

鸡尾酒调制图谱

JIWEIJIU TIAOZHI TUPU

锦江集团教育培训中心 编



SHANGHAI KEXUE JISHU WENXIAN CHUBANSHE

上海科学技术文献出版社

鸡尾酒调制图谱

JIWEIJIUTIAOZHITUPU

锦江集团教育培训中心 编

主 编 张 宁

编 辑 邱金英 王文孝

舒霞芳

摄 影 王文孝



上海科学技术文献出版社

责任编辑：沈美新

封面设计：石亦义

鸡尾酒调制图谱

锦江集团教育培训中心 编

*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路 2 号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

利丰雅高印刷(深圳)有限公司印刷

*

开本 787×1092 1/16 印张 6.5 字数 166,000

1995 年 5 月第 1 版 1998 年 10 月第 4 次印刷

印数：15 001—20 000

ISBN 7-5439-0644-9/T·370

定 价：38.00 元

《科技新书目》347-273

前言

鸡尾酒原为欧美流行的用于社交场合而制作的酒品,在一般大都市的社交场合,举行鸡尾酒会已成为一种风气,大凡纪念仪式,社团集会、新业开张、结婚宴会等大场面均会举行鸡尾酒会,以增添热闹欢乐的气氛。

随着改革开放,鸡尾酒及鸡尾酒会的形式也在我国各地盛行。鸡尾酒的饮用已不仅局限聚会场合,而且扩大到了餐厅、酒吧,因而从业人员对鸡尾酒的调制品种、调制方法的了解也更迫切。

本书的编写旨在介绍国内外最新鸡尾酒的品种及调制方法,使读者阅后不仅对鸡尾酒制作有新的了解,而且还可以参照图片进行调制。本书共收集鸡尾酒170余种,每个鸡尾酒品种都配有使用材料、制作方法及彩色照片,易于学习与应用。

本书内的各款鸡尾酒由和平饭店1994年全国调酒比赛裁判长、著名的特级调酒师王齐敏先生;锦江饭店调酒师游期秀、王金娟小姐;锦江对外服务公司朱晨先生制作,在本书的编写过程中得到和平饭店、锦江饭店、新锦江大酒店等各级领导的大力支持与合作,在此表示深切的谢意。



目 录

威士忌 WHISKY 1

酸威士忌(2) 野马(2) 曼哈顿(3) 曼哈顿(3) 波本考林斯(4) 古色古香(4)
艾克士翁(5) 公路飞行(5) 女士(6) 锈钉(6) 百万富翁(7) 欧非醒(7) 艾芬尼
蒂(8) 布林克(8) 亚历山大杨格(9) 爱尔兰咖啡(9) 和平鸡尾酒(10) 日月潭
库勒(10) 华德爱特(11) 冰冻苹果(11)

香槟 CHAMPAGNE 12

香槟鸡尾酒(13) 黑丝绒(13) 香槟橙汁冷饮(14)

金酒 GIN 15

亚历山大金酒(16) 百万金元鸡尾酒(16) 金司令(17) 环游世界(17) 蓝色
魔鬼(18) 红粉金酒(18) 拿格罗尼(19) 名流宾治(19) 咸狗(20) 梦星尘(20)
牛头犬(21) 白色佳人(21) 艾比(22) 银色的布朗克斯(22) 天使之脸庞(23)
咖啡亚历山大(23) 新加坡司令(24) 蝎子(24) 古姆莱特(25) 约翰柯林司(25)
马梯尼(26) 红粉佳人(26) 上海鸡尾酒(27) 琴飞司(27) 珊瑚礁(28) 桔子花
(28) 粉红玫瑰(29) 金色琴费斯(29) 绿魔(30) 绿宝石酒(30) 六月玫瑰酒(31)
杜松子托尼卡(31) 波斯猫(32) 金飞斯(33) 夏威夷之梦(33)

伏特加 VODKA 34

伏特加马梯尼(35) 奇奇(35) 夏夜柔情(36) 碧火蓝蓝(36) 达官贵人(37)
哈威瓦尔贝格(37) 午炮(38) 黑色俄罗斯(38) 花锦簇(39) 翠玲珑(39) 螺丝
刀(40) 金光闪闪(40) 宝岛之春(41) 伏特加欧非醒(41) 飞天蜚蜚(42) 白俄
(北极熊)(42) 巴凯马提尼(43) 血玛丽(43)

