



时尚饮品馆

水果鸡尾酒

独家配方

水果精灵悄然跃入杯中，与美酒共同谱出甜美的春天舞曲，
激活身体健康能量，让您由内而外焕然一新！

百变激爽口感 五星级健康享受

路 杨 从 羽 © 编著



Fruit Cocktail



化学工业出版社

时尚饮品馆6

水果鸡尾酒

路杨 从羽◎编著

独家配方



活力养颜 “鲜果鸡尾酒”
劲爆激爽 “果味鸡尾酒”
至in “水果啤酒鸡尾酒”
为您的欢乐时光增添更多情趣！



化学工业出版社

· 北京 ·

本书将近百款流行水果鸡尾酒集结成册,从水果鸡尾酒制作入门开始,完全公开水果鸡尾酒制作步骤。与传统鸡尾酒相比,水果鸡尾酒的酷炫与水果的营养合二为一,漂亮的外形,清新的口感,特别是独特的营养价值,备受年轻人的喜爱。除了追求口味鲜爽,书中还特别介绍了水果的选购、特性与家庭调制水果酒的方法,并加入水果着养生知识与创意元素,更贴近亚洲人的口味和营养需要,让水果与美酒共同谱出营养又甜美的协奏曲,为您的欢乐时光增添更多情趣!

图书在版编目(CIP)数据

水果鸡尾酒独家配方 / 路杨, 从羽编著. —北京: 化学工业出版社, 2007. 10

(时尚饮品馆)

ISBN 978-7-122-01285-2

I. 水… II. ①路… ②从… III. 鸡尾酒—配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第153415号

责任编辑: 李娜

文字编辑: 陈红艳

责任校对: 陶燕华

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

787mm×1092mm 1/16 印张 5 1/4 字数60千字 2008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: 26.00 元

版权所有 违者必究

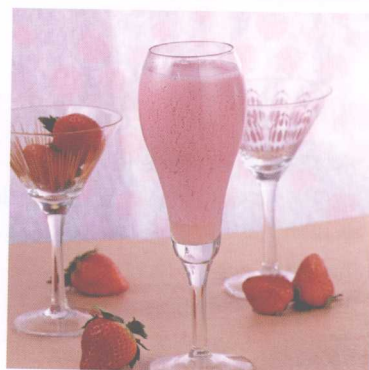
Part1 微醺之恋，因爱相随 1

1. 水果鸡尾酒档案..... 2
2. 聪明运用调酒器具..... 3
3. 基酒、配料大观园..... 4
4. 轻松掌握调酒基本技巧..... 6
5. 调配完美水果鸡尾酒的法则..... 8
6. 水果鸡尾酒扮靓与装饰..... 9

Part2 Pub魅力至尊——百变水果鸡尾酒 12

◎ 活力养颜鲜果鸡尾酒

- 草莓特饮 Strawberry Drink..... 14
- 香蕉朱古力奶 Milk Mixed With Banana And Chocolate ... 15
- 璀璨的星空 Color Star..... 16
- 梦幻云尼拿雪糕 Dream Vanilla Ice-cream 17
- 浪漫城市 Romantic City..... 18
- 蝶舞 Butterfly Dance..... 19
- 菠萝雪 Pineapple Snow..... 20
- 清凉海滨 Cool Seashore Comfortably..... 21
- 冒泡的红宝石 Air Bubble Into Gem..... 22
- 水果农庄宾治 Fruit Fazenda..... 23
- 香蕉的花蕾 Flower Of Banana..... 24
- 跳跳猴 A Naughty Monkey..... 25
- 晨露 The Dew Of The Morning..... 26
- 夏天的蒟蒻 Summer Konnyaku..... 27
- 水晶葡萄 Crystal Grape..... 28
- 美酒夜光杯 Sherry And Night-light Glass..... 29
- 冰霜西瓜得奇利 Ice Water Melon Daiquiri..... 30
- 夏冰蜜桃 Cool Peach In Summer..... 31
- 香橙冰山 Orange Iceberg..... 32
- 椰子小姐 Miss Coconut..... 33
- 鲜果之王 King Of Fresh Fruit..... 34
- 果冻泡泡 Jelly Bubble..... 35
- 水晶之恋 Love Of Crystal..... 36
- 玲珑翠玉 Exquisite Emerald..... 37
- 粉红淑女 Pink Gentle woman..... 38





