

# 花式调酒

北京培研国际教育有限公司 编著



160 款花式鸡尾酒配方公开  
流行花式调酒动作技法亮相

 中国轻工业出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

花式调酒 / 北京培研国际教育有限公司编著. — 北京: 中国轻工业出版社, 2006.3

ISBN 7-5019-4998-0

I. 花… II. 北… III. 鸡尾酒 - 配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 076046 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 美术指导: 叶 蕾

装帧设计: 李若虹 责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵

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: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2006 年 3 月第 1 版第 2 次印刷

开 本: 889 × 1194 1/32 印张: 3

字 数: 72 千字

书 号: ISBN 7-5019-4998-0/TS · 2888 定价: 20.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60210S1C102ZBW



# 花式调酒

北京培研国际教育有限公司 编著



中国轻工业出版社

# 前 言

随着国内调酒行业的蓬勃发展,花式调酒(又称美式调酒)已在全国各大城市中广泛流行起来。花式调酒除了表演精彩夺目,其口味也在传统鸡尾酒基础上有了较大的改变。本书向全国调酒业人士介绍花式鸡尾酒并公开配方。

在从事了多年的调酒教学与实践工作后,笔者发现有一个问题一直困扰着国内众多的酒吧经营者及调酒师们,那就是关于鸡尾酒配方的书有许多为国外版权引进图书,其中所涉及的鸡尾酒配方中的许多酒品及配料在国内无法找到,因此大量鸡尾酒配方无法真正实现。经过不断研究,并翻阅了英国皇家调酒师协会及美国调酒师俱乐部近年来的大量鸡尾酒配方,以及根据目前我国大中型城市中能够常见的酒品与辅料情况,本书推出了完全适合我国国情的花式鸡尾酒配方 160 款。

本书的编写得到了全国调酒师培训基地全体教职员工与调业内专家的大力支持。真诚地希望我们能将更多的知识与技能奉献给广大调酒爱好者!

编著者

# 全国调酒师培训基地

全国调酒师培训基地是北京培研国际教育有限公司于2000年开办的专业从事调酒师培训及技能鉴定机构。近年来，该机构培养了众多调酒师，其中有许多在国际、国内等调酒大赛中获奖。该机构拥有着一支优秀的专业教师队伍和国内第一个花式调酒练功房，以及花式鸡尾酒操作间、实习酒吧，不愧为“培育调酒师的摇篮”。目前，该机构已逐渐成为国内调酒业培训调酒师的主力军。

地址：北京市崇文区东花市北里西区4号（崇文职业技术学校）

电话：010-67148010 010-67140969

网址：[www.cniba.com](http://www.cniba.com)



# 编委会名单

主 编 胡永强

编 委 胡滨、童江、安然、韩宏焱、Mr.Daivi、郑雯、Mr.Sky

## 主编简介

**胡永强** 北京培研国际教育有限公司执行董事，全国调酒师咖啡师培训基地校长，国家级调酒师职业技能鉴定评委，北京西餐业协会副会长，企业家协会常务理事，中华职教社社员。



1990年创办调酒师培训专业；1993年编著调酒师训练教材《调酒师必读》；同期与北京市教委合作录制了调酒教学片《中国鸡尾酒》；1994年荣获“青年发明奖”及共青团中央“青年突击手”称号；1995年编著调酒专业教材《酒吧与调酒》；2000年创办“全国调酒师培训基地”。

# 目 录

## Contents

### 花式调酒知识 /6

花式调酒简介 /6

花式调酒师的要求 /7

花式调酒练习的注意事项 /8

花式调酒的训练内容 /9

花式调酒的常用动作 /10

花式调酒的动作要求 /12

倒酒注意事项 /12

花式调酒的技法 /13

### 英式调酒知识 /14

调制法简介 /14

调制原理 /15

调制原则 /16

### 基酒及甜酒介绍 /17

金酒 (Gin) /17

朗姆酒 (Rum) /17

白兰地酒 (Brandy) /18

威士忌酒 (Whisky) /18

伏特加酒 (Vodka) /20

特基拉酒 (Tequila) /21

甜酒 (Liqueur) /21

### 花式鸡尾酒配方 /22

常用花式鸡尾酒配方 /22

流行花式鸡尾酒配方 /28





## 花式调酒知识



### 花式调酒简介

花式调酒起源于美国,现风靡于世界各地。其特点是在正统的英式调酒过程中加入一些花式调酒动作,以及魔幻般的互动游戏,起到活跃酒吧气氛、提高娱乐性、与客人拉近关系的作用。

