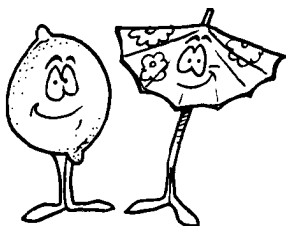


第一章

杯饰和配头： 酒吧服务的基本设备



本章提要

- ▶ 配置一个基本的酒橱
- ▶ 更高级的酒吧需要什么
- ▶ 基本和高级调液
- ▶ 杯具和其他设备

如何配置你的酒吧并没有一个绝对的标准。选择什么样的基酒和用具应取决于你的个人需要、品味、你和你的朋友需要什么以及你的预算。本章将给你一些建议，这些建议无论是对最微型最简易的酒吧，还是对可称得上是设施完备的酒吧都是有用的。

基本原料

最基本的家庭酒吧可以是一个收集了两三种你和你的朋友

友所喜欢的调液和烈酒的小酒橱。

基 酒

以下是作为一个初级酒吧的最基本配置：

- ▶ 波旁威士忌。
- ▶ 淡色朗姆酒。
- ▶ 加拿大威士忌。
- ▶ 白龙舌兰酒。
- ▶ 勾兑苏格兰威士忌。
- ▶ 伏特加。
- ▶ 杜松子酒。
- ▶ 白兰地。

利口酒

即使是最小的酒吧也应该配备一些小瓶装的最流行的利口酒。其中包括：

- ▶ 淡味甜酒。
- ▶ 苏格兰威士忌利口酒。
- ▶ 薄荷酒。
- ▶ 本尼迪克特甜酒。
- ▶ 可可甜酒。
- ▶ 君度橘味白酒。
- ▶ 意大利苦杏酒。
- ▶ 金万利 (**Grand Marnier**)。
- ▶ 卡路华 (**Kahlua**)。

葡萄酒和啤酒

对于一个初级酒吧来说至少应具备下列品种：

- ▶ 干苦艾酒。
- ▶ 红葡萄酒。
- ▶ 甜苦艾酒。
- ▶ 香槟或其他起泡沫的葡萄酒。
- ▶ 白葡萄酒。
- ▶ 啤酒 / 淡啤酒。

调酒液 (**mixers**)

你需要配备至少 5 种碳酸饮料：

- ▶ 可乐。
- ▶ 节食可乐。
- ▶ 奎宁水。

这些调液和淡味酒，比如杜松子酒、伏特加和朗姆酒，混

合在一起效果很好。

对于味道较浓的酒来说，比如苏格兰威士忌和波旁酒，应该使用以下饮料：

- 苏打水。
- 干姜水。
- 七喜（或类似饮料）。

你还需要 5 种基本的果汁。如果可能的话在使用前购买，以保持新鲜：

- 橘子汁。
- 葡萄汁。
- 菠萝汁。
- 越橘汁。
- 西红柿汁。

很多种酒需要酸液或者酒吧液（指的是同一种东西）。你可以在酒类商店或者杂货店购买瓶装的或粉状的酒吧调料。如果你喜欢也可以自己制作。有两种基本方法：

酸液制作方法 1

半个柠檬的汁

1 茶匙糖

直接把它们和其他鸡尾酒原料混合在加冰块的摇酒器中，用力摇晃。

商业用粉状酸调料中加入了粉状蛋清，这样可以使做出的酒产生泡沫。即使没有蛋清，用力摇晃鸡尾酒也可以使它泡沫丰富。如果你想要使调液产生泡沫可以使用以下方法：

酸液制作方法 2

12 盎司柠檬汁 (6 个柠檬的汁)

