

Cocktail

FASHIONABLE COCKTAIL

情迷鸡尾酒 品味新格调

6大基酒调配出50款尊贵迷人五彩醇香的鸡尾酒



吴莹 编著
成都时代出版社



时尚鸡尾酒

FASHIONABLE COCKTAIL

情迷鸡尾酒 品味新格调

⑥大基酒调配出50款尊贵迷人五彩醇香的鸡尾酒

吴莹 编著 成都时代出版社



图书在版编目(CIP)数据

时尚鸡尾酒 / 吴莹编著. —成都: 成都时代出版社,
2009.8

ISBN 978-7-5464-0033-4

I. 时… II. 吴… III. 鸡尾酒—配制 IV. TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 115306 号

时尚鸡尾酒

SHISHANG JIWEIJIU

吴莹 编著

出品人	秦明
责任编辑	廖高平
责任校对	周慧
装帧设计	中映·良品 (0755) 26740502
责任印制	莫晓涛

出版发行	成都传媒集团·成都时代出版社
电话	(028) 86619530 (编辑部) (028) 86615250 (发行部)
网 址	www.chengdusd.com
印刷	深圳市华信图文印务有限公司
规格	889mm×1194mm 1/24
印张	5
字数	160千
版次	2009年8月第1版
印次	2009年8月第1次印刷
印数	1-15000
书号	ISBN 978-7-5464-0033-4
定价	29.80元

著作权所有·违者必究。举报电话: (028)86697083

本书若出现印装质量问题, 请与工厂联系。电话: (0755)29550097

PART 1

漫话鸡尾酒 1

- 一、鸡尾酒的定义 The Origin of Cocktail 2
- 二、鸡尾酒的诞生 The Emergence of Cocktail 2
- 三、“鸡尾酒”的传说 Stories about Cocktail 3
- 四、现代鸡尾酒的四个发展阶段 The Cocktail's Four Development Stages 4
 - 1. 初创期 2. 兴盛期 3. 扩张期 4. 普及期
- 五、现代鸡尾酒的三大标志 Three Signs of Modern Cocktail 4
 - 冰制冷 调酒壶 果汁

PART 2

情迷鸡尾酒 9

- 一、鸡尾酒基本用具 Necessary Appliances of Cocktail 10
 - 1. 盛酒玻璃杯
 - 2. 调酒用具
- 二、鸡尾酒的通俗分类方法 Popular Ways to Sort Cocktail 15
 - 1. 按容量和酒度分类
 - 2. 按基酒分类
- 三、六大基酒和利口酒 The Top 6 Kinds of Basic Spirits and Liqueur 16
 - 1. Vodka 伏特加
 - 2. Rum朗姆酒
 - 3. Gin杜松子酒（金酒/琴酒/毡酒）
 - 4. Tequila特其拉（龙舌兰）
 - 5. Whisky威士忌
 - 6. Brandy白兰地
 - 7. Liqueur利口酒（甜酒）
- 四、鸡尾酒辅料大观 Accessorial Materials of Cocktail 28
- 五、鸡尾酒的基本调制方法 Basic modulation method of Cocktail 30
- 六、杯饰——扮靓鸡尾酒 Decoration of Cups 32
 - 1. 常用的装饰材料
 - 2. 装饰用具
 - 3. 鸡尾酒装饰基本规律

