

白天鹅鸡尾酒

调制与品鉴

黄颖聪 主编



Cocktail

广东旅游出版社



白天鵝
WHITE
SWAN

白天鵝鸡尾酒

调制与品鉴 *Cocktail
Modulation & Tasting*

黄颖聪 主编



BOOK

廣東旅遊出版社
GUANGDONG TRAVEL AND TOURISM PRESS

图书在编目(CIP)数据

白天鹅鸡尾酒调制与品鉴/黄颖聪主编. — 广州:

广东旅游出版社, 2010.4

ISBN 978-7-80766-183-2

I. ①白… II. ①黄… III. ①鸡尾酒-调制 ②鸡尾酒

-品鉴 IV. ①TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第006048号

主编: 黄颖聪

副主编: 彭树挺 余立富

编委: 王勇 谢伟杰 陈桂仙 高永强 刘发成 吴绍强 莫永杰 王艳珍

广东旅游出版社出版发行

(广州市中山一路30号之一 邮编: 510600)

东莞新丰印刷有限公司印刷

(东莞市凤岗天堂围区)

广东旅游出版社图书网

www.tourpress.cn

邮购地址: 广州市中山一路30号之一

联系电话: 020-87347994 邮编: 510600

889毫米×1194毫米 32开 6.75印张 30千字

2010年第1版第1次印刷

定价: 39.00 元

【版权所有 侵权必究】

本书如有错页倒装等质量问题, 请直接与印刷厂联系换书

序

酒乃知性之物。

品酒，意在感通天地

——品味生活，品味人生。



酒之世界，五彩缤纷，而鸡尾酒实为风尚一族，它有自由浪漫之意，又不失美味雅致。从鸡尾酒诞生至今，两百余年为饮者所重。淡淡轻轻闻香于唇，若飘然而至之丽人。无论是酒名、色泽、造型还是口味，鸡尾酒都充满了魅惑。东方调酒师的高明，在于兼容并蓄，用东方的智慧去感悟西方酒文化的精髓，用“中庸和谐”去领略西方名仕的生活意境。杯中美酒，或怡情或应景，或豪饮于天地或大醉于乡野，让心灵自由，让情怀释放，人生之大境界也。

游历过世界许多地方，住过许多品牌酒店，白天鹅宾馆是我比较喜欢的。百年历史风尘的沙面，令人感怀的“故乡水”，临江赏景、感人怀事、啜品佳肴美酒，一大快意。我更看重那里有许多用心做事和深谙中西美食乐趣及真谛的人。酒和美食一样，用心创造，便能激发出灵性。这里的每一款酒，都是白天鹅调酒师的灵性之作。

是为序。

2010年新岁于香港



前言

在美丽的白鹅潭畔，矗立着令中国酒店人引以为豪的五星级酒店——白天鹅宾馆。她以优美的环境，整洁舒适的房间，精致美味的餐饮，专业细致的服务，为每一位光临白天鹅的客人带来了惊喜与感动体验。

在白天鹅诸多的精致产品中，具有白天鹅特色的鸡尾酒犹如一道亮丽的风景线，展示在客人的面前。无论你走到哪个餐厅，或是在温馨的客房，只要你愿意，随时都可以品尝到其独特的韵味。

白天鹅鸡尾酒，传承了传统鸡尾酒的精华，走出了自己独具特色

的精品之路，即便是每一款传统鸡尾酒，也深深地印上了白天鹅的品牌特色，细细品味，品牌的魅力无处不在。

值此白天鹅酝酿巨变腾飞之际，我们收集整理了白天鹅自创鸡尾酒的精华部分，汇编成此书。并以此书献给长期以来关心和支持白天鹅发展的朋友，以及在岗位上为白天鹅默默奉献的白天鹅人。鉴于水平有限，不足之处在所难免，恳请读者来函或来电赐教，我们将不胜感激。

