建议，例如，如果你没有马提尼杯子，可以用一个小葡萄酒杯替代，酒的味道不会改变。你甚至还将学会如何筹备一个派

对；你将学会一些酒杯的装饰技巧，给你的家人和朋友都留下醒目的印象。还有，别忘了关于味道的忠告——一款成功的鸡尾酒应该达到酸味和甜味的完美平衡。

调制**血腥玛丽**犹如烹调一份精美的牛排。一定要先问问你的客人喜欢什么口味的。有的人不喜欢配料中的塔巴斯哥沙司的辣味，所以如果客人没有要求，最好不加。

近年来最受欢迎的新款鸡尾酒是**四海为家**，鲜榨青柠汁的酸味和君度酒的甜味形成了鲜明的对比，刺激着我们口中的每一个味蕾。



当冰冻的伏特加和带冰霜的水蜜桃酒交融在一起，便呈现出淡淡的桃雾的颜色——这款酸酸甜甜的短饮料多么奇妙！

一定要试试萨尔瓦多·凯拉布瑞兹自己的发明。例如他为自己的妻子——苏调制的**甜蜜的苏**；还有一些无酒精鸡尾酒，例如甜美的**丁香美人**。

很容易，不是吗？更好的还在后面呢。开始享受吧，自制鸡尾酒令人难以置信的美味吧，你会为之疯狂的！

## 作者介绍

年轻时，萨尔瓦多·凯拉布瑞兹就开始在意大利的阿马非海滩的一家著名酒吧从事调酒工作。移居伦敦后，他很快就成为伦敦地区最有创意的一名调酒师。他曾是年度最佳调酒师和英国调酒师协会副会长，还是干邑酒资深专家，著有《经典鸡尾酒》、《经典餐后鸡尾酒》和《经典夏日鸡尾酒》等畅销书。现任超豪华的莱恩斯伯勒（Lanesborough）饭店的酒吧经理。



## 7 前言

## 12 基本知识



14 调酒大师的工具

18 关于冰

19 定量和术语

20 杯具

22 派对的筹备

24 一些小窍门

26 鸡尾酒装饰

32 摇和

34 如何摇晃

36 混合鸡尾酒

38 调味

## 40 调制方法



## 42 马提尼



44 马提尼

## 46 简易调和



48 蓝色星期一

49 卡鲁索

50 血腥玛丽

52 香吻

53 纽约客

54 曼哈顿

56 尼格罗尼

57 海风

58 特基拉日出

## 60 捣和法



62 可人草莓

63 绝妙波旁

64 树莓

65 盖比丽娜

66 冰镇薄荷酒

67 粉红默希多

# 目 录

## 68 摇和法



70 阿马菲之梦

72 四海为家

74 温柔的哈瓦那

75 深水炸弹

76 玛格丽特

78 覆盆子薄荷戴克利

79 钻孔锥

## 80 混合法



82 玛丽亚

83 毛伊岛轻风

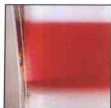
84 椰林风光

85 蓝色夏威夷

86 悉尼司令

87 真爱

## 88 层兑法



90 浪漫法兰西

91 B-52轰炸机

92 爱尔兰咖啡

93 桃雾

94 彩虹酒

## 96 个性鸡尾酒



98 麦克马提尼

99 梅格至爱

100 激情贝塔

101 红伯爵

102 甜蜜的苏

104 旺德香槟

## 106 派对宾治



108 意大利汽水

109 飘仙酒

110 感恩宾治

## 112 无酒精配方



115 越橘菠萝

116 风味姜汁

118 丁香美人

119 波斯猫

120 热带风情

## 122 本书中的 调酒师







## 前 言

正如我的同事所指出的那样，调制一杯鸡尾酒，对我来说易如反掌，因为我终日都在做这件事。从11岁起，我就全心全意投身于此行，为意大利阿马菲海岸一家浪漫的酒店工作。因此对我来说，鸡尾酒有一种神奇的魔力。然而，对于其他人来说，把橙皮甜酒和白兰地及一酹（指用手腕既轻且快地将酒从瓶内倒出来时所流出的分量，大约等于半匙，或4~6滴左右——译注）茴香酒混合在一起的念头（“什么？”——我听到你在尖叫！）却是一种令人紧张而不愿体验的事情。

于是有些人早早地放弃了这种体验，转而代之以冰冻白酒，他们知道怎样信手抽出软木塞（噢，不过软木塞也可能被弄碎，掉到酒里哦。幸好现在的瓶塞多是用塑料做的，这种情况不太可能发生了）。来一听啤酒也不错，只要拉开瓶盖，把它倒进一个玻璃杯，或者直接对着瓶口饮用。多简单啊！

