

岗位培训晋级考核指导丛书

赵红岩 陆文杰 匡家庆 编著

中华调酒精粹

ZHONGHUA
TIAOJIU
JINGCUI



262.98

辽宁科学技术出版社

LIAONINGKEXUEJISHUCHUBANSHE

GANGWEI PEIXUN KAOHE

岗位培训晋级考核指导丛书

中华调酒精粹

赵红岩 陆文杰 匡家庆 编著
辽宁科学技术出版社·沈阳



图书在版编目 (CIP)数据

中华调酒精粹 / 赵红岩等编著. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 1996.9
(岗位培训晋级考核指导丛书)
ISBN 7-5381-2391-1

I. 中… II. 赵… III. 配制酒, 鸡尾酒—制作—资格考核—自学参考资料 IV. TS262.98

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96)第 10513 号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)

兴城首钢东华彩色印刷厂印刷

辽宁省新华书店发行

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 7 字数: 78,000

1996 年 9 月第 1 版 1996 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

版式设计: 于浪

封面设计: 庄庆芳

责任校对: 李雪

印数: 1—8,000

定价: 36.00 元

目 录

- 〔 2 〕 酒、鸡尾酒、中式鸡尾酒（代序）
- 〔 5 〕 调酒的四大方法
- 〔 8 〕 调酒器具与附属材料
- 〔13〕 中式鸡尾酒配方
- 〔13〕 大赛作品
- 〔26〕 中式鸡尾酒
- 〔78〕 十二生肖鸡尾酒
- 〔90〕 国际流行鸡尾酒



酒、鸡尾酒、中式鸡尾酒 (代序)

酒是大自然巧夺天工的产物，具有悠久的历史。自古以来，酒在人类生活中扮演了十分重要的角色，亲朋相聚，婚丧嫁娶，吟诗作画，无一不与酒有着千丝万缕的联系，酒俗、酒礼、酒仪丰富多采，酒诗、酒词、酒歌广为吟唱，酒给人类生活带来了无尽的话题，增添了无穷的乐趣。

酒之所以与人类生活密不可分，其主要原因在于酒的生产原料基本是与人类生活息息相关的各种水果和谷物，如葡萄、苹果、大麦、小麦、玉米、高粱等，这些含有糖分或淀粉的物质经过酶的作用产生酒精，构成了酒的主体。酒精，又称“乙醇”，它是将含有糖分或淀粉的物质加入酵母进行发酵而产生的。酒精无色透明呈液态，具有特殊和香气和辣味，酒精与水相互作用能释放出热量，人体摄入少量的酒精能使人精神振奋，解除消极情绪，当然过度沉湎于此也会有害健康。明朝著名医学家李时珍对酒有一段精辟的评价：“面曲之酒，少饮则和血行气，壮神御寒。若夫沉湎无度，醉以为常者，轻则致疾败行，甚则丧躯殒命，其害可胜言哉”。由此可见，酒好但也不可多饮。

酒的种类很多，有国人所熟悉的茅台、五粮液等中国白酒，也有逐渐被国人所认识和接受的各种洋酒如白兰地酒、威士忌酒等，然而这些酒品都有一个共同的特点，即酒精含量高。随着社会的发展，人们生活水平和生活质量的提高，同样对酒的兴趣也发生了很大的变化，烈性酒逐渐失宠，取而代之的是各种果酒、低度酒，还有许多人还不太熟悉，但诱惑力极强的鸡尾酒。

作为一种舶来品，鸡尾酒 19 世纪末、20 世纪初起源于欧美国家，至今不过近百年的历史。关于鸡尾酒的由来，众说纷纭，由于它色彩斑斓、品种佳绝，很能体现时代精神和反映人们多姿多采的生活，因而倍受人们青睐，其发展也极为迅速，新的调制配方不断涌现。据估计，目前世界上得到公认的鸡尾酒配方近万种，并且仍呈不断增长趋势。它的迅猛发展，一方面是因为鸡尾酒本身丰富多采、变化无穷，具有很强的吸引力，另一方面，绝大多数鸡尾酒酒精含量较低，甚至还有部分不含酒精，这就使得每个人都可以从中挑选到自己喜爱的酒品，使那些追求时尚、寻求刺激者在任何社交场合都不至于因为不胜酒力而过分难堪和尴尬，反而可以凭借杯中之物广结挚友，享受美的熏陶，消除人间隔阂。

