

酒吧实用技术丛书

热门鸡尾酒

吴锡文/著

Popular Cocktail



辽宁科学技术出版社

酒吧实用技术丛书

热门鸡尾酒

吴锡文 / 著

Popular Cocktail



辽宁科学技术出版社

沈阳 ·

本书原出版者台湾长圆图书出版有限公司授权
辽宁科学技术出版社独家在中国境内出版发行

图书在版编目(CIP)数据

热门鸡尾酒／吴锡文著．—沈阳：辽宁科学技术出版社，1997．3
(酒吧实用技术丛书)
ISBN 7-5381-2447-0

I．热… II．吴… III．鸡尾酒-配制-基本知识 IV．
TS262．98

中国版本图书馆CIP数据核字(96)第16468号

(辽图06-1996-33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)

辽宁美术印刷厂印刷 辽宁省新华书店发行

开本：787×1092 1/16 印张：6 字数：66,000

1997年3月第1版 1998年2月第2次印刷

责任编辑：刘兴伟

责任校对：王 莉

印数：5 001—8 000

定价：35.00元

基本篇

- 认识酒与鸡尾酒…1
- 酒会的形式与安排…2
- 喝鸡尾酒的TPO法则…2
- 如何成为优秀的调酒师…3
- 决定调酒售价的因素及其计算公式…3
- 鸡尾酒的名称与历史…4
- 吧台专用术语小百科…4
- 鸡尾酒材料要览…5
- 香甜酒利口酒要览…6
- 雪糖杯制作法…6
- 调酒器材与杯具…7
- 鸡尾酒杯具大观…8
- 鸡尾酒四大调制法…10
 - (一) 摇荡法(Shake)…10
 - (二) 搅拌法(Stir)…11
 - (三) 直调法(Build)…12
 - (四) 果汁机混合法(Blender)…12



势必赢得赞赏的别致杯饰…13

- 樱桃杯饰之①: 小可爱…13
- 樱桃杯饰之②: 绿连环…13
- 柠檬杯饰之①: 小兔子…13
- 柠檬杯饰之②: 别致花饰…14
- 柠檬杯饰之③: 蛇状杯饰…14
- 柠檬杯饰之④: 灿烂春天…14
- 柠檬杯饰之⑤: 花雨伞…15
- 柳橙杯饰之①: 莲花宝座…15
- 柳橙杯饰之②: 法轮常转…15
- 西瓜杯饰之①: 俏佳人…16
- 西瓜杯饰之②: 月如钩…16
- 杨桃杯饰之①②: 小星星…16
- 苹果杯饰之①: 小画舫…17
- 苹果杯饰之②: 小白兔…17
- 凤梨杯饰之①②: 旺旺来…17

- PUB中最叫座的64种畅销鸡尾酒, 不传之秘大公开!
- 蓝带独创鸡尾酒新配方8种, 首度图文并茂公开传授!
- 鸡尾酒调制诀窍、杯饰切雕, 图文详解, 一学就会!



风靡世界, 醉倒众生

——热门鸡尾酒大观

- 帝国水果旁治(Empir Fruit Punch)…19
- 蓝天使(Blue Angel)…19
- 杏眼(Almond Eye)…21
- 雪莉卡林(Dry Sherry Collins)…21
- 黄金凯迪拉克(Golden Cadillac)…23
- 橘子可乐达(Orange Colada)…23
- 彩虹鸡尾酒(Pousse Cafe)…25
- 绿色蚱蜢(Grasshopper)…25
- 月光之吻(Moonlight Kiss)…27
- 天使之吻(Angel's Kiss)…27
- B-52轰炸机(B-52 Bomber)…29
- 激情海岸(Sex on the Beach)…29
- 黄金梦(Golden Dream)…31
- 梅里(May Lei)…31
- 绿帽(Green Hat)…33

