

<<鸡尾酒调制技法>>

图书基本信息

书名：<<鸡尾酒调制技法>>

13位ISBN编号：9787800226106

10位ISBN编号：7800226107

出版时间：2002-07-01

出版时间：金盾出版社

作者：陈浩

页数：114

字数：72000

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>

## <<鸡尾酒调制技法>>

### 内容概要

本书由玛提尼国际调酒大赛中国赛区冠军、葡萄牙国际调酒协会颁发给优秀职业调酒师荣誉证书的陈浩编著。

书中介绍了调制鸡尾酒的常识，具体讲授了240款用中外酒品调制鸡尾酒的方法，以及如何安排酒会、酒和菜怎样搭配，如何品酒和鉴别酒的质量等知识。

文字流畅，介绍的方法简便，经济实用，有助于指导酒品的合理消费和提高饮酒的文化素养，最适宜家庭以及酒吧、歌厅、餐厅调酒参考。

## &lt;&lt;鸡尾酒调制技法&gt;&gt;

## 书籍目录

一、鸡尾酒二、调酒器具和酒杯（一）调酒器具（二）酒杯三、调酒手法和鸡尾酒的装饰（一）调酒手法（二）鸡尾酒的装饰四、调酒常识五、鸡尾酒调制240款（一）以国产白酒为基酒调制的鸡尾酒 1.中国皇帝 2.夜上海 3.老友 4.大富豪 5.诺言 6.黑香槟 7.歌舞升平 8.山寺桃花 9.银色梦幻 10.金色梦幻 11.海南岛 12.劲风 13.杏花 14.清影 15.人间八月 16.午夜星辉 17.日落紫禁城 18.慢跑 19.红高粱（一） 20.中秋 21.赤道之风 22.黑森林（热饮） 23.二人世界 24.火山冰 25.红太阳 26.丽人 27.金步摇 28.赤道风（热饮） 29.温泉（热饮） 30.金福寿（二）以竹叶青为基酒调制的鸡尾酒 31.蜻蜓点水 32.竹叶莲花 33.春绿 34.天池 35.海岸线 36.飘飘 37.竹叶青潘趣酒 38.返青时节 39.烈日青竹（热饮） 40.香香（三）以桂花陈酒为基酒调制的鸡尾酒 41.水中花 42.美季 43.雪花飞香 44.山之吻 45.墨海 46.花团锦簇 47.浮华世家 48.初恋 49.桂花奶（热饮） 50.桂花香甜酒（四）以玫瑰露酒为基酒调制的鸡尾酒 51.玫瑰花魂 52.重击 53.十里香 54.名模 55.刺玫瑰 56.幻影 57.火山1号（热饮） 58.太阳神（热饮） 59.公共汽车 60.淘金人（一）（五）以红葡萄酒为基酒调制的鸡尾酒 61.爱的回归 62.映日荷花 63.夜来香 64.相思红豆 65.红杉树 66.清凉燕山 67.天使之恋 68.圣诞礼物 69.红高粱（二） 70.回响 71.欢颜 72.帷幕 73.不倒翁 74.冷酷的心（热饮） 75.红酒杯 .....六、酒会安排与酒菜搭配七、酒的品尝和鉴别附：酒的量度换算

<<鸡尾酒调制技法>>

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>