



经典诱人的味道，交织着美丽与梦幻的因子，
挑动着味蕾的激情，给您最怡人的精神享受！

独家赠送品酒秘技！

美丽鸡尾酒

—— 60款时尚鸡尾酒DIY

孙炜 从羽等◎编著

农村读物出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

美丽鸡尾酒: 60款时尚鸡尾酒DIY/孙炜等编著.
北京: 农村读物出版社, 2006.6
ISBN 7-5048-4902-2

I.美... II.孙... III.鸡尾酒—配制
IV.TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第058875号

策 划	潇潇 双福
编 著	孙炜 从羽 张伟  SF工作室
酒品制作	 青岛红叶谷职业技能培训学校 从羽
摄 影	
设 计	 SF工作室

责任编辑	李 娜
出 版	农村读物出版社 (北京市朝阳区农展馆北路2号 100026)
发 行	新华书店北京发行所
印 刷	中国农业出版社印刷厂
开 本	700mm×1000mm 1/16
印 张	5
字 数	80千
版 次	2006年11月第1版 2006年11月北京第1次印刷
印 数	1 ~ 6 000册
定 价	25.00元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



味道可以给人很多回忆，
性感的味道，存了温馨的回忆
甜美的味道，因为浪漫的回忆
苦涩的味道，是心痛的回忆
甘醇的味道，引燃激情的回忆
.....

鸡尾酒的神秘多彩，
亦如人生百味，
如星辰般绚烂的表面，
却蕴藏着来自岁月的悠长味道。



策划 潇潇

编著 孙炜、从羽、张伟、SF工作室

制作 青岛红叶谷职业技能培训学校 从羽



► 作者简介

从羽，技师、调酒师，18岁开始进入调酒行业，现任青岛红叶谷职业技能培训学校高级调酒班教师，连续四年参编红叶谷学校调酒辅导教材。青岛红叶谷职业技能培训学校，是共青团青岛市委青年创业培训基地，也是团中央定立的第一个全国外来务工青年中心，名为“红叶谷青年中心”，曾被中央电视台《焦点访谈》栏目等多家新闻媒体追踪报导。

从羽老师所获荣誉：青岛市第六届酒吧节花式调酒双人组金奖、单人组银奖；

2005年度最佳创业青年奖；

2004年、2005年连续两年被青岛市教育局评为最佳教师

本书中，红叶谷职业技能培训学校的各位老师以精湛的调酒技艺和渊博的专业知识，带我们走进了一个浪漫绚丽鸡尾酒的王国，希望您在调出可口鸡尾酒的同时，更能享受其中无穷创意乐趣，酒杯里、生活中都满载浪漫和欢乐！



美丽鸡尾酒

孙炜 从羽 张伟 SF工作室 · 编著

60款时尚鸡尾酒DIY



农村读物出版社

试读结束，需要全本PDF请购买 www.ertongbook.com

序

Introduction

酒是什么？

酒是一种饮品，但它不仅仅是一种饮品，更是一种情感、一种文化、一种悠悠的韵味。

鸡尾酒又是什么？

鸡尾酒是一种优雅的艺术，它为人们提供了造型、味道与色彩的享受，是点缀生活气氛的妙品。

从第一杯鸡尾酒的诞生，历经几百年时光流转，鸡尾酒一词已渗透到世界的每一个角落，它之所以长盛不衰，主要在于那让人无法抗拒的神秘魅力。随着人们对它的不断改良和发展，如今，鸡尾酒已成为一个拥有数千个品种的庞大家族，它变幻万千的色彩和口味，使人耳目一新的饮法，绚丽的装饰，各异的载杯，无不吸引着人们在这个神秘的世界里猎奇、留恋和探索。

