

电子教案：3.2 装饰物的选择和制作

一、装饰物的种类

(一) 冰块

很多鸡尾酒在饮用的时候需要适当的冰度，因此，冰块便变得很重要。无论是与其他原料一起被摇匀再隔离，或直接加进饮品内，冰块都可以有很多花样。作为鸡尾酒装饰的冰块可以有不同的形状，味道和颜色。



(二) 霜状饰物

霜状饰物是用来给鸡尾酒“造霜”的。“造霜”就是将一种甜或咸的味道搨在酒杯的边缘。很多不同的材料都可以用来造霜。但有一个原则：用食盐和香芹盐造霜时，要用柠檬汁或青柠汁润湿边缘，而造糖霜时要用稍微搅拌过的蛋白。要染糖霜或椰子霜，只需将它们放在粉状的食物中拌匀。此外也可以将咖啡粉，朱古力粉或桂皮与糖混合来造霜。“有趣的家伙”（Salty Dog）和“玛格丽特”（Margarita）等有盐霜的鸡尾酒，饮用时要连盐霜一起喝下。相反，糖霜普通只是用来装饰，所以饮的时候可用吸管。

造霜的方法：彻底洗净和擦干玻璃杯。倒一些食盐或粗盐在一个较杯直径大的碟或碗中。紧握倒转的酒杯，将湿润的杯边蘸上盐，使盐均匀的粘在杯边。若盐霜不均匀，多蘸几次即可。

(1) 碎果仁霜；(2) 染蓝糖霜；(3) 染红糖霜；(4) 中等粗盐霜；(5) 碎肉豆蔻霜；(6) 染黄干椰霜；(7) 染粉糖霜



（三）橘类饰物

点缀鸡尾酒，橘类水果是不可缺少的装饰材料。比如一片水果，螺旋水果皮等。要选那些结实、皮薄，完好和最好未经“打蜡”的水果。预备制作装饰物时，一定要先将水果洗净，并记住要用一把锋利的削皮刀。下图展示的各种装饰物，主要由橘，柠檬和青柠制成。其实，任何橘类水果都可以，你只需以同样的方法用在你喜欢的水果上便可以了。红肉橙由于有橙红色肉，所以看起来会非常夺目。其他如西柚、细皮小柑橘等也是好选择。



(1) 长条青柠螺旋皮；(2) 柠檬皮结；(3) 半切片半螺旋的橙和青柠，用来卷曲的放在杯外；(4) 挖有沟纹的鲜橙，柠檬和青柠“车轮”片；(5) 金橘百合花；(6) 短条橙皮；(7) 1/4 和 1/2 块的鲜橙、柠檬、青柠片；(8) 中长橙皮；(9) 西柚皮；(10) 圆形橙皮；(11) 鲜橙皮；(12) 长条柠檬皮片，用来打柠檬蝴蝶结；(13) 青柠和鲜橙皮结；(14) 完整的鲜橙，柠檬和青柠皮

（四）杂果饰物

除了橘类水果外，还有很多水果可以作为鸡尾酒的装饰物，我们统一称呼它们为杂果饰物。比如一串新鲜红醋栗（Redcurrants）的简单挂杯，或者一小束蘸了糖霜的葡萄。一般来说，选择鸡尾酒装饰物时，较保守的做法是宁愿让人觉得简单一点。否则，这杯饮品便会令人觉得没有亲切感，甚至生人勿近。要记住我们提供的是饮品，不是小吃！



(1) 双重扭橘皮; (2) 香橙樱桃卷; (3) 三重扭纹橘子皮; (4) 染色樱桃; (5) 有柄樱桃; (6) 有柄野樱桃; (7) 野樱桃柠檬卷; (8) 三重野杨莓串



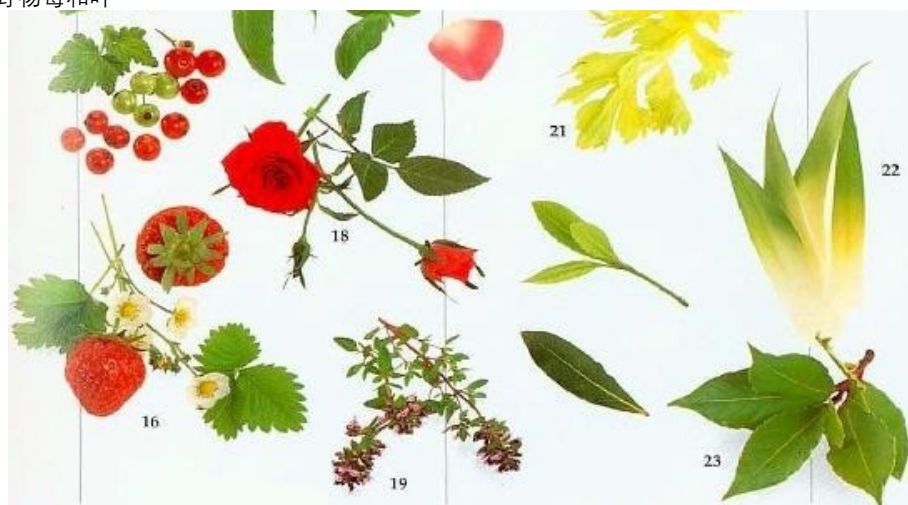
(9) 柠檬卷; (10) 无核葡萄对; (11) 各色瓜果球; (12) 杂色果球串; (13) 草莓扇; (14) 有柄鲜樱桃; (15) 半把草莓扇; (16) 连野 (花萼) 草莓叶; (17) 连皮香蕉片

