

樱花

材料准备

1. 樱花露
2. 冰块
3. 柠檬汁
4. 糖浆
5. 柠檬片
6. 樱花露



曼哈顿

材料准备

1. 威士忌
2. 曼哈顿酒
3. 柠檬汁
4. 糖浆
5. 柠檬片
6. 曼哈顿酒



鸡尾酒日记

家中也有诗和远方

11
11
11
11
11



运动之源

材料准备

1. 运动之源
2. 冰块
3. 柠檬汁
4. 糖浆
5. 柠檬片
6. 运动之源

绿魔

材料准备

1. 绿魔
2. 冰块
3. 柠檬汁
4. 糖浆
5. 柠檬片
6. 绿魔



鸡尾酒，调的是心，品的是境。
何不来口鸡尾酒，品味诗与远方？

张若水 著



教父

材料准备

1. 教父
2. 冰块
3. 柠檬汁
4. 糖浆
5. 柠檬片
6. 教父

血腥玛丽

材料准备

1. 血腥玛丽
2. 冰块
3. 柠檬汁
4. 糖浆
5. 柠檬片
6. 血腥玛丽



鸡尾酒 日记

家中也有诗和远方

张若水 著

图书在版编目 (CIP) 数据

鸡尾酒日记 : 家中也有诗和远方 / 张若水著. —
深圳 : 海天出版社, 2017.1
ISBN 978-7-5507-1777-0

I. ①鸡… II. ①张… III. ①鸡尾酒—调制技术
IV. ①TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第237427号

鸡尾酒日记：家中也有诗和远方

JIEWEIJIU RILJI: JIA ZHONG YE YOU SHI HE YUANFANG

出品人 聂雄前
责任编辑 许全军 童 芳
责任校对 韩海彬
责任技编 梁立新
装帧设计 知行格致

出版发行 海天出版社
地 址 深圳市彩田南路海天综合大厦7-8层 (518033)
网 址 <http://www.htph.com.cn>
设计制作 深圳市知行格致文化传播有限公司 Tel: 0755-83464427
印 刷 深圳市新联美术印刷有限公司
开 本 889mm×1194mm 1/32
印 张 7
字 数 128千字
版 次 2017年1月第1版
印 次 2017年1月第1次
印 数 1-4000册
定 价 39.80元

海天版图书版权所有, 侵权必究。
海天版图书凡有印装质量问题, 请随时向承印厂调换。

前言

我在书店选购书籍的时候，看到了好几种跟鸡尾酒有关的书籍，翻阅之后却陷入了深思，因为我觉得这些书籍不太适合大众读者：第一，这些书籍偏重于理论，理论有助于指导人们的实际应用，这是这类书籍比较好的地方，但是这些书籍中没有写调制鸡尾酒的注意事项，因而在实际操作时难免失误，调出的酒的口感和色彩受到极大的影响；第二，这些书籍中不少鸡尾酒的材料不易购买，例如修道士利口酒、山竹利口酒就很难在商店或超市买到，或是调制过程过于复杂，这使鸡尾酒很难贴近人们的生活；第三，这些书籍的语言过于繁琐，内容过于复杂，读者难以领悟，无法与日常生活、休闲结合在一起，很难引起人们的兴趣。

鸡尾酒需要贴近生活，与休闲结合在一起，拉近与普通人的距离，以培养人们的兴趣，提高人们的生活品位，激发人们的热情。虽然鸡尾酒是一门来自西方的艺术，但并不是可望而不可即的，它可以与中国的酒文化完美地结合。基于以上原因，我写了这本书，一本简单易懂、易学的跟鸡尾酒有关的书籍。

鸡尾酒颜色各异、口感多样、风格独特，充满着魅力，也充满着神奇。“生活不只是眼前的苟且，还有诗和远方的田野。”是的，诗和远方的田野让人远离世俗和忙碌，感觉

很美好，但现实是：很多人因为种种原因与“诗”无缘、无法到达“远方的田野”。与其一直憧憬，不如行动吧！回到家中，调一杯鸡尾酒来细细地品味，也是一件非常愉悦的事，也能让你得到片刻的放松！

