

最能调节气氛的  
66种鸡尾酒

# 最·鸡尾酒

【韩】廉善瑛 著  
李小晨 译



## 任何人都可轻松调制的鸡尾酒指导用书

从炫目的宴会到热闹的家庭聚会，收录了可根据气氛选择享用的66种鸡尾酒



化学工业出版社

最能调节气氛的  
66种鸡尾酒

# 最·鸡尾酒

[韩] 廉善瑛 著  
李小晨 译



化学工业出版社

· 北 京 ·

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

最·鸡尾酒: 最能调节气氛的66种鸡尾酒 / [韩]  
廉善瑛著; 李小晨译. —北京: 化学工业出版社,  
2011.8

ISBN 978-7-122-11801-1

I . 最… II . ①廉… ②李… III . 鸡尾酒-基本  
知识 IV . TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字 ( 2011 ) 第138225号

각테일 수첩 by 廉善瑛

ISBN 978-89-91292-68-0

Copyright©2011 by Woodumji Ltd.,Publishers. All rights reserved.

Authorized translation from the Korean language edition Published by  
Woodumji Ltd.,Publishers

本书中文简体字版由Woodumji Ltd.,Publishers授权化学工业出版社独家  
出版发行。

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分, 违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2011-4303

---

责任编辑: 李岩松 王 津

责任校对: 周梦华

---

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政  
编码100011)

印 装: 北京博海升彩色印刷有限公司

787mm × 1092mm 1/32 印张51/2 字数120千字

2011年9月北京第1版第1次印刷

---

购书咨询: 010-64518888 ( 传真: 010-64519686 )

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

---

定 价: 25.00元

版权所有 违者必究

前言 · 1

阅读本书的方法 · 2

鸡尾酒的故事 · 3

## 有故事的 15 种鸡尾酒



|                           |    |
|---------------------------|----|
| 神风 Kamikaze               | 19 |
| 台克利口酒 Daiquiri            | 21 |
| 长岛冰茶 Long Island Iced Tea | 23 |
| 曼哈顿 Manhattan             | 25 |
| 百加得 Bacardi               | 27 |
| 血玛丽 Bloody Mary           | 29 |
| 欲望海滩 Sex on the Beach     | 31 |
| 海风 Sea Breeze             | 33 |
| 苹果马蒂尼 Apple Martini       | 35 |
| 高潮 Orgasm                 | 37 |
| 大都会 Cosmopolitan          | 39 |
| 基尔 Kir                    | 41 |
| 火焰之吻 Kiss of Fire         | 43 |
| 龙舌兰日出 Tequila Sunrise     | 45 |
| 汤姆·库伦斯 Tom Collins        | 47 |

## 为炫目聚会准备的 10 种鸡尾酒



|                          |    |
|--------------------------|----|
| 凯彼琳娜 Caipirinha          | 51 |
| 冷却甜瓜 Melon Cooler        | 53 |
| 莫吉特 Mojito               | 55 |
| 含羞草 Mimosa               | 57 |
| 薄荷茉莉普 Mint Julep         | 59 |
| 贝利尼 Bellini              | 61 |
| 桑格利亚汽酒 Sangria           | 63 |
| 香槟鸡尾酒 Champagne Cocktail | 65 |
| 汽酒 Spritzer              | 67 |
| 红酒库勒 Wine Cooler         | 69 |

## 调节气氛的 8 种鸡尾酒



|                      |    |
|----------------------|----|
| 教父 God Father        | 73 |
| 红眼睛 Red Eye          | 75 |
| 黑色俄国人 Black Russian  | 77 |
| 咸狗 Salty Dog         | 79 |
| 螺丝起子 Screwdriver     | 81 |
| 斯普摩尼 Spumoni         | 83 |
| 渗奎宁之杜松子酒 Gin & Tonic | 85 |
| 可可菲兹 Cacao Fizz      | 87 |

## 与恋人共品的 9 种鸡尾酒



|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 玛格丽塔鸡尾酒 Margarita       | 91  |
| 迈代鸡尾酒 Mai-Tai           | 93  |
| 密多利 (蜜瓜利口酒) Midori Sour | 95  |
| 蓝色夏威夷 Blue Hawaii       | 97  |
| 新加坡司令 Singapore Sling   | 99  |
| 六月虫 June Bug            | 101 |
| 菠萝椰子朗姆酒 Piñaacolada     | 103 |
| 恋恋蜜桃 Peach Crush        | 105 |
| 红粉佳人 Pink Lady          | 107 |