花式调酒又被称为“美式调酒”,大多数花式调酒师也工作于美式酒吧中。美式酒吧的吧台和英式酒吧的吧台在构造上有所不同;其工作方法上也相对要轻松随意,美式吧台主要的构造原则是能以最快的速度为客人提供高质量的酒水,以及能够在吧台中任何地方服务客人并进行花式调酒。

花式调酒是当今世界上非常流行的调酒方式,花式调酒师在调酒的过程中融入了个性,可运用酒瓶、调酒壶、酒杯等调酒用具表演令人赏心悦目的调酒动作,从而达到吸引客人、愉悦客人、增加调酒师个人魅力的目的,还能更好地与客人沟通,促销酒水等。同时,也会将整个调酒过程变得轻松随意、富有观赏性。

由于现在各地缺少花式调酒师,但又为了需要迎合客人的胃口,许多娱乐性酒吧正采取特约、特聘的形式来邀请花式调酒师做兼职表演,花式调酒以其日益成熟的趋势占据了更多的吧台。

花式调酒师也将会成为未来中国旅游业备受瞩目的职业,因为花式调酒是从调酒技艺中发展出来的、将表演与调酒结合的艺术。



1》花式调酒动作 1



## 花式调酒师的要求

花式调酒师是以其花式调酒本领和表演能力而吸引消费者的。

首先,花式调酒师应熟练运用各种花式调酒用具。花式调酒特有的调酒用具,如酒嘴、美式调酒壶、果汁桶等用具,这不仅是调酒所需要的工具,也能使花式调酒师在工作中提高工作效率并且轻松自如地表演。

其次,花式调酒师不仅要掌握多种基本调酒技法,还要在学习过程中掌握怎样用酒嘴控制酒水的标准用量,即自由式倒酒,以及如何在最短的时间调制尽可能多的饮料等。

另外,每位花式调酒师都要学习如何展现个人表演风格。大部分花式调酒师都很开朗健谈,良好的沟通总能使调酒师创造恰当的谈话氛围。

优秀的花式调酒师,会不断探索、创新出高质量的酒水和新奇的花式动作。调酒师们在练习过程中,要充分发挥想像力,不断创新及提高动作技巧。



》》 花式调酒动作 2



### 花式调酒练习的注意事项

学习花式调酒一定要到正规的调酒学校学习,并进行花式调酒动作的练习。这样不仅能在练习中避免意外受伤,而且在学习动作方面也可以少走弯路,达到事半功倍的效果。

调酒师在练习动作的过程中要有耐心,反复练习花式动作直到非常熟练的程度,并注意提高自己的心理素质,因为急于求成往往会起到相反的作用。学习花式调酒一般需要注意安全性和表演性。

安全性,即安全第一。注意在练习过程中保护自己和怎样不去伤害到其他人是重要的。

表演性,在表演前使用专业的练习瓶练习将要表演的动作,达到非常熟练的程度。同时,还要发挥想像力,用一些俏皮的语言和表情提高表演观赏性、酒水质量和服务。因为表演也是为客人提供的一种服务,所以要注意在表演中坚持鸡尾酒制作标准,不要让花式表演影响到所要调制的鸡尾酒质量。



》》 花式调酒动作 3



## 花式调酒的训练内容

花式调酒除了要求调酒师不但能够调制出可口的鸡尾酒,还要能在消费者的注视下表演优雅的调酒动作,这就需要调酒师能根据要求进行表演方面的练习,从而使调酒师在进行调酒表演过程中能更好地展现调酒技巧。

**1 乐感训练** 调酒师在表演过程中经常会伴随着各式各样的音乐,所以调酒师的花式动作要与音乐的节奏配合,进行专门的训练。一次完美的调酒表演经常是在音乐中营造出良好的气氛。

**2 舞蹈训练** 只有漂亮且自如的动作才能给客人满意的感觉。因此,练习舞蹈可以使调酒师身体的协调性保持良好状态,使花式调酒表演更加具有观赏性。

**3 动作训练** 使人眼花缭乱的动作是花式调酒的重点所在,调酒师为每一个动作编排出适合自己的花式动作,再进行不断、刻苦地练习。

**4 心理素质** 在众多客人的注视下表演,必然要求花式调酒师具有良好的心理素质。花式调酒师在表演过程中,只能做自己有把握的动作,并且不要让偶尔的失手影响了后面的表演。





## 花式调酒的常用动作

花式调酒师们具有一个共同的特点,就是以花式调酒方式制作饮料和以精彩的表演愉悦客人,花式调酒师在工作中最常用到的一些动作有:

1 花式倒酒 右手握住瓶颈,与胸同高;将瓶子从身体的右侧抛起翻转1周,右手接住瓶颈部,酒嘴朝下,把酒液倒入另一只手拿的调酒壶中。



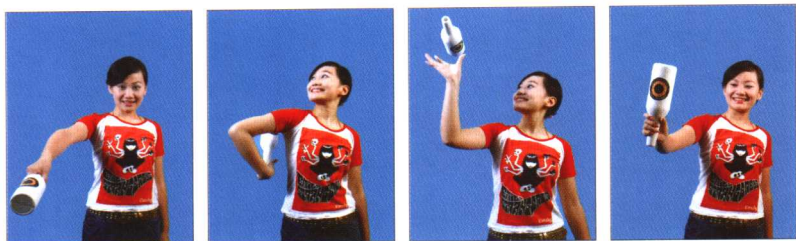
》》 花式倒酒

2 手背立瓶 用右手的拇指、食指、中指捏住瓶颈,手指发力向上提酒瓶,再让瓶身在空中垂直落下,将手伸平、手背向上,让瓶底朝下直立停在手背上。



》》 手背立瓶

3 后抛前接 右手握瓶向身后抛瓶,瓶子抛出的同时右手手腕向上勾瓶发力,使瓶从右肩上方飞向身前,右手迅速在身前接住瓶颈。



》》 后抛前接

4 右抛左接 右手握瓶颈,与胸同高,向左手抛瓶,瓶抛出后旋转两周,左手接住瓶颈。



》》 右抛左接



### 花式调酒的动作要求

由于花式调酒通过表演动作串联调酒过程,难度远远大于英式调酒,因此在制作中应注意以下几点:

**速度** 调酒师要在调酒过程中提高鸡尾酒制作的速度。

**组织** 加强调酒与表演动作融为一体的组织能力。

**精确** 确保用酒嘴倒酒的精确性。

展示花式调酒技巧,确保动作美观、协调一致。



》》花式调酒动作 4



### 倒酒注意事项

- 1 手指与酒嘴之间接触必须紧密,但手要放松。
- 2 酒嘴的气孔必须畅通,才能保持流量的稳定和顺畅。
- 3 倒酒时酒瓶必须在吧台台面上快速、稳健地倾倒;在停止倒酒时,断酒动作必须干净、利落且精确。
- 4 自如倒酒的关键是:稳定、持续。因为稳定、持续地倒酒,可以使客人在享受花式调酒师配制的饮料时更添乐趣。



## 花式调酒的技法

1 **直调法**就是将酒液直接倒入杯中混合即可。在英式调酒中被称为兑和法。

2 **漂浮、添加法**就是将一种酒液加到已混合好的酒液上，产生向下渗透的效果。在英式调酒中也被称为兑和法。

3 **果汁机搅拌法**就是把所需酒液连同碎冰一起加入搅拌机中，按配方要求的速度搅拌。在英式调酒中被称为搅和法。

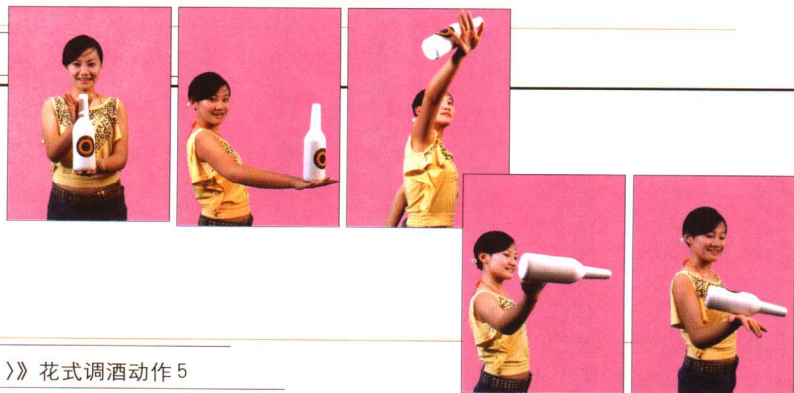
4 **摇动和过滤法**就是将所需酒液连同冰块放入波士顿摇酒壶中快速摇动后滤入酒杯。在英式调酒中被称为摇荡法。

