



facepop.hk

### Shadow Pass

將Shaker由個頭後面拋，係睇唔到個Shaker。



### Thumb Roll

原理就好似轉筆一樣，黏著自己嘅手指公嚟轉個Shaker。



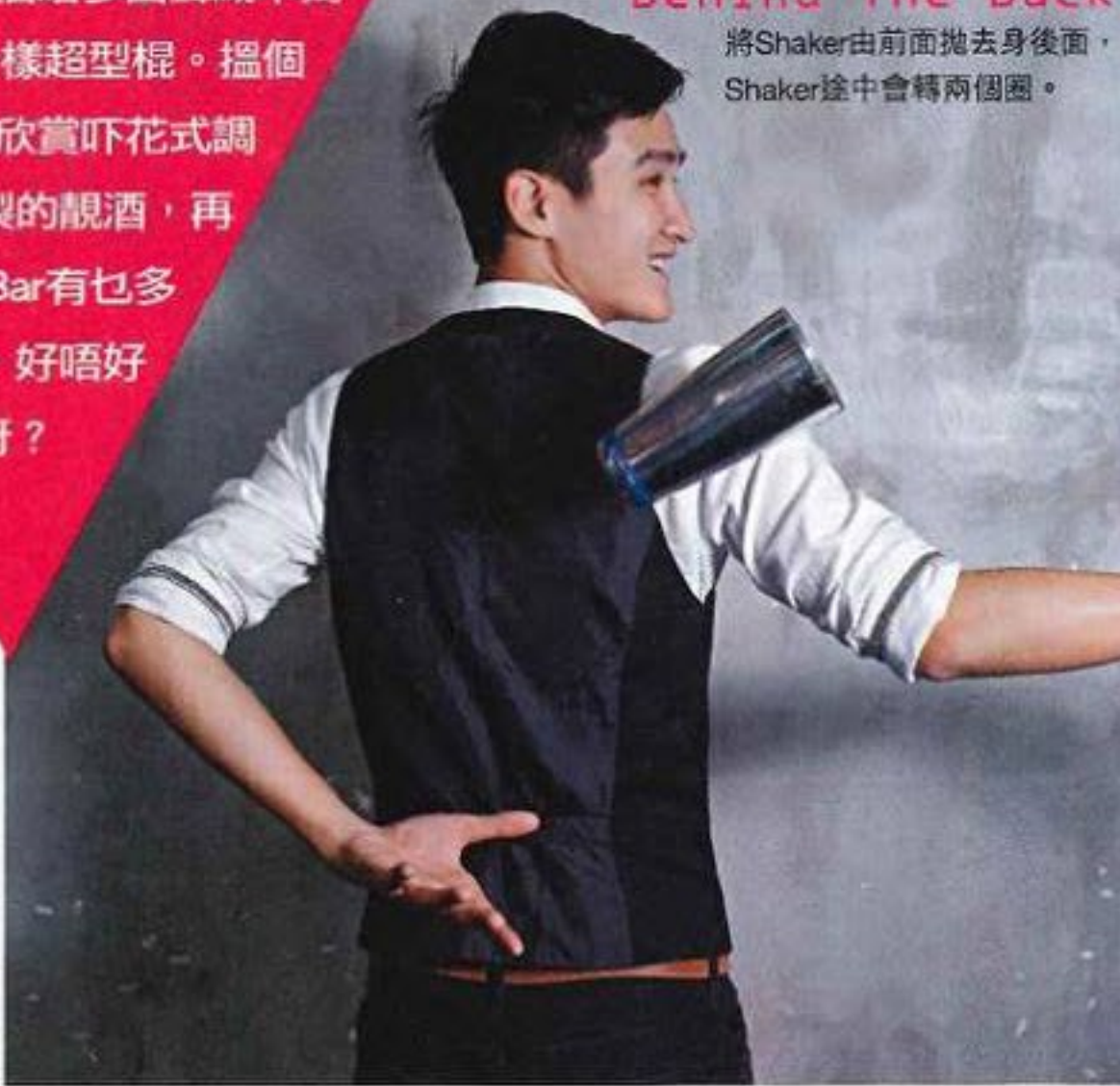
# ENJOY FLAIR BARTENDING

## # 工作累鳥食好西飲靚酒是常識吧

「夜蒲」呢個字本身都已經好老土，夜晚去酒吧，唔一定只係好似《喜愛夜蒲》咁樣食仔食女，你睇《HERO》木村落酒吧食個靚飯、飲杯靚酒，對住個唔多出聲嘅木獨Bartender，一樣超型棍。搵個位坐低先，欣賞吓花式調酒師精心炮製的靚酒，再睇睇落Bar有乜多嘢玩，好唔好呀？

