

Cocktail

陈健◎主编

鸡尾酒制作大全



最时尚、最权威、最全面的鸡尾酒制作全书

★★ 饮品畅销第2季 ★★

美酒飘香·琼浆荡漾

时尚人士最钟爱的美酒

引爆美酒潮流的浪漫选择



化学工业出版社

鸡尾酒制作大全

陈 健 ◎ 主编

一杯鸡尾酒，
就是一缕独特的风情，
畅饮，
鸡尾酒里蕴藏的秘密。



全方位的鸡尾酒制作解说
经典鸡尾酒完全收纳



化学工业出版社

· 北京 ·

内 容 提 要

本书从鸡尾酒的制作工具、制作材料、制作技巧等基础知识开始,详细介绍了20款经典鸡尾酒、44款时尚流行鸡尾酒、60款浪漫水果鸡尾酒,共124款时尚鸡尾酒的制作,对每款鸡尾酒均配精美的图片,并配以详细的步骤讲解,直观的步骤图和成品图。款款美丽动人,款款精心打造,让你不仅可以享受到鸡尾酒的独特魅力,更能亲手制作。随书附赠鸡尾酒制作VCD光盘,操作更简便。

图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒制作大全/陈健主编. -北京:化学工业出版社,
2008.10

ISBN 978-7-122-03629-2

I. 鸡… II. 陈… III. 鸡尾酒-配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第134259号



责任编辑:李娜

责任校对:徐贞珍

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号)

邮政编码 100011)

印 装:北京画中画印刷有限公司

装 订:720mm × 1000mm 1/16 印张 9 字数 100千字 2009年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888 (传真:010-64519686)

售后服务:010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:39.00 元

版权所有 违者必究

Part1 风情鸡尾酒，基本认识

鸡尾酒的制作工具	2
鸡尾酒的制作材料	4
鸡尾酒装饰大揭秘	7
鸡尾酒的制作技巧	9
鸡尾酒的饮用时间	11

Part2 风情鸡尾酒，简单制作

经典鸡尾酒 历史传承

玫瑰	13
青草猛	14
蓝色玛格丽特	15
特基拉日出	16
盐狗	17
秀兰·邓波儿	18
彩虹	19
螺丝刀	20
自由古巴	21
深水炸弹	22
金汤力	23
薄荷啤酒	24
烟	25
血玛丽	26
天使之吻	27
马天尼	28
曼哈顿	29
红粉佳人	30
边车	31
新加坡司令	32

流行鸡尾酒 魅惑众生

花间轻语	33
紫色面具	34
红唇	35
翠鸟乐园	36
旅程	37
蓝魔之泪	38
玛鲁鲁	39
胡椒博士	40
地震	41

葡萄酒考比勒	42
雪之女王	43
冰酷	44
奶嘴	45
荔枝得其利	46
性感海滩	47
烟丝	48
猴脑	49
蓝妹妹	50
粉红俄罗斯	51
爱尔兰女妖精	52
冬天的旋律	53
男调酒师	54
蔓越莓玛格丽特	55
浓情	56
喷火林宝坚尼	57
喷火筒	58
冰桃美酒	59
香蕉妈妈	60
大白鲨	61
五环之梦	62
冲刺	63
运动之源	64
跳台之下	65
兴奋剂	66
飞越梦想	67
运动健将	68
奥林匹克	69
啦啦队	70
跑道	71



心心相印	72
爱琴海之恋	73
月光爱人	74
椰风之恋	75
情侣玛格丽特	76

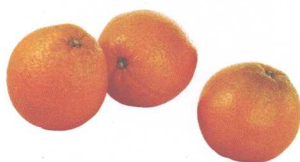
水果鸡尾酒 健康享受

香蕉朱古力奶	77
草莓特饮	78
沙漠之源	79
璀璨的星空	80
梦幻云尼拿雪糕	81
浪漫城市	82
蝶舞	83
菠萝雪	84
清凉海滨	85
冒泡的红宝石	86
水果农庄宾治	87
香蕉的花蕾	88
跳跳猴	89
晨露	90
夏天的蒟蒻	91
水晶葡萄	92
美酒夜光杯	93
冰霜西瓜得奇利	94
夏冰蜜桃	95
香橙冰山	96
椰子小姐	97
鲜果之王	98
果冻泡泡	99
水晶之恋	100
玲珑翠玉	101
柠檬可乐	102
午夜幽兰	103
热带果园	104
奇异加勒比海	105
彩云	106
柠檬树	107
椰子之恋	108
蓝天	109
美态	110
湖中的精灵	111

