家庭、酒吧、歌厅、餐厅适用

鸡尾酒调制技法

生活百科知识
青苹果电子图书系列

用适厅餐、吧酒、庭家

摄影：刘　迎

Jiuyejiu

天上人间

红与黑

白玫瑰

Jiuyejiu

Jiweijiu

丽人
红太阳
山里人

黃金城

慢 跑

Jiweijiu

桂花香甜酒

威 狗

Jiuseiju

凯 歌

夜上海

Jiweijiu

威士忌库勒

黑香槟

海南岛

Jiaweijiu

鸡尾酒调制技法

陈　浩　编著

Green Apple Data Center

内 容 提 要

本书由玛提尼国际调酒大赛中国赛区冠军、葡萄牙国际调酒协会颁发给优秀职业调酒师荣誉证书的陈浩编著。书中介绍了调制鸡尾酒的常识，具体讲授了240款用中外酒品调制鸡尾酒的方法，以及如何安排酒会、酒和菜怎样搭配，如何品酒和鉴别酒的质量等知识。文字流畅，介绍的方法简便，经济实用，有助于指导酒品的合理消费和提高饮酒的文化素养，最适宜家庭以及酒吧、歌厅、餐厅调酒参考。

Green Apple Data Center

前　言

酒和人们的生活密切相关。近些年来，随着我国经济的繁荣和群众物质文化生活水平的提高，人们对饮食的要求，已不再仅仅是为了果腹，也是在为着某种享受。在工作之余，或在温馨的家里，约三五知己，品饮美酒，谈天说地，已经相当普遍。对于饮酒，人们也逐渐疏远了传统的烈性白酒，而转向低度酒、保健酒，于是鸡尾酒便在我国悄悄地兴起来了。

鸡尾酒在欧美已经流行了近百年，许多欧美人士对它进行不断的研究和改良，使它不单是供人们享用的一种饮品，更将它带入了艺术的境界。调酒师凭借着对各种材料的深刻了解和合理搭配，创造出无数花色和口味的美酒。不论您的口味如何，在鸡尾酒的世界里，总能找到一款或数款令您满意的酒品。这里已不再是“众口难调”了。

不少人以为调制鸡尾酒必用洋酒，其实并非如此。我国有着悠久的酒文化史，劳动人民的智慧和创造，使我国的酒类在世界上占有重要的地位。用国产酒调制出的鸡尾酒更是风味独特，仪态万千，使人大饱眼福口福而惊叹不已。为了使广大读者了解掌握这种种类繁多、性质不同、适宜于各种时机饮用的酒品的调制方法，本书收集了鸡尾酒的调制

Green Apple Data Center

款奉献给大家。其中既有独特的中国风味鸡尾酒，亦有欧美流行款式鸡尾酒；既有烈性鸡尾酒，亦有柔和型鸡尾酒；既有冷饮鸡尾酒，也有热饮鸡尾酒；既有单人份鸡尾酒，也有多人份鸡尾酒。书中还扼要介绍了酒类知识、调酒常识、调酒器具和酒杯，以及如何安排酒会、酒与菜的搭配、酒的品尝和鉴别等知识。本书最突出的特点是，帮助大家运用国产酒品，根据不同场合的需要，调制出合乎自己口味的鸡尾酒，为人们的生活增添乐趣和光彩。

编　者

Green Apple Data Center

目　　录

一、鸡尾酒……（1）
二、调酒器具和酒杯……（7）
（一）调酒器具……（7）
（二）酒杯……（9）
三、调酒手法和鸡尾酒的装饰 ……（16）
（一）调酒手法 ……（16）
（二）鸡尾酒的装饰 ……（17）
四、调酒常识 ……（19）
五、鸡尾酒调制 240 款 ……（22）
（一）以国产白酒为基酒调制的鸡尾酒 ……（22）
1. 中国皇帝……（23）
2. 夜上海……（23）
3. 老友……（23）
4. 大富豪……（24）
5. 诺言……（24）
6. 黑香槟……（25）
7. 歌舞升平……（25）
8. 山寺桃花……（25）

Green Apple Data Center

9. 银色梦幻…… (26)
10. 金色梦幻 …… (26)
11. 海南岛 …… (27)
12. 劲风 …… (27)
13. 杏花 …… (27)
14. 清影 …… (28)
15. 人间八月 …… (28)
16. 午夜星辉 …… (29)
17. 日落紫禁城 …… (29)
18. 慢跑 …… (30)
19. 红高粱（一） …… (30)
20. 中秋 …… (30)
21. 赤道之风 …… (31)
22. 黑森林（热饮） …… (31)
23. 二人世界 …… (32)
24. 火山冰 …… (32)
25. 红太阳 …… (33)
26. 丽人 …… (33)
27. 金步摇 …… (33)
28. 赤道风（热饮） …… (34)
29. 温泉（热饮） …… (34)
30. 金福寿 …… (35)
（二）以竹叶青为基酒调制的鸡尾酒 …… (35)
31. 蜻蜓点水 …… (35)
32. 竹叶莲花 …… (36)

Green Apple Data Center

33. 春绿 …… (36)
34. 天池 …… (37)
35. 海岸线 …… (37)
36. 飘飘 …… (37)
37. 竹叶青潘趣酒 …… (38)
38. 返青时节 …… (39)
39. 烈日青竹（热饮） …… (39)
40. 香香 …… (39)
（三）以桂花陈酒为基酒调制的鸡尾酒 …… (40)
41. 水中花 …… (40)
42. 美季 …… (41)
43. 雪花飞香 …… (41)
44. 山之吻 …… (42)
45. 墨海 …… (42)
46. 花团锦簇 …… (42)
47. 浮华世家 …… (43)
48. 初恋 …… (43)
49. 桂花奶（热饮） …… (44)
50. 桂花香甜酒 …… (44)
（四）以玫瑰露酒为基酒调制的鸡尾酒 …… (45)
51. 玫瑰花魂 …… (45)
52. 重击 …… (45)
53. 十里香 …… (46)
54. 名模 …… (46)
55. 刺玫瑰 …… (47)

Green Apple Data Center

56. 幻影 …… (47)
57. 火山1号（热饮） …… (47)
58. 太阳神（热饮） …… (48)
59. 公共汽车 …… (48)
60. 淘金人（一） …… (49)
（五）以红葡萄酒为基酒调制的鸡尾酒 …… (49)
61. 爱的回归 …… (50)
62. 映日荷花 …… (50)
63. 夜来香 …… (51)
64. 相思红豆 …… (51)
65. 红杉树 …… (51)
66. 清凉燕山 …… (52)
67. 天使之恋 …… (52)
68. 圣诞礼物 …… (53)
69. 红高粱（二） …… (53)
70. 回响 …… (53)
71. 欢颜 …… (54)
72. 帷幕 …… (54)
73. 不倒翁 …… (55)
74. 冷酷的心（热饮） …… (55)
75. 红酒杯 …… (55)
（六）以白葡萄酒为基酒调制的鸡尾酒 …… (56)
76. 雪比丽潘趣酒 …… (56)
77. 白鹅 …… (57)
78. 红香槟 …… (57)

Green Apple Data Center

79. 新雪利 …… (57)
80. 彩轿迎亲 …… (58)
81. 飞天（一） …… (58)
82. 白玫瑰 …… (58)
83. 水乡 …… (59)
84. 雪夜月光 …… (59)
85. 云飘飘 …… (60)
86. 林荫道 …… (60)
87. 杨玉环 …… (61)
88. 喜玛拉雅山 …… (61)
89. 凯歌 …… (61)
90. 凯歌王 …… (62)
（七）以国产威士忌为基酒调制的鸡尾酒 …… (62)
91. 威士忌库勒 …… (63)
92. 思索 …… (63)
93. 非洲之行 …… (64)
94. 圣诞快乐 …… (64)
95. 投标 …… (64)
96. 苏格兰之晨 …… (65)
97. 牧场 …… (65)
98. 山里人 …… (66)
99. 夕阳麦田 …… (66)
100. 脱粒机…… (66)
101. 麻雀（热饮） …… (67)
102. 咖啡麦仙（热饮） …… (67)

Green Apple Data Center

103. 威士忌特迪（热饮）……（68）
104. 威士忌冰激淋……（68）
105. 威士忌潘趣酒……（68）
（八）以国产白兰地为基酒调制的鸡尾酒 ……（69）
106. 白兰地珊格瑞……（70）
107. 白兰地帕弗……（70）
108. 白兰地霸克……（71）
109. 提神白兰地……（71）
110. 飞升……（72）
111. 嘟嘟……（72）
112. 响尾蛇……（72）
113. 可口白兰地……（73）
114. 香橙王……（73）
115. 草莓仙子……（74）
116. 白兰地席拉布……（74）
117. 沸点咖啡（热饮）……（75）
118. 杏仁白兰地……（75）
119. 擂台（热饮）……（75）
120. 白兰地潘趣 1 号……（76）
（九）以国产金酒为基酒调制的鸡尾酒 ……（76）
121. 金汤力……（77）
122. 干马天尼……（77）
123. 俏佳人……（78）
124. 繁星……（78）
125. 淘金人（二）……（79）

Green Apple Data Center

126. 深宫…… (79)
127. 黑色能源…… (79)
128. 黄金城…… (80)
129. 西湖…… (80)
130. 水泊梁山…… (81)
131. 玫瑰…… (81)
132. 礼花…… (81)
133. 铁扇公主（热饮）…… (82)
134. 热柠檬（热饮）…… (82)
135. 上宾…… (83)
（十）以国产伏特加酒为基酒调制的鸡尾酒 …… (83)
136. 螺丝钻…… (84)
137. 清池…… (84)
138. 伏尔加之夜…… (85)
139. 北极熊…… (85)
140. 晶亮伏特加…… (85)
141. 自由女神…… (86)
142. 伏特加马天尼…… (86)
143. 赞升…… (87)
144. 提神伏特加…… (87)
145. 咸狗…… (87)
146. 四季花香…… (88)
147. 黄山日出…… (88)
148. 血玛丽（一）…… (89)
149. 夏日俄罗斯（热饮）…… (89)

Green Apple Data Center

150. 转椅……（89）
（十一）以国产罗姆酒为基酒调制的鸡尾酒 ……（90）
151. 黑魔……（90）
152. 波螺……（91）
153. 黑妞……（91）
154. 美丽的牙买加……（91）
155. 罗姆席拉布……（92）
156. 粉红罗姆酒……（92）
157. 自由古巴……（93）
158. 品那稞拉塔……（93）
159. 罗姆蜜……（93）
160. 睁眼（提神酒）……（94）
161. 红衣主教……（94）
162. 冰冻香蕉得贵丽……（95）
163. 蜜蜂……（95）
164. 足球裁判……（95）
165. 雄狮……（96）
（十二）用啤酒调制的鸡尾酒 ……（96）
166. 黑天鹅……（97）
167. 桂花啤酒……（97）
168. 高饮……（98）
169. 血啤……（98）
170. 麦中香槟……（98）
171. 橙味啤酒……（99）
172. 可口波打……（99）

Green Apple Data Center

173. 彩云飞 …… (100)
174. 冷透 …… (100)
175. 扎啤 …… (100)
（十三）十二属相鸡尾酒…… (101)
176. 嗞嗞酒（鼠） …… (101)
177. 竹笛（牛） …… (101)
178. 旋风（虎） …… (102)
179. 天上人间（兔） …… (102)
180. 雨中曲（龙） …… (103)
181. 冰凉世界（蛇） …… (103)
182. 大草原（马） …… (103)
183. 暖意（羊） …… (104)
184. 大圣（猴） …… (104)
185. 日出（鸡） …… (105)
186. 忠诚（狗） …… (105)
187. 达标（猪） …… (106)
（十四）多层彩虹鸡尾酒…… (106)
188. 火凤凰 …… (107)
189. 红绿灯 …… (107)
190. 红与黑 …… (107)
191. 天使飞升 …… (108)
192. 四喜临门 …… (108)
193. 安全地带 …… (109)
194. 飞天（二） …… (109)
195. 霓虹灯 …… (110)

Green Apple Data Center

（十五）世界著名鸡尾酒…… (110)
196. 百家得 …… (110)
197. 吉布森 …… (111)
198. 亚历山大 …… (111)
199. 毕恩毕 …… (111)
200. 青草蜢 …… (112)
201. 玛格丽特 …… (112)
202. 杜本内鸡尾酒 …… (112)
203. 古典波本 …… (113)
204. 阿拉斯加 …… (113)
205. 香槟鸡尾酒 …… (114)
206. 日出特其拉 …… (114)
207. 曼哈顿 …… (114)
208. 橘花 …… (115)
209. 天堂 …… (115)
210. 粉色佳人 …… (116)
211. 锈钉 …… (116)
212. 罗布罗伊 …… (116)
213. 玫瑰鸡尾酒 …… (117)
214. 红狮 …… (117)
215. 侧车 …… (118)
216. 痛击 …… (118)
217. 极好马天尼 …… (118)
218. 白色佳人 …… (119)
219. 汤姆可冷士 …… (119)

Green Apple Data Center

220. 金菲士 …… (120)
221. 金色菲士 …… (120)
222. 银色菲士 …… (120)
223. 新加坡司令 …… (121)
224. 白兰地菲利浦 …… (121)
225. 苏格兰酸 …… (122)
226. 阿美利堪诺 …… (122)
227. 血玛丽（二） …… (123)
228. 白兰地蛋诺 …… (123)
229. 占列 …… (124)
230. 飘仙 1 号 …… (124)
231. 尼格龙尼 …… (124)
232. 百万金元 …… (125)
233. 甜马天尼 …… (125)
234. 品那可拉达 …… (126)
235. 亲亲戴希 …… (126)
（十六）国内历年获奖鸡尾酒…… (127)
236. 蓝色夏威夷 …… (127)
237. 永恒的威尼斯 …… (127)
238. 月光 …… (128)
239. 金狮 …… (128)
240. 水中长城 …… (128)
六、酒会安排与酒菜搭配…… (130)
（一）酒会…… (130)
（二）酒、菜搭配…… (131)

Green Apple Data Center

七、酒的品尝和鉴别…… (135)
（一）品酒要素…… (135)
（二）品酒步骤…… (136)
（三）了解所要品尝的酒的风格…… (136)
（四）品酒方法…… (136)
（五）变质酒和劣质酒的鉴别…… (137)
附：酒的量度换算…… (138)

Green Apple Data Center

一、鸡尾酒

在介绍鸡尾酒之前，得先说说作为鸡尾酒基础的一般意义上的酒。

酒是一种含有乙醇（酒精）的可饮用的液体。乙醇含量在0．5～75．5％之间，我们就称其为酒。

酒最早是一种自然形成的产物，偶然被人们发现。葡萄酒当推是人类最早发现的酒，它的历史远远超过了一万年。相传在远古时代，人们为了生存而狩猎，出发之前常常将采摘来的野葡萄压榨出甜汁，装入皮囊中带在身上用以解渴。当狩猎完毕，大家忽然惊奇地发现，那些葡萄汁已经变成另外一种不同的饮料了。当时人们并不知道这是怎么一回事，只知道这种新的饮料味道非常甘美。于是以后人们就有意识地使它发生这种变化，以便获取和享用这种饮料。直到后来人类才逐渐明白，葡萄汁是经过一种微小生物的作用而发酵变成了酒，这种微小的生物就是酵母菌。

世界上许多国家对酒非常崇敬，将它看做是珍宝，称之为“生命之水”，并且流传着许许多多美妙的神话故事。在我国，相传最早酿造出酒来的是轩辕黄帝，人们视酒为精灵，认为只有众神方可享用。在日本，用稻谷酿造出天甜酒的是木

Green Apple Data Center

花咲那姬，须佐知男命屠杀了八条大蟒蛇而造出了八盐酒，他们都是日本历史上富有神话传说的人物。埃及最早酿出酒来的是欧西里斯，他是古代埃及的主神。在希腊，最早酿出葡萄酒来的是巴克斯，他是希腊的酒神。在苏格兰，每年从各酒厂挥发掉上万加仑的酒，人们说这些酒是让天使分享去了。

世界产酒国首推法国。它的高品质的葡萄酒和优质白兰地以及苦艾酒等多种类型的酒，使法国获得世界酒库的美誉。除此之外，意大利、西班牙、德国、英国、荷兰、葡萄牙、丹麦、捷克、匈牙利、独联体、美国、加拿大、古巴、西印度群岛国家等均出产有世界闻名的酒类。我国以能生产多种优质烈性白酒而享誉世界，中国啤酒和葡萄酒也正逐渐为世界各国人士所接受。

酒的种类繁多，不胜枚举，仅白酒类就分五大香型，上百个品种。但以其性质来划分，不外乎三大类：一是发酵酒类，包括啤酒、葡萄酒、米酒、苹果酒等；二是蒸馏酒类，白酒、威士忌酒、伏特加酒、白兰地酒等属于这一类；三是精炼酒或再制酒类，包括玫瑰露酒、竹叶青酒、金酒、利口酒、人参酒、虎骨酒等。

鸡尾酒最初是一种量少而性烈的冰镇混合饮料，后来不断发展变化，到现在它的范围已变得广多了。一般是指将两种以上的饮料，通过一定的方式，混合而成的一种新口味的含酒精饮品，我们都称之为鸡尾酒。

鸡尾酒源于美国的说法是大家公认的，但至今还没有一个人能够准确地说出它的起源。因此它被披上了一层神秘的色彩，在民间还流传着许多关于它的美丽的故事。

Green Apple Data Center

其中一个故事说，19 世纪在美国的哈德逊河畔，住着一个叫克里福德的人，他开着一家小酒店。此人有三件事引以为豪，人称“克氏三绝”：一是他有一只威武有力、器宇轩昂的大雄鸡，是斗鸡场上的“常胜将军”；二是他的酒窖里藏有世界上最好的美酒；三是他的女儿艾思米莉是全镇最漂亮的女孩。镇上有一个叫哈普顿的男青年，他是哈德逊河来往货船上的船员，每天晚上都来这个酒店喝上一杯，日久天长，他和艾思米莉双双堕入了爱河。这个小伙子长得高大英俊，心地善良，工作踏实，老头子打心眼里喜欢，但总是捉弄他说：“小伙子，要想娶我的女儿，先赶紧努力当上船长”。小伙子很有毅力，在经过几年的努力之后，终于当上了船长。老头子非常高兴，在举行婚礼那天，他把自己酒窖里的陈年佳酿全部拿出来兑在了一起，又用自己心爱的雄鸡羽毛将它调混成了一种前所未有的绝代美酒，并且在每个酒杯的边上都饰以一支雄鸡的鸡尾羽毛，然后为这对金童玉女干杯，大家高呼“鸡尾万岁！”从此人们就称呼这种混合饮料为鸡尾酒，并让船员们带到了世界各地。

第二个故事说，鸡尾酒源自美国独立战争末期，一位移居美国的爱尔兰少女贝西。她在约克镇附近开了一家小客栈，当时有许多的海军军官和政府官员经常光顾这家客栈。贝西有一个邻居是“亲英派”，家里养着许多鸡。在一次美法两国军官的聚会上，贝西用从邻居那里偷来的鸡为军官们准备了一顿丰盛的鸡宴。餐后大家都去酒吧饮酒助兴，骤然间军官们发现在每个酒杯上都插着一根“亲英派”邻居所养公鸡的羽毛，而且贝西正手持羽毛在调制一种混合饮料，大家马上

Green Apple Data Center

明白了是怎么回事。在举杯祝酒的时候，一位军官举杯高呼“鸡尾万岁！”从此，凡是由贝西调制的或按贝西的调酒方法调制的这种酒，都被称作鸡尾酒而风行各地。

第三个故事说的是，1871 年在美国有一首流行歌曲名叫《一杯美国鸡尾酒》。这首歌歌词的大意是，在密西西比河上航行的蒸汽机船，船员们为了消磨乏味的航程，他们用一只桶来盛放船上的每一种酒，调混饮用，以寻求新奇和刺激。由于分装饮用这种混合饮料的酒杯形状酷似鸡的胸部，并且还用一根像鸡尾巴的木杆搅动，于是船员们就称这种新奇的饮料为鸡尾酒。

