



洋酒与鸡尾酒

555种混合饮料

【德】弗朗茨·布兰德尔 编著 张万福 译

*Yangjiu
yu jiuweijiu*

—555 ZHONG HUNHE YINLIAO



ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE



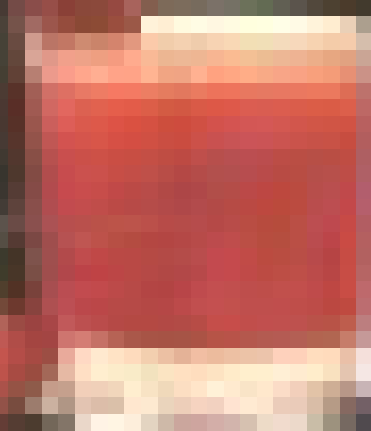
中国轻工业出版社

洋葱与玫瑰酒

陈冠中小说

陈冠中 著

陈冠中 著



陈冠中 著

[德] 弗朗茨·布兰德尔 编著
张万福 译

洋酒与鸡尾酒

555 种混合饮料

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

洋酒与鸡尾酒:555种混合饮料/[德]弗朗茨·布兰德尔编著;
张万福译. —北京:中国轻工业出版社,2000.5

ISBN 7-5019-2728-6

I. 洋… II. ①弗… ②张… III. ①畅销
商品 - 酒 - 世界 - 简介②鸡尾酒 - 勾兑 - 方法 IV. F768.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 53772 号

版权声明:

Cocktails Mit Alkohol

© 1997 Cormoran Verlag in der Verlagshaus

Goethestraße GmbH & Co, kG, München.

责任编辑:山 边

策划编辑:唐是雯 责任终审:唐是雯 封面设计:张歌明

版式设计:王培燕 责任校对:郎静瀛 责任监印:徐肇华

★

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

印 刷:北京瑞宝天和彩色印刷有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:2000年5月第1版 2000年5月第1次印刷

开 本:889×1194 1/16 印张:10

字 数:316千字 印数:1-5000

字 号:ISBN 7-5019-2728-6/TS·1655 定价:88.00元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·





目 录

序言	6	加拿大威士忌酒及其配制饮料	94
作者介绍	7	南方舒适甜酒及其配制饮料	96
家庭酒吧	8	君度利口酒及其配制饮料	98
酒吧用具	11	格林曼聂利口酒及其配制饮料	100
调酒用辅料	12	杜林标利口酒及其配制饮料	102
调酒要点	14	祝福香草利口酒及其配制饮料	104
鸡尾酒类别——基本配方和调制	15	沙度士利口酒及其配制饮料	106
酒杯	18	千里安诺利口酒及其配制饮料	108
调酒术语	20	杏仁利口酒及其配制饮料	110
混合饮料的调配方案	24	马利伯椰子老姆酒及其配制饮料	112
洋酒及其配制饮料	25	桃子利口酒及其配制饮料	114
开胃葡萄酒及其配制饮料	26	玛丽布里扎德古典利口酒及其配制饮料	116
阿佩罗尔开胃酒及其配制饮料	28	玛丽布里扎德特制利口酒及其配制饮料	120
金巴利苦酒及其配制饮料	30	咖啡利口酒及其配制饮料	122
大茴香酒及其配制饮料	32	樱桃利口酒/樱桃白兰地酒及其配制饮料	124
诺丽葡萄酒及其配制饮料	36	薄荷利口酒及其配制饮料	126
波堤葡萄酒及其配制饮料	40	椰子巴蒂达酒及其配制饮料	128
香槟酒及其配制饮料	44	飘仙酒 1 号及其配制饮料	130
干香槟酒及其配制饮料	48	热带水果利口酒——蒲桃利口酒和椰子利口酒及其配制饮料	132
金酒及其配制饮料	52	苦味酒及其配制饮料	134
俄得克酒及其配制饮料	58	无酒精的混合饮料或鸡尾酒	136
老姆酒及其配制饮料	62	糖浆和乳浆	136
特其拉酒及其配制饮料	68	用糖浆和乳浆调制的无酒精混合饮料或鸡尾酒	
卡萨萨酒及其配制饮料	72	尾酒	138
干邑白兰地酒及其配制饮料	74	果汁	140
白兰地酒及其配制饮料	78	用果汁调制的无酒精混合饮料或鸡尾酒	141
苹果白兰地酒及其配制饮料	82	施韦伯清凉饮料	142
苏格兰威士忌酒及其配制饮料	86	宝伦酒或宝伦饮料	146
爱尔兰威士忌酒及其配制饮料	90	鸡尾酒分类目录	150
波本威士忌酒及其配制饮料	92	555 种鸡尾酒配方索引	152



