



“一本所有亲自动手的调酒师的必备之书。”
查尔斯·乔普，美国调酒师协会，国际调酒师协会

Bartending FOR DUMMIES

系列

调酒

全球**最畅销**指导书

(美)雷·福利 著
(Ray Foley)

《调酒师》杂志出版人

范晓郁 译

尹雅娟 译审



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



全球销量
7
亿册



Bartending FOR DUMMIES

系列

调酒

(美)雷·福利 著
(Ray Foley)

《调酒师》杂志出版人

范晓郁 译

尹雅娟 译审



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



当你步入酒吧时,你是否清楚自己该点些什么酒来度过这美好的时光呢?当你筹划聚会,宴请宾朋时,你是否知道该准备哪些用品和酒水呢?当你要亲自上阵为自己或朋友调制鸡尾酒时,你是否了解该准备哪些原料和水果装饰呢?如果想解决这些问题,你就必须读一读本书。

不论你是一位职业的调酒师,还是一位有着丰富知识的美食家,或是一位普通的消费者都可以在本书中找到一些有价值的东西。

本书共分四个部分,第一部分主要介绍了酒吧服务所需要的用具以及一些基本的上酒技巧。而这一部分中的图表又会让你对繁琐的内容一目了然。第二部分介绍几种主要的酒,包括它们的产地、制作方法、储藏与饮用。第三部分是本书最主要的一个部分。在这一部分中,作者列出了近一千种鸡尾酒的配方。他用简单明了的方式告诉你如何调制鸡尾酒。最后一部分介绍了防治打嗝和宿醉的方法,并列出了与酒吧服务有关的网址和联系机构。

Original English language edition Copyright ©1997 Hungry Minds Inc. All rights reserved. No part of this book, including interior design, cover design, and icons, may be reproduced or transmitted in any form, by any means (electronic, photocopying, recording, or otherwise) without the prior written permission of the publisher.

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form. This translation published by arrangement with Wiley Publishing, Inc.

本书中文简体字版由 Wiley Publishing, Inc. 授权机械工业出版社在全球独家出版发行, 未经出版者书面许可, 不得以任何方式抄袭、复制或节录本书中的任何部分。

版权所有, 侵权必究。

本书版权登记号: 图字: 01-2003-0315

图书在版编目(CIP)数据

调酒 / (美) 福利 (Foley, R.) 著; 范晓郁译.
—北京: 机械工业出版社, 2004.1
(阿呆系列)
ISBN 7-111-13639-X

I. 调… II. ①福… ②范… III. 酒 - 勾兑
IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 116839 号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)
责任编辑: 刘秀云 责任校对: 申春香
封面设计: 鞠 杨 责任印制: 施 红
北京铭成印刷有限公司印刷 · 新华书店北京发行所发行

2004 年 1 月第 1 版 · 第 1 次印刷
890mm × 1168mm A5 · 10.875 印张 · 2 插页 · 341 千字
0 001 — 4 000 册
定价: 28.00 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社发行部调换
本社购书热线电话 (010) 68993821、88379646
封面防伪标均为盗版

出版者致谢

感谢您购买此书，关于“阿呆系列”图书
如果您有任何评论、意见和要求请与
whynot@mail.machineinfo.gov.cn 联系。

如下人员促成了本系列图书中文版的问
世和推广：

选题策划：李 奇 刘保文 李卫东 周中华
朱 峰 常淑茶 缪立进 刘秀云

版权联络：湛建辉

策划编辑：刘秀云

文字编辑：余 红 徐 井 贾秋萍

媒体推广：徐 彤 孟玉琴 王 霞

活动推广：赵丽敏



最畅销丛书

最佳指导书！

你有没有发现那些传统的参考书到处都充斥着没完没了的技术细节和你永远也不会采用的建议？你有没有因为问题棘手而不能及时作出生活中的重要决策？读一读我们向你推荐的“阿呆系列”商务和生活类参考书吧。

你可能很有能力，但是没完没了的公私事务和如影随形的烦心事却总是让你感到很无助；你兢兢业业地工作，却总是遇到挫折和困难……“阿呆系列”商务和生活参考书运用快乐的方法、实用的风格以及卡通画和幽默的图标帮你驱散恐惧、重塑信心。轻松但不轻浮，这套丛书将成为你每天处理个人和公司事务的完美生存手册。

