

東海大學餐旅管理學系碩士論文

以社會網絡分析方法解析雞尾酒的
元素組合之研究

Using Social Network Analysis to Investigate
the Combination of Cocktail Elements



碩士班研究生 蔡洺蓁
指導教授 周碩雄 博士

中華民國一百零四年六月

東海大學碩士學位論文

口試委員會審定書

餐旅管理 研究所 蔡洺蓁 君所提之論文

以社會網絡分析方法解析雞尾酒的元素組合之研究 (題目)

係本委員會審議，認為符合碩士資格標準。

論文口試委員會

召集人 范振德 (簽名)

委員 范振德

周碩雄

陳錦中

所長 范振德

中華民國 104 年 6 月 24 日

誌謝

沒有家人就不會有今天的自己，非常感謝家人對孩子因課業繁忙而無法經常回家的體諒，尤其，感謝母親的從旁關懷與滿滿的愛，才得以順利兩年完成論文，孩子散發的光，永遠閃爍著您親手點燃的花火。

本論文的完成，首先要感謝指導教授周碩雄博士，在研究所生涯中能遇到同樣對雞尾酒有著濃厚興趣的人，是一件多麼幸運的事，在彼此近一年的腦力激盪後才有了本論文的研究主題。感謝嶺東科技大學的范振德博士與所上的陳錚中博士給予諸多建議才能使本論文更臻完善。最後在英文摘要的部分特別要感謝東海大學師資培育中心的鄧佳恩博士給予莫大的協助，學生才得以完成。

蔡洺蓁 謹誌於

東海大學餐旅管理研究所

中華民國一〇四年六月

以社會網絡分析方法解析雞尾酒的 元素組合之研究

中文摘要

我國飲用雞尾酒日益盛行，網路與坊間書店也陳列了許多雞尾酒的專書，發現雞尾酒的分類方式多以基酒、酒精含量、餐點搭配作為一般的邏輯歸類方式，缺乏具有科學性的系統分析；本研究亦發現每支雞尾酒的發展會有脈絡可循，卻常無法融入教學的材料中，學習過程沒有縱貫性理論的慣穿，流於破碎的記憶。因此，在雞尾酒的學習過程中，雞尾酒的派系扮演重要的教材與創新研發的角色。

本研究應用社會網絡分析法，以雞尾酒的配方與其飲用時機為材料，探討各類型雞尾酒的基本構成與成分及其相關要素，透過解析雞尾酒元素組合之可能關係，建構雞尾酒的家族脈絡，並提出解釋雞尾酒家族分類的方法論。研究採用《The American Bartenders School Guide To Drinks》、《The Bar & Beverage Book》以及 IBA Official Cocktails 之雞尾酒品項、配方與飲用時機，將其以不具重覆性的雞尾酒輸入社會網絡分析法-Net Miner 軟體中，奠定雞尾酒調製配方的基礎。

從所得的社會網絡之集群分析中，雞尾酒的元素組合會依組合的結構呈現不同的派系。顯示結果，將歸納出雞尾酒的家族系譜，並利用具有系統、科學且可視化的圖形理論闡釋，獲得有系統、整合力的認知結構。本研究結果，有助於引導學習者、教學者、飲用者、創新研發者及推廣者進行相關的雞尾酒理解，逐步建立雞尾酒家族的認識與發展，順利達成雞尾酒調製觸類旁通之目標，並賦予其更多的自由度。

關鍵字：元素組合、雞尾酒、社會網絡分析、集群分析



Using Social Network Analysis to Investigate the Combination of Cocktail Elements

ABSTRACT

Cocktails are getting popular in Taiwan. Books about beverages and cocktails are also among the top selling titles. However, it was found that cocktails were mostly grouped and arranged by their base liquor, alcohol content, or the dishes they go with. Scientific and systematic analyses were rarely seen in the presentations of cocktails. Although cocktails were commonly arranged by certain themes or topics, they can hardly be integrated into instructional materials because of the lack of the theoretical framework. It is hard for learners to obtain a complete understanding of theories which can help them better organize different families of cocktails. Because the families of cocktails play a critical role in innovation, it is essential for learners to be familiar with them.

This study attempted to explore the combination of cocktail ingredients based on Social Network Analysis (SNA), along with the recipe and the occasions they were taken. Through the investigation the researcher seek to understand the relationship among cocktail families, and further, the methodology of classifying cocktails.

The basic elements of cocktails, including items, recipes, and occasions for drinking, were adopted from “The American Bartenders School Guide to

Drinks,” “The Bar & Beverage Book,” and standards of IBA. Distinctive elements of cocktail items were entered in the Net Miner, an SNA software, as the basic ingredients of a cocktail. It was found that the combinations of cocktail elements formed different families in the SNA clusters. The cocktail families were better accounted for in terms of such a more systematic, scientific, visible way. The finding of this study benefits learners, instructors, drinkers, innovators, and promoters in understanding more about cocktails. Also, the finding may also help understand the development and evolution of cocktails, which will contribute to future innovations.

Keywords: Combination of Elements, Cocktails, Social Network Analysis, Cluster Analysis

目錄

第一章 緒論	1
第一節 研究背景	1
第二節 研究動機	2
第三節 研究目的	3
第四節 論文架構	4
第二章 文獻探討	6
第一節 知識管理	6
第二節 雞尾酒的相關研究	7
第三節 雞尾酒的邏輯歸類	10
第四節 雞尾酒家族	12
第五節 社會網絡分析的應用	14
第三章 研究設計	16
第一節 研究架構	16
第二節 研究流程	17
第三節 研究方法	18
第四節 研究範圍	20
第五節 資料分析方法	21

第四章 研究結果	23
第一節 社會網絡之集群分析	23
第二節 集群類別分析	58
第三節 集群分類意涵	65
第五章 結論與建議	68
第一節 研究結論	68
第二節 研究限制	70
第三節 研究建議	70
中文參考文獻	73
英文參考文獻	76
附錄	78

表目錄

表 2-1 雞尾酒相關文獻.....	9
表 2-2 雞尾酒相關文獻研究.....	9
表 2-3 雞尾酒家族.....	13
表 3-1 雞尾酒元素.....	18
表 3-2 雞尾酒元素組合之範例.....	19
表 3-3 雞尾酒關係矩陣之範例.....	19
表 4-1 柔烈中庸類之家族成員分析表.....	23
表 4-2 柔烈中庸類家族成員之元素組合表.....	24
表 4-3 霧感奶油類之家族成員分析表.....	30
表 4-4 霧感奶油類家族成員之元素組合表.....	31
表 4-5 刺激唾液類之家族成員分析表.....	35
表 4-6 刺激唾液類家族成員之元素組合表.....	36
表 4-7 唾液果腹類之家族成員分析表.....	40
表 4-8 唾液果腹類家族成員之元素組合表.....	41
表 4-9 經典古感類之家族成員分析表.....	43
表 4-10 經典古感類家族成員之元素組合表.....	44
表 4-11 醉深謊言類之家族成員分析表.....	49

表 4-12 醉深謊言類家族成員之元素組合表.....	50
表 4-13 各異其趣類之家族成員分析表.....	53
表 4-14 各異其趣類家族成員之元素組合表.....	54
表 4-15 舉杯交流類之家族成員分析表.....	56
表 4-16 舉杯交流類家族成員之元素組合表.....	57
表 4-17 柔烈中庸類家族成員的遠房近親關係解析.....	61
表 4-18 經典古感類家族成員的遠房近親關係解析.....	63
表 4-19 醉深謊言類家族成員的遠房近親關係解析.....	64



圖目錄

圖 2-1 雞尾酒的邏輯歸類.....	11
圖 3-1 研究架構.....	16
圖 3-2 研究流程.....	17
圖 3-3 Analyze>Cohesion>Clique>n-Clan 的對話框.....	21
圖 3-4 Analyze>Cut-off 的對話框.....	21
圖 3-5 Explore>Cohesion>Clique>n-Clan 的對話框.....	22
圖 3-6 Explore>Cut-off 的對話框.....	22
圖 4-1 整體雞尾酒家族分群.....	58
圖 4-2 節點〉整體雞尾酒家族分群.....	59
圖 4-3 柔烈中庸類 (G1) 家族之遠房近親關係親疏度.....	60
圖 4-4 柔烈中庸類 (G1) 家族的遠房近親.....	61
圖 4-5 經典古感類 (G5) 家族之遠房近親關係親疏度.....	62
圖 4-6 經典古感類 (G5) 家族的遠房近親.....	62
圖 4-7 醉深謊言類 (G6) 家族之遠房近親關係親疏度.....	63
圖 4-8 醉深謊言類 (G6) 家族的遠房近親.....	64
圖 5-1 外掛圖形的經典古感類家族.....	69
圖 5-2 外掛圖形的醉深謊言類家族.....	69

第一章 緒論

第一節 研究背景

隨著大環境不斷地變化，人們的生活型態及消費習性也跟著時代的不同而改變，不知不覺中，人手一杯飲料似乎成了每天的必需品，這樣的消費習慣成了生活中的一部分。在飲料中，酒精性飲料為利潤最高的產品，又因西化風行，飲食概念逐日改變，因此，不難發現近年來酒精性飲料已經變成垂手可得的產品，國內雞尾酒從以往的夜店與酒吧場所，開始向超商、精品超市、便利商店和餐飲渠道發展，甚至，手搖飲料業者開始推出的輕酒精飲料也逐漸展露苗頭，再者，酒精性飲料的選擇也日趨多元化，不僅依消費者特質的不同而有不同的消費選擇產品，另外，網路與坊間書店也陳列了許多各式雞尾酒專書，透露著台灣民眾對於酒精性飲料的依賴性與日俱增。

根據本研究搜尋台灣坊間的國內外雞尾酒相關書籍，透過歸納與整合的探究，看出雞尾酒的分類方式大多以基酒分類作為歸類，其次為酒精濃度和餐點搭配，這樣的邏輯概念為一般學習的方式，缺乏具有科學性的系統分析。上述部分的探討以第二章第三節文獻作詳細的探討。

在大量翻閱書籍中，發現Jack Tiano所著的《The American Bartenders School Guide to Drinks》，目錄寫著 Cream Drinks、Sours、Martinis and Manhattans、Liquor-and-Mix Drinks、Two-Liquor Drinks、Wine Drinks 以及 Liqueur Drinks 與 Costas Katsigris & Chris Thomas 所著的《The Bar & Beverage Book》，目錄寫著 Drink Families、The Martini/Manhattan Family、Sours And Sweet And Sour Cocktails 以及 Cream Drinks，這兩本國外書籍有別於一般臺灣學習調酒的方式，並且利於學習者思考的飲調學習方法，台灣與國外之間產生矛盾，為什麼台灣的教育都沒有這樣的教學理念傳達。

「學習」可以有很多種形式，但學習的最終目的，就是要將學到的知識或技能儲存於長期記憶中，待有需要時再尋回使用。當學習另一個新的知識或技能時，如果已

經掌握到舊有的概念與能力將有助於學習新的事物，甚至，更進一步創新與發展，因而，死背硬記的方式，無法達到學習的正向轉移，舉例而言，記下食譜與酒譜是餐飲業者常見的學習方式，因此，學一道菜會一道菜；學一杯飲料會一杯飲料，缺乏學習上的涵養。有鑑於此，教育工作者與學習者為了使學習能夠達到事半功倍的效率，無不關注在如何找出好的學習策略。

第二節 研究動機

臺灣的雞尾酒教學書籍以填鴨式的邏輯為一般學習方式，沒有科學性的方法來提供一個理論。學習過程沒有縱貫性理論的貫穿，流於破碎的記憶。在日常學習中，人們常常會遭遇各種奇奇怪怪的現象，但是，大多數人已經習慣不加思索地學習。因此，我們須對現象覺知，也就是探究現象背後的多重意義。本研究發現國外的書籍有比較不會流於死記或是獨立記憶的雞尾酒學習方法，較具有理論性，舉例來說有這兩本書：Costas Katsigris & Chris Thomas 的《The Bar & Beverage Book》與 Jack Tiano 的《The American Bartenders School Guide to Drinks》，皆論及雞尾酒的系統化，是有理念的調酒，擺脫僵化性的背誦，固定加入幾 ml 或是幾 oz 的成分，賦予雞尾酒具有調整性，然而這樣的調整都還是同一杯酒或是同一類家族。

現代人的消費，客人有主動性；客人與調酒師有互動性，舉例而言，過往飲料的固定冰量、糖分，到現在消費者可自行選擇糖度、溫度和冰塊含量，由此，端倪出同一杯飲料的喜好會因人而異，再者，同一杯飲料與同一個人，也會因為各種因素，諸如：天氣、心情等等，而想喝到同一款但不同風味的飲料。本研究認為軟性飲料(non-alcoholic beverage)的顧客會有這樣的選擇，同樣地，酒精性飲料(alcoholic beverage)的消費者也會有相同的需求，因此，透過本研究的邏輯分類使學習調酒的人和調酒師，皆能夠不被標準配方綁著，可以有更多的彈性度，以致於符合需求又不失本質。

因此，本研究希望跳脫表面的材料組合（配方，recipe）形式，研究元素組合之

特性所形成的各類型雞尾酒，應用社會網絡軟體（social network software）之集群分析（clusters analysis），對於各類型雞尾酒的基本構成與成分及其相關要素進行探討，瞭解雞尾酒的脈絡，增強材料結構性的認識，除了對各式雞尾酒的派系作系統性的理解，還可以作為技術後盾的知識。同時，將理論透過可視化的方法有助於學習雞尾酒，亦可以作為訓練教材，並作為消費者對飲用時機之參考。改善盲目跟隨人云亦云之飲用與學習的習性，增加飲用及調製雞尾酒的自主性，但此方面的研究甚少。

總結來說，本研究的動機為：

- 一、希望跳脫舊有的學習方式，研究材料結構對雞尾酒之間的關係，作為雞尾酒調製者在成分比例的調整性與創新研發之參考。
- 二、家族關係（親屬關係）應用於元素組合，可以增強元素組合之結構性，尚未發現有此方面的研究。
- 三、改善飲調學習者盲目跟隨酒譜之僵化背誦習性。

第三節 研究目的

面對市場需求反應靈活、快速及有彈性，學習需要不斷創新求變。臺灣之光的珍珠奶茶（pearl milk tea），可以奶味重；可以茶味重；可以奶味與茶味均衡；珍珠含量可以多可以少；珍珠尺寸可以大可以小；冷熱溫度可以任意調整，而這些改變皆不失成為一杯珍珠奶茶。亦可以發現珍珠奶茶繼之而來的珍珠奶綠（茶）、珍珠紅（綠）茶……等變種。為迎合消費者求新求變之需求，本研究欲透過瞭解調製雞尾酒的元素：成分（ingredients）、調製方法（mixing method）、盛裝杯子（glass）、飲用時機（drinking occasion）之組合意義與內涵，分析出異曲同工之妙，創造出更好的學習策略。

本研究旨在建構雞尾酒配方中各元素組合之脈絡網路，並檢核配方結構與配方間親屬鏈結關係，據此擬出雞尾酒家族分類，為學習雞尾酒的涵養找出邏輯理論。提供一個有系統的理论，不再迷思於不知其所以然，讓學習雞尾酒的過程中諸多的為什麼皆能有所解答。而家族分類的概念，可以作為雞尾酒創新的需求因素與雞尾酒的教學

材料。故研究欲透過圖形理論，找出各元素組合在網絡內的親屬關係，另外，分出可視的圖形，才有一目了然的意義。透過社會網絡分析中的集群分析來組合雞尾酒家族概念下的分群，如此，從元素的組合，可以分析出家族特性，並解釋其形成原因，提供雞尾酒製作與消費者溝通的橋梁。

雞尾酒，歷年來一直受到人類的謳歌禮讚，不論是出現在日常生活上抑或表達在藝術範疇中，它的格調方式容有異曲之妙，就某個層面來說，酒譜和時裝秀沒兩樣，通常是新瓶裝舊酒，因而它們的世界裡琳瑯滿目，變化萬端。事出必有因，有因必有果，探討因果關係，只要找到最起先的因，就能得知結果；只要找到所屬的雞尾酒家族，就能得知調製的組合，賦予學習能夠舉一隅而三隅反，從一杯雞尾酒類推而知道其他同類的雞尾酒，達到觸類旁通之目的，撇除學習上僵化與機械的形式，擁有更高的自由度。

故本研究有以下具體的目標：

- 一、驗證雞尾酒是具有科學性的系統歸類，並探勘不同雞尾酒的關係組合，歸納出各類型雞尾酒的基本元素組合，建構出雞尾酒的家族，以提供適飲時機與學習上的參考。
- 二、應用社會網絡中的集群解析，提供從事調酒的專業人士以及對酒類有興趣的人，對雞尾酒家族的分類概念與其中的意涵，並提出解釋雞尾酒的親屬關係。
- 三、將雞尾酒家族的概念透過可視化的圖形，強化理論組織的結構性，讓學習者更容易理解，也讓學習更進一步方便化。

第四節 論文架構

本論文之組織架構，共分為五大章，各章綱要說明如下：

第一章 緒論：主要在說明本研究的研究背景、研究動機、研究目的。

第二章 文獻探討：共分為五小節，主要在探討與本研究有關的相關文獻，內容包括

知識管理、雞尾酒的相關研究、雞尾酒的邏輯歸類、雞尾酒家族、社會網絡分析的應用。

第三章 研究設計：主要在說明本論文的研究架構、研究流程、研究方法、研究範圍、資料分析方法。

第四章 研究結果：旨在對所收集的雞尾酒配方與飲用時機資料進行分類與解析，將其分為三部分，社會網絡之集群分析、集群類別分析、集群分類意涵。

第五章 結論與建議：包括研究結論、研究限制、研究建議。



第二章 文獻探討

第一節 知識管理

學習知識，普遍認為分類將有助於學習，因此，出現許多雞尾酒的分類專書，分類方式也五花八門，諸如：六大基酒分類、酒精濃度分類、餐點搭配分類、英文開頭字母分類、男性款與女性款分類、經典款分類.....等，雖然皆不失為學習的一種，但是從知識管理的角度來說，這些分類視為初步的管理的階段，所以本研究將深入瞭解雞尾酒領域的因果關係，找出更通用且有利於資料交換的學習方法，以創造更大的價值。

二十一世紀是一個資訊密集的時代，每一刻都有許多的知識、資訊圍繞在周邊，能夠掌握新的知識，並且活用新的知識，就能擁有更足夠的能力來迎接具有挑戰性的未來，所以在二十一世紀的時代裡，做好知識管理，就能夠成為掌握經濟關鍵的領先者。知識管理的基礎在於如何把「知識」經過有效的「管理」，產生新的知識，而舊知識與新知識的融合，可以創造出另一個新知識（吳青山，2001）。可以瞭解將現有的雞尾酒知識做有系統的整合，加以保留與創新，能夠提升知識的價值貢獻。

從 Ikujiro Nonaka & Hirotaka Takeuchi 所著的《The Knowledge-Creating Company》一書，本研究者的理解是在知識的轉換模式中，外顯知識到外顯知識的結合可以創造出新的知識傳遞模式，結合是把對事物的觀點加以系統化而形成知識體系的過程。這種模式的知識轉化牽涉到結合不同的外顯知識。本研究將雞尾酒家族的理念透過社會網絡分析（social network analysis, SNA）軟體的溝通網路並結合知識。經由分類、分群、系統化和可視化的途徑來重新組合既有的資訊，並且將既有的知識加以分類說明以產生新的知識。

研究者認為背誦雞尾酒的酒譜是一種以單獨記憶資料的方式，資料沒有脈絡可循，欲提高資料的價值，必須經過分析處理，將資料化為資訊與知識。雞尾酒家族是

有條理的資訊，是有目的的整理來傳達意念，理解其中的關聯性和其中的意義，其價值在於能夠易於待有需要時再尋回使用。而知識是經過分析處理的資訊，為資訊流動的綜合體，含有許多不同的元素，在脈絡中呈現有條理的資訊，藉由分析與整合雞尾酒家族資訊的脈絡，可以成為有用的知識。雞尾酒家族知識的理解，可以提供雞尾酒的衍生變化與創新發展；可以提供行銷人員以及調酒師在推薦和促銷方面給予即時和精確的建議。將雞尾酒的家族和元素分為細項加以操作化，透過建立編碼資訊和知識的網路，可以促進這類知識的傳遞。

第二節 雞尾酒的相關研究

本研究透過 Science Direct、Google Scholar、東海大學電子資源整合資料查詢系統，搜尋關鍵字：雞尾酒 (cocktail)，篩選範圍：以一般飲用的雞尾酒為對象，自 2015 年 5 月 1 日至 2015 年 6 月 30 日，共彙整十五項國際指標性期刊。

研究彙整依據 Thirty years of research on tourism and hospitality management in China: A review and analysis of journal publications 與 A review of the literature on culture in hotel management research : what is the future? 兩個期刊內容所載的期刊為搜尋根據，分別為 Asia Pacific Journal of Tourism Research (APJTR)、Annals of Tourism Research (ATR)、Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly (CHRAQ)、International Journal of Contemporary Hospitality Management (IJCHM)、International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research (IJCTHR)、International Journal of Hospitality Management (IJHM)、International Journal of Hospitality and Tourism Administration (IJHTA)、Journal of Hospitality and Tourism Management (JHTM)、Journal of Human Resources in Hospitality and Tourism (JHRHT)、Journal of Hospitality and Tourism Research (JHTR)、Journal of Travel Research (JTR)、Journal of Travel and Tourism Marketing (JTTM)、Tourism and Hospitality Research (THR)、Tourism

Management (TM)，另外，於搜尋過程中發現 Food Chemistry (FC) 期刊中有一篇關於雞尾酒的研究，因此，也將其納入整理。

總結整理結果，可以得知目前學者對於雞尾酒領域之研究範疇嚴重缺乏（如表 2-1）。唯一論及雞尾酒的研究，主要是在闡述雞尾酒中苦精所含的揮發性與感官反應（如表 2-2）。而關於「雞尾酒療法」的研究，雖然刊載篇數不少，但由於內容所涉及的「雞尾酒療法」是指藥物的混和使用，因如同調製雞尾酒而稱其名，由此可見，非論述一般飲用型的雞尾酒，因此，不為本研究所要探勘的雞尾酒相關研究。

雞尾酒擁有高利潤的產值，市售雞尾酒日益豐富多彩，銷售通路遍及各個角落，明顯表現出國人受西化的影響以及雞尾酒所附加的價值，卻沒有人在做這方面的研究，顯示雞尾酒論文的存在有其必要性。

本研究非量化推演型的衍伸與假設研究，而是為了讓調製雞尾酒者可以產出多樣化的「產品」，這產品可以是某一支或某一類雞尾酒的變化，亦可以是雞尾酒的創新突破，或其他任何形式的重新組合，或替換組合。研究有助於推近雞尾酒知識和雞尾酒學習間連繫的實際應用。

表 2-1 雞尾酒相關文獻

年份 期刊	年份					
	2015	2014	2013	2012	2011	2010
APJTR	0	0	0	0	0	0
ATR	0	0	0	0	0	0
CHRAQ	0	0	0	0	0	0
FC	1	0	0	0	0	0
IJCHM	0	0	0	0	0	0
IJCTHR	0	0	0	0	0	0
IJHM	0	0	0	0	0	0
IJHTA	0	0	0	0	0	0
JHTM	0	0	0	0	0	0
JHRHT	0	0	0	0	0	0
JHTR	0	0	0	0	0	0
JTR	0	0	0	0	0	0
JTTM	0	0	0	0	0	0
THR	0	0	0	0	0	0
TM	0	0	0	0	0	0
合計	1	0	0	0	0	0

資料來源：整理自本研究者。

表 2-2 雞尾酒相關文獻研究

年份	2015
期刊名稱	Food Chemistry
題目	Volatile and sensory profiling of cocktail bitters
作者	Arielle J. Johnson, Hildegard Heymann, Susan E. Ebeler
摘要/結論	<p>(1) 16 commercial bitters differed significantly in several sensory attributes.</p> <p>(2) The bitters samples also differed significantly in their volatile composition.</p> <p>(3) The volatile profile explained ~60% of the differences in the sensory.</p> <p>(4) Not all sensory descriptors were explained by the volatile chemical composition.</p>

資料來源：整理自本研究者。

第三節 雞尾酒的邏輯歸類

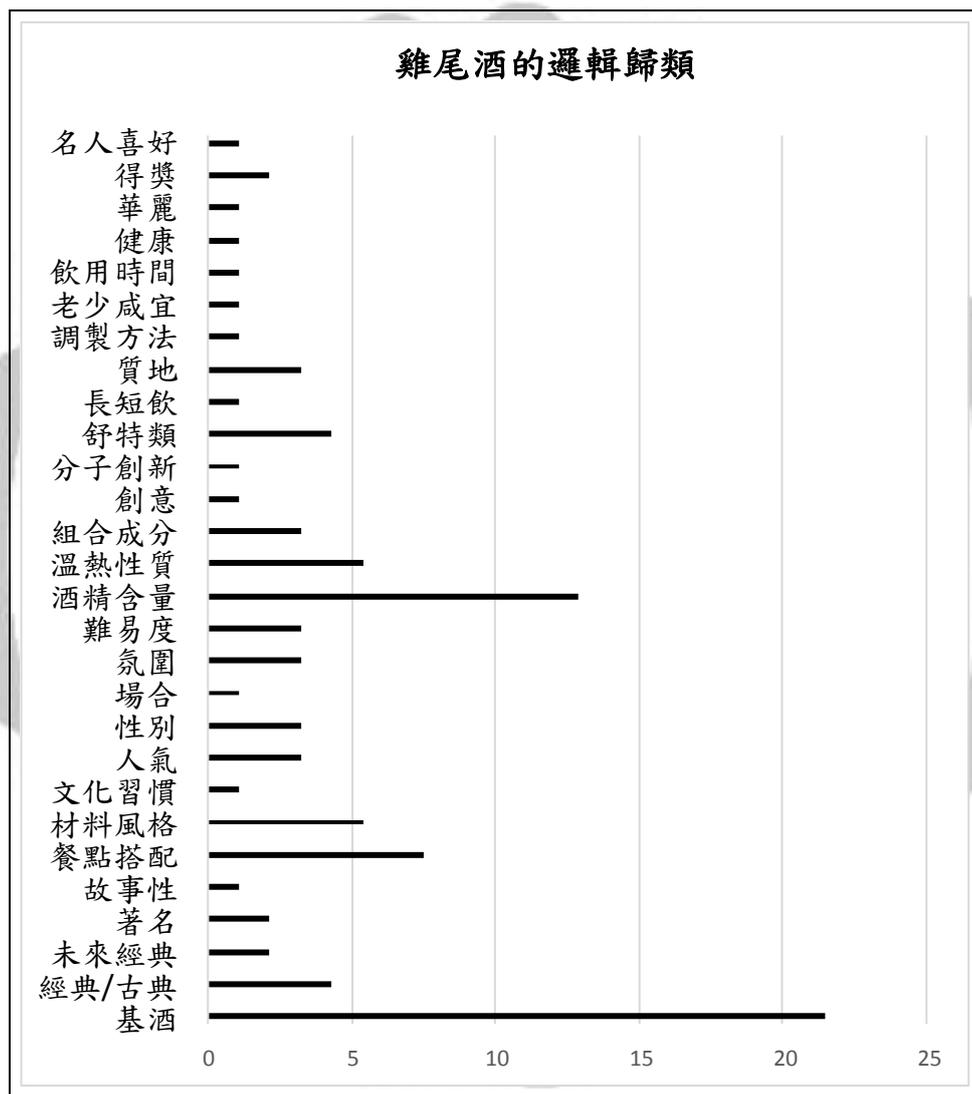
歸納與整合雞尾酒的分類方式，探勘書籍以什麼樣的觀念來授予學習者。本研究透過博客來網路書店，搜尋關鍵字：雞尾酒，自 2015 年 2 月 6 日至 2015 年 3 月 24 日，篩選範圍：以能看到目錄者為對象，共收納了 36 本雞尾酒相關書籍，將所有分類作一彙整，表格內容劃記：1 者，代表此書籍目錄符合該對應項之分類方式；無畫記者，表示此書籍中沒有該對應項之分類方式（如附表）。研究者進一步在每一個有劃記的表格上皆附有目錄截圖可以相互對應（如附圖 1 至附圖 93）。

整理的資料按照其百分比的排序，由高至低依序為：基酒，佔整體的 21.50%；酒精含量，佔整體的 12.90%；餐點搭配，佔整體的 7.53%；材料風格、溫熱性質，皆各別佔整體的 5.38%；經典/古典、舒特類，皆各別佔整體的 4.30%；人氣、性別、氛圍、難易度、成分組合、質地，皆各別佔整體的 3.23%；未來經典、著名、得獎，皆各別佔整體的 2.15%；故事性、文化習慣、場合、創意、分子創新、長短飲、調製方法、老少咸宜、飲用時間、健康、華麗、名人喜好，皆分別佔整體的 1.08%。將上述資料做一圖形整理（如圖 2-1）。由書籍之目錄資訊的建立，透露了僵化性的學習模式，突顯出研究議題的必要性。

以基酒的類別為學習雞尾酒的方式時，假設告訴學習者有十款雞尾酒皆是以伏特加酒（vodka）為基底，學習者就只能知道這十款雞尾酒，當其中一杯配方的基酒替換成它種時，則又必須重新背誦一種；以記憶酒精含量為幾顆星號的是哪幾杯雞尾酒時，學習者將只會記憶下背誦的那幾杯酒；以餐點搭配的方法認識雞尾酒時，同樣，使學習侷限於腦海裡看過的雞尾酒，遇到其他類別的雞尾酒時，則無法反應該杯雞尾酒適合的搭配。上述三個例子用以類推其餘各項，皆會得到相同的結果，而這些方法顯然無法讓學習更加靈活與活用。

《The Bar & Beverage Book》與《The American Bartenders School Guide to Drinks》兩本國外書籍的核心基礎為以材料結構的不同將雞尾酒各分為家，自家人有著自家人

的血統，換句話說，同一家族的雞尾酒流著一樣的血液，家族成員皆有著相同或相似的基本元素組合，而各家族內的成員彼此之間又很可能存在著親疏關係。好不容易雞尾酒中的沙漠裡頭有一片光亮，對於學習雞尾酒的人有一個指引，而指引能帶出一些觀念，對認識雞尾酒有個突破不再流於死背，而是融會貫通，是一個好的傳遞方法。



資料來源：整理自本研究者。

圖 2-1 雞尾酒的邏輯歸類

第四節 雞尾酒家族

一杯成功的雞尾酒必須仔細計算成分的比例關係，包括杯子的容積、冰塊的大小和多寡……等等。寫下調酒的計算式，等於寫下了調酒的配方。訓練調酒師照著配方製作雞尾酒，無論由誰來負責都可以喝到一模一樣的雞尾酒，有一樣的比例與始終一致的味道，這是第一、二次工業革命訴求的規格化與大量生產的製造業。與時俱進，隨著個人主義抬頭，客製化商品儼然成為消費趨勢，一杯成功的雞尾酒，將被重新定義為如何調整成符合顧客的喜好，此議題將是不容忽視的，像是同一杯雞尾酒，冰塊多一點，基酒的風味就會顯得更強勁；冰塊少一點，配料的比例就會變得大一點，顯然基酒的風味就會就柔化，端視顧客的需求。

根據國外兩本論及雞尾酒家族的權威書籍：《The Bar & Beverage Book》以及《The American Bartenders School Guide To Drinks》，本研究整理出八大類家族（如表 2-3），與國內一般學習雞尾酒的方式不同。書中述說調酒其實和人類有許多相似之處，也有結構之分，同一結構內也會有許多相異之處。調酒師的酒單舉不勝舉，紐約調酒師協會（new york bartenders union）甚至列出了 10,000 種配方，隨著時間演進與環境的變化，酒商、調酒師和酒吧經理更是不斷地將雞尾酒推陳出新。然而，雞尾酒都有其出身的家族，如同人類一樣，本家的數目其實很少。因此，理解「家族特性」，對每個家族成員就會有基本的認識。理解「家族關係」，易於學習更多類似材料結構的雞尾酒，而且更容易區別雞尾酒類型，只憑成分，就知道調製的技巧，進而選用適合的杯子，給予最佳的飲用時機。掌握雞尾酒類型和材料結構關係，就可以利用取代和增加類似的成分，輕而易舉創造新飲料。