5 **混合法**就是把酒液按比例倒入波士顿摇酒壶，可根据配方加入冰块，把摇酒壶放在搅拌轴下，打开开关，搅拌8~10秒，把混合好的饮料倒入酒杯。

6 **搅动和过滤法**就是将所需酒液连同冰块放入波士顿摇酒壶，搅动后滤入酒杯。在英式调酒中被称为调和法。

7 **捣棒挤压法**在杯中用捣棒将水果粒通过挤压的方式压成糊状，然后将摇妥或搅拌好的酒液倒入其中。

8 **层加法**就是按照各种酒品糖分比重不同，按配方顺序依次倒入杯中，使其层次分明。每种酒液是直接倒在另一种酒液上，不加搅动。在英式调酒中被称为兑和法。



》》 花式调酒动作5



# 英式调酒知识



## 调制法简介

### 1 摇荡法

摇荡法（或称摇和法）就是将所用主酒、辅料和冰块按照配方放入摇酒壶中进行快速而剧烈的摇荡，时间约为6~10秒钟，使主酒、辅料及冰块充分混合，摇妥后滤出冰块，将酒液倒入杯中。摇荡法调制出的鸡尾酒多使用鸡尾酒杯、香槟杯盛装。

摇荡法有单手摇和双手摇两种。

单手摇的方法是：右手食指按住壶底，用拇指、中指、无名指夹住壶身两侧，手心不与壶身接触。摇荡时，尽量以手腕用力；手臂在身体右侧自然上下摆动；要求力量大、速度快、有节奏、动作连贯。

双手摇的方法是：左手中指按住壶底，拇指按住壶身处，其他手指自然伸开。右手拇指按壶盖，其余手指自然伸开固定住壶身。壶盖朝向胸前，壶底朝外，并略向上方。摇动时，可在身体左上方或右上方；要求两臂略抬起，呈伸曲状态，快速摇荡。

### 2 调和法

调和法（或称搅拌法）是将所用主酒、辅料按一定比例倒入加有一定数量冰块的调酒杯中，用酒吧匙顺一定方向快速搅拌均匀，然后以滤冰器盖住调酒杯口，将酒液滤入杯中。调和法调制出的鸡尾酒多使用鸡尾酒杯、古典杯盛载。

### 3 兑和法

兑和法（或称直接混合法）分为两种方法：一种就是将配方中主酒倒入加有冰块的酒杯中后，直接加入汤力水（又称奎宁水）、苏打水或果汁等配料，轻微搅拌即可。例如，金酒加汤力水，威士忌

加苏打水等。用这种方法调制出的鸡尾酒多用海波杯。

另一种就是将酒吧匙紧贴杯壁使酒液沿杯壁慢慢流入杯中,以免主酒与辅料冲撞混合,从而使酒液分出层次。例如彩虹鸡尾酒等。用这种方法调制出的鸡尾酒多用利口杯。

#### 4 搅和法

搅和法是将所用主酒、辅料按配方,放入加有冰块的电动搅拌机中,使电动搅拌机高速运转8~10秒,将冰块打碎并与酒液混合后,将打碎的冰块及酒液倒入所选用的酒杯中。以搅和法调制的鸡尾酒多用柯林杯、特饮杯。

**注意** 无论选用何种方式调制鸡尾酒,都要按先放入冰块、再放辅料、最后是主酒的顺序,同时要严格按配方进行调制。



### 调制原理

1 鸡尾酒通常多用金酒、威士忌酒、白兰地酒、朗姆酒、伏特加酒、特基拉酒等作为基酒,再加入配制酒、果汁、汽水、香料等其他酒或饮料配制而成。

2 烈酒可以与任何酒或饮料相搭配,调制成鸡尾酒。

3 味道相同或相似的酒或饮料可以互相混合,调配成鸡尾酒。

4 味道不相同的酒或饮料,例如药酒与果酒,一般不宜互相混合。

5 在调制鸡尾酒时,清淡、有汽的酒水只采用兑和法和搅和法。

6 调制任何鸡尾酒时,应首先放入冰块,然后是配料,最后放主酒,以避免不必要的浪费。

7 当需要加入蛋清时,是为了增加鸡尾酒的泡沫,因此要用力搅匀。