目录

椰林飘香	1
巴黎恋人马提尼	4
曼哈顿	7
丘吉尔	10
亚历山大	13
血腥玛丽	17
教父	20
阿卡普尔科	23
大都会	26
红粉佳人	29
奥林匹克	32
巴拉莱卡	35
中国红	38
苦尽甘来	41
撞墙哈维	44
B52	47
边车	50
樱花	53
迈阿密海滩	56

美丽的邂逅·····	59
百老汇·····	63
自由古巴·····	66
吉布森·····	69
螺丝钻·····	72
代基里·····	75
莫吉托·····	78
运动之源·····	81
新加坡司令·····	84
夏日绿意·····	87
罗布·罗伊·····	91
绿魔·····	94
蒲公英·····	97
罗斯王朝·····	101
长岛冰茶·····	104
丁香姑娘·····	108
金斯敦·····	112
优美旋律·····	115
佛罗里达·····	119
紫色激情·····	122
亚历山大姐妹·····	125
肯辛顿法院·····	128
迈泰·····	131
飓风·····	134
罗马假日·····	138

龙舌兰日出·····	141
春之绿·····	144
耶稣山·····	147
爱琴海之恋·····	150
壮志凌云·····	153
友谊地久天长·····	157
伊丽莎白二世·····	160
绿鹦鹉·····	163
新闻记者·····	166
多味星期一·····	170
海湾清风·····	173
蓝色夏威夷·····	176
伯爵夫人·····	179
法国情怀·····	183
玛格丽特·····	186
梦幻天池·····	190
附录1 鸡尾酒的种类·····	193
附录2 鸡尾酒的基酒·····	203

椰林飘香

阴转多云

2014年9月28日

星期日



2014年9月28日是一个值得纪念的好日子，因为这天我调制了回国后的第一杯鸡尾酒——椰林飘香。我将永远忘不了爸妈那喜出望外的表情！

噔噔噔……窗外华灯初上，室内我将老爸老妈迎到餐桌边。老爸老妈对着餐桌上五颜六色的瓶瓶罐罐一脸迷茫，丈二和尚摸不着头脑！而我却镇定自若、一言不发，不紧不慢地将一杯鸡尾酒奉上。“酒的名字叫椰林飘香，请品尝！”我一边说，一边做了个弯腰鞠躬的动作。抬起头的瞬间，我看到了两道惊喜、明亮又温暖的目光。

这边说：“听说鸡尾酒几十年了，今天也有福享受了！”那边说：“你什么时候开始准备给我们调鸡尾酒的？潜伏得好深啊！”异口同声的评价是：“好看、好喝！”同时，我

也得到了爸妈中肯的评价和暖暖的建议，他们告诉我：说话要有亲和力、语速要慢，调酒的时候动作要更优雅，以便提升自己的气质。

晚上，我躺在床上久久不能入睡，几个小时前的情景仍然历历在目。我暗下决心：此后的日子一定要用美酒装饰！用不同的基酒，给爸妈调制出成百上千种颜色和口感各异的鸡尾酒！椰林飘香是经典酒，从今天的经典酒开始，还要给他们调制创新酒，尤其是“全世界独此一家，别无分店”的完全由我自己独创的鸡尾酒！

调制方法

- A** 将4 ~ 5块冰放入摇酒壶里。
- B** 将白朗姆酒、菠萝汁、椰子汁倒入摇酒壶内。
- C** 用力摇匀至壶身出现冰霜。
- D** 将酒倒入香槟杯中。
- E** 用1片菠萝与1颗樱桃装饰。

材料准备

白朗姆酒 30ml / 菠萝汁 90ml / 椰子汁 60ml
冰块 4 ~ 5块 / 樱桃 1颗 / 菠萝 1片

注意事项

- A. 调制椰林飘香时必须放入菠萝汁。一方面，这款酒名意为“菠萝茂密的山谷”，要给人名副其实的感觉；另一方面，加入菠萝汁可以突出热带风情。所以，这款酒需要大量的菠萝汁。
- B. 调制椰林飘香时也需要加入椰子汁，这样可以更好地衬托出酒的口感，使其更加协调、更加柔和、更加和谐。
- C. 调制椰林飘香时应该使用白朗姆酒，使用黑朗姆酒或者金朗姆酒会影响视觉效果。

