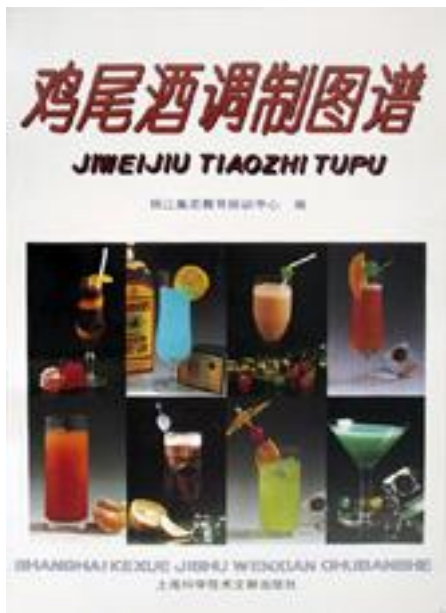


鸡尾酒调制图谱



[鸡尾酒调制图谱_下载链接1](#)

著者:锦江集团教育培训中心

出版者:上海科学技术文献出版社

出版时间:1995-5-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787543906440

鸡尾酒原为欧美流行的用于社交场合而制作的酒品，在一般大都市的社交场合，举行鸡尾酒会已经成一种风气，大凡纪念仪式，社团集会、新业开张、结婚宴会等大场面均会举行鸡尾酒会，以增添热闹欢乐的气氛。

随着改革开放，鸡尾酒及鸡尾酒会的形势也在我国各地盛行。鸡尾酒的饮用已不仅只局限聚会场合，而且扩大到了餐厅、酒吧，因而从业人员对鸡尾酒的调制品种，调制方法的了解也更迫切。

本书的编写旨在介绍国内外最新鸡尾酒的品种及调制方法，使读者阅后不仅对鸡尾酒制作有新的了解，而且还可以参照图片进行调制。本书共收集鸡尾酒170余种，每个鸡尾酒品种都配有使用材料、制作方法及彩色照片，易于学习和应用。

本书内的各款鸡尾酒由和平饭店1994年全国调酒比赛裁判长、著名的特级调酒师王齐敏先生；锦江饭店调酒师游期秀、王金娟小姐；锦江对外服务公司朱晨先生制作，在本书的编写过程中得到和平饭店、锦江饭店、新锦江大酒店等各级领导的大力支持与合作，在此表示深切的谢意。

作者介绍:

目录: 一、威士忌 WHISKY
二、香槟 CHAMPAGNE
三、金酒 GIN
四、伏特加 VODKA
五、朗姆酒 RUM
六、白兰地 BRANDY
七、其他
八、中国鸡尾酒
· · · · · (收起)

[鸡尾酒调制图谱_下载链接1](#)

标签

评论

[鸡尾酒调制图谱_下载链接1](#)

书评

[鸡尾酒调制图谱_下载链接1](#)