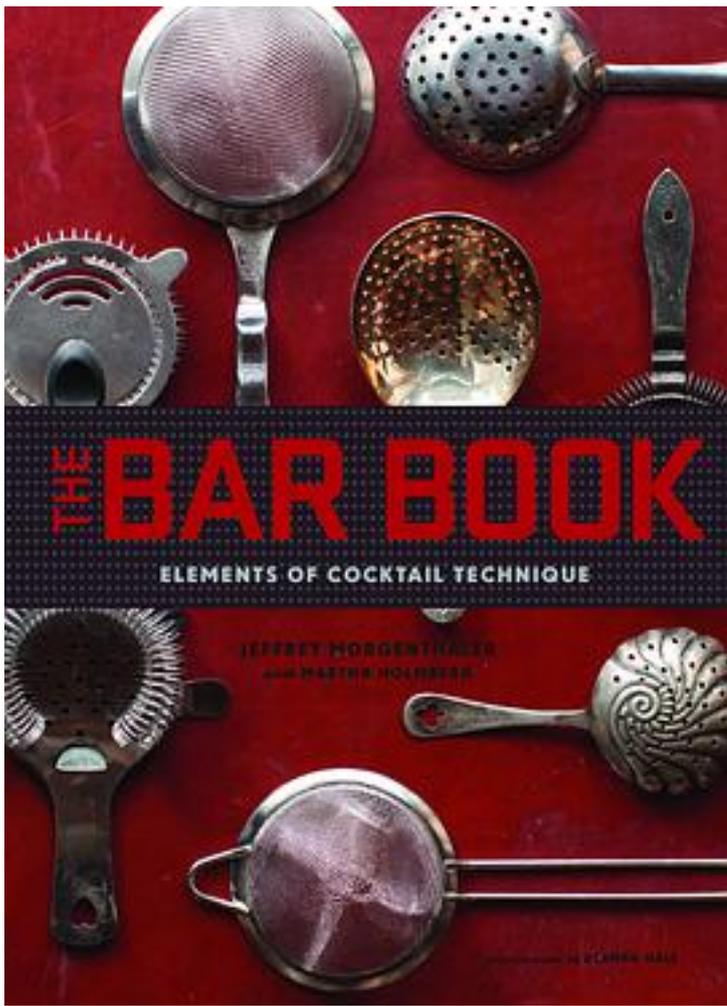


The Bar Book: Elements of Cocktail Technique



[The Bar Book: Elements of Cocktail Technique_ 下载链接1](#)

著者:Jeffrey Morgenthaler

出版者:Chronicle Books

出版时间:2014-6-3

装帧:Hardcover

isbn:9781452113845

Written by renowned bartender and cocktail blogger Jeffrey Morgenthaler, The Bar

Book is the only technique-driven cocktail handbook out there. This indispensable guide breaks down bartending into essential techniques, and then applies them to building the best drinks. More than 60 recipes illustrate the concepts explored in the text, ranging from juicing, garnishing, carbonating, stirring, and shaking to choosing the correct ice for proper chilling and dilution of a drink. With how-to photography to provide inspiration and guidance, this book breaks new ground for the home cocktail enthusiast.

作者介绍:

目录:

[The Bar Book: Elements of Cocktail Technique 下载链接1](#)

标签

cocktail

鸡尾酒

调酒

食物

评论

cirtus juice, other juices, sodas & mixers , simple syrups , compound syrups, infusions, tinctures & bitters , dairy & eggs , ice, measuring , stirring& shaking , other mixing methods ,

坐在朵云书店一口一读完了

看的是不知道哪位圈内大神翻译的版本，翻译错误比较多，但丝毫不影响专业性。学了许多新知识，记了许多小笔记。

不多见的讲鸡尾酒技巧而不是配方的书。从工具到选材料到制作都有详细的讲解。只想随便学几种酒的话大概用不到，适合想要钻研更深或者真正去酒吧工作的人。

[The Bar Book: Elements of Cocktail Technique 下载链接1](#)

书评

首先我非常认同作者在开篇提到的做好鸡尾酒的三要素：1、recipes
每一种鸡尾酒，都有无数种配方，采用好的配方，并精确地执行，是成就好鸡尾酒的第一个要素。但是目前市面上有太多的书把全部精力全都放在了关注recipes上，因此只能当字典用，但是却不适合学习。（这种通篇r...

两杯酒的价格买下来了 真的特别实用 逛了好多书店翻了好多鸡尾酒类的书都大同小异
但这本是从各种准备工作讲起，酒谱为辅助
细致到榨汁的时候怎么切柠檬，做加蛋白的酒的时候怎么磕鸡蛋都包含了
整本全是干货 糖浆那章和怎么开Boston Shaker真的学到了 前几天做Ramos Gin Fizz ...

[The Bar Book: Elements of Cocktail Technique 下载链接1](#)