梦幻香槟	112
甜怪怪	113
冬之旋律	114
粉色柠檬	115
大笑	116
幻彩	117
墨西哥旅程	118
果糖	119
苹果乐园	120
柚子汽水	121
萍水相逢	122
海蓝	123
花之恋	124
炫舞酒红	125
樱桃啤酒	126
密瓜啤酒	127
鲜桃啤酒	128
荔枝啤酒	129
蓝柑啤酒	130
清凉薄荷	131
诺曼底啤酒	132
乳酸柚子啤酒	133
蓝莓啤酒	134
新的啤酒	135
粉红淑女	136

附录:水果营养面面观

137



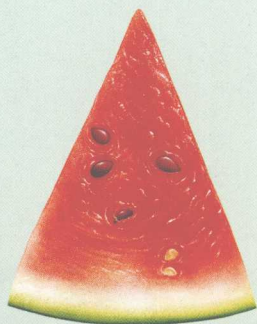
PART 1

风情鸡尾酒，基本认识

鸡尾酒的故事，
已经蔓延千年，
万般魔力调入一杯，
融合于一体。
却香愈醇，
人更醉！

认识，
鸡尾酒的精彩。

- ◎鸡尾酒的制作工具
- ◎鸡尾酒的制作材料
- ◎鸡尾酒装饰大揭秘
- ◎鸡尾酒的制作技巧
- ◎鸡尾酒的饮用时间



鸡尾酒的制作工具

毕加索手中的画笔、米开朗基罗手中的塑刀、调酒师手中的摇酒壶，艺术的篇章永远是由工具开始展开……

A. 量酒器 [Jigger]:

是一种用来计量酒水容量的金属杯。通常有大、小两种型号，且每一种量酒器两端的容量都不同。大量酒器两端约为30毫升、45毫升；小量酒器两端约为15毫升、30毫升。



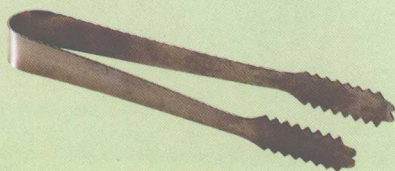
C. 雪克壶 [Shaker]:

不锈钢制品，通常用来调制一些不易混合的鸡尾酒。雪克壶有两种款式，一种为波士顿雪克壶，为两件式，下方为玻璃摇酒杯，上方为不锈钢上座，使用时两座一合即可；另一种标准型雪克壶则为三件式，包括下座、隔冰器、上盖。用时一定要先盖隔冰器，再加上盖，以免液体外溢。雪克壶使用原则：首先放冰块，然后再放入其他原料，摇荡时间不超过20秒为宜。否则冰块开始融化，会影响酒的风味。用后应立即打开清洗。



