

# 鸡尾酒调制

## 鸡尾酒调制

孙叔权 主编

8



# 鸡尾酒调制

孙双权 孟令奎 编著

南海出版公司

1995·海口

琼新登字 01 号

## 鸡尾酒调制

孙双权 孟令玺 编著

---

总 经 理 霍宝珍  
责任编辑 张 桐  
装帧设计 张 桐

---

南海出版公司出版发行  
新华书店经销  
海南狮龙照排制版有限公司排版  
河北省涿州市新华印刷厂印刷

---

787×1092 毫米 32 开 6 印张 130 千字  
1995 年 4 月第 1 版 1995 年 4 月第 1 次印刷  
印数: 1—6000 册

---

ISBN 7—5442—0255—0/G·126

---

定价: 6.80 元

# 前言

酒是中国传统文化中的佳作，与人民的生活密切相关。而李白等古代著名文豪无不与酒结下了生死之缘，“斗酒诗百篇”等著名诗句，更为中国的酒文化增添了光辉篇章。

以酒待客，无酒不成席的习俗，是中国人民热情、豪爽、洒脱性格的体现，也是人们互通款曲，沟通心灵的媒介。随着经济的繁荣，人民生活水平的提高，酒在广大人民的生活中越来越占有了重要位置，并越来越注重酒在人际交往、祛病健身等方面的积极作用。近年来，低度酒、保健酒、鸡尾酒正在我国悄然兴起。

鸡尾酒是已在欧美流行逾百年的一种饮品，随着人们对它不断进行的研究与改良，鸡尾酒也从一般饮品升华为一种艺术境界。一种好的鸡尾酒，从玲珑剔透的酒杯，晶莹澄澈或五彩斑斓的酒品，色彩鲜艳的装饰，到色、香、味俱全的魅力，使酒已远远超出了它原有的定位。因而，它日益受到更多人们的喜爱，并正逐步进入我国人民的日常生活之中。

鸡尾酒之所以不同于通常的酒类，因为它是调酒师

运用各种原料的合理搭配，调制出的混合酒。可以采用不同的酒品和原料，调制出成百上千种花样、口味的鸡尾酒，可以适合不同性别、年龄、身份和口味的人士，特别是它有度数低、口感好、外观美的特点，更适于今日人们生活的需要。中国有几千种品牌的酒，又有着更丰富的适于调制鸡尾酒的原料，在众多调酒师的努力下，富有中国特色的鸡尾酒种类日益增多，在宾馆、餐厅、酒吧中出现了许多受到人们喜爱的品种，为丰富人民的生活做出了贡献。同时，近年来我国人民的物质生活水平有了很大提高，住房条件也有了很大改善，设置客厅，或在居室内设置家庭小酒吧已成为可能。利用市场上可以买到的各种酒类和原料，用家中的冰箱和器具，自己动手调制一些适口的鸡尾酒，既可丰富生活，也是一种高雅的情趣。因此，我们编写了本书。

本书介绍了有关鸡尾酒的常识，常用的器具，调制的基本方法，并介绍了以中国酒为酒基的鸡尾酒 166 款，以国际流行酒为酒基的鸡尾酒 100 款，自制饮料 40 款，以及鸡尾酒配餐菜谱 30 款。本书既可以为宾馆、餐厅、酒吧的经理、调酒师提供参考，又可以为各类家庭的广大读者提供指导，学会自己动手调制鸡尾酒，为生活增添色彩。

本书的附录中汇集了祛病健身药酒 100 款，一是为广大读者提供一种有益的帮助，二是希望店家有志于此道的同仁们，将鸡尾酒调制与这些祛病健身的药酒结合

起来，调制出更多的鸡尾酒新品种，使之更有利于人民健康。

本书的编写宗旨是侧重于实用，因而对一些专业理论未论及。并且因中国酒与国际流行酒的区别和在行业中约定成俗的习惯，以中国酒为酒基的鸡尾酒使用的是以毫升为单位；以国际流行酒为酒基的鸡尾酒使用的是以盎司为单位，书内附有常用酒的量度换算，以作参考。

