



# 灯红酒绿 鸡尾酒

鸡尾酒神秘多变,它以缤纷的色彩和独特的口味在各种晚会或派对上占据了一席之地,并拥有众多爱酒懂酒的粉丝。节日里怎能少了它的身影。



1.



2.



3.



4.



5.



6.

## 1、璀璨回忆

酒吧:北京四季酒店Mio意大利餐厅

配料:金方威士忌、干苦艾酒、甜苦艾酒、苦精

记者手记:这是一款非常适合有性格男士的鸡尾酒。以金方威士忌为基酒,加以味道浓烈强劲的苦艾酒以及苦精,整款酒酒精浓度非常高,并且入口带有复杂且混合的甘苦味道。酒体呈现金黄色,除了简单的橙皮之外没有其他复杂冗余的装饰。无论是它雄厚有劲儿的口感还是简单直接的外观,都非常适合有性格、对生活有独特执着要求的成功男士。

## 2、莫吉托

酒吧:北京四季酒店Mio意大利餐厅

配料:朗姆酒、薄荷叶、青柠檬、糖、苏打水

记者手记:以偏甜的朗姆酒为基酒,再加上青柠檬的酸爽和薄荷叶的清新,整款酒的口感酸甜之余又会品尝到酒精带来的浓烈口腔冲击感。整款酒金黄的酒体,再配以青柠檬和薄荷叶的清脆绿色,还没入口就已经让人精神为之一振,心情也随着清脆的颜色瞬间变好。莫吉托的酸甜口感让它成为一款男女皆宜的鸡尾酒,尤其适合在夏季饮用。对于不太喜欢强烈酒精味道的女士,这是非常好的选择。

## 3、贝利尼

酒吧:北京四季酒店Mio意大利餐厅

配料:路易王妃香槟Louis Roederer Brut Champagne、蜜桃、芒果、树莓、草莓

记者手记:贝利尼鸡尾酒是一款意大利的传统鸡尾酒,但是北京四季酒店Mio意大利餐厅的贝利尼在基酒方面用路易王妃香槟代替了传统鸡尾酒中的普通气泡酒。高质量基酒的使用让整款鸡尾酒的口感得到了大大提升,入口更加顺滑,气泡更加丰富。同时,以蜜桃、芒果、树莓和草莓等各种水果为原材料的贝利尼,拥有非常浓的水果味道,同时水果和香槟的搭配也增加了这款酒的清新感。整款酒呈粉红色,用香槟杯盛放,非常适合优雅的女士,同时也是约会、庆祝时的上佳选择。

## 4、清酒玛格丽特

酒吧:北京莫尔顿牛排坊

配料:清酒、龙舌兰酒、青柠汁、糖浆、青柠角

记者手记:这是一款带有东方色彩的玛格丽特鸡尾酒。日本清酒的加入让原本拥有绿色植物清爽口感的玛格丽特加入了丝丝的香醇口感。复杂且微苦的口感非常适合男士和有性格的成功女士。

## 5、清酒莫吉托

酒吧:北京莫尔顿牛排坊

配料:清酒、朗姆酒、薄荷叶、青柠檬、糖、苏打水

记者手记:与普通传统的莫吉托不同,莫尔顿这款创新意义的莫吉托加入了东方色彩的日本清酒。然而清酒的加入并没有破坏莫吉托原有酸甜、清爽的口感,而是让原本莫吉托过于张扬的个性显得更加沉稳,让整款酒品味起来更加有层次。在酸甜之后,口腔中会留下微微的甘醇和浓郁。这也让这款酒更加适合在一年四季而不仅仅是夏季饮用,并且同样清爽的外观有让人心旷神怡的功效。

## 6、火力全开

酒吧:天津丽思卡尔顿酒店Flair酒吧

配料:高度朗姆酒、茴香酒-森布卡

记者手记:这是一款能够和客人进行充分互动的鸡尾酒。由天津丽思卡尔顿首席调酒师Paul精心设计准备。从这款酒的名字上可以看出,这是一款和火分不开的鸡尾酒。首先将两种酒混合之后点燃,因为高度朗姆酒的酒精度数非常高,这款酒会瞬间被点燃,并在调酒师的高超技术下形成一条可以烧大约40秒左右的火龙。在燃烧完之后,高度朗姆酒的酒精几乎被全部蒸发,而且透出一股森布卡的浓浓的茴香味。在这时,调酒师会让客人深深地闻一下酒的茴香香气。之后将酒倒入短杯中,并让客人在喝这款热酒之前先吃一小块冰块。在客人的口腔和喉咙都能够完全适应的情况下,再一鼓作气喝下整杯酒。

北京商报记者 刘一博