## 让餐桌活色生香的 16 种鸡尾酒



|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 金色凯迪拉克 Golden Cadillac   | 111 |
| 青草蚱 Grasshopper          | 113 |
| 螺丝锥子 Gimlet              | 115 |
| 内格罗尼酒 Negroni            | 117 |
| 尼古拉什卡 Nikolaschika       | 119 |
| 锈钉 Rusty Nail            | 121 |
| 莫斯科骡子 Moscow Mule        | 123 |
| 薄荷芙莱蓓 Mint Frappe        | 125 |
| 伏特加浓咖啡 Vodka Espresso    | 127 |
| 白兰地亚历山大 Brandy Alexander | 129 |

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| B & B B & B           | 131 |
| B-52 B-52             | 133 |
| 天使之杖 Angel's Tip      | 135 |
| 古典 Old Fashioned      | 137 |
| 金巴利苏打酒 Campari Soda   | 139 |
| 古典马蒂尼 Classic Martini | 141 |

## 适合在冬天享用的 6 种温暖鸡尾酒



|                        |     |
|------------------------|-----|
| 德国热酒 Glühwein          | 145 |
| 甘露咖啡立娇酒 Kahlua Coffee  | 147 |
| 爱尔兰咖啡 Irish Coffee     | 149 |
| 皇室咖啡 Café Royal        | 151 |
| 热黄油甜酒 Hot Buttered Rum | 153 |
| 热棕榈酒 Hot Toddy         | 155 |

## 大家都喜欢的 2 种家庭鸡尾酒



|                      |     |
|----------------------|-----|
| 柠檬果汁 Lemon Squash    | 159 |
| 秀兰·邓波 Shirley Temple | 161 |

附录 · 162

鸡尾酒索引（以首字母为序）· 167

我在酒店工作的过程中，度过大部分时光的地方恰是调制饮料的吧台。因此常常会想，是不是鸡尾酒造就了今天的我。现在，鸡尾酒是我日常生活的一部分，而我今后的工作也是继续了解、开发各式各样的鸡尾酒，这点毋庸置疑。

我一直希望向人们轻松地介绍鸡尾酒，也正是怀着这样一种心情，我与很多人讨论关于鸡尾酒的众多话题并有了很多思考。因此我选择了66种适用于不同场合、并且任何人都能轻松调制、享用的鸡尾酒，每种鸡尾酒都蕴含着有趣的故事或信息。书中展示了各式各样的鸡尾酒照片以及常见的酒类，制作鸡尾酒的方法也会因此变得简单。

很久以前，曾有人这样问过：“怎样才能把鸡尾酒做得美味呢？”

一般来说，调制美味的鸡尾酒需要用到优质的材料，但无论如何，最重要的是调制者的真情与热情。所有的美食都是如此，一杯满含情意的鸡尾酒能够向珍贵的人充分传达心意、共同分享感动。

世间鸡尾酒的种类难以计数，但不必因此就将调制鸡尾酒想得太难。在家里用饱含情意的热乎乎的饭菜款待敬爱的人，以此来表达自己的感激与尊敬，这样的一份心意，足以调制出美味的鸡尾酒。

这段时间里给予我帮助的人们、亲爱的家人和朋友们，现在已经完成此书，真心地感谢你们。

酒精等级可按照酒精度数划分,从0~50%为5级,混合的材料及其用量可以调节酒精的度数。适合鸡尾酒的酒杯和装饰都用照片来展示,鸡尾酒的制作方法都用图片来表示,以便于读者学习。

