

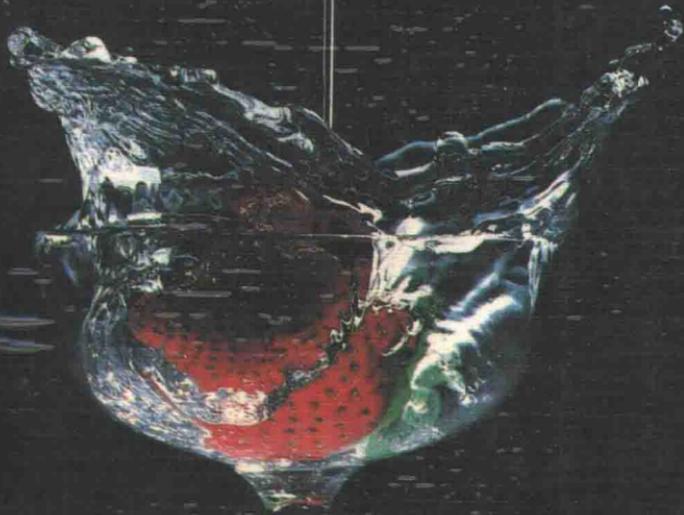


ZHONGWAI
JIWEIJIU

中外鸡尾酒

郁华 李伟天 编著

广东科技出版社



中外鸡尾酒

郁华 李伟天 编著

广东科技出版社

中外鸡尾酒
ZHONG WAI JIWEIJIU

郁华 李伟天 编著

*

广东科技出版社出版发行

广东省新华书店经销

广东韶关新华印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 10.125印张 4插页210,000字

1991年2月第1版 1991年2月第1次印刷

印数1—30,250册

ISBN 7—5359—0688—5

TS·29 定价：平装 5.60元
精装 10.00元

序

郁华同志主编的《中外鸡尾酒》决定出版，嘱我撰序，其盛情是难却的，而我亦乐于从公共关系的角度，说几句确实应当重视开发具有中华民族特色鸡尾酒的题外话。

也许是较长时间从事外事工作的缘故，在国内或者是出国访问，参加鸡尾酒会早已是司空见惯的事了。

当今，鸡尾酒会已成为公共关系中的重要实务。这种招待形式自由活泼，便于广泛接触交流，常被国际上举办的大型活动所采用。我虽然不嗜酒，却也总是被五光十色的鸡尾酒卷入炽烈的气氛而油然而生忘情的陶醉，这也许正是鸡尾酒的独特魅力所在。

然而，赴罢各种类型的鸡尾酒会之后，又总是不免产生一种不满足的感叹：中华美酒到哪里去了？

在国外，一瓶洋酒的身价是很难估计到的。记得看过一篇报道，说丹麦、比利时的首都，经常有名酒拍卖活动。近年拍卖出最贵的一瓶酒，是珍藏了200年的波尔多产的葡萄酒，价值105 000英镑，合港币1 400 000元，约折人民币900 000元。

相比之下，我国的所谓国酒茅台，拿到国际名酒拍卖市场，就算是珍藏了多长时间，也仅仅价值千元，实在是可悲可叹了。

并非我国名酒不有名，佳酿不佳，而是以往太不重视公共关系的应用传播，缺少宣传、推广、介绍。特别在国际公

共关系实务中，因为我们拿不出用中国酒调配的鸡尾酒，当然也就无法被人所认识和接受。

再看一看国内，近年来虽然建起了许多中外合资大酒店、大宾馆，里面也都有酒吧间的设置，但浏览一下琳琅满目的酒柜，又全是洋酒成林，几乎都采用洋酒调制鸡尾酒，而中国酒似乎难以登上鸡尾酒的“大雅之堂”。

