

“

夏季傍晚是最美好的时光，白天炎热的气温把体力和精力都一点一滴地蒸发掉，而在傍晚时分来上一杯清爽的鸡尾酒则是极好的享受。我们为你推荐5款适合夏天的鸡尾酒，在家就能DIY，轻轻松松调制出一些能够平衡夏日酷暑的鸡尾酒。无论是三五好友之间的派对，还是与亲密伴侣的一场浪漫约会，都足以让他们心花怒放。

技安

”



## 03 玛格丽塔

这是一种用龙舌兰酒配制的鸡尾酒，以著名美国墨西哥裔电影明星丽达的名字命名的。口味个性热情而鲜明，气味浓烈且带点生涩，适合刚从啤酒进阶的人尝试。

调配方法：盎司龙舌兰酒、1盎司橙味利口酒、0.5盎司的单糖浆倒入摇壶中，加入八块冰，新鲜青柠汁或挤入一个青柠汁，剧烈摇动12次以上，滤入冷却好的玻璃杯，挂一条柠檬皮在杯边，或者在边缘沾上些盐，大功告成！



## 01 莫吉托

这是一款在古巴很著名的鸡尾酒，也是海明威的最爱。调制起来很简单，你需要的都是非常基本的原料。这种调酒有着相对低的酒精含量，青柠与薄荷的组合与朗姆酒的烈性互补，营造出独特的清爽口感。

调配方法：把薄荷叶，柠檬角，糖混合搅拌，直至闻到薄荷香味，加入2盎司朗姆酒，1.5盎司柠檬糖浆，八块冰，使劲摇动，至少20次。双重过滤到加满碎冰的杯中，用苏打水填满，加入五片薄荷叶和一个柠檬角在上面加以装饰即可。



# 盛夏，在家中——来个鸡尾酒派对

ENJOY  
SUMMER  
cocktails

## 02 长岛冰茶

长岛冰茶是一款以四种烈酒作为基酒的长饮鸡尾酒，于上世纪90年代起风靡全球。然取名“冰茶”，但口味辛辣，酒精占主要成分，适合酒量好的男士享用。

调配方法：放入1盎司伏特加和1盎司金酒，1盎司白朗姆酒，1盎司白龙舌兰酒，1盎司白橙皮酒，再加入1.5盎司柠檬糖浆，8块冰，摇和至少12次，用冰块填满高脚杯，滤入鸡尾酒，不要装满，留一点地方加入可乐，用柠檬角装饰即成。

## 04 覆盆子柠檬鸡尾酒

酸酸甜甜的口味绝对是女生们的最爱，冰好的酸柠檬与覆盆子搭配出酸甜交替的口感，让人感受到了夏天的美好。

调配方法：放入8盎司的浆果味伏特加，2盎司的柠檬酒，再加入2盎司的糖浆，5块冰，摇和至少10次入杯，用新鲜的覆盆子跟薄荷叶装饰。



## 05 葡萄柚鸡尾酒

简单清爽是这款酒的特色，丰富的柑橘味道非常清澈。搭配的杜松子酒具备相当的吸引力，令人对鸡尾酒和派对都一直保持着热情。

调配方法：放入8盎司杜松子酒，8盎司鲜榨葡萄柚果汁，1盎司新鲜柠檬汁，8块冰，摇和至少12次，滤入鸡尾酒，用柠檬角装饰即可。

## TIPS

鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒。它是以朗姆酒、金酒、龙舌兰伏特加、威士忌等烈酒或是葡萄酒作为基酒，再配以果汁、蛋清、牛奶、咖啡、可可、糖等其他辅助材料，加以搅拌或摇晃而成的一种饮料，最后还可用柠檬片，水果或薄荷叶作为装饰物。