

读书少别骗我 — 鸡尾酒扫盲

2021年9月12日 5:55

参考B站up 红斌-调酒的아저씨 的调酒视屏整理而成 <https://space.bilibili.com/482559656>

不过之前我最喜欢的那个调酒师小哥哥说的很对：“一杯酒喝下去会不会醉，不取决于它的名，而是调酒师想不想让你醉”

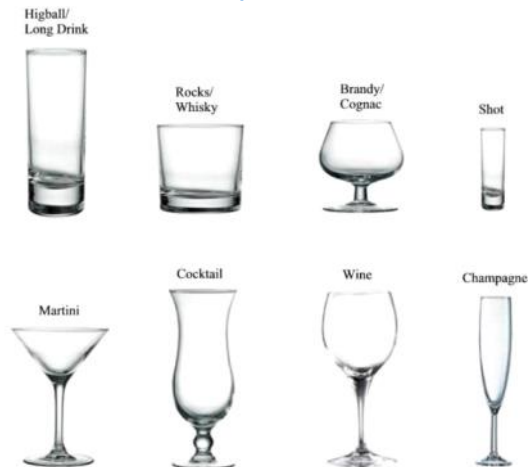
扫盲知识点

- **金酒**，又名**杜松子酒** (geneva) 或**琴酒** (gin)
- **奎宁水**又叫**汤力水**、**通宁汽水**。是苏打水与糖、水果提取物和奎宁调配而成的
- **君度 (Cointreau)** 是一款法国出品的橙味甜酒 (triple sec)，可以作为餐前酒和餐后酒饮用
- **金巴利 (Campari)** 是著名苦味开胃酒，通常以烈性酒为酒基，配上独特的秘方，饮用时通常加苏打水和柠檬皮，也可以和意大利甜味美思酒混合饮用
- **威末酒，味美思 (vermouth)** 本身即是在白葡萄酒的基础上加入了香料，植物，草药，烈性酒和苦味剂等多种复杂的口味制成。dry, bianco/blanco和rosso分别是干，白，甜
 - rosso/rouge/red 又叫italy vermouth，顾名思义，最早起源于意大利。事实上，现在大部分的味美思品牌，仍出自意大利。颜色红（来自于焦糖，不是指用红酒制作），微苦偏甜。
 - dry,又叫french vormouth，最早起源于法国。所以有的味美思牌子上还会注明 classic french什么的，用的葡萄种没记错的话应该是克莱雷和另外一种葡萄。味道上偏干（不甜）会有橘皮，豆蔻等味道。
 - bianco/blanc 出现的时间要比前两者晚，在口味上也是介于二者之间
- **法国廊酒 D.O.M** 十六世纪初，天主教的班尼狄克汀 (BENEDICTINE) 派修道士BERNADO VINCELLI所创制。用D·O·M（献给至高无上的主）这个敬语来作为酒的商标。廊酒一种酒精度较高（40% VOL）且糖份充足，香气和口味都很好的酒。其制法大致是以柠檬皮、小豆蔻、牛膝草、白苦艾、薄荷、百里香、肉桂、肉豆蔻、丁香、山金车等各种药味香料腌制而成。酒体的琥珀色泽中透着淡绿色。
- **杜林标酒 (Drambuie)** 是苏格兰的一种烈酒，最早出现于18世纪。酿酒厂将其命名为 “an dram buidheach”，意为“令人满意的饮料”。这种利口酒最初是在白兰地中加入蜂蜜、香草和香料制成的。杜林标酒呈金黄色琥珀色，酒精含量为40%。这是苏格兰威士忌的混合，并提供了希瑟蜂蜜，香料和丁香口味。
- **菲奈特·布兰卡比特酒 Fernet Branca**
比特酒(Bitters)，又称苦酒或必打士，是在葡萄酒或蒸馏酒中加入树皮、草根、香料及药材浸制而成的酒精饮料。该酒酒味苦涩，酒度在16-40度之间。产于意大利米兰的菲奈特·布兰卡 (Fernet Branca)则是意大利最有名的比特酒。
- **短饮和长饮**

经典的**长饮**就像Highball、Gin Tonic 这种装在长杯型的调酒，也被称为tall drink，通常容量较大、加入许多副材料（汽水、苏打、果汁等）；也会加入较多的冰块。长饮型调酒通常放到30分钟内饮用完毕都没问题，冰块融水对于风味的影响没有那么显著。

