



绝对潘趣包

这款鸡尾酒一改在杯中饮酒的习惯，光是形式就已经非常吸引人，里面添加洋甘菊茶、蜂蜜和可食用蓝色花朵，美味的同时还很养生。

配方：15毫升绝对伏特加、15毫升菲诺雪莉酒、30毫升冷却的洋甘菊茶、约8毫升鲜榨柠檬汁、约8毫升龙舌兰糖浆/蜂蜜、约4毫升白橙皮酒、约4毫升汤力水、可食用的蓝色花朵

制作方法：将所有原料摇匀，倒入装有冰块的塑料袋中，最后加入汤力水，插入吸管即可饮用。



雪树粉红佳人

这款鸡尾酒颜色娇艳可人，如同其名字一样优雅美丽，其中融合了雪树伏特加和日本清酒，口感绵柔爽口。

配方：40毫升雪树伏特加、15毫升日本清酒、4颗新鲜草莓、1片紫苏叶

制作方法：将草莓与糖浆捣碎，加入剩余材料和方冰后摇匀，滤入马天尼杯中，并以草莓切片作为点缀。

百龄坛圣诞肉桂雪橇

加入肉桂，使这款鸡尾酒更有秋冬气息，搭配百龄坛圣诞珍藏限量版威士忌的醇厚果香，给新年增添温暖气氛。

配方：50毫升百龄坛圣诞珍藏、25毫升肉桂雪梨浸渍糖浆、5毫升柠檬汁、5毫升蔓越莓汁、半个橘皮、2粒丁香、10-12粒葡萄干、半个果梨切片、1条肉桂棒

制作方法：将所有原料混合放入平底锅加热但避免煮沸，过滤后倒入马克杯中并以肉桂棒点缀。



新年暖心 鸡尾酒

鸡尾酒多数加冰块，给人一种夏日冰凉感，但鸡尾酒真的有季节性吗？其实不然。鸡尾酒最大的特点就是其多变性，在不同季节，可以选取当季最新鲜的食材添加进来，调制出最符合当下情境、心情的鸡尾酒。

如果非要说鸡尾酒是有季节性的，应该是从鸡尾酒中添加的季节性蔬果的角度来说，君度橙酒第六代传人 Alfred Cointreau 说道：“同一款鸡尾酒，主要的配方是一样的，但应季的蔬果可以不同，调制出来的口感也不一样。夏季加冰，冬季可以不加冰。”

人头马君度集团大中华区市场总监王敬芝则解释道：“在鸡尾酒文化发展较为成熟的大城市，冬天有暖气、空调，其实在室内是比较干燥的，这时候喝一杯加冰或清凉的鸡尾酒，反而更清新舒爽。”

鸡尾酒的世界丰富多样，调酒师们也发挥自己的创造力和想象力，将许多具有秋冬气息的元素融入酒中，比如肉桂、生姜、热巧克力及咖啡等，颜色也可以鲜艳娇美，看起来养眼，喝起来暖心。众多美酒品牌也推出冬季特饮鸡尾酒配方，而配方仅供参考，想调出独一无二、“私人定制”的鸡尾酒，还要多尝试，“实践出好酒”。



柑曼怡火焰可丽

盛在香槟酒杯里的鸡尾酒，如同优雅的淑女，法式可丽饼装饰好看也好吃。

配方：20毫升柑曼怡香橙干邑甜酒、30毫升鲜橙汁、10毫升柠檬汁、10毫升焦糖糖浆或焦糖汁、1块法式可丽饼、3克糖，与少许鲜橙橙皮（预先切碎）混合

制作方法：将上述配料逐一倒入摇酒壶中，加入少许冰块，摇匀后用滤网过滤并盛出，放入冰箱内冰镇。将可丽饼切成细丝，在酒杯内倒入大半杯鸡尾酒，在顶部撒上焦糖奶泡，将可丽饼丝摆放在奶泡上方，撒上橙皮糖粉，淋上几滴焦糖糖浆。

轩尼诗干姜特饮

这款鸡尾酒制作简单，新年聚会时调制这样一杯鸡尾酒，美味又健康。加入的干姜水，更可以驱走冬日的严寒，为大家增添一丝暖意。

配方：1.5盎司轩尼诗 V·S·O·P，3.5盎司干姜水，若干冰块，若干青柠角

制作方法：将轩尼诗 V·S·O·P 倒入杯中，在杯中装满冰块，再倒入干姜水，最后以青柠角装饰。

(吴瑞丽)