序 言

在

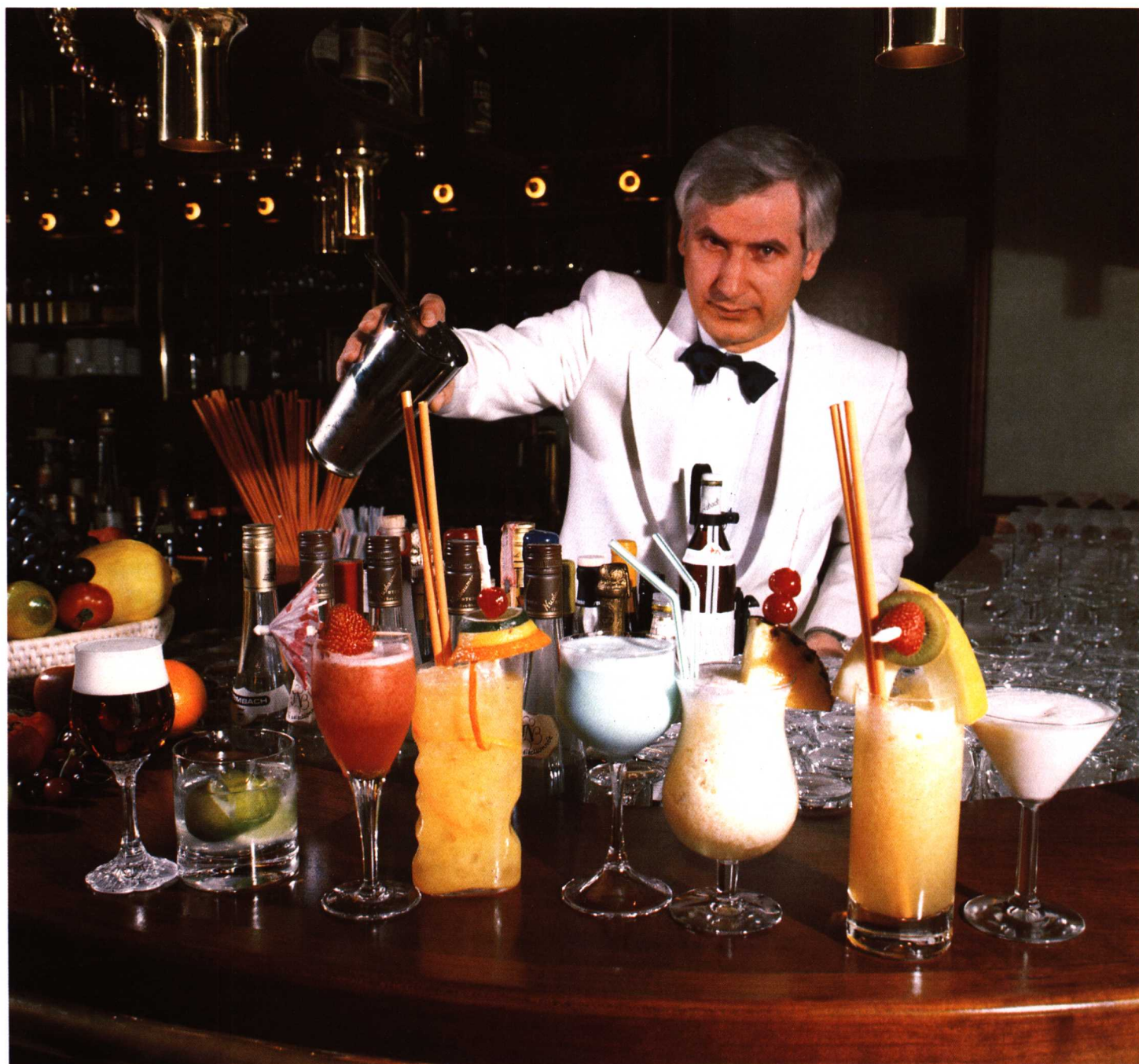
一个酒吧中讨论由调酒师弗朗茨·布兰德尔(Franz Brandl)编著的《调酒师手册》(Gourmet mix Guide)时便萌发了编写这本书的想法。在《调酒师手册》中,弗朗茨·布兰德尔全面介绍了酒吧、鸡尾酒和混合饮料及其调制酒精饮料、香槟酒、葡萄酒和其他美食方面的知识。这是他为调酒师和很干练的调酒爱好者编写的一本专业书。

家中只有几瓶含酒精饮料的普通消费者能做些什么?一本专业书的高要求肯定会使他们害怕。一个调酒师所备有的无数种主、辅料也会动摇调酒爱好者自己调制鸡尾酒的勇气。因此,为广大消费者出版了《洋酒与鸡尾酒》一书,以使消费者用家中备有的材料能调制出不同款式的鸡尾酒,用一种同样的酒精饮料能调制出许多种鸡尾酒。

亲爱的调酒爱好者,您现在可以自己动手举办一个丰盛的鸡尾酒会。当您不再用一般饮料招待客人时,您的客人肯定会高度评价您的技艺。此外,您也不必为了您的成功,购买一个完整的酒吧。

本书中对一些专业问题做了通俗、简单明了的解答,例如:用哪种酒杯盛载哪种鸡尾酒或饮料?鸡尾酒的调制方法和用具有哪些?各种酒是如何生产的?有何特点和用途?调酒中需要使用哪些材料?如何正确调制鸡尾酒?

