



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

梦幻调酒

北京市饮食行业协会推荐

王志鹏 主编



化学工业出版社



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

梦幻调酒

王志鹏 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

内容提要

本书主要介绍鸡尾酒的配方、载杯、装饰和制作图解,按照基酒进行分类,包括金酒类、朗姆酒类、伏特加酒类、威士忌酒类、配制酒类、白兰地酒类、特基拉酒类,图片丰富,创意独特,配方详尽,图解详细,真正“手把手”式传授,可帮助酒吧经营商户、调酒师、参加职业技能培训的学员迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

梦幻调酒 / 王志鹏主编. —北京: 化学工业出版社,
2007. 11
(唐人美食丛书)

ISBN 978-7-122-01435-1

I. 梦… II. ①王… III. 酒-勾兑-基本知识
IV. TS972. 19

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第167106号

责任编辑: 温建斌 孟 嘉

装帧设计: 关 飞

责任校对: 周梦华

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 刷: 北京方嘉彩色印刷有限责任公司

装 订: 三河市万龙印装有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张5 字数112千字 2008年1月北京第1版第1次印刷

印 数: 1—6000

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: 25.00元

版权所有 违者必究



唐·人·美·食·丛·书

北京康人美食职业技能培训学校 组织编写

浪漫饮品

北京市饮食行业协会推荐

王志鹏 主编



化学工业出版社



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

梦幻调酒

北京市饮食行业协会推荐

王志鹏 主编



化学工业出版社

写在出版之前

我一直都在思考，作为校长，我将如何带领我的老师们不断地向前超越，编写一套读者喜欢、社会认可的美食文化图书。

我一直都在追求，追求我生命中的一种理想，那就是当我们的图书作品面世时，都是健康的、优秀的、与众不同的。

我也一直都在不断地告诫自己，著书是真实且实在的，不允许有虚假更不允许有失误，否则，那将是坑人害己，是无法承担的。

我深深地知道，现今的读者对美的期望有多高，对美食文化的要求有多高。我更清楚地明白，引导读者对饮食文化产生兴趣对未来该有多重要，我们必须努力，永不停歇。

每每听到人们的赞许和社会的好评，我的心灵都在震颤，我们还能做得更好吗？我要为此而努力。

每每取得点点收获与进步，我的心中都会产生一种幸福的满足，满盈盈的，溢满了我的胸膛，我要为此再努力。

努力让读者满意，让社会认可可是《唐人美食丛书》的目标。努力超越过去，超越昨天，超越自我，是我和我的同事们永远的追求。

特别期待大家对我们的书给予更多的关注，对书中的不足提出宝贵意见（<http://www.tr89.com>）。

北京唐人美食职业技能培训学校校长 李光



致 谢

在本书的编写过程中，
得到了北京市饮食行业协会秘书长何之绂、
北京市旅游业培训考试中心杨真、高级调酒师吴刚的
指导和帮助，同时还得到了北京唐人美食职业技能培训学校
张云萍、胡秀钟、孙宝珊、刘斌、魏立芹、赵冉冉、
樊辉福、杜和平等人的大力协助，
在此一并表示感谢。





前言

酒和人们的生活密切相关。在工作之余、在温馨的家里，约上三五知己，品饮美酒，谈天说地，已是现代都市男女的一种生活方式。对于饮酒，人们也逐渐疏远了传统的烈性白酒，而转向保健酒，于是鸡尾酒便在我国流行起来。

鸡尾酒在欧美已流行近百年，也经过人们的不断改良和发展，使它不仅具有酒的基本特性，能增强血液循环使心情舒畅，而且还具有一般饮料所具有的营养、保健作用。鸡尾酒以其多变的口味、华丽的色泽、美妙的名称，满足了现代人对浪漫世界的遐想，为大多数人所喜爱。让我们一起走进这梦幻般的鸡尾酒世界吧……