对于本书的疏漏之处，欢迎广大读者批评指正，以使本书更臻完美。

# 目 录

|                           |          |          |
|---------------------------|----------|----------|
| 酒类介绍 .....                | (1)      |          |
| 一、酿造酒类 .....              | (1)      |          |
| 二、蒸馏酒类 .....              | (3)      |          |
| 三、其它类 .....               | (5)      |          |
| 鸡尾酒常识 .....               | (7)      |          |
| 一、鸡尾酒的分类 .....            | (7)      |          |
| 二、鸡尾酒的调制名称 .....          | (8)      |          |
| 鸡尾酒调制 .....               | (10)     |          |
| 一、鸡尾酒常用的调制方法 .....        | (10)     |          |
| 二、鸡尾酒调制的基本知识 .....        | (12)     |          |
| 三、调酒器具和酒杯 .....           | (14)     |          |
| 四、常用酒的量度换算 .....          | (20)     |          |
| 五、鸡尾酒的装饰 .....            | (20)     |          |
| 六、鸡尾酒调制应注意的几个问题 .....     | (21)     |          |
| 鸡尾酒调制 266 款 .....         | (22)     |          |
| 一、以中国酒为酒基的鸡尾酒 166 款 ..... | (22)     |          |
| 1. 中国皇帝                   | 2. 雪影红   | 3. 茅台春色酒 |
| 4. 中国马提尼                  | 5. 西陵锁关  | 6. 九月九   |
| 7. 茅台雪花                   | 8. 一江秋意  | 9. 欢迎    |
| 10. 高粱旭日                  | 11. 欢乐四季 | 12. 葡萄观竹 |

- |            |           |            |
|------------|-----------|------------|
| 13. 长城之光   | 14. 一代红妆  | 15. 白姑娘    |
| 16. 牡丹花之梦  | 17. 红娘子   | 18. 高飞蛱蝶   |
| 19. 桂花香橙蜜  | 20. 青草    | 21. 昆仑山    |
| 22. 红椒     | 23. 黄河    | 24. 青春常驻   |
| 25. 桂花     | 26. 香芝露   | 27. 青竹     |
| 28. 夏日宾治   | 29. 葵花    | 30. 飞翔鸡尾酒  |
| 31. 珊瑚     | 32. 太空啤   | 33. 香岛     |
| 34. 兰花     | 35. 镜湖月   | 36. 干汾马提尼  |
| 37. 清泉     | 38. 水仙花   | 39. 洋河翠霞   |
| 40. 洋河帆影   | 41. 梦幻洋河  | 42. 太空星(一) |
| 43. 丰收     | 44. 老友    | 45. 诺言     |
| 46. 黑香槟    | 47. 歌舞    | 48. 海南岛    |
| 49. 清影     | 50. 日落紫禁城 | 51. 红高粱    |
| 52. 赤道之风   | 53. 红太阳   | 54. 火山冰    |
| 55. 全福寿    | 56. 全步摇   | 57. 丽人     |
| 58. 百香公主   | 59. 白莉花   | 60. 桂花香橙露  |
| 61. 桂花果子露  | 62. 优美冰露  | 63. 遐梦     |
| 64. 螺丝钻    | 65. 醒胃酒   | 66. 木瓜蛋奶露  |
| 67. 黄花岭    | 68. 喜满怀   | 69. 壮丽     |
| 70. 太空星(二) | 71. 桂花    | 72. 青草蛭    |
| 73. 菊花露    | 74. 红酒泡泡  | 75. 丁香     |
| 76. 青梅露    | 77. 雪里红   | 78. 菊啤     |
| 79. 玫瑰皇后   | 80. 桂花之夜  | 81. 绿灯     |
| 82. 剑南晨雾   | 83. 微风杏花村 | 84. 峨眉佛光   |
| 85. 蜀南竹海   | 86. 贵夫人   | 87. 东海之滨   |
| 88. 南海椰林   | 89. 香槟鸡尾酒 | 90. 霓虹     |

- |             |            |              |
|-------------|------------|--------------|
| 91. 雪球甜酒    | 92. 青山红    | 93. 金色上海     |
| 94. 山城金秋    | 95. 夜上海    | 96. 塞北风情     |
| 97. 黄山观云    | 98. 庐山仙风   | 99. 紫梅秋      |
| 100. 太湖白帆   | 101. 银河    | 102. 幸福之路    |
| 103. 一路水清   | 104. 怪味鸡尾酒 | 105. 中国古典    |
| 106. 青竹丝    | 107. 大树银花  | 108. 牡丹江     |
| 109. 老朋友    | 110. 朝霞    | 111. 美梦      |
| 112. 火箭     | 113. 红玫瑰   | 114. 美人蕉     |
| 115. 狐步舞曲   | 116. 冬日晓雾  | 117. 美梦      |
| 118. 腊梅     | 119. 红梅傲雪  | 120. 香雪海     |
| 121. 白金龙(一) | 122. 红梅迎春  | 123. 初雪晴空    |
| 124. 友谊万岁   | 125. 东方明珠  | 126. 新春快乐    |
| 127. 断魂     | 128. 得造花香  | 129. 白袍小将    |
| 130. 清泉     | 131. 原野    | 132. 金利来     |
| 133. 珊瑚礁    | 134. 白鸚鵡   | 135. 雨纷纷     |
| 136. 朦胧     | 137. 惊鸿艳   | 138. 大树银花    |
| 139. 白金龙(二) | 140. 沉醉东风  | 141. 洋河伴侣    |
| 142. 大运河之春  | 143. 美人来   | 144. 佳酿      |
| 145. 凯旋门    | 146. 遍地黄金  | 147. 海浪      |
| 148. 吻      | 149. 全家福   | 150. 雪花      |
| 151. 香露     | 152. 盟心扣   | 153. 友谊      |
| 154. 杏花村    | 155. 珍宝    | 156. 中国古典    |
| 157. 白晶     | 158. 茅台雪花  | 159. 水仙花     |
| 160. 五色酒    | 161. 天后圣水  | 162. 茶薇花开莲花白 |
| 163. 西北风    | 164. 夜温馨   | 165. 哈密瓜鸡尾酒  |
| 166. 葡萄仙子   |            |              |

