

在世界标准鸡尾酒中
选取407款经典，
对色泽、口感、做法、用材、起源……
一一详尽介绍。



Knowledge of Cocktail

世界经典 鸡尾酒 品鉴

Cocktail 15 番地酒吧
(日) 斋藤都斗武 (日) 佐藤淳 编著
邓楚泓 译

呈现407款经典配方
让您畅览调酒的美妙



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAIT'S PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

Knowledge of Cocktail

世界经典 鸡尾酒 品鉴

Cocktail15番地酒吧

(日) 斋藤都斗武 (日) 佐藤淳 编著

邓楚泓 译



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTION GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



<编著>

Cocktail 15番地

在1989年开业,坐落于日本银座,具有正规的酒吧资质,格调非常高雅同时服务热情周到,极具人气。

地址:东京都中央区银座8-5-15 SVAX2F

斋藤都斗武

1961年生,日本山形县人,15番地老板、调酒师。毕业于日本调酒师学校,师从于日本调酒师协会会长岩濑庄治,后自己成立Cocktail 15番地酒吧,目前经营着三家店铺。

佐藤淳

1962年生,日本山形县人。在日本调酒师学校毕业后,师从于斋藤都斗武学习调酒。现在是15番地店长兼调酒师,柜台调酒师。

<摄影协助>

朝日啤酒公司

<日文版工作人员>

摄影/PinotGris(桥口健志、关根统)

插图/根岸美帆

设计/NILSON design studio(望月昭秀、木村由香利、境田真奈美)

文字协助/入江弘子、加茂直美、富江弘幸、矢野龙广

校正/株式会社文字工庾爆光

编辑 构成/3season Co., Ltd.(花泽靖子、汤田美喜子、渡部まどか、佐藤绫香)

企划/成田晴香

(Mynavi Publishing Corporation)

图书在版编目(CIP)数据

世界经典鸡尾酒品鉴 / (日) 斋藤都斗武, (日) 佐藤淳编著;
邓楚泓译. —福州: 福建科学技术出版社, 2016. 10
ISBN 978-7-5335-4999-2

I. ①世… II. ①斋… ②佐… ③邓… III. ①鸡尾酒—
品鉴 IV. ①TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第077879号

著作权合同登记号: 13-2014-028

Cocktail No Zukan by 3season Co., Ltd.

Copyright © 3season Co., Ltd. 2014

All rights reserved.

First original Japanese edition published in 2014 by Mynavi Publishing Corporation., Japan

Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with Mynavi Publishing Corporation., Japan.

through CREEK & RIVER Co., Ltd. and CREEK & RIVER SHANGHAI Co., Ltd.

本书日文原始版本由日本 Mynavi 出版株式会社于 2014 年出版, 简体中文翻译版权经其授予福建科学技术出版社, 在中国内地范围发行图书。

版权所有·翻印必究

书 名 世界经典鸡尾酒品鉴

编 著 (日) 斋藤都斗武 (日) 佐藤淳

译 者 邓楚泓

出版发行 海峡出版发行集团

福建科学技术出版社

社 址 福州市东水路76号(邮编350001)