為了使國人有進一步的瞭解，特別在材料結構上著墨，將雞尾酒予以歸類，除了提供調製上的參考資料，更希冀能提昇國內之調酒水準，有助於觀光事業之發展。

表 2-3 雞尾酒家族

Cocktail Family	Ingredients	《The American Bartenders School Guide To Drinks》	《The Bar & Beverage Book》
Liquor-and-Mix Drinks	Liquor + Soft Drink	Chapter 11 Liquor-and-Mix Drinks	Chapter 10 Fruit-Juice Drinks The Highball Family、 Liquor on Ice、 Old-Fashioned Drinks、 Collinses, Rickeys, Bucks, Coolers
Cream Drinks	Cream + Liqueur	Chapter 8 Cream Drinks	Chapter 11 Cream Drinks
Short Sours	Liquor + Sweet & Sour	Chapter 9 Sours	Chapter 11 Sours And Sweet-And-Sour Cocktails
Long Sours	Liquor + Sweet & Sour + Soft Drink		
Martinis / Manhattans	Liquor + Vermouth + Garnish	Chapter 10 Martinis and Manhattans	Chapter 11 The Martini / Manhattan Family
Two-Liquor Drinks	Liquor + Flavorful Liqueur	Chapter 12 Two-Liquor Drinks	Chapter 10 Two-Liquor Drinks on Ice
Liqueur Drinks	Liqueurs of Different Densities	Chapter 15 Liqueur Drinks	Chapter 10 Pousse-Cafes
Wine Drinks	Wine / Champagne + Soft Drink	Chapter 13 Wine Drinks	Chapter 10 Spritzers

資料來源:整理自本研究者。

第五節 社會網絡分析的應用

社會網絡分析 (social network analysis, SNA), 為一種較新的技術, 最早開始是由社會科學家依據數學方法以及圖論等發展出來的定量分析方法。網絡 (network) 是指通過一定的形式, 將一群節點 (nodes) 連結起來的關係架構。社會網絡則是指社會行動者及其彼此之間的連結關係之集合 (wellman & Berkowitz, 1988; Scott, 2000)。也就是說將群體中的每一個個體皆視為一個節點, 而節點與節點之間的連線視為關係, 則群體中個體的連結關係、結構關係與狀態, 就是所謂的社會網絡 (蔡勇美、郭文雄, 1997)。因此, 網絡分析的焦點是在了解網絡結構的特性與關聯性。歸納其定義, 「節點」與「關係」為構成社會網絡的基本要素。

「節點」是指社會網絡中的人、事、物、團體……等, 透過彼此間相互的關係而互相影響, 並以節點的樣貌呈現於社會網絡分析圖上。「關係」則指群體間的各個成員因為某種關係的存在而產生連結 (ties of a specific kind) 的所有集合 (Wasserman & Faust, 1994)。而該關係則端視研究者的需要訂定, 本研究為雞尾酒的親屬關係。若將雞尾酒當作一個節點, 元素的組合正好代表雞尾酒的血緣連結關係, 如此, 雞尾酒與雞尾酒之間的各種連結關係便可形成一個家族網絡。

社會網絡分析, 著重於關係性資料 (relational data) 分析層面的發展 (Jackson Herbrinck & Jansen, 1996; Scott, 2000)。親屬關係在人類學上的意思是將關係比喻為活的, 社會網絡的分析即是這樣概念下的產物, 透析人與人互動而發展出這套軟體, 進而讓人們去應用。最早將網絡類型區分的學者為 Befu (1963), 利用社會網絡的概念針對日本鄉村的親屬、朋友和鄰居關係作出區分。雞尾酒的遠房近親, 透過網圖中節點間的距離掌握了節點彼此間的親近程度。此現象的另一部分則是緊密的地方鄰域趨勢, 就是所謂的「集群」(clustering)。相同結構組合作為一個家族。例如: 高飛 (球) 杯 (high ball glass) 類, 是烈酒加上碳酸水, 倒入裝著冰塊的高飛 (球) 杯中以直接注入法 (build) 調製, 酒精度低適合全天候飲用。果汁類是高飛 (球) 杯類

的親戚，也有人認為彼此屬於同一類調酒，因為調製的方式與飲用時機一樣，使用的杯具類似，最大的差異只在於主配料使用果汁，而非碳酸飲料。

雞尾酒的元素組合進入社會網絡分析，可以利用社會網絡的概念勾勒出雞尾酒發展上的從屬關係，即所謂的家族、派系或稱族群。藉由科學的網絡分析方法，可以引導出以文字敘述看不到的訊息，可視化的認知概念圖，是讓盲者來瞭解的一個很好的學習方法，在學習雞尾酒前先有概念架構，再去學習是有幫助的，在我們生活的大環境下卻少被採納。



第三章 研究設計

第一節 研究架構

本研究之研究架構（如圖 3-1），根據《The American Bartenders School Guide To Drinks》與《The Bar & Beverage Book》所論及的雞尾酒家族書籍，加入社會網絡分析來支持雞尾酒家族關係性的論點，提出明確的目的與方法來改善雞尾酒知識的傳授問題，最後將雞尾酒家族概念以社會網絡軟體分析呈現，透過集群解析並各別賦予其意涵，成為雞尾酒知識的重要依據。說明如下：

- （一）材料結構會帶出調法並影響到盛裝杯子的選擇，最後會有最佳的飲用時機。
- （二）相同或相似的特徵組合形成家族特性。
- （三）以社會網絡分析方法建立家族脈絡。

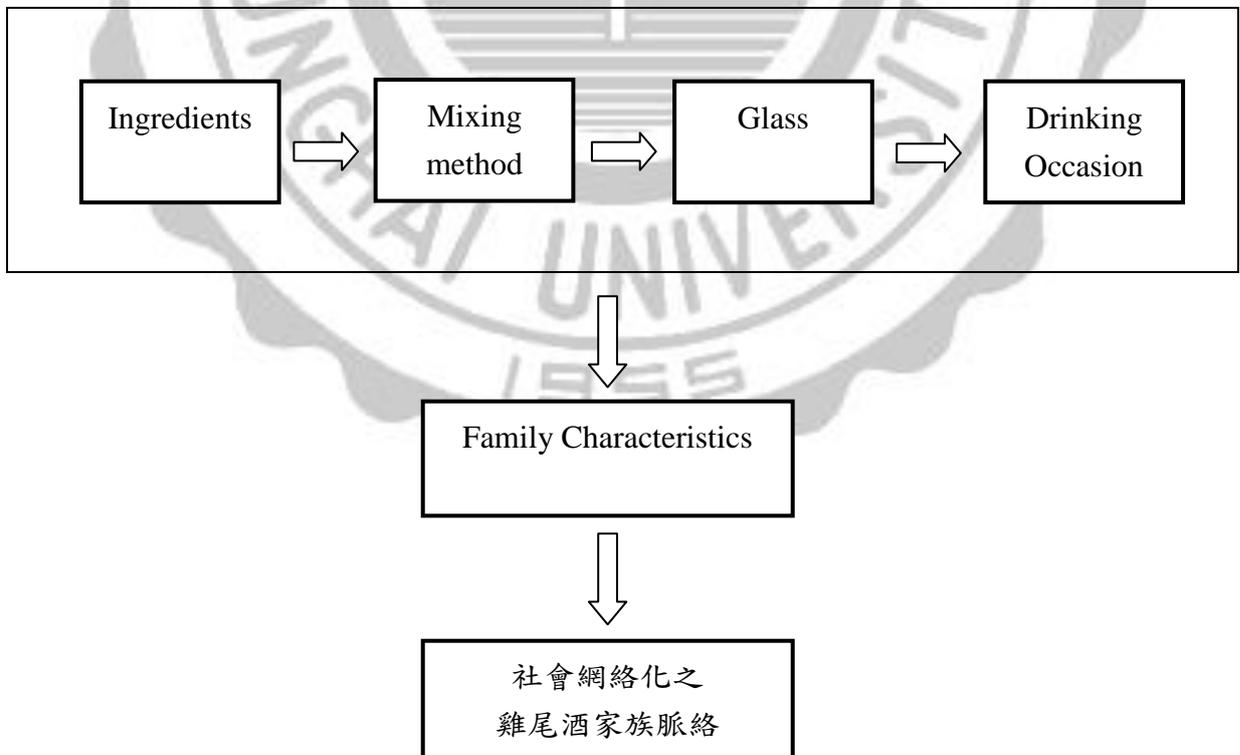


圖 3-1 研究架構

第二節 研究流程

本研究流程（如圖 3-2）主要目的為藉由分析雞尾酒元素的組合建立各類家族，再經由連結關係的遠近解析各集群內彼此間之關係親密度與其中意涵，進行步驟如下：

- （一）蒐集雞尾酒的酒譜與其飲用時機，以瞭解每支雞尾酒之元素，並透過組合的關係，堆砌各雞尾酒之不同結構組織。
- （二）應用集群分析使雞尾酒酒譜中眾多的雞尾酒元素組合進入「親屬關係」的集群，謂之其為家族。
- （三）根據各家族內之雞尾酒在網絡上的座落位置，配合距離親疏與衡量數值之分析，以探究家族成員間的遠房近親，即如同西餐醬汁，有母醬汁（mother sauce）與子醬汁（derivative sauce），形成有一定親緣承襲關係。
- （四）透過家族脈絡的建立，分析元素聚集的因素，並提出其中的內涵與最後的結論。

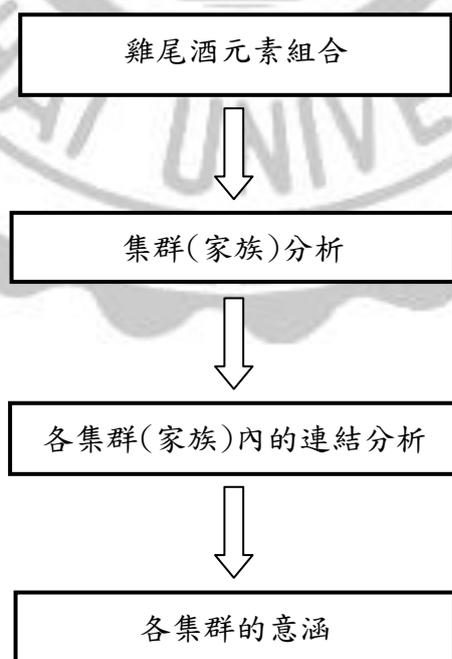


圖 3-2 研究流程

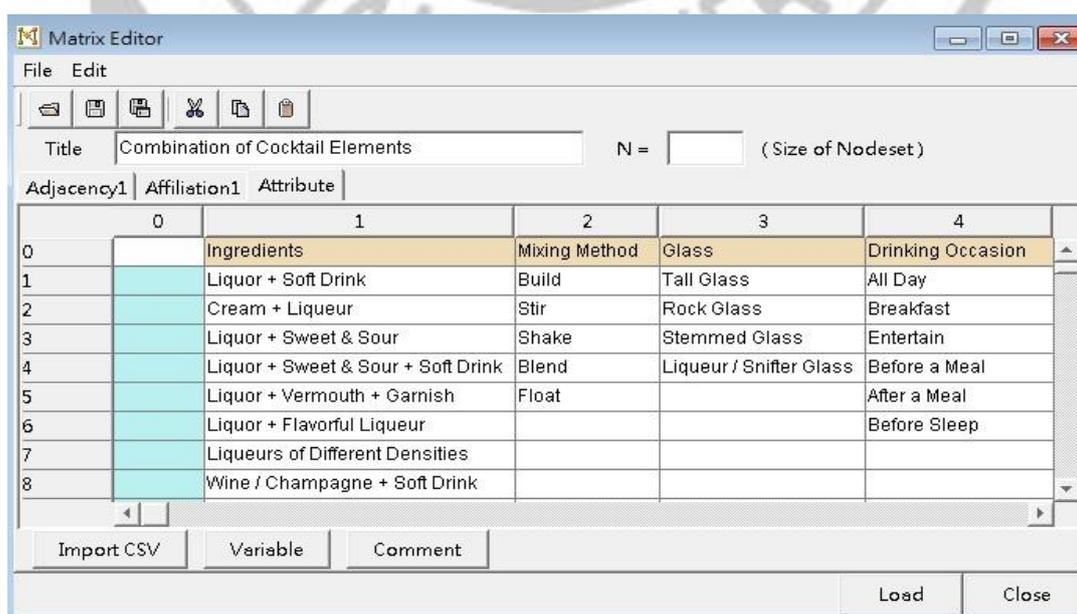
第三節 研究方法

本研究將雞尾酒元素組合輸入社會網絡分析法-Net Miner 2.4 軟體中，共收納 246 種雞尾酒，奠定了雞尾酒調製配方的基礎。應用社會網絡分析法中的集群分析，來將該 246 種雞尾酒作出集群分類，茲就各建立過程，分述說明如下：

一、雞尾酒元素

雞尾酒的構成包含四個部分：成分 (ingredients)、調製方法 (mixing method)、盛裝杯子 (glass)、飲用時機 (drinking occasion)。接著，依此四個部分羅列出各元素，成分的部分依照雞尾酒的材料結構列表；調製方法、盛裝杯子與飲用時機依照雞尾酒所包含的細部項目列表。並分別賦予對照左邊的數字，為其代表數字，數字不代表權重，它的目地在於區分雞尾酒元素的不同；相同的數字也因隸屬的部分不同而彼此互斥 (如表 3-1)。舉例而言之，Liquor + Soft Drink，代表數字為 1；Cream + Liqueur，代表數字為 2，是 Ingredients 的部分。Build，代表數字為 1；Stir，代表數字為 2，是 Mixing method 的部分，以此類推。

表 3-1 雞尾酒元素



	0	1	2	3	4
0		Ingredients	Mixing Method	Glass	Drinking Occasion
1		Liquor + Soft Drink	Build	Tall Glass	All Day
2		Cream + Liqueur	Stir	Rock Glass	Breakfast
3		Liquor + Sweet & Sour	Shake	Stemmed Glass	Entertain
4		Liquor + Sweet & Sour + Soft Drink	Blend	Liqueur / Snifter Glass	Before a Meal
5		Liquor + Vermouth + Garnish	Float		After a Meal
6		Liquor + Flavorful Liqueur			Before Sleep
7		Liqueurs of Different Densities			
8		Wine / Champagne + Soft Drink			

二、雞尾酒元素組合

每一支雞尾酒分別輸入所屬元素的代表數字（如表 3-2）。

表 3-2 雞尾酒元素組合之範例

	A	B	C	D	E
1		Ingredients	Mixing Method	Glass	Drinking Occasion
2	Alexander	1	4	3	5
3	Daiquiri	2	4	3	1
4	Martini	4	2	3	4
5	Salty Dog	5	1	1	1
6	Bloody Mary	5	1	1	2
7	Godfather	6	1	2	6

三、建構雞尾酒關係矩陣

在進行社會網絡分析時，必須先建立一個關係矩陣。依據雞尾酒元素組合四個部分各別所屬的元素代碼比對，每一支雞尾酒與其自身以外的雞尾酒相互比對，構成對稱的關係矩陣（如表 3-3），若有相同的元素關係，則依關係的次數以 1~4 表示；若無相同的元素關係，則以 0 表示，例如，Alexander 這杯雞尾酒的構成，由 Ingredients：1、Mixing method：4、Glass：3、Drinking Occasion：5 元素組成，比對 Daiquiri 這杯雞尾酒由 Ingredients：2、Mixing method：4、Glass：3、Drinking Occasion：1 元素組成，兩者在 Mixing method 與 Glass 有相同的元素，產生關係比對結果為 2 次，則以 2 表示。因此，將 246 種雞尾酒與其本身以外的 245 種雞尾酒作比對，即構成本研究之雞尾酒關係矩陣。

表 3-3 雞尾酒關係矩陣之範例

	A	B	C	D	E	F	G
1		Alexander	Daiquiri	Martini	Salty Dog	Bloody Mary	Godfather
2	Alexander	0	2	1	0	0	0
3	Daiquiri	2	0	1	1	0	0
4	Martini	1	1	0	0	0	0
5	Salty Dog	0	1	0	0	3	1
6	Bloody Mary	0	0	0	3	0	1
7	Godfather	0	0	0	1	1	0

四、社會網絡架構圖

雞尾酒關係矩陣匯入社會網絡分析軟體中，其社會網絡架構圖的節點代表每一支雞尾酒，而雞尾酒間對於彼此的元素組合，則產生相互連結（link）的關係。有相同的元素關係者，則會產生連結線；彼此之間無相同的元素關係者，則無連結線產生，社會網絡架構圖會依照關係比對的強度產生親疏與具衡量數值的連結線。

第四節 研究範圍

本研究的採用來源有三，兩本國外書籍：《The American Bartenders School Guide To Drinks》與《The Bar & Beverage Book》以及 IBA（international bartenders association）Official Cocktails 為研究範圍，利用雞尾酒的材料結構、調製方法、盛裝杯子與飲用時機間存在著關係的特性，為關係擷取資料依據。從內容列出的所有雞尾酒品項中，取得雞尾酒之元素作為資料來源，將所有的雞尾酒以不具重複的方式作為輸入，形成本研究之輸入社會網絡軟體的材料，共有 246 筆雞尾酒資料。

另外，熱帶類調酒（tropical drinks），這類雞尾酒主要是為了推銷熱帶地區的水果和熱帶氛圍而命名，沒有使用特殊結合的材料來表現個性，家族特性並不明顯；純飲類調酒（shooters and shots），因為不是根據材料的類型來作分類，而是依據杯子的大小和飲酒的目的而歸類，不足以稱為家族；咖啡類調酒（coffee drinks），是為了因應咖啡的流行而產生，亦不足稱為家族；熱飲類調酒（hot drinks），主要是依照溫度來作分類，因此沒有家族的特性；霜凍類調酒（frozen drinks）/冰沙類調酒（blended and frozen drinks），是以材料本身的質地而命名，而不是用材料屬性的歸類；賓治類調酒（punches drinks），屬於水果百匯型態的雞尾酒，不構成家族；不含酒精的飲料（alcohol-free alternatives），不符合本研究所要探討的飲料類型。因此，上述所列非本研究之研究範疇。

第五節 資料分析方法

根據研究目的，本研究採用 NetMiner 2.4 軟體作為資料分析工具，進行集群之檢測與剖析，所使用的集群分析（cluster analysis）包括下列分析工具選項：

一、家族分類列表

選 Cohesion 集群分析下的工具選項，一般使用 Clique 等分析，可以獲得彼此具同質關係的元素組合集群，本研究在 Analyze 下選用 Cohesion > Clique > n-Clan（如圖 3-3）。

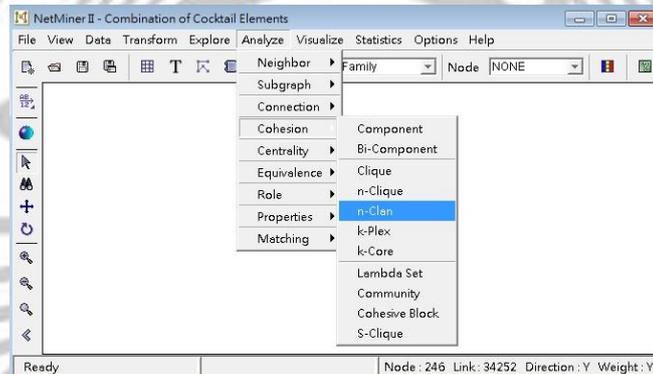


圖 3-3 Analyze>Cohesion>Clique>n-Clan 的對話框

一般通常會設定擁有兩個相同因子所產生的成員為同一群組（Scott，2000）。據此，本研究設定至少要有兩個元素相同者（如圖 3-4），用以分析出家族分類列表。

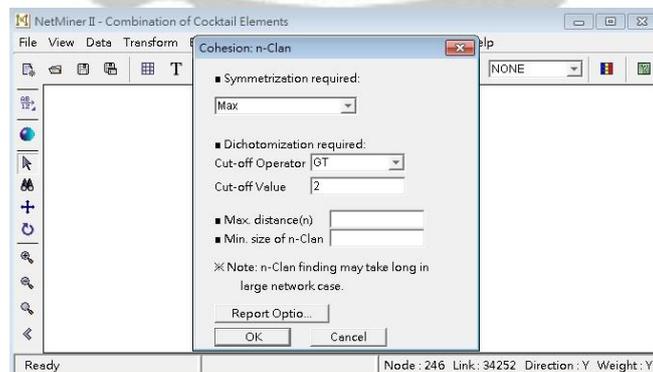


圖 3-4 Analyze>Cut-off 的對話框

二、家族分類圖示

在 Explore 下同樣選擇 Cohesion > Clique > n-Clan (如圖 3-5)。

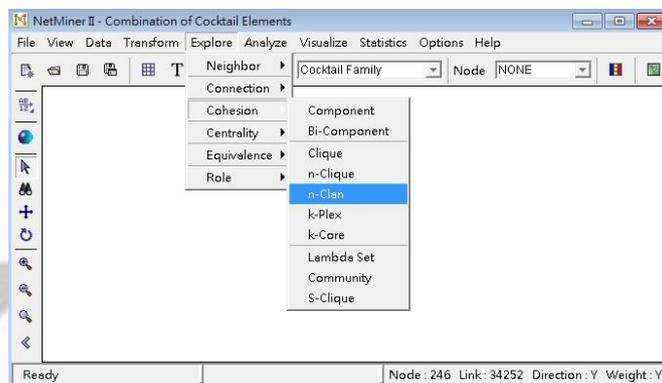


圖 3-5 Explore>Cohesion>Clique>n-Clan 的對話框

設定至少要有兩個元素相同者(如圖 3-6)，用以探索家族分類圖示。密集度越顯著的結構，家族性越強，也就是關係上更加緊密。

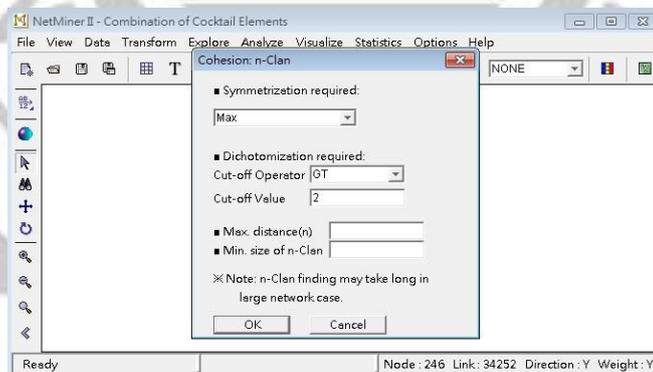


圖 3-6 Explore>Cut-off 的對話框

接著，進一步根據各家族之間的網絡連結線之衡量數值，判斷出彼此間的親疏程度。判斷關係的遠近依照衡量數值：4 為最緊密；3 為緊密；2 為較疏遠。

第四章 研究結果

第一節 社會網絡之集群分析

研究結果歸類出八大類雞尾酒家族，以下茲就八大類家族各別說明如下：

表 4-1 為柔烈中庸類家族，家族特性分析如下：Ingredients：Liquor + Soft Drink。
Mixing Method：Build。Glass：Tall Glass or Rock Glass。Drinking Occasion：All Day or
Breakfast。

表 4-1 柔烈中庸類之家族成員分析表

OF N-CLAN 8 MEMBERS OF N-CLAN

N-CLAN	MEMBERS
K1	Salty Dog, Screwdriver, Slow Comfortable Screw, Slow Comfortable Screw Up Against the Wall, Slow Comfortable Screw Up Against the Wall Mexican Style, Slow Screw, Tequila Sunrise, Tequila Sunset, Vodka Gimlet, Alabama K.O. Alabama Slammer, Bloody Bull, Bloody Maria, Bloody Mary, Brass Monkey, Bull Shot, Candy Bar Tootsie Roll, Danish Mary, Freddy Fudpucker Cactus Cooler / Cactus Banger, Gin Gimlet, Greyhound, Harvey Wallbanger, Popsicle, Red Snapper, Left-handed Screwdriver, Kentucky Screwdriver / Yellow Jacket, Bocce Ball, Persuader, Cobra / Hammer / Sloe Screw, Southern Screwdriver / Comfortable Screw, Fuzzy Navel, Golden Screw, Madras, Seabreeze, Cape Codder, Danish Mary, Bleeding Clam / Clamdigger, Scotch and Soda, 7 & 7, Smith and Kearns, Bocci Ball, Campari and Soda, Cuba Libre, Gin and Tonic, Gin Rickey, Highball, Presbyterian, Rootbeer Float, Rum and Coke, Mamie Taylor, Moscow Mule, Mamie's Sister or Fog Horn, Mamie's Southern Sister, Susie Taylor, Separator, Sombrero, Whisky and Water, Mashed Old Fashioned, Mint Julep, Old Fashioned, Panther, Scotch on The Rocks, Scotch Mist, Horse's Neck, Dark 'N' Stormy, Sex on the Beach, Vampir

根據表 4-1 柔烈中庸類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-2。

表 4-2 柔烈中庸類家族成員之元素組合表

柔烈中庸類家族成員	Ingredients: Liquor + Soft Drink	Mixing Method: Build	Glass: Tall Glass (High Ball / Collins) or Rock Glass	Drinking Occasion: All Day or Breakfast
Salty Dog(●, ▲)	Vodka + Grapefruit Juice	Build	Tall Glass	All Day
Screwdriver(●, ▲, ■)	Vodka + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Slow Comfortable Screw(●)	Sloe Gin + Southern Comfort + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Slow Comfortable Screw Up Against the Wall(●)	Sloe Gin + Southern Comfort + Galliano + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Slow Comfortable Screw Up Against the Wall Mexican Style(●)	Sloe Gin + Southern Comfort + Galliano + Tequila+ Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Slow Screw(●)	Sloe Gin + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Tequila Sunrise(●, ■)	Tequila + Grenadine + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Tequila Sunset(●)	Tequila + Blackberry Brandy + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Vodka Gimlet(●)	Vodka + Lime Juice	Build	Tall Glass	All Day
Alabama K.O. Alabama Slammer(●)	Sloe Gin + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Bloody Bull(●, ▲)	Vodka + Tomato Juice + Beef Bouillon	Build	Tall Glass	Breakfast
Bloody Maria(●, ▲)	Tequila + Bloody Mary Mix	Build	Tall Glass	Breakfast

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-2 柔烈中庸類家族成員之元素組合表(續 1)

柔烈中庸類家族成員	Ingredients: Liquor + Soft Drink	Mixing Method: Build	Glass: Tall Glass (High Ball / Collins) or Rock Glass	Drinking Occasion: All Day or Breakfast
Bloody Mary(●, ■)	Vodka + Tomato Juice	Build	Tall Glass	Breakfast
Brass Monkey(●)	Vodka + Light Rum + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Bull Shot(●, ▲)	Vodka + Beef Bouillon	Build	Tall Glass	Breakfast
Candy Bar Tootsie Roll(●)	Kahlua + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Danish Mary(●)	Aquavit + Bloody Mary Mix	Build	Tall Glass	Breakfast
Freddy Fudpucker Cactus Cooler / Cactus Banger(●)	Tequila + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Gin Gimlet(●, ▲)	Gin + Lime Juice	Build	Tall Glass	All Day
Greyhound(●, ▲)	Vodka + Grapefruit Juice	Build	Tall Glass	All Day
Harvey Wallbanger(●, ▲, ■)	Vodka + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Popsicle(●)	Amaretto + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Red Snapper(●)	Gin + Bloody Mary Mix	Build	Tall Glass	All Day
Left-handed Screwdriver(▲)	Gin + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-2 柔烈中庸類家族成員之元素組合表(續 2)

柔烈中庸類家族成員	Ingredients: Liquor + Soft Drink	Mixing Method: Build	Glass: Tall Glass (High Ball / Collins) or Rock Glass	Drinking Occasion: All Day or Breakfast
Kentucky Screwdriver / Yellow Jacket(▲)	Bourbon + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Bocce Ball(▲)	Amaretto + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Persuader(▲)	Amaretto + Brandy + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Cobra / Hammer / Sloe Screw(▲)	Sloe Gin + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Southern Screwdriver / Comfortable Screw(▲)	Southern Comfort + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Fuzzy Navel(▲)	Peach Schnapps + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Golden Screw(▲)	Galliano + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Madras(▲)	Vodka + Cranberry Juice + Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Seabreeze(▲, ■)	Vodka + Cranberry Juice + Grapefruit Juice	Build	Tall Glass	All Day
Cape Codder(▲)	Vodka + Cranberry Juice	Build	Tall Glass	All Day
Danish Mary(▲)	Aquavit + Tomato Juice	Build	Tall Glass	Breakfast
Bleeding Clam / Clamdigger(▲)	Vodka + Clam Juice + Tomato Juice	Build	Tall Glass	Breakfast

註: 引用自 ● = 《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲ = 《The Bar & Beverage Book》; ■ = IBA(International Bartenders Association)。

資料來源: 整理自本研究者。

表 4-2 柔烈中庸類家族成員之元素組合表(續 3)

柔烈中庸類家族成員	Ingredients: Liquor + Soft Drink	Mixing Method: Build	Glass: Tall Glass (High Ball / Collins) or Rock Glass	Drinking Occasion: All Day or Breakfast
Scotch and Soda(●, ▲)	Scotch + Soda	Build	Tall Glass	All Day
7 & 7(●, ▲)	Seagrams 7 Crown Whisky + 7up	Build	Tall Glass	All Day
Smith and Kearns(●)	Kahlua + Soda	Build	Tall Glass	All Day
Bocci Ball(●)	Amaretto + Orange Juice + Soda	Build	Tall Glass	All Day
Campari and Soda(●)	Campari + Soda	Build	Tall Glass	All Day
Cuba Libre(●, ▲, ■)	Rum + Coke	Build	Tall Glass	All Day
Gin and Tonic(●, ▲)	Gin + Tonic	Build	Tall Glass	All Day
Gin Rickey(●)	Gin + Soda	Build	Tall Glass	All Day
Highball(●)	Whisky + Ginger Ale	Build	Tall Glass	All Day
Presbyterian(●, ▲)	Whisky + Soda + Ginger Ale	Build	Tall Glass	All Day
Rootbeer Float(●)	Vodka + Galliano + Coke	Build	Tall Glass	All Day
Rum and Coke(●)	Rum + Coke	Build	Tall Glass	All Day
Mamie Taylor(▲)	Scotch + Ginger Ale	Build	Tall Glass	All Day
Moscow Mule(▲, ■)	Vodka + Ginger Ale / Ginger Beer	Build	Tall Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-2 柔烈中庸類家族成員之元素組合表(續 4)

柔烈中庸類家族成員	Ingredients: Liquor + Soft Drink	Mixing Method: Build	Glass: Tall Glass (High Ball / Collins) or Rock Glass	Drinking Occasion: All Day or Breakfast
Mamie's Sister or Fog Horn(▲)	Gin + Ginger Ale	Build	Tall Glass	All Day
Mamie's Southern Sister(▲)	Bourbon + Ginger Ale	Build	Tall Glass	All Day
Susie Taylor(▲)	Rum + Ginger Ale	Build	Tall Glass	All Day
Separator(●)	Brandy + Kahlua + Milk	Build	Rock Glass	All Day
Sombrero(●)	Kahlua + Milk	Build	Rock Glass	All Day
Whisky and Water(●)	Whisky + Water	Build	Rock Glass	All Day
Mashed Old Fashioned(●)	Bourbon + Soda (Orange Slice and Cherry Garnish)	Build	Rock Glass	All Day
Mint Julep(●, ■)	Bourbon + Mint + Water	Build	Rock Glass	All Day
Old Fashioned(●, ■)	Bourbon + Soda (Cherry Garnish)	Build	Rock Glass	All Day
Panther(●)	Tequila + Pineapple Juice	Build	Rock Glass	All Day
Scotch on The Rocks(▲)	Scotch + Cube Ice (+Water)	Build	Rock Glass	All Day
Scotch Mist(▲)	Scotch +Crushed Ice (+ Water)	Build	Rock Glass	All Day
Horse's Neck(■)	Brandy + Ginger Ale	Build	Tall Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-2 柔烈中庸類家族成員之元素組合表(續 5)

柔烈中庸類家族成員	Ingredients: Liquor + Soft Drink	Mixing Method: Build	Glass: Tall Glass (High Ball / Collins) or Rock Glass	Drinking Occasion: All Day or Breakfast
Dark 'N' Stormy(■)	Dark Rum + Ginger Ale / Ginger Beer	Build	Tall Glass	All Day
Sex on the Beach(■)	Vodka + Peach Schnapps+Cranberry Juice +Orange Juice	Build	Tall Glass	All Day
Vampiro(■)	Tequila + Tomato Juice + Orange Juice + Worchestershire Sauce	Build	Tall Glass	Breakfast

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究。

表 4-3 為霧感奶油類家族成員，家族特性分析如下：Ingredients：Cream + Liqueur。
Mixing Method：Blend。Glass：Stemmed Glass。Drinking Occasion：After a Meal。

表 4-3 霧感奶油類之家族成員分析表

K2	Almond Joy, Banshee, Blue Carnation, Brandy Alexander, Brown Bomber, Climax, Creamsickle, Dutch Velvet, Foxy Lady, Golden Cadillac, Golden Dream, Grasshopper, Italian Delight, Orgasm, Pineapple Francine, Pink Lady, Pink Squirrel, Screaming Banana Banshee, Strawberry Banana Split, Toasted Almond, Velvet Hammer, White Elephant White Lady, White Heart, Brown Squirrel, Blue-Tailed Fly, White Monkey / Banshee, Purple Bunny, White Cadillac, Cucumber, Alexander
----	--