最后，谨借此版面向参与此书编写的伍德林、陈嘉维、邓文辉、黎海燕、罗刚、李千山等表示衷心的感谢！

编者
2009年8月



Contents

目 录

鸡尾酒的传说·····	10
鸡尾酒的定义·····	11
鸡尾酒的结构·····	12
鸡尾酒的调制方法·····	13

传统篇 (Classical Drinks) ·····23

1. 环游世界 Around the World ·····	25
2. B & B ·····	27
3. 血玛丽 Bloody Mary ·····	29
4. 黑色俄罗斯 Black Russian ·····	31
5. 得其利 Daiquiri ·····	33
6. 毡菲士 Gin Fizz ·····	35
7. 青草蚱 Grasshopper ·····	37
8. 爱尔兰咖啡 Irish Coffee ·····	39
9. 欢乐香槟 Kir Royal ·····	41
10. 柠檬什饮 Lemon Squash ·····	43
11. 长岛冰茶 Long Island Ice Tea ·····	45
12. 曼克顿 Manhattan ·····	47
13. 万加力 Margarita ·····	49

14. 雪白菠椰 Pina Colada	51
15. 活色生香 Old Fashioned	53
16. 红粉佳人 Pink Lady	55
17. 彩虹 Pousse Café	57
18. 莎利甜保 Shirly Tample	59
19. 新加坡司令 Singapore Sling	61
20. 雪球 Snow Ball	63
21. 墨西哥太阳 Tequila Sunrise	65
22. 渐入佳境 Screwdriver	67

夏饮篇 (Summer's Drinks) 69

1. 南国风情 Cantonese Custom	71
2. 浓情夏日 Summer Expressings	73
3. 绿影婆娑 Romantic Summer	75
4. 鹅潭月色 Moonlight	77
5. 梦幻仙境 Wonderful World	79
6. 夏日激情 Crazy Summer	81
7. 透心凉 Ice-cold Feeling	83
8. 仲夏情迷 Summer Lover	85
9. 清溪送爽 Summer Spring	87
10. 释放夏日 Free Holiday	89
11. 星月水湾 Twinkling Star	91
12. 紫帆丽影 Jolly Sailing	93
13. 蓝珊瑚 Blue Coral	95
14. 绿野仙踪 Green world	97
15. 清凉一夏 Ice Cold Summer	99
16. 热舞沙滩 Beach Dancing	101

17. 甜梦泉 Sweet Spring	103
18. 碧海蓝天 Summer Feelings	105
19. 花城叠翠 Dream Melody	107
20. 晶莹翡翠 Sparkling Jade	109
21. 雨打芭蕉 Banana Punch	111
22. 情迷金海滩 Charming Beach	113
23. 清凉夏日 Frozen Summer	115
24. 夏日清泉 Summer Spring	117
25. 荷塘月色 Moonlight With Lotus	119
26. 绿岛小夜曲 Melody Of Summer	121
27. 倩影 Beauty Shadow	123
28. 夏日逍遥 Jolly Holiday	125
29. 和风飘香 Gentle Breeze	127
30. 点红 Red.com	129
31. 点绿 Green.com	131
32. 海南风光 The View Of Hainan	133
33. 西关风情 XiGuan Style	135
34. 冰凉世界 Crystal World	137
35. 暗流涌动 Feel of Power	139

冬饮篇 (Winter's Drinks)141

1. 冬韵 Melody of Winter	143
2. 寒梅傲雪 Chocolate Bomber	145
3. 飘雪迎春 Flying Snow	147
4. 椰香甜酒 Coconut Tea	149
5. 加勒比海咖啡 Coffee Caribbean	151
6. 杏仁咖啡 Almond Coffee	153