◎ 劲爆激爽果味鸡尾酒

沙漠之源 Source Of Desert	39
柠檬可乐 Lemon Cola	40
午夜幽兰 Orchid In Mid-night	41
热带果园 Tropic Orchard	42
奇异加勒比海 Caribbean Unearthly	43
彩云 Color Cloud	44
柠檬树 Lemon Tree	45
椰子之恋 Love Of Coconut	46
蓝天 Blue Sky	47
美态 Pretty	48
湖中的精灵 Ghost Of Lake	49
梦幻香槟 Dream Champagne	50
甜怪怪 Oddity Sweet	51
冬之旋律 Rhythm Of Winter	52
粉色柠檬 Pink Lemon	53
大笑 Cachinnation	54
幻彩 Dream Color	55
墨西哥旅程 Mexico Journey	56
果糖 Fructose	57
苹果乐园 Paradise Of Apple	58
柚子汽水 Grapefruit Soda	59
萍水相逢 Meet By Chance	60
海蓝 Blue Of Sea	61
花之恋 Love Of Flower	62
炫舞酒红 Sherry Red Dazzlingly	63

◎ 至In流行水果啤酒鸡尾酒

樱桃啤酒 Beer With Cherry	64
密瓜啤酒 Beer With Honeydew Melon	65
鲜桃啤酒 Beer Of Peach Taste	66
荔枝啤酒 Beer Of Litchi Taste	67
蓝柑啤酒 Blue Curacao Beer	68
清凉薄荷 Corn Mint	69
诺曼底啤酒 Normandy Beer	70
乳酸柚子啤酒 The Beer Of Grapefruit Contains Lactic Acid	71
蓝莓啤酒 Blueberry Beer	72
新的啤酒 Sundae Beer	73

Part3水果与水果酒DIY 74

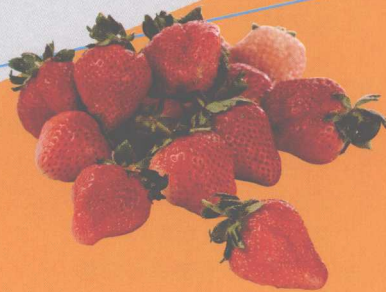
1. 养生水果排行榜&食用宜忌	74
2. 水果酒DIY	79
(1) 草莓自制酒	79
(2) 哈密瓜自制酒	79
(3) 柠檬自制酒	80
(4) 苹果自制酒	80



Part 1

微醺之恋，因爱相随

传说中，有一种美酒，任何人都会对它情不自禁，一见倾心。
有人说它是清爽仙子，只一品酷暑与烦躁顿时烟消云散；
有人说它是健康之友，丰富VC让身体每一个细胞都充满激情与活力；
也有人说它是驻颜法宝，让美丽伊人自然绽放华彩容颜！
你知道它是谁吗？
是的，它就是时下酒吧中风气最盛的健康饮品——水果鸡尾酒！





● 水果鸡尾酒定义

水果鸡尾酒是以一种烈酒或几种烈酒作为基酒，与其它配料如鲜水果、果汁、汽水、牛奶等一起用一定的方法调制后经装饰而成的混合饮料，它不仅口感甘醇舒爽，气味香馥令人回味，最特别的是它还富含果胶、多种维生素、矿物质及消化酶，有恢复体力、清洁肾脏、消除肠胃不适之功效。

● 基本喝法

水果鸡尾酒有很多种类型，口味变化虽有差异，但品尝方式大体一致：即把多种酒类及其它配料调和在一起，并加入冰块，让冰块增加鸡尾酒冰凉的口感。

● 水果鸡尾酒特点

a. 冷饮性质 色彩华丽

水果鸡尾酒是一杯经快速混合、冷冻的酒，色、香、味、形俱佳，且具有细致、优雅、匀称、均一的色调。

b. 花样繁多 调法各异

用于调酒的原料有很多类型，如基酒、鲜果、利口酒等，配料种数各不相同，如两种、三种甚至五种以上。而且各配料在份量上也会因地域不同、人的口味各异而有较大变化，从而冠用新的名称。

