

<<调酒>>

图书基本信息

书名：<<调酒>>

13位ISBN编号：9787111136392

10位ISBN编号：711113639X

出版时间：2004-1

出版时间：机械工业出版社

作者：雷·福利

页数：334

字数：341000

译者：范晓郁

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

我们处在一个快节奏的竞争时代，越来越多的人感到紧张、疲惫；我们同时又处在一个充满乐趣、多姿多彩的时代，人们到河边垂钓，到酒吧品味“洋”酒，到健身房去健身，到绿草如茵的高尔夫球场去打高尔夫……人们既要紧张地工作，又要在休闲中缓解紧张和疲劳，调整心态。读上一本令人愉快的书，已逐渐成为现代人生活的重要组成部分；读上一本能够指导人们轻松生活的书，更是一种必要的时尚。

机械工业出版社引进的这套“阿呆系列”图书，是休闲书之精品，《聚会筹划》、《高尔夫》、《钓鱼》、《数码摄影》、《数码视频》、《古典音乐》、《时间管理》、《40岁保健》、《婚姻物语》、五彩缤纷的《葡萄酒》，使人大开眼界，给紧张劳累的现代人带来了轻松的愉悦。译者们在抗击“非典”的日子里，汗流浹背伏案翻译的同时，已经首先感受到了这套书带来的乐趣、轻松和愉快。

这套丛书专业全面、细致入微，生活趣味盎然。

为了忠实于原文，翻译好本系列丛书，我们组成了“译审委员会”，辽宁大学范岳教授、陈峰教授、宋蕴生译审，王燕、廉运杰副教授、燕山大学董洪学教授、沈阳大学尹雅娟副教授、沈阳师范大学张萍副教授等十几名老师对译稿进行了审校。

现在这套“阿呆系列”丛书与读者见面了。

我们相信读者会喜欢这套书，因为它带给你的不仅是技能和本领，而且还有轻松和愉悦的心情。

<<调酒>>

内容概要

当你步入酒吧时，你是否清楚自己该点些什么酒来度过这美好的时光呢？

当你要筹划聚会，宴请宾朋时，你是否知道该准备哪些用品和酒水呢？

当你要亲自上阵为自己或朋友调制鸡尾酒时，你是否了解该准备哪些原料和水果装饰呢？

如果想解决这些问题，你就必须读一读本书。

不论你是一位职业的调酒师，还是一位有着丰富知识的美食家，或是一位普通的消费者都可以在本书中找到一些有价值的东西。

本书共分四个部分，第一部分主要介绍了酒吧服务所需要的用具以及一些基本的上酒技巧。

而这一部分中的图表又会让你对繁琐的内容一目了然。

第二部分介绍几种主要的酒，包括它们的产地、制作方法、储藏与饮用。

第三部分是本书最主要的一个部分，作者列出了近一千种鸡尾酒的配方。

他用简单明了的方式告诉你如何调制鸡尾酒。

最后一部分介绍了防治打嗝和宿醉的方法，并列出了与酒吧服务有关的网址和联系机构。

<<调酒>>

作者简介

雷·福利，曾经是一名海军陆战队士兵，拥有20多年酒吧服务和饭店招待的经验，是《调酒师》杂志的创始人和出版人。

该杂志是全世界唯一的一本专门为调酒师所写的杂志，也是为数不多的为酒品服务商所撰写的杂志之一。

《调酒师》杂志已经历了18年的风雨，其发行量已经超过

书籍目录

译者序引言 如何使用本书 本书结构 本书所使用的图标 读本书会学到什么 第一部分 基础篇 第1章 关于起瓶器、正确的用具和载杯 基本用具 载杯 第2章 新手上路 水果的切法 摇和鸡尾酒 葡萄酒和香槟酒的开瓶法 制作简易糖浆 第3章 建立家庭酒吧 关于后勤方面的建议 你需要为家庭酒吧买些什么 有关聚会的图表 第4章 图表及度量法 与酒瓶相关的量制 酒吧量制及其对应量 啤酒量制 每瓶酒可分成的份数 葡萄酒的上酒温度 卡路里和碳水化合物 第二部分 从美国威士忌到葡萄酒的简介 第5章 美国威士忌和加拿大威士忌 如何制作威士忌 波旁威士忌 田纳西威士忌 黑麦威士忌 加拿大威士忌 混合威士忌 贮藏与饮用 第6章 开胃酒 第7章 啤酒 如何酿造啤酒 啤酒的种类 贮藏与饮用 第8章 白兰地 什么是白兰地？ 美国白兰地 世界各地的白兰地 水果白兰地 果味白兰地 贮藏与饮用 第9章 干邑白兰地和雅邑白兰地 干邑白兰地 雅邑白兰地 贮藏与饮用 第10章 甜酒和利口酒 品种众多的甜酒 贮藏与饮用 第11章 金酒 一段关于金酒的历史 金酒的类型 流行品牌 贮藏与饮用 第12章 爱尔兰威士忌 是什么使爱尔兰威士忌如此香醇可口 流行品牌 贮藏与饮用 第13章 朗姆酒 朗姆酒的历史 如何酿制朗姆酒 流行品牌 第14章 苏格兰威士忌 苏格兰威士忌的类型 如何酿制苏格兰威士忌 流行的混合苏格兰威士忌 纯麦苏格兰威士忌 贮藏与饮用 第15章 特基拉酒和麦斯卡尔酒 如何酿制特基拉酒 流行的特基拉品牌酒 贮藏与饮用 麦斯卡尔酒 第16章 伏特加 流行品牌 香味伏特加 贮藏与饮用 第17章 葡萄酒 世界各地的葡萄酒 波特酒 雪利酒 葡萄汽酒 味美思酒 关于葡萄酒的最后一点说明 第三部分 鸡尾酒配方 第18章 鸡尾酒配方从A到Z 第19章 名品五色酒 一切都与比重有关 一些有帮助的图表 五色酒配方 第20章 潘趣酒 第21章 不含酒精的饮料 第四部分 十大秘诀 第22章 至少十种疗法和忠告 打嗝 宿醉 第23章 千条网址和其他联系机构 网址 酒吧服务有关机构名词术语

