



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 112266838 B

(45) 授权公告日 2023.09.22

(21) 申请号 202011044928.1

C12G 3/05 (2019.01)

(22) 申请日 2020.09.28

C12G 3/06 (2006.01)

(65) 同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 112266838 A

(56) 对比文件

CN 105154301 A, 2015.12.16

CN 110923105 A, 2020.03.27

(43) 申请公布日 2021.01.26

CN 111647492 A, 2020.09.11

(73) 专利权人 山西杏花村汾酒厂股份有限公司

CN 105886278 A, 2016.08.24

地址 032200 山西省吕梁市汾阳市杏花村

CN 102199517 A, 2011.09.28

专利权人 山西卫视传媒有限公司

CN 1315498 A, 2001.10.03

(72) 发明人 王凤仙 王锦霞 武文沅 杨星星
宫巧利

佚名. 鸡尾酒配制方法.《内蒙古林业》
.1991, (第01期), 38.

(74) 专利代理机构 北京超凡宏宇知识产权代理
有限公司 11463

佚名. 竹叶青鸡尾酒调制方法.《温州人》
.2010, (第19期), 59.

专利代理师 蒋姗

审查员 曲娜

(51) Int. Cl.

C12G 3/055 (2019.01)

权利要求书1页 说明书11页

(54) 发明名称

一种鸡尾酒及其调制方法

(57) 摘要

本申请提供一种鸡尾酒及其调制方法,属于调酒技术领域。鸡尾酒包括下层、中间层和上层。下层包括玫瑰汾酒和蜂蜜,玫瑰汾酒和蜂蜜的体积比为3:0.5~3:3。中间层包括竹叶青酒和沙棘汁,竹叶青酒和沙棘汁的体积比为1:0.5~1:1.5。上层包括青花汾酒和山楂汁,青花汾酒和山楂汁的体积比为2:2~2:4。此鸡尾酒分三层,从上至下分别为红、黄、透明色,三层酒的基酒均为汾酒系列,口感不会冲突。入口微酸,可以感受到青花汾酒的清香和山楂的酸感;中间层加入沙棘汁,降低了竹叶青酒中的药材口感;下层的淡雅的玫瑰花香在蜂蜜的烘托下,更加香甜,香甜口感与入口时的酸感相互作用,酸甜适中,香醇不腻,饮后回味无穷。

1. 一种鸡尾酒,其特征在于,包括:

下层,所述下层包括玫瑰汾酒和蜂蜜,所述玫瑰汾酒和所述蜂蜜的体积比为3:0.5~3:3;

中间层,所述中间层包括竹叶青酒和沙棘汁,所述竹叶青酒和所述沙棘汁的体积比为1:0.5~1:1.5;

上层,所述上层包括青花汾酒和山楂汁,所述青花汾酒和所述山楂汁的体积比为2:2~2:4;

所述沙棘汁的制备方法包括:新鲜沙棘果与水和蜂蜜混合并粉碎,过滤取汁;所述沙棘果、所述水和所述蜂蜜的质量比依次为1:1.5:0.05~1:2.5:0.15;

所述山楂汁的制备方法包括:将水煮沸,加入新鲜山楂果和糖,继续煮制15~30min,过滤取汁;所述山楂果、所述水和所述糖的质量比依次为1:4:0.005~1:6:0.015。

2. 根据权利要求1所述的鸡尾酒,其特征在于,所述玫瑰汾酒和所述蜂蜜的体积比为3:1,所述竹叶青酒和所述沙棘汁的体积比为1:1,所述青花汾酒和所述山楂汁的体积比为2:3。

3. 一种鸡尾酒的调制方法,其特征在于,包括:

将体积比为3:0.5~3:3的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后倒入酒杯中得到下层;

将体积比为1:0.5~1:1.5的竹叶青酒和沙棘汁混合后倒入所述酒杯中得到中间层;

将体积比为2:2~2:4的青花汾酒和山楂汁混合后倒入所述酒杯中得到上层;

