

新潮的 調酒藝術

陳漢營 編著



新潮的 調酒藝術

陳漢營編著

新光出版社印行

新潮的調酒藝術

編著者：陳 漢 營

出版者：新 光 出 版 社

九 龍 花 園 街 796 號 三 樓

印 刷 者：合 成 印 務 公 司

香 港 仔 黃 竹 坑 富 業 大 厦 八 樓 C 座

定價：港幣貳拾元正

前 言

由於經濟飛速成長，以及人民生活水準提高，國人較有閒情逸趣來跑館子，致使更多更高級之餐廳、酒店、俱樂部、飯店，如雨後春筍般遍佈都市每一角落。

自從有了雞尾酒（Cocktail）出現以後，調酒便成爲一種藝術。目前在美國獨立經營的酒館、餐館、旅館或夜總會附帶的酒吧，就超過廿五萬家之多，調酒師和酒吧管理人才，一直供不應求，水漲船高之下，收入可以媲美一般碩士級的薪水，一流的調酒師更不在話下，也因此目前全美國有好幾十所調酒師訓練學校，更有成千短期講習班。

我國留學生能夠調酒的不多，其中最大原因就是缺乏調酒專業知識，在國外有很多我國留學生，暑假、周末，在當地餐館兼調酒副業，這項工作不但收入好，且還能接觸到各種不同身份的人，對生活情趣、社會經驗、人生體驗有很大收穫。爲使我國留學生到國外能找到一份「半工半讀」的工作，如能先打好基礎，到國外找起事來就易如反掌。

筆者對調酒甚感興趣，見聞有限，希望餐飲界吧枱老前輩給予多多指教，「新潮的調酒藝術」一書，提供給對洋酒調配志同道合的各界仕紳淑女、及出國留學、國內應聘、創業，作爲參考，藉以提高社交水準，促進事業發展。

陳漢章 編著
朱雲珩 助編

第一章 歐美各國酒類釀造與認識

第一節 威士忌酒 (Whisky)

(Scotch Whisky)，蘇格蘭高地生產大麥，是釀造威士忌酒的主要原料，高地上蘊藏的泥煤，是蒸餾威士忌酒的燃料，而從高山上下注的流水，水質又最適宜於釀造威士忌，產量多而名氣大。

釀造威士忌酒的操作程序：一將大麥浸水發芽，二是烘乾麥芽後予以粉碎，三是將粉碎的麥芽置入槽內加水使其糖化，四是將糖化麥芽汁輸入發酵桶中加入酵母發酵，最後是蒸餾。蒸餾須經過二次，第一次蒸餾所得的酒，酒精度不高，酒質也不純，再經第二次蒸餾除去酒頭與酒尾，其中餾部份，纔是合於標準的威士忌酒，不過纔蒸餾出來的威士忌酒酒味粗劣，英國政府特以法律規定，凡貯藏未滿三年的威士忌，不得用蘇格蘭威士忌名義出售。

威士忌酒必須存貯在木桶中，木桶是用雪梨木製成的，在存貯中，酒中滲入桶材的色素，色澤漸漸改變，而原來粗劣的質味也漸漸消失。醇美的威士忌酒，需要貯藏十年以上，這時酒的色、香、味，纔算是上乘的，存貯威士忌酒的酒桶，應藏置於溫度較低而不是十分乾燥的地方，這會使酒質愈為圓熟。

世界各地釀造的威士忌酒，可依其所用原料的不同，分成五類：

一麥芽威士忌 (Malt Whisky)，蘇格蘭威士忌，多數都以大麥芽為原料，是麥芽威士忌。

二穀物威士忌 (Grain Whisky) 在大麥芽中混和少量未發芽的大麥後，經糖化而成麥汁，再於此麥汁中加入未發芽的小麥或燕麥而釀成的，稱為穀物威士忌。

三波本威士忌 (Bourbon Whisky) 美國威士忌，係用玉蜀黍

爲主要原料，並加入裸麥等穀物而釀成的，稱爲波本威士忌，其成熟之酒須行着色。

四、五穀威士忌 (Corn Whisky) 此酒所用原料，與波本威士忌相同，其釀造方法也無差別，惟波本威士忌是着色的，而此酒是不着色的。

五、裸麥威士忌 (Rye Whisky) 此酒所用原料，亦與波本威士忌相同，惟用裸麥數量，依規定不得少於百分之五十一。

威士忌酒可分爲純淨威士忌 (Straight Whisky) 與混和威士忌 (Blended Whisky) 兩類。

第二節 白蘭地酒 (Brandy)

