

怡

情

冷

飲

DELIGHTFUL
COLD DRINKS

文麗蓮編著・飲食天地出版社出版



179671



怡情冷飲

文麗蓮編著
飲食天地出版社出版



北京联大 00098640

TS 275/5

本書出版

蒙

樂富海鮮酒家 桃源海鮮酒家 東鑾閣海鮮酒家 顯達鄉村俱樂部
香格里拉酒店 富麗華酒店 新世界酒店 希爾頓酒店
喜來登酒店 美麗華酒店 馬哥孖羅酒店 凱悅酒店 怡東酒店
機場富豪酒店 尖東富豪酒店 沙田麗豪酒店 金域假日酒店
九龍酒店 香港酒店 百味雅餐廳集團 帝蘭餐廳
美心集團 新奇士鮮果公司 加州水蜜桃協會 怡豐洋酒有限公司

提供資料及圖片

謹此致謝

怡情冷飲

編著者：文麗蓮

出版者：飲食天地出版社

香港北角英皇道499號

北角工業大廈18字樓

發行者：萬里書店有限公司

香港北角英皇道499號

北角工業大廈18字樓

印刷者：金冠印刷有限公司

香港英皇道499號5樓B座

1988年11月版

版權所有*不准翻印



調製冷飲其實並不困難，材料易購，器具簡便，只要用料分量調配得宜，便可炮製出美味怡神的飲品來。

本書精選了近二百款怡情冷飲，絕大部分是本港多間酒店餐廳的精心傑作。每款飲品均詳列材料分量及製作方法，並附有精美彩圖，以供參考試製。

全書共分四大部分。第一部分介紹含酒精成分的飲品，其中既有流行歐美的雞尾酒，也有以中國名酒調製成的飲料。第二部分為不含酒精的軟性飲品，調法簡單，適合一般家庭款客自奉。第三部分選輯了多款節日特飲，喜筵酒會均可派上用場。最後一部分為特色飲品，選料靈活配合，口味新鮮獨特。

本書可供餐廳、酒店配餐和舉辦雞尾酒會時參考，同時亦是居家待客或自奉的冷飲指南。



次

酒類

雞尾酒及混合飲品 4

得其利 Daiquiri
螺鑽 Screwdriver
血紅瑪利 Bloody Mary
乘風破浪 Wind surfer
加勒比之戀 Carribean romance
美女灣畔 Lady Bay
乾辣馬天尼 Dry Martini 6
甜馬天尼 Sweet Martini
心之士 Knave of hearts
三更半夜 After hours
迷離世界 Twilight zone
醉酒秋萍 Intoxicated duckweed
椰子透心涼 Coconut cooler
黃梅樂 Apricot sour
蜜意濃 Love parade 8
珊瑚島 Coral island
森林蜜語 Sound of the forest
紅粉佳人 Pink lady
百家得橙汁 Bacardi orange
百家得湯力 Bacardi Tonic
椰林鳳梨 Coconut palm
夏日涼風 Summer breeze
萬里長城 The Great Wall 10
花錦簇 Flowers of Eden
芭蕉的士高 Banana disco
金繽紛 Resplendence of gold
蜜胭脂 Kiss me honey
翠玲瓏 Smart ass
涅格尼 Negroni
金嬌嬌 Miss Gold
春飄俏 Hilarities of spring
驚鴻艷 Spellbound
凌霄雨 Skyline rain
夢朦朧 Hazy dream

風暴女神	Typhoon teaser	14
滑浪天使	Surfrider	
夏日都市	Summer in the city	
熱帶風情	Tropical treat	
假日綠洲	Mint cooler	
探戈艷電虹	Strawberry Tango	
荔影醉古典	Classic lychee	
恨寵嬌森巴	Honeydew samba	
飛將軍	The Flying Dane	
夏日戀人	Summer lovers	
士多啤梨得其利	Strawberry daiquiri	
秋昏陽	Autumn sunset	18
秋焰紅	Rust red autumn	
秋葉香	Scent of autumn leaves	
冷翡翠	Robin Meo	
月中仙	Fairy of the moon	
醉蓬萊	Utopian drinks	
蝴蝶夢	Nasty dream	
夢星塵	Dreams of stardust	
彩燈艷	Beautiful lantern	
碧波曙光	Gleam and waves	20
撒哈拉之寶	The jewel of Sahara	
熱帶風情	Tropical manners	
玉桂飄香	Cinnamon cooler	
香港長衫	Hong Kong Sheung Sham	
浪漫牙買加	Zombie	
浮雲晚霞	Floating clouds in sunset	
印度之謎	Mystery of India	
霞彩香車	Harvey wallbanger	
猛虎之窗	Eye of the tiger	22
泰山酒棧	Bar's special	
深山巨人	Big man	
神秘百慕達	Mystic Bermuda	
浪濤之戀	Love on waves	
旖旎之都	City of romance	
白鸚鵡	White parrot	
銀禧翠寶	Treasure	
非洲皇后	African queen	

雞尾啤酒 24

靈魂舞曲	Ghostdance	
大地蒼茫	Silent wilderness	
薑汁啤酒	Shandy gaff	
黑天鵝絨	Black velvet	
雜色鷄尾啤酒	Panachee	
祖與占	Jules and Jim	
狗鼻	Dog nose	
火星歷奇	A passage to Mars	26
星際飛碟	U.F.O.	
銀河閃影	Glimpses of the galaxy	
璀璨金星	Brilliant Venus	
太空漫遊	A space odyssey	
太空堡壘	Space satellite	

中國名酒雞尾酒 28

視佳桂花香 Sky lounge
碧玉長城 Great Wall jade
芳草 Soft grass
朝霞 Dawn
青草 Green grass
海灘共舞 Dancing on the beach
貴夫人 Fair lady 30
白晶 White crystal
幻彩荔園 Lychee paradise
一代紅粧 Oriental special
一江春綠 Jade
友誼萬歲 Viva friendship
紅玫瑰 Scarlet rose 32
青竹 Green bamboo
翠竹飄香 Panda punch
香露 Rosy dew
玫瑰飄香 Rose paradise
竹影婆娑 The green hustle &
bustle

