H.L. Peninsula
半岛餐饮集团 H.L.Peninsula Catering Group
为顾客提供营养健康，为社会搭建沟通平台，为家庭制造和谐欢乐
半岛名轩 Famous Cuisine
御珍轩酒家 Regal Cuisine
半島豪苑 Peninsula Garden
the Peninsula restaurant 北京半島明珠酒家
温哥华半岛公馆 Peninsula (Oakridge) Seafood Restaurant

鹤果调制 冬日暖饮

进入深冬，在欧洲每年此时就开始流行一种英文名为 Mulled Wine 的香料甜酒。而颗粒虽小，却有大作为的蔓越梅，这种通体透红的小浆果，在欧美应用广泛，到了调酒师的手中，就化成味道各有特色的鸡尾酒，而且还是热饮，简直是冬日恩物。

图 / 文　罗珊珊

用蔓越莓调酒打开味蕾

调酒师杨大庆介绍，蔓越莓每种形式的存在都可以用于调酒，无论是新鲜的，还是干的，抑或是果泥、汁液等等，各种形态的蔓越莓都能制作成与别不同的一款酒，呈现出不同的风味。

蔓越莓独特的酸甜口感与风味，本来就可以作为一种独立的果汁饮用，而用作于调酒，就能为鸡尾酒增添层次感，更能代替在鸡尾酒中时常用到的青柠，尤其在南方地区的湿热气候中，四季不分明，常常入冬后仍然气候暖和，这时用蔓越莓制作鸡尾酒，就能起到打开味蕾的作用，一扫南方湿热。

源于美国的蔓越莓

蔓越莓对于很多人来说并不陌生，它是水果，也是零食，既能用来煮菜，也能用来榨汁；可以做成果酱，也能做成雪糕，甚至还可用于入药。好像这粒小小的浆果，没有什么办不到的。

自 17 世纪 20 年代，美国的土著印第安人就已经种植蔓越莓，所以北美是蔓越莓的主要产区，威斯康辛州、马萨诸塞州、新泽西州、俄勒冈州、华盛顿州以及密歇根州都是蔓越莓的主要产地。较为有趣也鲜少人知的是，蔓越莓的英文名字 Cranberry 其实是简写，它的全称是 Crane Berry，译成中文就是“鹤果”的意思，这是因为种植蔓越莓的地方，同时是沙丘鹤的聚集地，而蔓越莓的花朵与沙丘鹤的鹤头几乎长得一模一样，所以在蔓越莓这个艺名之下，“鹤果”才是原名。

每年 9 月中下旬到 11 月，是蔓越莓收获的季节，在此之后，蔓越莓的各类产品便陆续有来，其中就有可以用于制作鸡尾酒的原料。

从图片上能看到蔓越莓的花朵与沙丘鹤的头部十分相像。

调酒师杨大庆在调制鸡尾酒

用蔓越莓调制经典鸡尾酒

调酒师杨大庆用蔓越莓调制了“十二月热酒”、“酸梅热酒”、“法兰克福托蒂”和“改装潘趣”，这 4 款酒中，既有灵感来源于历史悠久的鸡尾酒，也有他自己的创作。他说，蔓越莓酸甜平衡，适合与大量其他种类的果汁、起泡水、苏打水、啤酒、青梅酒混合，将蔓越莓汁代替其他果汁来搭配烈酒、利口酒、葡萄酒或香槟，简单调混，就能制作出调酒饮品。以“十二月热酒”为例，这款鸡尾酒的创作灵感，就是来自 Mulled Wine 香料甜酒。这款在欧洲一到冬日每家每户都会自制的酒，传统上是用红葡萄酒与桂皮、八角等香料一起煮制，使香料的味道渗透到红葡萄酒之中。但是欧洲一般使用香料较多，使这款酒在口味上不太容易令我们接受。所以，杨大庆改变了其中的配方，将香料的比例减少，而加入蔓越莓果汁和柠檬汁，产生两种不同层次的酸，使得这款酒平衡度更高，口感也更清新。而“法兰克福托蒂”也是从十分传统的热饮鸡尾酒“热托蒂”中改良而来。传统上这款酒的原料是枫糖与蜂蜜，这是一款十分“甜”的暖酒。杨大卫将蔓越莓汁加入其中，中和甜味，使口感更加丰富，这是对蔓越莓富有层次的酸味的最好体现。“改装潘趣”改良自“潘趣酒”，这也是一款十分常见的鸡尾酒，其英文名称“Punch”是来自印度拜火教徒的外来语，本名“panj”，意指“五”。由 5 种不同成分亚力酒、糖、柠檬、水和茶构成。“潘趣酒”在鸡尾酒中就常用于制作成杂果饮品，“改装潘趣”在原有的搭配上用蔓越莓代替了杂果，以表现其丰富的风味。

而此次最特别的一款酒，就要说到“酸梅热酒”了。这是杨大庆创作的鸡尾酒，融合了中、日、美三国风味。这款酒里用到了中国的二锅头，日本的俏雅青梅酒，还有美国 100%蔓越莓汁。杨大庆说，在欧美用白酒调配的鸡尾酒非常之多，反倒在中国十分少见，所以他调配的这款酒，让中国白酒也在鸡尾酒中显露头角。

调酒师教路

在家自制 4 款暖酒

杨大庆教路，只要家中有调酒工具，就能自制这 4 款暖酒。要注意的是因为是暖酒，使用摇酒壶时不能像制作鸡尾酒那样加入冰块，另外酒在调好后要适当加温。这样就能在家中喝到 DIY 的暖酒过冬啦！

酸梅热酒

原料：

一份二锅头白酒（或其它白酒）；
一份俏雅青梅酒；
少量蔓越莓汁；
4 份橙汁；
中国酸梅；
薄荷叶；

十二月热酒

原料：

25 毫升君度
50 毫升红味美思
50 毫升红葡萄酒
10 毫升肉桂糖浆
50 毫升蔓越莓果汁
15 毫升柠檬汁
10 毫升丁香糖浆

改装潘趣

原料：

50 毫升必富达金酒
10 毫升姜汁
25 毫升柠檬汁
20 毫升蜂蜜
75 毫升蔓越莓汁
75 毫升气泡酒

法兰克福托蒂

原料：

45 毫升波本
15 毫升蜂蜜
15 毫升柠檬汁
10 毫升枫糖浆
60 毫升蔓越莓果汁

装饰：

薄荷和冷冻蔓越莓