7. 烈焰红唇 Coffee-Crème-Cocktail155
8. 爱啡 Love Coffee157
9. 暖意 Warm Heart159

特饮篇 (Special Drinks)161

○ 圣诞特饮 (Cocktails For Christmas Day) ○

1. 红粉礼靴 Pink Santa's Boot163
2. 平安夜 Christmas Eve165
3. 欢乐恩典 Ode to Peace167

○ 新春特饮 (Cocktails For Spring Festival) ○

4. 财神到 Cai Shen Dao169
5. 货如轮转 Getting Money171
6. 金牛贺岁 Happy New Year173
7. 金枝玉叶 Golden Tree175
8. 花开富贵 Great Fortunes177
9. 年年有余 Richer and Richer179

○ 情人节特饮 (Cocktails For Saint Valentine's Day) ○

10. 甜心 Sweet Heart181
11. 情思 Endless Love183
12. 爱的呼唤 Combine Lover185

○ 儿童节特饮 (Cocktails For Children's Day) ○

13. 幸运小福星 Lucky Star187
14. 反斗星 Glittering Star189

获奖篇 (Excellent Credtion)191

1. 世外桃源 Romantic Paradise193
2. 碧海翱翔 Free To Fly 195
3. 天鹅展翅 Expand Wings197
4. 梦幻之旅 Magic Trip199
5. 紫醉金迷 Romantic Purple201
6. 加州梦想 Califoria Dreaming203
7. 昌盛之州 Golden State205
8. 浪漫夏日 Lovely Summer207
9. 激情盛会 Thrilling Games209
10. 鸟语花香 Green World211
11. 魅力广州 Beautiful Guangzhou213
12. 梦想飞扬 Olympic Dream215

鸡尾酒的传说

鸡尾酒属于混合酒，因其极具观赏性，口味丰富，兼具色、香、味、形、意的优势，带给人们浪漫而神秘的体验，广受人们喜爱。然而人们很难说清楚它为何被命名为鸡尾酒，它起源于何时也成为一个不解之谜。但是这些都难不倒热爱鸡尾酒的人士，人们根据自己对鸡尾酒的理解，赋予了它很多美丽的传说，最令人神往而乐于相信的是一个起源于美国的美丽传说：

据说19世纪，在美国哈德逊河畔，由于当时的海上商船往来频繁，当地的酒馆生意都很好。其中有一家酒馆的老板叫克利福德，他还有一个漂亮的女儿艾斯米利，是当地出名的美女，因此这家酒馆生意非常好，很多年轻人为了了一睹艾斯米利的芳容而经常光顾这家酒馆。

在经常光顾克利福德酒馆的年轻人中，有一个叫哈普顿的青年，他是往来于哈德逊河上的商船上的船员。哈普顿每次下船都会到克利福德酒馆来消磨一个晚上。由于他长得高大英俊，心地善良，工作也很勤恳，很讨艾斯米利的欢心，很快和艾斯米莉双双坠入爱河。为了心爱的姑娘将来能过上幸福的日子，哈普顿许下诺言，他要努力拼搏，等他当上船长就回来迎娶艾斯米利。

几年后，通过自己的努力，哈普顿终于当上了船长。在他们举行婚礼那天，由于来的客人特别多，酒窖里的陈年佳酿几乎被喝光了。克利福德于是将各种剩余的陈年佳酿相互搭配着勾兑到一起，并用雄鸡的羽毛进行调和后给客人饮用。客人们饮用后都大赞这些用鸡毛调和的酒好喝。从此人们就把这种混合酒称为“鸡尾酒”。

可以说，鸡尾酒从它的起源开始就蕴含着吉祥和幸福，带有浓厚的浪漫气息。后来，鸡尾酒随着哈德逊河上往来的商船被带到了世界各地，成为广受人们喜爱的一种饮品。

鸡尾酒的定义

1806年美国杂志首先将鸡尾酒一词解释为烈酒、糖水（冰）和苦味酒的混合品。

美国《韦氏词典》对鸡尾酒的定义是：鸡尾酒是一种量少而冰镇的饮料，它以朗姆酒、威士忌或其他烈酒为基酒，或以葡萄酒为基酒，再配搭以其他材料，如果汁、鸡蛋、比特酒、糖等，以搅拌或摇荡法调制而成，最后以柠檬或薄荷叶装饰。