调制一款鸡尾酒如同演奏一首乐曲，各种材料如同曲子里的音符，有它们特殊的位置和职能，只有遵循这个规律，才能产生和谐与共鸣，达到最理想的效果。

本书精选了61款经典鸡尾酒，向大家介绍国际调酒师协会比赛的鸡尾酒配方和一些精选鸡尾酒的独特配方，供您在家中或与好朋友聚会时参考和制作，此外还附有相关的鸡尾酒调制窍门、小典故。希望您能轻松调出可口鸡尾酒的同时，更能享受其中无穷创意乐趣，酒杯里、生活中都满载浪漫和欢乐。

目录 Contents

Part 1 走进鸡尾酒王国 4

走进鸡尾酒王国 4

好用的调酒工具大观园 4

调酒方法全揭密 5

最佳配角——冰的妙用 6

Part 2 激情的生活艺术 7

——61款浪漫经典鸡尾酒 7

兑和法 8

特基拉日出 (Tegula Sunrise) 8

盐狗 (Salty Dog) 10

秀兰·邓波 (Shirley Temple) 11

爱尔兰咖啡 (Irish Coffee) 12

彩虹 (Pousse Cafe) 13

长岛冰茶 (Long Island Ice Tea) 14

螺丝刀 (Screw Driver) 15

葡萄酒水果宾治 (Fruit Punch) 16

马颈 (Horse's Neck) 17

自由古巴 (Cuba Libre) 18

雪球 (Snow Ball) 19

哈维·湿班歌 (Harvey Wallbanger) 20

深水炸弹 (Depth Charge) 21

生锈钉 (Rusy Nail) 22

咖啡啤酒 (Coffee Beer) 23

金汤力 (Gin Tonic) 24

尼格罗尼 (Negroni) 25

阿美利加诺 (Americano) 26

薄荷啤酒 (Mint Beer) 27

血玛丽 (Bloody Mary) 28

烟 (Smoke) 29

汤姆柯林 (Tom Collins) 30

白俄 (White Russian) 31

天使之吻 (Angel's Kiss) 32

花样年华 (Flair Time) 33

调和法 34

马天尼 (Martini) 34

黑俄 (Black Russian) 36

曼哈顿 (Mahattan) 37

史丁格 (Stinger) 38

罗布罗伊 (Rob Roy) 39

摇和法 40

红粉佳人 (Pink Lady) 40

边车 (Side Car) 42

百家得 (Bacardi) 43

布朗士 (Bront) 44

红酒库勒 (Red Wine Cooler) 45

苹果之吻 (Apple's Kiss) 46

百万金元 (Million Dollar) 47

得其利 (Daiquivi) 48

奥林匹克 (Olympic) 49

青草猛 (Grass hopper) 50

环游世界 (Around The World) 51

橙花 (Orange Blossom) 52

新加坡司令 (Singaproe Sling) 53

午夜 (Midnight) 54

奇奇 (Chi Chi) 55

白色佳丽 (White Lady) 56

黄金梦 (Golden Dream) 57

仙桃美人 (Peach Lady) 58

玛格丽特 (Margarita) 59

蓝色玛格丽特 (Blue Margarita) 60

金菲士 (Gin Fizz) 61

白兰地亚历山大 (Brandy Alexander) 62

波丝猫漫步 (Pussy Foot) 63

玫瑰 (Rose) 64

迈泰 (Mai Tai) 65

搅和法 66

蓝色夏威夷 (Blue Hawaii) 66

椰林飘香 (Pina Colada) 67

大白鲨 (Great White Shark) 68

草莓得其利 (Strawberry Daiquiri) 69

香蕉得其利 (Banana Daiquiri) 70

粉红女孩 (Pink Girl) 71

Part 3 爱情Cocktail 72

鸡尾酒的传奇之最 73

六大经典基酒 74

品酒的礼仪与方法 76

开胃酒与利口酒 76

12星座特色鸡尾酒 78

Part 1 走进鸡尾酒王国



走进鸡尾酒王国

