

調好一杯 雞尾酒 COCKTAIL

● 郭慕、周小芮 編著



清晰易懂調製步驟，6大基酒調出殿堂級美酒
輕易變身雞尾酒調製能手！





目錄



- 2 前言
- 3 常見酒名中英對照表



七個步驟 讓你了解雞尾酒

- 10 了解雞尾酒的藝術與歷史
- 14 雞尾酒杯的晶瑩世界
- 18 有基酒才能調製出雞尾酒
- 22 調製雞尾酒使用到的輔料
- 24 調製雞尾酒使用到的工具
- 28 如何調製一杯雞尾酒
- 30 必須知道的雞尾酒術語



杯酒為基酒的雞尾酒

- 34 邁泰 Mai Tai
- 36 蛋酒 Egnog
- 38 莫吉托 Mojito
- 40 戴吉利 Daiquiri
- 42 異樣的梨 Pear Batida
- 44 天蠍座 Scorpion
- 46 巴哈馬 Bahama
- 48 邁阿密 Miami Cocktail
- 50 自由古巴 Cuba Libre
- 52 加州賓治 California Punch
- 54 菠蘿可樂達 Pina Colada
- 56 藍色夏威夷 Blue Hawaii
- 58 西瓜莫吉托 Watermelon Mojito



氈酒為基酒的雞尾酒

- 62 琴蕾 Gimlet
- 64 氈費士 Gin Fizz
- 66 氈湯力 Gin & Tonic
- 68 紅粉佳人 Pink Lady
- 70 新加坡司令 Singapore Sling
- 72 吉布森 Gibson
- 74 螺絲起子 Screwdriver
- 76 紅莓雞尾酒 Bramble
- 78 石榴馬天尼 Pomegranate Martini
- 80 香橙費士 Orange Fizz
- 82 極地藍鯨 Polar Balaenoptera Musculus
- 84 赫卡忒 Hecate
- 86 藍莓之夜 My Blueberry Nights



龍舌蘭酒為基酒的雞尾酒

- 90 塔瑪琳多龍舌蘭酒 Tamarindo Y Tequila
- 92 野莓龍舌蘭 Sloe Tequila
- 94 地獄龍舌蘭 Tequila Slammer
- 96 智利柑橘瑪格麗特 Chile Citrus Margarita
- 98 檸檬薄荷瑪格麗特 Lemon Mint Margarita
- 100 草帽 Straw Hat
- 102 鬥牛勇士 Matador
- 104 反舌鳥 Mockingbird
- 106 龍舌蘭日落 Tequila Sunset



伏特加為基酒的雞尾酒

- 110 幻覺 Illusion
- 112 鹹狗 Salty Dog
- 114 伏特加綠酒 Vodka Midori
- 116 青瓜海角樂園 Cucumber Cape Codder
- 118 醉酒的梵高 Vincent Van Gogh
- 120 血腥瑪麗 Bloody Mary
- 122 激情海岸 Sex On The Beach
- 124 黑色俄羅斯 Black Russian
- 126 白色俄羅斯 White Russian
- 128 飛天蚱蜢 Flying Grasshopper
- 130 伏特加湯力 Vodka Tonic
- 132 長島冰茶 Long Island Iced Tea
- 134 藍色珊瑚礁 Blue Lagoon



威士忌為基酒的雞尾酒

- 138 教父 Godfather
- 140 海盜 Filibuster
- 142 曼克頓 Manhattan
- 144 紐約 New Yorker
- 146 威士忌酸酒 Whisky Sour
- 148 一桿進洞 Hole in One
- 150 壓路機 Steamroller
- 152 熱威士忌托地 Hot Whisky Toddy
- 154 鏽釘 Rusty Nail
- 156 愛爾蘭咖啡 Irish Coffee