朗姆酒 RUM 44

蜻蜓儿(45) 万里长城(45) 醉蓬莱(46) 古巴解放(46) 西柚菠萝朗姆酒
(47) 白芙蓉(47) 长青不老(48) 大吉利(48) 石榴飘香(49) 月中仙(49) 迈泰
(50) 耕拓者(50) 蛋诺(51) 冰菠萝椰奶(51) 椰林世界(52) 边车(52) 沃尔特
先生鸡尾酒(53) 波赫曼的梦(53)

白兰地 BRANDY 54

椰子透心凉(55) 印度之谜(55) 白兰地波堤酒(56) 德普司恰尔基(56) 波兰舞曲(57) 巴尔的摩·布瑞恩(57) 咖啡斗牛士(58) 美洲佳人(58) 布斯特(59) 白兰地香蕉考林斯(59) 白兰地阿历克山大(60) 雪球(60) 彩虹酒(61) 白兰地费司(61) 波萨姆·克莱色(62) 侧车(62) 咖啡No.2(63) 比利·哈米顿(63) 瓦特伯利(64) 白兰地杏子酒(64) 美洲佳人(65) 阿拉巴马(65) 香蕉布立斯(66)

其他 67

天使之吻(68) 风舞天(68) 金缤纷(69) 秋之鸡尾酒(69) 夏日凉风(70) 白卡地力(70) 黄金美梦(71) 姬妮的梦想(71) 冬日微风(72) 黑珍珠(72) 山基亚(73) 蚌蜃(73) 苹果绿(74) 番茄鲜柚汁(74) 奇妙饮管(75) 圣诞欢乐(75) 黄昏幻影(76) 春日风情(76) 玫瑰飘香(77) 卡利派索的牛仔(77) 竹影婆娑(78) 芳菲(78) 莎莉谭宝(79) 视佳佳花香(79) 红玫瑰(80) 波斯猫(80) 杨梅汁(西瓜汁)(81) 甜蜜香槟(81) 异国情调(82) 玛格丽塔(82) 香露(83) 水果宾治(83) 飘仙1号(84) 雪球(84) 安琪儿之喜悦(85) 安琪儿之吻(85) 锦江特饮(86) 秀兰邓波儿(86) 和平彩虹酒(87) 王子(87) 爱丽丝,我的鸡尾酒(88) 绿眼睛鸡尾酒(89) 尚比亚(89) 哈蜜瓜啤酒(89) 彩虹酒(90) 热奶酒(90) 坎博利啤酒(91) 今日苹果酒(91)

中国鸡尾酒 92

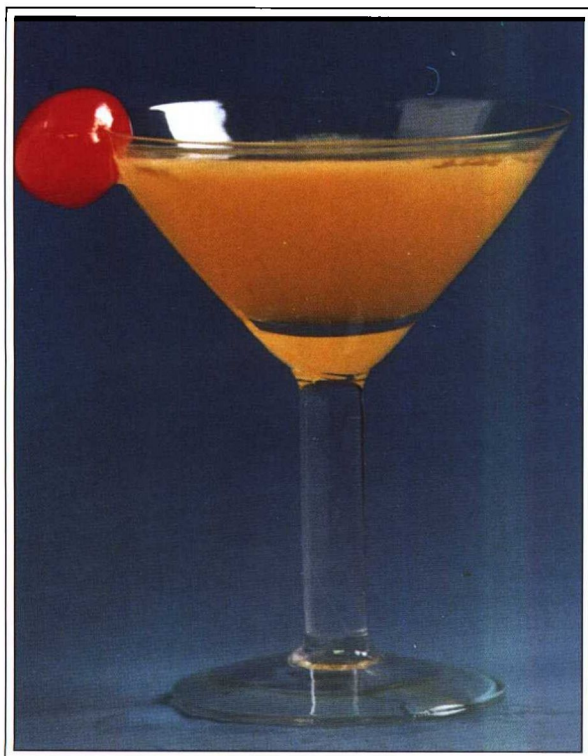
日出(93) 血的玛丽亚(93) 一江春绿(94) 友谊万岁(94) 一代红妆(95) 天使光轮(95)





