

Zhongxi Jiweijiu Jiaozhifa

中西鸡尾酒调制法



高富良 ● 谢定勋

Zhongxi Jiweijiu Tiaozhifa

上海科技教育出版社

中西鸡尾酒调制法

高富良 谢定勋 编著

上海科技教育出版社

中西鸡尾酒调制法

高富良 谢定勋 编著

上海科技教育出版社出版发行

(上海冠生园路393号)

各地新华书店经销 江苏宜兴第二印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 5 插页 2 页 字数 110000

1991年 1 月第 1 版 1991年 1 月第 1 次印刷

印数 1—7000

ISBN 7-5428-0435-9

G · 436

定价: 2.00元



调酒器具及辅助材料



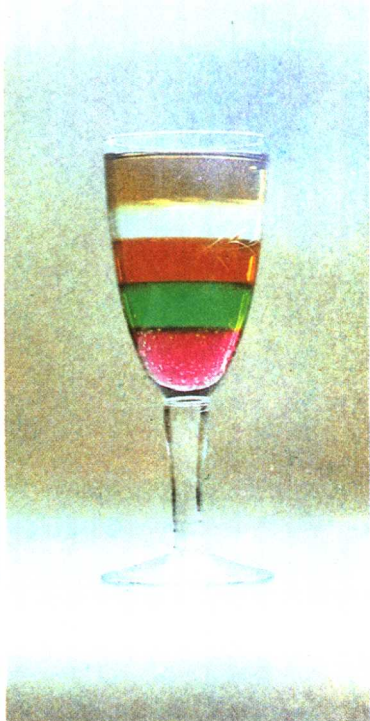
调酒器具



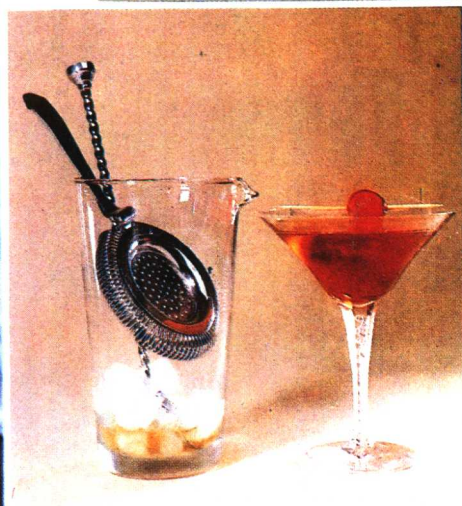
古典 Old Fashioned

中国彩虹

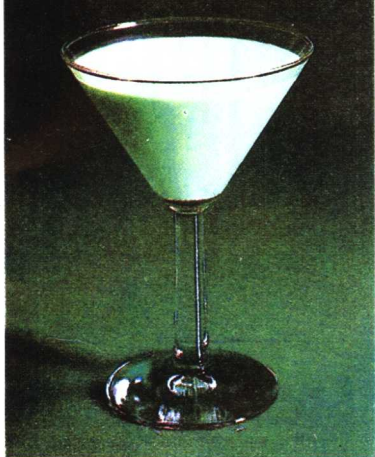
Chinese Rainbow



白雪公主 White Snow



曼哈顿 Manhattan



青蚱蜢 Grass Hopper



边车 Sidecar



马颈 Horse's Neck
马天尼 Martini



布朗士 Branx



太空星 Space Star



消遣饮

Light Long Drink



果味宾取 Fruit Punch

内 容 提 要

本书介绍了有关鸡尾酒的知识 and 调制鸡尾酒用的原料、辅料、器具以及调制鸡尾酒的方法。还介绍了世界流行的鸡尾酒和适合我国国情、价廉物美的中式鸡尾酒的配方各 50 种。另外,对如何举办鸡尾酒会和冷餐酒会;如何经营小酒吧;如何办好家庭鸡尾酒会等都一一作了介绍。

本书可供广大饮酒爱好者阅读,也可作为各大宾馆、饭店、餐厅、酒吧从业人员的专业参考书。

前 言

近来,我国人民的生活水平有了明显的提高,因食物结构营养合理,医学科学的发展和加强体育锻炼,人们的平均寿命大大延长了。开放政策又扩大了中、外饮食文化的交流,我国新一代年轻人的饮酒习惯与爱好已和世界潮流合拍。总的趋势是喜爱低度饮料酒,啤酒的销路激增,各种软性饮料也大量问世。随着旅游事业的发展,我国进口了许多洋酒,以适应外宾需要,同时也生产了大量葡萄酒、果酒和各种配制酒,仿制生产了威士忌、白兰地、朗姆、金酒和伏特加。家用电冰箱的大量生产和普及,可以自制小冰块,在家里调制鸡尾酒,就有了物质条件。