PART 3

时尚鸡尾酒——玻璃杯里的万种风情 35

一、以杜松子酒为基酒 (Gin) Basic Spirits of Gin 36

1. 干马提尼 2. 新加坡司令 3. 内格罗尼 4. 长岛冰茶
5. 布朗克斯 6. 早餐马提尼

二、以朗姆酒和卡萨莎为基酒 (Rum & Cachaca) 45

1. 莫吉托 2. 加勒比海风 3. 蜜桃得其利 4. 迈泰
5. 凯宾瑞那 6. 椰林飘香 7. 自由古巴 8. 西瓜巴提达

三、以伏特加为基酒 (Vodka) 56

1. 撞墙 2. 大都会 3. 香草白俄罗斯 4. 巧克力马提尼
5. 蓝色神风队 6. 荔枝马提尼 7. 海风 8. 性感沙滩
9. 黑俄罗斯 10. 马提尼

四、以白兰地为基酒 (Brandy) 72

亚历山大

五、以威士忌为基酒 (Whisky) 74

1. 威士忌酸 2. 薄荷茉莉普 3. 柠檬树 4. 完美曼哈顿

六、以特其拉 (龙舌兰) 为基酒 (Tequila) 80

1. 丝袜 2. 蓝色玛格丽特 3. 热情仙人掌 4. 公牛
5. 特其拉日出

七、以利口酒 (甜酒) 及其他为基酒 (Liqueur & Other) 88

1. 尖叫 2. 青草媛 3. 抹茶米苏 4. 飘仙杯
5. 香草雪球 6. 绿色尤物 7. 蜜多丽之吻

八、香槟 98

1. 蓝莓香槟 2. 贝利尼 3. 皇家凯尔

九、舒特速饮系列 104

1. 脑溢血 (试管婴儿) 2. 轰炸机 B52 3. 高潮

十、无酒精系列 108

1. 热带风情 2. 水果宾治 3. 柠檬杂饮 4. 蔓越莓库勒
5. 莎莉教堂



PART 1

漫话鸡尾酒

鸡尾酒的本性决定了它是一种不受任何约束与桎梏的创造性事物。

鸡尾酒可以说是想象力的杰作。它考验的不仅是调酒师，还有品酒人自身的想象力和创造力。不论它的名字、颜色、口味，都充满着惊喜和魅惑，让人无法抗拒……

一、鸡尾酒的定义

The Origin of Cocktail

广义上的鸡尾酒指的是含酒精的混合饮料。美国《平衡》杂志中写道：鸡尾酒是一种由烈酒、糖、水或冰块、苦味酒混合而成的提神饮料。

美国《韦氏词典》这样注释：鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒，以烈性酒、葡萄酒为基酒，再配以其他辅料（如果汁、鸡蛋、苦酒、糖等）用搅拌或摇晃法调制而成的，最后饰以柠檬片或薄荷叶。

现代鸡尾酒具有如下特征：

①鸡尾酒是混合酒。鸡尾酒的奥妙在于混合，它可以根据创作者、调制者和饮用者的创意和爱好，随心所欲地进行混合。

②鸡尾酒是艺术酒品。鸡尾酒内在的要素包括名称、底酒、辅料、调法、载杯容器和装饰，缺一不可。鸡尾酒外在的表现是色、香、味、形俱佳。调酒师必须尊重鸡尾酒的“艺术”特质。

二、鸡尾酒的诞生

The Emergence of Cocktail

鸡尾酒的最初萌芽可追溯至古埃及时代，当时埃及人已经会酿造啤酒。古代的酒，原始又粗糙，非常难以入口。于是有些埃及人在啤酒中添加蜂蜜或椰枣汁来饮用，使酒美味可口，这应该算是鸡尾酒的最初的形状。

欧洲最早的鸡尾酒起源于古希腊、古罗马时代。在那时，葡萄酒不仅是人们最喜爱的饮料，也是海上贸易的重要商品。船只在海上运送葡萄酒时，经常会遇到暴风雨的袭击，在狂风大浪里，雨水和海水渗进葡萄酒里，当时的人饮用了掺水的葡萄酒后，发现味道比原来更甜美。另外，为了改善葡萄酒的品质及甜度，需添加糖分，但当时糖的产量极少，只有王公贵族才享用得起，平民百姓只能



以自然界中易得的甜美果汁、蜂蜜作替代品。

中世纪的欧洲，寒冬漫长难熬，热饮因此得以流行。蒸馏酒在中世纪诞生并广为传播后，混合饮料的家族又多了一支生力军。

后来，酒的经济价值逐渐被人们发现，高档酒品的出现，拉开了酒经济的序幕。酒还是西方文明产生的温床，古希腊、古罗马对酒神的祭祀活动是西方戏剧和诗歌的源头，甚至有学者提出“没有酒就没有欧洲历史和文化”。萌芽中的鸡尾酒在酒类家族中是毫不起眼的配角，在古代连名字都没有。