威士忌

WHISKY



酸威士忌

WHISKY SOUR

材 料

波本威士忌	1.5盎司
柠檬汁	1.5盎司
糖浆	0.5盎司

制作方法

将威士忌、柠檬汁、糖浆和冰块放入调酒壶内摇匀后，滤去冰块，倒入酒杯中，也可注入苏打水至满。

特 点

酒味带酸，香气迷人，有消化肉食类的作用。

野马

WILD HORSE

材 料

威士忌	1盎司
清柠汁	1盎司
橙汁	4盎司

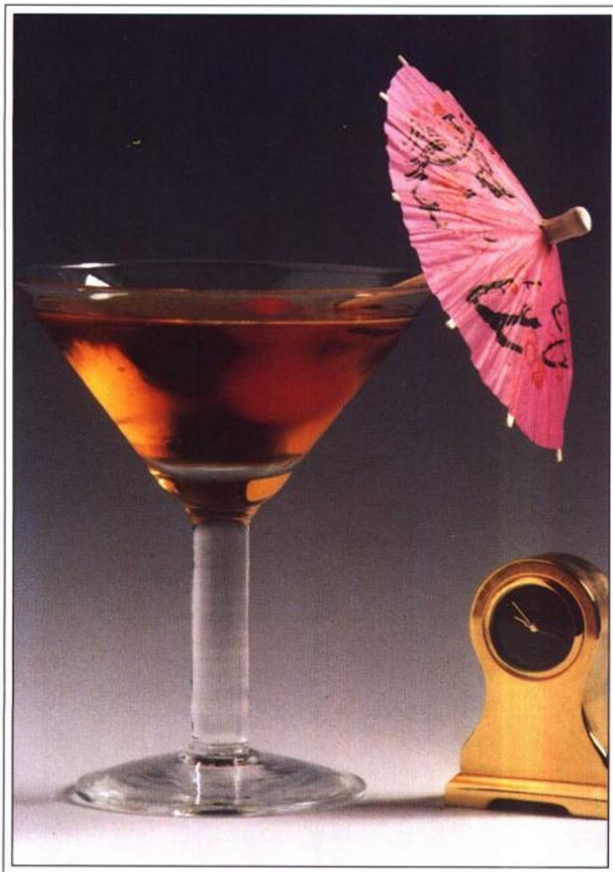
制作方法

将上述材料倒入高身杯内，加冰搅匀，插上切成马头形状的菠萝块，再衬以小菠萝块作马耳朵。

特 点

造型生动，尤如脱缰的野马奔驰在广阔草原上。





曼哈顿

MANHATTAN

材 料

混合威士忌 1盎司

味美思 0.5盎司

红必打士 1滴

制作方法

调酒壶内加冰,将上述材料依次倒入摇匀,滤冰后倒入杯内,用红樱桃作点缀。

曼哈顿

MANHATTAN

材 料

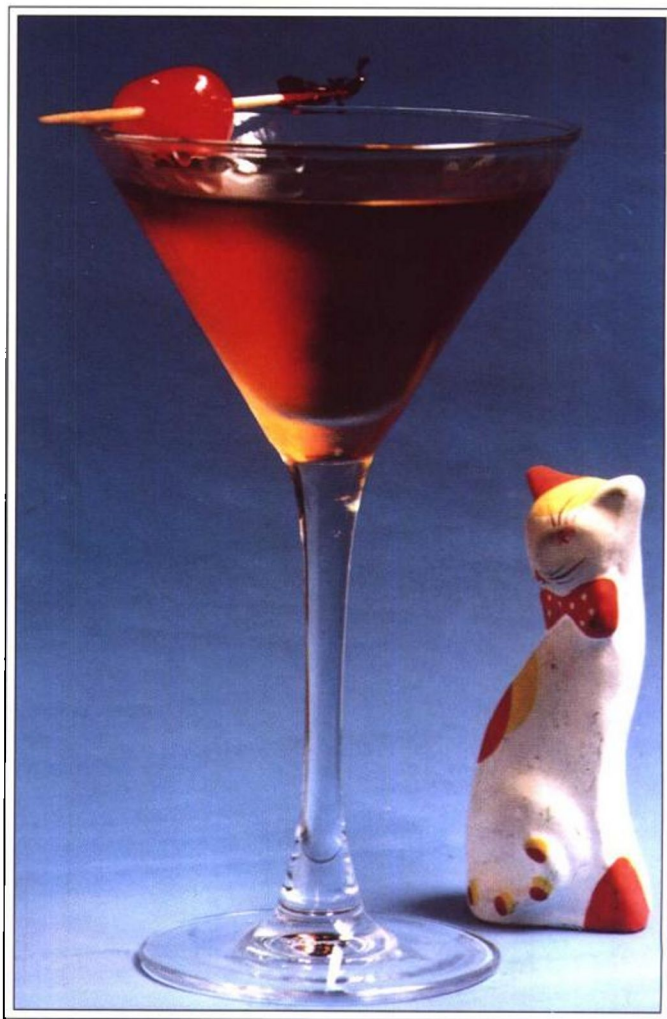
美国威士忌 1盎司

甜威末 0.75盎司

红必士 3滴

制作方法

