



时尚饮品馆

时尚鸡尾酒

独家配方

芬芳美酒 激情曼舞 神采飞扬间
引领最具品位的cocktail风潮

百 变 流 行 口 感 五 星 级 情 趣 享 受

从 羽 路 杨 © 编 著



化学工业出版社

时尚饮品馆

时尚鸡尾酒

从羽 路杨◎编著

独家配方



走进创意美酒新天地
与COCKTAIL浪漫深呼吸



化学工业出版社

·北京·

本书根据近年来世界著名酒吧的流行特色, 结合代表性的经典款式, 及调酒老师独特创意, 将时下流行的鸡尾酒配方全面收罗, 图文并茂呈现出来。“酒吧最hot新兴鸡尾酒”、“时尚情侣鸡尾酒”、“活力运动鸡尾酒”, 风味百款, 适合千种心情。同时介绍了最前沿的酒吧流行资讯, 并穿插了诸多与鸡尾酒、酒吧有关的故事或轶闻, 新颖别致的味觉洗礼, 隽永流长的优美文字, 让您在接触本书的同时, 认识鸡尾酒, 爱上鸡尾酒, 爱上流行。

图书在版编目(CIP)数据

时尚鸡尾酒独家配方 / 从羽 路杨编著. —北京: 化学工业出版社, 2007.10

(时尚饮品馆)

ISBN 978-7-122-01286-9

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第153416号

责任编辑: 李 娜

文字编辑: 陈红艳

责任校对: 陈 静

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 1/2 字数 160千字 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

目录

PART1 鸡尾酒调配完全预备课

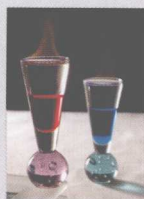
聪明运用调酒器具	2
酒水、辅料大观园	4
轻松掌握调酒基本技巧	7
扮靓我的鸡尾酒	9
百变鸡尾酒杯	12
流行鸡尾酒创意大解密	13

PART2 Pub 流行鸡尾酒独家配方

一 酒吧最Hot新兴鸡尾酒	16
花间轻语	16
紫色面具	17
红唇	18
翠鸟乐园	19
旅程	20
蓝魔之泪	21
玛鲁鲁	22
胡椒博士	23
地震	24
葡萄酒考比勒	25
雪之女王	26
软中华	27
冰酷	28
奶嘴	29
荔枝得其利	30
性感海滩	31
烟丝	32
猴脑	33
蓝妹妹	34
粉红俄罗斯	35
爱尔兰女妖精	36
冬天的旋律	37
男性调酒师	38
蔓越莓玛格丽特	39
浓情	40
喷火林宝坚尼	41
喷火筒	42
冰桃美酒	43
香蕉妈妈	44
大白鲨	45

COULBERT2

二 时尚情侣鸡尾酒	46
热吻	47
心心相印	49
“醉”入爱河	51
爱琴海之恋	53
冰水晶+火玫瑰	55
月光爱人	57
男孩·女孩	59
椰风之恋	61
浪漫光环	63
情侣玛格丽特	65
美丽回忆	67
蜜月	69
百年好合	71
恋人物语	73
三 CLUB 活力运动鸡尾酒	74
五环之梦	74
冲刺	75
运动之源	76
跳台之下	77
兴奋剂	78
飞越梦想	79
运动健将	80
奥林匹克	81
啦啦队	82
跑道	83
附录：鸡尾酒最佳饮用时间	84



鸡尾酒调配完全预备课

PART I

调酒是门艺术，调酒师是富有想象力和创造力的艺术家，它们用鸡尾酒表现出爱情、伤悲、欢乐、激情……；用绚丽的色彩、充满变化的口味、娴熟的手法，引动饮者内心深处的情感，灌注于酒中，让酒在入喉的一刻，心扉尽敞……

做一个好的艺术家，基础是必不可缺的，做一个好的调酒艺术家，首先就要熟悉调酒器具、材料、技巧、饰物、载杯等。完成基础课后，凭借巧思妙想，美妙的鸡尾酒艺术品就会在你的手中诞生。