白蘭地酒 (Brandy) 是用葡萄酒蒸餾而成的，仍以法國產品爲最好，法國白蘭地酒的製造，以科涅克 (Cognac) 爲最有名，依照 1909 年法國政府所頒法令，可以稱爲科涅克白蘭地酒的地區而受有商標權保護的計有七區，最著名的是大香檳區與小香檳區。凡是白蘭地酒瓶上寫明科涅克者，必須是政府指定科涅克地區內各區所產葡萄釀造的，其寫明科涅克而又加寫香檳 (Champagne) 字樣是表示這白蘭地酒是科涅克大、小兩香檳區所產，而且是特級產品。

釀造白蘭地酒的原料葡萄，是叫作“福爾·白蘭射” (Folle Blanche) 的白葡萄，最適合蒸餾成白蘭地酒，第一次蒸餾其餾出液的酒精含量，僅有 20% 上下，所以必須第二次蒸餾。第二次蒸餾時，最初餾出與最後餾出的應另行處理，僅取其中餾部份售給酒廠。白蘭地酒必須盛入特製的硬木桶內，並須經過很長時期的貯藏，纔能包裝出售。在貯藏中酒因吸收桶材的色素，並逐漸促使酒的質味變成芳郁醇厚。

白蘭地在裝瓶出售時，在瓶身上或標貼上標示酒的陳熟程度，下列各種標識是表示貯藏的年數：

一星 (One Star) : 三年

二星 (Two Stars) : 四年

三星 (Three Stars) : 五年

V.O (Very Old) : 十年至十二年

V.S.O (Very Superior Old) : 十二年至十七年

V.S.O.P (Very Superior Old - Pale) : 廿年至廿五年

X.O (Extra Old) : 四十年

Napoleon : 七十五年

Napoleon Extra : 年數不詳

第三節 琴 酒 (Gin)

琴酒 (Gin) 也有譯作毡酒或杜松子酒。此酒無色透明，具有獨特的香味，琴酒的主要香料是杜松子，「杜松 (Juniperus Communis) 松杉科，常綠喬木，高一丈四五尺，葉針形，多三片輪生。果實為球果，肉質，供藥用，為利尿、興奮劑，有特殊之香味，故製為香料，附加於肉類及酒類，又為釀酒之原料。產北半球溫帶地方。」釀酒之杜松子，採摘後須經三年之乾枯。

琴酒出產地區分為：

(一) 荷蘭琴酒 (Holland Gin 或 Dutih Gin)，以大麥芽與裸麥為原料而製成的琴酒，其原酒的蒸餾以及精餾一般概反復數次，最後將精餾而得的酒貯存於玻璃槽中俟其熟成，包裝時須加稀釋至酒精四十度上下。

(二) 蘇格蘭琴酒 (London Gin)，是採用麥芽及五穀類為原料

。主要製品有原味琴酒 (Dry Gin) 。

(三) 美國琴酒 (American Gin) 製法亦與蘇格蘭琴酒大致相同，其製品分爲兩級，瓶底有凸體的D字者，是表示蒸餾 (Distilled) 而成，有R字者，是表示係精餾 (Rectifier) 而成。

(四) 普里穆斯琴酒 (Plymouth Gin) 是英國得文州普里穆斯地方教會於一八三〇年所創製，其釀製方法與蘇格蘭琴酒雖大致相同，惟其香味則互不相同。

琴酒雖發源荷蘭，但傳至英國以後始行聞名。

雞尾酒風行於世，琴酒成爲調製雞尾酒應用最多的基酒，其配方多達六百種以上，乃有「琴酒是雞尾酒的心臟」的美稱。

第四節 伏特加酒 (Vodka)

伏特加酒 (Vodka) 原是舊俄羅斯帝國的名產，無論皇室，貴族以及平民，都喜歡飲用的國酒。釀酒的原料是麥芽與馬鈴薯，經發酵成爲酒醪，再經二次蒸餾成爲伏特加的原酒。把第二次蒸餾而得原酒的精餾部份，就是除去頭酒與尾酒的中間部份加以過濾，即成爲伏特加酒成品。

