

Jiweijiu 鸡尾酒

de Tiao zhi Ji qiao

的调制技巧

鸡尾酒的英文名词叫“Cocktail”，意思是一种含酒的混合饮料。它有着十分悠久的历史。在人们试图探寻它的起源时，深感其神秘。第一本出现“Cocktail”一词的书叫《绅士食谱》（*The Squire's Recipes*），是1748年经过英国政府批准出版的，它上面记载着多种混合饮料的配方，其主要用途是为了治病，同时也可用于健康身体。



图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒的调制技巧/蒋凯宏编. —上海:上海科技教育出版社, 2002.11

ISBN 7-5428-2973-4

I. 鸡... II. 蒋... III. 鸡尾酒—配制

IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第063834号

鸡尾酒的调制技巧

编/蒋凯宏

责任编辑/王福康

装帧设计/江南鹤

出版发行/上海科技教育出版社

(上海市冠生园路393号 邮政编码 200235)

网址/www.sste.com

经销/各地新华书店

印刷/上海丽佳分色制版有限公司

开本/889×1194 1/32

印张/3

版次/2002年11月第1版 2002年11月第1次印刷

印数/1-5 000

书号/ISBN 7-5428-2973-4/TS·8

定价/17.00元

蒋凯宏 编

鸡尾酒

d e T i a o z h i J i q i a o

的调制技巧



上海科技教育出版社

目 录

- 一、鸡尾酒的传说 (9)
- 二、吧台设计和调酒用具 (12)
 - (一) 吧台 (12)
 - (二) 调酒用具 (13)



- 三、盛酒玻璃杯 (16)
 - (一) 古典杯(Old Fashioned Glass) (16)
 - (二) 考林斯杯(Collins Glass) (17)
 - (三) 海勃杯(Highball Glass) (17)
 - (四) 阔口香槟杯(Champagne Saucer) (17)
 - (五) 郁金香型香槟杯(Champagne Tulip) (17)
 - (六) 白兰地杯(Brandy Snifter) (17)
 - (七) 啤酒杯(Beer Glass) (18)
 - (八) 鸡尾酒杯(Cocktail Glass) (19)

- (九) 酸酒杯(Whisky Sour) (20)
- (十) 立娇酒杯(Liqueur Glass) (20)
- (十一) 爱尔兰咖啡杯(Irish Coffee Glass) (21)



四、调制鸡尾酒的常用方法 (22)

- (一) 鸡尾酒的调制方法 (22)
- (二) 杯饰 (25)



五、调制酒的种类 (26)

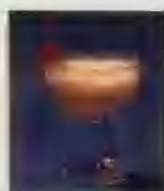
- (一) 杜松子酒(Gin) (26)
- (二) 威士忌(Whisky) (29)
- (三) 白兰地(Brandy) (34)
- (四) 朗姆酒(Rum) (37)
- (五) 伏特加(Vodka) (38)
- (六) 龙舌兰酒(Tequila) (40)
- (七) 立娇酒(Liqueur) (41)
- (八) 开胃酒 (Aperitifs) (46)
- (九) 啤酒(Beer) (48)



六、自制鸡尾酒 (50)

(一)白兰地(Brandy) (50)

1. 白兰地亚历山大(Brandy Alexander) (50)
2. 白兰地蛋诺(Brandy Eggnog) (50)
3. 双轮马车(Side Car) (50)
4. 史汀格(Stinger) (52)
5. 奥林匹克(Olympic) (52)
6. 蜜月(Honey Moon) (52)
7. 樱花(Cherry Blossom) (52)
8. 海中怪兽(Leviathan) (54)
9. 梦(Dream) (54)
10. 间缝 (Between the Sheets) (54)
11. 黑色骑士 (Kahlua Toreador) (54)
12. 金质奖章 (Golden Medallion) (56)



(二)杜松子酒(Gin) (56)

13. 干马提尼(Dry Martini) (56)
14. 金色飞士(Golden Fizz) (56)
15. 新加坡司令(Singapore Sling) (56)
16. 红粉佳人(Pink Lady) (58)
17. 吉姆雷特(Gimlet) (58)
18. 吉普逊(Gibson) (58)
19. 环游世界(Around the World) (60)
20. 汤姆·考林斯(Tom Collins) (60)
21. 长岛冰茶(Long Island Ice Tea) (60)



