

《大卫·毕格斯的调酒魔法书》

图书基本信息

书名：《大卫·毕格斯的调酒魔法书》

13位ISBN编号：9789866152184

10位ISBN编号：9866152189

出版时间：2011-7

出版社：w文化有限公司

页数：179

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《大卫.毕格斯的调酒魔法书》

前言

前言 雖然很多人都有自己偏好的理論，但實際上卻沒有人知道「雞尾酒」這個名詞確切的由來。其中一種說法是，「雞尾酒（cocktail）」這個名詞源自於混合調製的飲料「Coquetel」。這是在美國獨立戰爭（1775-1783年）期間，供應美國南方各州法國官員飲用的一種飲料。還有一種說法是，雞尾酒是美國昔日禁酒時期的產物，但早在1806年就有一篇發表於雜誌上的文章提到這個字眼，時間比禁酒令時期更早。英國人則宣稱這個字是源自於蒸餾酒酒桶底部的沈澱物，也就是所謂的「雞尾（cock-tailings）」。

我個人最喜歡的版本是，雞尾酒是雄心勃勃的英國裔美國旅館老闆娘貝茜·弗蘭根（Betsy Flanagan）發明的。她利用鬥雞色彩斑斕的羽毛裝飾而發明這種飲料。某位懂得欣賞的法國人在飲用後愛不釋手，甚至舉起酒杯大呼「Vive le cocktai！」

無論雞尾酒的真實由來為何，雞尾酒的熱潮還是在二〇年代時達到高峰，不過，之後的禁酒令對美國而言卻是酒精飲料發展的一大轉變（讓雞尾酒變得更普及的主要原因是，1919年制定了第18號美國憲法修正案，美國在接下來的十三年禁止賣酒）。為了躲避政府查緝，非法經營的酒吧偽裝酒類飲料的外觀（同時也能掩飾私釀酒粗糙的味道），結果雞尾酒的知名度水漲船高。

《大卫.毕格斯的调酒魔法书》

内容概要

本書介紹以白蘭地、琴酒、蘭姆酒、伏特加、威士忌、香檳與葡萄酒等為基酒所調配出的多種富異國情調的雞尾酒，其中有許多令禁酒主義者也垂涎的美妙調酒。除了雞尾酒的配方、調製方法和調製器具之外，還穿插與雞尾酒有關的由來或軼聞，讓你品嚐調酒之餘，對調酒有更深層認識。

初學調酒的人，可以嘗試經典的「血腥瑪麗」、「馬丁尼」等；熱戀的人，可以嘗試「吻痕」、「蜜月雞尾酒」等；喜歡新奇顏色的人，可以嘗試「藍色珊瑚礁」、「彩虹酒」等；喜歡刺激的人，可嘗試「魔鬼之尾」、「黃色炸藥」等；兒童或不喝酒的人，則可嘗試「櫻桃氣泡」、「處女瑪莉」等。

色彩繽紛的雞尾酒，輕嚐一口，讓人彷彿置身夢幻世界，忙碌下班後、慵懶假日間，一杯雞尾酒是解放壓力的最佳選擇，本書介紹超過100種的雞尾酒調製法，讓調酒就像變魔法一樣輕鬆有趣、充滿驚奇...來吧!化身調酒師，和家人朋友盡情享受有Cocktail相伴的悠閒時光吧~~~

《大卫.毕格斯的调酒魔法书》

作者简介

大衛．畢格斯，兒時成長於南非的綿羊農場中，乾旱的氣候引發他研究調製各種飲料及含酒精飲品的興趣。爾後遷居開普敦，懾服於雞尾酒與葡萄酒的魅力，於是每週撰寫相關主題並發表於歐美眾多報刊與雜誌，且曾出版葡萄酒專業書籍「Enjoy Wine」，其他相關著作尚包括雞尾酒和旅遊品酒等書籍，在歐陸調酒業界頗具盛名，其著作也受到世界各地讀者的一致推崇。

《大卫·毕格斯的调酒魔法书》

书籍目录

前言
禁酒令
调酒原料的选择
调酒计量
调酒器具
装饰鸡尾酒
解决宿醉
白兰地
琴酒
兰姆酒
伏特加
威士忌
香槟与葡萄酒
未来的经典
舒特类
非酒精性饮料

章节摘录

白蘭地 Brandy 白蘭地是由葡萄酒蒸餾而成的烈性暖酒，釀製方法有很多種。最為人所知的白蘭地是猛烈的干邑白蘭地和雅馬邑白蘭地（有人認為這二種白蘭地太高尚了，不能用於調製輕浮的雞尾酒中），但還是有許多國家蒸餾出優良的白蘭地，包括德國、希臘、美國及南非等。最頂級的白蘭地是在銅鍋中釀造出的，較商業化的白蘭地則是利用連續蒸餾法製成的。有些國家的法律甚至規定多少比例的白蘭地可以利用連續蒸餾法，以及蒸餾的產物在橡木桶中應釀製多久才能販售。在橡木桶中釀製白蘭地可以追溯至十五世紀，據說當時有一位煉金術士將他珍貴的生命之水埋在庭院中，避免被攻擊村莊的士兵奪取。這位可憐的術士在戰爭中死亡，數年後才有人發現這桶生命之水。桶中一半的溶液已經蒸發，但是剩下的瓊漿玉液竟然十分溫潤可口。長久以來，白蘭地被視為男性專屬的飲料。在十八世紀時，文豪約翰遜（Samuel Johnson）曾經提出一套哲學：「波爾多紅葡萄酒是給男孩們飲用的酒，也是屬於男人的葡萄酒，但是胸懷大志的男人們應該喝的酒是白蘭地。」不過隨著時代變遷，白蘭地已經成為了男女共賞的酒類。

1. 寡婦之吻 Widow's Kiss 在美國的新英格蘭地區，居民利用蘋果西打蒸餾，製成蘋果白蘭地（applejack）。這種飲料類似法國的卡爾瓦多斯（Calvados）。這種蘋果白蘭地的酒精濃度含量頗高，約為45度。

材料 碎冰 一份蘋果白蘭地 一份班尼狄克丁甜酒 半份黃色夏翠思香甜酒（Yellow Chartreus） 少許安古斯特拉比特苦汁 一顆新鮮草莓

製作步驟 1 將一杓碎冰加入雞尾酒雪克杯中。 2 加入蘋果白蘭地、班尼狄克丁甜酒、夏翠思香甜酒和苦汁。 3 搖晃均勻後倒入雞尾酒杯中。 4 把新鮮草莓放入酒杯中，使其漂浮在酒上當作裝飾，輕輕啣一口，風味無限。

2. 側車 The Sidecar 1920年代是雞尾酒的黃金年代，也是摩托車的黃金歲月。人們對於「沒有馬的馬車」的新奇感還未消退。在那個年代裡，敢騎乘摩托車的英勇騎士們最與眾不同且衝勁十足。側車的命名來自於當時軍官多乘坐由司機駕駛的摩托車，前往位於紐約的哈利酒吧飲酒。

材料 冰塊 一份半白蘭地 一份君度橙酒 一份新鮮檸檬汁（依口味可以加入更多檸檬汁）

製作步驟 1 將四顆冰塊放入攪拌公杯中。 2 將上述配方倒在冰塊上，均勻攪拌。 3 倒入雞尾酒杯後即可享用。

《大卫·毕格斯的调酒魔法书》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com