根據表 4-3 霧感奶油類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-4。

表 4-4 霧感奶油類家族成員之元素組合表

霧感奶油類	Ingredients:	Mixing Method:	Glass:	Drinking Occasion:
	Cream + Liqueur	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Almond Joy(●)	Amaretto + White Crème de Cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Banshee(●)	White Crème de Cacao + Crème de Banana + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Blue Carnation(●)	White Crème de Cacao + Blue Curacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Brandy Alexander(●)	Brandy + Brown Crème de Cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Brown Bomber(●)	Peanut Liqueur + White Crème de Cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Climax(●)	White Crème de Cacao + Amaretto + Triple Sec + Vodka + Crème de Banana + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Creamsickle(●)	Vodka + Triple Sec + Orange Juice + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Dutch Velvet(●)	Chocolate Mint Liqueur + Banana Liqueur + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-4 霧感奶油類家族成員之元素組合表(續 1)

霧感奶油類	Ingredients: Cream + Liqueur	Mixing Method: Blend	Glass: Stemmed Glass	Drinking Occasion: After a Meal
Foxy Lady(●)	Amaretto + Brown Crème de Cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Golden Cadillac(●, ▲)	White Crème de Cacao + Galliano + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Golden Dream(●, ▲, ■)	Galliano + Triple sec + Orange Juice + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Grasshopper(●, ■)	White Crème de Cacao + Green Crème de Menthe + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Italian Delight(●)	Amaretto + Orange Juice + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Orgasm(●)	White Crème de Cacao + Amaretto + Triple sec + Vodka + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Pineapple Francine(●)	Rum + Apricot Brandy + Pineapple Juice + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Pink Lady(●, ▲)	Gin + Grenadine + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Pink Squirrel(●, ▲)	White Crème de Cacao + Crème de Almond / Noyaux + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究。

表 4-4 霧感奶油類家族成員之元素組合表(續 2)

霧感奶油類	Ingredients:	Mixing Method:	Glass:	Drinking Occasion:
	Cream + Liqueur	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Screaming Banana Banshee(●)	Banana Liqueur + Vodka + White Crème de Cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Strawberry Banana Split(●)	Strawberry Liqueur + Banana Liqueur + Dark rum + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Toasted Almond(●)	Kahlua + Amaretto + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Velvet Hammer(●, ▲)	White Crème de Cacao + Triple sec + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
White Elephant White Lady(●)	Vodka + White Crème de Cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
White Heart(●)	Sambuca + White Crème de Cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Brown Squirrel(▲)	Dark Crème de Cacao + Amaretto + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Blue-Tailed Fly(▲)	Light Crème de Cacao + Blue Curacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
White Monkey / Banshee(▲)	Light Crème de Cacao + Crème de Banana + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-4 霧感奶油類家族成員之元素組合表(續 3)

霧感奶油類	Ingredients:	Mixing Method:	Glass:	Drinking Occasion:
	Cream + Liqueur	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Purple Bunny(▲)	Light Crème de Cacao + Cherry-Flavored Brandy + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
White Cadillac(▲)	Light Crème de Cacao + Cointreau + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Cucumber(▲)	Green Crème de Menthe + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal
Alexander(●, ■)	Gin + White crème de cacao + Cream	Blend	Stemmed Glass	After a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-5 為刺激唾液類家族成員，家族特性分析如下：Ingredients：Liquor + Sweet & Sour。Mixing Method：Blend。Glass：Stemmed Glass。Drinking Occasion：All Day。

表 4-5 刺激唾液類之家族成員分析表

K3	Bacardi Cocktail, Between the Sheets, Daiquiri, Daiquiri Frozen Banana, Daiquiri Frozen Peach, Daiquiri Frozen Pineapple, Daiquiri Frozen Strawberry, Iguana, Jack Rose Cocktail, Malibu Wave, Margarita, Margarita Frozen Strawberry, Side Car, Stone Sour, Whisky Sour, Yellow Strawberry, Ward 8, Clover Club, Tequila Rose, Watermelon Margarita, Lemongrass Margarita, Cosmopolitan, Kamakazi, Aviation, Mary Pickford, Paradise, White Lady, Cosmopolitan, Hemingway Special, Barracuda, Bramble, Pisco Sour, Tommy's Margarita, Yellow Bird
----	--

根據表 4-5 刺激唾液類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-6。

表 4-6 刺激唾液類家族成員之元素組合表

刺激唾液類	Ingredients: Liquor + Sweet & Sour	Mixing Method: Blend	Glass: Stemmed Glass	Drinking Occasion: All Day
Bacardi Cocktail(●, ■)	Bacardi Light Rum + Grenadine + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Between the Sheets(●, ▲, ■)	Brandy + Rum + Triple Sec + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Daiquiri (●, ▲, ■)	Light Rum + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Daiquiri Frozen Banana(●)	Light Rum + Banana + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Daiquiri Frozen Peach(●)	Light Rum + Peach + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Daiquiri Frozen Pineapple(●)	Light Rum + Pineapple + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Daiquiri Frozen Strawberry(●)	Light Rum + Strawberry + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Iguana(●)	Vodka + Tequila + Coffee Liqueur + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Jack Rose Cocktail(●, ▲)	Applejack + Grenadine + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Malibu Wave(●)	Tequila + Triple Sec + Blue Curacao + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-6 刺激唾液類家族成員之元素組合表(續 1)

刺激唾液類	Ingredients:	Mixing Method:	Glass:	Drinking Occasion:
	Liquor + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Margarita(●, ■)	Tequila + Triple Sec + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Margarita Frozen Strawberry(●)	Tequila + Triple Sec + Strawberry + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Side Car (●, ▲, ■)	Brandy + Triple Sec + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Stone Sour(●)	Apricot Brandy + Orange Juice + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Whisky Sour (●, ▲, ■)	Whisky + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Yellow Strawberry(●)	Light Rum + Strawberry + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Ward 8(▲)	Bourbon Sour + Grenadine	Blend	Stemmed Glass	All Day
Clover Club(▲, ■)	Gin + Lime Juice + Grenadine	Blend	Stemmed Glass	All Day
Tequila Rose(▲)	Tequila + Grenadine+ Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Watermelon Margarita(▲)	Triple Sec + Midori Melon Liqueur + Watermelon + Sour Mix	Blend	Stemmed Glass	All Day
Lemongrass Margarita(▲)	Sauza Commemorativo Tequila + Triple Sec + Sugar + Lemon	Blend	Stemmed Glass	All Day
Cosmopolitan(▲)	Vodka + Cointreau + Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-6 刺激唾液類家族成員之元素組合表(續 2)

刺激唾液類	Ingredients:	Mixing Method:	Glass:	Drinking Occasion:
	Liquor + Sweet & Sour	Blend	Stemmed Glass	All Day
Kamakazi(●, ■)	Vodka + Triple Sec + Sugar Syrup + Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Aviation(■)	Gin + Maraschino + Sugar Syrup + Lemon Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Mary Pickford (■)	White Rum + Maraschino + Pineapple Juice + Grenadine + Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Paradise(■)	Gin + Apricot Brandy + Orange Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
White Lady(■)	Gin + Triple Sec + Sugar Syrup + Lemon Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Cosmopolitan (■)	Citron Vodka + Cointreau + Lemon Juice + Cranberry Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Hemingway Special (■)	White Rum + Grapefruit Juice + Maraschino + Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Barracuda(■)	Gold Rum + Galliano + Pineapple Juice + Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Bramble(■)	Gin + Sugar Syrup + Lemon Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-6 刺激唾液類家族成員之元素組合表(續 3)

刺激唾液類	Ingredients: Liquor + Sweet & Sour	Mixing Method: Blend	Glass: Stemmed Glass	Drinking Occasion: All Day
Pisco Sour(■)	Pisco + Sugar Syrup + Lemon Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Tommy's Margarita(■)	Tequila + Agave Nectar + Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day
Yellow Bird(■)	White Rum + Galliano + Triple Sec + Sugar Syrup + Lime Juice	Blend	Stemmed Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

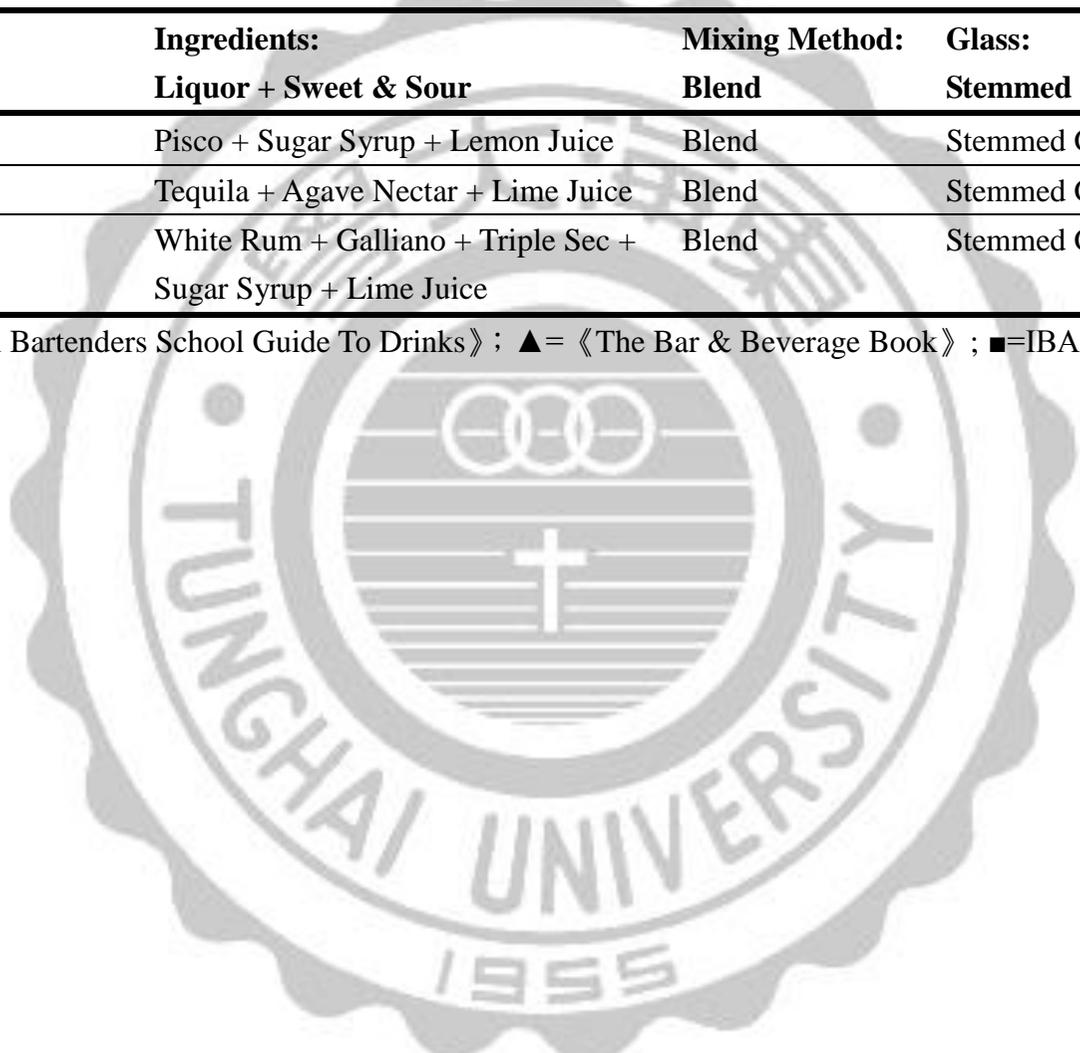


表 4-7 為唾液果腹類家族成員，家族特性分析如下：Ingredients：Liquor + Sweet & Sour + Soft Drink。Mixing Method：Shake。Glass: Tall Glass。Drinking Occasion：All Day。

表 4-7 唾液果腹類之家族成員分析表

K4	Long Island Iced Tea, French 75, French 125, Gin Fizz, Golden Fizz, Iced Tea, Irish Spring, Joe Collins, John Collins, Ramos Fizz, Royal Fizz, Silver Fizz, Singapore Sling, Skip and Go Naked, Sloe Gin Fizz, Tom Collins, Vodka Collins, French 95
----	---

根據表 4-7 唾液果腹類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-8。

表 4-8 唾液果腹類家族成員之元素組合表

唾液果腹類	Ingredients:	Mixing Method:	Glass:	Drinking Occasion:
	Liquor + Sweet & Sour + Soft Drink	Shake	Tall Glass	All Day
Long Island Iced Tea(■)	Tequila + Vodka + White Rum + Triple Sec + Gin + Lemon Juice + Gomme Syrup + Coke	Shake	Tall Glass	All Day
French 75(●, ▲, ■)	Gin + Sweet & Sour + Champagne + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
French 125 (●, ▲)	Brandy + Sweet & Sour + Champagne + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Gin Fizz (●, ■)	Gin + Sweet & Sour + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Golden Fizz(●, ▲)	Gin + Sweet & Sour + Egg Yolk + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Iced Tea(●)	Vodka + Gin + Triple Sec + Sweet & Sour + Coke	Shake	Tall Glass	All Day
Irish Spring(●)	Irish Whisky + Peach Brandy + Sweet & Sour + Orange Juice	Shake	Tall Glass	All Day
Joe Collins(●)	Scotch + Sweet & Sour + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
John Collins(●, ■)	Whisky + Sweet & Sour + Soda	Shake	Tall Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-8 唾液果腹類家族成員之元素組合表(續 1)

唾液果腹類	Ingredients: Liquor + Sweet & Sour + Soft Drink	Mixing Method: Shake	Glass: Tall Glass	Drinking Occasion: All Day
Ramos Fizz(●, ▲, ■)	Gin + Sweet & Sour + Orange Juice + Egg White + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Royal Fizz (●, ▲)	Gin + Sweet & Sour + Whole Egg + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Silver Fizz(●, ▲)	Gin + Sweet & Sour + Egg White + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Singapore Sling(●, ▲, ■)	Grenadine + Gin + Sweet & Sour + Soda + Cherry-Flavored Brandy	Shake	Tall Glass	All Day
Skip and Go Naked(●, ▲)	Gin + Sweet & Sour + Beer	Shake	Tall Glass	All Day
Sloe Gin Fizz(●)	Sloe Gin + Sweet & Sour + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Tom Collins(●)	Gin + Sweet & Sour + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
Vodka Collins(●)	Vodka + Sweet & Sour + Soda	Shake	Tall Glass	All Day
French 95 (▲)	Bourbon + Sweet & Sour + Champagne + Soda	Shake	Tall Glass	All Day

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-9 為經典古感類家族成員，家族特性分析如下：Ingredients：Liquor + Vermouth + Garnish。Mixing Method：Stir。Glass：Stemmed Glass or Rock Glass。Drinking Occasion：Before a Meal。

表 4-9 經典古感類之家族成員分析表

K5	<p>Martini, Dry to Extra Dry Martini, Vodka Martini, Dry to Extra Dry Vodka Martini, Golden Drop Dusty / Smokey / Chicago, Manhattan, Dry Manhattan, Perfect Manhattan, Rob Roy / Scotch Manhattan, Dry Rob Roy / Dry Scotch Manhattan, Perfect Rob Roy / Perfect Scotch Manhattan, Southern Comfort Manhattan, Brandy Manhattan, Dry Brandy Manhattan, Sweet Manhattan, Latin Manhattan / Little Princess, Quebec Manhattan, Raspberry Manhattan, Italian Manhattan, Spanish Manhattan, Paddy, Americano, Negroni, Casino, Derby, Dry Martini, Monkey Gland, Sazerac, Tuxedo, Rose, Dirty Martini, French Martini, Lemon Drop Martini</p>
----	---

根據表 4-9 經典古感類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-10。

表 4-10 經典古感類家族成員之元素組合表

經典古感類	Ingredients: Liquor + Vermouth + Garnish	Mixing Method: Stir	Glass: Stemmed Glass or Rock Glass	Drinking Occasion: Before a Meal
Martini(●, ▲)	Gin + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Dry to Extra Dry Martini(●)	Gin + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Vodka Martini(●)	Vodka + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Dry to Extra Dry Vodka Martini(●)	Vodka + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Golden Drop Dusty / Smokey / Chicago(●)	Gin + Vermouth + Scotch + Lemon Twist Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Manhattan(●, ▲, ■)	Whisky + Sweet Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Dry Manhattan(●, ▲)	Whisky + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Perfect Manhattan(●, ▲)	Whisky + Dry Vermouth + Sweet Vermouth + Lemon Twist Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Rob Roy / Scotch Manhattan(●, ▲)	Scotch + Sweet Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-10 經典古感類家族成員之元素組合表(續 1)

經典古感類	Ingredients: Liquor + Vermouth + Garnish	Mixing Method: Stir	Glass: Stemmed Glass or Rock Glass	Drinking Occasion: Before a Meal
Dry Rob Roy / Dry Scotch Manhattan(●)	Scotch + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Perfect Rob Roy / Perfect Scotch Manhattan(●)	Scotch + Dry Vermouth + Sweet Vermouth + Lemon Twist Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Southern Comfort Manhattan(●)	Southern Comfort + Dry Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Brandy Manhattan(●)	Brandy + Sweet Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Dry Brandy Manhattan(●)	Brandy + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Sweet Manhattan(▲)	Bourbon Whisky + Sweet Vermouth+ Maraschino-Cherry Juice + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Latin Manhattan / Little Princess(▲)	Rum + Sweet Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-10 經典古感類家族成員之元素組合表(續 2)

經典古感類	Ingredients: Liquor + Vermouth + Garnish	Mixing Method: Stir	Glass: Stemmed Glass or Rock Glass	Drinking Occasion: Before a Meal
Quebec Manhattan(▲)	Canadian Whisky + Sweet Vermouth+ Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Raspberry Manhattan(▲)	Bourbon Whisky + Sweet Vermouth+ Chambord + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Italian Manhattan(▲)	Bourbon Whisky + Sweet Vermouth+ Amaretto + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Spanish Manhattan(▲)	Bourbon Whisky + Sweet Vermouth+ Sherry + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Paddy(▲)	Irish Whisky + Sweet Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Americano(■)	Campari + Red Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Rock Glass	Before a Meal
Negroni(■)	Gin + Campari + Sweet Red Vermouth + Orange Slice Garnish	Stir	Rock Glass	Before a Meal
Casino(■)	Old Tom Gin + Maraschino + Orange Bitter + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-10 經典古感類家族成員之元素組合表(續 3)

經典古感類	Ingredients: Liquor + Vermouth + Garnish	Mixing Method: Stir	Glass: Stemmed Glass or Rock Glass	Drinking Occasion: Before a Meal
Derby(■)	Gin + Peach Bitter + Mint Leafs Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Dry Martini(■)	Gin + Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Monkey Gland(■)	Gin + Orange Juice + Absinth + Orange Twist Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Sazerac(■)	Cognac + Absinthe + Bitter + Orange Twist Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Tuxedo(■)	Old Tom Gin + Maraschino + Absinthe + Orange Bitter + Dry Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Rose(■)	Kirsch + Dry Vermouth + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Dirty Martini(■)	Vodka + Olive Juice+ Dry Vermouth + Olive Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-10 經典古感類家族成員之元素組合表(續 4)

經典古感類	Ingredients: Liquor + Vermouth + Garnish	Mixing Method: Stir	Glass: Stemmed Glass or Rock Glass	Drinking Occasion: Before a Meal
French Martini(■)	Vodka + Raspberry Liqueur +Pineapple Juice + Bitter + Cherry Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Lemon Drop Martini(■)	Vodka Citron + Triple Sec + Lemon Juice + Bitter + Lemon Slice Garnish	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

在表 4-11 為醉深謊言類家族成員，家族特性分析如下：Ingredients：Liquor + Flavorful Liqueur。Mixing Method：Build。Glass：Rock Glass or Stemmed Glass。Drinking Occasion：Before Sleep。

表 4-11 醉深謊言類之家族成員分析表

K6	Black Russian, Brave Bull, Dirty Mother, Dirty White Mother, French Connection, Godfather, Godmother, Green Dragon, Green Hornet, High Jamaican Wind, International Stinger, Italian Stallion Italian Stinger, Irish Brogue, Jamaican Wind, Marlon Brando, Peppermint Patty, Rusty Nail, Scarlet O'Hara, Sicilian Kiss, Snow Shoe, Stinger, Sunbeam, White Bull, White Russian, White Spider, White Wing, Black Magic, Black Jamaican, Black Watch, S iberian, Stinger, Cossack / White Spider, Irish Stinger, International Stinger, Greek Stinger, White Way, Smoothy, Galliano Stinger, Spanish Fly, Angle Face
----	--

根據表 4-11 醉深謊言類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-12。

表 4-12 醉深謊言類家族成員之元素組合表

醉深謊言類	Ingredients: Liquor + Flavorful Liqueur	Mixing Method: Build	Glass: Rock Glass or Stemmed Glass	Drinking Occasion: Before Sleep
Black Russian(●, ▲, ■)	Vodka + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
Brave Bull(●, ▲)	Tequila + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
Dirty Mother(●, ▲)	Brandy + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
Dirty White Mother(●)	Brandy + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
French Connection(●, ■)	Brandy + Amaretto	Build	Rock Glass	Before Sleep
Godfather(●, ▲, ■)	Scotch + Amaretto	Build	Rock Glass	Before Sleep
Godmother(●, ▲, ■)	Vodka + Amaretto	Build	Rock Glass	Before Sleep
Green Dragon(●)	Vodka + Green Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Green Hornet(●)	Brandy + Green Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
High Jamaican Wind(●)	Myer's Rum + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
International Stinger(●)	Metaxa + Galliano	Build	Rock Glass	Before Sleep
Italian Stallion Italian Stinger(●)	Brandy + Galliano	Build	Rock Glass	Before Sleep
Irish Brogue(●)	Irish Whisky + Irish Whisky Liqueur	Build	Rock Glass	Before Sleep
Jamaican Wind(●)	Myer's Rum + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
Marlon Brando(●)	Scotch + Amaretto	Build	Rock Glass	Before Sleep

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-12 醉深謊言類家族成員之元素組合表(續 1)

醉深謊言類	Ingredients: Liquor + Flavorful Liqueur	Mixing Method: Build	Glass: Rock Glass or Stemmed Glass	Drinking Occasion: Before Sleep
Peppermint Patty(●)	Peppermint Schnapps + Brown Crème de Cacao	Build	Rock Glass	Before Sleep
Rusty Nail(●, ▲, ■)	Scotch + Drambuie	Build	Rock Glass	Before Sleep
Scarlet O'Hara(●, ▲)	Southern Comfort + Grenadine	Build	Rock Glass	Before Sleep
Sicilian Kiss(●)	Southern Comfort + Amaretto	Build	Rock Glass	Before Sleep
Snow Shoe(●)	101 proof Wild Turkey Bourbon + Peppermint Schnapps	Build	Rock Glass	Before Sleep
Stinger(●)	Brandy + White Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Sunbeam(●)	Galliano + Sweet Vermouth	Build	Rock Glass	Before Sleep
White Bull(●)	Tequila + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
White Russian(●, ▲)	Vodka + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
White Spider(●)	Vodka + White Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
White Wing(●)	Gin + White Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Black Magic(▲)	Vodka + Kahlua + Lemon Juice	Build	Rock Glass	Before Sleep
Black Jamaican(▲)	Rum + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep
Black Watch(▲)	Scotch + Kahlua	Build	Rock Glass	Before Sleep

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-12 醉深謊言類家族成員之元素組合表(續 2)

醉深謊言類	Ingredients: Liquor + Flavorful Liqueur	Mixing Method: Build	Glass: Rock Glass or Stemmed Glass	Drinking Occasion: Before Sleep
Siberian(▲)	Vodka + Kahlua + Brandy	Build	Rock Glass	Before Sleep
Stinger(▲, ■)	Brandy + Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Cossack / White Spider(▲)	Vodka + Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Irish Stinger(▲)	Brandy + Green Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
International Stinger(▲)	Stinger Brandy + Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Greek Stinger(▲)	Metaxa + Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
White Way(▲)	Gin + Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Smoothy(▲)	Bourbon + Crème de Menthe	Build	Rock Glass	Before Sleep
Galliano Stinger(▲)	Brandy + Galliano	Build	Rock Glass	Before Sleep
Spanish Fly(▲)	Tequila + Amaretto	Build	Rock Glass	Before Sleep
Angle Face(■)	Gin + Apricot Brandy + Calvados	Build	Stemmed Glass	Before Sleep

註: 引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源: 整理自本研究者。

表 4-13 為各異其趣類家族成員，家族特性分析如下：Ingredients：Liqueurs of Different Densities。Mixing Method：Float。Glass：Liqueur / Snifter Glass。Drinking Occasion：After a Meal。

表 4-13 各異其趣類之家族成員分析表

K7	Angel's Kiss / Angel Tip, B & B, Good and Plenty, Green Lizard, Harbor Light, Jellybean, King Alphonse, Lion Tamer, Pousse Cafe, Red Tiger, Traffic Light, Turkey Shooter, B-52
----	---

根據表 4-13 各異其趣類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-14。

表 4-14 各異其趣類家族成員之元素組合表

各異其趣類	Ingredients: Liqueurs of Different Densities	Mixing Method: Float	Glass: Liqueur / Snifter Glass	Drinking Occasion: After a Meal
Angel's Kiss / Angel Tip(●, ▲)	Brown Crème de Cacao + Crème de Yvette + Brandy + Baileys	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
B & B(●)	Brandy + Benedictine	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Good and Plenty(●)	Ouzo + Anisette	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Green Lizard(●)	Bacardi 151 Proof Rum + Green Chartreuse	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Harbor Light(●)	Metaxa + Galliano	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Jellybean(●)	Anisette + Blackberry Brandy	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
King Alphonse(●)	Brown Crème de Cacao + Cream on Top	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Lion Tamer(●)	Southern Comfort + Lime Juice	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-14 各異其趣類家族成員之元素組合表(續 1)

各異其趣類	Ingredients: Liqueurs of Different Densities	Mixing Method: Float	Glass: Liqueur / Snifter Glass	Drinking Occasion: After a Meal
Pousse Cafe(●, ▲)	Green Crème de Menthe + Galliano + Blackberry Liqueur	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Red Tiger(●)	Sole Gin + Tequila + Green Chartreuse	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Traffic Light(●)	Green Crème de Menthe + Crème de Banana + Sole Gin	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
Turkey Shooter(●)	101 Proof Wild Turkey Bourbon + White Crème de Menthe	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal
B-52(■)	Kalua + Bailey's Irish Cream + Grand Marnier	Float	Liqueur / Snifter Glass	After a Meal

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

表 4-15 為舉杯交流類家族成員，家族特性分析如下：Ingredients：Wine / Champagne + Soft Drink。Mixing Method：Stir。Glass：Stemmed Glass。Drinking Occasion：Reception。

表 4-15 舉杯交流類之家族成員分析表

K8	Champagne Cocktail, Dubonnet Cocktail, Kir, Mimosa, Royal Kir, White Wine Spritzer, Wine Cooler, Spritzer, Porto flip, Bellini, Spritz Veneziano, Vesper
----	---

根據表 4-15 舉杯交流類家族，本研究彙整該家族成員之元素組合於表 4-16。

表 4-16 舉杯交流類家族成員之元素組合表

舉杯交流類	Ingredients:	Mixing Method:	Glass:	Drinking Occasion:
	Wine / Champagne + Soft Drink	Stir	Stemmed Glass	Reception
Champagne Cocktail(●, ■)	Champagne + Syrup + Soda	Stir	Stemmed Glass	Reception
Dubonnet Cocktail(●)	Dubonnet + Gin / Vodka + Soda	Stir	Stemmed Glass	Reception
Kir(●, ■)	White Wine + Crème de Cassis + Soda	Stir	Stemmed Glass	Reception
Mimosa(●, ■)	Champagne + Orange Juice	Stir	Stemmed Glass	Reception
Royal Kir(●)	Champagne + Crème de Cassis + Soda	Stir	Stemmed Glass	Reception
White Wine Spritzer(●)	White Wine + Soda	Stir	Stemmed Glass	Reception
Wine Cooler(●)	Burgundy Wine + 7 Up	Stir	Stemmed Glass	Reception
Spritzer (▲)	Wine + Soda	Stir	Stemmed Glass	Reception
Porto flip(■)	Brandy + Red Port + Egg Yolk	Stir	Stemmed Glass	Reception
Bellini(■)	Prosecco + Peach Juice	Stir	Stemmed Glass	Reception
Spritz Veneziano(■)	Prosecco + Aperol + Soda	Stir	Stemmed Glass	Reception
Vesper (■)	Gin + Vodka + Lillet Blonde + Lemon Juice	Stir	Stemmed Glass	Reception

註:引用自 ●=《The American Bartenders School Guide To Drinks》; ▲=《The Bar & Beverage Book》; ■=IBA(International Bartenders Association)。

資料來源:整理自本研究者。

第二節 集群類別分析

圖形呈現簡潔而有系統，快速地摘要出雞尾酒家族的社會關係以及表達許多資訊，透過圖示能夠引導讀者從雞尾酒的元素組合資料中察覺一般文字敘述所看不見的訊息。可以更有系統且完整的描述雞尾酒彼此之間的異同與關係性。

從圖 4-1 整體集群圖示中發現，圖形中的虛線部分總共框出八個集群：G1~G8，虛線內表示它們至少有兩個以上相同或相似的元素，因而被歸類在同一類家族。研究結果顯示，雞尾酒共分為八大類家族，與前述所提及國外書籍歸類出的八大類家族相互吻合，表示雞尾酒本家的數目其實很少，雞尾酒本身都有其源頭，而瞭解其分類根本，就能快速累積對各式雞尾酒的認識，也能以此推論而得知更多的雞尾酒。

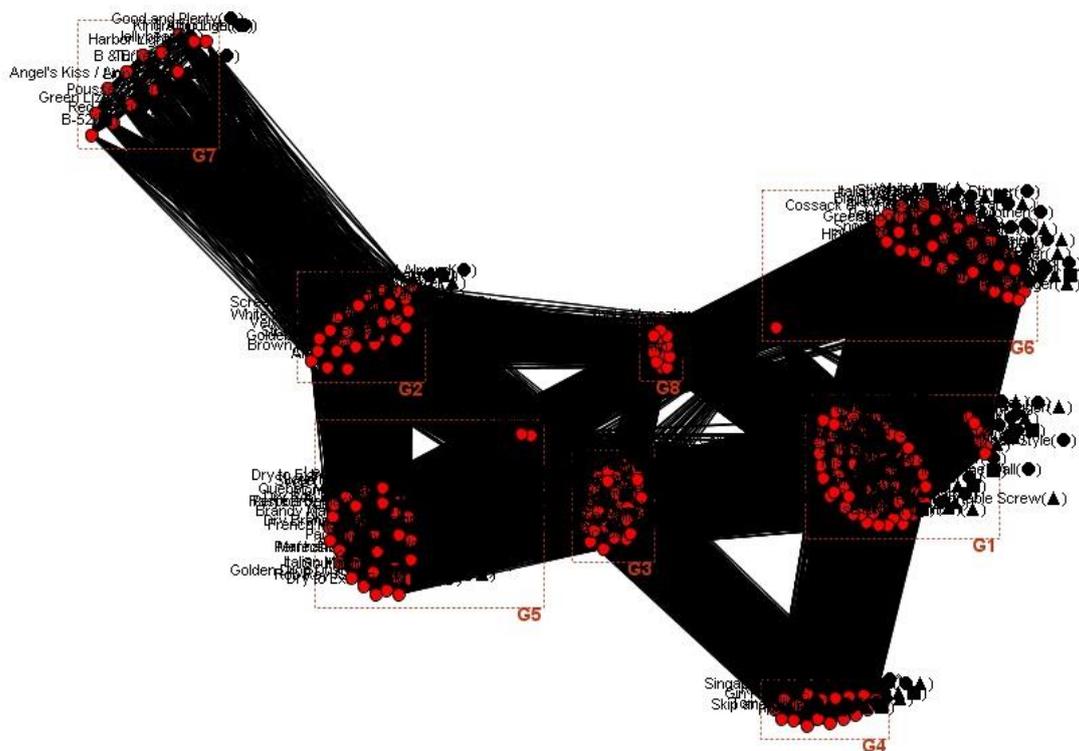


圖 4-1 整體雞尾酒家族分群

圖 4-2 為整體集群的節點圖，每一支雞尾酒代表圖上的每一個節點，從圖可以看出雞尾酒的八大類家族中，G2、G3、G4、G7、G8 家族內的家族成員（節點）平均分散地圍繞成圓形的狀態，社會網絡分析圖為立體的圖形，以至於從平面的角度看來會認為是呈現橢圓形的狀態，這幾類家族的成員呈現出相當緊密的親屬關係，謂之近親；G1、G5、G6 家族內的家族成員除了平均散佈所形成的圓形部份外，尚有一些比較離群的家族成員，因此，代表這三類家族皆有一些遠房親屬的關係存在。從另一個集群間相對數目的角度而言，G1、G5、G6 家族內的家族成員相較於 G2、G3、G4、G7、G8 家族內的家族成員來說數目較為龐大，因此，可以推論出當一個家族的家族成員數目越來越多時便會開始出現分支，使得脈絡更加複雜。