18 盎司蒸馏水

1/4 杯冰糖

1 个蛋清

将所有材料混合在搅拌器中，冷藏。

注意：混合液应冷藏一星期左右，使用前需摇和或搅拌。

若想使你的初级酒吧更加完备还应配置：

- ▶ 1 小瓶罗氏酸橙汁。
- ▶ 冰糖块。
- ▶ 粗盐（非普通食盐。用于玛格丽塔鸡尾酒和咸狗）
- ▶ 石榴糖浆。
- ▶ 糖浆（普通糖水即可）。

提示

你可以购买已制成的糖浆或自己在家里制作。在平底锅中将两杯糖放入 1 杯水中并使其逐渐溶解。以温火煨 10 分钟，不停地搅拌。用前冷藏。

下一步

如果以上的基本部分不能满足你的需要，这里我们将介绍下一个步骤。对于一个初级酒吧来说，可以加入以下基酒：

- ▶ 荷兰杜松子酒。

- 英国杜松子酒。
- 斯堪的纳维亚伏特加和俄罗斯伏特加。
- 黑麦威士忌。
- 爱尔兰威士忌。
- 单麦芽苏格兰威士忌。
- 波旁酒或田纳西威士忌。
- 黑朗姆酒(牙买加朗姆酒)。
- 金龙舌兰(墨西哥龙舌兰酒)。

此外还有范围很广的比较奇特的利口酒。你可以考虑以下品种：

- 黑茶蕙子甜酒。
- 萨姆布卡酒。
- 薄荷味荷兰烈酒。
- 桃味荷兰烈酒。
- 加里昂诺(Galliano)。
- 弗朗格里哥(Frangelico)。

你可以将任何的好葡萄酒和啤酒纳入你的收藏，可以考虑：

- 开胃葡萄酒(其中最受欢迎的有杜博尼酒，利莱酒，堪培利开胃酒)。
- 奶油雪莉酒。
- 波尔图葡萄酒。
- 马德拉白葡萄酒(马德拉岛产的一种烈性甜酒)。
- 蒙蒂拉白葡萄酒(西班牙的一种白葡萄酒)。

还需要至少两三种香味白兰地：

- 卡尔瓦多斯陈年苹果白兰地或苹果白兰地。
- 杏味白兰地。
- 桃味白兰地。

除了必需的调料以外，你还可以准备：

- 咖啡。
- 奶油(浓的和淡的)。

- ▶ 椰奶。
- ▶ 苦味酒。

提示

苦味酒是一种含有酒精的调液（最著名的是安古斯图拉苦味酒），它会给诸如曼哈顿、古典鸡尾酒甚至血玛丽之类的鸡尾酒带来一种独特的味道。请注意不要用它为不喝酒的人调制不含酒精的饮料。

杯饰和配头

许多调制后的鸡尾酒都是既含有固体成分又含有液体成分。如果加入酒中的一块水果或蔬菜改变了酒的味道，那么它就是杯饰。如果它仅仅是为了装饰，就是配头。

一个最基本的酒吧应具备以下配头和杯饰以供使用：

柠檬卷 你要用的是它的皮。从一只柠檬中取出大部分皮的方法是：先切去它的末端，然后用匙在一头将果肉挖出来，这样你就得到了一个空柠檬壳。竖着切成 1/4 英寸宽的小条。如果一种酒需要“卷”状的，拿出一条在酒的上方拧成弯曲状，在杯子边缘摩擦皮的内部，扔入酒中。然后搅拌。

酸橙楔 酸橙很少被切成卷状，一般都做成楔形。

橘子片 不要将橘子的汁挤入酒中。

酒浸樱桃 这些特别甜、有一种超乎寻常的红色的（染出来的）小东西其实是配头，因为它并不给酒增加什么味道。但

是饮酒的人总是喜欢把它们从酒中拿出来吃掉，所以要在櫻桃上插上牙签之类的东西。

橄 榄 许多人喝马提尼都喜欢酒里面有 1 个甚至 3 个橄榄。使用中等大小绿核的橄榄——并带有甘椒（它会改变酒的颜色）通常来讲 橄榄都插在牙签或塑料小剑上 然后放入酒中。