我们都很熟悉狂人：他们对鸡尾酒有一种歇斯底里的狂热，有的沉溺于鸡尾酒对口腔难以言状的强烈快感，有的对调制过程中获得的成功喜悦而欲罢不能。鸡尾酒赋予我们两种享受：颜色和味道。这也是我所追求的。

通过这本书，我希望能消除你初学调酒的胆怯，并带给你清楚的认识。比

如像“碎冰”这样的词，不会只让你想起南极冰盖上被企鹅踩出的薄冰。想想吧，当冰冷的伏特加酒或金酒伴随着诱人的叮当声倒入酒杯，在弥漫着浪漫和魔幻色彩的杯中，缓缓地加入小红莓汁，看着它的颜色渐渐地渗进碎冰。这正是我们所期望的——一杯唇角留香的鸡尾酒！

本书就是献给初学调酒的人看的，他们往往希望调制出充满异域风情的鸡尾酒，却从未梦想到有朝一日能够实现自己的夙愿。我确信，当尝试制作几种本书介绍的有特色的简易饮料之后，你很快就会成为一个行家里手。

本书第一部分带你了解制作鸡尾酒所需的工具和设备以及各种类型的冰块和杯具。如果你有一瓶有年头的波·罗杰酒而又找不到合适的水晶香槟杯，没关系，你可以把它倒入一个虽然不值钱但合适的杯子中。同样地，如果你没有一个马提尼杯子，就用一个小酒杯，酒的味道是不会变

的。

然而，对于那个我曾遇到的年轻人来说，这还远远不够。那时我为包括《Cosmopolitan》在内的杂志撰写鸡尾酒的制作方法。闲暇之余，来到当地的一个家庭用品店。他当时正在架上寻找鸡尾酒杯，而我正好也在寻觅一个古典杯。“鸡尾酒杯是什么样的？”这位看起来好像刚走出校园的年轻的销售员问另一个销售员。我十分震惊，一个在玻璃制品部工作的人竟然不知道这个常识。我对那个焦急的年轻人说：“它看起来像一个中间有柄的三角形物品，这儿没这东西。”年轻人看起来更焦虑了：“下午5点之前我需要弄到4个，因为我的客人要用来喝鸡尾酒。”那时已是下午4点了。当时，正好有人送了我一套鸡尾酒杯，而我自己已有了一些。于是我决定把新的那套给他。

“我有一套四个，新的。如果能帮上你的忙，我住在街的那头，不久就能拿来。”年轻人脸上的焦

虑消失了，他抬头看着他的救命恩人 (Salvatore，这不是我的名字吗？意大利人就是这么称呼“救世主”的！)，说：“谢谢你”，然后问道：“你该不会也有《Cosmopolitan》上的调制方法吧？”

当玻璃制品成为术语，例如“搅拌”或“彩虹酒”，你不一定要很熟悉它们。只要你翻阅过这本书，你就将学会如何制作鸡尾酒，并掌握一些有用的技巧。这些饮料会极其芬芳，但即使它不是表现得那么好，装饰物也常常会诱惑客人冒险吸上一口。我们不是在谈论用胡萝卜雕刻成复杂的玫瑰花瓣，而是用菠萝、小红莓、蓝莓、柠檬和橙子皮、奇异果（在中国，人们称之为猕猴桃），或者我最爱的白皮杨桃制造出雅致迷人的装饰物。渐渐地，你将体会到，玻璃杯沿的美丽装饰是多么容易给你的朋友留下深刻的印象。

对我来说，这本书最重要的部分是味道的配制。一杯好的鸡尾酒，其



被人铭记多年甚至于不朽的秘诀，在于达到一种味道上的和谐——一种在味蕾上所呈现出来的甜和酸的平衡。放太多柑橘类水果会使饮料变酸；放太多甜点，则饮料尝起来令人腻烦。如果适当地加一点辣味，酒的味道将绝对刺激！味道配制的关键之处是平衡，在这个部分我将解释如何才能达到必要的、精妙的平衡。

接着我们将学习调制方法。在这里，首先我要介绍调酒杯（mixing glass），这是调酒师的必备品。同时要介绍如何在杯子里直接调出鸡尾酒，即调和法。

接下来我们将学习如何把一个水果（或是几片薄荷叶）弄碎，或是把它们捣成糊状后倒入基酒，即捣和法。然后是把各种材料同一连串的冰块放在一起，用雪克壶摇和，调制鸡尾酒。一旦你学会摇和法，你就会调制出更多有趣的饮料来，而这需要一点点的技巧。你也许注意到，有些鸡尾酒的液体是层状的。这是如何做到



