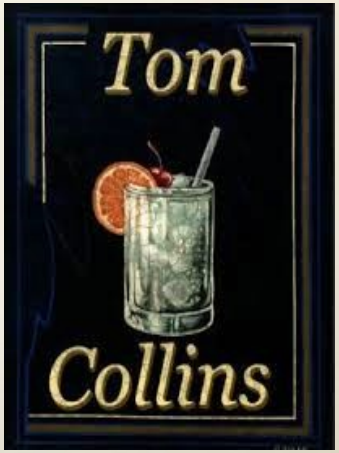
鸡尾酒文化与调制

BLOODY
Mary
Juice
TOMATO
Lemon JUICE
VODKA

Mojito


Tom
Collins

NO.03 **Bloody Mary**
血腥玛丽

其起源据说是据说是1920 年巴黎的“哈里的纽约”（Harry's New York）酒吧的调酒师弗南德 · 帕蒂奥（Fernand Petiot）发明的，他说有一个孩子建议起名叫“血腥玛丽”，因为这杯酒让他想起芝加哥的“血桶俱乐部”和其中的姑娘玛丽。

NO.03 **Bloody Mary 血腥玛丽**

配方
45 ml 伏特加
90 ml 番茄汁
15 ml 新鲜柠檬汁
2 dashes 伍斯特酱油
Tabasco 墨西哥辣酱，芹菜盐，胡椒
(根据口味适量添加)

步骤
① 将所有材料倒入搅拌杯中，加入冰块
② 倒入洛克杯中，无需额外加冰块
③ 如果出品需要加冰块的话，倒入 Highball 杯中
④ 以芹菜或柠檬角作为装饰
虽然其名字中有俄罗斯人，但其实这款酒跟俄罗斯的关系并不大。