軟性飲品

軟性冷飲

34

- 蘋果樂 Apple cheek
 奇妙飲管 Magic straw
 夏日皇牌 Summer cooler
 艷蜜桃 Peach cooler
 昆哲塔 Conchita
 爵士巨星 Jazz singer
 金黃太陽 Golden sun
 開心樂園 Sweet and innocent 36
 龍精虎猛 Tiger's milk
 椰林風情 Sri Lanka coconut punch
 咖啡檸檬昔 Mocha lemon shake
 鮮榨凍檸檬汁 Cold lemonade
 鮮果香葉凍茶 Citrus mint tea cooler
 鮮榨蜜瓜霧 Lemon-melon mist
 才子配佳人 Strawberry-citrus sparkle

鮮果汁

38

- 蜜瓜汁 Melon juice
 士多啤梨汁 Strawberry juice
 芒果汁 Mango juice
 橙汁 Orange juice
 菠蘿汁 Pineapple juice
 番茄汁 Tomato juice

奶昔

40

- 橙奶昔 Orange milk shake
 蜜瓜奶昔 Melon milk shake
 士多啤梨奶昔 Strawberry milk shake
 芒果奶昔 Mango milk shake
 木瓜奶昔 Papaya milk shake
 朱古力奶昔 Chocolate milk shake
 椰子奶昔 Coconut milk shake

刨冰

42

- 紅豆冰 Freeze red beans
 蓮子冰 Freeze lotus seeds

梳打飲品

43

- 忌廉梳打 Cream soda
 薄荷梳打 Mint soda
 石榴梳打 Grenadine soda

節日特飲

聖誕特飲

44

- 冬日微風 Winter breeze
 宮廷敬禮 Court feast
 普天同慶 Christmas cooler
 平安夜 Silent night, holy night
 聖誕老人 Santa Claus
 閃爍二重奏 Christmas duet
 星雲路 Pilgrim's progress 46
 紅鼻哥 Red nose
 火樹銀花 Christmas tree
 聖誕快樂 Merry Christmas
 聖誕歡歌 Christmas carols
 天使光輪 Angels' wreath
 奇異世界 Strange world

情人節特飲

48

- 蘭花草 Orchid blossom
 意國情緣 Italian kiss
 蛋諾 Egg nogg
 白芙蓉 Snow white
 愛的誘惑 Westin temptation
 盟心扣 Passion punch 50
 愛神頌 Cupid's coronet
 夢相思 Romeo & Juliet
 醉戀紅 Heartcooler

派對賓治

52

- 歡樂時光 Happy time punch
 雜果賓治 Fruit punch
 葡萄仙 Grape fairy

特色飲品

54

- 香蕉乳酪特飲 Banana yoghurt cooler
 士多啤梨乳酪特飲 Strawberry yoghurt cooler
 唐吉訶德 Don Quixote 55
 冬慵韻 A winter rhyme
 咖啡豪情 Hoja de coca
 一段情 The Go-betweens
 蒙特哥灣特飲 Montego Bay cooler
 椰子特飲 Coconut colada
 粉紅鼻 UK Grenadine Island pink nose
 羅娜的紅唇 Lola's lips
 軟語呢喃 Sweetest words
 石榴特飲 Grenadine Bomingo
 雪山 Snow mountain
 薄荷茶 Mint tea 58
 香芒特飲 Mango squash
 慕雪德 Mouchette
 夢幻仙境 Wonderful world
 南國風情 Southern skies
 愛神 Venus
 夢魘 Nightmare
 夜溫馨 Coffee Cossack
 秋之醅 Autumn leaf
 秋葉舞 Leaves are dancing