伏特加酒是無色、無香並且無味，這透明的液體之所以稱爲「伏特加」。一般酒類都是具有它所含蘊的特殊氣味，但伏特加酒是沒有一絲氣味，既沒有香氣，也沒有臭氣，取飲入口，不甜、不酸、不苦、不澀，祇有火一般的刺激，這是伏特加的特點。

製造伏特加酒，釀造酒醪與蒸餾原酒，並無特殊之處，過濾時將精餾而得的原酒，注入白樺活性炭過濾槽中，須經過八小時以上緩慢的過濾程序，以使精餾液與活性炭份子充份接觸而淨化，所有原酒中

含有的油類、酸、醛類，酯類以及其他微量物質悉數除去，方成爲純粹的伏特加酒。

伏特加現在已不是蘇聯的特產，德國、波蘭、美國、日本等，都能製成品質與蘇聯所製不相上下的伏特加酒。因爲伏特加酒具有可與各種酒類及飲料混和的特性，與琴酒同樣被廣泛採作雞尾酒的基酒，其消費量增加很快，各國酒商急起仿造，不久都獲成功。

第五節 蘭姆酒 (Rum)

蘭姆酒 (Rum) 以西印度群島的亞買加島所製的久享盛名，蘭姆酒是利用製造蔗糖所廢置的浮滓及泡滓爲主，攪入糖蜜及蔗汁醱酵後經過蒸餾而成的酒。新蒸餾而得的酒，近乎無色透明，在大橡木桶中貯存經三年以後，由於木桶色澤之滲出，酒液呈琥珀色，並具有特殊的芳香與可口的甜味。

除很早就有名氣的亞買加蘭姆酒外，古巴及波多黎克亦以產蘭姆酒聞名，其產品百卡地蘭姆酒 (Bacardi Rum) 爲衆所熟知。百卡地蘭姆酒品質優良，酒精含量較低，銷行在區很廣。此外美國肯塔塞及麻塞諸塞州，英屬圭亞那以及巴西、海地、墨西哥、聖多名哥、麗女島、馬達加斯、東印度群島等地，也產製蘭姆酒。

凡是生產甘蔗地區，都可利用製造蔗糖的副產品以製酒，台灣盛產甘蔗，製造蘭姆酒很方便，台灣省菸酒公賣局仿製蘭姆酒已有二十餘年歷史。自雞尾酒風行以後蘭姆酒已成爲雞尾酒的主要基酒。

第六節 葡萄酒 (Wine)

法國是葡萄酒的王國，產製世界上品質最好的葡萄酒、香檳酒和

白蘭地酒。

葡萄酒製造的一般程序：第一，先把葡萄製成葡萄汁，在九、十月間，葡萄成熟，在天氣晴朗葡萄果皮乾燥時開始收穫，揀去未完全成熟或有蟲害的果粒。如係釀製紅葡萄酒，精選工作，必須特別嚴密。其次是把葡萄壓碎，須靜置十二小時至三十六小時，予以壓榨，以使果汁與果粒分開，不過釀製紅葡萄酒，這壓榨工作留在發酵以後再做。

第二，是葡萄汁的發酵，將一小部份葡萄汁加熱滅菌，加入培養的酵母，俟發酵旺盛攪入未經加熱過的葡萄汁中，因培養的酵母佔優勢，促使全體葡萄汁產生酒精，抑製其他微生物繁殖。在葡萄汁發酵前加入亞硫酸，或通入二氧化碳消滅一切菌類，然後加入經亞硫酸馴養的酵母，使之發酵。白葡萄酒在發酵樽中發酵時，(一)則使樽內葡萄汁不接觸外間空氣。(二)則使樽內葡萄汁發酵時產生之氣體隨時排出。葡萄汁發酵需八天到二十天俟至泡沫漸次消失，主發酵即已終了。除去樽底沉澱物後，已成新葡萄酒。

紅葡萄酒在發酵時因未經壓榨，果皮果核沒有除去，果皮果核中的紅色素，果核中的鞣質，大部份溶解於果汁中。至發酵終了時，仍行壓榨以去其果粒。紅葡萄酒主發酵時間需二星期至三星期不等。