紫色凯迪拉克(Kidlet Fizz)···33
 阿吉拉(Ogge)···35
 特调鸡尾酒(Special Cocktail)···35
 环游世界(Around the World)···37
 长岛冰茶(Long Island Ice Tea)···37
 再见! 东方之珠
 (Bye-Bye My Love)···39
 长岛冰茶(Long Island Ice Tea)···39
 恶魔水(Evil Water)···41
 环游世界(Around the World)···41
 万紫千红(Jobilation)···43
 蓝带鸡尾酒
 (Blue Band Cocktail)···43
 天使之吻(Angel's Kiss)···45
 班森(Benson Cocktail)···45
 冰袋(Koolaid)···47
 杏仁干杯(Toasted Almond)···47
 火烧岛(Burned Island)···49
 高潮(Payoff)···49
 肉弹(Slippery Nipple)···51
 红酒库勒(Claret Cooler)···51
 吹喇叭(Blow Job)···53
 假日(Malibu Sea Breeze)···53
 圣水(Saint Water)···55
 幻梦迷情(Illusion)···55
 疯狂查理(Crazy Jollies)···57
 侏罗纪公园(Jurassic Park)···57
 吉普逊(Gibson)···59

红鹤(Flamingo)···59
 腾空(Sky Diving)···61
 汤姆可林(Tom Collins)···61
 小兔妈妈(Bunny Mother)···63
 红魔鬼(Red Devil)···63
 巴巴拉(Barbara)···65



A咪可(Amichael)···65
 这个、那个(This That)···67
 欲走还留(Typhoon)···67
 圣地亚哥(Santiago)···69
 加勒比海咖啡酒
 (Caribbean Coffee)···69
 白杨戏水(Alamo Splash)···71
 墨西哥椰林(Coconut Tequila)···71
 狂欢节(Labomba)···73
 肉感的···(Voluptoso)···73
 黑表(Black Watch)···75
 我的东京(My Tokyo Cocktail)···75
 伊诺(Inoh Inch)···77
 神秘东方(Oriental)···77
 至高无上的咖啡
 (Coffee Supreme)···79
 B&B卡伦士(B&B collins)···79
 虎眼(Tiger's Eye)···81
 白兰地费克斯(Brandy Fix)···81

葡萄酒行家的品尝法···82
 葡萄酒的贮存法···82
 葡萄酒味道颜色标示法···82

国内外热门鸡尾酒风云榜···83

酒国秘笈, 首度公开 ——蓝带独创鸡尾酒

性感尤物(Sexy Beauty)···85
 紫色梦幻(Purple Dream)···85
 粉红杏仁(Pink Almond)···87
 黄金岁月(Golden Time)···87
 异形接触(UFO)···89
 粉红豹(Pink Panther)···89
 脑(Brain)···91
 白雪公主(Snow White)···91



认识酒与鸡尾酒 基本篇



酒的分类大致为三，即酿造酒(Fermented Liquors)、蒸馏酒(Distilled Liquors)、再制酒(即所谓“香甜酒”Liqueurs)、由此衍生的酒类千变万化，因而产生了丰富多彩多姿的酒国世界。

至于酒的喝法，又有哪些种类呢？品类不同的酒，又应该怎么喝，才能喝得上道、喝出品味呢？以下为你提纲携领、解说大要，使你对酒及调酒，有最基本但正确的认识。

●酒的三种喝法

简单地讲，酒只有三种喝法，其一是“纯喝”(Straight)，也就是单纯喝一种酒，品味其独特的芬芳与气味。其次是“加冰块喝”(On the Rocks)，即纯喝一种酒，但加入冰块、稀释而冰凉地喝，是西方人最常使用的饮酒法。第三是“调酒”(Mix)，把多种酒类和其他配料调和在一起混着喝，这也就是所谓“鸡尾酒”(Cocktail)。

鸡尾酒的配方因人创制而异，也因时代的变迁而有流行与淘汰，但一般说来，许多著名的鸡尾酒，其配方已经可以确定是传之不朽的经典，人们将会自它出世之日，钟爱它至永远——例

如本书(以及本书的姊妹作《基本鸡尾酒》、《热门鸡尾酒》)中所收录的调酒，大都属于此类，值得你学习，也值得你细细品味。

●调酒的分类

从18世纪“鸡尾酒”诞生以来，已逾两百余年，可以说它颠倒众生的魅力至今不减，但是在它鲜艳亮丽的外形之下，鸡尾酒其实是一种非常具有个性的饮料，譬如它非常注重杯具，饮用的时间也有区别，新配方可以独创，但名酒却一定要“遵古仿制”才能道地！