网 址 www.fjstp.com

经 销 福建新华发行(集团)有限责任公司

印 刷 福建彩色印刷有限公司

开 本 700毫米×1000毫米 1/16

印 张 13

图 文 208码

版 次 2016年10月第1版

印 次 2016年10月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5335-4999-2

定 价 58.00元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

鸡尾酒图鉴

目录

CONTENTS

本书的使用方法6

第一章

1

鸡尾酒的基础知识

什么是鸡尾酒 8

了解鸡尾酒1 酒 12

了解鸡尾酒2 辅助材料 14

了解鸡尾酒3

鸡尾酒工具及其使用方法 16

了解鸡尾酒4

鸡尾酒的方程式以及调制方法 18

兑和法19

调和法20

摇和法21

搅和法22

雪边22

果皮23

水果装饰23

了解鸡尾酒5 鸡酒杯 24

小知识1

鸡尾酒的历史 26



第二章

2

鸡尾酒的调制配方

以金酒作为基酒

经典酒品28

金汤力/螺丝钻/马丁尼



地震/理想/蓝色珊瑚礁30

开胃酒/环球/阿拉斯加31

亚历山大鸡尾酒姐妹/礼堂钟声(甜)/

天使之颜32

歌剧马丁尼/香橙菲兹酒/橙花鸡尾酒33

赌场鸡尾酒/巴黎咖啡/金巴利鸡尾酒34

黑夜之吻/吉普森/经典干马丁尼35

克拉瑞德/绿色阿拉斯加/富豪俱乐部36

哥顿/四海为家马丁尼/莎莎37

肯尼迪/银色子弹鸡尾酒/金IT鸡尾酒38

新加坡司令/金戴兹/金霸克39

金菲兹酒/金瑞基/春日之感40

烟熏马丁尼/第七天国/肮脏马丁尼41

探戈/德克萨斯菲兹酒/沙漠医师42

托蒂/汤姆·柯林斯/尼格罗尼43

击倒鸡尾酒/调酒师/天堂鸡尾酒44

夏威夷人/美丽的邂逅/粉红金酒45

粉红佳人/堕落天使/玛丽公主46

蓝色月亮/法国75/布朗克斯47

火奴鲁鲁/白色贵妇/白色玫瑰48

邦德马丁尼/百万富翁/长岛冰茶49



以伏特加作为基酒

经典酒品50

莫斯科骡子/咸狗/巴拉卡卡



水叮当/阿卡迪亚/安杰罗52

橙色友人/伏特加苹果果汁鸡尾酒/伏特加吉普森53

伏特加马丁尼/伏特加瑞基酒/老英格兰54

神风/加勒比漫游/热情之吻55

碧绿大海/绿蜘蛛/高尔基公园56

哥萨克/大都会鸡尾酒/教母57

南方银行家/海风鸡尾酒/吉卜赛人鸡尾酒58

银色翅膀/锥子/重锤59

性感海滩/咸味/同志60

奇奇鸡尾酒/皇后鸡尾酒/芭芭拉61

紫色激情/撞墙哈维/什锦鸡尾酒62

黑丝俄罗斯人/血腥恺撒/血腥玛丽63

火烈鸟女郎鸡尾酒/蓝色星期一/蓝色湖泊64

公牛弹丸/斗牛犬/海湾清风鸡尾酒65

伏尔加河/伏尔加船夫/波罗乃兹66

白蜘蛛/白色俄罗斯人/金奈67

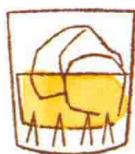
玛丽莲·梦露/午夜暖阳/雪国68

俄罗斯人/走鹃/罗贝塔69

以朗姆酒作为基酒

经典酒品70

自由古巴/代基里酒/莫吉托



阿卡普尔科/阿罗哈/X.Y.Z72

蛋诺酒/大总统/后甲板鸡尾酒73

绿眼睛/哥伦布/圣地亚哥74

水手鸡尾酒/上海/跳伞鸡尾酒75

蝎子鸡尾酒/索诺拉/毛和老鼠鸡尾酒76

内华达鸡尾酒/百加得鸡尾酒/哈瓦那沙滩77

巴黎女人/蜜蜂之吻/皮娜卡拉达78

银发女郎/黑魔鬼/农家乐鸡尾酒79

蓝色夏威夷/冰冻代基里/北极捷徑80

波士顿酷乐/迈阿密/麦太81

百万富翁/玛丽·璧克馥/最后的吻82

朗姆柯林斯/小恶魔/小公主83

以龙舌兰作为基酒

经典酒品84

日出龙舌兰/反舌鸟/玛格丽特

破冰船/阿卡普尔科/大使86

常绿鸡尾酒/恶魔鸡尾酒/

金万利玛格丽特87

康奇塔/报春花/黑刺李龙舌兰88

咸公牛/查罗尼奥鸡尾酒/ T.T.T89

日落龙舌兰/曼哈顿龙舌兰/骑马斗牛士90

