



牙买加白兰地

午后享用的清爽短饮鸡尾酒。百香果的微酸加上小豆蔻的醇香，混合成凯罗斯一世，为您带来浓烈、清爽以及绵长回味。

原料：

50毫升凯罗斯一世
3份新鲜的小豆蔻豆荚
1/2百香果
15毫升香草酒
15毫升酸橙汁

方法

使用研棒在鸡尾酒调制器中将三个小豆蔻豆荚轻轻研碎，然后将其余的成分和足量冰加入鸡尾酒调制器中，剧烈摇晃，重复摇匀，然后进行品鉴。

介绍

将调好的酒倒入马丁尼酒杯中，加半颗百香果、一块焦糖和食用花做装饰。



更多鸡尾酒信息敬请访问 WWW.CARLOSBRANDY.COM