F. 冰夹 [Ice Tongs]:

用来夹取冰块的工具。有不锈钢、塑料两种类型。



B. 滤冰器 [Strainer]:

不锈钢制品。把它扣在调酒杯的杯口上，可将调好的酒水滤入载杯，以免冰块进入载杯。



D. 调酒杯 [Mixing Glass]:

是一种较厚的玻璃器皿，通常标有刻度线，用来调制一些易混合的短饮类鸡尾酒。



E. 吧匙 [Bar Spoon]:

不锈钢制品，通常一端为匙形，可搅拌混合酒，或捣碎配料；另一端为叉形，可用于从容器中取出樱桃等装饰物。一般1吧匙分量相当于1茶匙。



G. 冰桶 [Ice Bucket]:

用来盛放冰块的工具，可减缓冰块融化的速度，由不锈钢或玻璃制成。



H. 榨汁器 [Squeezer]:

不锈钢制品，用来压榨鲜橙、柠檬等水果，如果用量大时，可预先挤好汁备用，但原则上不宜搁置太久，以保持新鲜度。



I. 酒钻 [Corkscrew]:

不锈钢制品，用来开启葡萄酒瓶的软木塞，通常代有锋利的小刀，以便割开酒的铅封。



J. 酒嘴 [Pourer]:

放在酒瓶瓶口处，可控制倒出酒水的流量，有不锈钢和塑料两种材制，通常有慢速、中速和快速三种型号。



K. 酒签 [Spares]:

主要用来插樱桃、橄榄等点缀鸡尾酒，精致小巧。



L. 冰铲 [Scoop]:

用来盛碎冰或冰块。



M. 刀具 [Knife]:

刀刃最好是锯齿状而有两个刀尖，可以用来切水果、制作装饰物等。



调酒知识小站

酒吧常用计量单位

1盎司 (oz) $\approx$ 30毫升 (ml)

1滴 (drop) = 1毫升 (ml)

1数滴 (dash) = 5毫升 (ml)

1茶匙 (tsp) = 5毫升 (ml)

1餐匙 (tbsp) = 15毫升 (ml)

1美制量杯 (jigger) = 1.5盎司 (oz) $\approx$ 45毫升 (ml)

1英制量杯 (measure) = 2盎司 (oz) $\approx$ 60毫升 (ml)

鸡尾酒的 制作材料

鸡尾酒的种类款式繁多，调制方法各异，但任何一款鸡尾酒的基本结构都有共同之处，即由基酒、辅料和装饰物三部分组成。原料了然于胸，变化才会无穷无尽。认识鸡尾酒的辅料、基酒，是调制鸡尾酒的重要一步。

酒水

①基酒

是指调鸡尾酒时所使用的最基本的酒，它是鸡尾酒的灵魂。



■ **白兰地 [Brandy]:** 凡是以葡萄为原料，经发酵、蒸馏并储存在橡木桶中而得来的酒液，均被称之为“白兰地”，是一种烈酒。好的白兰地都是陈年佳酿。当然现在也有些优质的白兰地是以苹果、桃子等其他水果为原料，可是它们必须在白兰地的前面冠以该水果的名称，如：“苹果白兰地”、“桃子白兰地”等。世界上有很多国家生产白兰地，但绝大多数白兰地都产在法国，法国因此有“白兰地王国”之称。法国著名的白兰地有三种：干邑白兰地（Cognac）、雅文邑白兰地（Armagnac）和马克白兰地（Marc），其中以法国南部科涅克地区所产的干邑白兰地（Cognac）为最醇最好，被誉为“白兰地之王”。

■ **威士忌 [Whisky]:** 琥珀色与醇香是威士忌的魅力之源。早在500年前，威士忌就已在爱尔兰和苏格兰生产，但应该说它最早起源于爱尔兰。它是以谷物为原料，经发酵、蒸馏并在橡木桶中贮存而得来的烈酒，酒精度不低于40°。世界上最具代表性的威士忌按风格可分为：苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、美国威士忌、加拿大威士忌，其中以苏格兰威士忌为最著名。

■ **金酒 [Gin]:** 又称“琴酒”、“毡酒”，是以谷物为原料经发酵、蒸馏后加入杜松子等调香原料而酿成的一种烈性酒，因为加入了杜松子，故又称之为“杜松子酒”。根据不同的风格分为荷式金酒、荷英式干金酒两大类。金酒起源于1660年，是荷兰莱顿大学医学院的西尔维斯教授（Sylvius）将杜松子浸泡于食用酒精中，再蒸馏制成含杜松子成分的酒。经临床证明，这种酒除利尿外，还具有健胃、解热等作用。此酒投入市场试销，大获成功，深受嗜酒者的青睐。

■ **朗姆酒 [Rum]:** 主要产于加勒比海地区的西印度群岛一带，群岛的几乎所有国家都生产朗姆酒，如古巴、牙买加、波多黎各、巴巴多斯、圭亚那、海地等国家。朗姆酒是通过甘蔗或糖蜜发酵、蒸馏而制得的烈酒，酒精度在40~50°左右。朗姆酒的外文写法有Rum、Rhum、Ron三种，根据风味可分为浓郁型和清淡型两类，按色泽可分为白朗姆酒、金朗姆酒和黑朗姆酒三种。

