

第三章 调制鸡尾酒的原料

【工作场景】

鸡尾酒主要是以烈性酒作为基酒，辅助以调缓料，调香、调色、调味料等调配而成，并饰以装饰物。因此，一般认为，鸡尾酒的基本构成为基酒、辅料、装饰物三个部分。

中国有句俗语叫“巧妇难为无米之炊”，调酒师也一样，要创作出一杯色、香、味俱全的鸡尾酒，离不开各式各样的原材料。让我们一起来剖析鸡尾酒的基础结构，了解鸡尾酒的原料世界。

【具体工作任务】

- (1) 了解鸡尾酒的基本结构；
- (2) 掌握基酒、辅料、装饰物等基础概念；
- (3) 熟悉调酒常用基酒；
- (4) 熟悉调酒用辅料
- (5) 熟悉调酒常用装饰物。

第一节 认识基酒

知识链接一 基酒的定义

基酒又称为鸡尾酒的酒底、酒基，是构成鸡尾酒的主体，决定了鸡尾酒的酒品特色，也是鸡尾酒酒精含量的主要来源。基酒以烈性酒为主，如金酒、威士忌、朗姆酒、伏特加、白兰地和特吉拉等蒸馏酒，也有少量鸡尾酒是以葡萄酒或利口酒为基酒的。基酒决定了一款鸡尾酒的主要风味，所以其含量不应少于一杯鸡尾酒总容量的三分之一。



知识链接二 常用基酒介绍

1. 金酒

金酒又名杜松子酒，最先由荷兰生产，在英国大量生产后闻名于世，是世界第一大类的烈酒。荷兰金酒是以大麦芽与裸麦等为原料，经发酵后蒸馏三次获得谷物原酒，然后加入杜松子香料再蒸馏，最后将精馏而得的酒贮存于玻璃槽中待其成熟，包装时稀释至酒度 40°左右。荷兰金酒色泽透明清亮，香味突出，风格独特，适宜于单饮，不宜作鸡尾酒的基酒。英国金酒的生产过程比荷兰金酒简单，它用食用酒精和杜松子以及其他香料共同蒸馏而得。金酒酒液无色透明，气味奇异清香，口感醇美爽适，既可单饮，也可与其他酒混合配制或作鸡尾酒的基酒，故有人称金酒为鸡尾酒的心脏。金酒按口味风格又可分为辣味金酒、老汤姆金酒和果味金酒。



图 3-1 金酒

2. 威士忌 (Whisky)

威士忌分为苏格兰威士忌、爱尔兰威士忌、加拿大威士忌和美国威士忌等几种，都是以国家或产地命名。

(1) 苏格兰威士忌：用一种特殊的泥炭 (Peat) 熏过的大麦麦芽做原料，经过发酵、蒸馏成一种不掺杂其他原料的、酒度很高的麦芽威士忌，然后同酒性温和的玉米威士忌混合，成为具有温和风味的苏格兰兑和威士忌。不同其他威士忌混合的称为纯麦威士忌。



图 3-2 苏格兰威士忌



图 3-3 爱尔兰威士忌

(2) 爱尔兰威士忌：爱尔兰相传在 1770 年就开始酿制威士忌，主要原料有大麦、燕麦、小麦和黑麦。大麦占 80%，经三次蒸馏，入桶陈化 8~15 年，入瓶时兑和玉米威士忌要掺水。风格同苏格兰威士忌接近，最明显的是没有烟熏的焦味，口味柔和，适合做混合酒和其他饮料混合饮用。爱尔兰威士忌的酒度在 40°左右。

(3) 加拿大威士忌：加拿大开始生产威士忌是在 18 世纪中叶，那时只生产裸麦威士忌，酒性强烈。19 世纪以后，加拿大从英国引进连续式蒸馏器，开始生产由大量玉米制成的威士忌，口味较清淡。20 世纪后，