所述沙棘汁的制备方法包括:质量比为1:1.5~1:2.5的新鲜沙棘果和水混合并粉碎,过滤取汁然后与蜂蜜混合,所述新鲜沙棘果与所述蜂蜜的质量比为1:0.05~1:0.15;

所述山楂汁的制备方法包括:将水煮沸,加入新鲜山楂果和糖,继续煮制15~30min,过滤取汁;其中,所述山楂果、所述水和所述糖的质量比依次为1:4:0.005~1:6:0.015。

4. 根据权利要求3所述的调制方法,其特征在于,所述下层的调制方法包括:将体积比为3:0.5~3:3的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀。

一种鸡尾酒及其调制方法

技术领域

[0001] 本申请涉及调酒技术领域,具体而言,涉及一种鸡尾酒及其调制方法。

背景技术

[0002] 目前的鸡尾酒主要以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰等洋酒为基酒,且加入带有食用酒精、食用香料、色素等食品添加剂的配制酒和糖浆,虽色彩鲜艳,但所含添加剂较多。

[0003] 例如:玛格丽特是以龙舌兰为基酒;新加坡司令是以金酒为基酒,加入樱桃白兰地、柠檬汁、石榴汁等;蓝色夏威夷是以朗姆酒为基酒,加入蓝橙力娇酒,菠萝汁等;曼哈顿是以威士忌为基酒,加入味美思、安格斯特拉苦酒等。

[0004] 这几款都是较经典的鸡尾酒,在可以找到的资料中,几乎没有以白酒作为基酒的鸡尾酒。

发明内容

[0005] 本申请的目的在于提供一种鸡尾酒及其调制方法,以白酒作为基酒,分上中下三层,并配合其他健康辅料,使鸡尾酒的口感更好。

[0006] 第一方面,本申请提供一种鸡尾酒包括下层、中间层和上层。下层包括玫瑰汾酒和蜂蜜,玫瑰汾酒和蜂蜜的体积比为3:0.5~3:3。中间层包括竹叶青酒和沙棘汁,竹叶青酒和沙棘汁的体积比为1:0.5~1:1.5。上层包括青花汾酒和山楂汁,青花汾酒和山楂汁的体积比为2:2~2:4。

[0007] 在一种可能的实施方式中,玫瑰汾酒和蜂蜜的体积比为3:1,竹叶青酒和沙棘汁的体积比为1:1,青花汾酒和山楂汁的体积比为2:3。

[0008] 在一种可能的实施方式中,沙棘汁的制备方法包括:新鲜沙棘果与水和蜂蜜混合并粉碎,过滤取汁。其中,沙棘果、水和蜂蜜的质量比依次为1:1.5:0.05~1:2.5:0.15。

[0009] 在一种可能的实施方式中,山楂汁的制备方法包括:将水煮沸,加入新鲜山楂果和糖,继续煮制15~30min,过滤取汁。其中,山楂果、水和糖的质量比依次为1:4:0.005~1:6:0.015。

[0010] 第二方面,本申请提供一种鸡尾酒的调制方法,包括:将体积比为3:0.5~3:3的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后倒入酒杯中得到下层。将体积比为1:0.5~1:1.5的竹叶青酒和沙棘汁混合后倒入酒杯中得到中间层。将体积比为2:2~2:4的青花汾酒和山楂汁混合后倒入酒杯中得到上层。

[0011] 在一种可能的实施方式中,下层的调制方法包括:将体积比为3:0.5~3:3的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀。

[0012] 在一种可能的实施方式中,沙棘汁的制备方法包括:质量比为1:1.5~1:2.5的新鲜沙棘果和水混合并粉碎,过滤取汁然后与蜂蜜混合,新鲜沙棘果与蜂蜜的质量比为1:0.05~1:0.15。

[0013] 在一种可能的实施方式中,山楂汁的制备方法包括:将水煮沸,加入新鲜山楂果和糖,继续煮制15~30min,过滤取汁;其中,山楂果、水和糖的质量比依次为1:4:0.005~1:6:0.015。

[0014] 本申请实施例提供的鸡尾酒及其调制方法的有益效果包括:

[0015] 此鸡尾酒分三层,从上至下分别为红、黄、透明色,分别使用青花汾酒、竹叶青酒和玫瑰汾酒作为基酒,其均为汾酒系列酒品,口感不会冲突。上层由青花汾酒和山楂汁混合,入口微酸,可以感受到青花汾酒的清香和山楂的酸感;中间层由竹叶青酒和沙棘汁混合,通过沙棘汁降低了竹叶青酒中的药材口感,味道的转变给人一种奇妙的体验感;下层由玫瑰汾酒和蜂蜜混合,淡雅的玫瑰花香在蜂蜜的烘托下,更加香甜,最后的香甜口感与入口时的酸感相互作用,使整体的体验酸甜适中,香醇不腻,饮后回味无穷。

具体实施方式

[0016] 为使本申请实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本申请实施例中的附图,对本申请实施例中的技术方案进行描述。

[0017] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0018] (1)、备料:

[0019] 制备山楂汁:将水煮沸,加入新鲜山楂果和糖,继续煮制15~30min,过滤取汁。其中,山楂果、水和糖的质量比依次为1:4:0.005~1:6:0.015。

[0020] 相较于直接加水与山楂果混合并捣碎后过滤取汁,在制备山楂汁的时候,进行加水煮沸,增加了山楂汁的粘稠感,可以使山楂中的酸味进入到水中,口感较好,与水中的甜味(加糖)进行混合,口味独特,以进行鸡尾酒的调制;且能够呈现山楂红,使酒体颜色鲜艳。

[0021] 在一些可能的实施方式中,水可以选择为纯净水,山楂果、水和糖的质量比依次为1:4:0.005、1:4:0.01、1:4:0.015、1:5:0.005、1:5:0.01、1:5:0.015、1:6:0.005、1:6:0.01或1:6:0.015。

[0022] 可选地,将2500ml的水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,将山楂果过滤,得到山楂汁。

[0023] 当然,也可以直接将山楂与水混合捣碎进行山楂汁的制备,本申请不做限定。

[0024] 制备沙棘汁:沙棘汁的制备方法包括:质量比为1:1.5~1:2.5的新鲜沙棘果和水混合并粉碎,过滤取汁然后与蜂蜜混合,新鲜沙棘果与蜂蜜的质量比为1:0.05~1:0.15。

[0025] 在制备沙棘汁的时候,直接将沙棘果和水混合捣碎,然后过滤取汁后与蜂蜜混合,不会破坏沙棘的口感和营养成分,且有利于后续与竹叶青酒进行配合调味。

[0026] 在一些可能的实施方式中,水可以选择为纯净水,沙棘果、水和蜂蜜的质量比依次为1:1.5:0.05、1:1.5:0.1、1:1.5:0.15、1:2:0.05、1:2:0.1、1:2:0.15、1:2.5:0.05、1:2.5:0.1或1:2.5:0.15。

[0027] 可选地,50g新鲜沙棘果(去根蒂)和100ml纯净水混合并捣碎,过滤取汁,后与5ml蜂蜜混合得到沙棘汁。

[0028] 当然,也可以将水煮沸以后,加入沙棘果和蜂蜜进行煮制,然后过滤取汁,本申请不做限定。

[0029] (2)、调制鸡尾酒:

[0030] 将体积比为3:0.5~3:3的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后倒入酒杯中得到下层。蜂蜜口感微甜,与玫瑰汾酒的清新玫瑰花香相得益彰。这一层的鸡尾酒色泽为透明色,口感微甜,带有玫瑰花香,保留了玫瑰汾酒的清香,增添了些许的香甜。

[0031] 下层的调制方法包括:将体积比为3:0.5~3:3的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀。在一些可能的实施方式中,玫瑰汾酒和蜂蜜的体积比为3:0.5、3:1、3:1.5或3:3。

[0032] 将体积比为1:0.5~1:1.5的竹叶青酒和沙棘汁混合后倒入酒杯中得到中间层。这一层的鸡尾酒色泽为金黄色,入口酸甜,落口保留了竹叶青酒的中药材的口感,但不那么浓烈,有回甘。