附錄

61

調製飲品常備器具、調酒壺、酒杯、調製飲品常用物料、調製雞尾酒常用酒類、調酒術語、糖漿、雞尾酒的來源、用水果裝飾酒杯邊的各種方法

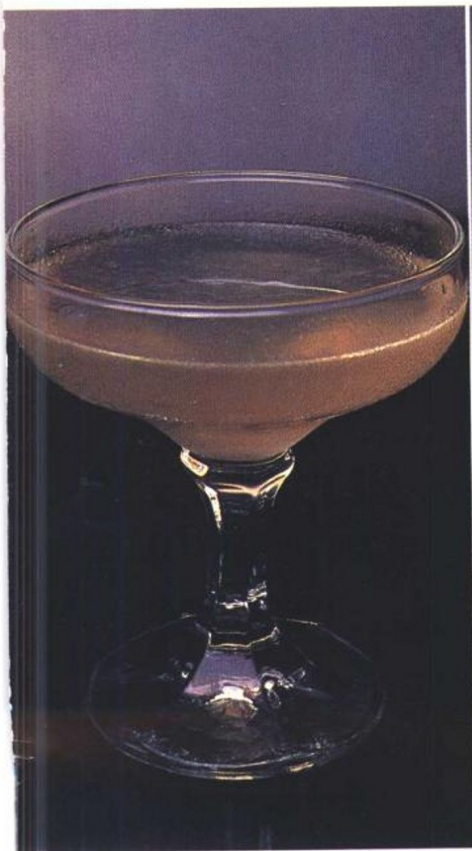
雞尾酒及混合飲品

雞尾酒和混合飲品，都是用各種酒類調配而成，雞尾酒是指盛在雞尾酒杯、香檳杯或古典杯的飲品；混合酒則是加有果汁或汽水而盛在各種大小水杯內的飲品。

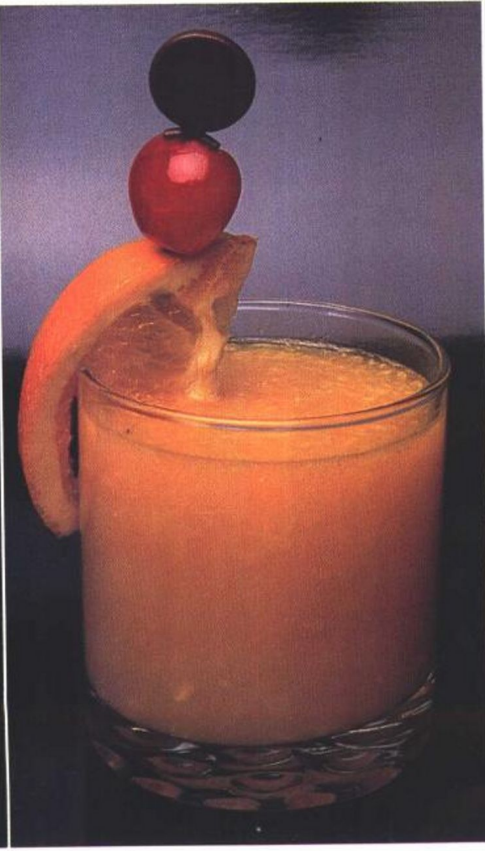
雞尾酒是由兩種以上材料調合成，其一是酒底，其二是副材料。常用的酒底包括毡酒、麻酒、伏特加酒、拔蘭地酒、威士忌酒，及一些烈性葡萄酒如些厘酒、砵酒及都邦納酒等。副材料方面，包括各式利喬酒、威末酒、鮮果汁，以及糖漿、雞蛋、忌廉、噠汁、玉桂粉、豆蔻粉、鹽等。其他飲料如梳打水、湯力水、汽水、蒸餾水、咖啡等，都是不可缺少的。

