

港台

鸡尾酒的调制

郁华 李伟天
广东科技出版社



港台鸡尾酒的调制

郁华 李伟天 编著

广东科技出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

港台鸡尾酒的调制/郁华; 李伟天
编著. —广州: 广东科技出版社, 1996. 12
ISBN7-5359-1670-8

- I. 港…
- II. ①郁…②李…
- III. 配制酒
- IV. TS262. 98

出版发行: 广东科技出版社
(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)

经 销: 广东省新华书店

印 刷: 广东惠阳印刷厂
(惠州市南坛西路 17 号 邮编: 516001)

规 格: 850×1168 大 32 开 印张 4.625 字数 10.9 千

版 次: 1996 年 12 月第 1 版
1998 年 1 月第 2 次印刷

印 数: 10201-20300 册

I S B N 7-5359-1670-8

分 类 号: TS.100

定 价: 20.00 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

内 容 简 介

本书以彩图为主，辅以简练的文字说明，精辟地叙述香港、台湾地区调制鸡尾酒的技艺、程序与配方。全书共分五篇：一为综述篇，介绍港台地区鸡尾酒拓展的现状；二为材料篇，着重介绍港台地区调制鸡尾酒所使用的具有地方特色的材料、名酒与配料；三为技艺篇，介绍港台地区调制鸡尾酒的技巧、调酒器调酒法、摇晃程序以及鸡尾酒杯缘装饰、果品装饰切法，并附有 8 款调制鸡尾酒操作示范彩色图解；四为配方篇，介绍港台地区流行鸡尾酒配方（含当地名人作品）130 余款及其相应彩图；五为资料篇，主要提供台湾地区特色酒吧的布置与装饰、酒吧服务员常规通则及港台地区出版的鸡尾酒专著与技术资料等。

本书图文并茂，通俗易懂，一看便会掌握调制鸡尾酒基本方法。它可供酒店、宾馆以及专业性酒吧的调酒师、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调酒师培训班的辅助教材。

NAK68/06

前 言

“万丈高楼平地起”，诱发出治学之道。

治学与盖楼一样，都要起步于基础。只有基础牢固，才能循序渐进，扶摇而上。

鸡尾酒调制属专业技能，要经过一定规范的培训，从基本知识学起；而鸡尾酒设计，则涉及广泛的学科领域，扩散面很广，想破门而入，更需勤学苦练，基本功要扎实。

多年来，致力于鸡尾酒推介，并倡导拓展“中华鸡尾酒”事业，几经艰辛，而今颇见成效。特别是拙著《中外鸡尾酒》、《中外鸡尾酒的调制》先后面世之后，几经重印，说明它深受读者的欢迎，无愧有的放矢的奉献。

但读者也有意见，突出的反映是：较系统介绍国外和港台鸡尾酒调制技术和成就，仍嫌不足。现在读者希望的不是雪中送炭，而是锦上添花。

为了满足广大读者的需求，在得到出版社大力支持的前提下，笔者从近年来出访港台进行学术交流时所收集的宝贵资料中，经过精细筛选，符合国情又针对性较强地编成《港台鸡尾酒的调制》和《国外鸡尾酒经典》两本书。其目的依然是希望读者能从中练好调制鸡尾酒的基本功，打好专业的基础，从而开阔视野，在吸取中溶化，使学后有所升华，精益求精，更有所为。

当今国情所限，制约着港台图书在内地的流行，较难透过文献的自由交流而达到借鉴的目的。而人际交往，更阻力重重，很难在短时期内突破障碍。所以在当前出版类似《港台鸡尾酒的调制》这样偏重推介性质的工具书，系统地展现港台鸡尾调制技术

的现状，使之能架起与港台同行沟通的桥梁，以利于学习，便于吸取，功于实用，应当被认为是填补空白的一项有意义的举措。当然，透过这本书，还能使读者从中较全面地了解港台地区鸡尾酒拓展事业的成就，从而寻找到差距，完善自我。

笔者是在历史误区中步入鸡尾酒这个充满诱惑力的深奥殿堂的，转眼跋涉八载，遍尝开拓这一新兴事业所经受的酸甜苦辣。特别是深入到理论层次，更感到视野狭窄，世界之大难以一览尽收。所以，仍要不断求索，取得更能满足读者需要的研究成果，多写出几本好书。如果本书与读者见面之后，依然取得较理想的反馈效应，那么也就确实令作者由衷地感到又做了一件有意义的事情。是奉献还是无的放矢，只能在实践中去求证。

