

《鸡尾酒全书》

图书基本信息

书名：《鸡尾酒全书》

13位ISBN编号：9787534132643

10位ISBN编号：7534132649

出版时间：2009-8

出版社：浙江科学技术出版社

作者：[英] 本·里德

页数：192

译者：姜琪瑶,楼青

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

《鸡尾酒全书》

内容概要

《鸡尾酒全书》主要内容：关于鸡尾酒的起源，有形形色色的传说。“鸡尾酒”这个词最早出现在1806年美国出版的一本词典中，当时词典的解释是：一种由烈酒、苦味剂和糖混合而成的饮料。而对于这个词最早来源于哪里，人们却只能进行猜想。一些人认为，鸡尾酒是以一位名叫Xochitl的阿芝特克族公主的名字命名的。还有一些人声称，是一位名叫贝特西弗拉纳根（Betsy Flanagan）的旅店老板首创了这个词。他们说，当年贝特西常把小鸡尾巴上的羽毛缚在大酒杯上，然后对那些光顾旅店的法国士兵们喊着“鸡尾万岁”。又或者，它的起源可以追溯到法语单词“coquetel”（据说这是一种产于法国波尔多地区的蒸馏酒，过去经常被用来调制混合饮料），意为混合饮料。不管它的身世如何扑朔迷离，有一点可以肯定，现代鸡尾酒文化是在20世纪20年代的美国正式宣告问世，并从此大行其道的。

《鸡尾酒全书》

作者简介

本·里德（Ben Reed）是伦敦最热门的酒吧调酒师，他的调酒足迹遍布世界各地，包括中国香港和南非。1997年，他在由绝对伏特加公司（Absolut Vodka）赞助的调酒比赛中荣获“年度鸡尾酒调酒师”称号。他经营过伦敦最时尚的酒吧Met Bar和Woody's Bar，现任英国最大的调酒咨询公司IP Bartenders的调酒顾问。他在英国《时代杂志》开设的专栏“Barfly”广受欢迎。他还接受过《Vogue》、《Red》和《GQ》等多家杂志的专访。他的第一本书《清凉鸡尾酒》一经出版便大获成功，成为全球畅销书。

《鸡尾酒全书》

书籍目录

鸡尾酒基础 鸡尾酒的起源 吧台背后 鸡尾酒配方 马提尼酒 强力开胃酒 玛格丽塔酒 香槟鸡尾酒 柯林类、瑞奎类和菲士类 思迈斯类 费克斯类 酸酒 海波类、库勒类和宾治类 司来默类、司波类和子弹酒 餐后酒和奶油鸡尾酒 解醉酒 无酒精鸡尾酒 鸡尾酒术语索引

章节摘录

插图：酒杯装饰装饰物是鸡尾酒不可或缺的一部分。不过，人们并非总是带着敬意来对待鸡尾酒的杯饰。在历史上，曾经至少有10年，用于装饰饮料的装饰物都艳丽浮华，映射着当时鸡尾酒艳俗的特质，虽然这并不代表鸡尾酒的口味也是同样的庸俗不堪。如今，人们普遍认为，如果搭配协调，杯饰会为鸡尾酒增添色与味。的确，你可以用凤梨片、樱桃和橙皮圈来装饰一杯Mai Tai，因为这是提奇（Tiiki）鸡尾酒。但是，如果把以上装饰物中的任何一种用于经典马提尼（Classic Martinni），那么你的调酒师职业生涯也差不多快结束了。柠檬、青柠和橙子是三种基本的鸡尾酒装饰物。柠檬和橙子应该切成半月形薄片，青柠应该切成角形。用青柠装饰时，可以通过将青柠角的汁液挤入鸡尾酒中以增添风味。装饰物应该在最后阶段加入鸡尾酒中。柠檬油调香（zest，即将柠檬皮中的香味油挤入鸡尾酒中）和扭条（twist，即将柠檬皮削成1厘米×5厘米的扭条）也是调酒师常用的装饰。被轻柔地削成扭条的柠檬皮浮在经典马提尼的表面，正如糖霜附在蛋糕的表面。此时的柠檬皮越薄越好，并且要尽量避免削下柠檬皮内白色的络，以免苦涩的络破坏马提尼等味道细滑的鸡尾酒的均衡口味。你还可以尝试着从燃烧橙皮中的油获得戏剧性效果。从橙子上取一块较厚的皮，把它捏在拇指和食指间，皮朝下，置于饮料上方。挤压橙皮，使橙皮中的香味油经过明火滴在饮料表面，你会惊喜地看到一闪而过的光亮（柑橘油是可燃的），然后一丝烧灼的橙味随之悠悠地融入饮料中（饮料表面也许会出现微量的炭灰——别担心，这无伤大雅）。如果你还期待更为华丽的装饰，那么不妨尝试使用螺旋形果皮。可以用菜刀或专用的削皮刀从水果上削下长长的螺旋形果皮。用新鲜的薄荷装饰也会取得非常好的效果。此外，还可以选用各种热带水果或具有异国情调的水果，比如草莓、猕猴桃以及杨桃等。在选择装饰物时，应尽量选用与鸡尾酒材料相配的水果。杯口加霜也是一种特别有效的增色添味的方法，可选用的材料有糖、盐、可可粉、肉豆蔻粉和肉桂粉。给酒杯加霜时，先用柠檬汁擦拭杯沿或把杯沿浸入打发的蛋清中，接着将酒杯倒转并浸入选用的粉末中。与此同时，要确保粉末只沾在杯沿外部而没有沾到饮料。