如何定义鸡尾酒呢？简单地说，鸡尾酒是以一种或几种烈酒作为基酒，与其它配料如汽水、果汁等一起混合调制后，经装饰而成的有一定营养价值和欣赏价值的艺术饮品。

鸡尾酒的基本结构一般包含三部分：

(1) 基酒：鸡尾酒的基酒是指鸡尾酒原料中最重要的成分，常用的有白兰地、威士忌、金酒、朗姆、伏特加、特基拉、利口酒、开胃酒、葡萄酒等。

(2) 辅料：辅料是除了基酒以外的其它成分，如：果汁、碳酸饮料、牛奶、鸡蛋、糖浆、盐、冰等，另外，利口酒、开胃酒也可做辅料。

(3) 装饰物：装饰物可起到装饰和加味双重作用。常用的有柠檬、鲜橙、樱桃、菠萝、草莓、香蕉、橄榄、小洋葱、薄荷叶、芹菜叶、鸡尾酒签等。

鸡尾酒的种类

经过几百年的演变，鸡尾酒已成为一个拥有数千个品种的庞大家族，分类方法很多，除按饮用时间和场合分为餐前鸡尾酒、餐后鸡尾酒、晚餐鸡尾酒、派对鸡尾酒、夏日鸡尾酒外，还可按其味道分为甘、辛、中甘、中辛、酸5大类，另外也有按调制方法、基酒及综合分类法分别进行类别划分。



好用的调酒工具大观园

想调出可口的鸡尾酒，除了基本原料，当然还需要有好用的工具了，熟练掌握它们的正确使用方法，才能事半功倍哦！

(1) 摇酒壶：

不锈钢制品，通常用来调制一些不易混合的鸡尾酒，有美式和英式两种。



(2) 调酒杯：

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和短饮类鸡尾酒。



(3) 滤冰器：

不锈钢制品。将他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。



(4) 酒嘴：

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质，通常有慢速、中速和快速三种型号。



(5) 量酒器：

是一种用来计量酒水容量的金属杯。通常约有30毫升、45毫升和15毫升、30毫升四种型号。



(6) 吧匙：

不锈钢制品，中间部分为螺旋形的长柄匙。用来搅拌配料时使用，另一端是叉形，可用于从容器中取出樱桃等装饰物。



(7) 榨汁器：

不锈钢制品。用来压榨鲜橙等水果。



(8) 冰夹：

用来夹取冰块的工具。有不锈钢、塑料两种。



(9) 冰桶：

用来盛放冰块的工具。由不锈钢和玻璃制成。





调酒方法全揭秘

具备了基本材料，还需要经过巧妙调制才能让酒杯中的各种原料变化出风味不同的口感。鸡尾酒的调制方法主要分为四种，有时即使相同的原料用不同手法制作，调出来的口感都可能有天壤之别。当然在您掌握了基本方法后，也可以尽情发挥创意调出独具特色的美酒。

1.兑和法 (Build)

主要是用来调制长饮鸡尾酒的，将材料和冰放入载杯，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：依配方将材料以量杯量出正确分量后，倒入酒杯中，用冰夹夹取冰块，放入酒杯中，注入其它配料即可。

成功密技：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，所用的酒的酒精浓度越高。

2.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：将材料和冰放入调酒杯，用吧匙沿着杯底，轻轻搅拌至冷却、混合，再用滤冰器将酒水滤入载杯中即成。

成功密技：注意搅拌时吧匙背不要离开酒杯内侧，也不能敲碎冰块。

3.摇和法 (Shake)

是调制鸡尾酒最常用的方法，将材料和冰放入摇酒壶，迅速摇晃使其混合、冷却，再滤入载杯即可。

操作方法：

- ①将材料、冰块以量杯量出分量后倒入打开的摇酒壶中，盖好。
- ②以右手大拇指抵住上盖，食指及小拇指夹住摇酒壶，中指及无名指支持摇酒壶；左手无名指、中指托住摇酒壶底部，食指及小指夹住摇酒壶，大拇指压住过滤盖。
- ③双手握紧摇酒壶，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。

成功密技：调酒壶不能直线摇动，必须画出弧形，以避免冰块撞击调酒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。

4.搅和法 (Blend)

