

经典鸡尾酒

卢志芬 范之坝 著

调制 100



福建科学技术出版社

经典鸡尾酒 调制100



卢志芬 范之坝 著

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



著作权合同登记号:图字 13-2006-05

本书由台湾三艺文化事业有限公司授权出版

图书在版编目 (CIP) 数据

经典鸡尾酒调制 100/卢志芬, 范之坝著.—福州: 福建科学技术出版社, 2007.8

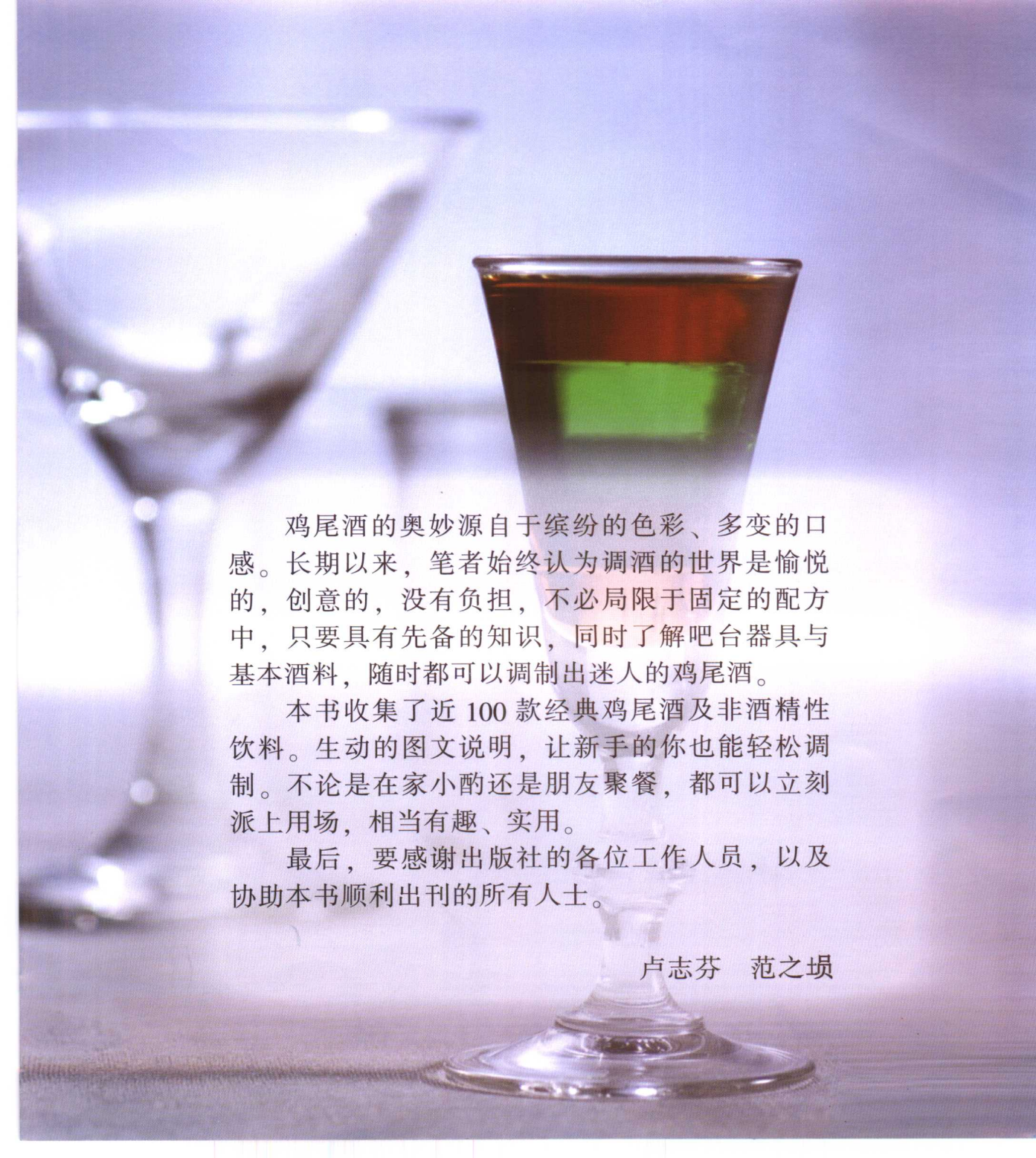
ISBN 978-7-5335-2990-1

I. 经… II. ①卢…②范… III. 鸡尾酒—配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 027732 号

书 名	经典鸡尾酒调制 100
著 者	卢志芬 范之坝
出版发行	福建科学技术出版社 (福州市东水路 76 号, 邮编 350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	各地新华书店
印 刷	福州晚报印刷厂
开 本	889 毫米×1194 毫米 1/24
印 张	6
图 文	144 码
版 次	2007 年 8 月第 1 版
印 次	2007 年 8 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-2990-1
定 价	29.00 元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换