鸡尾酒基本上是餐前酒,大都是冰凉的和甜润的,色泽艳丽,能促进食欲、帮助消化,无论自酌或几位亲朋欢叙,自己动手调制,不但增加乐趣,更可摒弃酗酒陋习。至于餐厅酒吧,供应鸡尾酒乃是重要的营业项目,也是增收利润的渠道。本书介绍了中、外各种酒类的知识,调制鸡尾酒需要的用具、材料和中、外文的调酒术语和常用名词。同时介绍欧美流行鸡尾酒 50 款和适合中国国情、价廉物美的中国式鸡尾酒 50 款。按照书中介绍的配方,能够调制出芳香、味美、悦目、适口的各种鸡尾酒。各大饭店的餐厅、酒吧从业人员,如果掌握了上述技术,就可以满足顾客的需要。喜欢喝几杯的饮酒爱好者,也可在家里用有限的几种酒和辅助料调制出适合各人口味、丰富多采、称心如意、低而不淡的各式鸡尾酒,来丰富自己的日

常生活。

由于水平有限,缺乏经验,书中错误和不妥之处,在所难免,望广大读者提出宝贵意见。

编 者

目 录

第一章 外国酒(洋酒)类介绍

1. 葡萄酒(2)
2. 白兰地(8)
3. 威士忌(12)
4. 金酒(17)
5. 朗姆(18)
6. 伏特加(19)
7. 味美思(20)
8. 香槟(21)
9. 雪利(25)
10. 砵酒(26)
11. 马德拉酒(27)
12. 利口酒(27)

第二章 中国酒类介绍

1. 茅台酒(30)
2. 汾酒(31)
3. 泸州特曲(32)
4. 五粮液(33)
5. 山西竹叶青酒(33)
6. 西凤酒(33)
7. 洋河大曲(34)
8. 双沟特液(34)
9. 黄酒(35)
10. 桂花陈酒(36)
11. 苹果酒(37)
12. 茶薇酒(37)
13. 绿豆烧酒(37)
14. 猕猴桃酒(37)
15. 山楂酒(38)
16. 玫瑰露酒(38)
17. 青梅酒(38)
18. 五加皮酒(38)
19. 莲花白酒(38)
20. 薄荷酒(39)
21. 菊花酒(39)
22. 嘉宴酒(39)
23. 玉液香酒(40)
24. 啤酒(40)

第三章 怎样调制鸡尾酒

1. 鸡尾酒概述(41)
2. 调制鸡尾酒的原料(44)
3. 调制鸡尾酒的辅助料(46)
4. 鸡尾酒器具(47)
5. 鸡尾酒调酒术语(55)
6. 鸡尾酒的调制技法(57)
7. 多色酒配制法(58)
8. 消遣饮品的配制(60)
9. 调制鸡尾酒的要点(60)

第四章 常用世界流行鸡尾酒的配方

1. 亚历山大鸡尾酒(62)
2. 天使之吻鸡尾酒(62)

3. 百加地鸡尾酒(63) 4. 青竹鸡尾酒(63) 5. 血
玛琍鸡尾酒(64) 6. 白兰地鸡尾酒(64) 7. 布朗士
鸡尾酒(65) 8. 威士忌高勃勒(65) 9. 香槟鸡尾酒
(65) 10. 富豪俱乐部鸡尾酒(66) 11. 咖啡鸡尾酒
(66) 12. 杜波内鸡尾酒(67) 13. 吉臣鸡尾酒(67)
14. 吉姆立特鸡尾酒(67) 15. 金酒和金巴利酒(68)
16. 金酒丽客(68) 17. 青蚱蜢鸡尾酒(68) 18. 绿
色阿拉斯加鸡尾酒(69) 19. 青龙鸡尾酒(69)
20. 火奴鲁鲁鸡尾酒(70) 21. 珍妮鸡尾酒(70)
22. 曼哈顿鸡尾酒(甜)(71) 23. 马天尼鸡尾酒(干)
(71) 24. 百万金鸡尾酒(72) 25. 古典鸡尾酒(72)
26. 红粉女士鸡尾酒(73) 27. 火焰普施咖啡(73)
28. 五色彩虹(74) 29. 玫瑰鸡尾酒(74) 30. 螺丝
钻鸡尾酒(75) 31. 边车鸡尾酒(75) 32. 甜蜜爱情
鸡尾酒(75) 33. 斯汀吉鸡尾酒(76) 34. 苏格兰之
雾鸡尾酒(76) 35. 威士忌酸味鸡尾酒(76) 36. 白
雪公主鸡尾酒(77) 37. 红酒客普(77) 38. 蛋诺
(78) 39. 金酒飞时(78) 40. 金酒司令(79) 41.
马颈(79) 42. 薄荷租立(79) 43. 园艺家宾取(80)
44. 新加坡金酒司令(80) 45. 汤姆可冷士(81)
46. 华尔街可勒(81) 47. 热朗姆托第(82) 48. 爱
尔兰咖啡(82) 49. 皇家咖啡(83) 50. 汤姆和谢利
(83)