还有一个是曾在墨西哥流传的美妙的故事。传说美国的海军军官在对墨西哥的封建领主进行了成功的访问之后，由主人美丽的女儿 X，octl 向客人敬献当地的一种混合饮料，军官们为了表示对她的尊敬，就称这种饮料为“X，octl”。Cock—tail 是他们称呼她名字的最接近的发音。

最近几十年来，国际调酒协会定期举办全球性的调酒大奖赛，人们可以不断地获得从世界各地选拔出来的优秀新款鸡尾酒。到目前为止，各种类型的鸡尾酒已有两千多种，达 30 个类别之多，现将它们介绍如下：

1. 开胃酒类
2. 霸克类
3. 可冷士类
4. 库勒类
5. 鸡尾类
6. 考比勒类
7. 考地亚类
8. 杯类
9. 戴兹类
10. 蛋诺类
11. 费克斯类
12. 费兹类

Green Apple Data Center

13. 海波类
14. 朱丽浦类
15. 潘趣类
16. 瑞奎类
17. 珊格瑞类
18. 席拉布类
19. 司令类
20. 酸酒类
21. 四维索类
22. 特迪类
23. 热饮类
24. 攒明类
25. 菲丽浦类
26. 提神酒类
27. 佛来佩类
28. 蜜思特类
29. 帕佛类
30. 漂漂类

鸡尾酒最早是一种餐前饮用的饮料，所以它一般都具有开胃的作用。但是随着其种类的逐渐增多，使之有烈、有柔、有酸、有甜、有冷、有热、有大杯也有小杯，故原来只限于餐前饮用的这种说法就未免太狭隘了。甜性鸡尾酒和用奶、蛋等调制的酒，如果在用餐之前饮用，会给人一种饱腹的感觉，从而影响食欲。但是如果换成一杯酸性或稍烈一些的冰镇鸡尾酒，或来一杯开胃葡萄鸡尾酒，其效果则要好得多。饭后如果将甜点换成一杯甜性鸡尾酒，也是很合时宜的。如果您不喜欢这样，那么只需在您的热咖啡里加上一些白兰地或利口酒，您就会得到一杯怡神、味美的咖啡酒。饭后来一小杯烈性鸡尾酒，也是非常合乎传统习惯的饮法。如果您有失眠的毛病，您可以在晚上临睡前喝上一杯具有安抚作用的牛奶、鸡蛋鸡尾酒，它会使您获得良好的睡眠。清晨起来大都情绪不高，不妨调饮一杯蛋酒，它对于您一整天都保持饱满的精神大有益处。午后或是晚上大都是人们的休闲时间，长饮慢酌是再合适不过了，太烈的酒是不会使您能很清醒地“从一

Green Apple Data Center

而终”的。夏季天热，出汗较多，来一杯冰镇长饮，既可解渴，又可以驱散夏日的炎热。在冬天人们则更趋向于热饮烈性鸡尾酒。

以上讲的这些鸡尾酒的饮用时机，仅供大家参考。人人都有自己的爱好和习惯，鸡尾酒的调制和饮用也是如此。只要调得顺手，喝得高兴，别的大可不必太过于计较。

Green Apple Data Center

二、调酒器具和酒杯

（一）调酒器具

1．摇酒器（又称摇酒壶或摇桶）。是由银或不锈钢制成的混合器，也有少数为玻璃制品，它是一种能将各种不同的调酒材料充分混合并且凉透的工具。市场上出售的全部为进口产品，多为酒店、歌厅等的专业酒吧所使用。家庭调制鸡尾酒，只要能找到具有相同或相近功能的代用品就完全可以了。例如用带螺丝口铁盖的玻璃酱菜瓶，只要将它洗干净，无异味，同样能调出令人满意的鸡尾酒。

2．调酒杯。一种阔口厚玻璃杯，容积有大有小。其作用是将各种不同的调酒材料充分混合、凉透。

3．酒吧匙。容量约3．5毫升的长柄小匙，是一种将各种不同的调酒材料进行充分混合时的搅拌工具，经常和调酒杯一同使用。家庭普遍具备的长柄汤匙具有同样的作用。

4．调酒棒。一种由塑料或玻璃制成的细棒，也是一种搅拌工具，同时还具有一定的装饰作用。人们每天使用的筷子，是它非常理想的代用品。

Green Apple Data Center

5. 开瓶器。用不锈钢制成的开瓶工具，以具有螺丝钻、开瓶、开罐等多功能的为佳。

6. 吸管。塑料空心细管，是分装调配某些酒品的必备之物。

7. 滤冰器。一种带网眼的滤冰工具，大多为不锈钢制品。在家庭里，这种工具的代用品不难找到。

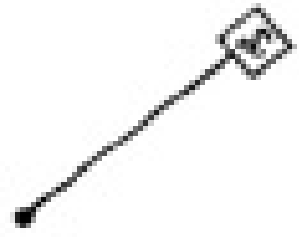
8. 鸡尾酒签。一种用竹子、塑料或不锈钢制作的长短各异的细签，大多是用来制做鸡尾酒装饰的。牙签是我们平常最普遍使用的代用品。

9. 量酒杯。酒的量度工具，大多是不锈钢制品，容量在30～60毫升之间。

10. 水果刀、案板。进行鸡尾酒装饰等的制做工具。

1. 摇酒器（摇酒壶）

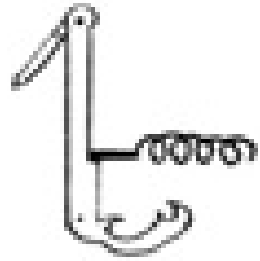
3. 酒吧匙



4. 调酒棒

Green Apple Data Center

2. 调酒杯



5. 开瓶器

图 1 调酒器具

除此之外，如果有条件，还应具备的用具包括：

11. 打蛋器。
12. 冰夹、冰勺、冰桶。
13. 柠檬挤汁器。
14. 电动搅拌器。
15. 榨汁机。
16. 漏斗。
17. 玻璃水罐。
18. 杯垫。
19. 调料罐
20. 抹布。

（二）酒杯

酒杯即载酒用具。一种美酒，如果能配以相应的酒杯，会

Green Apple Data Center

起到画龙点睛的作用，使美酒大放异彩，满堂生辉，给人以美的视觉享受。

世界上美酒各具特色，酒性各不相同，而且饮法各异，由此产生了若干个品种、数百种型号、各式各样的酒杯，质地也从一般的普通玻璃酒杯到价格昂贵、做工精细的水晶玻璃酒杯，花色式样，应有尽有。由于它们的形状和制做材料的不同，决定了它们的风格、气质和用法的不同。

水晶玻璃酒杯可以说是酒杯中的极品。它高雅、清纯，质重稳定，花色多为古朴的手雕图形，是一种纯粹的工艺品，但更被视为富贵和豪华的象征，是王公贵族和富商巨贾经常使用的酒具。

普通玻璃酒杯，品种多，款式全，用途广，价格合理，非常适合家庭和酒店等场所使用。

下面将酒杯的种类及其应用范围作一个简要介绍。

1. 吉格杯。多用于烈性酒的纯饮，故又称烈酒纯饮杯。

2. 古典杯。多用于盛载加冰块的烈性酒和古典鸡尾酒。

3. 海波杯。多用于盛载长饮酒或软饮料。

4. 高杯。以盛载软饮料为主。

5. 坦布勒杯。多用于盛载长饮酒或软饮料。

6. 果汁杯。主要供盛载果汁之用。

7. 高脚水杯。多见于豪华西餐厅，主要用于盛载矿泉水及冰水。

8. 比尔森式啤酒杯。用于盛载啤酒之用。

9. 啤酒杯。用于盛载啤酒之用。

10. 带柄啤酒杯。主要用于盛载生啤酒。

Green Apple Data Center

11. 白兰地杯。用于盛载白兰地酒。

12. 利口酒杯。用于盛载利口酒。

13. 甜酒杯。多用于盛载利口酒之用。

14. 鸡尾酒杯。鸡尾酒专用酒杯。

15. 雪利酒杯。主要用于盛载雪利酒。

16. 钵酒杯。主要用于盛载钵酒。

17. 白葡萄酒杯。主要用于盛载白葡萄酒和用其制做的鸡尾酒。

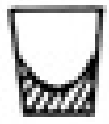
18. 红葡萄酒杯。主要用于盛载红葡萄酒和用其制做的鸡尾酒。

19. 郁金香形香槟杯。供盛载香槟酒和香槟鸡尾酒之用。

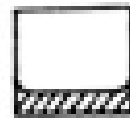
20. 笛形香槟杯。主要供盛载香槟酒和香槟鸡尾酒之用。

21. 香槟酒杯。主要供盛载香槟酒和香槟鸡尾酒之用。

22. 耳杯。用于盛载热饮酒和其他特定饮品。



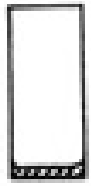
1. 吉格杯
（40 毫升）



2. 古典杯
（200～400 毫升）

3. 海波杯
（300 毫升）

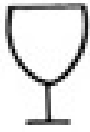
Green Apple Data Center



4. 高　杯
（450 毫升）

5. 坦布勒杯
（250 毫升）

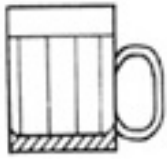
6. 果汁杯
（250 毫升）



7. 高脚水杯
（200～250 毫升）

8. 比尔森式啤酒杯
（200 毫升）

9. 啤酒杯
（400 毫升）

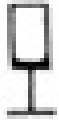


10. 带柄啤酒杯
（600 毫升）

11. 白兰地杯
（200～600 毫升）

12. 利口酒杯
（50 毫升）

Green Apple Data Center

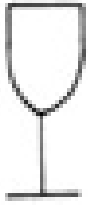


13. **甜酒杯**
（30 **毫升**）

14. **鸡尾酒杯**
（200～400 **毫升**）

15. **雪利酒杯**
（50 **毫升**）

16. **钵酒杯**
（50 **毫升**）

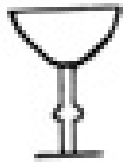


17. **白葡萄酒杯**
（120～200 **毫升**）

18. **红葡萄酒杯**
（120～200 **毫升**）

19. **郁金香形香槟杯**
（200～300 **毫升**）

20. **笛形香槟杯**
（200～300 **毫升**）

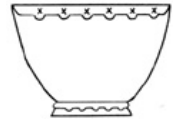


21. **香槟酒杯**
（100～200 **毫升**）

Green Apple Data Center

22. 耳　　杯
（240 毫升）

23. 滤酒杯
（200～400 毫升）



24. 潘趣酒缸
（1～10 升）

25. 果冻杯
（150 毫升）

26. 金属耳杯
（300 毫升）

27. 白酒杯
（30 毫升）

28. 加饭酒杯
（60 毫升）

图 2　酒　杯

23. 滤酒杯。主要用于酒的澄清，也作追水杯用。

24. 潘趣酒缸。供调制潘趣酒之用。

25. 果冻杯。多用于盛载冰激淋和果冻。

26. 金属耳杯。多用于盛载热饮酒类。

27. 白酒杯。容量大约为 20 毫升，多用于盛载如茅台酒等烈性白酒。

28. 加饭酒杯。用于加饭酒的盛载。其质地多为泥质或陶瓷。

酒杯的种类繁多，用途各异。我们在酒杯的选择和使用

Green Apple Data Center

上，首先要以酒为标准，配以相应的酒杯，使之和谐、完美，其中有一些小的变化也是未尝不可的，人们最主要的还是享受美酒所带来的乐趣。

Green Apple Data Center

三、调酒手法和鸡尾酒的装饰

（一）调酒手法

鸡尾酒的调制手法大体可以分成三种：

1．摇动法。所谓“摇动法”就是用摇酒壶进行鸡尾酒的调配和制做。用这种方法调制的鸡尾酒，大多是含蛋、牛奶、奶油、果汁等材料。放料调制的先后顺序依次是：先放适量冰块于摇酒壶中，然后放入调酒辅料，最后放入主料即基酒。类似苏打水之类的含气体饮料是绝对不能在摇酒壶中摇的。一次调制的量不可太多、太满，壶中要留有一定的空间。摇酒的方法和姿势没有严格的要求，小号的摇酒壶可以单手摇，大号的摇酒壶用双手摇则更为妥当。“摇动法”的特点是快速、剧烈，使饮料能够达到最充分的混合，且不会使冰块过多地溶化而冲淡酒液。值得注意的是，在摇酒的时候，身体一定要保持稳定，剧烈摇动的是摇酒壶，而不是身体，要尽量保持体态的美观、大方。摇妥之后，马上将酒滤入事先备好的酒杯内。

2．搅拌法。用调酒杯制做鸡尾酒的这种方法，我们都称

Green Apple Data Center

之为“搅拌法”。首先在调酒杯中放入适量的冰块，然后依次放入您所要调制的鸡尾酒的辅料，最后放入主料即基酒。制做过程是：左手握住调酒杯，右手用酒吧匙靠杯中内壁沿一个方向迅速搅动大约 10 秒钟，滤入事先备好的酒杯中即可。如果酒量比较大，冰块的数量也要相应增加。搅拌时应在调酒杯上盖一滤冰器，以防止酒液溅出。用此种方法调制的鸡尾酒，大部分都是由澄清的主、辅材料混合而成的。必须注意的是，在制做过程中，时间不可过长，搅拌不可过于剧烈，以保证酒的个性不被破坏。

3. 直接在酒杯中混合制做。这种制做手法相对来说比较简便。首先在相应的酒杯中放入 2～3 块冰块或适量碎冰（按配方要求），然后按照您所要调制的鸡尾酒的辅料和主料依次下料，最后用调酒棒轻轻搅动，使其混合均匀即可。

调酒手法除上面向大家介绍的三种比较常用的之外，另外还有一些不常用的方法，如使用电动搅拌机进行酒液的混合，用预先调制好的瓶装鸡尾酒进行再调制等等，将在后面“鸡尾酒的调制 240 款”一章里具体介绍。

（二）鸡尾酒的装饰

装饰是鸡尾酒的一个重要组成部分（有些鸡尾酒没有任何装饰是由于其本身的性质决定的）。一杯鸡尾酒给人最初印象的好坏，装饰会起很大的作用。鸡尾酒的装饰，大部分都色彩艳丽，造型美观，使被装饰的酒更加妩媚艳丽，光彩照人。

Green Apple Data Center

鸡尾酒的装饰基本上可以分成下列几项：

1．杯口装饰。绝大部分是由水果制做而成。其特点是漂亮、直观，给人以活泼、自然的感觉，使人赏心悦目。它既是装饰品，又是美味的佐酒品。

2．盐边、糖边。对于某些酒品如玛格丽特等，这种装饰是必不可少的。其做法是，将柠檬皮或橙皮夹着杯口转一圈，使杯口湿润，然后在盐粉或糖粉里一沾，就完成了。这种装饰既美观，又是不可缺少的调味品。

3．杯中装饰。装饰物大部分是由水果制做的，适用于澄清的酒体。它普遍具有装饰和调味的双重作用。

4．调酒棒。大都花色繁多，做工精细。它对美酒具有点缀的作用，同时又是非常漂亮的实用品。

5．酒杯。品种各异、晶莹剔透的酒杯，既是酒具，也是美酒很好的衬托品。

鸡尾酒的装饰，花色种类繁多，大部分是由水果制做而成的。这其中包括用柠檬制做的柠檬片、柠檬角、柠檬皮旋片等，其他还有橘子片、菠萝条、黄瓜皮、樱桃等等（参见本书彩色插图）。那么，是否每一杯鸡尾酒都需要这种大量的装饰呢？不。装饰物的选择与应用，首先要根据酒的性质来决定，一般做法是，用何种果汁调制的鸡尾酒，其装饰物就用那一种水果制做；不含果汁的鸡尾酒，则要根据配方的要求来决定了。一杯酒的装饰不可过多、过滥，要抓住要点，使其成为陪衬而不是主角，否则别人会以为您做的是一杯水果沙拉而非鸡尾酒。同时，在装饰的制做上，要充分发挥自己的想象力，不拘一格，创造出一个丰富多彩的世界！

Green Apple Data Center

四、调酒常识

调制鸡尾酒，有许多讲究、技巧和经验。如果能将它们一一了解并熟练掌握，那么对于您调酒水平的提高是大有裨益的。现在将其主要部分介绍如下：

1．调制鸡尾酒所用基酒及配料的选择，应以物美、价廉为原则。选用价格昂贵的高级品是一种浪费。

2．初入此道的新手，在制做鸡尾酒之前，要学会使用量酒器，以保证酒的品味纯正。对于经验老到的调酒师，不用量酒器也未尝不可，因其眼力和手上的功夫足以使下料的准确性不差分毫。

3．调酒所用冰块，应尽量选用新鲜的。新鲜的冰块质地坚硬，不易融化。

4．绝大多数的鸡尾酒要现喝现调，调完之后不可放置太长时间，否则将失去其应有的品味。

5．调酒用的材料要新鲜，特别是奶、蛋、果汁等材料。

6．调制热饮酒，酒温不可超过78℃，因酒精的蒸发点是78℃。

7．调酒人员必须保持一双非常干净的手，因为在许多情况下是需要用手直接制做的。

Green Apple Data Center

8. 调酒器具要经常保持干净、清洁，以便随时取用而不影响连续操作。

9. 下料程序要遵循先辅料、后主料的原则，这样如在调制过程中出了什么差错，损失不会太大，而且冰块不会很快融化。

10. 在调制鸡尾酒之前，要将酒杯和所用材料预先备好，以方便使用。在调制过程中，如果再耗费时间去找酒杯或某一种材料，那是调不出一杯高质量鸡尾酒的。

11. 在使用玻璃调酒杯时，如果当时室温较高，使用前应先将冷水倒入杯中，然后加入冰块，将水滤掉，再加入调酒材料进行调制。其目的是防止冰块直接进入调酒杯，产生骤热骤冷变化而使玻璃杯炸裂。

12. 在调酒中所使用的糖块、糖粉，要首先在调酒器或酒杯中用少量水将其溶化，然后再加入其他材料进行调制。

13. 在调酒中“加满苏打水或矿泉水”这句话是针对容量适宜的酒杯而言，根据配方的要求最后加满苏打水或其他饮料。对于容量较大的酒杯，则需要掌握加的多少，一味地“加满”只会使酒变淡。

14.“on the rocks”是指杯中预先放入冰块，将酒淋在冰块上。

15. 追水。指为稀释高酒精度的酒，而追加饮用水。

16. 倒酒时，注入的酒距杯口要留杯深 1/8 的距离。太满会给人的饮用造成一定的困难，太少又会显得非常难堪。

17. 水果如果事先用热水浸泡过，在压榨过程中，会多产生 1/4 的汁。

Green Apple Data Center

18. 制做糖浆，糖粉与水的比例（重量）是3∶1。

19. 鸡尾酒中所使用的蛋清，是为了增加酒的泡沫和调节酒的颜色，对酒的味道不会产生影响。

20. 调配制做完毕之后，一定要养成将瓶子盖紧并复归原位的好习惯。

21. 调酒器中如果剩有多余的酒，不可长时间地在调酒器中放置，应尽快滤入干净的酒杯中，以备他用。

22. 调酒配方中的蛋黄、蛋白，指生鸡蛋的蛋黄和蛋白。

Green Apple Data Center

五、鸡尾酒调制 240 款

（一）以国产白酒为基酒调制的鸡尾酒

白酒是我国具有代表性的一种含酒精饮料，从产生至今已有数百年的历史，它是由高粱、玉米、大米、糯米、大麦等谷物经过发酵、蒸馏而成的。白酒是一种烈性酒，酒度通常在 55°～65°之间，近年来为了适应国际市场的需要，又研制出了保持原有特色的低酒精度白酒。我国白酒的家族非常庞大，闻名中外的就有：茅台酒、五粮液、汾酒、泸州老窖特曲、西凤酒、古井贡酒、竹叶青、洋河大曲、剑南春、双沟大曲、桂林三花酒等十几个品种。从白酒的香型不同又可以分成酱香型、浓香型、清香型、米香型和复香型 5 种。