郁 华

1996年元月于珠海

序

欣喜郁华在 1996 年又出版新著，且是一本侧重介绍台湾鸡尾酒的书。这是大陆作家独具慧眼的创举。

郁华嘱我再次为之撰序，确也令我这八旬老翁深感是义不容辞的重托。据说，去年初我为郁华写序出版的《中外鸡尾酒的调制》，竟在一年内连印两次，发行 2 万余册。台湾的朋友们都说这是可望而不可及的奇迹。我当然更引以为荣。为此，乘郁华再次出书之际，我是应当有感而发奉上这篇序文，再说几句题外话的。

与郁华的年纪相差二十岁，绝非同代人。彼此之间的阅历不同，信仰不同，教养不同，境遇不同，但却成了忘年之交。对此，说奇怪也并不奇怪。因为，我从郁华身上感知许多对大陆当代知识分子以往所无法理解的事物，从而引起兴趣，变相识而相交，更终于突破年龄界限，而引起心灵上的共鸣。几年来，彼此之间，相处甚笃。

据郁华坦述，他十三岁从军，经历过辽沈战役、抗美援朝，后来靠自学考入大学深造，50 年代末毕业，从事中国戏剧的研究，发表和出版过许多作品，颇有造诣。但是，从 60 年代初，他所面临的坎坷遭遇，竟又传奇般当过搬运工、电工、泥瓦工，还回收过破烂，更在广东花县以 29 岁“高龄”，扮演了 15 年知识青年的脚色，可谓“荒天下之大稽”，确实是传奇又传奇。但郁华在逆境中并没有因为青春受损而气馁、消沉，相反更坚定信念，潜心积累，反思励志，终于枯木逢春后重新寻找到人生定位。

其实，郁华并不擅饮酒。但他在偶然机遇中，接触到我国博大的酒文化空间，进而接受外国鸡尾酒乘国门开启之际所带来的影响，与中国酒文化架起内在联系的桥梁，从美学角度探索鸡尾酒的潜在内涵，有所启迪，有所建树，有所突破，从而标新立异地开创了“中华鸡尾酒”这门名不见经传的学科。

八载春秋，郁华为“中华鸡尾酒”的创建著书立说，更贵在实践：建立研究中心，注册开发公司，召开研讨会，举办培训班；做了许多前人所未曾做过的事，当然这是一段极其艰辛的历程。我为之感怀、敬羨，从而加深对大陆郁华这一代知识分子的理解。郁华所以放弃自己所长，而去不务“正业”，正说明他对专业知识看法的升华，从更高层次洞邃到鸡尾酒所孕藏的博学内涵。从而也真正使郁华从中寻找回失去的青春岁月，无愧于人生地肯定了自己的价值。他尽管已年过花甲，进入晚年，但仍孜孜不倦地漫步人生路，现正为完成一部国内较完善的“鸡尾酒调制学”而努力。这部洋洋 30 万字的理论巨著，据说已杀青，有可能年内就出版公诸于世。如果我能为之再写序言，当更感能够跨越海峡的阻隔，为郁华这位难得的忘年学友而助威，是对自己的鞭策，当应以毕生之余热，促进海峡两岸关系和解，早日实现祖国统一之千秋大业。

丁中江

1996 年元月于台北

注：丁中江系台湾著名近代史学家、政治家。曾出任考试院委员、台湾大洋洲文化经济协会会长、中华战略学会执行副董事长、淡江大学教授。现正与本书作者郁华积极筹办海峡两岸共建之天后文化经济研究会，创立“妈祖学”新学科并主编大规模的《天后文库》。