絮语

- A. 在西班牙语中，椰林飘香被译成“菠萝茂密的山谷”。它的起源存在着颇多争议。波多黎各人认为：1952年8月15日，在波多黎各首都圣胡安的加勒比希尔顿酒店（Caribe Hilton Hotel），调酒师佩雷斯（Pérez）使用当时非常有名的椰浆，调制了这款鸡尾酒。1978年，波多黎各正式宣布椰林飘香为国酒。
- B. 浓郁的椰汁与具有酸甜口感的菠萝汁混合在一起，让人不禁联想起海滨城市舒适的感觉和亮丽的风景。
- C. 椰林飘香的颜色是白色。白色代表着纯洁、典雅、公正、坚贞，超凡脱俗。
- D. 椰林飘香的特点是香甜浓郁、清爽宜人。

多云转阵雨

2014年10月3日

星期五

巴黎恋人马提尼



调制鸡尾酒的乐趣，不仅是创造漂亮的色彩、创造美妙的滋味，更是创造一种快乐的心情。正如雯雯姐常说：“品一口鸡尾酒，满口留香，沁人肺腑，感觉真是好奇妙啊！”

今天晚上举办了酒会，在大家的掌声中，我特地给朱女士调制了一杯巴黎恋人马提尼。我告诉她：“马提尼的调配方法有很多，现在我给您呈现的巴黎恋人马提尼是最适合您的一款。为什么呢？因为您给人的第一印象是优雅，所以这款酒很适合您。”朱女士慢慢地品酒的姿势很好看，酒会结束后，她告诉我：因为酒很漂亮，也很好喝，所以，她一直在暗暗地提醒自己，一定要用最漂亮、最优雅的姿势喝完这杯酒。

接触鸡尾酒之后，我一直认为酒是有灵魂的水。我的名字叫“若水”，这是我出生的那个炎热的夏夜里，爸爸在医院陪护妈妈，坐在产房外的水泥台阶上给我起的，取自老子的“上善若水，水利万物而不争”。在我的个人微博和微信公众号上，我给自己起的昵称叫“调酒若水”。在调酒时，酒的配比，摇酒的动作、力度、时间都要根据每一款酒的特点来加以区分，尽量赋予每一款酒更多的情感表达和人文精神。调酒的人和喝酒的人每时每刻都在以酒为媒介，进行着双向互动，美酒是我们共同的爱好。

调制方法

- A** 将4~5块冰放入摇酒壶里。
- B** 将金酒、干味美思和黑加仑糖浆依次倒入摇酒壶内。
- C** 用力摇匀至壶身出现冰霜。
- D** 将酒倒入鸡尾酒杯中。

材料准备 金酒 30ml / 干味美思 30ml / 黑加仑糖浆 60ml / 冰块 4~5块

注意事项

- A. 在调制马提尼鸡尾酒时，一定要选用马提尼杯子。
- B. 调制巴黎恋人马提尼一般使用干味美思酒，基酒是金酒，荷式金酒、英式金酒均可。
- C. 马提尼的配方有很多种，在传统标准版、干性版、柔和版马提尼中大多使用绿橄榄做装饰，但在创新版马提尼中就简化、灵活了许多，可以不用装饰物。

絮语

- A. 马提尼是经典鸡尾酒中的一种，被誉为“鸡尾酒之王”。它被看作美国的象征，被盛赞为“唯一能和十四行诗相媲美的美国发明”，是“美国献给世界文化最崇高的礼物”。它的诞生有一个故事：19世纪末，有一位住在旧金山西方酒店的客人，希望酒店的调酒师为他配制一些独特的饮品。调酒师用金酒加马提尼牌味美思调制出了一款酒，并把它装在一个圆锥形的酒杯里，命名为“马提尼”。这位调酒师就是后来成为马提尼大师的杰瑞·汤姆斯（Jerry Thomas），他因为创造了马提尼而名扬四海。
- B. 味美思是一种加香葡萄酒，它由意大利的马提尼家族在葡萄酒中加入多种香料创造而成，并以家族名字为其命名。由于它的酒精度数低、高贵雅致、气味芬芳，很快由意大利传播到世界各地，至今长盛不衰，深受喜爱。现在，马提尼也是众多味美思中的著名品牌之一。
- C. 巴黎恋人马提尼浓郁的酒红色会让人想起优雅时尚的巴黎女人。辛辣刺激的金酒与甜味的干味美思以及酸味的黑加仑糖浆混合在一起，使口感更加突出，给人高贵的享受，适合女性饮用。