[0033] 中间层的调制方法包括:将体积比为1:0.5~1:1.5的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合。在一些可能的实施方式中,竹叶青酒和步骤(1)制备得到的沙棘汁的体积比为1:0.5、1:1或1:1.5。

[0034] 将体积比为2:2~2:4的青花汾酒和山楂汁混合后倒入酒杯中得到上层。这一层的鸡尾酒色泽为山楂红,入口微酸,略带甜味,很大程度上保留了青花汾酒的粮香、陈香,加入山楂的果香,丰富了白酒的口感。

[0035] 上层的调制方法包括:将体积比为2:2~2:4的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀。在一些可能的实施方式中,青花汾酒和步骤(1)制备得到的山楂汁的体积比为2:2、2:3或2:4。

[0036] 此鸡尾酒通过调节密度形成三层,从上至下分别为红、黄、透明色,分别使用青花汾酒、竹叶青酒和玫瑰汾酒作为基酒,其均为汾酒系列酒品,口感不会冲突。上层主要由青花汾酒和山楂汁混合,入口微酸,可以感受到青花汾酒的清香和山楂的酸感;中间层主要由竹叶青酒和沙棘汁混合,通过沙棘汁降低了竹叶青酒中的药材口感,味道的转变给人一种奇妙的体验感;下层主要由玫瑰汾酒和蜂蜜混合(可调节其密度,使其不会向中间层和上层扩散),淡雅的玫瑰花香在蜂蜜的烘托下,更加香甜,最后的香甜口感与入口时的酸感相互作用,使整体的体验酸甜适中,香醇不腻,饮后回味无穷。

[0037] 可选地,玫瑰汾酒和蜂蜜的体积比为3:1,竹叶青酒和沙棘汁的体积比为1:1,青花汾酒和山楂汁的体积比为2:3。该体积比可以使鸡尾酒的口味更佳。

[0038] 为使本申请实施例的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将对本申请实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述。实施例中未注明具体条件者,按照常规条件或制造商建议的条件进行。所用试剂或仪器未注明生产厂商者,均为可以通过市售购买获得的常规产品。

[0039] 实施例1

[0040] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0041] (1)、备料:

[0042] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0043] 制备沙棘汁:将50g新鲜沙棘果(去根蒂)和100ml纯净水混合并捣碎,过滤取汁,后与5ml蜂蜜混合。

[0044] (2)、调制鸡尾酒:

[0045] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯

中得到下层。

[0046] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0047] 将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0048] 实施例2

[0049] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0050] (1)、备料:

[0051] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水、500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖混合并捣碎,过滤取汁。

[0052] 制备沙棘汁:将50g新鲜沙棘果(去根蒂)和100ml纯净水混合并捣碎,过滤取汁,后与5ml蜂蜜混合。

[0053] (2)、调制鸡尾酒:

[0054] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0055] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0056] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0057] 实施例3

[0058] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0059] (1)、备料:

[0060] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0061] 制备沙棘汁:将100ml纯净水煮沸,加入50g新鲜沙棘果(去根蒂)和5ml蜂蜜,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0062] (2)、调制鸡尾酒:

[0063] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0064] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0065] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0066] 实施例4

[0067] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0068] (1)、备料:

[0069] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水、500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖混合并捣碎,过滤取汁。

[0070] 制备沙棘汁:将100ml纯净水煮沸,加入50g新鲜沙棘果(去根蒂)和5ml蜂蜜,继续

煮沸20min,过滤取汁。

[0071] (2)、调制鸡尾酒:

[0072] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0073] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0074] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0075] 对比例1

[0076] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0077] (1)、备料:

[0078] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0079] 制备沙棘汁:将50g新鲜沙棘果(去根蒂)、100ml纯净水和5ml蜂蜜混合并捣碎,过滤取汁。

[0080] (2)、调制鸡尾酒:

[0081] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0082] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0083] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0084] 对比例2

[0085] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0086] (1)、备料:

[0087] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0088] 制备沙棘汁:将50g新鲜沙棘果(去根蒂)和100ml纯净水混合并捣碎,过滤取汁,后与5ml蜂蜜混合。