“阿呆系列”图书不仅是出版界的一个奇迹，更是一个时代的标志。

——《纽约时报》

书中是一个详尽、可靠、权威的信息世界……

——《美国新闻与世界报道》

……买这套丛书不会错。

——沃尔特·莫斯伯格
《华尔街日报》

已经有成千上万的读者心悦诚服。正是这些读者使“阿呆系列”成为最畅销的计算机和商务系列丛书。他们写信要求出版更多品种的本系列图书。

如果你正在寻求学习商务和其他门类知识的最佳途径，请关注“阿呆系列”，它会向你伸出援助之手。

对本书的评论

“开朗的《调酒师》杂志出版人雷·福利根据他的经验和权威提供了很多经历了时间考验的建议，只有在酒吧中为成千上万的人服务过的人才能提出这样的建议。”

——莱罗伊·奈曼，艺术家

“雷·福利是调酒师中的佼佼者。让他去揭示调制混合酒的秘密吧！《调酒》对任何酒吧来说都是必不可少的。”

——迈克尔·卢，Carillon 进口公司主席和 CEO

“还有谁在写关于调酒术方面的书时会比《调酒师》杂志出版人雷·福利做得更好？”

——克林特·卢登堡，Schieffelin & Somerset
公司市场营销部

“不论你是想在家中开一次小型的聚会，还是要从事一种新的职业，你都可以从这本书学起。”

——哈里·诺利斯，庄园饭店、欢乐谷
城堡和莱姆斯海德旅馆经营者

“《调酒》是所有亲自动手的调酒师的必备书。”

——查尔斯·乔普，美国调酒师协会，国际调酒师协会

“有谁会比美国最著名、最风趣的调酒师雷·福利更适合写这本《调酒》呢？”

——小比尔·塞缪斯，Maker's Mark 酿酒公司主席

“在棒球的名人堂中有五位先驱：泰·克博、贝博·鲁斯、瓦尔特·约翰逊、克里斯蒂·马休逊和霍纳斯·瓦格那。在调酒师名人堂中只有一位先驱：雷·福利。我还用多说吗！”

——鲍勃·萨弗莱蒂尼，美国 Domecq 白酒 & 葡萄酒
联合有限公司副主席 / 部门经理

作者简介

雷·福利，曾经是一名海军陆战队士兵，拥有 20 多年酒吧服务和饭店招待的经验，是《调酒师》杂志的创始人和出版人。该杂志是全世界唯一的一本专门为调酒师所写的杂志，也是为数不多的为酒品服务商所撰写的杂志之一。《调酒师》杂志已经历了 18 年的风雨，其发行量已经超过了 150 000 份，而且还在不断增长。

雷在全美已经发表了无数的文章，并且经常出现在电视和电台节目中，包括 ABC 电视新闻、CBS 新闻、NBC 新闻、早安美国、WOR 电视。雷也曾经是一些主要杂志的专题人物，包括《福布斯》杂志和《花花公子》杂志。