毕加索手中的画笔、米开朗基罗手中的塑刀、贝多芬面前的钢琴、调酒师手中的摇酒壶，艺术的篇章永远是由工具开始展开……

A. 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。



C. 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，然后再放入其它料，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。



G. 冰夹 [Ice Tongs]: 用来夹取冰块的工具。有不锈钢、塑料两种类型。



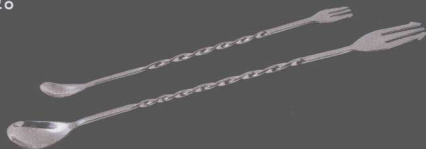
B. 滤冰器 [Strainer]: 不锈钢制品。把它扣在调酒杯的杯口上，可将调好的酒水滤入载杯，以免冰块进入载杯。



D. 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。



E. 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。



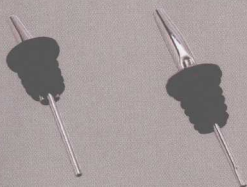
F. 冰桶 [Ice Bucket]: 用来盛放冰块的工具，可减缓冰块融化的速度，由不锈钢和玻璃制成。



H. 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。



J. 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制, 通常有慢速、中速和快速三种型号。



L. 冰铲 [Scoop]: 冰铲用来盛碎冰或冰块。



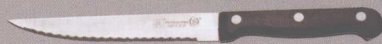
I. 酒钻 [Corkscrew]: 不锈钢制品, 用来开启葡萄酒瓶的软木塞, 通常带有锋利的小刀, 以便顺利割开酒的铅封。



K. 酒签 [Spares]: 主要用来插樱桃、橄榄等点缀鸡尾酒, 精致小巧。



M. 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。



调酒知识小站

酒吧常用计量单位

1盎司 (oz) $\approx$ 30毫升 (ml)

1滴 (drop) = 1毫升 (ml)

1数滴 (dash) = 5毫升 (ml)

1茶匙 (tsp) = 5毫升 (ml)

1汤匙 (tbsp) = 15毫升 (ml)

1美制量杯 (jigger) = 1.5盎司 (oz) $\approx$ 45毫升 (ml)

1英制量杯 (measure) = 2盎司 (oz) $\approx$ 60毫升 (ml)

鸡尾酒的种类款式繁多，调制方法各异，但任何一款鸡尾酒的基本结构都有共同之处，即由基酒、辅料和装饰物三部分组成。材料了然于胸，变化才会无穷无尽，认识鸡尾酒的辅料、基酒，是调制鸡尾酒的重要一步。

酒水



(1) 基酒

是指调鸡尾酒时所使用的最基本的酒，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、波多黎各、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，主要原料是甘蔗或糖蜜，酒精度在40~50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利斯科州，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℃，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40~50度之间。

②开胃酒 [Aperitif]:

开胃酒通常在餐前饮用，具有开胃、增进食欲的作用，因此又称为餐前酒，以法国和意大利产的最为著名。随着饮酒习惯的演变，开胃酒逐渐被专门用于指以葡萄酒或某些蒸馏酒为主要原料的配制酒，如味美思[vermouth]、苦味酒[bitter]和茴香酒[anise]等。开胃酒大约在公元前400年就流行了，当时，酿造这些酒的是药剂师，主要当作长生不老药提供给皇家贵族们。因为开胃酒酿酒的香料、草药有40多种，所以开胃酒确实具有一定的药效。意大利和法国是世界上两大著名的开胃酒产地。开胃酒可分为味美思、苦味酒、茴香酒三大类。

③利口酒 [Liquers]:

利口酒又称力娇酒或力乔酒，是由英文Liquers音译而来的。它是以蒸馏酒为基酒配制各种调香物品，并经过甜化处理（加入1.5%的糖蜜）的酒精饮料。具有颜色娇美，酒味甜蜜的特点，通常在餐后饮用。故又称为餐后甜酒。

利口酒的种类:

a. 水果利口酒

例如：橙皮甜酒[Guracao]、君度酒[Cointreau]、香橙干邑[Grand Manier]又称金万利。

b. 草本类植物利口酒:

