第一图书网, tushu007.com

<<时尚鸡尾酒>>

图书基本信息

书名：<<时尚鸡尾酒>>

13位ISBN编号：9787546400334

10位ISBN编号：7546400333

出版时间：2009-8

出版时间：成都时代出版社

作者：吴莹

页数：114

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

摇和法、调和法、搅拌法、搅碎法……　　认识现代鸡尾酒的三大标志。
　　冰制冷·摇酒壶和调酒器·风味果汁　　介绍鸡尾酒器皿的晶莹时尚“盛装”。

第一图书网, tushu007.com

<<时尚鸡尾酒>>

书籍目录

PART 1　漫话鸡尾酒　一、鸡尾酒的定义　二、鸡尾酒的诞生　三、“鸡尾酒”的传说　四、现代鸡尾酒的四个发展阶段　五、现代鸡尾酒的三大标志PART 2　情迷鸡尾酒　一、鸡尾酒基本用具　二、鸡尾酒的通俗分类方法　三、六大基酒和利口酒　四、鸡尾酒辅料大观　五、鸡尾酒的基本调制方法　六、杯饰—扮靓鸡尾酒PART 3　时尚鸡尾酒—玻璃杯里的万种风情　一、以杜松子酒为基酒　二、以朗姆酒和卡萨莎为基酒　三、以伏特加为基酒　四、以白兰地为基酒　五、以威士忌为基酒　六、以特其拉为基酒　七、以利口酒（甜酒）及其他为基酒　八、香槟鸡尾酒　九、舒特速饮系列　十、无酒精系列

章节摘录

插图：PART1漫话鸡尾酒一、鸡尾酒的定义广义上的鸡尾酒指的是含酒精的混合饮料。
美国《平衡》杂志中写道：鸡尾酒是一种由烈酒、糖、水或冰块、苦味酒混合而成的提神饮料。
美国《韦氏词典》这样注释：鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒，以烈性酒、葡萄酒为基酒，再配以其他辅料(如果汁、鸡蛋、苦酒、糖等)用搅拌或摇晃法调制而成的，最后饰以柠檬片或薄荷叶。
现代鸡尾酒具有如下特征：①鸡尾酒是混合酒。
鸡尾酒的奥妙在于混合，它可以根据创作者、调制者和饮用者的创意和爱好，随心所欲地进行混合。
②鸡尾酒是艺术酒品。
鸡尾酒内在的要素包括名称、底酒、辅料、调法、载杯容器和装饰，缺一不可。
鸡尾酒外在的表现是色、香、味、形俱佳。
调酒师必须尊重鸡尾酒的“艺术”特质。
二、鸡尾酒的诞生鸡尾酒的最初萌芽可追溯至古埃及时代，当时埃及人已经会酿造啤酒。
古代的酒，原始又粗糙，非常难以入口。
于是有些埃及人在啤酒中添加蜂蜜或椰枣汁来饮用，使酒美味可口，这应该算是鸡尾酒的最初的形状。
欧洲最早的鸡尾酒起源于古希腊、古罗马时代。
在那时，葡萄酒不仅是人们最喜爱的饮料，也是海上贸易的重要商品。
船只在海上运送葡萄酒时，经常会遇到暴风雨的袭击，在狂风大浪里，雨水和海水渗进葡萄酒里，当时的人饮用了掺水的葡萄酒后，发现味道比原来更甜美。
另外，为了改善葡萄酒的品质及甜度，需添加糖分，但当时糖的产量极少，只有王公贵族才享用得起，平民百姓只能以自然界中易得的甜美果汁、蜂蜜作替代品。
中世纪的欧洲，寒冬漫长难熬，热饮因此得以流行。
蒸馏酒在中世纪诞生并广为传播后，混合饮料的家族又多了一支生力军。
后来，酒的经济价值逐渐被人们发现，高档酒品的出现，拉开了酒经济的序幕。
酒还是西方文明产生的温床，古希腊、古罗马对酒神的祭祀活动是西方戏剧和诗歌的源头，甚至有学者提出“没有酒就没有欧洲历史和文化”。
萌芽中的鸡尾酒在酒类家族中是毫不起眼的配角，在古代连名字都没有。
鸡尾酒的产生与欧洲的殖民运动息息相关。
在欧洲人到来之前，美洲土生土长的印第安人有着自己独特的饮食文化，酒文化是其中重要的组成部分。
伴随移民而来的酒文化与当地酒文化的碰撞、适应并交融，形成了新的酒文化。
鸡尾酒经历了数千年漫长的孕育和等待，终于被植入这片最适合它的土壤中，并开始发芽生长。

<<时尚鸡尾酒>>

编辑推荐

《时尚鸡尾酒》：时尚品味星际调酒师倾囊炫技100%全方位展现鸡尾酒调制艺术。
浪漫之酒、时尚之酒、艺术之酒、顶级调酒师——传授鸡尾酒基本调制技法摇和法、调和法、搅拌法、搅碎法……认识现代鸡尾酒的三大标志冰制冷·摇酒壶和调酒器·风味果汁介绍鸡尾酒器皿的晶莹时尚“盛装”古典杯·柯林杯·海波杯·香槟杯·白兰地杯·鸡尾酒杯·酸酒杯……底酒、辅料、载杯、装饰……6大基酒+利口酒，调配出香醇迷人鸡尾酒◎杜松子酒((m)鸡尾酒的无冕之王◎热带水果的朗姆(Rum＆cacllaca)风情◎经典伏特加(Vodka)原味鸡尾酒◎古典浪漫的威士忌(Whisky)醇香◎贵族风范的男人白兰地(Brandy)◎龙舌兰(Tequila)的甘美刺激◎缤纷醇香的利口酒(Liqueur＆other)魅力50余款时尚鸡尾酒，体验玻璃杯里的万种风情DVD中文简/繁体可选字幕：星级调酒师解密最经典最潮流的鸡尾酒调制秘技，数十款POPULAR鸡尾酒调配过程详细解析，体验充满想象力和创造力的调酒艺术。

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