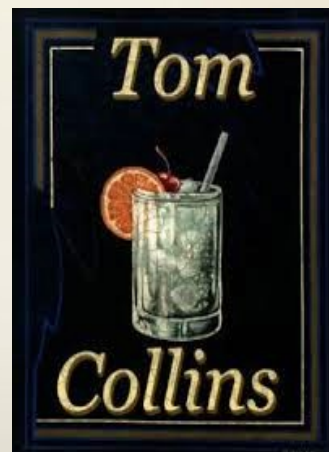


鸡尾酒文化与调制



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。