鸡尾酒的产生与欧洲的殖民运动息息相关。在欧洲人到来之前，美洲土生土长的印第安人有着自己独特的饮食文化，酒文化是其中重要的组成部分。伴随移民而来的酒文化与当地酒文化的碰撞、适应并交融，形成了新的酒文化。鸡尾酒经历了数千年漫长的孕育和等待，终于被植入这片最适合它的土壤中，并开始发芽生长。

鸡尾酒一词的真正出现应该在1806年5月13日美国发行的一本杂志上：鸡尾酒是一种由任意种类的烈酒、糖水和苦酒构成，具有刺激作用的酒类。

三、“鸡尾酒”的传说

Stories about Cocktail

关于鸡尾酒名称的由来，在民间中还流传着许多传说：有人说由于构成鸡尾酒的原料种类很多，而且颜色绚丽、丰富多彩，如同公鸡尾部的羽毛一样美丽，因此人们将这种不知名的饮品称为鸡尾酒；有人说鸡尾酒（Cocktail）一词源于法语单词“quetel”——据说这是一种产于法国波尔多地区过去经常被用来调制混合饮料的蒸馏酒；还有人说这个词是悄悄出现在19世纪的斗鸡比赛中的。现在已经很难考证哪种说法是真实可信的，下面介绍几种特别的传说供读者回味。

传说之一：三绝结良缘

在美国独立战争时期，有位名叫克里福德美国人在哈德逊河边开了一家酒吧。他为三件事而自豪，一是拥有一只被誉为“斗鸡王”的大公鸡；二是拥有装满世界名酒的酒窖；三是他的独生女儿是当地最美丽的姑娘。北方军中有位年轻的军官钟情于克里福德先生的女儿，为了激励他，克里福德先生说：“小伙子，你想吃天鹅肉吗？那你得争取早日成为英雄才行。”年轻军官果然有出息，在美国独立战争中英勇杀敌，几年后终于不负众望，成为英雄。在婚宴上，克里福德先生将陈年佳酿取出，供客人开怀畅饮，酒至半酣，酒窖都快喝空了，来宾仍未尽兴叫嚷着要喝。克里福德先生灵机一动，将所有酒瓶中的剩酒兑和后倒入杯中，还在杯边饰以雄鸡尾羽毛。这种混合后的酒口味独特，大家都连声称“好酒”，并问酒为何名，克里福德随口应答：“鸡尾酒”。自此，佳人、美酒、羽毛三绝结良缘成为一段佳话，鸡尾酒美名由此开始流传。

传说之二：浴火重生

据说鸡尾酒与美国军队有不解之缘。在美国独立战争时期，同英军鏖战的美法联军士兵来自五湖四海，士兵们经常以饮酒解闷。一次战后休整，恰逢圣诞节，部队用火鸡大餐犒劳士兵，每逢佳节倍思亲，借酒浇愁的士兵们推杯换盏之际，一时兴起

将多种酒混合在一起痛饮，有人随手用火鸡美丽的羽毛搅拌杯中的混合酒，众人纷纷叫好，群起效仿。一名士兵看到五彩斑斓的火鸡羽毛在杯边跳跃，异常艳丽，暗想，今日大家喜爱的混合酒加上火鸡羽毛，真美妙，于是举杯欢呼：“鸡尾酒万岁。”独立战争胜利后，解甲归田的士兵们时常在酒吧点一杯“浴火重生”的鸡尾酒，回忆往昔那烽火连天的岁月。于是，鸡尾酒如星星之火渐成燎原之势，在美国各地流传开来。

传说之三：天道酬勤

相传在美国独立战争胜利后，百废待兴。一位年轻人在美国的一个小镇上开了一个酒吧。在一片萧条的战后经济环境下，生意清淡，但年轻人毫不气馁，每天依然起早贪黑，辛勤工作，苦心经营。一次聚会过后，席上剩下各种不同的酒，年轻人无意中将各种酒混合在一起，一尝感觉味道极美。而当时人们斗鸡成风，年轻人为了推广这种酒，宣称有使斗鸡制胜的秘方。在人们将信将疑的注视下，年轻人将不同的烈酒混合调制成饮料灌饮公鸡，公鸡饮后，精神勃发、尾巴高耸、羽毛发亮、斗志猛增。于是人们将这种酒命名为“鸡尾酒”。年轻人因此一举成名，慕名前来取经者络绎不绝。后来，斗鸡者为了欢庆胜利，逐渐养成了喝鸡尾酒的习惯，鸡尾酒便慢慢流行开来。