鸡尾酒是一种色、香、味、形俱佳的艺术酒品，它是由两种或两种以上的酒和辅料



调制而成。其构成要素包括两部分，一部分是基酒，一部分是辅料。目前可以用作基酒的酒品有白兰地酒、威士忌酒、金酒、朗姆酒、伏特加酒和中国白酒等烈性酒，可作为辅料的材料较多，如各类果汁、各类碳酸类饮料，如可乐、雪碧、苏打水、汤力水等，还有各类利口酒，用于调味、调色。

鸡尾酒最早在中国出现是二三十年代的殖民统治时期，而且主要集中在上海、广州等外国人集中的租界内，主要的饮用对象也是清一色的外国人。对于绝大多数中国人来说，真正认识和了解鸡尾酒还是80年代初期。80年代初，改革开放使中国的旅游业得到了迅猛发展，应运而生的宾馆、饭店也得到了迅速发展，大批的外国人陆续来到中国观光旅游或短期工作、学习，为了满足宾客的需要，鸡尾酒开始在宾馆出现，这一新奇的饮品同时也很快引起了国人的关注，学习调酒的热潮迅速在中国大地掀起，在很多城市出现了鸡尾酒热，地方级、国家级的比赛也陆续在各地举行，出现了一大批专业的调酒师和从业人员，在学习和借鉴国外鸡尾酒的同时，一些有识之士开始用中国酒来尝试调制中式鸡尾酒，并取得了成功，以国产酒为基酒的鸡尾酒很快在港澳台地区及内地流行开来。

鸡尾酒在中国内地的开发与研究是近几年的事，随着改革开放的进一步深入，越来越多的人开始对鸡尾酒感兴趣，特别是酒类生产行业，为了开发新产品，尽快将国酒打入国际市场，加速了对鸡尾酒的开发研究，先后研制出了“洋河系列”、“汾酒系列”以及以西凤酒、茅台酒为基酒的鸡尾酒二三十款，形成了中式鸡尾酒的雏形。这类鸡尾酒基本上是模仿外国鸡尾酒的配方和调制方法，以国产白酒替代洋酒作基酒，其他调配材料全部进口，基本没有偏离国际鸡尾酒的发展方向。中式鸡尾酒的另一种发展倾向是开发生产瓶装鸡尾酒，以泸州老窖鸡尾酒为代表，这种鸡尾酒以泸州老窖为基酒，配以发酵型果酒和新鲜果汁调制而成，装瓶销售，一套四瓶，可以调配出四色彩虹鸡尾酒，这套鸡尾酒的推出，基本满足了中国人的好奇心，同时也使调酒用具不普及的中国家庭能够比较方便地调制。但这套鸡尾酒的色彩显得单薄，往往会使人认为是人工添加色素而成的，而且色彩单一、古板，无法体现鸡尾酒丰富多采的特色。

所谓正宗的中式鸡尾酒应该是以国产白酒作基酒，加以国产的果酒、色酒或配制酒调配而成。然而，中式鸡尾酒的开发与研制确有相当难度。

第一，作为基酒的中国白酒香型特别明显，这种曲香对鸡尾酒的调制并非有利。以浓香型白酒为例，如泸州老窖特曲、洋河大曲等酒香浓郁、十分刺激；酱香型的茅台酒本身的酒香能“绕梁三日”、“别有一番滋味在心头”，很难有理想的调配材料与之相配，来掩盖其酒曲冲天的刺激性。低度白酒相对好些，但酒香依然很浓。

第二，我们缺少色、香、味俱佳的国产配制酒作调配物质。目前，国内许多厂家生产了很多的配制酒、果酒，有的虽然口味很好，但缺乏必要的色彩或香味，很难用它来调配优秀的鸡尾酒。笔者曾尝试用黑龙江一面坡酒厂的紫梅酒调制高杯长饮，效果很