■ **特基拉 [Tequila]:** 产于墨西哥，是以当地一村庄命名的。特基拉地处墨西哥中西部的哈利斯科州，其周围广泛种植着龙舌兰，而特基拉就是以这种龙舌兰为原料，经糖化、发酵、蒸馏而成的烈性酒。此酒香气突出，口感凶烈，是墨西哥的国酒。按色泽不同可分为金色特基拉和银色特基拉两种。

■ **伏特加 [Vodka]:** 起源于波兰，后传到俄罗斯。此酒最初采用大麦为原料，而后逐渐改用淀粉含量高的马铃薯、玉米，用重复蒸馏的方法将酒液蒸馏至96℃，再用活性炭过滤而成。伏特加酒加水稀释后可直接饮用，酒精度通常在40~50°之间。

② 开胃酒 [Aperitif]:

通常在餐前饮用，具有开胃、增进食欲的作用，因此又称为餐前酒，以法国和意大利产的最为著名。随着饮酒习惯的演变，开胃酒逐渐专指以葡萄酒或某些蒸馏酒为主要原料的配制酒，如味美思[vermouth]、苦味酒[bitter]和茴香酒[anise]等。开胃酒大约在公元前400年就流行了，当时，酿造这些酒的是药剂师，他们把酒当成长生不老药提供给皇家贵族们。因为开胃酒酿酒的香料、草药有40多种，确实具有一定的药效。意大利和法国是世界上两大著名的开胃酒产地。

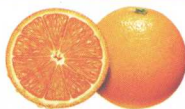
③ 利口酒 [Liquers]:

又称力娇酒或力乔酒，是由英文Liquers音译而来。它是以蒸馏酒为基酒配制各种调香物品，并经过甜化处理（加入1.5%的糖蜜）的酒精饮料。利口酒具有颜色娇美、口味甜蜜的特点，通常在餐后饮用，故又称为餐后甜酒。

利口酒的种类:

a. 水果利口酒

例如：橙皮甜酒[Guracao]、君度酒[Cointreau]、香橙干邑[Grand Manier]。



b. 草本类植物利口酒:

例如：修道院酒[Chartreuse]、当酒[修士酒Chartreuse Verte]、杜林标[Drambuie]、佳莲露[Galliano]。



c. 种子利口酒

例如：茴香利口酒[Anisette]、杏仁利口酒[Amaretto]。

d. 奶油利口酒

喝起来像奶油一样腻人，所以人们都将它们看成奶油。

e. 咖啡利口酒

有许多，酒标上写有法文“café”或“coffee”字样的，都属咖啡利口酒。



辅料

辅料是鸡尾酒调味、调香、调色料的总称。它们能与基酒充分混合，降低基酒的酒精含量，减轻基酒强烈的刺激感。其中调香、调色原料使鸡尾酒含有了色、香、味俱佳的艺术化特征，从而使鸡尾酒色彩瑰丽，风情万种。

a. 提香增味原料：以各类利口酒为主，如蓝色的蓝橙酒、绿色的薄荷酒、黄色的香草利口酒、白色的奶油酒、咖啡色的甘露酒等。

b. 冰：根据鸡尾酒的成品标准，调制时常见冰的形态有方冰[Cubes]、棱方冰[Counter Cubes]、圆冰[Round Cubes]、薄片冰[Flake Ice]、碎冰[Crushed]、细冰[幼冰Cracked]等。冰块应尽量选用新鲜的，因新鲜的冰块质地坚硬，不易融化。用调和或摇和法调制鸡尾酒时，一般使用小方冰和碎冰；若是直接加入载杯中，则使用难以融化的大块冰。此时最好使用专用制冰器制作，使冰块四角更加圆滑。

c. 碳酸类饮料：包括雪碧、可乐、七喜、苏打水、汤力水、干姜水等。



d. 果蔬汁：包括各种罐装、瓶装和现榨的各类果蔬汁，如橙汁、柠檬汁、青柠汁、苹果汁、西柚汁、芒果汁、西瓜汁、椰汁、菠萝汁、番茄汁、西芹汁、胡萝卜汁、综合果蔬汁等。