## 二、以国际流行酒为酒基的鸡尾酒 100 款 ..... (73)

- |           |            |            |
|-----------|------------|------------|
| 1. 亚力山大   | 2. 天使之吻    | 3. 孟买      |
| 4. 白兰地蛋酒  | 5. 白兰地酸    | 6. 芝加哥     |
| 7. 樱花     | 8. 马头      | 9. 哈佛      |
| 10. 日本天皇  | 11. 蒙大拿    | 12. 毕加索    |
| 13. 双轮马车  | 14. 伊丽莎白王后 | 15. 天堂鸟    |
| 16. 爱丽斯   | 17. 血与沙    | 18. 黑鹰     |
| 19. 狩猎者   | 20. 船长     | 21. 老式鸡尾酒  |
| 22. 生锈钉   | 23. 快车     | 24. 威士忌酸   |
| 25. 加拿大   | 26. 曼哈顿    | 27. 蓝兰     |
| 28. 东方人   | 29. 金色火焰   | 30. 秘密     |
| 31. 百万金元  | 32. 蓝色的月亮  | 33. 百慕大玫瑰  |
| 34. 俱乐部   | 35. 巴黎咖啡   | 36. 青龙     |
| 37. 翡翠岛   | 38. 高尔夫    | 39. 呼拉—呼拉  |
| 40. 理想    | 41. 伦敦     | 42. 兰花     |
| 43. 拿破仑   | 44. 红云     | 45. 感情     |
| 46. 夏威夷冷饮 | 47. 雪球     | 48. 微笑     |
| 49. 香蕉芒果  | 50. 乡村俱乐部  | 51. 白雪公主   |
| 52. 哥伦比亚  | 53. 飞碟     | 54. 翡翠     |
| 55. 自由古巴  | 56. 朗姆冷饮   | 57. 最后一吻   |
| 58. 探戈    | 59. 上海     | 60. 黄莺     |
| 61. 白百合花  | 62. 宝岛之春   | 63. 螺丝刀    |
| 64. 雪乡    | 65. 龙卷风    | 66. 华沙     |
| 67. 轻抚    | 68. 含羞草    | 69. 牛奶雪克   |
| 70. 香槟一号  | 71. 蜜意浓    | 72. 椰林凤梨   |
| 73. 蜜胭脂   | 74. 秋叶香    | 75. 白兰地鸡尾酒 |

|                           |          |            |
|---------------------------|----------|------------|
| 76. 申加利                   | 77. 库拉士打 | 78. 吸布拉    |
| 79. 中国                    | 80. 咖啡   | 81. 蛋诺     |
| 82. 蜜月                    | 83. 车旁   | 84. 士天架    |
| 85. 鏢枪                    | 86. 布郎士  | 87. 卡仙奴    |
| 88. 钻石头                   | 89. 爱人   | 90. 珊瑚岛    |
| 91. 芬尼天使                  | 92. 金酒司令 | 93. 风流寡妇   |
| 94. 青鸟                    | 95. 太阳神  | 96. 纽约一号   |
| 97. 血腥玛丽                  | 98. 俄国佬  | 99. 新加坡金司令 |
| 100. 曼克顿一号                |          |            |
| <b>自制饮料 40 款</b> .....    |          | (102)      |
| <b>鸡尾酒配餐菜谱 30 款</b> ..... |          | (116)      |
| <b>如何组织家庭鸡尾酒会</b> .....   |          | (130)      |
| 一、家庭鸡尾酒会的特点 .....         |          | (130)      |
| 二、家庭鸡尾酒会的组织 .....         |          | (131)      |
| 三、家庭鸡尾酒会的酒品准备 .....       |          | (132)      |
| <b>如何识别酒的质量</b> .....     |          | (133)      |
| 一、外观识别法 .....             |          | (133)      |
| 二、看、闻、尝 .....             |          | (134)      |
| <br><b>附 录</b>            |          |            |
| <b>祛病健身药酒 100 款</b> ..... |          | (135)      |