我们祝愿您用这本出自一流专业人员手中的书能获得很多愉快和成功。



作者介绍

弗

朗茨·布兰德尔是德国为数不多的高级调酒师之一。他经过传统的培训，直到 1976 年才通过调酒师资格考核。弗朗茨·布兰德尔以他在专业出版社出版的多本著作和在专业刊物上发表的许多篇论文而成名。在长期的职业生涯中，他曾在慕尼黑作为首任酒吧主管人经营了哈里的纽约酒吧

(Harry's New York Bar)和埃卡特·维齐格曼的奥格金三星级饭店(Eckart Witzigmanns Dreisterne-Restaurant Aubergine)，并在希拉顿饭店(Sheraton-Hotel)任酒吧经营管理员。独立经营许多年后，弗朗茨·布兰德尔做顾问工作，并致力于写书。

在他编著出版的书中，《调酒师手册》、《精神享受》以及鸡尾酒和混合饮料方面的商品学专著享有国际威望。经全面修订出版的这本鸡尾酒专著作为一本通俗易懂的信息手册，不仅适合于调酒师，而且适合于调酒爱好者。



按

照本书中的配方，您能够用您的家庭酒吧里存有的酒精饮料调制出许多款鸡尾酒和混合饮料。本书的章节编排便于您在准确的时间找到准确的饮品。鸡尾酒配方与各种洋酒编排在一起，也便于您利用一种洋酒调制出不同的鸡尾酒。

常常向鸡尾酒爱好者建议，建立家庭酒吧始于以下四瓶洋酒基本配置：金酒、干味美思酒、红味美思酒和橙味利口酒。在马丁尼鸡尾酒基础上，实际上能够调制出 100 余款不同的鸡尾酒。

但是，这个建议有一个致命的缺点，即所有的鸡尾酒在味道上很相似，只是材料的用量不同。

此外，您喜欢饮用酒精含量高的饮料，适合的机会太少。因此，“四瓶酒建议”只能带给您相当单调无味的鸡尾酒。

为了使您的家庭酒吧中基本酒水配置更合理，下面提出一些主、辅料的选择方案。用下面提出的 10 种洋酒和一些辅料，就可调制出多种多样的餐前酒类、餐后酒类、热饮类鸡尾酒。

在您的家庭酒吧里应备有以下 10 种洋酒：

红味美思酒 (Vermouth Rosso)

金巴利苦酒 (Campari)

金酒 (Gin)

俄得克酒 (Wodka/Vodka)

白老姆酒 (Weißer Rum/White Rum)

苏格兰威士忌酒 (Scotch Whisky)

干邑白兰地酒 (Cognac) 或白兰地酒 (Weinbrand/Brandy)

君度利口酒 (Cointreau)

杏仁甜酒 (Amaretto)

香槟酒或干香槟酒 (Champagner/Champagne, Sekt/Sekt)

用每一种其他烈酒或利口酒都能增加您所调制的鸡尾酒品种。较重要的有：黑老姆酒、特其拉酒 (Tequila)、蓝色橙味利口酒 (Curacao Blue)、香蕉甜酒 (Crème de Bananas)、杏子白兰地酒 (Apricot Brandy)、樱桃白兰地酒或樱桃利口酒 (Cherry Brandy/Cherry Liqueur)。

☆

对于基本的酒水配置还需要果汁和汽水，如橙汁、柠檬汁、西柚汁或葡萄柚汁、蒲桃汁、菠萝汁、番茄汁、可口可乐、苏打水、汤力汽水、苦味柠檬汁汽水；糖浆和其他辅料，如蔗糖、糖浆、红石榴糖浆、安哥斯特拉苦酒 (Angostura)、椰浆或椰子乳浆 (Cream of Coconut)、红樱桃、带核的橄榄、橙子、柠檬、青柠、香蕉、草莓、桃子、菠萝、鸡蛋、鲜奶油、牛奶、咖啡、盐、芹菜盐、胡椒粉、肉豆蔻粉、美国辣椒籽辣汁或墨西哥红辣椒沙司 (Tabasco)、英国辣酱油或澳斯特沙司 (Worcestershire Sauce)。

快速调制鸡尾酒：

杯中加入冰块，倒入红味美思酒，加满苏打水。

金巴利苦酒加苏打水，金巴利苦酒加苦味柠檬汁汽水，金巴利苦酒加汤力汽水，金巴利苦酒加橙汁。

金酒加汤力汽水，金酒加苦味柠檬汁汽水，金酒加橙汁。

俄得克酒加汤力汽水，俄得克酒加苦味柠檬汁汽水，俄得克酒加橙汁，俄得克酒加冰镇啤酒。

白老姆酒加可口可乐，白老姆酒加汤力汽水，白老姆酒加苦味柠檬汁汽水，白老姆酒加橙汁。

杯中放入冰块，倒入苏格兰威士忌酒，加满可口可乐或苏打水或姜汁啤酒。

干邑白兰地酒/白兰地酒加可口可乐或苏打水，咖啡加干邑白兰地酒/白兰地酒。

杯中加入冰块，倒入君度利口酒，加满橙汁或汤力汽水；咖啡加君度利口酒。

杯中加入冰块，倒入杏仁甜酒，加满橙汁；咖啡加杏仁甜酒。

香槟酒或干香槟酒不加其他材料或加橙汁。

用上述主、辅料可以调制出以下 100 多款不同的鸡尾酒。

开胃酒类 (Aperitifs)