近年来，随着人们对鸡尾酒的逐步了解并加以接受和喜爱，调制和饮用鸡尾酒已成为一种时尚。本书在这里特别向大家介绍 30 款以国产白酒为基酒调制的鸡尾酒，其成品无论色、香、味，都独树一帜，别具风格，不仅受到国人的青睐，而且受到了欧美人士的喜爱和赞赏。

Green Apple Data Center

1. 中国皇帝

材料 糖浆1茶匙，1个小鸡蛋的蛋黄，贵州茅台酒30毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入2～3块冰块，再依次放入上述材料，摇动10秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀1颗红樱桃。

酒度 30°

特点 色泽金黄，茅香浓郁，入口润滑。

2. 夜上海

材料 柠檬汁10毫升，二锅头酒30毫升，冰镇可口可乐120毫升。

调法 在杯中制做。在海波酒杯中加入2块冰块，倒入柠檬汁和二锅头酒，用调酒棒搅拌，加满可口可乐，杯内放入1片柠檬片即可。

酒度 12°

特点 酒度适中，清凉怡人，解渴佳品。

3. 老 友

材料 桂花陈酒5毫升，二锅头酒40毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中，加入3块冰块，依次

Green Apple Data Center

倒入上述材料，顺一个方向搅动 8～10 秒钟，滤入鸡尾酒杯中，将 1 条柠檬皮或橙皮的汁挤入杯中，然后将皮投入即可。

酒度　45°

特点　清香浓烈，是理想的开胃鸡尾酒。

4. 大富豪

材料　糖粉 1 茶匙，玫瑰露酒 5 毫升，红粮大曲 30 毫升，鲜牛奶 50 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 2～3 块冰块，再依次倒入上述材料，用力摇动 10 秒钟，然后将酒液连同冰块一并倒入海波杯中。

酒度　18°

特点　味道醇厚，是一种晚间休闲饮品。

5. 诺　言

材料　二锅头酒 15 毫升，莲花白酒 15 毫升，果茶 80 毫升。

调法　在杯中制做。在坦布勒杯中加入 2 块冰块，依次倒入二锅头酒和莲花白酒，最后加满果茶，用调酒棒搅匀，插 1 支吸管饮用。

酒度　15°

特点　甜美可口，冰冷怡人。

Green Apple Data Center

6. 黑香槟

材料 葡萄汁 10 毫升，白干酒 30 毫升，冰镇可口可乐 100 毫升。

调法 在杯中制做。在海波酒杯中加入 3 块冰块，将葡萄汁、白干酒依次倒入，用调酒棒搅拌，然后加满冰镇的可口可乐，再将 1 片柠檬片或菠萝片放入杯中即可。

酒度 12°

特点 清凉解渴消暑，是理想的夏季饮料。

7. 歌舞升平

材料 玫瑰露酒 10 毫升，绵竹大曲酒 30 毫升，苹果汁 100 毫升。

调法 在杯中制做。首先在海波杯中加入 3 块冰块，然后依次倒入玫瑰露酒和绵竹大曲酒，最后加入苹果汁，用调酒棒搅拌均匀，杯口点缀 1 片苹果片。

酒度 15°

特点 芳香味美，怡神解渴。

8. 山寺桃花

材料 1 个鸡蛋的蛋白，甜红葡萄酒 5 毫升，鲜桃汁 5 毫升，双沟大曲酒 30 毫升。

Green Apple Data Center

调法　摇动法。在摇酒器中放入3块冰块，依次倒入上述材料，用力摇动10秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，在杯口点缀1颗红樱桃。

酒度　45°

特点　颜色鲜艳，味道优美。

9. 银色梦幻

材料　1个鸡蛋的蛋白，糖浆1茶匙，玫瑰露酒10毫升，五加白酒30毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入3块冰块，将上述4种材料依次倒入，剧烈摇动10秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内，把1个柠檬角插在杯口即可。

酒度　30°

特点　酒度高烈，口感柔和，具有滋补作用。

10. 金色梦幻

材料　1个鸡蛋的蛋黄，糖浆1茶匙，玫瑰露酒10毫升，五加白酒30毫升。

调法　摇动法。参考“银色梦幻”调制。

酒度　30°

特点　具有滋补镇静作用，是一剂催眠良方。

Green Apple Data Center

11. 海南岛

材料 椰汁 10 毫升，普通白酒 30 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入 3 块冰块，将椰汁和白酒依次倒入，剧烈摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内。

酒度 32°

特点 椰香持久，入口香绵，给人以温馨爽适的感觉。

12. 劲 风

材料 糖粉 1 茶匙，鲜牛奶 10 毫升，冰咖啡 10 毫升，二锅头酒 20 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中先加入糖粉，再倒少许水使其溶化，然后加入 3 块冰块，依次倒入牛奶、咖啡和二锅头酒，摇妥，滤入鸡尾酒杯中。

酒度 20°

特点 风格独特，是完美的餐后饮品。

13. 杏 花

材料 桂花陈酒 10 毫升，汾酒 30 毫升，杏仁露 80 毫升。

调法 在调酒杯中制做。海波酒杯中放入 3 块冰块，然后将上述材料依次倒入，用调酒棒搅匀搅凉，杯口点缀 1 片柠檬片。

Green Apple Data Center

酒度　12°

特点　清香滑润，味美怡神。

14. 清　影

材料　糖浆 1 茶匙，速溶橙汁粉 1 茶匙，二锅头酒 30 毫升。

调法　用玻璃调酒器，不加冰块，将糖浆、橙汁粉、二锅头酒依次倒入，用酒吧匙将它们搅拌到没有沉淀物后，倒入烈酒酒杯中即可饮用。

酒度　55°

特点　味道香甜，酒度较高，适合餐后饮用。

15. 人间八月

材料　桂花糖浆 10 毫升，高粱酒 20 毫升，酸梅汤 80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，将桂花糖浆和高粱酒依次倒入，用调酒棒搅匀，加满酸梅汤，杯中点缀 1 片橘子片、1 颗红樱桃。

酒度　8°

特点　酸甜搭配协调，饮后满口留香。

Green Apple Data Center

16. 午夜星辉

材料 跳跳糖 1 小袋，普通白酒 30 毫升，可口可乐 100 毫升。

调法 在杯中制做。高杯中放入 4 块冰块，将白酒和可口可乐依次倒入，搅拌一下，然后将跳跳糖倒入杯中，插 1 支吸管饮用。

酒度 15°

特点 清甜爽口，风味别致，饮用时可以听到酒中跳跳糖的爆裂声。

17. 日落紫禁城

材料 糖粉 5 茶匙，甜红葡萄酒 2 茶匙，橙汁 10 毫升，古井贡酒 30 毫升。

调法 摇动法。首先将糖粉和甜红葡萄酒溶合备用。在摇酒器中加入 3 块冰块，然后将橙汁和古井贡酒依次倒入，摇妥，滤入鸡尾酒杯中，最后将糖粉和甜红葡萄酒混合液倒入酒中即可。

酒度 35°

特点 色彩艳丽分明，味道香甜可口。

Green Apple Data Center

18. 慢　跑

材料　糖粉 1 茶匙，浓冰红茶 10 毫升，红粮大曲 30 毫升，柠檬汁 5 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，依次倒入上述各种材料，剧烈摇动 10 秒钟，然后将其滤入加有冰块的古典酒杯中，杯中加入 1 片柠檬片或酸橙片即可。

酒度　35°

特点　酸甜苦辣，四味俱全。

19. 红高粱（一）

材料　盐、胡椒粉各少许，柠檬汁 5 毫升，高粱酒 30 毫升，番茄汁 80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 2 块冰块，然后将盐、胡椒粉、柠檬汁、高粱酒依次倒入，搅匀，最后加入番茄汁，搅拌均匀，杯中插 1 支调酒棒，边搅拌，边饮用。

酒度　18°

特点　口感具有一定的刺激性，是饭前的最佳饮品。

20. 中　秋

材料　甜红葡萄酒 5 毫升，甜白葡萄酒 5 毫升，菊花白酒 30 毫升，冰镇苏打水 80 毫升。

Green Apple Data Center

调法　在杯中制做。大号高杯中加入4块冰块，依次倒入上述各种材料，用调酒棒搅匀，同时将黄瓜片、苹果片、桃片、橙片、樱桃及其他各种应季水果切片放入杯中，插1支吸管饮用。

酒度　12°

特点　口感柔和，造型美观，女士专宠。

21. 赤道之风

材料　菠萝汁20毫升，椰汁20毫升，二锅头酒20毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入3块冰块，将菠萝汁、椰汁和二锅头酒依次倒入，摇动10秒钟，然后将冰块和酒液一并倒入海波杯中，杯中插1支菠萝条。

酒度　20°

特点　典型的热带饮品，适于酷暑饮用。

22. 黑森林（热饮）

材料　糖粉1茶匙，老白干酒20毫升，热咖啡50毫升。

调法　在带柄的瓷杯中加入糖粉，倒入热咖啡，将糖搅溶，再将老白干酒倒入，即可饮用。

酒度　25°

特点　完美结合，芳香四溢，是较好的饭后饮料。

Green Apple Data Center

23. 二人世界

材料　中号伊丽莎白甜瓜1个，橙汁30毫升，桃汁30毫升，普通白酒30毫升。（2人份）

调法　搅拌法。首先将伊丽莎白甜瓜从顶部1/4处切掉，再将里面掏空，注意不要碰破瓜壁。在玻璃调酒杯中放入3块冰块，依次倒入橙汁、桃汁、白酒，搅拌约10秒钟，然后连冰带酒一并倒入掏空的甜瓜中，将切掉的瓜顶盖在瓜上，插入2支吸管，供2人饮用。

酒度　18°

特点　新颖别致，味道香甜，气氛融洽温馨，是一款情侣鸡尾酒。

24. 火山冰

材料　巧克力碎末少许，奶油冰激淋球1个，玫瑰露5毫升，四特酒25毫升。

调法　在1个带柄瓷杯中，放入冰激淋球，然后将巧克力末撒在上面，将玫瑰露和四特酒依次倒入，点燃30秒钟后熄灭，附1把不锈钢小勺奉客。

酒度　25°

特点　冰火共存，风味别致，为晚会上的饮料佳品。

Green Apple Data Center

25. 红太阳

材料 1个鸡蛋的蛋黄，桂花糖浆1茶匙，四特酒40毫升。

调法 搅拌法。在调酒杯中加入4块冰块，依次倒入桂花糖浆、四特酒，搅动10秒钟，使其均匀、凉透。将1个整鸡蛋黄倒入鸡尾酒杯中，然后再将调混的酒液倒入即可。饮时将酒与生鸡蛋黄一口吞下。

酒度 45°

特点 浓烈有回味，是清晨提神佳品。

26. 丽 人

材料 1个鸡蛋的蛋白，红味美思酒2茶匙，尖庄酒30毫升。

调法 摇动法。在调酒器中放入3块冰块，将上述材料依次倒入，摇妥，滤入鸡尾酒杯中，在杯口点缀1颗鲜草莓或1颗红樱桃。

酒度 40°

特点 颜色绯红，干中有甜，烈中有柔。

27. 金步摇

材料 糖粉1茶匙，竹叶青酒10毫升，白沙液30毫升。

Green Apple Data Center

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 3 块冰块，将糖粉倒入杯中溶化，然后倒入竹叶青酒和白沙液，搅凉，滤入鸡尾酒杯中，杯中插 1 支新鲜竹叶。

酒度　50°

特点　翠绿清香。

28. 赤道风（热饮）

材料　糖粉 1 茶匙，柠檬汁 10 毫升，洋河大曲 30 毫升，开水适量。

调法　在杯中制做。在带柄的酒杯中依次倒入糖粉、柠檬汁、大曲酒，然后加入 90℃的开水，搅拌，杯中放入 1 片柠檬片即可。

酒度　14°

特点　酒质浓热，受到老年人的喜爱。

29. 温　泉（热饮）

材料　糖粉 2 茶匙，通州老窖 30 毫升，热牛奶 100 毫升，可可粉少许。

调法　在杯中制做。在带柄的酒杯中依次倒入糖粉、通州老窖、热牛奶，搅匀，在上面撒上一层可可粉，即可饮用。

酒度　14°

特点　味道香醇浓郁，适合冬季饮用。

Green Apple Data Center

30. 金福寿

材料 甜白葡萄酒 50 毫升，桂花陈酒 50 毫升，老白干酒 300 毫升，橘子汽水 1000 毫升。（10 人份）

调法 将上述几种材料预先冰透，在中号调酒缸中将甜白葡萄酒、桂花陈酒、老白干酒和橘子汽水依次倒入，用调酒棒搅匀，分别盛入 10 只各加有 2 块冰块的海波杯中饮用。

酒度 20°

特点 清甜香郁，可同时供 10 人饮用。

（二）以竹叶青为基酒调制的鸡尾酒

竹叶青，45°烈酒，颜色金黄碧绿，其生产地区很多，尤以山西汾阳杏花村汾酒厂生产的质量最为优良。它是以白酒为基酒，将新鲜竹叶、当归、丁公香、广木香，通过浸泡、掺入等先进的制做工艺，使这些植物的天然色素、味道、芳香都留在了酒中，竹叶青酒诱人的色、香、味就是由此而来的。不仅如此，在医学上，它还对人体具有滋润肝脏、利尿、解毒、健脾、养胃的功效，是我国传统医学和现代文化的结晶。

31. 蜻蜓点水

材料 竹叶青酒 30 毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 3 块冰块，将竹叶

Green Apple Data Center

青酒倒入，搅拌10秒钟后滤入鸡尾酒杯中，将1条1厘米宽、5厘米长的柠檬皮或酸橙皮向酒中挤出汁液，然后将皮投入酒中即可。

酒度　35°

特点　翠绿欲滴，爽口怡人。

32. 竹叶莲花

材料　莲花白酒10毫升，竹叶青酒30毫升，雪碧汽水80毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入3块冰块，将莲花白酒和竹叶青酒依次倒入，搅拌，然后加满雪碧汽水，杯中放1片柠檬或橘子片，插1支吸管饮用。

酒度　12°

特点　碧绿清凉，宜于长饮。

33. 春　绿

材料　糖浆5毫升，椰汁10毫升，竹叶青酒30毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入3块冰块，然后依次倒入上述材料，剧烈摇动10秒钟，滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀1颗红樱桃。

酒度　35°

特点　清香淡绿，适合于鸡尾酒会等场合饮用。

Green Apple Data Center

34. 天　池

材料　竹叶青酒 30 毫升，雪碧汽水 100 毫升。

调法　在杯中制做。平底高杯中加入 2～3 块冰块，依次倒入竹叶青酒和雪碧汽水，用 1 支长竹叶搅拌之后将其插入杯中。

酒度　10°

特点　碧绿晶亮，清甜透凉。

35. 海岸线

材料　糖浆 1 茶匙，1 个鸡蛋的蛋白，柠檬汁 1 茶匙，竹叶青酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，将糖浆、蛋白、柠檬汁和竹叶青酒依次倒入，摇妥，滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗新鲜草莓或红樱桃。

酒度　30°

特点　味道优雅，风味独具。

36. 飘　飘

材料　竹叶青酒 30 毫升，橘汁汽水 80 毫升。

调法　在杯中制做。坦布勒杯中加入 2/3 容量的碎冰，将橘汁汽水倒入，然后再将竹叶青酒倒在上面。

Green Apple Data Center

酒度　15°

特点　竹叶青酒浮在碎冰和橘汁汽水上面，漂亮诱人，味道不俗，是一种普遍受到人们欢迎的饮料。

37. 竹叶青潘趣酒

材料　糖浆 1 茶匙，速溶橙汁粉 1 茶匙，桂花陈酒 10 毫升，竹叶青酒 120 毫升，鲜牛奶 120 毫升。(4 人份)

调法　在 1 个大玻璃调酒缸中或大瓷碗中，加入一整块冰坨（如果没有冰坨，可用 10～12 块小冰块代替），将上述各种材料依次倒入，用搅棒将其搅拌均匀，即可装杯饮用，在每个杯口点缀 1 颗红樱桃或其他应季水果。

酒度　15°

特点　酒度适中，味道香醇，可同时供 4 人饮用。

潘趣酒简介：潘趣酒是英文 punch 的译音。这种酒在英国维多利亚女王时代非常流行。它的制做方法特殊，是在一个大的容器里将各种调酒材料混合，调配完毕之后盛在杯中奉客。您既可以在小的器皿里调配一份或几份，也可以在大的容器里调配几十份或上百份，所以此酒非常适合于人数比较多的聚会或酒会。当大家围在一起品尝欣赏您调制的酒品时，其热烈融洽的气氛和作为主人的欢愉感受是不言而喻的。

制做潘趣酒所用的酒缸，既可以是大口玻璃冷杯，也可以是美丽的刻花玻璃碗；既可以是陶瓷制品，也可以用不锈钢制品代替。总之，盛酒容器的种类、大小以及所调酒品的多少，可以根据您自己的实际情况确定，不必拘泥于一定之

Green Apple Data Center

规。

38. 返青时节

材料 干白葡萄酒 10 毫升，玫瑰露酒 10 毫升，竹叶青酒 30 毫升。

调法 取一小节新鲜干净的竹筒备用。在玻璃调酒杯中放入 3 块冰块，将干白葡萄酒、玫瑰露酒和竹叶青酒依次倒入，搅拌 10 秒钟，然后将酒液滤入竹筒中，插 1 支吸管或直接饮用。

酒度 30°

特点 味美清香，具有浓郁的乡土风情。

39. 烈日青竹（热饮）

材料 糖粉 1 茶匙，竹叶青酒 30 毫升。

调法 在 1 个带柄小茶杯中倒入竹叶青酒，把茶杯浸在热水中将酒温热，然后将糖粉倒入酒中搅溶，将 1 片橙片漂浮在酒上即可饮用。

酒度 40°

特点 活血，驱寒，化淤。

40. 香 香

材料 人参酒 20 毫升，五加白酒 20 毫升，竹叶青酒 20

Green Apple Data Center

毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入3块冰块，将人参酒、五加白酒、竹叶青酒依次倒入，搅拌10秒钟，滤入鸡尾酒杯中，准备橘子几瓣。

酒度　45°

特点　药香浓郁，强身健体。饮用时吃一口橘子饮一口酒，是时下流行的一种饮法。

（三）以桂花陈酒为基酒调制的鸡尾酒

桂花陈酒，酒度为15°，酒味香甜醇厚，具有开胃、怡神、健脾之功效。在封建朝代，只有御膳房掌握其配方及酿制技术，酿制出来的酒称作“桂花陈酒”，专供皇宫、王府的帝王和达官贵人享用，一般官吏和百姓都难得一见。桂花陈酒是在每年8月桂花盛开的季节，将还未开放的花苞采摘下来，通过古老的配方与现代化的酿造技术制造而成。上市的桂花陈酒一般都已在坛中陈酿至少3年。桂花陈酒无论纯饮还是加冰块饮用，都会给人一种香醇温馨的感受。用它调制的鸡尾酒，无论长饮还是短饮，冷饮还是热饮，款款不同，风格各异，普遍受到人们的喜爱和欣赏。

41. 水中花

材料　桂花陈酒30毫升，苏打水80毫升。

调法　在杯中制做。在海波杯中加入3块冰块，将桂花

Green Apple Data Center

陈酒倒入，冲入冰镇苏打水，用调酒棒搅拌均匀，杯口装饰1片柠檬片或橙片，酒中放入一些桂花花瓣。

酒度　4°

特点　清纯质淡，桂花飘香。

42. 美　季

材料　老白干10毫升，白味美思酒10毫升，桂花陈酒30毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入3～4块冰块，将老白干、味美思酒和桂花陈酒依次倒入，搅拌10秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，在杯内放1条柠檬皮或橙皮即可。

酒度　15°

特点　酒香味美，搭配流畅。

43. 雪花飞香

材料　干白葡萄酒10毫升，桂花陈酒30毫升，雪碧汽水80毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入3块冰块，依次倒入干白葡萄酒和桂花陈酒，搅拌，最后加满冰镇雪碧汽水，插1支吸管，杯内放入2颗红樱桃。