第七節 香檳酒 (Champagne)

香檳酒為具有芳香之天然發酵含有汽泡的葡萄酒，酒液多數呈淡琥珀色，酒味醇美。飲用香檳酒除色、香、味的享受外，還有着聲的享受。這是香檳酒瓶中充滿二氧化碳氣，啓開瓶塞時會產生「美」的聲響，就意味着美酒來了，而且是「迷人心竅」的美酒，難怪乎歐美高尚宴會中，非有香檳酒不歡。

香檳酒的釀製，原料有二種(一)是紫葡萄(二)是白葡萄。以紫葡萄為主，初步與釀葡萄酒相同，其壓榨出來的葡萄汁，最先榨出者，作為優級酒的原料，後榨出來的，就作為普通酒的原料。葡萄汁先盛於大桶，靜置後除去沉澱物，移入醱酵樽中進行主醱酵。醱酵液須調合並檢定糖份，因糖份過多，在裝瓶進行後醱酵時產生多量氣體易於爆瓶，而糖份過少，却有起泡不多的毛病。

裝瓶的酒液，應添加純培養的酵母，使酒液能在瓶內緩慢地進行醱酵，瓶內壓力逐漸增高，即移入地下窖中。先平置於瓶架上，須按時加以搖動，使瓶中沉澱物聚於瓶肩。其後將瓶改為斜置，繼又改為倒置，最後沉澱物集於瓶頸就移入開塞工作室中，凍結瓶頸中的沉澱物後開塞放出。

釀製香檳酒的最後工作，是酒液成份的調整，如添加蔗糖，攪入陳年葡萄酒，攪入陳年白蘭地，使酒的成份與香味，合乎標準，然後再予貯藏。

香檳酒自開始釀製以包裝出售，大致先後須經過四、五年之久，世界生產香檳酒最聞名的地方，是法國東北部的香檳區。

①一級地區產製的香檳酒 (Champagne Premiere Zone)

即係法國曼爾奴 (Marne) 高地及山谷之葡萄園所產製者。

②二級地區產製的香檳酒 (Champagne Deuxieme Zone)

即法國曼爾奴高地及山谷以外部份俄布 (Aube)，俄·瑪奴 (Houte Marne) 等地區之葡萄園所產者。

第八節 利口酒 (Liqueur)

利口酒 (Liqueur)，屬於利口系酒的各種酒，不下數十種之多，利口酒的特點：具有高度或中度的酒精含量，顏色是嬌美的，氣味

是芬芳的，酒味是甜蜜的，在宴會中進用利口酒都在餐後，侍者用精緻的銀盤，放置好多隻容量一安士的利口酒杯，請客人取用，這時色香撩亂而情調優美，因此達到餐宴的最高潮。

利口酒國人也有譯稱為利久酒，利口酒的原料，多數是香氣強烈的果實，花瓣，藥材等，是極為優秀的餐後酒，也是調製雞尾酒常用的材料，在英國，稱呼用香料複合的高級品為利口酒，單純的混合稱作甘露酒（Candial），在法國，稱呼利口酒中最高級品為（Creme）克雷麥。

現在簡略地介紹素來聞名的利口酒九種於次：

一、艾草酒（鴨臣酒）（Absinth 或 Absinthe）以瑞士製者為最好，次則為法國製的。此酒以苦艾（Artemisia Absinthium）為主要香料，苦艾屬菊科，係多年生草本，芳香甚盛。製酒時係時艾草花及葉乾燥後研磨成為粉末，與香果汁及大茴香，胡荽等拌和後以酒精浸泡經相當時日將浸出液予以蒸餾而得艾草酒。市場上出售的艾草酒，多數是瑞士出品。

二、茴香酒（Anisette）是以大茴香子（Aniseed）為主要香料的利口酒大茴香子是藥用植物大茴香的種子，香氣甚盛，茴香酒的製造，大致是以大茴香子與白芷根、苦扁桃、生茴香、檸檬皮、胡荽等配合在酒精中浸泡後加水精餾而成此酒，在包裝前須加糖及丁香香精予以調合。產製此酒的著名酒廠，是法國波爾多地方之瑪利·夫利薩爾公司。