例如：修道院酒[Chartreuse]、当酒[修士酒][Chartreuse Verte]、杜林标[Drambuie]、佳莲露[Galliano]。

c. 种子利口酒

例如：茴香利口酒[Anisette]、杏仁利口酒[Amaretto]。

d. 奶油利口酒

喝起来像奶油一样腻人，所以人们印象中都将它们看作奶油。

e. 咖啡利口酒

有许多，酒标上写有法文“café”或“coffee”字样的，都属咖啡利口酒。



辅料

辅料是鸡尾酒调味、调香、调色料的总称。它们能与基酒充分混合，降低基酒的酒精含量，缓冲基酒强烈的刺激感。其中调香、调色材料使鸡尾酒含有了色、香、味等俱佳的艺术化特征，从而使鸡尾酒的世界色彩瑰丽灿烂，风情万种。

a. 提香增味材料：以各类利口酒为主，如蓝色的蓝橙酒、绿色的薄荷酒、黄色的香草利口酒、白色的奶油酒、咖啡色的甘露酒等。

b. 冰：根据鸡尾酒的成品标准，调制时常见冰的形态有方冰[Cubes]、棱方冰[Counter Cubes]、圆冰[Round Cubes]、薄片冰[Flake Ice]、碎冰[Crushed]、细冰[幼冰][Cracked]等。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。

c. 碳酸类饮料：包括雪碧、可乐、七喜、苏打水、汤力水、干姜水等。

d. 果蔬汁：包括各种罐装、瓶装和现榨的各类果蔬汁，如橙汁、柠檬汁、青柠汁、苹果汁、西柚汁、芒果汁、西瓜汁、椰汁、菠萝汁、蕃茄汁、西芹汁、胡萝卜汁、综合果蔬汁等。

e. 水：包括凉开水、矿泉水、蒸馏水、纯净水等。

f. 其他调配料：糖浆、砂糖、鸡蛋、盐、胡椒粉、辣椒汁、辣酱油、安哥斯特拉苦精、丁香、肉桂、豆蔻等香草料，及巧克力粉、鲜奶油、牛奶、淡奶、椰浆等。

调酒知识小站

- A. 调酒所用的牛奶、鸡蛋、水果等材料要新鲜。
- B. 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，然后再加入其它材料进行调制。
- C. 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苏打水。
- D. 盐大多直接接触口，可以使用精制盐，最好使用无摩擦感而微甜的天然盐。

是否曾为调酒师漂亮的手法目眩神迷，甚至手指也在吧台偷偷模仿比划？有一种艺术，可以颠倒众生，有一种手法，可以带你走进迷梦，学习一下，相信自己也会成为《鸡尾酒》中的汤姆·克鲁斯。

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摇动约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，相反糖度越高的酒在底层。层次越高，所用酒的糖度越低。



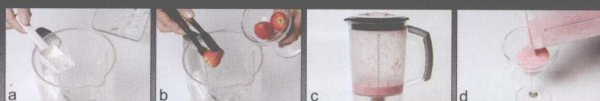
搅和法 [Blend]

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：

- 先将适量碎冰加入搅拌机。
- 依次将原料量入搅拌机中。
- 充分搅拌。
- 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；还有要使用碎冰。



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：

- 先将适量冰块加入调酒杯中。
- 依次将原料量入调酒杯中。
- 用吧匙沿着杯底，轻轻搅拌至冷却、混合。
- 再将滤冰器盖住杯口。
- 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秒钟即可。





鸡尾酒常用装饰物

素面朝天的女人固然可爱，但唯有“浓妆淡抹总相宜”的女人才会彰显出动人心魄的魅力。美丽如同鸡尾酒，同样需要散发自然气息的水果来映衬它的魅力，鸡尾酒的杯饰等装饰物是鸡尾酒的重要组成部分。装饰物的巧妙运用，可有画龙点睛般的效果，使一杯平淡单调的鸡尾酒旋即鲜活生动起来。一杯经过精心装饰的鸡尾酒不仅能捕捉自然生机于杯盏之间，而且也可成为鸡尾酒典型的标志与象征。