白蘭地為基酒的雞尾酒

- 160 仲夏 Midsummer
- 162 金李子與鼠尾草雞尾酒 Golden Plum and Sage Cocktail
- 164 柚子邊車 Yuzu Sidecar
- 166 大都會 1 號 Metropolitan No. One
- 168 美國麗人 American Beauty
- 170 深水炸彈 Depth Bomb
- 172 亞歷山大 Alexander
- 174 尼古拉斯 Nikolaschka



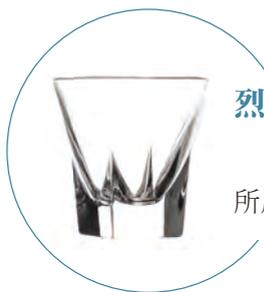
雞尾酒杯的 晶瑩世界

雞尾酒杯的選擇也是一門大學問，杯子不僅是盛載酒類的普通物件，更是一件藝術品。挑好了杯子，可以給雞尾酒錦上添花，表現出酒的質感，飲者的品位。

力嬌酒杯 Liqueur Glass

又稱為利口酒杯、餐後甜酒杯，是一種容量為 1 安士的小型有腳杯，杯身為管狀，可用來飲用五光十色的力嬌酒、彩虹酒等，也可用於伏特加、龍舌蘭酒、冧酒。

注：1 安士 = 28.35 克



烈酒杯 Shot Glass

烈酒杯是在不加冰的情況下飲用（除了白蘭地以外的蒸餾酒）所用到的杯子，杯子的容量在 1~2 安士。

颶風杯 Hurricane Glass

颶風杯是常用的熱帶雞尾酒杯。



古典杯 Old-fashioned Glass

古典杯是過去英國人飲用威士忌及其他蒸餾酒和主飲料的載杯，其杯體較矮，杯壁較厚，一般的杯子高度不超過 10 厘米，容量在 250 毫升左右。

香檳杯 Champagne Glass

香檳杯是一種高腳杯，飲用香檳酒時使用。香檳杯可分淺碟香檳杯和鬱金香香檳杯兩種，前者腳高、開口淺；後者狀似鬱金香花，收口淺且杯肚大。



瑪格麗特杯 Margarita Glass

瑪格麗特杯主要用於盛放瑪格麗特系列雞尾酒，不過也使用於其他雞尾酒。因為其寬杯口的特點，還很適合製作雪花邊。

紅酒杯 Wine Glass

紅酒杯上身較深，圓胖寬大，底部有握柄，主要用於盛載紅葡萄酒和用其製作的雞尾酒。紅酒杯的主要材質有水晶和玻璃，水晶杯和玻璃杯帶來的香氣與口感會有細微差別。



雞尾酒杯 Cocktail Glass

雞尾酒杯底部有細長握柄，上方約呈正三角形或梯形，是短飲雞尾酒的專用酒杯。多採用玻璃材質製作而成。

白蘭地杯 Brandy Snifter

白蘭地杯為杯口小、腹部寬大的矮腳酒杯。杯子實際容量雖然很大，但倒入的酒量不宜過多，以杯子橫放、酒在杯腹中不溢出為宜。





柯林杯 Collins Glass

柯林杯又稱高筒杯，呈高圓筒狀。主要用於盛放威士忌加梳打水等飲品，或是果汁、汽水、雞尾酒都可。其容量為240~360 毫升。

坦布勒杯 Tumbler

坦布勒杯一般是指直杯，以前人們用動物的角來做酒杯，因其底部不平容易傾倒所以叫「坦布勒杯」。現在，坦布勒杯以8安士的容量為標準，杯身可分斜、直兩種，多用於盛載長飲酒或軟飲料。