简单说来，鸡尾酒可大分为两种，即——

①**直接饮料(Straight Drinks):** 使用单一材料，经过加工，以原味呈现。

②**混合饮料(Mix Drinks):** 混合多种材料调制，口味繁多，风格千变万化。

其次，鸡尾酒尚可依其酒精成分、饮用时间、冷热口味，分成如下数类——

①**短饮料(Short Drinks):** 需在短时间内饮尽，酒量约60ml，3~4口喝完，不加冰，

10~20分钟内不变味。其酒精浓度较高，适合餐前饮用。

②**长饮料(Long Drinks):** 放30分钟也不影响风味的鸡尾酒，加冰，用高杯，适合用餐时或餐后饮用。

③**硬性饮料(Alcoholic Drinks):** 含酒精成分较高的鸡尾酒属之。

④**软性饮料(Non-Alcohol Drinks):** 不含酒精或只加少量酒的柠檬汁、柳橙汁等调制饮料。

⑤**冷饮料(Cold Drinks):** 温度控制在5~6度之间的鸡尾酒。

⑥**热饮料(Hot Drinks):** 温度控制在60~80度之间，以Hot Whisky Today最具代表性。

此外，鸡尾酒的味道可分为5种，即：甘、辛、中甘、中辛、酸。

饮酒的时段则分为：餐前、餐后、全天(All day)。

了解了以上的基本知识，再假以时日，学习几手调酒功夫，你对鸡尾酒就不算是门外汉，营造生活情趣、应付大小酒会，也应当游刃有余了！



酒会的形式与安排 基本篇

●香槟酒会(Champagne Punches)

这是最豪华的一种酒会形式，国家元首接受国外使节呈递国书后，必以开香槟致敬或致贺，此乃国际礼仪。此类酒会人数往往不多，饮料以香槟为主，其他为辅，饮香槟用香槟杯，其他饮料亦别有杯具，但其他饮料或酒类不可超过十分之二，这才算是标准的香槟酒会。



●鸡尾酒会(Cocktail Punches)

是最流行且自由自在的酒会，人数少则一二十人、大至千人均无妨。酒会的地点、时间也不拘，既不限制何时来，亦不在意何时去，是各种开幕、欢叙、落成……等庆典，最不拘泥形式的一种酒会形式。

杯具：以Highball杯为最佳，Old Fashioned杯亦可。数量应准备预计与会人数的两倍，至少也要一倍半，以免客人喝一杯以上时无法应付。

酒类：以Scotch, Bourbon, Canadian Whisky, Gin, Vodka, Rum, Brandy, Dry & Sweet Vermouth, Dry Sherry, Port, Campari, Dubonnet为主。

饮料：以Tonic, Soda, Coke, 7-up, Ginger Ale为佳。

果汁：以Orange Juice, Pineapple Juice, Tomato Juice, Lemon Juice, Grapefruit Juice, Apple Juice, 以用Highball杯最多，Old Fashioned杯也不少。

●水果酒会(Punches Party)

在简单的集会前设立的酒会形式，可在会前叙谈，以便等待陆续到来的客人。也适用于大餐会前、生日舞会、结婚纪念、迎

送会与欢乐会……等。

因为时间较短，所以通常只需准备两个Punch bowl，一种无酒、一种有酒，俾使客人能自由选用。至于杯具(Punch glass)的数量，多为人数的-一倍半。此外，亦需准备果汁及其他合成饮料。

●宴前酒会(Party Punches)

通常在较正式、隆重的宴会开始前，有一段时间(约30分钟至1小时)是来客寒暄或等候参加者到齐的空档，此时准备宴前

酒会有利于饭前交谊，亦免得宾客久坐枯候。

宴前酒会比普通酒会隆重、豪华，酒的成分及杯类也必须整齐，其他特殊酒杯亦须备用。用餐时以红白酒侍候，其他可以撤收一部分，但不能全部撤去，以备有人兴起再饮。餐后酒则必须准备Drambuie, Benedictine, Cointreau, Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Creme de Menthe, Cherry Brandy, Brandy等。