珍珠洋葱 一杯马提尼里面放着一个珍珠洋葱（或者两三个），而不是一个或几个橄榄，就叫做吉布森。单独冷藏，可无限期保存。可以把它插在牙签上。

芹菜梗 加入芹菜梗将是制作完成血玛丽的最后一步。如果要增加一些情趣，可以加上一些带叶子的芹菜梗。

专用术语

杯饰是加入酒中的一些水果或蔬菜，原则上是为了改善它的味道。配头是加入酒中的一些水果或蔬菜，但主要是为了美观，它并没有明显地改变酒的味道。

另 外

不要忘记鸡尾酒牙签，或者如果你想要更有情调，可以使用鸡尾酒塑料剑。你还需要搅拌酒用的小棒和鸡尾酒吸管。

专业工具

经营酒吧的人有一套用具和小玩艺需要购买。其中的一些还很重要：



鸡尾酒摇酒器



快速倾倒器



滤酒器



调酒用量杯

高级摇酒器

鸡尾酒摇酒器是专业人员的标志。你需要一个用来做酸调液、代基里酒、玛格丽塔，还有詹姆士·邦德喜欢的不加冰的马提尼（“摇和，而不是搅拌的”）。购买一个盖子——较大的外面的部分——不锈钢的，里面较小的部分是玻璃的摇酒器。12盎司的摇酒器就足够了。你还需要一个放在摇酒器中刚好合适的鸡尾酒过滤器，这样在你倒入带冰块的酒时就不会把冰块也倒进去。这就叫做倒一杯“不加冰”的酒。

其他基本要素

如果你要表现得像一个专业调酒师，就还需要许多快速倾倒器——一种塑料制成的小装置，正好嵌在酒瓶的瓶口中，这样可以使你以平稳、准确的速度倒酒而不让它们溢出来。

既然你要干，为什么不买一只真正的吧匙？这是一种长柄，中间弯曲的小匙。这种匙就是酒吧招待的瑞士军刀：可以用它来对酒进行搅拌，可以用它来摆放杯饰（如果你不想用你的手指的话），并且还可以用弯曲的那一部分把分层次的鸡尾酒的成分比如彩虹酒倒进去。因为对这类酒来说，不能把各层次混合在一起是很重要的。

其他很可能在你的厨房里已经有的器具还有：

- ▶ 一把用来切水果杯饰的削皮刀。
- ▶ 一个电动搅拌器。
- ▶ 一个带有冰钳的冰桶（显得讲究而卫生）。

杯具组合

杯具用在调制带酒精的饮料中的作用并没有在葡萄酒服务中那么重要。但是，玻璃器具的大小和形状对你品味纯酒和调制后的混合酒也会增色不少。让我们看一下基本的杯具。



老式杯

(6~8 盎司)



双倍老式杯

(15~16 盎司)



小口大肚杯



鸡尾酒杯

(3 1/2 盎司)



白兰地杯

(3 盎司)



柠檬威士忌酒杯

(5 盎司)



雪莉杯

(2 盎司)



矮脚高玻璃杯

(10~14 盎司)



柯林斯杯



小威士忌杯或吉格

尔杯(1 1/2 盎司)



高杯

(8 盎司)



马提尼杯

(4 盎司)



比尔森杯

(10 盎司)



香槟杯

(8 盎司)



葡萄酒杯

(4~5 盎司)



蛋奶酒杯

(10 盎司)



啤酒杯

(12 盎司)

高杯和低杯

高杯是你最经常使用的杯具。高杯被用来调制加苏打水的苏格兰威士忌和掺水波旁酒，奎宁水杜松子酒——在你脑子里已经有了一个印象。正规的高杯是 8 盎司，有些能装 12 盎司。

低杯没有高杯那样常用。它有时被称做冰杯，因为它经常用来调制带冰块的酒。这种杯短小清澈，从 4 盎司到 9 盎司大小不一，经常被用来装带冰块的马提尼、各种加冰威士忌、带冰块的曼哈顿等等。

柯林斯杯和老式杯

柯林斯杯并不仅仅供汤姆·柯林斯使用，它还被广泛使用在给人一种清爽新鲜印象的大容量的鸡尾酒中，其中包括各种充气饮料和很多热带酒。10~14 盎司柯林斯杯上面 3/4 英寸的部分是粗糙、半透明的（有时还有水晶）。老式杯有大杯（7 盎司）和小杯（4 盎司）两种型号，并且和低杯相似，除了在底部有一个隆起部分以外。这可能是为了提醒调酒者做好调制古典鸡尾酒的准备。

