



彭依莎 缪力果◎主编

来自全世界的 特色饮品



图书在版编目(CIP)数据

来自全世界的特色饮品 / 彭依莎, 缪力果主编. --
北京: 中国纺织出版社, 2019.8
ISBN 978-7-5180-6100-6

I. ①来… II. ①彭…②缪… III. ①饮料—世界
IV. ① TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 063836 号

责任编辑: 舒文慧 特约编辑: 吕倩
责任校对: 楼旭红 责任印制: 王艳丽

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京市朝阳区百子湾东里 A407 号楼 邮政编码: 100124
销售电话: 010 - 67004422 传真: 010 - 87155801
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
中国纺织出版社天猫旗舰店
官方微博 <http://weibo.com/2119887771>
深圳市雅佳图印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2019 年 8 月第 1 版 第 1 次印刷
开本: 710 × 1000 1/16 印张: 10
字数: 61 千字 定价: 49.80 元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

目录 CONTENTS

Part 1

品味匠心独具的欧洲风情

英国

- 008——金汤力
- 010——锈铁钉
- 012——哈维撞墙
- 013——盐狗
- 014——亚历山大
- 016——热威士忌托蒂
- 018——白兰地蛋诺
- 020——浓缩咖啡马天尼
- 021——柠檬红茶

爱尔兰

- 022——爱尔兰咖啡
- 024——威士忌酸酒

芬兰

- 026——芬兰奶酪咖啡

法国

- 027——法式欧蕾咖啡
- 028——皇家咖啡
- 029——皇家基尔酒
- 030——血腥玛丽
- 032——葡萄酒



荷兰

- 034——冰滴咖啡

德国

- 035——冰激凌咖啡

奥地利

- 036——维也纳咖啡

意大利

- 038——苹果甜菜根汁
- 039——马天尼
- 040——意式浓缩咖啡
- 042——卡布奇诺咖啡
- 043——摩卡咖啡
- 044——焦糖玛奇朵
- 046——阿芙佳朵咖啡

西班牙

- 048——可塔朵咖啡
- 049——桑格利亚汽酒
- 050——西班牙炼乳咖啡

希腊

- 052——弗拉普咖啡
- 053——希腊酸奶

俄罗斯

- 054——黑俄罗斯人
- 056——莫斯科骡子

057——哈瓦尔拿铁

白俄罗斯

058——热小豆蔻可可

阿塞拜疆

059——石榴苹果汁

Part 2

体验热情张扬的美洲风味

美国

062——玛格丽特

064——性感沙滩

066——大都会

067——长岛冰茶

068——曼哈顿

070——红粉佳人

072——菠萝蔓越莓特饮

073——棉花糖热可可

074——美式咖啡

076——氮气冷萃咖啡

077——菊苣咖啡

078——奶油南瓜拿铁

080——南瓜玉米奶昔

081——巧克力奶昔

加拿大

082——百里香枫糖水

墨西哥

084——斗牛士

086——龙舌兰日出

088——陶壶咖啡

古巴

089——古巴咖啡

090——莫吉托

092——自由古巴

094——代基里

巴西

096——薄荷朱丽酒

097——凯匹林纳

秘鲁

098——皮斯科酸酒

Part 3

慢品亚洲独特的酒与茶

中国

102——木瓜杏仁奶

104——鸳鸯咖啡

105——红薯杏仁豆浆

106——蜂蜜百香果绿茶

108——柠檬梅子绿茶

109——杂果冷泡茶

110——菊花茶

112——桂花酒酿

113——可乐煲姜

114——冰镇珍珠奶茶

116——凉茶

- 117——酥油茶
118——杨枝甘露

日本

- 120——抹茶拿铁
121——梅子酒

韩国

- 122——蜂蜜柚子茶

越南

- 123——越南鸡蛋咖啡
124——越南咖啡

新加坡

- 126——新加坡司令

马来西亚

- 128——白咖啡
129——拉茶
130——煎蕊

印度

- 131——玛莎拉茶
132——印度拿铁咖啡

土耳其

- 134——葡萄柚醋栗青柠檬汁
136——土耳其咖啡
137——拉克酒



Part 4

钟爱多元文化的大洋洲饮品

新西兰

- 140——小白咖啡
142——浆果酸奶

帕劳

- 143——椰奶绵绵冰
144——释迦冰沙

澳大利亚

- 146——怪兽奶昔
148——红丝绒拿铁
149——鲜橙葡萄柚多C汁

Part 5

礼赞非洲大陆粗犷自然风味

阿尔及利亚

- 152——玛克兰咖啡

埃及

- 154——甘蔗汁

几内亚

- 156——图巴咖啡

苏丹

- 157——洛神花茶

埃塞俄比亚

- 158——分层果汁

南非

- 160——生姜啤酒





Part 1



品味匠心独具的欧洲风情

欧洲的饮品文化历史悠久，
无论是法国的葡萄酒、意大利的咖啡，
还是英国的红茶，
都带着冒险精神与精心培育的传奇色彩。



金汤力

/ 英国 /

制作时间：2分钟

难易度：★☆☆

原料

干金酒45毫升

青柠檬适量

汤力水适量

冰块适量

制作步骤

1. 把青柠檬切成瓣，切去芯部，去籽，方便挤出汁。
2. 将冰块倒入杯中，挤入青柠檬汁，再把青柠檬放入杯中。
3. 量取45毫升干金酒，倒入杯中。
4. 再往杯中注满汤力水，用吧勺轻轻绕圈搅拌即可。