蓝色玛格丽特/冰冻玛格丽特/

百老汇渴望91

爱马仕/斗牛士/

大都会玛格丽特92

墨西哥人/旭日鸡尾酒/

谎言93



以威士忌作为基酒

经典酒品94

锈铁钉/古典鸡尾酒/曼哈顿

爱尔兰咖啡/爱尔兰红玫瑰/

先进的鸡尾酒96

亲密关系鸡尾酒/皇帝菲兹酒/

威士忌酸酒97

威士忌苏打酒(高球酒)/威士忌悬浮酒/

威士忌薄雾酒98

私语鸡尾酒/礼堂钟声(干)/老友99

东方鸡尾酒/加州柠檬/克朗戴克酷乐酒100

海底电线鸡尾酒/肯塔基/教父101

约翰柯林斯/苏格兰格子/圣安德鲁102

丘吉尔/纽约/高帽103

高原酷乐酒/飓风/猎人104

血与沙鸡尾酒/眼罩/布鲁克林105

法国廊酒/一杆进洞/漂亮斯科特106

热威士忌托蒂/波比伯恩斯/迈阿密沙滩107

梅米泰勒鸡尾酒/雾钉鸡尾酒/

薄荷茉莉普酒108

晨光菲兹酒/罗布·罗伊/8区鸡尾酒109

以白兰地作为基酒

经典酒品110

亚历山大/史汀格/边车

苹果杰克/美国丽人/东印度鸡尾酒112

威尔史密斯/奥林匹克/卡尔瓦多斯鸡尾酒113

天堂之吻/赞歌/古巴人鸡尾酒114

伊丽莎白女王/古典鸡尾酒/

死而复生鸡尾酒115

冷板鸡尾酒/萨拉多加鸡尾酒/芝加哥116

杰克罗斯/香榭丽舍大街/

佐治亚薄荷茉莉普酒117

兹兹鸡尾酒/蜘蛛之吻/三面镜118

坏妈妈/魔鬼/梦119

睡前鸡尾酒/尼古拉斯凯奇/哈佛120

哈佛酷乐鸡尾酒/香蕉布里斯/蜜月121

B&B/床第之间鸡尾酒/黑珍珠122

白兰地蛋诺酒/白兰地科斯特/白兰地酸酒123

白兰地菲克斯酒/法国祖母绿/法国毒贩网124

法国廊酒鸡尾酒/马脖鸡尾酒/红磨坊125



以利口酒作为基酒

经典酒品126

迷雾之脐鸡尾酒/查尔斯卓别林/卡罗阿与牛奶

混合系列

英国国旗/彩虹酒128

水果系列

利益128

餐后鸡尾酒/非洲皇后/杏子鸡尾酒129

杏子酷乐鸡尾酒/黄色鸚鵡/

胜利奔跑者130

超级自由古巴/樱桃黑醋栗鸡尾酒/

酷香蕉鸡尾酒131



伟大蓝色/绿色情绪/佐治亚柯林斯鸡尾酒132

甜蜜回忆/斯嘉丽鸡尾酒/草莓田地133

黑刺李金鸡尾酒/黑刺李金菲兹酒/

樱花盛开134

中国蓝/蒂她摩尼/珍珠港135

瓦伦西亚/桃花鸡尾酒/乒乓鸡尾酒136

蓝色美女/天鹅绒锤子/

猴子狂热137

红宝石菲兹酒/白瑞特/

女王牌鸡尾酒138

皇家四重奏139



香草·香料系列

苦彼功高杯酒/苦摩尼鸡尾酒139

美国人/寡妇之梦/金巴利香橙酒140

金巴利苏打鸡尾酒/快吻我/

青草蟻鸡尾酒141

秋波鸡尾酒/金色凯迪拉克/金色拖鞋142

金色梦境/苏兹汤宁鸡尾酒/斯普摩尼143

紫罗兰菲兹酒/百事利沃特/

彼功红石榴144

绝佳鸡尾酒/薄荷冰沙145

坚果·种子·果核系列

阿莫来——爱人鸡尾酒145

天女/天使之翼/天使之吻146

天使之唇/可可菲兹酒/

碰撞咖啡鸡尾酒147

蔓越莓酷乐酒/粉红松鼠/第五大道148

博西球/热意大利人/白色丝绸149

母亲之爱/皇家鸡尾酒150



特殊系列

复活节彩蛋150

纯爱鸡尾酒/雪球/查尔斯之吻151

多雷斯&香蕉/巴巴姬娜/B-52152

水蜜桃酸奶鸡尾酒/妈妈的爱抚/妈咪153



以葡萄酒 作为基酒

经典酒品154

含羞草/葡萄酷乐酒



阿丁顿/阿多尼斯/美国柠檬155

红衣主教/基尔/皇家基尔156

香槟鸡尾酒/交响曲/刺激157

灵魂之吻/竹子/粉红佳人158

贝里尼/味美思与黑加仑/玫瑰159

以啤酒作为基酒

经典酒品160

红眼睛/闪迪干夫



金巴利比尔/石头/狗鼻子161

啤酒汽水/比尔摩尼/黑色丝绒162

抹茶比尔/午餐盒/红鸟163

以日本酒与烧酒 作为基酒

经典酒品164

日本马丁尼/最后的武士

绿色日本/日本酸酒/武士165

武士岩石/大和抚子/梦幻日内瓦166

萨摩小町/烧酒马丁尼/村雨167

无酒精鸡尾酒

