



鸡尾酒

调酒的艺术

COCKTAILS
THE ART OF
MIXING PERFECT DRINKS

[德] 克劳斯·圣·莱纳 著
田芙蓉 译



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



鸡尾酒

调\酒\的\艺\术

COCKTAILS

THE ART OF MIXING PERFECT DRINKS

[德] 克劳斯·圣·莱纳 著 田芙蓉 译



中国轻工业出版社



Penguin
Random
House

Cocktails The Art Of Mixing Perfect Drinks
Copyright © 2016 Dorling Kindersley Limited,
All rights reserved. No part of this publication may be
reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted
in any form or by any means, electronic, mechanical,
photocopying, recording, or otherwise, without the
prior written permission of the copyright owner.

图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒——调酒的艺术 / (德) 克劳斯·圣·莱纳著; 田芙蓉译. —
北京: 中国轻工业出版社, 2017.8
ISBN 978-7-5184-1406-2

I. ①鸡… II. ①克… ②田… III. ①鸡尾酒—调制技术 IV. ①TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第114372号

责任编辑: 江 娟 策划编辑: 江 娟 责任终审: 唐是雯
封面设计: 奇文云海 版式设计: 锋尚设计 责任校对: 燕 杰
责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社
(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 鸿博昊天科技有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年8月第1版

印 次: 2017年8月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 11

字 数: 100千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1406-2

定 价: 88.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793

传 真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

161015S1X101ZYW

A WORLD OF IDEAS:
SEE ALL THERE IS TO KNOW

www.dk.com

作者与摄影师简介

克劳斯·圣·莱纳

克劳斯·圣·莱纳是德国最成功,也是最负盛名的调酒师。他从1986年开始从事饮食行业,曾经在名为“俄斯特·莱希瑟勒”的酒吧做了5年的服务生领班,之后又到了位于慕尼黑的颇具传奇色彩的“舒曼酒吧”待了7年。2010年他与蕾奥妮·冯·卡纳普合作,在慕尼黑艺术之家开设了黄金酒吧。2012年,他一举夺得了“调酒棒奖年度最佳调酒师”的称号,他的酒吧也于2013年获得“年度最佳酒吧”的荣誉。英国杂志《国际饮料》也把他的酒吧评为“世界50大酒吧之一”。克劳斯·圣·莱纳曾在很多国际调酒赛事中充当裁判,同时也在世界各地举办培训活动。此外,他不仅是慕尼黑酒吧圈(Barzirkel München)的创始人之一,也是调酒器制造商,并出售自己的苦味酒和汤力水。

阿明·斯麦罗威克

阿明·斯麦罗威克是德国最著名的肖像摄影师和摄影记者。自1995年以来,他一直作为德国和很多国际杂志的自由摄影师,赢得了多个奖项,其中不乏2010年度的“年度最佳报道”奖、2013年的“最佳人像摄影奖”和2014年的“汉塞尔·密斯奖”。自2010年以来,他一直是慕尼黑纪实摄影节“FotoDoks”的创始成员之一。他的足迹遍布慕尼黑和萨拉热窝。

译者简介

田芙蓉

田芙蓉是昆明学院旅游学院院长、教授;高级调酒师,从事调酒师培训及调酒、葡萄酒相关课程教学20余年;全国旅游高等院校、酒店餐饮行业调酒师大赛评委;国家级高级调酒师考评员;被媒体誉为“滇式鸡尾酒”创始人;美国饭店协会高级注册培训师(CHO);拥有美国葡萄酒协会(ISA)葡萄酒专家证书及英国烈酒与葡萄酒协会高级品酒师(WSET3)证书。







目录

序言	6
其乐无穷的经典鸡尾酒	8
调酒设备	10
杯具	14
基酒	15
果汁	18
糖和糖浆	20
冰	22
调制：摇混，搅拌…过滤	24
配方	
简洁与智慧	
——随时可调的简单鸡尾酒	28
经典与改变	
——大众化的配方与创造性的改变	72
非凡与卓越	
——独特品位的鸡尾酒	118
附录	154
自制食材配方	158
基酒ABC	164
基酒类鸡尾酒	170
受大多数客人欢迎的鸡尾酒	172
鸡尾酒用品供应商	174
作者致谢 译者寄言	175



鸡尾酒

调\酒\的\艺\术

COCKTAILS

THE ART OF MIXING PERFECT DRINKS

[德] 克劳斯·圣·莱纳 著 田芙蓉 译



中国轻工业出版社







目录

序言	6
其乐无穷的经典鸡尾酒	8
调酒设备	10
杯具	14
基酒	15
果汁	18
糖和糖浆	20
冰	22
调制：摇混，搅拌…过滤	24
配方	
简洁与智慧	
——随时可调的简单鸡尾酒	28
经典与改变	
——大众化的配方与创造性的改变	72
非凡与卓越	
——独特品位的鸡尾酒	118
附录	154
自制食材配方	158
基酒ABC	164
基酒类鸡尾酒	170
受大多数客人欢迎的鸡尾酒	172
鸡尾酒用品供应商	174
作者致谢 译者寄言	175