好。方法是：在 12 盎司的高杯中加入二三粒冰块，注入 1 盎司（约 30 毫升）紫梅酒，用苏打水和雪碧汽水各一半对满高杯，插入一支黄瓜条调味。丝丝甜味，清新爽口，别有一番滋味，若称之为“紫梅戏春”，更是生动形象，撩人口味。如果紫梅酒能在色彩和甜味上进一步改善的话，那将更有吸引力。由此可见，国产果酒还是有相当潜力的。

第三，中式鸡尾酒的开发与研究，目前由于原料等方面条件的限制，不妨先从仿制开始，一方面可以保证不偏离国际鸡尾酒的方向，另一方面也可以避免制作和宣传上的误导作用，从而使中式鸡尾酒从它一出现就纳入良性发展的轨道。

第四，中式鸡尾酒还没有很好的打入市场，一方面是因为酒品本身的口味问题，另一方面我们的生产经营者还缺乏应有的销售和公众意识，鸡尾酒对于普通中国人来说始终还是神秘莫测的，因此，研制出的鸡尾酒应通过各种途径与顾客见面。现在，国内酒吧业悄然兴起，经营者希望通过鸡尾酒这一新颖的特色产品来吸引顾客，我们完全可以借助这一优势，首先开辟国内市场，让鸡尾酒这种营养、健康的饮品走进人们的日常生活。同时我们也可以挑选一些有特色的品种，在涉外宾馆、酒店进行推销，在一些大型国际会议或活动中让中式鸡尾酒亮相，并在销售过程中进一步提高和完善，为最终打入国际市场打下坚实的基础。

中式鸡尾酒如同其它新生事物一样，从诞生到成熟有一个发展的过程。只要我们能正确引导、开发和研究，积极地推广，是完全可以打入国际市场的。

本书作者近年来一直致力于中式鸡尾酒的开发与研究，并在总结经验的基础上吸收港澳台地区及内地的流行配方，汇编成册，旨在为宣传和弘扬中式鸡尾酒尽一份微薄之力。同时，书中还收集了国内历次大赛的部分作品配方和国际流行的鸡尾酒配方。但由于中国鸡尾酒的研究仍处于起步阶段，加上编者水平有限，书中错误在所难免，诚恳希望各位读者、专家和同行予以批评指正。

参加本书编写的还有：张滨、李伟、赵仁义、王力子等，在此表示感谢。

赵红岩、陆文杰、匡家庆于沈阳

1995 年 12 月 28 日



调酒的四大方法

调制鸡尾酒的方法主要有四种：即摇和法、调和法、对和法与搅和法。

1. 摇和法 (Shaking)

摇和法(又称摇荡法)是把酒水与冰块按配方份量倒进调酒壶中摇荡、摇匀后过滤冰块、将酒水倒入载杯中。

■调制方法:

- (1)按照先辅料后基酒的顺序,将各种调配材料正确量出放入调酒壶中;
- (2)加入三四块冰块;
- (3)根据不同酒品选用正确摇酒方法进行快速摇荡;
- (4)摇荡结束后,取下壶盖,用食指压住过滤网上方,将调好的酒滤入相应的载杯中。

■调酒壶的使用方法:

摇酒有单手摇和双手摇两种方法。单手摇(主要是用右手)的方法是:右手食指卡住壶盖,其他四指握住壶身,依靠手腕的力量用力摇晃,同时小臂轻松地在胸前斜向上下摇动,使酒充分混合。

双手摇的方法是:左手中指托住壶底,食指、无名指及小指夹住壶身,拇指压住过滤网;右手的拇指压住壶盖,其他手指夹住壶身,双手协调的将调酒壶抱起,在胸前呈45度角,斜向用力摇晃。双手摇也可以将调酒壶抱起,移至肩膀与胸部的正中位置,保持水平,前后作有韵律的摇动。

■摇和法的注意事项:

- (1)普通鸡尾酒摇晃时间为五六秒左右,以手感较凉为限;
- (2)加奶或鸡蛋的鸡尾酒摇晃时间要相对长些,使鸡蛋和奶与酒液充分混合;
- (3)摇酒要用新鲜冰块,不宜用碎冰;
- (4)含有汽泡的配料,如雪碧、可乐、苏打水、汤力水等不能放入调酒壶摇晃,以免造成意外和浪费。