(五) 花、叶、香草、香料饰物

我们可以用很多不同方式将植物的花和叶制成鸡尾酒的装饰物。比如，一朵兰花或者一朵玫瑰。“血腥玛莉” (Bloody Mary) 就是一款用香芹杆做装饰的世界知名鸡尾酒。



(1) 兰花; (2) 一小支牛膝草; (3) 分红胡椒子; (4) 肉豆蔻末; (5) 肉豆蔻; (6) 一小支茴香; (7) 细香葱和细香葱花; (8) 用橙皮扎着的一小束肉桂枝; (9) 丁香; (10) 接骨木花; (11) 薄荷叶; (12) 灯笼果; (13) 斑纹苹果薄荷叶; (14) 野杨梅和叶



(15) 红醋栗和叶; (16) 草莓连花和叶; (17) 罗勒枝; (18) 袖珍玫瑰, 花蕾和叶; (19) 百里香枝和花; (20) 玫瑰花瓣; (21) 香芹茎和叶; (22) 菠萝叶; (23) 月桂叶

二、鸡尾酒装饰规律

鸡尾酒的种类繁多, 在装饰上也千差万别。在一般情况下, 每种鸡尾酒都有其装饰要求, 因此装饰物是鸡尾酒的主要组成部分。虽然鸡尾酒种类繁多, 装饰要求也千差万别, 但在鸡尾酒的装饰中仍有其基本规律。

(一) 应依照鸡尾酒酒品原味选择与其相协调的装饰物

既要求装饰物的味道和香气须与酒品原有的味道和香气相吻合，并且能更加突出该款鸡尾酒的特色。例如，当制作一款以柠檬等酸甜口味的果汁为主要辅料的鸡尾酒时，一般选用柠檬片、柠檬角之类酸味水果来装饰。

（二）装饰物应增加鸡尾酒的特色，使酒品特色更加突出

这主要是针对其他类装饰物而言的。这类装饰物的选取，主要取决于鸡尾酒配方的要求，它就像鸡尾酒的主要成分一样重要，不容随意改动。而对于新创造的酒种，则应以考虑宾客口味为主。

（三）保持传统习惯，搭配固定装饰物

按传统习惯装饰是一种约定俗成。这类情况，在传统标准的鸡尾酒配方中尤为显著。例如，在飞士（Fizz）酒类中，常以一片柠檬和一颗红色樱桃来作装饰；马丁尼一般都以橄榄或一拧柠檬来作为装饰等等。

（四）色泽搭配，表情达意

五彩缤纷的颜色固然是鸡尾酒装饰的一大特点，但是在颜色使用上也不能随意选取。色彩本身体现着一定的内涵。例如，红色是热烈而兴奋的；黄色是明朗而欢乐的；蓝色是抑郁而悲哀的；绿色是平静而稳定的。灵活的使用颜色可以体现调酒师在创作鸡尾酒作品时的情感。“红粉佳人”（Pint lady）用红樱桃装饰，而“爱”（Love）却用一枝红色玫瑰来装饰，都体现着各自不同的用意。

（五）象征性的造型更能突出主题

制作出象征性的装饰物往往能表达出一个鲜明的主题和深邃的内涵。特基拉日出（Tequila Sunrise）杯上那枚红樱桃，从颜色到形体都能让人联想到灿烂的天边冉冉升起的一轮红日；而马颈（Horse Neck）杯中那盘旋而下的柠檬长条又让人联想到骏马那美丽而细长的脖颈。

