

## 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。

