

# 专业基酒厂家量大

产品名称	专业基酒厂家量大
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	6:6 9:9 8:8
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

## 产品详情

专业基酒厂家量大 鸡尾酒可依其酒精成分、饮用时间、冷热口味，分成如下数类-- 1) 短饮料 (Short Drinks)：需要在短时间内饮尽，酒量约60ml，3-4口喝完，不加冰，10-20分钟内不变味。其酒精浓度较高，适合餐前饮用。 2) 长饮料 (Long Drinks)：放30分钟也不会影响风味的鸡尾酒，加冰，用高脚杯，适合餐时或餐后饮用。 3) 硬性饮料 (Alcohol Drinks)：含酒精成分较高的鸡尾酒属之。 4) 软性饮料 (Non-Alcohol Drinks)：不含酒精或只加少许酒的柠檬汁、柳橙汁等调制的饮料。 5) 冷饮料 (Cold Drinks)：温度控制在5-6度之间的鸡尾酒。 6) 热饮料 (Hot Drinks)：温度控制在60-80度之间，以Hot Whisky Today具代表性。此外，鸡尾酒的味道可分为5种，即：甘、辛、中甘、中辛、酸。饮酒的时段则分为：餐前、餐后、全天 (All Day)。鸡尾酒的调法：鸡尾酒主要有六大基酒，包括威士忌 (Whisky)，白兰地 (Brandy)，金 (琴) 酒 (Gin)，伏特加 (Vodka)，兰姆酒 (Rum)，龙舌兰 (Tequila)，利口酒 - 甜香酒 (Liqueur) 鸡尾酒的调法包括四种： 1、搅拌 将所需之酒及副材料倒入已放置冰块的调酒杯内，用调酒匙在杯内沿一定方向缓缓搅拌。此时，另一只手要握紧调酒杯，当手感到冰冷时，即表示已达到冷却和度，便可以通过滤酒器倒入所需的载杯内。 2、摇晃 采用"摇晃"手法调酒的目的有两种，一是将酒精度高的酒味压低，以便容易入口；二是让较难混合的材料快速地融合在一起

专业基酒厂家量大