鸡尾酒的奥妙源自于缤纷的色彩、多变的口感。长期以来，笔者始终认为调酒的世界是愉悦的，创意的，没有负担，不必局限于固定的配方中，只要具有先备的知识，同时了解吧台器具与基本酒料，随时都可以调制出迷人的鸡尾酒。

本书收集了近 100 款经典鸡尾酒及非酒精性饮料。生动的图文说明，让新手的你也能轻松调制。不论是在家小酌还是朋友聚餐，都可以立刻派上用场，相当有趣、实用。

最后，要感谢出版社的各位工作人员，以及协助本书顺利出刊的所有人士。

卢志芬 范之埧

目 录

饮料的概念.....	6
基酒.....	7
香甜酒.....	13
葡萄酒的种类与酿造.....	17
法国葡萄酒.....	18
德国葡萄酒.....	19
意大利葡萄酒.....	19
葡萄酒的品尝.....	19
葡萄酒的小常识.....	20
吧台重要器具.....	22
常用配料.....	26
常用酒类.....	31
基本装饰物品制作.....	35
操作方式与分类.....	41
流行鸡尾酒的材料与调制.....	46
经典鸡尾酒与非酒精性饮料.....	53
汤姆可林.....	56
橘花.....	57
银费士.....	58
新加坡司令.....	59
夏威夷酷乐.....	60
金蕾.....	61
蓝鸟.....	62
红粉佳人.....	63

金奎宁.....	64
金姜汁.....	65
金费士.....	66
金霸克.....	67
马丁尼.....	68
吉普生.....	69
醉汉.....	70
侧车.....	71
白兰地姜汁.....	72
蛋酒.....	73
白兰地亚历山大.....	74
B 对 B.....	75
锈钉子.....	76
苏格兰苏打.....	77
罗伯罗依.....	78
教父.....	79
加拿大七喜.....	80
马颈.....	81
古典酒.....	82
波本可乐.....	83
纽约.....	84
威士忌酸酒.....	85
曼哈顿.....	86
约翰可林.....	87
冰河日出.....	88
伏特加奎宁.....	89
螺丝起子.....	90
顿河.....	91

咸狗.....	92
飞天蚱蜢.....	93
血腥玛琍.....	94
黑色俄罗斯.....	95
奇奇.....	96
天蝎座.....	97
加州宾治.....	98
戴吉利.....	99
凤梨可乐达.....	100
霜冻戴吉利.....	101
迈泰.....	102
霜冻迈泰.....	103
拓荒者宾治.....	104
自由古巴.....	105
玛格丽特.....	106
霜冻玛格丽特.....	107
龙舌兰日出.....	108
普施咖啡.....	109
薄荷芙莱蓓.....	110
金色梦幻.....	111
绿色蚱蜢.....	112
杏仁酸酒.....	113
天使之吻.....	114
美国佬.....	115
维也纳咖啡.....	116
冰红茶.....	117
贵夫人咖啡.....	118
冰绿茶.....	119

冰木瓜牛奶汁.....	120
皇家咖啡.....	121
皇家热奶茶.....	122
冰西瓜汁.....	123
爱尔兰咖啡.....	124
冰橘茶.....	125
亚历山大冰咖啡.....	126
苹果苏打.....	127
柳橙苏打.....	128
百合冰咖啡.....	129
蓝色珊瑚礁.....	130
墨西哥冰咖啡.....	131
冰奶茶.....	132
凤梨霜汁.....	133
冰珍珠奶茶.....	134
纯真可乐达.....	135
冰紫罗兰花茶.....	136
雪莉登波.....	137
水果宾治.....	138
冰金橘柠檬.....	139
纯真玛琍.....	140
热橘茶.....	141
卡蒂娜宾治.....	142
蛋蜜汁.....	143
灰姑娘.....	144



