

图书基本信息

书名：<<THE MIXOLOGY 王牌調酒師的私藏手札>>

13位ISBN编号：9789571045894

10位ISBN编号：9571045896

出版时间：2011-7-13

出版时间：尖端

作者：金鳳荷

页数：248

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>

## 內容概要

沒有比這本更特別的調酒手札！

韓國TOP調酒師，金奉夏私藏調酒手札大公開！

從基本技術到花式調酒，還有你沒嚐過的分子調酒讓你一次品嚐！

雞尾酒，是瞬間的藝術。

我是調和「酒吧」裡的人和音樂、雞尾酒，創造出極致瞬間的Mixologist。

雞尾酒製作就像做菜一樣。

每次都想著親愛的親友幸福的樣子，一面製作飲料。

常常用盡全身的力氣，只為創造出留存材料新鮮與均衡的極致美味。

如同做菜時會試吃決定料理的味道，把冰塊與飲料倒入酒杯之前，我會先試喝，再調整各種材料的搭配與味道的平衡。

為了做出比蘋果果肉更新鮮的蘋果汁，我會把蘋果的成分、和其他材料如何搭配等訣竅寫在筆記本上。

這樣的一本手札其實就和藏有廚師全部心血的筆記沒什麼不同。

這樣不僅寫下獨樹一格的飲料製作方法，同時也努力傳達幸福心情的我，是一名調酒師。

《THE MIXOLOGY：王牌調酒師的私藏手札》中，我調理了能夠讓人成為專業調酒師的基本內容。

從掌控材料的基本技術與方法開始，到世界流行的飲料食譜，全都一網打盡。

不僅如此，還收錄了連廚師都好奇的分子調酒及符合年輕人口味的傳統飲料，與一窺知名調酒師想法的專訪和10幾年來秘密創作的獨家酒譜等，是為調酒師精心製作的指南。

而內容寫得比煮泡麵還要簡單易懂，即使你不以調酒師為途，也能在家中輕易為自己或戀人斟上一杯特調。

## 作者簡介

金鳳荷 Bacardi Korea韓國大使兼調酒師。

放棄前景看好的大企業開始尋找能讓他投注熱情的事物，接著便開始製作雞尾酒。

透過和日本酒保協會的頻繁交流，不僅對經典雞尾酒有所研究，還會參加每年在義大利、法國、倫敦、新加坡等地舉辦的研討會。

和世界知名的調酒師們一起，進行各種不同的調酒研究與實驗。

Allure 、 GQ 、 Maison 等雜誌也都介紹他是韓國頂尖調酒師。

他同時也以專欄作家的身分，在 Bar 24 連載飲料專欄。

現在他為了培養專門的酒保，以一位融合了飲料、音樂、文化、人的調酒師身分，親自在 Bacardi學院 授課，並擔任Cafe與Bar的顧問。

## 書籍目錄

序 調酒與調酒師Preparation ClassBalance between Analog and Modern Style 融合傳統與現代Control all the five senses 整合五感Details of difference 滿足五感的調酒師Equipments 調酒師的工具Bases of Cocktail 雞尾酒的基酒What is the best taste drink? 為創造世界上最好喝的飲料Story of strawberry 草莓的故事Design for Cocktail 該裝些什麼?

How to choose fresh ingredients 選擇新鮮材料的方法How to cut and use fruits 料理與使用水果的方法No overlook the ice 別忽視冰塊的重要性Basic techniques 基礎技巧Lesson 1. Mixologist ' s Secret Recipe for beginnerMaking Various Syrups 製作各種糖漿Home made Vitamin drinks 自製能量飲料Enjoy fresh fruit drinks 享受新鮮的水果飲Home Made Yogurt 自製優酪乳Make good use of Fruit can 有效運用罐裝水果All about Infusion drinks 浸漬飲料的二三事Old & New drinks 從傳統飲料到現代雞尾酒YOGI TEA 瑜珈茶Making Infusion syrup drinks 製作浸漬糖漿飲料Making Nutritious drinks 製作營養飲料Lesson 2. Mixologist ' s Secret Recipe for intermediate classMix a Cocktail with Champagne or Wine 香檳與葡萄酒的驚奇大變身Making Coffee Liqueur 製作咖啡香甜酒All about Vermouth 苦艾酒的二三事When Martini meets Fresh Fruits 當馬丁尼遇上新鮮水果Sweet Chocolate drinks 製作甜蜜巧克力飲料Know-how of Cocktail Garnish 雞尾酒裝飾的撇步Torching Fruits 噴燒水果The perfection of Chip Decoration 完美的水果切片裝飾Old Drink Place & Trendy Drink Place 客棧與酒廊The Renewal of Makgeolli 復興韓國傳統米酒, 米酒雞尾酒Trend of Drinks 為了買醉, 還是為了享受Lesson 3. Mixologist ' s Secret Recipe for advanced classCuba, the home of Mojito 莫吉托Mojito的故鄉, 古巴TO MIXOLOGY 莫吉托Mojito的終點在哪Caipirinha, Brazil Cocktail 小鄉巴佬, 巴西雞尾酒Daiquiri & Hemingway 黛克瑞與海明威Tequila & Margarita 龍舌蘭與瑪格麗特Enjoy HOT Drinks 享受熱飲CLASSIC DRINK 閱讀絕對的經典Enjoy Drinks Together 一起享受飲料Shooter or Shot Cocktail 試管與一口杯, 暢飲設計CONCEPT SHOT 隨心所欲調製的飲料Molecular Mixology 分子調酒Equipments of Molecular Mixology 製作分子飲料的工具Meet Drinks on the future 遇見未來的酒Caviar Drinks 用魚子醬製作飲料Make Foam drinks 製作特殊的泡泡Korean Soju Cocktail 韓國人的口味, 用燒酒做雞尾酒Drink Water, Taste Water 喝水, 品水Lesson 4. I AM A MIXOLOGISTINTERVIEW: Meet the Mixologist 遇見調酒師Mixologists in Korea 日新月異的挑戰與戰鬥To be a Mixologist 為了成為調酒師Mixologist ' s Menu Guide 一窺調酒師的酒單Basic of Classic Cocktail 經典雞尾酒的基本, 馬丁尼Welcome to Martini world 多采多姿的馬丁尼世界Sexy Cocktail, Cosmopolitan 性感的雞尾酒, 柯夢波丹A Variety of flavor in Margarita 變化萬千的瑪格麗特BLACK & WHITE Russian 黑 & 白俄羅斯GREY GOOSE Vodka Tonic 灰雁伏特加湯尼Must Visit Host Places 韓國熱門調酒潮店Coffee Bar K / Woo Bar / LOUND / MIX LOUNGE / PLATOON KUNSTHALLE後記 以調酒師的身份生活

媒体关注与评论

「那種大家都能輕易實行，但卻不容易挑戰並超越創新的想法或事物，很容易引發別人好奇心。就像在常見的設計中，設計師只畫出一條直線，卻能夠變成高價作品的那些藝術品一樣。調酒師金鳳荷，能夠用一點不同的小想法，讓平凡的飲料有大大的變化。試著想像一下，閱讀這本囊括他所有熱情與秘訣的書，讓許多人因此成為一位調酒師，用一杯雞尾酒為我們創造出極其特殊的體驗。

」 - - 韓國KT社長 / 表賢明

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>