本书在洋洋20余万言的叙述中，不仅探索到中华鸡尾酒古老的开发历史，而且多层次、多角度地对各类中华美酒予以介绍；同时还从中华鸡尾酒的美学、调制学、设计学诸多侧面予以详尽阐述。它完全可以使中华鸡尾酒早日走向世界，挺立于鸡尾酒之林。因此，本书的编纂出版对推动我国鸡尾酒的开拓与发展，无疑是一大奉献，我为此感到欣慰。

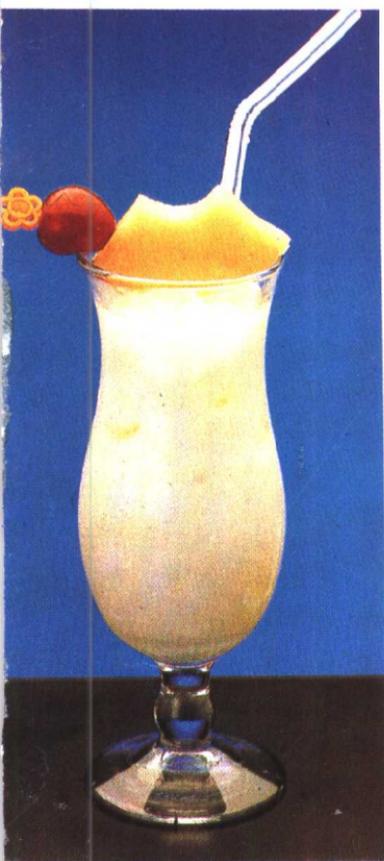
郁华同志从事革命文学艺术创作近40年，而后又在广东省珠海特区涉足应用传播学研究领域，创办了我国首家经营型公共关系公司，这对他移情介入中华鸡尾酒的研究与开拓是得天独厚的物质基础，所以本书更给人感到有较高层次的内涵，会得到许多开创性的启迪。

