

<<鸡尾酒大事典>>

图书基本信息

书名：<<鸡尾酒大事典>>

13位ISBN编号：9787533138370

10位ISBN编号：7533138376

出版时间：2005-2-1

出版时间：山东科学技术出版社

作者：成美堂

页数：3111

字数：100000

译者：张维娜,商伯航

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>

<<鸡尾酒大事典>>

内容概要

本书以标准鸡尾酒为中心，按照不同的基酒来分类，介绍了800种鸡尾酒。

口味等以各种鸡尾酒介绍中的内容为基准。

利用带照片的索引可以直观地查找到本书中每一款不同颜色、不同类型的鸡尾酒，也可以利用利口酒和烈酒的度数来检索，每款鸡尾酒的基酒、配方、口味、季节、最佳饮用时间、制作方法、度数亦可一目了然。

<<鸡尾酒大事典>>

书籍目录

以杜松子酒为基酒的鸡尾酒以伏特加酒为基酒的鸡尾酒以朗姆酒为基酒的鸡尾酒以白兰地为基酒的鸡尾酒以威士忌酒为基酒的鸡尾酒以龙舌兰酒为基酒的鸡尾酒以葡萄酒及香槟酒为基酒的鸡尾酒以利口酒为基酒的鸡尾酒无酒精的鸡尾酒以啤酒为基酒的鸡尾酒鸡尾酒的21种制作形式鸡尾酒的调制技法鸡尾酒酒杯鸡尾酒用具用于调制鸡尾酒的酒类酒精度索引

<<鸡尾酒大事典>>

章节摘录

爱尔兰威士忌 Irish Whiskey 此酒产于爱尔兰。爱尔兰被认为是威士忌的发祥地，此地的威士忌是在凯尔特文化特定的环境中孕育出的蒸馏酒。将大麦、大麦麦芽、小麦、黑麦等发酵，用大型蒸馏器连续蒸馏3次酿造而成。采用这种蒸馏法和原料可酿造出独特的威士忌，其口味柔润清香、基本无泥炭薰味。酒精度数：40度。

阿瓜维特酒 Aquavit 在以粮食和土豆为原料酿造的中性烈酒中加入香料，再次蒸馏而成。香料可选用藏茴香和茴蓂等。在斯堪的纳维亚诸国，阿瓜维特酒被用作本地酒的总称，不管酒里是否加入调料。此酒作为啤酒的稀释饮料而广为人知。

蛋黄白兰地酒 Advocaat 用蛋黄和各种香料为基酒制成的荷兰产利口酒，状态黏稠。“Advocaat”的意思是律师，或许有喝了这种酒就变得能言善辩之意。酒精度数：17度。

苦艾酒 Absinthe 将浸泡了一段时间的原料加以蒸馏而成，是代表性的利口酒之一。在烈酒中掺配洋艾、大茴香、茴香、芫荽、当归根、苦杏仁、丁香等香料酿制而成。苦艾酒别名“绿色魔酒”。这是因为酒瓶中的苦艾酒呈透明的浅绿色，但一旦对人冰或水，立刻就会变成乳白色。由于经常大量饮用这种酒会出现中毒症状，损害神经系统，因此自1915年起，世界各国已经全部禁止该酒的生产与销售。为不触犯法律，目前已有一种代用品酒——彼诺(法国绿茴香酒)上市。

<<鸡尾酒大事典>>

编辑推荐

你是否曾经为形形色色、绚丽多彩的鸡尾酒所吸引？

！

你是否也希望自己能够凭借双手调制出那浓烈甘纯或清新爽口的琼浆玉液？

！

如果你对鸡尾酒感兴趣，不妨跟着本书来一次鸡尾酒的制作旅程，这里有800种鸡尾酒的调制方法，相信总有适合你的最佳方案！

<<鸡尾酒大事典>>

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>