短饮型最经典则是像马丁尼，或是琴蕾、玛格丽特等这种装在高脚杯的调酒。短饮型在调制中已经经过充分冷却，通常杯中也不会再加入冰块（虽然最近很流行碟型杯中放大冰）。短饮调酒很快就会开始回温，层次也会散掉，因此通常会建议短饮型调酒要在10分钟左右喝完。

- **鸡尾酒杯的种类** <https://zhuanlan.zhihu.com/p/92728218>



- **利口杯 Liqueur glass**



利口杯是一种容量为1盎司的小型有脚杯，杯身为管状，可用来饮用五光十色的利口酒、彩虹酒等，也可用于伏特加、特基拉、朗姆酒的清尝，又名兴奋酒杯。

- **烈酒杯 Shot glass**



是在不加冰的情况下饮用除了白兰地以外的蒸馏酒时所用到的杯子，杯子的容量大约在1-2盎司的范围内。杯底厚实，杯身线条柔滑，呈小喇叭状。可以用洗碗机清洗，方便时尚，家庭、酒吧均可使用。

- **古典杯 Old fashioned glass**



古典杯是过去英国人饮用威士忌及其他蒸馏酒和主饮料的载杯，也常用于盛载鸡尾酒。是在加冰的情况下饮用蒸馏酒时主要使用的杯子，古典鸡尾酒，尼格龙尼等等也都会用到这种杯子。特点为壁厚，杯体矮。一般符合高度不超过10CM。

- **鸡尾酒杯 Cocktail glass**



也叫马天尼杯，这是鸡尾酒中最常用的杯子。也是短饮鸡尾酒最多使用的杯子。马天尼（Martini）酒的原型是杜松子酒加某种酒，最早以甜味为主，选用甜苦艾酒为副材料。在众多鸡尾酒中，“马天尼”是进化蜕变最快和走在流行尖端的一种鸡尾酒。

- **雪利酒杯 Sherry wine glass**



雪利酒杯底部有握柄，上方深度约与酸酒杯相同，但为内凹之弧状。饮用雪莉酒和波特酒时主要使用的杯子。

- **白兰地杯 Brandy snifter**



白兰地酒杯的杯脚相比葡萄酒杯较低，杯肚较大。由于品白兰地的时候需要饮酒的人用手中的温度去温暖酒，才会产生出白兰地的香气。因而白兰地酒杯的杯脚较低。同时杯口成郁金香型，也是为了防止白兰地的香气很快的散发出去。

- **柯林杯 Collins glass**



柯林杯的容量为 240-360毫升，主要新加坡司令等鸡尾酒会用到这个杯子。还有另一个名字叫Tall Highball glass。科林杯，杯壁轻薄、表面透明光滑、且质地坚固耐用。经典简约造型，拿来给孩子们喝牛奶也都可以哦！