第五章 中国式鸡尾酒的配方

1. 国光鸡尾酒(84) 2. 青春鸡尾酒(84) 3. 金奖
鸡尾酒(85) 4. 凉爽鸡尾酒(85) 5. 生日鸡尾酒
(85) 6. 中国古典鸡尾酒(86) 7. 健身鸡尾酒

- (86) 8. 熊猫鸡尾酒(87) 9. 太空星鸡尾酒(87)
10. 火箭鸡尾酒(88) 11. 中国彩虹酒(88) 12. 中式马天尼鸡尾酒(89) 13. 快乐鸡尾酒(89) 14. 松花江鸡尾酒(89) 15. 富裕鸡尾酒(90) 16. 君子兰鸡尾酒(90) 17. 丰收鸡尾酒(91) 18. 大上海鸡尾酒(91) 19. 友谊鸡尾酒(92) 20. 康福鸡尾酒(92)
21. 红玫瑰鸡尾酒(93) 22. 喜庆鸡尾酒(93)
23. 双茄鲜鸡尾酒(93) 24. 仙桃鸡尾酒(94)
25. 红姑娘鸡尾酒(94) 26. 白姑娘鸡尾酒(95)
27. 青山梅花酒(95) 28. 樱花混合酒(96) 29. 清凉饮料(96) 30. 青竹长饮酒(97) 31. 花雕鸡尾酒(97) 32. 和平鸡尾酒(97) 33. 雪纳混合酒(98)
34. 朗姆可乐混合酒(98) 35. 加味消遣饮(98)
36. 碧绿海水消遣饮(99) 37. 营养滋补酒(99)
38. 高贵咖啡(100) 39. 雪花鸡尾酒(100) 40. 欢迎鸡尾酒(101) 41. 果味宾取(101) 42. 桂花香橙露(102) 43. 果汁汽酒(102) 44. 加味啤酒(103)
45. 欢乐四季消遣饮(103) 46. 五福临门消遣饮(104)
47. 米香混合饮(104) 48. 绿色莲花饮(104) 49. 鸳鸯彩色酒(105) 50. 胜利鸡尾酒(105)

第六章 鸡尾酒会

1. 如何办好大型鸡尾酒会(106) 2. 如何办好冷餐酒会(108) 3. 如何经营好小酒吧(109) 4. 如何设置家庭小酒柜(110)

第七章 世界流行饮料介绍 (113)

第八章 中、外文酒类名称和酒业术语对照及说明 (117)

附录 我国历届得奖名酒 (144)

第一章

外国酒(洋酒)类介绍

外国酒，我们习惯上称为洋酒。许多国家都有其各自产酒的历史，这是每个国家文化的一部分。外国酒的品种很多，牌号更是五花八门，不胜枚举。著名的产酒国家有：法国、英国、意大利、德国、瑞士、西班牙、葡萄牙、希腊、匈牙利、美国、古巴、智利、牙买加等。其中最著名的首推法国。法国的白兰地和香槟酒、红葡萄酒和白葡萄酒，还有烈性甜酒，都是首屈一指驰名世界的。其次是英国，英国的威士忌和金酒，众口交誉，苏格兰威士忌更有其独特的风味。意大利的柴壳酒和葡萄酒汽酒也很有名，意大利的味美思酒是调制鸡尾酒的主要开胃调和酒。德国的啤酒，产量占世界首位。苏联和北欧的伏特加，牙买加的朗姆酒，远近皆知。美国虽然酿酒历史不长，但也有波本威士忌等。

