

经典鸡尾酒

调制手册

孙炜 双福 主编

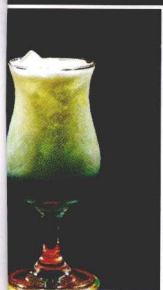
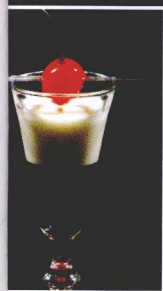
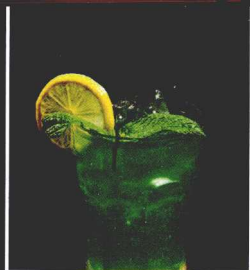
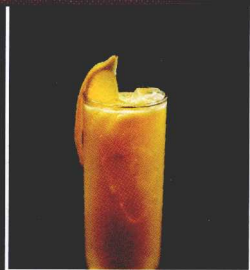


cocktail

鸡尾酒的迷人风情
流传在爱酒之人的口中
也流传在城市的每个角落

超值附赠
DVD
光盘

中国纺织出版社



缤纷的色彩，多变的口味，
还有那优雅的品酒气质，
鸡尾酒的迷人风情，
不光流传在爱酒的人口中，
也流传在城市的角角落落……

孙炜 双福 ● 主编

经典鸡尾酒调制手册



本书是一本介绍鸡尾酒调制的手册，全书共分10章，详细介绍了鸡尾酒的起源、分类、调制方法、调制工具、调制环境、调制礼仪、调制安全、调制创新、调制应用、调制案例。本书可作为鸡尾酒调制爱好者的参考书，也可作为鸡尾酒调制培训教材。

ISBN 7-111-21111-1
定价：28.00元
双福 SF 中国纺织出版社
www.cn-text.com

中国纺织出版社

内容提要

鸡尾酒的品尝过程不仅仅是味觉的满足，也是一场视觉的盛宴，其层出不穷的色彩变化、调酒师如同魔术般的手法，为鸡尾酒增添了无限光彩。

本书精选的经典鸡尾酒，以名品、流行、创新进行分类，以精美的图片、详实的制作程序，为您展现大师级的鸡尾酒调制艺术，并介绍了调制鸡尾酒的工具、材料、方法、装饰等，您只要根据制作说明，就能轻轻松松调制出梦想的鸡尾酒，而诙谐有趣的鸡尾酒趣闻，将丰富您的鸡尾酒知识，帮您赢得别人的喝彩。

图书在版编目（CIP）数据

经典鸡尾酒调制手册 / 孙炜，双福主编. —北京：中国
纺织出版社，2009.10
ISBN 978-7-5064-5902-0

I. 经… II. ①孙…②双… III. 鸡尾酒—勾兑 IV. TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字（2009）第160432号

责任编辑：舒文慧

责任印制：刘 强

封面设计：任珊珊

中国纺织出版社出版发行

地址：北京东直门南大街6号 邮政编码：100027

邮购电话：010-64168110 传真：010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

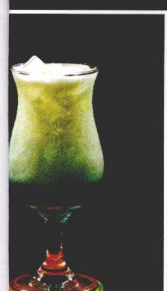
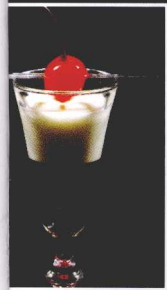
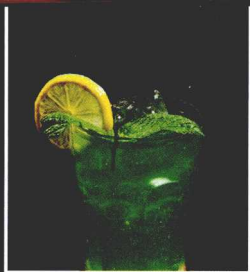
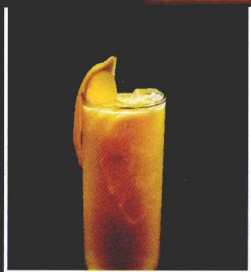
北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2009年10月第1版第1次印刷

开本：710×1000 1/16 印张：8

字数：100千字 定价：35.00元（附光盘1张）

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换



缤纷的色彩，多变的口味，
还有那优雅的品酒气质，
鸡尾酒的迷人风情，
不光流传在爱酒的人口中，
也流传在城市的角角落落……

孙炜 双禧 ● 主编

经典鸡尾酒调制手册



中国纺织出版社

本书是一本介绍鸡尾酒调制的手册，全书共分10章，详细介绍了鸡尾酒的起源、分类、调制方法、调酒师的职责、鸡尾酒的装饰、鸡尾酒的储存、鸡尾酒的推销、鸡尾酒的调制工具、鸡尾酒的调制环境、鸡尾酒的调制安全等。本书可作为调酒师的培训教材，也可作为鸡尾酒爱好者的参考书。