- **玛格丽特杯 Margarita glass**



知乎 @Lawyerbook

属于鸡尾酒杯的一种，是做玛格丽特系列鸡尾酒专用酒杯。玛格丽特被称作“鸡尾酒之后”，它是除马天尼以外世界上知名度最高的传统鸡尾酒之一。

- **高球杯 Highball glass**



高球杯是用来盛放Gin&Tonic, Fizz风格的鸡尾酒，杯子的容量为8-10 OZ。通过形态可以分为无腿杯和高脚杯。比科林斯杯稍矮，较宽。

- **爱尔兰咖啡杯 Irish coffee glass**



爱尔兰咖啡杯是一种便于烤杯的耐热杯。烤杯的方法可以去除烈酒中的酒精，让酒香与咖啡更能够直接的调和。

- **飓风杯 Hurricane glass**



常用的热带鸡尾酒用杯，比如龙舌兰日出就会用到这款酒杯。飓风杯本身就散发出活力

四射的热带风情。

以下是按字母顺序介绍鸡尾酒

飞行 Aviation



配方：柠檬汁15ml+樱桃利口酒15ml+紫罗兰利口酒10ml+金酒45ml

天使之吻 Angel's Kiss



口感甘甜而柔美，女士鸡尾酒

配方：子弹杯，可可或咖啡利口4/5+鲜奶油1/5+红樱桃拉起

竹子 Bamboo



日本调酒的代表作，清爽口感

配方：橙苦精少许+雪莉酒40ml+干味美思20ml

黑、白俄罗斯鸡尾酒 Black Russian& Belarusian



酒精浓度虽高，但却容易入口

配方：咖啡豆10s熏香玻璃杯+咖啡利口酒25ml+伏特加45ml



奶香+咖啡香

配方：鲜奶油打发成半发泡，混合进黑俄

床第之间 Between The Sheets



天蝎座专属

睡前小酌or度过贤者时间

“边车”的基础上把糖换成朗姆酒

配方：干邑白兰地3/4盎司+朗姆酒3/4盎司+白橙皮利口酒3/4盎司+半个柠檬汁压汁

血腥玛丽 Bloody Mary



配方：盐霜+伏特加45ml+番茄汁80ml+辣椒汁3注+黑胡椒少许+柠檬汁15ml

蓝色夏威夷 Blue Hawaii



双鱼座鸡尾酒

此款酒色为醒目的海水蓝，品尝起来酸苦清爽，别具热带风味，都会让人感受到浓浓的海洋气息

配方：朗姆酒40ml+椰子利口酒20ml+菠萝汁50ml+柠檬汁10ml+蓝柑汁10-20ml

白兰地亚历山大 Brandy Alexander



口感香甜，略带辛辣，并有浓浓的可可香味，特别适合女士饮用。巨蟹座总给人一种温暖体贴的感觉，洋溢着温暖的女性魅力，最适合这款（亚历山大）

配方：（干邑）白兰地1盎司+棕色可可甜酒1盎司（力娇酒）+淡奶油30ml汁+少量豆蔻粉/可可粉/肉桂粉

B-52



拿吸管一口喝完

配方：咖啡利口酒10ml+橙味干邑力娇酒10ml+奶油酒10ml+橙皮油

灰姑娘 Cinderella 无酒精



口感独特，寓意也很美好。通体的黄色，象征着灰姑娘坐过的那辆南瓜车。颜色亮丽，夺人眼球。也有人觉得它看起来平平无奇，可是喝的时候就变成了真香现场。这就是灰姑娘升级为王妃的体验。

配方：柠檬汁、柳橙汁、凤梨汁、红糖水、（石榴汁+苏打水/柠檬汽水）

大都会 Cosmopolitan



大都会的配方如此简洁，又充满流行物具有的廉价感：蔓越莓汁呈现出的酸甜为它定下了基调，柑曼怡给予其标志性的粉红色调，而青柠汁增加了酸度，伏特加提升了风味
极易入口，没有任何门槛，非常适合初次尝试鸡尾酒的人们饮用
属于马天尼系列

配方：伏特加30ml+君度10ml+蔓越莓汁15ml+柠檬汁15ml

自由古巴 Cuba Libre



配方：朗姆酒1份+可乐补满+青柠装饰

得其利/冻唇蜜 Daiquiri



口味酸甜可口，无比清爽

配方：朗姆40ml+白砂糖1勺+柠檬半个

干马天尼 Dry Martini



配方：金酒50ml+威末酒10ml

因加入苦艾葡萄酒量的不同而有特烈性、烈性、中等、甜味等区别。

另有把基酒换为其他烈性酒的，如俄得克马天尼酒等。也有把苦艾葡萄酒换成日本酒的，就叫萨开天尼。

马天尼又称为饭前酒(APERITIF)。是一种以白葡萄酒为原料，加上糖份，再加入种种药味香料和强化剂，如矢车菊、丁香、茴香等等。

这种酒有二种：甜的称为 SWEET VERRMOUTH，或ITALIA VERMOUTH。其酒色浓厚；而辛辣的则称为DRY VERMOUTH，或FRANCE VERMOUTH。它是一种色泽淡泊，甜味也少的混合酒。在饭前饮用可以促进食欲，消除疲劳。

007中的马天尼

- 伏特加马天尼鸡尾酒 (Vodka Martini)

"Shaken , not stirred"

配方：雪克壶中加入半满冰块，加入伏特加1.5oz（盎司），干味美思若干（几滴到0.5oz都可以，越少口感越辛辣），大力摇匀，倒入冰镇的马天尼杯，加橄榄做装饰。



- 维斯珀马提尼 (Vesper Martini)

Because of the bitter aftertaste. Because once you have tasted it, you won't drink anything else.

