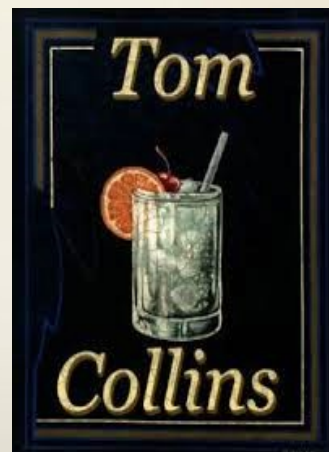


鸡尾酒文化与调制



NO.27 萨泽拉克 Sazerac

这款酒最初是在美国新奥尔良创造出来的，那儿当时是法国人聚集的地方，但后来受法国葡萄虫害和美国内战的影响，白兰地不易取得而换成了黑麦威士忌。

今天这杯不但复古 Sazerac 扛起了「气味型」鸡尾酒的大旗。与各种强调酸甜平衡的小甜水不同，Sazerac 突出的是丰富的气味变化，进而带出酒的层次，虽然有点抽象，不过相当高级。



NO.27 萨泽拉克 Sazerac

配方

- 1 块 方糖
- 10 ml 苦艾酒
- 50 ml 干邑白兰地
- 少许 佩乔苦精

步骤

1. 以苦艾酒润洗古典杯，并加入一些碎冰，放一旁备用
2. 将其余材料倒入搅拌杯中，加冰搅拌均匀
3. 将古典杯中的冰块以及过量的苦艾酒倒出
4. 将搅拌杯中的酒倒入古典杯中
5. 以一片柠檬皮作为装饰