調酒後，還須把裝飾料如橙片、車厘子、橄欖及芫荽等放入酒內或飾在酒杯邊，然後奉客品嘗。

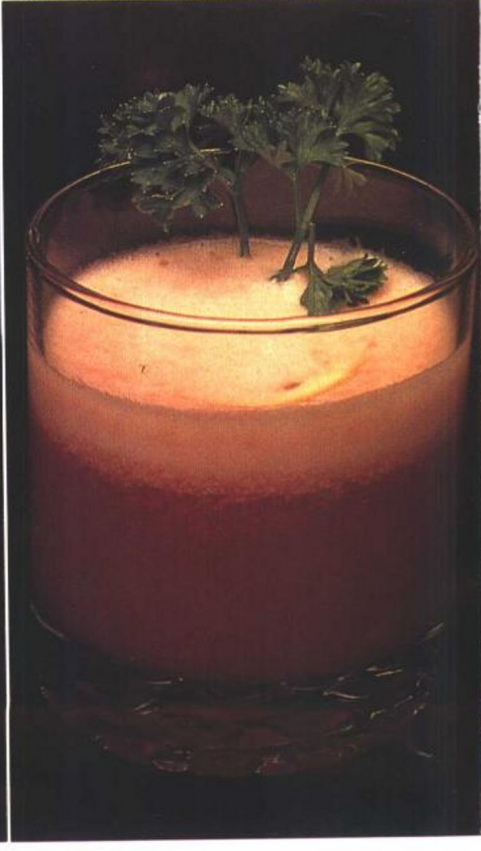
得其利 Daiquiri



螺鑽 Screwdriver



血紅瑪利 Bloody Mary



得其利

材料：

冧酒 60毫升
檸檬汁 30毫升
糖漿 10毫升

製法：

將各材料置調酒杯內，用長匙攪勻，注入載杯即成。

螺 鑽

材料：

伏特加酒 45毫升
鮮橙汁 60毫升

製法：

將上列材料置調酒杯內攪勻，注入載杯，以橙片及車厘子掛在杯邊作裝飾。

血紅瑪莉

材料：

番茄汁 100毫升
伏特加酒 40毫升
忌汁 10毫升

製法：

將各材料置調酒壺內搖勻，濾入載杯，再飾以茛蓉即成。

乘風破浪

材料：

冧酒 28毫升
檸檬汁 42毫升
杏仁糖水 14毫升
車厘子利喬酒 21毫升
西瓜 5片
檸檬汽水 100毫升

製法：

將各材料加冰用攪拌機攪勻，放入大拔蘭地酒杯內，配以西瓜片及薄荷葉。

加勒比之戀

材料：

橙皮利喬酒 28毫升
車厘子利喬酒 14毫升
菠蘿汁 84毫升
檸檬汁 28毫升
杏仁糖水 21毫升

製法：

將各種材料加冰用攪拌機攪勻，放入大拔蘭地酒杯內，配以鮮菠蘿頭及士多啤梨。

美女灣畔

材料：

冧酒 28毫升
伏特加酒 14毫升
菠蘿汁 84毫升
石榴糖漿 14毫升
杏仁糖水 14毫升
檸檬汁 14毫升

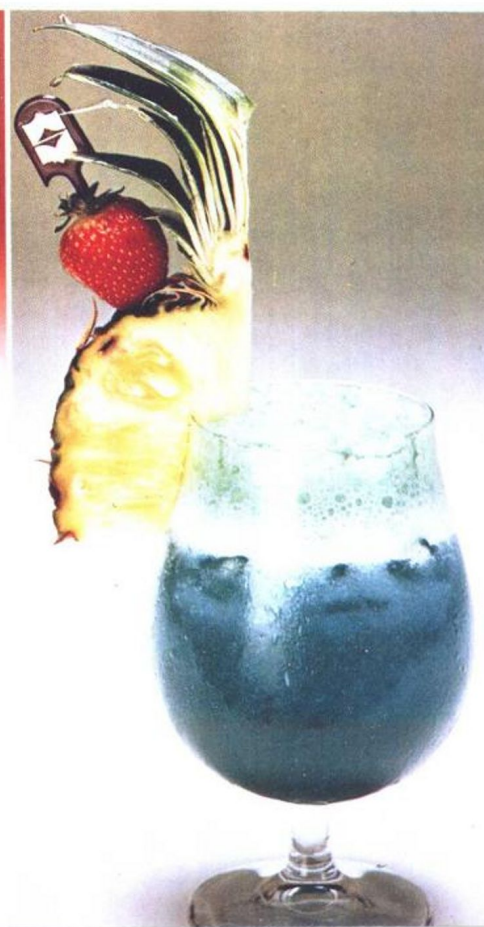
製法：

將各材料加冰用攪拌機攪勻，放入高身大紅酒杯內，配以一片西柚及紙傘。

乘風破浪 Wind surfer

加勒比之戀 Carribean romance

美女灣畔 Lady Bay





乾辣馬天尼 Dry Martini



甜馬天尼 Sweet Martini

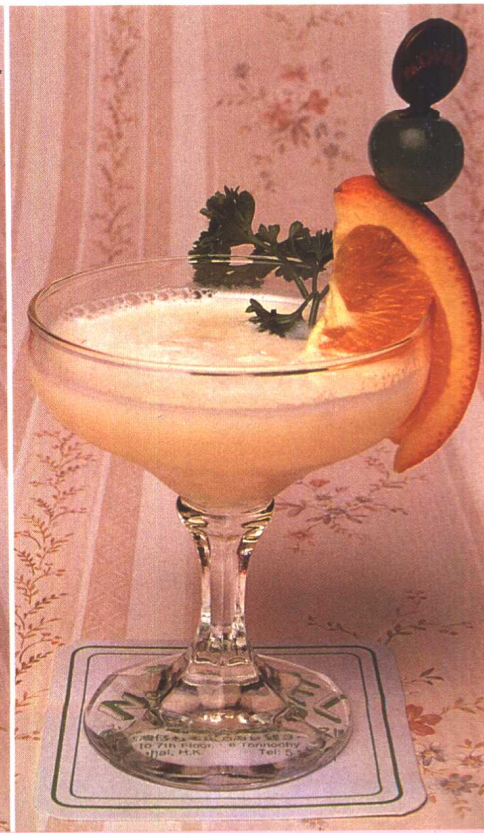


心之士 Knave of hearts

三更半夜 After hours

迷離世界 Twilight zone

醉酒秋萍 Intoxicated duckweed



乾辣馬天尼

材料：

毡酒 60毫升
乾辣威末酒 60毫升

製法：