饮料的概念

东方人喜欢喝茶，西方人偏好咖啡。世界各地的饮料之流行与其所属区域、气候和文化都有很大的关系。例如在台湾，随处可见泡沫红茶连锁店；而在美国，则可看到各处林立的咖啡连锁店。只是随着国际贸易的繁荣、外来文化的冲击，喝咖啡的风气也渐渐在国内普及。综观时下高科技的上班族与年轻人的饮食消费习惯，更可见一斑。

什么是饮料？所谓饮料，也就是指诸如水、茶、咖啡、果汁、汽水、牛奶、酒等，它们都可以提供人体所需的水分。大致而言，饮料可分为酒精性饮料与非酒精性饮料两大类。

一、酒精性饮料 (Alcoholic Beverage/Hard Drink/Dry Drink)

酒精性饮料指含有酒精 0.5% 以上的饮料，包括：酿造酒，如啤酒 (Beer)、葡萄酒 (Wine)；蒸馏酒，如威士忌 (Whisky)、白兰地 (Brandy)、伏特加 (Vodka)、金酒 (Gin)；合成酒，如各式香甜酒 (Liqueur)。酒精性饮料的分类，如下图所示。

酒的分类



二、非酒精性饮料 (Non-Alcoholic Beverage/Soft Drink/Sweet Drink)

非酒精性饮料就是不含酒精成分的饮料,大致可分为下列几类:

- (1) 含咖啡因等刺激成分的饮料:是具有刺激性的饮料,可提神醒脑,如茶、咖啡、可可及巧克力,但不宜大量饮用,以免上瘾。
- (2) 果汁饮料类:使用新鲜水果加工而成,种类繁多,如浓缩果汁及加工过的果汁。
- (3) 碳酸饮料类:是指添加了人工香料及二氧化碳的饮料,营养价值低,且热量高,不宜经常饮用,如可乐、汽水、苏打水等。
- (4) 乳制品饮料类:是最具营养价值的饮料,如牛乳、脱脂乳等。
- (5) 纯净水、矿泉水类:是人体水分补充的重要来源。
- (6) 功能性饮料:是具有特殊功能的饮料,如各类运动饮料。

基酒

调配鸡尾酒常用的六大基酒,分别介绍如下。

一、金酒 Gin

金酒又称杜松子酒,是以谷物(玉米、大麦、裸麦等)为主要原料酿造出来的酒液,加进杜松子及其他香料作第二次蒸馏而产生的酒,是一种无色但具有特殊香味的烈酒。一般而言,其酒精浓度约为 40%。金酒有“鸡尾酒的核心酒”的美称,是调制鸡尾酒应用最多的基酒。

金酒起源于荷兰西尔维思 Sylvius,在 17 世纪时,一名荷兰医生发现杜松子(Juniper Berry)中,含有一种成分可以解热,于是将其加入到酒精中一起蒸馏,产生的液体作为利尿、解热的药品,在药店销售。

虽然金酒起源于荷兰,但却是英国人对其在原料及酿造技术上不断地改良,并推广到世界各地。



金酒

二、白兰地 Brandy

白兰地源于荷兰文 Brandewijn,是指燃烧的葡萄酒,其原料为葡萄或其他水果,是经过发酵后蒸馏混合制成的,制成的酒一般应在橡木桶经过陈年,其酒精浓度约为 40%~43%。一般而言水果蒸馏制成的白兰地,须在白兰地前冠上水果名称以示区别。例如:樱桃白兰地(Cherry Brandy)、苹果白兰地(Apple Brandy)等。其中,以葡萄为主要原料制成的白兰地居多,所以可省去葡萄一词。生产白兰地的国家相当多,主要



白兰地

有法国、西班牙、意大利、葡萄牙、美国等，其中又以法国产最负盛名，西班牙产次之。

（一）法国白兰地 French Brandy

它是全世界最好的白兰地。法国白兰地以干邑 Cognac 和雅马邑 Armagnac 两地区最有名。法国对酒的品质管理相当严谨，能在酒标上冠上原产地名称的酒，其品质是非常优良且有保证的，至于法国其他地区所生产的白兰地则通称为 French Brandy。法国白兰地有许多等级的区分：