四、现代鸡尾酒的四个发展阶段

Four development Stages of Cocktail

鸡尾酒快速发展的一个重要因素是工业革命。由于工业的兴起，人口向城市集中，拥挤、忙碌、压力、喧嚣与激情燃烧，是城市最真实的写照。在城市生活的人们为减轻精神上的压力，纷纷拥入酒吧。酒吧成为城市人心灵沙漠中的绿洲，而鸡尾酒则是绿洲中的甘泉。现代鸡尾酒100多年的发展，大致可分为4个阶段。

1. 初创期

20世纪初的前20年，为现代鸡尾酒的初创期。这一时期的美国迎来了鸡尾酒繁花似锦的时代，出现了“浅饮鸡尾酒之王”——马提尼、“浅饮鸡尾酒之后”——曼哈顿等一些经典的鸡尾酒。这时的鸡尾酒完全以烈性底酒的特色为基调，主要是供给男性作为晚餐的开胃酒来饮用，所以酒精度高、口感辛辣刺激。

20世纪初的美国，没有历史和文化的包袱，一切都处于成长期。在酒文化方面没有任何固有的传统习惯和束缚，一切都是在发展中。在饮品和饮用方式上都有创新，这是鸡尾酒发展的原动力。

2. 兴盛期

1919年，美国宪法第18条修正案通过了禁酒令，法令规定在美国境内禁止制造、运输和经营酒类。虽然禁酒法颁布的目的是为了把酒馆和酗酒现象从美国社会根除，但数以万计的美国人因为违反禁酒法被投入监狱，搞得监狱人满为患，民怨沸腾。1933年，这场被称为“贵族实验”的禁酒运动终于结束，而禁酒法则被视为是20世纪最糟糕的法律。在禁酒期间，出现了鸡尾酒发展史上戏剧性的一幕：为了应对政府来人检查，鸡尾酒中掺加的辅料更多，酒精度因此降低，连女士们也参与进来。饮用鸡尾酒蔚然成风，并通过相互交流和技艺竞争，产生了很多至今仍在饮用的鸡尾酒的经典之作。

在美国，鸡尾酒的调制始终保持着领先的地位，酒吧调酒师不单是调制鸡尾酒，他们还与顾客打成一片，成为顾客信赖的知心朋友——“心情的营养师”。禁酒令迫使一



大批美国鸡尾酒调酒师背井离乡前往欧洲发展，令鸡尾酒很快在欧洲大地流传开来。这一时期，欧洲各国还建立了酒吧调酒师协会，酒吧调酒师这一职业也渐渐被社会认可。

20世纪60年代的欧洲，英国伦敦出现了酒吧，年轻人边饮酒边欣赏爵士乐一直到深夜。1930年出版的《萨伯依鸡尾酒全书》被称为是鸡尾酒书籍中具有里程碑意义的经典著作。

就这样，鸡尾酒的世界渐渐出现了两大潮流，一是自由奔放的美式鸡尾酒，二是文雅含蓄的欧式鸡尾酒。

3. 扩张期

鸡尾酒的流行有两个重要的根源。一是出于政治和军事的目的。美国为欧亚的许多国家提供了大量的经济和军事援助，四处派军，伴随美国大兵的行程，所到之处酒吧如雨后春笋般林立。二是以胜者为尊的美国文化在二战结束后大行其道。美国在战后迅速成为世界上最富裕的国家，美国文化伴随着其强大的娱乐业传播到世界各地，吸引了各地青少年的注意力，美国式的消费方式和都市文明引领世界潮流，鸡尾酒消费是其中最具代表性的部分。