- 22. 金曼哈顿(Gin Manhattan) (60)
- 23. 天使的脸(Angel Face) (62)
- 24. 调酒员(Bartender) (62)
- 25. 百慕大玫瑰(Bermudiana Rose) (62)



(三) 朗姆酒(Rum) (62)

- 26. 朗姆宾治(Planter's Punch) (62)
- 27. 皮娜卡拉达(Pinacolada) (64)
- 28. 卡萨布兰卡(Casablanca) (64)
- 29. 香格里拉斯林(Shangrila Sling) (64)
- 30. 代基里(Daiquiri) (64)
- 31. 波萨诺娃(Bossa Nova) (66)
- 32. 爵士(Jazz) (66)
- 33. 粉红色的梦(Pink Dream) (66)
- 34. 姆吧鸡尾酒(Moomba Cocktail) (66)
- 35. 自由代基里(Daiquiri Liberal) (68)
- 36. 菠萝飞士(Pineapple Fizz) (68)
- 37. 黑条(Black Stripe) (68)
- 38. 夜之光(Night Light) (68)



(四) 伏特加(Vodka) (70)

- 39. 螺丝刀(Screw Driver) (70)
- 40. 琪琪(Chi Chi) (70)
- 41. 黑色俄罗斯(Black Russian) (70)
- 42. 寒冷的大平原(Frozen Steppes) (70)
- 43. 三轨道(Three Orbit) (72)
- 44. 银色之恋(Silver Lover) (72)
- 45. 伏特加考林斯(Vodka Collins) (72)



- 46. 白色俄罗斯(White Russian) (72)
- 47. 蓝色的湖(Blue Lagoon) (74)
- 48. 沙皇皇后(Czarina) (74)
- 49. 幸运之水(Lucky Dip) (74)
- 50. 黄金气息(Golden Tang) (74)
- 51. 哈威·沃尔邦吉(Harvey Wallbanger) (76)
- 52. 银色日落(Silver Sunset) (76)
- 53. 莫斯科之骡(Moscow Mule) (76)
- 54. 跑步者(The Runner) (76)
- 55. 血马利(Bloody Mary) (78)

(五) 龙舌兰酒(Tequila) (78)

- 56. 日出(Sunrise) (78)
- 57. 玛格丽特(Margarita) (78)
- 58. 墨西哥的夜晚(Mexico's Night) (80)
- 59. 胜利者(Victoryer) (80)



(六) 威士忌(Whisky) (80)

- 60. 海上夏夜(Shanghai Summer Night) (80)
- 61. 威士忌和蜂蜜(Whisky & Honey) (80)
- 62. 清凉波本(Hunicane) (82)
- 63. 布鲁克林(Brooklyn) (82)

- 64. 罗伯特和罗依(Rob & Roy) (82)
- 65. 热情田纳西(Hot Tennessee) (82)
- 66. 教父(God Father) (84)
- 67. 曼哈顿(Manhattan) (84)
- 68. 威士忌酸(Whisky Sour) (84)
- 69. 薇薇安(Vivian) (84)
- 70. 新世界(New World) (86)
- 71. 黄河(Yellow River) (86)
- 72. 黑蜘蛛(Black Araneid) (86)
- 73. 金色梦想(Golden Dream) (86)
- 74. 皇家园林(King Valley) (88)
- 75. 爱尔兰咖啡(Irish Coffee) (88)



(七) 立娇酒和其他(Liqueur & Other) (88)

- 76. 彩虹(Rainbow) (88)
- 77. 翠绿(Green) (88)
- 78. B-52 轰炸机(B-52 Bomber) (90)
- 79. 红衣少女(Girl in Red Clothes) (90)
- 80. 蓝色激情(Erithusiam Blue) (90)
- 81. 秀兰·邓波尔(Shirley Temple) (90)
- 82. 金色凯迪拉克(Golden Cadillac) (92)
- 83. 雪球(Snow Ball) (92)
- 84. 薄荷富拉贝(Mint Frappe) (92)
- 85. 甜心(Sweet Heart) (92)
- 86. 天使的玫瑰(Angel's Rose) (94)
- 87. 仙迪(Shandy) (94)





