

电子教案：1.3 鸡尾酒的定义、结构与类型

鸡尾酒的世界多彩多姿的，简单的材料在调酒师的手下，犹如魔法般千变万化。调制的过程或许有些微妙之处，却有一定的规律可循。通过课程的学习，你也可以调制出大师般的鸡尾酒。

一、鸡尾酒的定义

鸡尾酒一般是指由一种或几种酒作为基酒，加上其它辅料，采用一定的调制方法混合而成，还可装饰出品的有一定的营养价值和欣赏价值的含酒精或无酒精的饮品。常见的鸡尾酒是以朗姆酒(RUM)、金酒(GIN)、龙舌兰(Tequila)、伏特加(VODKA)、威士忌(Whisky)、白兰地(Brandy)等烈酒或是葡萄酒作为基酒，再配以碳酸饮料、果汁、蛋清、苦精、牛奶、咖啡、可可、糖等其他辅助材料，加以调和、摇和等方法而成的一种饮料，用考究的载杯作为容器后可加上水果、果皮、薄荷叶等装饰出品。

今天，鸡尾酒已成为上流社会招待客人时最普遍的饮料，在规模较大的招待会上尤其如此。鸡尾酒酒精含量通常在十几度到二十几度之间，清凉爽口，色泽艳丽，盛载考究。一般鸡尾酒都有开胃的作用，所以是一种餐前饮料。鸡尾酒会是一种气氛随意的社交场合，大家或坐或站，没有太多喝酒的礼仪。但鸡尾酒的调制是很有讲究的，要配出一杯味醇色美的鸡尾酒也是一门技术。总观鸡尾酒的性状，现代鸡尾酒应有如下特点：

(1) 花样繁多，调法各异

用于调酒的原料有很多类型，各酒所用的配料种数也不相同，如两种、三种甚至五种以上。就算以流行的配料种类确定的鸡尾酒，各配料在份量上也会因地域不同、人的中味各异而有较大变化，从而冠用新的名称。

(2) 具有刺激性

多数鸡尾酒具有一定的酒精浓度，具有明显的刺激性，使饮用者紧张的神经得以和缓，肌肉放松能使饮用者兴奋。

(3) 能够增进食欲

鸡尾酒应是增进食欲的滋润剂。饮用后，由于酒中含有的微量调味饮料如酸味、苦味等饮料的作用，饮用者的口味应有所改善，绝不能因此而倒胃口、厌食。

(4) 口味优于单体组分

鸡尾酒必须有卓越的口味，而且这种口味应该优于单体组分。品尝鸡尾酒时，舌头的味蕾应该充分扩张，长能尝到刺激的味道。如果过甜、过苦或过香，就会影响品尝风味的能力，降低酒的品质，是调酒时不能允许的。

(5) 色泽优美

鸡尾酒应具有细致辞、优雅、匀称、均一的色调。常规的鸡尾酒有澄清透明的或浑浊的两面三刀种类型。澄清型鸡尾酒应该是色泽透明，除极少量因鲜果带入固形物外，没有其它任何沉淀物。

(6) 盛载考究

鸡尾酒应由式样新颖大方、颜色协调得体、容积大小适当的载杯盛载。装饰品虽非必须，但是常有的，它们对于酒，犹如锦上添花，使之更有魅力。况且，某些装饰品本身也是调味料。

二、鸡尾酒的结构

鸡尾酒种类款式繁多，调制方法各异，但常见的鸡尾酒基本结构由基酒、辅料和装饰物三部分组成。

(一) 基酒

基酒也称为鸡尾酒的酒底，决定了鸡尾酒的酒品风格和特色。任何酒精饮料都能作为基酒，常见的鸡尾酒基酒主要是各类烈性酒，如金酒、白兰地、伏特加、威士忌、朗姆酒、特基拉、中国白酒等；发酵酒葡萄酒、啤酒、清酒以及配制酒等也可以作为基酒，但占比较小。无酒精的

鸡尾酒则以果汁、汽水等软饮料调制而成。

（二） 辅料

辅料是指除基酒外为鸡尾酒调味、调香、调色所需材料的总称。它们能与基酒充分混合，降低基酒强烈的刺激感，并使鸡尾酒的世界色彩瑰丽灿烂，极具欣赏价值。常见鸡尾酒辅料的有以下几大类：

