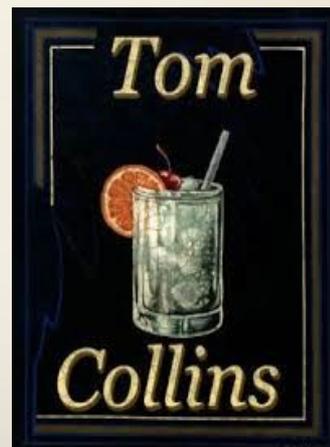


鸡尾酒文化与调制



NO.01 特立尼达酸 |Trinidad Sour

特立尼达酸 |Trinidad Sour 今年9月刚被 IBA 收录，诞生于美国布鲁克林的著名的 Clover Club Bar。这杯由 Giuseppe Gonzalez 于 2009 年创作，是一杯以苦精为风味主体的鸡尾酒。据说灵感来自 2008 年欧洲



NO.01 特立尼达酸 |Trinidad Sour

配方

4 安高天娜苦精 20ml

杏仁糖浆 20ml

柠檬汁 15ml

黑麦威士忌 10ml

步骤

1. 鸡尾酒中加入适量冰块，搅拌冰杯备用

2. 摇酒壶中加入所有原料搅拌均匀后加入大块老冰。

3. 充分摇合后隔冰倒入之前冰好的酒杯中

4. 风干橙片装饰即可出酒。

