第一图书网, tushu007.com

<<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

出版时间：w文化有限公司

作者：大l. 格斯 著

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，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

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。

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~~~

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，輕輕啜一口，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。

第一图书网, tushu007.com

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