



广东科技出版社
全国优秀出版社



经典鸡尾酒 调制手册

孙国妍 杨洁 编著

经典鸡尾酒调制手册

孙国妍 杨洁 编著



广东科技出版社
广州

图书在版编目(CIP)数据

经典鸡尾酒调制手册 / 孙国妍, 杨洁编著. —广州:
广东科技出版社, 2006.1
ISBN 7-5359-4029-3

I. 经… II. ①孙…②杨… III. 鸡尾酒—配制—手册
IV. TS972.19-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 111559 号

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)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http://www.gdstp.com.cn

经 销: 广东新华发行集团

印 刷: 广东九州阳光传媒股份有限公司广州开发区印务分公司
(广州市增槎西洲北路 7 号 邮码: 510435)

规 格: 889mm × 1 194mm 1/32 印张 4 字数 100 千

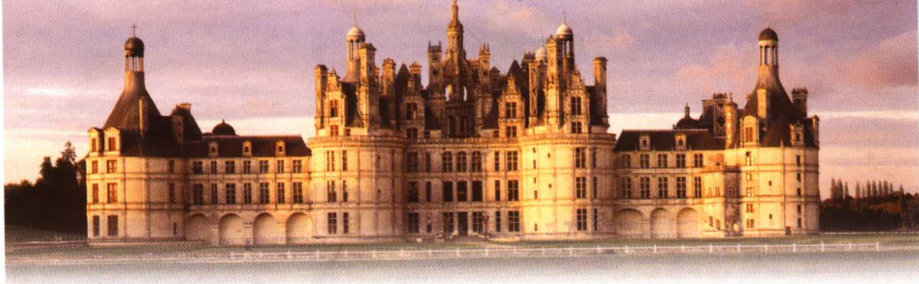
版 次: 2006 年 1 月第 1 版

2006 年 1 月第 1 次印刷

印 数: 1 ~ 5 000 册

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。



目录

一、简介

1



二、经典鸡尾酒 (The Classics)

14

1. 涩味马天尼 (Dry Martini) 15
2. 金司令 (Gin Sling) 16
3. 薄荷茱丽普 (Mint Julep) 17
4. 曼哈顿 (Manhattan) 18
5. 亚历山大宝贝 (Alexander Baby) 19
6. 经典白兰地 (Brandy Classic) 20
7. 古典香槟鸡尾酒 (Classic Champagne) 21
8. 酸白兰地 (Brandy Sour) 22
9. B-52 24
10. 海滨微风 (Sea Breeze) 25
11. 敲墙者哈维 (Harvey Wallbanger) 26
12. 血腥玛丽 (Bloody Mary) 27
13. 亚历山大白兰地 (Brandy Alexander) 28
14. 草蜢 (Grasshopper) 28

15.红辣椒伏特加天尼 (Chilli Vodkatini)	29
16.酸苹果 (Apple Sour)	30
17.蛋酒 (Egg Nog)	31
18.玛格丽特 (Margarita)	31
19.卢吉 (Luigi)	32
20.苹果奖杯 (Cider Cup)	33



三、烈酒类鸡尾酒 (Strictly Spirits)

34

1.咸狗 (Salty Dog)	35
2.南风巴斯特 (Southerly Buster)	35
3.琴酒奖杯 (Gin Cup)	36
4.歌剧 (Opera)	37
5.焦油 (Tar)	38
6.沃尔特斯 (Walters)	38
7.酒吧 (Club)	39
8.伏特加马天尼 (Vodka Martini)	40
9.本尼迪克特 (Benedict)	41
10.罗布·罗伊 (Rob Roy)	41
11.白俄罗斯人 (White Russian)	42
12.黑俄罗斯人 (Black Russian)	42
13.卡伊皮林纳 (Caipirinha)	43
14.珊蒂珀 (Xantippe)	44
15.白兰地赛德卡 (Brandy Sidecar)	45
16.天堂 (Paradise)	45
17.香蕉布利斯 (Banana Bliss)	46
18.白兰地曼哈顿 (Brandy Manhattan)	47
19.苦贝瑟 (Gall Bracer)	48
20.想像力 (Imagination)	49
21.神风特工队 (Kamikaze)	50
22.蒙塔罗莎 (Monta Rosa)	50