经典酒品 168

柠檬水/灰姑娘

夏日酷乐/萨拉多加酷乐/日落水蜜桃169

秀兰·邓波儿/春日花开/佛罗里达170



第三章

3

鸡尾酒材料的 知识

了解烈性酒172

金酒篇174

伏特加篇176

朗姆篇178

龙舌兰篇180

威士忌182

白兰地183

了解利口酒184

水果类185 香草·香料类185

坚果·种子·果核类186 特殊系186

了解其他的基酒188

葡萄酒188

啤酒188

日本酒189

烧酒189

◆小知识2

全世界不同地区多种多样的烈性酒190

使用甘蔗酒调制的夏日鸡尾酒

凯皮丽娜

第四章

4

在酒吧以及自己家中 享用鸡尾酒的方法

享受酒吧时光的礼仪与技巧192

酒吧的种类193

酒吧的基本礼仪194

度过快乐酒吧时光的问与答195

享受原创鸡尾酒197

Cocktail15号的原创鸡尾酒
15街区/卡琳

掌握鸡尾酒的调酒方程式，
在家中享受调制的快乐198

其他常用酒目录200

鸡尾酒名称索引203

本书的使用方法

标记图例说明

1 酒精度数

数字表示所调制鸡尾酒的参考酒精浓度。在实际制作中因选用的酒水以及材料、用冰量不同会产生差异。

2 口味

表示不同鸡尾酒的口味。本书将其分为辛口、中辛口、中口、中甘口、甘口五种。该分类只是大体上的参考，具体口味因人而异。

3 制作方法(参考第19~22页)

表示鸡尾酒的制作方法

兑和法 将材料直接加入杯中进行混合。

*漂浮法制作鸡尾酒的时候无需混合

调和法 使用混酒杯混合材料。

摇和法 使用摇酒壶上下摇动，使材料进行混合

搅和法 使用搅拌机(混合器)对于材料进行混合。

4 饮用场合(参考第10页)

推荐饮用鸡尾酒的时间以及场合等。

餐前饮用 推荐在用餐前饮用的鸡尾酒。

餐后饮用 推荐在用餐后饮用的鸡尾酒。

随时可饮 不论时间或者场合，可以随时饮用的鸡尾酒。

5 酒杯的类型(参考第24页)

每款鸡尾酒推荐使用的杯子类型。

材料图例说明

◆ 容量单位通常为ml，但实际上具体杯子的容量会有不同，相应容量表示也不同，容量标注与所示图片上杯子的容量相对应。

※ 在使用鸡尾酒杯(cocktail glass)的时候，90ml的杯子通常以80ml的实际容量为准。

※ 以分数表示的时候，是1杯为基本标准。

◆ 基酒通常排在制作材料单的第一位。

◆ 用以装饰等的辅料有的时候会被省略。

※ 另外，在制作雪边的时候，制作材料中会明确表示是选择糖还是盐。

<关于计量单位>

1tsp.=1调酒长匙用量=约5ml

1dash=苦精瓶一甩用量=约1ml

1glass=1鸡尾酒杯用量



从杯底漾起的红色好似标志着新一天的开始

鸡尾酒

英文名

Rising Sun

鸡尾酒名

旭日

标记

1

2

3

4

5

Recipe

- 龙舌兰.....35ml
- 法国查特酒(黄色).....25ml
- 青柠檬果汁.....15ml
- 马拉斯奇诺樱桃.....1个
- 黑刺李金酒.....1tsp.
- 食盐.....适量

制作材料

制作方法

将青柠檬果汁以上的全部材料倒入杯中进行摇和，之后将酒液倒入使用食盐制作雪边的鸡尾酒杯中，最后放入马拉斯奇诺樱桃，轻轻加入黑刺李利口酒。

鸡尾酒的由来以及味道特点等等

这款鸡尾酒在日本1963年举办的厨师法施行10周年纪念鸡尾酒大赛中获得厚生大臣奖。作者是制作了爱马仕鸡尾酒的日本著名酒店调酒师今井清先生。落入杯底的马拉斯奇诺樱桃好像预示着旭日东升新的一天开始。

Knowledge of Cocktail

世界经典 鸡尾酒 品鉴

Cocktail15番地酒吧

(日) 斋藤都斗武 (日) 佐藤淳 编著

邓楚泓 译



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTION GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