阿美利堪诺 (Americano)
尼格龙尼 (Negroni)
金巴利谢克拉托 (Campari Shakerato)
味美思苏打 (Vermouth Soda)

干鸡尾酒类 (Dry Cocktails)

罗伯洛伊 (Rob Roy)
苏格兰古典 (Scotch Old Fashioned)

香槟或干香槟鸡尾酒类 (Champagner/ Sekt Cocktails, Champagne/sect Cock- tails)

含羞草 (Mimosa)
贝利尼 (Bellini)
香槟鸡尾酒 (Champagner Cocktail)
香槟鸡尾酒 II (Champagner Cocktail II)
玛格丽特玫瑰 (Margarete Rose)
金巴利花 (Campari Blossom)
俄亥俄 (Ohio)
炫耀或夸耀 (Ritz)
法兰西 75 (French 75)
飞翔 (Flying)
海明威 (Heming Way)
提神酒 (Pick me up)
历史性时刻、转折时刻、关键时刻或交好运的时
刻 (Sternstunde)

长饮类 (Longdrinks)

金汤力或苦柠檬味金酒 (Gin Tonic/Gin Bitter
Lemon)
俄得克汤力或苦柠檬味俄得克酒 (Vodka Tonic/
Vodka Bitter Lemon)
橙味金巴利酒 (Campari Orange)
螺丝刀 (Skrew Driver)
橙味杏仁酒 (Amaretto Orange)
君度汤力或苦柠檬味君度酒 (Cointreau Tonic/
Cointreau Bitter Lemon)
白兰地苏打 (Brandy Soda)
自由古巴 (Cuba Libre)
苏格兰马颈 (Scotch Horse's Neck)
莫斯科佬 (Moscow Mule)
金巴利杯 (Campari Cup)
君度梦幻 (Cointreau Fiction)
奇奇 (Chi-Chi)
加勒比海金巴利酒 (Campari Caribic)

伦敦大铤钟 (Big Ben)
种植者潘趣 (Planter's Punch)
吸花蜜的鸟 (Sugar Bird)
草莓稞拉达 (Strawberry Colada)
咸狗 (Soly Dog)

半干鸡尾酒类 (Medium Cocktails)

白色佳丽 (White Lady)
丁香俱乐部 (Clover Club)
戴可丽 (Daiquiri)
粉红色戴可丽 (Pink Daiquiri)
福赞戴可丽 (Frozen Daiquiri)
香蕉得贵丽 (Banana Daiquiri)
桃子得贵丽 (Peach Daiquiri)
草莓得贵丽 (Strawberry Daiquiri)
莫吉托 (Mojito)
侧车 (Side Car)
罗尔斯·罗伊斯 (Rolis Royce)
就寝 (Between the Sheets)
第八卫队 (Ward Eighth)
皇家警骑 (Mounty)
巴拉莱卡琴 (Balalaika)
春天 (Spring-Time)
教母 (Godmother)
教父 (Godfather)
法国情怀 (French Connection)

酸酒类 (Sours)

阿斯贝奇酸 (Asbach Sour)
金酸 (Gin Sour)
老姆酸 (Rum Sour)
白兰地酸 (Brandy Sour)
苏格兰威士忌酸 (Scotch Whisky Sour)
杏仁酸 (Amaretto Sour)
俄得克酸 (Wodka Sour/Vodka Sour)

费兹类 (Fizz)

金菲士 (Gin Fizz)
橙味费兹 (Orangen Fizz)
银色费兹 (Silver Fizz)
金色费兹 (Golden Fizz)
皇家费兹 (Royle Fizz)
菠萝费兹 (Pineapple Fizz)
白兰地费兹 (Brandy Fizz)
俄得克费兹 (Wodka Fizz/Vodka Fizz)

可冷士类 (Collins)

汤姆可冷士 (Tom Collins)
佩德罗可冷士 (Pedro Collins)
皮埃尔可冷士 (Pierre Collins)
苏格兰可冷士 (Sandy Collins)
俄得克可冷士 (Wodka Collins/Vodka Collins)

甜鸡尾酒类 (Sweet Cocktails)

可爱的或漂亮的玛丽亚 (Sweet Maria)
朱莉娅 (Julia)
萨朗诺 (Saronno)
地鹑 (Road Runner)
海格利斯或大力神 (Hercules)
草莓破晓或草莓色拂晓 (Strawberry Dawn)

菲丽蒲类 (Flips)

