

<<经典鸡尾酒调制手册>>

图书基本信息

书名：<<经典鸡尾酒调制手册>>

13位ISBN编号：9787535940292

10位ISBN编号：7535940293

出版时间：2006-1

出版时间：广东科技出版社

作者：孙国妍杨洁

页数：120

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>

<<经典鸡尾酒调制手册>>

内容概要

鸡尾酒是一种酒类混合饮品，通常至少由两种不同的利口酒或其他成分的酒类或饮料搭配混合而成。从上个世纪二三十年代以来，鸡尾酒广受人们欢迎并成为一种时尚潮流，许多令人兴奋的鸡尾酒酒吧纷纷开业。

本书详细介绍了经典鸡尾酒的调制方法与技巧，全书把鸡尾酒分为五个类别来阐述，分别是经典鸡尾酒、烈酒类鸡尾酒、长饮类鸡尾酒、异国情调的鸡尾酒、软饮料类鸡尾酒，该书制作精美，插图诱人，语言通俗，是爱好鸡尾酒的朋友或想学一技之长的朋友们的理想选择。

本书不仅介绍了经典鸡尾酒，如曼哈顿、薄荷茱丽普和血腥玛丽的调制法，还囊括了许多时下流行的最新品种。

本书在介绍每款鸡尾酒时提供详细的历史知识、原料、调制方法以及注意点，并附精美的鸡尾酒图片，让你恨不得一饮为快。

对于调酒师而言，这是一本难得的专业教材；对于初学者而言，这是一本出色的指导手册。

对于那些想尝试自己调制鸡尾酒的人士而言，阅读此书，你会很快成为调制鸡尾酒的行家。

<<经典鸡尾酒调制手册>>

书籍目录

一简介二、经典鸡尾酒 1.涩味马天尼 2.金司令 3.薄荷茱丽普 4.曼哈顿 5.亚历山大宝贝 6.经典白兰地 7.古典香槟鸡尾酒 8.酸白兰地 9.B-52 10.海滨微风 11.敲墙者哈维 12.血腥玛丽 13.亚历山大白兰地 14.草蜢 15.红辣椒伏特加天尼 16.酸苹果 17.蛋酒 18.玛格丽特 19.卢吉 20.苹果奖杯三、烈酒类鸡尾酒 1.咸狗 2.南风巴斯特 3.琴酒奖杯 4.歌剧 5.焦油 6.沃尔特斯 7.酒吧 8.伏特加马天尼 9.本尼迪克特 10.罗布·罗伊 11.白俄罗斯人 12.黑俄罗斯人 13.卡伊皮林纳 14.珊蒂珀 15.白兰地赛德卡 16.天堂 17.香蕉布利斯 18.白兰地曼哈顿 19.苦贝瑟 20.想像力 21.神风特工队 22.蒙塔罗莎 23.伏特加奎宁 24.奇奇 25.锈钉 26.螺丝刀 27.古典酒 28.纽约 29.马颈 30.酸威士忌 31.侧车 32.橘花 33.伯恩赛德 34.一拳击倒 35.弩 36.潘丘·维拉 37.巴迪斯特 38.白兰地古巴四、长饮类鸡尾酒 1.古典飘仙一号 2.宇航员 3.于连宾治 4.巴哈马宾治 5.晨光费兹 6.蛇神王子 7.维吉尼亚薄荷茱丽普 8.密西西比宾治 9.桑格丽亚 10.夏布利杯 11.法兰西'75 12.蓝色香槟 13.绿茴香费兹 14.布鲁克林轰炸机 15.琴费兹 16.银费兹 17.琴奎宁 18.雪梨登波 19.冰金橘柠檬 20.灰姑娘 21.冰橘茶 22.基尔五、异国情调的鸡尾酒 1.蓝宝石马天尼 2.本斯橙味甜酒 3.夏威夷檀香山 4.爱丽斯泉 5.樱桃茱丽普 6.哈瓦那海滨 7.粉红朗姆酒 8.克利斯多夫朗姆酒 9.多巴哥费兹 10.圣·露西亚 11.蓝色夏威夷 12.可可乐高 13.港口 14.热带梦幻 15.东印度 16.克利奥尔宾治 17.蜜瓜球 18.美国丽人 19.莱姆琴酒费兹 20.莫斯科骡子 21.泰国日出 22.加勒比海香槟 23.赞比 24.千禧年 25.迈泰 26.新加坡司令 27.自由古巴 28.菠萝可乐达 29.拓荒者宾治 30.蓝色珊瑚礁 31.海豹 32.阿卡波克 33.晨曦六、软饮料类鸡尾酒 1.三藩市 2.冷冻柚子薄荷酒 3.禁酒令宾治 4.酸果蔓碎 5.水果宾治 6.胡萝卜奶油酒 7.酸橙汽水