鸡尾酒图鉴

目录

CONTENTS

本书的使用方法6

第一章

1

鸡尾酒的基础知识

什么是鸡尾酒 8

了解鸡尾酒1 酒 12

了解鸡尾酒2 辅助材料 14

了解鸡尾酒3

鸡尾酒工具及其使用方法 16

了解鸡尾酒4

鸡尾酒的方程式以及调制方法 18

兑和法19

调和法20

摇和法21

搅和法22

雪边22

果皮23

水果装饰23

了解鸡尾酒5 鸡尾酒杯 24

◆小知识1

鸡尾酒的历史 26



第二章

2

鸡尾酒的调制配方

以金酒作为基酒

经典酒品28

金汤力/螺丝钻/马丁尼



地震/理想/蓝色珊瑚礁30

开胃酒/环球/阿拉斯加31

亚历山大鸡尾酒姐妹/礼堂钟声(甜)/

天使之颜32

歌剧马丁尼/香橙菲兹酒/橙花鸡尾酒33

赌场鸡尾酒/巴黎咖啡/金巴利鸡尾酒34

黑夜之吻/吉普森/经典干马丁尼35

克拉瑞德/绿色阿拉斯加/富豪俱乐部36

哥顿/四海为家马丁尼/莎莎37

肯尼迪/银色子弹鸡尾酒/金IT鸡尾酒38

新加坡司令/金戴兹/金霸克39

金菲兹酒/金瑞基/春日之感40

烟熏马丁尼/第七天国/肮脏马丁尼41

探戈/德克萨斯菲兹酒/沙漠医师42

托蒂/汤姆·柯林斯/尼格罗尼43

击倒鸡尾酒/调酒师/天堂鸡尾酒44

夏威夷人/美丽的邂逅/粉红金酒45

粉红佳人/堕落天使/玛丽公主46

蓝色月亮/法国75/布朗克斯47

火奴鲁鲁/白色贵妇/白色玫瑰48

邦德马丁尼/百万富翁/长岛冰茶49



以伏特加作为基酒

经典酒品50

莫斯科骡子/咸狗/巴拉莱卡



水叮当/阿卡迪亚/安杰罗52

橙色友人/伏特加苹果果汁鸡尾酒/伏特加吉普森53

伏特加马丁尼/伏特加瑞基酒/老英格兰54

神风/加勒比漫游/热情之吻55

碧绿大海/绿蜘蛛/高尔基公园56

哥萨克/大都会鸡尾酒/教母57

南方银行家/海风鸡尾酒/吉卜赛人鸡尾酒58

银色翅膀/锥子/重锤59

性感海滩/咸味/同志60

奇奇鸡尾酒/皇后鸡尾酒/芭芭拉61

紫色激情/撞墙哈维/什锦鸡尾酒62

黑丝俄罗斯人/血腥恺撒/血腥玛丽63

火烈鸟女郎鸡尾酒/蓝色星期一/蓝色湖泊64

公牛弹丸/斗牛犬/海湾清风鸡尾酒65

伏尔加河/伏尔加船夫/波罗乃兹66

白蜘蛛/白色俄罗斯人/金奈67

玛丽莲·梦露/午夜暖阳/雪国68

俄罗斯人/走鹃/罗贝塔69

以朗姆酒作为基酒

经典酒品70

自由古巴/代基里酒/莫吉托



阿卡普尔科/阿罗哈/X.Y.Z72

蛋诺酒/大总统/后甲板鸡尾酒73

绿眼睛/哥伦布/圣地亚哥74

水手鸡尾酒/上海/跳伞鸡尾酒75

蝎子鸡尾酒/索诺拉/毛和老鼠鸡尾酒76

内华达鸡尾酒/百加得鸡尾酒/哈瓦那沙滩77

巴黎女人/蜜蜂之吻/皮娜卡拉达78

银发女郎/黑魔鬼/农家乐鸡尾酒79

蓝色夏威夷/冰冻代基里/北极捷径80

波士顿酷乐/迈阿密/麦太81

百万富翁/玛丽·璧克馥/最后的吻82

朗姆柯林斯/小恶魔/小公主83

以龙舌兰作为基酒

经典酒品84

日出龙舌兰/反舌鸟/玛格丽特

破冰船/阿卡普尔科/大使86

常绿鸡尾酒/恶魔鸡尾酒/

金万利玛格丽特87

康奇塔/报春花/黑刺李龙舌兰88

咸公牛/查罗尼奥鸡尾酒/T.T.T89

日落龙舌兰/曼哈顿龙舌兰/骑马斗牛士90

蓝色玛格丽特/冰冻玛格丽特/

百老汇渴望91

爱马仕/斗牛士/

大都会玛格丽特92

墨西哥人/旭日鸡尾酒/

谎言93



以威士忌作为基酒

经典酒品94

锈铁钉/古典鸡尾酒/曼哈顿

爱尔兰咖啡/爱尔兰红玫瑰/

先进的鸡尾酒96

亲密关系鸡尾酒/皇帝菲兹酒/