## 制作方法

## 添加到鸡尾酒中的材料

### 酒精度

### 英文名称与中文名称



Sex on the Beach 欲望海滩

#### 配料

伏特加  
30ml

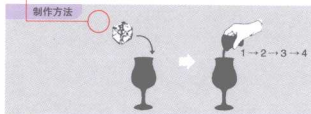
水蜜桃  
利口酒  
15ml

红葡萄汁  
60ml

橙汁  
60ml

#### 装饰

#### 制作方法



### 鸡尾酒故事

因汤姆·克鲁斯20世纪80年代主演的电影《鸡尾酒》而一夜成名的“Sex on the Beach”，意为“欲望海滩”，是一款从名字开始便让人脸红心跳的鸡尾酒。

剧中有这样一幕：饰演调酒师的汤姆·克鲁斯在酒吧屋顶说出多种鸡尾酒名称。他提到的鸡尾酒之一正是“欲望海滩”。

晴天海边，喝一杯用适量酒精与水果汁调制而成的凉爽的典型鸡尾酒吧！哪怕只是想一想，口渴便消失了。

Tip

“典型鸡尾酒(Tropical Cocktail)”是指加入了水果(热带水果)的清淡、甜美鸡尾酒。由于色彩华丽、味道甜美，所以深受女性喜爱。



龙卷风酒杯



酒杯形状

鸡尾酒的故事

提示 & 备注

装饰物



# 鸡尾酒的故事

*Basic Knowledge  
& Making*

## 1. 鸡尾酒的基础知识

### 鸡尾酒的定义

一般来说，鸡尾酒是指在酒精饮料里混合其他酒类，或者添加果汁、清凉饮料或香料等辅助材料，以此达到口味、气味、色彩变化的饮品。

我们所喝的饮品大致可分为酒精饮料与非酒精饮料，饮用的方法虽有许多，却主要分为两类。一类是只饮用饮料本身的 Straight Drink，另一类则是将许多种混合后再饮用的 Mixed Drink。鸡尾酒可视为后者——混合饮料。

也就是说，鸡尾酒是将酒与酒混合、再加入清凉饮料或果汁、配以各种香料并用多种水果装饰、可以欣赏味与香并能饮用的饮品。当然，用完全不含酒精的清凉饮料或果汁，抑或是果汁与果汁混合后饮用的也可称为鸡尾酒。

鸡尾酒的种类很多。即使制作方法或材料混合比例相同，也会因为基酒或辅助材料改变而成为另一款鸡尾酒。此外，鸡尾酒既可以根据使用的基酒或制作方法来分类，也可以用作为辅材料的水果或香料来命名。

### 鸡尾酒的历史

可以说，鸡尾酒的历史与酒类的诞生是同时开始的。

原始人类在制作并饮用酒的过程中，逐渐尝试在酒里混合果酒或者果汁来除去剧烈、刺鼻的味道。从公元前开始，



埃及人便将蜂蜜混进啤酒里喝，罗马人也在葡萄酒里掺进冰水再饮用。这一习惯一直延续到中世纪。

1658 年，一位生活在印度的英国人发明了鸡尾酒。这种鸡尾酒的名字在印度语中的意思是“五”，即用酒、糖、柠檬、香辛料、水 5 种材料制成。

这种混合饮料被称为“鸡尾酒”是在 18 世纪中叶：1748 年，英国的书籍《*The Squire's Recipes*》（《乡绅的食谱》）中首次出现“鸡尾酒”这一单词。

据文献记载，19 世纪 70 年代德国的机械工程学者 Carl Linde 根据氨气压缩原理发明了人工制冷机，之后各种各样的玻璃杯走入寻常百姓家，与此同时鸡尾酒被调制出来了。一般认为，鸡尾酒是从美国开始继承、发展下来的。

此后，经过 19 世纪后期与 20 世纪前半期，鸡尾酒逐渐变得大众化。这一现象随着女性们走出厨房、在外就餐而更加突出。更正式的则是开始于美国的禁酒令施行期间（1920~1933 年），当时的普通人为了躲避政府监管而混合果汁或奶油、碳酸水等，调制看起来与酒不同的鸡尾酒来饮用。由此，鸡尾酒更加普及了。后来，禁酒令一解除，鸡尾酒就迎来了鼎盛时期。

鸡尾酒何时传入中国，现在已经无从考证。不过至少可以肯定的是，在中国沿海城市人群中已经开始饮用这种时尚

饮料了。其实，鸡尾酒的雏形也就是混合酒，在我国出现的历史要久远得多。每当市场上出现新的酒，就会随之出现更好喝的鸡尾酒，今后也依然会如此。

### “鸡尾酒”一词的来源

Cocktail 直译的意思是“鸡尾巴”。其来源虽不明确，但有许多说法。

#### · 第一个故事

很久以前，一艘英国船驶入墨西哥尤卡坦半岛上一个名叫 Campeche 的港口城市。船员们登陆后进入某个酒吧，看到酒吧正中间有一个少年正在用剥去了枝叶的树枝制作混合酒。当时的船员们只喝不掺水的酒，所以一名船员向少年询问关于混合酒的事情。少年说那叫“Cora De Gallo”。Cora De Gallo 在西班牙语中是公鸡尾巴的意思，因为少年当时手举的树枝形状像公鸡尾巴，所以才那样说。可是英国船员们误以为这是少年正在调制的混合酒的名字。所以从那以后混合酒就被称为“Cora De Gallo”，简称为“Cocktail”。