海波杯 Highball Glass

海波杯多用於盛載長飲酒或軟飲料如汽水、果汁等，杯形具有一定的弧度較為柔和、可愛，搭配水果能夠打造出非常繽紛的雞尾酒造型。

咖啡杯 Coffee Cup

咖啡杯由負離子粉、電氣石、優質黏土和其他基礎材料燒結而成。咖啡杯釋放出的高濃度負離子可以對水發生電解作用，令飲品的口感更佳。



碟形香檳杯 Champagne Saucer

碟形香檳杯是指一種特別形狀的高腳杯，人們常常用於婚禮及其他慶典中香檳泉的搭建，也用於其他場合，比如在酒吧和餐廳中，飲用雞尾酒和吃西餐小吃等。

梅森杯 Mason Jar

梅森杯以玻璃材質為主，杯身外表通常都有美麗的花紋或圖畫，其特點是容量較大且造型時尚，非常適合含有水果的雞尾酒，能夠讓雞尾酒的造型變得更加繽紛。



果汁杯 Juice Glass

通常用以盛載果汁的杯子，果汁杯因其利落、精緻的外觀也常常被人們用以盛載其他飲品，例如雞尾酒、啤酒等。

啤酒杯 Beer Mug

德國式傳統啤酒杯一般有連着杯身的杯蓋，並且有把手。質地有錫質、陶質、瓷質、玻璃、木製、銀質等。



威士忌杯 Whiskey Glass

威士忌杯是指專門飲用威士忌時所使用的玻璃酒杯，威士忌酒杯多呈圓桶形，並且杯子比較矮，威士忌杯最大的特點是杯底很厚。

品特杯 Pint Glass

品特杯屬啤酒杯的一種，這種啤酒杯容積為 1 英製品特，大約為 568 毫升，一般用於黑啤酒和英式澀啤酒。由於品特杯造型別致也常常被人們用於其他飲品。



有基酒才能 調製出雞尾酒

基酒在雞尾酒中起着決定性的作用，是調製雞尾酒不可缺少的要素。基酒不僅作為雞尾酒的基礎，還能完美容納其他材料的融合，給人們呈現出口感與視覺都俱佳的效果。

六大基酒

秣酒 Rum

秣酒也稱為糖酒，是一種用甘蔗壓出的糖汁或糖蜜，經過發酵、蒸餾而成的蒸餾酒。其口感甜潤、芬芳馥郁，酒精含量為 38%~50%，可分為清淡型和濃烈型，酒液有琥珀色、棕色及無色。

在秣酒的生產國古巴，人們喜歡純飲秣酒，品嚐其最原始的味道。而在美國等其他地區，秣酒一般用作調製雞尾酒的基酒，還可以用來做美食的調味劑。



氈酒 Gin

氈酒又稱杜松子酒，是世界第一大類的烈性酒。它最先由荷蘭生產，之後因英國大量生產而聞名於世，所以氈酒可分為荷蘭氈酒與英國氈酒。

荷蘭氈酒色澤透亮、香味突出，適合單獨飲用，不適合作為雞尾酒的基酒。英國氈酒用食用酒精、杜松子及其他香料共同蒸餾而得，酒液無色透明、氣味清香、口感醇美，既可以單獨飲用，又可以與其他飲品混合調製雞尾酒，是一款適合用作調製雞尾酒的基酒。

龍舌蘭酒 Tequila

龍舌蘭酒是墨西哥的國酒，被稱為墨西哥的靈魂。該酒是以龍舌蘭為原料經過蒸餾製作而成的一款蒸餾酒。龍舌蘭植物要經過 12 年才能成熟，製造者將成熟後的龍舌蘭的外層葉子砍掉，將果實的汁液進行加工，蒸餾後貯存而成。

龍舌蘭酒適宜冰鎮後純飲，或是加冰塊飲用。它特有的風味，更常常被用作基酒調製各種雞尾酒，通常在一些口味厚重的調酒裏面都可以見到它的身影。





伏特加 Vodka

伏特加是俄羅斯的傳統酒精飲料，它的傳統釀造方法是以馬鈴薯或粟米、大麥、黑麥為原料，用蒸餾法蒸餾出酒精度高達 96% 的酒精液，再使酒精液流經盛有大量木炭的容器，以吸附酒液中的雜質，最後用蒸餾水稀釋至酒精度 40%~50%，並除去酒精中所含的毒素和其他異物。