的？你感到疑惑。像“B-52轰炸机”和无所不在的“爱尔兰咖啡”都是层状的。这和化学原理有关，我将告诉你层兑法的个中诀窍，让你茅塞顿开。

梦寐以求的机会来临了！接下来我将教你如何为你仰慕的人或是你的爱人调制一份鸡尾酒，用美妙的滋味来展示出它独一无二的个性。我调制了许多这样的个性鸡尾酒：为我的妻子——苏设计了“甜蜜的苏”；为一个经常光顾酒吧的叫麦克的家伙设计了“麦克马提尼”；还有“旺德香槟”，是根据盲人歌唱家斯蒂夫·旺德（Stevie Wonder）的口味和个性量身订做的。

紧接着是一个介绍三款派对宾治（punch）的小章节。最后是一些无酒精饮料配方。考虑到当前健康生活方式的流行，我将为大家介绍一些口感良好、丰富多彩且具个性化的用鸡尾酒的方式调制的饮料。

你在这本书图片中看到的“调酒



师”们是我选择的一些朋友和熟人。他们对鸡尾酒很有兴趣，但在这之前我从未试过考查他们的技术。想知道他们最后的结论吗？“太奇妙了！”每个人对他们新掌握的这门艺术都给出了响亮的回答。我诚挚地希望，他们在逐步的学习过程中能得到足够的享受，树立充分的信心，并能很快地举办一个成功的鸡尾酒派对。

现在你不想再看了，跃跃欲试了，是吗？来吧，坐下，放松，脱掉你的鞋子。首先要慢慢树立你的信心，我们要从简单的“尼格罗尼”开始调制，直到“特基拉日出”。

调一杯鸡尾酒吧！

A stylized signature or logo that reads "Stabrese". The text is written in a cursive, flowing script with long, sweeping lines extending from the letters, particularly from the 'S' and 'e'.

*The*

# Basics

基本知识

## 调酒大师的工具

调制美味的鸡尾酒，需要一些工具和设备。它们大部分都不贵，在超级市场或任何百货商店的厨具或玻璃用品部都可以找到。如果有些东西你没有，或不想买，就在我放厨房器具的抽屉里找一些替代品，只要它能够完成任务就行了。

### 雪克壶 (cocktail shaker)

用于将各种基酒、果汁和冰块混合在一起。

### 榨汁器 (juicer)

用于将新鲜的橙、柠檬和青柠榨汁。

### 冰桶和冰夹 (ice bucket and tongs)

冰桶有钢的、银的或玻璃的三种。冰桶要够大，能装得下足够多的冰块。

- a 雪克壶
- b 榨汁器
- c 冰桶和冰夹
- d 钵和杵
- e 果汁机
- f 调酒杯
- g 玻璃水罐





### 钵和杵 (mortar and pestle)

用于捣烂水果或其他任何需要弄碎的配料，如薄荷。

### 果汁机 (blender)

调酒师们常使用的是汉密尔顿海滩果汁机。不过，任何牌子的都可以。它是调制夏日鸡尾酒时把饮料、水果同冰块混合在一起的必备用品。

### 调酒杯 (mixing glass)

用于调两种或更多的基酒。常为玻璃制品。也可以用带嘴的玻璃杯或小壶代替。

h 小磨蓉器

i 香槟定塞器

j 草莓去皮器

k 串签

l 调料瓶

m 量酒器

n 捣碎棒

o 碎冰锥

p 毛巾

q 砧板

### 玻璃水罐 (glass pourer)

用于滴、酌苦味酒或其他彩色香甜酒。这种容器比瓶子更为顺手并易于掌握分量。

### 小磨蓉器 (small grater)

用于磨碎巧克力豆或肉豆蔻。

### 香槟定塞器 (champagne stopper)

用于防止已开盖的香槟溢出泡沫。

### 草莓去皮器 (strawberry huller)

用于去除草莓的蒂和皮。

### 串签 (cocktail sticks)

用于把水果片或樱桃穿起，作为装饰。

### 调料瓶 (salt and pepper grinders)

用于放置调制诸如血腥玛利等鸡尾酒时所需的盐或胡椒粉。

### 量酒器 (pony-jigger)

用于量取酒的分量。这对于保持鸡尾酒的味道和浓度很重要。

### 捣碎棒 (muddler)

用于将薄荷或櫻桃上的嫩枝捣烂。

### 碎冰锥 (meat tenderizer)

用于将包在毛巾中的冰块敲碎（见第18页）。

### 砧板 (chopping board)

木质或塑料的均可。