配方：装了一半冰的雪克壶，加入一份伏特加，三份Gordon金酒，半份Kina Lillet，大力摇匀之后，倒入冰镇马天尼杯，杯中放入长条状柠檬皮做杯饰。



- 如何油腻的点一杯马天尼 <https://zhuanlan.zhihu.com/p/54474433>

金菲士 Gin Fizz



此鸡尾酒的名字是苏打水泡沫爆响的谐音，原料中基酒为琴酒，故名。又称“杜松子汽酒”。该款酒是以金酒为基酒，加入鲜榨柠檬汁，最后加入苏打水的鸡尾酒。因为加入苏打水时，其中碳酸气会逸出而发出“吱吱”声而得名。

杜松子汽酒

酸甜平衡，有甜，但不会甜到喉咙咳痰；有酸，但不会酸到下不去口，还有很重的柠檬清香，喝起来非常清爽，简直可以一饮而尽

配方：金酒45ml+糖浆15ml+半个柠檬压汁+适量碳酸水

衍生：

拉莫斯金菲士 Ramos Gin Fizz



配方：金酒45ml+半个柠檬压汁+小半个青柠压汁+奶油30ml+橙花水3-4滴+单糖浆10ml+橙花糖浆10ml+蛋白一个+少量苏打水

紫罗兰菲兹 violet Fizz

“双鱼座”专属



配方：金酒30ml+紫罗兰力娇酒45ml+糖浆15ml+半个柠檬压汁+苏打水

金汤力 Gin Tonic



配方：干式金酒1-1.5盎司+半个柠檬挤汁/15ml柠檬汁+汤力水

教父 God Father



配方：苏格兰威士忌45ml+杏仁甜酒（利口酒）15ml

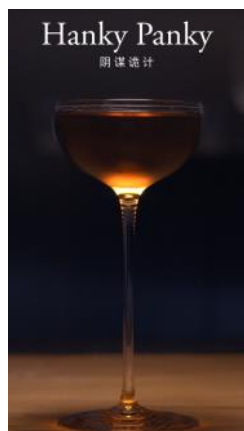
青草蜢 Grasshopper



靓丽的浅绿色，薄荷味，可可味，有鲜奶油，入口顺滑，适合女士

配方：可可利口酒30ml+绿薄荷甜酒30ml+鲜奶油30ml+绿樱桃/薄荷叶装饰

翻云覆雨 Hanky Panky



Hanky Panky是马天尼鸡尾酒的一种变体。金酒与甜味美思的经典组合，搭配上秘密武器 fernet-branca，这款独特的意大利草药酒为前者的组合提供了厚重的微妙苦味，使它拥有了惊人的复杂性，仅需一点点，就能让人感受到草本的芬芳