2. 调和法 (Stirring)

调和法有两种:即调和法与调和滤冰法。



调和法是把酒水按配方份量直接倒入载杯中，加进冰块，用吧匙搅拌均匀。

调和滤冰法是把酒水与冰块按配方份量倒入调酒杯中，用吧匙搅拌均匀，然后用滤冰器过滤冰块，将酒滤入载杯中。

■调制方法与注意事项：

(1)在调酒杯中放入适量冰块：

(2)依次正确量入调酒用料：

(3)用吧匙轻轻搅拌。方法是：左手拇指和食指握住调酒杯底部；右手中指与无名指夹住吧匙螺旋部分，拇指和食指轻夹吧匙上部，将匙背贴着杯壁，顺时针方向搅动数圈：

(4)取出吧匙，注意匙把朝上，将酒液滴入杯中；切忌将吧匙碰敲调酒杯而发出声响：

(5)在调酒杯口架上过滤网，右手食指正住过滤网，其他四指握起调酒杯，将酒滤入载杯中。

3. 对和法 (Building)

对和法是将配方中的酒水按分量直接倒入载杯里不需搅拌（或作轻微的搅拌）即可，但有时也需用吧匙紧贴杯壁慢慢地将酒水倒入，以免冲撞混合（如彩虹鸡尾酒）影响调制效果。

■调制方法与注意事项：

(1)所使用的材料首先必须经过冰镇；

(2)酒量以八分满为宜；

(3)搅拌次数以 1—2 次为原则。

■彩虹酒的调制方法：

(1)用吧匙紧贴酒杯内壁，依比重倒入各种酒品，各层次之间不能互相混合：



(2)每层之间分隔线清楚、如同刀切一般;

(3)每层厚度基本相等;

(4)最上面一层酒斟完后要形成满满一杯。

4. 搅和法 (Blending)

搅和法是把酒水与碎冰按配方分量放进电动搅拌机中、启动电动搅拌机运转 10 秒钟左右、连冰块带酒水一起倒入载杯中。

■调制方法与注意事项:

(1)用于调酒的水果必须事先切成丁或薄片;

(2)放料顺序为先放水果、再放碎冰、最后量入酒料、然后启动搅拌机、将调制材料打成浆露状;

(3)切忌使用冰块。



调酒器具与附属材料

调酒，除了酒本身是主角外，当然非得使用调酒器材来调制不可。其次，有了酒与调酒器材之后，为了强调色、香、味俱全，还需搭配适当的附属材料。以下仅针对调酒必备的基本用具，以及常用的附属材料，逐一作详细的介绍与说明。

■调酒必备基本器具

常到酒吧走动的人，都应该看过吧台上摆放着各式各样的调酒器具。这些调酒器具，主要为了适应各种不同酒类（洋酒为主）的调制之用，因国产酒类，由于种类有限，且用国产酒类调制鸡尾酒的历史尚短，因此，调制国产鸡尾酒时，使用的器具便不如调制外国鸡尾酒那么繁多。以下仅列出调制国产酒时必备的器具

1. 调酒壶

主要用来摇混果汁、奶油、蛋、不同酒类等，是调酒工作不可缺少的主要器具。调酒器分成盖子、过滤网、壶身三个部分。目前常用的调酒壶都是不锈钢制品。

2. 调酒杯

有些酒类不适宜使用调酒壶摇混，此时亦可使用调酒杯代替。

3. 过滤网

用调酒杯调制完成的鸡尾酒倒入酒杯饮用时，需使用过滤器，将酒过滤倒入酒杯中饮用。此一过滤功能，与调酒壶中的过滤网相似。

4. 冰夹

用来夹冰块之用。调制鸡尾酒中，时常会添加冰块，使用冰夹夹冰块，既方便又干净。

5. 果汁机

主要用来搅拌各种附属材料，如水果、牛奶、蛋等，搅拌过后再倒入酒杯中。由于这些附属材料会留下残渣，故倒入杯中时，需使用过滤网。

6. 水果刀

主要用途是切水果。鸡尾酒人都需要用水果切片（如菠萝、橙、柠檬、香蕉等）来装饰，故需要用到水果刀。水果刀在使用前务必用水洗干净，使用过后仍需用水洗干净，再用干净的口布擦干。