伏特加酒質晶瑩澄澈，無色且清淡爽口，使人感到不甜、不苦、不澀，只有烈焰般的刺激感。也正因为如此，在各種調製雞尾酒的基酒之中，伏特加酒是最具有靈活性、適應性和變通性的一種酒。

冰鎮後的伏特加略顯黏稠，口感醇厚，一般不細斟慢飲，適合豪飲。而將伏特加作為基酒，與其他果汁、飲料或酒類混合調製出的雞尾酒，適合於慢慢品味。

威士忌 Whisky

威士忌是一種由大麥等穀物釀製，在橡木桶中陳釀多年後，調配成 43° 左右的烈性蒸餾酒。威士忌歷史悠久，按照產地可以分為四大類：蘇格蘭威士忌、愛爾蘭威士忌、美國威士忌和加拿大威士忌。

蘇格蘭威士忌用經過乾燥，泥炭燻焙產生獨特香味的大麥芽做釀造原料製成。愛爾蘭威士忌用小麥、大麥、黑麥等的麥芽做原料釀造而成。美國威士忌以粟米和其他穀物為原料，經發酵、蒸餾後放入內側燻焦的橡木酒桶中釀製 2~3 年的時間。加拿大威士忌主要由黑麥、粟米和大麥混合釀製，氣味清爽、口感輕快。

威士忌有多種飲用的方法，可以純飲，感受其純粹；可以加水，引出其潛藏的芳香；可以作為基酒，加入汽水、綠茶等其他飲品。



白蘭地 Brandy

白蘭地由葡萄酒或水果為原料，經過發酵、蒸餾、貯藏後釀造而成，要放在木桶裏經過相當時間的沉澱，是一種烈性酒。

白蘭地通常被人稱為「葡萄酒的靈魂」，以葡萄為原料，將其去皮、去核、榨汁、發酵等，得到含酒精較低的葡萄原酒，再將葡萄原酒蒸餾得到無色烈性酒。將得到的烈性酒放入橡木桶儲存、陳釀，再進行勾兌以達到理想的顏色、芳香味道和酒精度，從而得到優質的白蘭地。

白蘭地是一種高雅、莊重的美酒，其飲用方法多種多樣，可當作消食酒、開胃酒，可以純飲，也可以加冰塊、對礦泉水、對茶水或加入其他飲品混合飲用，對於具有絕妙香味的白蘭地來說，無論單獨飲用或者作為雞尾酒的基酒飲用都很好。





scorpion

天蠍座

在這款雞尾酒中，橙的清香與罌粟酒的酒香完美結合，再加上檸檬汁與青檸汁增添的絲絲酸爽口感，調製出一杯含有濃濃果香的酒品。

配方

白罌粟酒 45毫升
白蘭地 30毫升
橙汁 20毫升
檸檬汁 20毫升
青檸汁 15毫升
車厘子 1顆
冰塊 適量

製作步驟

1. 將白罌粟酒、白蘭地、橙汁、檸檬汁、青檸汁及冰塊倒入搖酒器中搖和。
2. 然後倒入注滿碎冰的酒杯中。
3. 用橙、檸檬、車厘子裝飾酒杯。
4. 最後可以附上吸管，置於杯墊上即可。



建議酒杯

果汁杯
颶風杯

Tips

這款雞尾酒是給追求自我的人喝的酒，微醺狀態，更讓人見識天蠍異常靈敏的感官。它喝起來的口感很好，等到發現不對的時候，已經相當醉了。飲用時先在酒面點火，為避免過熱會熔掉吸管，隨後得趕緊將吸管插入底部飲用，從下到上感受到漸熱的口感，飲用速度越快效果越佳。