喝鸡尾酒的TPO法则

①开胃鸡尾酒(Appetite Cocktail)可促进食欲，如Wine。

味，如甜点般。

②餐前鸡尾酒(Before Dinner Cocktail)餐前饮用，以中辣程度最佳。

⑤晚餐鸡尾酒(Supper Cocktail)用餐时饮用，多半是较辣的鸡尾酒。

③夜总会鸡尾酒(Club Cocktail)取代汤，所以会加入蛋、牛奶等。

⑥寝前鸡尾酒(Night Cap Cocktail)就寝前饮用，多半具有强壮效果。

④餐后鸡尾酒(After Dinner Cocktail)餐后饮用，具甜

⑦香槟鸡尾酒(Champagne Cocktail)加了香槟的鸡尾酒，喜庆时饮用。

优秀调酒师须知

- 凡是世界通行的传统鸡尾酒，都有标准的名称、用酒、配料、分量、用杯、调法、装饰物等，一定要熟记。
- 在各地的都市或著名酒吧、饭店，皆有一些流行的鸡尾酒，也要熟悉其配方与调制。
- 随时充实丰富的酒类专业知识。
- 勤练英语会话与阅读能力。
- 注重自己灵巧幽雅的调酒身段（即调酒动作）。
- 提升个人的调酒技巧并保持亲切的态度。
- 要能察言观色，抓住顾客的心理和情绪。
- 要能根据顾客的情绪，配合当时的气氛，调配出一杯善解人意的鸡尾酒。
- 注重调酒颜色的表现是否正确且引人注目。
- 使用的酒杯是否正确、美观大称。

- 酒气是否芳香迷人，吸引顾客喜好。
- 味道是否够劲、甘醇香浓。
- 装饰物是否丰富美观、具有价值感。
- 注重清洁卫生、洁白纯净。
- 事前冰冻杯子，确保最适合的饮用温度。

调酒的诀窍及基本原则

- **配方：**按配方调配并按正确顺序来制作。
- **洁杯：**调酒前事先确认杯具是否干净。
- **量器：**养成使用量酒器的习惯。
- **果汁、水果、冰块：**应选用正确及新鲜的，并事先准备好。
- **酒杯：**配合鸡尾酒正确使用，使用前并宜事先冰凉。
- **动作：**搅拌或摇荡时动作应迅速，并即刻倒入杯内。
- **冰块：**“搅拌”时使用大型冰块，摇时使用碎冰块，“混合”时使用细冰块。

决定调酒售价的因素及其计算公式

决定调酒售价的因素

- ① 用酒价钱的高低
- ② 用酒分量的多少
- ③ 装饰物的美观、价值、繁简
- ④ 有无附加价值
- ⑤ 店面装潢、格调、等级

决定调酒售价的计算方式

- 一瓶酒约24~25 oz
 $1/2$ 瓶即12 oz、 $3/4$ 瓶18 oz
 $1/3$ 瓶即8 oz、 $2/3$ 瓶16 oz
 $1/5$ 瓶即5 oz、 $3/5$ 瓶15 oz
- 成本计算法：
 以琴汤尼(Gin Tonic)为例——
 琴酒一瓶约500元，每瓶25 oz
 每 oz 即20元，计算公式如下：

$1\ 1/2$ oz Gin = 30元

10 oz Tonic = 15元

直接成本 45元

+ 柠檬片1元 (间接成本)

总成本 46元

※可卖100~200元 成本率45/100

以上的成本分析，所有
相关人员都要了解



●源自古埃及的饮料

在酒里添加其他材料以增加美味的习惯，从纪元前的古埃及、罗马时代开始。但真正出现“Cocktail”这个名称则迟至18世纪。1748年，英国出版“The Square Recipe”一书，书中的“Cocktail”专指混合饮料。1855年沙卡烈所著“Newcomes”，则出现白兰地鸡尾酒一词，此时鸡尾酒已相当普及。

●禁酒令反成催生剂

19世纪发明制冰机以后，马上有人将冰块应用在调酒上，于是冰凉美味的现代鸡尾酒立刻向全世界扩展领域。但确实年度不详，一说发源自20世纪初的美国。1920年，美国颁布禁酒令，反而为鸡尾酒催生，当时好酒之徒纷纷在酒中掺加果汁以掩饰酒味，从此各式各样的鸡尾酒乃应运而生。

●有趣的“鸡尾”传说

综上所述，所谓鸡尾酒(Cocktail)指的是一种混合酒饮料。至于它的起源，有几则有趣的传说——

其一是：美国独立战争时，一群军官涌入一家酒吧要喝酒，但当时店内酒已售

完，所以老板娘临时将各种剩酒混在一起，并随手拔一根鸡尾毛放在杯中当装饰，军官饮后齐口称赞，从此“鸡尾酒”之美名不胫而走。

第二个传说是：一片因风飞来的鸡尾，落入大家正在喝的酒类混合饮料中，从此就称这一类饮料为“鸡尾酒”。

第三个传说也很有趣：据说当时有一个富人家里请了一位厨师，此君非常喜欢偷酒喝，为了不让主人察觉，他把每一瓶酒都偷喝了一点，所以他所喝的酒是由各式各样的酒混合而成的，不料这样的酒别有滋味，从此流行起来，因这位厨师的屁股翘起，有如鸡尾一般，因此大家就称他喝的酒为“鸡尾酒”。