曼哈顿

多云转阴

2014年10月7日

星期二



每当我调制曼哈顿这款酒时，就想起英国著名的首相丘吉尔，就是抽雪茄、用手比画字母“V”的那位，因为这款酒与丘吉尔的母亲有很大的关系。曾经有人问丘吉尔的母亲，是否为自己有一个当首相的儿子感到骄傲。这位漂亮迷人的母亲作了一个著名的回答：“是的。但我还有一个正在田里挖土豆的儿子，我也为他感到骄傲！”

同时，我会想起自己的母亲，她也是一位为我感到骄傲的母亲。在我中学时期的一个母亲节，学校希望妈妈们给儿女写一段最想说的话，我的妈妈是这样写的：妈妈希望你健康、快乐地成长，做个快乐、有用的人，对社会有所贡献。你的学习成绩并不优秀，但是在妈妈心里，你始终是最棒的，因为你好学、上进、不自暴自弃，一直在努力超越昨

天。妈妈为上进的你而骄傲！

温暖而又踏实的母爱就像一棵大树，冷天为你遮风挡雨，热天为你送来缕缕清凉。

今天调制了一杯曼哈顿后，我就想着：明年母亲节的那一天，除了出其不意的生日礼物外，我一定要调一杯曼哈顿鸡尾酒送给老妈。想到这里，我心里甜甜的，比眼前这杯鸡尾酒还甜！有手艺就是好啊！

调制方法

- A** 将 6 ~ 8 块冰放入混酒杯里。
- B** 将苏格兰威士忌、甜味思和苦艾酒依次倒入混酒杯内。
- C** 用搅拌匙的背面沿着杯壁缓慢搅拌。
- D** 拿出一个干净的古典杯。
- E** 使用滤冰器将酒倒入古典杯中。
- F** 甜味樱桃用酒签穿好做装饰，并撒上柠檬皮。

材料准备

苏格兰威士忌 60ml / 甜味思 60ml / 苦艾酒 30ml /
冰块 6 ~ 8 块 / 甜味樱桃 1 颗 / 柠檬皮适量

注意事项

- A. 调制曼哈顿鸡尾酒时，可用金巴利苦艾酒代替苦精酒，效果也很好。
- B. 调制曼哈顿鸡尾酒时，甜味美思的量应比苦艾酒的量多，这样口感不会太苦，易于被人接受。
- C. 曼哈顿鸡尾酒需要用调和法进行制作，而不应该使用摇和法或兑和法。
- D. 曼哈顿鸡尾酒的装饰物是甜味樱桃和柠檬皮。

絮语

- A. 曼哈顿鸡尾酒是一款很经典的鸡尾酒，被誉为“鸡尾酒皇后”。曼哈顿鸡尾酒起源于1874年，英国前首相丘吉尔的母亲珍妮当时是纽约社交圈子中的名流。传说纽约新州长上任的这一天，珍妮在曼哈顿俱乐部举行酒会以示庆祝。在酒会上，她告诉调酒师一个想法，希望调酒师可以在这样一个特殊的场合调制出一杯特殊的饮品。于是，调酒师突发奇想，将威士忌与苦艾酒巧妙地进行了结合，这款酒使得所有饮用者都大饱口福，为之倾倒，曼哈顿鸡尾酒也一举成名。
- B. 曼哈顿鸡尾酒中苏格兰威士忌特有的焦香气味会让人品味到深沉，加入甜味美思会让人品味到甜蜜的温柔，而加入苦艾酒则增加了典雅醇厚的口感。
- C. 味美思酒是用葡萄酒作为基酒，通过加入一系列芳香的植物，如丁香、可可豆、生姜、杜松子、芦荟、苦艾、桂皮以及春白菊等配制而成。味美思酒有干味美思、甜味美思和白味美思三种。甜味美思，也叫意大利味美思，在配制的过程中加入了焦糖，使这款酒的颜色呈深红色，可以单独饮用或者勾兑饮品。
- D. 曼哈顿鸡尾酒的特点是甜辣适中、香气四溢、口味浓郁，令人心旷神怡。