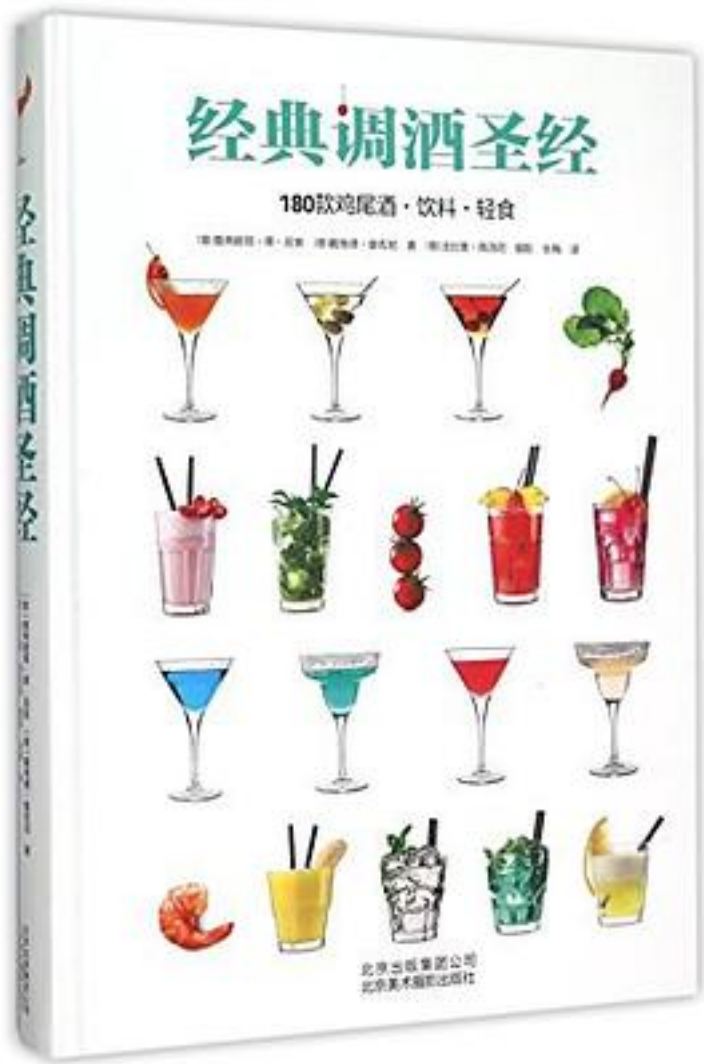


经典调酒圣经



[经典调酒圣经_下载链接1](#)

著者:(意)詹弗朗哥·蒂·尼索//戴维德·曼佐尼|译者

出版者:北京美术摄影

出版时间:2015-10-1

装帧:平装

isbn:9787805018300

不在面对酒单茫然无措，180款鸡尾酒全图解，饮品与佐餐碰撞出全新美味体验！

★180款鸡尾酒以及相对应的完美配菜

★详细介绍鸡尾酒调配步骤和原料，并附上饮品的来源与趣闻

★意大利30年“战神级”酒保打造最精美的调酒圣经

引发美味的化学反应——180款调酒配方及佐餐食谱

《经典调酒圣经》为广大读者介绍了180款调制鸡尾酒及饮料的配方，每种饮品还搭配一款口味搭配较适合的佐餐的食谱，您可以得到双倍的烹饪及调配收获，物超所值！每款调制饮品都有精美图片，并附搭配指南，另您的美餐在带来美味的同时，也能赏心悦目，博得亲友的喝彩！

《经典调酒圣经》共分12个章节，每个章节分别介绍了15款调制饮品及其佐餐搭配，每款饮品都详细介绍了调配步骤和原料，且简要附上了该款饮品的来源与趣闻，比如以美国著名的投弹飞机命名的B-52、以新娘名字命名的玛格丽特、更有源于臭名昭著的海盗弗朗西斯·德雷克并由欧内斯特·海明威传播开来的莫吉托。这些有趣的内容都让读者能更好的了解藏在奇特的饮品名称背后的故事。在饮品介绍的最后，食用建议也是必不可少的环节，它可以帮助读者更好的安排饮用的最佳时间。

每款饮品的佐餐食谱大部分为4人份的原料，也有部分是6人份或8人份，帮助读者准确掌握原料用量及佐餐的适用场合。所有配方和食谱都是本书作者经过多年研究和搜集资料，打造出的各种绝妙搭配。有的适合单人日常食用，有的适合三五人的小聚会，而更多的，是为了应对大多数大型家庭聚会或大型Party的需要。多年来，本书作者曾多次被问及如何在自己主办的聚会上提供美味且与众不同的鸡尾酒、饮料以及佐餐，因此，这本《经典调酒圣经》便是作者对广大调酒爱好者的最诚恳的回馈！

准备好让你的宾客为之痴迷吧！

作者介绍:

詹弗朗哥·蒂·尼索，一位职业的调酒师，赢过很多国内外的比赛，同时也是很多培训调酒师课程的讲师。自1986年以来，他一直在布鲁塞尔以及周边地区从事出版业的工作。

戴维德·曼佐尼，毕业于圣佩莱格里诺泰尔梅的旅游酒店学院。他同时也持有布雷西亚天主教大学的电影专业学位。曼佐尼对于烹饪、电影及写作都拥有着强烈的激情。

法比奥·佩洛尼，1964年出生于科里纳尔多。他目前在米兰生活、工作。学完摄影之后，他便在此行业结交了很多颇具天赋的专业人士。他工作的路线决定他会专注于人物以及生活的拍摄，在这些领域中，他都展现出了独特的直觉与活力。这么多年过去了，他拍摄过很多文化圈、医药业以及意大利金融界和政界的名人。他与很多广告商都有合作，也参与过很多世界上众所周知的大公司的竞选。

目录: 最富盛名的鸡尾酒 14

B-52 16

意式咖啡奶酪

凯匹林纳 17

巴西烤肉

柯梦斯丹 18

意大利时尚蓝莓调味饭
自由古巴 19
秋日柔情
金汤力 20
牛至奶酪圣女果签
长岛冰茶 21
辣味巧克力摩丝
玛格丽特 22
木瓜火腿卷
马提尼 23
双色鱼子酱面包
莫吉托 24
快手沙拉之粉葡萄柚加鲜虾
内格罗尼酒 25
鲑鱼葱饼
罗西尼 26
火腿摩丝
激情海滩 27
蜜桃卷心饼
滑雪客 28
甜瓜浆果罗勒沙拉
斯皮尔兹 29
番茄裹面包屑
草莓卡匹罗斯卡 30
蟹肉芝麻菜螺旋面
以杜松子为基酒的鸡尾酒 32
蓝色天使 34
草莓酸奶酪蛋糕
布朗克斯 35
梨肉奶酪面包
卡迪纳尔 36
银鱼奶酪面包
卡鲁索 37
巧克力丁
彻罗基 38
竹签虾
金合义 39
软奶酪比萨
杜松子汽水酒 40
焦糖菠萝
金柠檬 41
菠萝馅炸面团
雷奥芙 42
自制橄榄面包棍
新弗雷德罗斯 43
鲑鱼袭击
棕榈滩 44
生墨鱼片
天堂 45
激情水果沙拉
红粉佳人 46
苹果笼
新加坡司令 47
火腿甜瓜杯

白色丽人 48
柠檬蛋白酥
以伏特加为基酒的鸡尾酒 50
阿拉巴马监狱 52
玉米蛋糕
苹果马提尼 53
精美沙拉
黑俄罗斯 54
百香果慕斯
泻湖 55
柑橘糖
凯匹路易斯加 56
刺山柑花蕾面包
教母 57
煮芒果
撞墙的哈维 58
橙肉馅饼
上帝之风 59
西瓜贝拉维斯塔
内格罗斯基 60
小汉堡
萨莉 61
美味奶油泡芙
萨摩亚 62
俄式沙拉
海风 63
自制果肉葡萄柚
伏特加马提尼邦德 64
沙皇皇后的小水饺
伏特加的激情 65
苏珊斑克
白蜘蛛 66
薄荷布丁
以朗姆酒为基酒的鸡尾酒 68
巴卡迪 70
柠檬调和蛋白
巴哈马妈妈 71
夏日微风
凯匹瑞斯玛 72
姜汁剑鱼
加勒比海咖啡 73
火焰咖啡
朗姆与梨 74
猫舌饼干
代基里酒 75
朗姆的唇印
格罗格酒 76
巧克力松露
牙买加美梦 77
激情蛋糕
芭芭拉爱情之水 78
草莓提拉米苏
美态 79
丑八怪松仁饼

爸爸的渔船 80
棕榈心沙拉
种植者的一击 81
石榴煎小牛肉
柯林斯朗姆酒 82
覆盆子冰淇淋
绿松石 83
柑橘甜点
僵尸来袭 84
杏肉酥饼
以法国白兰地为基酒的鸡尾酒 86
亚历山大 88
星形酥饼
药房 89
祖母罗赞娜的炸面团蛋糕
极乐香蕉 90
香蕉酸奶蛋糕
床第之间 91
吉安杜佳激情（牛奶巧克力和榛子酱）
黑苍蝇 92
巴伐利亚咖啡甜点
孟买 93
龙须菜肉馅大酥饼
戛纳 94
鸡尾酒虾
鸡尾酒香槟 95
牡蛎
法式咖啡 96
果肉红酒
情系法兰西 97
法式李子蛋糕
马脖子 98
橘味白酒佐橙肉
赛德卡 99
奶油柠檬鸡蛋饼
薄荷鸡尾酒 100
美味薄荷甜点
最佳煮酒 101
板栗蛋糕
精英 102
大米布丁蛋糕
以威士忌为基酒的鸡尾酒 104
可乐威士忌（热情舞会） 106
美式甜点
白日梦 107
巧克力松饼
教父 108
炫辣饼干
爱尔兰咖啡 109
司康饼
曼哈顿 110
主厨的绿色面条
玛丽安 111
白苹果