孙炜 双禧 SF 主编
www.shuangxi.com

内容提要

鸡尾酒的品尝过程不仅仅是味觉的满足，也是一场视觉的盛宴，其层出不穷的色彩变化、调酒师如同魔术般的手法，为鸡尾酒增添了无限光彩。

本书精选的经典鸡尾酒，以名品、流行、创新进行分类，以精美的图片、详实的制作程序，为您展现大师级的鸡尾酒调制艺术，并介绍了调制鸡尾酒的工具、材料、方法、装饰等，您只要根据制作说明，就能轻轻松松调制出梦想的鸡尾酒，而诙谐有趣的鸡尾酒趣闻，将丰富您的鸡尾酒知识，帮您赢得别人的喝彩。

图书在版编目（CIP）数据

经典鸡尾酒调制手册 / 孙炜，双福主编. —北京：中国

纺织出版社，2009. 10

ISBN 978-7-5064-5902-0

I. 经… II. ①孙…②双… III. 鸡尾酒—勾兑 IV. TS972. 19

中国版本图书馆CIP数据核字（2009）第160432号

责任编辑：舒文慧

责任印制：刘 强

封面设计：任珊珊

中国纺织出版社出版发行

地址：北京东直门南大街6号 邮政编码：100027

邮购电话：010-64168110 传真：010-64168231

http: //www. c-textilep. com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2009年10月第1版第1次印刷

开本：710×1000 1/16 印张：8

字数：100千字 定价：35.00元（附光盘1张）

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换

如何使用本书

酒如人生，唯有懂得酝酿、调制、装饰，这样的酒才会香飘十里，这样的人生才会多姿多彩。学习调制鸡尾酒，就需要这样一种对待人生的态度！如何按照已有的配方，发挥自己的创意？无论你是调酒行家，还是年轻的学徒，相信本书都会对你有所帮助。

本书5大升级特点

精美的鸡尾酒图片，经典再现

图片具有最简洁、最直观的教学指导作用，本书精美的鸡尾酒图片，充分展现了每一款鸡尾酒的精髓，只要仔细阅读，你也能轻松创造出漂亮迷人的鸡尾酒。



赏美酒，阅趣闻，丰富你的鸡尾酒知识

本书精心准备了短小的鸡尾酒趣闻，让你的鸡尾酒调制时间多了惬意和快乐，并且丰富了鸡尾酒知识，朋友相聚，将鸡尾酒趣闻信手拈来，侃侃而谈，自然会赢得别人羡慕的目光。

Step by step精准、全面的指导，轻松调制梦幻鸡尾酒

配方、载杯、制作程序、酒语，一个也不能少！经过这样精准、全面的指导，神奇美味的鸡尾酒就会在你的手中轻易地调制出来，并能避免出现味道不对、颜色混浊等状况。

窍门技法讲解，帮助初学者快速入门

调酒的四大技法、装饰制作窍门、基酒知识全景解密，帮助第一次接触鸡尾酒的朋友轻松入门。

附赠DVD，大师级调酒艺术全景展现

随书附赠DVD，大师级调酒艺术全景再现，帮助你更好地掌握调酒的时间与技法，跟随指导，调出独具特色的鸡尾酒！



鸡尾酒趣闻，丰富你的鸡尾酒知识，让你了解鸡尾酒的“前世今生”。

本款鸡尾酒的图片，通过翻阅，你就可以找到自己心仪的那款鸡尾酒。

本款鸡尾酒的名称
本款鸡尾酒的
英文名称。

本款鸡尾酒的
配方，了解本
款鸡尾酒使用
的材料、载
杯、装饰物。

本款鸡尾酒的制作程
序，按照它的引导，
鸡尾酒的调制过程将
变得轻松无比。

本款鸡尾酒的畅
饮话语，是对本
款鸡尾酒的进一步
了解。

本款鸡尾酒的精美图片展示，
通过图片你可以充分了解此款
鸡尾酒的色泽、分层等，熟悉
其调制要点。



本款鸡尾酒原料图片，对使用
的原料进行展示。

本款鸡尾酒的制作程序图片，
可以更直观地了解它的调制
过程。





目录



Part 1

尊享风范的选择 ——名品鸡尾酒

特基拉日出	08
螺丝刀	10
金汤力	12
曼哈顿	14
自由古巴	16
深水炸弹	18
天使之吻	20
薄荷啤酒	22
血玛丽	24
红粉佳人	26
盐狗	28
金色卡迪拉克	30
彩虹	31
烟	32
秀兰·邓波	33
新加坡司令	34
边车	35
马天尼	36