7. 碎冰锥

主要用途是插碎冰块。有些鸡尾酒适合添加碎冰，此时便需使用碎冰锥。



8. 量杯

量杯是由不同容量的上下两个杯子结合而成，有许多不同的组合，如 45cc 与 30cc、30cc 与 25cc、25cc 与 14cc 等。一般洋酒的调制，以 30cc 与 45cc 的组合较为常用。不过调制高酒精的烈酒时，以 25cc 与 14cc 的组合即已够用。

9. 搅拌棒（调酒棒）

用来搅拌鸡尾酒，亦可用于来弄碎杯内的砂糖、果肉等。有不锈钢制品、玻璃制品、木制品、塑胶制品等。调制高酒精成分的鸡尾酒时，最好还是避免使用木制品或塑胶制品。

10. 搅拌勺

也称为“吧匙”或“长柄匙”，中间制成螺旋状，是为方便手指的旋转。勺的一端制成叉子状，用途是插取水果罐（或瓶）内的樱桃或橄榄等罐头水果。

11. 开瓶器

开瓶器的种类很多，而国产酒的瓶盖，不少为铁皮盖，需使用开瓶器来打开。

12. 瓶塞钻

葡萄酒类的瓶口，常使用软木塞塞住，故必须使用专用的瓶塞钻来打开。瓶塞钻的种类与样式繁多。

13. 榨汁器

主要用来榨取柠檬或橙等水果，榨汁器的种类也不少，一般以手动、不锈钢制品为主。

■调酒附属材料

调酒（鸡尾酒）中使用的附属材料种类繁多。除了少数因顾及特殊风味，而被指定为固定添加材料外，其余大都可根据个人喜好来搭配、添加。以下我们将介绍调酒工作常用的一些附属添加材料及其用法、选择要诀与处理方式等，以供参考。

1. 冰

鸡尾酒有许多是要先冰凉后再饮用的，有些是直接在酒杯内放入冰块饮用。所以冰是调酒中不可缺少的附属材料（副材料），冰以坚硬度高、不起泡、透明度高者为最好。

冰块又因调酒种类的不同，而被制作成不同形状使用。一般而言，大抵可分成大冰块、中冰块、裂冰、立体小冰块、碎冰等 5 种。

(1) 大冰块。这是指重量达 1 公斤或 1 公斤以上的冰块。使用这种大冰块的机会，只有在鸡尾酒会上才有。

(2) 中冰块。将大冰块敲成如拳头般大小的冰块。这种冰块在一般家庭中也很少用到。主要还是用在鸡尾酒会上。

(3) 裂冰。这是利用冰钻钻成的，每一块裂冰的直径大约在 1 厘米左右，主要用在使用摇混器摇混，或是利用搅拌杯进行搅拌的过程中。

(4) 立体小冰块。这是用制冰机制作出来的立体冰块，一般的卡拉 OK 酒吧及小酒馆大都使用这种小冰块，用途最广泛。



(5)碎冰。这是将立体小冰块捣碎成粒状的小碎冰，目前已有可专门制造碎冰的机器。不过，如果没有碎冰机，可用干净的毛巾或口布，将立体小冰块包起来打碎即可。碎冰主要使用在一般的热情鸡尾酒或是威士忌类的调酒中。

(6)水。有些人在饮用调酒时，因酒精成分太高，为了稀释，而加入适量的水，最好使用矿泉水或凉的开水。

2. 牛奶、奶油

有些调酒中需用牛奶或奶油，一般使用三花淡奶或普通牛奶。

3. 汽水、饮料

调酒中使用汽水或饮料，除了是想产生泡沫增进美感外，亦有利用汽水或饮料的甜度、综合酒的滋味、辣味等效果。常用的汽水、饮料包括可乐、苹果西打、雪碧、七喜、椰子汁、苏打水、汤力水等。

