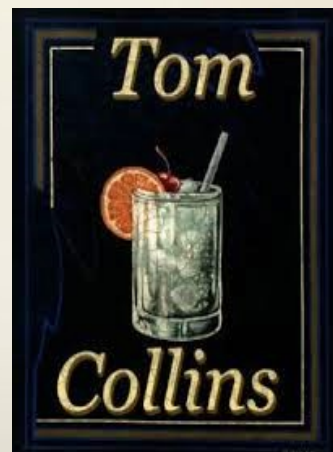


鸡尾酒文化与调制



NO.18

马丁内兹 Martinez

马丁内兹 | Martinez 是加州的一个地名，据说这款酒就是诞生于加州淘金热时期。都说马丁内兹是马天尼的前身，实际调制过程中却发现这杯酒与曼哈顿的渊源应该更深，。金酒的香气与樱桃利口酒的甜味相互穿插，不失为经典的一杯。



NO.18 马丁内兹 Martinez

配方

45 ml 甜味美思

45 ml 伦敦干金酒

2 Dashes 橙味苦精

1 吧勺 路萨朵樱桃利口酒

步骤

① 将所有材料倒入搅拌杯中，加入适量冰块

② 搅拌均匀后倒入冷冻过的鸡尾酒杯中

③ 以一片柠檬皮作为装饰

。

