

直 調 法   直 接 將 材 料 放 入 飲 用 杯 中	直接注入法 (Build)	直接將材料一一倒入裝有冰塊或冰杯的飲用杯中，再加以 <b>攪拌</b> 的方法。(熱飲則先燙杯)  用於調製 <b>容易混合均勻且不宜過度攪拌</b> 的材料。	<b>冷飲：</b> 馬頸 Horse' s Neck 自由古巴 Cuba Libre 含羞草 Mimosa 貝里尼 Bellini <b>熱飲：</b> 熱托地 Hot Toddy
	漂浮法 (Float)	利用飲料的 <b>酒精及含糖濃度</b> 的比重差異，調製出不同顏色層次的飲料。  (1) <b>漂浮法 Float</b> 將材料漂浮在已經調製好的飲料最上層，成 <b>漸層狀</b> 。  (2) <b>分層法 Layer</b> 做出 <b>層層分明</b> 。	<b>漂浮法：</b>  ● <u>直接注入法+漂浮法</u> 特吉拉日出 Tequila Sunrise 哈維撞牆 Harvey Wallbanger  ● <u>搖盪法+漂浮法</u> 邁泰 Mai Tai  <b>分層法：</b> 普施咖啡 Pousse Café 天使之吻 Angel' s Kiss B-52 轟炸機 B52 shot
	注入法 (Pour)	將香甜酒+白酒或氣泡酒， <b>不攪拌</b> 。	基爾 Kir 皇家基爾 Kir
攪拌法 (Stir)	用刻度調酒杯，放入材料與冰塊，快速以吧叉匙攪拌均勻後，用隔冰器將酒濾入冰鎮過的飲用杯中。  適合調製 <b>容易混和</b> 的材料。	馬丁尼 Martini 吉普森 Gibson 曼哈頓 Manhattan	
搖盪法 (Shake)	將冰塊及材料放入搖酒器中搖盪，能將 <b>不容易混合</b> 的材料調和、冰鎮，降低酒的烈性。	新加坡司令 Singapore Sling 粉紅佳人 Pink Lady 飛天蚱蜢 Flying Grasshopper 蛋酒 Egg Nog	
電動攪拌法 (Blend)	一般用於 <b>熱帶性</b> 雞尾酒，將材料及冰塊放入電動攪拌機中，打成霜凍狀雞尾酒。	鳳梨可樂達 Pina Colada 藍色夏威夷 Blue Hawaii	