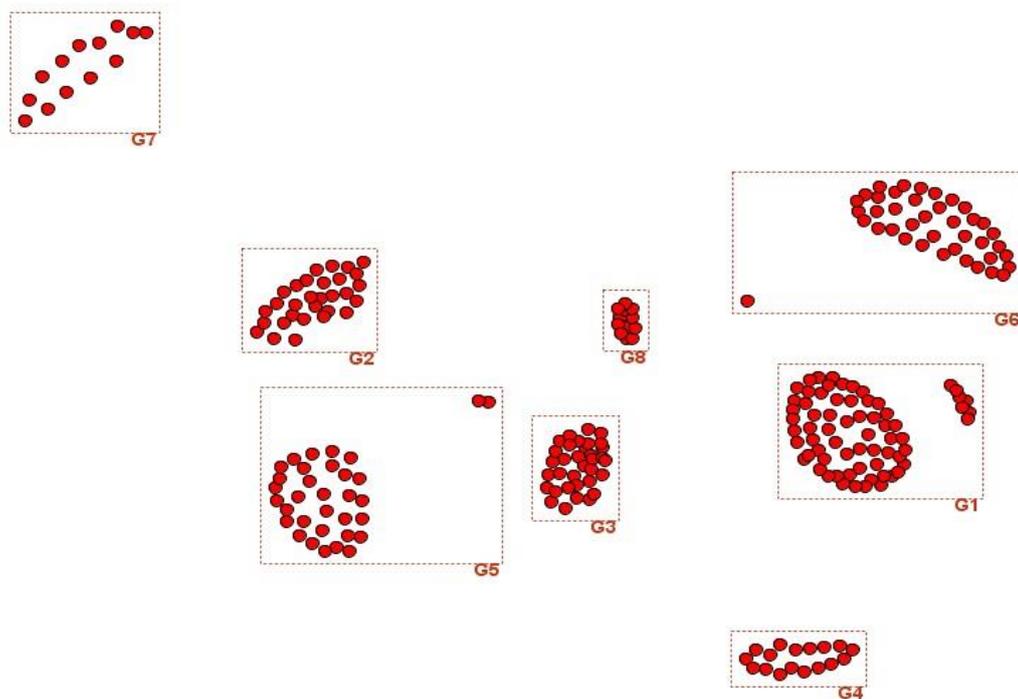


圖 4-2 節點〉整體雞尾酒家族分群

接下來，本研究將進一步探究遠房近親的原因所在，因此，各別就 G1、G5、G6 家族作進一步的說明。

圖 4-3 為柔烈中庸類 (G1) 家族成員彼此間具衡量數值的連結線圖，從數值的顯示結果可以得知親屬關係的親疏程度:右下部分的雞尾酒群與上面部分的雞尾酒群為 3、右下部分的雞尾酒群與左邊部分的雞尾酒群為 3，皆大於上面部分與左邊部分的雞尾酒群為 2，表示此家族裡頭，若以右下部分佔大宗的雞尾酒群為基準來看，上面部分的這群雞尾酒和左邊部分的這群雞尾酒都是屬於右下部分這群雞尾酒血緣關係較親近的遠房；而上面部分的這群雞尾酒與左邊部分的這群雞尾酒互為血緣關係較為疏遠的遠房。

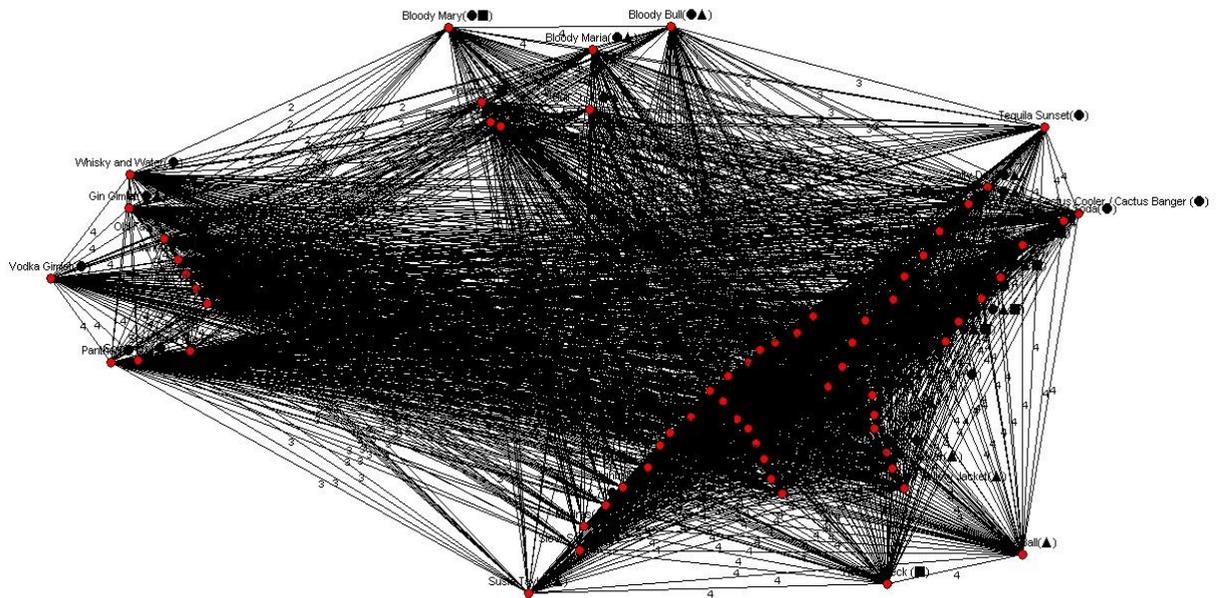


圖 4-3 柔烈中庸類 (G1) 家族之遠房近親關係親疏度

從圖 4-4 柔烈中庸類 (G1) 的節點圖，看出該類家族下分為三個小群體，並且清楚看到這三個小群體中的每一支雞尾酒成員，這些聚集的雞尾酒成員，因為彼此擁有相同的元素組合而聚在一塊。研究隨機在此三個小群體中各取一支雞尾酒作更細部的說明與剖析存在親疏關係的元素組合因素 (如表 4-17)。

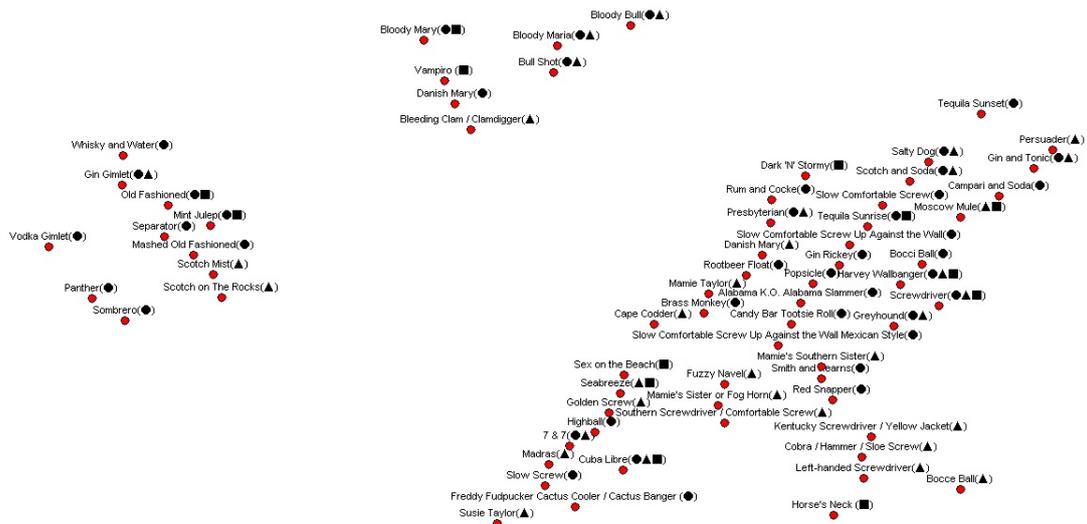


圖 4-4 柔烈中庸類 (G1) 家族的遠房近親

表 4-7 對應圖 4-4 來看，Salty Dog 為隸屬容納數目最大的群體，因此，以此為準則來說明，Bloody Bull、Whisky and Water 對照 Salty Dog 的元素組合來看，材料結構皆為烈酒加上軟性飲料，調製方法也都相同，差異在於 Bloody Bull 的飲用時機是早餐時飲用，探究其原因在於材料結構的軟性飲料使用了富含營養成分的番茄汁與牛肉湯，因此最適合於早餐飲用是可以被理解的，若於其他時間飲用亦非不可；而 Whisky 與 Water 則是在盛裝杯子上有所不同，同樣從材料結構上獲得了解答，軟性飲料選用水，因此，雖然同樣在材料結構上都加入為了稀釋酒精濃度的軟性飲料，但卻不像加入大量有味道的軟性飲料是為了掩飾酒精的風味，而只是單純稀釋風味，所以相對來說軟性飲料的比較就會較少，選用的杯子就不會太大。

表 4-17 柔烈中庸類家族成員的遠房近親關係解析

柔烈中庸類 家族成員	Ingredients	Mixing Method	Glass	Drinking
Salty Dog	Vodka + Grapefruit Juice	Build	Tall Glass	All Day
Bloody Bull	Vodka + Tomato Juice + Beef Bouillon	Build	Tall Glass	Breakfast
Whisky and Water	Whisky + Water	Build	Rock Glass	All Day

資料來源:整理自本研究者。

從圖 4-5 經典古感類 (G5) 家族成員彼此間具衡量數值的連結線圖，可以從數值的顯示得知親屬關係的親疏程度：呈圓球狀的群體與偏離圓球群體的小群體彼此關係的衡量結果顯示為 3，表示親疏程度只有稍微疏遠。圓球群體間的數值皆為 4，表示關係非常緊密，彼此擁有相同的元素組合；偏離的兩個雞尾酒彼此間的數值亦為 4，因此，兩者為一組小群體。

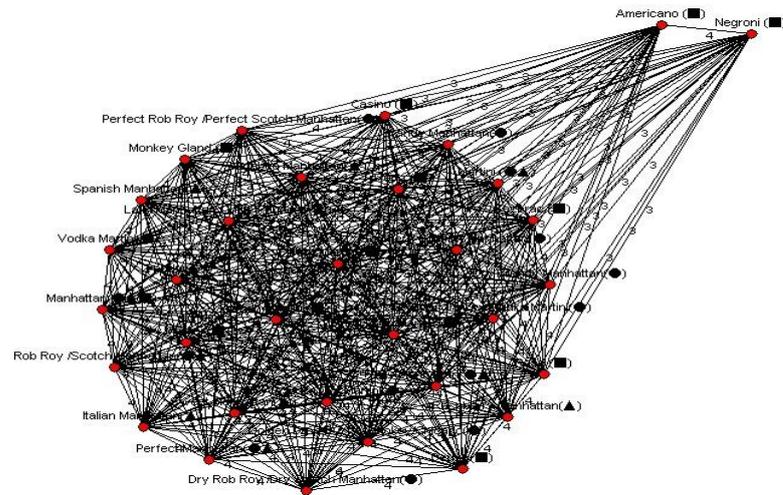


圖 4-5 經典古感類 (G5) 家族之遠房近親關係親疏度

接著，從圖 4-6 經典古感類 (G5) 的節點圖，看出家族分類下又分成兩個小群體，並可以很明顯得知有兩杯雞尾酒是較偏離常態群體的。

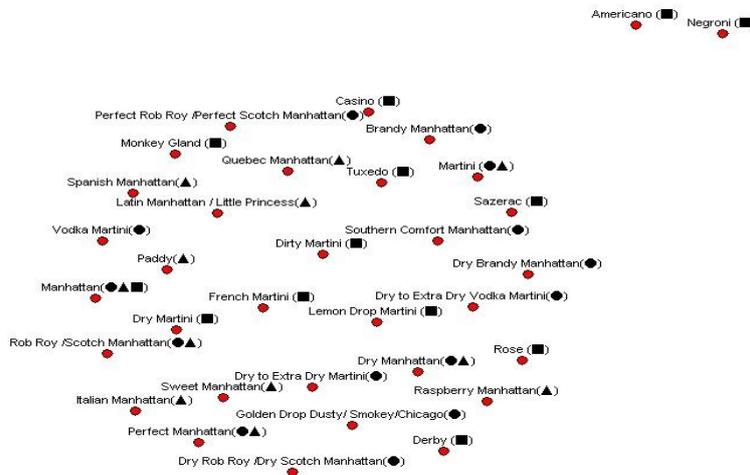


圖 4-6 經典古感類 (G5) 家族的遠房近親

將經典古感類家族下的兩個分支小群體作一舉例來探討（如表 4-18），隨機選一圓球群體中的 Martini，從材料結構的不同點，得知該類家族大多數是不加冰塊的，因此會選用有腳的杯子，以避免手的溫度影響雞尾酒的口感。然而也出現了一些例外，在材料結構上添加了冰塊，以至於不需要特別選用有腳的杯子來盛裝，而可以選用 Rock Glass，如：Americano。

表 4-18 經典古感類家族成員的遠房近親關係解析

經典古感類 家族成員	Ingredients	Mixing Method	Glass	Drinking Occasion
Martini	Gin + Dry Vermouth + Olive Garnish + No Ice	Stir	Stemmed Glass	Before a Meal
Americano	Campari + Red Vermouth + Cherry Garnish + On the Rocks	Stir	Rock Glass	Before a Meal

資料來源:整理自本研究。

圖 4-7 醉深謊言類 (G6) 家族成員彼此間具衡量數值的連結線圖，可以從數值的顯示得知親屬關係的親疏程度，圓球群體與分離的一個雞尾酒家族成員衡量數值為顯示關係只是稍微疏遠。

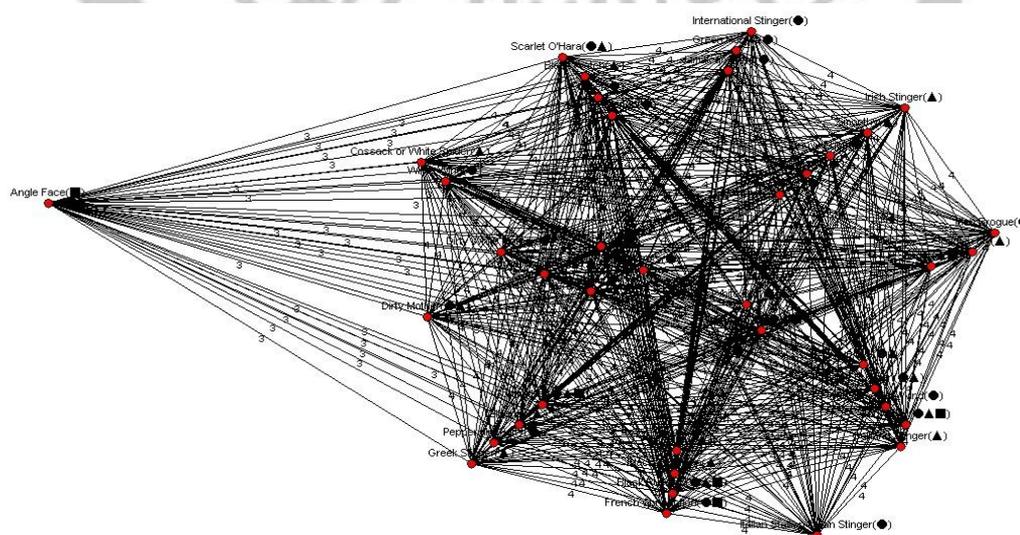


圖 4-7 醉深謊言類 (G6) 家族之遠房近親關係親疏度

接著，從圖 4-8 醉深謊言類 (G6) 的節點圖，看出家族分類下又分成兩個小群體，並可以很明顯得知有一杯雞尾酒是較偏離常態群體的。

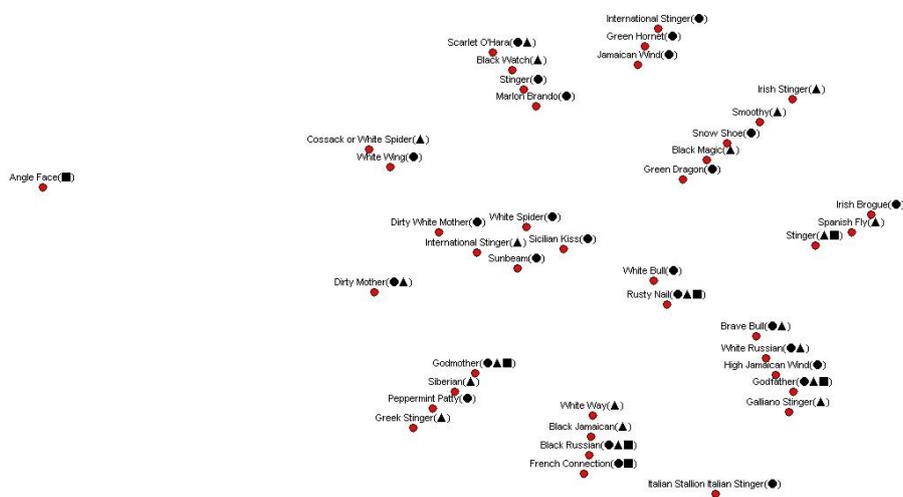


圖 4-8 醉深謊言類 (G6) 家族的遠房近親

將醉深謊言類家族下的兩個分支小群體作一舉例來探討 (如表 4-9)，整體元素組合皆相同，唯一只在材料結構上相異，即是添加冰塊與否的元素上，與上述論及的經典古感類家族有異曲之妙，只不過醉深謊言類家族大多數的雞尾酒皆會加入冰塊，如：Black Russian，不加入冰塊的只有 Angle Face，與其相反。

表 4-19 醉深謊言類家族成員的遠房近親關係解析

醉深謊言類 家族成員	Ingredients	Mixing Method	Glass	Drinking Occasion
Black Russian	Vodka + Kahlua + On the Rocks	Build	Rock Glass	Before Sleep
Angle Face	Gin + Apricot Brandy + Calvados + No Ice	Build	Stemmed Glass	Before Sleep

資料來源:整理自本研究者。

第三節 集群分類意涵

一、柔烈中庸類

在這類家族裡，主要展現以柔克剛的訴求，烈酒（liquor）加上軟性飲料（果汁、汽水、水或冰塊）去柔化酒精的一杯雞尾酒。可以因人而異地任意替換基酒與軟性飲料，抑或是任意調整其比例，就能夠成為這類型的雞尾酒。它們的基本調製方法為直接注入法，逐次將烈酒與配料倒入杯中，以此方式作為調製的原因在於多數的軟性飲料比重大於烈酒，顯然會使得軟性飲料直接沉入烈酒中，因此，不需經由大費周章地攪拌，就可以輕易混合。再者，任何飲料加了汽水類或果汁類，冰塊就成了飲料口感上重要的元素，因此，以此法調製，就能夠避免過多的攪拌而影響冰涼的口感以及稀釋掉風味，也能避免汽水類的飲料消耗掉過多的氣泡。飲用這類型雞尾酒的顧客通常是因為不喜歡酒味，而渴望柔化烈酒的剛烈，這也就帶出了這款雞尾酒通常選用容積較大的高飛球杯（high ball glass）和可林杯（collins glass），尤其加入了汽水類的雞尾酒，可以選用杯形較瘦長的可林杯來盛裝，又更能留住氣泡。因此，任何時間都可以飲用這杯微醺的雞尾酒。然而，當然也會有一些例外，如：加入水的雞尾酒，會使用容積較小的岩石杯（rock glass）類盛裝，在上一章節已作了說明與剖析。

二、霧感奶油類

霧感奶油類雞尾酒，主要表現加了奶類後的甜膩感與霧霧的視覺感，為奶類加上一種以上的香甜酒（liqueur）或是額外再多添加烈酒。用奶類基底結合任何喜歡的香甜酒，就可以研發出屬於自己的霧感奶油類調酒。這類雞尾酒以電動攪拌機法（blend）為主，亦可以使用搖盪法（shake）來替代，而呈現手工的口感，由於這類調酒的材料結構含有不易與烈酒混合的成分，例如：奶類、糖、蛋以及果汁，因此用電動攪拌機法才能充分混合均勻。由於這是一款猶如甜點般濃郁的雞尾酒，以致於在杯子的選擇上多會用容積不大且有腳的杯子（stemmed glass）來盛裝，基於保冷與避免過於甜膩的緣故，另一方面則期待它能猶如甜點般精緻與美觀。適合在餐後和點心時刻飲用。

三、刺激唾液類

酸酸的味道會刺激唾液的分泌是這款雞尾酒的特色，基本成分為烈酒加上酸甜汁，甜味主要是用來襯托酸味。刺激唾液類調酒可以被任何烈酒製成，全應飲用者的需求。使用電動攪拌機法調製，充分混合果汁和糖，應急時，亦可以使用搖盪法來取而代之。風味偏酸，杯子通常使用容積較小的高腳杯來盛裝。酒精濃度低，適合任何時刻飲用。

四、唾液果腹類

這一個家族與前列的刺激唾液類雞尾酒相像，差別在唾液果腹類的量較多，因此，味道也就沒有那麼酸，為一款烈酒加上酸甜汁以及汽水類飲料的調酒。任何基酒都可以作調製，所以可以嘗試與自己喜歡的任何酒類混合。調製方法會先使用搖盪法，或使用機械式搖酒器來混合成分，端視成分混合的難易度，最後再倒入汽水類飲料。所有使用搖酒器的作法都可以使用電動攪拌機法來替代。因為加入汽水類飲料，所以選用高飛球杯或可林杯屬於容積較大且瘦高的杯子盛裝。酒精濃度低，適合全天飲用。

五、經典古感類

這杯雞尾酒流著一股古典馬丁尼（琴酒+辛口/不甜苦艾酒+橄欖裝飾物）與曼哈頓（波本威士忌+甜苦艾酒+櫻桃裝飾物）的血液，基本組合為烈酒加上苦艾酒，配上裝飾物。酒譜的變化幅度巨大，不論是烈酒、苦艾酒、成分比例、裝飾物，都可以依照個人的喜好改變而構成這款雞尾酒的變化型。經典古感類雞尾酒以保持酒的原味為原則，因此，此類雞尾酒皆使用攪拌法（stir），攪拌的目的是混合、冷卻以及稍微稀釋飲料，此法多用在混合兩種以上的烈酒，先將材料倒入混合杯中混合，接著加入冰塊予以攪拌，最後用濾網過濾後倒入預冷且有腳的杯子。屬於品嚐酒的風味而非買醉，因此，以馬丁尼杯、雞尾酒杯這類有腳的杯子盛裝，避免手溫直接碰觸到杯壁而影響酒溫。若是想不拘小節的飲用，亦可以選擇裝入放了冰塊的岩石杯。該類型調酒

通常含有裝飾物，例如：橄欖，能夠於餐前飢餓時稍作果腹之用，所以常在餐前飲用。

六、醉深謊言類

這個名稱暗示著，欺騙飲用者，有著明顯但很溫和的甜甜酒香，讓飲用者易於入口，常忘了酒精的濃度，一不注意可能就會醉意深邃。是一種混合兩種酒加上冰塊的雞尾酒，一般是烈酒加上少量香甜酒。香甜酒的種類繁多且不斷推陳出新，搭配上不同的烈酒，就可以做出無限屬於醉深謊言類的雞尾酒。這類雞尾酒皆採用直接注入法，以直調法的方式再附上吸管，由飲用者稍作攪拌就口。一般會以加了冰塊的岩石杯類盛裝，亦可使用預冷且有腳的杯子，優雅地飲用。因其酒精濃度不低，也沒有軟性飲料作填充，所以多會建議在睡前飲用。

七、各異其趣類

此類雞尾酒為利用不同比重之香甜酒而形成的，每一層、每一杯皆各自有其特色。市售的香甜酒種類非常多，瞭解不同比重的香甜酒後就可以輕而易舉地做出許多不同的變化組合。為了使這些色繽紛的香甜酒可以層層分明，因此，使用漂浮法(float)來調製，呈現出彩虹的樣貌，將酒沿著湯匙的背緩緩倒入，好讓湯匙可以阻擋液體的快速滑落，這樣就可以讓香甜酒一點一滴慢慢地停留在其它酒的上面。使用香甜酒杯(liqueur glass)或是狹口杯(snifter glass)來盛裝酒液，展現出精緻美觀的特色。由於此款雞尾酒以各式香甜酒組合而成，甜甜的風味，顯然很適合在餐後飲用。

八、舉杯交流類

歡慶、招待、社交的場合永遠少不了葡萄酒和香檳，似乎這樣的酒代表著愉悅的象徵，因此，以葡萄酒或香檳為基酒，再搭配其他輔料，即完成了這類型的雞尾酒。為了保有葡萄酒和香檳的酒精成分與雞尾酒的色澤，而用攪拌法來調製。然而高腳杯系列大多與葡萄製的酒種有關聯，因此，這類調酒就以高腳杯來盛裝。舉杯交流類的雞尾酒，酒液在香檳杯或其他高腳杯系列中，可藉由狹長的杯身欣賞冉冉搖升的氣泡，非常愜意，因此非常適合招待賓客時使用。

第五章 結論與建議

第一節 研究結論

本研究第一個結論為雞尾酒元素組合(材料結構、調製方法、盛裝杯子與飲用時機)通過集群分析，證實雞尾酒確實具有科學性的系統歸類。接著，從集群當中找出各分群下的各別元素組合，建構了雞尾酒的家族，不同的家族特性表現皆有其自家的涵義。最後，從家族成員的元素相同程度，瞭解彼此的遠近關係。上述特性可以應用於國內外各式料理食譜、味型(風味)元素、醬汁元素.....等組合，因此，是值得後續探討與應用的方法。

雞尾酒家族脈絡有別於標準作業程序(standard operation procedure, SOP)採用制式的方式調配雞尾酒，製作雞尾酒不照著配方死背，給予調酒彈性調整空間。未來可以運用於較高層次的餐廳以及自主性較高的消費者屬性，非單純只訴求酒精性作用與量產的層面。並且透過宏觀的架構，可以讓初學者或是行銷推廣人員，在最短的時間裡能夠有一個比較明確的架構，進而快速累積雞尾酒知識，並進行移轉。

本研究的另一個貢獻為可視化的圖形呈現，強化了理論組織的結構性，讓研究所要傳達的概念更加淺顯易懂。透過圖形，讓學習者更容易理解，也使學習更進一步方便化。在知識與學習抑或調製者與消費者之間提供溝通的橋梁，除了從圖形外表輕易看出聚集的雞尾酒外，加上外掛圖示可以更易於理解與區分親疏關係的意涵。以經典古感類(如圖 5-1)與醉深謊言類(如圖 5-2)的家族舉例，從標示的圖形就能得知該家族成員的相異元素，再進一步的理解，瞭解它們的相異元素而得知區別原因在於是否添加冰塊，另一方面，從杯子的容積來說，其實皆為小容量的特徵，因而可以作為調製者的替換使用。

圖 5-1 為經典古感類家族透過外掛圖示來區別遠房近親的關係。藉由可視化的家族成員聚集與外掛相異元素的圖，可以清楚明瞭差異點。

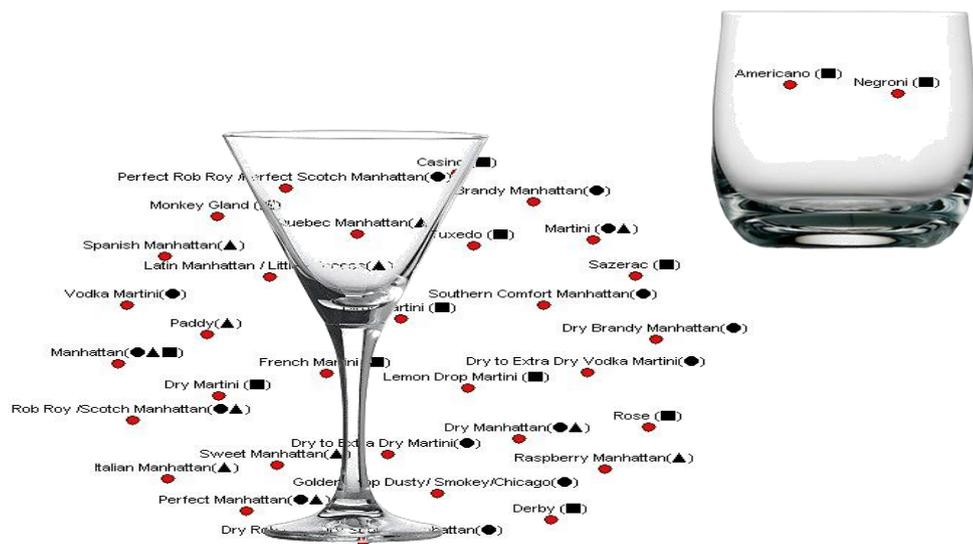


圖 5-1 外掛圖形的經典古感類家族

圖 5-2 為醉深謊言類家族，與上述同，透過外掛圖示來區別遠房近親的關係與顯示相異元素。展現可視化的重要性。

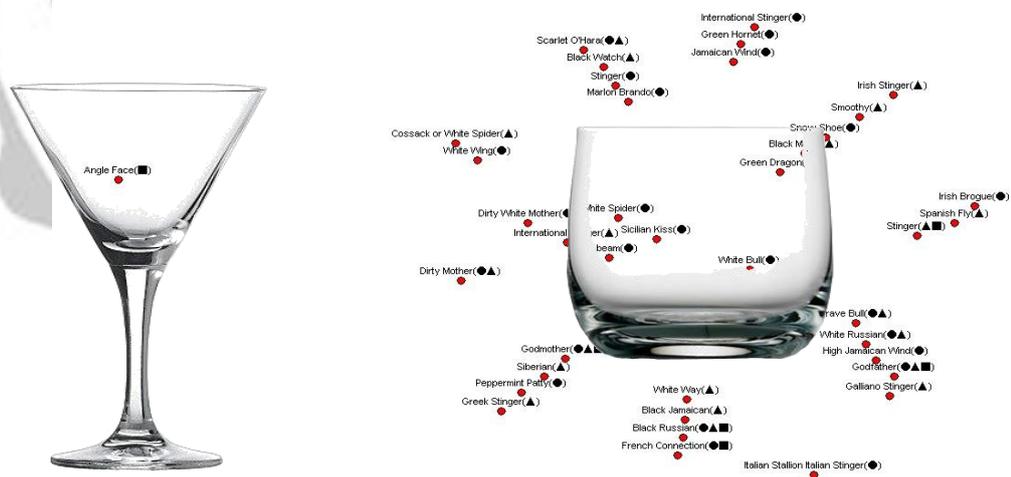


圖 5-2 外掛圖形的醉深謊言類家族

本論文在第一章曾經提出三項研究目的，經過研究的實驗以及研究的結果與驗證，可以證明三項目的皆已達成。

第二節 研究限制

本研究未將成分的量 (oz) 與成分的比例 (proportion) 納入探討，但從另一角度來說，這也是研究者所訴求的不採填鴨式調製雞尾酒的方式，使調酒依其消費者本身的需求而彈性活用之。另外，雞尾酒日新月異，皆有新產品陸續問市，因此，無法將所有雞尾酒全數涵蓋。研究結果在商業用途上，適用於頭等艙、五星級飯店、會員俱樂部……等，屬於成本具彈性度較大的處所，若屬較低層次的場所，以成本為最主要訴求者，例如：暢飲夜店……等，則運用幅度有限或是不適用。

第三節 研究建議

一、教學方面

(一) 教學材料

將歸納出的雞尾酒家族系譜及圖形理論，作為編製雞尾酒教材的材料，不論是各式書籍、講義、教育訓練內容，皆成為有系統與整合力的認知結構脈絡，並且具備科學性的分類建構模式。

(二) 教學內容

材料結構會帶出調製方法、盛裝杯子與飲用時機，運用在教學時，能給予縱貫性理論的邏輯，以致於內容不流於零碎記憶，達到良好的教學策略。

二、學習方面

學習者理解構成家族特性的元素組合，獲得觸類旁通的學習成效，對於雞尾酒的認識也擁有更具深度的內涵。雞尾酒家族是一種大範圍的記憶，跳脫逐一雞尾酒的記憶方式。懂得雞尾酒家族的分類，對初學者而言，假設給一個伏特加酒+苦艾酒+裝飾物=經典古感類雞尾酒，換一個琴酒+苦艾酒+裝飾物也能夠輕而易舉知道它也叫做經典古感類雞尾酒，相反地，假設用伏特加酒+苦艾酒+裝飾物=馬丁尼，換一個琴酒+苦艾酒+裝飾物卻不知道它也是馬丁尼；對調製者和創新者來說，假設給一個烈酒+

苦艾酒+裝飾物=經典古感類雞尾酒，就能夠按照其原理自行變換酒的種類，調製出更多不同風味的經典古感類變化型，相反地，用傳統背一種酒譜會一種調酒的方式，則無法達到類推而變化的學習成效。再者，學習以背誦酒譜的方式，當要求調製者即刻製作出數種雞尾酒是有添加可樂的，新手便無法立即回想有哪些雞尾酒是加可樂的，但學習雞尾酒家族，就可以知道屬於柔烈中庸類，即刻製作出數種添加可樂的雞尾酒，並且知道調製方法、杯子的選用、飲用的時機，達到學習的速效性。