4. 砂糖、糖浆

砂糖的种类很多，一般调酒中常用的砂糖有糖粉、蔗糖、白砂糖或方糖等；而糖浆则可买到或自行熬制。

5. 盐

为了制造风味与气氛，有些调酒中需用到盐，一般家庭用精盐即可。

6. 果汁

一般常用在调酒中的果汁有橙汁、柠檬汁、草莓汁、葡萄汁、柑橘汁等。

7. 装饰用水果

柠檬、橙是最常用到的装饰水果；其次则是菠萝、香蕉、樱桃、橄榄等。调酒酒杯上添加装饰，除了是为了提高口味外，同时也为了增加美感。一般装饰水果的基本规则大抵如下：

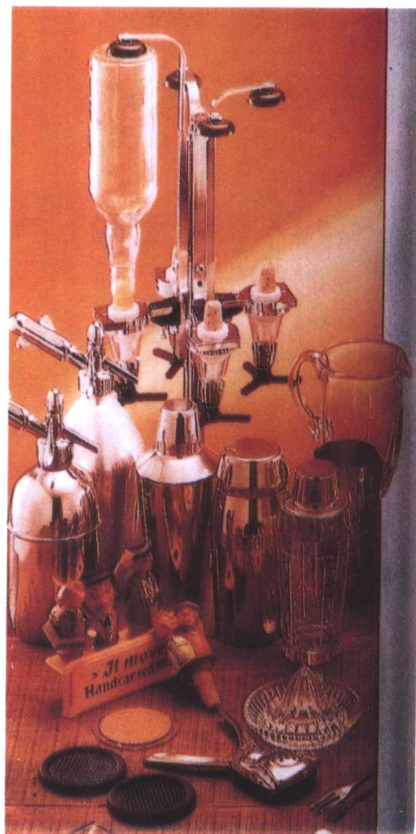
(1)属于辛辣味道的调酒用橄榄装饰。甘甜味道的调酒用樱桃来装饰。

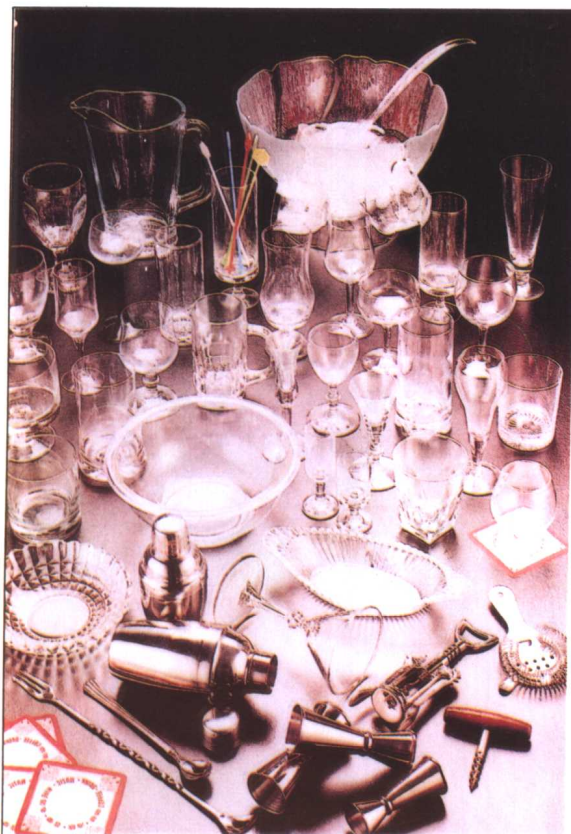
(2)调酒中若使用某种果汁，则用该种水果装饰。例如使用橙汁时则用橙切片装饰；使用柠檬汁时，则用柠檬切片装饰。

只要记住上述两项原则，一般就不会发生什么大问题。

再者，水果最好能选择新鲜品，橙、草莓、菠萝、香蕉、柠檬这些都是调酒中经常用到的水果，选择成熟的是其基本条件，但草莓不宜选择太软，香蕉则不可用过度成熟的，至于橙、柠檬则需软硬适中为宜。