●鸡尾酒的定义

广义地说，任何酒与酒调和而饮，或酒和其他饮料混合调制，都可称之为鸡尾酒。

狭义地说，著名的鸡尾酒，皆有世界公认的配方。含酒量之多寡，还要取决于调和时所用的成品酒的酒精成分。

综合而言，只要所用材料在两种以上者，都可统称为鸡尾酒。

吧台专用术语小百科

Base.....基酒	Shake.....摇荡	Drop.....滴
Single.....一份	Stir.....搅拌	Bar Spoon.....酒吧长匙
Double.....双份	Build.....直调	Bar Fork.....吧台用刀
Triple.....三份	Blender.....果汁机	Straw.....吸管
Finger.....指幅	Ounce(oz).....盎司(pony)	Coaster.....杯垫
Chaser.....雕刻刀	Jigger.....量酒器	Tooth Pick.....牙签
Twist.....扭转、拧	Shot或Shart.....	Papper Napkin.....餐巾纸
Squeezer.....榨汁器	老外称此为oz	Tonic Water.....通宁汽水
Float.....漂浮	Ice Bucket.....冰桶	Soda Water.....苏打水
Slice.....一片	Punch Bowl.....酒缸	Ginger Ale.....姜汁水
Snow Style.....雪糖杯型	Syrup.....糖浆	Dash.....数滴(3~4滴)
Proof.....酒精度(美制)	Olive.....橄榄	Tea Spoon(T.S.P.).....茶匙
Straight up.....纯饮	Bitter.....苦精	Table Spoon(T. B. S. P).....餐匙
Opener.....开瓶器	Orange Wedge.....柳丁角	Stirrer.....搅拌棒
Shakerr.....雪克壶	Lemon Wedge.....柠檬角	Measurer.....量酒器
Funnel.....酒嘴	Corkscrew.....螺丝开塞器	Recipe.....酒谱
PUB.....酒吧	Strainer.....滤冰器	Garnish.....可食用的装饰物

鸡尾酒

材料要览

基本篇



你就是吧台后的调酒高手！
只要备齐以下的基本材料，
然而它虽然千变万化，却有一定的公式可循，
鸡尾酒的世界多彩多姿，

●六大基酒和香甜酒

琴酒(Gin)
伏特加(Vodka)
兰姆酒(Rum)
龙舌兰(Tequila)
威士忌(Whisky)
白兰地(Brandy)
香甜酒(Liqueur)

六大基酒



●五大汽水

苏打汽水(Soda Water)
通宁汽水(Tonic Water)
姜汁汽水(Ginger Ale)
七喜汽水(7-UP)
可乐(Cola)

五大汽水



●重要配料

红石榴汁(Grenadine)
柠檬汁(Lemon)
莱姆汁(Lime)
鲜奶油(Cream)
椰奶(Pina Colada)
鲜奶(Milk)
蜂蜜(Honey)
蓝柑汁(Blue Curacao Syrup)
薄荷蜜(Peppermint Syrup)
可尔必思(Calpis)
葡萄糖浆(Grape Syrup)

重要配料



●重要果汁(浓度30%最佳)

柳橙汁、凤梨汁
番茄汁、葡萄柚汁
葡萄汁、苹果汁
小红莓果汁、运动饮料
杨桃汁、椰子汁
芭乐汁

重要果汁



●备用配料

杏仁露、豆蔻粉、芹菜粉
红樱桃、绿樱桃、香草片
洋葱粒、橄榄粒、辣椒酱
辣酱油(台)、辣酱油(进口)

备用配料



香甜酒(利口酒)要览 基本篇

利口酒(Liqueur)
又称香甜酒、加味酒、水果酒或混合酒。
一般依其音译为利口酒，
取其利口香甜之意。
调制鸡尾酒时，
除了六大基酒之外，
最重要的就是颜色千变万化、
气味也五花八门的利口酒，
事实上，它们才真正是
鸡尾酒的灵魂！



