

黃韶顏

輔大生活應用科學系

國產酒調配的雞尾酒

家中宴客時，若能自行調配雞尾酒，將增加餐食的情趣。



雞尾酒起源於美國，它是一種以酒加入果汁或汽水的飲料，家中宴客時，若能自行調配，將可增加餐食的情趣，由於洋酒價格十分高而且材料難求，所以現介紹以國產酒來調配的雞尾酒。

為了解雞尾酒的調配，首先需對酒的分類有所認識，一般酒依製造方法可分為三大類：

一釀造酒：它是以穀物或水果為原料，由含有糖分的液體中，加入酵母，經酵母發酵後產生了酒精和二氧化碳，其特徵為酒精成份較低，如啤酒酒精成份為4~8%，葡萄酒酒精成份為8~14%。

二蒸餾酒：將經過發酵的酒，再予以蒸餾，使具有高比率酒精濃度的酒，如蘭姆酒、白蘭地酒、威士忌酒。

三混合酒：將釀造酒或蒸餾酒中，加入種子、香草使具有特殊香味的酒，如國產酒常加入藥草或植物製成虎骨酒、參茸酒、竹葉青、玫瑰露等。

雞尾酒調配時，應注意下列的原則：
一牢記酒的基本配方。

二所用的基酒應為烈酒，其量不可少於總量的50~60%。

三調酒時應用糖水，其中糖與水的比例以1:2，將糖加水放煮鍋中煮至糖溶解。

四所用的果汁可用新鮮果汁或罐頭果汁。

五酒會前，應將所用的糖漿、果汁、裝飾材料準備妥善，並將所有酒杯、用具清洗乾淨。

現介紹幾種以國產酒來調配的雞尾酒：

香瓜盅(6人份)

材料：綠香瓜12個，檸檬1個，鮮柳橙汁2杯，糖1杯，蘭姆酒1杯，小紙傘6個，冰塊5~6小方塊。

作法：1.香瓜6個去皮、瓜瓢，切成小丁與檸檬汁、冰塊、糖、柳橙汁放果汁機中打勻，將蘭姆酒與打好的果汁拌勻，放冰箱冷藏。

2.另外6個香瓜，將頂端平切，去瓜瓢。宴客前將碎冰舖在平盤，將香瓜



放盤內排好，調好的酒倒入瓜瓢內，上插小紙傘，並放吸管與小湯匙。

冰鎮蕃石榴汁 (6人份)

材料：蕃石榴汁 4 杯、鳳梨汁 1 杯，玫瑰露 $\frac{1}{3}$ 杯，糖 1 杯，蘭姆酒 1 杯，紅櫻桃 6 粒，檸檬片 6 片。碎冰 $\frac{1}{4}$ 杯。

作法：1. 將蕃石榴汁、鳳梨汁、玫瑰露、糖、蘭姆酒與碎冰放於果汁機中打勻，盛於較大的酒杯中。

2. 另以紅櫻桃及檸檬片來作裝飾。

荔枝冰酒 (6人份)

材料：紅茶袋 5 包，荔枝酒 1 杯，糖 1 杯，檸檬 1 個，新鮮荔枝半斤，檸檬汁 $\frac{1}{4}$ 杯。

作法：1. 用 6 杯熱水放於雞尾酒容器內，將紅茶袋放入浸泡 10 分鐘，取出茶袋，加糖至糖溶解。

2. 將檸檬汁與荔枝酒一齊倒入茶中拌勻，整個放於冰箱中冷藏。

3. 宴客前 2 分鐘，將冰塊加入雞尾酒內，上放檸檬片與剝好外皮的荔枝。

農家樂 (20人份)

材料：茉莉花茶袋 2 袋，桂圓酒 1 杯，白蘭地 1 杯，鳳梨汁 2 杯，檸檬汁 1 杯，汽水 1 大瓶，白糖 $\frac{1}{2}$ 杯，乾桂圓肉 1 兩，檸檬 1 個。

作法：1. 乾桂圓肉用 4 杯開水煮沸，放涼備用。

2. 將茶袋浸入桂圓湯中約 3 分鐘，取出茶袋，加糖攪拌至糖溶化。

3. 將桂圓酒、白蘭地酒、鳳梨汁、檸檬汁、桂圓茶湯拌勻，放冰箱冷藏 1 小時。

4. 宴客前加汽水、冰塊，桂圓肉自然浮起，如一朵朵小花，再以切片的檸檬作裝飾。 ■

本社代售

土地與肥料

楊秋忠著

定價：300元

內容：

認識人類世代的資產——土壤，增進土壤肥力的觀念及管理要領，土壤肥力保養，問題土壤的診斷，植物營養及施肥要領，葉面施肥，增進土壤施肥的效果，土壤有機物及有機肥料，土壤微生物。
全書 290 頁。

台灣農地雜草

WEEDS OF CULTIVATED LAND TAIWAN

洪亮吉·呂理燻共著

定價：500元

內容：

介紹雜草分類及彩色圖 44 科，殺草劑使用介紹，雜草學名與普通名稱對照表，台灣地區水稻田主要雜草調查，台中區水田在冬季旱作之雜草相……等。

豐年社

每次郵購另加掛號郵資 45 元
郵政劃撥 0005930-0 豐年社

台北市溫州街 14 號
電話：(02) 3628148