鸡尾酒是一种艺术酒品，每款鸡尾酒都有其独特的“色”“香”“味”“形”“意”。一款调制完美、装饰精确的鸡尾酒本身就是一件艺术品。

鸡尾酒的调制如同菜肴烹饪一样，有各种方法，载杯也各不相同，完美的鸡尾酒应该有相应的杯具和装饰物相配才能充分体现出酒品的艺术价值。

每款鸡尾酒都有一个很好听、很贴切的名字。

鸡尾酒除了有药用价值外，还可以制造令人愉悦的心情，产生人与人之间关系彼此拉近等特殊作用。

鸡尾酒的 结构

鸡尾酒的基本结构是基酒、辅料、配料和装饰物。

1. 基酒的成本一般比较低，以烈酒为主，如金酒（Gin）、伏特加（Vodka）、朗姆酒（Rum）、威士忌（Whiskey）、白兰地（Brandy）、龙舌兰酒（Tequila）等。也有些鸡尾酒用开胃酒（Aperitif）、餐后酒（Liqueur）等作基酒的。另有些鸡尾酒不含酒精，使用软饮料配制而成。

2. 辅料是指配搭酒水，一般有各类果汁、汤力水、苏打水、干姜水、可乐等。

3. 配料有：糖、盐、咸橄榄、蜜糖、奶等。

4. 装饰物有：樱桃、橙子、柠檬、菠萝、西芹菜、鲜薄荷叶等。

鸡尾酒的 调制方法

鸡尾酒调制方法之一

兑和法 (Build)

直接把鸡尾酒各种原材料倒入鸡尾酒载杯中，如需要则加入冰块。或根据鸡尾酒配方中原材料比重的不同，逐一将材料倒入鸡尾酒载杯中，以达到分层的效果。

鸡尾酒调制方法之二

调和法 (Stir)

在调酒杯中加入冰块，然后倒入所需的鸡尾酒原材料，用长柄吧匙作充分搅拌，并使用滤酒器滤入鸡尾酒载杯中。

鸡尾酒调制方法之三

摇和法 (Shake)

在摇酒壶里加入冰块，倒入所需的原材料，然后用力摇匀，并滤入鸡尾酒载杯中。当鸡尾酒配方含有鸡蛋、牛奶、柠檬汁或糖浆等较黏稠的液体时使用此方法，摇酒的方法通常有单手摇和及双手摇和两种。

鸡尾酒调制方法之四

搅和法 (Blend)

把鸡尾酒所需的原材料倒入电动搅拌机壶中，如需要则加入碎冰进行搅拌，直至完全混和。

鸡尾酒调制方法一
兑和法 (BUILD)



1. 天鹅叠翠

Swan Melodoy



配方：

白可可甜酒（White Creme De Cacao）

绿薄荷甜酒（Green Creme De Menthe）

白兰地（Brandy）



1

调制方法：兑和法

1. 先将绿薄荷甜酒倒入杯中；
2. 再将白可可甜酒兑入杯中；
3. 最后兑入白兰地。



2



3

创意及特色：

“天鹅叠翠”巧妙地利用三款酒的不同比重和不同颜色，用兑和法将三款材料逐一倒入杯中，形成层次分明的酒液。清晰透亮的白色、绿色、琥珀色叠加在一起，天鹅在大自然间自由自在飞翔的景色油然而生，使人情不自禁将整杯酒体一饮而尽，享受人生。

★兑和法分层常识

一般来说，酒的酒精度越高，其含糖度相对越低，比重也越低。根据不同酒液的含糖度，将比重最重的酒液先倒入杯中。分层作品要调制得好，最考验调酒师的专业技术和经验。此调制法最著名的作品是“彩虹”。

鸡尾酒调制方法二
调和法 (STIR)