將上列材料放入調酒杯內，加碎冰攪勻，再倒入雞尾酒杯內，以橄欖作飾。

甜馬天尼

材料：

毡酒 60毫升
甜威末酒 60毫升

製法：

將材料放入調酒杯內，加碎冰攪勻，再濾入雞尾酒杯中。

心之士

材料：

蛋黃 ½隻
鮮奶 30毫升
糖漿 10毫升
白酒 45毫升

製法：

將所有材料放入攪拌機內，加碎冰攪勻即成。

三更半夜

材料：

冧酒 30毫升
石榴糖漿 10毫升
君度酒 30毫升
檸檬汁 10毫升

製法：

將上列材料置調酒壺內搖勻，濾入載杯中，飾以車厘子、橙片及芫荽。

迷離世界

材料：

冧酒 45毫升
香橙利喬酒 45毫升
蘋果拔蘭地酒 30毫升
菠蘿汁 10毫升
橙汁 60毫升

製法：

除蘋果拔蘭地酒外，把所有材料置調酒壺內調勻，然後注入載杯內，加適量冰塊，最後才慢慢傾入蘋果拔蘭地酒。

醉酒秋萍

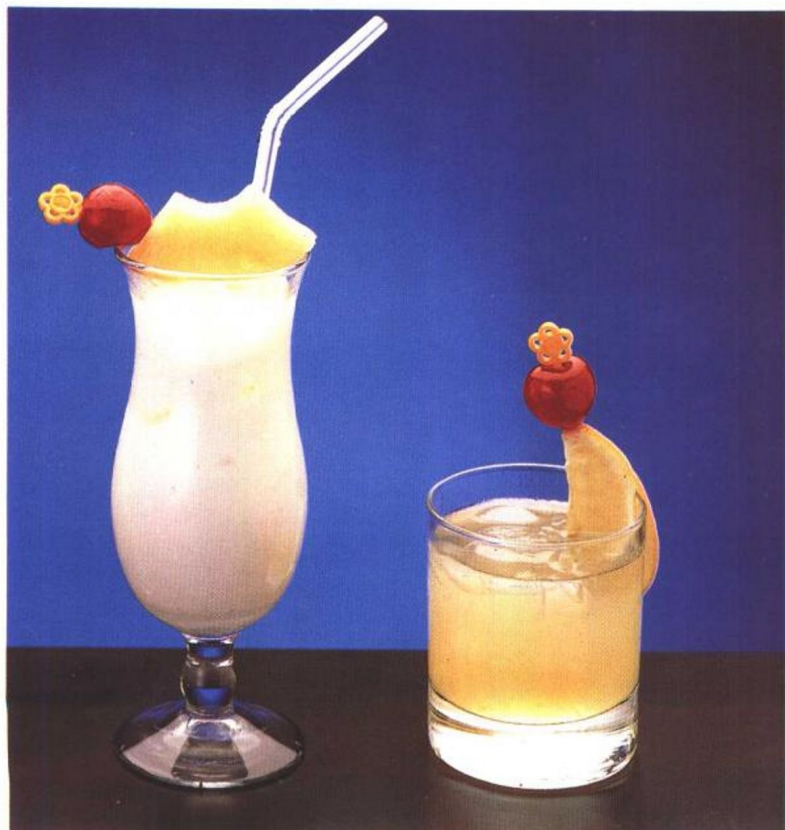
材料：

椰子利喬酒 30毫升
冧酒 30毫升
鮮奶 30毫升
菠蘿汁 8毫升
呔哩啤雪糕 1細勺

製法：

將所有材料放入攪拌機內攪勻，傾入載杯，以車厘子、橙片及芫荽點綴。

▼ 由左至右：椰子透心涼 Coconut cooler、黃梅樂 Apricot sour



椰子透心涼

材料：

冧酒 15毫升
椰子奶 30毫升
菠蘿汁 30毫升
糖漿 30毫升

製法：

將各材料混和，注入杯內，飾以紅車厘子及菠蘿片。

黃梅樂

材料：

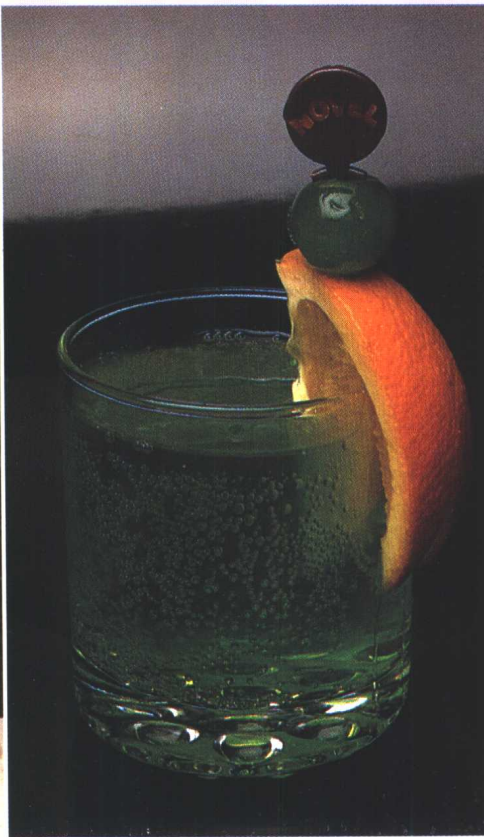
黃梅拔蘭地酒 20毫升
檸檬汁 40毫升
鵝蛋白 1隻
糖漿 20毫升

製法：

將各材料混和，飾以紅車厘子及橙片。



蜜意濃 Love parade

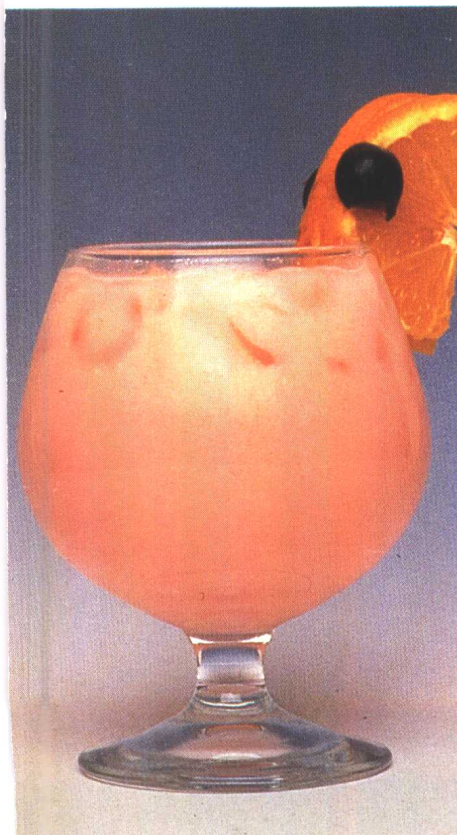


珊瑚島 Coral island



森林蜜語 Sound of the forest

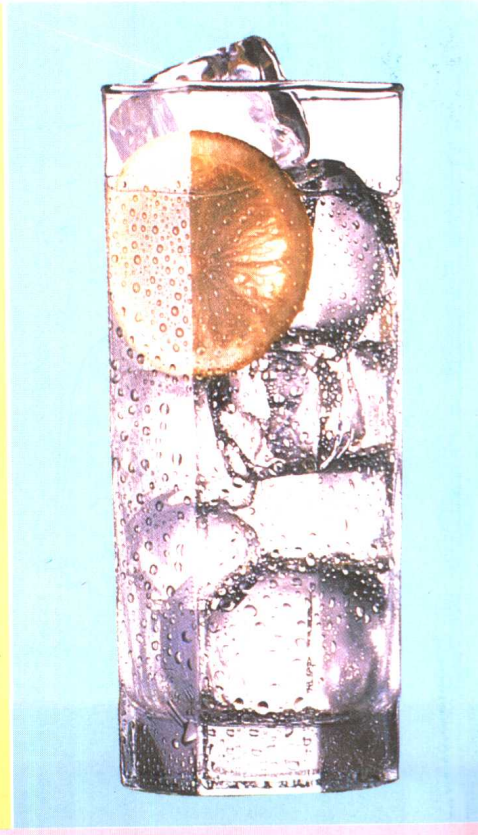
紅粉佳人 Pink lady



百家得橙汁 Bacardi orange



百家得湯力 Bacardi Tonic



蜜意濃

材料：

車厘子拔蘭地酒 30毫升
甜威末酒 30毫升
橙汁 50毫升