将酒倒入调酒杯内加冰并滴入红必士搅冷,滤入鸡尾酒杯内,用红樱桃加以装饰。



波本考林斯

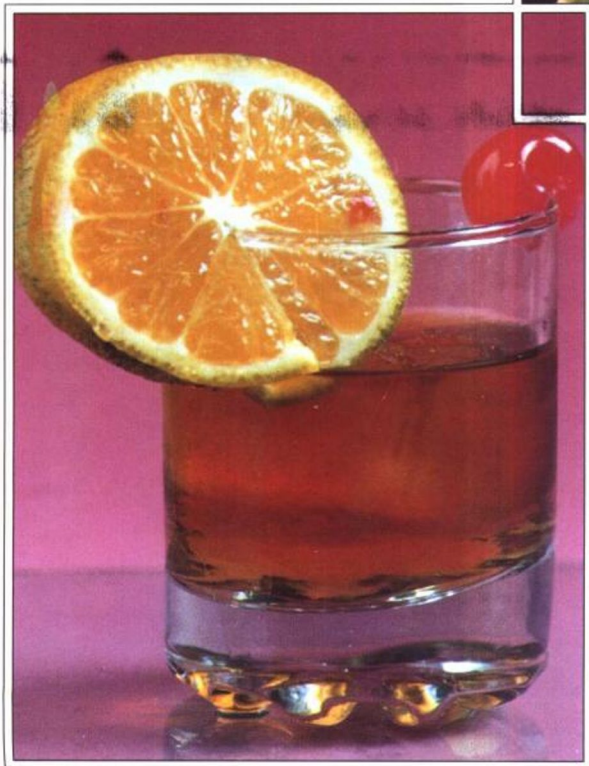
BOURBON COLLINS

材 料

波本	2盎司
苦精	1/3茶匙
柠檬汁	0.5盎司
冰冻苏打水	适量
柠檬	1片

制作方法

大杯内加冰块,依次加入上述材料搅匀,搅凉后,投入柠檬片即可。



古色古香

THE OLD FASHION

材 料

波本威士忌	2盎司
糖水	1盎司
红必打士	2滴

制作方法

糖水和必打士注入矮身酒杯中,加入冰块后再注入威士忌,轻轻搅匀,用两片橙片及红车厘子作装饰。

特 点

此酒适宜于喜饮烈性酒的客人。

艾克士翁

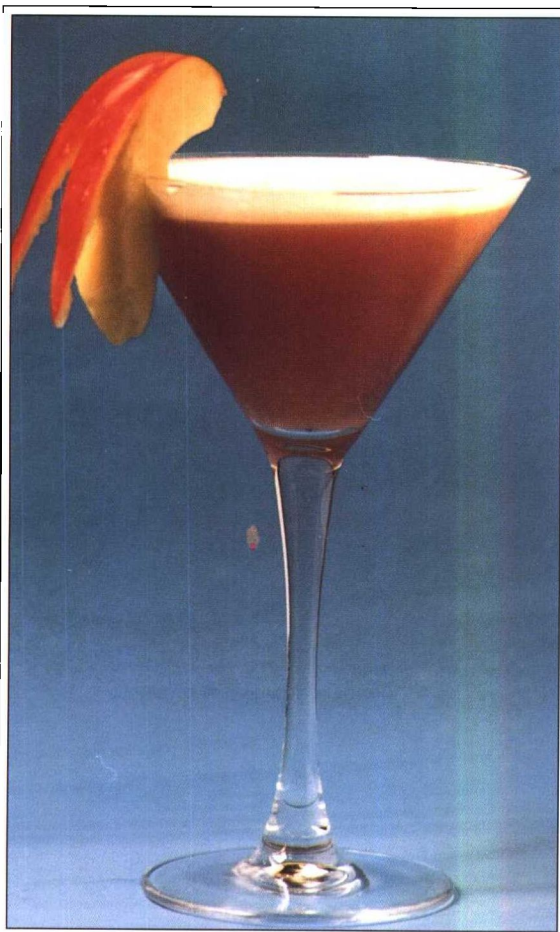
ELK'S OWN

材 料

裸麦威士忌	1.5盎司
波堤甜葡萄酒	0.75盎司
蛋白	1只
糖	适量
柠檬汁	适量
苹果	适量

制作方法

把酒和碎冰块摇匀后，注入高脚冷杯中，用苹果加以装饰。



公路飞行

HIGHLAND FLYING

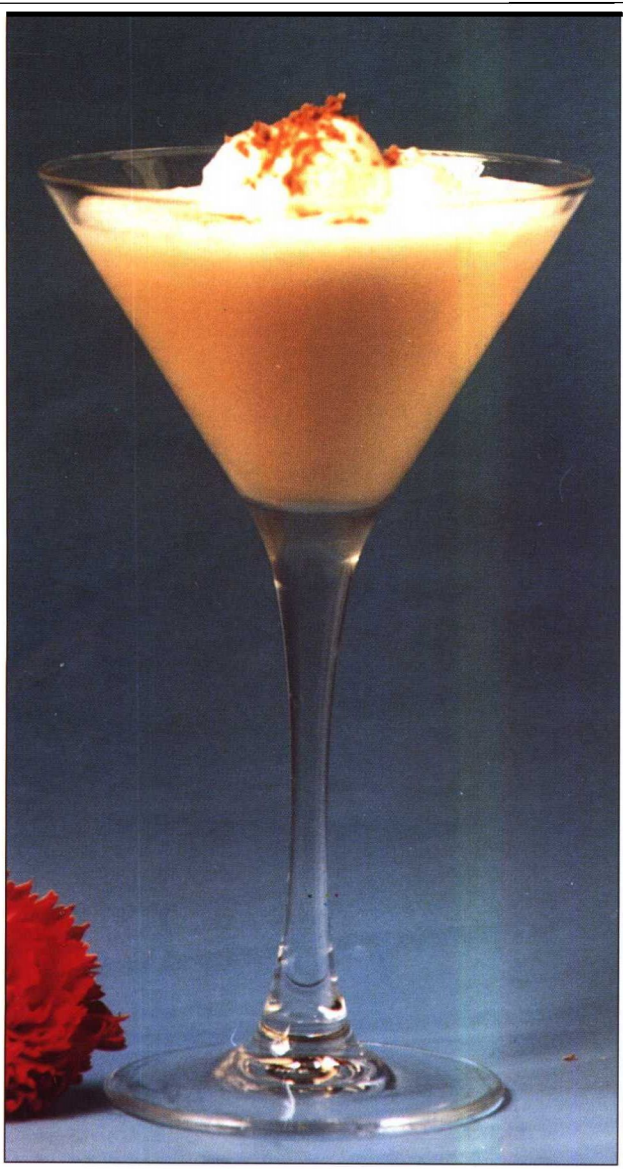