序言

各位读者朋友，非常荣幸为您设计制作一杯属于你自己的经典鸡尾酒。我在酒吧和酒店工作了近25年。2010年，我和我的搭档蕾奥妮·冯·卡纳普得到了接管位于德国慕尼黑黄金酒吧的机会。在这段时间里，我获得了不少酒吧工作的经验和技能。亮点还包括我作为酒吧经理和恩斯特·赖西特哈勒一起工作的5年。我在他的国际外卖酒吧进行服务，服务足迹遍布美国洛杉矶和阿联酋迪拜。随后的7年在德国慕尼黑的舒曼酒吧不断完善我的调酒技能。

一直在世界酒吧柜台后面工作，不仅见证了鸡尾酒市场的艰难岁月，也迎来了鸡尾酒在20世纪90年代末的一个全新黄金时代。这些经历影响了我的调酒风格，也是我的创作之旅中作品和书籍的灵感来源。从墨西哥的糖厂、苏格兰单一麦芽酿酒厂，到澳大利亚的咖啡烘焙机，我周游世界寻找新的经验和方法。

现在我将这些实践知识运用到黄金酒吧中。黄金酒吧是于1937年在慕尼黑艺术馆（艺术之家）开业的。第二次世界大战后，他们的以全球饮料为主题的镀金内饰被粉刷后消失了。这些沉浸在历史中的房间，在2003年被“重新装饰”，更具创造性，引入新思维，认真重新诠释——这就是我如何调制鸡尾酒的方法。大部分鸡尾酒的调制都是基于经典，再借助一些现代思维和技术，进行了一些改良。

我的调酒理念很简单：永远不要全部接受除非它是最好的。我一直反对使用不符合我想法和质量的产品。一杯鸡尾酒是很多原料的总和，这些原料是一定要记住的。书中看到的所有列出配方饮品的照片，都是在黄金酒吧拍摄的。此外，有些杯子和器具都是古董原件，已经有200年历史了。

最后，除了创意，尽职地为客户服务也十分重要的。作为调酒师，需要夜以继日地提供服务。切记，能得到客户完全信任的机会只有一次，只有这样，才能履行作为一名真正鸡尾酒传播者的使命。





其乐无穷的经典鸡尾酒

许多我们今天认为是经典的鸡尾酒已经随着时间的推移不断被复制和改良。所以现在已经很常见的现代混合风格“经典鸡尾酒的改良版”，其实和鸡尾酒本身一样历史悠久。这种“改良”是我的典型风格，我总是试着尽可能保持着和原始经典的联系。

鸡尾酒的新黄金时代

自20世纪90年代末以来，世界各地的酒吧发生了极大改变。以前，饮料里混合了太多的果汁和糖浆，在许多经典鸡尾酒中仍有不正确的诠释。例如，由于禁酒令的实施，使得在曼哈顿等经典鸡尾酒中，美国威士忌被加拿大威士忌（最初走私）所取代。直到世纪之交，这种不好的现象才消失。当然，随着时间的推移，鸡尾酒自然也在发生改变。例如，在干马天尼中（见76页），开始由金酒、大量的苦艾酒、苦味剂和柠檬油调香（将柠檬皮挤压出的油放到鸡尾酒中调香、调味）的和谐组合，已经逐渐演变成一款装在平底古典杯的荷式金酒加橄榄的鸡尾酒。

经典鸡尾酒是经过深思熟虑后才创作出来的。在19世纪，由于市场上充斥着质量低劣的烈酒以及外来调酒材料的稀缺，调酒师必须发挥自己的真正才智才能完成鸡尾酒的调制。如果没有可用的柑橘类水果，150年前，糖浆是由醋、糖和其他

酸性水果熬制出来的。使用高质量的原料和简单的技术来达到最佳效果仍然应该是今天最重要的。这就要求每一位调酒师应该具有很好的知识储备和调酒技术，我很愿意在这里和大家分享。

今天，我们正在经历另一个鸡尾酒的黄金时代。丰富的产品使更多的鸡尾酒被创造出来。在过去，高质量的薄荷只能在6月到8月底使用。如今，来自世界各地的产品可以被广泛运用，无论是日本木桶陈年酱油或是来自墨西哥珍贵的龙舌兰酵汁。

此外，还有技术创新带来的便利。经适型的真空设备可用于（见158页）制作糖浆和浸液，而日常用到的脱水设备也用于生产鸡尾酒“干片”和高香度的粉末（见160页），使用后原料的质地可以轻易改变，“血与砂”鸡尾酒就是一个很好的例子（见128页），把原来配方中的橙汁在黄原胶（一种增稠剂和稳定剂）和虹吸式抖动的作用下将其转换成泡沫（见162页）。当你品尝此类酒时，感受到苦味酒的苦泡沫轻吻嘴唇，强烈芳香口感的饮品滑过口腔。这款鸡尾酒和原来的配方成分是一样的，但现在这是一种全新的品酒感觉。

