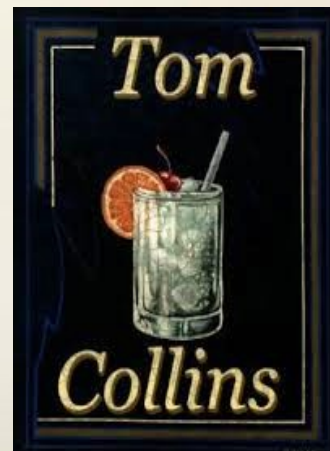


鸡尾酒文化与调制



NO.21

古典鸡尾酒 old fashioned

古典鸡尾酒 |old fashioned 可能是最能还原鸡尾酒原始风貌的一款调酒了，简单的威士忌，苦精和糖，便开启了美国鸡尾酒的历史。直接用糖浆来取代方糖，以提高做酒的效率。但这款酒想要做到完美其实并不容易，苦甜的平衡、温度和化水的控制…都值得去勤加练习



NO.21 古典鸡尾酒 old fashioned

配方

1 块 方糖

适量 纯净水

适量 安高天娜苦精

45ml 波本或黑麦威士忌

步骤

1. 将方糖放入古典杯中，并用苦精浸润
2. 加入适量纯净水，碾碎方糖并搅拌至完全融化
3. 杯中加入冰块与威士忌，搅拌均匀
4. 以橙皮或橙片或糖渍樱桃作为装饰



NO.22 伊甸园 Paradise

伊甸园 |Paradise 这款酒是 IBA 官方收录的经典餐前鸡尾酒，这款酒最早记录在 1930 年出版的 Harry Craddock 著作「The Savoy Cocktail Book」。这杯鸡尾酒还在 1932 年上映的「直航恋曲」中扮演了重要的“角色”。其实在闷热烦躁的夏天，这杯 paradise 无论是餐前还是餐后都非常适合。



NO.22 伊甸园 Paradise

伊甸园 |Paradise 这款酒是 IBA 官方收录的经典餐前鸡尾酒，这款酒最早记录在 1930 年出版的 Harry Craddock 著作「The Savoy Cocktail Book」。这杯鸡尾酒还在 1932 年上映的「直航恋曲」中扮演了重要的“角色”。其实在闷热烦躁的夏天，这杯 paradise 无论是餐前还是餐后都非常适合。



NO.23

种植园潘趣 Planters Punch

这杯甘蔗朗姆特调，灵感来自 Daiquiri 和 Planters Punch。在一些禁酒令之前的老酒谱里，会发现使用甘蔗汁作为某些酒的甜味来源。随着工业的发展，调酒的原料变得越来越标准化，也变得有些单一。风味来源本可以更丰富，就像清爽的甘蔗汁，就是调酒的不错选择，虽然甜但是不腻不俗套，很清爽的那种。



NO.23

种植园潘趣 Planters Punch

配方

15 ml 青柠汁

30 ml 甘蔗汁

45 ml 牙买加朗姆酒

步骤

1. 将所有材料直接倒入杯中（无指定杯型，但建议是容量较小且能放下冰块的杯型）
2. 注意要提供一些化水量，可以通过水、冰或新鲜果汁
3. 以一片橙皮作为装饰



NO.24

波特菲利普 Porto Flip

波特菲利普 |Porto Flip 最早的书面记载是在「The Bartender's Guide: How to Mix Drinks」，这本书是由大名鼎鼎的调酒师 Jerry Thomas's 在 1862 年出版。Porto Flip 可以说是葡萄牙的经典调酒，也是一杯餐后甜品鸡尾酒，由于紫红的颜色常常被归于“咖啡”鸡尾酒一类。Flip 这类鸡尾酒颇有渊源，使用烈酒 + 糖 + 蛋黄的结构基本都是 Flip，其关键点在于充分摇匀蛋黄，使得酒的口感柔滑顺口，但又不存在蛋腥味。



NO.24

波特菲利普 Porto Flip

配方

10ml 蛋黄

15ml 白兰地

45ml 茶色波特酒

步骤

1. 将所有材料倒入摇壶中，加满冰块
2. 摇制均匀后滤入冷冻的鸡尾酒杯中
3. 撒上肉豆蔻粉作为装饰



NO.25

拉莫斯金菲士 Ramos Gin Fizz

拉莫斯金菲士 |Ramos Gin Fizz 是一杯非常经典的新奥尔良风鸡尾酒。早在 1880 年代，由调酒师 Henry C. Ramos 在他的梅尔酒吧所创作。这杯原始配方要摇满 12 分钟，甚至配有专门的 shake boy 。之后在 1935 年时，Roosevelt 饭店向 Henry Ramos 的儿子买下了这杯酒的版权，才改名为 Ramos Gin Fizz 。



NO.25 拉莫斯金菲士 Ramos Gin Fizz

配方

45 ml 金酒

30 ml 糖浆

60 ml 奶油

30 ml 蛋白

适量 苏打水

少量 橙花水

15 ml 新鲜青柠汁

15 ml 新鲜柠檬汁

2 滴 香草提取液

步骤

1. 将除苏打水外的所有原料倒入摇壶中，加满冰块
2. 摇制 2 分钟后，双重过滤到杯子中
3. 将酒倒回摇壶中，不加冰用力摇制 1 分钟
4. 滤入高球杯中，加入适量苏打水
5. 无需装饰

