

电子教案：3.3 鸡尾酒创作配方的设计技巧

一、鸡尾酒色彩调配技巧

鸡尾酒现在已成为新兴都市人一种全新的生活价值与体现。各式不同的基酒，加上辅料的果汁、汽水、切片水果等，再配上自己几分天马行空的想象力，在任何时候、任何地方，都可以为自己创造出别具情趣和格调的鸡尾酒。色彩的合理使用，可以让我们手中鸡尾酒传达出的不同情感或者特殊情调。另，据科学实验证明，色彩对人的食欲影响很大。例如，黄色、红色可以增加人的食欲。

（一）鸡尾酒的色彩来源

1. 糖浆：颜色有红色、黄色、绿色、白色等，较有熟悉的糖浆有红石榴糖浆（深红）、山楂糖浆（浅红）、香蕉糖浆（黄色）、西瓜糖浆（绿色）等。
2. 果汁：果汁是通过水果挤榨而成的，具有水果的自然颜色，且含糖量要比糖浆少的多。常见的有橙汁（橙色）、香蕉汁（黄色）、椰汁（白色）、西瓜汁（红色）、草莓汁（浅红色）、番茄汁（粉红色）等。
3. 利口酒：利口酒颜色十分丰富，几乎赤、橙、黄、绿、青、蓝、紫全包括，有的利口酒同一品牌有几种不同的颜色。如可可酒有白色和褐色；薄荷酒有绿色和白色；橙皮酒有蓝色和白色等。
4. 基酒：除伏特加、金酒等少数几种无色烈酒外，大多数酒都有自身的颜色，这也是构成鸡尾酒色彩的基础。

（二）鸡尾酒的色彩调制

鸡尾酒颜色的调制需按色彩配比的规律调制。

1. 调制彩虹酒时：

首先应使每层酒为等距离，以保持酒体形态稳定、平衡。其次注意色彩的对比，如：红与绿、黄与紫、蓝与橙是补色关系的一对色，白与黑是色明度差距极大的一对色。再次，将暗色、深色的酒置于酒杯下部如红石榴汁。明亮或浅色的酒放在上面如白兰地、浓乳等，以保持酒体的平衡，只有这样调制出的彩虹酒才有感观美。

三原色：红、黄、蓝

间色：红+黄=橙、黄+蓝=绿、红+蓝=紫

补色：是三原色中的一色与另外两色搭配产生的颜色为互补。

2. 调制有层色的部分海波饮料、果汁饮料时：

应注意色彩的比例配备，一般来说暖色或纯色的诱惑力强，应占面积小一些。冷色或浊色面积可大一些。如：特基拉日出

暖色：是指红、黄或倾向于红、黄的颜色。暖色给人以温暖、兴奋、热情、艳丽、刺激的感觉。

冷色：是指绿、蓝和倾向于绿和蓝的颜色称为冷色。给人以清静、冷淡、阴凉、安静、舒适、新鲜感。

3. 鸡尾酒色彩的混合调制：

（1）在鸡尾酒家族中绝大部分鸡尾酒是将几种不同颜色的原料进行混合，调制成某种颜色。

三原色互相混合可产生三间色即：红+黄=橙、

黄+蓝=绿、红+蓝=紫

间色与间色，间色与原色也可以进一步混合产生复色：

橙+绿=柠檬、绿+紫=橄榄、蓝+红=朽叶

复色与复色，复色与间色，复色与原色还可以进一步混合：

白+黄=奶黄、白+黄+红=红黄、白+黑=灰、白+蓝+黑=蓝灰、白+黄+蓝=湖绿、蓝+黄+黑=墨绿色、白+蓝=天蓝、白+红+黄=肉红、白+红=粉红、红+黑=紫红、黄+黑=浅柚木色、黄+黑+红=深柚木色