香槟菲丽蒲 (Champagner Flip/Champagne Flip)
白兰地菲丽蒲 (Brandy Flip)
苏格兰威士忌菲丽蒲 (Scotch Whisky Flip)

特饮类 (Fancy Drinks)

血玛丽 (Bloody Mary)
库巴尼托 (Cubanito)
红狗 (Red Snapper)
咸狗 (Salty Dog)

无酒精的混合饮料或鸡尾酒类

(Alkoholfreie Drinks/Alcohol-free Drinks)

猫爪 (Pussy Foot)
艾丽斯 (Alice)
运动菲丽蒲 (Sport Flip)
圣母玛丽亚 (Virgin Mary)

热饮类 (Hot Drinks)

热特迪 (Hot Toddy)
热牛奶潘趣 (Hot Milk Punch)
君度咖啡 (Café Cointreau)
萨朗诺特迪 (Saronno Toddy)
意大利咖啡 (Italian Coffee)
吕德斯海姆咖啡 (Rüdesheimer Kaffee)

摇酒壶和滤冰器作为酒吧用具是必
不可少的。如酒吧用具一节所提到的，
家庭酒吧中应备有所有其他必需的酒吧
用具。



建

立一个独特的家庭酒吧常常使调酒爱好者感到畏惧。职业调酒师快速而熟练地使用部分不知名的调酒用具,给人一种神奇的和不可理解的印象。然而,完全相反!快速是由职业训练所决定的,职业性的布置不允许其他速度,只能快速。

此外,职业调酒师决不能让顾客长时间等候,因为顾客要付款,并期待与家里做客不同的服务。

当您决定用备好的主辅料、冰块和用具调制一些鸡尾酒时,您就要面临使用这些酒吧用具。

下面介绍所有的重要酒吧用具。除必备的摇酒壶和滤冰器外,所有其他用具家庭中也应有或暂时替代。

调酒杯

带倒出嘴的厚壁高杯。调酒杯主要用于调制短饮类鸡尾酒。这类鸡尾酒大多由烈酒和利口酒、味美思酒、糖浆或南方葡萄酒调制而成,但是不含果汁。

大多数餐前酒类和餐后酒类鸡尾酒也用调酒杯来调制。

酒吧匙或吧匙

约 25cm 长的长柄匙,用于调和酒杯中的鸡尾酒材料和冰块。同时,它也是浓稠液体材料,如利口酒、糖浆和奶油等的计量单位。在配方中,1 吧匙相当于 5ml。

酒吧刀

两头尖的中型锯齿刀,用于切水果和叉水果块,也称为水果刀。这种刀在市场上作为番茄刀出售。

滤冰器

螺旋状过滤器,在由摇酒壶和调酒杯过滤时留住冰。

香槟塞

用于封闭打开的香槟酒瓶,以防止碳酸散发损失。它可以使打开的香槟酒保存到次日。

香槟钳

用于拔出塞紧的香槟酒瓶软木塞,也可用它切断香槟酒软木塞的固定钢丝。

鸡尾酒串签

小的木制或塑料制鸡尾酒串签用于叉穿鸡尾酒装饰用的红樱桃、橄榄等。

冰桶

由玻璃、塑料或金属制成的容器,用于保存冰块。冰桶也适合置入吧台里。

冰夹和冰铲

用于取冰块放入酒杯、摇酒壶和调酒杯中。

开瓶器

用于开瓶盖及冠状瓶塞。

螺丝开瓶器

带有一个宽的螺丝,一个切刀和一个开瓶器。

量酒器或量杯

用于量度液体调酒材料,也适合作为 20ml 和 40ml 标准酒杯。

肉豆蔻擦子

用于刨擦肉豆蔻果实。最好是空腔擦子,以便保存肉豆蔻果实。

砧板

较大的木板或塑料板,作为切水果的垫板。

摇酒器或摇酒壶

推荐使用分开式银制摇酒器或摇酒壶,或由金属部分和玻璃部分组成的波士顿式摇酒器或摇酒壶。

用摇酒器或摇酒壶可以调制所有含果汁(番茄汁除外)的混合饮料或鸡尾酒。通过手臂快速、剧烈地摇动摇酒壶,可以使烈酒、利口酒、糖浆、果汁、鲜奶油等材料很好地混合。此外,还能使摇酒壶中的鸡尾酒迅速接受冰的冷却。