提示

除了高杯整个都是透明的，而柯林斯杯部分半透明以外，柯林斯杯和大号（12 盎司）高杯是一样的。

鸡尾酒杯和柠檬威士忌酒杯

标准的鸡尾酒杯是一种有很长的杯柄，上面好像嵌了一个倒立的圆锥体的酒杯。这种杯是如此典型，以至于作为鸡尾酒吧间的标志而印在霓虹灯招牌上。4盎司杯被使用在所有纯饮的鸡尾酒中。它的杯柄不仅仅是为了装饰；因为装入这种杯子的鸡尾酒没有冰块，这种杯柄可以确保你在握着杯子时不提高杯中酒的温度。你还可以配置一些4或5盎司的柠檬威士忌酒杯。这种带柄，并且杯体很长的杯子可以使柠檬威士忌酒（和其他带泡沫的酸酒）看起来更加吸引人。

葡萄酒杯和雪莉杯

葡萄酒杯的种类很多。如果你对葡萄酒感兴趣，请参阅《完全傻瓜指导系列：葡萄酒》，书中介绍了有关葡萄酒杯具方面的知识。然而对于一个基本的酒吧来说，一个巴黎风格的小酒馆里的那种结实的，有柄的，圆形杯体的杯子就足够了。

你可能还需要购置一些雪莉杯。这种2½~3½盎司的带柄的杯子可以用来装开胃酒、波尔图葡萄酒和雪莉酒。雪莉杯中最好的品种是郁金香形的，有一种很窄的收缩部分能够保存葡萄酒的芳香。但是如果你喜欢，还可以用小点的小酒杯或利口杯。

美国香槟杯和欧式香槟杯

美国人更喜欢用一种看起来像鸡尾酒杯中较短、较宽、较浅的那种杯子。可以装4~6盎司的香槟。但是欧洲人喜欢用一种完全不同的杯子——有凹槽的香槟杯，这种杯子很高并且刻有凹槽，底部很优雅地隆起然后向杯口慢慢变细。

我们推荐使用欧式的香槟杯，不仅因为它能够装得更多

(容量 7~11 盎司不等)，而且更重要的是它的从下往上收缩的外形可以减少表面积并减慢香槟气泡的散逸。

提示

使用欧式有凹槽的香槟杯可以比美式杯更有效地减少酒的溢出。

小物件：小利口酒杯和你最好的小威士忌杯

每一间酒吧都应该有小威士忌杯 不仅用于小杯威士忌酒的服务，而且还可以用来测量。小威士忌杯大小 1~2 盎司，你最明智的选择是 $1\frac{1}{2}$ 盎司——1 吉格尔——因为这是测量大部分酒类的理想型号。

专用术语

吉格尔 (Jigger) 是用来量酒的玻璃杯或金属杯 同时这个词本身也代表了它所测量的数量的意思—— $1\frac{1}{2}$ 盎司。严格地讲，一小杯是 1 盎司的 但小酒杯的容量是 1~2 盎司。

小口大肚酒杯的故事

白兰地小口杯是玻璃杯具中特别雅致的一种。它从 5 盎司到 25 盎司大小不等，然而它并不需要装这么多的白兰地。应选择约 16 盎司的小口大肚杯，虽然里面通常只盛有不过 1~2 盎司的白兰地。杯子隆起的部分会使酒的香味更好地飘进饮酒者的鼻子里。如果你使用小于 16 盎司的杯子，相应地减少白兰地的数量。

带把杯和比尔森杯

你是应该选择带把杯还是比尔森杯？还是两者都要？带把杯不易碎，但是如果用于品质好的啤酒，雅致的较高的比尔森杯能够提高饮酒的兴致。这取决于你。无论是用带把杯还是玻璃杯喝酒，都比直接在瓶子或罐子里喝要好得多。