● 雪糖杯制作法

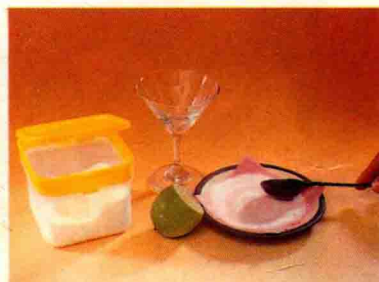
以柠檬汁与盐沾杯口，以之盛装鸡尾酒，饮用时有先咸后甘的口感，是既好看



① 柠檬、细盐，是制作“雪糖杯”的基本材料。



② 在碟子上垫好餐纸，倒上细盐。



③ 将细盐摊平。

调酒器材与杯具 基本篇

工欲善其事，
必先利其器，
调制鸡尾酒之前，
你少不了要准备
下列器材。

当然，在初学之时，
你不必一次备齐，
慢慢学、慢慢购齐，
你会发现，这些器材
真的很好用！



↑由左至右：试管架、试管、
果汁机、进口雪克壶、透明雪
克壶、透明雪克壶、500cc大
雪克壶、350cc小雪克壶、大
盎司杯、小盎司杯、小量杯、
隔(滤)冰器、玻璃调酒棒(搅拌
棒)、酒吧长匙、酒吧短匙。



←由左至右：挖冰淇淋器、滴
管、四合一汤匙、压汁器、冰
夹、压汁器、吸管、梅花型开
塞器、开塞器、一盎司酒嘴、
酒嘴、三合一开塞器、水果刀
(270mm)、水果刀(120mm)、
调酒棒(搅拌棒)。

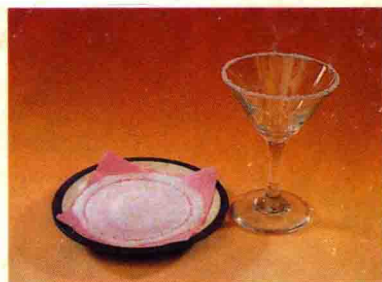
又别有风味的杯饰技巧。



④以切开的柠檬将杯口沾湿。



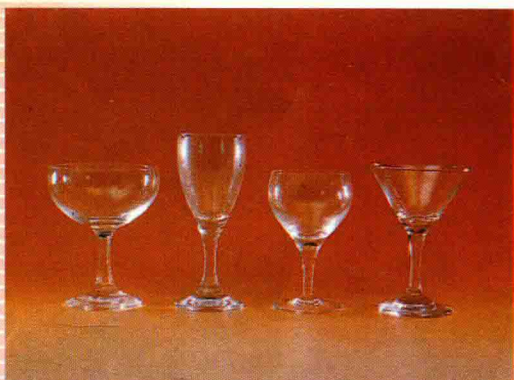
⑤杯口向下，按压在细盐上，使
沾满盐巴。



⑥即成具特殊效果的“雪糖杯”。
在多种鸡尾酒中都得到。

鸡尾酒杯具大观 基本篇

翻阅过本书之后，相信你就会慢慢理解并掌握其精神了！
每种鸡尾酒的个性与特性才能充分传达……
而也只有正确地使用适当的杯具，
鸡尾酒相当讲究何种种酒以何种杯具盛装，



●由左至右：香槟杯(Champagne)、雪莉酒杯(Sherry)、巴黎酒杯、鸡尾酒杯(Cocktail Glass)



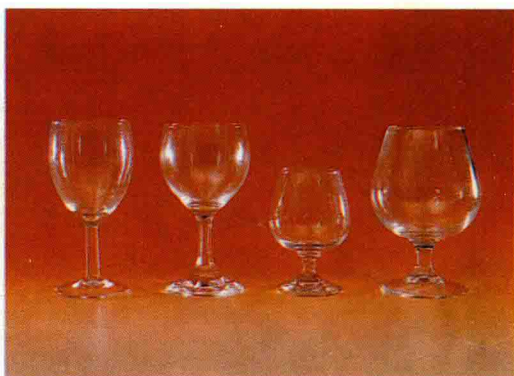
●由左至右：香槟杯(Champagne)、香槟杯(Champagne)、香槟杯(沙瓦杯 Sour Glass)、香槟杯(沙瓦杯、酸酒杯 Sour Glass)、香槟杯(Champagne)