1. 干邑白兰地 Cognac Brandy

干邑白兰地的品质是世界最佳的。早在公元 1909 年，法国对于白兰地的生产区域、葡萄品种和蒸馏法有了严格规定，只有在夏朗（Charente）河边的干邑（Cognac）城镇所产的白兰地酒，才可冠上 Cognac 的名称。

2. 雅马邑白兰地 Armagnac Brandy

它的品质仅次于干邑白兰地，与 Cognac 最大的差别在于蒸馏方式不同，及窖藏时是采用 Monlezun 森林的黑橡木桶。因此 Armagnac 地区所生产的白兰地风味独特，色泽较深。雅马邑白兰地窖藏的时间较 Cognac 短。

3. 法国白兰地 French Brandy

法国除了干邑和雅马邑之外的其他地区所产生的白兰地皆属之。

4. 残渣白兰地 Marc

此种白兰地是使用制作葡萄酒所剩余的葡萄渣，发酵蒸馏而成的。法国各地皆有出产，以勃根地所产的品质最好。在意大利，此种类型的酒称为 Grappa。

5. 苹果白兰地 Calvados

Calvados 是位于法国北部诺曼底的一个小镇，是苹果酒的出产中心。法国所生产的苹果白兰地要陈年 10 年左右才能出售，装瓶的酒精浓度约为 45%。

（二）西班牙白兰地 Spanish Brandy

西班牙白兰地的品质仅次于法国，产量也很丰富。主要产地在拉曼恰（La mancha），因产品具有雪莉酒的果香，口感偏甜，适合饭后饮用。

（三）其他国家白兰地

1. 意大利白兰地

意大利白兰地的风味浓郁，宜加冰块或掺水饮用。

2. 葡萄牙白兰地

与西班牙白兰地类似，葡萄牙白兰地是以斗罗河（Douro）地区产的葡萄发酵蒸馏而成的，

含有波特酒（Port）的特殊香味。

3. 美国白兰地

美国白兰地主要产地在加州，与秘鲁的 Pisco 味道相似。

4. 希腊白兰地

其主要的品牌是 Metaxa，口感较为香甜，和大量使用橄榄油的希腊料理十分搭配。

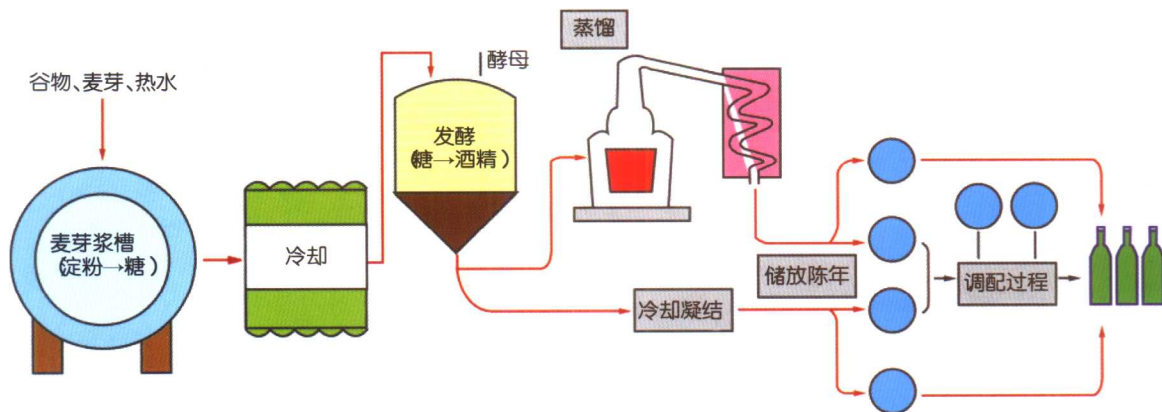
（四）水果白兰地 Fruit Brandy

它是指用葡萄以外的其他水果，如苹果、樱桃、李子、梨等材料为原料，经过压榨、发酵、蒸馏而制成的水果蒸馏酒。

水果白兰地原料及名称

水果原料	各国白兰地名称	
Apple 苹果	一般	Apple Brandy
	美国	Apple Jack
	法国	Calvados
Plum 李子	一般	Slivovitz
	德国、瑞士	Mirabelle Quetsch
Cherry 樱桃	一般	Kisch
	德国、瑞士	Kirschwasser

