

在家調酒好簡單

文：醉清

“海上生明月，天涯共此時”，中秋佳節，是人月兩團圓的美好日子，亦是與親友交流，增進感情的最佳時機。但在賞月時常常都會烤烤肉，吃吃月餅，少不免會有點肥膩，若你能來一杯自己親手調製的雞尾酒，與親友們分享，用雞尾酒的清爽口味中和一下月餅和烤肉的肥膩感，就最好不過了！以下就來教教大家，如何調製一些簡單的雞尾酒，讓大家能夠做一個得體的好主人，在家請朋友喝雞尾酒，杯杯好喝！

雞尾酒的定義

所謂雞尾酒 (Cocktail)，簡單來說，就是混合兩種以上不同飲料後形成的一種新口感，再搭配上適合的酒杯，利用水果、花或葉裝飾，增強視覺的美感，就成為一杯雞尾酒。

認識六種基酒

調製雞尾酒一定要認識琴酒、伏特加、蘭姆、威士卡、白蘭地和龍舌蘭酒等六大基酒。

雞尾酒方程式

雞尾酒 = 基酒 + 無酒精飲料

要調製一杯雞尾酒不難，當你能夠掌握這個方程式，家中準備一、兩種基酒，根據各人的喜好，配合不同的果汁或汽水等，就能變化出十多款不同的雞尾酒了。以下三個超簡單酒譜，你只要準備伏特加和果汁以及量杯、搖酒器，幾十秒鐘就可以完成。

『伏特加 + 果汁』的調酒

伏特加有著無色且無特殊氣味的特性，不易影響其他飲料的味，加入果汁後酒味很容易被掩蓋掉，發出獨特的水果香味，以下是一些“伏特加 + 果汁”的調酒：

(1) 螺絲起子 (SCREWDRIVER)

材料：伏特加 45ml，橙汁適量。

作法：1. 將伏特加倒入裝滿冰塊的杯中；
2. 倒入橙汁稍加攪拌。

說明：伏特加與橙汁的比例大概是 1:3，可視飲用者酒量斟酌。螺絲起子酒精濃度不高，調製方法簡單，材料購買容易，是可以輕鬆在家招待朋友的雞尾酒。



(2) 鹹狗 (SALTY DOG)

材料：伏特加 30ml，西柚汁適量，鹽。

作法：1. 杯口先用檸檬（果肉處）抹過使其濕潤；
2. 在鹽堆上旋轉杯口沾鹽以製作鹽口杯；
3. 在杯中加入冰塊；
4. 將伏特加與西柚汁倒入稍加攪拌。

說明：伏特加搭配西柚汁及少許的鹽，最適合夏日午後收拾疲憊的心情補充能量。飲料中含有果汁及冰塊，因此可選用較大的玻璃杯，倒入飲料時要特別小心，別破壞了完整的鹽圈。





(3) VODKA LIME

材料：伏特加 30ml，青檸汁適量，檸檬片。

- 作法：
1. 杯口先用檸檬（果肉處）抹過；
 2. 在杯中加入冰塊；
 3. 將材料倒入稍加攪拌；
 4. 將檸檬片輕輕擠壓後投入杯中。

說明：伏特加及青檸汁的比例以 2:1 即可，這道酒材料簡單，容易表現伏特加的風味，因此愛好伏特加的朋友可以從市面上不同等級品牌的伏特加中，挑出自己最喜歡的感覺，調一杯屬於自己的 Vodka Lime。

調酒技巧六個小貼士

一、冰杯

冰鎮的杯子可保持雞尾酒的風味，最簡易的冰杯方法就是事先把酒杯放入冰箱，或將杯子放滿冰塊，並加入清水，在使用時倒掉即可。

二、時間

攪拌時間的長短可以影響酒的可口。一般雞尾酒約需攪拌八圈左右使酒材融合，次數不可太多，易造成冰塊過度融化而破壞風味。

三、杯子

雞尾酒有短飲及長飲杯之分，短飲意即要在短時間內飲下的雞尾酒，時間久了，風味就會減弱，一般認為雞尾酒在調好後 10 至 20 分鐘飲用為佳，大部分酒精度數是 30 度左右，酒杯份量較小，不用放入冰塊。長飲是指調製成適合於消磨時間、悠閒飲用的雞尾酒，全都是用平底玻璃酒杯或果汁水酒酒杯，這種大容量的杯子會加入冰塊，一般認為最好在 30 分鐘左右內飲用，與短飲相比酒精濃度較低，所以容易喝。

四、水果

酒譜中之「扭轉」(Twist)是要用一段切好的檸檬皮或橙皮，在杯口扭轉一下，再輕輕的抹在杯口一圈，接著把皮放入酒杯中，以增加此杯飲料之風味並作為裝飾物。



五、速度

開始調製一杯雞尾酒至完成，約花費四十秒鐘的時間較適當，因此調製雞尾酒前最好先將所有的器具材料準備好再開始，若一邊調製一邊找東西，飲料完成時冰塊也已經溶化了。

六、點綴

多利用檸檬、橙、菠蘿、紅綠櫻桃、薄荷葉等裝飾物，可為雞尾酒畫龍點睛，增加色彩，完整呈現雞尾酒的特色，適當的裝飾是需要的，也可以使用花葉或小道具幫忙。

溫馨提示

在家調製雞尾酒，最有趣的地方是可跟隨各人喜好調整酒譜的配方及加減基酒的份量，大家試試吧！來一杯雞尾酒，為繁忙單調生活增添美艷色彩。