

點酒秘訣男女有別？

港人喜歡下班後或周末聚會「嗒」番兩杯，但
是否真正懂得酒吧點酒秘訣？就以雞尾酒為例，
在提供雞尾酒建議前，先說明雞尾酒的基礎：烈
酒。所謂烈酒，指的就是酒精濃度高的蒸餾酒。
四大烈酒就是：琴酒、伏特加、蘭姆酒和龍舌蘭
酒。雞尾酒種類多如繁星，也可以劃分男性、女
性、短飲、長飲4項要素，現分別介紹
幾款經典雞尾酒：

短飲男性：馬丁尼

合初學者的雞尾酒。
種酒的喜好因人而異，所以絕不是一款適
將香草浸漬在葡萄酒中所製成的酒，對這
的技術。不過馬丁尼內含苦艾酒，也就是
王」，很多人會點這款雞尾酒以了解酒保
以琴酒為基酒，又被稱為「雞尾酒之

長飲男性：琴湯尼

好了。
有特別想法，就回答「用龐貝藍鑽吧」就
會問「要指定什麼琴酒呢？」此時如果沒
琴酒加通寧水，點琴湯尼時酒保大概

短飲女性：亞歷山大

利口酒，可說是充滿甜點的要素。
以白蘭地為基酒，加入鮮奶油和可可

長飲女性：泡泡雞尾酒

和通寧水，口感爽快。
以肯巴利酒為基酒，再加入葡萄柚汁

供大家參考。
整理了酒吧點酒秘訣，
避免這樣的窘境，本報特別
「時，就慌張起來。為了大家
到酒吧聽到店員問「請問你要點什
但又想去COA見識一下的大家，相信去
Best Bar in Asia」，成績非凡。平時少去酒吧，
瑰麗酒店舉行，最終香港酒吧COA破紀錄連續三年獲評為「The
第8屆「亞洲50最佳酒吧」(Asia's 50 Best Bars) 於前晚假香港



初蒲酒吧 點酒秘訣

長飲？短飲？

顧名思義，長飲通常飲用時間較長
(半小時左右)，如果你覺得自己平常喝
東西很慢，那可以點一杯長飲慢慢享用，
隨着冰塊的融化，調酒也會產生不同的風
味。而短飲的飲用時間比較短(10分鐘左
右)，這個時間也是調酒最適合飲用的狀
態，它的溫度以及風味在期間內是最好
的。長飲的杯子通常都會有冰塊，而短飲
的杯子通常都是高腳杯(凡事沒有絕對，
還是有些特例)。

長飲經典調酒：

長島冰茶、血腥瑪莉、琴湯尼、螺絲起
子、邁泰、月黑風高等。

短飲經典調酒：

馬丁尼、曼哈頓、瑪格麗特等。

亞洲最佳酒吧COA

位於中環的COA，創辦人Jay Khan
是知名調酒師，酷愛龍舌蘭酒的他，以墨
西哥瓦哈卡為靈感建立這家酒吧。COA
一直是香港最具人氣的酒吧之一，酒藏相
當豐富，由瑞希拉、索松、梅斯卡爾到龍
舌蘭應有盡有。據說酒吧內有多達200支
不同種類的龍舌蘭酒，可以讓調酒師製作

出令人耳目一新的雞尾酒。想深入認識墨
西哥烈酒魅力，就必定要到COA朝聖。
Jay Khan當被問到如何經營時，他分享
「有快樂的員工、就會有快樂的客人」，
同時感性指出，他生於香港、長於香港，
能以COA代表香港爭光，他感到非常榮
幸。

酒吧點酒部分術語

Mocktail：

無酒精飲料，「Mock」模仿以及
「Cocktail」調酒，這兩個單子組合而成，
意思就是模仿調酒作法的無酒精飲料。

Shot：

Shot的直接翻譯就是一口酒，去酒
吧可能會聽到有人點「給我一排Shot！
」，接着服務員就會端着一排小杯子過
來，那個小杯子就是Shot杯，大約
30ml，並且提倡一口氣喝掉。

Dry：

常常在酒吧會聽到有人說「我想要
Dry一點。」這個單字在調酒中的意思
是，想要烈一點、酒感重一點的意思。

Neat：

常溫喝威士忌，不加冰塊、不加
水。

Straight / Straight up：

這是純喝時會用到的語法，
「Straight」是說冰過後倒出來，但是不
融水，比較常用在伏特加之類的。
「Straight up」則是加冰塊攪拌融水後，
再倒出來飲用。

Stir：

調酒技法，「Stir」就是攪拌法，把
材料放入攪拌杯加入冰塊攪拌，經過融
水以及混合來製作調酒，像是馬丁尼、
曼哈頓等經典調酒都是使用攪拌法。

Shake：

調酒技法，搖
盪法，看到酒吧的調酒
師姿勢很帥的搖動雪克
杯，那就是Shake，混合調
酒之餘再利用搖盪的手法打入空氣，讓
酒體更為飽滿。

Garnish：

調酒的裝飾物，像是檸檬片、橄欖、
橙皮、迷迭香、各種花草類植物等等。

Dash：

調酒時的比列的最小單位，通常是加
入苦精時會用到，1 Dash大約是1/32 盎
司。

Rolling：

調酒技
法，滾動法，
比較少見的招式，
看到調酒師拿兩個杯子
互相倒來倒去，像是在
做印度拉茶一樣，可以
均勻混合調酒又減少融
水量時會用到的招數，
代表經典調酒血
腥瑪莉。

