

严选之味

03.

知ればもっとおいしい!  
食通の常識

基本のカクテル手帖

关于鸡尾酒  
你想知道的

隋娟  
——  
译

「日」渡边一也  
——  
监修

# 挚爱鸡尾酒



中信出版集团

严选之味

03.

知ればもっとおいしい!

食通の常識

基本のカクテル手帖

隋娟

译

「日」渡边一也

监修

# 挚爱鸡尾酒

中信出版集团

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

挚爱鸡尾酒 / (日) 渡边一也监修; 隋娟译. -- 北京: 中信出版社, 2018.8 (2019.6重印)  
ISBN 978-7-5086-8850-3

I. ① 挚… II. ① 渡… ② 隋… III. ① 鸡尾酒 - 基本知识 IV. ① TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 069918 号

KIHON NO KAKUTERU TECHOU

Copyright © Kazuya Watanabe, Sekaibunka-sha, 2017

Chinese translation rights in simplified characters arranged with SEKAI BUNKA SHA through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

Simplified Chinese translation copyright © 2018 by CITIC Press Corporation

本书仅限中国大陆地区发行销售

### 挚爱鸡尾酒

监 修: [日] 渡边一也

译 者: 隋 娟

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/32

印 张: 6 字 数: 152 千字

版 次: 2018 年 8 月第 1 版

印 次: 2019 年 6 月第 2 次印刷

京权图字: 01-2018-3390

广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号

书 号: ISBN 978-7-5086-8850-3

定 价: 49.00 元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com



本书特色及使用方法	7
鸡尾酒独有的魅力	8
何为鸡尾酒	9

鸡尾酒的材料	10
调制鸡尾酒的用具	13
鸡尾酒的调制技法	14

## 金酒类鸡尾酒 19

先来了解基酒 金酒	20
-----------	----

环游世界	22	汤姆柯林斯	35
阿拉斯加	23	尼克罗尼	36
橙花	24	天堂乐园	37
赌场	25	蓝月亮	38
黑夜之吻	26	法兰西75	39
吉布森	27	鲜花和珠宝	40
螺丝锥子	28	白色丽人	41
蓝宝石	29	马天尼	42
金娜提	30	人偶	43
新加坡司令	31	邦德马天尼	44
金汤力	32	歌剧马天尼	44
金霸克	32	果味马天尼	45
金菲兹	33	烟熏马天尼	45
金瑞基	33	鸡尾酒的主要种类	46
探戈	34		

## 伏特加类鸡尾酒 47

先来了解基酒 伏特加	48
------------	----

世外桃源	50	奇奇	59
伏特加冰山	51	巴拉莱卡	60
神风	52	黑俄罗斯	60
墨西哥湾流	53	血腥玛丽	61
热情之吻	54	蓝色星期一	61
大都会	55	白俄罗斯	62
海风	56	莫斯科骡子	63
螺丝起子	56	雪国	64
大锤	57	俄罗斯人	65
性感沙滩	57	湖中女王	66
咸狗	58		

## 朗姆类鸡尾酒 67

先来了解基酒 朗姆酒 68

X.Y.Z.	70	百加得鸡尾酒	78
凯匹林纳	71	蓝色夏威夷	79
自由古巴	72	冰冻戴吉利	80
后甲板	73	波士顿酷乐	81
上海	74	迈泰	82
跳伞	75	莫吉托	83
戴吉利	76	鸡尾酒的黄金配比①	84
猫和老鼠	77		

## 特基拉类鸡尾酒 85

先来了解基酒 特基拉 86

恶魔	88	反舌鸟	96
仙客来	89	旭日东升	97
黑刺李龙舌兰	90	蓝色玛格丽特	98
特基拉日落	91	玛格丽特大都会	98
特基拉日出	92	豪华柑曼怡玛格丽特	99
冰冻玛格丽特	93	冰冻草莓玛格丽特	99
斗牛士	94	鸡尾酒的黄金配比②	100
玛格丽特	95		