#### · 第二个故事

西班牙征服新墨西哥的时候，那里正居住着阿芝特克族；7 ~ 11 世纪阿芝特克族占领该地之前，该地由多尔特克族占

领。当时多尔特克族的一位贵族制造出珍贵的混合酒，连同自己美丽的女儿“Cooktal”一起进献给国王。国王十分高兴，当即根据贵族女儿的名字将这种混合酒命名为“Cooktal”，后来演变成了“Cocktail”。

### · 第三个故事

18 世纪末，西印度群岛海地岛东部的多米尼加共和国 Santo Domingo 发生叛乱。为躲避战乱，一个名叫 Antoine Peychau 的人移民到美国中南部路易斯安那州的新奥尔良，在 Royal Street 437 号开了一家药店。他在改良混合汤药时使用了蛋形杯，并用当时海地使用的法语把它命名为“Codquetier”。由于混合饮料在法国被称为“Coquetel”，之后人们逐渐遗忘了它的药用意义，于是名字也就变成了“Cockstail”。

### · 第四个故事

美国著名的酒乡——肯塔基州曾盛行斗鸡。

一位花钱斗鸡的人丢了钱，盛怒之下把原先喝的许多种酒混在一起，接着从战败的公鸡尾巴上扯下一根羽毛丢入酒杯，就这样喝了起来。当时旁边的人一边说“Cock's tail”，一边大笑；见到这一情形的人们纷纷将所有酒混在一起，用鸡尾巴装饰，以此来分享胜负的喜怒。之后，混合酒就被叫做“Cocktail”并流传了下来。

## 2. 制作鸡尾酒

### 鸡尾酒的基本技法

#### ① 兑和法: Building

调制鸡尾酒的最简单的方法就是直接在酒杯里兑酒，哥顿金酒（Gin & Tony）、波旁可乐（Bourbon Coke）等就是用这一方法制作出来的。

#### ② 摇和法: Shaking

使不易充分混合的材料（蛋清、乳制品、蜂蜜）充分混合，同时使内容物变凉。在这一手法中，可以说摇晃的熟练度不同，鸡尾酒的味道也会不同。

#### ③ 调和法: Stirring

在调酒杯或摇酒壶中放入冰块和材料，用吧勺调和。马蒂尼、曼哈顿等都是用这一方法制成的。



#### ④ 搅和法: Blending

这是用搅拌机把材料和冰块搅碎的方法。利用碎冰可以有效地节省时间,此外很重要的一点是有利于调节冰的用量。

#### ⑤ 砌层的手法: 悬浮或分层 Floating or Layering

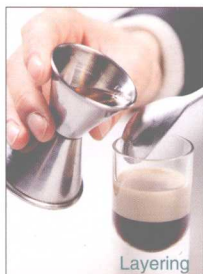
利用酒的比重差(质量或密度)制作出分层的鸡尾酒。彩虹、B-52 等就是用这一方法制成的。

#### ⑥ 捣碎法: Muddling

为了增强香草或新鲜水果的味与香,可采用捣碎的方法。Mojito、Caipiriñha 等便是如此制成的。

#### ⑦ 杯口加霜法: Rimming or Snow Style

在杯口沾上糖或者盐。在制作玛格丽特(Margarita)、火焰之吻时会用到这一手法。



## 鸡尾酒制作工具

现在看一下在家里制作鸡尾酒的简单工具。

### • 量杯 Measure Cup

称为吉格 (Jigger) 或 Measure Cup, 用于测量各种酒类和辅材料的标准用量的金属杯子, 两个杯子贴在一起的造型很像长鼓。虽有众多种类的量杯, 但 30ml 和 45ml 容量标记量杯最常用。

### • 吧勺 Bar Spoon

吧勺也叫做长柄调酒匙, 与普通匙相比长得多。一边的末端呈小匙的形状, 另一边则是三股叉。手握的部分, 为了在搅拌时不易打滑而采用螺旋式的构造。量取少量的材料、放置材料、布置装饰品时会用到这个工具。

### • 滤冰器 Strainer

从调酒器中倒出混合酒的时候使用, 制作 Straight Up 时可用得到。

### • 摇酒壶 Shaker

短时间内降低温度或使材料充分混合时使用的工具。

传统摇酒壶由壶盖、滤冰器、瓶身三部分组成, 根据容量的不同, 有小 (300ml), 中 (530ml), 大 (750ml) 三种型号。



Measure Cup



Bar Spoon



Strainer



Shaker