用于摇和的冰块总是保留在摇酒壶中。

含碳酸的材料如香槟酒、苏打水、可口可乐、汽水等,决不能放在摇酒壶中同时摇动。

调酒棒

长的塑料棒,用于搅拌长饮类鸡尾酒和穿叉水果。

吸管

应有不同长度和不同颜色的吸管。

调酒用辅料



这里列举的辅料是调制鸡尾酒时常用的辅料。

关于糖浆和乳浆的制造和使用,将在后面无酒精的混合饮料或鸡尾酒一节(见 136 页)中作介绍。

菠萝 用于品那裸拉达(Pina Colada)、菠萝宝伦酒(Ananasbowle)及装饰。

安哥斯特拉苦酒(Angostura) 由产于南美洲北部的一种树皮浸出物制得,有滋补、退烧作用,一种不可缺少的芳香苦味酒。

香蕉 用于制备香蕉泥或糊及鸡尾酒装饰。

黑糖或红糖 用于使热咖啡饮料变甜。

鸡尾酒樱桃 有红樱桃或青樱桃,用于鸡尾酒装饰。

鸡尾酒洋葱 用于吉布森(Gibson)、俄得克吉布森(Wodka Gibson/Vodka Gibson)。

浓缩清纯牛肉汤或牛肉浓汤 用于调制公牛子弹(Bull Shot)、推弹杆(Ramrod)、血公牛(Bloody Bull)。

椰浆或椰子乳(Cream of Coconut) 用于椰子味混合饮料或鸡尾酒增味。

鸡蛋 鸡蛋黄用于调制菲丽蒲类鸡尾酒,鸡蛋白用于调制许多种鸡尾酒鸡尾酒。

草莓 用于制备草莓泥或糊,鸡尾酒装饰,调制宝伦酒(Bowlen)。

红石榴糖浆(Grenadine) 用于调制鸡尾酒。

黄瓜 用于莫斯科佬(Moscow Mule)、飘仙杯(Pimm's Cup)和黄瓜宝伦酒(Gurkenbowle)。

覆盆子 用于调制宝伦酒。

覆盆子糖浆 用于调制无酒精的混合饮料或鸡尾酒。

蜂蜜 用于蜂蜜巴蒂达(Batida de Mel)、香蕉牛奶饮料(Banana Milk Shake)。

调味番茄酱或番茄沙司(Ketchup) 用于调制草原蚝(Prairie Oyster)。

猕猴桃(Kiwi) 用于热带风味饮料或鸡尾酒装饰及调制宝伦酒。

玫瑰红色青柠汁或青柠果汁(Lime Juice, Rose's) 用于调制鸡尾类和长饮类鸡尾酒。

青柠(Limoner/Lime) 用于榨汁、加入长饮类鸡尾酒中和鸡尾酒装饰。

芒果糖浆 用于调制热带风味长饮类鸡尾酒。

蒲桃糖浆(Maracuja-Sirup) 用于调制热带风味长饮类和鸡尾酒鸡尾酒。

甜瓜 制备用于调制甜瓜吻(Melon Kiss)的甜

瓜泥或糊,用于调制宝伦酒(Bowle)及长饮类鸡尾酒装饰。

牛奶 用于调制热牛奶潘趣(Hot Milk Punch)和无酒精的混合饮料或鸡尾酒。

薄荷 用于许多种混合饮料或鸡尾酒装饰。

肉豆蔻粉 撒在菲丽类和鸡尾类鸡尾酒上面。

丁香(花) 用于热饮类鸡尾酒、热宝伦酒。

油 用于草原蚝(Prairie Oyster)。

橄榄 带核的青橄榄,用于马天尼鸡尾酒(Martini Cocktail)。

橙子 用于榨汁和鸡尾酒装饰。

橙味苦酒(Orangenbitler/Orange Bitters) 用于苦味鸡尾酒或混合饮料增味。

杏仁糖浆(Orgeat/Orzata) 法国和意大利产杏

仁糖浆,广泛用于调制鸡尾酒,是调制迈泰(Mai Tai)不可缺少的材料。

胡椒粉 用于调制草原蚝,用于血玛丽(Bloody Mary)、公牛子弹(Bull Shot)、库巴尼托(Cubanito)等的调味。

薄荷糖浆 用于佩罗奇特(Perroquet)、热带(Tropical)。

桃子 用于制备桃泥或桃糊,用于调制桑格利亚(Sangria)、宝伦酒(Bowle)。

越橘汁 用于调制斯卡莱特奥哈拉(Scarlett O'hara)、坦皮科(Tampico)。

绵白糖 用于调制马尼西莫(Marnissimo)。

鲜奶油 用于调制菲丽蒲类、鸡尾类和热饮类鸡尾酒。



盐 用于盛载玛格丽特 (Margarita)、千里安诺玛格丽特 (Galliano Margarita)、咸狗 (Salty Dog) 等鸡尾酒的酒杯沾盐边。

巧克力碎片 在热饮类鸡尾酒时撒在泡沫鲜奶油上。

芹菜盐 用于血玛丽 (Bloody Mary)、公牛子弹 (Bull Shot)、库巴尼托 (Cubanito)、血公牛 (Bloody Bull) 等鸡尾酒的调味。