三、丹姆酒（Benedictine）此酒是法國諾曼第地方的本尼提克（Benidic）派僧寺依照古傳配方所製，號稱聖酒，此酒係盛裝於形製特殊的罇形容器中，標貼上除印有簽名外，還印有D.O.M. 三字，這是Deo Optimo Maximo的縮寫：

「奉獻於至善至大的神」，因此，這酒可以簡稱為丹姆酒。

四、櫻桃白蘭地酒 (Cherry Brandy) 這是以櫻桃為原料而製成的酒，著名產地是丹麥，其製造方法，是以櫻桃盛入桶中約半桶，注入酒精使滿，櫻桃香味逐漸溶和於酒精中，然後去粕加糖調合，即可包裝銷售，此酒色彩悅目、風味至佳，是很漂亮的利口酒，並採用為雞尾酒的基酒。又法國製造櫻桃白蘭地酒也很聞名。

五、修道院酒 (Chartreuse) 是世界聞名的利口酒，有利口酒女王之譽，因其在修道院釀製並具有療治病痛的功效，所以又有靈酒之稱，此酒係由法國格朗多·謝托利斯 (Grand Chartreux) 修道院獨家製造，因以謝托利斯為名。一般都作為利口酒小量品飲，或用作雞尾酒的基酒；如單味飲用純酒，易於致醉。

六、可可酒 (Creme de Cacao) 這是以可可為基本香料而製成的利口酒，可可樹生長於墨西哥以及南美洲各國，將可可豆搗碎後，拌和華尼刺香草製成飲料飲用，很是香美，土人稱這種飲料為巧克拉托，嗣可可帶回歐洲，就利用其香味以製成利口酒，並作為雞尾酒的基酒，可可酒有褐色與白色兩種。

七、橙皮酒 (Curacao) 亦稱柑香酒或甘桂酒，其主要原料本來採用委內瑞拉洋面庫拉索島所產的苦橙，因此以庫拉索 (Curacao) 為酒名，惟其後已大部份改用西班牙所產者來替代，橙皮酒風味優美，有黃色、褐色、白色三種，以荷蘭的苦爾斯公司與法國的寇塞尼亞公司的產品較為有名。

八、薄荷酒 (Pippermint) (Creme De Menthe) 係以薄荷油為主要原料調合而成，色呈碧綠，也有白色及淡紅色者。

九苦艾酒 (Vermouth) 是以苦艾、香料以及其他藥材調合於葡萄酒中而成的利口酒。其主要產地為義大利及法國。義大利產者以托利諾苦艾酒 (Torino Vermouth) 較為出名，酒中含有苦艾、金雞納樹皮，龍胆、肉桂、麝香草等成分，具有補身、開胃等藥效。分紅褐色及金黃色兩種。此酒風味至佳，其甜味型者女性尤為喜愛。

法國製之苦艾酒，多係里昂出品，其原料酒是一種用獨特方式釀成的葡萄酒，所以具有特殊的風味。所用香料以苦艾、苦橙皮、小豆蔻、蘆薈等為主。苦艾酒用於餐前酒、用餐酒、餐後酒，以及做雞尾酒の基酒。

屬於克雷麥 (Creme) 級的除可可酒之外，再酌舉其名稱九種於次：

①密柑酒 (Creme de Mandarine)

②木莓酒 (Creme de Cassis)

③草莓酒 (Creme de Fraise)

④咖啡酒 (Creme de Moka)

⑤果核酒 (Creme de Noyau)

⑥茶香酒 (Creme de Tea)

⑦華尼刺酒 (Creme de Vanille)

⑧紫羅蘭酒 (Creme de Violette)

⑨香蕉酒 (Creme de Banana)