深信本书问世之后，能开创先河，使中华鸡尾酒早日名扬四海，宣扬国威。而我也会在再次出席国际公共关系大会时，推荐此书，并将中华鸡尾酒奉献给到会的世界各国代表。

朱传贤

1990年5月

注：朱传贤同志系国际公共关系协会理事、中国总干事。



上图: 椰子透心凉

右上图: 长城之光

右下图: 遍地黄金





左一上图: 贵夫人

左一下图: 水龙吟

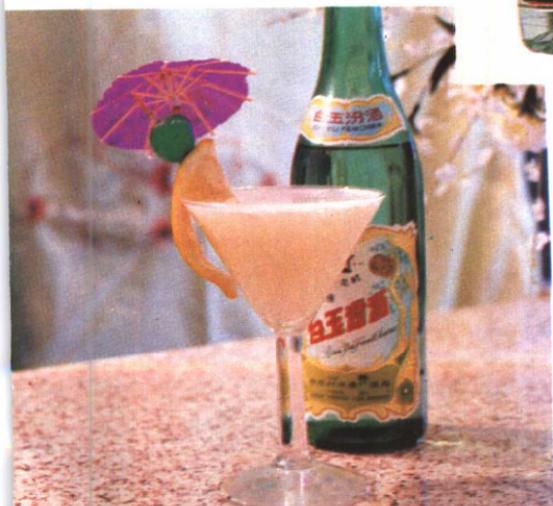
左二上图: 白晶

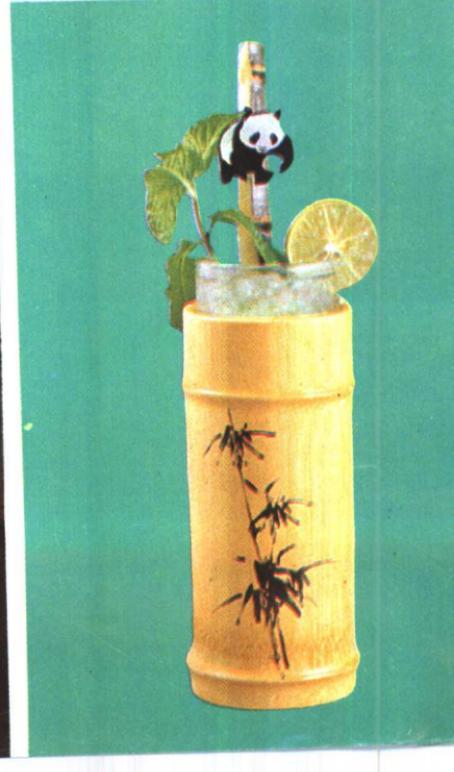
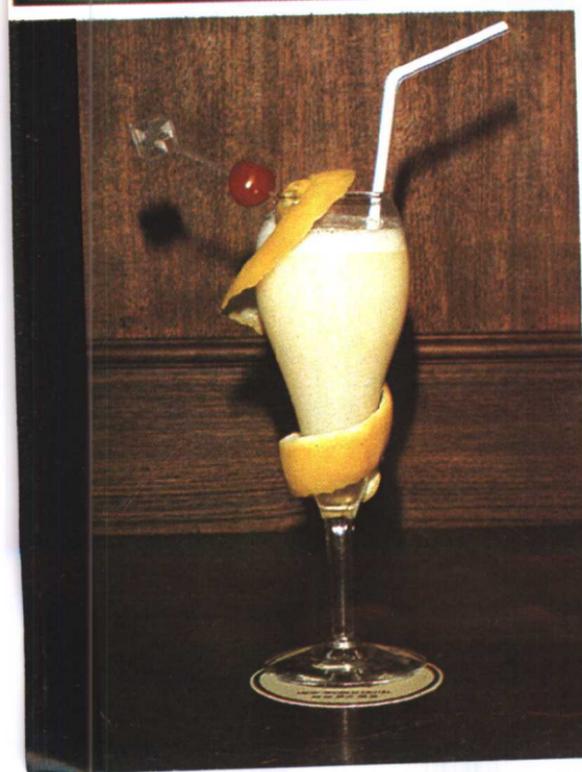
左二下图: 玉洁叶清

右一下图: 南国风情

右二上图: 全家福

右二下图: 吻





左一上图: 白袍小将
 左一下图: 竹影婆娑
 左二上图: 碧玉长城
 左二下图: 翠竹飘香
 右一上图: 梦幻洋河
 右一下图: 洋河雪影
 右二上图: 梦幻洋河
 右二下图: 洋河翠霞





左上图: 干苦艾酒和甜苦艾酒

左一下图: 甜马天尼

左二下图: 血腥玛丽

右一上图: 詹姆比

右二上图: 水手

右一下图: 彩虹 3 号

右二下图: 彩虹 4 号

右三下图: 彩虹左舷右舷

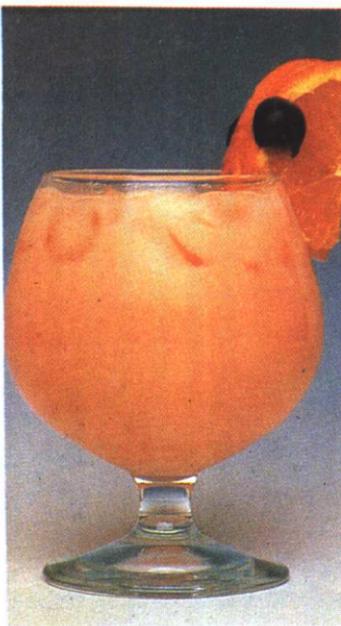






左图: 青色的魔鬼

下图: 红粉佳人



珊瑚岛



亚历山大姐妹



ALEXANDER SISTER

密意浓



天使之吻



内 容 提 要

本书较详细地介绍了中国和外国鸡尾酒的起源、特点以及通行的调制程序和方法，并对如何正确选用不同类型的基酒、配酒和调酒器皿、载杯、副材料、装饰材料；如何组织鸡尾酒会、设置酒吧等，都图文并茂地予以阐述。

