

玛格丽特鸡尾酒怎么喝玛格丽特鸡尾酒多

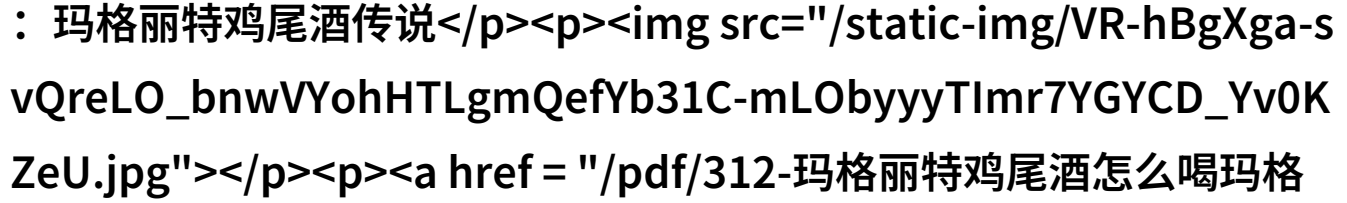
玛格丽特鸡尾酒是一款预调酒，一般是采用龙舌兰、君度、青柠汁调配而成的，除了这些酒，有些人还会选择用杯体滚盐边，并用柠檬装饰。那么玛格丽特鸡尾酒应该怎么喝呢？玛格丽特鸡尾酒的度数是多少呢？是否适合低酒量的人饮用呢？玛格丽特酒怎么喝跟每个人的性格也是有一定关系的，一种是缠绵悱恻细细的抿，一种则是利落豪爽的一口干。前两种喝让你感受到玛格丽特鸡尾酒中的各种酸甜口味，第二种喝法则会让你回味无穷。而对于比较讲究的人来说，玛格丽特鸡尾酒的喝法分为短饮和长饮。玛格丽特鸡尾酒短饮，意即短时间喝的鸡尾酒，时间一长风味就减弱了。此种酒采用摇动或搅拌以及冰镇的方法制成，使用玛格丽特鸡酒杯。一般认为玛格丽特鸡尾酒在调好后10-20分钟饮用为好。大部分酒精度数是30度左右。玛格丽特鸡尾酒长饮，是调制适于消磨时间悠闲饮用的玛格丽特鸡尾酒。对上苏打水、果汁等，长饮玛格丽特鸡尾酒几筒全都是用平底玻璃酒杯或果汁水酒杯这种大容量的杯子。它是加冰的冷饮，也有加开水或热奶趁热喝的热饮，尽管如此，一般认为30分钟左右饮用为好。与短饮相比大多酒精浓度低，所以容易喝。依制法不同而分若干种。玛格丽特鸡尾酒是一种调制酒，所以酒精度数由调配酒决定，玛格丽特鸡尾酒的调配酒一般为40度龙舌兰，40度君度酒、0度柠檬汁，所以混合之后度数会下降，一般玛格丽特鸡尾酒度数为30度，有的水果口味浓烈的则低于30度。这种水果口味的玛格丽特鸡尾酒一般选择长饮的喝法，除了水果鸡尾酒，还有以下几种长饮鸡尾酒类型：1、清凉饮料玛格丽特鸡尾酒是烈性酒中加柠檬、酸橙的果汁和甜味料，再加满苏打水或姜麦酒的类型。Cooler，即清凉饮料之意，不一定非用吸管不可，也有以葡萄酒为基酒的无酒精的类型。2、香甜酒玛格丽特鸡尾酒在葡萄酒、烈性酒中加鸡蛋、砂糖的类型。喜欢的话较后撒上点肉豆蔻，有冷热两种。3、宾治玛格丽特鸡尾酒以葡萄酒、烈性酒为基酒，加入各种甜露酒、果汁、水果等制成的。作为宴会饮料，多用混合香甜饮料的大酒杯调制，够几个人喝的。几乎

都是冷饮，但也有热的。Punch据说是梵语“五个”(Pancha)之意，源于印度人的语言Punch。它是在印度喝的用亚力酒、水、柠檬汁、香料等5种材料混合而成的饮料。

4、酸味玛格丽特鸡尾酒

酸味鸡尾酒是在烈性酒中加柠檬汁、砂糖等甜东西和酸东西的类型。此酒在美国原则上不用苏打水。其他国家有用苏打水和香槟酒的。Sour就是酸味的意思。在日本用酸东西或甜东西对人烧酒的酸味鸡尾酒很欢迎。

相关推荐：[玛格丽特鸡尾酒传说](#)



[312-玛格丽特鸡尾酒怎么喝玛格丽特鸡尾酒多少度.pdf](/pdf/312-玛格丽特鸡尾酒怎么喝玛格丽特鸡尾酒多少度.pdf)

>下载本文pdf文件</p>