威士忌酒的制造过程



三、威士忌 Whisky

威士忌一词源自于古爱尔兰语 UISGE，意思为“生命之水”，经过时间演变，爱尔兰和美国人写成 Whiskey，苏格兰和加拿大人则写成 Whisky，尾音有长短之分。

威士忌以大麦、黑麦、裸麦、小麦、玉米等谷物为原料，原料经过糖化、发酵、蒸馏后成为无色透明的酒液，酒液放入橡木桶中陈年醇熟。其间，酒槽的木材焦糖般的炭痕、香味渐渐融入酒中，使醇化的酒变成琥珀色且含有香味的烈性酒。威士忌贮存越久，颜色会越深，口感亦更香醇。常见的威士忌种类，有下列几种。

（一）苏格兰威士忌 Scotch Whisky

苏格兰威士忌起源于何时，无法确切证明，在公元 1494 年，苏格兰已有用大麦制造“生命之水”的记载。

当时所制造的威士忌，并没经过陈年过程，味道粗劣，难以入口，直到 18、19 世纪左右，因为英国政府加重酒税，使得业者为逃税躲入山林私造蒸馏酒。在器材不足的情况下，用泥煤代替燃料，用西班牙雪莉酒的空桶来装蒸馏酒液，因当时无法马上卖出，经过岁月的醇熟过程，酒质风味绝佳的苏格兰威士忌便诞生了。

威士忌以苏格兰所产的最负盛名，因其结合当地优良的土壤、空气、水酿制而成。此外，苏格兰威士忌因使用泥煤作为烘烤麦芽的原料，也使得苏格兰威士忌具备了特殊的烟熏味，深受世人喜爱。



苏格兰威士忌

（二）爱尔兰威士忌 Irish Whiskey

很多人认为爱尔兰是威士忌的起源地，据传蒸馏技术是由欧陆的炼金术师流传到爱尔兰的，之后产生了爱尔兰威士忌，后来酿制技术北传到苏格兰。爱尔兰与苏格兰威士忌的制造过程大致相同，其中最大的差别在于：爱尔兰威士忌在烘干麦芽时，没有使用泥煤，所以没有浓烈的烟熏味。除此之外，爱尔兰威士忌是世界上唯一需经三次蒸馏而成的威士忌，酒质更为清爽。



爱尔兰威士忌

（三）美国威士忌 American Whiskey OR Bourbon Whisky

美国是世界上最大的威士忌生产国和消费国。美国制造威士忌的方式与苏格兰制造谷物威士忌的方式大致相似，但是用的原料有所不同。最具代表性的美国威士忌，应是美国西部的宾州、肯塔基和田纳西地区，主要的原料为玉米，搭配其他谷物，再加上不含铁质的石灰泉水酿制而成，酒精浓度为 40% ~ 43%。

（四）加拿大威士忌 Canadian Whisky

加拿大威士忌属于调配威士忌，是由玉米与少量的裸麦、小麦及大麦麦芽酿制而成。其特殊风味，据专家分析，是因为较冷气候对谷物的影响，以及水质的影响。一蒸馏完马上调配是其另一特色。

加拿大法律规定，威士忌要贮存于木桶至少 2 年才能装瓶，装瓶时



美国威士忌

酒精纯度为 90°（酒精浓度 45%）。通常装瓶的加拿大威士忌至少须陈年 6 年以上，若少于 4 年，年份必须注明在标签上。

四、朗姆酒 Rum

朗姆酒以甘蔗汁、蔗糖或甜菜为主要原料，通常先以榨出的甘蔗汁熬煮，分离出砂糖的结晶，然后将剩下的蜜糖用水稀释，经过发酵、蒸馏而成。一般酒精度为 40°~75.5°。热带风情的蒸馏酒——朗姆酒发源于西印度群岛。17 世纪初，拥有蒸馏技术的英国人移民到了小安地列斯群岛的巴贝多（Barbados）岛，利用此地盛产的甘蔗制造蒸馏酒，从而制成了朗姆酒。目前朗姆酒以古巴、雅买加、波多黎各等国家为主要产地。

Rum 一词，来自于古英文 Rumbullion，有“兴奋”之意，因为人喝过酒后会产生亢奋情绪，虽然这个词现在已不用，但字首 Rum 却保留下来，成了该酒的名称。

