

# 揭开可乐果的神秘面纱



## 冰峰克莱顿

在短饮杯中，加入冰块，倒入适量的克莱顿可乐汤力，享受清新脆爽的焕然一新！



## 克莱顿尼尔森上将 克莱顿可乐汤力、单糖浆、 英式早茶、新鲜柠檬和干姜水

在调酒器中，混合半份新鲜柠檬、一份半单糖浆、两杯英式早茶和两杯克莱顿可乐汤力，之后摇晃调酒器使其充分融合。将四分之三的混合饮品倒入鸡尾酒杯，再加入干姜水。最后，可以新鲜的柠檬或者青柠作为点缀。

创造者：David Barker, 巴巴多斯

## 由克莱顿调制而成的 的其他清爽饮品

在玻璃高杯中，混入一份克莱顿可乐汤力和两份以下饮品中您中意的一款：  
姜汁啤酒  
干姜水  
柠檬青柠水  
苏打水  
橙汁  
柠檬水  
或者一份：  
葡萄汁  
汤力  
番石榴/菠萝汁  
或者三份椰子汁。享用时配以冰块，并以一棵马拉斯金樱桃作为点缀



## 清凉克莱顿 克莱顿可乐汤力、 香蕉、菠萝、 番石榴菠萝汁、 橙汁以及红石榴糖浆

在搅拌机中，混入一份克莱顿可乐汤力、一只香蕉、两片菠萝、一些番石榴菠萝汁、橙汁和一份石榴糖浆。加入碎冰，倒入冷冻过的杯中，同时配以一棵马拉斯金樱桃和一片橙子作为点缀。多么清爽醉人！



## 青柠克莱顿 克莱顿可乐汤力&青柠鲜汁

在高玻璃杯中，混入一份克莱顿可乐汤力和两杯青柠鲜汁。享用时可以配以冰块，并以一片青柠作为点缀



## 克莱顿调味汤力

克莱顿可乐汤力、金苹果汁、鲜姜、一切香料、罗勒、橘子酱

在调酒器中，放入一块鲜姜、三片罗勒叶和一份青柠汁，之后混合。加入三杯金苹果汁、三杯克莱顿可乐汤力、四分之一份香料以及一茶匙橘子酱，摇动调酒器使其充分混合，之后倒入加冰的杯中。最后以罗勒叶和鲜姜点缀。

创造者：Rohan Hackshaw, 巴巴多斯  
2014年调酒大师冠军获得者



## 克莱顿玫瑰汤力

克莱顿可乐汤力、黄瓜、迷迭香、灯笼椒、苹果汁、单糖浆

在调酒器中，混入两块楔形黄瓜、三或四条红色或者黄色灯笼椒、一枝迷迭香、一份单糖浆和两份克莱顿可乐汤力。倒入苹果汁直至注满调酒器，激烈地摇晃调酒器，多次倒入杯中。以一条灯笼椒、一枝迷迭香和一片黄瓜作为点缀

创造者：Dameain Williams, 巴巴多斯

## 在你的生活 中加入一些 克莱顿

在你的生活中加入一些克莱顿

Rohan Hackshaw  
Winner of Master Mixer Barbados

Phillip Antoine  
Runner up Master Mixer Barbados

克莱顿可乐汤力由  
Armstrong制造股份有限公司在巴巴多斯制作  
电话：1-246-426-2767 • www.claytonskolatonic.com  
www.facebook.com/claytonskolatonic

告诉我们你最喜欢的克莱顿配方

# Claytons Recipes



## 完美融合 克莱顿和加勒 比海风情



克莱顿是一款由加勒比海制造而充满异域色彩的汤力，最初由克莱顿兄弟大约在1880年于英格兰伦敦的巴特西创造。在一百多年的时间里，克莱顿完美保留了它的神秘魅力。如今，克莱顿在巴巴多斯生产，并分销于世界各地。克莱顿可乐汤力含有产自西非的可乐果。这种可乐果作为一种温和的兴奋剂久为人知，更被广泛宣称可祛除一系列疾病，恢复身体的健康和活力。