图 3-4 加拿大

美国实施禁酒令，加拿大威士忌蓬勃发展。加拿大威士忌以玉米和黑麦为原料，用两次蒸馏法，在木桶中陈化4~10年，出售前兑和其他加味威士忌（Flavoring Whisky）。酒厂技师用嗅觉和味觉来决定配方。这种威士忌口味最清淡。

（4）美国威士忌：美国威士忌在商业习惯上拼成 Whiskey，但其法律用语是 Whisky。美国威士忌的原料是玉米、大麦，玉米占51%，最多不超过75%，经过发酵蒸馏后在木桶内要陈化2~4年，不能超过8年，装瓶时兑入蒸馏水使酒度达到43.5°。



图 3-6 白兰地
图 3-5 美国威士忌

3. 白兰地 (BRANDY)

凡是用葡萄以及各种水果为原料，经过发酵、蒸馏等过程酿造而成的酒，都统称为白兰地。它的制法就是把上述过程产生的材料放入木桶中，长年贮藏使其成熟，所以白兰地的前身其实就是白葡萄酒，而白葡萄酒以法国产的最好，自然法国的白兰地也是最好的。据说在16世纪或许更早的时候，当白兰地交易刚刚开始时，用于香水生产的蒸馏技术还没有利用到葡萄酒上。那时在法国 CHARENTE 河的码头 LA ROCHELLE 与荷兰在酒的交易方面很旺盛，这种生意都是由海运实现的。但是因为战争，危险性很大，损失当然是常有的事。整箱的葡萄酒占据船舱的空间很大，因此，某个聪明的荷兰商人想出了一个绝妙的方法，那就是把葡萄酒的水分去掉而浓缩成为酒精，这样运往荷兰时既不占空间，遇到战争时损失也不会太大，到达目的地后兑上水即成为原酒。但是当这位商人到达荷兰后，他的朋友们尝试了这种浓缩葡萄酒，觉得味道甘美，兑水以后反而味道不好，所以商人决定就这样当酒来卖。荷兰人称这种酒为“BRANDE WINE”，意思是可以燃烧的酒。

4. 伏特加

伏特加语源于俄文的“生命之水”一词，当中“水”的发音为“Voda”。伏特回从约14世纪开始成为俄罗斯传统饮用的蒸馏酒。但在波兰，也有更早便饮用伏特加的记录。伏特加酒以谷物或马铃薯为原料，经过蒸馏制成高达95°的酒精，再用蒸馏水淡化至40°~60°，并经过活性炭过滤，使酒质更加晶莹澄澈，无色且清淡爽口，使人感到不甜、不苦、不涩，只有烈焰般的刺激，形成伏特加酒独具一格的特色。因此，在各种调制鸡尾酒的基酒之中，伏特加酒是最具有灵活性、适应性和变通性的一种酒。

俄罗斯是生产伏特加酒的主要国家，但在德国、芬兰、波兰、美国、日本等国也都能酿制优质的伏特加酒。特别是在第二次世界大战开始时，由于俄罗斯制造伏特加酒的技术传到了美国，使美国也一跃成为生产伏特加酒的大国之一。



图 3-7 伏特加

伏特加酒分两大类，一类是无色、无杂味的上等伏特加；另一类是加入各种香料的伏特



加 (Flavored Vodka)。伏特加的制法是将麦芽放入稗麦、大麦、小麦、玉米等谷物或马铃薯中，使其糖化后，再放入连续式蒸馏器中蒸馏，制出酒度在 75% 以上的蒸馏酒，再让蒸馏酒缓慢地通过白桦木炭层，制出来的成品是无色的，这种伏特加是所有酒类中最无杂味的。