(2) 调制鸡尾酒时应把握不同颜色原料用量

用量过多，色深。用量少，色浅，酒品达不到预想的效果。如：红粉佳人

(3) 注意不同原理对颜色的作用，冰块是调制鸡尾酒不可缺少的原料，不仅对酒品起冰镇的作用，对酒品的颜色、味道起稀释作用，冰块在调制鸡尾酒时的用量，时间长短直接影响颜色的深浅。另外，冰块本身具有透亮性，在古典杯中加冰块的酒品更具有光泽，更显晶莹透亮。如：君度加冰，威士忌加冰，金巴利加冰，加拿大雾酒等。

(4) 乳、奶、蛋等具有半透明的特点，且不易同酒品的颜色混合，调制中用这些原料能起增白效果。蛋清增加泡沫，蛋黄增强口感，使调出的饮品呈朦胧状，能增加酒品的诱惑力。

(三) 鸡尾酒色彩寓意

色彩对人的刺激使人产生不同的感性反应，这些感性反应有的是本能反应，有的是由于长期经验的积存，有的则是对自然、环境、事物的联想。这些色彩的感性方式，还由于人的性别、年龄、爱好和生活环境的差异而各有不同。通常的感觉，人们从红色中会联想到火、太阳、血、女人的香唇，又可抽象联想到热情、温暖、革命、危险；从青色中会具体联想到水、海洋、天空、湖泊、清泉，又可抽象联想到理智、沉静、清爽、冷淡；从绿色中会具体联想到草地、森林、山川、树叶，又可抽象联想到春天、和平、新鲜、青春；从黄色中会具体联想到黄金、月亮、阳光，又可抽象联想到光明、希望、明快、活泼，等等。一杯杯鸡尾酒，的确使人们能从色彩效果得到感情的抒发。

1. 红色鸡尾酒表达幸福/热情/活力/热烈的情感。
2. 紫色鸡尾酒给人高贵庄重的感觉。
3. 粉红色鸡尾酒传达健康浪漫。
4. 黄色鸡尾酒给人辉煌神圣的象征。
5. 绿色鸡尾酒使人联想起大自然，感到年轻充满活力。
6. 蓝色鸡尾酒给人冷淡伤感的联想，产生平静希望。
7. 白色鸡尾酒给人纯洁、神圣、善良的感觉。

二、鸡尾酒口味调制技巧

鸡尾酒的味道是通过各种天然香味的饮料成分来体现的，调出的味道呢一般都不过酸/过甜，是一种味道较为适中且能满足人们各种口味需要的饮品。

(一) 鸡尾酒的口味

鸡尾酒的口味，是消费者最关心的。鸡尾酒的口味主要来源于原料的口味。人们常常用甜、酸、苦、辛、咸、涩、怪七味来评价酒品的口味风格。

1. 甜味

甜味鸡尾酒可以给人以舒适、滋润、纯美、丰满、浓郁、绵柔等感觉。甜味主要来源于酒质中含有的糖分、甘油和多元醇类等物质，这些物质具有甜味基因或助甜基因，入口以后，使人感到甜美。糖分普遍存在于酿酒原料之中，果类中含有大量葡萄糖，茎根植物中含有丰

富的蔗糖，谷类中的淀粉在糖化作用下会转变成麦芽糖和葡萄糖。只要它们不在发酵中耗尽，酒液就会有甜味。再则，人们常常有意识地加入这样或那样的糖饴、糖分、糖醪、糖汁、糖浆，以改善酒品的口味。

甜味的酒：发酵酒中的甜味酒包括甜型的葡萄酒、甜型的黄酒和果酒；配置酒中的甜型酒包括了甜型味美思、甜食酒和利口酒等酒品。

甜味的辅料：包括了糖、糖浆、蜂蜜、甜味果汁、甜味汽水等辅料。2.