e. 水：包括凉开水、矿泉水、蒸馏水、纯净水等。



f. 其他调配料：糖浆、砂糖、鸡蛋、盐、胡椒粉、辣椒汁、辣酱油、安哥斯特拉苦精、丁香、肉桂、豆蔻等香草料，及巧克力粉、鲜奶油、牛奶、淡奶、椰浆等。

调酒知识小站

- 调酒所用的牛奶、鸡蛋、水果等原料要新鲜。
- 在调酒中所使用的糖块、糖粉，要首先在调酒器或酒杯中用少量水将其溶化，然后再加入其他原料进行调制。
- 苏打水一般使用无味的原味苏打，带有甜味的饮料中常加入苏打水。
- 盐大多直接接触口，可以使用精制盐，最好使用无摩擦感而微甜的天然盐。

鸡尾酒装饰 大揭秘

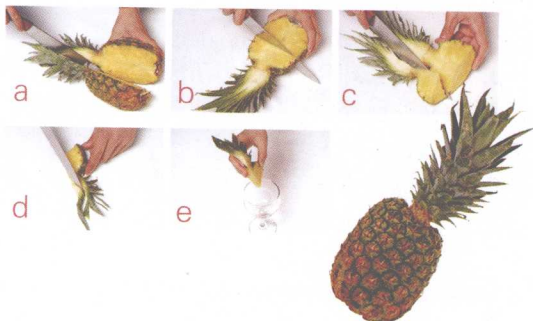
每款水果鸡尾酒都堪称一件艺术品。鸡尾酒经过200多年的发展，已不再是若干种酒及乙醇饮料的简单混合物，而是由调酒师精心设计的佳作，其独特的载杯造型，简洁妥贴的装饰点缀，无一不充满诗情画意。一种美酒，如果能配以相应的酒杯与装饰品，使美酒大放异彩，更有魅力。况且，某些装饰品本身也是调味料，使酒的口感更突出。

挂杯装饰

菠萝角挂杯

做法

- 将菠萝竖切为二（带叶）。
- 取其中一半，拦腰一切为二，取带叶一半备用。
- 将带叶菠萝沿菠萝中央约 35° 角位置斜切下（动作要轻，不要切坏叶子）。
- 将切下的菠萝角内侧的叶子切除，修整成形。
- 将菠萝角竖挂在酒杯上即可。



柠檬片挂杯

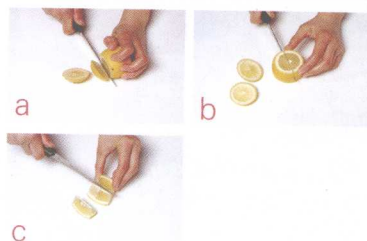
做法

- 将新鲜柠檬洗净，一头切去 $1/4$ 。
- 将剩余的 $3/4$ 柠檬切成均匀薄片即成。

柠檬角挂杯

做法

- 将柠檬两端分别切去，留下柠檬中间部分。
- 将留用的柠檬竖切成两半。
- 再将已切开的柠檬依次切成瓣状即可。



苹果塔挂杯

做法

- 将苹果洗净，竖切成两半。
- 再切分成5毫米宽的片。
- 用刀在苹果片中间切下，至底部2毫米处停下，将苹果片分开呈翅膀状，注意底部不要切断。
- 依次将苹果片切完，再将切好的翅膀状苹果片按从大到小顺序一个挨一个叠放起来。
- 顶端用一片小苹果片装饰，制成叶子形。
- 最后将苹果塔平放于杯口即可。