4. 普及期

20世纪50年代至80年代为现代鸡尾酒的普及期，这一时期的鸡尾酒成为具有文化内涵、充满艺术色彩、兼有多元化属性的世界性的酒品。

1951年2月24日，国际调酒师协会（简称IBA）在英国成立。酒吧调酒师组织的出现，意味着鸡尾酒的发展从无序进入有序状态，这是现代鸡尾酒发展史上非常重要的事件。国际调酒师协会为鸡尾酒的普及和发扬光大作出了杰出的贡献，它是目前调酒行业最具权威性的国际组织。

为弘扬鸡尾酒文化，首届国际鸡尾酒调酒师大赛（简称ICC）于1955年成功举办。

鸡尾酒的普及打破了过去一向强调尊贵与奢华的贵族式酒文化，开创了自我风格强烈的鸡尾酒王国。鸡尾酒的多元化属性在此后被发挥得淋漓尽致。在欧洲，以葡萄酒、啤酒或利口酒为基酒调制的鸡尾酒，如凯尔（KIR ROYAL）、玛拉加迷雾（MALAGA MIST）、贝利尼（BELLINI）和黑色天鹅绒（BLACK VELVET）等，是清淡型具有甜味的新式鸡尾酒。在美国，以“烈性酒+软饮料”调制的鸡尾酒如海风（SEA BREEZE）、玛格丽特（MARGARITA）等，成为鸡尾酒的主流类型之一。

1950年前后，日本鸡尾酒时代正式开始。各种日式鸡尾酒，如蓝色珊瑚礁（BLUE LAGOON）、雪国（YUKIGUNI）、火之吻（KISS OFFIRE）等，在开放的风潮中，很快成为鸡尾酒的新贵。

1960年后，适合女性饮用的低度鸡尾酒盛行起来，使得女性开始热衷参与与鸡尾酒有关的宴会、酒会和聚会，女性成为扩大鸡尾酒影响的一股巨大力量。

1970年后，受海外旅行热的影响，出现了热带鸡尾酒，如媚态（MAI TAI）、琪琪（CHI CHI）等。

1980年后，鸡尾酒逐渐成为一种美化人们生活、丰富人们情感交流和交际的媒介，成为一种文化现象和时尚生活。





五、现代鸡尾酒的三大标志

Three Signs of Modern Cocktail

1862年，第一本关于鸡尾酒的专著《如何配制饮料》出版。作者托马斯先生为此走遍欧洲，搜集配酒秘方，并开始配制混合饮料，从那时起鸡尾酒开始成为人们外出旅行、狩猎和野餐的必备品。托马斯开创了酒吧饮用鸡尾酒的先河。现代鸡尾酒一般有以下三大标志。

标志一：冰制冷

冰是鸡尾酒的生命。冰不是食品，也不是饮料，但美国人对它的依赖超乎人们想象，只要喝东西必定加冰块，这是大多数美国人的至爱，也是美国特有的饮食习俗。

对鸡尾酒产生深远影响的是制冰机的发明。19世纪70年代，德国慕尼黑工业大学的卡尔林德教授发明并制造了制冰机。制冰机的出现使普通大众四季享用冰的梦想得以实现。

标志二：调酒壶

调酒壶是调制鸡尾酒必不可少的用具，一般用银铬合金或不锈钢制成。调酒壶分波士顿式和普通式两类。在欧美国家，前者是专业调酒师所喜爱使用的，后者是居家使用的。美式波士顿调酒壶更容易演绎变化技巧，表演性极强，易于满足人们的猎奇心理。

标志三：果汁

果汁，丰富多彩，不仅香味极富变化，而且色彩之美令人赏心悦目。它们含有很多天然营养成分，能增强免疫力、延缓衰老、美容养颜等多种功能。

果汁商品化生产之前，人们只能用时令水果榨汁调制鸡尾酒，无形中束缚了调酒师的手脚，所以季节性和地域性制约了鸡尾酒的流行。保鲜果汁的出现可谓是一场及时雨，为鸡尾酒的发展提供了强有力的支持，并赋予了鸡尾酒新的生命活力。