酒度　5°

特点　香味浓郁，口感润滑。

Green Apple Data Center

44. 山之吻

材料　蜂蜜 1 茶匙，柠檬汁 2 茶匙，桂花陈酒 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3～4 块冰块，依次倒入上述 3 种材料，剧烈摇动 10 秒钟，然后滤入加有糖边的鸡尾酒杯内。

酒度　8°

特点　酸甜适口，老少皆宜。

45. 墨　海

材料　干红葡萄酒 10 毫升，桂花陈酒 30 毫升，可口可乐 80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，将干红葡萄酒和桂花陈酒依次倒入杯中，搅拌一下，加满可口可乐，杯内放 1 片柠檬片，再插入 1 支吸管饮用。

酒度　5°

特点　风味醇厚，回味无穷。

46. 花团锦簇

材料　泸州老窖特曲 5 毫升，茅台酒 5 毫升，白沙液 5 毫升，汾酒 5 毫升，桂花陈酒 30 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 3 块冰块，然后将

Green Apple Data Center

上述材料依次倒入，搅拌10秒钟后，滤入鸡尾酒杯中即可。

酒度　30°

特点　陈年老酒，芳香适口。

47. 浮华世家

材料　国产白兰地酒50毫升，桂花陈酒240毫升，橘子汽水480毫升。(8人份)

调法　在1个玻璃调酒缸或1个大瓷碗中，加入24块冰块，然后依次倒入白兰地酒、桂花陈酒和橘子汽水，搅拌使其混匀冷透，将酒液连同冰块分别盛入8个平底高杯中，在杯中各放入1颗红草莓和1片橘子片，即可饮用。

酒度　8°

特点　冰冷解渴，提神健胃。

48. 初　恋

材料　1个鸡蛋的蛋白，干红葡萄酒1茶匙，桂花陈酒30毫升，将1个橙子的皮切成小丁备用。

调法　摇动法。在摇酒器中加入3～4块冰块，然后将鸡蛋白、干红葡萄酒、桂花陈酒及橙皮丁一并倒入，摇动10秒钟，将酒液和冰块一起倒入古典酒杯中。

酒度　8°

特点　香甜、艳丽，使人回味无穷。

Green Apple Data Center

49. 桂花奶（热饮）

材料　桂花糖浆1茶匙，蜂蜜1茶匙，桂花陈酒30毫升，热牛奶80毫升。

调法　在热牛奶中加入桂花糖浆、蜂蜜，搅溶，然后再倒入桂花陈酒，用调酒棒搅拌均匀即可。

酒度　4°

特点　香气四溢，温馨备至。

50. 桂花香甜酒

材料　国产伏特加酒10毫升，糖浆20毫升，桂花陈酒30毫升。

调法　将上述3种材料依次倒入1个普通玻璃酒杯中，搅拌均匀，使之互相溶合。在另外1个白兰地杯或普通高脚酒杯中加碎冰至3/4满，然后将混合好的酒液倒入，在杯中点缀1颗红樱桃，即可饮用。

酒度　18°

特点　质浓味厚，清凉香甜。

Green Apple Data Center

（四）以玫瑰露酒为基酒调制的鸡尾酒

51. 玫瑰花魂

材料 玫瑰露酒 30 毫升。

调法 在杯中制做。古典酒杯中加入 3 块冰块，将 1 个柠檬的皮呈螺旋状旋下来放入杯中，再放入 2 颗红樱桃，最后将 30 毫升玫瑰露酒倒入即可。

酒度 40°

特点 清香纯净，酒度较高，适于餐前及餐后饮用。

52. 重 击

材料 新鲜草莓 4 个，糖浆 10 毫升，玫瑰露酒 30 毫升，碎冰适量。

调法 在电动搅拌机里加入碎冰、草莓、糖浆和玫瑰露酒，高速转动 20 秒钟，使酒液呈冰霜状，然后将其盛入 1 个高脚葡萄酒杯中，在上面放 1 颗红樱桃和 2 片薄荷叶。

酒度 16°

特点 晶莹、味美，适于盛夏饮用。

Green Apple Data Center

53. 十里香

材料　新鲜薄荷叶 6 片，桂花糖浆 1 茶匙，玫瑰露酒 30 毫升。

调法　首先将桂花糖浆用少许水化开，将薄荷叶和桂花糖浆放入 1 个容器中，用酒吧匙将薄荷叶捣碎，然后将玫瑰露酒倒入，搅拌均匀，在高脚葡萄酒杯中加入 3/4 满的碎冰，再将混合好的酒液倒入杯中，即可饮用。

酒度　35°

特点　薄荷香味浓郁，是典型的热带饮料。

54. 名　模

材料　1 个鸡蛋的蛋白，柠檬汁 1 茶匙，红味美思酒 20 毫升，玫瑰露酒 30 毫升，雪碧汽水 80 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，将蛋白、柠檬汁、红味美思酒和玫瑰露酒依次倒入，摇妥，滤入加有冰块的海波酒杯中，加满雪碧汽水，杯口点缀 1 片柠檬片，插吸管 1 支。

酒度　12°

特点　开胃醒脑，是理想的休闲饮品。

Green Apple Data Center

55. 刺玫瑰

材料 橙汁 1 茶匙，柠檬汁 1 茶匙，西柚汁 30 毫升，玫瑰露酒 30 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，将上述 4 种材料依次倒入，剧烈摇动 10 秒钟，然后将摇好的酒液连同冰块一并倒入加有盐边的古典酒杯中，杯中点缀 1 片柠檬片。

酒度 20°

特点 兴奋刺激，具有提神作用。

56. 幻 影

材料 盐少许，玫瑰露酒 30 毫升，番茄汁 80 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入 2 块冰块，将盐、玫瑰露酒和番茄汁依次倒入，在杯中插 1 支调酒棒，一边搅拌，一边饮用。

酒度 12°

特点 味道醇厚，层次感强，能使人产生无尽的遐想。

57. 火山 1 号（热饮）

材料 糖粉 1 茶匙，玫瑰露酒 30 毫升，热咖啡 60 毫升。

调法 在杯中制做。取 1 个带柄不锈钢杯或瓷杯，将玫瑰露酒倒入，用火柴点燃，把预先放入糖粉的热咖啡倒入酒

Green Apple Data Center

中，即可饮用。

酒度　15°

特点　浓热提神，为饭后饮料佳品。

（“火山2号”是将放入糖粉的热咖啡倒入燃烧的酒中，再加入少许牛奶或奶油饮用。）

58. 太阳神（热饮）

材料　桂花糖浆1茶匙，柠檬汁10毫升，玫瑰露酒20毫升，热红茶60毫升。

调法　在杯中制做。在1个带柄的酒杯中加入热红茶，然后将桂花糖浆、柠檬汁、玫瑰露酒依次倒入红茶中，搅拌均匀，在杯中加一柠檬角。

酒度　8°

特点　温暖，香纯，适口。

59. 公共汽车

材料　速溶橙汁粉30毫升，国产金酒30毫升，玫瑰露酒750毫升，葡萄汽酒（国产大香槟）1000毫升。（20人份）

调法　首先将玫瑰露酒和葡萄汽酒放在冰箱中凉透。在1个大号调酒缸中加入1/2满的冰块，在上面放上1个小号调酒缸（大号调酒缸中的冰块对小号调酒缸起冰镇作用），将橙汁粉、金酒、玫瑰露酒依次倒入小号调酒缸中，搅拌均匀，

Green Apple Data Center

再将葡萄汽酒倒入小号调酒缸中，酒缸中点缀4片哈密瓜、4片甜橙、4片桃片。准备20个香槟杯盛载，可同时供20人饮用。

酒度 30°

特点 气势宏大，酒香迷人，华贵高雅。

60. 淘金人（一）

材料 玫瑰露酒30毫升，菠萝汁60毫升，1个整菠萝。

调法 将整菠萝从顶部横切去1/4，再将中心挖空，四壁要留得厚一些。然后将玫瑰露酒和菠萝汁倒入摇酒器中，加冰块剧烈摇动10秒钟，最后将冰块和酒液一起倒入挖空的菠萝中，插1支吸管饮用。

酒度 18°

特点 具有强烈的热带风味，造型美观，味道香甜。

（五）以红葡萄酒为基酒调制的鸡尾酒

葡萄酒是西方人日常饮用的一种饮料，世界上著名的葡萄酒大部分产自欧洲国家。由于人们在吃饭时常常将其与食物一起享用，所以它又被称作餐酒。

近年来，全球葡萄酒的市场看好，销量节节上升。其原因除了它的酒精度较低容易入口之外，它对伤风感冒还有一定的抗御作用。全世界种植葡萄的地区，主要分布于赤道南北的温带区，用于酿造葡萄酒的葡萄种类有50种之多。我国

Green Apple Data Center

地域辽阔，有很多地区适宜各种葡萄的生长，近年来又不断引进欧洲的先进葡萄酒酿造技术，使葡萄酒的质量稳步提高，在国际大赛上屡屡获奖，引起世界的关注。

我国市场上销售的葡萄酒，品种多，价格低，质量好，不仅适宜佐餐，还能调制出多款美味鸡尾酒，普遍受到欢迎。

61. 爱的回归

材料　干红葡萄酒 30 毫升，葡萄汁 60 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 4 块冰块，将干红葡萄酒和葡萄汁依次倒入杯中，搅拌均匀，杯内放入几颗葡萄，插 1 支吸管饮用。

酒度　3°

特点　干甜适口，是秋季的美味饮品。

62. 映日荷花

材料　1 个鸡蛋的蛋白，柠檬汁 1 茶匙，甜红葡萄酒 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，将蛋白、柠檬汁和甜红葡萄酒依次倒入，剧烈摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　8°

特点　适于餐前或午后的休闲时间饮用。

Green Apple Data Center

63. 夜来香

材料 桂花陈酒 5 毫升，玫瑰露酒 5 毫升，甜红葡萄酒 40 毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中加入冰块，依次倒入上述材料，搅拌，使其混合并凉透，然后滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度 15°

特点 香气四溢，味道甜爽。

64. 相思红豆

材料 红豆果汁 10 毫升，蜂蜜 10 毫升，干红葡萄酒 40 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，然后将上述 3 种材料依次倒入，搅拌均匀，再放入 1 片橘子片即可。

酒度 10°

特点 味道酸甜，餐前、餐中、餐后饮用均可。

65. 红杉树

材料 柠檬汁 10 毫升，白兰地酒 10 毫升，干红葡萄酒 40 毫升。

调法 在杯中制做。取高脚葡萄酒杯 1 个，加碎冰至容

Green Apple Data Center

积的3/4，依次倒入柠檬汁、白兰地酒、干红葡萄酒，将调酒棒在酒杯中来回搓动，使酒液混合均匀，即可饮用。

酒度　14°

特点　味道干冽，回味悠长，是开胃和佐餐的佳品。

66. 清凉燕山

材料　糖粉5毫升，樱桃酒5毫升，白兰地酒5毫升，干红葡萄酒40毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入糖粉，放少许水将其溶化，加入3块冰块，依次倒入樱桃酒、白兰地酒和干红葡萄酒，搅拌均匀，杯内放入1片柠檬片，即可饮用。

酒度　14°

特点　味道醇厚，清凉怡神。

67. 天使之恋

材料　国产伏特加酒10毫升，糖浆20毫升，甜红葡萄酒30毫升，草莓冰激淋球1个。

调法　摇动法。在摇酒器中加入3块冰块，依次倒入伏特加酒、糖浆和甜红葡萄酒，剧烈摇动10秒钟，在1个宽口的高脚酒杯中放入冰激淋球，然后将摇妥的酒料倒入杯中，上面放1颗鲜草莓，饮用时备1把小匙，边饮酒边吃冰激淋。

酒度　14°

特点　美味香甜，为女士们所喜爱。

Green Apple Data Center

68. 圣诞礼物

材料 国产金酒 10 毫升，国产白兰地酒 10 毫升，干红葡萄酒 40 毫升，雪碧汽水 60 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，将上述 4 种材料依次倒入，用调酒棒搅拌均匀，杯内放 1 片柠檬片，插吸管 1 支。

酒度 14°

特点 清凉解渴，四季皆宜。

69. 红高粱（二）

材料 高粱酒 15 毫升，干红葡萄酒 40 毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中放入 4 块冰块，将高粱酒和干红葡萄酒依次倒入，搅拌 10 秒钟，滤入鸡尾酒杯中，再放入 1 条柠檬皮或橙皮。

酒度 20°

特点 干冽，清香，开胃。

70. 回 响

材料 桂花糖浆 1 茶匙，柠檬汁 1 茶匙，菠萝汁 1 茶匙，橙汁 1 茶匙，干红葡萄酒 40 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，将上述材料

Green Apple Data Center

依次倒入，摇妥，滤入加有冰块的古典酒杯中，杯中放入1片柠檬片或酸橙片。

酒度　6°

特点　味道醇厚，香甜适口。

71. 欢　颜

材料　白味美思酒10毫升，红味美思酒10毫升，干白葡萄酒10毫升，干红葡萄酒15毫升，甜红葡萄酒15毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入3块冰块，然后将上述5种材料依次倒入，搅拌10秒钟，使其充分混合，然后滤入加有糖边的葡萄酒杯中饮用。

酒度　10°

特点　开胃提神。

72. 帷　幕

材料　椰汁10毫升，菠萝汁10毫升，国产罗姆酒10毫升，干红葡萄酒30毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入4块冰块，将上述4种材料依次倒入，剧烈摇动10秒钟，然后将混合的酒料连同冰块一并倒入古典酒杯中，杯中插1支菠萝条。

酒度　12°

特点　热带风格的休闲鸡尾酒。

Green Apple Data Center

73. 不倒翁

材料 糖浆 20 毫升，甜红葡萄酒 30 毫升，鲜橙汁 80 毫升。

调法 首先将糖浆和甜红葡萄酒在酒杯中混合均匀，将鲜橙汁倒入海波酒杯中，然后将糖浆和葡萄酒的混合液倒入橙汁中，插 1 支吸管饮用（注意不要搅拌）。

酒度 3°

特点 酒度低，味道美，色泽艳。

74. 冷酷的心（热饮）

材料 可口可乐 100 毫升，国产白兰地酒 10 毫升，红葡萄酒 30 毫升。

调法 用不锈钢容器将可口可乐加热至 80℃，倒入海波酒杯中，再将白兰地酒和红葡萄酒依次倒入可口可乐中，搅拌均匀，杯中放入一柠檬角即可。

酒度 2°

特点 味道浓厚，能治感冒，是一款热饮酒。

75. 红酒杯

材料 速溶橙汁粉 1 茶匙，桂花糖浆 1 茶匙，樱桃白兰地酒 20 毫升，国产威士忌酒 20 毫升，红味美思酒 20 毫升，

Green Apple Data Center

甜红葡萄酒 750 毫升。(15 人份)

调法　在潘趣酒缸中,先将速溶橙汁粉用少许水溶化,再将 1 块大号冰坨放入酒缸中，依次倒入桂花糖浆、樱桃白兰地酒、威士忌酒和红味美思酒，最后将甜红葡萄酒倒入，用酒吧匙搅拌，使其混合均匀，用高脚葡萄酒杯盛载，在杯口各点缀 1 颗红樱桃和 1 片橙片。

酒度　12°

特点　口味大众化，适于在大型聚会和宴会上调制。

(六) 以白葡萄酒为基酒调制的鸡尾酒

76. 雪比丽潘趣酒

材料　玫瑰露酒 30 毫升，薄荷糖浆 30 毫升，干白葡萄酒 400 毫升。(8 人份)

调法　在 1 个大玻璃碗或潘趣酒缸中，加入 1 块大冰块或者数块小冰块，然后将玫瑰露酒、薄荷糖浆和葡萄酒依次倒入酒缸中，用酒吧匙搅拌，使其均匀、凉透，再将 8 片薄荷叶撕碎放入酒缸中,将酒分别盛入 8 个高脚葡萄酒杯中,供 8 人同时饮用。

酒度　12°

特点　清凉怡神，是酒会上的必备饮品。

Green Apple Data Center

77. 白　鹅

材料　杏仁露 10 毫升，国产伏特加酒 10 毫升，白葡萄酒 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，然后将上述 3 种材料依次倒入摇酒器中，摇动 10 秒钟，将酒液滤入鸡尾酒杯中。

酒度　12°

特点　颜色洁白，味道清香。

78. 红香槟

材料　干白葡萄酒 50 毫升，可口可乐 50 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，将干白葡萄酒和可口可乐依次倒入，杯口放 1 片柠檬片即可。

酒度　5°

特点　味道和颜色都给人以清新的感觉。

79. 新雪利

材料　伏特加酒 10 毫升，甜白葡萄酒 30 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入适量冰块，将伏特加酒和甜白葡萄酒依次倒入，搅拌，滤入鸡尾酒杯中，杯中放入 1 条柠檬皮或酸橙皮。

Green Apple Data Center

酒度　14°

特点　味道清新，任何时候饮用都很适宜。

80. 彩轿迎亲

材料　樱桃白兰地酒 5 毫升，红味美思酒 5 毫升，国产伏特加酒 5 毫升，甜白葡萄酒 40 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 4 块冰块，然后将上述材料依次倒入，搅拌 10 秒钟，将酒液滤入鸡尾酒杯或高脚葡萄酒杯中，在杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　12°

特点　味道清爽优美，是理想的开胃酒品。

81. 飞　天（一）

材料　冰镇甜白葡萄酒 30 毫升，冰镇葡萄汽酒 30 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，依次将甜白葡萄酒和葡萄汽酒倒入，杯中装饰 1 片柠檬皮或橙片即可。

酒度　10°

特点　纯净自然，凉爽开胃。

82. 白玫瑰

材料　桂花糖浆 1 茶匙，玫瑰露酒 1 茶匙，干白葡萄酒

Green Apple Data Center

40 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 3 块冰块，将桂花糖浆、玫瑰露酒和干白葡萄酒依次倒入，搅拌 10 秒钟，使其充分混合，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，点缀 1 颗红樱桃。

酒度　10°

特点　清香质朴。

83. 水　乡

材料　柠檬汁 10 毫升，高粱酒 10 毫升，金酒 10 毫升，甜白葡萄酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，将柠檬汁、高粱酒、金酒和甜白葡萄酒依次倒入，摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　15°

特点　餐前饮用，开胃效果极佳。

84. 雪夜月光

材料　蜂蜜 1 茶匙，甜白葡萄酒 50 毫升，苏打水 50 毫升。

调法　在杯中制做。在海波酒杯杯口沾上一圈糖边，杯中放入 3 块冰块，然后依次倒入蜂蜜、甜白葡萄酒，搅拌均匀，冲入冰镇苏打水，杯中放入 1 片柠檬片或酸橙片。

酒度　4°

Green Apple Data Center

特点　甜蜜冰凉，消暑解渴。

85. 云飘飘

材料　1 个鸡蛋的蛋白，柠檬汁 1 茶匙，干白葡萄酒 30 毫升，雪碧汽水 80 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，将蛋白、柠檬汁和干白葡萄酒依次倒入，剧烈摇动 10 秒钟，然后连冰块和酒料一并倒入海波酒杯中，冲入雪碧汽水，插 1 支吸管饮用。

酒度　3°

特点　味道酸甜，止渴开胃。

86. 林荫道

材料　竹叶青酒 10 毫升，糖浆 10 毫升，白葡萄酒 40 毫升。

调法　在杯中制做。高脚葡萄酒杯中加入 3/4 容量的碎冰，然后将上述 3 种材料依次倒入，转动调酒棒，使酒液混合均匀，杯内插入 1 支鲜竹叶即可。

酒度　10°

特点　色泽艳丽，味道宜人。

Green Apple Data Center

87. 杨玉环

材料 橙汁 30 毫升，甜白葡萄酒 30 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入甜白葡萄酒和橙汁，搅匀，杯口点缀 1 颗红樱桃，插 1 支吸管饮用。