重点Tips

水果装饰物要选用新鲜的水果，切好后用保鲜纸包好放入冰箱备用。
隔天切的水果装饰物不能使用。

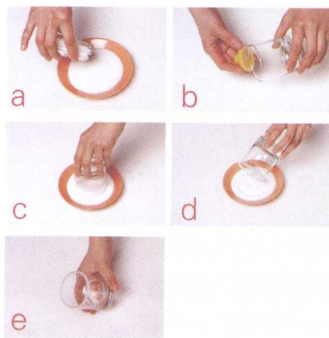


(糖)边

雪花式

做法

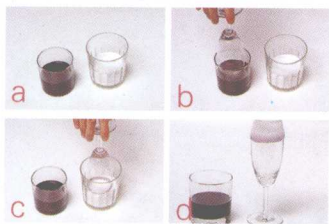
- 将盐(糖)倒入碟中备用。
- 用柠檬片将酒杯边缘擦湿,一边旋转一边蘸上柠檬汁,注意一定要均匀。
- 将边缘湿润的酒杯倒扣在装有盐(糖)的碟中。
- 用手轻轻按压酒杯后,将杯子轻轻旋转按压,均匀地抹上盐(糖)。
- 慢慢将杯子提起,抖落多余的盐(糖)即成。



珊瑚式

做法

- 将盐(糖)和蓝莓糖浆分别盛入杯中备用。
- 将酒杯垂直倒插入盛有蓝莓糖浆的杯中,使其边缘充分浸润。
- 取出酒杯,再垂直放入盛有盐(糖)的杯中。
- 待盐(糖)充分粘于酒杯边缘时取出,最后用抹布擦去杯内侧沾上的盐(糖)即成。



重点Tips

- 也可将蓝莓糖浆换成红石榴糖浆、蓝橙或其他糖浆、利口酒,就可以制成红珊瑚、蓝珊瑚等各种颜色的珊瑚边了。
- 做盐(糖)边时,杯口不可有水迹,以免做出的糖(盐)边不够均匀。



●百变酒杯

“兰陵美酒郁金香,玉碗盛来琥珀光。”有了美酒,当然还要有合适的酒杯搭配才算完美。经历了几百年发展,鸡尾酒盛器种类极其繁多,白兰地杯、葡萄酒杯、锥形杯、高脚果汁杯、古典杯、海波杯、柯林杯、鸡尾酒杯、利口酒杯、烈酒杯、玛格丽特杯、洛克杯、啤酒杯、香槟杯……还有自己创意的果盅等,每款都有独特的风格、气质和用法。

鸡尾酒的制作技巧

是否曾为调酒师漂亮的手法目眩神迷，甚至手指也在吧台悄悄模仿比划？有一种艺术，可以颠倒众生，有一种手法，可以带你走进梦幻，学习、练习，你也会成为《鸡尾酒》中的汤姆·克鲁斯。

摇和法 [Shake]

是调制鸡尾酒最常用的方法，将原料和冰放入雪克壶，迅速摇晃使其混合、冷却，再滤入载杯即可。

操作方法：

- 先将适量冰块加入雪克壶。
- 依次将原料量入雪克壶中，盖好。
- 以右手大拇指抵住上盖，食指及小拇指夹住雪克壶，中指及无名指支持雪克壶；左手无名指、中指托住雪克壶底部，食指及小指夹住雪克壶，大拇指压住过滤盖。
- 双手握紧雪克壶，手背抬高至肩膀，两腋夹紧，用手腕来回快速甩动约10次，再以水平方式前后来回摇动约10次即可。

重点Tips：雪克壶不能直线摇动，必须画出弧形，以避免冰块撞击雪克壶底部变碎而影响酒的口感；摇动时速度要快并有节奏感，摇荡的声音才会好听；摇至雪克壶表面起霜即可。



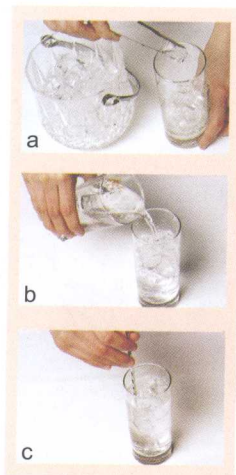
兑和法 [Build]

主要是用来调制长饮类鸡尾酒的，将原料和冰放入载杯，不需搅拌（或轻微搅拌）即可，是最为简单的调制方法。有些要分层的彩虹鸡尾酒需用吧匙缓慢注入，也属于此方法。

操作方法：

- 先将适量冰块加入载杯中。
- 依次将原料注入杯中。
- 轻微搅拌即可。

重点Tips：用吧匙引流调制彩虹酒时，要将酒沿吧匙背缓缓注入杯中，一般酒精浓度低的酒在底层，层次越高，所用酒的酒精浓度越高，相反，糖度越高的酒在底层，层次越高，所用酒的糖度越低。