近年来，“烹饪”的风格在调制鸡尾酒中也很流行。这种方法涉及使用的产品和技术在厨房比在酒吧更为典型。各种各样的植物和蔬菜甚至肉和火腿，已经进入新的酒谱中。“血腥芝士”（见116页）或“有

毒的花园”(见56页)都属于烹饪类鸡尾酒的领域。

关于本书

作为一个专业本土的酒吧,你需要了解基酒(见15~16页),并扩展到其他的基酒ABC(见164~167页)。许多书中的酒谱可以混合使用几种基酒。你可以自己尝试做几乎所有基本酒谱附录中的基础原料(见158~163页)。当然,你也可以使用现成的产品,如果你有时间,最好选择自制附加料。比如自制姜汁啤酒(见42页),这一系列精致的饮品可以对你的客人产生震撼效应。这是非常值得的!

鸡尾酒制作分为三部分。在第一和第二部分中,你将在几乎没有调酒经验的情况下学习如何制作鸡尾酒。在第三部分中,你可以学习如何自由地在特殊的场合和重要的聚会中调制鸡尾酒。当然,你应该需要一些现场实践的练习。在附录中(见172~173页)可以根据你的心情或所处

的场合找到完美的饮品。

第14页,你会发现这本书中使用的杯具关键符号。无论你是正在寻找一个在晚上喝的烈性的、温暖的、不含酒精的鸡尾酒,或是为晚上众多客人准备的简单酒单,你都可以使用这些符号来进行指导。在24页你会了解一些可以很容易提前准备的产品,例如用于聚会的瓶装饮料产品。

最后,给大家一点忠告:科学饮酒是至关重要的。人们很容易醉酒,这样的说法并非耸人听闻。在这本书中介绍的一些饮品是很烈性的,这也是为什么喝这些酒时要喝大量水的原因。其实我更愿意推荐少量、烈性的鸡尾酒,而不是可以大量的、比较容易喝的时髦的流行鸡尾酒。因为这样的饮品含糖量很高,不利于健康。这个道理同样适用于质量:更好地享受少而精的鸡尾酒,品味真正的激情。

现在是开始的时候了,希望通过本书能获取很多有趣的调酒体验!

调酒设备 (EQUIPMENT)

使用正确的调酒设备和拥有一流的原料同等重要。首先，你不需要太多东西，只要有一个调酒壶、一个调酒杯和一个过滤器。如果你想深入研究，你应该考虑装备脱水机或冰滴架（见12页）。

调酒壶 (SHAKER)

这是用于需要摇混的鸡尾酒使用的设备。一个是波士顿调酒壶，包括一个玻璃杯和一个能搭配玻璃杯使用的金属杯。或者，你可以使用金属两件套调酒壶和三件套调酒壶，通常要有一个可以盖在调酒壶上的过滤器。当然，后者更适合很清楚地看到鸡尾酒调制时的各种原料。最好选择壶身完全是金属质地的，或者是贵金属制作的，因为使用这样的摇混设备调制的饮品将会更加清凉（见13页图13）。

调酒杯 (MIXING GLASS)

这是个广口的有倒酒口的玻璃杯，是为需要搅拌的鸡尾酒准备的装备（见13页图13）。

过滤器 (STRAINER)

酒吧的过滤器是带有螺旋的，称为霍桑过滤器。它非常适合和波士顿调酒壶或两件套金属壶搭配。另一种没有螺旋的整个酒吧过滤器称为朱丽浦过滤器。朱丽浦过滤器特别适合大多数调酒杯。这两个品种（见11页图1）用于需要滤去冰块的饮品。

滤茶器 (TEA STRAINER)

滤茶器（见11页图2），可以在过滤器和玻璃杯之间过滤小碎冰和水果。

吧匙 (BAR SPOON)

这是用于搅拌饮料的工具，并可作为酒吧的量器（1吧匙 = 5毫升）。另一端可以用来压碎调酒用的一些小的、不太大的固体成分，比如方糖（见11页图3）。

量杯 (MEASURING CUP)

你可以使用它来掌握调酒配方的准确性（见11页图4），你应该训练自己不用它来进行倒酒。用水进行练习，把水倒出来，然后检查分量。不久，你就会很有信心，操作时不用量酒器，而且会更加令人印象深刻。

冰夹 (TONGS)

你可以使用冰夹卫生、优雅地来获取冰块、方糖或水果装饰物。我最喜欢使用的是大钳子冰夹（见11页图5）或金属筷子（见11页图6）。

冰锥和冰铲 (ICE PICK AND ICE SCOOP)

你需要一个冰锥来敲大冰块，并且（通过一些实践训练）把大的冰块逐渐分解成小的冰块。出于卫生的考虑，冰铲在使用后不应该放在冰块上（见11页图7）。