[0089] (2)、调制鸡尾酒:

[0090] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0091] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0092] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0093] 对比例3

[0094] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0095] (1)、备料:

[0096] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0097] 制备沙棘汁:将50g新鲜沙棘果(去根蒂)、100ml纯净水和5ml蜂蜜混合并捣碎,过滤取汁。

[0098] (2)、调制鸡尾酒:

[0099] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0100] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0101] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0102] 对比例4

[0103] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0104] (1)、备料:

[0105] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0106] 制备沙棘汁:将50g新鲜沙棘果(去根蒂)、100ml纯净水和5ml蜂蜜混合并捣碎,过滤取汁。

[0107] (2)、调制鸡尾酒:

[0108] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0109] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0110] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0111] 对比例5

[0112] 鸡尾酒的调制方法包括:

[0113] (1)、备料:

[0114] 制备山楂汁:将2500ml的纯净水煮沸,加入500g新鲜山楂果(去籽)和2小勺白砂糖,继续煮沸20min,过滤取汁。

[0115] 制备沙棘汁:将50g新鲜沙棘果(去根蒂)、100ml纯净水和5ml蜂蜜混合并捣碎,过滤取汁。

[0116] (2)、调制鸡尾酒:

[0117] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0118] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0119] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0120] 对比例6

[0121] 鸡尾酒的调制方法包括：

[0122] (1)、备料：

[0123] 制备苹果汁：将2500ml的纯净水煮沸，加入500g新鲜苹果（去核）和2小勺白砂糖，继续煮沸20min，过滤取汁。

[0124] 制备沙棘汁：将50g新鲜沙棘果（去根蒂）、100ml纯净水和5ml蜂蜜混合并捣碎，过滤取汁。

[0125] (2)、调制鸡尾酒：

[0126] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0127] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0128] 将将体积比为2:3的青花汾酒和苹果汁混合，加冰摇匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0129] 对比例7

[0130] 鸡尾酒的调制方法包括：

[0131] (1)、备料：

[0132] 制备山楂汁：将2500ml的纯净水煮沸，加入500g新鲜山楂果（去籽）和2小勺白砂糖，继续煮沸20min，过滤取汁。

[0133] 制备猕猴桃汁：将50g新鲜猕猴桃、100ml纯净水和5ml蜂蜜混合并捣碎，过滤取汁。

[0134] (2)、调制鸡尾酒：

[0135] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和蜂蜜混合后加冰摇匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0136] 将体积比为1:1的竹叶青酒和猕猴桃汁搅拌混合均匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0137] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合，加冰摇匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0138] 对比例8

[0139] 鸡尾酒的调制方法包括：

[0140] (1)、备料：

[0141] 制备山楂汁：将2500ml的纯净水煮沸，加入500g新鲜山楂果（去籽）和2小勺白砂糖，继续煮沸20min，过滤取汁。

[0142] 制备沙棘汁：将50g新鲜沙棘果（去根蒂）、100ml纯净水和5ml蜂蜜混合并捣碎，过滤取汁。

[0143] (2)、调制鸡尾酒：

[0144] 将体积比为3:1的玫瑰汾酒和山楂汁混合后加冰摇匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到下层。

[0145] 将体积比为1:1的竹叶青酒和沙棘汁搅拌混合均匀，用吧勺引流，顺着吧勺注入杯中得到中间层。

[0146] 将将体积比为2:3的青花汾酒和山楂汁混合,加冰摇匀,用吧勺引流,顺着吧勺注入杯中得到上层。

[0147] 实验例

[0148] 鸡尾酒的调制方法如表1所示:

[0149] 表1鸡尾酒的调制方法

[0150]

