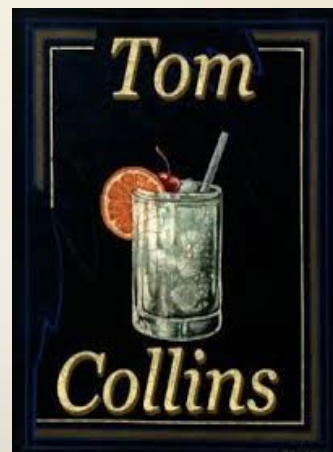


鸡尾酒文化与调制



NO.26 Pisco Sour 皮斯科酸

从名字不难看出这款酒与 whisky sour 有着很强的联系，区别在于将基酒中的 whisky 换成了 pisco 这种以葡萄为原料的烈酒。

Pisco 作为秘鲁的国酒，这款酒在 20 世纪初期诞生于其首都利马，由一位移居秘鲁的美国调酒师创作。



NO.26 Pisco Sour 皮斯科酸

配方

1 个 蛋白

20 ml 单糖浆

60 ml 皮斯科酒

30 ml 新鲜柠檬汁

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 几滴苦精作为装饰

