

調製 雞尾酒竅門

聯合報・新生報
中華日報專欄作家
國際機場旅館冷飲部師
陳忠良／主編



生活書局

調製雞尾酒



調製雞尾酒竅門

主 編 / 陳冠良

出版者 / 唐代文化事業有限公司

發行人 / 陳歐少容

地 址 / 台北市中華路二段163巷6號2樓

電 話 / (02) 3043152 · 3043153

經銷 · 唐代聯合發行中心

地 址 / 台北市溫州街70號地下室

電 話 / (02) 3622281 · 3627550

郵 政 / 1030724-8

製 版 / 造極彩色製版有限公司

印 刷 / 精彩彩色印刷股份有限公司

裝 訂 / 佳合裝訂廠

新聞局登記證局版台業字第3516號

1988年3月再版 定價 / 70元

● 版權所有 · 翻印必究 ●

P 14.98

75.262.98/9

生活叢書系列(精裝本)

L1 插花與生活(I)	350元
L2 插花與生活(II)	350元
L3 特選西點	300元
L4 精緻西點	300元
L5 饌花的世界	250元
L6 饌工藝	250元
L7 春夏花藝	250元
L8 秋冬花藝	250元
L9 姵紫嫣紅過一生	250元
L10 中國花神與插花	350元
L11 禮品包裝	250元



注 意

- 1 借书到期请即送还。
- 2 请勿在书上批改圈点，折角。
- 3 借去图书如有污损遗失等情形须照章赔偿。

京卡0701

樂家庭的
的製作
花藝

現代文化事業有限公司出版
總經理：陳志強
地址：香港中區明記和發樓下
電話：(02) 3622300-3622301
傳真：(02) 3622304-3



感性集合！精緻集合！



且以巧手加慧心，
提昇您感性・精緻的生活品味！

經濟的繁榮，國民平均所得增加，生活水準普遍提高，而唐代文化事業有限公司秉持關心國人生活素質的胸懷，禮聘名家，精心編製感性生活和精緻生活系列叢書，以具像化、色彩化，加上雋永的文辭，製作食藝、手工藝、花藝的叢書，除了可以依序動手做；用以贈禮，更是實用、高貴、美觀大方。

衷心希望您會喜歡這套「高品質低價位」的好書，也希望能帶給您無盡的喜悅和滿足。

唐代文化事業有限公司出版

業強唐代聯合發行中心

地址：台北市温州街70號地下室

電話：(02) 3627550・3622281

郵撥：1030724-8

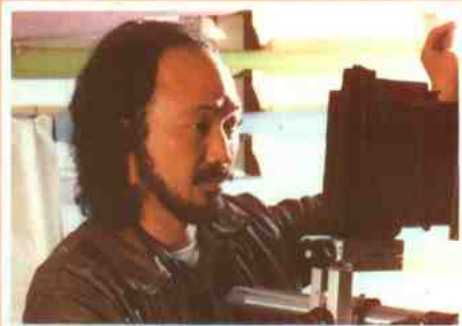
179643
179643

調製鷄尾酒竅門



主 編：陳忠良

聯合報・中華日報・台灣新生報專欄作家；國際機場旅館冷飲師；聯禾咖啡公司講師。



攝影師：林文章

世新廣電科畢，彩色沖洗及專業廣告攝影具豐富經驗，現為台中天蠍設計攝影公司經理。

感謝下列廠商贊助本書製作：

走廊西餐廳
鄉根西餐廳
大富餐具行

青橙西餐廳
嘉麗餐具行
聯禾咖啡公司

交通部民航局國際機場旅館（餐飲部）

（排名不分先後次序）

鷄尾酒示範：張富源先生
蔡鴻志先生



北京聯大 00089418

代文化事業有限公司 / 印行

「愛·智」和「彩色」

促進真·善·美生活的理想

科學發達，物質文明進步，現代生活早已顯示出自動化、彩色化的趨勢；尖端科技的神速發展，一般人真有脚步跟不上的惶恐。因此，精神糧食——出版品，必須供應「愛·智」和「彩色」，作為美化生活的原動力。

「愛·智」，過去被詮釋為哲學的二元，使人有玄妙之感。許多學者，從心理學的觀點，積極鼓勵人們去掌握「愛·智」，作為提昇人類生活品味的基點，更可以具體的行動，發揮我們的潛力，建設我們的理想，讓我們的生活臻於真·善·美。

因此，現代化的出版品，不只是在賺得讀者同情，而且是引導讀者如何去實踐的具體行動方案。不僅要內容充實，言之有物；還要使讀者自然樂意地去嘗試、實驗；為達成此一目標，出版品必須具體地形像化、彩色化，大自然本是五彩繽紛的！但我們在起步時，只能黑白攝影，白紙印黑字。彩色電視和電影的成就，已回歸了大自然本來的面目。報紙、雜誌也力求色彩的豐富，圖書出版的彩色化，更是時勢所趨。

唐代文化事業有限公司所有工作同仁，秉持兢兢業業的精神，邀請國內名家及攝影家，共同製作一系列食藝、手工藝、花藝……等提昇生活品味的「感性生活」精美彩色叢書——以精美的圖片和雋永的文辭，詳細說明製作的每一道程序，配上高品質的印刷，讀者在展讀之餘，可以依序自己動手做。而用以贈禮，更是實用、高貴、美觀、大方。

衷心希望您會喜歡這套「高品質低價位」的好書，也希望您品讀玩味之餘，能帶給您無盡的喜悦與滿足。

● 目 錄 ●

基酒・4

酒杯介紹・8

調酒用器具介紹・10

酒類介紹・12

亞力山大・14

銀馬・17

白美人・20

呼啦一呼啦・23

蘭姆費斯・26

金色費斯・29

波士頓酸酒・33

蘇格蘭酸酒・37

銀色費斯・40

綠魔・43

白蘭地酸酒・46

伏特加酸酒・49

琴酸酒・52

救火員酸酒・55

螺絲起子・58

王室・61





ENGINE

白蘭地



威士忌



伏特加



琴酒



BASW

蘭姆酒



紅石榴汁





酒杯介紹

①直杯

②四盞斯杯

③六盞斯酒杯

④七盞斯杯

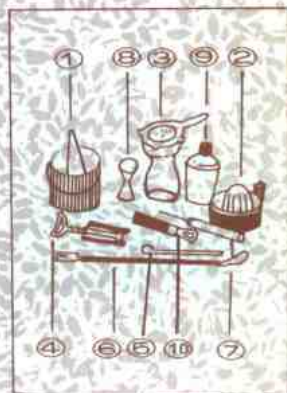
⑤八盞斯杯

⑥九盞斯杯

⑦十盞斯杯

⑧專比杯

調酒用器具介紹



① 冰桶

有玻璃製與不銹鋼製兩種

② 擠壓器

用來擠壓檸檬、橘子、柳橙等

③ 混合器

使材料混合

④ 開瓶鑽

開啓葡萄酒的木塞

⑤ 攪拌器

攪拌各種材料

⑥ 長匙

混合材料用





⑦ 冰鑽

使冰塊弄碎

⑧ 盞斯杯

量酒用。有上下兩面

，一盞斯與半盞斯的

組合，最為方便

⑨ 調酒壺

使用在不易混合與必

需冷卻的材料上，分

大中小三種

⑩ 開瓶器

打開瓶蓋用

酒類介紹