（六）形状与杯型的协调统一，形成鸡尾酒装饰的特色

装饰物形状与杯型二者在创造鸡尾酒外形美上是一对密不可分的要素。

用平底直身杯或高大矮脚杯，如卡伦杯常常少不了吸管、调酒棒这些实用型装饰物。另外，常用大型的果片、果皮或复杂的花形来装饰，体现出一种挺拔秀气的美感来。在此基础上可以用樱桃等小型果实作复合辅助装饰，以增添新的色彩。用古典杯时，在装饰上也要体现传统风格。常常是将果皮、果实或一些蔬菜直接投入到酒水中去，使人感觉其稳重、厚实、纯正。有时也加放短吸管或调酒棒等来辅助装饰。用高脚小型杯（主要指鸡尾酒杯和香槟杯），常常配以樱桃、橘瓣之类小型水果，果瓣或直接缀于杯边或用鸡尾签串掇起来悬于杯上，表现出小巧玲珑又丰富多彩的特色来。用糖霜、盐饰杯也是此类酒中较常见的装饰。但要切记鸡尾酒的装饰一定要保持简单、简洁。

（七）注意传统规律，切忌画蛇添足

装饰对于鸡尾酒的制作来说确实是个重要环节，但是并不等于说，每杯鸡尾酒都需要配上装饰物，有几种情况是不需要装饰的：

（1）表面有浓乳的酒品这类酒品除按配方可撒些豆蔻粉之类的调味品外，一般情况下就不需要任何装饰了。因为那飘若浮云的白色浓乳本身就是最好的装饰。

（2）彩虹酒（分层酒）是在彩虹酒杯中对人不同颜色的酒品，使其形成色彩各异的分层鸡

尾酒。这种酒不需要装饰是因为那五彩缤纷的酒色已经充分体现了美。

另外，在鸡尾酒的装饰过程中，调酒师们还习惯地在制作鸡尾酒装饰物时把那些酒液浑浊的鸡尾酒的装饰物挂在杯边或杯外，而那些酒液透明的鸡尾酒的装饰物放在杯中。

三、装饰物的制作

（一）柠檬片、柳橙片的制作

材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、柠檬或柳橙



清洗、擦干柠檬，切去蒂头。



柠檬片厚度约0.3公分；柳橙片厚度约0.5公分。



在柠檬（柳橙）片切一刀（挂杯口用）。



错误!未找到引用源。

（二）柠檬片（柳橙片）&红樱桃的制作

材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、剑叉、红樱桃、柠檬或柳橙



左手取水果夹夹取柠檬片（柳橙片），右手取剑叉插入柠檬片（柳橙片）。

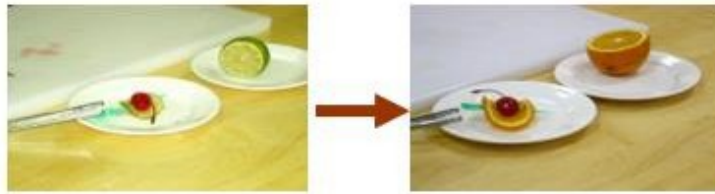


以水果夹夹取樱桃，剑叉穿过樱桃。



再将柠檬片（柳橙片）和樱桃串在一起，并以水果夹夹取放回圆盘。

成品←



错误!未找到引用源。

(三) 苹果片&红樱桃的制作

材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、剑叉、苹果、红樱桃



将苹果直向对切。



其中一半再对切成 1/4 块状。



再取其中一块横向对切。



取其中一片切一苹果片，苹果厚度约 0.5 公分，若切到核，则须去核。

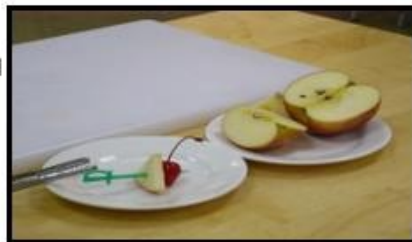


左手取水果夹夹取苹果片，右手取剑叉叉入苹果片。



夹起红樱桃，将苹果片和红樱桃串在一起。

成品←



错误!未找到引用源。

(四) 柠檬皮的制作

材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、柠檬



清洗擦干柠檬，切去蒂头，切一柠檬片，厚度约1公分。←



将柠檬片对半切。←



以水果刀去除半片柠檬片之果肉及囊部份。←

成品←



错误!未找到引用源。

(五) 螺旋形柠檬皮的製作

材料准备：圆盘、水果刀、砧板、柠檬



左手拿柠檬，右手持水果刀将柠檬削成一螺旋形长条状的柠檬皮。←



成品←

(六) 柠檬角的制作

材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、柠檬



将柠檬洗净擦干去蒂头，再将柠檬直向对切成半。←



取其中半个直向斜切一角（大小约柠檬1/6或1/8等分）。←



在果肉面斜切一刀（挂杯口用）。←

成品←



（七）盐口杯的制作

材料准备：圆盘2个、水果夹、水果刀、砧板、柠檬、三角鸡尾酒杯、盐巴←



清洗并擦干柠檬，切去蒂头，切一柠檬片。←



水果夹夹取柠檬片抹湿杯口，完毕将柠檬片丢弃。←



手指持杯脚部份，杯口沾圆盘上之细盐，即成。←

成品←

