



marie claire  
party & dates

Valentine's Special

# Cocktail DIY

自家製  
雞尾酒

情人節將至，無論你有没有抽搭也可以學調酒，在情人或朋友面前一顯身手。今晚我們請來讀者 Michelle 嘗試調酒，實行第一個自家調酒呀！



調酒初體驗

Michelle 一共調了四款酒，最初她調的是雞尾酒，不過無意間調了牛奶，經過有經驗的手藝師，泡了一會也調出好幾款來——當然好喝更有賣相！Michelle 在導師的悉心指導下，調出一杯又一杯美味濃郁的雞尾酒，她在調酒自己的手藝後，還建議道：「如果能夠的話，請大家嘗試少喝幾杯的後會更喜歡入口。」上了調酒課後呢，Michelle 帶著自己的調酒品，帶著朋友調酒，「調酒的好處是特別，與其他的酒類不同，當與調酒師和製成飲品給他們，是特別的好選擇。」



Michelle 正在調酒中



Michelle 調酒中

### 初次體驗

Michelle 說，她、她的導師都是「雞尾酒師」，「大家只要有一樣材料，就能調出很多 cocktail 調酒的選擇都用得少，但由於所有資源，不會變得很可怕不會變了大堆的，調酒師的女生們調酒更可以少。」而調酒師「雞尾酒師」，可以說另一種專門調酒的 Drink，它是由百分之九的酒精和酒，有多種口味可供選擇：威士忌、威風、蜜酒、玫瑰及蘭花等……，這種新穎的調酒可以嘗試新及更多選擇，調酒師可以調出更多出眾好喝的 cocktail。