（1）碳酸类饮料。包括苏打水、汤力水、干姜水、雪碧、可乐、七喜等。

（2）果蔬汁。包括各种现榨、罐装和瓶装各类果蔬汁，如橙汁、柠檬汁、青柠汁、苹果汁、西柚汁、芒果汁、西瓜汁、椰汁、菠萝汁、蕃茄汁、西芹汁、胡萝卜汁、混合果蔬汁等。也可以是瓶装果蔬汁的浓浆，经水稀释既可以使用。

（3）水。包括凉开水、矿泉水、蒸馏水、纯净水等。

（4）配制酒。以各类利口酒为主，如蓝色的蓝橙利口酒、绿色的薄荷利口酒、黄色的香蕉利口酒、白色的奶油酒、粉红色的草莓利口酒、咖啡色的甘露酒等。

（5）风味配料。糖浆、砂糖、鸡蛋、盐、胡椒粉、美国辣椒汁、英国辣酱油、安哥斯特拉苦精、丁香、肉桂、豆蔻等香料，巧克力粉、鲜奶油、牛奶、淡奶、椰浆等。

（6）冰块。根据鸡尾酒的成品标准，调制时常见冰的形态有方冰(Cubes)、棱方冰(Counter Cubes)、圆冰(Round Cubes)、薄片冰(Flake Ice)、碎冰(Crushed)、细冰(幼冰)(Cracked)。

（三）装饰物

鸡尾酒的装饰是鸡尾酒丰富香味的重要组成部分，也可成为鸡尾酒典型的标志与象征装饰物的巧妙运用，有画龙点睛般的艺术欣赏价值。对于传统经典的鸡尾酒，其装饰物的构成和制作方法一般不随意改变，沿用原始方法，而对创新的鸡尾酒，调酒师可充分发挥想象力和创造力选择和制作装饰物。少数鸡尾酒不需要装饰物，如B52，边车，黑白俄罗斯等，加以装饰反倒是画蛇添足，会破坏酒品的意境。

鸡尾酒常用的装饰材料有：柠檬、柠檬皮、橙子、橙子皮、樱桃、橄榄、菠萝块、菠萝叶、苹果片、芹菜叶、青瓜片，各式冰、可可粉、糖霜、糖丝碗，小纸伞等等。

三、 鸡尾酒的类型

鸡尾酒是个庞大的家族，种类多，更新快，分类方法也多。调酒行业，通常根据鸡尾酒的用途、配料和他们的特点进行分类。

（一）按饮用时间和场合

1. 餐前鸡尾酒

又称为餐前开胃鸡尾酒 (Aperitif)，主要是在餐前饮用，增强食欲，这类鸡尾酒通常含糖分较少，口味或酸、或干烈，即使是甜型餐前鸡尾酒，口味也不是十分甜腻，常见的餐前鸡尾酒有马提尼、曼哈顿，各类酸酒等。

2. 餐后鸡尾酒

餐后鸡尾酒(Digestif)是餐后帮助消化的，提升满足感的作用。因而口味较甜、且酒中使用较多的利口酒，尤其是香草类利口酒，这类利口酒中掺入了诸多药材，饮后能化解食物淤结，促进消化，常见的餐后鸡尾酒有黑白俄罗斯、史丁格、亚力山大等。

3. 晚餐鸡尾酒

晚餐鸡尾酒这是用晚餐时佐餐用的鸡尾酒，一般口味较辣，酒品色泽鲜艳，且非常注重酒品与菜肴口味的搭配，有些可以作为头盆、汤等的替代品，在一些较正规和高雅的用餐场合，通常以葡萄酒佐餐，而较少用鸡尾酒佐餐。

4. 俱乐部鸡尾酒

这是在一些俱乐部派队场合使用的鸡尾酒品，其特点是非常注重酒品的口味和色彩搭配，酒精含量一般较低。派对鸡尾酒既可以满足人们交际的需要，又可以烘托各种派对的气氛，很受年轻人的喜爱。常见的酒有特基拉日出，自由古巴、马颈等。