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

操作方法：

- ①将材料和冰放入搅拌机，启动电源。
 - ②直至将所有材料完全粉碎，连冰带酒水一起倒入载杯即可。
- 成功密技：调酒时使用的水果，在放入电动搅拌机前一定要切成小块。

还需注意的重点 Tips:

1. 碳酸类饮品不能放入摇酒壶中摇晃，只能搅拌。
2. 倒酒水时必需使用量酒器，不能随意斟入。
3. 如配方中有蛋清，要大力摇晃，目的是增加酒的泡沫。
4. 除彩虹类鸡尾酒，调制其它鸡尾酒时，先加入冰块，再加入辅料，最后放基酒。
5. 做糖（盐）边时，杯口不可有水迹，以免做出的糖（盐）边不够均匀。
6. 调制鸡尾酒的酒品应以物美价廉为原则，选择昂贵的酒水是一种浪费。
7. 调好的鸡尾酒要立即倒入杯中，以免冰块融化稀释酒水。



盐边的做法：

鸡尾酒色彩变化万千，它的装饰也多姿多彩，常用的除了各种水果，还有就是盐边、糖霜，简单晶莹的颗粒与杯中的酒相映成趣，盐大多直接接触口，可以使用精制盐，也可用颗粒较大、无摩擦感而微甜的天然盐。

下面向您演示盐边的做法：

准备：盐、柠檬、鸡尾酒杯。

操作程序：



1.先用柠檬片在杯口上扭擦，抹湿杯边。



2.将沾有柠檬汁的杯子倒扣于铺有一层盐的碟子上沾上一圈盐即成。

（照此方法也可以制作糖霜，只要将盐换成糖就可以了。）



最佳配角——冰的妙用



巧妙运用冰块，是成为鸡尾酒调制高手的第一步。如果说鸡尾酒如一幕戏剧，以载杯为舞台，基酒为主角，配角则是冰块与水、果汁与水果，您便是导演，根据不同质地灵活运用冰块这一重要配角，能让鸡尾酒口感更为丰富神秘。

