鸡尾酒　　中国人一般都喜欢空闲时品茶，美国人则喜欢下午喝几杯鸡尾酒提神。鸡尾酒是由两种或两种以上的酒掺入鲜果汁成[果子露](http://www.so.com/s?q=%E6%9E%9C%E5%AD%90%E9%9C%B2&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)以及[香料](http://www.so.com/s?q=%E9%A6%99%E6%96%99&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、苦味剂配制而成的酒。今天，鸡尾酒已成为[上流社会](http://www.so.com/s?q=%E4%B8%8A%E6%B5%81%E7%A4%BE%E4%BC%9A&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)招待[客人](http://www.so.com/s?q=%E5%AE%A2%E4%BA%BA&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)时最普遍的[饮料](http://www.so.com/s?q=%E9%A5%AE%E6%96%99&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，在规模较大的招待会上尤其如此。 　　鸡尾酒一词，由英文“鸡尾”(cocktail)一词直译而来。这种酒为什么有这样一个古怪的名字?为此，社会上众说纷纭，莫衷一是。不过每种说法都是一个有趣的小故事，也都是有一定道理的。 　　有人说，在西欧某国，猎人上山打猎总是各自带着酒。一次进餐时，大家把酒混合[在一起](http://www.so.com/s?q=%E5%9C%A8%E4%B8%80%E8%B5%B7&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)共饮，发现[酒的味道](http://www.so.com/s?q=%E9%85%92%E7%9A%84%E5%91%B3%E9%81%93&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)十分好，非同寻常。各种颜色的酒混合在一起，[在阳光下](http://www.so.com/s?q=%E5%9C%A8%E9%98%B3%E5%85%89%E4%B8%8B&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)闪闪夺目，像雄鸡尾一样美丽，于是人们为它取名鸡尾酒。　　也有人说，从前有位国王的驸马能够配制[混合酒](http://www.so.com/s?q=%E6%B7%B7%E5%90%88%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，由于受[宾客](http://www.so.com/s?q=%E5%AE%BE%E5%AE%A2&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)欢迎，他应接不暇。忙乱中丢失了调酒的[勺子](http://www.so.com/s?q=%E5%8B%BA%E5%AD%90&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)。情急之下，他信手拔下帽子上的鸡毛来调制，从此这种混合酒便得名鸡尾酒。 　　人们普遍认为鸡尾酒的故乡[在美国](http://www.so.com/s?q=%E5%9C%A8%E7%BE%8E%E5%9B%BD&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，它是后来才传人欧洲的。有人指出，[调制鸡尾酒](http://www.so.com/s?q=%E8%B0%83%E5%88%B6%E9%B8%A1%E5%B0%BE%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)的技术是[1859年](http://www.so.com/s?q=1859%E5%B9%B4&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)由一个名叫杰里.托马斯的美国人传人英国的。关于鸡尾酒诞生在美国的说法也就更多了。　　据说美国肯塔基州有一家偏僻的[乡村酒店](http://www.so.com/s?q=%E4%B9%A1%E6%9D%91%E9%85%92%E5%BA%97&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，主人很爱养鸡。一天，有只漂亮的斗鸡丢失了，就在主人焦急叹息之际，有人找到了鸡并送上门来。斗鸡失而复得，珍贵的鸡尾一根也没有损伤。主人喜出望外，把各种[好酒](http://www.so.com/s?q=%E5%A5%BD%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)混合在一起，款待拾鸡者。因此这种酒便被称为鸡尾酒。 　　还有人说，1795年，美国新奥尔良有家药店老板制出一种在酒中掺入蛋黄的饮料，当地抄[法语](http://www.so.com/s?q=%E6%B3%95%E8%AF%AD&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)的人把这种饮料称为“Coquetier”。后来这一名称渐渐被用来泛指各种混合酒。而”Coquetier”与英文“鸡尾”一词的发音相近，于是大家便都称它为鸡尾酒。 　　又有人说：美国独立战争时期，有队士兵打了大胜仗，当地百姓十分兴奋。一家[酒店老板](http://www.so.com/s?q=%E9%85%92%E5%BA%97%E8%80%81%E6%9D%BF&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)特地调制了五颜六色、[香气](http://www.so.com/s?q=%E9%A6%99%E6%B0%94&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)四溢的混合酒，为他们庆功祝贺。恰巧这家[酒店](http://www.so.com/s?q=%E9%85%92%E5%BA%97&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)以雄鸡斑斓的羽尾作为商标，人们于是把这种酒称为鸡尾酒。 　　不论哪种说法属实，鸡尾酒已成为美国人最喜爱的饮料之一。调制鸡尾酒有很多方法。