威士忌酸酒97

威士忌苏打酒(高球酒)/威士忌悬浮酒/

威士忌薄雾酒98

私语鸡尾酒/礼堂钟声(干)/老友99

东方鸡尾酒/加州柠檬/克朗戴克酷乐酒100

海底电线鸡尾酒/肯塔基/教父101

约翰柯林斯/苏格兰格子/圣安德鲁102

丘吉尔/纽约/高帽103

高原酷乐酒/飓风/猎人104

血与沙鸡尾酒/眼罩/布鲁克林105

法国廊酒/一杆进洞/漂亮斯科特106

热威士忌托蒂/波比伯恩斯/迈阿密沙滩107

梅米泰勒鸡尾酒/雾钉鸡尾酒/

薄荷茉莉普酒108

晨光菲兹酒/罗布·罗伊/8区鸡尾酒109

以白兰地作为基酒

经典酒品110

亚历山大/史汀格/边车

苹果杰克/美国丽人/东印度鸡尾酒112

威尔史密斯/奥林匹克/卡尔瓦多斯鸡尾酒113

天堂之吻/赞歌/古巴人鸡尾酒114

伊丽莎白女王/古典鸡尾酒/

死而复生鸡尾酒115

冷板鸡尾酒/萨拉多加鸡尾酒/芝加哥116

杰克罗斯/香榭丽舍大街/

佐治亚薄荷茉莉普酒117

兹兹鸡尾酒/蜘蛛之吻/三面镜118

坏妈妈/魔鬼/梦119

睡前鸡尾酒/尼古拉斯凯奇/哈佛120

哈佛酷乐鸡尾酒/香蕉布里斯/蜜月121

B&B/床第之间鸡尾酒/黑珍珠122

白兰地蛋诺酒/白兰地科斯特/白兰地酸酒123

白兰地菲克斯酒/法国祖母绿/法国毒贩网124

法国廊酒鸡尾酒/马脖鸡尾酒/红磨坊125



以利口酒作为基酒

经典酒品126

迷雾之脐鸡尾酒/查尔斯卓别林/卡罗阿与牛奶

混合系列

英国国旗/彩虹酒128

水果系列

利益128

餐后鸡尾酒/非洲皇后/杏子鸡尾酒129

杏子酷乐鸡尾酒/黄色鸚鵡/

胜利奔跑者130

超级自由古巴/樱桃黑醋栗鸡尾酒/

酷香蕉鸡尾酒131



伟大蓝色/绿色情绪/佐治亚柯林斯鸡尾酒132

甜蜜回忆/斯嘉丽鸡尾酒/草莓田地133

黑刺李金鸡尾酒/黑刺李金菲兹酒/

樱花盛开134

中国蓝/蒂她摩尼/珍珠港135

瓦伦西亚/桃花鸡尾酒/乒乓鸡尾酒136

蓝色美女/天鹅绒锤子/

猴子狂热137

红宝石菲兹酒/白瑞特/

女王牌鸡尾酒138

皇家四重奏139



香草·香料系列

苦彼功高杯酒/苦摩尼鸡尾酒139

美国人/寡妇之梦/金巴利香橙酒140

金巴利苏打鸡尾酒/快吻我/

青草螭鸡尾酒141

秋波鸡尾酒/金色凯迪拉克/金色拖鞋142

金色梦境/苏兹汤宁鸡尾酒/斯普摩尼143

紫罗兰菲兹酒/百事利沃特/

彼功红石榴144

绝佳鸡尾酒/薄荷冰沙145



坚果·种子·果核系列

阿莫来——爱人鸡尾酒145

天女/天使之翼/天使之吻146

天使之唇/可可菲兹酒/

碰撞咖啡鸡尾酒147

蔓越莓酷乐酒/粉红松鼠/第五大道148

博西球/热意大利人/白色丝绸149

母亲之爱/皇家鸡尾酒150

特殊系列

复活节彩蛋150

纯爱鸡尾酒/雪球/查尔斯之吻151

多雷斯&香蕉/巴巴姬娜/B-52152

水蜜桃酸奶鸡尾酒/妈妈的爱抚/妈咪153



以葡萄酒 作为基酒

经典酒品154

含羞草/葡萄酷乐酒



阿丁顿/阿多尼斯/美国柠檬155

红衣主教/基尔/皇家基尔156

香槟鸡尾酒/交响曲/刺激157

灵魂之吻/竹子/粉红佳人158

贝里尼/味美思与黑加仑/玫瑰159

以啤酒作为基酒

经典酒品160

红眼睛/闪迪干夫



金巴利比尔/石头/狗鼻子161

啤酒汽水/比尔摩尼/黑色丝绒162

抹茶比尔/午餐盒/红鸟163

以日本酒与烧酒 作为基酒

经典酒品164

日本马丁尼/最后的武士

绿色日本/日本酸酒/武士165

武士岩石/大和抚子/梦幻日内瓦166

萨摩小町/烧酒马丁尼/村雨167