章节摘录

朗姆酒是甘蔗经过蒸馏而成的一种酒，可分为清淡型和浓烈型。而且它也是上百种鸡尾酒配方中的成分。

朗姆酒的历史 作为出口产品的加勒比朗姆酒已经有几百年的历史了，它与盛产甘蔗的热带和亚热带气候关系紧密。

是克里斯多夫·哥伦布最先把甘蔗从亚速尔群岛传入加勒比海地区的。

但是朗姆酒的起源要古老的多。

大多数专家认为这要追溯到2000多年前。

甘蔗类似于生产于中国南方和印度的一种水生植物。

亚历山大大帝征服印度后将它带回埃及，“这种植物无需蜜蜂的帮助就可以提供蜂蜜……”。

中世纪的阿拉伯人，伊斯兰教教徒把蒸馏甘蔗的技术传授给摩尔人，于是摩尔人开始酿制亚力酒——一种以甘蔗为主的原始朗姆酒，并且在公元636年之后开始在欧洲种植甘蔗。

1493年，哥伦布在他第二次航海时将甘蔗带到了波多黎各岛。

后来该岛的首位西班牙总督庞斯·里昂率先在波多黎各岛种植甘蔗，甘蔗很快成为当地的重要经济来源，也对世界上的精品朗姆酒的味道产生了深远的影响。

传说庞斯·里昂历尽千险追寻一种神秘的“不老泉”，而一些科学家推测他只是在寻找一种能够用来蒸馏朗姆酒的纯净水。

波多黎各朗姆酒厂的前身是一家蔗糖加工厂，始建于1524年，当时生产的甘蔗蒸馏酒被称为brebaje，朗姆这个词是被那些东征的英国海员们后加上的。

在19世纪早期，朗姆酒的知名度不断提高。

酿酒业在波多黎各岛渐渐兴旺起来。

在1893年，第一个现代筒式蒸馏器被引进波多黎各岛。

在这种新技术的帮助下，当地酿酒业有了飞跃的发展，并且生产出品质更优秀、口感更柔和的朗姆酒。

酿酒商们将厂房由广阔的、偏远的甘蔗种植园迁至到位置便利的地方，很快形成了中央统一的管理机制。

第一批出口美洲的波多黎各朗姆酒于1897年被装运上船——大约有18000加仑。

尽管在美国的禁酒年代，大多数波多黎各朗姆酒生产商仍然照常营业，但并不是“走私朗姆酒”，而是生产工业酒精。

当禁酒运动在1934年结束时，波多黎各朗姆酒把它的商业重心又重新放回到开发美国酒水潜在市场上。

而且慢慢地又重新开始了向美国港口运送货物的业务。

它很快进一步提高了朗姆酒的产量。

另外，由于有一些特殊的政府基金和研究，该岛生产的朗姆酒的产量在全世界同类产品中跃居首位。

<<调酒>>

媒体关注与评论

“开朗的《调酒师》杂志出版人雷·福利根据他的经验和权威提供了很多经历了时间考验的建议，只有在酒吧中为成千上万的人服务过的人才能提出这样的建议。

”——莱罗伊·奈曼，艺术家 “雷·福利是调酒师中的佼佼者。

让他去揭示调制混合酒的秘密吧！

《调酒》对任何酒吧来说都是必不可少的。

”——迈克尔·卢，Carilion进口公司主席和CEO “还有谁在写关于调酒术方面的书时会比《调酒师》杂志出版人雷·福利做得更好？

”——克林特·卢登堡，Schieffelin & Somerset 公司市场营销部 “不论你是想在家中开一次小型的聚会，还是要从事一种新的职业，你都可以从这本书学起。

”——哈里·诺利斯，庄园饭店、欢乐谷 城堡和莱姆斯海德旅馆经营者 “《调酒》是所有亲自动手的调酒师的必备书。

”——查尔斯·乔普，美国调酒师协会，国际调酒师协会 “有谁会比美国最著名、最风趣的调酒师雷·福利更适合写这本《调酒》呢？

”——小比尔·塞缪斯，Makers Mark酿酒公司主席 “在棒球的名人堂中有五位先驱：泰·克博、贝博·鲁斯、瓦尔特·约翰逊、克里斯蒂·马休逊和霍纳斯·瓦格那。

在调酒师名人堂中只有一位先驱：雷·福利。

我还用多说吗！

”——鲍勃·萨弗莱蒂尼，美国Domecq白酒 & 葡萄酒 联合有限公司副主席 / 部门经理

<<调酒>>

编辑推荐

你能够调制出完美的马提尼吗？
你能调制出完美的四海为家吗？
这本全面的按照从字母A到Z 的顺序排列的指南包括了古典饮料和现代最酷的鸡尾酒，它可以教你调制你或你的客人想要的任何酒。

雷·福利，《调酒师》杂志出版人，做了20多年的职业调酒师。
他也是The Ultimate Cocktail Book和The Ultimate Little Shooter Book的作者。

对雷·福利的评价 “美国最著名的，最风趣的调酒师。”
——比尔·塞缪尔斯，Maker's Mark酿酒有限公司总藏 “在调酒师名人堂只有一位先驱：
雷·福利。”
——鲍勃·萨弗莱蒂尼，美国Dornecq白酒和葡萄酒联合有限公司副总藏

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>