酒度 5°

特点 清凉味美，解渴怡神。

88. 喜玛拉雅山

材料 桂花陈酒 10 毫升，甜白葡萄酒 40 毫升，去核白葡萄 8 颗。

调法 在电动搅拌机里加入碎冰，然后依次倒入上述材料，高速转动 30 秒钟，使其呈冰溶状，盛入杯中，上面放 2 颗红樱桃。

酒度 6°

特点 晶亮透凉，消暑佳品。

89. 凯 歌

材料 酸梅汁 1 茶匙，冰镇干白葡萄酒 50 毫升。

调法 在杯中制做。取高脚葡萄酒杯 1 个，将酸梅汁倒入杯中，然后再将冰镇干白葡萄酒倒入即可。

Green Apple Data Center

酒度　10°

特点　味道干而后味长，是著名的餐前开胃酒。

90. 凯歌王

材料　草莓糖浆或酸梅汁 1 茶匙，干白葡萄酒 30 毫升，葡萄汽酒 30 毫升。

调法　在杯中制做。在 1 个高脚香槟杯或葡萄酒杯中，加入草莓糖浆或酸梅汁，倒入冰镇的干白葡萄酒和葡萄汽酒，即可饮用。

酒度　10°

特点　味道微甜，回味悠长，是高级的餐前开胃鸡尾酒。

（七）以国产威士忌为基酒调制的鸡尾酒

威士忌酒产生于 17 世纪的苏格兰。威士忌一词是由盖尔语英语化而来的，意为“生命之水”。酿制威士忌，首先要选上等大麦用水浸泡，然后置于酿酒厂的催芽间发芽，在这段时间里必须经常以手工或机械翻动，让其充分吸收水分和新鲜空气，使麦芽具有优良的品质。第二步进行烘烤，之后加水把麦芽捣成麦芽浆，用酵母进行发酵，使其产生酒精。最后进行蒸馏，再放入橡木桶内贮藏陈酿而成。制造威士忌的原料不只限于大麦，还有玉米、裸麦、小麦、燕麦等诸多品种。

当今世界上，威士忌酒的生产国首推苏格兰，爱尔兰、美

Green Apple Data Center

国、加拿大的威士忌也久负盛名。我国生产的威士忌酒味道优美，价格便宜，特别适合于鸡尾酒的调制。用国产威士忌调制的鸡尾酒，无论色、香、味及其应有的风格与质量，都可以和用进口产品调制的相媲美。下面就向大家介绍用国产威士忌调制的15款鸡尾酒。

91. 威士忌库勒

材料 威士忌酒30毫升，冰镇苏打水80毫升。

调法 在杯中制做。取新鲜干净的柠檬或酸橙1个，将皮以螺旋状旋下，放入海波酒杯中，再放入3块冰块，依次倒入威士忌酒和苏打水，轻轻搅拌一下饮用。

酒度 8°

特点 开胃提神，是流行的餐前饮料。

92. 思 索

材料 鲜薄荷叶6片，糖浆1茶匙，威士忌酒30毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入4块冰块，将6片薄荷叶撕碎放入，然后依次倒入糖浆和威士忌酒，剧烈摇动15秒钟，将酒液和冰块一并倒入古典酒杯中，再加入1片柠檬片，即可饮用。

酒度 30°

特点 冰凉爽口，餐前餐后饮用均很适宜。

Green Apple Data Center

93. 非洲之行

材料　柠檬汁 5 毫升，威士忌酒 30 毫升，可口可乐 80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入柠檬汁、威士忌酒和可口可乐，轻轻搅动一下，杯中放入 1 片柠檬片，杯口夹 1 颗红樱桃，用吸管饮用。

酒度　8°

特点　味道丰富，适于任何场合饮用。

94. 圣诞快乐

材料　干味美思酒 5 毫升，红味美思酒 5 毫升，国产金酒 5 毫升，威士忌酒 30 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 4 块冰块，依次倒入上述材料，搅拌 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　32°

特点　味道干烈，具有滋补作用，尤其适于冬季饮用。

95. 投　标

材料　糖浆 10 毫升，桂花陈酒 5 毫升，威士忌酒 30 毫升。

Green Apple Data Center

调法 在杯中制做。取高脚葡萄酒杯1个，加入3/4容量的碎冰，将糖浆、桂花陈酒和威士忌酒依次倒入杯中，用调酒棒搅拌均匀即可。

酒度 25°

特点 冰凉香甜，可在餐后代替甜品。

96. 苏格兰之晨

材料 1个鸡蛋的蛋黄，甜红葡萄酒10毫升，威士忌酒30毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入3块冰块，分别将蛋黄、甜红葡萄酒和威士忌酒依次倒入，摇动10～15秒钟，使酒液充分混合，滤入鸡尾酒杯中，上面撒一些肉豆蔻粉即可。

酒度 30°

特点 提神醒脑。

97. 牧 场

材料 糖浆1茶匙，鲜牛奶30毫升，威士忌酒30毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入3块冰块，然后将上述材料依次倒入，剧烈摇动10秒钟，将酒液滤入鸡尾酒杯内，在上面撒一层可可粉饮用。

酒度 18°

特点 口感润滑，具有催眠作用。

Green Apple Data Center

98. 山里人

材料　威士忌酒 30 毫升，果茶 80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，再将威士忌酒和果茶依次倒入，用调酒棒搅拌均匀，杯口装饰 1 片柠檬片或橙片。

酒度　10°

特点　香甜滋润，生津止渴。

99. 夕阳麦田

材料　糖浆 10 毫升，甜红葡萄酒 20 毫升，威士忌酒 30 毫升，橙汁 50 毫升。

调法　在海波酒杯中加入 3 块冰块，将橙汁倒入。在摇酒器中加入 3 块冰块，再将糖浆、甜红葡萄酒和威士忌酒依次倒入，摇动 10 秒钟，然后将其倒入盛有橙汁的海波酒杯中，杯口点缀 1 片橙片，插 1 支吸管饮用。

酒度　12°

特点　色彩鲜艳，味道可口。

100. 脱粒机

材料　威士忌酒 30 毫升，碎冰适量，鲜柠檬皮或橙皮 1 条。

Green Apple Data Center

调法　在杯中制做。古典酒杯中加入3/4容量的碎冰，将威士忌酒倒入，将柠檬皮或橙皮中的汁液尽量多地挤入酒中，然后将皮放入酒液中，再插入1支吸管饮用。

酒度　38°

特点　酒味香烈，开胃佳品。

101. 麻　雀（热饮）

材料　糖粉2茶匙，热牛奶10毫升，威士忌酒30毫升，热咖啡60毫升。

调法　在杯中制做。取带柄酒杯1个，首先将热咖啡倒入，再将糖粉放入咖啡中溶化，然后依次倒入热牛奶和威士忌酒，搅拌一下饮用。

酒度　12°

特点　养胃提神，在餐后或早晨饮用极佳。

102. 咖啡麦仙（热饮）

材料　糖浆1茶匙，威士忌酒30毫升，热可可饮料60毫升，鲜奶油（泡沫状）40毫升。

调法　在杯中制做。在高脚葡萄酒杯中倒入威士忌酒，用火柴将酒点燃，将糖浆和热可可饮料混合后倒入燃烧的威士忌酒中，最后将鲜奶油浮在上面即可。随酒附带吸管1支。

酒度　7°

特点　温暖香甜，是一款非常流行的热饮。

Green Apple Data Center

103. 威士忌特迪（热饮）

材料　糖粉 2 茶匙，柠檬汁 2 茶匙，威士忌酒 30 毫升，热开水 80 毫升。

调法　在杯中制做。取带柄酒杯 1 个，依次加入糖粉、柠檬汁，用调酒棒搅拌，使糖粉溶化，然后加入威士忌酒和热开水，搅拌均匀，杯内放入 1 片柠檬片。

酒度　10°

特点　驱寒暖胃，是冬季的常备饮料。

104. 威士忌冰激淋

材料　威士忌酒 30 毫升，奶油冰激淋球 1 个。

调法　将威士忌酒淋在冰激淋球上面即可。奉客时附带 1 只小匙。

酒度　20°

特点　新颖别致，增添气氛，口味不俗。

105. 威士忌潘趣酒

材料　速溶橙汁粉 2 茶匙，桂花糖浆 10 毫升，红味美思酒 10 毫升，国产金酒 10 毫升，国产白兰地酒 10 毫升，威士忌酒 250 毫升。（6 人份）

调法　在 1 个中号调酒缸或大玻璃碗中，加入 1/3 容量

Green Apple Data Center

的冰块，然后依次倒入橙汁粉、桂花糖浆、红味美思酒、金酒、白兰地酒和威士忌酒，用酒吧匙搅拌，使其充分混合、凉透，然后连冰块带酒液分别盛入6个古典酒杯中，在每个酒杯中放入1条柠檬皮、1颗红樱桃。

酒度　35°

特点　酒度高而口感柔和，没有刺激感，可同时供6人饮用。

（八）以国产白兰地为基酒调制的鸡尾酒

白兰地是将白葡萄酒经过蒸馏、贮藏而得来的。其主要工序是：首先，把一串串的葡萄榨汁，让这些汁液自然发酵。当汁液经发酵变成葡萄酒之后，就将这些酒注入铜蒸馏器中进行蒸馏。注入蒸馏器中的酒会被加热直至成为蒸汽，经过冷却成为约含有56%酒精的液体。然后再进行第二次蒸馏，得到的液体约含70%的酒精。下一步就是增陈。所谓增陈就是要将酒贮存一段时间，令酒味更芳香、更醇厚；增陈的秘密完全在于贮酒的橡木桶以及酿酒师的功夫。

世界上的白兰地以法国酿制的最为出众，而法国的白兰地又以“干邑”白兰地最为高级。法国酿制的优质白兰地品种很多，仅非常著名的牌子就有“轩尼诗”、“人头马”、“马爹利”等数种。

白兰地的传统饮法是净饮。净饮就是在白兰地酒杯（大肚窄口杯）中倒入1份白兰地（1份约合40毫升），用中指和无名指夹住杯角，使掌心和杯肚接触，让掌心的热量慢慢传

Green Apple Data Center

入酒中，使酒的芳香四溢，人们边闻边品。这是对于较高级的白兰地而言，而品质一般、级别较低的白兰地，人们则能用它们调制出数百款颜色不同、口味各异、刚柔相济的鸡尾酒。我国出产的白兰地，其质量和价格都非常适合于调制鸡尾酒，调成后酒品的完美程度与用进口产品调制的相差无几。

106. 白兰地珊格瑞

材料 糖粉半茶匙，甜白葡萄酒 1 茶匙，国产白兰地 30 毫升，冰镇苏打水 60 毫升。

调法 在杯中制做。在古典酒杯中用少许水将糖粉化开，杯中加入 3 块冰块，依次倒入甜白葡萄酒、白兰地和苏打水，在杯中放 1 片橘子片，然后在酒上撒少许豆蔻粉即可。

酒度 15°

特点 这是一款在任何时间里都受人喜爱的鸡尾酒。“珊格瑞”一词在西班牙语里是“血”的意思。

107. 白兰地帕弗

材料 鲜牛奶 30 毫升，白兰地 30 毫升，冰镇苏打水 60 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入 2 块冰块，依次倒入鲜牛奶和白兰地，搅拌一下，最后冲入苏打水，即可饮用。

酒度 8°

特点 这是一种上品提神酒。

Green Apple Data Center

108. 白兰地霸克

材料 白色薄荷酒 1 茶匙，柠檬汁 5 毫升，白兰地 30 毫升，冰镇姜汁汽水 100 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，将上述材料依次倒入，摇动 10～15 秒钟，使其充分混合，然后将酒液滤入加有冰块的海波酒杯中，加满姜汁汽水，杯中点缀 1 片柠檬片。

酒度 16°

特点 口味清美，消暑解渴。

109. 提神白兰地

材料 1 个鸡蛋的蛋黄，红味美思酒 5 毫升，橙汁粉 1 茶匙，可可粉 1 茶匙，白兰地 30 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，将蛋黄、红味美思酒、橙汁粉、可可粉和白兰地酒依次倒入，剧烈摇动 20 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中饮用。

酒度 32°

特点 口味浓厚，提神醒脑，是早晨和午后提神饮料的佳品。

Green Apple Data Center

110. 飞　升

材料　甜红葡萄酒 10 毫升，甜白葡萄酒 10 毫升，橙汁 10 毫升，白兰地 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3～4 块冰块，将上述 4 种材料依次倒入，摇妥，滤入加有糖边的高脚葡萄酒杯中。

酒度　26°

特点　甜味重，回味长，适于餐前餐后饮用。

111. 嘟　嘟

材料　冰咖啡 15 毫升，鲜奶油 15 毫升，白兰地 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，依次倒入冰咖啡、鲜奶油和白兰地酒，摇动 15 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，上面撒少许可可粉。

酒度　18°

特点　质浓味厚，在鸡尾酒会上饮用尤为适宜。

112. 响尾蛇

材料　人参酒 10 毫升，高粱酒 10 毫升，糖浆 10 毫升，白兰地 30 毫升。

调法　在杯中制做。古典酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入糖浆、人参酒、高粱酒，用调酒棒将其搅拌混合，最后加

Green Apple Data Center

入白兰地，杯中再放入1片柠檬片和1颗红樱桃。

酒度　40°

特点　味道甜而烈，具有滋补作用。

113. 可口白兰地

材料　白兰地30毫升，可口可乐80毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入3块冰块，将白兰地和可口可乐依次倒入，搅拌均匀，杯中放入1片柠檬片或酸橙片，插1支吸管饮用。

酒度　10°

特点　解渴消暑，清凉味美。

114. 香橙王

材料　白味美思酒5毫升，干白葡萄酒5毫升，白兰地30毫升，鲜橙汁80毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入3块冰块，将白味美思酒、干白葡萄酒、白兰地和鲜橙汁依次倒入，搅拌均匀后饮用。

酒度　12°

特点　橙香味美，解渴消暑，开胃提神。

Green Apple Data Center

115. 草莓仙子

材料　4 颗鲜草莓（切成小块），草莓糖浆 5 毫升，柠檬汁 5 毫升，1 个鸡蛋的蛋白，白兰地 30 毫升。

调法　摇动法。摇酒器中放入 4 块冰块，再放入鸡蛋白、草莓块，倒入草莓糖浆、柠檬汁和白兰地，剧烈摇动 15 秒钟，然后将酒液带冰块一并倒入高脚大葡萄酒杯中饮用。

酒度　30°

特点　清甜鲜美，从视觉和味觉上都给人以美的享受。

116. 白兰地席拉布

材料　柠檬汁 100 毫升，甜白葡萄酒 500 毫升，白兰地 700 毫升，糖粉 500 克。将 1 个整柠檬的皮旋下备用。

调法　首先将柠檬皮、柠檬汁和白兰地放入 1 个陶质缸中混合，加盖放置 3 天，然后再加入甜白葡萄酒和糖粉，搅拌至糖粉完全溶化，即可装瓶。饮用时，在古典酒杯或海波酒杯中加入冰块，将酒液倒入即可。

酒度　28°

特点　各种材料有机地溶合在一起，味道醇厚，是鸡尾酒中不可缺少的一族。

Green Apple Data Center

117. 沸点咖啡（热饮）

材料 糖粉 1 茶匙，白兰地 30 毫升，热咖啡 60 毫升。

调法 在杯中制做。在带柄酒杯中依次倒入热咖啡、糖粉和白兰地，在上面倒一层煮沸的牛奶泡沫，再撒一层可可粉即可。

酒度 15°

特点 流行的餐后饮品。

118. 杏仁白兰地

材料 糖浆 10 毫升，杏仁露 10 毫升，白兰地 30 毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入糖浆、杏仁露和白兰地，搅拌混合，然后将其滤入加有 3/4 容量碎冰的高脚葡萄酒杯中。

酒度 22°

特点 杏味突出，香甜适口。

119. 擂 台（热饮）

材料 桂花糖浆 5 毫升，速溶橙汁粉 5 毫升，白兰地 30 毫升，热开水 60 毫升。

调法 在带柄酒杯中依次倒入桂花糖浆、橙汁粉和白兰地；用调酒棒搅拌均匀，冲入热开水，杯中加入 1 条橘子皮，

Green Apple Data Center

即可饮用。

酒度　12°

特点　温胃和中，是冬季的驱寒饮料佳品。

120. 白兰地潘趣1号

材料　桂花陈酒20毫升，速溶橙汁粉2茶匙，白味美思酒20毫升，白兰地120毫升，鲜牛奶240毫升，肉豆蔻粉少许。(4人份)

调法　在潘趣酒缸中，加入1个冰坨或适量的冰块，然后将上述材料依次倒入，用酒吧匙搅拌均匀，缸中放入少许肉豆蔻粉即可。饮用时分别盛入4个海波酒杯中，供4人同时饮用。

酒度　16°

特点　气氛热烈，口味大众化。

(九)以国产金酒为基酒调制的鸡尾酒

金酒，16世纪由荷兰人发明。发明它的最初目的是为了得到一种较便宜的利尿药品，但时隔不久，它就变成了一种人人都喜欢的新品种的酒了。制造金酒用的原料，不仅包括玉米、大麦、小麦、裸麦，而且还需用杜松莓、胡荽、苦杏仁、小豆蔻、桂皮等香料加味，它的芳香味道主要就是来自杜松莓。

金酒的品种主要有英国的伦敦干金酒，这种金酒普遍受

Green Apple Data Center

到人们的欢迎，销量最大；其次还有荷兰金酒、老汤姆金酒、美国金酒和野莓金酒。

金酒的主要生产国有美国、荷兰、加拿大、英国、巴西、日本、印度等国家。它无色，味香，酒度在34°～47°之间。用金酒调制的混合饮料金汤力世界闻名。我国生产的金酒，杂质少，味道与进口产品十分相近，而价格仅为进口产品的1/10，可谓物美价廉。用金酒调制的鸡尾酒，在鸡尾酒家族中占据着显耀的地位。

金酒是国外普通家庭的常备酒品，常饮不仅能陶冶情操，还能驱病强身，有益健康，可谓一举多得。

121. 金汤力

材料 金酒30毫升，汤力汽水80毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中放入3块冰块，依次倒入金酒和汤力汽水，另加1片柠檬片，杯内插1支调酒棒，稍稍搅拌即可饮用。

酒度 12°

特点 清香怡神，四季皆宜。

122. 干马天尼

材料 干味美思酒5毫升，金酒30毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中放入4块冰块，依次倒入味美思酒和金酒，用酒吧匙搅拌10秒钟，滤入鸡尾酒杯中，

Green Apple Data Center

再将1条柠檬皮向杯中挤汁后放入，或放入1颗青橄榄。

酒度　36°

特点　味道香烈，是世界闻名的开胃鸡尾酒。

123. 俏佳人

材料　1个鸡蛋的蛋白，红味美思酒5毫升，金酒30毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入4块冰块，依次倒入鸡蛋白、红味美思酒和金酒，快速摇动10秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀1颗红樱桃。

酒度　33°

特点　颜色粉红犹如含羞少女之面颊，味道香甜使人满口生香。

124. 繁　星

材料　柠檬汁5毫升，金酒30毫升，雪碧汽水80毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入3块冰块，依次倒入柠檬汁和金酒，搅拌一下，然后再将雪碧汽水冲入，杯中放入半片柠檬片和1颗红樱桃，插1支吸管饮用。

酒度　10°

特点　酸甜适口，消暑提神。

Green Apple Data Center

125. 淘金人（二）

材料 柠檬汁 10 毫升，樱桃白兰地 20 毫升，金酒 30 毫升，冰镇矿泉水 60 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，将柠檬汁、樱桃白兰地和金酒依次倒入，摇妥，然后连冰块和酒液一并倒入海波酒杯中，最后将矿泉水倒入，杯中点缀半片柠檬片和 1 颗红樱桃，插 1 支吸管饮用。

酒度 16°

特点 香气浓烈，入口甜绵。

126. 深 宫

材料 1 个鸡蛋的蛋黄，糖浆 5 毫升，桂花陈酒 5 毫升，白兰地 5 毫升，金酒 30 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入 3 块冰块，然后将上述材料依次倒入，剧烈摇动 20 秒钟，将酒液滤入鸡尾酒杯中饮用。