5. 睡前鸡尾酒

睡前鸡尾酒即所谓安眠酒。睡前，为能熟睡而喝。一般认为睡前酒最好是以白兰地为基酒的，味道浓重的鸡尾酒和使用鸡蛋的鸡尾酒。

(二) 按容量和酒精含量

1. 短饮类鸡尾酒

短饮(Short Drink)是一种很短时间酒喝完的鸡尾酒。制作过程先冰镇杯，杯内不放冰块，饮用时通常一饮而尽，若不在10-20分钟喝完，酒会升温，导致口感变差。分量较少的鸡尾酒，容量30-120毫升之间。此类鸡尾酒载杯多以倒三角鸡尾酒杯为主，也有用古典杯，利口杯、子弹杯等，适宜作为餐前酒。

2. 长饮类鸡尾酒

长饮(Long Drink)是相对短饮而言，可以较长时间饮用，时间可以长达30分钟而不变味。通常是指基酒所占比重小，辅料如汽水、果汁等比重较大，酒精度数相对较低，容量120毫升以上，或者无酒精混合软饮。此类鸡尾酒载杯多以海波杯、柯林杯、飓风杯等，适合边与人聊天时饮用。

(三) 按饮用温度

1. 冰镇鸡尾酒：加冰调制饮用。我们可以清楚到看到目前大多数经典鸡尾酒都属于这个类型。在很多国家，冷饮鸡尾酒永远是鸡尾酒中的第一选择。

2. 常温鸡尾酒：无需加冰调制，在常温下饮用。这类鸡尾酒数量不多。

3. 热饮鸡尾酒：调制时按照配方加热升温方法。热饮鸡尾酒饮用温度不宜超过70℃，以免酒精挥发。冬天是热饮鸡尾酒销售的好时候。热饮鸡尾酒在冬天的酒吧里有很高的点击率。比如热鸡尾酒Toddy，把威士忌、柠檬汁、蜂蜜搅拌均匀，最后加入热水，就是既温暖人心又风味绝佳的热鸡尾酒。点这一类酒的时候，你得适当加快你的饮用速度，因为酒凉了以后味道就变了。

(四) 按照鸡尾酒的基酒分类

1. 金酒系列的鸡尾酒：以金酒为基酒调制的鸡尾酒。如马天尼、红粉佳人、金汤力等。

2. 威士忌系列的鸡尾酒：以威士忌为基酒调制的鸡尾酒。如曼哈顿、威士忌酸、纽约等。
3. 白兰地系列的鸡尾酒：以白兰地为基酒调制的鸡尾酒。如边车、马颈、亚力山大等。
4. 朗姆系列的鸡尾酒：以朗姆酒为基酒调制的鸡尾酒。如戴吉利、莫吉托、蓝色夏威夷等。
5. 伏特酒系列的鸡尾酒：以伏特加为基酒调制的鸡尾酒。如黑俄罗斯、血腥玛丽、螺丝刀等。
6. 特基拉系列的鸡尾酒：以特基拉为基酒调制的鸡尾酒。如玛格丽特、龙舌兰日出、斗牛士等
7. 利口酒系列的鸡尾酒：以各类利口酒为基酒调制的鸡尾酒。如彩虹鸡尾酒、中国蓝、天使之吻等。
8. 啤酒系列的鸡尾酒：以各类啤酒为基酒调制的鸡尾酒。如红眼睛、武士、黑色天鹅绒等。
9. 葡萄酒系列鸡尾酒：以各类葡萄酒为基酒调制的鸡尾酒。如基尔、美国佬、含羞草等。

（六）按照综合分类法

所谓综合分类法是目前世界上最流行的一种分类方法，它将上千种鸡尾酒按照调制后的成品的特色和调制材料的构成等诸多因素将鸡尾酒分成了 30 余类，主要介绍如下：

1. 霸克类(Bucks)

Bucks(霸克)类鸡尾酒是用烈酒，加姜汽水、冰块，采用直接注入法调配而成，饰以柠檬，使用 Highball 杯(即高杯)。

2. 考伯乐类(Cobblers)

Cobblers(考伯乐)是长饮类饮料，可用白兰地等烈性酒加橙皮甜酒或糖浆或摇或搅调制而成，再饰以水果。这类酒酒精含量较少，是公认的受人们喜爱的饮料，尤其是在酷热的天气中。