檸檬汁 10毫升

製法：

將各材料放入調酒杯內混和，
倒入載杯，以菠蘿片及車厘子
點綴。

紅粉佳人

材料：

毡酒 30毫升
石榴糖漿 10毫升
鷄蛋白 1隻

製法：

把各材料同放入調酒壺內，加
碎冰搖勻，濾入載杯中。

珊瑚島

材料：

毡酒 45毫升
薄荷酒 45毫升
七喜汽水 60毫升

製法：

將各材料放入調酒壺內搖勻，
濾入載杯中，以車厘子及橙片
點綴。

*翠綠清涼，最宜在夏天飲用。

百家得橙汁

材料：

冧酒 50毫升
橙汁汽水 100毫升

製法：

把冧酒及汽水注入預先載滿冰
塊的酒杯中，並以橙片作飾。

森林蜜語

材料：

咖啡利喬酒 30毫升
毡酒 30毫升
蜜瓜利喬酒 15毫升
椰子利喬酒 15毫升
椰子奶 15毫升
石榴糖漿 10毫升

製法：

將所有材料置調酒壺內，加碎
冰搖勻，濾入載杯內。

百家得湯力

材料：

冧酒 50毫升
湯力水 100毫升

製法：

先放大量冰塊及一片檸檬在載
杯中，然後加入湯力水及冧
酒。

▼ 由左至右：椰林鳳梨 Coconut palm 夏日涼風 Summer breeze



椰林鳳梨

材料：

杏仁利喬酒 30毫升
黃梅拔蘭地酒 8毫升
菠蘿汁 30毫升
橙汁 30毫升
七喜汽水 100毫升
雞蛋 1隻
鮮芒果 2片

製法：

將以上材料放入攪拌機內，加
冰搖勻後，倒入高身哥連士杯
內，再注入七喜汽水，用一粒
紅車厘子及一片菠蘿作裝飾。

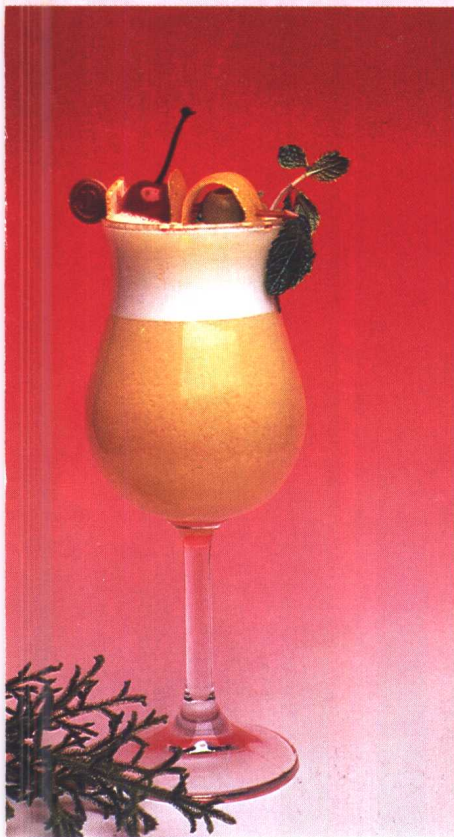
夏日涼風

材料：

君度酒 30毫升
鮮芒果汁 100毫升
石榴糖漿 少許

製法：

把以上材料加冰搖勻，注入鷄
尾酒杯內，以一片青檸裝飾。



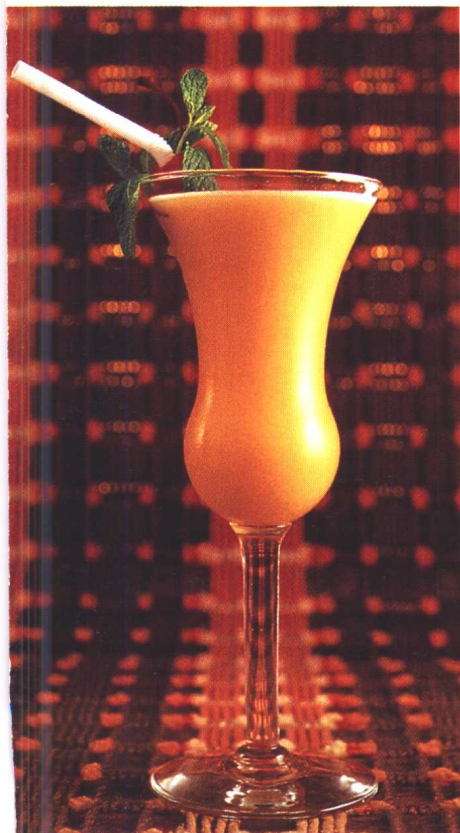
萬里長城 The Great Wall



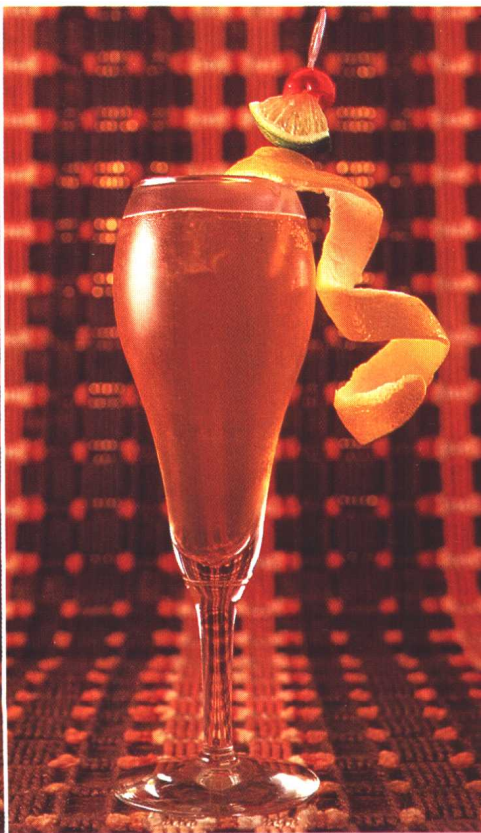
花錦簇 Flowers of Eden



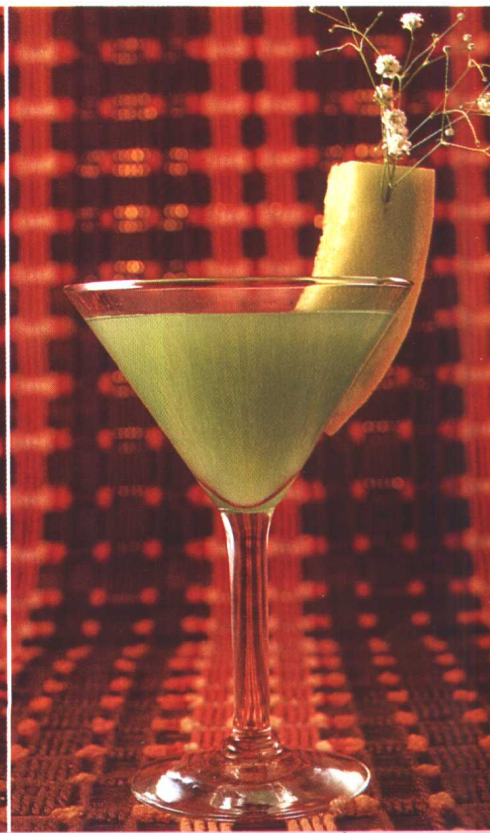
芭蕉的士高 Banana disco



金繽紛 Resplendence of gold



蜜胭脂 Kiss me honey



翠玲瓏 Smart ass