酒度 30°

特点 味道浓厚，适合于午前及晚间饮用。

127. 黑色能源

材料 柠檬汁 5 毫升，金酒 30 毫升，可口可乐 80 毫升。

Green Apple Data Center

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入3块冰块，依次倒入柠檬汁和金酒，搅拌一下，冲入冰镇可口可乐，杯中放入1片柠檬片或橙片，插1支吸管饮用。

酒度　10°

特点　清凉解渴，消暑怡神。

128. 黄金城

材料　金酒30毫升，橙汁80毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入3块冰块，将金酒和橙汁依次倒入，用调酒棒搅拌之后饮用。

酒度　10°

特点　橙香味美，饮后使人心旷神怡。

129. 西　湖

材料　鲜奶油10毫升，绿色薄荷酒10毫升，金酒30毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入4块冰块，将鲜奶油、绿色薄荷酒和金酒依次倒入，快速摇动15秒钟，使其充分混合，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀1颗红樱桃。

酒度　35°

特点　颜色碧绿，口味清凉，使人仿佛置身于西湖的湖光山色之中。

Green Apple Data Center

130. 水泊梁山

材料 金酒 40 毫升，糖粉 1 茶匙，柠檬汽水 100 毫升。

调法 在杯中制做。在大号平底高杯中，用少许水将糖粉溶化，再加入 3 块冰块，依次倒入金酒和柠檬汽水，用调酒棒搅拌均匀，然后再放入几种应季水果片，插 1 支吸管饮用。

酒度 12°

特点 气质非凡，口味大众化。

131. 玫 瑰

材料 红味美思酒 5 毫升，玫瑰露酒 5 毫升，干白葡萄酒 5 毫升，金酒 30 毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入红味美思酒、玫瑰露酒、干白葡萄酒和金酒，搅拌 10 秒钟，然后滤入鸡尾酒杯中，杯内放入 1 条柠檬皮或橙皮，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度 36°

特点 性烈味柔，是一款开胃鸡尾酒。

132. 礼 花

材料 干红葡萄酒 5 毫升，干白葡萄酒 5 毫升，金酒 30

Green Apple Data Center

毫升，跳跳糖 1 小袋。

调法　在杯中制做。高脚葡萄酒杯中加入 3/4 容量的碎冰，将干红、干白葡萄酒和金酒依次倒入，用调酒棒搅拌，使其混合均匀，最后将跳跳糖放入即可。

酒度　30°

特点　饮用时有劈啪声，回味无穷。

133. 铁扇公主（热饮）

材料　桂花糖浆 1 茶匙，柠檬汁 10 毫升，金酒 30 毫升，热菓珍橙汁 80 毫升。

调法　在杯中制做。在带柄的大号酒杯中，依次倒入桂花糖浆、柠檬汁和金酒，用调酒棒搅拌均匀，然后将热菓珍橙汁倒入即可。

酒度　8°

特点　香、酸、热、浓。

134. 热柠檬（热饮）

材料　金酒 20 毫升，热红茶 80 毫升，糖粉和柠檬汁各 1 茶匙，柠檬片 1 片。

调法　将热红茶倒入大杯中，加入糖粉、柠檬汁和柠檬片，搅拌均匀，即成为一杯热柠檬茶，然后将金酒倒入，一杯温暖适口的热柠檬饮料就调好了。

酒度　6°

Green Apple Data Center

特点　暖胃驱寒，是睡前饮料之上品。

135. 上　宾

材料　白味美思酒 60 毫升，金酒 180 毫升，冰镇乌梅汁 500 毫升，乌梅 12 颗。（6 人份）

调法　在潘趣酒缸中放入 30 块冰块，将白味美思酒、金酒和乌梅汁依次倒入，再加入 12 颗乌梅，搅拌均匀，凉透，连同冰块、乌梅和混合好的酒液，分别盛入 6 个海波酒杯中，同时供 6 人饮用。

酒度　10°

特点　味道酸甜适口，男女老少皆宜，是小型鸡尾酒会上主人的理想作品。

（十）以国产伏特加酒为基酒调制的鸡尾酒

伏特加酒是一种无色、无味、无臭（xiù），酒度在 40°左右的烈酒。讲酒无味无臭，是指除乙醇的味道外，再无别的气味。伏特加酒产生于 16 世纪的波兰，尔后传入俄国，并逐渐成为一种世界性的饮料。

世界上生产伏特加酒的国家主要有波兰、俄国、芬兰、中国和美国。所用原料包括小麦、裸麦、大麦、玉米等数个品种，在某些地区还有使用甜菜、土豆和大米等原料来进行酿制的。

伏特加酒由于其无色、无味、无臭的特性，使得用其调

Green Apple Data Center

制的鸡尾酒，在洋洋大观的鸡尾酒世界中堪称一绝，这就是它在世界上流行几十年而不衰的原因。下面就将其中部分鸡尾酒的调配方法奉献给大家。

136. 螺丝钻

材料 伏特加酒 30 毫升，橙汁 90 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中放入 2 块冰块，将伏特加酒和橙汁依次倒入，用调酒棒搅拌均匀，杯口插 1 片橙片，即可饮用。

酒度 10°

特点 橙味突出，清凉爽口。

137. 清 池

材料 可可粉 1 茶匙，伏特加酒 30 毫升，菠萝汁 80 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，将可可粉倒入，用 30 毫升伏特加酒将其溶化，再倒入菠萝汁，摇动 10 秒钟，然后将酒料和冰块一并倒入古典酒杯中，杯中点缀 1 条菠萝条。

酒度 10°

特点 口味香美，回味无穷，适合在鸡尾酒会上调制。

Green Apple Data Center

138. 伏尔加之夜

材料 速溶咖啡1茶匙，糖粉3茶匙，伏特加酒30毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中用少许水将速溶咖啡和糖粉溶化，加入3块冰块，然后倒入伏特加酒，用酒吧匙搅拌均匀，滤入加有2/3容量碎冰的高脚葡萄酒杯中饮用。如果能备几粒烤咖啡豆，边嚼豆边饮酒，效果更佳。

酒度 36°

特点 味道浓烈，提神醒脑。

139. 北极熊

材料 鲜牛奶30毫升，冰冷甜咖啡30毫升，伏特加酒30毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中加入3块冰块，依次倒入鲜牛奶、冰冷甜咖啡和伏特加酒，剧烈摇动10秒钟，然后将酒液滤入加有冰块的古典酒杯中。

酒度 12°

特点 香醇滑润，适于休闲时间饮用。

140. 晶亮伏特加

材料 伏特加酒30毫升，雪碧汽水100毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入3块冰块，依次倒

Green Apple Data Center

入伏特加酒和冰镇雪碧汽水，杯内放入1片柠檬片（或橙片）、1颗红樱桃，插1支吸管饮用。

酒度　8°

特点　晶亮清纯，冰凉解渴。

141. 自由女神

材料　青柠汁10毫升，伏特加酒30毫升，冰镇可口可乐100毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入3块冰块，将青柠汁、伏特加酒和可口可乐依次倒入，搅拌一下，杯口夹1片柠檬片或橙片作点缀，插1支吸管饮用。

酒度　6°

特点　提神解渴，四季皆宜。

142. 伏特加马天尼

材料　干味美思酒5毫升，伏特加酒30毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入3块冰块，将上述材料依次倒入，搅拌均匀，凉透，滤入鸡尾酒杯中，杯中放1颗青橄榄。

酒度　36°

特点　味道干烈，常作为餐前开胃酒饮用。

Green Apple Data Center

143. 赞　升

材料　蜂蜜 1 茶匙，鲜奶油 1 茶匙，伏特加酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，依次倒入蜂蜜、鲜奶油和伏特加酒，摇妥后滤入鸡尾酒杯中，在杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　32°

特点　量少而烈，是发明于美国南部的一种鸡尾酒，19 世纪曾经风行一时。

144. 提神伏特加

材料　1 个鸡蛋的蛋黄，速溶橙粉 1 茶匙，甜白葡萄酒 1 茶匙，白兰地酒 1 茶匙，伏特加酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，将上述材料依次倒入，剧烈摇动 20 秒钟，将酒料滤入鸡尾酒杯中，上面撒少许肉豆蔻粉。

酒度　34°

特点　色泽金黄，味道浓厚，提神醒脑。

145. 咸　狗

材料　伏特加酒 30 毫升，西柚汁 50 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 3 块冰块，依次倒入伏

Green Apple Data Center

特加酒和西柚汁，摇妥，滤入加有盐边的鸡尾酒杯中饮用。

酒度　15°

特点　柔中有烈，味道新颖，在港台及日本非常流行。

146. 四季花香

材料　桂花糖浆 1 茶匙，伏特加酒 30 毫升，冰镇苏打水 100 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中依次倒入桂花糖浆和伏特加酒，用调酒棒搅拌均匀，然后加入 3 块冰块，冲入苏打水，搅拌一下，杯口点缀 1 颗红樱桃，插 1 支吸管饮用。

酒度　8°

特点　酒味芳香，清凉纯净，老少皆宜。

147. 黄山日出

材料　甜红葡萄酒 10 毫升，伏特加酒 30 毫升，鲜橙汁 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 3 块冰块，依次倒入伏特加酒和鲜橙汁，摇妥，滤入鸡尾酒杯中，再将 10 毫升甜红葡萄酒倒入即可。

酒度　18°

特点　香甜适口，颜色鲜艳，宛若黄山日出一般的美丽。

Green Apple Data Center

148. 血玛丽（一）

材料 柠檬汁5毫升，伏特加酒30毫升，番茄汁100毫升，盐少许，优质酱油3滴，辣椒水3滴，胡椒粉少许，鲜芹菜1支。

调法 在杯中制做。海波杯中放入3块冰块，依次加入盐、酱油、辣椒水、柠檬汁、伏特加酒和番茄汁，搅拌均匀，上面撒少许胡椒粉，在杯中插入1小支鲜芹菜，即可饮用。

酒度 8°

特点 味道浓烈，颜色鲜红。此酒在世界上极为流行。

149. 夏日俄罗斯（热饮）

材料 糖粉2茶匙，伏特加酒30毫升，热牛奶100毫升。

调法 在杯中制做。取带柄酒杯1个，将热牛奶倒入，然后依次倒入糖粉和伏特加酒，用调酒棒搅拌均匀后饮用。

酒度 7°

特点 温热养胃，适于冬季饮用。

150. 转 椅

材料 白味美思酒10毫升，橙汁10毫升，国产金酒10毫升，桂花陈酒10毫升，伏特加酒60毫升。（2人份）

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中放入4块冰块，然后将

Green Apple Data Center

上述材料依次倒入，搅动 10 秒钟，使其充分混合，将酒液滤入两个相同的鸡尾酒杯中，1 个杯口点缀 1 片柠檬片，1 个杯口点缀 1 颗红樱桃，供 2 人同时饮用。

酒度　28°

特点　味道芳香有深度，是一款情侣鸡尾酒。

（十一）以国产罗姆酒为基酒调制的鸡尾酒

罗姆酒是一种酒度在 40°～70°之间的烈性酒。它是由甘蔗经过榨汁、特别处理、发酵、蒸馏、着色（黑色罗姆酒）、增陈、掺和、过滤、装瓶等几道工序酿制而成的，质量要求比较严格。它的品种主要有白色即无色罗姆酒、金色罗姆酒、黑色罗姆酒等。生产罗姆酒的几个主要国家是牙买加、圭亚那、马提尼克、特立尼达、巴西、古巴等，近年来在我国也有生产。用它调制成的鸡尾酒，风味别具一格。除此之外，在制做糖果和冰激淋时，加入一些罗姆酒，还能起到较好的调味作用。

151. 黑　魔

材料　干味美思酒 5 毫升，白罗姆酒 30 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中放入 3 块冰块，依次倒入干味美思酒和白罗姆酒，用酒吧匙轻轻搅动 10 秒钟，然后将其滤入鸡尾酒杯中，在杯中加入 1 颗黑橄榄。

酒度　35°

Green Apple Data Center

特点　性格突出，别具一格，适于餐前饮用。

152. 波　螺

材料　青柠汁 10 毫升，橘子汁 20 毫升，白罗姆酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入适量冰块，依次倒入上述材料，摇妥，然后将其滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 片橘子片或 1 颗红樱桃。

酒度　20°

特点　味道清纯，富有诗意。

153. 黑　妞

材料　白兰地酒 1 茶匙，糖浆 1 茶匙，柠檬汁 1 茶匙，黑罗姆酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 3 块冰块，依次倒入糖浆、白兰地酒、柠檬汁和黑罗姆酒，摇妥，滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　35°

特点　餐前开胃佳品。

154. 美丽的牙买加

材料　樱桃白兰地酒 15 毫升，白罗姆酒 20 毫升，冰镇

Green Apple Data Center

雪碧汽水 90 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加满冰块，依次倒入樱桃白兰地酒、白罗姆酒和雪碧汽水，搅拌均匀，杯中放 1 片柠檬片或橙片、1 颗红樱桃。

酒度　12°

特点　颜色美丽，味道甜美，四季皆宜。

155. 罗姆席拉布

材料　白糖 100 克，鲜橙汁 350 毫升，白罗姆酒 750 毫升。（20 人份）

调法　在一个小陶罐中，依次加入白糖、鲜橙汁和白罗姆酒，搅拌至糖溶化，加盖密封 1 个月，饮用时倒入加有冰块的海波酒杯中即可。

酒度　30°

特点　甜香浓醇，是一种别具特色的鸡尾酒。

156. 粉红罗姆酒

材料　1 个鸡蛋的蛋白，甜红葡萄酒 5 毫升，桂花陈酒 5 毫升，白色罗姆酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，依次倒入鸡蛋白、甜红葡萄酒、桂花陈酒和白色罗姆酒，快速摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　32°

Green Apple Data Center

特点　颜色艳丽，味道宜人，酒度较高而没有刺激感。

157. 自由古巴

材料　青柠汁 5 毫升，黑罗姆酒 30 毫升，可口可乐 100 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入青柠汁和黑罗姆酒，搅拌一下，再冲入可口可乐，杯中放 1 片青柠片，插 1 支吸管饮用。

酒度　7°

特点　味道浓厚，解渴开胃。

158. 品那稞拉塔

材料　椰汁 30 毫升，白罗姆酒 30 毫升，菠萝汁 60 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入适量冰块，依次倒入上述材料，摇动 10～15 秒钟，然后将酒液和冰块一并倒入高脚大玻璃酒杯中，点缀 1 条菠萝条，插 1 支吸管饮用。

酒度　8°

特点　味道香甜甘美，具有浓厚的热带风格。

159. 罗姆蜜

材料　白罗姆酒 30 毫升，鲜菠萝适量。

调法　将鲜菠萝切成小丁，和碎冰混合放入高脚葡萄酒

Green Apple Data Center

杯中至 3/4 满，将 30 毫升白罗姆酒倒入即可。

酒度　38°

特点　冰凉味美，是一款餐前开胃酒。

160. 睁　眼（提神酒）

材料　1 个鸡蛋的蛋黄，橙汁 5 毫升，可可粉 1 茶匙，茴香酒 5 毫升，白罗姆酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入适量冰块，将上述几种材料依次倒入，剧烈摇动 20 秒钟，然后滤入鸡尾酒杯中，撒上少许肉豆蔻粉，杯口点缀 1 颗红樱桃即可。

酒度　30°

特点　味道香甜，提神醒脑，在清晨饮用，能使你倦意全消。

161. 红衣主教

材料　橙皮利口酒几滴，杏仁糖浆几滴，石榴糖浆 5 毫升，青柠汁 5 毫升，白罗姆酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，将上述材料依次倒入，摇动 10～15 秒钟，使其充分混合，然后滤入加有冰块的古典酒杯中，杯中放入 1 片青柠片。

酒度　34°

特点　色红味厚，配以古典酒杯，给人以稳重而华丽的感觉。

Green Apple Data Center

162. 冰冻香蕉得贵丽

材料 去皮香蕉半个（切成碎块），糖粉 1.5 茶匙，青柠汁 10 毫升，白罗姆酒 30 毫升。

调法 在电动搅拌机里加入适量的碎冰，然后将上述材料依次放入，低速转动 15 秒钟，将冰溶状的酒用高脚酒杯盛载。

酒度 18°

特点 冰凉消暑，健脑提神。

163. 蜜 蜂

材料 蜂蜜 10 毫升，柠檬汁 10 毫升，白罗姆酒 40 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入 3 块冰块，将蜂蜜、柠檬汁、白罗姆酒依次倒入，摇妥，滤入鸡尾酒杯内，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度 26°

特点 酸中有甜，口味适中，一般作为开胃酒饮用。

164. 足球裁判

材料 红味美思酒 5 毫升，甜红葡萄酒 5 毫升，糖浆 5 毫升，鲜牛奶 10 毫升，白罗姆酒 30 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，将上述各种

Green Apple Data Center

材料依次倒入，摇动15～20秒钟，然后将混合好的酒液滤入鸡尾酒杯中。

酒度　18°

特点　颜色鲜艳，味道优美。

165. 雄　狮

材料　干味美思酒5毫升，国产金酒10毫升，白罗姆酒30毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中放入3块冰块，依次倒入干味美思酒、金酒和白罗姆酒，轻轻搅动10秒钟，然后将其滤入鸡尾酒杯内，放入1条柠檬皮或橙皮作装饰。

酒度　36°

特点　酒味干烈，在世界许多地区流行。

（十二）用啤酒调制的鸡尾酒

啤酒是用大麦芽酿制而成的一种低酒度、含汽饮料，其酒精度大约在3.5°～5.5°。世界上生产啤酒的国家主要有德国、荷兰、丹麦、美国、日本和中国等。由于它无论纯饮或佐餐都非常适宜，所以大受欢迎，销量一直雄踞饮料之首。啤酒的种类包括淡质啤酒、麦酒、黑啤酒、水果啤酒和烈性啤酒等数种，但消售量以淡质啤酒为最多。它的最佳饮用温度是6°～8℃，在此之间，口味最佳。啤酒的保管要求相当严格，日晒、高温、污染等均是造成它变质的主要原因，啤酒变质

Green Apple Data Center

的主要特征是浑浊不堪。如果发现啤酒出现这种情况，就不能再饮用了。但有一种例外，即由于过低的温度使酒中的溶解物析出，也会造成浑浊，只要恢复常温，浑浊物消失，即可饮用。

在鸡尾酒世界中，用啤酒调制的鸡尾酒只占很小一部分，但风味独特，值得调制品尝。下面就将其中的一些配方介绍给大家。

166. 黑天鹅

材料 冰镇葡萄汽酒 60 毫升，冰镇黑啤酒 60 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中依次倒入葡萄汽酒和黑啤酒，用调酒棒轻轻搅拌之后饮用。

酒度 8°

特点 品位高雅，国际流行。

167. 桂花啤酒

材料 桂花陈酒 30 毫升，冰镇淡质啤酒 100 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中放入 3 块冰块，依次倒入桂花陈酒和淡质啤酒，略加搅拌，杯口点缀 1 片橘子片。

酒度 7°

特点 香醇适口，尤受女士的喜爱。

Green Apple Data Center

168. 高　饮

材料　国产伏特加酒 30 毫升，冰镇淡质啤酒 100 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入 2 块冰块，将伏特加酒和淡质啤酒依次倒入，用调酒棒轻轻搅拌均匀，夹 2 颗青橄榄于杯口。

酒度　14°

特点　在啤酒的味道没有任何改变的情况下，酒精度提高到了 14°。

169. 血　啤

材料　石榴糖浆 10 毫升，红味美思酒 10 毫升，冰镇啤酒 100 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入 3 块冰块，依次倒入石榴糖浆、红味美思酒和冰镇啤酒，用调酒棒搅拌均匀，在杯中加入 1 片橘子片、1 颗红樱桃，插 1 支吸管饮用。