三、飲用者方面

瞭解家族的意涵，就能得知每一支雞尾酒的最佳飲用時機，例如:最深謊言類，所有烈酒+香甜酒者全數歸為此家族成員，濃厚但順口的酒精口感，是一款易於入睡的調酒。雞尾酒共有八大類家族，只知道這八類家族，卻能知道所有雞尾酒的最佳適飲時機，作為自家調製時與消費時的飲用選擇。

四、創新研發方面

依循家族分類，將可依其原則發想出更多富變化性的雞尾酒，甚至能因一個特別的創意而聲名大噪，廣為流行。有志於雞尾酒研發者，更可以跳脫原有的元素組合模式，創造出另一類家族，賦予雞尾酒全新的類別分群。

五、行銷推廣者方面

(一) 調酒師

當消費者期望得到其他雞尾酒的推薦時，根據消費者以往喜歡的家族類型偏好，推薦其他同款但不同風味的雞尾酒，能適切地符合消費者的口味，因為該消費者就是喜歡這類型組合而成的雞尾酒；當消費者為初嘗雞尾酒時，從家族分類便可避免推薦像經典古感類這類型的雞尾酒，以品嚐酒的原味為訴求，可以依消費者的喜好，例如:喜歡甜甜又富含奶味的則可推薦霧感奶油類；喜歡果汁風味的則可按柔烈中庸類的成分組合，給一杯消費者滿意的特調；喜歡酸酸甜甜的又只想淺嘗幾口則刺激唾液類家族顯得非常適合，以此類推，如此一來，就能使消

費者第一次飲用就愛上這變化多端的雞尾酒。再者，一般推薦或說明雞尾酒時，常常會使用該杯雞尾酒是某個基酒搭配某個配料來告訴消費者，對於酒類不熟悉的消費者而言總是始終摸不著頭緒，然而，若使用家族的分類概念來說明，則能夠清楚明瞭地傳達給消費者。顯然，很懂酒類的消費者，才會知道酒的種類，因此，以傳統介紹雞尾酒的方式，較被受侷限與說不清楚。

（二）廠商

依據雞尾酒的銷售量再搭配家族分類的理解，就能循著熱賣款找出隸屬的家族，而推出其相類似的產品，作為更多商品的推廣，以利於獲取豐厚的營收。

六、未來研究建議

本研究的研究結果，可以進一步針對高端層次的營業場所，如：Lounge Bar、五星級飯店……等，運用雞尾酒家族於在職教育的成效如何以及探勘應用發揮的成效如何。

中文參考文獻

- 王慧 (譯) (民 101)。經典雞尾酒調制 DIY (原作者:成美堂出版)。大陸:遼寧科學技術出版社。
- 王美音、楊子江 (譯) (民 86)。創新求勝—智價企業論 (原作者:Ikujiro Nonaka & Hirotaka Takeuchi)。臺北市:遠流。
- 鄧楚泓 (譯) (民 102)。雞尾酒制作大全 (原作者:日本文藝社)。大陸:遼寧科學技術出版社。
- 北村聰 (民 96)。雞尾酒的異想世界。臺灣:楓書坊。
- 永田奈奈惠 (民 87)。雞尾酒小百科。臺灣:瑞昇。
- 吳青山 (民 90)。知識管理與學校技能。「知識管理與教育革新發展研討會」論文集, 4-1。
- 吳瑩 (民 98)。時尚雞尾酒。大陸:成都時代出版社。
- 李得躍 (民 100)。百變雞尾酒。臺灣:台視文化。
- 李佳紋 (民 98)。我的第一本調酒書:從最受歡迎到最經典的雞尾酒,家裡就是 Lunge Bar。臺灣:朱雀。
- 李彥樺 (譯) (民 97)。弘兼憲史雞尾酒&酒吧入門講座 (原作者:弘兼憲史)。臺灣:積木。
- 李佳紋 (民 93)。懶人調酒:100種最受歡迎的雞尾酒。臺灣:朱雀。
- 呂怡佳 (譯) (民 94)。經典調酒大全 (原作者:田中利明、永岡正光、內田行洋)。臺灣:大境。
- 金炫辰 (譯) (民 103)。雞尾酒小百科 (原作者:廉善瑛)。臺灣:廣智文化。
- 邱婉婷 (譯) (民 103)。雞尾酒極致對決 471 款競酒優勝酒譜 (原作者:渡邊一也)。臺灣:楓葉社文化。

- 林小文 (民 103)。調酒知識與酒水出品實訓教程。大陸：科學出版社。
- 林佳儀 (譯) (民 93)。日本名調酒師的獨家馬丁尼調配法 (原作者：旭屋出版)。台灣東販。
- 姜欣慧 (譯) (民 100)。大衛·畢格斯的調酒魔法書：教你輕鬆調出 137 款經典 Cocktails (原作者：大衛·畢格斯)。臺灣：大都會文化事業有限公司。
- 姜欣慧 (譯) (民 94)。雞尾酒的微醺世界—調出你的私房 Lounge Bar 風情 (原作者：大衛·畢格斯)。臺灣：大都會文化事業有限公司。
- 韋桂珍、孫建平、許智棻 (民 102)。飲料管理：理論與實務。臺灣：華泰文化。
- 高智賢 (譯) (民 103)。達人開課，教你一手玩調酒 (原作者：岡崎工ウ)。臺灣：楓書坊。
- 孫煒 (民 98)。經典雞尾酒調制手冊。大陸：中國紡織出版社。
- 許書華 (譯) (民 102)。女孩的雞尾酒手帳 (原作者：村田紘子)。臺灣：邦聯文化。
- 莊昆哲 (民 93)。LOVE 雞尾酒。臺灣：躍昇。
- 張暉 (譯) (民 103)。我家就是 Lounge Bar 仲夏夜調酒 (原作者：編集工坊桃庵)。臺灣：楓書坊。
- 張華英 (譯) (民 102)。要調酒師最先端雞尾酒譜：香氣、味道、特色全新感受，挑戰你對雞尾酒的想像！ (原作者：ASAKO ISHIKAWA)。臺灣：瑞昇。
- 張雲清 (譯) (民 99)。雞尾酒手帳 (原作者：上田和男、今福貴子)。臺灣：人人出版。
- 張樹坤 (民 98)。雞尾酒技藝。大陸：科學出版社。
- 陳品芳 (譯) (民 100)。THE MIXOLOGY：王牌調酒師的私藏手札 (原作者：金鳳荷)。臺灣：尖端。
- 陳堯帝 (民 97)。飲料管理—調酒實務。臺灣：揚智。
- 郭雪瑩、黃薇嬪 (譯) (民 99)。大師不傳嚴選雞尾酒 800 招 (原作者：成美堂)。臺灣：積木。
- 郭玉梅 (譯) (民 98)。雞尾酒的黃金方程式 (原作者：渡邊一也)。臺灣：三悅文化。

崔柳(譯)(民99)。**雞尾酒 315 種**(原作者:稻 保幸)。大陸:中國輕工業出版社。

程彪章(民99)。**美酒金樽專集**。臺灣:頂淵文化。

鄭家瑾(民97)。**我不是在寫作,就是在往酒館的路上**(原作者:Edward Hemingway、Mark Bailey)。臺灣:天培。

劉奎麟(譯)(民101)。**看一眼、搖兩下 三步驟調出 100 款熱門雞尾酒**(原作者:BrianD. Murphy)。臺灣:臉譜。

蔡永美、郭文雄(民76)。**都市社會學**。臺北:巨流圖書公司。

盧永妮(譯)(民98)。**雞尾酒品鑒大全**(原作者:YYT 工作室)。大陸:遼寧科學技術出版社。

盧志芬、范之璦(民94)。**暢銷雞尾酒輕鬆做**。臺灣:三藝文化。

鍾茂楨(民99)。**微醺時光:酒的輕百科**。臺灣:山岳。



英文參考文獻

- Befu, Harumi (1963). *Partrilineal Descent and Personal Kindred*. *American Anthropologist* 65:1828-1841.
- Chen, R. X., Cheung, C., & Law, R. (2012). A review of the literature on culture in hotel management research: what is the future?. *International Journal of Hospitality Management*, 31(1), 52-65.
- International Bartenders Association (n.d.). *IBA Official Cocktails*. Retrieved from http://www.iba-world.com/index.php?option=com_content&view=article&id=88&Itemid=532
- Johnson, A. J., Heymann, H., & Ebeler, S. E. (2015). Volatile and sensory profiling of cocktail bitters. *Food chemistry*, 179, 343-354.
- John Wiley & Sonns (2007). *The Bar & Beverage Book*. New York: Costas Katsigris & Chris Thomas.
- Jackson, J.L, J. C. Herbrinck and Jansen (1996). *Examining criminal organisations: Possible methodologies*. *Transnational Organised Crime*. 2/4: 83-105.
- Jack Tiano (1992). *The American Bartenders School Guide to Drinks*. New York: The Rutledge Press.
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1997). The knowledge-creating company. *The economic impact of knowledge*, Oxford university press.
- Scott, J. (2000). *Social Network Analysis: A Handbook* 2nd ed, Newberry Park, London: Sage Publications.

Tsang, N. K., & Hsu, C. H. (2011). Thirty years of research on tourism and hospitality management in China: A review and analysis of journal publications. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 886-896.

Wellman, B., & Berkowitz, S. D. (Eds.) (1988). *Social structures: A network approach* (Vol. 2). CUP Archive.

Wasserman, S. and K. Faust (1994). *Social Network Analysis: Methods and Applications*, New York: Cambridge University Press.



附錄

附表 雞尾酒的邏輯歸類

書籍	邏輯歸類																												
	基酒 (註 1)	經典/ 古典(註 2)	未來 經典(註 3)	著名 (註 4)	故事 性(註 5)	餐點 搭配(註 6)	材料 風格(註 7)	文化 習慣(註 8)	人氣 (註 9)	性 別(註 10)	場 合(註 11)	氛 圍(註 12)	難 易度(註 13)	酒 精含 量(註 14)	溫 熱性 質(註 15)	成 分組 合(註 16)	創 意(註 17)	分 子創 新(註 18)	舒 特類(註 19)	長 短飲(註 20)	質 地(註 21)	調 製方 法(註 22)	老 少咸 宜(註 23)	飲 用時 間(註 24)	健 康(註 25)	華 麗(註 26)	得 獎(註 27)	名 人喜 好(註 28)	
總計	20	4	2	2	1	7	5	1	3	3	1	3	3	12	5	3	1	1	4	1	3	1	1	1	1	1	1	2	1
百分比(%)	21.5	4.3	2.1	2.1	1.0	7.5	5.3	1.0	3.2	3.2	1.0	3.2	3.2	12.9	5.3	3.2	1.0	1.0	4.3	1.0	3.2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.1	1.0	
	0	0	5	5	8	3	8	8	3	3	8	3	3	0	8	3	8	8	0	8	3	8	8	8	8	8	5	8	
1.廉善瑛 (2014)。雞尾 酒小百科。廣 智文化。					1 (附圖 1)	1 (附圖 2)					1 (附圖 3)	1 (附圖 4)			1 (附圖 5)								1 (附圖 6)						
2.渡一邊也 (2014)。雞尾 酒極致對決 471 款競酒優 勝酒譜。楓葉 社文化。						1 (附圖 7)	1 (附圖 8)					1 (附圖 9)									1 (附圖 10)						1 (附圖 11)		

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 1)

書籍	邏輯歸類																											
	基酒 (註 1)	經典 / 古典 (註 2)	未來經典 (註 3)	著名 (註 4)	故事性 (註 5)	餐點搭配 (註 6)	材料風格 (註 7)	文化習慣 (註 8)	人氣 (註 9)	性別 (註 10)	場合 (註 11)	氛圍 (註 12)	難易度 (註 13)	酒精含量 (註 14)	溫熱性質 (註 15)	成分組合 (註 16)	創意 (註 17)	分子創新 (註 18)	舒特類 (註 19)	長短飲 (註 20)	質地 (註 21)	調製方法 (註 22)	老少咸宜 (註 23)	飲用時間 (註 24)	健康 (註 25)	華麗 (註 26)	得獎 (註 27)	名人喜好 (註 28)
3.岡崎ユウ (2014)。達人開課，教你一手玩調酒。楓書坊。		1 (附圖 12)				1 (附圖 13)	1 (附圖 14)			1 (附圖 15)				1 (附圖 16)											1 (附圖 17)	1 (附圖 18)	1 (附圖 19)	
4.編集工坊桃庵(2014)。我家就是 Lounge Bar 仲夏夜調酒。楓書坊。	1 (附圖 20)						1 (附圖 21)							1 (附圖 22)						1 (附圖 23)								

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 2)

書籍	邏輯歸類																											
	基酒 (註 1)	經典 / 古典 (註 2)	未來經典 (註 3)	著名 (註 4)	故事性 (註 5)	餐點搭配 (註 6)	材料風格 (註 7)	文化習慣 (註 8)	人氣 (註 9)	性別 (註 10)	場合 (註 11)	氛圍 (註 12)	難易度 (註 13)	酒精含量 (註 14)	溫熱性質 (註 15)	成分組合 (註 16)	創意 (註 17)	分子創新 (註 18)	舒特類 (註 19)	長短飲 (註 20)	質地 (註 21)	調製方法 (註 22)	老少咸宜 (註 23)	飲用時間 (註 24)	健康 (註 25)	華麗 (註 26)	得獎 (註 27)	名人喜好 (註 28)
5.林小文 (2014)。調酒知識與酒水出品實訓教程。科學出版社。																						1 (附圖 24)						
6.村田紘子 (2013)。女孩的雞尾酒手帳。邦聯文化。						1 (附圖 25)	1 (附圖 26)							1 (附圖 27)	1 (附圖 28)													

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 3)

書籍	邏輯歸類																													
	基酒 (註 1)	經典 / 古典 (註 2)	未來經典 (註 3)	著名 (註 4)	故事性 (註 5)	餐點搭配 (註 6)	材料風格 (註 7)	文化習慣 (註 8)	人氣 (註 9)	性別 (註 10)	場合 (註 11)	氛圍 (註 12)	難易度 (註 13)	酒精含量 (註 14)	溫熱性質 (註 15)	成分組合 (註 16)	創意 (註 17)	分子創新 (註 18)	舒特類 (註 19)	長短飲 (註 20)	質地 (註 21)	調製方法 (註 22)	老少咸宜 (註 23)	飲用時間 (註 24)	健康 (註 25)	華麗 (註 26)	得獎 (註 27)	名人喜好 (註 28)		
7.ASAKO ISHIKAWA(2013)。要調酒師最先端雞尾酒譜：香氣、味道、特色全新感受，挑戰你對雞尾酒的想像！。瑞昇。																	1	(附	圖									29)

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 4)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
8.日本文藝社(2013)。雞尾酒制作大全。遼寧科學技術出版社。	1 (附圖 30)																												
9.韋桂珍、孫建平、許智茶(2013)。飲料管理：理論與實務。華泰文化。	1 (附圖 31)																												

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 5)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
10.Brian D. Murphy(2012)。看一眼、搖兩下 三步驟調出 100 款熱門雞尾酒。臉譜。	1 (附 圖 32)																												

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 6)

書籍	邏輯歸類																													
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)		
11.[日]成美堂出版 (2012)。經典雞尾酒調制DIY。遼寧科學技術出版社。		1 (附 圖 33)		1 (附 圖 34)		1 (附 圖 35)																								
12.李得躍 (2011)。百變雞尾酒。台視文化。						1 (附 圖 36)																	1 (附 圖 37)							

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 7)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
13.大衛·畢格斯(2011)。 大衛·畢格斯的調酒魔法書：教你輕鬆調出 137 款經典 Cocktails。大都會文化事業有限公司。	1 (附 圖 38)		1 (附 圖 39)										1 (附 圖 40)					1 (附 圖 41)											

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 8)

書籍	邏輯歸類																													
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)		
14.金鳳荷 (2011)。THE MIXOLOGY ：王牌調酒師 的私藏手 札。尖端。												1 (附 圖 42)																		
15.上田和 男、今福貴子 (2010)。雞尾 酒手帳。人人 出版。	1 (附 圖 43)												1 (附 圖 44)																	

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 9)

書籍	邏輯歸類																													
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)		
16.成美堂 (2010)。大師 不傳嚴選雞 尾酒 800 招。積木。	1 (附 圖 45)												1 (附 圖 46)																	
17.程彪章 (2010)。美酒 金樽專集。頂 淵文化。	1 (附 圖 47)					1 (附 圖 48)							1 (附 圖 49)	1 (附 圖 50)	1 (附 圖 51)															

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 10)

書籍	邏輯歸類																													
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)		
18.(日)稻保幸(2010)。雞尾酒315種。中國輕工業出版社。	1 (附圖 52)												1 (附圖 53)																	
19.鍾茂楨(2010)。微醺時光：酒的輕百科。山岳。															1 (附圖 54)															

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 11)

書籍	邏輯歸類																													
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)		
20.渡邊一也 (2009)。雞尾 酒的黃金方 程式。三悅文 化。	1 (附 圖 55)																													

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 12)

書籍	邏輯歸類																													
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)		
21. 李佳紋 (2009)。我的 第一本調酒 書：從最受歡 迎到最經典 的雞尾酒，家 裡就是 Lunge Bar。朱雀。		1 (附 圖 56)						1 (附 圖 57)	1 (附 圖 58)			1 (附 圖 59)																		

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 14)

書籍	邏輯歸類																													
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)		
24.吳瑩 (2009)。時尚 雞尾酒。成都 時代出版社。	1 (附 圖 63)												1 (附 圖 64)					1 (附 圖 65)												
25.孫煒 (2009)。經典 雞尾酒調制 手冊。中國紡 織出版社。				1 (附 圖 66)				1 (附 圖 67)								1 (附 圖 68)														

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 15)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
26.Edward Hemingway、Mark Bailey(2008)。 我不是在寫作，就是在往酒館的路上。天培。																													1 (附圖 69)

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 16)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
27.陳堯帝 (2008)。飲料 管理—調酒實 務【第二 版】。揚智。	1 (附 圖 70)																												
28.弘兼憲史 (2008)。弘兼 憲史雞尾酒 & 酒吧入門 講座。積木。						1 (附 圖 71)	1 (附 圖 72)					1 (附 圖 73)		1 (附 圖 74)	1 (附 圖 75)				1 (附 圖 76)	1 (附 圖 77)									

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 17)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
29.北村聰 (2007)。雞尾 酒的異想世 界。楓書坊。	1 (附 圖 78)												1 (附 圖 79)							1 (附 圖 80)									

資料來源:整理自本研究者。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 18)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
30.大衛·畢格斯(2005)。 雞尾酒的微醺世界—調出你的私房Lounge Bar 風情。大都會文化事業有限公司。	1 (附 圖 81)		1 (附 圖 82)										1 (附 圖 83)					1 (附 圖 84)											

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 20)

書籍	邏輯歸類																												
	基 酒 (註 1)	經 典 / 古 典 (註 2)	未 來 經 典 (註 3)	著 名 (註 4)	故 事 性 (註 5)	餐 點 搭 配 (註 6)	材 料 風 格 (註 7)	文 化 習 慣 (註 8)	人 氣 (註 9)	性 別 (註 10)	場 合 (註 11)	氛 圍 (註 12)	難 易 度 (註 13)	酒 精 含 量 (註 14)	溫 熱 性 質 (註 15)	成 分 組 合 (註 16)	創 意 (註 17)	分 子 創 新 (註 18)	舒 特 類 (註 19)	長 短 飲 (註 20)	質 地 (註 21)	調 製 方 法 (註 22)	老 少 咸 宜 (註 23)	飲 用 時 間 (註 24)	健 康 (註 25)	華 麗 (註 26)	得 獎 (註 27)	名 人 喜 好 (註 28)	
33.莊昆哲 (2004)。LOVE 雞尾 酒。躍昇。	1 (附 圖 87)																												
34.李佳紋 (2004)。懶人 調酒：100 種 最受歡迎的 雞尾酒。朱 雀。		1 (附 圖 88)						1 (附 圖 89)	1 (附 圖 90)				1 (附 圖 91)																

資料來源:整理自本研究。

附表 雞尾酒的邏輯歸類(續 21)

書籍	邏輯歸類																													
	基酒 (註 1)	經典 / 古典 (註 2)	未來經典 (註 3)	著名 (註 4)	故事性 (註 5)	餐點搭配 (註 6)	材料風格 (註 7)	文化習慣 (註 8)	人氣 (註 9)	性別 (註 10)	場合 (註 11)	氛圍 (註 12)	難易度 (註 13)	酒精含量 (註 14)	溫熱性質 (註 15)	成分組合 (註 16)	創意 (註 17)	分子創新 (註 18)	舒特類 (註 19)	長短飲 (註 20)	質地 (註 21)	調製方法 (註 22)	老少咸宜 (註 23)	飲用時間 (註 24)	健康 (註 25)	華麗 (註 26)	得獎 (註 27)	名人喜好 (註 28)		
35.旭屋出版 (2004)。日本 名調酒師的 獨家馬丁尼 調配法。台灣 東販。																1 (附圖 92)														
36.永田奈奈 惠(1998)。雞 尾酒小百 科。瑞昇。	1 (附圖 93)																													
總計	20	4	2	2	1	7	5	1	3	3	1	3	3	12	5	3	1	1	4	1	3	1	1	1	1	1	1	2	1	
百分比(%)	21.5	4.3	2.1	2.1	1.0	7.5	5.3	1.0	3.2	3.2	1.0	3.2	3.2	12.9	5.3	3.2	1.0	1.0	4.3	1.0	3.2	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	2.1	1.0		
	0	0	5	5	8	3	8	8	3	3	8	3	3	0	8	3	8	8	0	8	3	8	8	8	8	8	5	8		

資料來源:整理自本研究者。

- 註 1:基酒:(乾)琴酒、伏特加酒、(白、金、黑、蘋果)蘭姆酒、卡薩沙酒、(白、金、陳年)龍舌蘭酒、燒耐酒、日本酒、威士忌酒、白蘭地酒、利口酒系列、葡萄酒、香檳、啤酒、甘蔗酒與咖啡酒。
- 註 2:經典/古典:「雞尾酒的王道!經典風味在家重現!」、「品味古典雞尾酒的醇香 調製標準雞尾酒」與「經典調酒」。
- 註 3:未來經典:「未來的經典」。
- 註 4:著名:「來自發源地的配方,來自靈感的配方 調製世界著名的雞尾酒」與「尊享風範的選擇——名品雞尾酒」。
- 註 5:故事性:「故事性十足的雞尾酒」。
- 註 6:餐點搭配:「為餐點畫龍點睛的雞尾酒」、「餐前雞尾酒」、「猶如甜點般的雞尾酒」、「品嚐點心時間!魅惑人心的甜點系雞尾酒」、「適合搭配餐點」、「適合當做甜點」、「餐點搭配」、「開胃酒雞尾酒」、「飯後雞尾酒」、「代替飯後甜點」、「想在吃飯前喝一杯」。
- 註 7:材料風格:「果味十足的雞尾酒」、「到南方小島度假去!繽紛美味的熱帶風情雞尾酒」、「新鮮水果&香草的雞尾酒」、「品嚐四季美酒 調製水果雞尾酒」與「想要感受熱帶風情/鳳梨田/果香濃郁,充滿南洋情趣」。
- 註 8:文化習慣:「莫吉托系列」。
- 註 9:人氣:「PUB 必點人氣調酒」、「最受歡迎雞尾酒」與「廣泛歡迎的象徵——流行雞尾酒」。
- 註 10:性別:「女性專屬雞尾酒精選!溫順圓潤好入口」、「展現成熟男人味!口感強勁的雞尾酒」、「女生最愛雞尾酒」與「男士精選調酒」。
- 註 11:場合:「營造輝煌派對的雞尾酒」。
- 註 12:氛圍:「轉換氣氛的雞尾酒」、「與戀人對飲的雞尾酒」、「浪漫的雞尾酒」、「想與憧憬的異性一起喝」、「從乾杯開始!」、「在值得紀念的日子裡」、「偶而也想享受孤獨」與「想跟朋友開心地聊天」。
- 註 13:難易度:「初學者」、「中級班」、「高級班」、「調酒師級」與「最簡單調酒」。
- 註 14:酒精含量:「無酒精成分雞尾酒」、「滿足喝酒興致 無酒精雞尾酒」、「非酒精性飲料」、「無酒精基底」、「無酒精飲料」、「非酒精類」、「無酒精型雞尾酒」、「無酒精系列」、「推薦給酒量差的人」、「推薦給完全不會喝酒的人」與「想要大醉一場」。
- 註 15:溫熱性質:「適合冬季享受的溫雞尾酒」、「療癒時刻!暖了身子也暖心的溫熱雞尾酒」、「溫暖身體的熱雞尾酒」、「熱飲潘契與蛋酒」與「在天寒地凍的日子裡/讓全身充滿暖意的熱雞尾酒」。
- 註 16:成分組合:「霸克酒」、「柯布勒」、「卡倫士」、「庫勒酒」、「戴茲酒」、「費克斯」、「費斯酒」、「弗立浦」、「漂漂酒」、「福萊丕」、「朱麗璞」、「密斯特」、「提神酒」、「彩虹酒」、「帕弗酒」、「瑞奎酒」、「珊格瑞」、「司令酒」、「酸酒」、「四維索」、「欖生酒」、「潘契酒」、「蛋酒」、「馬丁尼」、「曼哈頓」、「奶油類雞尾酒」、「果汁類雞尾酒」、「特殊類雞尾酒」、「酒與汽水類調合酒」、「酒與果汁類調合酒」、「酒、果汁

與汽水類調合酒」、「咖啡類調酒」。

註 17:創意:「創意思維的代表——創新雞尾酒」。

註 18:分子創新:「泡沫」、「液態氮」、「真空低溫烹調法」、「香薰&煙霧」與「拋接」。

註 19:舒特類:「舒特類 shooters」、「舒特速飲系列」與「想要一口氣迅速解渴」。

註 20:長短飲:「長飲雞尾酒」與「短飲雞尾酒」。

註 21:質地:「霜凍型雞尾酒」與「雪綿冰類型」。

註 22:調製方法:「兌和法/直調法(build)」、「調和法/攪拌法(stir)」、「搖和法/搖盪法(shake)」與「攪和法/電動攪拌法(blend)」。

註 23:老少咸宜:「老少咸宜」。

註 24:飲用時間:「適合早上喝的雞尾酒」、「適合下午及晚上喝的酒」與「適合睡前喝的酒」。

註 25:健康:「維生素滿點!身體也開心的健康風潮雞尾酒」。

註 26:華麗:「滋味與外觀的極致呈現!款待客人專用雞尾酒」。

註 27:得獎:「上田和男的琴蕾 國王谷」、「毛利隆雄的馬丁尼 朦朧地帶」、「保志雄一的黛克瑞 流星」、「吉田貢的曼哈頓 辛辣馬丁尼」、「阿部修夫的側車 燃燒之心」與「精準的風味與達人的絕技!得獎雞尾酒精選」。

註 28:名人喜好:「敬偉大的作家們」。

故事性十足的15種雞尾酒

神風 Kamikaze
黛克瑞 Daiquiri
長島冰茶 Long Island Iced Tea
曼哈頓 Manhattan
百加得 Bacardi
血腥瑪麗 Bloody Mary
激情海灘 Sex on the Beach
海上微風 Sea Breeze
蘋果馬丁尼 Apple Martini
高潮 Orgasm
柯夢波丹 Cosmopolitan
基爾 Kir
火焰之吻 Kiss of Fire
龍舌蘭日出 Tequila Sunrise
湯姆柯林斯 Tom Collins

附圖 1 故事性 歸類

為餐點畫龍點睛的16種雞尾酒

金色凱迪拉克 Golden Cadillac
綠色蚱蜢 Grasshopper
琴蕾 Gimlet
尼格羅尼 Negroni
尼古拉斯加 Nikolaschka
鏽釘子 Rusty Nail
莫斯科騾子 Moscow Mule
薄荷芙萊蓓 Mint Frappe
伏特加濃縮咖啡 Vodka Espresso
白蘭地亞歷山大 Brandy Alexander
B & B
B-52轟炸機 B-52
天使之杖 Angel's Tip1
古典 Old Fashioned
金巴利蘇打 Campari Soda
經典馬丁尼 Classic Martini

附圖 2 餐點搭配 歸類

營造輝煌派對的10種雞尾酒

卡琵莉亞 Caipiriñha
蜜瓜涼酒 Melon Cooler
莫吉托 Mojito
含羞草 Mimosa
薄荷茉莉普 Mint Julep
貝里尼 Bellini
桑格利亞 Sangria
香檳雞尾酒 Champagne Cocktail
氣泡酒 Spritzer
冰鎮紅酒 Wine Cooler

附圖 3 場合 歸類

轉換氣氛的8種雞尾酒

教父 God Father
紅眼 Red Eye
黑色俄羅斯 Black Russian
鹹狗 Salty Dog
螺絲起子 Screwdriver
斯普莫尼 Spumoni
琴通寧 Gin & Tonic
可可費士 Cacao Fizz

附圖 4(1) 氛圍 歸類

<p>與戀人對飲的9種雞尾酒</p> <p>瑪格麗特 Margarita</p> <p>邁泰 Mai-Tai</p> <p>蜜多麗酸酒 Midori Sour</p> <p>藍色夏威夷 Blue Hawaii</p> <p>新加坡司令 Singapore Sling</p> <p>六月小蟲 June Bug</p> <p>鳳梨椰汁甜酒 Piña Colada</p> <p>戀戀蜜桃 Peach Crush</p> <p>紅粉佳人 Pink Lady</p> <p>附圖 4(2) 氛圍 歸類</p>	<p>適合冬季時享受的6種溫雞尾酒</p> <p>耶誕熱紅酒Glühwein</p> <p>卡魯哇咖啡 Kahlua Coffee</p> <p>愛爾蘭咖啡 Irish Coffee</p> <p>皇家咖啡 Café Royal</p> <p>熱奶油蘭姆 Hot Buttered Rum</p> <p>火熱托迪 Hot Toddy</p> <p>附圖 5 溫熱性質 歸類</p>	<p>老少咸宜的2種家庭雞尾酒</p> <p>檸檬汁飲料 Lemon Squash</p> <p>秀蘭·鄧波兒 Shirley Temple</p> <p>附圖 6 老少咸宜 歸類</p>	<p>在家享受品酒時光 香醇好喝的雞尾酒大集合</p> <p>34餐前雞尾酒</p> <p>36猶如甜點般的雞尾酒</p> <p>附圖 7 餐點搭配 歸類</p>
<p>在家享受品酒時光 香醇好喝的雞尾酒大集合</p> <p>30果味十足的雞尾酒</p> <p>附圖 8 材料風格 歸類</p>	<p>在家享受品酒時光 香醇好喝的雞尾酒大集合</p> <p>32浪漫的雞尾酒</p> <p>附圖 9 氣氛 歸類</p>	<p>在家享受品酒時光 香醇好喝的雞尾酒大集合</p> <p>38霜凍型雞尾酒</p> <p>附圖 10 質地 歸類</p>	<p>8上田和男的琴蕾 國王谷</p> <p>12毛利隆雄的馬丁尼 朦朧地帶</p> <p>16保志雄一的黛克瑞 流星</p> <p>20吉田貢的曼哈頓 辛辣馬丁尼</p> <p>24阿部修夫的側車 燃燒之心</p> <p>附圖 11 得獎 歸類</p>

<p>PART1 雞尾酒的王道！經典風味在家重現 13</p> <p>附圖 12 經典/古典 歸類</p>	<p>PART6 品嚐點心時間！魅惑人心的甜點系雞尾酒 93</p> <p>附圖 13 餐點搭配 歸類</p>	<p>PART2 到南方小島度假去！繽紛美味的熱帶風情雞尾酒 35</p> <p>附圖 14 材料風格 歸類</p>	<p>PART4 女性專屬雞尾酒精選！溫順圓潤好入喉 65</p> <p>PART5 展現成熟男人味！口感強勁的雞尾酒 79</p> <p>附圖 15 性別 歸類</p>
<p>PART7 療癒時刻！暖了身子也暖心的溫熱雞尾酒 103</p> <p>附圖 16 溫熱性質 歸類</p>	<p>PART3 維生素滿點！身體也開心的健康風潮雞尾酒 49</p> <p>附圖 17 健康 歸類</p>	<p>PART8 滋味與外觀的極致呈現！款待客人專用雞尾酒 111</p> <p>附圖 18 華麗 歸類</p>	<p>PART9 精準的風味與達人的絕技！得獎雞尾酒精選 119</p> <p>附圖 19 得獎 歸類</p>

