



출처:허벌라이프 고

# **예쁜 술의 시대가 왔다!**

## **집에서 만드는 칵테일 제조법**



출처:<http://josehncphillips.com/2015/04/mojito>

## **'모히또 가서 몰디브 한잔?'**

**유명한 대사로 인해 우리에게 더욱 친숙해진 칵테일 '모히또'**  
**제조법은 간단하답니다!**

**준비물: 레몬, 얼음, 바카디화이트럼, 탄산수, 애플민트**

**제조법: 애플민트와 레몬을 넣어주고  
얼음, 바카디화이트럼, 탄산수 순으로 넣어주고 휘휘 저어주면  
몰디브에 갈 필요 없이 모히또 완성!**





출처: <https://www.drinkstuff.com/blog/june-bug-recipe/>

**'한국인이 사랑하는 달달한 맛!'**

과일이 총 집합 된 치명적인 달달함의 소유자 '**준벅**'의 제조법  
또한 간단하고 쉬운데요!

준비물: 멜론리큐어 30ml, 코코넛 럼15ml, 바나나15ml, 레몬주스30ml,  
파인애플주스60ml

제조법: 준비물 써진 순서대로 섞으면 완성!



출처: <https://ko.drinkedin.net/blog/542-gin-and-tonic-the-non-cocktail-drinkers-cocktail.html>

## **'깔끔함을 원해?'**

**끝 맛이 깔끔하기로 유명한 칵테일 '진토닉'!**

**제조법 또한 깔끔할까요?**

**준비물: 진 45ml, 토닉워터**

**제조법: 진 45ml를 넣고 토닉워터로 잔을 채우는게 전부! 기호에 따라 잔 가장자리에 라임이나 레몬을 넣어 주기도 합니다.**





출처: <https://3found.modoo.at/?link=a432ks0q>

## **'마법의 칵테일! 다른 이름은 칵테일 폭탄주!'**

홍차가 들어가지 않음에도 홍차 맛이 나 마법의 칵테일이라고 불리지만  
도수가 높아서 칵테일 폭탄주라는 이름도 갖고 있는 '롱아일랜드아이스티'  
예요.

준비물: 보드카, 진, 럼, 데킬라, 쿠앵트로, 레몬주스, 콜라

제조법: 보드카, 진, 럼, 데킬라, 쿠앵트로, 레몬주스, 콜라를 섞어요.

기호에 따라 레몬을 올려도 좋아요!

비율은 1:1:1:1:1:2:1 이 가장 인기있는 비율 이랍니다.



출처: <https://vimeo.com/164270125>

## **'내이름은 마티니, 칵테일의 왕이죠'**

**식전에 즐기기도 좋고 파티용으로도 활용 가능한 '마티니'!  
만드는 법만 해도 100가지가 넘는다고 해요!**

**준비물: 드라이 진, 드라이 베르무트, 올리브, 얼음**  
**제조법: 드라이 진과 드라이 베르무트의 비율을 2:1로 섞어요!**  
**그 다음에 올리브와 얼음을 쏙 넣어주면 끝!**






출처:<http://2giga.tistory.com/48>

## **'커피향을 담은 칵테일'**

은은한 도시의 분위기를 담은 칵테일로 유명한 **'블랙러시안'**!  
이제 집에서도 분위기 내서 만들어 먹어볼까요?

**준비물:** 팔루아 100ml, 보드카 200ml, 얼음  
**제조법:** 팔루아와 보드카를 1:2의 비율로 섞어주면 완성!

A vibrant, close-up photograph of several hands holding up clear glass cocktail glasses filled with colorful liquids (red, orange, green, yellow) and garnishes like lemons and limes. The background is blurred, showing the faces of people smiling and socializing. The overall atmosphere is festive and celebratory.

**이제 집에서도 분위기 있게  
칵테일을 즐길 수 있겠죠?  
홈 칵테일 파티의 주인공이  
되어보세요!**

출처:<https://ko.drinkedin.net/blog/420-hosting-the-best-cocktail-party.html>