雷是调酒师名人堂的奠基人。名人堂的荣誉给予全美最优秀的调酒师，不仅仅因为他们作为调酒师的各种才能，还因为他们积极投身于社会活动之中。

雷是美国一些重要的酒品生产商和进口商的咨询顾问，同时还肩负着为制酒业发明新酒并为之命名的职责。

雷对关于鸡尾酒配方方面的著作收藏是全世界最多的，最早的可追溯到 19 世纪。他也是最重要的鸡尾酒调酒器的收藏者之一，他的收藏中包括 368 种调酒器。

他还是《鸡尾酒大全》、《调酒师大全》和《匿名者的建议》等书的作者。

雷和做了他 13 年搭档的妻子杰奎林及他们的儿子莱恩一起居住在新泽西州。

献辞

我将本书献给所有长期服务于公共事业、身体疲惫的、有着极大忍耐力（并知道如何从中得到快乐）的人们——调酒师。

当然，还要同时将本书献给杰奎林·玛丽和莱恩·彼得，他们给了我太多的帮助。

致谢

我要表达对萨拉·肯尼迪和充满热情的芝加哥IDG图书公司的谢意。

还要感谢《调酒》英文版的责任编辑蒂姆·盖伦先生，他将本书设计得完美无缺，就如在调制鸡尾酒时，将所有的原料适当地调和，并加上了适量的装饰一样。

我还要深深感谢那些为《调酒师》杂志工作的人们，尤其是我最好的朋友洛蕾塔·纳迪亚罗，在他们的帮助下，本书得以以创记录的速度出版。

还要感谢那些提供信息的个人和公司：小比尔·塞缪斯先生及夫人，美克美公司的工作人员。小安斯利J·卡尔乐，阿拉比克公司；劳拉·巴蒂什，阿尔顿集团；克莱斯特尔·哈维，联合多麦克有限公司；泰勒B·菲利普和威廉·N·查恩古，安哥斯图拉国际有限公司；迪恩·本奈尔，迈克尔·麦克尼尔，麦隆·霍斯曼，及安休泽布什的工作人员；奥斯汀，尼克尔斯和Co公司；埃得瓦多·萨迪纳和约瑟·阿拉根，美国百家得一马提尼公司；约翰V.O.肯纳德，约翰奥弗菲尔德，玛丽·安·华伦，苏珊·哥塞林，约翰维得尔，布朗—弗尔曼世界饮料公司；珍·路易斯·卡本内尔，蒂凡妮·塞萨姆，香槟葡萄酒信息管理局；迈克尔·卢克斯，杰里·C·塞拉罗，欧内斯特·卡普里卡，加利·舒尔茨，加利伦进口公司；约翰·萨帕塔，卡内罗斯阿拉比克公司；兰

斯·布鲁克斯和珍妮·麦克因特利，科恩和沃尔夫，马丁·琼斯，加利·克莱顿和罗伊·泰伊森，多米克进口公司，奇斯特·布兰特斯，芬兰国家酿酒公司，特蕾茜·纽埃尔，弗莱斯曼希拉德公司，比琳达·霍顿，法国食品和葡萄酒公司，迈克尔·拉夫特格拉斯，李·J·卡里纳，萨利·伍恩斯克，威廉格兰特和萨恩斯公司，苏珊·奥弗顿，海文希尔酿酒公司，美国丹泰诺海因尼肯，乔治·迪本内蒂托，鲍勃·施伊尔，鲍勃·萨弗莱蒂尼，比尔·多南，吉姆·明加利尼，多克·苏利文，马克·麦肯奈斯，海拉姆步行者和萨恩斯公司，诺顿·库珀，凯文·欧布里恩，和帕特利希娅·褒曼，查尔斯杰奎因公司，迈克尔·多纳欧和凯瑟林·迪本内蒂托，吉姆比姆世界公司，克勃尔香槟酒窖，安德鲁·弗莱德曼和凯特林·康内利，克拉特兹和公司，莱尔德和Co，凯特·迈克马纳斯，马格丽特斯特恩通讯公司，迈克尔·L·阿维特勃尔，美国玛丽布利扎德葡萄酒和白酒公司，基思·克莱因，米尔顿塞缪斯广告公司，彼得·纳尔逊和米歇尔·克劳兹，尼奇市场营销公司，盖尔·芬—卡维尔，查尔斯·菲利普，安东尼·法格利奥，和北美IDV的工作人员，约瑟·斯瓦雷兹和雅克·雅各布森，可可洛佩兹公司，雷米·阿美利加，玛丽·E·维特尔，罗杰斯和合伙人，哈里森·琼斯，萨泽莱克公司，特别感谢杰夫·波加什，施芬林和索莫塞特，约瑟夫E·希格拉姆和萨恩斯公司，克里斯顿·多诺，希格拉姆庄园和地产葡萄酒，克里斯·莫里斯，雷因·库珀，彼得·安哥斯，北美联合酒业公司，黛比·斯科拉，VSM公共关系，埃莉诺·卢克曼，葡萄酒联合会，玛丽亚·考伦，波多黎各朗姆酒业公司，鲍勃·伯恩斯坦，希格拉姆·阿美利卡斯。

特别感谢新泽西州威斯特奥兰奇的庄园饭店的哈里和桃瑞丝·诺利斯为我提供的机会知识和他们对我的鼓励。也感谢全体“特莱斯咖啡馆”的工作人员，尤其是米莉·雷纳尔蒂（当然还有安东尼），约翰·寇文，迈克·卡梅兰诺，安和约翰·盖迪斯，艾格恩·格罗诺，马特·华杰克，和希米埃·利普施特兹。

一点特别的建议送给勒罗伊·内曼和林恩·奎勒、威尔

逊夫妇、吉米·泽泽利、玛丽亚妮·麦克科卢尔、艾得·迪莫拉、加里和马迪·海迪因·里根、著名的斯蒂芬和阿琳维萨卡伊、福斯特·田纳恩特、布鲁斯·卡尔法斯、斯奇普·哈钦森、霍华德·雅各布斯、马文·所罗门、布赖恩·雷、比尔·库尔、查尔斯·乔普、雷内·巴迪尔、威廉·多斯博士，以及所有的酒吧的宽容的客人们，当然还包括全世界的给过我帮助的调酒师们。