第2章長飲雞尾酒徹底導覽39

酒譜介紹·長飲雞尾酒50
透明系列
乾琴酒基酒...50
伏特加基酒...57
 (白)蘭姆基酒...62
 (白)龍舌蘭基酒...66
燒酎基酒...71
琥珀系列
金、黑蘭姆基酒...72
龍舌蘭酒(金色&陳年龍舌蘭)基酒...75
威士忌基酒...76
白蘭地基酒...81
利口酒系列
水果類...84
堅果、種子類...85
藥草類...86
其他...89
葡萄酒及啤酒系列
加味葡萄酒...96
靜態葡萄酒...97
氣泡葡萄酒...98
加烈葡萄酒...99
啤酒...103

附圖 20(1) 基酒 歸類

第3章 短飲雞尾酒徹底導覽111

酒譜介紹·短飲雞尾酒118
透明系列
乾琴酒基酒...118
伏特加基酒...125
 (白)蘭姆基酒...128
 (白)龍舌蘭基酒...131
琥珀系列
金、黑蘭姆基酒...134
威士忌基酒...135
白蘭地基酒...140
利口酒系列
藥草類...144
堅果、種子類...145
水果類...145
其他...146
葡萄酒系列
加烈葡萄酒...149
靜態葡萄酒...150
加味葡萄酒...96

附圖 20(2) 基酒 歸類

第2章長飲雞尾酒徹底導覽39

10款莫吉托的調配方法&系列酒譜106

附圖 21 文化習慣 歸類

無酒精成分雞尾酒152

附圖 22 酒精含量 歸類

第2章長飲雞尾酒徹底導覽39

長飲雞尾酒就是...40長飲雞尾酒的類型解剖圖46

長飲雞尾酒的調製法41 長飲雞尾酒的系列酒款48

長飲雞尾酒的17種風格類型43

第3章 短飲雞尾酒徹底導覽111

短飲雞尾酒就是...112

短飲雞尾酒的調製法&類型113

短飲雞尾酒的系列酒款114

附圖 23 長短飲 歸類

模塊五雞尾酒出品127

任務一 酒吧用具與設備128

任務二 兌和法雞尾酒出品136

任務三 調和法雞尾酒出品145

任務四 搖和法雞尾酒出品153

任務五 攪和法雞尾酒出品165

附圖 24 調製方法 歸類

Part 1

適合搭配餐點

帕納雪 022

紅眼 023

香堤 024

鳳梨啤酒 025

週日早午餐 026

含羞草 027

花園西斯塔 028

果凍葡萄酒 030

貴婦之吻 031

螺絲起子 032

芒果茶 034

伏特加蘇打 035

莫斯科騾子 036

琴湯尼 038

柳橙花束 040

綺麗☆雞尾酒 041

琴蘋果 042

琴萊姆 043

海灘女孩 044

百老匯渴望 045

草莓日出 046

香檳凍飲 047

少女的心情 048

金巴利蘇打 050

泡泡 051

荔枝酒·葡萄柚 052

荔枝費士 054

荔枝烏龍 055

蘭姆可樂 056

甜蘭姆酒 058

黛克瑞冰飲 059

威士忌沙瓦 060

少女曼哈頓 062

薄荷蘇打 064

蘇茲水 065

哥倫比亞 066

徹夜 067

初戀滋味 068

撫子搖擺 069

附圖 25(1) 餐點搭配 歸類

Part 2

適合當做甜點

皇家基爾 082

百合 083

紅酒庫勒 084

洋李桑格利亞 085

蘋果梅酒 086

西班牙風味梅酒蘇打 087

黑醋栗牛奶 088

黑醋栗柳橙 090

義式黑醋栗刨冰 091

卡魯哇牛奶 092

黑色俄羅斯 094

黑色墨西哥 095

貝禮詩歐蕾 096

南瓜布丁 097

巧克力紅茶 098

巧克力蘭姆 099

蘭姆鳳梨 100

蘭姆蘋果茶 101

鳳梨可樂達 102

薑汁杏仁 104

提拉米蘇雞尾酒 105

教父 106

阿丁頓 108

肚臍 109

巴黎淑女 110

韓流女王 111

附圖 25(2) 餐點搭配 歸類

<p>Fresh Fruits & Herbs 新鮮水果&香草的雞尾酒</p> <p>葡萄柚胡椒 070 保加利亞柳橙 072 蘭姆奇異果 073 蜜桃葡萄酒 074 聖女蕃茄雞尾酒 076 莓果巧克力 077 蔚藍海岸 078</p> <p>附圖 26 材料風格 歸類</p>	<p>Part 3 滿足喝酒興致 無酒精雞尾酒</p> <p>盛夏的西班牙 120 檸檬水 122 雪莉鄧波兒 123 薩拉托加庫勒 124 芒果柳橙 125 處女微風 126 純真可樂達 127 橘子優格奶昔 128 奶昔 130 灰姑娘 131 熱紅豆湯 132 橘子茶 133</p> <p>附圖 27 酒精含量 歸類</p>	<p>Hot Cocktail 溫暖身體的熱雞尾酒</p> <p>熱葡萄酒 112 熱奶油蘭姆 114 歌蒂梵愛爾蘭奶酒 115 梅子茶 116 熱柚子燒酎 117</p> <p>附圖 28 溫熱性質 歸類</p>	<p>Espuma 泡沫 ... 11 Rose Nikolaschka 玫瑰尼古拉斯 ... 12 Grasshopper 綠色蚱蜢 ... 14 Singapore Sling 新加坡司令 ... 15 Pea Mar tini 豌豆馬丁尼 ... 16 Kinkan Bonbon Sake Mar tini 金桔·Bonbon·清酒馬丁尼 ... 17 Bloody Mary & Rocket Salad 血腥瑪麗 & 火箭沙拉 ... 18 Old Fashioned 古典酒 ... 19 Cherry blossoms & Perrier Marshmallow 櫻花 & 沛綠雅棉花糖 ... 20 Leonardo & Yuzu 李奧納多 & 柚子 ... 21 Irish Coffee 愛爾蘭咖啡 ... 22</p> <p>附圖 29(1) 分子創新 歸類</p>
---	---	---	---

Liquid Nitrogen 液態氮 ... 23
 Kiwi Caipiroska 奇異果卡比羅斯卡 ... 24
 Salty Dog 鹹狗 ... 26
 American Lemonade 美國檸檬汁 ... 27
 Mojito 莫吉托 ... 28
 Campari Orange Macaron 金巴利橙汁馬卡龍 ... 29
 Brûlée Poire 焦糖西洋梨 ... 30
 Tiziano 黃褐色提香 ... 31
 Sherry & Fig Vanilla Ice Cream 雪利酒 & 無花果香草冰淇淋 ... 32
 Mango Yogurt 芒果優格 ... 33
 Blue Hawaii 藍色夏威夷 ... 34

附圖 29(2) 分子創新 歸類

Sous Vide 真空低溫烹調法 ... 35
 Tinton 汀頓 ... 36
 Sous Vide Sangria 真空低溫桑格利亞 ... 38
 KAKI with BOWMORE 威士忌波摩浸甜柿 ... 39
 Mojito Premix 預混莫吉托 ... 40
 Mar tini with Homemade Orange Bitters 自製柳橙苦味佐馬丁尼 ... 41
 Leonardo 李奧納多 ... 42
 Danish Mary 丹麥瑪莉 ... 43
 Fig Compote Cocktail, Air of Tonka Beans 糖煮無花果雞尾酒佐空氣薰香豆 ... 44
 Midnight Savarin, Marron Spuma 午夜沙瓦林佐泡沫西洋栗 ... 45
 Jelly Shot, Sous Vide Apple Pintxos 真空低溫烘培蘋果糕點 ... 46

附圖 29(3) 分子創新 歸類

Aroma & Smoke 香薰 & 煙霧 ... 47
 Flower Aroma Champagne Cocktail 花香香檳雞尾酒 ... 48
 Hendrick's Gin Rickey (Mocktail) 亨利爵士的琴利奇(無酒精雞尾酒) ... 50
 Black Truffle & Apple Compot Mar tini 黑松露 & 蘋果佐馬丁尼 ... 51
 Grasshopper 綠色蚱蜢 ... 52
 Wine Grog 濃烈葡萄酒 ... 53
 Smoked Robroy 煙霧羅伯羅依 ... 54
 Smokey Alexander 煙霧亞歷山大 ... 56
 Dirty Smokey Mar tini 濃霧馬丁尼 ... 57
 Smoke Apple Mar tini 煙霧蘋果馬丁尼 ... 58
 Salty Dog ~ Smokey Salt Espuma ~ 鹹狗~鹹味泡沫煙霧 ... 59
 Bannockburn ~ Smoked le perles ~ 班諾克本~煙霧珍珠 ... 60
 Flavored Spirits 風味烈酒 ... 61
 Mai-tini ... 62
 Cucumber Mary 黃瓜瑪麗 ... 64
 Japanese Moji-tini 日式莫吉托佐馬丁尼 ... 65
 Between the Sheets 床第之間 ... 66
 Ginger Lychee Caipiroska 薑汁荔枝卡比羅斯卡 ... 67
 Cherry Manhattan 櫻桃曼哈頓 ... 68
 Cotton Candy White Russian 白俄羅斯棉花糖 ... 69
 Strawberry Cake Cosmo 草莓蛋糕柯斯莫 ... 70
 Mango Pineapple Chili Margarita 芒果鳳梨辣椒瑪格麗特 ... 71
 Blue Iceberg 藍色冰山 ... 72

附圖 29(4) 分子創新 歸類

Throwing 拋接 -- 73
 Kir Floral 基爾花 -- 74
 Herbal Salty Dog 藥草鹹狗 -- 76
 Laphy Nail 拉弗釘子 -- 77
 Blue Blazer 藍色火焰 -- 78
 Bond Girl 龐德女郎 -- 79
 Homemade Syrup / Homemade Bitters 自製糖漿 / 自製苦味 -- 81
 自製糖漿 -- 82
 Jack Rose 傑克玫瑰 -- 83
 Grape Mar tini 葡萄柚馬丁尼 -- 84
 Blue Moon 藍月 -- 85
 Silent Third 沉默的第三者 -- 86
 Beer Flavor Cocktail 啤酒風味雞尾酒 -- 87
 自製芳香苦味 -- 88
 自製橘香苦味 -- 89

Fine & Dandy 絕妙尤物 -- 90
 Valencia 瓦倫西亞 -- 91
 Spumoni 史普摩尼(泡泡) -- 92
 Old Fashioned 古典酒 -- 93
 Moscow Mule 莫斯科騾子 -- 94
 Classic 經典款 -- 95
 A. 1 -- 96
 Sazerac 薩茲拉克酒 -- 97
 Savoy Tango 薩沃伊探戈 -- 98
 Black Velvet 黑色天鵝絨 -- 99
 Old Pal 老朋友 -- 100
 Olympic 奧林匹克 -- 101
 Alaska 阿拉斯加 -- 102
 Tequila Sunrise 龍舌蘭日出 -- 103
 Bull Shot 公牛彈丸 -- 104
 Tom & Jerry 湯姆與傑利 -- 105

Bamboo 竹子 -- 106
 Million Dollar 百萬富翁 -- 107
 Yokohama 橫濱 -- 108
 Hoover's Fizz 胡佛氣泡酒 -- 109
 Cherry blossom 櫻花 -- 110
 New Materials! -利用「糯米」與「椰子」利口酒製作的雞尾酒-- 112
 "WA" lashka 和風lashka -- 112
 Mirin-Saltyvodka Tonic 味醇佐鹹味伏特加補劑 -- 112
 "NIKU-JAGA" Cocktail 馬鈴薯嫩肉雞尾酒 -- 113
 "WA" jito 和風熱門雞尾酒 -- 113
 Caviar Rainbow 魚子醬彩虹 -- 2 / 128
 Inspiration Installation 盒裝靈感 -- 111 / 128
 Breakfast 早餐 -- 120 / 129

附圖 29(5) 分子創新 歸類

目录

本书简介..... 12

金酒系列 13

以金酒为基酒制作酒品一览..... 14

马提尼 (日本皇家大酒店)	22
马提尼 (日本东京全日空大酒店)	23
马提尼 (日本东京大仓饭店)	24
马提尼 (日本京王广场酒店)	25
马提尼 (日本新大谷酒店)	26
马提尼 (日本帝国酒店)	27
马提尼 (日本宫殿酒店)	28
马提尼 (日本皇家花园大酒店)	29
马提尼 (东京世纪凯悦大酒店)	30
马提尼 (东京大都会大饭店)	31
马提尼 (东京太平洋大酒店)	32
马提尼 (东京王子大饭店)	33
肮脏马提尼	34
大都会马提尼	34
几维鸟马提尼	34
黑色马提尼	35
光荣马提尼	35
美人·80	35
阿拉斯加	36
绿色阿拉斯加	36
吉普森	36
击倒(无敌)	36
地震	37
天使之吻	37
阿卡西西	37
水晶露水	37
奥弗涅	38
绿意魔	38
绿色珊瑚礁	38
环游世界	38
红粉佳人	39
纯白美人	39
春天歌剧	39

巴利	40
粉红金酒	40
破碎的悬崖	40
金比特	40
蓝鸟	41
魔之梦	41
亚历山大姐妹	41
联盟杰克	41
珍贵之心	42
百万美元	42
警犬	42
天堂	43
探戈	43
修道院	43
开胃酒	43
巴黎人	44
尼克罗尼	44
萨萨	44
杜本内	44
四海为家	45
红狮	45
黑夜之吻	45
西方的玫瑰	45
螺丝钻 (日本皇家大酒店)	46
螺丝钻 (东京全日空大酒店)	47
螺丝钻 (东京大仓饭店)	48
螺丝钻 (日本京王广场酒店)	49
螺丝钻 (日本新大谷酒店)	50
螺丝钻 (日本帝国酒店)	51
螺丝钻 (日本宫殿酒店)	52
螺丝钻 (日本皇家花园大酒店)	53
螺丝钻 (东京世纪凯悦大酒店)	54
螺丝钻 (日本大都会大饭店)	55
螺丝钻 (东京太平洋大酒店)	56
螺丝钻 (东京王子大饭店)	57
汤姆·柯林斯	58
金利克	58
金酒黛丝	58
新加坡司令	59
金汤力	59
琴费斯	59
佛罗里达	60
檀香山	60
白玫瑰	60
蒙特卡罗	61
中国姑娘	61
雪球	61
横浜	62
藤蓼月季	62
绿宝石	62
最后一搏	63
布朗克斯	63
橙花	63
黄手指	64
玛丽公主	64
秋叶	64
翡翠库勒	65
蓝月亮	65
小星团调查	65
康卡朵拉	66
白色	66
巴黎咖啡	66
休息5分钟	66
波斯之夜	67
音乐之浪	67
蓝天白云	67
鸡尾酒名字的由来	68

朗姆酒系列 69

以朗姆酒为基酒制作酒品一览..... 70

代基里 (日本皇家大酒店)	76
代基里 (东京全日空大酒店)	77
代基里 (日本东京大仓饭店)	78
代基里 (日本京王广场酒店)	79
代基里 (日本新大谷酒店)	80
代基里 (日本帝国酒店)	81
代基里 (日本宫殿酒店)	82
代基里 (日本皇家花园大酒店)	83
代基里 (东京世纪凯悦大酒店)	84
代基里 (日本大都会大饭店)	85
代基里 (东京太平洋大酒店)	86
代基里 (东京王子大饭店)	87
冰沙代基里	88
香蕉代基里	88
迈泰	88
最后之吻	89
迈阿密	89
XYZ	89
阿卡普尔科	89
黑色龙卷风	90

自由古巴	90
“蝎”式坦克	90
菠萝岛	91
圣地亚哥	91
百加得	91
上海	91
富士山	92
金斯顿	92
古巴	92
百家得亚诺	92
蓝色夏威夷	93
绿眼	93
蓝水晶	93
船的甲板	94
牙买加人	94
晓晨之饮	94
埃及艳后	95
白金镶边	95
巴拿马	95
莫阿纳·库勒	95
绅士牌鸡尾酒	96
巴哈马	96
索奴拉	96
哈瓦那海滩	96
西维亚	97
内华达	97
球美海原	97
香蕉之乐	98
情迷假日	98
芭沙风情	98
百万富翁	99
极光	99
黑莓朗姆冰饮	99
裸体淑女	100
水手	100
加勒比冰山	100
乱世人	101
仙女的耳语	101
燃烧的心	101
纯真之路	102
玫瑰之吻	102
杏仁佳人	102
小鹿	103
西奥多	103
意外	103
纯洁小夜曲	104
金色星光	104
香橙之城	104

附圖 30(1) 基酒 歸類

附圖 30(2) 基酒 歸類

伏特加系列 105

以伏特加为基酒制作酒品一览..... 106

巴拉莱卡 (日本皇家大酒店) 114
 巴拉莱卡 (东京全日空大酒店) 115
 巴拉莱卡 (日本东京大仓饭店) 116
 巴拉莱卡 (日本京王广场酒店) 117
 巴拉莱卡 (日本新大谷酒店) 118
 巴拉莱卡 (日本帝国酒店) 119
 巴拉莱卡 (日本宫殿酒店) 120
 巴拉莱卡 (日本皇家花园大酒店) 121
 巴拉莱卡 (东京世纪凯悦大酒店) 122
 巴拉莱卡 (日本大都会大饭店) 123
 巴拉莱卡 (东京太平洋大酒店) 124
 巴拉莱卡 (东京王子大饭店) 125
 烈焰之吻 126
 安其罗 126
 奇奇 126
 咸狗 127
 白蜘蛛 127
 铁骑军队 127
 吉卜赛 127
 俄罗斯人 128
 黑色俄罗斯人 128
 白色俄罗斯人 128
 俄罗斯千禧年咖啡 129
 血腥玛莉 129
 弗拉门戈女郎 129
 信使 130
 芭芭拉 130
 朋友 130
 巨锤 130
 皇后 131
 什锦鸡尾酒 131
 伏尔加船夫 131
 波兰舞曲 131
 蓝色珊瑚礁 132
 招财猫 132
 雪国 132
 午夜阳光 133
 哈维撞墙 133
 螺丝刀 133
 错觉 134

美女明星 134
 绿色记忆 134
 飞马 134
 莫斯科骡 (日本皇家大酒店) 135
 莫斯科骡 (东京全日空大酒店) 136
 莫斯科骡 (日本东京大仓饭店) 137
 莫斯科骡 (日本京王广场酒店) 138
 莫斯科骡 (日本新大谷酒店) 139
 莫斯科骡 (日本帝国酒店) 140
 莫斯科骡 (日本宫殿酒店) 141
 莫斯科骡 (日本皇家花园大酒店) 142
 莫斯科骡 (日本世纪凯悦大酒店) 143
 莫斯科骡 (日本大都会大饭店) 144
 莫斯科骡 (东京太平洋大酒店) 145
 莫斯科骡 (东京王子大饭店) 146
 午夜后 147
 湖中女王 147
 野外点茶 147
 吉野 147
 伟大的爱情 148
 芬芳捕获 148
 罗宾 148
 暴风雪 149
 金牛弹丸 149
 感谢 149
 雪 150
 漂亮的玛利 150
 俄罗斯铁钉 150
 神风 150
 口红 151
 印象 151
 泥石流 151
 苏格兰流行 151
 火烈鸟 152
 黄色潜水艇 152
 北极之光 152
 红发俄罗斯人 153
 激情海滩 153
 伏尔加 153
 美好假日 154
 香蕉鱿鱼 154
 绿色幻想 154
 不冻酒液 154
 湾流 155
 玛琳黛·德丽 155
 瓜球 155
 战国武士也喜欢利口酒 156

附圖 30(3) 基酒 歸類

利口酒系列 157

以利口酒为基酒制作酒品一览..... 158

彩虹酒 170
 天使之吻 170
 皇家四重奏 170
 树莓天使 171
 奥尔多柑橘 171
 金棕榈 171
 黄鸢鹑 172
 巴伦西亚 172
 女王之吻 172
 杏子库勒 172
 波西米亚狂想 173
 野红梅杜松子菲兹 173
 快吻我 173
 炸蜆鸡尾酒 174
 佛莱培 174
 媚眼 174
 查尔斯·乔丹 174
 白色萨丁 175
 冷香蕉 175
 香蕉之乐 175
 野红梅杜松子菲丽波 175
 金百利苏打水 176
 金百利香橙 176
 斯普莫尼 176
 樱花 177
 序曲菲兹 177
 修士塔克 177
 阴天丽客酒 177
 郝思佳 178
 白瑞莲 178
 万寿菊 178
 查理·卓别林 178
 睡美人 179
 必要鸡尾酒 179
 最后一滴 179
 法国微风 179
 帕帕格塔 180
 金梦 180
 白天鹅 180
 皇家 180
 猴踢 181
 酸梨酒 181

柯林斯梨酒 181
 苹果甲壳 182
 奥古斯塔 182
 白冠 (1) 182
 艾伯丁 182
 海市蜃楼 183
 晚餐后 183
 霹雳马 183
 马里宝舞者 184
 马里宝可乐 184
 比昂酒 184
 森保加利口酒 184
 马里宝海滩 185
 苹果射击 185
 中国蓝 185
 地平线 186
 布鲁斯蓝色 186
 珊瑚海 186
 安萨里 186
 水族馆 187
 蓝点酒 187
 紫罗兰菲兹 187
 丛林幻想 188
 翡翠柚子 188
 绿色家园 188
 忧郁宝贝 188
 哈密瓜吊带 189
 绿色和平 189
 爱情海 189
 美罗尼亚 189
 黑托帕斯 190
 深度 190
 乒乓 190
 阿梅皮康酒 190
 西番莲 (热带版本) 191
 金·彼得 191
 红宝石菲兹 191
 天使喜悦 192
 拐点 192
 长绿树林 192
 热门人物 192
 茴香黑醋栗酒 193
 吉利豆 193
 蒂凡奶茶酒 193
 西西里热情 193
 姜露酒 194
 西西里吻 194

附圖 30(4) 基酒 歸類

第14章 有酒精飲料之雞尾酒調製(一)：威士忌、白蘭地、伏特加為基酒
 第15章 有酒精飲料之雞尾酒調製(二)：琴酒、蘭姆酒、甘蔗酒、特吉拉為基酒
 第16章 有酒精飲料之雞尾酒調製(三)：香甜酒、葡萄酒、咖啡為基酒或主成分

附圖 31 基酒 歸類

白蘭地 014 龍舌蘭 116
 香檳 034 伏特加 136
 琴酒 046 威士忌 184
 蘭姆酒 084 香甜酒 212

附圖 32 基酒 歸類

第一章 品味古典雞尾酒的醇香 調制標準雞尾酒

馬天尼 代基里酒
 古典雞尾酒 亞歷山大
 威狗 金巴利蘇打
 青草蟻 黑俄
 邊車 曼哈頓
 瑪格麗特 金菲士
 欄目便車 上海
 巴拉萊卡 環游世界
 獵人 皇後
 金湯力 尼古拉斯
 莫斯科之驃
 占列酒
 生鏽釘

附圖 33 經典/古典 歸類

第三章 來自發源地的配方，來自靈感的配方 調制世界著名的雞尾酒

新加坡司令
 翠竹雞尾酒
 巴西青檸酒
 椰林飄香
 海明威凍唇蜜
 莫吉托
 阿米卡奴搖擺動感
 七喜雞尾酒
 愛爾蘭咖啡
 肯塔基蛋諾

附圖 34 著名 歸類

<p>第二章 品嘗四季美酒 調制水果雞尾酒</p> <p>葡萄雞尾酒</p> <p>哈密瓜雞尾酒</p> <p>西瓜雞尾酒</p> <p>桃子雞尾酒</p> <p>芒果雞尾酒</p> <p>山莓雞尾酒</p> <p>奇異果雞尾酒</p> <p>番茄雞尾酒</p> <p>香蕉雞尾酒</p> <p>文旦雞尾酒</p> <p>專欄：雞尾酒市制的工具和設備</p> <p>附圖 35 材料風格 歸類</p>	<p>適合餐前喝的酒</p> <p>適合飯後喝的酒</p> <p>附圖 36 餐點搭配 歸類</p>	<p>適合早上喝的雞尾酒</p> <p>適合下午及晚上喝的酒</p> <p>適合睡前喝的酒</p> <p>附圖 37 飲用時間 歸類</p>	<p>白蘭地 Brandy</p> <p>1寡婦之吻 Widow's Kiss</p> <p>2側車 The Sidecar</p> <p>3白蘭地雞尾酒 Brandy Cocktail</p> <p>4蛋酒 Eggnog</p> <p>5史汀格 Stinger</p> <p>6世界村 The International</p> <p>7查爾斯頓舞 Charleston</p> <p>8勞斯萊斯 The Rolls Royce</p> <p>9尖塔工人 Steeplejack</p> <p>10老式牛津大學潘趣酒 Old Oxford University Punch</p> <p>11蘋果薑汁潘趣酒 Apple Ginger Punch</p> <p>12B&B</p> <p>13蠻牛乳 Bull's Milk</p> <p>14B&B柯林斯 B&B Collins</p> <p>15鐵匠雞尾酒 Blacksmith Cocktail</p> <p>附圖 38(1) 基酒 歸類</p>
--	--	--	---

<p>琴酒 Gin</p> <p>16少女的祈禱 Maiden's Prayer</p> <p>17琴費士 Gin Fizz</p> <p>18新加坡司令 Singapore Sling</p> <p>19法式75釐米砲 French75</p> <p>20布朗克斯 Bronx</p> <p>21蒙哥馬利 Montgomery</p> <p>22紅衣主教 Cardinal</p> <p>23湯姆柯林斯 Tom Collins</p> <p>24藍箭 The Blue Arrow</p> <p>25琴通寧 Gin and Tonic</p> <p>26螺絲錐 Gimlet</p> <p>27婚禮佳人 The Wedding Belle</p> <p>28吉娃娃之吻 Chihuahua Bite</p> <p>29中性馬丁尼 Medium Martini</p> <p>30澀馬丁尼 Dry Martini</p> <p>31甜馬丁尼 Sweet Martini</p> <p>附圖 38(2) 基酒 歸類</p>	<p>蘭姆酒 Rum</p> <p>32絨毛鴨 Fluffy Duck</p> <p>33黛克瑞 Daiquiri</p> <p>34銅猴子 Brass Monkey</p> <p>35花開黛克瑞 Daiquiri Blossom</p> <p>36香蕉黛克瑞 Banana Daiquiri</p> <p>37冰鳳梨黛克瑞 Frozen Pineapple Daiquiri</p> <p>38蜜蜂之吻 Bee's Kiss</p> <p>39亨利摩根之格羅格 Henry Morgan's Grog</p> <p>40杏仁派 Apricot pie</p> <p>41湯姆與傑利 Tom and Jerry</p> <p>42殭屍 The Zombie</p> <p>43殭屍潘趣酒 Zombie Punch</p> <p>44自由古巴 Cuba Libre</p> <p>45魔鬼之吻 The Devil's Tail</p> <p>46熱牛奶蘭姆酒 Hot Buttered Rum</p> <p>47驢子 El Burro</p> <p>48床第之間 Between The Sheets</p> <p>附圖 38(3) 基酒 歸類</p>	<p>伏特加 Vodka</p> <p>49伏特加丁尼 Vodkatini</p> <p>50Q馬丁尼 The Q Martini</p> <p>51血腥瑪麗 Bloody Mary</p> <p>52藍色珊瑚礁 Blue Lagoon</p> <p>53黑色哥薩克 Black Cossack</p> <p>54公牛砲彈 Bull Shot</p> <p>55哈維撞牆Harvey Wallbanger</p> <p>56莫斯科騾子 Moscow Mule</p> <p>57窩瓦河船夫 The Volga Boatman</p> <p>58白俄羅斯 White Russian</p> <p>59香蕉潘趣酒 Banana Punch</p> <p>60伏特加螺絲錐 Vodka Gimlet</p> <p>61薩爾瓦多 Salvatore</p> <p>62蘇格蘭青蛙 Scotch Frog</p> <p>63黑色彈珠 The Black Marble</p> <p>64櫻桃伏特加 Cherry Vodka</p> <p>65克里姆林宮陸軍上校 The Kremlin Colonel</p> <p>66蘇維埃 The Soviet</p> <p>67鹹狗 Salty Dog</p> <p>68俄羅斯咖啡 Russian Coffee</p> <p>附圖 38(4) 基酒 歸類</p>	<p>威士忌 Whiskey</p> <p>69擄獲芳心 Lady Hunt</p> <p>70蘇格蘭老式調酒 Scotch Old-Fashioned</p> <p>71三河市 Three Rivers</p> <p>72冰鎮薄荷 Mint Julep</p> <p>73華爾道夫雞尾酒 The Waldorf Cocktail</p> <p>74羅伯羅依 Rob Roy</p> <p>75紐奧良 New Orleans</p> <p>76蘇格蘭精神 Spirit of Scotland</p> <p>77薩茲拉克 Sazerac</p> <p>78蘇格蘭濃霧 Scotch Mist</p> <p>79小妖精 Leprechaun</p> <p>80萬事皆俱 Everything But</p> <p>81鋸工 The Boilermaker</p> <p>82安逸螺絲釘 Comfortable Screw</p> <p>83俱樂部雞尾酒 Clubman Cocktail</p> <p>84唐·佩德羅 Dom Pedro</p> <p>85愛爾蘭咖啡 Irish Coffee</p> <p>86白石棉花 White Heather</p> <p>87響尾蛇 Rattlesnake</p> <p>附圖 38(5) 基酒 歸類</p>
---	--	---	---

<p>香檳與葡萄酒 Champagne and Wine</p> <p>88香甜熱葡萄酒 Mulled Claret 89葡萄酒柯林斯 Wine Collins 90馬蒂達華爾滋 Waltzing Matilda 91雪莉蛋酒 Sherry Egnog 92香檳經典 Champagne Classic 93貝里尼 Bellini 94皇家基爾香檳雞尾酒 Kir Royale 95黑絲絨 Black Vvelvet 96羅西尼 Rossini 97午後之死 Death The Afternoon 98香檳藍調 Champagne Blues 99威爾斯王子 Prince of Wales 100霸克費士 Buck's Fizz 101南方香檳 Southern Champagne 102雪莉香堤 Sherry Shandy 103桑格瑞厄雞尾酒 Sangria</p> <p>附圖 38(6) 基酒 歸類</p>	<p>未來的經典 Future Classics</p> <p>104弗朗格里哥饗宴 Frangelico Luau 105粉紅松鼠 The Pink Squirrel 106金色凱迪拉克 Golden Cadillac 107龍舌蘭日出 Tequila Sunrise 108瑪格麗特 Margarita 109綠色蚱蜢 The Grasshopper 110金色夢幻 Golden Dream 111墨西哥墮落 Mexican Ruin 112蒙帝蘇瑪 Montezuma 113黃色炸藥 TNT 114丹麥瑪莉 Danish Mary 115冰凍鬥牛士 The Frozen Matador</p> <p>附圖 39 未來經典 歸類</p>	<p>非酒精性飲料 Non-Alcoholic Drinks</p> <p>126小貓漫步 Pussyfoot 127叢林清涼飲 Jungle Cooler 128處女瑪麗 Virgin Mary 129柳橙費士 Orange Fizz 130黑牛 Black Cow 131輕柔的海洋氣息 Gentle sea Breeze 132藍色火花 Blue Spark 133蜂蜜甜心咖啡 Honeysweet Coffee 134雪莉鄧波 Shirley Temple 135凱薩琳花朵雞尾酒 Catherine Blossom Cocktail 136海灘纏綿 Safe Sex On The Beach 137蜜月雞尾酒 Honeymoon Cocktail</p> <p>附圖 40 酒精含量 歸類</p>	<p>舒特類 Shooters</p> <p>116彩虹酒 Pousse Cafe 117加利安諾熱調酒 Galliano Hot Shot 118仙人掌花 Cactus Flower 119吻痕 Love Bite 120肉彈 Slippery Nipple 121秋葉 Autumn Leaf 122墨西哥草帽 The Sombrero 123巴士底監獄砲彈 The Bastille Bomb 124法式射擊 A Shot of French Fire 125天使之乳 The Angel's Tit</p> <p>附圖 41 舒特類 歸類</p>
--	---	---	---

Lesson 1. Mixologist's Secret Recipe for beginner

- 066 Making Various Syrups 製作各種糖漿
- 068 Home made Vitamin drinks 自製能量飲料
- 072 Enjoy fresh fruit drinks 享受新鮮的水果飲
- 082 Home Made Yogurt 自製優酪乳
- 084 Make good use of Fruit can 有效運用罐裝水果
- 086 All about Infusion drinks 浸漬飲料的二三事
- 089 Old & New drinks 從傳統飲料到現代雞尾酒
- 090 YOGI TEA 瑜珈茶
- 094 Making Infusion syrup drinks 製作浸漬糖漿飲料
- 096 Making Nutritious drinks 製作營養飲料