## 威士忌类鸡尾酒 101

先来了解基酒 威士忌 102

爱尔兰咖啡	104	丘吉尔	113
威士忌酸酒	105	纽约	114
威士忌苏打	106	碧血黄沙	115
老朋友	107	曼哈顿	116
古风	108	薄荷茉莉普	117
东方	109	锈铁钉	118
国王之谷	110	锈笔	119
教父	111	丽塔路	120
约翰柯林斯	112	罗伯罗伊	120

## 白兰地类鸡尾酒 121

先来了解基酒 白兰地 122

苹果白兰地	124	芝加哥	131
亚历山大	125	杰克玫瑰	132
奥林匹克	126	史丁格	133
古典	127	樱花	134
死而复生	128	睡前酒	135
冷舱板	129	尼克拉斯加	136
边车	130	蜜月	137

床第之间	138	红磨坊	140
马颈	139		

## 利口酒类鸡尾酒 141

先来了解基酒 利口酒 142

普施咖啡	144	阿美利加诺	154
杏仁酷乐	145	金巴利苏打	155
乔治柯林斯	146	绿色蚱蜢	156
斯佳丽·奥哈拉	147	金色凯迪拉克	157
黑刺李金酒菲兹	148	斯普莫尼	158
查理卓别林	149	紫罗兰菲兹	159
中国蓝	150	薄荷芙蓉蓓	160
瓦伦西亚	151	天使之吻	161
桃花	152	可可菲兹	162
粉花	152	甘露咖啡牛奶	162
毛脐	153	至尊特浓咖啡酒	163
白兰	153	布希球	163

利口酒图鉴 164

## 葡萄酒/日本清酒/烧酒/啤酒类鸡尾酒 169

先来了解基酒 葡萄酒/日本清酒/烧酒/啤酒 170

亚当尼斯	171	含羞草	176
阿佛罗狄忒	171	葡萄酒酷乐	177
基尔	172	清酒马天尼	177
皇家基尔	172	四季彩	178
香槟鸡尾酒	173	舞乙女	179
斯柏利特	173	金巴利啤酒	180
庆典	174	香迪啤酒	180
竹子	175	狗鼻子	181
贝里尼	176	红眼	181

乐在酒吧 182

## 无酒精类鸡尾酒 183

优雅加奈特	184	秀兰·邓波儿	186
清凉汤力	184	灰姑娘	186
拉多加酷乐	185	水果林荫路	187
日落水蜜桃	185	蓝天汤力	187

索引 190

严选之味

03.

知ればもっとおいしい!

食通の常識

基本のカクテル手帖

隋娟

译

「日」渡边一也

监修

# 挚爱鸡尾酒

中信出版集团



## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

挚爱鸡尾酒 / (日) 渡边一也监修; 隋娟译. -- 北京: 中信出版社, 2018.8 (2019.6重印)  
ISBN 978-7-5086-8850-3

I. ① 挚… II. ① 渡… ② 隋… III. ① 鸡尾酒 - 基本知识 IV. ① TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 069918 号

KIHON NO KAKUTERU TECHOU

Copyright © Kazuya Watanabe, Sekaibunka-sha, 2017

Chinese translation rights in simplified characters arranged with SEKAI BUNKA SHA through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