一、鸡尾酒的传说



鸡尾酒的英文名词叫“Cocktail”，意思是一种含酒的混合饮料，它有着十分悠久的历史。在人们试图探寻它的起源时，深感其神秘。第一本出现“Cocktail”一词的书叫《绅士食谱》（*The Squire Recipes*），是1748年经过英国政府批准出版的。它上面记载着多种混合饮料的配方，其主要用途是为了治病，同时也可用于健康身体。

1806年，美国一本杂志将“鸡尾酒”定义为：一种“酒精、糖、水（或冰）和苦味剂的混合饮料”。

有关鸡尾酒的传说非常多，其中较为流行的是：18世纪的英格兰，斗鸡非常盛行，人们常常让斗鸡饮用含酒精的饮

料“Cocktail”。获胜的斗鸡主喜欢将斗败的鸡上的羽毛拔下来，插在自己的酒杯中，酒杯中插的羽毛越多，斗鸡主就越神气，并以此引以为傲。在斗鸡比赛时，看客也常常会饮用各种含酒的混合饮料，久而久之，人们就将含酒的混合饮料称之为“Cocktail（鸡尾酒）”。

关于鸡尾酒的来历，还有一种说法是在美国独立战争时期，一家酒店的主人，经常要接待从华盛顿来的官员。有一次，他从一个亲英派的邻居的





农庄中偷来鸡，烹饪出一桌丰盛的鸡宴。为了庆祝这个小小的胜利，他在所有的酒杯上插上鸡毛作为装饰，他的客人感到非常新奇，就将它称之为：“鸡尾酒”。

但是，在酒吧行业中却流传另一种说法，这是否会更有权威呢？据说，18世纪，在墨西哥的尤卡坦半岛上有一个叫坎佩切的港口，它濒临墨西哥湾，在当时是墨西哥湾的三大

港口之一，英国船只经常进出这港口。有一次，几个英国船员走进一家小酒馆，看见一个少年站在酒柜前，正在用一根剥掉树皮的树枝在调一种酒，出售给店中的顾客。他们也学着当地的顾客买了这种酒来喝，感到这种酒的味道还真不错。因为他们在英国喝惯了纯酒，初次喝这种含酒的混合饮料很新奇。其中一个船员就问那个调酒的少年，“这是什

么？”他本想问少年那饮料叫什么，但那调酒的少年误以为问他手中调酒的树枝，便回答他说：这是“Cola de gallo”。“Cola de gallo”，在西班牙语中是“公鸡的尾巴”的意思。由于树枝的形状很像公鸡的尾巴，因此，那少年就戏称它为“Cola de gallo”。这句西班牙语译成英语就是“Tail of cock”。后来，人们便把混合饮料称为“Tail of cock”，以后便演变成“Cocktail（鸡尾酒）”。这则传说还被国际酒吧服务员协会编入其培训教材中。

自1748年以来，就有许多小册子介绍混合酒精饮料的制作，同时也谈到了“Cocktail（鸡尾酒）”的起源。但是，鸡尾酒这个名词到底是在何时、何地、因何事而起这个名字，这是一个谜。我们至今还没有弄清楚。

鸡尾酒是在美国首先流行起来的，直至20世纪20年代，才开始风靡全球。尤其是美国的禁酒法开始之后，改变了人们的饮酒习惯，为了掩饰，人们常常在软饮料中掺加了烈性酒。

现在，人们所说的鸡尾酒就是混合饮料的总称。但是，作

为一个专业的调酒员都知道，鸡尾酒应该是一种“短饮”，它的容量一般在3—4盎司（1盎司为32毫升），凡超过这个容量的，均称为“混合饮料”或“长饮”。

在今天的酒吧、家庭聚会中，鸡尾酒或混合饮料已无处不在，品种也已大大地丰富，在保留了大量古典传统的鸡尾酒的基础上，发展、创造了更多适合现代人口味的，制作更精致、装饰更精美的鸡尾酒。在上海迷人的夜色中，一杯杯鸡尾酒就如一件件艺术品点缀和装扮着每一家各具特色的酒吧。



二、吧台设计和调酒用具



（一）吧台

吧台，无论从家用或商用的角度，都是一个非常引人注目的亮点。吧台后面要有足够的空间，以方便操作人员的活动。吧台内侧至背后的酒架的间距一般以1米至1.25米为宜。吧台的长度一般以工作中的实际需要为准。在吧台内要预留清洗、下排水、放置酒杯和用具的地方，以及用于准备饮料