材 料

苏格兰威士忌	1.5盎司
甜味艾酒	0.75盎司
桔皮苦精	适量
橄榄	1个

制作方法

在酒内加入冰块摇匀后，注入高脚杯内，并用橄榄装饰。





女士

LADIES

材 料

威士忌	1.5盎司
派尔诺利口酒	适量
茴香利口酒	适量
安奇斯特苦精	适量
风梨丝	1条

制作方法

将酒加入冰块搅冰后,倒入酒杯内,用风梨丝1小条加以装饰。

锈钉

RUSTY NAIL

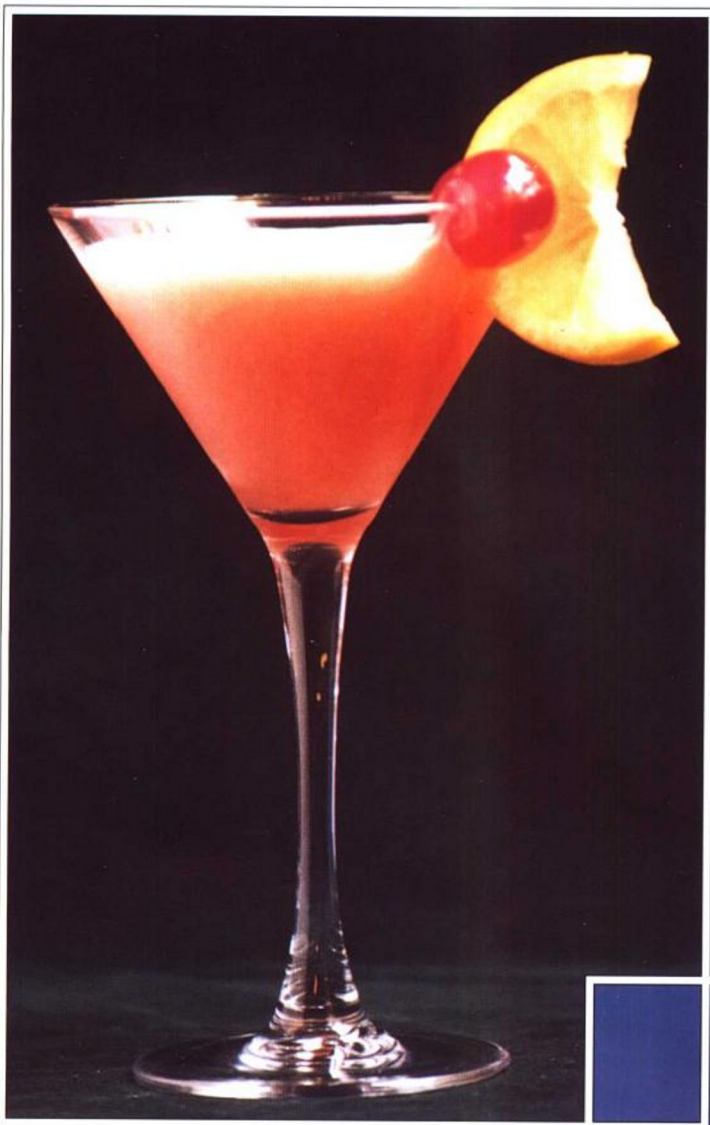
材 料

苏格兰威士忌	1盎司
占布衣利口酒	1盎司

制作方法

在欧非醒杯内倒入酒料和冰块,搅凉即成。





百万富翁

MILLIONAIRE

材 料

波本威士忌	1.5盎司
柑香利口酒	0.5盎司
蛋白	1只
石榴糖浆	适量

制作方法

将酒和蛋白加碎冰块摇匀后,倒入高脚冰杯内即可。

欧非醒

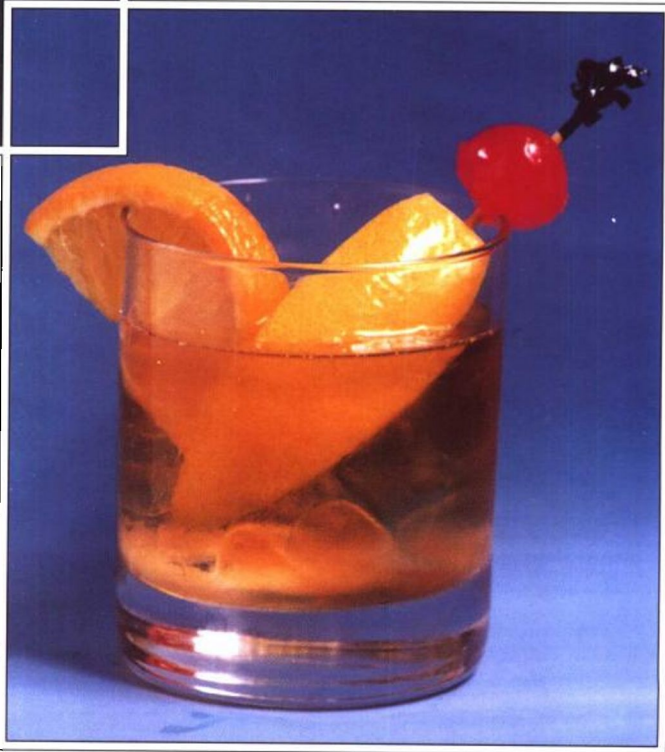
OLD-FASHIONED

材 料

方糖	1块
波本威士忌	2~3盎司
安奇斯特苦精	适量
柠檬皮	1片