c. 减压解暑

水果鸡尾酒具有一定的酒精度数，略带刺激性，能使饮用者紧张的神经得以和缓，肌肉放松，等等……

d. 口感大多微甜清新 口味优于单体组合

水果鸡尾酒必须有卓越的口味，而且这种口味应该优于单体组合。品尝鸡尾酒时，舌头的味蕾应该充分扩张，方能尝到刺激的味道。如果过甜、过苦或过香，都会降低酒的品质。

e. 营养开胃 有益身心健康

因为鲜水果的加入，鸡尾酒富含果胶、多种维生素、矿物质及消化酶，是增进食欲的滋润剂，同时有恢复体力、清洁肾脏之功效。

- **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，然后再放入其他料，摇荡时间不超过20秒为宜。否则冰块开始融化，会稀释酒的风味，用后立即打开清洗。
- **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。
- **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。
- **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。
- **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。
- **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质，通常有慢速、中速和快速三种型号。
- **冰桶 (Ice Bucket)**：用来盛放冰块的工具，可减缓冰块融化的速度，由不锈钢和玻璃制成。
- **冰夹 (Ice Tongs)**：用来夹取冰块的工具。有不锈钢、塑料两种类型。
- **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。
- **酒钻 (Corkscrew)**：不锈钢制品。用来开启葡萄酒瓶的软木塞，通常带有锋利的小刀，以便顺利割开酒的铅封。
- **冰铲 (Scoop)**：冰铲用来盛碎冰或冰块。
- **酒签 (Spares)**：主要用来插樱桃、橄榄等，点缀鸡尾酒，精致小巧。
- **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。



雪克壶



调酒杯



量酒器



吧匙



滤冰器



冰桶



酒嘴



冰夹



榨汁器



酒钻



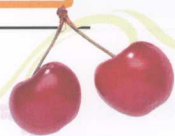
酒签



冰铲



刀具



认识基酒

基酒

是指调鸡尾酒时所使用最基本的酒，它是鸡尾酒的灵魂。

a. 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”，它是一种烈酒，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、桃子等其它水果为原料，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，故而法国又有“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”。



b. 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度。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。



c. 金酒(Gin): 金酒又称“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，他便将此酒投入市场试销，意外地大获成功，深受嗜酒者的青睐。



d. 朗姆酒(Rum): 朗姆酒主要产于加勒比海地区的西印度群岛一带，几乎所有西印度群岛国家都生产朗姆酒，如古巴、牙买加、波多黎哥、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，主要原料是甘蔗，酒精度在40度~50度左右。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。



e.特基拉(Tequila): 特基拉产于墨西哥，是以当地一村庄命名的。特基拉地处墨西哥中西部的哈里斯哥州，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。



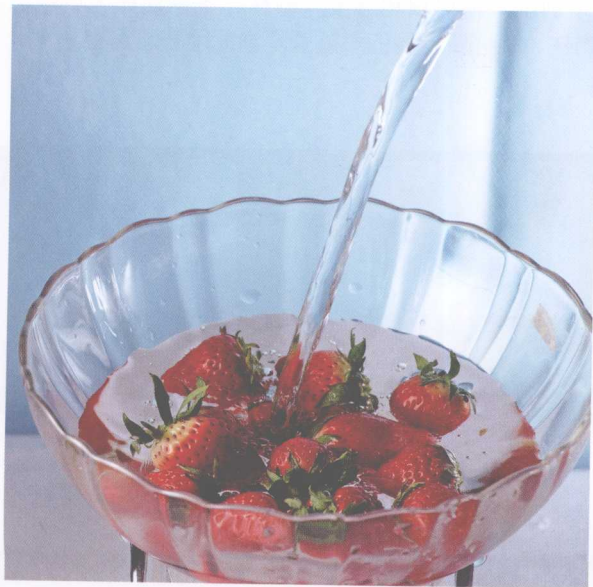
f.伏特加(Vodka): 伏特加酒起源于波兰，后传到俄罗斯，并成为俄罗斯民族性饮料。此酒最初采用大麦为原料，而后逐渐改用淀粉含量高的马铃薯、玉米用重复蒸馏的方法将酒液蒸馏至96度，再用活性炭过滤而成，伏特加酒用水稀释后可直接饮用，酒精度通常在40度~50度之间。



用好配料

冰块、苏打水、盐、糖、牛奶、鸡蛋、水果

- 调酒所用的牛奶、鸡蛋、水果等材料要新鲜。
- 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，然后再加入其他材料进行调制。
- 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干姜水。
- 盐大多直接接触口，可以使用精制盐，最好使用颗粒较大、无摩擦感而微甜的天然盐。
- 冰块应尽量选用新鲜的，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，则一般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。



摇和法 (Shake)

是调制鸡尾酒最常用的方法，将材料和冰放入雪克壶，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甩动约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



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。

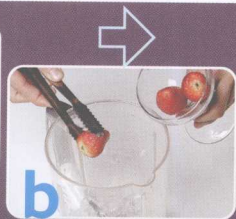
搅和法 (Blend)