对于经典的鸡尾酒，其装饰物的构成和制作方法是约定俗成的，应保持原貌，不得随意篡改；而对创新的鸡尾酒，装饰物的修饰和雕琢则不受限制，调酒师可充分发挥想像力和创造力。对于不需作装饰的鸡尾酒品，加以装饰则是画蛇添足，会破坏酒品的意境。

a. 果品类：常用的有樱桃（红、绿、黄等色）、咸橄榄（青、黑等色）、酿水橄榄、珍珠洋葱（细小如指尖、圆形透明）。

b. 鲜水果类：水果类是鸡尾酒装饰最常用的原料，如橙子、柠檬、青柠、菠萝、苹果、香蕉、香桃、杨桃等。根据鸡尾酒装饰的要求可将水果切配成片状、皮状、角状、块状等进行装饰。有些水果挖空果肉后，还是天然的盛载鸡尾酒的器皿，如椰壳、菠萝壶等。

c. 蔬果类：蔬果类装饰材料常见的有西芹条、酸黄瓜、新鲜黄瓜条、红萝卜条等。

d. 花草绿叶类：花草绿叶的装饰使鸡尾酒充满自然和生机，令人倍感活力。花草绿叶的选用以小型花序和小圆叶为主，常见的有新鲜薄荷叶、洋兰等。花草绿叶的选择应清洁卫生，无毒无害，不能有强烈的香味和刺激味。

e. 人工装饰物：人工装饰物包括各类吸管（彩色、加旋形等）、搅棒、鸡尾酒签、小花伞、小旗帜等。载杯的形状和杯垫的图案花纹，也对鸡尾酒起到了装饰和衬托作用。

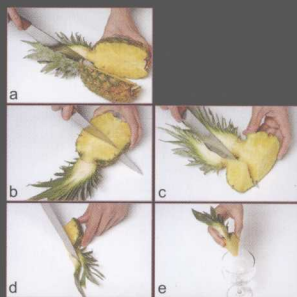


常用挂杯、装饰制作

① 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。



② 柠檬片挂杯

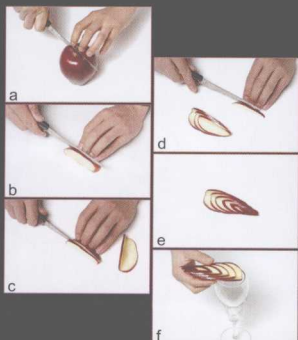
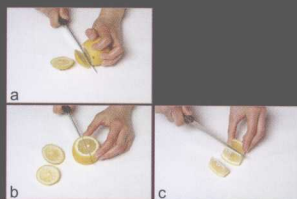
做法:

- 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。

③ 柠檬角挂杯(去掉步骤图6270)

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。



④ 苹果塔挂杯

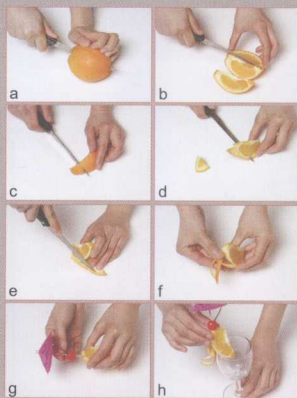
做法:

- 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。

⑤ 柳橙角挂杯

做法:

- 取橙子切成两半。
- 再将橙子切分成角。
- 将橙角一端1/6用刀切掉。
- 再从橙角另一端用刀将皮轻轻地剥离橙肉，至1/4处停止，底部不要切断。
- 再将橙皮两侧用刀分别切开2毫米边，顶端不要切断，成三叉形。
- 将切开的橙皮顶角用手向橙子内底部方向轻轻搥进去。
- 取小伞，串入1颗樱桃，插在橙角顶端。
- 将橙子角插在酒杯口上即可。



盐（糖）边

① 雪花式

做法:

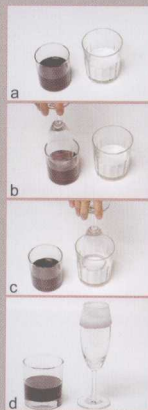
- 将盐（糖）倒入碟中，备用。
- 用柠檬片将酒杯边缘擦湿，一边旋转一边蘸上柠檬汁，注意一定要均匀。
- 将边缘湿润的酒杯倒扣在装有盐（糖）的碟中。
- 用手轻轻按压酒杯后，将杯子轻轻旋转按压均匀抹上盐（糖）。
- 慢慢将杯子提起，抖落多余的盐（糖）即成。



② 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。



TIPS

重点:

- 也可将蓝莓糖浆换成红石榴糖浆、蓝橙或其它糖浆、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。



每个瓶子都有专属自己的瓶塞，百事可乐的瓶塞永远拧不紧可口可乐，为了寻找自己的瓶塞，它们一直寻寻觅觅，这就是爱情。鸡尾酒同样溶入了爱情，每个人都会找到属于自己的那款鸡尾酒，而每款鸡尾酒都寻找属于自己的杯子。爱情，忠贞不二，酒、杯交映，鸡尾酒就会焕发光彩，就会传达爱情的感觉。

- 水杯 [Water glass]: 有平底和高脚两种。
- 洛克杯 [Rock glass]: 可代替古典杯或海波杯使用。
- 宾治盆 [Punch bowl]: 用于盛装宾治类鸡尾酒。
- 烈酒杯 [Shot glass]: 用于直接饮用的威士忌、伏特加等烈酒，容量为1盎司。
- 海波杯 [Highball glass]: 又称“高球杯”，常用于长饮类鸡尾酒或酒吧软饮。容量8盎司左右。
- 柯林杯 [Collins glass]: 用途和海波杯相同，形状比海波杯细而长，也就因为这样高挑的身材可以让鸡尾酒做出口感变化的味道。容量10盎司左右。
- 古典杯 [Old Fashioned glass]: 用于需加冰的短饮类鸡尾酒或加冰的烈性酒、利口酒等。容量7~8盎司左右。
- 利口杯 [Liqueur glass]: 用于直接饮用的利口酒，也用来调制彩虹鸡尾酒，容量为1或2盎司。利口酒杯总有一古典美人的姿态，把浓郁芳香的香甜酒放入其中一点也不为过。
- 果汁杯 [Juice glass]: 果汁专用杯，有平底和高脚两种，容量10盎司左右。婀娜多姿的杯身让人不尽想到亚热带的感觉，想想各种热带水果的原汁加上基酒这种口感实在无法以笔墨形容。
- 香槟杯 [Champagne]: 香槟专用杯，有时也用来盛装鸡尾酒。有碟形和笛形两种，造型高贵而浪漫，可细饮慢啜，并能充分欣赏酒在杯中起泡的乐趣。
- 啤酒杯 [Beer glass]: 啤酒专用杯。有阔口和带柄两种，一般来说啤酒都由这种厚实的杯子盛装。
- 鸡尾酒杯 [Cocktail glass]: 是短饮鸡尾酒的典型用杯，有太多有名的鸡尾酒都建筑于这有如金三角的精致水晶杯中，容量3~4盎司左右。杯中不需加冰，因为它华丽的造型无非是强调酒类的口感，而大开口的杯口也是让强烈酒精的鸡尾酒能够得以抒发。
- 马天尼杯 [Martini glass]: 鸡尾酒杯的一种，通常盛装带有味美思的短饮类鸡尾酒。容量3~4盎司左右。
- 葡萄酒杯 [Wine glass]: 葡萄酒专用杯。分白葡萄酒杯和红葡萄酒杯两种。
- 白兰地杯 [Brandy glass]: 白兰地专用杯，它天生就有一种贵族的气息，真不愧是为盛装白兰地而设计。圆润的身材可以让百年琼浆的香味一丝一毫存留于杯中。放松心情让你手中的温度慢慢地热起来，细细品尝这天造地设的美味。容量在8盎司左右，但饮用白兰地时只倒1盎司。
- 玛格丽特杯 [Margarita glass]: 鸡尾酒杯的一种，专为玛格丽特鸡尾酒而设计。