最后，我还要感谢卡尔·杰里克、路易斯·鲁比纳希、洛林·黑尔、科布兰得公司、约翰·耶西、弗罗莱斯、普里斯托和华歇尔、比夫和拉尔夫·阿马托。

译者序

我们处在一个快节奏的竞争时代，越来越多的人感到紧张、疲惫；我们同时又处在一个充满乐趣、多姿多彩的时代，人们到河边垂钓，到酒吧品味“洋”酒，到健身房去健身，到绿草如茵的高尔夫球场去打高尔夫……人们既要紧张地工作，又要在休闲中缓解紧张和疲劳，调整心态。读上一本令人愉快的书，已逐渐成为现代人生活的重要组成部分；读上一本能够指导人们轻松生活的书，更是一种必要的时尚。

机械工业出版社引进的这套“阿呆系列”图书，是休闲书之精品，《聚会筹划》、《高尔夫》、《钓鱼》、《数码摄影》、《数码视频》、《古典音乐》、《时间管理》、《40岁保健》、《婚姻物语》、五彩缤纷的《葡萄酒》，使人大开眼界，给紧张劳累的现代人带来了轻松的愉悦。译者们在抗击“非典”的日子里，汗流浹背伏案翻译的同时，已经首先感受到了这套书带来的乐趣、轻松和愉快。

这套丛书专业全面、细致入微，生活趣味盎然。为了忠实于原文，翻译好本系列丛书，我们组成了“译审委员会”，辽宁大学岳岳教授、陈峰教授、宋蕴生译审，王燕、廉运杰副教授、燕山大学董洪学教授、沈阳大学尹雅娟副教授、沈阳师范大学张萍副教授等十几名老师对译稿进行了审校。

现在这套“阿呆系列”丛书与读者见面了。我们相信读者会喜欢这套书，因为它带给你的不仅是技能和本领，而且还有轻松和愉悦的心情。

“阿呆系列”丛书
译审委员会主任 王正元

目 录

译者序

引言	1
如何使用本书	1
本书结构	2
本书所使用的图标	3
读本书会学到什么	3

第一部分 基础篇

第1章 关于起瓶器、正确的用具和载杯	7
基本用具	7
载杯	11
第2章 新手上路	14
水果的切法	14
摇和鸡尾酒	17
葡萄酒和香槟酒的开瓶法	18
制作简易糖浆	19
第3章 建立家庭酒吧	20
关于后勤方面的建议	20
你需要为家庭酒吧买些什么	21
有关聚会的图表	25
第4章 图表及度量法	28
与酒瓶相关的量制	28
酒吧量制及其对应量	29
啤酒量制	29
每瓶酒可分成的份数	30
葡萄酒的上酒温度	30

卡路里和碳水化合物·····	30
----------------	----

第二部分 从美国威士忌到葡萄酒的简介·····33

第5章 美国威士忌和加拿大威士忌·····35

如何制作威士忌·····	35
--------------	----

波旁威士忌·····	36
------------	----

田纳西威士忌·····	38
-------------	----

黑麦威士忌·····	38
------------	----

加拿大威士忌·····	39
-------------	----

混合威士忌·····	39
------------	----

贮藏与饮用·····	40
------------	----

第6章 开胃酒·····41

第7章 啤酒·····43

如何酿造啤酒·····	43
-------------	----

啤酒的种类·····	44
------------	----

贮藏与饮用·····	45
------------	----

第8章 白兰地·····46

什么是白兰地?·····	46
--------------	----

美国白兰地·····	46
------------	----

世界各地的白兰地·····	47
---------------	----

水果白兰地·····	48
------------	----

果味白兰地·····	49
------------	----

贮藏与饮用·····	49
------------	----

第9章 干邑白兰地和雅邑白兰地·····50

干邑白兰地·····	50
------------	----

雅邑白兰地·····	54
------------	----

贮藏与饮用·····	55
------------	----

第10章 甜酒和利口酒·····56

品种众多的甜酒·····	56
--------------	----

贮藏与饮用·····	61
------------	----

第11章 金酒·····62

一段关于金酒的历史·····	62
----------------	----

金酒的类型·····	62
------------	----

流行品牌·····	63
贮藏与饮用·····	64
第 12 章 爱尔兰威士忌 ·····	66
是什么使爱尔兰威士忌如此香醇可口·····	66
流行品牌·····	67
贮藏与饮用·····	67
第 13 章 朗姆酒 ·····	68
朗姆酒的历史·····	68
如何酿制朗姆酒·····	70
流行品牌·····	70
第 14 章 苏格兰威士忌 ·····	72
苏格兰威士忌的类型·····	72
如何酿制苏格兰威士忌·····	74
流行的混合苏格兰威士忌·····	75
纯麦苏格兰威士忌·····	75
贮藏与饮用·····	75
第 15 章 特基拉酒和麦斯卡尔酒 ·····	76
如何酿制特基拉酒·····	76
流行的特基拉品牌酒·····	77
贮藏与饮用·····	78
麦斯卡尔酒·····	78
第 16 章 伏特加 ·····	80
流行品牌·····	80
香味伏特加·····	82
贮藏与饮用·····	83
第 17 章 葡萄酒 ·····	84
世界各地的葡萄酒·····	84
波特酒·····	86
雪利酒·····	87
葡萄汽酒·····	88
味美思酒·····	89
关于葡萄酒的最后一点说明·····	89