5. 朗姆酒

朗姆酒主要产于加勒比海地区的西印度群岛一带，几乎所有西印度群岛国家都生产朗姆酒，所以看过电影《加勒比海盗》的朋友们只要稍加留意，就会发现海盗们最热衷的酒就是朗姆酒了。比较有名的朗姆酒品种有产自波多黎各的百加得，它是所有朗姆酒中最优秀的品种，尤其是白牌百加得。而这种朗姆酒瓶也是很多花式调酒师表演时喜欢选用的酒瓶。朗姆酒是用甘蔗榨汁，熬至黏稠，放入每分钟旋转 2 200 次的离心机，使糖结晶，并分离出酒精成分，糖蜜再经蒸馏得朗姆酒。

(1) 朗姆酒按口味可分为三类：

① 淡朗姆酒：无色，味道精致，清淡，是鸡尾酒基酒和兑和其他饮料的原料。

② 中性朗姆酒：生产过程中，加水在糖蜜上使其发酵，然后仅取出浮在上面澄清的汁液蒸馏、陈化。出售前用淡朗姆或浓朗姆兑和至合适程度。

③ 浓朗姆酒：在生产过程中，先让糖蜜放置 2~3 天发酵，加入上次蒸馏留下的残渣或甘蔗渣，使其发酵，甚至要加入其他香料汁液，放在单式蒸馏器中，蒸馏出来后注入内侧烤过的橡木桶陈化数年。

(2) 朗姆酒以颜色分类有三种，白朗姆酒、金朗姆酒、黑朗姆酒。

① 白朗姆酒：无色或淡色，又叫银朗姆酒 (Silver Rum)，制造时让经过入桶陈化的原酒，要经过活性炭过滤，除去杂味。

② 金朗姆酒 (Golden Rum)：介于白朗姆酒和黑朗姆酒之间的酒液，通常用两种酒混合。

③ 黑朗姆酒 (Dark Rum)：浓褐色，多产自牙买加，通常用于制点心，实际就是浓朗姆酒。

6. 龙舌兰 (特其拉酒) Tequila

龙舌兰又称特其拉酒 (Tequila)，产于墨西哥，它的生产原料是一种叫作龙舌兰 (类似芦荟) 的珍贵植物，其属于仙人掌类，是一种怕寒的多肉花科植物，经过 10 年的栽培方能酿酒。特其拉酒的酒精含量大多为 35%~55%。我们通常能够见到的无色特其拉酒为非陈年特其拉酒。金黄色特其拉酒为短期陈酿，而在木桶中陈年 1~15 年的称为老特其拉酒。



图 3-8 朗姆酒



图 3-9 龙舌兰

7. 利口酒 (Liqueurs)

利口酒又称甜酒，是一种用烈酒、甜味糖浆和其他物质加味而得来的一种含酒精饮品。它首先是被埃及人制造出来的，后来僧侣们又将其制造过程进行了改良，并逐渐精于此道而成为了这个领域的专家。它的酒精含量为 15% ~ 55%，主要生产国为法国、意大利、荷兰、德国、匈牙利、日本、英格兰、俄罗斯、爱尔兰、美国和丹麦。



图 3-10 利口酒

[任务单] 基酒识别

知识检测

- (1) 什么叫基酒？
- (2) 根据表 3-1 中给出的基酒图片写出对应的名称、特点。

表 3-1 基酒的名称及特点考核表

基酒图片	中英文名称	特点
		
		

续表

基酒图片	中英文名称	特点
		
		



		
		
		
		
		
		

续表

基酒图片	中英文名称	特点
		
		

第二节 认识辅料

知识链接一 何谓辅料

辅料是鸡尾酒调缓料和调味、调香、调色料的总称。它们能与基酒充分混合，降低基酒的酒精含量，缓冲基酒强烈的刺激感。其中，调香、调色材料使鸡尾酒含有了色、香、味等俱佳的艺术化特征，从而使鸡尾酒的色彩瑰丽灿烂、风情万种。