Simplified Chinese translation copyright © 2018 by CITIC Press Corporation

本书仅限中国大陆地区发行销售

## 挚爱鸡尾酒

监 修: [日] 渡边一也

译 者: 隋 娟

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/32

印 张: 6 字 数: 152 千字

版 次: 2018 年 8 月第 1 版

印 次: 2019 年 6 月第 2 次印刷

京权图字: 01-2018-3390

广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号

书 号: ISBN 978-7-5086-8850-3

定 价: 49.00 元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com







本书特色及使用方法	7
鸡尾酒独有的魅力	8
何为鸡尾酒	9

鸡尾酒的材料	10
调制鸡尾酒的用具	13
鸡尾酒的调制技法	14

## 金酒类鸡尾酒 19

先来了解基酒 金酒	20
-----------	----

环游世界	22	汤姆柯林斯	35
阿拉斯加	23	尼克罗尼	36
橙花	24	天堂乐园	37
赌场	25	蓝月亮	38
黑夜之吻	26	法兰西75	39
吉布森	27	鲜花和珠宝	40
螺丝锥子	28	白色丽人	41
蓝宝石	29	马天尼	42
金娜提	30	人偶	43
新加坡司令	31	邦德马天尼	44
金汤力	32	歌剧马天尼	44
金霸克	32	果味马天尼	45
金菲兹	33	烟熏马天尼	45
金瑞基	33	鸡尾酒的主要种类	46
探戈	34		

## 伏特加类鸡尾酒 47

先来了解基酒 伏特加	48
------------	----

世外桃源	50	奇奇	59
伏特加冰山	51	巴拉莱卡	60
神风	52	黑俄罗斯	60
墨西哥湾流	53	血腥玛丽	61
热情之吻	54	蓝色星期一	61
大都会	55	白俄罗斯	62
海风	56	莫斯科骡子	63
螺丝起子	56	雪国	64
大锤	57	俄罗斯人	65
性感沙滩	57	湖中女王	66
咸狗	58		

## 朗姆类鸡尾酒 67

先来了解基酒 朗姆酒 68

X.Y.Z.	70	百加得鸡尾酒	78
凯匹林纳	71	蓝色夏威夷	79
自由古巴	72	冰冻戴吉利	80
后甲板	73	波士顿酷乐	81
上海	74	迈泰	82
跳伞	75	莫吉托	83
戴吉利	76	鸡尾酒的黄金配比①	84
猫和老鼠	77		

## 特基拉类鸡尾酒 85

先来了解基酒 特基拉 86

恶魔	88	反舌鸟	96
仙客来	89	旭日东升	97
黑刺李龙舌兰	90	蓝色玛格丽特	98
特基拉日落	91	玛格丽特大都会	98
特基拉日出	92	豪华柑曼怡玛格丽特	99
冰冻玛格丽特	93	冰冻草莓玛格丽特	99
斗牛士	94	鸡尾酒的黄金配比②	100
玛格丽特	95		

## 威士忌类鸡尾酒 101

先来了解基酒 威士忌 102

爱尔兰咖啡	104	丘吉尔	113
威士忌酸酒	105	纽约	114
威士忌苏打	106	碧血黄沙	115
老朋友	107	曼哈顿	116
古风	108	薄荷茱莉普	117
东方	109	锈铁钉	118
国王之谷	110	锈笔	119
教父	111	丽塔路	120
约翰柯林斯	112	罗伯罗伊	120

## 白兰地类鸡尾酒 121

先来了解基酒 白兰地 122

苹果白兰地	124	芝加哥	131
亚历山大	125	杰克玫瑰	132
奥林匹克	126	史丁格	133
古典	127	樱花	134
死而复生	128	睡前酒	135
冷舱板	129	尼克拉斯加	136
边车	130	蜜月	137

床第之间	138	红磨坊	140
马颈	139		

## 利口酒类鸡尾酒 141

先来了解基酒 利口酒 142

普施咖啡	144	阿美利加诺	154
杏仁酷乐	145	金巴利苏打	155
乔治柯林斯	146	绿色蚱蜢	156
斯佳丽·奥哈拉	147	金色凯迪拉克	157
黑刺李金酒菲兹	148	斯普莫尼	158
查理卓别林	149	紫罗兰菲兹	159
中国蓝	150	薄荷芙蓉蓓	160
瓦伦西亚	151	天使之吻	161
桃花	152	可可菲兹	162
粉花	152	甘露咖啡牛奶	162
毛脐	153	至尊特浓咖啡酒	163
白兰	153	布希球	163