《鸡尾酒全书》

编辑推荐

《鸡尾酒全书》是200多种经典、时尚鸡尾酒配方大全，让人心动的原创作品，家庭酒吧必备工具与材料，调酒技巧的专业指点，调制一杯完美均衡鸡尾酒的权威建议，附赠鸡尾酒术语表和索引。

精彩短评

1、 目录

- 鸡尾酒基础 1
- 鸡尾酒的起源 2
- 吧台背后 8
- 鸡尾酒配方 45
- 马提尼酒 Martinis 46
- 强力开胃酒 Power Aperitifs 74
- 玛格丽塔酒 Margaritas 86
- 香槟鸡尾酒 Champagne Cocktails 96
- 柯林类、瑞奎类和菲士类 Collinses , Rickeys and Fizzes 104
- 思迈斯类 Smashes 110
- 费克斯类 Fixes 118
- 酸酒 Sours 124
- 海波类、库勒类和宾治类 Highballs , Coolers and Punches 130
- 司来默类、司波类和子弹酒 Slammers , Sippers and Shooters 140
- 餐后酒和奶油鸡尾酒 Digestifs and Creamy Cocktails 150
- 解醉酒 Morning After 164
- 无酒精鸡尾酒 Mocktails 170
- 鸡尾酒术语 178
- 索引 182

2、 您的博客写得很好啊，也欢迎您来中华酒网做客啊。已经将您这篇妙文转发到酒网论坛了www.jiu.cn/bbs若您觉不妥请给我们消息，我们必改正，谢谢！

一个只做酒行业的网站；

一个中国人看了都不容易忘记的好名字www.jiu.cn；

以酒商务为主，包括：

买 酒：自己选好酒下订单；

开店铺：发布酒产品，管理酒产品，管理客户订单；

团 购：以量定价，让自己在不会影响整体利润的情况下，产品争取更多客户销量更大；

宴 酒：随着大型社交活动的平凡，宴请时出现专用于宴请的酒产品；

展 会：可以发布酒业展览会通知信息，咨询共享；

除上述 还包括大量的酒的文化、知识咨询，酒业人士自己的论坛；

更有为酒行业内贵宾免费提供酒行业人士专用的@jiu.cn邮箱服务。

只要是做酒行业的，你上了就能发现一块网络新世纪的新天地！

酒行业的未来，请来酒网www.jiu.cn

《鸡尾酒全书》

精彩书评

1、您的博客写得很好啊，也欢迎您来中华酒网做客啊。已经将您这篇妙文转发到酒网论坛了www.jiu.cn/bbs若您觉不妥请给我们消息，我们必改正，谢谢！一个只做酒行业的网站；一个中国人看了都不容易忘记的好名字www.jiu.cn；以酒商务为主，包括：买酒：自己选好酒下订单；开店铺：发布酒产品，管理酒产品，管理客户订单；团购：以量定价，让自己在不会影响整体利润的情况下，产品争取更多客户销量更大；宴酒：随着大型社交活动的平凡，宴请时出现专用于宴请的酒产品；展会：可以发布酒业展览会通知信息，咨询共享；除上述还包括大量的酒的文化、知识咨询，酒业人士自己的论坛；更有为酒行业内贵宾免费提供酒行业人士专用的@jiu.cn邮箱服务。只要是做酒行业的，你上了就能发现一块网络新世纪的新天地！酒行业的未来，请来酒网www.jiu.cn

2、目录 鸡尾酒基础 1 鸡尾酒的起源 2 吧台背后 8 鸡尾酒配方 45 马提尼酒 Martinis 46 强力开胃酒 Power Aperitifs 74 玛格丽塔酒 Margaritas 86 香槟鸡尾酒 Champagne Cocktails 96 柯林类、瑞奎类和菲士类 Collinses, Riskeyes and Fizzes 104 思迈斯类 Smashes 110 费克斯类 Fixes 118 酸酒 Sours 124 海波类、库勒类和宾治类 Highballs, Coolers and Punches 130 司来默类、司波类和子弹酒 Slammers, Sippers and Shooters 140 餐后酒和奶油鸡尾酒 Digestifs and Creamy Cocktails 150 解醉酒 Morning After 164 无酒精鸡尾酒 Mocktails 170 鸡尾酒术语 178 索引 182

《鸡尾酒全书》

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