23. 伏特加奎宁 (Vodka Tonic)	51
24. 奇奇 (Chi Chi)	51
25. 锈钉 (Rusty Nail)	52
26. 螺丝刀 (Screw Driver)	52
27. 古典酒 (Old Fashioned)	53
28. 纽约 (New York)	53
29. 马颈 (Horse's Neck)	54
30. 酸威士忌 (Whiskey Sour)	54
31. 侧车 (Side Car)	55
32. 橘花 (Orange Blossom)	55
33. 伯恩赛德 (Burnside)	56
34. 一拳击倒 (Knockout)	57
35. 弩 (Crossbow)	58
36. 潘丘·维拉 (Pancho Villa)	59
37. 巴迪斯特 (Batiste)	60
38. 白兰地古巴 (Brandy Cuba)	60



四、长饮类鸡尾酒 (Tall Drinks)

61

1. 古典飘仙一号 (Classic Pimm's)	62
2. 宇航员 (Astronaut)	63
3. 于连宾治 (Punch Julien)	64
4. 巴哈马宾治 (Bahamas Punch)	65
5. 晨光费兹 (Morning Glory Fizz)	66
6. 蛇神王子 (Zombie Prince)	67
7. 维吉尼亚薄荷茱丽普 (Virginia Mint Julep)	68
8. 密西西比宾治 (Mississippi Punch)	69
9. 桑格丽亚 (Sangria)	70
10. 夏布利杯 (Chablis Cup)	71
11. 法兰西 '75 (French '75)	72
12. 蓝色香槟 (Blue Champagne)	73

13.绿茴香费兹(Pernod Fizz)	73
14.布鲁克林轰炸机(Brooklyn Bomber)	74
15.琴费兹(Gin Fizz)	75
16.银费兹(Silver Fizz)	75
17.琴奎宁(Gin Tonic)	76
18.雪梨登波(Shirley Temple)	76
19.冰金橘柠檬(Iced Citron Lemon Juice)	77
20.灰姑娘(Cinderella)	77
21.冰橘茶(Iced Citron Tea)	78
22.基尔(Kir)	78



五、异国情调的鸡尾酒 (Exotic Cocktail)

79

1.蓝宝石马天尼(Sapphire Martini)	80
2.本斯橙味甜酒(Ben's Orange Cream)	81
3.夏威夷檀香山(Honolulu)	82
4.爱丽斯泉(Alice Springs)	84
5.樱桃茱丽普(Cherry Julep)	86
6.哈瓦那海滨(Havana Beach)	88
7.粉红朗姆酒(Pink Rum)	89
8.克利斯多夫朗姆酒(Rum Christophe)	90
9.多巴哥费兹(Tobago Fizz)	92
10.圣·露西亚(St Lucia)	93
11.蓝色夏威夷(Blue Hawaiian)	94
12.可可乐高(Coco Loco)	95
13.港口(Haven)	95
14.热带梦幻(Tropical Dream)	96
15.东印度(East India)	97
16.克利奥尔宾治(Creole Punch)	98
17.蜜瓜球(Melon Ball)	99
18.美国丽人(American Beauty)	100

19. 莱姆琴酒费兹 (Lime Gin Fizz)	102
20. 莫斯科骡子 (Moscow Mule)	103
21. 泰国日出 (Thai Sunrise)	104
22. 加勒比海香槟 (Caribbean Champagne)	105
23. 赞比 (Zombie)	106
24. 千禧年 (Millennium Cocktail)	107
25. 迈泰 (Mai Tai)	108
26. 新加坡司令 (Singapore Sling)	108
27. 自由古巴 (Cuba Libre)	109
28. 菠萝可乐达 (Piña Colada)	109
29. 拓荒者宾治 (Planter's Punch)	110
30. 蓝色珊瑚礁 (Blue Lagoon)	110
31. 海豹 (Sea Dog)	111
32. 阿卡波克 (Acapulco)	112
33. 晨曦 (Morning)	113