无酒精鸡尾酒

经典酒品 168

柠檬水/灰姑娘

夏日酷乐/萨拉多加酷乐/日落水蜜桃169

秀兰·邓波儿/春日花开/佛罗里达170



第三章

3

鸡尾酒材料的 知识

了解烈性酒172

金酒篇174

伏特加篇176

朗姆篇178

龙舌兰篇180

威士忌182

白兰地183

了解利口酒184

水果类185 香草·香料类185

坚果·种子·果核类186 特殊系186

了解其他的基酒188

葡萄酒188

啤酒188

日本酒189

烧酒189

◆ 小知识2

全世界不同地区多种多样的烈性酒190

使用甘蔗酒调制的夏日鸡尾酒

凯皮丽娜

第四章

4

在酒吧以及自己家中 享用鸡尾酒的方法

享受酒吧时光的礼仪与技巧192

酒吧的种类193

酒吧的基本礼仪194

度过快乐酒吧时光的问与答195

享受原创鸡尾酒197

Cocktail15号的原创鸡尾酒
15街区/卡琳

掌握鸡尾酒的调酒方程式，
在家中享受调制的快乐198

其他常用酒目录200

鸡尾酒名称索引203

本书的使用方法

标记图例说明

1 酒精度数

数字表示所调制鸡尾酒的参考酒精浓度。在实际制作中因选用的酒水以及材料、用冰量不同会产生差异。

2 口味

表示不同鸡尾酒的口味。本书将其分为辛口、中辛口、中口、中甘口、甘口五种。该分类只是大体上的参考，具体口味因人而异。

3 制作方法(参考第19~22页)

表示鸡尾酒的制作方法

- 兑和法** 将材料直接加入杯中进行混合。
*漂浮法制作鸡尾酒的时候无需混合
- 调和法** 使用混酒杯混合材料。
- 摇和法** 使用摇酒壶上下摇动，使材料进行混合
- 搅和法** 使用搅拌机(混合器)对于材料进行混合。

4 饮用场合(参考第10页)

推荐饮用鸡尾酒的时间以及场合等。

- 餐前饮用** 推荐在用餐前饮用的鸡尾酒。
- 餐后饮用** 推荐在用餐后饮用的鸡尾酒。
- 随时可饮** 不论时间或者场合，可以随时饮用的鸡尾酒。

5 酒杯的类型(参考第24页)

每款鸡尾酒推荐使用的杯子类型。

材料图例说明

◆ 容量单位通常为ml，但实际上具体杯子的容量会有不同，相应容量表示也不同，容量标注与所示图片上杯子的容量相对应。

※ 在使用鸡尾酒杯(cocktail glass)的时候，90ml的杯子通常以80ml的实际容量为准。

※ 以分数表示的时候，是1杯为基本标准。

◆ 基酒通常排在制作材料单的第一位。

◆ 用以装饰等的辅料有的时候会被省略。

※ 另外，在制作雪边的时候，制作材料中会明确表示是选择糖还是盐。

<关于计量单位>

- 1tsp.=1调酒长匙用量=约5ml
- 1dash=苦精瓶一甩用量=约1ml
- 1glass=1鸡尾酒杯用量



从杯底漾起的红色好似标志着新一天的开始

鸡尾酒
英文名 — Rising Sun
鸡尾酒名 — 旭日

标记

- 1 2 3
- 4 5

Recipe

- 龙舌兰.....35ml
- 法国查特酒(黄色).....25ml
- 青柠檬果汁.....15ml
- 马拉斯奇诺樱桃.....1个
- 黑刺李金酒.....1tsp.
- 食盐.....适量

制作材料

制作方法

将青柠檬果汁以上的全部材料倒入杯中进行摇和，之后将酒液倒入使用食盐制作雪边的鸡尾酒杯中，最后放入马拉斯奇诺樱桃，轻轻加入黑刺李利口酒。

鸡尾酒的由来以及味道特点等等

这款鸡尾酒在日本1963年举办的厨师法施行10周年纪念鸡尾酒大赛中获得厚生大臣奖。作者是制作了爱马仕鸡尾酒的日本著名酒店调酒师今井清先生。落入杯底的马拉斯奇诺樱桃好像预示着旭日东升新的一天开始。