3. 柯林类(Collins)

Collins(柯林饮料)是一种酒精含量较低的长饮类饮料，通常以威士忌、金酒等烈性酒，加柠檬汁、糖浆或苏打水兑和而成。

4. 奶油类(Creams)

Creams 是奶油类鸡尾酒，它是以烈性酒加一至两种利口酒摇制而成，口味较甜，柔顺可口，餐后饮用效果颇佳，尤其深受女士们的青睐，如青草蚺、白兰地亚历山大等。

5. 杯饮类(Cups)

Cups(杯饮)类鸡尾酒通常以烈性酒如白兰地等加橙皮甜酒、水果等调制而成，但目前以葡萄酒为酒基调制已成为时尚，该类酒一般用高脚杯或大杯装载。

6. 冷饮类(Coolers)

Coolers(冷饮)是一种清凉饮料，以烈酒兑和姜汽水或苏打水、石榴糖浆等调制而成，与柯林类饮料同属一类，但通常有一条切成螺旋状的果皮做装饰。

7. 克拉斯特类(Crustar)

Crustar(克拉斯特)是用各类烈性酒如金酒、朗姆酒、白兰地等加冰霜稀释而成，属于短饮类饮料。

8. 得其利类(Daiquiris)

Daiquiris(得其利)属于酸酒类饮料，它主要是以朗姆酒为酒基，加上柠檬汁和糖配制而成的冰镇饮料，调成的酒品非常清新，需立即饮用，因为时间放长了它们容易分层。

9. 黛西类(Daisy)

Daisy(黛西)类鸡尾酒是以烈酒如金酒、威士忌、白兰地等为酒基，加糖浆、柠檬或苏

打水等调制而成，属于酒精含量较高的短饮料鸡尾酒。1

0. 蛋诺类(Egg Nogs)

Egg Nogs(蛋诺酒)是一种酒精含量较少的长饮类饮料，通常是用烈性酒，威士忌、朗姆酒等加入牛奶、鸡蛋、糖、豆蔻粉等调制而成，装入高杯或异型鸡尾酒杯内饮用。

11. 菲克斯类(Fixes)

Fixes(菲克斯)是一种以烈性酒为酒基，加入柠檬、糖和水等兑和而成的长饮类饮料，常以高杯作载杯。

12. 菲斯类(Fizz)

Fizz(菲斯)，它是一种以烈性酒如金酒为酒基，加入蛋清、糖浆、苏打水等调配而成的长饮类饮料，因最后兑入苏打水时有一种“嘶嘶”的声音而得名。如金菲士等。

13. 菲力普类(Flips)

Flips(菲力普)通常以烈性酒如金酒、威士忌、白兰地、朗姆等为酒基，加糖浆、鸡蛋和豆蔻粉等调配而成，采用摇和的方法调制，以葡萄酒杯为载杯。如白兰地菲力普。

14. 弗来培类(Frappes)

Frappes(弗来培)是一种以烈性酒为酒基，加各类利口酒和碎冰调制而成的短饮类饮料，它也可以只用利口酒加碎冰调制，最常见的是以薄荷酒加碎冰。

15. 高杯类(Highball)

Highball(高杯饮料)是一种最为常见的混合饮料，它通常是以烈性酒，如金酒、威士忌、伏特加、朗姆酒等为酒基，兑以苏打水、汤尼克水或姜汽水兑和而成，并以高杯作为载杯，因而得名。这是一类很受欢迎的清凉饮料。

16. 热托地(Hot Toddy)

Hot Toddy(热托地)是一种热饮，它是以烈性酒如白兰地、朗姆酒为酒基，兑以糖浆和开水，并缀以丁香、柠檬皮等材料制成，适宜冬季饮用。

17. 热饮类(Hot Drinks)

Hot Drinks(热饮)与热托地相同，同属于热饮类鸡尾酒，通常以烈性酒为酒基，以鸡蛋、糖、热牛奶等辅料调制而成，并采用带把杯为载杯，具有暖胃、滋养等功效。

18. 朱力普类(Juleps)