六、软饮料类鸡尾酒 (Alcohol-free Cocktail) 114

1. 三藩市 (San Francisco)	115
2. 冷冻柚子薄荷酒 (Grapefruit Mint Cooler)	116
3. 禁酒令宾治 (Prohibition Punch)	117
4. 酸果蔓碎 (Cranberry Crush)	118
5. 水果宾治 (Fruit Punch)	119
6. 胡萝卜奶油酒 (Carrot Cream)	119
7. 酸橙汽水 (Limeade)	120

一、简介

鸡尾酒是一种酒类混合饮品，通常至少由两种不同的利口酒或其他成分的酒类或饮料搭配混合而成。从上个世纪二三十年代以来，鸡尾酒广受人们欢迎并成为一种时尚潮流，许多令人兴奋的鸡尾酒酒吧纷纷开业。

许多酒吧在上午也营业，以半价的价格为顾客提供酒水——这种服务无疑加速了鸡尾酒的流行。这就是为什么鸡尾酒起初只在极少场合饮用，现在却正式加入餐前酒的行列的原因，这也说明人们开始以一种全新的观点接受鸡尾酒。目前，只要人们愿意，就可以喝鸡尾酒，不需受到场合的限制。

可供选择的鸡尾酒实质上是无穷无尽的——它们的本质原理是把香味精细而和谐地混合在一起，对味觉形成一种强有力的冲击。当饮用鸡尾酒时，头脑必须承受这种“冲击”，它可能会使人轻易失去自制力，最终不知不觉沉湎于其中。许多时候，过量饮用了鸡尾酒的翌日，会感受到宿醉的痛苦——它为你带来短暂的感官享受紧接着是致命的背叛！

必须要知道，实际上，在以琴酒、伏特加和白朗姆酒为基酒的鸡尾酒中，导致醉酒的成分可能比单纯一种烈酒内的含量低，但是这种混合酒却比单纯一种深色烈酒更容易喝醉。这是我们的警告！

（一）鸡尾酒的历史、起源和文化

关于谁发明了鸡尾酒，一直引起许多人争论，而且他们都试图使人相信他们本人的答案才是正确的。问题是，他们各执一词，因此这些说法不可能全是正确的！

许多人津津乐道，并绘声绘色地讲述 Xoctl 公主的故事。传说中，Xoctl 是墨西哥一位贵族的女儿，她在她父亲的庭院内为美国军官调配了一种混合酒。由于语言不通，美国人以为这种酒的名字就叫做

“Xocitl”，后来，这名字逐渐演变成了“cocktail”，并和传说一道进入了酒的历史流传下来，成为这种具有异国情调的、有致命吸引力和极其美味的酒的名称。

很遗憾的是，这个故事似乎更像是生动的虚构而非真正的事实。事实上，鸡尾酒盛行于20世纪20年代美国“禁酒法”颁布时期，当时酒精被法律禁止，到地下酒馆偷偷喝私酒的人说，人们尝试从声名狼藉的私烧锦酒（地下酒馆贩卖的私酒）和其他质量低劣的私酒中调制出一种可以喝的酒精饮料，以蒙骗当时的执法者，让他们相信这只是一种茶杯中倒出来的饮料，不属“禁酒法”禁止之列。为了达到他们躲避法律的目的，他们还发明了一套巧妙的隐语系统，创造了一大批富有想像力、引人遐想的名字来命名他们的杯中之物，这些名字或多或少增添了这个调制、饮用和供应鸡尾酒的行业的魅力。

“禁酒法”从1920年1月17日始，1933年12月终，一点都不奇怪的是，这段时期，允许售卖的酒超出了标准。这反映出混合酒的工艺进一步提升。这段期间，鸡尾酒的种类越来越多，人们应用了越来越多的成分来调酒，创造了越来越多天马行空的名字。

随着鸡尾酒的品种不断增多，它开始以更快的速度盛行，以至于它成为了追求时髦的人钟爱的饮料。它流行的地方不限于美国，还有英国的许多大城市乃至整个欧洲大陆。过不了多久，所有城市里时髦的宾馆和酒吧都以拥有一个鸡尾酒吧为荣。

