

杨丽明 陶建明 张雷 编著



中外 名鸡尾酒调制

中国食品出版社

中外名鸡尾酒调制

杨丽明 陶建明 张雷 编著

中国食品出版社

中外名鸡尾酒调制

杨丽明 陶建明 张 雷 编 著
于 宁 责任编辑
周士琦 封面设计

※

中国食品出版社出版

(北京广安门外湾子)

新华书店北京发行所发行

河北省新城县印刷厂印刷

※

787×1092 32开本 4.25印张 94千字

1988年11月第1版 1988年11月第1次印刷

印数: 1—7000册

ISBN 7-80044-176-8/TS·177

定价: 1.35元

内 容 简 介

这本小册子，除介绍大量中式、西式鸡尾酒的调制方法外，主要特点在于，还介绍了在世界调酒比赛中获奖的19种名鸡尾酒的配方及制法。同时，又从研究的角度，对相同原料、不同产地的10例世界著名鸡尾酒做了比较，指出其风格和风味特点差异的关键，为饭店、酒楼的调酒师，广大鸡尾酒爱好者，提供有益的参考。

前 言

一些人误把正常饮酒与贪杯酗酒混为一谈，现在人们对这种饮酒观念已逐渐改变，认为适当饮酒不仅可以增添生活的乐趣，而且美酒也是社交酬酢中的重要媒介。

当前，鸡尾酒以它独特的风格而风靡世界。西方国家在进行政治，社交活动时，多采用“鸡尾酒会”的形式。有些国家，人们每天下午饮用鸡尾酒已成惯例，例如美国就把每天下午5点之前称为“喝鸡尾酒的时间”。

世界上流行的鸡尾酒有近千种，这些酒是按美式鸡尾酒与欧式鸡尾酒加以区别的。近年来，中式鸡尾酒已被各国爱好鸡尾酒的人士所注意，虽然中式鸡尾酒仍在试验阶段，但愿意尝试并颇为赞赏中式鸡尾酒的外国人士，却越来越多起来。

鸡尾酒的调制是不断发展的，这与每一个国家所出产的酒类和水果特色有很大关系。中国名酒很多，水果果源丰富，为发展中式鸡尾酒提供了有利的条件。今后，具有我国特色的鸡尾酒一定会层出不穷，绚丽多彩。

本书以介绍中式鸡尾酒调制法为主，同时，还介绍了国外流行的一些鸡尾酒的调制法和有关鸡尾酒的常识。通过这些介绍，大家对鸡尾酒及其配制方法会有了一定的了解，并且在实践的过程中还会加以发展，从而调制出更多的美味鸡尾酒。

本书配方和调制法曾得到北京饭店、新侨饭店、民族饭店，以及原北京市发酵工业研究所张敏之同志、北京酿酒总厂邓德禹等同志的大力协助，特在此表示感谢！

1988年2月

目 录

一、鸡尾酒的常识

1. 鸡尾酒史话及轶闻..... 1
2. 鸡尾酒的种类..... 4
3. 鸡尾酒会及其礼俗..... 5

二、配制鸡尾酒的要求

1. 配酒器具..... 8
2. 配酒的主料及常用的副料..... 10
3. 调制鸡尾酒的基本知识及注意事项..... 12

三、中式鸡尾酒的配制方法

- | | |
|---------------|------------------|
| 雪影红..... 15 | 冰镇白酒..... 20 |
| 青草..... 15 | 香芒露..... 20 |
| 昆仑山..... 16 | 青草蛭..... 21 |
| 桂花香柠露..... 16 | 雪花..... 21 |
| 红椒..... 16 | 橙花酒冰露..... 22 |
| 壮丽..... 17 | 青竹..... 22 |
| 黄河..... 17 | 竹叶青咯嗟..... 23 |
| 友好..... 18 | 彩霞..... 23 |
| 菊花奶露..... 18 | 洞庭酒加香橙雪糕..... 23 |
| 中国古典..... 19 | 三色彩虹..... 24 |
| 水仙花..... 19 | 太空星..... 24 |
| 桂花..... 19 | 菠萝蜜..... 25 |

红酒泡泡.....	25
白兰地酒加香草雪糕.....	26
菊花露.....	26
丁香.....	27
木瓜蛋奶露.....	27
桂花宾治.....	28
百香公主.....	28
蜜糖儿.....	29
白莉花.....	29
桃花.....	29
青竹丝.....	30
醒胃酒.....	30
桂花果子露.....	31
桂花香橙露.....	31
火树银花.....	31
牡丹红.....	32
花粉.....	32
青梅露.....	33
优美冰露.....	33
雪里红.....	34
牡丹江.....	34
甜酒加雪球.....	35
避梦.....	35
莲花白.....	35
竹叶青.....	36
夏日宾治.....	36