附圖 42(1) 難易度 歸類

Lesson 2. Mixologist's Secret Recipe for intermediate class

- 100 Mix a Cocktail with Champagne or Wine 香檳與葡萄酒的驚奇大變身
- 104 Making Coffee Liqueur 製作咖啡香甜酒
- 108 All about Vermouth 苦艾酒的二三事
- 110 When Martini meets Fresh Fruits 當馬丁尼遇上新鮮水果
- 112 Sweet Chocolate drinks 製作甜蜜巧克力飲料
- 118 Know-how of Cocktail Garnish 雞尾酒裝飾的撇步
- 122 Torching Fruits 噴燒水果
- 126 The perfection of Chip Decoration 完美的水果切片裝飾
- 128 Old Drink Place & Trendy Drink Place 客棧與酒廊
- 130 The Renewal of Makgeolli 復興韓國傳統米酒，米酒雞尾酒
- 132 Trend of Drinks 為了買醉，還是為了享受

附圖 42(2) 難易度 歸類

Lesson 3. Mixologist's Secret Recipe for advanced class

- 136 Cuba, the home of Mojito 莫吉托Mojito的故鄉，古巴
- 138 TO MIXOLOGY 莫吉托Mojito的終點在哪
- 144 Caipirinha, Brazil Cocktail 小鄉巴佬，巴西雞尾酒
- 146 Daiquiri & Hemingway 黛克瑞與海明威
- 148 Tequila & Margarita 龍舌蘭與瑪格麗特
- 150 Enjoy HOT Drinks 享受熱飲
- 156 CLASSIC DRINK 閱讀絕對的經典
- 158 Enjoy Drinks Together 一起享受飲料
- 160 Shooter or Shot Cocktail 試管與一口杯，暢飲設計
- 162 CONCEPT SHOT 隨心所欲調製的飲料
- 164 Molecular Mixology 分子調酒
- 166 Equipments of Molecular Mixology 製作分子飲料的工具
- 170 Meet Drinks on the future 遇見未來的酒
- 174 Caviar Drinks 用魚子醬製作飲料
- 180 Make Foam drinks 製作特殊的泡泡
- 182 Korean Soju Cocktail 韓國人的口味，用燒酒做雞尾酒
- 186 Drink Water, Taste Water 喝水，品水

附圖 42(3) 難易度 歸類

Lesson 4. I AM A MIXOLOGIST

- 190 INTERVIEW: Meet the Mixologist 遇見調酒師
- 194 Mixologists in Korea 日新月異的挑戰與戰鬥
- 196 To be a Mixologist 為了成為調酒師
- 198 Mixologist's Menu Guide 一窺調酒師的酒單
- 200 Basic of Classic Cocktail 經典雞尾酒的基本，馬丁尼
- 204 Welcome to Martini world 多采多姿的馬丁尼世界
- 210 Sexy Cocktail, Cosmopolitan 性感的雞尾酒，柯夢波丹
- 214 A Variety of flavor in Margarita 變化萬千的瑪格麗特
- 220 BLACK & WHITE Russian 黑 & 白俄羅斯
- 222 GREY GOOSE Vodka Tonic 灰雁伏特加湯尼
- 232 Must Visit Host Places 韓國熱門調酒潮店
Coffee Bar K / Woo Bar / LOUND / MIX LOUNGE / PLATOON KUNSTHALLE

附圖 42(4) 難易度 歸類

● 目次	
前言	2
酒精度 & 味道矩陣	4
本書的使用方法	14
威士忌基酒	
基酒的基本知識 (威士忌)	16
威士忌沙瓦	18
威士忌蘇打	19
漂浮威士忌	20
老朋友	21
古典雞尾酒	22
國王谷	23
教父	24
約翰柯林斯	25
紐約	26
高地冰酒	27
熱威士忌托迪	28
瑪味泰勒	29
曼哈頓	30
乾曼哈頓	31
薄荷朱麗浦	32
生鏽鐵釘	33
羅伯羅依	34
白蘭地基酒	
基酒的基本知識 (白蘭地)	36
亞歷山大	38
奧林匹克	39
卡瓦多斯雞尾酒	40
側車	41
傑克玫瑰	42
香榭大道	43
史汀格	44
點淡的母親	45
櫻花	46
尼克拉斯加	47
山茶花	48
哈佛冰酒	49
B&B	50
床第之間	51

附圖 43(1) 基酒 歸類

白蘭地蛋酒	52	尼克羅尼	73
白蘭地沙瓦	53	天堂樂園	74
法蘭西集團	54	巴黎戀人	75
琴酒基酒			
基酒的基本知識 (琴酒)	56	純愛	76
阿拉斯加	58	藍月	77
綠阿拉斯加	59	法式 75 釐米砲	78
吉普森	60	雪白佳人	79
馬丁尼	61	長島冰茶	80
綠寶石冰酒	62	伏特加基酒	
琴蕾	63	基酒的基本知識 (伏特加)	82
琴蕾蘇打	64	加冰塊伏特加馬丁尼	84
琴萊姆	65	M-30 兩	85
城市珊瑚	66	神風特攻隊	86
新加坡司令	67	墨西哥灣流	87
琴湯尼	68	柯夢波丹	88
琴費斯	69	教母	89
琴利奇	70	海上微風	90
馮姆柯林斯	71	羅絲起子	91
尼克費斯	72	大榔頭	92
		鹹狗	93

附圖 43(2) 基酒 歸類

俄羅斯吉他.....	94		
黑色俄羅斯.....	95		
血腥瑪麗.....	96		
莫斯科騾子.....	97		
雪國.....	98		
蘭姆酒基酒			
基酒的基本知識（蘭姆酒）.....	100		
XYZ.....	102		
卡皮利亞.....	103		
加勒比.....	104		
自由古巴.....	105		
珊瑚.....	106		
代基里.....	107		
冰凍代基里.....	108		
冰凍草莓代基里.....	109		
內華達.....	110		
巴卡蒂.....	111		
波士頓冰酒.....	112		
熱奶油蘭姆.....	113		
莫希多.....	114		
		龍舌蘭基酒	
		基酒的基本知識（龍舌蘭酒）.....	116
		破冰船.....	118
		海藍寶石.....	119
		西班牙魔鬼.....	120
		草帽.....	121
		龍舌蘭日落.....	122
		龍舌蘭日出.....	123
		法蘭西仙人掌.....	124
		鬥牛士.....	125
		馬格麗特.....	126
		冰凍馬格麗特.....	127
		仿聲鳥.....	128
		香甜酒基酒	
		基酒的基本知識（香甜酒）.....	130
		杏果冰酒.....	132
		墨西哥牛奶.....	133
		金巴利柳橙.....	134
		金巴利蘇打.....	135
		綠色鮮魷.....	136

附圖 43(3) 基酒 歸類

金色凱迪拉克.....	137	香檳雞尾酒.....	158
聖傑曼.....	138	斯伯利特.....	159
夏多思湯尼.....	139	貝里尼.....	160
斯普莫尼.....	140	黑絲絨.....	161
查理卓別林.....	141	含羞草.....	162
中國藍.....	142	紅眼.....	163
紫羅蘭費斯.....	143	冰鎮葡萄酒.....	164
瓦倫西亞.....	144		
禁果.....	145		
冰鎮薄荷.....	146		
葡萄酒、香檳、啤酒基酒			
基酒的基本知識（葡萄酒/香檳）.....	148		
安東尼斯.....	150		
竹子.....	151		
美國人.....	152		
天使.....	153		
基爾.....	154		
皇家基爾.....	155		
金巴利啤酒.....	156		
薑汁啤酒.....	157		

附圖 43(4) 基酒 歸類

無酒精	
冰鎮薩拉托加	166
灰姑娘	167
純真微風	168
佛羅里達	169

附圖 44 基酒 歸類

琴酒基酒 138道
 伏特加基酒 108道
 蘭姆酒基酒 102道
 白蘭地基酒 130道
 威士忌基酒 105道
 龍舌蘭基酒 38道
 葡萄酒與香檳基酒 46道
 利口酒基酒 53道
 啤酒基酒 30道

附圖 45 基酒 歸類

無酒精基底 50道

附圖 46 低或無酒精 歸類

TYPE OF DRINK	SUB. DIVISION	TOTAL LISTED	PAGE
調酒的類別	區	分 數 (種) 量	頁 第
COCKTAILS 雞尾酒	Brandy Cocktails 白蘭地雞尾酒	75	55
	Apple Brandy Cocktails 蘋果白蘭地雞尾酒	29	74
	Gin Cocktails 琴酒雞尾酒	257	86
	Whiskey Cocktails 威士忌雞尾酒	82	156
	Rum Cocktails 蘭姆雞尾酒	132	181
	Vodka Cocktails 伏特加雞尾酒	36	220
	Tequila Cocktails 特奇拉雞尾酒	26	237
	Liqueur Cocktails 利口雞尾酒	47	288
	Champagne Cocktails 香檳雞尾酒	24	321
	Wine Cocktails 葡萄酒雞尾酒	17	328

附圖 47 基酒 分類

TYPE OF DRINK	SUB. DIVISION	TOTAL LISTED	PAGE
調酒的類別	區	分 數 (種) 量	頁 第
COCKTAILS 雞尾酒	Aperitifs 開胃酒雞尾酒	93	249
	After-Dinner Cocktails 飯後雞尾酒	55	333

附圖 48 餐點搭配 歸類

NON-ALCOHOLIC DRINKS 無酒精飲料	Party Punches 多人份潘契	11	589
	Individuals 單人份飲料	24	593

附圖 49 低或無酒精 歸類

Hot Punches & Egnogs 熱飲潘契與蛋酒	10	583
---------------------------------	----	-----

附圖 50 溫熱性質 歸類

MIXED DRINKS 混合酒	Bottled Drinks 瓶酒	4	348
	Bucks 霸克酒	9	351
	Cobblers 柯布勒	9	354
	Collinses 卡倫士	12	358
	Coolers 庫勒酒	63	363
	Daisies 戴茲酒	7	385
	Fixes 費克斯	10	388
	Fizzes 費斯酒	47	392
	Flips 弗立浦	13	408
	Floats 漂漂酒	3	413
	Frappés 福萊丕	16	415

附圖 51(1) 成分組合 歸類

TYPE OF DRINK	SUB. DIVISION	TOTAL LISTED	PAGE
調酒的類別	區	數(種)量	頁
MIXED DRINKS 混合酒	Highballs & Tall Drinks 高杯酒及其他	169	420
	Hot Drinks 熱飲酒	45	470
	Juleps 朱麗璞	4	488
	Mists 密斯特	2	490
	Pick-Me-Ups 提神酒	20	491
	Pousse-Cafés 彩虹酒	11	498
	Puffs 帕弗酒	1	503
	Rickeys 瑞奎酒	10	504
	Sangarees 珊格瑞	8	508
	Slings 司令酒	5	511
	Sours 酸酒	22	514
	Swizzles 四維索	2	521
	Zooms 攪弄酒	1	522
PUNCHES & EGGNOGS 潘契酒與蛋酒	Individuals 單杯式潘契	31	536
	Champagne Punches 香檳潘契	16	548
	Wine Cups 葡萄酒潘契	14	556
	Party Punches 多人份潘契	37	564

附圖 51(2) 成分組合 歸類

按基酒劃分315種雞尾酒概覽

調制雞尾酒的計量單位

315種雞尾酒介紹

金酒

朗姆酒

利口酒

伏特加

白蘭地

龍舌蘭

威士忌

葡萄酒

其他

附圖 52 基酒 歸類

非酒精類

附圖 53 低或無酒精 歸類

Chapter 4 酒吧作業與調酒

著名的雞尾酒調製法

- 馬丁尼及曼哈頓 (Martini & Manhattan)
- 奶油類雞尾酒 (Cream Drinks)
- 果汁類雞尾酒 (Fruit Juice Basic Drinks)
- 特殊類雞尾酒 (Extra Drink)

著名的調合酒調製法

- 酒與汽水類調合酒 (Liquor With Soft Drinks)
- 酒與果汁類調合酒 (Liqueur & Juice Drinks)
- 酒、果汁與汽水類調合酒 (Fruit Juice Based)
- 咖啡類調酒 (Liquor With Coffee)

附圖 54 成分組合歸類

以琴酒為基酒...27~58

- | | |
|----------------|-----------------|
| 琴酒的基礎知識...28 | 琴蕾的方程式...46 |
| 馬丁尼的方程式...32 | 琴蕾【標準】...48 |
| 馬丁尼(標準口味)...34 | 琴蕾【澀味】...48 |
| 澀味馬丁尼...35 | 琴蕾【淡味】...48 |
| 淡味馬丁尼...35 | 琴苦酒...49 |
| 渾濁馬丁尼...36 | 琴湯尼...49 |
| 琴義苦艾酒...36 | 藍色珊瑚礁...50 |
| 古典澀味馬丁尼...37 | 小王冠...50 |
| 杜克馬丁尼...37 | 高登...51 |
| 愛爾蘭馬丁尼...37 | 橘花...51 |
| 煙霧馬丁尼...38 | 金巴利雞尾酒...51 |
| 不甜馬丁尼...38 | 黑夜之吻...52 |
| 歌劇馬丁尼...38 | 沙樂美...52 |
| 巴黎馬丁尼...39 | 營房謠...52 |
| 公園大道馬丁尼...39 | 地震...53 |
| 龐德馬丁尼...40 | 霧...53 |
| 甜入我心馬丁尼...40 | 藍月...53 |
| 決心馬丁尼...40 | 綠色惡魔...54 |
| J.F.K...41 | 亞歷山大之妹...54 |
| 夢露...41 | 水晶露...54 |
| 吉普生...42 | 琴利奇...55 |
| 坦奎利帝國...42 | 琴戴茲...55 |
| 擊倒...43 | D.O.M雞尾酒...56 |
| 阿拉斯加...43 | 莎莎...56開胃酒...56 |
| 綠色阿拉斯加...43 | 雪白佳人...57 |
| 榮耀的馬丁尼...44 | 瑪麗公主...57 |
| 柯夢波丹馬丁尼...44 | 石弓...57 |
| 大使...45 | 天堂樂園...58 |
| 馬丁尼茲雞尾酒...45 | 修道院...58 |
| 美人痣...45 | 托迪...58 |

附圖 55(1) 基酒 歸類

以伏特加為基酒...59~82

伏特加的基礎知識...60 莫斯科騾子的方程式...72
 俄羅斯吉他的方程式...64 莫斯科騾子【標準】...74
 俄羅斯吉他【標準】...66 莫斯科騾子【澀味】...74
 俄羅斯吉他【澀味】...66 莫斯科騾子【淡味】...74
 俄羅斯吉他【淡味】...66 俄羅斯...75
 鹹狗...67 白色俄羅斯...75
 大榔頭...67 同志...76
 血腥瑪莉...68 南方鞭炮...76
 血腥凱撒...68 瑪麗蓮夢露...77
 白蜘蛛...69 藍色星期一...77
 綠蜘蛛...69 綠海...77
 黑色俄羅斯...69 銀色羽翼...78
 黑雲...70 黃色伙伴...78
 螺絲起子...70 模糊神風...78
 高爾基公園...70 神風...79
 教母...71 雪鄉...79
 公牛砲彈...71 路跑者...80
 古典英格蘭...71 帕納雲...80
 鹽漬地...81
 海灣微風...81
 馬德拉斯...81
 芭芭拉...82
 午夜酒...82
 紫色激情...82

附圖 55(2) 基酒 歸類

以蘭姆酒為基酒...83~102

蘭姆酒的基礎知識...84 哥倫布...96
 戴吉利的方程式...88 最後一吻...96
 戴吉利【標準】...90 金髮美女...97
 戴吉利【澀味】...90 埃及豔后...97
 戴吉利【淡味】...90 熱情美女...97
 自由古巴...91 哈瓦納海灘...98
 傑克史東酷樂...91 加勒比...98
 小惡魔...92 真情羅曼史...98
 黑色惡魔...92 黑色魔法...99
 小公主...92 黑色激情...99
 霜凍戴吉利...93 幻想之舞...99
 戴吉利花...93 布朗...100
 巴卡迪...94 蜜蜂之吻...100
 聖地牙哥...94 阿囉哈...100
 X.Y.Z...95 巴卡地阿諾...101
 後甲板...95 內華達...101
 邁阿密...95 阿卡波卡...102
 農夫的雞尾酒...96 古巴...102

附圖 55(3) 基酒 歸類

以龍舌蘭酒為基酒...103~114

龍舌蘭酒的基礎知識...104
 瑪格麗特的方程式...108
 瑪格麗特【標準】...110
 瑪格麗特【澀味】...110
 瑪格麗特【淡味】...110
 霜凍瑪格麗特...111
 藍色瑪格麗特...111
 橙酒瑪格麗特...112
 日出龍舌蘭...112
 日落龍舌蘭...113
 鬥牛士...113
 野莓龍舌蘭...113
 康奇塔...114
 T.T.T...114
 惡魔...114

附圖 55(4) 基酒 歸類

以威士忌為基酒...115~134

威士忌的基礎知識...116 班尼迪克...128
 曼哈頓的方程式...120 加糖裸麥威士忌...128
 曼哈頓【標準】...122 羅伯羅依...129
 曼哈頓【澀味】...122 鮑比邦斯...129
 曼哈頓【淡味】...122 H.B.C雞尾酒...130
 鏽釘子...123 紐約...130
 霧釘子...123 愛爾蘭玫瑰...130
 漂浮威士忌...124 洛陽...131
 威士忌蘇打...124 老式情懷...131
 熱威士忌托迪...125 邁阿密海灘...132
 獵人...125 竊竊私語...132
 肯塔基...126 溫布萊...132
 爺爺...126 威士忌沙瓦...133
 澀味曼哈頓...127 媽咪泰勒...133
 老夥伴...127 愛爾蘭咖啡...133
 高帽子...127 啦啦隊女孩...134
 蘇格蘭裙...128 加拿大之秋...134

附圖 55(5) 基酒 歸類

以白蘭地為基酒...135~152
 白蘭地的基礎知識...136 嗡嗡雞尾酒...147
 側車的方程式...140 睡前酒...147
 側車【標準】...142 伊麗莎白女王...148
 側車【澀味】...142 班尼狄克雞尾酒...148
 側車【淡味】...142 白蘭地費克斯...148
 馬頭...143 白蘭地沙瓦...149
 譏諷者...143 夢鄉...149
 惡魔...144 蜘蛛之吻...150
 奧林匹克...144 薩拉托加...150
 卡羅...144 死而復生...150
 霹靂神探...145 法國祖母綠...151
 香蕉天堂...145 天堂之吻...151
 黯淡的母親...145 威力史密斯...151
 紅磨坊...146 香榭麗舍...152
 上路前再乾一杯...146 蜜月...152
 亞歷山大...147 30歲...152

附圖 55(6) 基酒 歸類

以葡萄酒為基酒...153~168
 葡萄酒的基礎知識...154 苦艾黑醋栗...166
 基爾的方程式...158 阿丁頓...166
 基爾【標準】...160 極樂蓋亞...167
 基爾【澀味】...160 阿多尼斯...167
 基爾【淡味】...160 接線生...167
 皇家基爾...161 慶典...168
 香檳雞尾酒...161 基索爾...168
 含羞草...162 倒敘...168
 卡拉瓦喬...162
 藍色香檳...162
 史普利滋亞...163
 卡蒂娜...163
 美國佬...164
 托尼托尼...164
 拉貝洛波特酒...164
 貝里尼...165
 竹子...165

附圖 55(7) 基酒 歸類

以香甜酒為基酒...169~184
 香甜酒的基礎知識...170
 綠色蚱蜢的方程式...174
 綠色蚱蜢【標準】...176
 綠色蚱蜢【澀味】...176
 綠色蚱蜢【淡味】...176
 天使之吻...177
 瓦倫西亞...177
 肚臍...178
 金巴利蘇打...178
 金巴利柳橙...178
 帕斯提斯水...179
 蘇絲湯尼...179
 雪球...179
 皮康&紅石榴...180
 阿美莫尼...180
 泡泡...180 迪塔莫尼...181
 查里·卓別林...181
 珍珠港...182
 櫻桃黑醋栗...182
 腦內出血...182
 巴巴基娜...183
 郝思嘉...183
 求婚...184 拉
 費斯塔...184

附圖 55(8) 基酒 歸類

以啤酒、日本酒、燒酎為基酒...185~196
 啤酒、日本酒、燒酎的基礎知識...186
 黑絲絨...190
 紅眼...190
 啤酒蘇打...191
 躍昇...191
 狗鼻子...191
 金巴利啤酒...192
 香堤...192
 紅酒香堤...192
 摩尼啤酒...193
 紅鳥...193
 便當盒...193
 日式丁尼...194
 武士...194
 燒酎丁尼...195
 薩摩小町...195
 燒酎可爾必思熱飲...195
 村雨...196
 春雪...196
 末代武士...196

附圖 55(9) 基酒 歸類

◆PART 4 經典調酒

- 72 馬頸 Horse's Neck
- 73 藍色珊瑚礁 Blue Lagoon
- 74 殭屍 Zombie
- 74 深水炸彈 Deep Bomb
- 75 古典酒 Old fashioned
- 75 教父 God Father
- 76 瑪格麗特 Margarita
- 77 史汀格 Stinger
- 78 愛爾蘭咖啡 Irish Coffee
- 78 奇異果黛克瑞 Kiwi Daiquiri
- 79 蛋酒 Egnog
- 79 芝加哥炸彈 Chicago Bomb
- 80 紅粉佳人 Pink Lady
- 81 天使之吻 Angel's Kiss
- 82 7-7 Double 7
- 82 琴費士 Gin Fizz
- 83 側車 Side Car
- 83 鏽釘子 Rusty Nail
- 84 外交大使 Ambassador
- 85 B對B B&B

附圖 56 經典/古典 歸類

◆PART 1 PUB 必點人氣調酒

- 21 轟炸機 B52
- 22 鳳梨黛克瑞 Frozen Pineapple Daiquiri
- 23 草莓瑪格麗特 Frozen Strawberry Margarita
- 24 夏日風情 Pina Colada
- 25 蜜多利酸酒 Midori Sour
- 26 馬丁尼 Dry Martini
- 27 白蘭地亞歷山大 Brandy Alexander
- 28 琴湯尼 Gin Tonic
- 28 螺絲起子 Screwdriver
- 29 萊姆伏特加 Vodka Lime
- 29 特吉拉日出 Tequila Sunrise
- 31 柯夢波丹 Cosmopolitan
- 32 新加坡司令 Singapore Sling
- 33 邁泰 Mai Tai
- 34 奇奇 Chi Chi
- 34 蛇蠍美人 Scorpion
- 35 杏仁酸酒 Amaretto Sour
- 35 性慾海灘 Sex on the Beach
- 36 曼哈頓 Manhattan
- 37 神風特攻隊 Kamikaze

附圖 57(1) 人氣 歸類

◆PART 3 最受歡迎雞尾酒

- 55 貝里尼 Bellini
- 56 綠色蚱蜢 Grasshopper
- 57 藍色夏威夷 Blue Hawaii
- 58 長島冰茶 Long Island Ice Tea
- 59 血腥瑪莉 Bloody Mary
- 60 午夜 After midnight
- 61 環遊世界 Around the world
- 62 跳躍的年代 Leap Year
- 62 奧林匹克 Olympic
- 63 東方印度 East India
- 63 半夢半醒之間 Between the sheets
- 65 腦漿 Brain Hemorrhage
- 66 奇異果沙瓦 Kiwi Sour
- 66 流星 Shooting Star
- 67 琴蕾 Gimlet
- 67 美國佬 Americano
- 68 純飲龍舌蘭 Tequila shot
- 68 羅伯羅依 Rob Roy
- 69 紐約 New Year
- 69 黑色幽默 Black Humor

附圖 57(2) 人氣 歸類

◆PART 5 女生最愛雞尾酒

- 88 雪白佳人 White Lady
- 89 火山島 Honolulu
- 90 香蕉牛奶 Banana Milk
- 90 鳳梨奶霜 Pineapple Cream
- 91 午夜 12 點 Midnight
- 91 金色夢幻 Golden Dream
- 92 夢幻第七杯 The Seventh
- 93 杏仁奶酒 Amaretto and Cream
- 94 奇蹟 Miracle
- 94 熱肉桂 Hot Cinnamon
- 95 蘇格蘭之星 Scotch Star
- 95 加州之戀 California Punch
- 96 水蜜桃之戀 Sweat Peach
- 97 花季 Flower Season
- 98 性感女郎 Sexy Girl
- 99 巴黎女人 Parisian Blonde
- 100 美容院 Beauty Salon
- 100 水蜜桃酸酒 Peach Sour
- 101 窈窕淑女 The Ladies
- 101 向日葵 Sunflower

附圖 58(1) 性別 歸類

<p>◆PART 6 男士精選調酒</p> <p>104飛天蚱蜢Ice Grasshopper 105銀色月光Silver Moonlight 106藍色星期一Blue Monday 107伏特加馬丁尼Vodka Martini 108猛牛Brave Bull 108爵士樂Jazz 109牛仔Cow Boy 109高潮Orgasm 110椰子殼Coconut Sell 111霜凍柏克萊Frozen Berkeley 112親愛的Honey 112冬季戀歌Love in Winter 113甜蜜蜜Sweet Heart 113哈維撞牆Harvey Wallbanger 114蟑螂Cockroach 115普施咖啡Perfect 116熱帶水果Passion Fruit 116下午茶Tea Time 117農家樂Planter's Punch 117莫斯科驃子Moscow Mule</p> <p>附圖 58(2) 性別 歸類</p>	<p>◆PART 2最簡單調酒</p> <p>40鹹狗Salty Dog 41獵豔Hunter 42自由古巴Cuba Libre 42奶香咖啡Bailey's coffee 43愛爾蘭奶酒Bailey's Milk 43卡魯哇牛奶Kailua Milk 44威士忌蘇打Whisky Soda 44皇家基爾Kir Royal 45水果酒Fruit Cocktail 45椰林風情Malibu Orange 46橘花Orange Blossom 47夕陽Sunset 48星鑽Vodka Cranberry 48湯姆可林Tom Collins 49白蘭地薑汁Brandy Ginger 49含羞草Mimosa 50黑色俄羅斯Black Russian 50威士忌薑汁Whisky Ginger 51伏特加湯尼Vodka Tonic 51波本可樂Bourbon Coke</p> <p>附圖 59 難易度 歸類</p>	<p>模塊3 雞尾酒調制實例</p> <p>專題12 以金酒為基酒的雞尾酒 專題13 以伏特加酒為基酒的雞尾酒 專題14 以朗姆酒為基酒的雞尾酒 專題15 以威士忌酒為基酒的雞尾酒 專題16 以特基拉酒為基酒的雞尾酒 專題17 以白蘭地酒及利口酒為基酒的雞尾酒 專題18 其他</p> <p>附圖 60 基酒 歸類</p>	<p>第2章</p> <p>雞尾酒制作 基酒之金酒 基酒之伏特加 基酒之朗姆酒 基酒之特基拉酒 雞尾酒的演變過程 基酒之威士忌 基酒之白蘭地 基酒之利口酒 基酒之葡萄酒&香檳酒 基酒之啤酒 基酒之燒酒</p> <p>附圖 61 基酒 歸類</p>
---	---	---	--

<p>第2章 無酒精型雞尾酒</p> <p>附圖 62 低或無酒精 歸類</p>	<p>PART 3 時尚雞尾酒—玻璃杯里的萬種風情</p> <ul style="list-style-type: none"> 一、以杜松子酒為基酒 二、以朗姆酒和卡薩莎為基酒 三、以伏特加為基酒 四、以白蘭地為基酒 五、以威士忌為基酒 六、以特其拉為基酒 七、以利口酒（甜酒）及其他為基酒 八、香檳雞尾酒 <p>附圖 63 基酒 歸類</p>	<p>十、無酒精系列</p> <p>附圖 64 低或無酒精 歸類</p>	<p>九、舒特速飲系列</p> <p>附圖 65 舒特類 歸類</p>
--	---	--------------------------------------	-------------------------------------



<p>Part 1 尊享風範的選擇——名品雞尾酒</p> <p>特基拉日出 螺絲刀 金湯力 曼哈頓 自由古巴 深水炸彈 天使之吻 薄荷啤酒 血瑪麗 紅粉佳人 鹽狗 金色卡迪拉克 彩虹 煙 秀蘭·鄧波 新加坡司令 邊車 馬天尼</p> <p>附圖 66 著名 歸類</p>	<p>Part 2 廣受歡迎的象征——流行雞尾酒</p> <p>浪漫城市 藍莓啤酒 晨露 夢幻香檳 冰霜西瓜得奇利 冬之旋律 藍柑啤酒 水晶葡萄 田納西庫勒 菠蘿雪 粉色檸檬 水果農莊賓治 旅程 香橙冰山 愛琴海之戀 藍天 飛天草蜢 性感海灘 清涼薄荷 荔枝啤酒 檸檬樹 地震 熱帶果園 噴火筒 愛爾蘭女妖精 葡萄酒考比勒 跳台之下 奇異加勒比海 午夜幽蘭 沙漠之源 花之戀 瑪魯魯 大白鯊 清涼海濱 粉紅俄羅斯 第八號當舖 墨西哥旅程</p> <p>附圖 67 人氣 歸類</p>	<p>Part 3 創意思維的代表——創新雞尾酒</p> <p>歌劇院魅影 椰子之戀 美麗的心跳 奧林匹克 櫻桃手榴彈 漫天飛雪 傾城佳人 芭提雅風情 五環之夢 借酒壯膽 桃色渴望 加油，巴里 海底世界</p> <p>附圖 68 創意 歸類</p>	<p>敬偉大的作家們</p> <p>調酒工具</p> <p>詹姆斯·艾吉 林·拉德納 康拉德·艾肯 辛克萊·劉易斯 舍伍德·安德森 傑克·倫敦 詹姆斯·鮑德溫 羅伯特·洛威爾 朱娜·巴恩斯 卡森·麥卡勒斯 羅伯特·本奇利 H·L·門肯 約翰·貝里曼 埃德娜·聖·文森特·米萊 查爾斯·布考斯基 約翰·奧哈拉 社魯門·卡波特 尤金·奧尼爾 雷蒙德·卡佛 多蘿茜·帕克 雷蒙德·錢德勒 埃德加·愛倫·坡 約翰·契佛 唐·鮑威爾 詹姆斯·古爾德·科森斯 安妮·塞克斯頓 哈特·克萊恩 瓊·斯塔福德 威廉·福克納 約翰·斯坦貝克 弗朗西斯·斯科特·菲茨傑拉德 亨特·S·湯普森 達希爾·哈米特 吉姆·湯普森 莉莉安·海爾曼 詹姆斯·瑟伯 厄內斯特·海明威 田納西·威廉姆斯 卻斯特·海姆斯 埃德蒙·威爾遜 詹姆斯·瓊斯 托馬斯·沃爾夫 傑克·凱魯亞克</p> <p>附圖 69 名人喜好 歸類</p>
---	---	--	--

第七章	白蘭地	143
第六節	以白蘭地調製的雞尾酒	152
第八章	威士忌	163
第四節	以威士忌調製的雞尾酒	178
第九章	琴酒	189
第三節	以琴酒調製的雞尾酒	194
第十章	蘭姆酒	205
第四節	以蘭姆酒調製的雞尾酒	213
第十一章	伏特加	221
第五節	以伏特加調製的雞尾酒	226
第十二章	龍舌蘭酒	235
第五節	以龍舌蘭調製的雞尾酒	241
第十三章	香甜酒	251
第五節	以香甜酒調製的雞尾酒	270
第十五章	啤酒	321
第五節	以啤酒調製的雞尾酒	330

附圖 70 基酒 歸類

第1章

這種時候該喝什麼雞尾酒？

代替飯後甜點/亞歷山大、譏諷者、側車/適合餐後享用的三種美味??34
 想在吃飯前喝一杯/馬丁尼、曼哈頓/晚餐前來一杯，裝滿幸福的雞尾酒??24
 代替餐點的一杯酒/公牛、血腥瑪莉/感覺就像湯品或沙拉??46

附圖 71 餐點搭配 歸類

第1章

這種時候該喝什麼雞尾酒？

想要感受熱帶風情/鳳梨田/果香濃郁，充滿南洋情趣??16

附圖 72 材料風格 歸類

第1章

這種時候該喝什麼雞尾酒？

想與憧憬的異性一起喝/香檳雞尾酒/想要浪漫，就要選擇香檳??12
 從乾杯開始！/基爾、金巴利蘇打/乾杯要使用令人心情愉悅的明亮雞尾酒??14
 在值得紀念的日子裡/巴黎人、綠色費士/配合誕生石的顏色，值得紀念的一杯雞尾酒??18
 偶而也想享受孤獨/往日情懷/一個人沉浸在過去的回憶中.....??30
 想跟朋友開心地聊天/天堂樂園、薄荷茉莉普/來杯明亮開朗的雞尾酒??42

附圖 73 氛圍 歸類

第1章

這種時候該喝什麼雞尾酒？

推薦給酒量差的人/可可費士、泡泡/香甜酒摻蘇打，喝起來毫無壓力??20
推薦給完全不會喝酒的人/雪莉鄧波兒、佛羅里達/完全不含酒精的雞尾酒??36
想要大醉一場/尼可拉斯加、地震/今晚要挑戰高酒精濃度的烈酒??48