●由左至右：造型果汁杯(Pilsner, Flute)、果汁杯(Pilsner, Flute)、果汁杯(Pilsner, Flute)、造型果汁杯(Pilsner, Flute)



●由左至右：果汁杯(Pilsner, Flute)、果汁杯(Pilsner, Flute)、果汁杯(Pilsner, Flute)、果汁杯(Pilsner, Flute)



●由左至右：白酒杯(White Wine Glass)、红酒杯(Red Wine Glass)、白兰地杯(Brandy Glass)、大白兰地杯(Brandy Glass)



●由左至右：公杯、公杯、圣代杯(Ice Cream Glass)、圣代杯(Ice Cream Glass)、冰淇淋杯(Ice Cream Glass)



●由左至右:烈酒杯(彩虹酒杯Pousse Cafe)、甜酒杯(Cordial)、甜酒杯(Cordial)、传统杯(岩石杯Old-fashion Glass)、传统杯(老式酒杯Old-fashion Glass)、烈酒杯(小酒杯)



●由左至右:飞碟杯(Coupette-Margarita)、海柏杯(高球杯Highball)、鸡尾酒杯(Cocktail Glass)、可林直杯(Collins Glass)



●由左至右:果汁杯(Pilsner, Flute)、宽口杯、高脚杯(Goblet)、高脚杯(Goblet)



●由左至右:鸡尾酒缸专用杯(Punch Cup)、果汁杯(Pilsner, Flute)、葡萄酒杯(高脚杯(Boblet)、女人杯(Beauty)



●由左至右:温威士忌杯Old-fashion Glass、果汁杯、水杯(Water Tumbler)、果汁杯(水杯Pilsner, Flute)、果汁杯(水杯Pilsner, Flute)



●由左至右:细长啤酒杯(Beer Pilsner)、喇叭啤酒杯(淡啤酒杯Beer Pilsner)、造型杯、啤酒杯(啤酒马克杯Beer Mug)

鸡尾酒的调制法大致为四种，即：

(一)摇荡法(Shake)、(二)搅拌法(Stir)、(三)直接注入法(build)、(四)果汁机混合法(Blender)。

形形色色的鸡尾酒，看似色彩缤纷、五花八门、有渐层效果、有气泡泉涌……其实都不出这四种调制法，只要你按图制作，不但可以自娱娱人，假以时日，更能成为调酒高手！

(一)摇荡法(Shake)