美国辣椒籽辣汁或墨西哥红辣椒沙司 (Tabasco) 与番茄汁或清炖牛肉汤一起用于调制长饮类鸡尾酒, 用于草原蚝 (Prairie Oyster)。

英国辣酱油或澳斯特沙司 (Worcestershire Sauce) 应用同美国辣椒籽辣汁或墨西哥红辣椒沙司。

方糖块 用于香槟鸡尾酒类、热饮类和古典类鸡尾酒。

肉桂糖浆 用于调制橙味潘趣。

肉桂棒 用于热饮类鸡尾酒、热宝伦酒、桑格利亚 (Sangria)。

柠檬 用于榨汁, 加入长饮类鸡尾酒, 鸡尾酒装饰。

糖浆 调酒不可缺少的材料, 其制造方法见“无酒精的混合饮料或鸡尾酒”一节。





酒

吧调酒师的忙碌看起来那么神秘，其实只限于4种基本调制方法：摇和法、调和法、兑和法、搅和法。

摇和法是使用鸡尾酒摇酒壶通过手臂摇动来完成各种材料的混合。调和法是在调酒杯中通过用调酒棒或吧匙搅拌来调制鸡尾酒。兑和法是将各种材料直接倒入载杯中调制鸡尾酒。搅和法是用电动搅拌机来完成各种材料的混合。

原则上讲，所有含果汁（番茄汁除外）的鸡尾酒都可以用摇和法来调制。番茄汁在摇动过程中会产生泡沫，从而影响鸡尾酒的外观。

由易于混合的材料如味美思酒、烈酒、利口酒等构成的鸡尾酒，用调和法来调制。将各种材料放入调酒杯中，通过搅拌可获得清澈透明的鸡尾酒。

在调酒开始前，必须备好所有使用的材料，随时可以取用。在摇和法时，首先将冰块放入摇酒壶中，也可以先把摇酒壶内积存的融化水倒出，然后按配方加入各种材料，一般是先加糖浆、果汁、鲜奶油等。

含碳酸的饮料如汤力汽水、香槟酒或干香槟酒、苏打水或可口可乐，决不允许加入摇酒壶中同时摇动！这些材料只能倒入已经滤入酒杯内的鸡尾酒中。

对于初学者（或调酒师）推荐如下一些规则，可避免在混淆或错误计量时因重新开始而造成大的损失：

在摇酒的时候，身体保持稳定，以肩高水平的姿势通过手臂来回运动来快速、剧烈地摇动封闭的摇酒壶。这样，可以使各种材料充分混合，冷却效果最好。

可以根据鸡尾酒的类型确定摇动时间，也可按照冰块的大小和硬度以及内装物（材料）的数量和种类来确定摇动时间。

菲丽蒲类鸡尾酒和含鲜奶油的不应掺水。在调制含糖浆和果汁的鸡尾酒时，除冷却作用和有效的混合外，正确的摇动还要产生泡沫，使鸡尾酒外观更有开胃作用。长时间摇动和融化水的释放对摇妥之后加入苏打水或柠檬果汁汽水的鸡尾酒无不利影响。

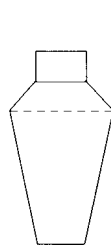
摇妥之后，放下摇酒壶。对于下部或底部较大的传统分开式金属摇酒壶和金属上部比玻璃部分大的波士顿式摇酒壶，都是将摇酒壶放下。但是，金属摇酒壶的上部向内放置，而波士顿式摇酒壶的玻璃部分装填到边缘，以保证密封。摇妥之后，利用滤冰器将鸡尾酒滤入准备好的酒杯中，需要时装饰水果。滤冰器有一个使剩余的冰保留在摇酒壶中的出口。

用搅和法在电动搅拌机中调制鸡尾酒时，规则同摇和法时一样。采用这种方法时，以机械搅拌代替了手臂摇动，但还是破坏摇和法调制鸡尾酒时形成的气压。电动搅拌机只限于加工水果泥或糊以及调制含有固体鲜奶油的鸡尾酒。

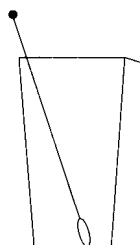
其实，用调和法在调酒杯中通过搅拌调制鸡尾酒时如同摇和法时一样。在调和法时，要使用干燥的冰块，并倒出可能产生的融化水，首先加入配制的苦味酒、糖浆、味美思酒等，最后加入贵的材料如烈酒和利口酒。然后，用吧匙快速和剧烈地搅拌，最好从上向下螺旋形搅拌，搅匀后用滤冰器将鸡尾酒滤入相应的酒杯中。推荐用低温冷却的酒杯盛载短饮类鸡尾酒，如马天尼鸡尾酒（Martini Cocktail）或曼哈顿（Manhattan）。用兑和法在载杯中直接调制的鸡尾酒如香槟鸡尾酒（Champagne Cocktail）、古典类鸡尾酒（Old Fashioned）、爱尔兰咖啡（Irish Coffee）或凯皮林哈（Caipirinha），没有固定的基本配方。调制总是不同，且在配方中都有说明。

如下一条被认为是所有调制方法的最重要的规则：所有鸡尾酒（当然不包括热饮类鸡尾酒）必须是冰冷的，因为没有什么比不冷不热的饮料更糟糕的。

为了更容易表明所采用的调制方法，配方中用下图的标志表示调制方法：



摇和法标志



调和法标志



搅和法标志

鸡尾酒类别

——基本配方和调制



广

义上讲,所有混合饮料都称为鸡尾酒。鸡尾酒分为30多个类别,下面介绍最重要的鸡尾酒类别。

鸡尾类(Cocktails)

