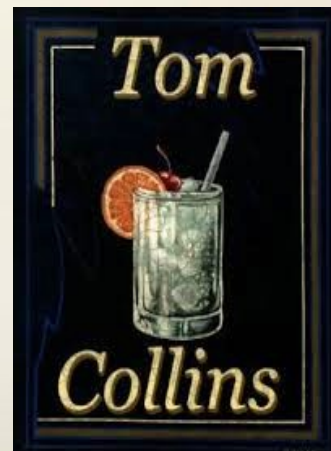


鸡尾酒文化与调制



NO.26

锈钉 Rusty Nail

这款酒的配方非常简单，苏格兰威士忌加上 Drambuie 利口酒。风味强劲的苏格兰威士忌融入杜林标利口酒甜蜜之中，琥珀色的酒液每一口醇美都充满贵族气息，口感的差异体现在苏格兰威士忌的选择，不同风格和品牌的威士忌造就出不同的风味，非常建议大家多用不同产区的威士忌进行尝试。



NO.26

锈钉 Rusty Nail

配方

45 ml 苏格兰威士忌

25 ml Drambuie 利口酒

步骤

1. 将所有材料直接倒入加有冰块的古典杯中
2. 轻轻地搅拌均匀
3. 以一片柠檬皮作为装饰



NO.27 萨泽拉克 Sazerac

这款酒最初是在美国新奥尔良创造出来的，那儿当时是法国人聚集的地方，但后来受法国葡萄虫害和美国内战的影响，白兰地不易取得而换成了黑麦威士忌。

今天这杯不但复古
Sazerac 扛起了「气味型」鸡尾酒的大旗。与各种强调酸甜平衡的小甜水不同，Sazerac 突出的是丰富的气味变化，进而带出酒的层次，虽然有点抽象，不过相当高级。



NO.27 萨泽拉克 Sazerac

配方

- 1 块 方糖
- 10 ml 苦艾酒
- 50 ml 干邑白兰地
- 少许 佩乔苦精

步骤

1. 以苦艾酒润洗古典杯，并加入一些碎冰，放一旁备用
2. 将其余材料倒入搅拌杯中，加冰搅拌均匀
3. 将古典杯中的冰块以及过量的苦艾酒倒出
4. 将搅拌杯中的酒倒入古典杯中
5. 以一片柠檬皮作为装饰



NO.28 边车 Sidecar

Sidecar 最早的书面记载是 Robert Vermerie 1922 年出版的「Cocktails, How to make them」, 据说这杯酒诞生于第一次世界大战末期, 诞生于法国的一间小酒馆里, 调酒师经常调给一位骑着跨子的陆军上尉, 因此以 Sidecar 命名这杯。此后边车开始流行, 被誉为白兰地调酒之王。是一款非常经典的酸酒, 其关键在于酸甜的平衡。柠檬汁的酸度、不同品牌、年份白兰地的甜度都会有差别, 可以根据使用材料, 灵活调整。



NO.28 边车 Sidecar

配方

50 ml 干邑白兰地

20 ml 新鲜柠檬汁

20 ml Triple Sec 橙味利口酒（如君度）

橙皮扭花一片

步骤

1. 将所有材料倒入摇壶中，加满冰块
2. 摇制均匀后滤入冰冻过的鸡尾酒杯中
3. 橙皮扭花杯口装饰即可出酒。



NO.29 史汀格 Stinger

Stinger 是一款在美国禁酒令时期流行的鸡尾酒，诞生于 19 世纪的纽约，是一款经典的睡前酒。这杯酒最早记录在 1917 年出版的「The Ideal Bartender」，这本书的作者汤姆布拉克，据说他是第一位出书的非裔美籍调酒师，史汀格虽然简单，但是白兰地和白薄荷搭配却奇妙的出现黑巧克力风味。



NO.29 史汀格 Stinger

配方

50 ml 干邑白兰地
20 ml White Crème de Menthe (白薄荷利口酒)

步骤

1. 将所有材料倒入搅拌杯中，加入冰块
2. 搅拌均匀后倒入冰冻过的马天尼杯中
3. 以一片薄荷叶作为装饰



NO.30 塔士多 | Tuxedo

Tuxedo 是一种无燕尾的礼服，最早流行于 Tuxedo Club，后来逐渐成为了高端定制礼服标准制式。除了礼服之外，“塔士多”还是一款经典的鸡尾酒，最早在 1930 年代的调酒笔记中被发现，这款酒不算很烈，所以经常出现在比较正式场合中，视频中的酒谱稍作改良，由于苦艾酒遇到冰水会出现悬乳，所以没有直接加到酒里，而是采用最后喷香的方式，鸡尾酒最后的呈现会更加的澄澈。



NO.30 塔士多 | Tuxedo

配方

30 ml 干味美思

1/4 吧勺 苦艾酒

30 ml 老汤姆金酒

3 Dashes 橙味苦精

1/2 吧勺 Luxardo 樱桃利口酒

步骤

- ① 将所有材料倒入搅拌杯中，加满冰块
- ② 搅拌均匀后倒入冰冻过的马天尼杯中
- ③ 用糖渍樱桃和柠檬皮作为装饰



NO.31

老广场 Vieux Carre

这杯“老广场”，同时使用了黑麦威士忌和干邑白兰地，据说这款酒诞生于新奥尔良的法国街区老广场，是当时的一位酒吧经理所创作，虽然诞生于美国，但是却有着法国风情，也算是一杯浓情香颂。



NO.31

老广场 Vieux Carre

配方

30 ml 甜味美思

30 ml 黑麦威士忌

30 ml 干邑白兰地

2 Dashes 佩乔苦精

1 吧勺 D.O.M 利口酒

步骤

① 将所有材料倒入搅拌杯中，加满冰块

② 搅拌均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中

③ 用糖渍樱桃和橙皮作为装饰



NO.32 威士忌酸 Whiskey Sour

威士忌酸 |Whiskey Sour 可以说是“sour”系鸡尾酒的代表，「基酒 + 酸 + 糖」是酸酒的基本公式，最早的酸酒雏形，应该是17世纪的英国水手，用金酒兑青柠汁治疗坏血病，也就是早期的Gimlet。



NO.32 威士忌酸 Whiskey Sour

配方

20 ml 糖浆
45 ml 波本威士忌
25 ml 新鲜柠檬汁
20 ml 蛋白（可选）

步骤

- ① 将所有材料倒入摇壶中，加满冰块
- ② 摇制均匀后滤入鸡尾酒杯中；如果加冰出品，则滤入加有冰块的古典杯中
- ③ 以半个橙片和糖渍樱桃或橙皮作为装饰，也可以采用苦精拉花。



NO.33 白色佳人 White Lady

白色佳人 |white lady 在酸酒大家庭里，似乎并不是代表，不过干净清爽的呈现，仍不失为一杯经典的鸡尾酒。与大多说酸酒一样，这杯以“基酒 + 橙酒 + 柠檬汁”为基本框架，白橙皮酒作为金酒和柠檬汁之间的桥梁，可以使酒的风味更具有层次。



NO.33 白色佳人 White Lady

配方

40 ml 金酒

20 ml 新鲜柠檬汁

30 ml Triple Sec 橙味利口酒（如君度）

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。

