

电子教案：2.2 调酒计量和调酒方法的训练

一、调酒的计量

由于调酒师专业所具有的特殊性，很多计量单位多以国际单位形式出现，本课程的调制配方也有所涉及，也请同学们参照一下常用计量单位与国际单位的换算关系。

1 ounce (oz) $\approx$ 28mL	1 盎司约等于 28mL
1 tsp (bsp) = 1/8 oz	1 茶匙 (巴勺) 等于 1/8 一盎司
1 tbsp = 3/8 oz	1 汤匙等于 3/8 一盎司
1 jigger = 1.5oz	1 吉格等于 1.5 一盎司
1 split = 6 oz	1 司普力等于 6 一盎司
1 miniature = 2 oz	1 明尼托等于 2 一盎司
1 pint = 16 oz	1 一品脱等于 16 一盎司
1 quart = 32 oz	1 一夸脱等于 32 一盎司
1 gallon = 128 oz	1 美加仑等于 128 一盎司
1 imperial quart = 38.4 oz	1 大夸脱等于 38.4 一
盎司 1 drop $\approx$ 0.1 ~ 0.2mL	1 滴约等于 0.1 ~ 0.2mL
1 dash $\approx$ 0.6mL	1 点大约为 3 ~ 6 滴

二、调酒的方法

鸡尾酒的制作方法基本上分为五种，分别是：摇和法 (Shake)、调和法 (Stir)、兑和法 (Build)、搅和法 (Blend)，下面就向大家介绍鸡尾酒的 4 种基本调制方法。

(一) 摇和法 (Shake)：

摇和法的用具是：摇酒壶。通过手臂的摇动来完成各种材料混合。一般来讲，由不易相互混合的材料（如：果汁、奶油、生鸡蛋、糖浆等）构成的鸡尾酒，使用摇和法来调制。

“快速”是其要点，从而避免冰块融化得太多而冲淡酒味。“双恰”是对摇和法的要求。即通过调酒师恰当地操作，使各种材料的混合恰到好处。

(二) 调和法 (Stir)：

调和法的用具是：调酒杯 (Mixing Glass)、滤冰器、巴勺。一般来讲，由易于混合的材料（如各种烈酒、利口酒等）构成的鸡尾酒，用调和法来调制。冰片或方冰块是使用调和法的最佳用冰形式。

(三) 兑和法 (Build)：

兑和法的用具是：跟鸡尾酒搭配的固定载杯。这种调酒方法，是将所要混合的主、辅料直接倒入载杯中。如大家非常熟悉的长饮酒金汤力、哈维撞墙等。

（四）漂浮法（Float）：

漂浮法的用具是：利口酒杯。漂浮法(float)即直接将配料依次倒入杯中，由于配料的密度不同，因此能够看到鸡尾酒的分层。大多数情况下，用漂浮法调制的鸡尾酒都会配有一根搅棒，顾客可以自由选择是按层次品尝或是将其搅匀后品尝。

（五）搅和法（Blend）：

搅和法的用具是：电动搅拌机。使用搅和法调制的鸡尾酒，大多是含有水果、冰淇淋和鲜果汁的长饮品。所使用的水果，在放入电动搅拌机之前，一定要将其切在小碎块。碎冰在最后加入，这一点切不要忘记。电动搅拌机在高速挡运转不少于 20 转每秒，就能获得一种雪泥状的鸡尾酒。

三、调制方法演示

（一）摇和法-以红粉佳人为例

一杯红粉佳人的调制过程有以下几个步骤：

1. 制作工具

调制红粉佳人的工具有：冰桶、冰夹、榨汁器、量酒器、摇酒壶、水果刀、砧板、杯垫

2. 材料及用量

一杯红粉佳人所用到的材料是：

金 酒 1.5oz

柠檬汁 0.75oz

红石榴糖浆 0.3oz

鸡蛋清 1 个

冰块

3. 载杯选择

选取三角鸡尾酒杯

4. 调制方法：摇和法

①首先除冰块外，将 1.5OZ 金酒、0.75OZ 柠檬汁、0.3OZ 红石榴糖浆和 1 个鸡蛋清按照顺序取量放入雪克壶中

②用冰夹夹取冰块，放入雪克壶中

③盖好雪克壶，单手或双手摇壶至壶壁出现冰霜即可。

④将摇好的鸡尾酒按顺时针方向倒入酒杯中，八分满即可。

5. 装饰物

用冰夹取出樱桃，用刀切一个小口，进行挂杯装饰

好了，一杯红粉佳人鸡尾酒已经调制完成了，现在可以来品尝这杯美酒了。红粉佳人这款鸡尾酒颜色鲜红美艳，酒味芳香，入口润滑，酒度为中等，适宜四季饮用。

（二）调和法-以曼哈顿为例

一杯曼哈顿的调制过程有以下几个步骤：

1. 制作工具

调制曼哈顿的工具具有：冰桶、冰夹、量酒器、调酒杯、水果刀、砧板、杯垫、巴勺、滤冰器。

2. 材料及用量

一杯曼哈顿所用到的材料是：

波本威士忌 1.5 oz

干味美思 1.5oz

冰块（4-6 块）

3. 载杯选择

选取古典杯。

4. 调制方法

- ① 首先将冰块和 1.5OZ 威士忌放入调酒杯。
- ② 加入 1.5OZ 干味美思，用巴勺调和材料。
- ③ 在古典杯中注入冰块。
- ④ 滤冰器扣住调酒杯，将杯中液体倒入古典杯。

