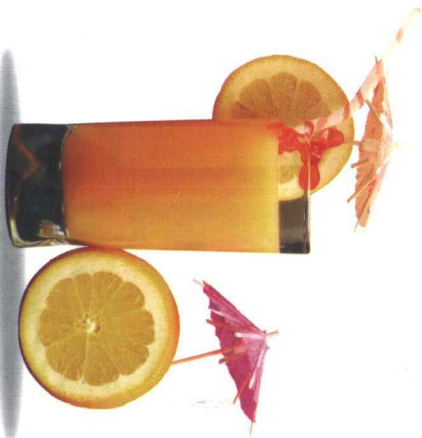
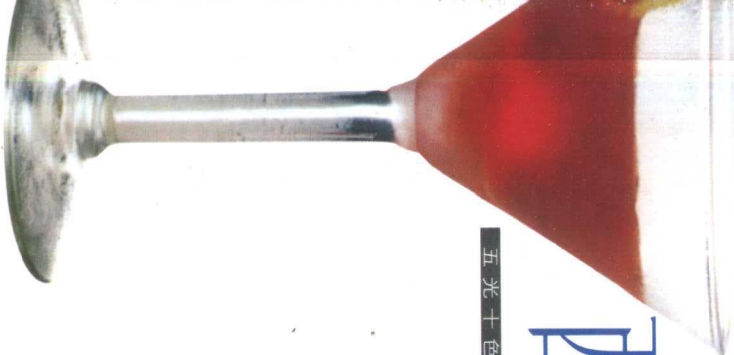


家庭巧做西菜系列

西式醇香饮品 (1)

五光十色的饮品 · 几十种调制方法 · 富有情调的鸡尾酒



杨定安 富钊丰 / 编著
江西科学技术出版社

西式醇香饮品 (1)

五光十色的饮品 · 几十种调制方法 · 富有情调的鸡尾酒

杨定安 宫钊丰 / 编著
江西科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

家庭巧做西菜系列—西式醇香饮品(1)/杨定安
ISBN 7-5390-1859-3

I. 家庭巧做西菜系列—西式醇香饮品(1) II. 杨定安 III. 饮食 IV. TS972
国际互联网(Internet)地址:

HTTP://WWW.NCU.EDU.CN:800/

家庭巧做西菜系列—西式醇香饮品(1)

杨定安等编著

出版	江西科学技术出版社
发行	南昌市新魏路17号
社址	邮编:330002 电话:(0791)8513294 8513098
印刷	广州培基印刷镭射分色有限公司
经销	各地新华书店
开本	711mm×966mm 1/32
字数	30千字
印张	2
印数	5000册
版次	2001年2月第1版 2001年2月第1次印刷
书号	ISBN 7-5390-1859-3/TS·82
定价	全套20.00元(本册10.00元)

(赣科版图书凡属印装错误,可向出版社出版科或承印厂调换)

目 录

安东尼奥	2
亚历山大	3
酒吧招待	4
黑俄罗斯	5
蓝色星辰	6
布朗克斯	7
代基里酒	8
金森林	9
哈维·墙与香肠	10
尼古拉尼	11
美丽女神	12
睡帽	13
粉红金酒	14
莎乐美	15
雪球	16

曼哈顿	17
白衣仙女	18
马丁尼酒	19
金菲丝	20
皇室菲丝	21
保持清醒	22
冰镇薄荷酒	23
百万英镑	24
飘仙 1 号杯	25
寡妇之吻	26
黑天鹅绒	27
香槟鸡尾酒	28
水果香槟	29
科尔	30
冰镇菠萝酒	31

粉红色小猫	32	奶油威士忌	48
酸草蔓与橙	33	草原蚝	49
苹果杯	34	帆	50
冰镇鳄梨鸡尾酒	35	白兰地鸡尾酒	51
薄荷与酸橙	36	猎狐	52
庄园宾治	37	冰川	53
祭子果酒	38	亚美丽诺	54
汤姆和杰瑞	39	粉红色小猫	55
加葡萄酒的香甜热酒	40	巴利尼	56
热柠檬茶	41	黑天鹅绒	57
爱尔兰咖啡	42	午后心情	58
胡萝卜鸡尾酒	43	炫耀	59
香蕉震撼	44	杜本内菲兹	60
蔬菜鸡尾酒	45	路易斯安娜摇篮曲	61
圣玛丽	46	阿拉斯加	62
黄瓜鸡尾酒	47	布朗克斯	63

