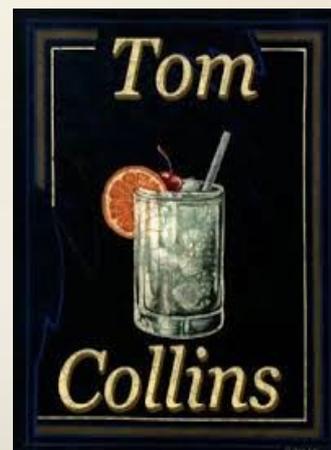
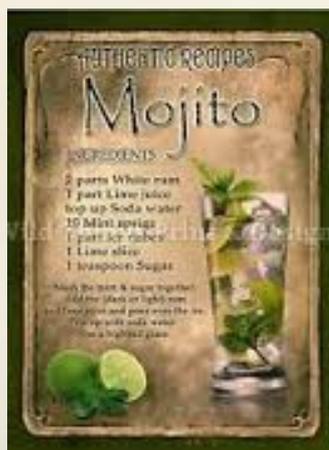


鸡尾酒文化与调制



NO.16 曼哈顿 Manhattan

这款酒也可谓是极具知名度的酒款，被冠以鸡尾酒皇后之称。黑麦威士忌的辛辣刺激感与味美思的甜美交织交融，苦精的加入使得其风味再添一分滋味。

不妨试试用不同的甜味美思来搭配，也许会打开一个新世界的大门，但要注意过水、过甜、过苦都会毁掉这杯酒，一定要注意平衡感。



NO.16

曼哈顿 Manhattan

配方

20 ml 甜味美思

50 ml 黑麦威士忌

1 dash 安高天娜苦精

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 以一颗糖渍樱桃作为装饰



NO.17

玛丽碧克馥 Mary Pickford

这款酒是以曾拿过奥斯卡奖、被誉为“美国甜心”的知名女影星 Mary Pickford 的名字来命名的，复合的果香与甜美是这款酒的主要风味。



NO.17 Mary Pickford

配方

45 ml 白朗姆酒

5 ml 红石榴糖浆

45 ml 新鲜菠萝汁

7.5 ml 路萨朵樱桃利口酒

步骤

- ① 将所有材料倒入摇壶中，加满冰块
- ② 摇制均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中
- ③ 无需装饰



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

。



NO.19 猴腺 Monkey Gland

猴腺 |Monkey Gland，今天这杯也有翻译成“猴上腺素”的。这款酒其实与一位法国的医学家的实验有关，他将黑猩猩的睾丸切片植入了人体的阴囊内，以期获得某种男性梦寐以求的能力……他的追随者们认为这款酒也有达到类似功效的效果。如果再加入一份伏特加，就是另一杯经典鸡尾酒横滨 |Yokahama。



NO.19 猴腺 Monkey Gland

配方

45 ml 金酒

1 汤勺 苦艾酒

45 ml 新鲜橙汁

1 汤勺 红石榴糖浆

步骤

- ① 将所有材料倒入摇壶中，加满冰块
- ② 摇制均匀后倒入冰冻过的鸡尾酒杯中
- ③ 无需装饰



NO.20 尼格罗尼 Negroni

Negroni 诞生于意大利的佛罗伦萨，距今已有百年历史。虽然起源故事有多个版本，不过金巴利和味美思的独特风味，成就了这杯永不落幕的传奇。

尼格罗尼 |Negroni 就是这样一杯百年经典鸡尾酒，要把金巴利由苦到甜的变化，顺滑的展现出来，是调酒师是试金石。知名度非常高，结构简单，适合改编做特调。



NO.20 尼格罗尼 Negroni

配方

30ml 金酒

30ml 金巴利

30ml 甜味美思

步骤

1. 将所有材料倒入装有冰块的古典杯中，搅拌均匀
2. 以半个橙片作为装饰

