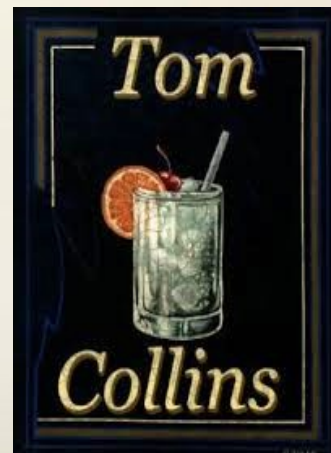


鸡尾酒文化与调制





国际调酒师协会（International Bartenders Association，简称为 IBA），是一个在 1951 年于英国托基成立，专门管辖世界调酒事务及制订制作鸡尾酒标准的组织。



The IBA is a community of bartender associations engaging in sharing knowledge and innovations. We give our community equal opportunities for personal and career advancement. The IBA is a global non-profit organization of passionate individuals who cherish the traditions and heritage of our trade.



每年，IBA 会举行世界鸡尾酒大赛和世界花式调酒大赛，并精选出来适合调酒师参赛的近百款鸡尾酒品种。在世界范围内，是一个相对权威的组织，成员包含数十个国家的调酒师协会，中国调酒师协会也是该成员之一。

2019 年世界调酒师大赛的比赛就是在中国四川成都举行



IBA Official Cocktail list:

- 1.The Unforgettables：难忘经典 33 款
- 2.Contemporary Classics：当代经典 31 款
- 3.New Era Drinks：新时代饮品 26 款



NO.1 亚历山大 Alexander

据说亚历山大是约翰列侬最爱的鸡尾酒，粉丝会用这杯酒来悼念他。亚历山大和绿色蚱蜢一样，这杯酒更像是一杯“液体甜品”，可可利口酒和鲜奶油，在干邑的加持下，酒香绵长，口感醇厚，最后再撒上肉豆蔻粉，让整杯酒的风味更加具有层次感。



NO.1 亚历山大 Alexander

配方

30ml 新鲜奶油
30ml 干邑白兰地
30ml 可可利口酒

步骤

1. 将以上所有材料倒入加满摇冰的摇壶
2. 摇制均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中
3. 撒上新鲜的肉豆蔻粉



NO.2 美国佬 Americano

Americano 是一款经典的汽泡鸡尾酒，源于意大利语中的 amaro，是“苦”的意思。这款酒比较适合餐前饮用，苦味鸡尾酒的妙处在于，可以使其他味觉感官更加灵敏。不

Negroni/Rosita/Old Pal 等苦味鸡尾酒，初饮者比较难以接受，不如试试这款

Americano| 美国佬，药草气息经过苏打水稀释，苦味仅存在于尾调当中，苦中带甜越喝越爱。



NO.2 美国佬 Americano

配方

30ml 金巴利
30ml 甜味美思
适量 苏打水

步骤

1. 将金巴利和甜味美思倒入装有大块方冰的古典杯中搅拌均匀
2. 倒满苏打水，轻柔地搅拌几下
3. 以一片橙子和并喷一片柠檬皮油并装饰



NO.3 天使面孔 Angel Face

天使面孔 |Angel Face 最初记载于 1930 年版的 The Savoy Cocktail Book，最常见的说法是这款酒由 Harry MacElhone 于 1919 年 7 月 19 日为庆祝一战胜利而创作。

作为 IBA 酒谱中苹果白兰地调酒的代表，果香沉稳扎实非常易饮，金色的酒体在灯光下折射出柔和的光芒，十分精致好看。黄杏和苹果的果味，与金酒的植物风味相互映衬，层次感丰富，喝起来如同身处丰收的苹果园。



NO.3 天使面孔 Angel Face

配方

30ml 金酒

30ml 杏仁白兰地

30ml 苹果白兰地

步骤

1. 将所有材料倒入加满摇冰的摇壶
2. 摇制均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中



NO.4 飞行 Aviation

飞行 | Aviation 是紫罗兰利口酒的经典调酒之一，由于历史原因紫罗兰利口酒曾经一度停产，直到 2010 年左右这杯才重新回到大众视野。著名的鸡尾酒历史学家 David Wondrich 在 1916 年出版的「Recipes for Mixed Drinks」中发现了 Aviation 这杯，经过一番考证，才将这杯经典调酒的诞生，归功于当时任职于纽约 Hotel Wallick 酒店的著名调酒师 Hugo Ensslin。美剧《黑名单》中男主角形容 Aviation 能尝出春天的味道。



NO.4 飞行 Aviation

配方

45ml 金酒
15ml 新鲜柠檬汁
15ml 路萨朵樱桃酒
1 吧勺 紫罗兰利口酒

步骤

1. 将所有材料倒入加满摇冰的摇壶
2. 摇制均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中
3. 以一颗路萨朵樱桃作为装饰



NO.5 床第之间 Between The Sheets

床第之间 |Between The Sheets 是一杯诞生于禁酒令时期的经典鸡尾酒，从配方上看「床第之间」与「边车」颇有渊源，但是额外加入了朗姆酒，所以也被称作「朗姆边车」，最早的书面记载是在 1930 年出版的「Harry's ABC of Mixing Cocktails」，虽然这是一杯「酸酒」，两种基酒的加入使得这杯得更容易醉人，所以也可以作为晚安酒来喝。

Between the Sheets 也是英国作家麦克尤恩的一部短篇小说集，而这本书正是小丑女哈利奎因在监狱里看的那本！不知道这位作家在写这本书的时候，是不是从这杯经典鸡尾酒中获得了灵感。



NO.5 床第之间 Between The Sheets

配方

30 ml 干邑
30 ml 白朗姆酒
20 ml 新鲜柠檬汁
30 ml Triple Sec 白橙皮利口酒

步骤

1. 将所有材料倒入摇壶中，加满冰块
2. 摇制均匀后滤入冷冻过的鸡尾酒杯中
3. （无需装饰）

