

<<品鉴宝典：鸡尾酒完全掌握手册>>

图书基本信息

书名：<<品鉴宝典：鸡尾酒完全掌握手册>>

13位ISBN编号：9787533542818

10位ISBN编号：7533542819

出版时间：2013-7

出版时间：福建科学技术出版社

作者：（日）渡边一也

译者：邓楚泓

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>

## <<品鉴宝典：鸡尾酒完全掌握手册>>

### 内容概要

#### 内容简介：

无论是一个人在酒吧独享静谧的私人时空，还是两个人在一起谈笑对酌，抑或是更多人在一起欢快派对，鸡尾酒都是必不可少的气氛调节剂。

如果对鸡尾酒的知识完全不了解，那么在叫酒的时候就会感到非常麻烦。

本书除介绍了鸡尾酒的基础知识，还详解了以朗姆酒、龙舌兰、威士忌、啤酒等作为基酒调制鸡尾酒的材料及方法。

同时，还特别介绍了被称为“鸡尾酒之王”的马丁尼、“鸡尾酒女王”的曼哈顿，以及螺丝钻、莫斯科骡、巴拉莱卡、代基里等10种鸡尾酒的特别变化，能够让您在更适合自己口味的基础上进行调制，让鸡尾酒变得更加美味和变幻莫测。

本书涵盖内容全面，涉及面之广泛，介绍的操作方法简单，绝对是一本值得珍藏的鸡尾酒宝典。

#### 编辑推荐：

一本不可多得的鸡尾酒大全图书，本书告诉您最简单、最直观的鸡尾酒调配方程式，只要您记住了这些方程式，谁都能够调制出美味的鸡尾酒！

1.全面介绍调配鸡尾酒的方法（摇合法、调和法、兑和法、搅和法）以及一些常用技巧，并将其总结成简单易学的方程式，您只要记住这些方程式，就可以熟练掌握调配鸡尾酒的各种技法了。

2.通过书中的方程式学习鸡尾酒的基本调配方法，体味调配的过程，相信您一定会感到前所未有的快乐。

<<品鉴宝典：鸡尾酒完全掌握手册>>

作者简介

作者：（日本）渡边一也 译者：邓楚泓

## <<品鉴宝典：鸡尾酒完全掌握手册>>

### 书籍目录

阅读指南 混合方程式 调配鸡尾酒的绝密方程式 两种材料混合方程式 3种材料混合方程式 摇和法调酒方程式 调和法调酒方程式 兑和法调酒方程式 搅和法调酒方程式 阅读指南 金酒基酒 金酒相关知识 马丁尼调酒方程式 马丁尼（标准） 马丁尼（干/柔和） 螺丝钻调酒方程式 螺丝钻（标准/干/柔和） 伏特加基酒 伏特加相关知识 巴拉莱卡调酒方程式 巴拉莱卡（标准/干/柔和） 朗姆酒基酒 朗姆酒相关知识 代基里酒调酒方程式 代基里酒（标准/干/柔和） 龙舌兰基酒 龙舌兰相关知识 玛格丽特调酒方程式 玛格丽特（标准/干/柔和） 威士忌基酒 威士忌相关知识 曼哈顿调酒方程式 曼哈顿（标准/干/柔和） 白兰地基酒 白兰地相关知识 边车酒调酒方程式 边车（标准/干/柔和） 葡萄酒基酒 葡萄酒相关知识 基尔酒调酒方程式 基尔酒（标准/干/柔和） 利口酒基酒 利口酒相关知识 青草螽酒调酒方程式 青草螽酒（标准/干/柔和） 啤酒、日本酒、日本烧酒基酒 啤酒、日本酒、日本烧酒相关知识 鸡尾酒的相关知识 鸡尾酒的种类 鸡尾酒的调配工具 酒杯种类 摇和的方法 调和的方法 兑和的方法 搅和的方法 冰块的选择与种类 雪边的制作方法 果皮和果汁的制作方法 鸡尾酒辅料 软饮料 水果、蔬菜 其他辅料 鸡尾酒调配方法一览表

## 章节摘录

版权页：插图：血腥玛丽 酒液红色鲜艳，口感清爽的一款鸡尾酒使用伏特加和番茄汁混合而成，是治疗宿醉非常有效的一款鸡尾酒。

这款酒的名字来自英国女王玛丽一世。

调配方法 1在酒杯中加入伏特加和番茄汁，使用调酒长匙轻轻搅拌。

2在杯子边缘装饰柠檬切片，再插上一片芹菜叶。

血腥恺撒 饮用营养价值很高的一款酒，可缓解疲劳。

使用番茄蛤汁调成的鸡尾酒。

这种番茄蛤汁是在番茄汁中加入了蛤蜊，给鸡尾酒增添了些许黏度。

1在加冰的柯林斯酒杯中加入伏特加和番茄蛤汁，然后轻轻搅拌。

2.在杯13装饰柠檬切片。

再插上一片芹菜叶。

## <<品鉴宝典：鸡尾酒完全掌握手册>>

### 编辑推荐

一本不可多得的鸡尾酒大全图书，本书告诉您最简单、最直观的鸡尾酒调配方程式，只要您记住了这些方程式，谁都能够调制出美味的鸡尾酒！

- 1.全面介绍调配鸡尾酒的方法（摇合法、调和法、兑和法、搅和法）以及一些常用技巧，并将其总结成简单易学的方程式，您只要记住这些方程式，就可以熟练掌握调配鸡尾酒的各种技法了。
- 2.通过书中的方程式学习鸡尾酒的基本调配方法，体味调配的过程，相信您一定会感到前所未有的快乐。

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>