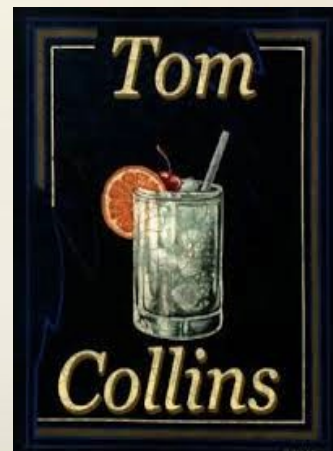


鸡尾酒文化与调制



NO.11 干马天尼 Dry Martini

干马天尼 |Dry Martini 因为《007》系列电影而闻名的鸡尾酒虽然只用到金酒和味美思，但却是很难做好的一杯。虽然 Martini 起源没有定论，但最经典的配方出现于 1922 年。随着金酒品质越来越好，Martini 越做越 Dry 似乎成为了一种潮流。风味平衡的马天尼只是及格，有想象力的马天尼才能够到金线。所以鸡尾酒之王 Martini，也被称作“永远无法完成的鸡尾酒”。



NO.11 干马天尼 Dry Martini

配方

60 ml 金酒

10 ml 干味美思

步骤

1. 将所有材料加入搅拌杯中，加入适量冰块

2. 搅拌均匀后倒入冰冻过的马天尼杯中饰（或使用腌制绿橄榄）

3. 喷一片柠檬皮油并用作装



NO .12 金菲士 Gin Fizz

金菲士 |Gin Fizz 虽然 90% 的酒吧都可以喝到，但是却堪称调酒师“试金石”，基础架构是烈酒 + 酸 + 甜 + 气泡，技法上同时用到了搅拌和摇合，风味的处理上，稍不注意就会变得寡淡，以及苏打水的运用都需要注意。几乎是所有调酒师必修的酒款，不妨尝试用这个架构做一些改动（例如将糖浆换成风味糖浆），做一杯自己的特调试试看。



COCKTAIL 第七章 IBA 经典鸡尾酒

NO.12 金菲士 Gin Fizz

配方

倒满苏打水

45 ml 金酒

10 ml 单糖浆

30 ml 新鲜柠檬汁

步骤

1. 将除苏打水外的材料加入摇壶中，加满冰块
2. 摇制均匀后倒入空的不加冰块的柯林杯中，倒满苏打水
3. 以一片柠檬皮作为装饰

P.S.

此处 IBA 的配方与大家常见需要加冰块的 Gin Fizz 不同，可以在实践后根据自己的偏好决定是否要加冰块



NO.13 翻云覆雨 Hanky Panky

翻云覆雨 | Hanky Panky 这杯酒是著名女调酒师 Ada Coleman 作品，诞生于她在 Savoy Hotel 的任职期间。据说这杯酒是给英国喜剧演员 Charles Hawtrey 的特调，Hanky Panky 实际上表达的是一种对这杯酒味道的称赞，阴谋诡计或者翻云覆雨只是翻译之后的叫法。从配方上看，Hanky Panky 应该属于甜马天尼一类，这款酒的风味主要会由甜味美思来决定，Fernet Branca 的加入体现了意式苦酒的独特魅力。



NO.13 翻云覆雨 Hanky Panky

配方

45 ml 甜味美思

45 ml 伦敦干金酒

7.5 ml 菲奈特 布兰卡

步骤

1. 将所有材料加入搅拌杯中，加入适量冰块
2. 搅拌均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中
3. 以一片橙皮作为装饰



NO.14 约翰·柯林斯 John Collins

这款酒在配方上来看跟 Gin Fizz 几乎是一模一样，但是由于调制方法的不同，会产生非常明显的区别，不妨试试看（另外如果将金酒换成 Old Tom Gin，就是另一款鸡尾酒——Tom Collins 汤姆柯林斯 | Tom Collins，Tom Collins 可以说是庞大的 Collins 家族的扛把子了，就连「广告狂人」中的男主角 Don Draper 也对这杯情有独钟，虽然这杯酒的起源也是颇有争议，不过最早的书面记载是，鸡尾酒大师 Jerry Thomas 在 1876 年出版的那本著名的「The Bartender's Guide」，这本书也是美国历史上第一本鸡尾酒配方手册。）



NO.14 约翰·柯林斯 John Collins

配方

45 ml 金酒
15 ml 单糖浆
60 ml 苏打水
30 ml 新鲜柠檬汁

步骤

1. 将所有材料倒入加满冰块的 highball 杯中
2. 轻轻的搅拌均匀
3. 最后以一片插有糖渍樱桃的柠檬片作为装饰



NO.15 临别一语 Last Word

临别一语 | Last Word 诞生于 1920 年代底特律的 Detroit Athletic Club，在禁酒令时期颇受欢迎。据说 Last Word 的名字是来自当时的一位脱口秀演员 Frank Fogarty，在一次采访中提到他的表演理念是「简洁有力」，多一个字都会毁掉这个段子。就像这杯酒，由四种风格极为鲜明的成分组成，无论哪种多了或者少了，都会影响最后的呈现，这款酒有着非常突出的草本风味，青柠汁的用量和质量也是关键点之一，使用新鲜榨取且过滤后的青柠汁会更好，不然酸涩的草本风味可并不愉悦。



NO.15 临别一语 Last Word

配方

22.5 ml 金酒

22.5 ml 新鲜青柠汁

22.5 ml 绿查特利口酒

22.5 ml 路萨朵樱桃利口酒

步骤

1. 将所有材料倒入摇壶中，加满冰块
2. 摇制均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中
3. 无需装饰

