* 調酒六大基底：**伏特加、琴酒、蘭姆酒、龍舌蘭、威士忌、白蘭地**。
* 推薦入門基底：**伏特加、琴酒、蘭姆酒、龍舌蘭**

**一、伏特加**

**推薦品牌：思美洛Smirnoff、SKYY**等

調酒：[莫斯科騾子](https://www.1shot.tw/8426/%E8%AA%BF%E9%85%92%E4%BB%8B%E7%B4%B9-%E9%85%B8%E4%B8%AD%E5%B8%B6%E8%BE%A3%E7%9A%84%E6%B2%81%E6%B6%BC%E5%8F%A3%E6%84%9F-%E8%8E%AB%E6%96%AF%E7%A7%91%E9%A9%A2%E5%AD%90%EF%BC%88moscow-mule)（Vodka+薑汁汽水）、螺絲起子（Vodka+柳橙汁）、鹹狗（Vodka＋葡萄柚汁）

* 莫斯科騾子：
  + 材料：
    - 伏特加 2 oz
    - 檸檬汁（約半顆檸檬的量）
    - 糖 酌量
    - 薑汁啤酒或汽水
  + 作法：在雪克杯（可以馬克杯代替）中加入糖、伏特加、檸檬汁，加冰塊後搖勻，最後倒入薑汁汽水，放個檸檬當裝飾，再擺幾片薑片即完成。
* 螺絲起子：
  + 材料：
    - 1又1/2 Oz. Vodka 伏特加 (可照自己喜好調整)
    - Orange Juice 柳橙汁 適量
  + 作法：先在裝滿冰塊的杯中倒入伏特加，倒入柳橙汁到八分滿 (依照喜好自己調整)即完成。
* 鹹狗：
  + 材料：
    - 伏特加 30ml
    - 葡萄柚汁 90ml
  + 作法：製作鹽口杯，並冰鎮，杯中放入冰塊，攪拌冰杯後將融水倒出，加入所有材料，攪拌均勻即完成。

二、琴酒

推薦品牌：**高登Gordon’s和英人Beefeaters**

**調酒：**[琴蕾](https://www.1shot.tw/9636/%e8%aa%bf%e9%85%92%e7%9f%a5%e8%ad%98-%e7%9a%87%e5%ae%b6%e6%b5%b7%e8%bb%8d%e7%9a%84%e5%bf%85%e5%82%99%e8%89%af%e8%97%a5-%e7%90%b4%e8%95%be%ef%bc%88gimlet%ef%bc%89)（琴酒+檸檬汁）、Gin Fizz（琴酒＋檸檬汁＋蘇打水）

* 琴蕾：
  + 材料：
    - 琴酒 2.25oz
    - 萊姆汁 0.75oz
  + 作法：將材料加冰攪拌，帶材料混合均勻且充份冰鎮後濾冰倒入冰鎮過的雞尾酒杯中，以萊姆角或萊姆片作為裝飾即完成。
* Gin Fizz：
  + 材料：
    - 琴酒 60 ml
    - 蛋白 1 顆
    - 鮮奶油 45 ml
    - 新鮮檸檬汁 15 ml
    - 新鮮萊姆汁 15 ml
    - 糖漿 20 ml
    - 橙花水 3 dashes
    - 蘇打水 適量
  + 作法：將鮮奶油及蘇打水以外的材料加入shaker後用Hand blender打發，加入鮮奶油再用Hand blender打發一次，加入冰塊shake，在冰過的酒杯中加入約2分滿的蘇打水，把shake完的酒快速雙重過濾至酒杯到接近酒杯滿的位置(不要到滿)，等待約20秒讓泡沫硬化，可用搗棒輕敲杯底讓泡沫上浮，最後把剩下的酒液補上讓杯中的泡沫浮起，再加上自己喜歡的裝飾即完成。

三、蘭姆酒

推薦品牌：**Bacardi、**[**Havana Club 3yr**](https://shop.1shot.tw/product/havana-club-%E5%93%88%E7%93%A6%E9%82%A3%E4%BF%B1%E6%A8%82%E9%83%A8-3%E5%B9%B4)