酒度　5°

特点　颜色鲜红，甜度增加，味道更柔和。

170. 麦中香槟

材料　白兰地酒 20 毫升，冰镇啤酒 50 毫升，冰镇苏打水 50 毫升。

Green Apple Data Center

调法 在杯中制做。海波酒杯中放入适量冰块，将白兰地酒、冰镇啤酒和苏打水依次倒入，搅拌均匀，杯内放1条柠檬皮。

酒度 7°

特点 味道丰满醇厚，具有开胃提神的功效。

171. 橙味啤酒

材料 橙粉1茶匙，冰镇啤酒100毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入橙粉，加少许水溶化，然后加入3块冰块，将冰镇啤酒倒入，搅拌均匀，杯内放入1片鲜橙片、1颗红樱桃，即可饮用。

酒度 4°

特点 口味丰富，橙香浓郁，回味悠长。

172. 可口波打

材料 冰镇啤酒60毫升，冰镇可口可乐60毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中放入3块冰块，依次倒入冰镇啤酒和冰镇可口可乐，搅拌均匀之后饮用。

酒度 2°

特点 颜色棕红，泡沫丰富，味道怡人。

Green Apple Data Center

173. 彩云飞

材料 冰镇啤酒100毫升，橙汁40毫升，石榴糖浆10毫升。

调法 在杯中制做。首先将橙汁倒入海波酒杯中，然后将石榴糖浆倒入橙汁中，最后将冰镇啤酒轻轻倒入即可。

酒度 3°

特点 味道香甜，层次感强，颜色有如彩云一般美丽。

174. 冷 透

材料 薄荷酒20毫升，冰镇啤酒100毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯中加入3块冰块，将薄荷酒和冰镇啤酒依次倒入，轻轻搅拌均匀，杯中放入几片薄荷叶，插1支吸管饮用。

酒度 10°

特点 清冷透凉，为夏季理想的消暑饮料。

175. 扎 啤

材料 新鲜大麦粒25克，瓶装啤酒500毫升。

调法 首先用150毫升冷水将大麦粒煮沸晾凉，将麦粒过滤干净。然后取大滤斗1个，放入适量冰块，将大麦水和啤酒经过漏斗里的冰块流入带柄大啤酒杯中，即成为一杯麦

Green Apple Data Center

香浓郁的自制新口味啤酒。

酒度　3°

特点　新鲜味美，提神开胃。

（十三）十二属相鸡尾酒

根据我国的风俗习惯，不同年份出生的人有各自不同的属相，十二个属相为一轮，它们分别是子鼠、丑牛、寅虎、卯兔、辰龙、巳蛇、午马、未羊、申猴、酉鸡、戌狗、亥猪。下面就将分别表示这十二属相的鸡尾酒介绍给大家。

176. 嗞嗞酒（鼠）

材料　糖粉 1 茶匙，酸橙 1 个，伏特加酒 30 毫升，冰镇苏打水 80 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中用少许水将糖粉溶化，加入 4 块冰块，然后将 1 个酸橙的汁挤入，并将半个橙皮一并投入摇酒器中，再倒入伏特加酒，摇妥，滤入不加冰块的海波酒杯中，冲入冰镇苏打水饮用。

酒度　10°

特点　酒味清纯，嗞嗞带响。

177. 竹　笛（牛）

材料　竹叶青酒 20 毫升，金酒 20 毫升，冰镇雪碧汽水

Green Apple Data Center

80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入竹叶青酒和金酒，用调酒棒搅拌均匀，最后倒入雪碧汽水，杯内放 1 片柠檬片和 1 颗红樱桃。

酒度　14°

特点　淡绿香醇，使人产生无尽的遐想。

178. 旋　风（虎）

材料　1 个鸡蛋的蛋黄，玫瑰露酒 30 毫升，高粱酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，依次倒入上述材料，快速摇动 15 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中饮用。

酒度　35°

特点　颜色金黄，味道刚烈。

179. 天上人间（兔）

材料　桂花糖浆 1 茶匙，桂花陈酒 30 毫升，冰镇苏打水 80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中加入 4 块冰块，将桂花糖浆、桂花陈酒和冰镇苏打水依次倒入，用调酒棒轻轻搅拌均匀，杯内放入 1 片甜橙片，插 1 支吸管饮用。

酒度　3°

特点　晶莹剔透，桂花飘香。

Green Apple Data Center

180. 雨中曲（龙）

材料 柠檬汁5毫升，红葡萄酒20毫升，白葡萄酒20毫升，白兰地酒20毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入4块冰块，依次倒入上述材料，摇妥，滤入鸡尾酒杯中，在杯口挂一小串紫葡萄。

酒度 20°

特点 酸甜和谐，气质非凡。

181. 冰凉世界（蛇）

材料 糖浆5毫升，玫瑰露酒30毫升，金酒30毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯中放入4块冰块，将糖浆、玫瑰露酒、金酒依次倒入，用酒吧匙顺一个方向轻轻搅动10秒钟，然后将酒液滤入加有冰块的古典酒杯中，在杯内加入1条柠檬皮、1颗红樱桃。

酒度 38°

特点 冰冷强烈，芳香刺激。

182. 大草原（马）

材料 白兰地酒10毫升，竹叶青酒20毫升，椰汁30毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，依次倒入上

Green Apple Data Center

述材料，快速摇动10秒钟，然后连酒液带冰块一并倒入古典酒杯中，在杯中插1支嫩竹叶作为装饰。

酒度　18°

特点　颜色翠绿，味道香纯，使人产生一种置身于大自然的美的感觉。

183. 暖　意（羊）

材料　鲜牛奶30毫升，杏仁露30毫升，伏特加酒30毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，依次倒入鲜牛奶、杏仁露和伏特加酒，快速摇动10秒钟，滤入用鸡尾羽毛装饰的加有冰块的古典酒杯中。

酒度　12°

特点　口感柔和，安神镇静。

184. 大　圣（猴）

材料　橙汁5毫升，红味美思酒5毫升，柠檬汁5毫升，葡萄汽酒60毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入4块冰块，依次倒入橙汁、红味美思酒和柠檬汁，快速摇动10秒钟，滤入加有3块冰块的海波酒杯中，再将冰镇的葡萄汽酒倒入，轻轻搅拌一下，杯内装饰1片甜橙片。

酒度　10°

Green Apple Data Center

特点　味道甜美，能增添高雅热烈的气氛。

185. 日　出（鸡）

材料　1个生鸡蛋的蛋黄，红酒糖浆（糖浆和红酒的重量比为2∶1）20毫升，二锅头酒20毫升。

调法　在杯中制做。鸡尾酒杯中放入生鸡蛋黄（注意不要破碎），再倒入红酒糖浆，最后将二锅头酒轻轻倒入杯中，杯边装饰一圈美丽的雄鸡羽毛。

酒度　28°

特点　先喝一口酒，然后将剩余的酒和鸡蛋黄一口吞下，具有显著的提神作用。

186. 忠　诚（狗）

材料　西柚汁20毫升，菠萝汁20毫升，威士忌酒20毫升。

调法　摇动法。摇酒器中放入适量冰块，依次倒入上述材料，摇妥，滤入鸡尾酒杯中。在1片柠檬片或酸橙片上撒薄薄一层盐，将其夹在杯口，尝一口柠檬片饮一口酒。

酒度　12°

特点　新颖别致，味道强烈刺激。

Green Apple Data Center

187. 达　标（猪）

材料　桂花陈酒 10 毫升，玫瑰露酒 10 毫升，可口可乐 80 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入适量冰块，将上述材料依次倒入，搅拌均匀，杯内点缀 1 片柠檬片，插 1 支吸管饮用。

酒度　5°

特点　芳香甜美，解渴怡神。

（十四）多层彩虹鸡尾酒

这种酒最先发明于美国的新奥尔良地区，大多是使用细而长的小酒杯盛载。

在一杯彩虹鸡尾酒中，第一层的酒（最底层）比重最大，第二层的酒比重次之，最上面的一层酒比重最轻，因此能呈现出不同色彩的层次来，十分艳丽美观。这就是调制彩虹鸡尾酒的秘密所在。

在制做时，首先将第一层材料倒入杯内，然后将第二层材料沿酒吧匙或调酒棒慢慢倒入，使之浮在第一层的上面，依此类推。制做中手要稳定，不要抖动，耐心地一层一层地完成，最后您终将会得到一杯绚丽多彩、美味可口的彩虹鸡尾酒。

Green Apple Data Center

188. 火凤凰

材料 石榴糖浆 10 毫升，竹叶青酒 10 毫升，冰镇鲜橙汁 100 毫升。

调法 在杯中制做。在平底果汁杯中加入鲜橙汁，然后将石榴糖浆倒入，最后再将竹叶青酒轻轻地倒在上面即可。

酒度 3°

特点 颜色自然美丽，味道甜润可口。

189. 红绿灯

材料 甜红葡萄酒 20 毫升，糖粉 4 茶匙，甜白葡萄酒 20 毫升，橙汁粉 2 茶匙，竹叶青酒 20 毫升。

调法 在杯中制做。首先将糖粉溶于红葡萄酒中，并倒在一个细长的酒杯内，再将橙汁粉溶于白葡萄酒中，并顺调酒棒轻轻倒在红葡萄酒上面。最后将竹叶青酒顺调酒棒轻轻倒入，浮在杯内两种酒的上面即可。

酒度 22°

特点 层次分明醒目，有如管理交通的红绿灯。

190. 红与黑

材料 速溶咖啡粉 1 茶匙，糖浆 30 毫升，二锅头酒 20 毫升，红味美思酒 10 毫升。

Green Apple Data Center

调法　在杯中制做。首先将 1 茶匙速溶咖啡粉溶于 20 毫升糖浆中（或先用少许水将咖啡粉溶化之后，再和糖浆混合），倒入一个细高的酒杯中，再将 10 毫升糖浆和 10 毫升二锅头酒混合，沿调酒棒慢慢倒入杯中第一种酒料之上，最后将 10 毫升二锅头酒和 10 毫升红味美思酒混合，沿调酒棒轻轻倒入杯中，使之浮在两种酒料之上即可。

酒度　22°

特点　颜色反差强烈，味道甜美浓厚。

191. 天使飞升

材料　石榴糖浆 20 毫升，棕色可可酒 20 毫升，白兰地酒 20 毫升，鲜奶油 20 毫升。

调法　在杯中制做。取一个细长的酒杯，将上述 4 种材料按所列前后顺序，沿调酒棒逐一轻轻地倒入，即可得到一杯色彩艳丽的鸡尾酒。

酒度　2°

特点　饮用时奶油呈旋涡状旋转，美丽非凡。

192. 四喜临门

材料　红石榴糖浆 15 毫升，绿色薄荷甜酒 15 毫升，蓝色橙味甜酒 15 毫升，普通白酒 15 毫升。

调法　在杯中制做。先将 15 毫升石榴糖浆倒入一个细长的高脚酒杯内，再将绿薄荷酒用酒吧匙沿杯壁轻轻倒入，使

Green Apple Data Center

绿色薄荷酒浮在石榴糖浆上面，再用此法将蓝色橙味甜酒倒入，最后倒入白酒即可。

酒度　28°

特点　色彩绚丽，高贵大方。

193. 安全地带

材料　中国红葡萄酒 10 毫升，糖浆 10 毫升，绿色薄荷酒 10 毫升，白酒 10 毫升，鲜橙汁 50 毫升。

调法　在杯中制做。将鲜橙汁倒入果汁杯中，再将红葡萄酒和糖浆混合均匀后倒入果汁中，最后将绿色薄荷酒和白酒充分混合后轻轻倒入即可。

酒度　10°

特点　颜色搭配和谐自然，味道清香甜醇令人陶醉。

194. 飞　天（二）

材料　中国红葡萄酒 10 毫升，普通白酒 10 毫升，绿色薄荷酒 20 毫升，鲜橙汁 50 毫升。

调法　在杯中制做。首先将鲜橙汁倒入果汁杯中，然后将 20 毫升绿色薄荷酒倒入，最后再将中国红葡萄酒和普通白酒混合均匀，倒入即成。

酒度　15°

特点　色彩、味道相得益彰。同上一款有异曲同工之妙。

Green Apple Data Center

195. 霓虹灯

材料　桂花陈酒 10 毫升，伏特加酒 10 毫升，红味美思酒 20 毫升，白味美思酒 20 毫升，糖浆 30 毫升，竹叶青酒 30 毫升。

调法　在杯中制做。首先将 10 毫升桂花陈酒和 20 毫升糖浆混合均匀，倒入一个细长的酒杯中，然后将 10 毫升糖浆和 20 毫升红味美思酒充分混合，沿调酒棒轻轻倒入，再将 10 毫升伏特加酒和 20 毫升白味美思酒混合，沿调酒棒慢慢倒入杯内两种酒的上面，最后将竹叶青酒慢慢倒入即可。

酒度　23°

特点　色彩艳丽，酒味香醇，具有较高的观赏和品尝价值。

（十五）世界著名鸡尾酒

196. 百家得

材料　石榴糖浆 1 茶匙，柠檬汁 1 茶匙，白罗姆酒 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，将上述 3 种材料依次倒入，摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中。

酒度　33°

Green Apple Data Center

特点　酸甜适口，可作为开胃鸡尾酒饮用。

197. 吉布森

材料　干性味美思酒 10 毫升，金酒 40 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中放入 3 块冰块，依次倒入干性味美思酒和金酒，轻轻搅动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中，再放入 1～2 棵小洋葱。

酒度　35°

特点　味道干烈、刺激，主要供男士饮用。

198. 亚历山大

材料　鲜奶油 1 茶匙，棕色可可酒 15 毫升，优质白兰地酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，将上述材料依次倒入，摇妥，滤入鸡尾酒杯中。

酒度　32°

特点　味道可口，是鸡尾酒会上的理想饮品。

199. 毕恩毕

材料　当姆利口酒 20 毫升，白兰地酒 20 毫升。

调法　在杯中制做。取大肚窄口的白兰地酒杯 1 个，依次倒入当姆利口酒和白兰地酒，用调酒棒搅拌一下即可饮用。

Green Apple Data Center

酒度　40°

特点　味道醇厚，利口，餐后饮用最为理想。

200. 青草蜢

材料　鲜奶油 1 茶匙，白色可可酒 15 毫升，绿色薄荷利口酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 4 块冰块，将鲜奶油、白色可可酒和绿色薄荷酒依次倒入，剧烈摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内。

酒度　28°

特点　颜色翠绿，味道凉爽、适口，是一款休闲鸡尾酒。

201. 玛格丽特

材料　柠檬汁 1 茶匙，君度橙皮利口酒 15 毫升，墨西哥特其拉烈酒 30 毫升。

调法　摇动法。摇酒器中加入适量冰块，依次倒入上述材料，摇妥，滤入加有盐边的鸡尾酒杯内。

酒度　35°

特点　味道新颖、刺激，具有浓厚的美洲风格。

202. 杜本内鸡尾酒

材料　杜本内酒 30 毫升，金酒 30 毫升。

Green Apple Data Center

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中放入3块冰块，依次倒入杜本内酒和金酒，搅拌10秒钟后滤入鸡尾酒杯内。

酒度　30°

特点　味道怡人，健体强身，具有滋补作用。

203. 古典波本

材料　方糖1/4块，安哥斯蒂拉苦酒3滴，美国波本威士忌酒40毫升。

调法　在杯中制做。古典酒杯中放入1/4块方糖，将苦酒倒在方糖之上，用少许水将糖化开，加入3块冰块，倒入波本威士忌，点缀1片橘子片、1条柠檬皮、1颗红樱桃。

酒度　38°

特点　味道丰厚，回味无穷，是一款餐前鸡尾酒。

204. 阿拉斯加

材料　黄色夏突士酒15毫升，金酒30毫升。

调法　摇动法。摇酒器中放入适量冰块，依次倒入黄色夏突士酒和金酒，快速摇动10秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内饮用。

酒度　38°

特点　酒度高烈，味道香醇，是典型的美国鸡尾酒。

Green Apple Data Center

205. 香槟鸡尾酒

材料　方糖 1/4 块，安哥斯蒂拉苦酒 3 滴，白兰地酒 3 滴，冰镇香槟酒 120 毫升。

调法　在杯中制做。在高脚香槟酒杯中依次加入 1/4 块方糖和苦酒，倒入少许水将糖溶化，再倒入白兰地酒和香槟酒，点缀 1 条橘子皮。

酒度　12°

特点　造型美观，味道高雅。

206. 日出特其拉

材料　鲜橙汁 10 毫升，特其拉烈酒 40 毫升，石榴糖浆 2 滴。

调法　摇动法。摇酒器中放入 4 块冰块，依次倒入鲜橙汁和特其拉烈酒，摇妥，滤入鸡尾酒杯内，然后再将石榴糖浆滴入杯中即可。

酒度　30°

特点　酒度虽高，但口感柔和，橙味突出，颜色有如日出般美丽。

207. 曼哈顿

材料　安哥斯蒂拉苦酒 3 滴，红味美思酒 10 毫升，波本

Green Apple Data Center

威士忌酒 30 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入 3 块冰块，依次倒入苦酒、红味美思酒和波本威士忌酒，顺时针方向轻轻搅动 10 秒钟，滤入鸡尾酒杯内，杯中放 1 颗红樱桃。

酒度　32°

特点　酒质醇厚，是著名的餐前鸡尾酒。

208. 橘　花

材料　鲜橘汁 10 毫升，金酒 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入 3 块冰块，依次倒入鲜橘汁和金酒，摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内。

酒度　32°

特点　橘香爽口，浓淡适中。

209. 天　堂

材料　鲜橙汁 1 茶匙，杏子白兰地酒 15 毫升，金酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入适量冰块，将上述材料依次倒入，摇妥，滤入鸡尾酒杯内。

酒度　33°

特点　果味香郁，回味悠长。

Green Apple Data Center

210. 粉色佳人

材料　1/2 个生鸡蛋的蛋白，石榴糖浆 3 滴，鲜柠檬汁 1 茶匙，金酒 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，依次倒入生鸡蛋白、石榴糖浆、柠檬汁和金酒，摇动使其充分混合，然后滤入鸡尾酒杯中，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　32°

特点　味道酸甜适口，颜色粉红迷人。

211. 锈　钉

材料　杜林标威士忌甜酒 30 毫升，苏格兰威士忌酒 30 毫升。

调法　在杯中制做。古典酒杯内放入 3 块冰块，依次倒入杜林标甜酒和苏格兰威士忌，轻轻搅拌一下饮用。

酒度　40°

特点　酒度高，口味甜，是绝好的威士忌鸡尾酒。

212. 罗布罗伊

材料　安哥斯蒂拉苦酒 3 滴，红味美思酒 5 毫升，苏格兰威士忌酒 35 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒器中加入 3 块冰块，将上述

Green Apple Data Center

3 种材料依次倒入，轻轻搅动使其混合均匀，然后滤入鸡尾酒杯中，杯内放 1 颗红樱桃。

酒度 35°

特点 味道浓烈，在国际上非常流行。

213. 玫瑰鸡尾酒

材料 樱桃烈酒 8 毫升，樱桃白兰地酒 8 毫升，干性味美思酒 30 毫升。

调法 搅拌法。在玻璃调酒杯内加入 4 块冰块，依次倒入樱桃烈酒、樱桃白兰地酒和干性味美思酒，顺时针方向轻轻搅动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内，杯中放 1 颗红樱桃。

酒度 25°

特点 味甜和，性滋补，一般作为餐前酒饮用。

214. 红 狮

材料 鲜橙汁 8 毫升，柠檬汁 8 毫升，橙味利口酒 15 毫升，金酒 15 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，依次倒入鲜橙汁、柠檬汁、橙味利口酒和金酒，摇妥，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内。

酒度 30°

特点 香甜诱人，开胃提神。

Green Apple Data Center

215. 侧　车

材料　柠檬汁 1 茶匙，君度橙皮利口酒 15 毫升，优质白兰地酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，依次倒入上述 3 种材料，摇妥，滤入鸡尾酒杯内。