知识链接二 鸡尾酒辅料的主要类别

1. 碳酸类饮料

包括雪碧、可乐、七喜、苏打水、汤力水、干姜水、苹果苏打等。

2. 果蔬汁

包括各种罐装、瓶装和现榨的各类果蔬汁，如橙汁、柠檬汁、青柠汁、苹果汁、西柚汁、芒果汁、西瓜汁、椰汁、菠萝汁、番茄汁、西芹汁、胡萝卜汁、综合果蔬汁等。

3. 水

包括凉开水、矿泉水、蒸馏水、纯净水等。

4. 提香增味材料

以各类利口酒为主，如蓝色的柑香酒、绿色的薄荷酒、黄色的香草利口酒、白色的奶油酒、咖啡色的甘露酒等。

5. 其他调配料

包括糖浆、砂糖、鸡蛋、盐、胡椒粉、美国辣椒汁、英国辣酱油、安哥斯特拉苦精、丁香、肉桂、豆蔻粉等香草料，巧克力粉、鲜奶油、牛奶、淡奶、椰浆等。

6. 冰

根据鸡尾酒的成品标准，调制时常见冰的形态有方冰 (Cubes)、棱方冰 (Counter Cubes)、圆冰 (Round Cubes)、薄片冰 (Flake Ice)、碎冰 (Crushed)、细冰 (幼冰) (Cracked) 等。

[任务单] 认识辅料

知识检测

- (1) 简单介绍辅料的用途。
- (2) 根据表 3-2 中的图片填写辅料名称及类别。

表 3-2 辅料名称及类别考核表

辅料图片	名称	类别
------	----	----

		
		
		
		
		
		

第三节 认识装饰物

装饰物的巧妙运用可起到画龙点睛的效果,使一杯平淡单调的鸡尾酒立刻鲜活生动起来,散发着生活的情趣和艺术。一杯经过精心装饰的鸡尾酒不仅能捕捉自然生机于杯盏之间,而且也可成为鸡尾酒典型的标志与象征。

知识链接一 鸡尾酒装饰物

装饰物是鸡尾酒的重要组成部分。对于经典的鸡尾酒,其装饰物的构成和制作方法是约定俗成的,应保持原貌,不得随意篡改;而对创新的鸡尾酒,装饰物的修饰和雕琢则不受限制,调酒师可充分发挥想象力和创造力。对于不需要装饰的鸡尾酒品,加以赘饰则是画蛇添足,会破坏酒品的意境。

装饰物主要起点缀、增色作用。常用的装饰物有红绿樱桃、橄榄、柠檬、橙、菠萝、西芹等。装饰物的颜色和口味应与鸡尾酒酒液保持和谐一致，从而使其外观色彩缤纷，给客人以赏心悦目的艺术感受。

知识链接二 常见鸡尾酒装饰果品材料分类

(1) 樱桃(红、绿、黄等色)。

(2) 咸橄榄(青、黑等色)、酿水橄榄。

(3) 珍珠洋葱(细小如指尖、圆形透明)。

(4) 水果类。水果类是鸡尾酒装饰最常用的原料，如柠檬、青柠、菠萝、苹果、香蕉、香桃、杨桃等。根据鸡尾酒装饰的要求，可将水果切成片状、皮状、角状、块状等进行装饰。有些水果掏空果肉后，是天然的盛载鸡尾酒的器皿，如椰壳、菠萝壶等。

(5) 蔬果类。蔬果类装饰材料常见的有西芹条、酸黄瓜、新鲜黄瓜条、红萝卜条等。

(6) 花草绿叶。花草绿叶的装饰使鸡尾酒充满自然和生机，令人倍感活力。常见的有新鲜薄荷叶、洋兰等。花草绿叶的选择应做到清洁卫生，无毒无害，不能有强烈的香味和刺激味。