冰块的使用原则：鸡尾酒中冰块的使用目的之一是为达到整体冷却，所以首先应选用新鲜的冰块，因为新鲜冰块质地坚硬，不易融化。

冰块也是一个大家族，根据其用途可制成多种形状，掌握这些窍门，调制鸡尾酒就更为轻松了。

（1）冰砖：超过1千克以上大块冰块的统称，经常直接放入鸡尾酒缸中，创造的视觉效果十分华丽，也可用碎冰器切碎，根据用途制成大小不同的冰。

（2）球冰：大小如拳头，通常用于洛克类鸡尾酒制作，所以又称为“洛克冰”，冰力持久，不易融化，如将其削成与载杯同样大小使用，效果最佳。

（3）方冰：直径约为3厘米的方形冰块，通常服务于长饮类的载杯或者用于摇和法与调和法制作的鸡尾酒。

（4）四角形冰：边长约为3厘米，家庭使用最佳，通常服务于长饮类的载杯或者用于摇和法与调和法制作的鸡尾酒。

（5）刨冰：呈细碎状，用碎冰器磨制而成，如果没有碎冰器，也可将冰块包在毛巾中，用碎棒冰的柄敲击制作。

（6）碎冰：呈颗粒状，多用于福赞类鸡尾酒（把利口酒、开胃酒或葡萄酒直接淋在碎冰上，制成的清凉鸡尾酒），是夏天里不可缺少的一种冰块，制作方法与刨冰相同。

如果您想自制冰块，这里有个小窍门：将矿泉水或自来水煮沸，去除漂白粉味后冷冻即好。

Part 2 激情的生活艺术

——61款浪漫经典鸡尾酒

诱人的色彩
神秘的味道
充满异国情调的名字
成就了鸡尾酒神奇浪漫的魔力
品味中昭示的时尚
为忙碌的都市带来一抹闲适的清风



兑和法



Romantic Cocktail

特基拉日出



Teguila Sunrise

轻松DIY



配方：特基拉45毫升，红石榴汁15毫升，橙汁适量。

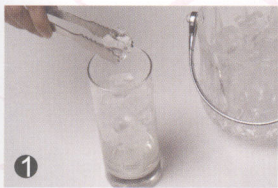
装饰：橙片、红樱桃。

载杯：海波杯。

口味：甜而凛冽。

操作程序：

1. 先将冰块放入杯中，倒入特基拉。
2. 注入橙汁至8分满。
3. 搅棒插入杯中，沿搅棒淋入红石榴汁。
4. 橙片、红樱桃挂杯装饰即成。



①



②



③



④

酒语

似漫天的朝霞装入酒杯，色彩绚丽，口感甜美柔和，橙味明显，又蕴含着凛冽的爽快感觉，是一款很受年轻女孩欢迎的派对鸡尾酒，象征少女热情清纯的阳光气息，最佳饮用方法是搅拌均匀后，再慢慢品尝。

盐 狗

Salty Dog

轻松DIY



配方：伏特加30毫升，西柚汁适量。

装饰：盐边（做法见本书6页）。

载杯：古典杯。

口味：清香而甘冽。

操作程序：

1. 先将做好盐边的载杯放入适量冰块。
2. 再注入伏特加。
3. 加西柚汁至7分满。



酒 语

西柚汁的加入缓解了伏特加的浓烈，品上一口，杯边的盐会使西柚汁的苦味瞬间转化成泉水般的甘美，产生无比舒畅的感觉，后劲很足。这款鸡尾酒诞生于英国，“咸狗”原是英国人对满身海水的船员的称呼，因为他们身上总是泛着盐花，本款鸡尾酒的形式与其相似，故名为“咸狗”。

秀兰·邓波

Shirley Temple

轻松DIY



配方：红石榴汁30毫升，雪碧适量。

装饰：花伞、柠檬角、红樱桃。

载杯：高脚果汁杯。

口味：甜。

操作程序：

1. 先将红石榴汁加入有冰块的载杯中。
2. 再注入雪碧至8分满。
3. 柠檬角、红樱桃装饰即成。



酒语

这是以曾经带给美国人民无数欢乐的演员秀兰·邓波儿的名字命名的鸡尾酒，甜甜的味道，清爽的口感，是无酒精鸡尾酒中最惹人喜爱的一款，夏天坐在阳台上慢慢品尝一杯，顿感清凉怡人，心情舒爽。

爱尔兰咖啡 *Irish Coffee*

轻松DIY



配方：爱尔兰威士忌30毫升，
方糖1块，咖啡、鲜奶油各适量。

装饰：无。

载杯：爱尔兰咖啡杯。

口味：稍甜。

操作程序：

1. 先将爱尔兰威士忌、方糖放入杯中。
2. 把杯子放在爱尔兰杯架上，点燃杯架灯芯，至糖溶化。
3. 再注入咖啡至8分满，挤入鲜奶油浮在上面即成。



酒语

来自风笛故乡的爱尔兰咖啡鸡尾酒，因加入爱尔兰威士忌而得名，融合了咖啡与美酒的双重气质，口感芳香浓郁。在温馨的日子，调制两杯爱尔兰咖啡，慢慢搅拌均匀，与爱人一同分享，颇能提升浪漫气氛。

彩虹

Pousse Cafe

轻松DIY



配方：红石榴汁8毫升，蓝橙8毫升，君度8毫升，白兰地8毫升。

装饰：无。

载杯：利口杯。

口味：辛辣。

操作程序：

1. 依次将红石榴汁、君度、蓝橙用吧勺慢慢兑入杯中。
2. 再将白兰地用吧勺兑入杯中。
3. 点燃白兰地即成。



成功密技：调制彩虹酒时，须将材料沿着吧勺背慢慢注入酒杯中。

酒语

这款酒品诞生于19世纪，是利用利口酒间的比重差异，将不同颜色的酒分层调制，呈现出梦幻般的色彩而取名为“彩虹”，适合餐后饮用，方法是将酒点燃后用吸管一饮而尽，或是搅拌均匀后饮用，口感劲爽，沁人心脾。

