

種類名稱	說明	杯子	舉例
酸酒 Sour	以蒸餾酒或香甜酒為基酒，加入檸檬汁(萊姆汁)、糖水一起搖盪而成，又稱「短飲酸酒」。	酸酒杯	杏仁酸酒
		雞尾酒杯	戴吉利
		古典杯	威士忌酸酒
可林 Collins	以蒸餾酒或香甜酒為基酒，加入檸檬汁、糖水、蘇打水調製而成，又稱「長飲酸酒」。	可林杯	湯姆可林 約翰可林 領航者可林
司令 Sling	基酒+檸檬汁(萊姆汁)+糖，搖盪後再加入蘇打水。	可林杯	新加坡司令 巧克力司令
費士 Fizz	基酒+檸檬汁+糖，搖盪後再加入蘇打水。	高飛球杯	琴費士
別克 Buck	基酒+檸檬汁+糖+薑汁汽水。	高飛球杯	琴霸克
酷樂 Cooler	基酒+檸檬汁 or 柳橙汁+蘇打水 or 薑汁汽水，調製而成。	高飛球杯	夏威夷酷樂
利奇 Rickey	基酒倒入裝有冰塊的杯中，擠進檸檬角(萊姆角)，再注入蘇打水或薑汁汽水。 將擠過的檸檬放進杯中，依個人的喜好用攪棒擠壓調整酸味。	高飛球杯	琴利奇

飲料名稱	成分	調製法	裝飾物	杯器皿
杏仁酸酒 Amaretto Sour (乙級)	杏仁香甜酒 45ml 檸檬汁 30ml 泡泡糖糖漿 15ml 蛋白 1Dash	搖盪法 Shake	柳橙片、 檸檬皮	酸酒杯
約翰可林 John Collins (乙級)	琴酒 45ml 新鮮檸檬汁 30ml 泡泡糖糖漿 15ml 蘇打水 八分滿	直接注入法 Build	檸檬片、 櫻桃	可林杯
新加坡司令 Singapore Sling (網路)	琴酒 45ml 檸檬汁 20ml 糖漿 2 匙 櫻桃白蘭地 15ml 蘇打水 八分滿	搖盪法 Shake	檸檬片、 櫻桃	可林杯
琴費士 Gin Fizz (乙級)	琴酒 45ml 新鮮檸檬汁 30ml 泡泡糖糖漿 15ml 蘇打水 八分滿	搖盪法 Shake		高飛球杯
琴霸克 Gin Buck (舊丙級)	琴酒 30ml 檸檬汁 15ml 薑汁汽水 八分滿	直接注入法 Build	檸檬片	高飛球杯
夏威夷酷樂 Hawaii Cooler (舊丙級)	琴酒 30ml 白柑橘香甜酒 15ml 檸檬汁 15ml 蘇打水 八分滿	直接注入法 Build	櫻桃、 鳳梨片	高飛球杯
琴利奇 Gin Rickey (網路)	琴酒 45ml 萊姆汁 30ml 蘇打水 八分滿	直接注入法 Build		高飛球杯