調酒：[自由古巴（Rum+Coke）](https://www.1shot.tw/9760/%E8%AA%BF%E9%85%92%E7%9F%A5%E8%AD%98-%E5%8F%AF%E6%A8%82%E8%AA%BF%E9%85%92%E5%A4%A7%E5%85%A8%EF%BC%81%E5%9C%A8%E5%AE%B6%E5%B0%B1%E5%8F%AF%E4%BB%A5%E8%BC%95%E9%AC%86%E5%BE%AE%E9%86%BA)、[Daiquiri（Rum＋萊姆汁）](https://www.1shot.tw/7756/%E8%AA%BF%E9%85%92%E4%BB%8B%E7%B4%B9-%E6%B5%B7%E6%98%8E%E5%A8%81%E4%B9%9F%E9%9B%A3%E4%BB%A5%E6%8A%97%E6%8B%92%E7%9A%84%E6%B8%85%E7%88%BD%E6%BB%8B%E5%91%B3%E2%94%80%E2%94%80daiquiri)、[Mojito（Rum+薄荷+蘇打水）](https://www.1shot.tw/8824/%E8%AA%BF%E9%85%92%E4%BB%8B%E7%B4%B9-%E6%B8%85%E6%B6%BC%E7%B3%BB%E9%A3%B2%E5%93%81%E7%9A%84%E4%B8%8D%E6%95%97%E7%B6%93%E5%85%B8-%E8%8E%AB%E5%B8%8C%E6%89%98%EF%BC%88mojito%EF%BC%89)

* 自由古巴：
  + 材料：
    - 蘭姆酒 60ml
    - 可樂 120ml
    - 萊姆角1個
  + 作法：把冰塊放在杯中依序加入材料，再把萊姆角壓一下在丟進杯中，可以增加口感和香氣，最後稍微攪拌一下就完成了。
* [Daiquiri](https://www.1shot.tw/7756/%E8%AA%BF%E9%85%92%E4%BB%8B%E7%B4%B9-%E6%B5%B7%E6%98%8E%E5%A8%81%E4%B9%9F%E9%9B%A3%E4%BB%A5%E6%8A%97%E6%8B%92%E7%9A%84%E6%B8%85%E7%88%BD%E6%BB%8B%E5%91%B3%E2%94%80%E2%94%80daiquiri)：
  + 材料：
    - 白色朗姆酒 1.5oz
    - 綠檸檬汁 0.5oz
    - 糖漿 一茶匙
  + 作法：調製 Daiquiri 時，記得使用白色的朗姆酒，且盡可能使用新鮮的綠檸檬汁，才能夠由明亮的酸值傳達出清爽無負擔的爽快口感！最後將所有材料倒進雪克杯中，加入冰塊，搖一搖，過濾倒出來即可。若是手邊沒有雪克杯，也可以將材料全部放入果汁機裡，連同碎冰沙一起倒入高腳杯中，就是一杯簡易版的霜凍黛克瑞囉！
* [Mojito](https://www.1shot.tw/8824/%E8%AA%BF%E9%85%92%E4%BB%8B%E7%B4%B9-%E6%B8%85%E6%B6%BC%E7%B3%BB%E9%A3%B2%E5%93%81%E7%9A%84%E4%B8%8D%E6%95%97%E7%B6%93%E5%85%B8-%E8%8E%AB%E5%B8%8C%E6%89%98%EF%BC%88mojito%EF%BC%89)：
  + 材料：
    - 薄荷葉 8~10 小片
    - 白蘭姆酒 45ml
    - 新鮮檸檬汁或半顆檸檬切片 30ml
    - 糖或糖漿 30ml
    - 蘇打水
  + 作法：Mojito 的做法非常簡單，選一個長玻璃杯或啤酒杯，把薄荷葉、糖、檸檬切片（或檸檸汁）倒入杯中，拿隻搗棒，將杯中物盡可能的搗爛混合，之後加入大量碎冰填滿杯子、倒入蘭姆酒，再加入一些蘇打水倒至滿杯。如果你手邊剛好有黑蘭姆酒的話，可以在上面漂浮一些黑蘭姆酒，最後以薄荷葉或檸檬片裝飾即完成～

四、龍舌蘭

推薦品牌：**金快活、銀快活 Jose Cuervo**

**調酒：**瑪格麗特（龍舌蘭＋橙皮酒＋檸檬汁），龍舌蘭日出（龍舌蘭＋柳橙汁＋紅石榴糖漿）

* 瑪格麗特：
  + 材料：
    - 35 ml 龍舌蘭
    - 20 ml 橙酒
    - 15 ml 萊姆汁
  + 作法：使用的調製手法是搖盪法，通常瑪格麗特用馬丁尼杯或飛碟杯盛裝，另外還有一大特點則是鹽口杯。鹽口杯是指讓鹽巴沾附在杯口邊緣，如此在飲用時嘴巴會先碰觸到鹽巴接著才是酒液。製作鹽口杯的方法很簡單，只要先將萊姆塗抹在杯口上，再用沾有萊姆汁的杯口接觸鹽巴，就會一層鹽沾附在杯口上囉！
* 龍舌蘭日出：
  + 材料：
    - 龍舌蘭30ml
    - 柳橙汁90ml
    - 紅石榴糖漿10ml
  + 作法：把冰塊放入杯中加入龍舌蘭與柳橙汁，緩緩倒入紅石榴糖漿做出漸層，放上柳橙片與紅櫻桃裝飾即完成。