香槟鸡尾酒.....	37
老朋友.....	37
菊啤.....	38
霓虹.....	38
青梅露酒加香草雪糕.....	38
葡萄宾治.....	39
玫瑰皇后.....	39
葵花.....	40
朝霞.....	40
青山红.....	40
飞翔鸡尾酒.....	41
欢迎.....	41
荔枝酒加香草雪糕.....	42
友谊花.....	42
朝阳喀嚓.....	43
螺丝钻.....	43
黄花岭.....	43
珊瑚.....	44
杏花村.....	44
菊花奶露.....	45
高粱旭日.....	45
洞庭湖.....	45
酸威士忌.....	46
黑玫瑰.....	46
太空啤.....	47
菊花酒雪糕球.....	47

桂花之夜.....	47
香岛.....	48
欢乐四季.....	48
中国马提尼.....	49
美梦.....	49
葡萄观竹.....	50
长城之光.....	50
一代红妆.....	51
牡丹花之梦.....	51
桂花香.....	51
喜满怀.....	52
兰花.....	52
果子园.....	53
菠萝露.....	53
雪花玫瑰.....	54
茅台酒.....	54
雪球加甜酒.....	54

四、西式鸡尾酒的配制方法

马提尼酒.....	63
杜松子补酒.....	63
杜松子酒(1).....	64
杜松子酒(2).....	64
白兰地美酒.....	64
柠檬杜松子酒.....	65
柠檬杜松子汽酒.....	65
桂花酒.....	66

白姑娘.....	55
绿灯.....	55
芒果雪糕加桃酒.....	56
红娘子.....	56
威士忌加苏打汽水.....	57
桂花香橙蜜.....	57
翠霞.....	58
四色彩虹.....	58
茅台雪花.....	59
火箭.....	59
红玫瑰.....	59
白兰地奶露.....	60
红梅.....	61
青竹叶.....	61
高飞炸蛰.....	61
五色酒.....	62

莫斯科热酒(加香加糖).....	66
白兰地玛丽.....	66
鸡尾酒.....	67
美式鸡尾酒.....	67
龙舌兰补剂.....	68
俄得克马提尼酒.....	68
俄得克补酒.....	68
古巴里几.....	69

劳姆酒补剂.....	69
热黄油劳姆酒.....	69
代基里酒.....	70
热威士忌酒.....	70
威士忌酸味鸡尾酒.....	71
银色汽酒.....	71
威士忌梨酒.....	71
啤酒和姜汁啤酒混合酒...	72
甜瓜饮料.....	72
卡鲁酒牛奶.....	72
干巴利桔汁.....	73
干巴利汽水.....	73
兰夏威夷酒.....	74
冷冻优基里酒.....	74
香蕉代基里酒.....	74
新加坡饮料.....	75
日出龙舌兰酒.....	75
干马提尼.....	76
马提尼.....	76
甜马提尼.....	76
布浪克斯.....	77
杜松子利克酒.....	77
杜松子拜克.....	78
汤姆考林斯.....	78
杜松子基姆雷特.....	78
俄得克马提尼.....	79

杜松子斯令.....	79
新加坡斯令.....	80
曼哈顿(1).....	80
曼哈顿(2).....	80
古色古香(1).....	81
古色古香(2).....	81
冰威士忌苏打.....	82
杜松子基姆雷特桃汁.....	82
斯廷哥.....	82
薄荷酒.....	83
汤姆考林斯.....	83
约翰考林斯.....	83
桔汁杜松子.....	84
新加坡杜松子斯令.....	84
百万金币.....	85
蛋酒.....	85
红粉佳人.....	85
白雪仕女.....	86
甘德啤酒.....	86
金色汽酒.....	86
板布.....	87
杜松子冰威士忌苏打.....	87
杜松子汽酒.....	87
纽约.....	88
威士忌苏打.....	88
纽兰地苏打.....	89

白兰地姜汁.....	89	波旁威士忌.....	95
威士忌可乐.....	89	三叶草俱乐部.....	95
劳姆可乐.....	90	汤姆杰瑞.....	96
苦味杜松子酒.....	90	杜松子利克酒.....	96
苦味俄得克.....	90	香甜雪利酒.....	97
柠檬俄得克.....	91	香甜杜松子酒.....	97
桔汁俄得克.....	91	香甜白兰地.....	97
白葡萄酒苏打.....	91	香桃威士忌.....	98
热红葡萄酒.....	92	巴加地.....	98
热劳姆.....	92	白兰地劳姆酒.....	99
热白兰地.....	92	茴香酒.....	99
白兰地柠檬.....	93	台克利.....	99
香槟白兰地.....	93	弗瑞斯柯.....	100
仙地.....	93	俄得克利克.....	100
味美思苏打.....	94	佳克玫瑰.....	100
香槟宾治.....	94	如贝柔.....	101
一半加一半.....	95		