	下层	中间层	上层
--	----	-----	----

实施例 1	3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀)	1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制中间层)	2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制上层)
实施例 2	3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀)	1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制中间层)	2:3 的青花汾酒和山楂汁 (混合捣碎制山楂汁, 加冰摇匀制上层)
实施例 3	3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀)	1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (煮沸制沙棘汁, 混合搅拌制中间层)	2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制上层)
实施例 4	3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (混合搅拌)	1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (煮沸制沙棘汁, 混合搅拌制中间层)	2:3 的青花汾酒和山楂汁 (混合捣碎制山楂汁, 混合搅拌制上层)
对比例 1	<p>1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制下层);</p> <p>3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀制中间层);</p> <p>2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制上层);</p> <p>由于蜂蜜的密度相对较大, 在形成了上述中间层以后, 其会向下层扩散, 不能够形成上中下三层分层的鸡尾酒。</p>		
对比例 2	<p>3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀制下层);</p> <p>2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制中间层);</p> <p>1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制上层);</p> <p>由于沙棘汁中添加了蜂蜜, 其密度较大, 会向中间层扩散, 不能够形成上中下三层分层的鸡尾酒。</p>		
对比例 3	<p>2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制下层);</p> <p>1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制中间层);</p> <p>3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀制上层);</p> <p>由于蜂蜜的密度较大, 上层添加较多的蜂蜜, 中间层添加了少量的蜂蜜, 上层和中间层均会向下扩散, 不能够形成上中下三层分层的鸡尾酒。</p>		
对比例 4	<p>1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制下层);</p> <p>2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制中间层);</p> <p>3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀制上层);</p> <p>由于蜂蜜的密度较大, 上层添加较多的蜂蜜, 其会向中间层和下层扩散, 不能够形成上中下三层分层的鸡尾酒。</p>		
对比例 5	<p>2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制下层);</p> <p>3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀制中间层);</p>		

[0151]

[0152]

	1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制上层); 由于蜂蜜的密度较大, 中间层添加较多的蜂蜜, 其会向下层扩散, 不能够形成上中下三层分层的鸡尾酒。		
对比例 6	3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀制下层)	1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制中间层)	2:3 的青花汾酒和苹果汁 (煮沸制苹果汁, 加冰摇匀制上层)
对比例 7	3:1 的玫瑰汾酒和蜂蜜 (加冰摇匀制下层)	1:1 的竹叶青酒和猕猴桃汁 (混合捣碎制猕猴桃汁, 混合搅拌制中间层)	2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制上层)
对比例 8	3:1 的玫瑰汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制下层) 1:1 的竹叶青酒和沙棘汁 (混合捣碎制沙棘汁, 混合搅拌制中间层) 2:3 的青花汾酒和山楂汁 (煮沸制山楂汁, 加冰摇匀制上层) 虽然玫瑰汾酒和青花汾酒的密度会有一些的差别, 但是其差别不足以形成分层结构, 会相互扩散, 不能够形成上中下三层分层的鸡尾酒。		

[0153] 对上述每一款鸡尾酒, 在酒吧中选取300人饮用 (分别200个年轻人, 100个中年人, 且年轻人和中年人, 男人和女人各一半), 对鸡尾酒进行满意度调查如表2:

[0154] 表2鸡尾酒的满意度调查

[0155]

	评价为一星的人 数	评价为二星的人 人数	评价为三星的人 数	评价为四星的人 数	评价为五星的人 人数
实施例 1	12	20	42	89	137
实施例 2	30	38	40	82	110
实施例 3	37	40	35	83	105
实施例 4	40	37	34	75	114
对比例 1	69	90	69	51	21
对比例 2	100	77	65	44	14
对比例 3	85	69	71	49	26
对比例 4	80	99	60	41	20
对比例 5	89	102	57	38	14
对比例 6	83	89	66	39	23
对比例 7	49	121	59	48	23
对比例 8	123	47	70	41	19

[0156] 从表2可以看出, 本申请实施例1-实施例4提供的鸡尾酒满意度更高, 特别是实施例1提供的鸡尾酒最受人欢迎。

[0157] 对比例1-对比例8提供的鸡尾酒不太受人欢迎, 满意度较低。

[0158] 以上所描述的实施例是本申请一部分实施例, 而不是全部的实施例。本申请的实施例的详细描述并非旨在限制要求保护的本申请的范围, 而是仅仅表示本申请的选定实施例。基于本申请中的实施例, 本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的

所有其他实施例,都属于本申请保护的范