第三部分 鸡尾酒配方	91
第 18 章 鸡尾酒配方从 A 到 Z	93
第 19 章 名品五色酒.....	249
一切都与比重有关.....	249
一些有帮助的图表.....	250
五色酒配方.....	252
第 20 章 潘趣酒.....	254
第 21 章 不含酒精的饮料.....	258
第四部分 十大秘诀	261
第 22 章 至少十种疗法和忠告.....	263
打嗝.....	263
宿醉.....	263
第 23 章 千条网址和其他联系机构.....	265
网址.....	265
酒吧服务有关机构.....	272
名词术语.....	279

引 言

当有人对你说“伙计，上酒”时，你最好是已经掌握了关于 200 多种常见的鸡尾酒的基本知识。我这里提到鸡尾酒是因为鸡尾酒在韦氏词典中的意思是“用蒸馏酒与果酒、果汁混合而成的各种含酒精的冷饮”。

本书会告诉你如何准备鸡尾酒，如何提供鸡尾酒。你会了解到你所需要为客人调制鸡尾酒的方法。我会告诉你该使用哪些用具并帮助你策划鸡尾酒会。我还会介绍关于烈酒、果酒和啤酒的背景资料。

不过，一个人不会一夜之间成为一名调酒师。满脑子的配方也不过如此。你需要经验，还必须要尊重、喜欢别人。如果你不善于和别人打交道，尽管书中有再大量的信息也不会使你成为一名调酒师。

做了 20 年的调酒师，我非常喜欢酒吧或饭店里的气氛以及里面的人。人们来到这里是要放松自己，寻找乐趣。我的工作就是为他们服务，并以此为乐。我的工作是要使客人有宾至如归，轻松自在的感觉；而不是摆出专横傲慢，盛气凌人的姿态。好的态度和丰富的经验是至关重要的。从现在开始，我就假定你拥有好的态度，并且在不断积累经验。正因为你买了这本书，所以你是个态度好的人。

如何使用本书

你可以把这本书作为参考书来读，而且在今后很多年里你都可以参考它。不要强迫自己从头读到尾。我猜想你主要是要查阅该书中的鸡尾酒配方。那么要查阅配方的最佳位置是在鸡尾酒配方中从字母 A 到字母 Z 的部分（第 18 章）。这是本书最长的一部分。各种饮料还按照成分列在了名词术语中。

本书还包括一个完整的目录和一个名词术语表。如果你想查找一些所需要的信息，你可以随意使用这两个部分。

本书结构

像所有“阿呆系列”图书一样，本书也分成不同的章节。每一章都是独立的，你没有必要按照顺序来读。下面介绍本书四个部分的主要内容。

第一部分 基础篇

在这一部分中，我介绍了你所需要的工具和载杯。还会介绍一些基本的上酒技巧，可以帮你看起来更专业些。我还介绍了为准备晚会所要买的东西。在这一部分的最后列出了各种与酒或上酒有关的趣味图表。

第二部分 从美国威士忌到葡萄酒的简介

在这一部分中，每一章介绍一种主要的酒，介绍了它们产自何处，是如何制成的，如何来保存，如何来上这些酒。如果你想知道金酒是由什么制成的，可以查阅第 11 章。为什么苏格兰威士忌有烟熏味？请查阅第 14 章。

第三部分 鸡尾酒配方

这一部分的第 1 章，即第 18 章，涵盖了将近一千种鸡尾酒的配方。它们是按照名称的字母顺序排列的。这部分包括过去古典的鸡尾酒和现在及将来的时尚的鸡尾酒。如果这些还不够，那么剩余的章节会介绍如何调制五色酒（分层酒）、潘趣酒和不含酒精的饮料。

第四部分 十大秘诀

每一本“阿呆系列”图书都在最后列出十大秘诀，本书也不例外。第 22 章包括大约十几种防治打嗝或宿醉的方法。第 23 章列出了十几条与酒吧文化有关的网址或其