鸡尾酒图鉴
Knowledge of Cocktail

第一章

鸡尾酒的 基础知识

什么是鸡尾酒？
它由什么组成？
制作方法又是怎么样？
本章将为您一一解答。



可爱的鸡尾酒

甜甜的鸡尾酒

什么是鸡尾酒

鸡尾酒只是色彩斑斓口感甜美的酒吗？鸡尾酒是必须在酒吧慢慢品尝、高深莫测的酒吗？

并非如此！在鸡尾酒的世界里总有一款能够适合您的口味。

那么，接下来就让我们一起进入鸡尾酒这个多彩深奥、乐趣无限的世界中来吧！

制作鸡尾酒的材料

酒 >>> p.12

可以用于调制鸡尾酒的酒水，既有像烈性酒或者利口酒这样作为基酒使用的，也有用来增添其他口味的。

辅助材料 >>> p.14

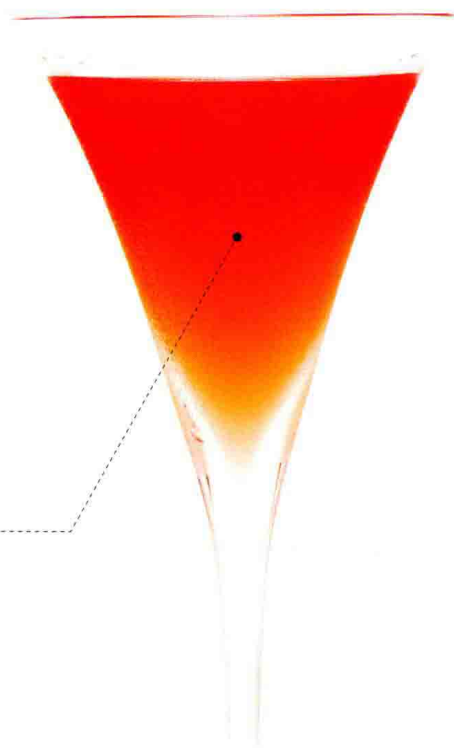
碳酸饮料以及果汁等可以用于混合基酒的材料，如果想要增加酒的风味可以选择浆果果汁或者糖浆。鸡蛋、牛奶和盐也属于辅助材料。

制作工具 >>> p.16

摇酒壶可以算作调制鸡尾酒工具中最为大家熟知的了。另外测量用的各种器具以及固定水果用的各种器具也是不一而足。

调制方法 >>> p.19

调制鸡尾酒的主要方法有四种，分别是兑和法、调和法、摇和法、搅和法，不同的制作方法所调制的鸡尾酒口味都会不同。



鸡尾酒的构成

鸡尾酒的分类 1

鸡尾酒的定义与分类

通常而言,鸡尾酒是指将一定数量的酒、果汁或者糖浆进行混合而制作成的酒精饮料。但是,也可以将使用一定数量的材料混合后调制的饮料(混合饮料)称作鸡尾酒,无论其中是否含有酒精。

根据广义的鸡尾酒定义,那么调制鸡尾酒的制作材料单可就是无穷无尽的了。

另外,可以根据鸡尾酒饮用的时间、温度、场合进行多种多样的选择,这样一来一款小小的鸡尾酒就能够适应不同人的喜好和心情了。

根据饮用时间长短进行分类

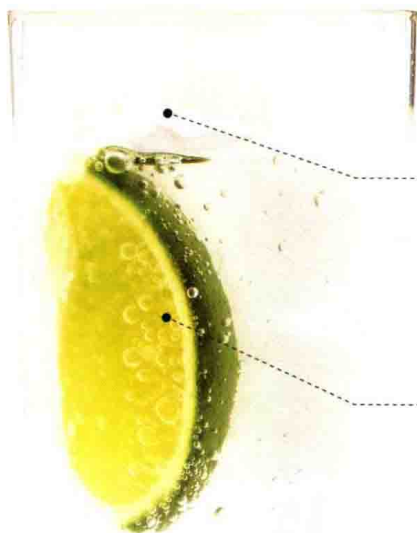
鸡尾酒(混合饮料)可以根据饮用时间的长短分为两种。在短时间内一口气喝完的,我们称它为短饮鸡尾酒;需要长时间慢慢品尝的,我们称它为长饮鸡尾酒。

短饮鸡尾酒

这类型鸡尾酒如果饮用时间过长的话,味道会产生变化,因此需要尽快喝干。其酒精度数较高,选用的酒杯大多带有杯柱。

长饮鸡尾酒

这类鸡尾酒可以花时间慢慢进行品尝,通常使用较大的杯子进行饮用。既有加冰的冷饮,也有加入热水或者热牛奶的热饮。



冰 >>> p.15

冰块是制作冷鸡尾酒所必须的材料,可以用于混合或者制作长饮鸡尾酒。

装饰 >>> p.22

装饰是指使用食盐或者砂糖制作的雪边,抑或是装饰在杯边的水果等。它们不单单能够为鸡尾酒增添新的味道,还能使调制出的鸡尾酒更加赏心悦目。

酒杯 >>> p.24

在鸡尾酒中最具代表性的酒杯应该就是带有杯柱的高脚杯了。另外还有坦布勒杯等平底酒杯,具体要根据所调制鸡尾酒的类型进行选择。

鸡尾酒的构成