酸味

酸味是世界酒品中另一主要口味风格特点。现代消费者都十分偏爱非甜型酒品，由于酸味酒常给人以醇厚、干冽、爽快、开胃、刺激等感觉，尤其是相对甜味来说，适当的酸味不粘挂，清肠沥胃，尤使人感到干净干爽，故常以“干”字替之。干型口味中固然还包括了辛、涩等味觉，但酸乃其主体味觉。酸性不足，酒呈寡淡乏味；酸性过大，酒呈辛辣粗俗。适量的酸可对烈酒口味起缓冲作用并在陈酿过程中逐步形成芳香脂。酒中的酸性物质可分为挥发性和不挥发性两类，不挥发酸是导致醇厚感觉的主要物质，挥发酸是导致回味的主要物质。

酸味的酒：发酵酒中的酸味酒包括干型的葡萄酒、干型的黄酒和果酒；配置酒中的干型味美思等酒品。

酸味的辅料：包括了柠檬汁、青柠汁、西红柿汁等酸味的辅料。3.

苦味

苦味并不一定是不好的口味，世界上有不少酒品专以味苦著称，比如法、意两国的比特酒；也有不少酒品保留一定苦味，比如啤酒中的许多品种。苦味是一种特殊的酒品风格。苦味切不可滥用，它具有较强的味觉破坏功能，人的苦觉可以引起其它味觉的麻痹。酒中恰到好处的苦味给人以净口、止渴、生津、除热、开胃等感觉。

苦味的酒：酒中的苦味一方面由原料带入，比如苦酒和金巴利、苦精、啤酒。

苦味的辅料：有苦瓜汁、苦橙汁、西柚汁等。4.

辛味

辛又为辣，酒品的辛味虽不同于一般的辣味，但由于它们给人的感受很接近，人们常以辛辣相称。辛不是饮者所追求的主要酒品口味，辛给人以强刺激，有冲头、刺鼻、兴奋、颤抖等感觉。高浓度的酒精饮料给人的辛辣感受最为典型。

辛味的酒：主要来自于各种烈酒。白兰地、威士忌、朗姆、金酒、伏特加、龙舌兰、中国白酒等。

辛味的辅料：辣椒油、胡椒粉、辣椒粉等 5.

咸味

一般来说，咸味不是饮者所喜好的口味。不过，少量的盐类（如 NaCl），可以促进味觉的灵敏，使酒味更加浓厚。墨西哥人常在饮酒时，吸食盐粉，以增加特基拉酒的风味。6.

涩味

涩味常与苦味同时发生，但并不象苦味那样为饮者所青睐。这是由于涩给人以麻舌、收敛、烦恼、粗糙等感觉，对人的情绪有较强干扰，常引起神经系统的某种混乱。涩味主要来源于酿酒原料。葡萄酒尤其是干型葡萄酒或多或少带有涩味。

7. 怪味

凡不属于上述口味风格而又为某些饮者喜欢的口味，人们称之为怪味。怪味是不常见的口味。怪味最大的特点是与众不同，给人以难以名状的感受。怪味是一个比较含混不清的概念，因为一些人可以称某一种口味为怪，而另一些则不以为然，这恐怕也是怪味之所以“怪”的缘故。