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



a 先将适量碎冰加入搅拌机中。



b 依次将原料量入搅拌机中。



c 充分搅拌。



d 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。

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



a 先将适量冰块加入调酒杯中。



b 依次将原料量入调酒杯中。



c 用吧匙沿着杯底，轻轻搅拌至冷却、混合。



d 再将滤冰器盖住杯口。



e 将酒水滤入载杯中即成。

重点Tips

注意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。



● 水果鸡尾酒调制法则

- 在创作鸡尾酒时尽量不要将牛奶和带有酸味的果汁混合，以免牛奶结块。如柠檬汁、青柠汁。
- 味道不相同的酒或饮料，例如药味酒与水果酒，一般不宜相互混合。
- 碳酸饮料在调制鸡尾酒时不能放在雪克壶中一同摇晃，只能搅拌。
- 倒酒时，注入的酒距杯口要留深 $1/8$ 的距离。太满会对饮用造成一定困难，太少又会显得难看。

● 鸡尾酒调制规范

- 要严格按照配方分量调制鸡尾酒。
- 酒杯要擦干净，透明光亮，调制时手只能拿酒杯的下部。
- 倒酒水要使用量酒器，不要随意把酒斟入杯中。
- 雪克壶和电动搅拌机每使用一次，要清洗一次。
- 量杯、吧匙要保持清洁。
- 使用合格的酒水，不能以其他酒水随意代替或用劣质酒水。劣质的酒或饮料会完全改变酒的味道。
- 调制好的鸡尾酒要立即倒入杯中，以免冰块融化稀释酒水。
- 不要用手去接触酒水、冰块、杯边或装饰。
- 如配方中有蛋清，要大力摇晃，目的是增加酒的泡沫。

单位换算：

历史上用盎司(oz)作为酒的计量单位。现在推行国际单位制，用毫升数表示酒具的容量，一般1盎司约28~30毫升。



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，会起到画龙点睛的作用，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。
- 将带叶菠萝用刀沿菠萝中央约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，一头用刀切去1/4。
- 将剩余的3/4柠檬用刀切成均匀薄片即成。



柠檬角挂杯

做法

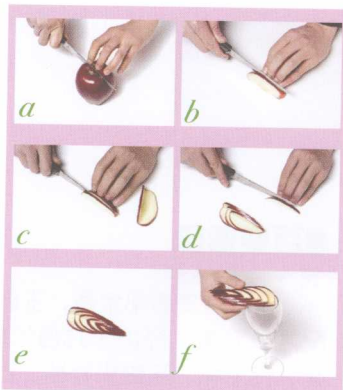
- 将柠檬两端分别用刀切去，留下柠檬中间饱满部分。
- 将留用的柠檬竖切成两半。
- 再将已切开的柠檬，依次切成瓣状即可。



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。
- 最后将苹果塔平放置于杯口即可。



重点Tips

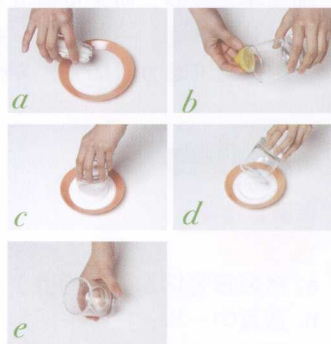
水果装饰物要选用新鲜的水果，切好后用保鲜纸包好放入冰箱备用。隔天切的水果装饰物不能使用。

● (糖) 边

雪花式

做法

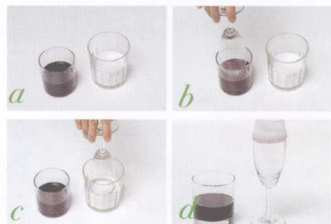
- 将盐(糖)倒入碟中, 备用。
- 用柠檬片将酒杯边缘擦湿, 一边旋转一边蘸上柠檬汁, 注意一定要均匀。
- 将边缘湿润的酒杯倒扣在装有盐(糖)的碟中。
- 用手轻轻按压酒杯后, 将杯子轻轻旋转按压均匀抹上盐(糖)。
- 慢慢将杯子提起, 抖落多余的盐(糖)即成。



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)充分粘贴于酒杯边缘时取出, 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。





酒杯的选择和使用上，首先据要以酒为标准，配以相应的酒杯，使之和谐、完美，其中有一些小的变化也未尝不可，您可以根据喜好选择酒杯，最关键的还是享受美酒所带来的乐趣。

Part2

Pub魅力至尊

——百变水果鸡尾酒

生活的快乐是一种瞬间的体验
当对这个世界闭上眼睛时
我会醉去
当我的眼眸还睁着
希望能好好体会每一杯酒