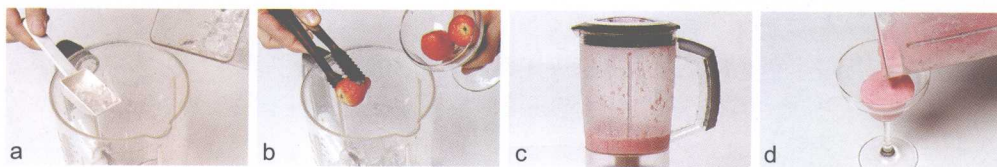
搅和法 [Blend]

是目前最流行的调制方法，主要用于有水果、冰淇淋等块状原料需要搅拌时，会获得雪泥状的鸡尾酒。

操作方法：

- 先将适量碎冰加入搅拌机。
- 依次将原料量入搅拌机中。
- 充分搅拌。
- 倒入载杯中即可。

重点Tips：调酒时使用的水果，在放入电动搅拌机前一定要切成小块；要使用碎冰。



调和法 [Stir]

是在调酒杯中搅拌制作鸡尾酒的方法，可以充分发挥酒的特性。

操作方法：

- 先将适量冰块加入调酒杯中。
- 依次将原料量入调酒杯中。
- 用吧匙沿着杯底，轻轻搅拌至冷却、混合。
- 再将滤冰器盖住杯口。
- 将酒水滤入载杯中即成。

重点Tips：搅拌时吧匙背不要离开酒杯内侧，也不能敲碎冰块；搅拌时间不能太长，一般用中速搅拌5~10秒钟即可。



鸡尾酒的 饮用时间

鸡尾酒按照饮用时间和场合可分为餐前鸡尾酒、餐后鸡尾酒、晚餐鸡尾酒、睡前鸡尾酒和派对鸡尾酒等。

(1)餐前鸡尾酒

又称为餐前开胃鸡尾酒，主要是在餐前饮用，起生津开胃之妙用。这类鸡尾酒通常含糖较少，口味或酸或干冽，即使是甜型餐前鸡尾酒，口味也不是十分甜腻。常见的餐前鸡尾酒有马提尼、曼哈顿、各类酸酒等。

(2)餐后鸡尾酒

是餐后甜品、帮助消化的，因而口味较甜，且酒中使用较多的利口酒，尤其是香草类利口酒，这类利口酒中掺入了诸多药材，饮后能化解食物郁结，促进消化。常见的餐后鸡尾酒有B&B、史丁格、亚力山大等。

(3)晚餐鸡尾酒

是晚餐时佐餐用的鸡尾酒，一般口味较辣，酒品色泽鲜艳，且非常注重酒品与菜肴口味的搭配，有些可以作为头盆、汤等的替代品。在一些高雅的用餐场合，通常以葡萄酒佐餐，而较少用鸡尾酒佐餐。

(4)派对鸡尾酒

这是在一些聚会场合使用的鸡尾酒品，其特点是非常注重酒品的口味和色彩搭配，酒精含量一般较低。派对鸡尾酒既可以满足人们交际的需要，又可以烘托各种派对的气氛，很受年轻人的喜爱。常见的酒有特基拉日出、自由古巴、马颈等。

(5)夏日鸡尾酒

这类鸡尾酒清凉爽口，具有生津止渴之妙用，尤其是在热带地区或盛夏酷暑时饮用，味美怡神，香醇可口，如冷饮类酒品、柯林类酒品、庄园宾治、长岛冰茶等。



PART 2

风情鸡尾酒，简单制作

一款美酒，
美妙的创意，
剔透的漂亮杯子，
精心调制成，
一杯充满魅力的鸡尾酒，
信手拈来的潇洒，
在酒液中荡漾！

- ◎ 经典鸡尾酒 历史传承
- ◎ 流行鸡尾酒 魅惑众生
- ◎ 水果鸡尾酒 健康享受