# 酒类介绍

世界上的酒品种类繁多，琳琅满目。各种口味、各种颜色应有尽有，但从制造方法来分类，大体有三类：即酿造酒、蒸馏酒和混制酒。

## 一、酿造酒类

酿造酒又称为原汁酒，是将谷物、果实等含糖成分、淀粉的物质进行发酵糖化后产生的含食用酒精的饮料。酿造是酒类生产中最原始、最古老的制造方法，而通过酿造出的主要酒品是葡萄酒、啤酒及其它的水果酒。这种酒品有其明显的特点，就是原汁原味，酒精的含量很低，一般都在3%—18%左右，也就是通常讲的3°、18°。下面介绍几种代表性酒品。

### 1. 葡萄酒

葡萄酒是果类酿造酒的代表酒品。葡萄酒的主要原料是葡萄，葡萄经过发酵制成一种浆果，它富含有的果汁，有丰富的可生醇糖分，而且酸度适中，具有浓郁的芳香和美丽鲜艳的色泽，是最适用于酿酒的水果。

葡萄酒按其生产方法及原料可分为以下几种。

**开胃酒** 开胃酒又称餐前酒，是用于餐前饮用的酒品，特

点是具有生津开胃，增进食欲的功效，它一般以葡萄酒为基，加上适当的调香材料制成，法国和意大利是世界上两大著名的开胃酒生产地，享有盛名的有味美思、金巴利等。

**静态葡萄酒** 静态葡萄酒又称佐餐葡萄酒，是主要的葡萄酒品种。从颜色上可分为红、白、玫瑰红三种，它的生产方法是用葡萄压榨后，用葡萄汁或果肉进行发酵，过滤陈酿以后装瓶而成的，世界上有许多葡萄酒生产国，法国、德国、意大利的很多葡萄酒品在世界上都有很高的名望。

**起泡葡萄酒** 起泡葡萄酒是以香槟酒为典型代表，而香槟酒又以法国生产的最为著名。香槟酒的生产方法独特，需要长时间的贮藏，花费的人力、财力很多，所以香槟酒的价格昂贵。香槟酒随时随地都可饮用。而且在鸡尾酒的调制中，用途也很广泛，它根据所含糖的成分，分为干型（无含糖量）、半干型（含糖较低）、中型（含糖适中）、半甜型（含糖较高）、甜型（含糖量极高）。

**强化葡萄酒** 强化葡萄酒又称加强葡萄酒。是葡萄酒生产过程中加入白兰地、食用酒精，使葡萄酒停止发酵，并提高其酒精的含量，强化葡萄酒主要有雪利酒、波特、玛德拉等。

## 2. 啤酒

啤酒是世界上最流行的饮品之一。我国的啤酒生产量也逐年飞速上升，啤酒具有很高的营养价值，含人体需要 17 种氨基酸和 12 种维生素，我们称之为液体面包。啤酒是用谷物经发酵并加啤酒花等调香材料制成的，它的主要原料是大麦。

啤酒的种类很多，口味也大不相同，主要分为几种：

麦酒是上等发酵啤酒总称，此类啤酒酒体充实、品质浓厚、

口味较苦，酒精含量为 4.5%。

黑啤酒是属于深色麦酒，麦芽味较重，但口味较甜。

淡啤酒，酒质清淡，富含气泡，酒精含量为 4%。啤酒生产几乎世界各国都有，且以淡色啤酒为主，较著名的有德国的卢云堡、丹麦的嘉士伯、荷兰的海涅肯、美国的百威、日本的麒麟札幌、新加坡的虎牌、菲律宾的生力、中国的青岛等。

## 二、蒸馏酒类

蒸馏酒又称为烈酒。凡是以糖质或淀粉质为原料，经糖化、发酵蒸馏而成的酒都可以称为蒸馏酒。它的品种很多，世界上分为五大类：白兰地、威士忌、金酒、伏特加和朗姆酒。

### 1. 白兰地

白兰地是果汁经发酵后蒸馏而成的烈性酒。白兰地的原料很多，可以用葡萄、苹果、樱桃、桃子等。它的生产方法是将原料发酵，蒸馏成无色透明的酒，然后用橡木桶贮藏酿造，在陈酿中由于酒液与木桶接触，将无色透明的酒液酿成琥珀色，同时酿出酒香，白兰地的贮存时间长短，对酒的质量影响很大，贮藏越久，酒味越醇。销售白兰地品质一般用星表示，一星代表三年，二星四年，三星五年，上好的白兰地可直接用字母表示，VO 10 年左右，VSO 10—20 年，VSOP 20—30，XO 指年份久远，品质极高的上好佳品。当然这是一般的表示方法。

