

飲料與調酒介紹

所謂的飲料與調酒相對而言，分為含酒精性飲料與無酒精飲料。
含酒精飲料細分的有六大基酒，而每個調製飲料的方式也是有相當不一樣的做法，我們將六大基酒與調酒相關作法簡單作為介紹吧!!

一、六大基酒分為: 琴酒、特吉拉、白蘭地、伏特加、萊姆酒、威士忌。

(一) 琴酒 Gin(雞尾酒的心臟)

1. **歷史:**1660 年荷蘭登大學教授(Franciscus Sylrius)將**杜松子**浸泡入酒精中，意外發現具有利尿、退燒、消暑等特殊功效。
2. **特色:**蒸餾出的酒，具有杜松子的芳香，且有利尿、健胃、消暑的功效。
3. **酒精濃度:**40~47%

(二) 特吉拉 Tequila(沙漠甘泉)

1. **歷史:**在西班牙征服前，墨西哥當地的土著，便以古老的方法將**龍舌蘭果**肉下的甜黏液自然發酵，此酒味道有淡淡的牛奶香且清涼又消暑，但是一旦製成後的酒需要在短時間內飲用完畢。
2. **特色:**含有特殊龍舌蘭腥味，增加檸檬不但可消除腥味，更可以提升口感:加入鹽巴可使口感香醇、濃郁。
3. **酒精濃度:**40%

(三) 伏特加 Vodka(鑽石酒)

1. **歷史:**伏特加屬於蘇俄的國產酒之一，目前歐洲地區如波蘭、芬蘭為提升品質而使用 100%之裸麥或大麥來釀造(傳統釀造使用**馬鈴薯**或是**玉米**)。
2. **特色:**蒸餾中的酒過濾後，且無色無臭。
3. **酒精濃度:**38~55%

(四) 白蘭地 Brandy(燃燒的酒)

1. **歷史:**14 世紀時，盛產**葡萄**的法國以煉金術蒸餾葡萄酒，且稱為燒過的葡萄酒。
2. **特色:**依照葡萄的等級分為優劣(6 個區域)
3. **酒精濃度:**40%。

(五) 蘭姆酒 Rum(熱帶酒)

1. **歷史:**17 世紀初在印度西島的巴魯巴多斯島來了一位釀酒絕技的英國人，用著此地盛產的**甘蔗**改良成蒸餾酒，也因為當地土著因此酒喝的大醉及

興奮。

2. **特色**:酒精濃度最高 75.5%，經常使用於糕點、烹飪，去除蛋腥味。
3. **酒精濃度**:38~75.5%。

(六) 威士忌 Whisky(生命之水)

1. **歷史**:Whisky 一字最早來自於愛爾蘭與，原名為生命之水的意思。
2. **特色**:以石灰代替泥煤，酒質溫潤、芳香。
3. **酒精濃度**:40~50%。

飲料與調酒製作

(一) Whisky 為基酒



酒名:曼哈頓 Manhattan

→故事:1867 年於美國總統選舉募款會所推出的雞尾酒，該酒會在曼哈頓舉行因而此名。

材料	波本威士忌 1.1/2 oz、甜苦艾酒 3/4oz
裝飾品	紅櫻桃、夾子、1Dash 安格式苦精
杯器皿	雞尾酒杯、吧叉匙、刻度調酒杯、量酒器
調製法	攪拌法

作法

步驟一

將冰塊放入雞尾酒杯冰鎮，再將冰塊放入刻度調酒杯裝置 3 分滿。

→ 步驟二

倒入波本威士忌與甜苦艾酒後攪拌。

→ 步驟三

倒掉冰塊，將步驟二倒入雞尾酒杯內。

→ 步驟四

滴入安格式苦精，在放上裝飾品完成。

(二) Vodka 為基酒



酒名:神風特攻隊 Kamikaze

→故事:神風為第二次世界大戰時，日本海軍敢死隊的名稱。此酒源於美國，取其口感鋒利如日本敢死隊之意。

材料	伏特加 1oz、白柑橘香甜酒 1/2oz、萊姆汁 1/2oz
裝飾品	檸檬片
杯器皿	古典杯、吧叉匙、量酒器
調製法	直接注入法

作法
步驟一 夾取冰塊至八分滿。 →步驟二 倒入伏特加、白柑橘香甜酒、萊姆汁。 →步驟三 攪拌後，放上裝飾品完成。

(三) Tequila 為基酒



酒名: 特吉拉日出 Tequila Sunrise

→故事:原創於 1930 年墨西哥流行飲料。1972 年滾石合唱團，在墨西哥演唱，因其團員米克傑格，在演唱期間必點特吉拉日出而聞。

此酒在 PUB 也深受老闆喜愛，以日出般的朝氣與活力為營業拉起序幕。

材料	特吉拉酒 1oz、八分滿柳橙汁、紅石榴糖漿 1/3oz
裝飾品	柳橙片
杯器皿	高飛球杯、吧叉匙、量酒器
調製法	直接注入法

作法

步驟一

夾取冰塊至三分滿。

→步驟二

倒入柳橙汁至八分滿。

→步驟三

攪拌後，滑入紅石榴糖漿，放上裝飾物完成。

(四) Non-alcoholic



酒名: 柳橙蘇打 Orange Squash

材料	柳橙汁 4oz、七喜汽水八分滿
裝飾品	櫻桃、柳橙片
杯器皿	高飛球杯、吧叉匙、量酒器、吸管
調製法	直接注入法

作法
步驟一 夾取冰塊至八分滿。 → 步驟二 倒入柳橙汁與七喜汽水至八分滿。 → 步驟三 攪拌後，放上裝飾物完成。

(五) Non-alcoholic



酒名：蛋蜜汁

材料	蛋黃 1 粒、柳橙汁 5oz、果糖 1/2oz、檸檬汁 1/2oz
裝飾品	檸檬片
杯器皿	高飛球杯、雪克杯、量酒器、吸管
調製法	搖盪法

作法
步驟一 夾取冰塊放入雪克杯內至八分滿，依序倒入柳橙汁、蜂蜜、檸檬汁。 → 步驟二 將蛋黃與蛋白分離，倒入蛋黃至步驟一內。 → 步驟三 搖盪至起霜。 → 步驟四 將飲料與冰塊倒入杯中，放入裝飾品完成。

Thank you for listening ^__^