其實利口酒多數是藥酒與水果酒，歐美宴會中，宴國賓席開用酒至七種，宴大賓用五種，而餐後敬利口酒，更是不可少項目之一。

第九節 雪梨酒（Sherry）

雪梨酒（Sherry）是西班牙的特產，是以葡萄爲原料而釀成的，爲西班牙南部之澤利斯（Jerez）市歷史最爲悠久，西班牙盛產葡萄，除釀造紅、白葡萄酒，白蘭地酒等外，以特別釀法釀成雪梨酒，此酒別具芳香，其釀造方法相當複雜，它的製造過程，初步與釀製一般葡萄酒近似，須在陽光下經過一天或兩天的曝曬，然後由穿着特製靴鞋者予以踩踏，使葡萄破裂而不損果核，在踩踏之際，並須攪入一種石膏土，雪梨酒之特殊風味與攪入石膏土關係甚大，此後經壓榨成爲葡萄汁進行發酵，再發酵完成之期間，約需三個月之久，加入適量的白蘭地酒而成爲新酒，新酒分裝於桶，裝桶以八分爲度不加蓋，酒面滋生白色黴菌，旋即結成薄膜，與雪梨酒特殊之品質及芳香，亦有重大關係。

第二章 關於雞尾酒

雞尾酒會在現代的社交場合中已日漸普遍。由於雞尾酒的調製簡便實用，給人們帶來不少方便。

目前，在一般大都市的社交場合，舉行雞尾酒會已成為一種風氣，它既適合隆重莊嚴的節目，外交禮節，紀念儀式，社團集會，新張開業，結婚宴會等等的大場面；也適宜一般普通的如親友重聚，那熱鬧歡樂愉快的氣氛。

雞尾酒裡面的主要材料是果子、果汁、汽水、甜酒和辣酒等調和而成。

雞尾酒裡面有一種「賓治酒」Punch「鮮果賓治酒」。這種「鮮果賓治酒」是用琴酒、生果片、橙汁和蘇打汽水混合而成。

「賓治酒」因為酒味溫和而香醇，一般外國人士在飲用時是喜歡一大口、一大口的飲，而不是一少許、一少許的淺嘗。

雞尾酒中又有一種叫「長酒」(Long Drink)。什麼叫「長酒」呢？它是一種用啤酒混合果汁的飲品，或是啤酒、汽水和茄汁混合而成的飲品。「長酒」是英文的「Long Drink」而來。它實在就是一種溫和的混合酒。

除了酒類中有所謂「長酒」外，還有所謂「短酒」(Short Drink)。

「短酒」也是從英文的(Short Drink)而來，它就是一種純烈酒。譬如人們在飲用白蘭地或威士忌這些強烈的酒時，不加上任何雜酒或汽水、果汁等，而只是一杯純粹的烈酒或辣酒。

歐美各國人士在飲啤酒中，有所謂飲「生啤」(Draught)「熟啤」(Beer)、「黑啤」酒濃，「黑啤」則主要是用黑麥製成，而「紅啤」則是用啤酒再加上茄汁，色澤鮮紅，所以「紅啤」又名「血

啤」，因其鮮紅如血的緣故。「紅啤」是目前世界上最流行的雞尾酒之一，含有豐富的維他命C，可以消暑解渴。

歐美人士在飲酒時又有飲「甜酒」(Sweet Drink)和「乾酒」(Dry Drink)之別，前者是含有糖分的酒，酒性較為溫和，而後者則是含有高度酒精的酒，酒性強烈。「甜酒」和「乾酒」都是從英文(Sweet Drink)和(Dry Drink)而來。所謂「乾酒」(Dry Drink)，其實也叫烈酒或辣酒。

Liqueur & Wine 的分別

在酒類中，歐美人士把「Liquor」(烈酒)，「Wine」(酒)和「Liqueur」(利久酒)這三種酒的名稱分別的很清楚。

「Liquor」(烈酒)就是白蘭地、威士忌、伏加這類含有很重酒精的酒。

「Wine」(酒)就是指紅酒、白酒這類的葡萄酒或果酒。「Wine」這個字是指葡萄酒而言。葡萄酒有紅色、有白色，紅色的簡稱為紅酒，白色的簡稱為白酒。

我們一般人只知道「Wine」這個英文字是「酒」，以為是「酒」的總稱，所以很容易混錯，其實歐美人士的「Wine」則是指葡萄酒這一類而言，至於白蘭地則不稱「Wine」而稱「Liquor」。

「Liqueur」這個字是來自法文，它譯作「利久酒」，或「利喬」，或「力喬酒」。它是一種甜酒，糖分很重，如「干吐勞」(Cointreau)和「杜林標」(Drambuie)這類便是「利久酒」。