20世纪二三十年代是鸡尾酒的黄金时期，其中一些奇异的具有独特的意义的鸡尾酒流传下来，至今在酒吧还可以喝到。例如“血腥玛丽”、“琴蕾”（Gimlet）、“特吉拉日出”（Tequila Sunrise）、“死后复生”（Corpse Reviver）、“巴克费兹”（Buck's Fizz）和“赞比”（Zombie，又称蛇神酒）——这些酒都诞生于上个世纪二三十年代，但在现代时尚的酒吧里仍然流行。

在了解鸡尾酒的过程中，我们可能会惊奇地发现，某些我们今天享用的鸡尾酒，其历史比我们以为的还要早。许多从宾治和热饮品发展而来的鸡尾酒早在十八九世纪就非常流行，当时它们只在公开表演、晚会和舞会等场合出现。例如最受欢迎的鸡尾酒之一“涩味马天尼”（Dry Martini），就起源于19世纪，不过，经年累月，它的味道有所改变，比当初更涩——这不奇怪，现在的人也比以前更世故，不是吗？

第一本关于鸡尾酒的书有着沉闷的名字：《美食家的指导——如

何混合饮料》，它是一个名叫杰瑞·汤姆斯的所谓的“教授”写的，于19世纪60年代在美国出版。许多古典鸡尾酒，例如“台克利”(Daiquiri)、“薄荷茱丽普”(Mint Julep)、“曼哈顿”(Manhattan)等，都来自于那个时期，并于20世纪二三十年代鸡尾酒“卷土重来”的时期再次流行。

还有其他鸡尾酒，例如“敲墙者哈维”(Harvey Wallbanger)和“菠萝可乐达”(Pina Colada)属于上个世纪70年代末80年代初的又一个鸡尾酒复兴时期。另外一些品种，例如装在子弹杯里的B-52和其他短饮(分量在60~80毫升的饮料)、层次分明的、只向下用力摇一次即可饮用的鸡尾酒，皆位于最新的鸡尾酒潮流之列。

(二) 不同类型的鸡尾酒

鸡尾酒有许多不同种类。某些以烈酒为基酒(基酒指混合酒内最主要的那种酒)，也有些以葡萄酒为基酒，还有一些以可口的不含酒精的果汁、茶、草本茶(Herbal tea)为基酒。鸡尾酒的起源是根据不同人的口味和喜好，有意地把不同种类的酒混合在一起。个人口味不尽相同，因此导致了鸡尾酒的多种多样，甚至许多酒谱只为某个人而设计。

在21世纪之初的今天，鸡尾酒再次成为潮流，而且必将会成为普遍流行的时尚。这说明我们将目睹一个鸡尾酒复兴的时期。它的身影频频出现在傍晚和餐前，伴随我们结束白天的奔波忙碌，放松身心享受夜晚的悠闲。

(三) 基酒

基酒是鸡尾酒的中心部分，它们设定了鸡尾酒这种混合饮品的起点，同时决定了每种鸡尾酒鲜明的表面和隐藏的潜伏面。

调制鸡尾酒可以有无数个选择，即使用相同的基酒，也可以调制出多种多样的鸡尾酒，因为每种基酒可以与任意的利口酒、搅拌器、调味料和装饰物搭配，所形成的组合是无穷无尽的。

1. 琴酒(也称金酒)是最受欢迎的基酒之一。它是由纯谷物烈酒，

从药草和水果调味料——植物性药材中蒸馏而成的酒，它于400年前起源于荷兰，当时是作药用。后来它越来越频繁地以廉价和掺合物形式出现，社会地位不断下降。直到18世纪，人们发现它对某些不明疾病有抵抗作用。时至今日，琴酒种类繁多。人们普遍认为，伦敦的涩琴酒用于调制鸡尾酒，会较味道更重的普利茅斯琴酒（Plymouth Gin）稳定，也比香味更浓的德国琴酒稳定。琴酒是最著名的鸡尾酒之一——“涩味马天尼”的基本成分。