（二）鸡尾酒口味的调配原理

1. 绵柔香甜的鸡尾酒

用乳、奶、蛋和具有口味独特的利口酒制成的饮品。如：白兰地蛋诺、金菲士等。

2. 酒香浓郁的酸味鸡尾酒：

以柠檬汁、青柠汁等酸型材料混合利口酒、糖浆等制成的饮品。

3. 果香浓郁的鸡尾酒

以各种新鲜果汁，特别是现榨果汁与众多基酒或利口酒调配。如：宾治类鸡尾酒。

4. 清凉爽口的鸡尾酒

以各种碳酸饮料，辅以不同颜色口味的利口酒或其他酒类调配的长饮，具有清凉解渴的功效。如：柯林类鸡尾酒、司令类鸡尾酒。

5. 酒香浓郁的鸡尾酒

基酒为主体，配少量辅料增加香味，糖度低，口感干冽。如：马天尼类鸡尾酒、曼哈顿类鸡尾酒，这类酒含糖量少，深受男性消费者的喜欢，属于烈性鸡尾酒。

6. 微苦香甜的鸡尾酒

以啤酒和苦酒为原料的鸡尾酒，如深水炸弹、美国佬等。这类酒入口虽苦，但持续时间短，有开胃和清热的作用。

三、鸡尾酒香味调配技巧

香气最能体现鸡尾酒的艺术风格。鸡尾酒的香气或浓郁或淡雅，但层次丰富、令人陶醉。

（一）调酒主料酒的香气

1. 白兰地的香气悦人，既有优雅的葡萄香，又有浓郁的橡木香，还有在蒸馏地程和贮藏过程获得的酯香和陈酿香。
2. 威士忌的香气丰富，苏格兰威士忌有独特的泥炭香，爱尔兰威士忌有清淡的大麦香味，美国威士忌独具炭香味，加拿大威士忌芬芳柔和等
3. 朗姆酒的香气有芬芳型，也有亲香型。
4. 金酒的香气主要来自于杜松子，除此还有其他的香料。荷兰产的古典金酒芳香浓郁，英式的干金酒香味清淡柔和。
5. 伏特加大多数是无香型的中型伏特加，非要说有香味的话，就是酒精香味，而风味型伏特加来自于加香材料，如柠檬香、辣椒香、梨树树叶等。
6. 龙舌兰烈酒一是具有原料酒香的无色特基拉，二是有陈酿香的特基拉老酒。
7. 白酒的香型有酱香、浓香、清香、米香和复合香等。
8. 啤酒主要是酒花香、麦芽的香味。

（二）调酒辅料的香气

1. 甜食酒兼具葡萄酒和烈性酒的香味。
2. 中国配制酒既有植物香，又有动物香，还有动植物混合香。茴香酒有浓重的茴香风味等。
3. 利口酒，利口酒的香气最为丰富，如各种水果香、植物香、果仁香、奶香味等。每一种利口酒的香味都是独一无二的，正是它们赋予了鸡尾酒芳香迷人的艺术风格。
4. 软饮料中的香气，如奶香浓郁的奶制品，水果香味浓郁的果汁，蜜蜂具有天然的花蜜香，此外还有咖啡、茶、鸡蛋、辣椒油、酱油、牛肉汤等也各具自身的特有的芳香味。

（三）调酒装饰材料的香气

鸡尾酒装饰物种类各种各样，它们的香气也是鸡尾酒香气的重要组成部分，大大丰富了鸡尾酒的香气。从目前来，鸡尾酒装饰物的香气对于鸡尾酒的香气起调整的作用：其一是烘

托，对鸡尾酒主体香气起到烘托作用，如在马天尼中挤入柠檬油，让酒更清香；其二是修正的作用，如奶类鸡尾酒中撒入豆蔻粉，去除腥味。

（四）鸡尾酒香味调配原理

调制鸡尾酒时如何利用酒的香气，是展现调酒师高超技术的绝佳机会。香味调配主要有两个方法：（1）围绕主料酒的香气极力烘托。如曼哈顿鸡尾酒，它的香味主要自于威士忌和味美思。（2）让主料酒的香气和调酒辅料的香气有机结合。如奶类鸡尾酒，显示奶香悦人，然后是酒香幽幽。

四、鸡尾酒造型调制技巧

鸡尾酒是一种造型技术。在选择载杯时，应该充分考虑到鸡尾酒的特点和内涵，选择能够表达出该款鸡尾酒思想的造型。每一个就被都有特定的造型，装载相应的鸡尾酒后，都有自己的风情万种。

另外，鸡尾酒的装饰物也是鸡尾酒造型的重要组成部分。装饰是调制鸡尾酒不可缺少的内容。一本鸡尾酒经过精心装饰后，可以更加突出主体和内涵思想，更具造型美。常见的装饰方法有点缀型装饰、调味型装饰和实用性装饰。