利口酒图鉴 164

## 葡萄酒/日本清酒/烧酒/啤酒类鸡尾酒 169

先来了解基酒 葡萄酒/日本清酒/烧酒/啤酒 170

亚当尼斯	171	含羞草	176
阿佛罗狄忒	171	葡萄酒酷乐	177
基尔	172	清酒马天尼	177
皇家基尔	172	四季彩	178
香槟鸡尾酒	173	舞乙女	179
斯柏利特	173	金巴利啤酒	180
庆典	174	香迪啤酒	180
竹子	175	狗鼻子	181
贝里尼	176	红眼	181

乐在酒吧 182

## 无酒精类鸡尾酒 183

优雅加奈特	184	秀兰·邓波儿	186
清凉汤力	184	灰姑娘	186
拉多加酷乐	185	水果林荫路	187
日落水蜜桃	185	蓝天汤力	187

索引 190

# 本书特色及使用方法

- 本书从种类繁多的鸡尾酒中精选出162款来介绍。
- 点单时起主要参考作用的两大要素——酒精度数和口感特征单独列出，一目了然。
- 附带配方，方便自己动手调制，也容易想象成品口感。
- 每款鸡尾酒都附带翔实说明，背后的由来、典故尤其有趣。
- 作为基酒的蒸馏酒代表品牌、常见的利口酒品牌也一并介绍。丰富常识储备，既可以在酒吧碾压菜鸟，也可以在自己动手制作时用作参考。



## 鸡尾酒名词解释

### 材料

容量原则上以毫升 (ml) 为单位，其他单位如下：

- 1 tsp = 1 吧匙 (bar spoon) 容量 = 约 5 ml
- 1 dash = 苦精瓶 (bitters bottle) 甩一下出来的酒量 = 约 1 ml
- 1 drop = 苦精瓶 1 滴的酒量 = 约 1/5 ml
- glass = 所用酒杯的容量

### 配方

### 酒精度数

仅供参考的酒精度数。冰块融化后的水分不加入计量范围。此外，具体度数也会因酒水及其他材料的微小差别而异。

### 口感

将鸡尾酒的口感分为5段，即辛、中辛、中、中甘、甘。口味感知因人而异，本书按公认评价归类，仅供参考。

对鸡尾酒的由来及原料、风味特色进行说明。

### 适合的酒杯

公认适合该款鸡尾酒的酒杯。例如，柯林杯 (collins glass) 是一种杯身高、口径小的杯子。

## 技法

鸡尾酒的调配技法分为4种。具体请参考第14~17页。

- 兑和法 (build)：直接将原料注入鸡尾酒杯中进行混合
- 调和法 (stir)：使用调酒杯进行混合
- 摇和法 (shake)：利用鸡尾酒摇酒壶进行混合
- 搅和法 (blend)：使用搅拌机进行混合



# 鸡尾酒独有的魅力

鸡尾酒的本质不过是混合的液体，但因为负载了各种各样的传奇和寓意，有着魅惑的外表和美妙的味道，为饮酒增添了更多精神上的愉悦。这些魅力是其他种类酒水所没有的。

简单如基酒兑水、梅酒兑苏打水也是鸡尾酒家族成员，虽然材料只有两种。水果自然可以入酒，加热咖啡和牛奶的鸡尾酒也不稀奇。时下，无酒精的鸡尾酒也方兴未艾。鸡尾酒的可能性可以说是无限大。

本书精选了鸡尾酒的基础知识及经典鸡尾酒的调制法，如果能对大家挑选鸡尾酒有所帮助，或在小酌时增加谈资，将是我们的荣幸。



# 何为鸡尾酒

一般来说，鸡尾酒指的是以某种酒为基酒，在基酒中加入其他酒或果汁等配料，混合而成的调制饮品。例如左页的“玛格丽特 (Margarita)”就是由以下原料构成的：

## 混合

几乎所有的鸡尾酒都是混合而成的。有的需要彻底混合均匀，有的则刻意保留口感之间的微妙界限，目的不同，混合的手法也不一样。

## 稀释

鸡尾酒中经常添加果汁或碳酸饮料，用来稀释酒精度，让酒水更易入口，层次也更加丰富。

## 酒

(调味)