[一杯酒](http://www.so.com/s?q=%E4%B8%80%E6%9D%AF%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)里放多少[柠檬汁](http://www.so.com/s?q=%E6%9F%A0%E6%AA%AC%E6%B1%81&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、糖、冰决、香料都有具体规定。要配出一杯味醇色[美的](http://www.so.com/s?q=%E7%BE%8E%E7%9A%84&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)鸡尾酒也是一门技术。会[喝酒的人](http://www.so.com/s?q=%E5%96%9D%E9%85%92%E7%9A%84%E4%BA%BA&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)就像[欣赏艺术](http://www.so.com/s?q=%E6%AC%A3%E8%B5%8F%E8%89%BA%E6%9C%AF&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)一样地陶醉于它。鸡尾酒自问世以来，品种不断增加，至今已有两千多种。例如几种比较常见的鸡尾酒配方：1．白兰地(2两)、[苦酒](http://www.so.com/s?q=%E8%8B%A6%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)(1滴)、柠檬汁和糖； 2．威士忌(2两)、茵香酒(1两)和汽水； 3．香摈酒(1杯)、[薄荷酒](http://www.so.com/s?q=%E8%96%84%E8%8D%B7%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)(半两)，再加新鲜樱桃； 4．金酒(2两〕、[味美思](http://www.so.com/s?q=%E5%91%B3%E7%BE%8E%E6%80%9D&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)(1两)、苦酒(1滴)和小葱头。 　　鸡尾酒的历史算来不过一个多世纪，风行世界各国也不过几十年的光景。一直以来，人们对于鸡尾酒的态度总是褒贬不一。有人认为配制鸡尾酒是"酒盲"的行为，把好端端的极名贵的Cognac（干邑）、威士忌、[葡萄酒](http://www.so.com/s?q=%E8%91%A1%E8%90%84%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)糟踏得不成样子，多年精心酿制成[的色](http://www.so.com/s?q=%E7%9A%84%E8%89%B2&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、香、[味全](http://www.so.com/s?q=%E5%91%B3%E5%85%A8&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)被破坏于瞬间，他们反对饮用混合酒。另[一些人](http://www.so.com/s?q=%E4%B8%80%E4%BA%9B%E4%BA%BA&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)却认为饮用鸡尾酒美妙极了，它开辟了酒的新的色。香、味的领域，它还含有只能意会不能言传的[意境](http://www.so.com/s?q=%E6%84%8F%E5%A2%83&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，饮用鸡尾酒是[一种艺术](http://www.so.com/s?q=%E4%B8%80%E7%A7%8D%E8%89%BA%E6%9C%AF&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)享受。实践证明，鸡尾酒以它特有的魅力赢得了人们的赞誉，各种[配方](http://www.so.com/s?q=%E9%85%8D%E6%96%B9&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)层出不穷，成为[宴席](http://www.so.com/s?q=%E5%AE%B4%E5%B8%AD&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)上不可缺少功饮料。 鸡尾酒自身的世界性传播可追溯到10O多年前的美国，当时美国的制冰业正向工业化迈进，这无疑为鸡尾酒的迅速发展奠定了基础，使得美国成为当时鸡尾酒最为盛行的一个国家，那里的[调酒师](http://www.so.com/s?q=%E8%B0%83%E9%85%92%E5%B8%88&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)的技艺也是最为高超和美妙的；后来，美国的禁酒法造成了名酒吧师（Bartender）的外流：他们到了法国或英国后，英雄有用武之地，亦促成了欧洲乃至世界鸡尾酒黄金时代的到来。　　鸡尾酒按照饮用时间和场合可分为[餐前鸡尾酒](http://www.so.com/s?q=%E9%A4%90%E5%89%8D%E9%B8%A1%E5%B0%BE%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、[餐后鸡尾酒](http://www.so.com/s?q=%E9%A4%90%E5%90%8E%E9%B8%A1%E5%B0%BE%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、[晚餐鸡尾酒](http://www.so.com/s?q=%E6%99%9A%E9%A4%90%E9%B8%A1%E5%B0%BE%E9%85%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、睡前鸡尾酒和[派对](http://www.so.com/s?q=%E6%B4%BE%E5%AF%B9&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)鸡尾酒等。

通过鸡尾酒技艺课程的学习我学到了很多关于鸡尾酒的知识,它充实了我的业余知识。当今的鸡尾酒已经成为人与人交流的媒介,它代表着一种时尚气息,得到消费者的青睐。鸡尾酒文化的发展趋势将越来越好,同样调酒师的行业也有着很大的发展潜力。