编者

目 录

酒吧常用工具 / 1

量酒器的使用 / 3

调酒壶的使用 / 3

摇和法 / 3

调和法 / 4

兑和法 / 4

漂浮法 / 4

盐边和糖边制作 / 4

金 酒 Gin / 5

干马天尼 Dry Martini / 6

红粉佳人 Pink Lady / 7

新加坡司令 Singapore Sling / 8

蓝月亮 Blue Moon / 9

绿色草原 Green Grassland / 10

尼格罗尼 Negroni / 11

云端 Cloud / 12

巴比伦海 Babylon Sea / 12

金汤力 Gin Tonic / 13

金费士 Gin Fizz / 14

白色天使 White Angel / 15

甜蜜黄橙 Honey Orange / 16

朗姆酒 Rum / 17

蓝色夏威夷 Blue Hawaii / 18

椰林飘香 Pina Colada / 19

热带雨林 Rain Forest / 19

魅力 Fascination / 20

自由古巴 Cuba Libre / 21

加勒比海 Caribbean Sea / 22

蓝色海洋 Blue Sea / 23

金海岸 Golden Coast / 24

百家地安诺 Bacardiano / 25

美态 Mai Tai / 25

夏日恋情 Summer Love / 26

伏特加酒 Vodka / 27

螺丝刀 Screw Driver / 28

黑俄罗斯 Black Russian / 29

哈维推墙 Harvey Wallbanger / 30

盐狗 Salty Dog / 30

黑夜之雪 Night Snow / 31

绿色梦想 Green Fantasy / 32

蓝色礁石 Blue Rock / 33

红色恋曲 Red Love / 34

红颜 Beauty / 34

浪漫 Romantic / 35

雾天 Foggy / 36

血玛丽 Bloody Mary / 37

白俄罗斯 White Russian / 38

琦琦 Chi Chi / 38

威士忌酒 Whisky / 39

紫罗兰 Violet / 40

曼哈顿 Manhattan / 40

威士忌酸 Whisky Sour / 41

古典 Old Fashioned / 42

帝王谷 Kings Valley / 43

东方 Oriental / 44

幻想 Fantasy / 44

海滩 Beach / 45

海岸 Coast / 45

梦幻世界 Dream World / 46

罗布罗伊 Rob Roy / 47

飓风 Hurricane / 48

燕莎 Yan Sha / 48

配制酒 Re-distilled / 49

好运 Good Luck / 50

B52轰炸机 B52 / 50

草蜢 Grasshopper / 51

天使之吻 Angel's Kiss / 51

多姿 Well-turned / 52

金巴利橙汁 Campari Orange / 52

天际 Horizon / 53

莲花 Lotus / 54

翡翠岛 Emerald Island / 55

浮起 Rising / 56

朝夕 Day and Night / 56

白兰地酒 Brandy / 57

樱唇 Cherry Lip / 58

亲密佳人 Pally Beautiful Woman / 59

盛夏果实 Midsummer Fruit / 59

湖畔 Lake Side / 60

皇帝 Emperor / 61

绿剑 Green Sword / 62

旁车 Side Car / 63

白兰地奶露 Brandy Milk / 63

月光 Moonlight / 64

二人世界 World of Only Two People / 65

特基拉酒 Tequila / 66

特基拉日出 Tequila Sunrise / 67

蓝色玛格丽特 Blue Margarta / 68

思念 Miss / 69

天堂鸟 Bird of Paradise / 70

夜光 Dark Light / 70

水晶葡萄 Crystal Grape / 71

碧海浮云 Dark Blue With Floating Cloud / 72

紫水晶 Amethyst / 73

欢乐夏日 Happy Summer / 74

酒吧常用工具



① 量酒器 (Jigger)：用来量取各种饮料时的标准容量杯

②、③ 调酒壶 (Hand Shaker)：将各种饮料、冰块均匀混合的容器，常见的有不锈钢雪克壶、玻璃雪克壶两种按容量分有 250 毫升、350 毫升、 530 毫升三种型号

④ 滤冰器 (Strainer)：能过滤掉冰块和果料，使其不至于倒入饮料杯中的工具

⑤ 吧勺 (Bar Spoon)：为不锈钢制品，匙浅、柄长，中间为螺旋状，用来搅拌饮品的工具

⑥ 冰夹 (Ice Tongs)：用来夹取方冰的不锈钢工具

⑦ 冰桶 (Ice Bucket)：用来存放冰块的容器，有不锈钢冰桶和玻璃冰桶两种

⑧ 吸管 (Straw)、搅棒 (Stick)



- | | | |
|-------------|------------|----------|
| ① 葡萄酒杯 | ② 烈酒杯 | ③ 鸡尾酒杯 |
| ④ 威士忌杯 | ⑤ 特饮杯 | ⑥ 古典杯 |
| ⑦ 香槟杯（蝶型） | ⑧ 鸡尾酒杯（异型） | ⑨ 玛格利特杯 |
| ⑩ 香槟杯（郁金香型） | ⑪ 卡伦杯（泰式） | ⑫ 鸡尾酒蓝脚杯 |

量酒器的使用



①



②



③

① 量酒器的拿法：用左手拿住量酒器中间部分

② 将酒倒入量酒器：用左手拿住量酒器，右手握住瓶颈，右手持酒瓶从量酒器右上部位将酒倾斜倒入

③ 将酒倒入载杯中或调酒壶中

调酒壶的使用



①



②

① 用右手大拇指按住调酒壶壶帽，左手的中指和无名指抵住调酒壶壶底，其他手指握住调酒壶壶身

② 将调酒壶拿起，两臂略抬起，壶盖朝向胸前，壶底朝外，并略向上方，快速摇荡



①



②



③



④

① 将冰块加入调酒壶中

② 将原料依次倒入调酒壶中

③ 将其充分摇匀

④ 滤入载杯中

摇和法

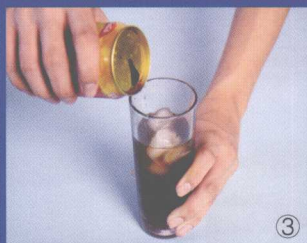
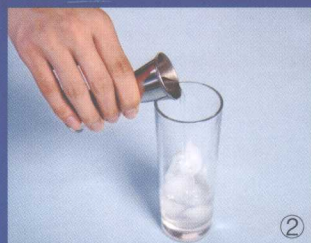
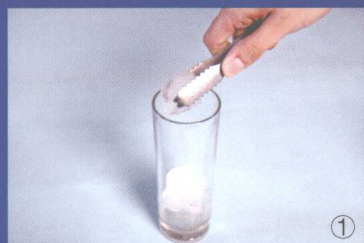
调和法

