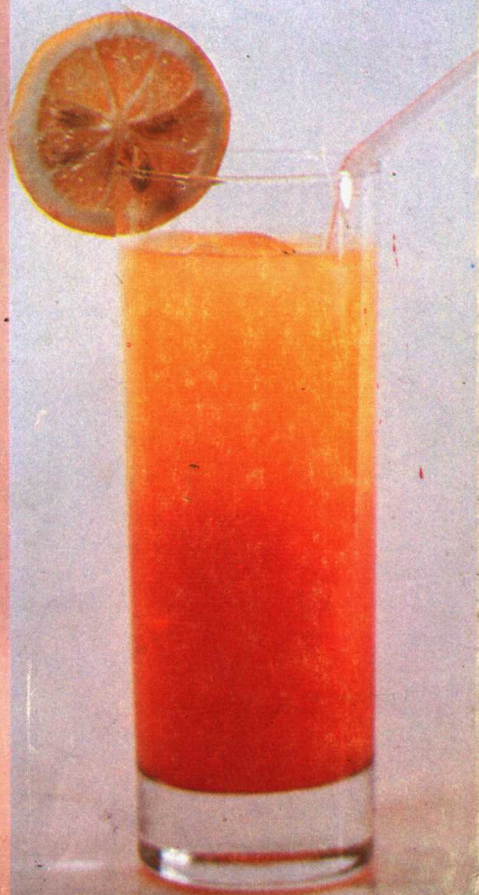
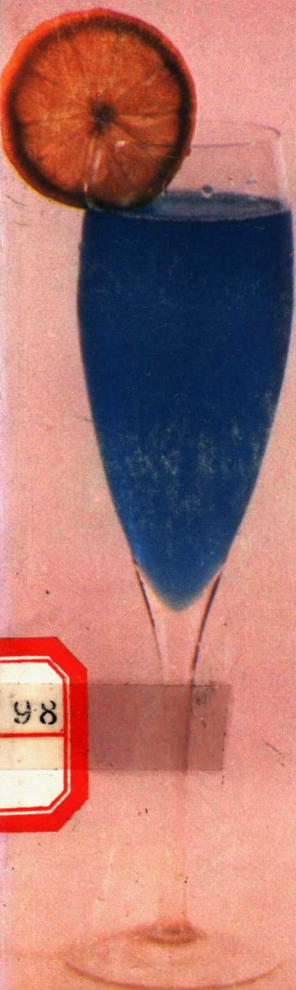


王文君 编著

新潮 调酒 技术

天津科学技术出版社



新潮调酒技术

王文君 编著

天津科学技术出版社

津新登字(90)003号

责任编辑:宋淑萍

李树云

新潮调酒技术

王文君 编著

天津科学技术出版社出版

天津市张自忠路189号 邮编300020

天津市武清县振兴印刷厂印刷

新华书店天津发行所发行

开本787×960毫米 1/32 印张5 插页6 字数83000

1994年4月第1版

1994年4月第1次印刷

印数:1 10200

ISBN 7-5308-1565-2

TS·52 定价 5.80元



天使之吻

三姆酒系列





白兰地系列



白兰地酒

金酒系列



伏特加系列

利口酒系列





特基拉烈酒



调酒用具(从左至右)

1. 冰桶
2. 吧匙
3. 吧刀
4. 调酒壶
5. 搅棒
6. 冰夹
7. 调酒壶
8. 开塞钻
9. 量杯
10. 过滤器



载杯(从左至右)

- 1、2. 生啤杯 3. 森比杯 4. 哥连士杯
5. 海波杯 6. 威士忌净饮杯 7. 古典杯



载杯(从左至右)