目 录

前言

序

综述篇	(1)
-----------	-----

材料篇	(3)
-----------	-----

一、台湾产名酒	(4)
---------------	-----

1. 省产白兰地酒	(4)
-----------------	-----

2. 冻顶白兰地酒	(5)
-----------------	-----

3. 白葡萄酒、葡萄蜜酒	(5)
--------------------	-----

4. 红葡萄酒	(5)
---------------	-----

5. 荔枝酒	(5)
--------------	-----

6. 特级乌梅酒	(5)
----------------	-----

7. 梅酒	(6)
-------------	-----

8. 兰姆酒	(6)
--------------	-----

9. 彩虹酒	(6)
--------------	-----

10. 竹叶青酒	(6)
----------------	-----

11. 高粱酒	(6)
---------------	-----

12. 大曲酒	(7)
---------------	-----

13. 宾乐酒	(7)
---------------	-----

14. 花雕酒	(7)
---------------	-----

15. 米酒	(7)
--------------	-----

16. 省产琴酒	(8)
----------------	-----

17. 玫瑰红酒	(8)
----------------	-----

18. 伏特加酒	(8)
----------------	-----

19. 黄酒	(8)
--------------	-----

20. 省产威士忌酒	(8)
------------------	-----

21. 香蒂酒	(9)
22. 台湾啤酒	(9)
二、台湾产名果	(9)
1. 凤梨	(9)
2. 大湖草莓	(10)
3. 番石榴	(10)
4. 玉井红芒果	(10)
5. 香蕉	(10)
6. 其它果品	(10)
技艺篇	(11)
一、香港调酒技巧范例	(11)
二、台湾常用调酒器调酒法	(14)
三、调酒器摇晃程序	(15)
四、混合调酒法	(16)
五、杯缘装饰	(17)
六、果品装饰切法	(18)
七、操作示范图解	(19)
1. 马天尼	(19)
2. 皇家咖啡	(20)
3. 神风特攻队	(21)
4. B52 轰炸机	(22)
5. 深水炸弹	(23)
6. 玛格丽特	(24)
7. 惜别海岸	(25)
8. 黛克瑞	(26)
配方篇	(27)
一、香港著名调酒师新款设计精选	(27)
(一) 黎材盛作品 (三款)	(27)
1. 登峰	(27)

2. 咖啡美人	(28)
3. 青鸟	(28)
(二) 栾仁和作品 (二款)	(29)
1. 柔情蜜意	(29)
2. 午夜浪漫	(30)
(三) 吴伟江作品 (二款)	(31)
1. 彤云雾霭	(31)
2. 骄阳烈焰	(32)
(四) 方家驹作品 (二款)	(33)
1. 梦幻之旅	(33)
2. 粉蝶飘香	(33)
(五) 朱伟国作品 (三款)	(34)
1. 亚热带骄阳	(34)
2. 向日葵	(34)
3. 醉酒今朝	(35)
(六) 艾迪作品 (二款)	(36)
1. 紫水晶	(36)
2. 天堂鸟	(37)
(七) 梁伟明作品 (一款)	(38)
蓬莱仙境	(38)
(八) 李锦联作品 (五款)	(39)
1. 新婚蜜语	(39)
2. 橙香咖啡	(40)
3. 皇家咖啡	(41)
4. 香槟鲜果宾治	(42)
5. 石榴汁宾治	(43)
二、香港流行配方精选 (三十八款)	(44)
1. 一代红妆	(44)
2. 白晶	(45)
3. 快乐泉源	(46)

4. 碧玉长城	(47)
5. 东方之珠	(47)
6. 贵夫人	(48)
7. 竹影婆娑	(48)
8. 蓝精灵	(49)
9. 雪球	(50)
10. 雪艳	(51)
11. 旭日初升	(52)
12. 烈日彩虹	(53)
13. 青草	(54)
14. 长城之光	(55)
15. 红玫瑰	(56)
16. 红牡丹	(57)
17. 一江春绿	(57)
18. 桂花飘香	(58)
19. 漓江	(59)
20. 五福临门	(59)
21. 牡丹花之梦	(60)
22. 红粉樱桃	(60)
23. 喜来迎嘉宾	(61)
24. 白金龙	(61)
25. 视佳桂花香	(62)
26. 高高	(62)
27. 葡萄观竹	(63)
28. 碧海觅珊瑚	(64)
29. 中国马天尼	(64)
30. 青春常驻	(65)
31. 皇上皇	(65)
32. 瑶池甘露	(66)
33. 万里长城	(66)
34. 友谊万岁	(67)

35. 芳草	(68)
36. 香江恋	(68)
37. 东方的太阳	(69)
38. 美梦	(69)
三、台湾著名调酒师名款设计精选	(70)
(一) 洪志华作品 (七款)	(70)
1. 一醉五千年	(70)
2. 日月潭	(71)
3. 大展鸿图	(71)
4. 过新年	(72)
5. 天安门	(72)
6. 中华女儿	(73)
7. 新中国	(73)
(二) 廖文台作品 (二款)	(74)
1. 往日情怀	(74)
2. 梅雨	(74)
(三) 刘昱基作品 (二款)	(75)
1. 午夜的鸟	(75)
2. 竹叶青青	(76)
(四) 陈金安作品 (二款)	(77)
1. 梦醒时分	(77)
2. 玫瑰花园	(78)
(五) 蔡辉阳作品 (二款)	(79)
1. 跳舞咖啡	(79)
2. 六月茉莉	(80)
(六) 颜承慈作品 (二款)	(81)
1. 龙凤酒	(81)
2. 贵妃泪	(82)
四、台湾流行配方精选	(83)
(一) 本地设计流行配方 (十四款)	(83)

1. 真烈烧酒	(83)
2. 苦酒	(84)
3. 水晶马天尼	(85)
4. 东尼	(86)
5. 东方莱姆	(86)
6. 可乐烧	(87)
7. 姜酒	(87)
8. 冰威	(88)
9. 冰冻鸡尾酒	(88)
10. 中度威士忌	(89)
11. 柠檬薄荷	(89)
12. 中国仕女	(90)
13. 高粱鸡尾酒	(91)
14. 绍兴浮面酒	(91)