西式醇香饮品 (1)

五光十色的饮品 · 几十种调制方法 · 富有情调的鸡尾酒

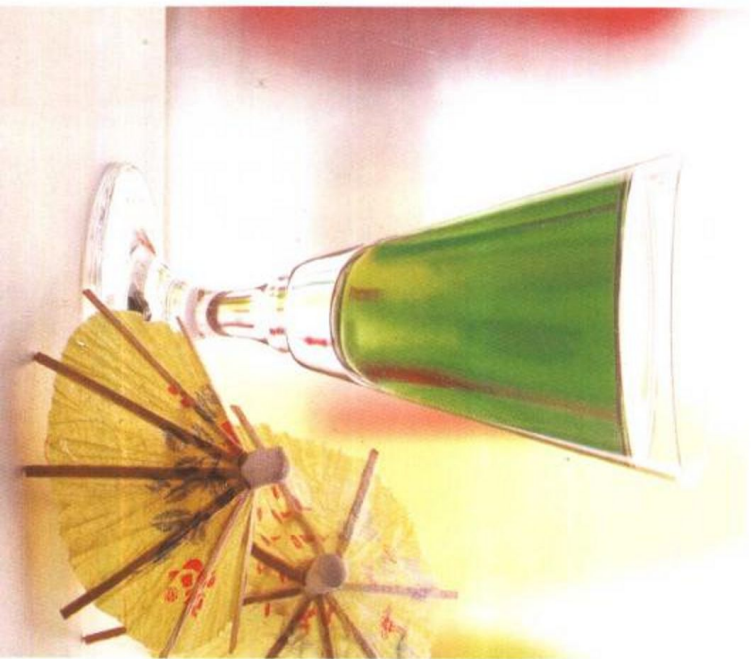
杨定安 宫钊丰 / 编著
江西科学技术出版社



安 东 尼 奥

- 10ml 白兰地
- 10ml 杜松子酒
- 5ml 樱桃酒
- 5ml 薄荷酒
- 冰

将所有原料放入装有冰块
的摇酒器中摇匀,滤入鸡尾酒
杯中。



亚历山大

- 10ml 白兰地
- 10ml 薄荷酒
- 10ml 奶油
- 冰和肉豆蔻末

亚历山大鸡尾酒有多种配法,主要是基酒不同:有的用杜松子酒,有的用威士忌,这里用的是白兰地,将原料放入盛有冰的摇酒器中摇匀后滤入鸡尾酒杯中,用肉豆蔻末作点缀。



酒吧招待

- 7.5ml 干苦艾酒
- 7.5ml 杜松子酒
- 7.5ml 杜本内鸡尾酒
- 7.5ml 雪利酒
- 少量金万利
- 冰

将所有原料放入装有冰块的
摇酒器中摇匀，滤入鸡尾酒杯中。



黑 俄 罗 斯

- 10ml 黑咖啡
- 20ml 伏特加
- 冰

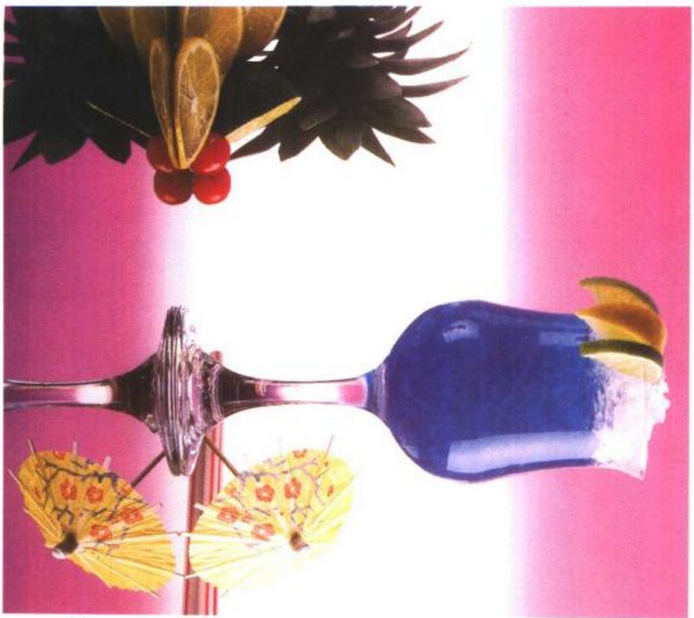
将两种液体同时倒入装有冰块
的杯中，搅匀。



蓝色星辰

- 10ml 蓝陈皮酒
- 10ml 杜松子酒
- 7.5ml 利莱酒
- 5ml 橙汁
- 冰
- 橙片或柠檬片

将所有原料放入装有冰块的摇酒器中摇匀，滤入鸡尾酒杯中。最后用水果片点缀。



布 朗 克 斯

- 50ml 杜松子酒
- 15ml 干苦艾酒
- 15ml 甜苦艾酒
- 15ml 橙汁
- 橙子切成片

将原料与冰混合，摇匀滤入酒杯，用一片橙子装饰。