苏打水	适量
桔子片	1片
樱桃	1粒

制作方法

在欧非醒杯内,先放入苦精、糖及少许苏打水,用长匙将糖搅溶,尔后加入冰块、酒;搅凉后,拌入柠檬皮,并用桔片和樱桃装饰。



艾芬尼蒂

AFFINITY

材 料

苏格兰威士忌	0.75盎司
涩苦甜酒	0.75盎司
甜苦艾酒	0.75盎司
安奇斯特苦精	适量
柠檬皮	1片
樱桃	1个片

制作方法

将酒用冰块搅凉后，注入高脚杯内，用柠檬皮及樱桃加以装饰。



布林克

BLINKER

材 料

裸麦威士忌	1.5盎司
石榴糖浆	0.75盎司
柚子汁	2盎司

制作方法

将酒加入碎冰摇匀后，倒入直身冰杯中即可。





亚历山大杨格

ALEXANDER YOUNG

材 料

凤梨汁	0.5盎司
桔子汁	0.5盎司
柠檬汁	0.5盎司
波本威士忌	1.5盎司
石榴糖浆	适量
安奇斯特苦精	适量

制作方法

将上述材料加冰块摇匀后，注入高身杯即可。

爱尔兰咖啡

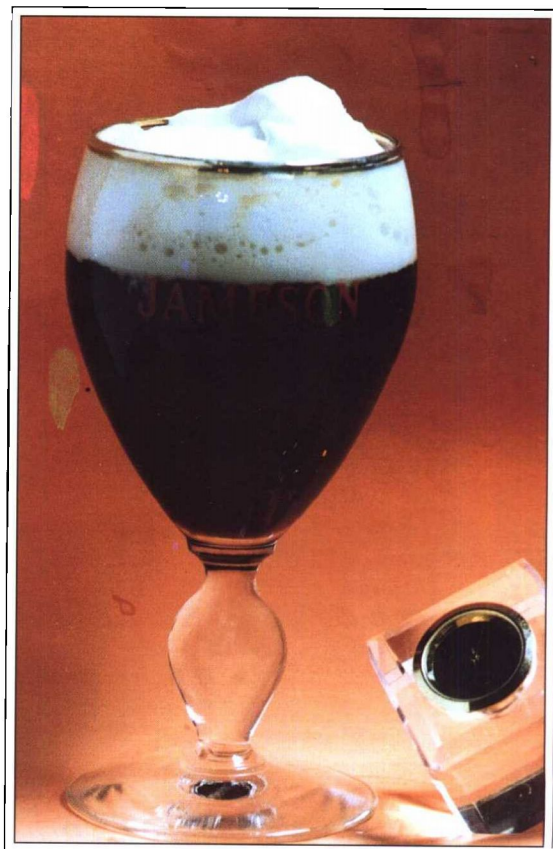
IRISH COFFEE

材 料

爱尔兰威士忌	1盎司
咖啡	5.5盎司
方糖	1块
搅奶油	适量

