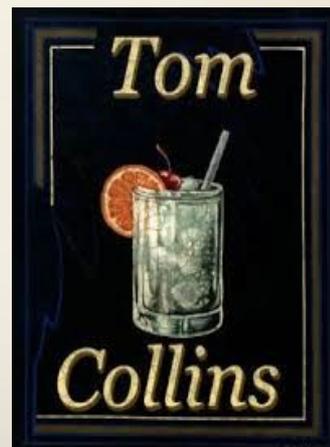


# 鸡尾酒文化与调制



### NO.30 Singapore Sling 新加坡司令

新加坡司令 |Singapore sling，这款酒竟然用到了8种原料（而且还没算上装饰），虽然费时费力，但是好喝，水果风味层次丰富，而且超级顺口。虽然鸡尾酒是舶来品，但是这杯新加坡司令，却是由华人首创。华人调酒师严崇文1913年创作于新加坡莱福士酒店，原始酒谱已经遗失，现在流传的是根据莱福士酒店的老酒保回忆，以及当时的调酒笔记复刻而成。



## NO.30 Singapore Sling 新加坡司令

### 配方

30 ml 金酒 15 ml 红樱桃利口酒  
7.5 ml 君度 7.5 ml 法国郎酒 D.O.M  
15 ml 鲜榨青柠汁 10 ml 红石榴糖浆 120 ml 菠萝  
汁 1 dash 安高天娜若精

### 步骤

- ① 司令杯（Singapore Sling Glass）中加入适量块状老冰，搅拌冰杯备用。
- ② 摇酒壶中加入金酒 30ml，红樱桃利口酒 15ml，君度 15ml，法国郎酒 D.O.M 7.5ml，鲜榨青柠汁 15ml，红石榴糖浆 10ml，鲜榨菠萝汁 120ml，安高天娜若精 1 dash 搅拌均匀后加入大块老冰。
- ③ 充分摇合后隔冰倒入之前冰好的酒杯中。
- ④ 鸡尾酒樱桃和菠萝切片杯口装饰即可出酒。