如果希望甜味更淡，那么就别加甜苦艾酒而将干苦艾酒份量增至30ml。另外再加入蛋黄可制成金布朗斯；加入蛋白可制成银布朗克斯；用血橙汁代替普通橙汁则可制成血色布朗克斯。



代基里酒

- 45ml 淡色杜松子酒
- 15ml 草莓酒
- 7.5ml 石榴汁
- 1/2 个酸橙的汁
- 冰
- 草莓或酒浸樱桃

代基里酒得名于古巴的一个小镇代基里，那里酒的种类有限，所以当地人用本地的杜松子酒调制成这种鸡尾酒。

将原料与冰混合摇匀后滤入杯口带有糖霜的鸡尾酒杯中，将草莓或樱桃用鸡尾酒棒穿起作装饰。



金 森 林



- 1/3 个柠檬的汁
- 1/2 汤匙方糖
- 30ml 杜松子酒
- 冰
- 安古斯图拉苦味酒
- 柠檬片

这款古典味十足的鸡尾酒每个人的调制方法会有不同，你可以自己试试。

将柠檬汁、糖和杜松子酒倒入装有冰块的杯中，搅匀后加入冰水并小心地滴入几滴安古斯图拉苦味酒。

哈维·墙与香肠

- 40ml伏特加
- 30ml千里安诺香草甜酒
- 冰橙汁
- 柠檬片

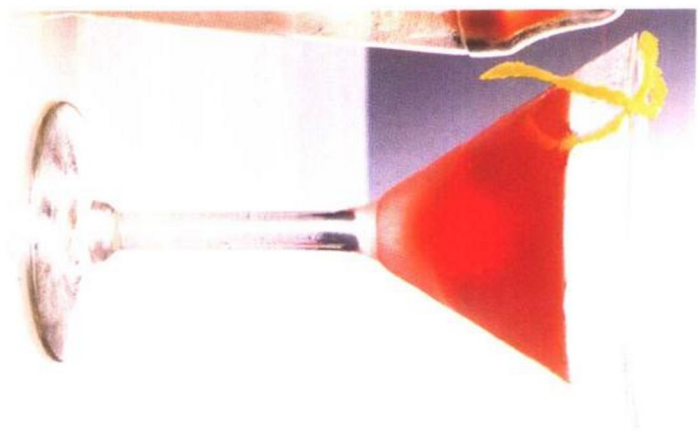
将伏特加与千里安诺倒入人装有冰块的杯中。用鲜橙汁加满杯子并用柠檬片装饰。有许多关于这个奇怪名字的故事，其中一则是一只1.8米高隐形白兔的故事。



尼 古 拉 尼

- 10ml 杜松子酒
- 10ml 甜苦味酒
- 10ml 金巴利
- 冰
- 柠檬皮卷

将所有原料放入装有冰块的摇酒器中摇匀，滤入鸡尾酒杯中。然后用柠檬卷作装饰。



美丽女神

- 30ml 杜松子酒
- 15ml 柠檬汁
- 15ml 橙汁
- 1 茶匙草莓酒
- 1 个蛋白
- 冰

将所有原料放入装有冰块的摇酒器中摇匀，滤入鸡尾酒杯中。

