

# 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>

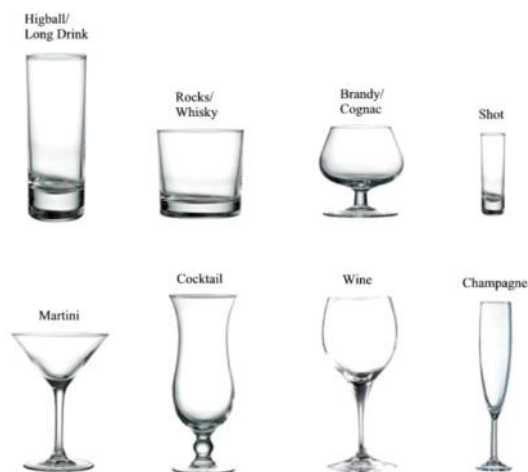
不过之前我最喜欢的那个调酒师小哥哥说的很对：“一杯酒喝下去会不会醉，不取决于它的名，而是调酒师想不想让你醉”

## 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。
- **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**



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**

## **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

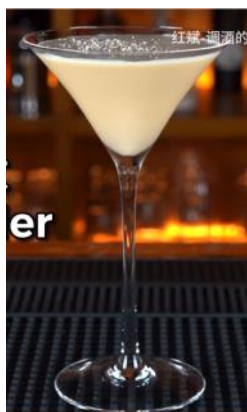
**配方：**鲜奶油打发成半发泡，混合进黑俄

## 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

## 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

## 大都会 Cosmopolitan



口感酸甜，适合女士饮用，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>

## 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

## 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

## 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

## 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

## 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）

## 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

## 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