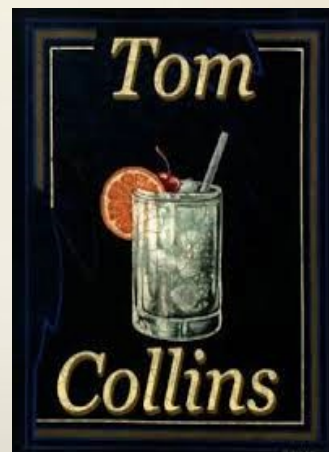


鸡尾酒文化与调制



NO.28 Mojito 莫吉托

莫吉托 |Mojito 是一款经典的古巴鸡尾酒，大文豪海明威曾说过“我的莫吉托在 La Bodeguita，我的代基里在 El Floridita”，可见他对这款酒的喜爱。不过不过这款调酒的身世成谜，一种说法是 mojito 是在 16 世纪，由英国大海盗弗朗西斯·德雷克爵士发明的，还有一个说法是这款酒起源于非洲的“vudùmojo”，意思是“巫毒咒语”。不过这款酒的流行还是要归功于百加得的推动，以及周董的那首 Mojito 。



NO.28 Mojito 莫吉托

配方

45 ml 白朗姆
2 TSP 白砂糖
1 个青柠
适量薄荷叶
适量苏打水

步骤

- ① 半个青柠，切成三半，再切半角，高球杯中轻压出汁。
- ② 一把薄荷轻拍，擦杯口，投入杯中。
- ③ 放入两勺白砂糖，放入 45ml 白朗姆。
- ④ 加入一大半碎冰，加入苏打水没过碎冰，随后搅匀。
- ⑤ 碎冰填满，一把薄荷装饰。