用来调剂口感、增加风味的酒，多为利口酒 (Liqueur) 和加味葡萄酒 (Aromatized wine)。

## 酒

(基酒)

能作为基酒使用的酒多为金酒 (Gin)、特基拉 (Tequila) 等酒精度数较高的蒸馏酒 (即烈性酒)。

## 点缀

作为注重外观的代表，鸡尾酒的制作十分重视点缀，花式切割的水果、香草叶都能入酒，杯沿还经常涂抹盐粒或砂糖来装点。





# 鸡尾酒的材料

鸡尾酒基本上是由酒和配料构成的。



## 酒

除了用作基酒的蒸馏酒和利口酒之外，还有其他用来调味的酒。

### 金酒

>> p.20

以大麦、黑麦、玉米等为原料酿造而成的蒸馏酒，最鲜明的特征就是杜松子果实的清爽口味，时下以口感甘冽的辛味金酒为主流。

### 伏特加

>> p.48

以大麦、小麦、马铃薯等为原料酿造而成的蒸馏酒，经过白桦和金合欢树的活性炭过滤，口感醇厚，纯净无异味。

### 朗姆酒

>> p.68

以甘蔗为原料酿造而成的蒸馏酒，原产自西印度诸岛，根据风味浓淡，可分为淡香型(light)、中间型(medium)、浓香型(heavy)。

### 特基拉

>> p.86

以一种叫作蓝色龙舌兰的植物茎为原料酿造而成的蒸馏酒，只有产自墨西哥5个法定州的龙舌兰酒才可以被称作特基拉。

### 威士忌

>> p.102

以大麦、黑麦、玉米等为原料酿造而成的蒸馏酒。又分为来自苏格兰的苏格兰威士忌(Scotch)、美国出产的波本威士忌(Bourbon)等品种。

### 白兰地

>> p.122

将蒸馏后的白葡萄酒灌注入木桶内，经发酵而成的蒸馏酒，除葡萄酒外，还有以苹果、樱桃等水果为原料的果味白兰地。

### 利口酒

>> p.142

在蒸馏酒中加入香草、水果、坚果、奶油等原料调制而成的混合酒。在鸡尾酒中多用作调味。

### 葡萄酒 啤酒

>> p.170

>> p.170

葡萄酒主要指葡萄发酵而成的酿造酒，可分为红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒等种类。啤酒是以大麦的麦芽、水、啤酒花为主要原料酿造而成的酒。

### 清酒 烧酒

>> p.170

>> p.170

清酒是以米、酒曲、水为原料酿造而成的酒。烧酒是以小麦、芋类、荞麦等为原料酿造而成的日本蒸馏酒。冲绳的泡盛也是烧酒的一种。



## 冰

调制鸡尾酒的重要辅材，冷制鸡尾酒不可或缺的原料，根据大小和形状分为以下几种。



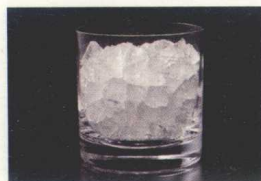
### 块状碎冰 (lump of ice)

使用碎冰刀，将大冰块切割成比拳头略小的碎块。常用于基酒加冰饮用。



### 粗碎冰 (cracked ice)

将大冰块碎成3cm~4cm大小的冰块，在鸡尾酒调制中，多用于摇和法和调和法，使用频率较高。



### 细碎冰 (crushed ice)

小粒冰块，多用于雪花边类鸡尾酒、茱莉普 (Julep) 等鸡尾酒中。



### 块冰 (cubed ice)

使用制冰器制成的3cm见方的冰块。