5. 装饰物

用冰夹取出樱桃，用刀切一个小口，进行挂杯装饰。

好了，一杯曼哈顿鸡尾酒已经调制完成了，现在可以来品尝这杯美酒了。“曼哈顿”鸡尾酒被推举为“鸡尾酒皇后”。这款鸡尾酒香味浓馥，甘甜可口，宜于女性饮用，但是应该注意其酒精度也较多。

（三）兑和法-以特基拉日出为例

一杯特基拉日出的调制过程有以下几个步骤：

1. 制作工具

调制特基拉日出的工具有：冰桶、冰夹、量酒器、水果刀、砧板、杯垫

2. 材料及用量

我们知道，鸡尾酒的调制不是随心所欲的，而是必须严格按照配方和用量要求，如果擅自修改，严重的可能会导致酒水中毒，危及生命安全。因此鸡尾酒的调制一定要遵循严格的配方。

一杯特基拉日出所用到的材料是：

特基拉酒 1oz

橙汁 5oz

红石榴糖浆 0.5oz

冰块

3. 载杯选择

选取比尔森杯

4. 调制方法

- ①在比尔森杯中放入 8 成冰块
- ②将 8 分满的橙汁放入比尔森杯
- ③将 0.5OZ 红石榴糖浆倒入比尔森杯
- ④ 将 1OZ 的特基拉倒入比尔森杯

5. 装饰物

切柳橙角，穿插红樱桃，固定小花伞进行挂杯装饰，放入吸管。好了，一杯特基拉日出就调制完成了。

现在可以来品尝这杯美酒了。这款鸡尾酒颜色非常迷人，橙汁的黄色和石榴糖浆的深红色，自然匀染出的红黄渐变，就象墨西哥的日出一样醉人。曾经有人说过，特基拉日出不喝都可以让你微醉。

（四）漂浮法-以 B52 轰炸机为例

一杯 B52 轰炸机的调制过程有以下几个步骤：

1. 制作工具

调制 B52 轰炸机的工具有：量酒器、巴勺、杯垫

2. 材料及用量

一杯 B52 轰炸机所用到的材料是：

甘露咖啡酒 1/3 oz

百利甜奶油酒 1/3 oz

君度酒 1/3 oz

3.载杯选择

选取利口杯

4.调制方法

①在利口酒杯中倒入 1/3 oz 的咖啡甜酒

② 1/3 oz 百利甜酒沿着勺背一侧缓缓倒入在第二层

③倒入 1/3 oz 君度香甜酒

一杯轰炸机鸡尾酒已经调制完成了。这可是一款好酒！但也是烈性酒啊。最下面一层是咖啡利口酒，颜色是深棕色的，酒精度数在 20 度左右，代表轰炸机飞行员看到的大地；中间一层选用的是百利甜酒，颜色是乳白色的，酒精度数是 17 度，代表轰炸机飞行员眼中的“云”。最上层用的是君度酒，无色透明的，有 40 度，代表云层上能见度极好的天空。

现在可以来品尝这杯美酒了。先是香味，再是甜味，酒精度数大约 30 度。B-52 是鸡尾酒中喝法比较独特的一种，要配上短吸管，餐巾纸和打火机。喝的时候把酒点燃，用吸管一口气喝完，可体验到先冷后热那种冰火两重天的感觉。那种感觉，只有试过才知道。

用吸管适用于女士，最刺激的喝法是一口喝下，喝的时候注意尽量避免碰到杯口引起烫伤，让火在嘴里灭掉，才能喝出最好的味道。

（五）搅和法-冰冻蓝色玛格丽特

一杯蓝色玛格丽特的调制过程有以下几个步骤：

1.制作工具

调制蓝色玛格丽特的工具有：电动搅拌器、巴勺、杯垫、量酒器、水果盘

2.材料及用量

龙舌兰 1.5oz

蓝色柑香酒 1/2 oz

柠檬汁 1/2 oz

冰块 2 杯

盐 适量

3.载杯选择

选取玛格丽特杯

4.调制方法

- ①用盐将玛格丽特杯做盐圈。
- ②将冰块和材料倒入果汁机内
- ③ 搅和均匀后， 倒入玛格丽特杯中。

5.装饰物

放入吸管。

好了，一杯蓝色玛格丽特鸡尾酒已经调制完成了。现在可以来品尝这杯美酒了。

蓝色玛格丽特晶蓝爽口，酒香悠远。让人连想起加勒比海深蓝色的海洋，适合在夏日的海边或饭店的游泳池畔品酩。