出产朗姆酒的国家，多将它直接饮用，不加以调配。而在美国，人们则多将其用于制作热带性的鸡尾酒饮料。在烹饪上朗姆酒也可用来当作甜点的调味品，甚至在烟草加工时人们也会加入朗姆酒，以增加风味。朗姆酒可分为三种：

（一）白色朗姆酒 White Rum

它是让蜜糖充分发酵，并采用连续式蒸馏机制成的酒，无色透明，蔗糖香味清新，主产于波多黎各、古巴等国家。

（二）金色朗姆酒 Golden Rum

它是在蒸馏过程中，混入白色朗姆及深色朗姆所制成的酒，略甜味醇，酒液呈金黄色，主要产在海地。

（三）深色朗姆酒 Dark Rum

它是将蒸馏后的酒液放入内侧烤焦的木桶内陈年，呈暗棕色味浓醇厚，芳香有甜味，主产于牙买加等英语语系国家。

五、龙舌兰酒 Tequila

Tequila 又称为特吉拉酒，是墨西哥特吉拉小镇的特产。其主要原料



加拿大威士忌



白色朗姆酒



深色朗姆酒

是使用龙舌兰植物（Agave Plant）的块茎，取其汁液蒸馏而成。其他品种的龙舌兰所制造的蒸馏酒，则只能称为麦斯可酒（Mezcal）。龙舌兰植物的成长期长达 10 年之久，长相似凤梨，收成后砍掉剑状叶片，取其果实熬煮、榨汁、发酵蒸馏，即可制成龙舌兰酒。

龙舌兰酒的起源可溯自阿兹特克人（Aztecs），他们酿造了一种名叫 Pulque 的酒，原料来自 Mezcal 植物（龙舌兰的一种）。龙舌兰酒的原料龙舌兰，有很多不同的品种，其中品质最佳的叫 blue gave，主要栽培在哈利斯科州（Jalisco）的特吉拉（Tequila）镇一带，墨西哥政府有明文规定，只有以该地所生产的特种龙舌兰为原料所制成的酒，才允许冠以 Tequila 之名出售。这种龙舌兰植物要经过 10~12 年才能成熟，它那灰蓝色的叶子有时可达 3m 长。当成熟时，龙舌兰酒制造业者把外层的叶子砍掉，其中心部位 Pinal 酷似巨大的凤梨，最重可达 70kg，果子里充满香甜、黏稠的汁液。然后它被放入炉中蒸煮，这样做为的是取其浓缩甜汁，并且把淀粉转换成糖类。经煮过的 Pinal 再送到另一机器挤压成汁发酵。当果汁发酵后酒精度达 80° 时，即开始蒸馏。龙舌兰酒在铜制单式蒸馏中，蒸馏两次，未经过木桶成熟的酒，透明无色，称为 White Tequila，味道较呛；另一种 Gold Tequila，因淡琥珀色而得名，通常在橡木桶中贮存一定的时间，味道与白兰地近似。

在墨西哥，传统的龙舌兰喝法十分特别，也颇需一番技巧。首先把盐巴撒在手背虎口上，用拇指和食指握一小杯纯龙舌兰酒，再用无名指和中指夹一片柠檬片。迅速舔一口虎口上的盐巴，接着把酒一饮而尽，再咬一口柠檬片，整个过程一气呵成，无论风味或是饮用技法，都堪称一绝。除此之外，龙舌兰酒也适于冰镇后直接饮用，或是加冰块饮用。它特有的风味，更适合调制各种鸡尾酒。龙舌兰酒可分为两大类：



龙舌兰酒

（一）白色龙舌兰酒 White Tequila

蒸馏完后，它不需陈年即可装瓶销售。其口味较辛辣，多用来调配鸡尾酒。

（二）金色龙舌兰酒 Golden Tequila

蒸馏完后，装入内侧烤焦的木桶内陈年，至少 2~5 年，因而呈金黄色泽，芳香顺口，宜直接饮用。

六、伏特加 Vodka

伏特加一词是由俄语的 Voda 变化而来的，是俄罗斯人对水的昵称。最早的伏特加生产于 11 世纪，莫斯科附近的小城 Perisa。但一直到 13 世纪，伏特加的生产技术才流传至整个俄国，

