

# 雞尾酒調製方法

# 雞尾酒Cocktail

- ◆ 兩種以上的酒類混合
- ◆ 一種酒精性飲料 + 任何一種以上無酒精性飲料
- ◆ 含酒精的**刺激性**混合飲料
- ◆ 雞尾酒亦包含了無酒精雞尾酒(**Mocktail**)

# 雞尾酒的組合

裝飾物

材料

杯子



# 雞尾酒的組合——材料

## 主材料 (六大基酒)

琴酒

蘭姆酒

伏特加

白蘭地

威士忌

特吉拉酒

+

## 附材料

香甜酒

調味糖漿

碳酸飲料

果汁

糖類

蛋、奶

調味料

冰塊

# 雞尾酒調製法

- ◆ 直調法(Build)

  - 直接注入法(Build)、漂浮法(Float)

- ◆ 攪拌法(Stir)

- ◆ 搖盪法(Shake)

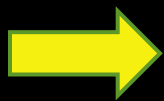
- ◆ 電動攪拌法(Blend)

# 直調法-直接注入(Build)

- ◆直接將冰塊(先放)和材料(後放)放入杯中，以吧叉匙攪拌2~3下即可
- ◆調製容易混合均勻而不宜過度攪拌的飲料
- ◆量酒器、吧叉匙



冰塊



材料



攪拌



量酒器(盎司杯)

30 ml

吧叉匙

# 直調法—直接注入法(Build)

◆可林杯 Collins

◆高飛球杯 highball

◆古典杯 Old fashioned





# 直調法—漂浮法(Float)

- ◆ 利用飲料中**酒精**、**糖**比重的不同，做出不同層次的飲料。
- ◆ 比重大→**下層**  
比重小→**上層**
- ◆ 量酒器、吧叉匙
- ◆ 口訣：杯壁下流(**卑鄙下流**)



以量酒器將第一層材料倒入杯中



吧叉匙是面朝上，使材料沿杯壁下流

# 直調法—漂浮法(Float)

◆香甜酒杯 Liqueur

◆烈酒杯 Shot



# 直調法

## 直接注入法(Build)-自由古巴



成分	裝飾物	杯器皿
30ml 深色蘭姆酒	檸檬片	高飛球杯
15ml 新鮮檸檬汁		
可樂八分滿		

# 直調法

## 漂浮法(Float)-天使之吻



成分	裝飾物	杯器皿
3/4 深可可香甜酒 1/4 奶水	紅櫻桃	香甜酒杯

# 直調法

## 直接注入法+漂浮法-特吉拉日出



成分	裝飾物	杯器皿
45ml 特吉拉酒	柳橙片 紅櫻桃	高飛球杯
90ml 柳橙汁		
15ml 紅石榴糖漿		



# Q&A

廣義的雞尾酒包含酒精性的與無酒精性的，請問英文分別為？

Cocktail、Mocktail



# Q&A

- 請簡述直接注入法的作法

冰塊→材料→攪拌

# Q&A

- 漂浮法利用飲料中什麼比重的不同，做出不同層次感？

糖、酒精

# Q&A

- 承上題：
- 酒精程度越高，則比重越？
- 糖度越高，則比重越？

輕、重

# Q&A

- 請簡述漂浮法的作法

吧叉匙匙面朝上、使  
材料沿杯壁下流