五、中式鸡尾酒与西式鸡尾酒配方对比

青草蛭.....	102	鸡尾酒.....	105
杜松子柠檬汽酒.....	102	甜马提尼.....	105
环游世界.....	103	黑俄罗斯.....	106
红粉佳人.....	104	曼哈顿.....	106
白兰地蛋酒.....	104	酸味威士忌.....	107

六、19种获世界比赛奖的名鸡尾酒

小鲜花.....	108	玫瑰.....	109
标准美人.....	108	消逝的溪水.....	109

访客.....	110
日出.....	110
红羽毛.....	111
苏格兰青蛙.....	112
白熊.....	112
棕榈清风.....	113
鬼百合.....	113
彼得克鸡尾酒.....	114

黑麦街.....	115
甜蜜的回忆.....	115
微笑的公爵夫人.....	116
罗蓓塔的五月.....	116
皇家维克多.....	117
微笑的艾菲.....	117
皇家罗士.....	118

七、鸡尾酒会常用饮料的简单配方

冰威士忌姜汁.....	119
考伯勒.....	119
俱乐部香槟.....	119
威士忌考林斯.....	120
浩尔斯奈克.....	120
卡利尔.....	120
百老汇.....	120
利克酒.....	121
枫叶.....	121
马提尼俱乐部.....	121
热威士忌.....	121

肯塔基.....	122
普兰特混合酒.....	122
古巴利伯丽.....	122
劳姆考林斯.....	122
敬客酒.....	123
农场.....	123
杜松子斯令.....	123
新加坡斯令.....	123
克洛菲尔俱乐部.....	124
陆海军.....	124
保罗.....	124

一、鸡尾酒的常识

1. 鸡尾酒史话及轶闻

“鸡尾酒”(Cocktail)是混合饮料(Mixed)的雅名,直译成汉语就是“公鸡尾巴”的意思。关于鸡尾酒的起源,有许多种传说,每种都有一个小小的故事,下面我们就向大家介绍几种。

第一种 这是官方出版物介绍的传说

IBA(国际调酒协会)

许多年前,有一艘英国船停泊在犹加敦半岛的坎贝杰镇,船员们都到镇上的酒吧饮酒。酒吧柜台内有一个少年用树枝为海员搅拌混合酒。一位海员饮后,感到此酒香醇非同一般,是有生以来从未喝过的。于是,他便走到少年身旁问道:“这种混合酒叫什么名称?”少年以为他问的是树枝的名字,便回答说:“可拉·捷·卡杰。”这是一句西班牙语,即“鸡尾巴”的意思。少年原以树枝类似鸡尾巴的形状戏谑作答,而船员却误认为是“鸡尾巴酒”,从此混合酒便有了这“鸡尾酒”的别名。

第二种 据张占美编著的《调酒888

技法》一书中记载

19世纪，美国人克里福德在美国的哈德逊河边经营着一家酒店。他有三件引为自豪的事，人称“克氏三绝”。一是他有一只大公鸡，是斗鸡场上的英雄；二是他的酒库据称拥有世界最优良的美酒；三是他夸耀自己的女儿艾米莉是全镇第一的绝色佳人。

镇上有个名叫阿著鲁恩的年轻人，是哈德逊河往来货船的船员，经常到克里福德的酒店喝酒闲聊。年长日久，他和艾米莉渐渐地产生了爱情。老头子克里福德看出了，他打心里喜欢这个工作踏实、性情温和的小伙子，于是就捉弄地说：“小伙子，你想吃天鹅肉？向你提个条件吧，你赶快努力当个船长！”小伙子很有信心，他努力学习、勤奋工作，几年后终于当了船长。

当这小伙子和艾米莉高高兴兴地举行婚礼的这一天，老头子比谁都快乐。为了隆重庆祝女儿出嫁，他将酒窖里最珍贵的陈年佳酿全部拿出来，随意地与其它饮料相混合，调成了“上等美酒”，并且在酒杯边饰以公鸡的尾羽。这种混合酒不仅风格独特，而且味香色美。宾客们品尝着由美丽的新娘敬上的这种美酒，赞不绝口。老头子听了来宾的赞赏非常兴奋，举杯高呼：“鸡尾万岁”。从此，这种具有独特风格的混合酒便被称为鸡尾酒广泛流传。