A close-up photograph of a clear glass filled with ice cubes and a clear liquid, garnished with a lime wedge. The glass sits on a dark, textured wooden surface. In the background, another similar glass is visible, slightly out of focus. The lighting is warm, highlighting the textures of the wood and the condensation on the glass.

■ 这款酒的知名度非常高，很多人都是由它引领进入鸡尾酒世界的大门。其口味偏辣，在世界范围内都很受欢迎，是碳酸饮品与酒精的经典搭配。

锈铁钉

/ 英国 /

制作时间：2分钟

难易度：★☆☆

原料

威士忌60毫升

杜林标力娇酒20毫升

冰块适量

制作步骤

1. 将冰块倒入威士忌酒杯中。
2. 量取60毫升威士忌，倒入酒杯中。
3. 再量取20毫升杜林标力娇酒，倒入酒杯中。
4. 用吧勺贴着杯壁，轻轻转圈搅拌片刻，再用冰块装满酒杯即可。





■ 据说，杜林标力娇酒曾经
■ 是苏格兰王室的传统秘制
■ 酒，给这款酒带来了一丝
■ 神秘感。锈铁钉这款酒口
■ 味辛辣，是烟熏与蜂蜜味
■ 交织的杜林标力娇酒和威
■ 士忌的完美融合。

哈维撞墙

/ 英国 /

制作时间：2分钟

难易度：★☆☆



原料

伏特加50毫升

加力安奴力娇酒20毫升

橙汁90毫升

冰块、橙子片各适量

🍹 制作步骤

1. 将冰块倒入海波杯中。
2. 量取50毫升伏特加，倒入酒杯中，再量取90毫升橙汁，倒入酒杯中，用吧勺轻轻搅拌。
3. 最后将20毫升加力安奴力娇酒铺在最上层，点缀橙子片即可。

盐狗

/ 英国 /

制作时间：3分钟

难易度：★★☆

原料

伏特加45毫升

西柚汁适量

西柚块适量

柠檬片适量

盐、冰块各适量

制作步骤

1. 将柠檬片环绕杯沿擦一圈，倒置杯子，扣在装有盐的碟子上，蘸上盐，制成盐圈。
2. 把冰块倒入杯中，倒入伏特加，加入适量西柚汁，搅拌均匀。
3. 最后点缀西柚块，插上吸管即可。



亚历山大

/ 英国 /

制作时间：3分钟

难易度：★★☆

原料

白兰地45毫升

棕可可力娇酒15毫升

牛奶30毫升

肉桂粉适量

肉桂皮适量

冰块适量

制作步骤

1. 将白兰地、棕可可力娇酒和牛奶，依次倒入摇酒壶中。
2. 在摇酒壶中加入冰块，盖好摇酒壶，压紧盖子，将摇酒壶剧烈摇晃15秒。
3. 打开摇酒壶，盖上过滤器，再放好滤网，把鸡尾酒倒入杯中。
4. 撒上一层肉桂粉，点缀肉桂皮即可。





□ 据说这款酒是英国国王爱
□ 德华七世献给王后亚历山
□ 大（也有译法译为亚历山德
□ 拉）的酒，它香醇甘甜的味
□ 道弥漫着深深的爱意。其口
□ 味偏甜，甜美的白兰地、顺
□ 滑的牛奶、香浓的可可共谱
□ 一支美妙的华尔兹舞曲。

热威士忌托蒂

/ 英国 /

制作时间：2分钟

难易度：★☆☆

原料

威士忌60毫升

红糖20克

蜂蜜20克

桂皮1段

热水适量

制作步骤

1. 量取威士忌60毫升，倒入温热的柯林杯中。
2. 加入红糖、蜂蜜，用吧勺搅拌片刻。
3. 把桂皮掰成2段，取1段放入杯中，注入适量热水，搅拌至糖粉溶化。
4. 再点缀1段桂皮即可。





这是一款在冬季格外受欢迎的鸡尾酒，无论甘甜还是辛辣，都被热水稀释，再添入淡淡的香料气息，辛辣的威士忌被热水与桂皮的味道削弱，还能够温暖脾胃。