Bahama

巴哈馬

這款雞尾酒中加入了香蕉力嬌酒，有濃郁的香蕉香，為此款雞尾酒增色不少；它和秣酒加南方安逸酒的強烈口感既形成對比，又完美融合。

配方

白秣酒 20毫升
南方安逸酒 20毫升
檸檬汁 20毫升
香蕉力嬌酒 1大滴
冰塊 適量

製作步驟

1. 將材料（除冰塊外）按順序倒入搖酒器中搖和。
2. 搖勻後將其注入已放有冰塊的酒杯中。
3. 可以附上吸管，或置於杯墊上即可。



建議酒杯

坦布勒杯
颶風杯

Tips

這款雞尾酒以島國巴哈馬命名。秣酒中加入南方安逸酒，口感強烈明快，配上香蕉力嬌酒又增添了溫文爾雅的風味。







Miami Cocktail

邁阿密

口感甜潤、芬芳馥郁的罌酒搭配香氣清新的薄荷酒，讓此款雞尾酒擁有甜蜜口味的同時，還有甜而不膩的陣陣香氣。

配方

白罌酒 20毫升
白色薄荷酒 10毫升
檸檬汁 10毫升
冰塊 適量
檸檬 1片



建議酒杯

雞尾酒杯
柯林杯

製作步驟

1. 將全部材料（除冰塊、檸檬片外）按順序倒入搖酒器中搖和。
2. 搖勻後將其注入已放有冰塊的酒杯中。
3. 最後在杯口加上檸檬片裝飾，附上吸管，或置於杯墊上即可。

Tips

這款雞尾酒中除了罌酒，薄荷酒也是一大亮點。它口味甜美，擁有獨特的薄荷香氣，在消化不良及飽腹時飲用，有一定改善作用。



Cuba Libre

自由古巴

這款雞尾酒味道濃厚，解渴開胃。特別在加入可樂後，令這款雞尾酒的口感更輕柔，很適合在海灘酒吧飲用。

配方

白罈酒 45毫升
青檸 半個
可樂 少許
冰塊 適量



建議酒杯

果汁杯
古典杯

製作步驟

1. 首先將罈酒注入杯中。
2. 將洗淨切好的青檸放入杯中。
3. 加入冰塊，用可樂注滿酒杯，最後加入攪拌棒即可。



Tips

自由古巴是古巴從西班牙手中獨立時，用當時市民口中常用的詞來命名的酒。1902年，古巴人民進行了反對西班牙的獨立戰爭，在這場戰爭中他們使用「Cuba Libre」（即自由的古巴萬歲）作為綱領性口號，於是便有了這款名為「自由古巴」的雞尾酒。



調好一杯 雞尾酒 COCKTAIL

作者
郭慕、周小芮

責任編輯
譚麗琴

美術設計
鍾啟善

排版
何秋雲

出版者
萬里機構出版有限公司
香港北角英皇道499號北角工業大廈20樓
電話：2564 7511 傳真：2565 5539
電郵：info@wanlibk.com
網址：<http://www.wanlibk.com>
<http://www.facebook.com/wanlibk>

發行者
香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路 36 號中華商務印刷大廈 3 字樓
電話：2150 2100 傳真：2407 3062
電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者
中華商務彩色印刷有限公司
香港新界大埔汀麗路 36 號

出版日期
二零二零年三月第一次印刷

版權所有 · 不准翻印

All rights reserved.
Copyright ©2020 Wan Li Book Company Limited.
Published in Hong Kong.
Printed in China.

ISBN 978-962-14-7205-2

本書繁體版權由中國輕工業出版社有限公司授權出版，
版權負責林淑玲 lynn1971@126.com

調好一杯 雞尾酒 COCKTAIL

這書讓你懂得調配雞尾酒的基酒、
輔料、工具等等，
調一杯屬於你、獨一無二、
有故事的雞尾酒吧！



超閱網
SuperBookCity.com

ISBN 978-962-14-7205-2



9 789621 472052



聯合出版集團

HK\$98.00 NT\$440.00
Published in Hong Kong

建議上架分類：飲料 / 酒類



萬里網站



萬里機構 wanlibk.com

www.wanlibk.com

萬里機構出版有限公司

WAN LI BOOK COMPANY LIMITED