2. 伏特加本身没有什么香味，但是在调制鸡尾酒时让它沉到一定的深度，不需要激发香味，都可以有很好的效果。所谓“不用闻但感觉得到”。

3. 朗姆酒是从甘蔗中蒸馏出来的，由西印度和加勒比海其他地区起源和最普遍。朗姆酒主要有三种：黑色朗姆酒、白色朗姆酒和金色朗姆酒。黑色朗姆酒比白色朗姆酒香味更浓烈。大体来说，白色朗姆酒适合用于制作鸡尾酒，而黑色朗姆酒则适合作为冬天的暖身酒——类似的还有热宾治——因为即使在一年中最寒冷的几个月，它也可以驱寒。“赞比”是最“有力”的朗姆鸡尾酒，它的成分既有深色朗姆酒又有淡色朗姆酒。

4. 威士忌是最古老的一种酒之一，它起源的时间不明，但是在15世纪苏格兰的官方记录上已有记载，威士忌也可能起源于爱尔兰（在那里它的拼写是“Whiskey”）或者美国（裸麦的家乡，出产波旁威士忌）。但是，其“狂热的爱好者”认为苏格兰威士忌才是真正的威士忌，因为一连好几代以来，它都在苏格兰制造，被苏格兰人普遍饮用，而且在苏格兰民族生活中扮演着极其重要的角色。在所有作为鸡尾酒的调制原料的酒当中，威士忌用得最少，即使被使用，也只是用在简单直接的鸡尾酒中。

5. 白兰地这个词在德语的字面意思是“燃烧的葡萄酒”，它由葡萄汁发酵或者用葡萄酒蒸馏而成。最著名的白兰地是法国制造的阿马尼亚克酒和白兰地干邑。白兰地也可以由其他水果制成，例如苹果（苹果白兰地酒 Calvado）和樱桃（樱桃酒 Krisch）。

6. 龙舌兰是墨西哥的国酒，它是从一种蓝色的龙舌兰植物的树液中蒸馏而成的，这种植物的亲缘植物也被移植到欧洲。龙舌兰在20世纪60年代很受欢迎。在早期，人们费了很长时间把龙舌兰作基酒调制两种相近的鸡尾酒——“特吉拉日出”和“马格瑞特”——这两款酒

成为了当时最流行的鸡尾酒，在现代酒吧里仍有它们的身影。

（四）主要的调酒工具

制作鸡尾酒不需要许多特别的用具，即使只用一个大壶和一把汤匙搅拌也能调制出可口的鸡尾酒。但是，调制鸡尾酒的五花八门的用具创造了鸡尾酒不可抗拒的魅力，另外，用某些特别的器具如摇酒壶和调酒棒，不仅能做出预期效果，同时也能增添不少乐趣。三种最基本的用具是：鸡尾酒摇酒壶、搅拌杯和搅拌机。摇酒壶是在制作以蛋白、糖浆和果汁为辅助成分的鸡尾酒时，需要摇晃和混合时使用。

1. 摇酒壶

调制鸡尾酒不一定需要摇酒壶，但如果你想要把调制的过程变得更有趣味性和表演性，便可以使用摇酒壶。在使用摇酒壶时，应先把冰块及材料倒入壶内，然后加上滤网（strainer）和壶盖。滤网必须放正，否则摇晃时壶内的材料会渗透出来。一切准备就绪后，按下述程序操作：

- （1）右手的拇指按在摇酒壶的壶盖上；
- （2）用无名指及小指夹住壶身；
- （3）中指及食指并拢，撑住壶身；
- （4）左手的中指及无名指置于壶体底部；
- （5）拇指按住滤网，食指及小指夹住壶体。

此后便可不停地上下摇晃，但手掌绝对不可紧贴摇酒壶，否则手温会透过摇酒壶，使壶体内的冰块溶化，导致鸡尾酒味变淡。摇晃时，手中的摇酒壶要放在肩部与胸部之间，并呈横线水平状，然后前后前后做有规律的活塞式运动约15~20次。当摇酒壶的表面挂上一层薄薄的霜雾时，应立即打开壶盖，然后用食指托住滤网，将调好的酒倒入事先冷藏好的酒杯中，便完成了整个“摇晃”调酒的操作程序。

汽水类冒气泡的饮料不宜摇晃。另外，注入的饮料不宜超过摇酒壶容量的4/5。如果你打算调制多种鸡尾酒，那么最好准备至少两个摇酒壶，一个在鸡尾酒添加成分味道较浓烈的情况下使用；另一个在添加成分味道较清淡的情况下使用。这样就避免了两种不同的味道互相