第三种 根据资料记载

18世纪以前，英国人斗鸡赌博成风，为了战胜对手，斗

鸡者用混合烈酒灌饮公鸡，饮过酒的公鸡，凶猛异常，常常斗赢对手。得胜的公鸡鸡尾高翘，毛羽发亮，雄风英武，人们遂称那些灌鸡用的混合酒为“鸡尾酒”。后来斗鸡者为了庆祝赢赌，逐渐养成了饮用鸡尾酒的习惯，这种习惯发展到社会活动的交往场合中，鸡尾酒随之发达起来。

20世纪初，鸡尾酒十分流行，名品配方多为人所效仿，鸡尾酒进入了它的黄金时代，目前流行于世的大部分鸡尾酒配方多创于那个时代。但随着食品饮料的发展，随着人们生活习惯的改变，饮者对鸡尾酒的要求也越来越高。各国按照自己的风土人情，依据所生产的酒品、水果特点配制了更加新颖味美的鸡尾酒，鸡尾酒的花色品种更加繁多了。

下面介绍几则鸡尾酒轶闻。

高球 威士忌配上苏打水，俗称“高球”，这是从一个传说中得来的。

这个故事发生在美国的一个高尔夫球场。有一位等待上场的绅士坐在酒吧里喝着威士忌，旁边放着一杯苏打水。不久该轮到他上场了，这位绅士连忙举杯将喝剩下的威士忌混上苏打水一口喝了下去。此时，不知谁打了个失误球，一个高尔夫球飞进酒吧里，绅士不由得大叫了一声：“噢！这是什么高球！”此后，威士忌和苏打水调制成的混合饮料就被称为“高球”。

病房八号 有一个病人，长期住在医院内的八号房间。此人虽在养病期间，对杯中之物仍念念不忘，每天都要护士将威士忌掺柠檬按时送到他的病房。后来医院内的工作人员好奇地尝了尝这种酒，觉得酒的味道非常可口，于是，这

种酒很快就在人们中间传开了。在介绍酒的名字时，人们索性将称做它“病房八号”。

约翰考林斯 纽约有一家酒店，以调制鸡尾酒“杜松子斯令”出名，调制这种酒的调酒师叫约翰考林斯。慕酒而来的顾客对待者用手指着酒单上“杜松子斯令”的酒名，萧上却说“约翰考林斯”的名字。时间长了“约翰考林斯”便成了“杜松子斯令”的代称。

三轮摩托车 “三轮摩托车”是一种著名的鸡尾酒，传说诞生于第一次世界大战期间。当时，德军进攻法国，在退却的法军中有位军官边坐三轮摩托车边饮酒。由于杯中的白兰地快喝完了，他便添上柑桂酒和柠檬汁继续饮用。突然，军官发现兑入的混合酒味道竟如此可口，于是，人们就将这种混合酒称为“三轮摩托车”。

2. 鸡尾酒的种类

鸡尾酒由两种或两种以上的饮料混合而成，从酒性上分，有“长酒”与“短酒”之别。

“长酒”是用啤酒和果汁组成，或是用啤酒、汽水加果汁混合而成，其酒性温和，口味香甜。

“短酒”是由烈性酒与果汁组成，一般是用白兰地或威士忌加任何杂酒或汽水、果汁等饮料经混合调制而成。

当前，世界各地最流行的鸡尾酒是“马提尼”（Martini）和“曼哈顿”（Manhattan）。前者酒味浓而香，后

者酒味烈而醇，使人饮过之后有一种唇齿留芳的感觉，欧美人士多喜欢饮用。所以这两种鸡尾酒也是欧美各国酒吧销路最广的酒。

鸡尾酒男女饮用皆可，但是，在一般习惯上，欧美各国的女士们多喜欢饮用酒味温和而色彩艳丽的鸡尾酒，如粉红色的“红粉佳人”、绿青色的“基姆雷特”、七彩的“彩虹”和晶莹透明的“白雪公主”等。男士们则喜欢饮用酒味较醇烈的鸡尾酒，如“马提尼”、“苏格兰火箭”等。

3. 鸡尾酒会及其礼俗

鸡尾酒会在现代的社交场合中已日渐普遍，这种酒会的形式，既适合隆重庄严的节日、外交礼仪、纪念仪式，团体集会、开业典礼、结婚宴会等大场面，也适宜一般的亲友欢聚，家庭小宴等，无论什么场合它都能给人们增添热闹、欢乐和愉快的气氛。

鸡尾酒会基本上分为两大类：官方正式酒会与家庭私人酒会。

官方正式酒会多数由公司机构、政府机关或社会集团主办。官方酒会规模较大，用来招待嘉宾、联络感情，既经济又实惠。但有一些酒会则只作为官方晚宴的前奏，时间约45分钟至1小时。怎样才能获得酒会的圆满成功，达到宾主尽欢而散的目的？有两点必须注意：一是主办人员要有周密的计划，二是参加者要注意自己的仪表态度。

官方正式酒会的规格及礼仪大致如下。