vinetur

5 款简易冬季鸡尾酒，为您的节日聚会增添暖意

用这些简单易做的鸡尾酒食谱打动亲朋好友

2024年12月20日星期五



节日是探索鸡尾酒的绝佳时机，鸡尾酒能为家人或朋友的聚会带来温暖、风味和特别的感受。下面介绍五种简单易做的冬季鸡尾酒食谱，它们都突出了经典的季节性食材。

蛋酒是一种传统的最爱，它结合了奶制品的奶香和香料的刺激。制作时，您需要牛奶、浓奶油、蛋黄、糖、朗姆酒或威士忌以及肉豆蔻和肉桂等香料。首先在锅中加热牛奶和奶油，不要让其沸腾。同时，将蛋黄加糖打至奶油状。边搅拌边将温牛奶逐渐加入蛋液中。最后加入酒精，盛入杯中，撒上肉豆蔻。



闷酒是北欧和欧洲国家的主食，也是另一种受欢迎的选择。这个配方需要一瓶红葡萄酒、糖、肉桂棒、丁香、八角、橙皮和柠檬片。将红酒、糖和香料放入锅中，用小火加热约 20 分钟，使味道融合而不沸腾。热饮时，用橙子片点缀。



对于喜欢甜味饮料的人来说，加料热巧克力是个不错的选择。您需要黑巧克力、牛奶、鲜奶油、糖和您选择的利口酒，如阿马利托、百利甜酒或黑朗姆酒。将巧克力与牛奶和奶油一起放入锅中融化，搅拌至顺滑。加入利口酒，倒入马克杯中，再淋上鲜奶油和巧克力屑。



热苹果酒是清爽而温暖的鸡尾酒之选。将苹果酒放入锅中加热，加入肉桂条、丁香、鲜姜、柠檬皮和红糖调味。用小火焖 15 至 20 分钟，让各种口味充分融合。用耐热玻璃杯盛上热饮，并用肉桂棒点缀。



最后，圣诞马提尼是一种精致的饮品，由伏特加、蔓越莓利口酒、青柠汁和简单糖浆调制而成。在摇酒器中加入两份伏特加、一份蔓越莓利口酒、半份青柠汁和少许糖浆，加冰块摇匀。盛入马提尼杯中，用新鲜蔓越莓或迷迭香枝点缀。



这些食谱不仅捕捉到了冬季风味的精髓，还为节日庆祝活动增添了节日气氛。关键是要使用优质食材，并花时间精心烹制，确保饮品在口味和摆盘上都与众不同。