混淆，影响鸡尾酒的效果。

2. 搅拌杯

某些饮料倒入鸡尾酒杯前需要搅拌，这时就要用到搅拌杯。搅拌杯必须有足够的容量，以便能同时容纳多种不同种类的鸡尾酒。在搅拌杯内把各种原料充分搅拌后，便可以把酒倒入酒杯，有时候酒谱会要求倒的时候在搅拌杯上加一个滤网来过滤（strain）。

3. 搅拌机

当鸡尾酒的材料中有新鲜水果、冰淇淋或者牛奶时，就需要用到搅拌机。另外，在做鲜果昔和奶昔等同类的饮料时也得用搅拌机。

（五）辅助调酒工具

除了上述基本用具外，我们再补充介绍一些器具，它们在调制鸡尾酒时也很有用。当中的一些你的厨房可能已经备有，因此不需要特地去买，它们是：

- 一块案板，切某些添加成分和装饰物时使用；
 - 一把锋利的水果刀；
 - 制冰盒，用于制造冰块；
 - 钳子，用于夹冰块；
 - 一根柄较长的汤匙，用以在搅拌杯里搅拌饮料；
 - 取食签，用于串起装饰物；
 - 螺旋状开瓶器——最好准备不止一个开瓶器，因为它们极易丢失，而需要急用时找不到将是一件多麻烦的事！
 - 擦拭杯盘的抹布；
 - 柠檬榨汁器；
 - 冰桶。
- 以下的器具不算基本用具，但最好也要准备：
- 调酒棒；
 - 各种颜色的吸管；

■ 一套量酒器，用以测量饮料的量。

（六）盛酒的容器

你可以用多种多样的酒杯盛鸡尾酒。即使用普通的葡萄酒杯或者平底玻璃杯盛鸡尾酒，也绝不能算错，最挑剔的鉴赏家也未必会因用“错误的杯子”盛酒而拒绝饮你调制的酒。何况用杯子没有固定的“准则”，除了一个之外——长饮类（分量在200~250毫升的饮料）需要更高的杯子。

鸡尾酒杯通常有以下规格：50毫升、75毫升、125毫升和250毫升。用酒杯方面，某些鸡尾酒有一定传统的用法，但是遵守与否则取决于你的个人爱好。

鸡尾酒杯，杯口呈V字形，杯身细长。

“老式酒杯”（又称古典杯）是专门为盛古典鸡尾酒而设计的，它是一个平底、直身的矮杯，容量为175~250毫升。它也同样适用于盛威士忌，因此你的壁柜里可以准备数个这种杯子。

“海波杯”（又称高球杯）也是为同名的一款经典鸡尾酒设计的，它底平，杯身长而直，容量大约是250毫升，最适合盛需加入冰块 of 鸡尾酒，例如“血腥玛丽”，或者要用苏打水和果汁加满搅拌的鸡尾酒。

“可林杯”（Collins Glass）较高球杯瘦长，容量为300毫升，适用于要加碳酸饮料如苏打水等的酒，如“琴奎宁”（Gin Tonic）。

“马格瑞特杯”是一种杯身细长，杯子顶部呈半球形的鸡尾酒杯，根据传统，“马格瑞特杯”盛酒后，杯沿一圈需用盐做成雪花的样子来装饰。

“笛形香槟酒杯”是盛装香槟酒的最佳选择，因为它的特殊设计使酒中的气泡不会溢出酒杯，它长长的杯身使酒不会被饮酒人手掌的温度加热。它适用于盛冒气泡的饮料，如香槟酒和香槟鸡尾酒。

