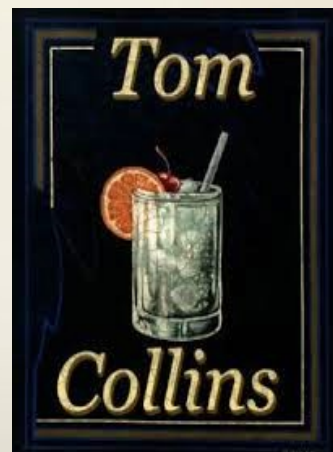


鸡尾酒文化与调制



NO.9 三叶草俱乐部 Clover Club

这杯叶草俱乐部 |Clover Club 最早出现在禁酒令之前，诞生于费城的 Clover Club 俱乐部。这个俱乐部的主要成员是记者，律师等专业人士，一直到一战之前，这个俱乐部都很活跃。当前流行的配方是在著名的「The Savoy Cocktail Book」中所记载，这杯酒的是以树莓风味为主体，用新鲜树莓搭配金酒，风味酸甜可人，虽然酒体粉红，但却是一杯名副其实的绅士鸡尾酒。



NO.9 三叶草俱乐部 Clover Club

配方

45ml 金酒

3-5 滴 蛋白液

15ml 覆盆子糖浆

15ml 新鲜柠檬汁

步骤

1. 将所有材料倒入搅拌杯中，加入适量的冰块
2. 搅拌均匀后倒入冷冻过的鸡尾酒杯中
3. 以新鲜覆盆子作为装饰