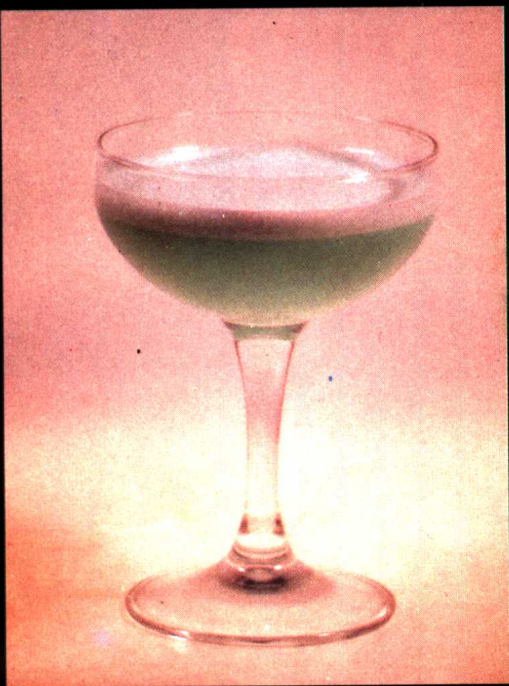
- 1、2. 酸酒杯 3. 爱尔兰咖啡杯 4. 葡萄酒杯
5、6、7. 鸡尾酒杯 8. 波特酒杯 9. 白兰地杯

特基拉日出



马丁尼

炸蚶



新世界

金菲士



威士忌酸



自由古巴



红粉佳人



蓝魔

编 者 的 话

近年来,随着人民生活水平的普遍提高,大众的饮酒情趣也发生了很大的变化。注重精神上的享受,喝洋酒、鸡尾酒已成为一种时尚。了解与其相关的常识,已是广大消费者的迫切需要。为此,我们编写了《新潮调酒技术》一书。本书主要围绕调酒技巧这一主题,首先介绍了与之密切相关的欧美名酒知识;包括其制作原料、酒品特点、著名酒牌及酒品的饮用时机和服务方式。

书中还介绍了鸡尾酒的起源、分类、结构及调酒工具的使用。对常用的调酒方法、技巧及常识也做了详细阐述。另外,还列举了当今世界100余种著名的鸡尾酒、咖啡冷热饮及果汁饮品调配的具体配方和调制步骤,它们是国内外高级宾馆酒吧中酒水服务项目的精华部分。对从事酒吧工作的专业调酒师和广大调酒爱好者都具有较大的实用价值。既可用于家庭、餐馆、宾馆的调酒实践中,也可作为大专院校、中专学校和调酒师培训班的辅助教材。

本书由天津商学院快速印刷综合服务部冯玉卿总经理组织策划。在编写过程中,凯悦饭店集团的Thomson Lam、Mikes Lin两位先生多次给予指导和帮助,天津商学院张志津老师为本书拍摄了全部照片。另外,还得到了我的同事餐旅系吴克祥、张彦俊老师及许柄、朱明星等同志的大力支持,在此一并致谢。

由于编者水平有限,书中难免出现不妥,恳请广大读者惠予批评指正。

编 者

1993.5

目 录

第一章 饮料的分类	(1)
一、一般分类	(1)
(一)无酒精饮料	(1)
(二)含酒精饮料	(5)
二、酒吧对饮料的习惯分类	(7)
第二章 欧美名酒介绍	(8)
一、金酒(Gin)	(8)
(一)荷兰金酒(Holland Gin 或 Dutch Gin)	(8)
(二)伦敦干金酒(London Dry Gin)	(8)
(三)金酒的饮用时机和服务方式	(9)
二、威士忌(Whisky)	(9)
(一)苏格兰威士忌(Scotch Whisky)	(10)
(二)爱尔兰威士忌(Irish Whiskey)	(11)
(三)美国威士忌(American Whiskey)	(12)
(四)加拿大威士忌(Canadian Whisky)	(14)
(五)日本威士忌(Japanese Whisky)	(15)
(六)威士忌的饮用时机与服务方式	(15)
三、伏特加(Vodka)	(16)
(一)苏联伏特加	(16)
(二)波兰伏特加	(16)
(三)伏特加的饮用时机与服务方式	(17)
四、白兰地(Brandy)	(17)
(一)科涅克(Cognac)	(18)