另外，一对“白兰地气球酒杯”也很常用。

（七）鸡尾酒的调制

鸡尾酒很容易调制。但若你想要成功，必须先了解以下规则，它们保证使你调制的作品能达到预期的外观和味道。

或许某些规则看起来不合常理，又或者有些是非常简单的，总而言之，按照它们所说的去做总没错，你很快就能成为世界上最杰出的鸡尾酒调配师之一。

■ 把你的所有材料放置在阴凉的地方，尤其是搅拌器和果汁，要放在冰箱内冷藏；

■ 在一个容易清洁的地方操作，因为饮料可能会滴或溅在其上，杯子放置后的地方也可能会留下水渍，因此应该选择一个容易清洁的地方；

■ 同样地，出于清洁汤匙和搅拌器具的需要，用一个容器装满温水，放在身边；

■ 凡是要加冰块饮料都要用冷藏过的杯子盛装；

■ 同样，用温过的杯子盛装热宾治和温葡萄酒，杯子最好带有金属把手。

致吧台调酒师的贴士：

有效率的调酒师才能管理好一个有效率的酒吧，流畅的操作需要充足的准备做保障。把所有需要的材料放在你够得着的范围内，尽可能做好所有准备。把装饰物备好，当你需要的时候就能立即使用；还得确保你的杯子、冰块等要用的材料都齐全。

鸡尾酒的调制过程应是优雅从容，而不是手忙脚乱的，因此先在脑海寻思你需要的器具、材料，列出清单后按部就班来做。一场成功的鸡尾酒会应该是优雅流畅的，你若发出了打嗝声，那唯一的可能就是喝了过多鸡尾酒——这不值得同情！

（八）冰块

冰块是调制鸡尾酒最重要的成分之一，千万不要有节约冰块的念头——因为它非常重要。实际上，你需要的冰块可能比你预期的要多。冰块在此有两个作用：其一显然是使饮料降温；其二是在摇酒时充当撞击物，使饮料充分混合。

若你要举行一场鸡尾酒会，通常要提前几天把冰块制好并一直冷

藏。把立方体形状的冰块放在塑料袋内，加上苏打水——可以避免冰块粘在一起，还能防止冰块在袋子内互相碰撞破损。把袋子放进冰箱的速冻格内，需要时才取出。取出后把冰块倒入冰桶或者葡萄酒冷冻器中，这样你需要用冰块时便触手能及了。

某些鸡尾酒需要用到碎冰，其制作方法是：把冰块放入袋子里，用擀面棍或者硬物敲打，或者把整个袋子掷到地上直到冰块破碎。

还有一些鸡尾酒需要把冰块碾碎成更小的冰粒，加了冰粒的酒比加碎冰的冷冻得更快。制作这种更小的冰碎片，可以像刚才制作碎冰那样把冰块放进塑料袋，用擀面棍更大力地捶打，或者更用力把袋子掷到地上或墙上，使冰块碎得比上面说到的碎冰更彻底。

要制作刨冰，可以用刨冰器，要注意它的形状不同于普通的刨。

冰块放得越多，酒就越冷，这是显而易见的。但是记住，过多的冰块会稀释酒的浓度，尤其是碾得很碎的冰粒。

另外，在制冰盒内制作不同形状的冰块。制冰盒多种多样，可以制出球形、楔形、正方形、椭圆形、心形……的冰块，甚至可以制作出圣诞树形状的冰块等。通常鸡尾酒晚会需要做出一些花样，具有装饰性的冰块是增添晚会乐趣的新颖手法。例如试着把红樱桃放入“球形”的冰盘内，如果你喜欢，还可以插入一根取食签，注满水，冷冻。你还可以把薄薄的柠檬片、酸橙片或者橙薄片镶在立方形的冰块中央。何不试试放一个鲜红欲滴的覆盆子呢？你还可以用一小片薄荷叶或者柠檬叶……让饮品更加诱人！

另一个方法是利用有颜色的食物为冰块着色。用数滴黄色食用色素，一些柠檬汁或一片切得薄薄的柠檬片……使冰块看起来美味可口。同样的道理，你也可以用橙薄片来染出橙色，用酸橙片来染出绿色，或者用红樱桃来染出红色。发挥你的想像力，看看你能萌发出多少绝妙的创意。

（九）鸡尾酒的装饰

鸡尾酒上的装饰很重要，它使鸡尾酒锦上添花。装饰鸡尾酒的乐趣也是鸡尾酒制作乐趣的一部分。根据传统，某些种类的鸡尾酒有固定的装饰方法，而且这些装饰的步骤几乎等同于一个仪式。例如，装