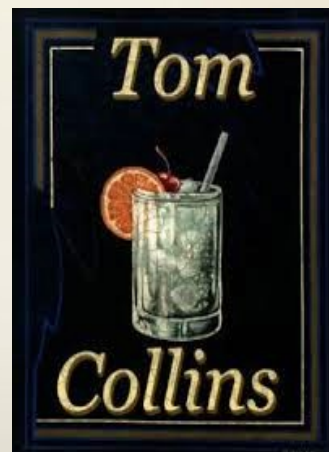


鸡尾酒文化与调制



NO.16 Horse's Neck

这款酒最早可以追溯到 19 世纪 80 年代，一开始是干姜水、柠檬皮和冰块混合的无酒精饮料，到了 20 世纪 10 年代，调酒师在其中加入了白兰地并将其命名为 Horse's Neck。



NO.16 Horse's Neck

配方

120 ml 干姜水

40 ml 干邑白兰地

1 dash 安高天娜苦精（可选）

步骤

- ① 将干邑白兰地和干姜水直接倒入装有冰块的Highball杯中
- ② 轻轻搅匀
- ③ 以长条柠檬皮作为装饰
- ④ 无需装饰