酒度　36°

特点　酸甜和谐，口味宜人。

216. 痛　击

材料　白色薄荷利口酒 10 毫升，白兰地酒 30 毫升。

调法　摇动法。将上述 2 种材料依次倒入加有冰块的摇酒器中，摇妥，滤入鸡尾酒杯或加有 2 块冰块的古典酒杯内。

酒度　32°

特点　清凉爽滑，消暑开胃。

217. 极好马天尼

材料　干性味美思酒 20 毫升，甜味美思酒 20 毫升，金酒 20 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中加入适量冰块，依次倒入 2 种味美思酒和金酒，搅动 10 秒钟，使酒液充分混合并冷透，然后滤入鸡尾酒杯内，杯中点缀 1 条柠檬皮或 1 颗红樱

Green Apple Data Center

桃。

酒度 26°

特点 甜醇适中，搭配和谐，是极好的开胃鸡尾酒。

218. 白色佳人

材料 鲜柠檬汁 1 茶匙，君度橙皮利口酒 15 毫升，金酒 30 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，将上述材料依次倒入，快速摇动 10 秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯内。

酒度 35°

特点 味道酸香优美，饮后开胃提神。

219. 汤姆可冷士

材料 糖粉 1 茶匙，柠檬汁 10 毫升，金酒 40 毫升，冰镇苏打水 120 毫升。

调法 在杯中制做。海波酒杯内放入 1 茶匙糖粉，倒入少许水将其溶化，再加入 3 块冰块，然后依次倒入柠檬汁、金酒和冰镇苏打水，杯口点缀 1 片柠檬片、1 颗红樱桃，插 1 支吸管饮用。

酒度 8°

特点 冰凉酸甜，消暑解渴。

Green Apple Data Center

220. 金菲士

材料　糖粉1茶匙，柠檬汁10毫升，金酒40毫升，冰镇苏打水120毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入4块冰块，倒入糖粉，加少许水使其溶化，然后依次倒入柠檬汁和金酒，摇妥，滤入海波酒杯内，冲满苏打水饮用。

酒度　8°

特点　酸甜适口，清凉开胃，嗞嗞有声。

221. 金色菲士

材料　糖粉1茶匙，1个生鸡蛋的蛋黄，柠檬汁10毫升，金酒40毫升，冰镇苏打水120毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入4块冰块，首先将糖粉倒入并使之溶化，然后依次倒入生鸡蛋黄、柠檬汁和金酒，快速用力摇动15～20秒钟，滤入海波酒杯中，最后倒入冰镇苏打水即可。

酒度　6°

特点　色泽金黄，具有提神醒脑作用。

222. 银色菲士

材料　糖粉1茶匙，1个生鸡蛋的蛋白，柠檬汁10毫升，

Green Apple Data Center

金酒 40 毫升，冰镇苏打水 120 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中加入适量冰块，放入糖粉，再倒入少许水使糖粉溶化，加入鸡蛋白、柠檬汁和金酒，大力摇动 15～20 秒钟，然后滤入海波酒杯中，加满冰镇苏打水。

酒度　6°

特点　清纯味美，四季皆宜。

223. 新加坡司令

材料　柠檬汁 5 毫升，樱桃白兰地酒 20 毫升，金酒 20 毫升，冰镇苏打水或冰镇矿泉水 120 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，依次倒入柠檬汁、樱桃白兰地酒和金酒，摇妥，滤入加有 3 块冰块的海波酒杯中，加满冰镇苏打水或矿泉水，杯口点缀 1 片柠檬片、1 颗红樱桃，插 1 支吸管饮用。

酒度　8°

特点　解渴开胃，冰凉味美。

224. 白兰地菲利浦

材料　糖粉 1 茶匙，1 个生鸡蛋的蛋黄，优质白兰地酒 40 毫升，肉豆蔻粉少许。

调法　摇动法。在摇酒器中加入糖粉，放少许水使其溶化，加入 4 块冰块，再倒入鸡蛋黄和优质白兰地酒，用力摇动 20 秒钟，滤入鸡尾酒杯内，上面撒少许肉豆蔻粉。

Green Apple Data Center

酒度　25°

特点　香醇浓厚，定气安神。

225. 苏格兰酸

材料　糖粉 1 茶匙，柠檬汁 8 毫升，苏格兰威士忌 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中用少许水将糖粉溶化，加入 4 块冰块，再倒入柠檬汁、苏格兰威士忌，摇妥，滤入鸡尾酒杯内，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　35°

特点　味道以酸为主，有浓厚的杜松子香味，是具有代表性的一种鸡尾酒。

226. 阿美利堪诺

材料　红味美思酒 15 毫升，金巴利苦酒 30 毫升，冰镇苏打水 100 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入 3 块冰块，倒入红味美思酒和金巴利苦酒，冲入苏打水，杯内插调酒棒 1 支，点缀半片橘子片和半片柠檬片。

酒度　6°

特点　苦味突出，回味留香，开胃健身。

Green Apple Data Center

227. 血玛丽（二）

材料 英国李派林酱油2滴，芹菜叶和盐各少许，美国辣椒水2滴，柠檬汁5毫升，伏特加酒40毫升，番茄汁100毫升，胡椒粉少许。

调法 在杯中制做。海波酒杯中放入2块冰块，依次倒入酱油、盐、辣椒水、柠檬汁和伏特加酒，用调酒棒搅拌均匀，加入番茄汁，上面撒少许胡椒粉，轻轻搅和，点缀1支芹菜叶。

酒度 12°

特点 完美的搭配，和谐的味道。

228. 白兰地蛋诺

材料 糖粉1茶匙，1个生鸡蛋的蛋黄，白兰地酒40毫升，鲜牛奶120毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入4块冰块，依次倒入糖粉、蛋黄、白兰地酒和鲜牛奶，用力摇动20秒钟，滤入海波酒杯内，上面撒少许肉豆蔻粉。

酒度 8°

特点 安神镇定，早晚饮用最为适宜。

Green Apple Data Center

229. 占　列

材料　青柠汁 15 毫升，金酒 30 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中放入适量冰块，依次倒入青柠汁和金酒，轻轻搅动 10 秒钟，滤入鸡尾酒杯内。

酒度　27°

特点　味美适口，香甜润滑。

230. 飘仙 1 号

材料　品姆士 1 号 40 毫升，苏打水或雪碧汽水或托尼克水 120 毫升。

调法　在杯中制做。大号海波酒杯内放入 3 块冰块，倒入品姆士酒和苏打水，杯中装饰半片橘子片、1 条柠檬皮、1 颗红樱桃、1 条黄瓜皮、1 支鲜薄荷叶，放入 1 支调酒棒。

酒度　6°

特点　果香浓郁，味道优雅，造型美观。

231. 尼格龙尼

材料　红味美思酒 15 毫升，金巴利苦酒 15 毫升，金酒 15 毫升。

调法　在杯中制做。海波酒杯中放入 3 块冰块，将上述材料依次倒入，用调酒棒搅拌均匀，杯内放入 1 条柠檬皮、半

Green Apple Data Center

片橘子片即可。

酒度　26°

特点　开胃、健胃饮品，销量名列前茅。

232. 百万金元

材料　半个生鸡蛋的蛋白，石榴糖浆 3 毫升，菠萝汁 10 毫升，红味美思酒 15 毫升，金酒 30 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，依次倒入上述材料，快速摇动 15 秒钟，使其充分混合，滤入鸡尾酒杯内，杯口点缀 1 条菠萝条。

酒度　22°

特点　颜色鲜艳，味道甜醇。

233. 甜马天尼

材料　红味美思酒 20 毫升，金酒 20 毫升。

调法　搅拌法。在玻璃调酒杯中放入 3 块冰块，依次倒入红味美思酒和金酒，搅拌均匀，然后滤入鸡尾酒杯内，杯口点缀 1 颗红樱桃。

酒度　25°

特点　香甜适口，开胃提神。

Green Apple Data Center

234. 品那可拉达

材料　椰汁奶 20 毫升，金色罗姆酒 20 毫升，鲜菠萝汁 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，依次倒入椰汁奶、罗姆酒和菠萝汁，快速摇动 10 秒钟，然后滤入加有 2/3 容量碎冰的高脚大玻璃酒杯中，杯口点缀 1 条鲜菠萝条。

酒度　8°

特点　具有浓厚的热带风味。

235. 亲亲戴希

材料　糖粉 1/2 茶匙，石榴糖浆 1 滴，柠檬汁 6 毫升，黑罗姆酒 40 毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入 3 块冰块，将糖粉倒入溶化，然后再滴入石榴糖浆，倒入柠檬汁和黑罗姆酒，摇妥，滤入加有 2 块冰块的古典酒杯中，点缀 1 片柠檬片。

酒度　35°

特点　酒质冰凉，味道酸甜，性格突出。

Green Apple Data Center

（十六）国内历年获奖鸡尾酒

236. 蓝色夏威夷

材料 柠檬汁 10 毫升，蓝色橙酒 10 毫升，国产伏特加酒 40 毫升。

调法 摇动法。在摇酒器中放入 4 块冰块，将上述材料依次倒入，摇妥，滤入加有糖边的鸡尾酒杯中。

酒度 35°

特点 颜色、味道和谐自然，属开胃酒之列。

237. 永恒的威尼斯

材料 干味美思酒 5 毫升，橙皮利口酒 5 毫升，鲜奶油 10 毫升，绿色薄荷酒 30 毫升。

调法 将绿色薄荷酒倒入鸡尾酒杯中，其余材料倒入摇酒器内充分摇匀，轻轻倒在薄荷酒上面即可。

酒度 20°

特点 味道清凉甘美，尤其适合在鸡尾酒会上调制。

Green Apple Data Center

238. 月　光

材料　1个鸡蛋的蛋白，橙味甜酒5滴，柠檬汁5毫升，白味美思酒5毫升，金酒30毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入4块冰块，将上述材料依次倒入，快速摇动15秒钟，然后将酒液滤入鸡尾酒杯中饮用。

酒度　28°

特点　芳香醇厚，多用于餐前开胃。

239. 金　狮

材料　1个生鸡蛋的蛋黄，白色可可酒5毫升，金酒40毫升。

调法　摇动法。在摇酒器中放入适量冰块，将蛋黄、白色可可酒和金酒依次倒入，快速摇动15秒钟，滤入鸡尾酒杯内即可。

酒度　35°

特点　酒度高而无刺激感，可作饭后和早晨提神之用。

240. 水中长城

材料　橙汁5毫升，五加白酒5毫升，红味美思酒5毫升，二锅头酒40毫升。

Green Apple Data Center

调法 摇动法。在摇酒器中放入3块冰块，将上述材料依次倒入，摇妥，滤入鸡尾酒杯中，在杯口点缀1颗红樱桃即可。

酒度 40°

特点 味道香醇，开胃提神。

Green Apple Data Center

六、酒会安排与酒菜搭配

（一）酒会

酒会是根据英文 Party 一词而来，我国的喝茶饮酒、宴会招待、节日庆祝等活动，在西方均称为 Party。它因不受时间、地点、人数等限制，所以非常普及，只要大家有兴趣，凡有可以利用的时间和地点，都可以开酒会。

酒会先出场的就是酒，不管是什么形式的酒会，大都是以酒作为开端，宾主首先选择的就是酒。白天的酒会大都比较简单，而晚上的酒会则非常热闹，大家会兴高采烈、无拘无束地交谈和畅饮，即使过量，也不会有白天的顾虑和尴尬。

一次酒会的成功，很大程度上取决于您准备工作的好坏。首先要确定酒会的性质，是宴会、冷餐会、鸡尾酒会，还是生日聚会等。来宾人数也是您需要掌握的。他们的饮酒习惯和个人爱好如能事先了解，对您酒会的准备非常有益。接下来要干的就是根据您所要调制的鸡尾酒的种类和配方，进行酒水的采购。作为酒会的主人，在酒的品种选择上，要本着人数越多酒的种类越少、人数越少酒的品种可以相应增多的

Green Apple Data Center

原则，这样能使您避免临场出现手忙脚乱的现象。您所要调制的酒也应该是最拿手的，如果其中有您自己的创造发明，则能获得更好的效果，一则在宾客面前可显示您调酒的身手不凡，二则可借此把酒会气氛推向高潮。

在食品的选择上，即使您举行的是一次纯粹的鸡尾酒会，也不应该让客人空腹饮酒，而应该多采购一些冷食小点，供客人佐酒之用。

下面列出的一些数据，对于您的饮料和食品采购会起到一定的参考作用。

一次 20 人的鸡尾酒会，预计约需成本 100 元，需要采购的饮料和食品主要有：国产威士忌酒 1 瓶 600 毫升，二锅头酒 1 瓶 600 毫升，国产伏特加酒 1 瓶 600 毫升，可口可乐 2 瓶 2．5 升，雪碧 2 瓶 2．5 升，啤酒 6 瓶，甜红葡萄酒 1 瓶 600 毫升，速溶菓珍橙汁粉 1 瓶，应季水果 2000 克，鲜牛奶 4 袋，小点心 6 种约 3000 克，小干果 6 种约 1000 克。此外，冰块、鸡蛋、糖粉等食品和原料，如果您选择的配方上需要，也应一并备齐。

（二）酒、菜搭配

美酒与菜点的和谐搭配历来是人们所讲究的。各类不同的美酒，均有自己不同的饮用时机，即使是对于一顿便餐而言，也有餐前、餐中和餐后几个饮酒阶段之分。只有根据不同的时机和不同风味与种类的菜肴来选用不同类型的美酒，才能使酒、菜搭配和谐，相得益彰，使人们可以充分享受美

Green Apple Data Center

酒佳肴所带来的乐趣。

不论您进食中餐还是西餐，正餐还是快餐，开胃酒可谓首当其冲。餐前选一杯开胃鸡尾酒，会使你精神振奋，食欲大增。

餐中用酒则可以根据菜的品种和个人的喜好而定。不习惯饮用葡萄酒的人，可挑选一款适合自己口味的鸡尾酒饮用。一般来讲，味道较浓厚的菜肴应配以味道醇厚的酒，而清淡的菜肴则应佐以较为清淡的美酒。同时，食物的甜度与所配酒类的甜度必须大致相同，才能使酒、菜的搭配更加和谐自然。

下面，将四大类不同品种的一些菜肴和适宜与之搭配的鸡尾酒分别介绍如下，供您选用参考：

1. 海鲜、河鲜类菜肴：

七彩鱼翅配饮：高饮
油焖大虾配饮：晶亮伏特加
活膏蟹配饮：繁星
西兰虾球配饮：水泊梁山
糖醋瓦块鱼配饮：新雪利
熏鱼片配饮：美丽的牙买加
清炒虾仁配饮：飞天
炒鳝鱼丝配饮：飘飘
红烧鲤鱼配饮：林荫道
海鲜火锅配饮：雪比利潘趣

Green Apple Data Center

2. 蔬菜类菜肴：

烧二冬配饮：螺丝钻
蚝油生菜配饮：爱的回归
植物四宝配饮：云飘飘
炝黄瓜条配饮：白玫瑰

3. 禽畜类菜肴：

烤鸭配饮：中国皇帝
香酥鸡配饮：映日荷花
鱼香肉丝配饮：淘金人
盐爆肚丝配饮：麦中香槟
干煸牛肉丝配饮：红杉树
红烧肉配饮：玫瑰花魂
烤肉类配饮：赤道风
涮羊肉配饮：二人世界
胡椒煎牛排配饮：金步摇
米粉肉配饮：相思红豆
炸鹌鹑配饮：清影
京酱肉丝配饮：丽人
番茄肉片配饮：人间八月
火腿蛋卷配饮：草莓仙子

4. 甜点类：

所有品种的甜点食品，均可根据自己的口味来选择与之

Green Apple Data Center

相宜的鸡尾酒，如火山冰、竹叶莲花、花团锦簇、重击、咖啡麦仙、威士忌冰激淋、杏仁白兰地、北极熊、赞升。

餐后的酒类选择注重醇和，或要求具有一定的甜度。其目的是为了使人能轻松地休息一下，有助于消化，并产生一种愉快的感受。

以上所述，仅供大家参考。由于每个人的口味不同，所以还是要根据自己的喜好和习惯，来选择相宜的酒与菜。

Green Apple Data Center

七、酒的品尝和鉴别

酒给人们的生活增添了无穷的乐趣，但在市场上经常出现的一些假酒、劣质酒以及变质酒，严重地侵犯了消费者的利益，给大家的生活带来了许多的烦恼。人们在饮用了这些酒以后，轻则恶心呕吐，重则危及生命安全。那么究竟如何品尝和鉴别酒的好坏呢？下面简要介绍这方面的知识。

（一）品酒要素

1．品酒的最佳时间在上午 9～11 时。在这段时间里，口腔的味蕾最敏感。

2．室内空气保持新鲜、流通、干燥、无异味。

3．品酒之前不应吸烟，不要吃有刺激性的食物。

4.应准备一个吐酒用的桶。在品酒时最好不要把酒咽下。

5．如果有条件，应该把多种酒安排在一起品尝，这样有利于比较和鉴别。

6．任何被品尝的酒都不应被冷冻，要保持常温。

7．载杯多选用高脚小口无色透明玻璃酒杯。

Green Apple Data Center

（二）品酒步骤

1. 先低档酒，后高档酒。
2. 先淡质酒，后浓质酒。
3. 先白葡萄酒，后红葡萄酒。
4. 先干性酒，后甜性酒。
5. 先新鲜酒，后陈年酒。
6. 先清香型酒，后浓香型酒。
7. 先看色，再闻香，后尝味。

（三）了解所要品尝的酒的风格

酒的风格即您所要品尝的酒的色香味、产地、所使用的原材料、酒精度及其饮用方法等。弄清这些基本情况，有利于您对该酒要点的把握。

（四）品酒方法

1. 直品法。对单一品种的酒的品尝和鉴定。

2. 对比法。对两种或两种以上的酒同时品尝，互相对比，互相鉴别。

3. 稀释法。将味道浓烈、不易分辨的酒，用清水冲淡后再进行品尝鉴定。

Green Apple Data Center

（五）变质酒和劣质酒的鉴别

1. 白酒类。发生在白酒中的失光、无味、浑浊、变色、味道怪异、苦涩等，都说明酒质发生了变化，属变质酒、劣质酒、假酒范围。出现这些现象的原因，主要是由于制做工艺落后、贮存不当、密封不严、原材料霉变、混入杂质、被金属离子或金属氧化离子污染、用水不洁等所造成。这种变质酒对人体危害极大，所以不能饮用。

2. 啤酒类。啤酒是一种低度发酵酒，保质期短，各项指标要求严格。如果保存时间过长、受到阳光长时间照射、运输不当、贮存温度过高或过低、原料或酒液被污染、密封不严等，均会使啤酒产生沉淀。除因温度过低产生的沉淀经升温后沉淀消失的啤酒仍可饮用之外，其他沉淀、浑浊等现象均属变质。

另外，啤酒出现颜色过深、过浅、无泡沫、淡而无味或有异味等现象，大部分为生产、贮存、运输和销售过程中出现的问题，也应谨慎对待。

3. 葡萄酒类。优质的葡萄酒应该是清澈光亮、香味纯正、味道醇厚。白葡萄酒的颜色为淡黄或金黄色。葡萄酒如果出现浑浊、苦涩、絮状沉淀、味道怪异、淡而无味、白葡萄酒的颜色变深等现象，均可称其为变质酒。造成葡萄酒变质的原因，主要是酿造工艺技术落后、选料不精、保管不当、工作差错、被细菌或其他物质污染所造成。这类酒如果被人们饮用，会产生危害，有损身体健康。

Green Apple Data Center

附：酒的量度换算

1 ounce（oz.）≈29ml——1 盎司约等于 29 毫升

1 tsp（bsp）＝1/8 oz. ——1 茶匙（吧匙）等于 1/8 盎司

1 tbsp＝3/8 oz. ——1 餐匙等于 3/8 盎司

1 jigger＝1 $\frac{1}{2}$oz. ——1 吉格等于 1 $\frac{1}{2}$盎司

1 split＝6 oz. ——1 司普力等于 6 盎司

1 miniature＝2 oz. ——1 明尼托等于 2 盎司

1 pint＝16 oz. ——1 品脱等于 16 盎司

1 quart＝32 oz. ——1 夸脱等于 32 盎司

1 gallon＝128 oz. ——1 加仑等于 128 盎司

Green Apple Data Center

嘟 嘟

不倒翁

桂花奶