Juleps(朱力普)，俗称薄荷酒，常以烈性酒如白兰地、朗姆等为酒基，加入刨冰、水、糖粉、薄荷叶等材料制成，并用糖圈杯口装饰。

19. 马提尼类(Martini)

Martini(马提尼)是用金酒和味美思等材料调制而成的短饮类鸡尾酒，也是当今最流行的传统鸡尾酒，它分甜型、干型和中性3种，其中以干型马提尼最为流行，由金酒加干味美思调制而成，并以柠檬皮做装饰，酒液芳香，深受饮酒者喜爱。

20. 曼哈顿类(Manhattan)

Manhattan(曼哈顿)与马提尼同属短饮类，是由黑麦威士忌加味美思调配而成。尤以甜曼哈顿最为著名，其名来自于美国纽约哈德逊河口的曼哈顿岛，其配方经过了多次的变化演变至今已趋于简单，甜曼哈顿通常以樱桃装饰，干曼哈顿则用橄榄装饰。

21. 老式酒类(Old Fashioned)

老式酒类，又称为古典鸡尾酒，是一种传统的鸡尾酒，调制的原材料包括烈性酒，主要是波旁威士忌、白兰地等，加上糖、苦精、水及各种水果等采用直接注入法调制而成，采用正宗的老式杯装载酒品，故称为老式鸡尾酒。

22. 宾治类(Punch)

Punch(宾治)是较大型的酒会必不可少的饮料，宾治有含酒精的，也有不含酒精的，即使含酒精，其酒精含量也很低。调制的主要材料是烈性酒、葡萄酒和各类果汁。宾治酒变化

多端，具有浓、淡、香、甜、冷、热、滋养等特点，适合于各种场合饮用。2

3. 彩虹类(Pousse Cafe)

Pousse Cafe(普斯咖啡)，又称为彩虹酒，它是以白兰地、利口酒、石榴糖浆等多种含糖量不同的材料按其比重不同依次兑入高脚甜酒杯中而成，制作工艺不复杂，但技术要求较高，尤其是要了解各种酒品的比重。

24. 瑞克类(Rickeys)

Rickeys(瑞克)是一种以烈性酒为酒基，加入苏打水、青柠汁等调配而成的长饮类饮料，与柯林类饮料同类。

25. 珊格瑞类(Sangaree)

Sangaree(珊格瑞)类饮料不仅可以用通常的烈性酒配制，而且还可以用葡萄酒和其他基酒配制，属于短饮类饮料。

26. 思迈斯类(Smashes)

Smashes(思迈斯)是朱力普中一种较淡的饮料，是用烈性酒、薄荷、糖等材料调制而成，加碎冰饮用。

27. 司令类(Slings)

Slings(司令)是以烈性酒如金酒等为酒基，加入利口酒、果汁等调制，并兑以苏打水混合而成，这类饮料酒精含量较少，清凉爽口，很适宜在热带地区或夏季饮用，如新加坡司令等。

28. 酸酒类(Sours)

Sours(酸酒)可分短饮酸酒和长饮酸酒两类，酸酒类饮料的基本材料是以烈性酒为酒基，如威士忌、金酒、白兰地等，以柠檬汁或青柠汁和适量糖粉为辅料，长饮类酸酒是兑以苏打水以降低酒品的酸度。酸酒通常以特制的酸酒杯为载杯，以柠檬块装饰，常见的酒品有威士忌酸酒、白兰地酸酒等。

29. 双料鸡尾酒类(Two-Liquor Drinks)

Two-Liquor Drinks 被称为双料鸡尾酒，它是以一种烈性酒与另一种酒精饮料调配而成的鸡尾酒，这类鸡尾酒口味特点是偏甜，最初主要作餐后甜酒，但现在任何时候都可以饮用，著名的酒品有生锈钉、黑俄罗斯等。

30. 赞比类(Zombie)

Zombie(赞比)俗称蛇神酒，是一种以朗姆酒等为酒基，兑以果汁、水果、水等调制而成的长饮类饮料，其酒精含量一般较低。

此外，还有悬浮类(Float)、提神酒类(Pick-me-up)、斯威泽类(Swizzle)、无酒精类、赞明类(Zoom)等。