萬里長城

材料：

杏仁利喬酒 30毫升
 蘇酒 30毫升
 橙汁 20毫升
 菠蘿汁 20毫升
 蛋黃 1隻

製法：

將上列材料置調酒壺內，加碎冰搖勻，濾入載杯中，飾以車厘子、橄欖及薄荷葉。

花錦簇

材料：

伏特加酒 35毫升
 橙味拔蘭地酒 7毫升
 橙汁 80毫升
 蛋白 ½隻
 梳打水 半瓶

製法：

將各材料置調酒壺搖勻，注入酒杯，加橙片、車厘子及蘭花點綴。

芭蕉的士高

材料：

伏特加酒 10毫升
 香草利喬酒 150毫升
 香蕉雪糕 1中勺

製法：

將上列材料置攪拌機內，加冰塊攪勻，傾入酒杯，飾以香蕉及士多啤梨。

金繽紛

材料：

蛋黃利喬酒 15毫升
 香橙利喬酒 15毫升
 墨西哥白酒 30毫升
 檸檬汁 7毫升
 蛋黃 ½隻
 橙汁 80毫升

製法：

將上述材料置調酒壺內搖勻，濾入載杯，並以薄荷葉及紅車厘子作飾。

蜜胭脂

材料：

拔蘭地酒 30毫升
 檸檬汁 7毫升
 檸檬蜜 7毫升
 七喜汽水 半瓶

製法：

將材料置調酒杯內攪勻，注入載杯，飾以檸檬皮、檸檬片及紅車厘子。

翠玲瓏

材料：

伏特加酒 30毫升
 薄荷酒 15毫升
 菠蘿汁 10毫升
 七喜汽水 45毫升

製法：

將所有材料置調酒杯內攪勻，倒入載杯，再用蜜瓜片及鮮花點綴。



涅格尼

材料：

金巴利酒 20毫升
 甜威末酒 20毫升
 毡酒 20毫升
 鮮橙 1片

製法：

將各材料混和，然後加入大量冰塊，即可飲用。



金嬌嬌 Miss Gold

金嬌嬌

材料：
伏特加酒 10毫升
香橙利喬酒 10毫升
意大利利喬酒 10毫升
菠蘿汁 50毫升

檸檬汁 10毫升
製法：
將上列材料置調酒杯內攪勻，
注入載杯，加適量冰塊，飾以
青檸檬及紅車厘子。

春飄俏

材料：
蘇酒 15毫升
毡酒 15毫升
石榴糖漿 20毫升
鮮菠蘿汁 60毫升
鷄蛋白 ½隻

製法：
將各材料同放入調酒壺內，加
碎冰搖勻，濾入酒杯中。

*味道與色澤都十分醉人。

驚鴻艷

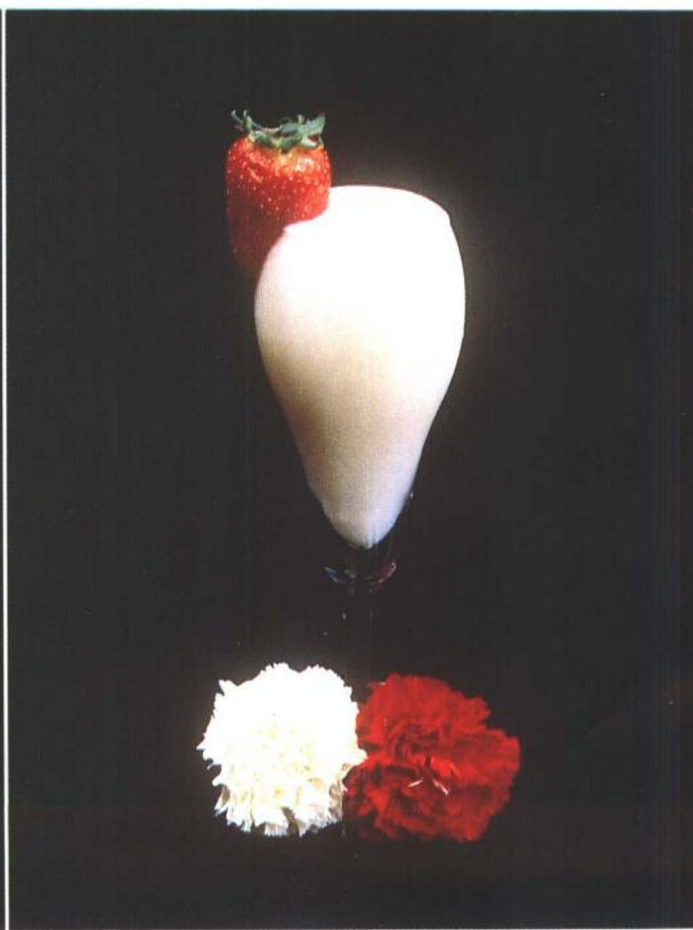
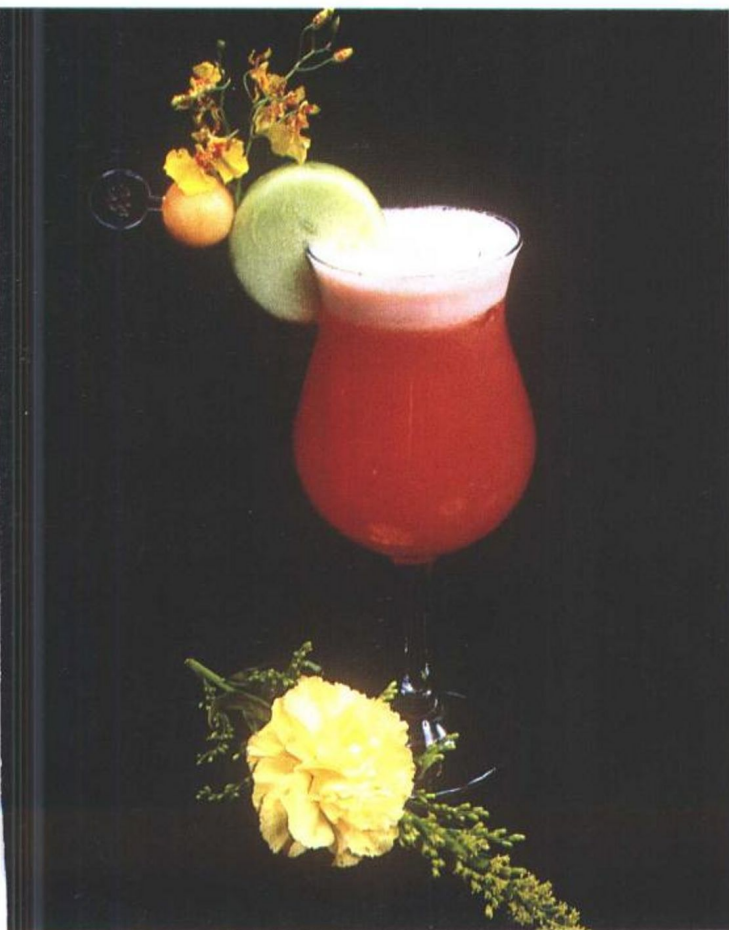
材料：
蘇酒 15毫升
鮮菠蘿汁 30毫升
鮮椰汁 60毫升
鮮檸汁 10毫升