是调制鸡尾酒最普遍而简易的方法，将酒类材料及配料、冰块等放入雪克壶内，用劲来回摇动，使其充分混合即可。能去除酒的辛辣，使酒温和且入口顺畅。

●器材

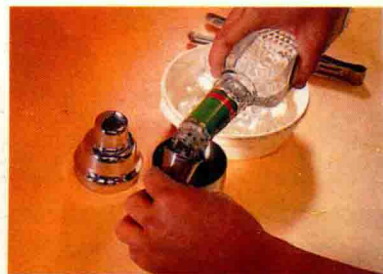
即雪克壶、量杯、酒杯、隔冰器。

●要诀

摇荡时速度要快并有节奏感，摇荡的声音才会好听。



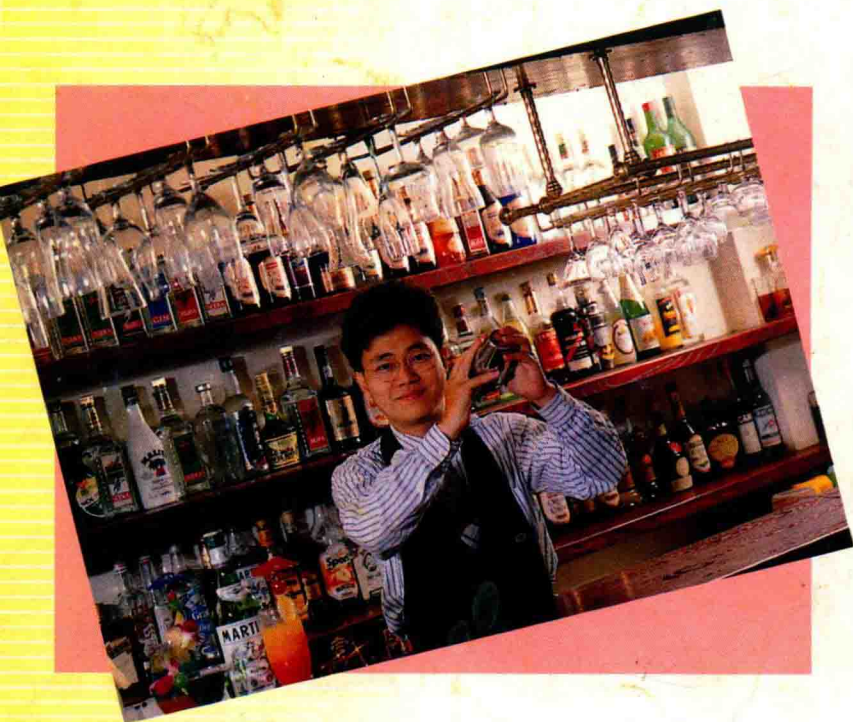
①使用摇荡法(Shake)需准备的基本器材:雪克壶、夹冰器、冰块。



②将材料以量杯——量出正确分量后，倒入打开的雪克壶中。



③以夹冰器夹取冰块，放入雪克壶中。



(二)搅拌法(Stir)

将材料倒入调酒杯中，用调酒匙充分搅拌的一种调酒法。常用在调制烈性加味酒时，例如马丁尼、曼哈顿等酒味较辛辣，后劲较强的鸡尾酒。

●器材

调酒杯、调酒匙、量杯、隔冰器、酒杯。

●备注

有时亦可直接在酒杯中搅拌。



④盖好雪克壶后，以右手大拇指抵住上盖，食指及小指夹住雪克壶，中指及无名指支持雪克壶。



⑤左手无名指及中指托住雪克壶底部，食指及小指夹住雪克壶，大拇指压住过滤盖。



⑥双手握紧雪克壶，手背抬高至肩膀，再用手腕来回甩动。摇荡时速度要快，来回甩动约10次，再以水平方式前后来回摇动约10次即可。



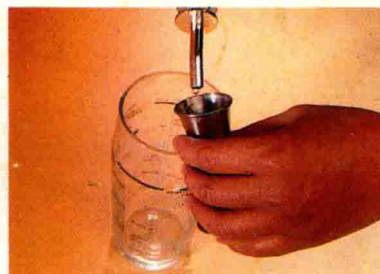
③以夹冰器夹取冰块，放入调酒杯中。



①使用搅拌法(Stir)需准备的基本器材:调酒杯、调酒匙、量杯、隔冰器、酒杯。



④用调酒匙在调酒杯中，前后来回搅三次，再正转两圈倒转两圈即可。



②将材料以量杯——量出正确分量后，倒入调酒杯中。



⑤移开调酒匙后加上隔冰器滤除冰块，再把酒液倒入酒杯内。

(三)直调法(Build)

把材料直接注入酒杯的一种鸡尾酒调制法，作法非常简单，只要材料分量控制好，初学者也可以做得很正点！Gin Tonic, Bloody Mary等著名鸡尾酒，都是用这种方法调制的。

●器材

鸡尾酒杯、量杯、冰块、夹冰器



①使用直接注入法需准备的基本器材：鸡尾酒杯、量杯、冰块、夹冰器



②将基酒以量杯量出正确分量后，倒入鸡尾酒杯中。



③以夹冰器夹取冰块，放入调酒杯中。



④最后倒入其他配料至满杯即可。



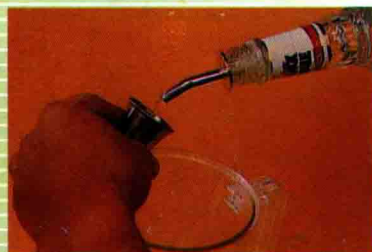
①使用果汁机混合法(Blender)需准备的基本器材：果汁机、量杯、冰块、杯具。

(四)果汁机混合法(Blender)

用果汁机取代摇荡法主要用于有水果类块状材料需要搅拌时，也是目前最流行的做法，混合效果相当好。事先准备细碎冰或刨冰，在果汁机上座倒入材料，然后加入碎冰(刨冰)，开动电源混合搅抖，约十秒左右关去电源，等马达停止时拿下混合杯，把酒液倒入酒杯内即可。

●器材

果汁机、量杯、冰块、夹冰器



②将酒类以量杯——量出正确分量后，倒入果汁机内。



③以夹冰器夹取冰块，放入果汁机内。



④最后倒入其他配料，开动果汁机搅拌均匀即可。