这款无酒精的汤力新鲜清爽，拥有使人焕然一新的魔力。它既可以和不同原料混合享用，也可以单独饮用。

## 揭开可乐果的神秘面纱



在这里，我们将展示一些加勒比海地区独有的饮料调制方法。请慢慢享受这魔力时光。。。

### 在克莱顿巴巴多斯日落 克莱顿可乐汤力&陈年朗姆酒



在威士忌酒杯中，混入两份克莱顿可乐汤力和一份陈年朗姆。享用时配以冰块，尽情徜徉在夕阳的温柔下。



### 克莱顿可乐鸡尾酒 克莱顿可乐汤力、伏特加、橙汁以及蔓越莓汁

在可林直杯中，混入一份克莱顿可乐汤力、一份半伏特加、一份橙汁以及一份蔓越莓汁。享用时配以冰块。  
创造者：Philip Antoine, 巴巴多斯 2014年度调酒大赛的亚军获得者

### 休闲克莱顿 克莱顿可乐汤力&白兰地

在白兰地杯中，混入两份克莱顿可乐汤力、一份白兰地和少量苦味酒。



在威士忌杯中，混入两份克莱顿可乐汤力、一份伏特加以及一份雪碧或者苏打水，再加入冰块。最后以一枚樱桃点缀。

### 克莱顿伏特加 克莱顿可乐汤力、伏特加&雪碧



在玻璃高杯中，混入两份克莱顿可乐汤力和一份金酒，放入一片青柠或者撒一些雪碧或者青柠鲜汁。

### 克莱顿金汤力 克莱顿可乐汤力、金酒和雪碧



### 克莱顿桂冠 克莱顿可乐汤力、Puncheon朗姆酒以及高度朗姆酒

在短饮杯中，先放入冰块，之后倒入两份克莱顿可乐汤力、一份Puncheon朗姆酒或者高度朗姆酒。

### 克莱顿冷艳蓝宝石 克莱顿可乐汤力、金酒、黄瓜和苦味酒

在玻璃高杯中，混入一份半金酒、一份克莱顿可乐汤力、半份柠檬汁、两份黄瓜汁以及少许苦味酒。



### 克莱顿玛格丽特 克莱顿可乐汤力、龙舌兰、橙皮酒（可选）、青柠以及橙汁

用青柠摩擦冰镇过的杯子边缘；将杯口侵入撒满盐的盘子当中，用盐裹满杯口边缘。在搅拌机或者调酒器中，加入一份克莱顿可乐汤力，一份龙舌兰、一份青柠汁、半份橙汁和半份橙皮酒（可选）。之后，加入大量的冰块，启动搅拌机或摇晃调酒器直到起泡。将饮品倒入准备好的杯中，最后以一片青柠作为点缀。



### 克莱顿可乐蔬果之光 克莱顿可乐汤力、上等朗姆酒、鲜姜和粉芭蕉

在搅拌器中，混入一份鲜姜、两份粉芭蕉、一份半青柠汁、四分之一份百里香以及四分之一份单糖浆，之后进行搅拌。搅拌完成后，加入冰块以及两份克莱顿可乐汤力和四分之一份上等朗姆酒，进行再次搅拌。之后，倒入加冰的鸡尾酒杯中。最后，以青柠和百里香进行点缀。

创造者：Selwyn Boyce, 巴巴多斯 2014年克莱顿酒店鸡尾酒挑战赛冠军获得者



### 克莱顿Melonkoly 克莱顿可乐汤力、蜜瓜甜酒和葡萄汁

在白葡萄酒杯中，倒入一份克莱顿可乐汤力，之后倒入两份葡萄汁，最后，在顶端缓慢地倒入一份蜜瓜甜酒。（为了彰显彩虹效果）  
清爽而愉悦的美丽意外！  
Richard King, 巴巴多斯



### 克莱顿可乐熊 克莱顿可乐汤力和啤酒

在冰镇过的玻璃高杯中，加入一份克莱顿可乐汤力，之后用啤酒斟满玻璃杯。这是最受酒吧欢迎的一款克莱顿饮品！

