

<<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

出版时间：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，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<鸡尾酒全书>>

### 内容概要

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（BetsyFlanagan）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

作者：(英国)本·里德(Reed.B.) 译者：姜琪瑶 楼青本·里德 (Ben Reed)，伦敦最热门的调酒师，调酒足迹遍布世界各地，包括中国香港和南非。

1997年，在由绝对伏特加公司赞助的调酒比赛中荣获“年度鸡尾酒调酒师”称号。

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IPBartenders的调酒顾问。

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

## &lt;&lt;鸡尾酒全书&gt;&gt;

## 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 Martini），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。

<<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:<http://www.tushu007.com>