Part 2

广受欢迎的象征 ——流行鸡尾酒

浪漫城市	38
晨露	40
冰霜西瓜得奇利	42
蓝柑啤酒	44
田纳西库勒	46
粉色柠檬	48
旅程	50
爱琴海之恋	52
飞天草蜢	54
清凉薄荷	56
柠檬树	58
热带果园	60
爱尔兰女妖精	62
跳台之下	64
午夜幽兰	66
花之恋	68
大白鲨	70
粉红俄罗斯	72

CONTENTS





墨西哥旅程	74
蓝莓啤酒	75
梦幻香槟	76
冬之旋律	77
水晶葡萄	78
菠萝雪	79
水果农庄宾治	80
香橙冰山	81
蓝天	82
性感海滩	83
荔枝啤酒	84
地震	85
喷火筒	86
葡萄酒考比勒	87
奇异加勒比海	88
沙漠之源	89
玛鲁鲁	90
清凉海滨	91
第八号当铺	92

Part 3

创意思维的代表 ——创新鸡尾酒

歌剧院魅影	94
椰子之恋	96
美丽的心跳	98
奥林匹克	100
樱桃手榴弹	102
漫天飞雪	104
倾城佳人	106
芭提雅风情	108
五环之梦	110
借酒壮胆	111
桃色渴望	112
加油, 巴里	113
海底世界	114

Part 4

鸡尾酒制作基础入门

调制鸡尾酒的基本材料	116
调制鸡尾酒的最佳配角——冰	118
调制鸡尾酒的工具	119
晶莹的酒杯世界	121
调制鸡尾酒的基本方法	123
鸡尾酒杯口装饰的制作	125
调制鸡尾酒的操作规则	126
索引——鸡尾酒趣闻	128



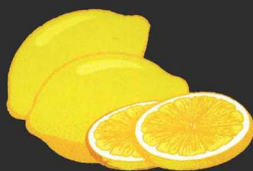
说明: 本书中液体的计量单位为盎司(英文ounce, 缩写oz), 是英制计量单位,
1盎司≈28.35毫升。为便于理解 and 操作, 本书均采用“盎司”。

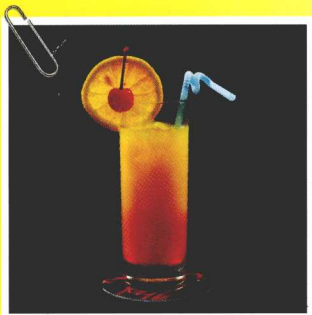


Part 1

尊享风范的选择 ——名品鸡尾酒

一杯鸡尾酒，
就是一段动人的故事，
倾听它的前世今生，
品尝它的经典口味……





鸡尾酒趣闻

什么是鸡尾酒？（一）

鸡尾酒的英文名称是Cocktail，是一种以蒸馏酒为基酒，再调入果汁、汽水、矿泉水、利口酒等辅助酒水，配以水果、奶油、冰淇淋、果冻、布丁及其他装饰材料调制而成的色、香、味、形俱佳的艺术酒品。

具体地说，鸡尾酒是由基本成分(烈酒)、添加成分(利口酒和其他饮料)、香料、添色剂及特别调味用品，按一定比例配制而成的一种混合饮品。

美国的韦氏词典是这样注释的：鸡尾酒是一种量少的冰镇的酒。它是以朗姆酒、威士忌、伏特加或其他烈性酒、葡萄酒为基酒，再配以其他辅料，如果汁、蛋清、牛奶、糖等，以搅拌或摇晃法调制而成的，最后再饰以柠檬片或薄荷叶。

特基拉日出 *Tequila Sunrise*



配方

特基拉.....1.5盎司
红石榴汁.....1/2盎司
橙汁.....适量
装饰：橙片、红樱桃
载杯：海波杯



制作程序

- 1.将杯中加入八分满的冰块。
- 2.将特基拉酒倒入杯中，后注入八分满的橙汁。
- 3.将吧匙插入杯中，沿吧匙滴入红石榴汁。
- 4.最后用橙片、红樱桃挂杯装饰。