制作方法

先将咖啡杯预热，依次放入方糖，咖啡、酒，最后放入搅奶油即可。





和平鸡尾酒

PEACE COCKTAIL

材 料

威士忌 1盎司

桂花陈酒 0.75盎司

樱桃甜酒

红葡萄酒 少许

制作方法

在调酒杯内依次放入上述材料,并加入冰块,用调酒棒搅冷,滤入三角形鸡尾酒杯内,并用红樱桃点缀。



日月潭库勒

SUN-MOON LAKE COOLER

材 料

威士忌 1.5盎司

绿色薄荷酒 半茶匙

桔子汁 0.25盎司

制作方法

调酒壶加冰块,然后将上述材料加入调酒壶内摇匀,倒入酒杯中,最后加入适量苏打水即可。

华德爱特

WARD EIGHT

材 料

波本威士忌	2盎司
柠檬汁	0.5盎司
石榴汁	1茶匙
糖粉	1茶匙

制作方法

将所需材料与冰块一起放入调酒壶内摇匀,倒入放有1-2块冰块的中型玻璃杯,再注满冰镇苏打水,饰以时令水果。



冰冻苹果

FROZEN APPLE

材 料

伏特加酒	1.5盎司
苹果白兰地	0.25盎司
莱姆汁	0.5盎司
苹果碎块	适量
碎冰	适量
糖粉	适量

制作方法

将上述原料在搅拌中打碎后,倒入大型香槟杯内即可。