- ① 将冰块加入载杯中
- ② 将原料依次倒入载杯中
- ③ 吧勺放入杯中缓缓搅拌



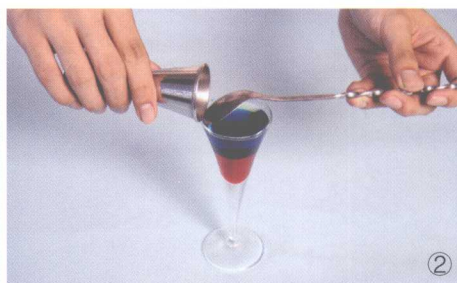
兑和法

- ① 将冰块加入载杯中
- ② 将量酒器原料倒入载杯中
- ③ 再将另一种原料直接倒入载杯中



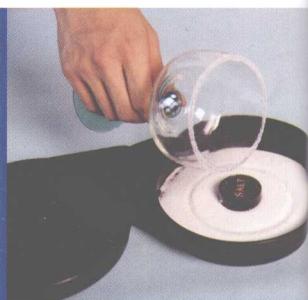
漂浮法

- ① 将第一种原料直接倒入载杯中
- ② 将其他原料沿吧勺背面依次缓缓倒入



盐边和糖边制作

- ① 取一干净杯子，用切开的柠檬片擦拭杯口一周，使杯口完全湿润
- ② 将杯口倒扣入糖或盐中轻轻按压
- ③ 轻轻旋转一周使杯口处完全挂匀糖或盐



金 酒

Gin

金酒又名杜松子酒、毡酒。金酒是以谷物为主要原料,加入少量的杜松子等,糖化、发酵、蒸馏而成,故又称杜松子酒,其酒精含量为 40% ~ 52%。

金酒起源于 17 世纪,由荷兰莱顿大学医学院的希尔维斯 (Sylvius) 教授首创。最初是作为利尿、清热的药剂使用,后由于其美味可口、香气清新、醇和温雅、酒体洁净,具有清爽的风格,很快被人们争相饮用。

在很久以前威廉三世统治英国时,从荷兰运回大量金酒,使英国人开始认识和饮用金酒,金酒很快就传遍全英国。当时英国的酒馆门口多用“一分钱喝个饱、二分钱喝个倒、穷小子来喝一分不要”的招牌,可见金酒受欢迎的程度和金酒的物美价廉。

著名的金酒品种有荷式金酒和莫式金酒。

荷式金酒 产于荷兰,被荷兰人称为国酒。荷式金酒,是以稗麦、大麦、麦芽为原料发酵、蒸馏三次后再加入杜松子等香料蒸馏而成。

英式金酒 产于英国伦敦周边,是以玉米、大麦等其他谷物和杜松子及其他香料等发酵、蒸馏而成。

金酒的特点:无色透明,杜松子味浓,香味突出,是一款不需陈化的酒。

著名品牌:

歌顿金 (Gordon's)、必富达 (Beefeater)



歌顿金



必富达



干马天尼 Dry Martini

配方

金酒 45 毫升、干味美思 3 毫升、冰块适量

载杯：鸡尾酒杯

装饰：橄榄

口味：辛辣

- ① 将冰块放入调酒壶中
- ② 将干味美思、金酒依次加入
- ③ 搅拌均匀
- ④ 滤入载杯中
- ⑤ 将橄榄放入载杯中





红粉佳人 Pink Lady

配方

金酒 30 毫升、柠檬汁 10 毫升、君度酒 10 毫升、
红石榴糖浆 10 毫升、蛋白 1/2 个、冰块适量

载杯：鸡尾酒杯

装饰：带枝红樱桃

口味：酸甜，适合女士饮用



- ① 将冰块放入调酒壶中
- ② 将蛋白、君度酒、柠檬汁、红石榴糖浆、金酒依次加入调酒壶中
- ③ 用力摇匀，然后滤入载杯中
- ④ 用带枝红樱桃挂杯装饰



①



②



③



④



新加坡司令 Singapore Sling

配方

金酒 30 毫升、柠檬汁 10 毫升、红石榴糖浆 10 毫升、樱桃白兰地 10 毫升、苏打水适量、冰块适量

载杯：卡伦杯或高杯

装饰：带枝红樱桃、柠檬、吸管

口味：清爽

- ① 将冰块放入载杯中
- ② 将红石榴糖浆、柠檬汁、金酒加入载杯中，调匀
- ③ 注入苏打水至 8 分满
- ④ 最后加入樱桃白兰地
- ⑤ 用切片柠檬、红樱桃装饰，再放入吸管即可