和切水果的固定操作台。在吧台内还要预留电源插座，因为吧台内有时要安置电动设备，如电动粉碎机、榨汁机、咖啡机，但要注意安全，与水应完全隔绝。

吧台的高度一般为110厘米，宽度不超过60厘米。吧台的表面应用易清洗的材料制作。现在一般都用大理石做吧台台面，表面平整、光滑、明亮。

(二) 调酒用具

1. 量酒杯

又称“盎司计”，因为洋酒通常是以盎司为计量单位，1盎司相当于32毫升，一般的盎司计有“两头”，一头为1盎司或0.5盎司，另一头为0.5盎司或0.25盎司。盎司计可准确计量酒和饮料的用量。

2. 调酒壶

它是调制鸡尾酒最常用的器具之一。它由三部分构成：①锥状的杯底，②内有滤酒器的顶盖，③和顶盖相配的盖子。目前各大酒店、酒吧或家庭均使用这种调酒壶。除此之外，还有波士顿调酒壶等，但应用较少。



①调酒壶，②盎司计

3. 过滤器

一般专业酒吧都备有过滤



①过滤器，②漏斗，③调酒壶，④酒刀

器,类型有好几种,经常用它滤冰。这是一种顶部安有一圈弹簧的平板用具。作用是,当鸡尾酒调制好后,把它放在调酒壶口,阻止冰块进入酒杯。但在家庭中可用调酒器中的过滤器替代。

4 调酒匙

调酒匙又称“吧匙”,是一只带有螺旋状长柄,尾端有小叉的长柄匙。在制作鸡尾酒时要用调酒匙将杯中的饮料混合均匀。

5 饮料搅拌器

在混合饮料的制作中,时常有一些不易被融合的原料,如有的配方需要在酒或饮料中放入新鲜水果、奶油、冰淇淋或冰块,这时就需要用搅拌器将其打碎至直接可用吸管吸取。另外,还可用搅拌器制作冰渣或碎冰。

饮料搅拌器在营业性酒吧,一般以金属材料制造,因为它坚固耐用,刀片锋利不易磨损。目前市场上有许多家用的电动搅拌器,外壳均以塑料为主要材料,如果用它去粉碎冰块的话,机器、饮料容器和里面的刀片相当容易损坏。

6 其他用具

在酒吧中,还有许多常用的小用具,如:

(1) 酒刀 又称酒启或酒钻,作开启葡萄酒瓶中的软木塞之用。

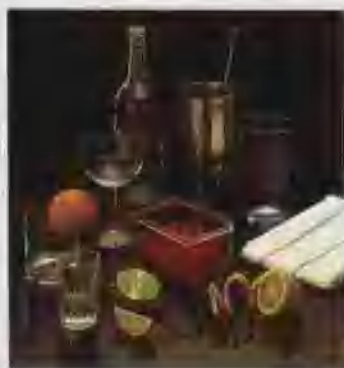
(2) 水果刀 切水果,制作鸡尾酒杯饰之用,因此刀不必太大,便于使用即可。

(3) 调酒棒 放在饮料杯中,既可以让客人自己搅拌饮料,又可起装饰点缀作用。

(4) 鸡尾酒签 制作鸡尾酒时的装饰品,可将不同原料组合在一起。

(5) 冰桶 存放冰块之用。供吧台人员使用的是体积稍大一点的塑料保温桶。供客人使用的则是体积稍小、上有拎把的透明玻璃瓶。

(6) 冰夹 冰夹头上有铁齿,插在冰桶边,供夹取冰块之用。





①饮料搅拌机 ②调酒瓶 ③酒杯 ④水果刀

(7) 水果夹 水果夹头部稍平,无齿,供客人或吧员夹取水果、柠檬片之用,保证水果干净不受污染。

(8) 柠檬榨汁器 用于榨取柠檬汁。在鸡尾酒制作中,经常要使用新鲜的柠檬汁,因此,这是常用必备用具。

(9) 吸管 插在已制作好的鸡尾酒中,方便客人饮用。现

在吸管的形状也丰富多彩,为鸡尾酒增色不少。

(10) 杯垫 杯垫的主要作用是防止玻璃杯同硬台面相碰和吸取从杯壁上流下的水珠。杯垫的材料有多种,有棉制的、皮革的、纸的、软木的等,形状也各不相同,有长形、方形、圆形、卡通状等。