法国白兰地是享有盛名的，著名的酒品有：

马爹利，口味清淡，稍带辣味，香味绵延长留，有三星马爹利、VSOP 蓝带马爹利、XO 等。

人头马有 VSOP 拿破仑, XO 等。较有名望的是人头马路易十三, 这是目前最优秀的白兰地品种。此外还有轩尼诗等一些优秀品种。

其它国家也有很多著名的白兰地品种, 这里就不列举了。

## 2. 威士忌

著名的威士忌有四类: 苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、黑麦威士忌和波旁威士忌。

苏格兰威士忌主要原材料是大麦, 生产过程包括: 大麦发芽、制浆、发酵、蒸馏和勾兑等。苏格兰威士忌用当地特有的泥炭烘烤, 使其具有浓烈的烟薰味, 形成独特风格。

爱尔兰威士忌, 爱尔兰是举世公认的威士忌的发源地, 具有数百年的生产历史。爱尔兰威士忌使用的原料主要是大麦芽, 它给予人们的感觉是口味浓厚, 具有辣味, 没有草炭的味道。

波旁威士忌即是美国威士忌。它在美国历史中起着十分重要的作用。生产波旁威士忌有两个重要规定, 原料须有 50% 的玉米, 另外蒸馏后的酒精含量要在 40 度以上 62.5 度以下, 并装在烤焦的橡木桶中贮存两年以上。

黑麦威士忌即加拿大威士忌, 其生产原料是黑麦、玉米及其它谷物。加拿大威士忌是典型的清淡型威士忌酒。生产方法与爱尔兰威士忌基本相同, 但必须陈酿四年才能进行勾兑和装瓶销售。

## 3. 金酒

金酒又称松子酒, 因在蒸馏过程中加入了松子而得名。这种酒具有开胃、解热之药用, 因而很受消费者喜爱。金酒是用

谷物酿制的中性酒精，加上杜松子生产而成。

金酒分伦敦干金酒和荷兰金酒两大类。

伦敦干金酒泛指所有清淡型金酒品种，酒液无色透明，没有香味，适用于调制鸡尾酒，是现在销售的主流。

#### 4. 伏特加

伏特加是起源于东欧国家的蒸馏酒品，它主要是以谷物或马铃薯为原料制成。用这些原料经过蒸馏制成酒精浓度高达95%的蒸馏酒，然后用蒸馏水冲淡后，再经活性炭过滤，从而产生清新明快的伏特加酒。

#### 5. 朗姆酒

朗姆酒采用甘蔗汁或糖浆发酵蒸馏而成。主要产地位于中美洲、加勒比海地区。朗姆酒有淡色和深色两种。每个国家生产的产品特色都不一样，有的清淡细腻，有的口味浓烈。

### 三、其它类

除了上述介绍的之外，国际上还有其它一些较有名望的酒品：

特基拉是墨西哥生产的烈性酒，主要原料是一种龙舌兰，很受当地人欢迎。

利久酒又称香甜酒、利口酒、力乔酒等，它是以中性酒如白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加或葡萄酒等加入一定的加味材料，经过蒸馏、浸泡、熬煮等方法生产而成，含有一定量的糖，一般不少于2.5%。

阿拉伯人发明蒸馏术后，很快传播开来，教士、僧侣们利用蒸馏技术进行酒液蒸馏，并在酒中加入草根、树皮、植物花叶、果皮、香料、果汁等。不仅改变了酒味，也增加了医疗作用，使利久酒具有开胃、助消化等功效。

为了增加视觉效果，他们还给酒增加了各种各样的颜色，为调制鸡尾酒提供了得天独厚的条件。现在我们调制的鸡尾酒五光十色，就是得助于各种利久酒。

利久酒生产的加味香料很多，归纳起来主要是水果和植物两类。

水果利久酒的主要制法是浸渍法，或称浸泡法，就是将各种酿酒的果实浸泡在基酒中，直接吸收了全部的颜色和香味，常用的水果有橘、柑、樱桃、桃子、杏、梅等。

植物利久酒的生产方法是过滤和蒸馏，即在基酒中加入各种植物、药材进行蒸馏，增色主要使用天然植物颜色。