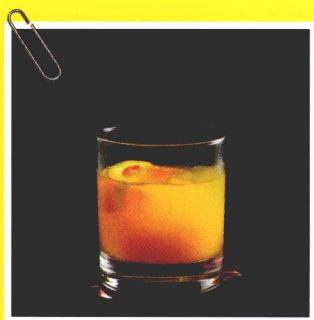


畅饮酒语

这款鸡尾酒的整体感觉犹如朝阳喷薄欲出，特基拉放入红石榴汁极像火热的爱情，即使短暂，也要热烈而醇香。

Tequila Sunrise





鸡尾酒趣闻

什么是鸡尾酒？（二）

美国鸡尾酒鉴赏界权威厄思勃曾这样评价鸡尾酒：“鸡尾酒应该是增进食欲的滋润剂，绝不能背道而驰。按照定义，即使酒味很甜或使用大量的果汁调和，也不要脱离鸡尾酒的范畴。鸡尾酒既能刺激食欲，又能使人兴奋，创造热烈的气氛。巧妙调制的鸡尾酒是最美的饮料，鸡尾酒必须有独特的口味，为此，舌头的味蕾应充分张开，这样才能尝到刺激的味道。如果太甜、太苦或太香，就会掩盖品尝酒味的能力，降低酒的品质。鸡尾酒需要充分的冷却，所以应用高脚酒杯，烫酒最不合适，调制时需加冰，加冰量应严格按配方控制，冰块也要达到要求的融化程度。”

螺丝刀 Screw Driver



配方

伏特加……………1盎司
橙汁……………适量
装饰：橙角
载杯：古典杯



制作程序

- 1.将杯中加入适量的冰块。
- 2.将伏特加倒入杯中。
- 3.注入橙汁至七分满，用吧匙搅拌均匀。
- 4.橙角入杯装饰。



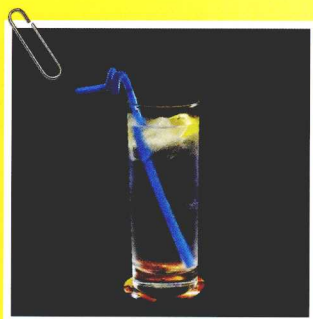
畅饮酒语

伏特加又名俄得克，为便于阅读，本书中均用“伏特加”这一名称。

“Screw driver”就是建筑现场的技术员，将伏特加酒和橙汁倒入杯中，用螺丝刀搅拌后饮用的饮料，并因此而得名。

Screw Driver





鸡尾酒趣闻

鸡尾酒名字的由来（一）

19世纪时，美国人克里福特在哈德逊河边经营一间酒店，他有三件引以为豪的事：一是拥有一只气宇轩昂、斗鸡场上屡战屡胜的雄鸡；二是在他酒窖里收藏了世界上上等的美酒；三是他有一个美貌绝伦的女儿爱尔。

爱尔和一个小船员阿普鲁恩相恋了，克里虽然很喜欢这个性格好、工作努力的小伙子，但他还是想考验一下他：“小伙子，你想娶我女儿吗？赶快努力当船长吧！”几年后，阿普鲁恩真的当上了船长，在迎娶爱尔的婚礼上，克里福特将酒窖里的陈年佳酿全部拿出来，调成了绝代美酒，并在酒杯边缘饰以美艳至极的雄鸡鸡尾的羽毛，然后高呼：“鸡尾万岁！”从此，鸡尾酒便流传开来。