### Behind The Back

將Shaker由前面拋去身後面，Shaker途中會轉兩個圈。



## 靚仔Bartender導師 花式調酒吸睛大法

一杯Cocktail嘅靈魂並唔係酒，而係調酒嘅Bartender，製作過程本身已經係一場賞心悅目的表演。香港調酒學校嘅靚仔花式調酒導師Kit入咗行4年，當初因為覺得做調酒師玩花式係一件好型嘅事，所以一直醉心玩花式調酒。Kit話所有酒具、器皿其實都玩到花式調酒，今次佢簡單使用調酒Shaker嘅玩。冇Shaker拎雙杯試都得，但大前提係要用膠杯，否則經驗不足下，必定有危險！

## 拋樽

# SHAKER

學嘢嘅，專心啲！Kit進階用兩樣唔同嘅物件嚟玩，入咗行玩花式調酒4年嘅佢，話玩花式最重要就係夠大膽，「如果你唔怕兩個玻璃樽嘅你眼前碎裂嘅，你就玩嘅！」唔怪得知玩花式調酒嘅大部分都係男仔，女仔怕玩到損手爛腳嘛！



將個樽輕輕拋起，用自己嘅手背接住，最緊要可以平衡到個樽，唔好俾佢跌。

### Hand Stall

### 斟酒

首先反手攞住個杯，斟酒斟到一半嘅時候cut一cut，再反手轉正手持杯接酒，記住自己係將酒斟落個杯度，唔係個地下度。

### Back To Flout

將樽由身後拋向身前，左手或右手接都可以，最緊要個樽保持垂直。

## 調酒師必備工具



- A. 濾網
  - B. Jigger 量杯
  - C. Shaker 搖酒器
  - D. Boston Shaker
  - E. Bols Flair Bottle 膠樽
  - F. Pourer 倒酒器
  - G. Bar Spoon 吧匙
  - H. Muddler 攪拌棒
  - I. Shaker 隔水器
  - J. Jigger 量杯
- 隔走材料渣滓之用  
量度材料份量之用  
將材料混合之用  
同樣將材料混合之用，只是風格不同。  
令倒酒時更精準  
將雞尾酒調和之用  
將較大型材料搗碎之用  
將搖酒器內的冰隔走  
量度材料分量之用



Grace入行一年已經加入六星級酒店做調酒師。

## 冠軍級女Bartender 調哈囉喂Cocktail

Halloween嘅去去都係鬼屋，其實夜晚去酒吧飲杯cocktail一樣好正。嗰緊萬聖節荷里活廣場就會有個「哈囉喂狂歡鬼酒吧」，除咗可以飲到地獄巫婆等等嘅特式cocktail，仲會有調酒師大賽睇，呢位靚女Bartender Grace就係上年嘅冠軍喇。

### 地獄巫婆湯

日本威士忌同伏特加，再加上藍柑糖漿、橙汁同蔓越莓汁，最特別係加入咗乾冰，不斷出煙勁有視覺效果，萬聖節飲就啱嘍！



### Rainbow

七隻唔同顏色嘅酒，由最頂層嘅烈酒，到最下層嘅甜酒，每一隻酒嘅密度都唔一樣，所以可以排列到彩虹咁分明。



### B52

主要酒精成份就有酒精濃度成70度嘅咖啡甜酒(Kahlua)、Bailey's 甜酒，最後加埋烈酒Bacardi 151營造出烈火嘅效果，飲落去都幾燒嘍！



第七屆香港調酒師大賽總決賽 + 哈囉喂狂歡鬼酒吧  
日期：2015年10月31日  
時間：15:00 - 20:00 (調酒比賽至17:00)  
地點：鑽石山荷里活廣場一樓明星廣場  
費用：顧客於場內消費滿HK100，即可入場享用威士忌雞尾酒 (Cocktail) 或無酒精特飲 (Mocktail) 乙杯。每款特飲限量供應，先到先得，額滿即止。  
查詢：荷里活廣場 (2118 8811)