后来再由俄国传至波兰、芬兰。

无色、无味的蒸馏酒，是 18 世纪末沙皇御用的化学师 Theodore Lowitz 首先采用木炭过滤，去除酒中的残渣而制成的，这使伏特加更纯净、更顺口，它也是今日伏特加的雏形。40 年后莫斯科的 Smirnoff 家族开始建立第一个伏特加的品牌。Smirnoff 伏特加替其家族带来了无数的尊荣和财富。20 世纪初俄国大革命，Vladimir Smirnoff 被迫带着酿酒的秘方和妻子逃到巴黎。从此这种透明无色、近乎无味的东欧生命之水，传入了西方世界。

任何含有淀粉或能产生糖类的农作物，都能制造伏特加，包括马铃薯、玉米、裸麦、甜菜、树薯等。在俄国，它以马铃薯提炼而成；在美国，却以玉米或小麦等谷类蒸馏而成。伏特加的生产过程是首先将谷物熬煮、发酵，然后用连续蒸馏的方式取得酒精度将近 95° 的酒精，再用木炭精或石英砂彻底过滤，去除所有的残渣，最后在装瓶时再对入水，达到装瓶时所需要的酒精度。如此的生产过程不但可以满足大量生产的需求，而且品质稳定。所以今日的伏特加不但品质优良而且价格低廉，目前美国的产量十分可观，甚至远超过原产地。



伏特加

香甜酒

香甜酒 Liqueurs 在大陆地区称为“挂杯酒”。香甜酒大部分是色彩鲜艳美丽、口感又香又甜的加味酒，通常是饭后饮用，可加冰块或碎冰，至少含有约 2.5% 的糖分。

常见的香甜酒有下列数种：

一、药材、香草类 Herbs & Spices

(一) 茴香利口酒 Anisette

它起源于荷兰，是一种在烈酒中加入以茴香种子为主的香料后，再次蒸馏并调入糖液制成的甜型茴香酒。其味浓，多调配饮用，很少直接饮用。茴香利口酒最著名的是法国波尔多区酒厂生产的 Marie Brizard，其酒精浓度 20%~25%。

(二) 班尼狄克汀香草酒 Benedictine D.O.M.

它是由法国教会修士发明的，有消除疲劳和治疗疾病的功效。D.O.M. 拉丁语意为“献给至高无上的主”，又称灵酒，目前已无宗教意味。它是以干邑白兰地为基酒，加入多种香料植物，再掺入蜂蜜酿制而成的，酒精浓度为 40%。



班尼狄克汀香草酒

（三）夏突士利口酒 Chartreuse

它是由法国修道院修士酿制的药草香甜酒，有治疗病痛的功效，亦称为灵酒。它以白兰地为基酒，加入百余种药草浸泡，再加入蜂蜜酿制而成，可分为两种：黄色酒，味清淡香甜，酒精浓度为 40%；绿色酒，味刺激带苦味，酒精浓度为 55%。

（四）薄荷香甜酒 Creme de Menthe

此酒亦称为 Peppermint，是一种含有薄荷味道的香甜酒，有三种颜色：无色、绿色及红色。它适宜用于调配鸡尾酒以增加风味及色彩，酒精浓度为 30%。

（五）苏格兰蜂蜜威士忌 Drambuie

此酒产于英国，以苏格兰威士忌为基酒，加入蜂蜜、香草、药材等调配而成，酒精浓度为 40%。

（六）加里安诺香草酒 Galliano

此酒产于意大利，是为纪念守城英雄而命名的。它是在烈酒里加入三十几种香草而酿造出来的金黄色酒，香味浓郁独特，酒精浓度为 40%。

（七）爱尔兰蜂蜜威士忌 Irish Mist

此酒产于英国，是以爱尔兰威士忌为基酒，加上古老配方的药材及蜂蜜等酿制而成的，酒精浓度为 40%。

（八）紫罗兰香甜酒 Cre' me de violette

此酒亦称为 Parfait Amour 或 Cre' me de Yvette，是一种紫色香甜酒，酒味带有橘香、香草香和杏仁香味等。法国、荷兰皆有生产，酒精浓度为 25%~30%。