配方：金酒50ml+甜味美思20ml+菲奈特布兰卡5ml

威士忌嗨棒 Highball



highball是一系列烈酒+碳酸饮料鸡尾酒的统称

配方：一份威士忌+2-4份苏打水+冰

衍生：

水割 Mizuwari

威士忌+水+冰

一般来说，水割一般是按照威士忌与水1:2至1:2.6的比例进行勾兑，理论上任何威士忌都可以用于做水割，但往往大众不会选择美国波本、黑麦威士忌，而更青睐日本威士忌

起霜至少10min，考研调酒师耐力

杰克露丝 Jack Rose



一款表现玫瑰的艳丽色彩及浓郁芬芳的主流鸡尾酒

算是“边车”的一个变种

配方：苹果白兰地45ml+鲜石榴50-60g（红石榴糖浆）+半个柠檬压汁+糖浆少许

长岛冰茶 Long Island Iced Tea



水瓶座代表鸡尾酒

配方：金酒15ml+朗姆酒15ml+龙舌兰15ml+伏特加15ml+君度15ml+糖浆5ml+半个柠檬汁+可乐

曼哈顿 Manhattan



鸡尾酒皇后 香味浓郁典雅 香味浓馥，甘甜可口，女性饮用，但是度数较高

配方：威士忌（普通/波本）45ml+味美思10ml+苦酒6滴（树皮苦精/桔子苦精/甜苦艾/无甜味苦艾）+半个柠檬汁

玛格丽特 Margarita



龙舌兰是墨西哥国酒，用来代表他的墨西哥女友，柠檬汁代表他酸楚的心，而盐代表了他的眼泪

配方：盐霜+龙舌兰45ml+君度25ml+半个柠檬汁

薄荷朱丽普 MintJulep



配方：黄砂糖半勺+苏打水少许+薄荷叶揉碎+碎冰+波本威士忌60ml

莫吉托 Mojito



配方：青柠挤汁+薄荷叶+白砂糖2小勺/糖浆15-25ml+（金）朗姆45ml+半个柠檬挤成汁+碎冰+冰镇苏打水/气泡水

莫斯科骡子 Moscow mule



配方：伏特加1份+青柠汁15ml+姜汁啤酒补满+（樱桃可乐）

尼格罗尼 Negroni



配方：金酒25ml+金巴利25ml+红味美思25ml

衍生

白色尼格罗尼 Negroni Bianco



白羊座专属

不似传统红色尼格罗尼那样干燥苦涩，带有柔滑的甜味，而且还有额外的令人愉悦的奶油金银花味道

配方：金酒3/4盎司+橙味利口酒3/4盎司+白味美思3/4盎司

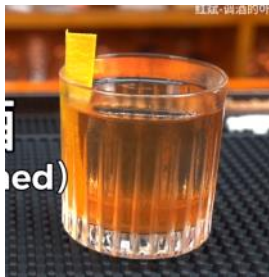
奥林匹克 Olympics



橙色柑香酒独特的微苦味道不但将柳橙汁的甜味衬托得恰到好处，同时也使白兰地的香味更加浓郁、香醇。色调柔和、口感轻柔，为许多人所喜爱

配方：干邑白兰地30ml+柑橘利口酒20-30ml+橙汁30ml

古典 Old Fashioned



酒精度偏高，配比严苛，

配方：1块方糖+2滴安高天娜苦精+2盎司波本威士忌+（装饰）1个柠檬皮卷1个橙皮卷

椰林飘香 Pina Colada



西班牙语中“菠萝茂盛的山谷”的意思

配方：朗姆酒（白+黑）60ml+椰子利口酒15ml+单糖浆5ml+菠萝汁50ml+椰子浆50ml+柠檬汁少许

红粉佳人 Pink Lady



配方：金酒45ml+君度15ml+半个柠檬汁+红石榴糖浆1勺+蛋白1个

衍生

白色佳人 White Lady



配方：金酒45ml+君度15ml+柠檬汁15ml

皮斯科酸 Pisco Sour



配方：皮斯科酒60ml+浓糖浆20ml+莱姆一个压汁+蛋白一个+（苦精拉花）

锈钉 Rusty Nail



配方：威士忌45ml+Drambuie25ml（一种草药蜂蜜甜酒）

咸狗 Salty Dog



配方：西柚半个切块+榨汁（西柚汁）+少量的盐和糖杯口+伏特加45ml

螺丝刀/螺丝起子 Screwdriver



双子座专属

配方：伏特加+橙汁+冰

漫长的告别里的螺丝起子，“他们所谓的螺丝起子只是青柠汁或柠檬汁加金酒，再加一点糖或苦料。真正的螺丝起子是一半金酒加一半罗斯牌青柠汁，不加别的。远胜马提尼。”

明天见 See you tomorrow



摆渡人 陈末去找何木子

配方：六大基酒+糖浆，例如一份伏特加，一份朗姆酒，一份龙舌兰酒，一份白兰地，一份金酒，一份威士忌。每款基酒0.5OZ，也就是约15ml

边车 Side Car



配方：干邑白兰地40ml+柑橘甜酒20ml+柠檬汁15ml

新加坡司令 Singapore Sling



口感酸甜

配方：金酒30-45ml+D.O.M 10ml+樱桃利口酒 10ml+苦味酒1注+君度15ml+半个柠檬挤汁+鲜菠萝汁60ml+糖浆1勺+苏打水

龙舌兰日出 Tequila Sunrise



配方：龙舌兰45ml+柠檬汁10-15ml+新鲜果汁（橙汁）+红糖浆10-15ml

衍生：

卡扣科罗娜日出 Corona Sunrise



配方：龙舌兰30-45ml+橙汁适量+石榴汁20ml

P.S. 在么哈喝到的就是这玩意

威士忌酸酒 Whiskey Sour



短饮鸡尾酒

配方：威士忌45ml+柠檬半个+糖浆10ml

衍生 纽约酸 New York Sour



配方：美国威士忌50ml+糖浆10ml+半个柠檬+法国波尔多干红

(配方中还可以加入蛋清)

雪国 Yukiguni



东京鸡尾酒大赛的获奖作品

配方：白糖霜杯口+伏特加45ml+橙皮酒20ml+柠檬汁15ml+沉入杯底的绿樱桃

僵尸 Zombie



提基文化鸡尾酒

配方：黑朗姆3/4盎司+金朗姆3/4盎司+白朗姆3/4盎司+151朗姆10ml+杏仁利口10ml+橙汁40ml+菠萝汁40ml+柠檬汁10ml+百香果1/4个+红糖浆1勺+碎冰+香草利口酒20ml