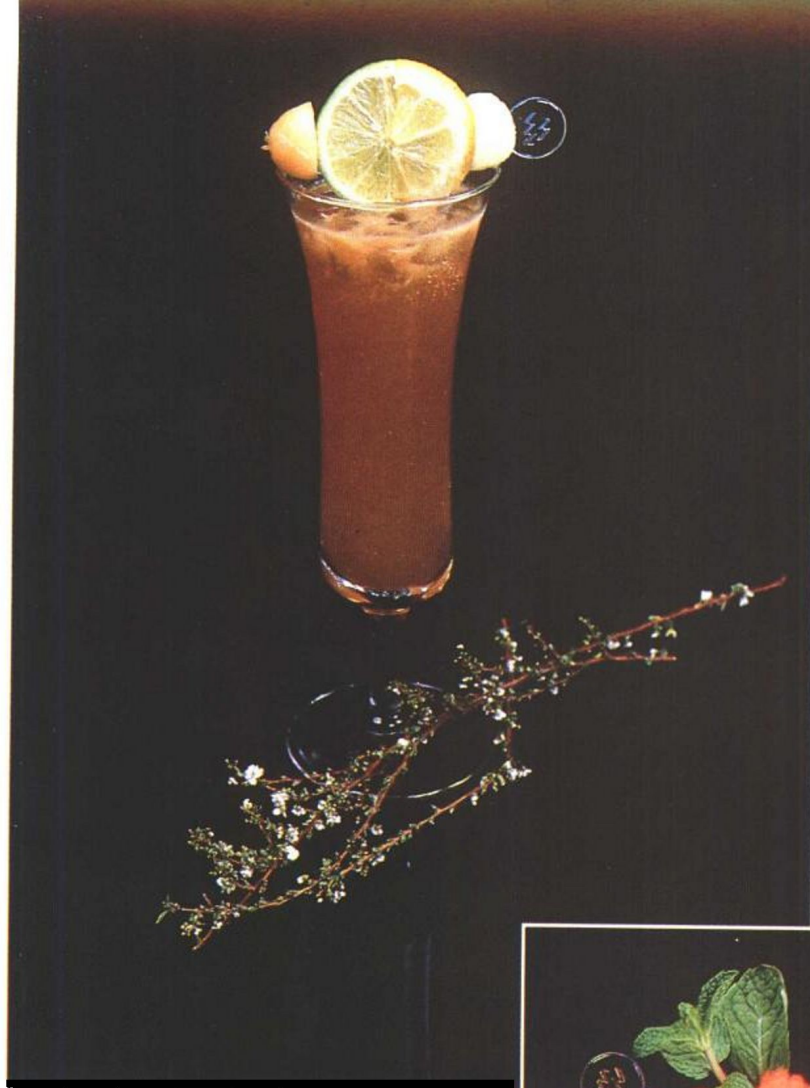
製法：
將上列材料放入調酒壺內，加
冰搖勻，濾入載杯中，以士多
啤梨點綴。

*名字與顏色配襯都十分脫俗。

左下：春飄俏 Hilarities of spring

右下：驚鴻艷 Spellbound





凌霄雨

材料：

干邑酒 30毫升
甜威末酒 30毫升
檸檬汁 8毫升
七喜汽水 40毫升

製法：

將各材料放入調酒杯內，用長匙攪勻，倒入載杯中，加適量冰塊即成。

*調配簡單，甚有韻味。

◀ 凌霄雨 Skyline rain

夢朦朧

材料：

伏特加酒 40毫升
香橙利喬酒 30毫升
藍色香橙利喬酒 30毫升
檸檬汁 10毫升

製法：

將上列材料置調酒杯內攪勻，注入載杯，加冰塊即成。

夢朦朧 Hazy dream ▶





風暴女神

材料：

西柚汁 30毫升
君度酒 15毫升
檸檬汁 15毫升
菠蘿汁 60毫升

製法：

將各材料置酒杯中，用長匙拌勻，飾以菠蘿片及車厘子。

◀ 風暴女神 Typhoon teaser

滑浪天使

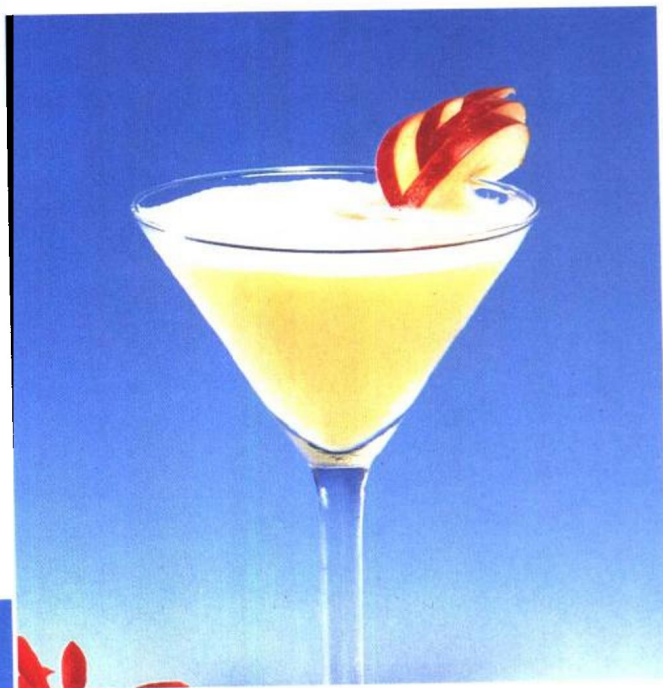
材料：

蘋果毡酒 30毫升
橙汁 60毫升
杏仁利喬酒 8毫升
鷄蛋白 ½隻

製法：

將上列材料置調酒壺內，加冰搖勻，濾入載杯中，以蘋果片作飾。

滑浪天使 Surfrider ▶



夏日都市

材料：

桃毡酒 30毫升
毡酒 15毫升
君度酒 8毫升
橙汁 75毫升
菠蘿汁 15毫升
石榴糖漿 8毫升
檸檬汁 15毫升

製法：

將各材料放入調酒壺內，加碎冰搖勻，濾入載杯中，飾以橙片及檸檬片。

◀ 夏日都市 Summer in the city