（九）茴香野莓甘草酒 Sambuca

此酒产于意大利，是一种混合茴香、野莓、甘草味的利口酒。流行的饮用方法是将酒注入小型杯中，放入 3 粒煎焙过的咖啡豆并让其浮在上面，用火点燃，在燃烧片刻之后即可饮用，酒精浓度为 38%~42%。



白薄荷香甜酒



绿薄荷香甜酒

二、水果类 Fruits

(一) 橙皮类

1. 君度橙酒 Cointreau

它是橙皮酒中的极品，为法国君度家族酿造发明，遂以此命名，是以甜橙皮及苦橙皮浸渍而成的橙香利口酒，酒精浓度为 40%。

2. 橙皮酒 Curacao

Curacao 统称橙皮酒，颜色相当丰富，有蓝、白及琥珀色等，适合调制五彩缤纷的鸡尾酒，酒精浓度为 20% ~ 40%。

3. 金万利橙皮酒 Grand Marnier

此酒以干邑白兰地为基酒，加入苦橘皮酿制而成；酒精浓度为 40%；有黄色及红色两种。

4. 无色橙皮酒 Triple Sec

Triple Sec 是一种以柑橘皮为主要原料酿制而成的橙皮酒，为“辣三倍”的意思，含糖量高，是一种甜型香甜酒，以法国所产的较为著名，酒精浓度为 30% ~ 40%。

(二) 樱桃类

1. 樱桃白兰地 (Cherry Brandy)、樱桃利口酒 (Cherry Liqueur)

前者以樱桃为原料，酿造蒸馏而成，酒精浓度 40%。后者是以樱桃浸泡于白兰地中所萃取而得的利口酒，酒精浓度为 15% ~ 30%。

2. 德国奇士樱桃酒 (Kirsch)

此酒以樱桃为原料酿造蒸馏而成。Kirsch 在德语中意为樱桃，该酒酒精浓度为 45% ~ 50%。

(三) 杏、桃类

1. 法国杏桃酒 (Apry)

其酒精浓度为 30%。

2. 杏桃利口酒 (Apricot)

此酒将杏桃与杏肉浸泡在白兰地中而制成，法国、德国及荷兰等皆有生产，酒精浓度为 25% ~ 35%。

3. 水蜜桃利口酒 (Peach Liqueur)

此酒酒精浓度为 18% ~ 30%。

4. 南方安逸香甜酒 (Southern Comfort)

此酒产于美国，用波本威士忌，加上桃橘等数十种水果和香草植物酿制而成，为美国香甜

酒的代表，酒精浓度为 40%~50%。

(四) 其他水果类

1. 香蕉利口酒 (Cre' me de Banana)

此酒法口、荷兰等口皆有生口，酒精浓度口 20%~25%。

2. 梨子利口酒 (Pear Brandy、Poire Williams)

此酒法国、德国、瑞士皆有生产，酒精浓度为 25%~40%。

3. 猕猴桃利口酒 (Cre' me de Kiwi)

此酒酒精浓度为 21%~24%。

4. 椰香利口酒 (Malibu Coconut Liqueur)

此酒采用牙买加的淡朗姆酒配上椰子果肉酿制而成，酒名为美国海岸名，酒精浓度为 20%~25%。

5. 黑醋栗利口酒 (Cre' me de Cassis)

其制作过程是，将黑醋栗果实压碎，浸泡在食用酒精或葡萄酒中老熟，再拌入白糖，过滤后装瓶。黑醋栗果实富含维生素 C，该酒在欧洲被当作药材使用，法国、德国、芬兰、丹麦等国皆有生产，酒精浓度为 15%~25%。

6. 香蜜瓜酒 (Midori、Melon Liqueur)

此酒酒精浓度为 23%。

三、坚果、种子、核仁类 (Nut, Beans & Kernels)

(一) 咖啡利口酒 Coffee Liqueur

1. 墨西哥咖啡酒 (Kahlua)

此酒以烈酒与咖啡调配而成，酒精浓度为 26%。

2. 牙买加咖啡酒 (Tia Maria)

此酒以牙买加朗姆酒为基酒，酒精浓度为 26.5%。

3. 土耳其咖啡酒 (Pasha)

此酒酒精浓度为 26.5%。

4. 法国咖啡酒 (Cre' me de cafe)

此酒酒精浓度为 21%~30%。

(二) 意大利杏仁利口酒 (Amaretto)

此酒酒精浓度为 24~28%。