其他玻璃杯具

既然你已经对酒吧基本杯具有了一个详细的了解，你还应该熟悉以下较特别的杯具。

彩虹酒杯 一种 3~4 盎司，杯体很少或根本不向外伸展也不向内变细的带柄的杯子。这种杯子对于有层次的餐末甜酒比较方便。

矮脚高玻璃杯 彩虹酒杯的稍大样式，经常都有一个向外伸展的杯口。同样用于有层次的餐末甜酒。

充气饮料杯 这种 5 盎司有柄的杯同 5 盎司柠檬威士忌酒杯相比稍短稍粗，如果你想要用比柯林斯杯小一点的杯子来装充气饮料，这种杯子是比较有用的。

马提尼酒杯 有些人更喜欢用这种鸡尾酒杯改造后的杯子而不是鸡尾酒杯来装他们的马提尼。通常 4 盎司，马提尼杯从上到下逐渐变细，直到杯茎处变得很浅，而不像鸡尾酒杯逐渐收缩成一个很尖锐的杯底。

蛋奶酒杯 这种大的，桶状的杯子确实是饮用蛋奶酒的最好杯具。

你真的需要这些吗？你的决定基于你的品味，你的朋友和你喜欢喝什么，以及你想（你能够）成为什么样的主人或酒吧招待。

第二章

测量的秘诀：调制和倾倒



本章提要

- ▶ 鸡尾酒的三个基本种类
- ▶ 测量的方法
- ▶ 何时和怎样搅拌,何时和怎样摇和
- ▶ 像一个专业人员一样倾倒
- ▶ 配备你的杯具

如果在买这本书以前你买过同样的书,或者你对本书不够忠实和信任,在买了本书以后又买了另一本,你可能已被各种鸡尾酒的调制弄得不知所措了。

不要惊慌。事实上虽然有上百种,甚至上千种不同的鸡尾酒,但它们都属于三个基本种类:高杯类、搅拌鸡尾酒和摇和鸡尾酒。抓住了事物的主要部分,无论怎样变化都不会有什么问题。本章就会教你应该怎样做。

提示

在一个 4 小时的聚会中不必为每一个客人买 1 磅的冰块，除非你知道这是一个以啤酒和葡萄酒为主的聚会。

吉格尔方法

放好 $2/3$ 的冰块后，使用吉格尔量杯或者用 1 吉格尔大小的小威士忌杯倒入 1 吉格尔（即 $1\frac{1}{2}$ 盎司）的烈酒，然后将调酒液倒在上面。这不仅会给你一个品尝起来很适当的烈酒对调液的比例，更重要的是，这会避免使你的酒调得很烈。你的目的是创造欢乐，而不是为了喝醉。

如果调酒液是碳酸饮料，你的工作就已经完成了（除非还需要加上额外的杯饰），因为气泡，而不是你，将进行调制。一定不要搅拌。这样做只会加速气泡的散逸，酒的味道会变得很平淡。

如果调酒液不是碳酸饮料，用你的吧匙在酒中快速搅拌几下或者是在杯中放一根麦秆吸管让饮用者自己搅拌一下中间的部分。

三个数技法

如果你使用了快速倾倒器（见前一章）以使烈酒能够稳定地、有控制地、均匀地倒出来，你可能需要使用三个数技法。在三种测量技法中，这种技法是惟一需要不断练习的。下面就是具体的做法：

1. 先在高杯中倒入 $2/3$ 的冰块，牢牢地抓住酒瓶的颈部，瓶子里面必须已经放好了快速倾倒器。
2. 以干净利落的动作将瓶子在杯子上方倒过来，垂直倒立。
3. 数三个数（不要大声数出来，在心里默数）。

练习的目的是使数三个数（“101, 102, 103……”）的时间正好能够倒出 $1\frac{1}{2}$ 盎司的酒。你可能想先用水倒在小威士忌酒杯中进行练习，直到你找到了和倾倒的速度相合拍的节奏。

为什么要这样麻烦呢？

这是一种使你看起来很专业的方法。并且一旦你掌握得很熟练了，你就不会想到要数数了。你时间上的感觉会变成自动的。其结果是在准备基酒时会变得毫不费力而且十分的迅速。

提示

练习使用三个数技法是值得的。一旦你数三个数正好倒出 $1\frac{1}{2}$ 盎司的酒，你就能数一个数倒出 $1/2$ 盎司，数 4 个数倒出 2 盎司。这样你就可以不用标准的吉格尔杯了。

摇和还是搅拌

当 007 优雅地要求他的马提尼是“摇和的，而不是搅拌的”时，这很重要吗？这种做法是非正规的。这是一种大胆的