古典鸡尾酒属于短饮类鸡尾酒。这类鸡尾酒是酒精含量高的短饮酒。

古典鸡尾酒又可分为餐前酒类和餐后酒类。

餐前酒类或餐前饮类

(Before-Dinner-Drinks)

餐前酒类鸡尾酒包括所有干混合饮料,即不含或含少量甜味材料的鸡尾酒。这类鸡尾酒在餐前饮用,以促进食欲。马丁尼鸡尾酒(Martini Cocktail)和曼哈顿(Manhattan)是最有名的餐前酒类鸡尾酒。然而,这类鸡尾酒更符合美洲人的口味。属于各自类别的许多种鸡尾酒都适合在餐前饮用。在鸡尾酒分类目录一节中,这些鸡尾酒被汇总在“餐前酒类”标题下。

餐后酒类或餐后饮类

(After-Dinner-Drinks)

较大部分含糖浆、甜利口酒或鲜奶油的短饮类鸡尾酒属于这类鸡尾酒。这类鸡尾酒是在一餐结束后饮用,以促进消化。除古典类鸡尾酒如白兰地亚历山大(Brandy Alexaner)、毕恩毕(B and B)或锈钉(Rusty Nail)外,如今,广义上讲,酸酒类、菲丽蒲类或热饮类鸡尾酒如

爱尔兰咖啡(Irish Coffee)也属于这一类。

所有适合餐后饮用的鸡尾酒都汇总在鸡尾酒分类目录一节中的“餐后酒类”标题下。

区分餐前酒类或餐后酒类的界线较难划定。一般在餐前应饮用微酸味鸡尾酒,在餐后应饮用甜味鸡尾酒。按照个人的口味和习惯,某些鸡尾酒适合在餐前和餐后饮用。用餐过程中不饮用混合饮料。

香槟鸡尾酒类(Champagne-Cocktails)

调制鸡尾酒时应用香槟酒的可能性是大的,不管发出清淡香气、加入果汁或果泥,还是与烈酒和利口酒混合。按照组成,香槟酒适合在从清晨到深夜的许多机会和场合饮用。按照味道强度、烈性和酒精浓度,香槟鸡尾酒可在第二次早餐饮用,可作为开胃酒在午餐饮用,也可在傍晚饮鸡尾酒的时间饮用,与在晚上作为餐前酒或餐后酒饮用一样。

用冰镇的极干或特干味道的香槟酒调制鸡尾酒是成功的一个重要前提。

德国生产厂家供应许多品质优良的干香槟酒(Sekt/Sect),干香槟酒完全可以替代鸡尾酒中的香槟酒。

在专业领域,用干香槟酒调制的鸡尾酒称为干香槟鸡尾酒类(Sekt-Cocktails/sect Cocktails)。

开胃酒类(Aperitifs)

在餐前饮用的酒称为开胃酒。开胃酒可分为含葡萄酒的开胃酒(开胃葡萄酒)、大茴香开胃酒(大茴香烈酒或大茴香酒)、苦味开胃酒和苦味混合饮料(餐前酒类)。以葡萄酒为基酒制得的开胃酒如杜本内开胃酒(Dubonnet)、罗森蒂科开胃酒(Rossantico)和皮肯开胃酒(Picon),味美思酒,干南方葡萄酒,如谐丽葡萄酒和波堤葡萄酒均属于开胃葡萄酒类。潘诺酒(Pernod)、里卡德酒(Ricard)和奥佐酒(Ouzo)是最著名的大茴香烈酒(大茴香开胃酒或大茴香酒)。

金巴利苦酒(Campari)和辛纳苦酒(Cynar)属于苦味开胃酒。各种开胃酒的配制详见有关内容。

长饮类(Longdrinks)

替代过去的传统分类方法,当今,所有容量较大(200~250ml)的鸡尾酒和混合饮料都称为长饮类鸡尾酒。

例如,用金酒或俄得克酒与汤力汽水或苦味柠檬汁汽水、老姆酒与可口可乐、威士忌酒与苏打水或姜汁啤酒、许多烈酒和利口酒与柠檬汁汽水或果汁都可以简单、快速地调制出最知名的长饮类鸡尾酒。

在平底高杯中放入适量冰块,倒入40ml所需要的烈酒或利口酒,加满苏打水、可口可乐、柠檬果汁汽水或果汁,即可调制出长饮类鸡尾酒。用糖浆、鲜奶油、果汁、利口酒和烈酒调制的无数种不同款式和不同味道的混合饮料也属于长饮类鸡尾酒。以老姆酒为基酒调制的异国风味长饮类鸡尾酒很受欢迎和青睐。

长饮类鸡尾酒是理想的宴会、酒会、文娛聚会和晚会饮品。

为了在配方部分更好地划定界限,所有长饮类鸡尾酒都编入各自所用的烈酒。在施韦伯清凉饮料(Schweppes)一节的配方部分,也有许多种长饮类鸡尾酒。