本书依据我国历史文献，探索了渊源久远的中华鸡尾酒历史，精辟地提出中华鸡尾酒开发战略；还就中华鸡尾酒所选用的基酒的中国五大白酒香型和用于调缓、加色加味副材料的别具风味的中国果露酒、配制酒，从挖掘中国酒文化传统角度加以全面评介；更对中华鸡尾酒设计提出多层次、多侧面、多角度的独创看法，书中还精选了中华鸡尾酒配方120种和外国鸡尾酒流行配方200多种，这些款式均有实用推广价值。此外，书后另附有中英文对照的外国鸡尾酒流行配方索引，可供快速查阅。

本书是一部较全面、系统地介绍中外鸡尾酒的著作，不仅能使广大读者更多地了解有关鸡尾酒的知识，增添情趣，美化生活，并可通过实践掌握调酒技术。它可供酒店、宾馆、以及专业型酒吧的调酒师和酿酒企业的有关人员阅读，也可供广大家庭调制鸡尾酒时参考，更可作为各有关单位举办鸡尾酒调酒师培训班的教材。

目 录

序

第一章 鸡尾酒及中华鸡尾酒的崛起	1
一、鸡尾酒的由来.....	1
二、鸡尾酒的特点.....	2
三、中华鸡尾酒的源流.....	4
四、开拓中的中华鸡尾酒.....	6
1.港澳地区中式鸡尾酒流行配方18种.....	6
2.中华鸡尾酒概念的形成及其崛起.....	12
第二章 中华鸡尾酒的开发战略及美学思考	14
一、蓬勃发展的中国酿酒业.....	14
二、倡导中华鸡尾酒的现实意义.....	15
三、中华鸡尾酒开发战略与有利时机.....	19
四、中华鸡尾酒的美学思考.....	21
第三章 调制鸡尾酒的程序及方法	27
一、备料.....	27
1.主材料基酒.....	27
2.调缓副材料.....	31
3.加色加味副材料.....	35
4.装饰用材料.....	37
二、备齐调酒器皿和载杯.....	39
1.常备调酒器皿.....	40
2.常备载杯.....	43

三、准备好调酒用冰块	50
四、调酒方法	51
五、艺术装饰	55
1. 柠檬和橙的切割与装饰法	58
2. 菠萝的切割与装饰法	64
3. 芹菜的切割与装饰法	67
4. 橄榄的装饰法	68
5. 用水果装饰酒杯的常用形式	68
第四章 中国白酒的香型	70
一、清香型	71
二、浓香型	73
三、酱香型	76
四、米香型	78
五、兼香型	79
第五章 别具风味的中国果露酒和配制酒	82
一、果露酒中的葡萄酒	82
1. 葡萄酒的种类	82
2. 中国葡萄酒的品种与特色	83
二、其它类型果露酒	86
1. 嘉宾酒	86
2. 沙棘琼浆酒	87
3. 红豆酒	87
4. 越桔酒	87
5. 山枣蜜酒	88
6. 苹果酒	88
7. 紫梅酒	88
8. 香梅酒	89

9. 山楂酒	89
10. 蜜桔美酒	89
11. 中华猕猴桃酒	90
12. 雪峰蜜桔酒	90
13. 普宁梅酒	90
14. 特制红桔酒	90
15. 渠县广柑酒	91
16. 双鱼牌中国橙酒	91
17. 桑椹酒	92
18. 开远牌杂果酒	92
三、配制酒的种类	93
1. 用中草药材配制的酒	93
2. 用动物药材配制的酒	102
3. 用鲜果配制的酒	105
4. 用鲜花配制的酒	105
第六章 中华鸡尾酒的设计与实践	107
一、设计必循的要素	107
1. 创造的需要	109
2. 创造的意念	110
3. 创造的个性	111
4. 创造的联想	112
二、设计寻求的侧面	113
1. 时间侧面	113
2. 空间侧面	114
3. 博物侧面	116
4. 民俗侧面	119
5. 典故侧面	123