(7) 人工装饰物。人工装饰物包括各类吸管(彩色、加旋形等)、搅拌棒、象形鸡尾酒签、小花伞、小旗帜等。载杯的形状和杯垫的图案花纹对鸡尾酒也起到了装饰和衬托作用。

【任务单】 认识装饰物

知识检测

(1) 说明装饰物的作用。

(2) 通过学习，在表 3-3 中列举出一些具有代表性的装饰物并阐述其用途。

表 3-3 装饰物名称及用途

画出装饰物图	装饰物名称	用途

续表

画出装饰物图	装饰物名称	用途



【任务评价】

表 3-4 任务评价单

评价项目	具体要求	评价			
		A	B	C	建议
认识基酒	1. 知识检测 (1) 2. 知识检测 (2)				
认识辅料	1. 知识检测 (1) 2. 知识检测 (2)				
认识装饰物	1. 知识检测 (1) 2. 知识检测 (2)				
学生自我评价	1. 基础概念掌握 2. 知识面的拓展 3. 积极参与 4. 协作意识				
小组活动评价	1. 团队合作良好 2. 互相帮助 3. 对团队工作有贡献 4. 对团队工作满意				
总计					
我的收获					
我的不足					
改进方法和措施					

第四章 鸡尾酒调制手法

【工作场景】

别具一格的调制手法，正是鸡尾酒区别于其他酒水的亮点，如何正确调制鸡尾酒呢？让我们逐一领略鸡尾酒的调制方法。

【具体工作任务】

- (1) 了解鸡尾酒基本调制方法；
- (2) 熟悉各种调制方法的放料顺序；
- (3) 掌握各种调制方法的操作技法；
- (4) 鸡尾酒调制的方法一般有四种：摇和法、搅拌法、兑和法、调和方法。

第一节 摇和法

知识链接一 何谓摇和法

摇和法也称摇荡法，它是将各种基酒和辅料放入调酒壶中，通过手的摇动达到充分混合的目的。此种方法主要用来调制配方中含有鸡蛋、糖、果汁、奶油等较难混合的原料时使用。

知识链接二 用具：调酒壶



图 4-1 调酒壶

1. 放料顺序

先在调酒壶中放入适量的冰块，然后按照鸡尾酒的配方要求，依次放入调酒辅料和配料，

最后放入基酒。

2. 操作技法

摇和法在操作手法上分为单手摇和双手摇两种。摇酒的方法和姿势没有严格的要求，关键在于在将酒液充分摇荡均匀的基础上保持调酒姿势的优美，给宾客以赏心悦目的感受。一般使用小号的摇酒壶可以单手摇，大号的摇酒壶用双手摇则更为妥当一些。摇和法的特点是通过快速、剧烈的摇荡，使酒水能够达到最充分的混合，且不会使冰块过多地融化而冲淡酒液。值得注意的是，无论是单手摇还是双手摇，在摇酒的时候，身体一定要保持稳定，剧烈摇动的应是摇酒壶，而不是调酒师的身体，要尽量保持体态美观、大方。摇妥之后，马上将酒滤入事先准备好的酒杯内。

(1) 单手摇。

以右手食指按压调酒壶盖，中中指在壶身右侧按压滤冰器，拇指在壶身左侧，无名指和小拇指在右侧夹住壶身。手心不与壶身接触，以免加速壶内冰块融化的速度。摇和时，注意手臂尽量拉直，以手腕的力量使调酒壶左右摇晃，同时手臂自然上下摆动。



(a)



(b)



(c)



(d)

图 4-2 单手摇步骤

(2) 双手摇。

对于有鸡蛋和蜂蜜这些较难以单手摇和均匀的鸡尾酒，通常采用双手摇这一操作技法。具体方法是：右手拇指按压调酒壶盖，其他手指夹住壶身；左手无名指、小拇指托住壶底，其余手指夹住壶身。壶头朝向调酒师，壶底朝外，并将壶底略向上抬。摇和时可将调酒壶斜对胸前，也可将调酒壶置于身体的左上或右上方肩上，做“活塞式”运动。注意，用力应均匀有力以便使酒液充分混合冷却。



(a)



(b)

图 4-3 双手摇步骤