(二) 台湾省产材料风情配方 (三十款)

1. 苦酒满怀	(92)
2. 梦幻舞影	(93)
3. 仲夏之夜	(93)
4. 贵妃醉酒	(94)
5. 喜相逢	(94)
6. 乐之泉	(95)
7. 甜蔗酒	(95)
8. 飘逸池	(96)
9. 武则暴天	(96)
10. 梦幻湖	(97)
11. 梅兰并开	(97)
12. 甘甜酒	(98)
13. 艳女泣红	(98)
14. 落雁	(99)
15. 小天使	(99)
16. 烈焰	(100)

17. 暴君	(100)
18. 五月黄花	(101)
19. 雪里红	(101)
20. 醉妃	(102)
21. 深秋醉舞	(103)
22. 慈禧露	(103)
23. 巾幗	(104)
24. 全家福	(105)
25. 福乐情人	(106)
26. 温柔乡	(107)
27. 畅心	(108)
28. 香唇涎	(109)
29. 黄山泉	(109)
30. 新欢	(110)
(三) 台湾省产材料新潮配方 (8 款)	(111)
1. 旭日东升	(111)
2. 青山绿水	(111)
3. 情人心	(112)
4. 淡淡之交	(112)
5. 多情人	(113)
6. 紫色情妇	(113)
7. 情归天涯	(114)
8. 冻顶哈密酒	(114)
资料篇	(115)
一、台湾著名酒吧简介	(115)
(一) 大宾馆内的酒吧	(115)
1. 台北亚都大饭店	(115)
2. 晶华酒店	(115)
3. 台北凯悦大饭店	(115)
(二) 特色酒吧	(116)

1. 南方安逸·····	(116)
2. 拉顿商行·····	(116)
3. 收获三月·····	(116)
4. 86 巷 ·····	(116)
(三) 歌厅酒吧 ·····	(116)
1. 蔚蓝海岸·····	(116)
2. 地窖·····	(117)
(四) 闲情酒吧 ·····	(117)
1. 杜鹃窝·····	(117)
2. 猎人·····	(117)
3. 意思 PUB ·····	(117)
(五) 风土酒吧 ·····	(117)
1. 家家酒酒家·····	(117)
2. 加州阳光·····	(117)
3. 香港 1997PUB ·····	(118)
4. 养老乃泷·····	(118)
5. 象居酒坊·····	(118)
6. 水连天餐厅·····	(118)
7. 瓦砌酒坊·····	(118)
二、台湾酒吧服务人员常规通则 ·····	(119)
三、台湾地区调酒通用度量衡 ·····	(120)
四、港台地区出版的主要调酒参考书籍 ·····	(121)
后记 ·····	(123)
参考书目 ·····	(125)

综 述 篇

香港和台湾是我国版图上两颗璀璨的明珠。她们镶嵌在波涛澎湃的东海和南海海面,射放着异彩,环宇瞩目,正跻身“亚洲四小龙”之列腾空于世。

香港与台湾这两个经济发达地区,因为历史的原因,较早与国际市场经济接轨,推行自由贸易,洋酒进口途径畅顺,为国际饮品的鸡尾酒在这里寻找到滋生的土壤。鸡尾酒早已融入当地的社会生活,渗透到多边角落。林立街头巷尾的酒吧和琳琅满目的洋酒专卖店,使各款经典与新潮鸡尾酒装扮得更加多姿多彩,点缀着两个宝岛出现国际大都会的斑斓奇观。

香港(包括香港岛、九龙、新界及离岛地区),位于中国大陆南部,珠江口东侧。全境总面积为 1 070.12 平方公里,人口约 600 万,是世界人口最稠密的地区之一。与鸡尾酒不断拓展有着密不可分的旅游业,是香港重要的支柱产业之一,外地旅客来自 200 多个国家和地区。香港已被公认为:

- ①举世闻名的购物天堂和美食天堂;
- ②有世界一流的酒店设施和服务;
- ③号称“东方之珠”,是独特迷人又充满活力的旅游胜地。

台湾(包括台湾本岛、马祖岛、金门岛、澎湖列岛),位于我国大陆架东南缘的海面上,东濒太平洋,西隔台湾海峡与福建省遥遥相望,总陆地面积为 36 000 平方公里,人口约 1 900 万。由于台湾具有得天独厚的自然条件,遍布人文风物,旅游资源丰富,是各国游客前往观光的热点,每年接待近 3 000 万人次的游客,可尽享宝岛风光所赋予的大自然恩赐。因此,吻合世界各地游客品味的鸡尾