调酒中做装饰的樱桃大都使用罐装的糖渍





品。最近国内已大量由美国进口红樱桃，能使用新鲜品应尽量用之。其次亦有使用染成绿色的樱桃的情形，只是绿色樱桃必须根据酒色来搭配。

属于辛辣口味的鸡尾酒，也可采用橄榄来装饰，橄榄直接取自罐头的腌渍品即可。

除了上述装饰用水果外，偶尔也会使用芹菜、小黄瓜、新鲜薄荷叶、肉桂棒等作为装饰物。

■调酒材料的用量

要调出芳香可口的酒，最基本的材料用量务必要正确。当然，每个人的口味多少有些不同，但是每一种调酒，都有其标准的调法与用量。除非你是个调酒好手，可用目测决定用量，否则最好还是使用量杯来计量。

一般的量杯刻度大多为毫升（ml）与分数（几分之几）两种。多数调酒书籍，在材料用量上，是以 $1/2$ 、 $1/3$ 、 $2/5$ 等分数表示，这是由于调酒酒杯有大小的缘故。通常是以该酒杯的八九分满为1单位，以此比例来计算材料的用量。

普通的标准调酒酒杯容量大约75ml左右，若使用冰块，则冰块溶化成水的量约15ml，扣除掉15ml，材料用量成为60ml。因此，如果材料用量为 $1/2$ 的话，则表示是30ml，如果是 $1/3$ 的话则是20ml，以此类推即可。



中式鸡尾酒配方

大赛
作品

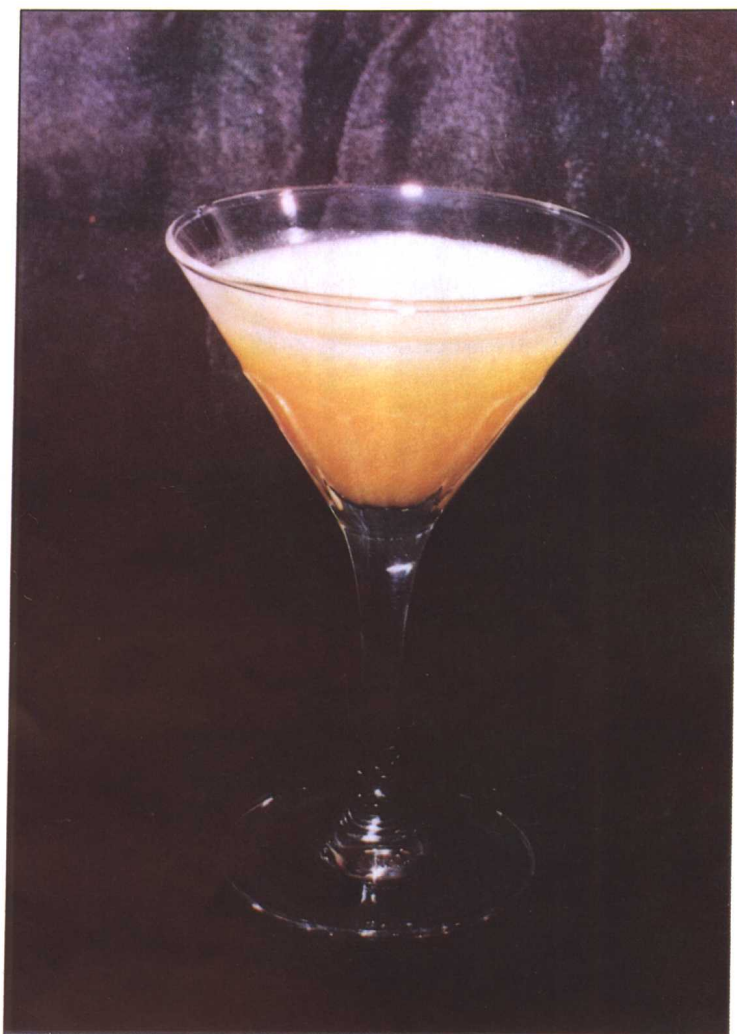


▲ 蓝色夏威夷

配方：3/5 伏特加酒
1/5 蓝橙利口酒
1/5 柠檬汁

调法：摇和法。
摇妥后，滤入加有糖圈的
鸡尾酒杯。





▲ 金 狮

配方： 4/5 金酒
1/5 白可利口酒
1 个生鸡蛋黄

调法： 摇和法。
摇妥后， 滤入鸡尾酒杯。