<<经典鸡尾酒调制手册>>

章节摘录

(一)鸡尾酒的历史、起源和文化 关于谁发明了鸡尾酒，一直引起许多人争论，而且他们都试图使人相信他们本人的答案才是正确的。

问题是，他们各执一词，因此这些说法不可能全是正确的！

许多人津津乐道，并绘声绘色地讲述Xoctl公主的故事。

传说中，Xoctl是墨西哥一位贵族的女儿，她在他父亲的庭院内为美国军官调配了一种混合酒。

由于语言不通，美国人以为这种酒的名字就叫做“Xoctl”，后来，这名字逐渐演变成了“cocktail”，并和传说一道进入了酒的历史流传下来，成为这种具有异国情调的、有致命吸引力和极其美味的酒的名词。

很遗憾的是，这个故事似乎更像是生动的虚构而非真正的事实。

事实上，鸡尾酒盛行于20世纪20年代美国“禁酒法”颁布时期，当时酒精被法律禁止，到地下酒馆偷偷喝私酒的人说，人们尝试从声名狼藉的私烧酒(地下酒馆贩卖的私酒)和其他质量低劣的私酒中调制出一种可以喝的酒精饮料，以蒙骗当时的执法者，让他们相信这只是一杯茶中倒出来的饮料，不属“禁酒法”禁止之列。

为了达到他们躲避法律的目的，他们还发明了一套巧妙的隐语系统，创造了一大批富有想像力、引人遐想的名字来命名他们的杯中之物，这些名字或多或少增添了这个调制、饮用和供应鸡尾酒的行业的魅力。

“禁酒法”从1920年1月17日始，1933年12月终，一点都不奇怪的是，这段时期，允许售卖的酒超出了标准。

这反映出混合酒的工艺进一步提升。

这段期间，鸡尾酒的种类越来越多，人们应用了越来越多的成分来调酒，创造了越来越多天马行空的名字。

随着鸡尾酒的品种不断增多，它开始以更快的速度盛行，以至于它成为了追求时髦的人钟爱的饮料。

它流行的地方不限于美国，还有英国的许多大城市乃至整个欧洲大陆。

过不了多久，所有城市里时髦的宾馆和酒吧都以拥有一个鸡尾酒吧为荣。

20世纪二三十年代是鸡尾酒的黄金时期，其中一些奇异的具有独特的意义的鸡尾酒流传下来，至今在酒吧还可以喝到。

例如“血腥玛丽”、“琴蕾”(Gimlet)、“特吉拉日出”(Tequila Sunrise)、“死后复生”(Corpse Reviver)、“巴克费兹”(Bucks Fizz)和“赞比”(Zombie，又称蛇神酒)——这些酒都诞生于上个世纪二三十年代，但在现代时尚的酒吧里仍然流行。

在了解鸡尾酒的过程中，我们可能会惊奇地发现，某些我们今天享用的鸡尾酒，其历史比我们以为的还要早。

许多从宾治和热饮品发展而来的鸡尾酒早在十八九世纪就非常流行，当时它们只在公开表演、晚会和舞会等场合出现。

例如最受欢迎的鸡尾酒之一“涩味马天尼”(Dry Martini)，就起源于19世纪，不过，经年累月，它的味道有所改变，比当初更涩——这不奇怪，现在的人也比以前更世故，不是吗？

第一本关于鸡尾酒的书籍有着沉闷的名字：《美食家的指导——如何混合饮料》，它是一个名叫杰瑞·汤姆斯的所谓的“教授”写的，于19世纪60年代在美国出版。

许多古典鸡尾酒，例如“台克利”(Daiquiri)、“薄荷茱丽普”(Mintt Julep)、“曼哈顿”(Manhattan)等，都来自于那个时期，并于20世纪二三十年代鸡尾酒“卷土重来”的时期再次流行。

还有其他鸡尾酒，例如“敲墙者哈维”(Hanvey Wallbanger)和“菠萝可乐达”(Pina Colada)属于上个世纪70年代末80年代初的又一个鸡尾酒复兴时期。

另外一些品种，例如装在子弹杯里的B-52和其他短饮(分量在60-80毫升的饮料)、层次分明的、只向下用力摇一次即可饮用的鸡尾酒，皆位于最新的鸡尾酒潮流之列。

<<经典鸡尾酒调制手册>>

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>