金汤力 *Gin Tonic*



配方

金酒……………1.5盎司
汤力水……………适量
装饰：柠檬角
载杯：海波杯



制作程序

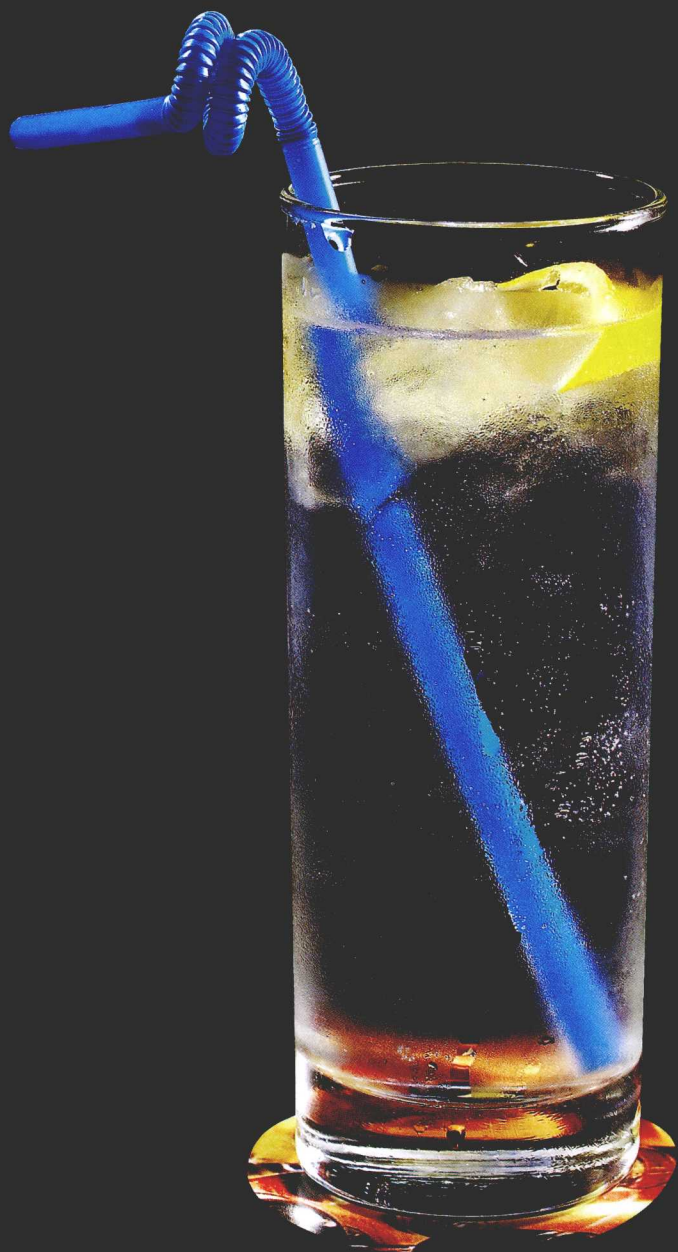
- 1.在杯中加入八分满的冰块。
- 2.先倒入金酒，再注满汤力水。
- 3.用吧匙搅拌均匀，柠檬角放入杯中装饰。

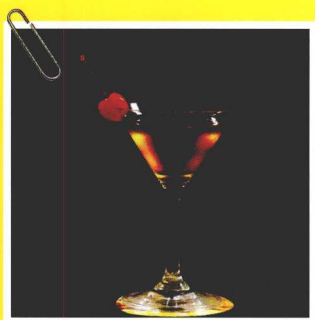


畅饮酒语

冰块沉浮，伴着具有较浓酸味的柠檬角，让这款鸡尾酒看起来优雅迷人，细细品味，口感清凉爽口。

Gin Tonic





鸡尾酒趣闻

鸡尾酒名字的由来（二）

美国独立战争时期，有一天一群军官涌入一家酒馆要喝酒，但当时店内的酒已售完，所以女侍者便将所有剩酒统统倒在一个大容器里混在一起，并随手拔了一根鸡尾的羽毛放在杯中当做装饰，军官喝后交口称赞，从此“鸡尾酒”的美

名便不胫而走。

除此以外，关于鸡尾酒起源的传说还有许多版本，例如以某一贵族妇女Oxc-hitel的名字命名而演变成为Cocktail，以此表示尊贵；以雄鸡尾羽象征英雄气概；以彩色鸡尾象征爱美的调酒女郎及高超的调酒手艺等等，各种各样的传说，也证明了鸡尾酒的无穷魅力。

曼哈顿 *Manhattan*



配方

威士忌……………1.5盎司
甜味美思……………2/3盎司
苦味酒……………1/6盎司
装饰：红樱桃
载杯：鸡尾酒杯



制作程序

- 1.在调酒杯中加入适量冰块。
- 2.将甜味美思、苦味酒、威士忌加入调酒杯中。
- 3.充分搅拌滤入载杯中。
- 4.用红樱桃挂杯装饰即成。



畅饮酒语

这杯鸡尾酒是在纽约曼哈顿诞生的。用红樱桃装饰，让这款鸡尾酒在庄重中有了一丝可爱与妩媚。