通过文化交流，许多国家已经竞相仿制上述名酒。日本生产了不少品种。我国也在大力生产。

根据酒类的生产工艺，一般可分为酿造酒和蒸馏酒两大类。

酿造酒

外国酒中葡萄酒是用酿造法制的，可分四种：

(1) **无泡酒** 即一般的葡萄酒，颜色上有红葡萄酒、白葡萄酒和玫瑰葡萄酒的区别。

(2) **有泡酒** 香槟酒和其他汽酒。

(3) 强化酒 雪利酒、砵酒等。

(4) 香料酒 味美思酒和各种水果酒。

蒸馏酒

外国酒中的各种烈性酒都是用蒸馏法制成的。主要有：威士忌、白兰地、朗姆、金酒、伏特加、各种甜酒。

中国酒也可按酿造和蒸馏来分类，如黄酒是用糯米蒸煮压榨酿造的，各种白酒是用谷类作原料蒸馏而得的。

按照国外习惯，白兰地、威士忌、朗姆、伏特加、金酒等，都直接称名，后面不加“酒”字，加“酒”字是中国人的叫法，所以在以后的章节中，各种洋酒名后都不加“酒”字。

在第五章《中国式鸡尾酒配方中》，由于现在我国也生产各种“洋酒”，为了适合国内消费水平，配方中所列“洋酒”，基本上也以国产酒代替进口酒。

本书在介绍酒的特性、饮用习惯、产地和名称时，主要以如何用各种酒来调制鸡尾酒，而不是以工艺分类来叙述的。

1. 葡萄酒 Wine 或 Grape Wine

葡萄酒是以葡萄为原料，经发酵酿造而制成的酒精饮料。葡萄酒的定义各个国家有所不同，但以葡萄为基本原料是一致的。在国外，餐厅酒单上 Wine 的含义就是指葡萄酒。葡萄有紫葡萄、奶油葡萄、龙眼葡萄、巨峰葡萄等几十个品种，要选择优良的葡萄品种，才能酿成好酒。葡萄榨成浆汁，有丰富的可发酵糖，适度的酸，具有浓郁的芳香和鲜艳的色彩，是最适宜于酿酒的果品。

关于葡萄酒的酿造，中国和外国都有历史的记载。

我国早在两千多年前就能制造葡萄酒，三国时（公元 220

年至 265 年)魏文帝曹丕对葡萄酒作了很高的评价:“葡萄 酿 以为酒,过之流涎,况饮之。”李白在《襄阳歌》中有句:“葡萄 酒,金叵罗,吴姬十五细马驮。”王翰的《凉州词》写的名句“葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催”。说明当时一个出征的人已可喝上几杯葡萄酒了。唐朝以后,我国的葡萄酒没有继续发展下去。宋、元以来,虽然也有一些关于葡萄酒的论述,但总不及唐代。

我国近代建立葡萄酒厂并有目的地引入国外葡萄新品种,始于 1892 年即清光绪 18 年,印尼华侨张弼士在烟台集资创办的张裕公司。张裕公司在气候温和、雨量适中、土地肥沃、水质甜软的烟台郊区东山和西山等地,开辟葡萄园千亩,引入葡萄名种如:蛇龙珠、赤霞珠、解百纳、玛瑙红、大宛红等,酿造出红、白葡萄酒,味美思酒,白兰地等多种酒。1914 年获山东物品展览金质奖章,同年又得南洋劝业会最优等奖章。张裕公司于 70 年代改名为烟台葡萄酒公司,规模更大,产量更多,在全国第一、二、三届和历年酒类质量大赛中,烟台酿酒厂的葡萄酒都得奖。最近,张裕公司又恢复原名,产品已打入国际市场。

中国名牌葡萄酒有:

北京丰收牌白葡萄酒	White Wine
北京丰收牌中国红葡萄酒	Red Wine
北京丰收牌玫瑰香葡萄酒	Rose Wine
北京丰收牌玫瑰香红葡萄酒	Rose Wine
(琥珀色)	(Amber Colour)
北京丰收牌北京白葡萄酒	Beijing White Wine
北京丰收牌丁香白葡萄酒	Clove Wine
烟台张裕公司麟球牌红葡萄酒	Yantai Red Wine

烟台张裕公司麟球牌白葡萄酒	Yantai White Wine
烟台张裕公司麟球牌雷司令干 白葡萄酒	Riesling Dry White Wine
烟台张裕公司麟球牌解百纳干 红葡萄酒	Yantai Cabernet Dry Red Wine
烟台张裕公司麟球牌玫瑰红葡 萄酒	Yantai Red Wine
吉林红梅牌葡萄酒	Kirin Grape Wine
吉林红梅牌山葡萄酒	Wilding Red Wine
吉林红梅牌砵酒	Chinese Port Wine
吉林红梅牌通化葡萄酒	Tunghua Red Wine
王朝葡萄酒	Dynasty Wine

国外有许多国家盛产葡萄，特别是法国，产量与质量都居世界首位。其他如美国、德国、意大利、葡萄牙也都有好的葡萄酒生产。

国外葡萄酒生产技术的发展，葡萄新品种的培育，教会起了很大的作用。当时，葡萄酒主要用于圣礼仪式，教会中神父们造酒的任务是为了祭圣，不是为了赚钱，所以很重视酒的质量。日久以后，这种酿酒技术扩散出去，经过商业上的竞争，酿酒技术就更高超了。

尽管酿酒历史悠久，但迟至 1860 年，酿酒知识才趋向完善。有一位叫路易士·巴士德(Louis Pasteur)的人，他发现酒的发酵是有机物引起的。酿酒师在了解发酵的秘密以后，才以科学知识代替了无知，真正懂得了怎样造酒。

(1) 法国葡萄酒

法国种植葡萄和酿制葡萄酒，已有数百年的历史。因品种、气候、土壤、酿造技术都得天独厚，所以形成了好几个产