

雞尾酒熱潮歷久不衰，很多捧場客貪其味道易入口，且大部分雞尾酒，都有趣怪易記的名字。今天介紹的「Nothing」，是本地近年最流行的cocktail，口感清甜帶點蜜瓜味，是不少蒲友的至愛。「Nothing」一向被視為香港製造的地道cocktail，但原來純屬誤解，它實際上來自英國，惟在當地不算特別受歡迎，直到九十年代後期，香港幾間大型的士高把它引進後，反而受到熱烈追捧，時至今日，香港每間酒吧，無論是傳統清吧或任飲劈場，都必定提供該款雞尾酒，可見它的受歡迎程度。

材料：

1 1/2oz 伏特加酒
1/2oz 椰子甜酒
1/2oz 蜜瓜甜酒
3oz 菠蘿汁

Nothing

「Nothing」名字的由來

相傳有

一位中國人到英國一間酒吧飲酒，但因不懂得點酒，只好叫調酒師出主意，調酒師便隨手拿起面前幾支酒及果汁，製作一杯雞尾酒，結果中國人讚不絕口，連問該款酒的名字，突如其來的一問，令調酒師措手不及，順口答了一句「Nothing」，雞尾酒便以此命名。

製法：

1. 將所有材料倒入搖晃器（Shaker）中。
2. 加入冰塊到搖晃器至全滿，關好蓋口，搖動15秒。
3. 最後打開蓋口，把混和好的材料倒入杯中即成。

Thomas Wai

資深調酒師，現任香港調酒學校課程總監，曾任職於著名大型酒吧Rick's Café及日航酒店，擁有超過十五年管理酒吧經驗，對雞尾酒有深入認識。

特別鳴謝：香港調酒學校 查詢：2765-0227