PART 2

情迷鸡尾酒

Fall in Love with Cocktail

鸡尾酒的调制是艺术，调酒师就是那富有想象力和创造力的艺术家，他们用鸡尾酒表现出爱情、伤悲、欢乐、激情……；用绚丽的色彩、充满变化的口味、娴熟的手法，引动饮者内心深处的情感，灌注于酒中，让心扉在酒入喉的一刻尽敞……

一个好的调酒艺术家，首先就要熟悉调酒器具、材料、技巧、饰物、载杯等。完成基础课后，凭借巧思妙想，美妙的鸡尾酒艺术品才能在你的手中闪亮诞生。



一、鸡尾酒基本用具

Necessary Appliances of Cocktail

毕加索手中的画笔、米开朗基罗手中的塑刀、贝多芬面前的钢琴、调酒师手中的摇酒壶……所有的艺术篇章，由工具开始。

1. 盛酒玻璃杯

玻璃杯是酒吧中最基本的用具之一，也是酒吧装饰的一个亮点，各式酒杯在吧台灯光的照射下，折射出迷人的光彩，犹如水晶般带给人们无限遐想。它们和精美的饮料紧密联系、相互衬托，使鸡尾酒如艺术品一般灿烂诱人。

随着餐饮业的迅猛发展，酒杯的变化也非常大，各种杯具品种繁多。下面为大家介绍几种常用的杯具，现在的各种花式杯具都是从中演化而来的。

古典杯 (Old Fashioned Glass)

又称老式杯、洛克杯，容量一般为227ml~284ml，大多用于喝加冰块的酒或饮纯威士忌，也可用作鸡尾酒杯。最大特点：壁厚，杯体矮。

柯林杯 (Collins Glass)

酒吧中最常用的杯具之一，容量为284ml左右，用于喝各种烈酒加软饮料的混合饮料以及汽水、矿泉水。

海波杯 (Highball Glass)

容量为227ml左右，用于喝鸡尾酒、混合饮料或果汁。

宽口香槟杯 (Champagne Saucer)

又叫“碟形香槟杯”。容量一般为114ml~142ml，不但可用来盛装香槟酒，也可用来盛装香槟鸡尾酒或用来堆成庆典活动的香槟塔。



郁金香形香槟杯 (Champagne Tulip)

容量一般为114ml~142ml, 可饮用香槟和鸡尾酒。

白兰地杯 (Brandy Snifter)

容量为227ml~284ml, 用于饮纯白兰地。在英语中, “Snifter” 是“鼻闻”的意思。它的形状是口小而肚大, 酒香蕴含在杯肚中, 不易飘逸, 使饮酒者在享受美妙的味觉的同时, 又能通过嗅觉享受到酒的芬芳。

啤酒杯 (Beer Glass)

啤酒杯有两种: 一种是普通啤酒杯, 饮用瓶装或罐装啤酒; 另一种称为“马克杯”(Beer Mug), 容量一般在284ml~484ml, 用于饮生啤。

鸡尾酒杯 (Cocktail Glass)

典型的鸡尾酒杯, 也是在鸡尾酒中用得最多的一种酒杯, 一般叫“Martini Glass”, 常用来装MERTINI系列鸡尾酒。又称“三角杯”, 容量为128ml左右。

酸酒杯 (Whisky Sour)

此杯以威士忌酸而著名, 也是酸类鸡尾酒专用杯, 容量为114ml左右。杯体从侧面看近乎椭圆形, 杯柱比大多数高脚杯的杯柱要短, 但仍给手指把柄留下了足够的空间, 以免使杯中物升温。

利口酒杯 (Liqueur Glass)

又叫舒特杯 (Shot Glass)、子弹杯、速饮杯。容量为28ml, 用于纯饮烈酒, 也用于速饮系列鸡尾酒。

爱尔兰咖啡杯 (Irish Coffee Glass)

此杯是饮用爱尔兰咖啡的专用杯, 是杯体长直的高脚杯, 杯体底部呈圆形, 并在侧方有把柄。容量为227ml左右, 常用来盛装热饮料, 因此应握住把柄拿杯不至于烫手。

玛格丽特杯 (Margarita Glass)

鸡尾酒杯的一种, 专为玛格丽特鸡尾酒而设计。