附圖 74 低或無酒精 歸類

第1章

這種時候該喝什麼雞尾酒？

在天寒地凍的日子裡/熱奶油蘭姆/讓全身充滿暖意的熱雞尾酒??32

附圖 75 溫熱性質 歸類

第1章

這種時候該喝什麼雞尾酒？

想要一口氣迅速解渴/莫斯科騾子、香堤/絕佳的口感讓人想要一飲而盡??28

附圖 76 舒特類 歸類

第1章

這種時候該喝什麼雞尾酒？

在炎熱的大太陽底下/霜凍黛克瑞/連名人也熱愛的盛夏美味??38

附圖 77 質地 歸類

利口酒基酒 LIQUEUR 70

咖啡利口酒+牛奶 41 Karhusmik / 莫札特巧克力利口酒+牛奶 72 Mozart&mk / 香瓜利口酒+牛奶 42 Mador&mk / 愛爾蘭利口酒+牛奶 73 Bales&mk 72 雷鬼寶治 Reggae punch / 義大利衝浪 74 Italian surfer 73 私人課程 Private lesson / 天使之吻 43 Angel kiss / 發現者 Discovery / 能量之夜 Energy night 75 照葉樹林 Sjoyoujin / 藍醋栗蘇打 76 Cassis soda / 黑醋栗烏龍 Cassis uron 76 熱心 Hot heart / 美國人 Americano 77 斯普莫尼 Spumoni / 法拔尼華爾 Fuzzy navel 78 中國藍 China blue / 金田利蘇打 Compari soda / 金田利柳橙 Compari orange 79 彩虹 Rainbow / 神秘 Mysterious 80 旋轉木馬 Merry go round / 愛的呼喚 Love call 81 波羅美好 Tres bien / 眨眼百萬次 Hyakunankano wink 82 文藝 Yugao / 少女的真心 Otoneno magokoro 83 喝采 Kassai 84 心的祥和 Kokorono yasuragi / 我愛你 Je t'aime 85 催眠幻覺 Hypnotic illusion / 第一夫人 First lady 86 馬克白夫人 Lady Macbeth / 加勒比海的大太陽 Sol caribeano 87 晚禮服 Evening dress 88 灰姑娘的蜜丘 Cinderella honeymoon caribeano / 無盡的愛 Endless love 89 瓦倫西亞 Valencia / 微笑 Hohoemi 90 波西米亞人之戀 Bohemian dream / 紅大王 Red king 91 搖籃曲 Koronita / 查理卓別林 Charlie Chaplin 92 唐喬凡尼 Don Giovanni 93 羅曼史 Romance / 娃娃臉 Baby face 94 醉入情網 Komodite / 柏拉圖式愛情 Platonic love 95 哀愁悲劇 Patinos / 國語 Rouge 96 心的悸動 Kononuruno tokmeki / 金田凱迪拉克 Golden Cadillac 97

附圖 78(3) 基酒 歸類

蘭地酒基酒 RUM 39

熱帶地酒 40 Hot buttered rum / 田田田 Cuba lore 40 樂園樂園 Mami vice 41 熱帶田田 Tropical sunrise 42 秘密 Secret love / 劇院 Maria 43 美女麗安 44 Lady Diana / 擊破者 Bat man 44 雙田田 Quarter deck / 維多麗亞 45 藍 Hawaii 45 夜夢 Night scene / 戴安娜 Daigiri 46 田田舞 Bacardi / Love me tender 網球致敬 47 XYZ / 愛美回禮 Ornodena Utsukusirnsugite 48

龍舌蘭基酒 TEQUILA 49

龍舌蘭田田 Tequila sunrise / 龍舌蘭田田 Tequila sunset / 凶口龍 Mocking bird 50 絲襪 Silk stockings 51 田田龍舌蘭 Broadway trist / Mexican 龍舌蘭 52 田田小姐 Shady lady / 田田田 Marador 53 曼格曼格 Margarita / 碎冰 ice breaker 54

威士忌 & 白蘭地基酒 WHISKY & BRANDY 55

威士忌 56 Whisky / 威士忌 Hot whisky toddy / 威士忌 Mami taylor 57 慈父 God father / 威士忌 Kiondke cooler 58 威士忌 Rusty nail / 龍舌 Old fashioned 59 威士忌 Manhattan / 獵人 Hunter 60 田田田 Old pal / 田田 New York 61 威士忌 High hat / 威士忌 Tartan check 62 威士忌 Horse's neck 63 B&B / 田田田田田 Nikolschka 64 牛頭威士忌 Caroca / 威士忌 Between the sheets 65 威士忌 Egg nog / 威士忌 Hot egg nog / 田田威士忌 Brandy sour 66 威士忌 Olympic / Side Car 67 威士忌 Jack rose / 田田田 Alexander 68 威士忌 Josephine / 威士忌 Stinger 69

附圖 78(2) 基酒 歸類

◆何謂雞尾酒？ 10

啤酒 GIN 11

啤酒 12 Negroni / 威士忌 Gin rickey 12 威士忌 Gin&Tonic / 威士忌 Long island iced tea 13 威士忌 Martin / 威士忌 Parisian 14 撞別悲劇 Karasimyo sayounara / 紅粉佳人 Pink lady 15 威士忌 Morocco walk 16 百萬美分 Million dollar / 威士忌 Green frash 17 威士忌 Ginlet / 威士忌 Orange blossom 18 威士忌 wanted 19 威士忌 Yumenonakano anatahe / 威士忌 Around the world 20 心碎 Heart break / 威士忌 Desire 21 威士忌 Alaska / 威士忌 Singapore sling 22 威士忌 White lady / 威士忌 Paradise 23 威士忌 memory / 威士忌 Blue moon 24 威士忌 Matrix / 威士忌 Desert healer 25 威士忌 Scandal / 威士忌 Ryuhyo 26

伏特加基酒 VODKA 27

黑俄羅斯 28 Black russion / 白俄羅斯 White russion / 蘇維埃人 Sorew driver 28 俄羅斯 Bloody Mary / 俄羅斯 Bloody Caesar / 紅龍 Red bird 29 莫斯科 29 Moscow rules / 公牛 Bull shot / 威士忌 Hot bull shot 30 曼托邦 30 Utopia / 金手指 31 Gold finger 31 曼流 32 Gulf stream 32 天國之窗 32 Tengokunomado / 戒指 Chir-ichi 33 激情海軍 Sex on the beach / 神風 34 Kamikaze 34 賽風 35 Sea breeze / 鐵匠的鐵錘 Sledge hammer 35 熱情眼水 35 Atsumazarashi / 巴黎 First love 36 三姐妹 36 Balalaika / 藍色海灣 36 Blue lagoon 37 波茨坦 37 Potsdam / 曼尼 38 Mame blue roman / 曼尼 38 Cosmopolitan 38

附圖 78(1) 基酒 歸類

紅酒賓治 Claret punch	102	基爾Kī 葡萄酒冰酒 Wine cooler	103	貝里尼 Bellini	105
葡萄酒蘇打 Spritzer	104	香檳雞尾酒 Champagne cocktail	104	含羞草 Mimosa	105
瑪丹娜 Madonna	106	竹 Bamboo	106	大正浪漫 Taisyo roman	108
Venus tip	107	好友 Amigo	107	楊貴妃 Youkhi	108
日本酒 & 燒酒基酒					
NIHONSHU & SHOUCHU					
芭蕉 Basho	110	接觸 Tureai	110	黃昏 Tosogare	111
美人 Churapirha	112	美女 Churasan	112	櫻花美人 Sakurabijin	111
		瀨戶的花嫁 Setonohanayome	113	鄉村 Taira	111
葡萄酒 & 香檳酒					
WINE & CHAMPAGNE					

附圖 78(4) 基酒 歸類

秀蘭鄧波兒 Shirley Temple	116	藍色美人 Blue mermaid	116
魚 fish	116	牛奶雪克 Milk shake	116
黃昏巡航 Sunset cruise	116		116

附圖 79 低或無酒精 歸類

霜凍馬格麗特 Frozen margarita	88	霜凍藍色馬格麗特 Frozen blue margarita	88
凍戴可瑞 Frozen daiquiri	88	凍凍草莓戴可瑞 Frozen strawberry daiquiri	88
戴可瑞 Frozen banana daiquiri	88	霜凍香蕉 Frozen banana daiquiri	88
費茲類型 Fizz style			
琴費茲 Gin fizz	88	霜凍杏子 Apricot fizz	88
Melon fizz	88	霜凍紫羅蘭 Violet fizz	88
霜凍綠茶 Greentea fizz	88	霜凍櫻花 Sakura fizz	88
霜凍可可 Cacao fizz	88	霜凍香瓜 Melon fizz	88

附圖 80 質地 歸類

- 白蘭地
- 琴酒
- 蘭姆酒
- 伏特加
- 威士忌
- 香檳與葡萄酒

附圖 81 基酒 歸類

·未來的經典

附圖 82 未來經典 歸類

·非酒精性飲料

附圖 83 低或無酒精 歸類

·舒特類酒

附圖 84 舒特類 歸類

CONTENTS

飲料的概念.....6
 基酒介紹.....8
 香甜酒介紹.....14
 葡萄酒的起源.....18
 葡萄酒的種類與釀造.....18
 葡萄酒的品層.....21
 葡萄酒的小常識.....22
 吧檯重要器具說明.....24
 常用配料說明.....28
 常用酒類說明.....30
 基本裝飾物品製作.....34
 操作方式與分類說明.....40
 流行雞尾酒之配方.....43

以琴酒為基酒之雞尾酒

邊姆可林.....58
 橘花.....59
 銀費士.....60
 新加坡司令.....61
 夏威夷酷樂.....62
 琴露.....63
 藍鳥.....64
 紅粉佳人.....65
 琴室寧.....66
 琴露汁.....67
 琴費士.....68
 琴露克.....69

馬丁尼.....70
 吉普生.....71

以白蘭地酒為基酒之雞尾酒

醉漢.....72
 側車.....73
 白蘭地薑汁.....74
 蛋酒.....75
 白蘭地亞歷山大.....76
 B對B.....77

以威士忌酒為基酒之雞尾酒

鑄釘子.....78
 蘇格蘭蘇打.....79
 羅伯羅依.....80
 教父.....81
 加拿大七喜.....82
 馬頭.....83
 古典酒.....84
 波本可樂.....85
 紐約.....86
 威士忌酸酒.....87
 響鈴鈴.....88
 約翰可林.....89

以伏特加酒為基酒之雞尾酒

神風特攻隊.....90
 伏特加室寧.....91

附圖 85 基酒 歸類

基酒：威士忌

Base : Whisky

曼哈頓Manhattan (u) 8
曼哈頓Manhattan (n) 9
曼哈頓Manhattan (t) 9
紐約New York 12
蒙地卡羅Monte Carlo 12
美麗東方Oriental 13
田納西雞尾酒Tennessee Cocktail 16
聖塔芭芭拉Santa Barbara 17
老朋友Old Pal 17
颶風Hurricane 20
三葉草Shamrock 20
教堂山Chapel Hill 21
沙特勒茲雞尾酒Chartreuse Cocktail 21
邱吉爾Churchill 24
沉默的第三者Silent Third 24
邦妮史考特Bonnie Scot 25
鏽釘子Rusty Nail 28
教父God-Father 28
班諾克本Bannockburn 29

附圖 86(1) 基酒 歸類

基酒：白蘭地

Base : Brandy

賽德卡Sidecar (t) 32
賽德卡Sidecar (n) 33
賽德卡Sidecar (u) 33
床第之間Between the Sheets 36
白蘭地雞尾酒(原創雞尾酒)Original Cocktail 36
史汀格Stinger 37
經典Classic 37
芝加哥Chicago 40
香榭大道Champs Elysees 41
孟買Bombay 41
王者的微笑Royal Smile 44
蜜月Honeymoon 44
白蘭地蛋酒Brandy Egg-Nog 45
傑克玫瑰Jack Rose 48
薩伏伊探戈Savoy Tango 49
過往雲煙After All 52
汀東Tinton 52
卡瓦多斯雞尾酒Calvados Cocktail 53

附圖 86(2) 基酒 歸類

基酒：琴酒

Base : Gin

馬丁尼Martini (n) 56
馬丁尼Martini (t) 57
馬丁尼Martini (u) 57
煙燻馬丁尼Smoky Martini 60
新龐德馬丁尼New Bond Martini 61
綠色阿拉斯加Green Alaska 64
費爾奈特布蘭克雞尾酒Fernet-Branca Cocktail 65
卡羅素Caruso 65
銀色子彈Silver Bullet 68
P5
時尚男子Fine & Dandy 68
密西西比騾子Missipi Mule 69
白色佳人White Lady 69
約翰費司爵若德甘迺迪J.F.K. 72
調酒師Bartender 73
傑克登普西Jack Dempsey 73
完美琴蕾Perfect Gimlet 76
D.O.M. 雞尾酒D.O.M. Cocktail 76
琴蕾Gimlet 77
亞歷山大Alexander 80
法式75釐米砲The French 75 81
新加坡司令Singapore Sling 81
琴湯尼Gin & Tonic 84
琴費士Gin Fizz 85
德貝Derby 85

附圖 86(3) 基酒 歸類

基酒：伏特加

Base : Vodka

莫斯科騾子Moscow Mule (t) 88
莫斯科騾子Moscow Mule (n) 89
莫斯科騾子Moscow Mule (u) 89
哥薩克Cossack 92
神風特攻隊KAMIKAZE 92
伏爾加Volga 93
巴拉萊卡Balalaika 93
吉普賽女王Gypsy Queen 96
查麗娜Czarine 96
橫濱Yokohama 97
黑色魔法Black Magic 100
伏特加巨峰雞尾酒Original Cocktail 100
午夜之後After Midnight 101
血腥瑪莉Bloody Mary 101
海風Sea Breeze 104
天線球Skyball 104

附圖 86(4) 基酒 歸類

<p>基酒：蘭姆酒</p> <p>Base : Rum</p> <p>黛克瑞Daiquiri (n) 106</p> <p>黛克瑞Daiquiri (u) 107</p> <p>黛克瑞Daiquiri (t) 107</p> <p>後甲板Quarter Deck 110</p> <p>特調巴卡爾地Bacardi Special 110</p> <p>內華達Nevada 111</p> <p>XYZ 111</p> <p>再會朋友Adios Amigos 114</p> <p>莫吉托Mojito 115</p> <p>上海Shanghai 118</p> <p>百萬富翁Millionaire 119</p> <p>卡薩布蘭加Casa Blanca 119</p> <p>黑色工作日Black Manday 122</p> <p>艦長之熱血Captain's Blood 122</p> <p>熱帶農場Plantation 123</p> <p>附圖 86(5) 基酒 歸類</p>	<p>基酒：龍舌蘭</p> <p>Base : Tequila</p> <p>瑪格麗特Margarita (u) 126</p> <p>瑪格麗特Margarita (n) 127</p> <p>瑪格麗特Margarita (t) 127</p> <p>龍舌蘭琴蕾Tequila Gimlet 130</p> <p>草莓瑪格麗特Strawberry Margarita 130</p> <p>玻璃絲襪Silk Stockings 131</p> <p>百老匯渴望Broadway Thirst 131</p> <p>騎馬鬥牛士Picador 134</p> <p>鬥牛士Matador 135</p> <p>破冰船Ice-breaker 135</p> <p>附圖 86(6) 基酒 歸類</p>	<p>基酒：利口酒</p> <p>Base: Liqueur</p> <p>金巴利蘇打Campari & Soda 138</p> <p>內格羅尼Negroni 139</p> <p>胃甦劑Stomach Reviver 142</p> <p>聖傑曼St. Germain 142</p> <p>寡婦之夢Widow's Dream 143</p> <p>金色魚雷Golden Torpedo 146</p> <p>瑪莉安Mary Ann 147</p> <p>風流寡婦Merry Widow 150</p> <p>白色花束White Bouquet 150</p> <p>愛情玫瑰Amore Rosa 151</p> <p>英國黑刺李English Blackthorn 154</p> <p>紅色冰穴Moulin Rouge 155</p> <p>紫羅蘭費士Violet Fizz 155</p> <p>二重奏Duet 158</p> <p>蚱蜢Grasshopper 159</p> <p>附圖 86(7) 基酒 歸類</p>	<p>基酒：葡萄酒等</p> <p>Base: Wine and Others</p> <p>貝里尼Bellini (n) 162</p> <p>貝里尼Bellini (t) 163</p> <p>貝里尼Bellini (u) 163</p> <p>葡萄酒冰鎮Wine Cooler 166</p> <p>阿多尼斯Adonis 166</p> <p>飛行Aviation 167</p> <p>愛麗絲寶藏Alice Mine 167</p> <p>波特和鳴Port Harmony 170</p> <p>李奧納多Leonardo 171</p> <p>波特雞尾酒Port-wine Cocktail 171</p> <p>哥本哈根Copenhagen 174</p> <p>日本酒雞尾酒(原創雞尾酒)Original Cocktail 175</p> <p>附圖 86(8) 基酒 歸類</p>
--	--	--	--

目錄

琴酒類

伏特加酒類

威士忌酒類

蘭姆酒類

白蘭地酒類

龍舌蘭酒類

利口酒類

附圖 87 基酒 歸類

◆PART 5 經典調酒

- 93 轟炸機B52
- 94 瑪格麗特Magarita
- 95 史汀格 Stinger
- 96 愛爾蘭咖啡Irish Coffee
- 97 奇異果黛克瑞Kiwi Daiquiri
- 99 紅粉佳人Pink Lady
- 99 蛋酒Eggnog
- 100 新加坡司令Singapore Sling
- 101 馬頸Horse's Neck
- 102 古典酒 Old Fashion
- 103 藍色珊瑚礁Blue Lagoon
- 105 天使之吻Angel's Kiss
- 1077-7 Double 7
- 107 琴費士Gin Fizz
- 107 側車Side Car
- 107 鏽釘子Rusty Nail
- 109 深水炸彈Deep Bomb
- 109 教父God Father
- 110 邁泰Mai Tai
- 111B 對B B&B

附圖 88 經典/古典 歸類

◆PART 2 最受歡迎雞尾酒

- 36 馬丁尼Dry Martini
- 37 綠色蚱蜢Grasshopper
- 38 黑色俄羅斯Black Russian
- 39 純飲龍舌蘭Tequila shot
- 41 奶香咖啡Bailey's coffee
- 41 柯夢波丹Cosmopolitan
- 42 血腥瑪莉Bloody Mary
- 43 藍色夏威夷Blue Hawaii
- 44 曼哈頓Manhattan
- 45 白蘭地亞歷山大Brandy Alexander
- 47 奇異果沙瓦Kiwi Sour
- 47 流星Shooting Star
- 47 琴蕾Gimlet
- 47 黑色幽默Black Humor
- 48 奇奇Chi Chi
- 48 長島冰茶Long Island Ice Tea
- 49 美國佬Americano
- 49 特吉拉日出Tequila Sunrise
- 51 羅伯羅依Rob Roy
- 51 紐約New Year

附圖 89 人氣 歸類

◆PART 3 女生最愛雞尾酒

- 54 夢幻第七杯The Seventh
- 55 杏仁奶酒Amaretto and Cream
- 56 熱肉桂Hot cinnamon
- 57 奇蹟Miracle
- 59 水蜜桃之戀 Sweat Peach
- 59 花季Flower Season
- 59 性感女郎Sexy Girl
- 59 巴黎女人Parisian Blonde
- 61 香蕉牛奶Banana Milk
- 61 鳳梨奶霜Pina Colada
- 62 火山島Honolulu
- 63 金色夢幻Golden Dream
- 64 美容院Beauty Salon
- 64 水蜜桃酸酒Peach Sour
- 65 午夜12點Midnight
- 65 窈窕淑女The Ladies
- 66 向日葵Sunflower
- 67 蛇蠍美人Scorpion
- 69 蘇格蘭之星Scotch Star
- 69 加州之戀California Punch

附圖 90(1) 性別 歸類

◆PART 4 男士精選調酒

- 73藍色星期一Blue Monday
- 74飛天蚱蜢Ice Grasshopper
- 75神鋒特攻隊Kamikaze
- 76伏特加馬丁尼Vodka Martini
- 77蟑螂Cockroach
- 79牛仔Cow Boy
- 79高潮Orgasm
- 81冬季戀歌Love in Winter
- 81甜蜜蜜Sweet Heart
- 81性慾海灘Sex on the Beach
- 81親愛的Honey
- 82銀色月光Silver Moonlight
- 83爵士樂Jazz
- 84下午茶Tea Time
- 84農家樂Planter's Punch
- 85莫斯科騾子Moscow Mule
- 85杏仁酸酒Amaretto Sour
- 87五彩繽紛Perfect
- 88哈維撞牆Harvey Wallbanger
- 89熱帶水果Passion Fruit

附圖 90(2) 性別 歸類

◆PART 1 最簡單調酒

- 19橘花Orange Blossom
- 20貝里斯奶酒Bailey's Milk
- 21卡魯哇牛奶Kailua Milk
- 22鹹狗Salty Dog
- 23琴湯尼Gin Tonic
- 25威士忌蘇打Whisky Soda
- 25皇家基爾Kir Royal
- 25水果酒Fruit Cocktail
- 25星鑽Vodka Cranberry
- 27自由古巴Cuba Libre
- 29萊姆伏特加Vodka Lime
- 29螺絲起子Screwdriver
- 30椰林風情Malibu Orange
- 30湯姆可林Tom Collins
- 31白蘭地薑汁Brandy Ginger
- 31含羞草Mimosa
- 33夕陽Sunset
- 33威士忌薑汁Whisky Ginger
- 33伏特加湯尼Vodka Tonic
- 33波本可樂Bourbon Coke

附圖 91 難易度 歸類

CONTENTS

前言	4
the Best of MARTINI 標準 & 辛辣	9
BAR TENDER / 上田和男	10, 12
MORI BAR / 毛利隆雄	11, 13
BAR CORREOS / 大塚 洋	14, 16
セント・サウイ・オリオンズ / 澤井明男	15, 17
帝國ホテル / OLD IMPERIAL BAR / 大橋光四郎	18, 20
ホテルオークラオーキッドバー / 長島茂敏	19, 21
LITTLE SMITH / 保志雄一	22, 24
Bar High / 幸川新一	23, 25
GEORGE'S BAR / 佐藤謙二	26, 28
SAVOY / 小林省三	27, 29
帝王プラザホテルメインバー / 三浦 高野勝夫	30, 32
ザ・リッツ・カールトン大塚 The Bar / 佐々木孝司	31, 33
BAR LARGO / 石原 典	34, 36
BAR 武蔵 / 武蔵昌一	35, 37
Devlon / 石澤 賢	38, 40
BAR ル・ヴェール / 佐藤謙一	39, 41
東京會館 / パー・ロッシニ / 鈴木 厚	42, 44
ホテルニューグランド横浜 / パーレー・ガーディアンII / 關根利夫	43, 45
BAR VINCENT VAN / 梶島聖二	46, 48
パイプのむり / 池上町本店 / 山野井有三	47, 49
東京ステーションホテル / パー・カメリア / 高野々裕貴	50, 52
山の上ホテル / パー・ノンノン / 飯塚慎二	51, 53
Bar HEAVEN / 窪川昌次	54, 56
AQUAVIT / 佐山徹男	55, 57
Cocktail 15席地 / 高橋敏斗郎	58, 60
Tenderly / 宮崎博子	59, 61
玉井 / 渡辺賢弘	62, 64
le Zinc / 樋口崇彦	63, 65
gravity / 平野藍子	66, 68
BAR AMBER / 宮本浩行	67, 69
Bar 露町 裏 / 北澤智之	70, 72
BAR PROOF / 中河宏昭	71, 73
パレスホテル / Royal BAR / 久保本隆雄	74, 76
ホテルニューオータニ / Bar Copi / 小森昌弘	75, 77
Bar Higuchi / 樋口一幸	78, 80
BAR AURA / 武野勝生	79, 81
Bar 津 / 山下和博	82, 84

附圖 92 (1) 成分組合 歸類

Bar / 本澤伸二	83, 85
TOTI ni BAR / 田村崇剛	86, 88
Bar Augusta Tarlogie / 田野清光	87, 89
パーク ハイアット東京 The Peak Bar / 松本和浩	90, 92
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイチャートハウス / 立花隆方	91, 93
三笠会館 BAR 5517 / 福田春夫	94, 96
Bar After Five / 木村直輝	95, 97
MOD WALK IN BAR / 岩本恭典	98, 100
BAR 光と影 / 大村麻子	99, 101
パン・パレフィックホテル横浜 ジャックス / 岡村英次	102, 104
ロイヤルパークホテル メインバー / Royal SCOTS / 田中孝治	103, 105
潮来居酒屋 ふじもと / 藤本國男	106, 108
スミノフ / 井出崇孝	107, 109
the Best of MARTINI 特調	110
SWEET MARTINI / 帝國ホテル / OLD IMPERIAL BAR / 大橋光四郎	110
FRESH MANGO MARTINI / ザ・リッツ・カールトン大塚 The Bar / 佐々木孝司	111
NEWTON MARTINI / スミノフ / 井出崇孝	112
HARBOR LAND MARTINI / SAVOY / 小林省三	113
EXTRA DRY MARTINI ON THE ROCK / 東京會館 / パー・ロッシニ / 鈴木 厚	114
HILTOP MARTINI / 山の上ホテル / パー・ノンノン / 飯塚慎二	115
MARTINI CLASSICAL / パーク ハイアット東京 The Peak Bar / 松本和浩	116
ROYAL MARTINI / ロイヤルパークホテル メインバー / Royal SCOTS / 田中孝治	117
ORANGE FLAVORED MARTINI / BAR 光と影 / 大村麻子	118
FRUIT MARTINI STRAWBERRY / Bar 露町 裏 / 北澤智之	119
007 MARTINI / ホテルニューオータニ / Bar Copi / 小森昌弘	120
GREAT CAESARS MARTINI / パーク ハイアット東京 The Peak Bar / 松本和浩	121
SAKURA MARTINI / 三笠会館 / BAR 5517 / 福田春夫	122
VOOKA MARTINI / スミノフ / 井出崇孝	123
CURTAIN CALL / パーク ハイアット東京 The Peak Bar / 松本和浩	124
BOND MARTINI / 帝王プラザホテル メインバー / 三浦 高野勝夫	125
BRITISH HILLS / ザ・リッツ・カールトン大塚 The Bar / 佐々木孝司	126
FROZEN STRAWBERRY MARTINI / BAR VINCENT VAN / 梶島聖二	127
BAMBOO / ホテルニューグランド横浜 / パーレー・ガーディアンII / 關根利夫	128
琴酒の知識・愛人注目の品種	129
宮尾酒・宮尾酒・熟練師の品種	134
BARの系統・人気店	138

附圖 92 (2) 成分組合 歸類

以香甜酒為基酒

Amer Picon Highball 苦酒滿杯
 Angel's Tip 天使之吻
 Apricot Cooler 杏果冰酒
 Cherry Blossom 櫻花
 Golden Cadillac 金色凱迪拉克
 Fuzzy Navel 禁果
 Black Rain 黑雨
 Grasshopper 綠色蚱蜢
 Campari & Orange 金巴利柳橙
 Campari & Soda 金巴利蘇打
 Cassis & Soda 黑醋栗蘇打
 Dita & Soda 荔枝蘇打
 B-52
 Scarlet O' hara 郝思嘉
 Malibu Beach 馬里布海灘
 Mint Frappe 冰鎮薄荷
 Sonwball 雪球
 Valencia 瓦倫西亞
 Orgasm 高潮
 Multiple Orgasm 高潮迭起
 Screaming Malitple Orgasm 驚人的高潮迭起
 Rainbow 彩虹酒
 Spumoni 斯普莫尼
 Najibur 荔枝吧
 Splash Kei-fua 桂花酒
 Himawari 向日葵

附圖 93(1) 基酒 歸類

以葡萄酒為基酒

Adonis 安東尼斯
 Americano 美國人
 Bamboo 曼波
 Bellini 貝里尼
 Champagne Cocktail 香檳雞尾酒
 Dubonnet Cocktail 多寶力雞尾酒
 Death in the Afternoon 午後之死
 Claret Punch 紅酒賓治
 Klondike Highball 克倫代克高球
 Kir 基爾
 Kir Imperial 帝國基爾
 Kir Royal 皇家基爾
 Mimosa 含羞草
 Sherry Flip 雪莉蛋酒
 Spritzer 斯伯利特
 Vermouth & Cassis 苦艾黑醋栗
 Wine Cooler 冰凍葡萄酒

附圖 93(2) 基酒 歸類

以琴酒為基酒

Alaska 阿拉斯加
 Alexander's Sister 亞歷山大之妹
 Around the World 環遊世界
 Aoi Sangosho 藍色珊瑚礁
 Bronx 布朗克斯
 Earthquake 地震
 Emerald 紅寶石
 French 75 法式75釐米砲
 Gimlet 螺絲鑽
 Gibson 吉普森
 Gin Rickey 琴利奇
 Gin Buck 琴巴克
 Gin & It 琴苦艾
 Gin Fizz 琴費斯
 Gin & Tonic 琴湯尼
 Martini 馬丁尼
 Long Island Iced Tea 長島冰茶
 Million Dollar 百萬美元
 Knock-out 擊倒
 Negroni 雷格尼
 Ninja Turtle 忍者龜
 Orange Blossom 橙花
 Paradise 天堂樂園
 Parisian 巴黎戀人
 Pink Gin 粉紅琴酒
 Pink Lady 紅粉佳人
 Royal Clover Club 皇家富豪俱樂部
 Tom Collins 湯姆可林
 Singapore Sling 新加坡司令
 Singapore Sling Raffles Hotel Original Version 萊佛士飯店之原創新加坡司令
 White lake 美白佳人
 Yokohama 橫濱

附圖 93(3) 基酒 歸類

以威士忌為基酒

God Father 教父
 Irish Coffee 愛爾蘭咖啡
 John Collins 約翰可林斯
 New York 紐約
 Manhattan 曼哈頓
 old Fashioned 老式威士忌
 Mint Julep 薄荷冰酒
 Rusty Nail 鏽釘
 Whisky Sour 威士忌沙瓦
 Whisky Toddy 威士忌托迪

附圖 93(4) 基酒 歸類

以白蘭地為基酒
 Alexander 亞歷山大
 American Beauty 美國佳麗
 B & B
 Between the Sheets 床第之間
 Brandy Egg Nogg 白蘭地蛋酒
 French Connection 法蘭西集團
 Harvard Cooler 哈佛冰酒
 Jack Rose 傑克玫瑰
 Nikolaschda 尼可拉斯加
 Side-Car 加掛機車
 Stinger 譏諷者
 Horse's Neck 馬頸
 Olympic 奧林匹克

附圖 93(5) 基酒 歸類

以伏特加為基酒
 Bon Jovi 邦喬飛
 Bloody Mary 血腥瑪麗
 Bull Shot 公牛
 Balalaika 俄羅斯吉他
 chi-chi 奇奇
 Barbara 芭芭拉
 Harvey Wallbanger 撞牆哈威
 Kami-Kaze 神風特攻隊
 Kiss of Fire 火之吻
 Moscow Mule 莫斯科驃子
 Salty Dog 鹹狗
 Screw Driver 螺絲起子
 Greyhound 灰狗
 Sea Breeze 海上微風
 Sex on the Beach 海灘上的纏綿
 Russian 俄羅斯
 Whit Russian 白色俄羅斯
 Black Russian 黑色俄羅斯
 Yukiguni 雪國

附圖 93(6) 基酒 歸類

以蘭姆酒為基酒
 Bacardi 巴卡迪
 Boston Cooler 波士頓冰酒
 Blue Hawaii 藍色夏威夷
 Cuba Libre 自由古巴
 Daiquiri 黛克瑞
 Frozen Strawberry Daiquiri 雪綿冰型之草莓黛克瑞
 Green Eyes 綠眼
 Hot Buttered Rum 熱奶油蘭姆
 Hot Buttered Rum Cow 熱牛奶蘭姆
 Miami 邁阿密
 Nevada 內華達
 Mai-Tai 邁泰
 Pina Colada 鳳梨園
 Mojito 莫吉托
 Planter's Punch 農工賓治
 Quarter Deck 後甲板
 Sol-Cubanno 古巴的太陽
 Scorpion 天蠍座
 Shanghai 上海
 X.Y.Z.

附圖 93(7) 基酒 歸類

以龍舌蘭為基酒
 Margarita 馬格麗特
 Matador 鬥牛士
 Mocking Bird 模仿鳥
 Tequila Sunrise 龍舌蘭日出
 Sloe Tequila 野莓龍舌蘭
 Tequila Sunset 龍舌蘭日落
 Copenhagen 哥本哈根
 Red Viking 紅海盜
 以啤酒為基酒
 Black Velvet 黑絲絨
 Red Eye 紅眼
 Shandy Gaff 香堤
 Dog's Nose 狗鼻
 Cinderella 灰姑娘
 Florida 佛羅里達
 Shirley Temple 雪莉坦布爾
 Pussyfoot 貓步

附圖 93(8) 基酒 歸類