冰镇薄荷酒 112
薄荷小三角
古典鸡尾酒 113
巴黎扇贝
陈酿 114
生牛肉片佐黄豆芽
罗布·罗伊 115
金枪鱼沙拉
锈钉 116
玛格丽特蛋糕
萨泽拉克 2012 117
黑威士忌蛋糕
冰镇威士忌水果酒 118
扁桃仁糖
威士忌先令 119
胡萝卜蛋糕
酸威士忌 120
空心甜饼 (奶油泡芙)
以龙舌兰为基酒的鸡尾酒 122
黑蛋 124
穆哈蛋糕
血腥玛丽 125
墨西哥辣椒
蓝色玛格丽特 126
阿卡普尔科式螺丝面
凯皮瑞娜 127
玉米煎饼
凯皮瑞娜·安奈乔 128
橄榄橙子沙拉
格兰·玛格丽特 129
混合烤水果
梅赛德斯 130
墨西哥肉菜饭
墨西哥咖啡 131
巧克力果肉蛋糕
梅斯卡里波酒 132
招牌鳄梨菠萝
橙味果酱凯皮瑞娜 133
棒棒糖
佩皮托·柯林斯 134
醉酒的杏子
拉丁音乐 135
猪油饼干
巴亚尔塔港龙舌兰 136
鳄梨沙拉
龙舌兰旭日 137
焦糖烤布丁
发疯的公牛 138
九月末的布丁
以格拉巴酒和皮斯科白兰地为基酒的鸡尾酒 140
高山的曙光 142
芬香杉树饼干
凯皮格拉巴酒 143
贝加莫饼干

汽油水 144
装草莓的小篮子
军中特饮 145
格拉巴酒甜面团
格罗拉·瓦莱达奥斯塔 146
杏仁脆饼
意大利—智利 147
柑橘鸡肉炖肉
意大利咖啡 148
乱七八糟糕点
意大利冰茶 149
意大利巧克力腊肠
莫吉托消化酒 150
宝石饼干
意大利莫吉托 151
那不勒斯甜甜圈
皮斯科可乐 152
玉米蛋糕
皮斯科柯林斯 153
秘鲁牛奶米饭
激情皮斯科 154
百香果慕斯
皮斯科酸酒 155
叹气的利梅娜
日出皮斯科 156
智利农民的沙拉
搅拌鸡尾酒 158
方津杏仁鸡尾酒 160
水蜜桃薄片面包
冰镇香蕉代基里酒 161
火焰香蕉
咖啡巴提达 162
巴西布丁
椰子巴提达 163
令人想拥抱的椰子
利马奥·巴提达 164
薄荷蛋卷
莫兰戈·巴提达 165
圆形甜美沙拉
蓝色夏威夷的科拉达 166
新鲜椰球
巴西科拉达 167
糖果
冰镇代基里酒 168
柠檬奶油
冰镇提拉米苏 169
水果干长面包
皮娜·科拉达 170
波多黎各派
粉色科拉达 171
迦太兰奶油
冰镇草莓代基里酒 172
黑莓泡芙
冰镇草莓玛格丽特 173

草莓沙拉
处女科拉达 174
热带冰糕
世界上的莫吉托 176
苹果莫吉托 178
青苹果冻糕
莫吉托苦艾酒 179
茴香火柴杆
莫吉托苦酒 180
卡尔博纳拉巢
黑莫吉托 181
鼠尾草饼干
牙买加莫吉托 182
牙买加蛋糕
震撼莫吉托 183
热那亚银鱼面包
菲德尔·莫吉托 184
烧烤鸡翅
皇家莫吉托 185
蒂罗尔绿色鸡蛋面疙瘩
处女莫吉托 186
姜味奶油布丁
橙味莫吉托 187
橙味章鱼
原始版古巴莫吉托 188
古巴版芋泥
激情莫吉托 189
真爱
斯普茨·莫吉托 190
蘸蔬菜
兽医莫吉托 191
大黄派
维多利亚版莫吉托 192
温莎烤牛肉
冰淇淋鸡尾酒 194
薄荷森林 196
薄荷卡布奇诺
苦涩的甜蜜 197
金枪鱼片
冰蓝天使 198
丝橘奶油
冰镇四海 199
樱桃派
甜蜜热吻 200
尼斯沙拉
甘草酿 201
甘草冰糕
冰镇露露 202
玉米奶酪片
米歇尔冰酒 203
总会三明治
精灵冰酒 204
水果盛宴
萨比亚甜情 205

椰枣和黑巧克力
苏打冰酒 206
波特水果沙拉
草莓得其利冰酒 207
甜蜜蛋糕
特斯塔罗莎冰酒 208
四干酪蝴蝶面
提拉米苏冰酒 209
小牛角包
热带冰情 210
糖苹果
美妙开胃酒 212
阿美利加诺（美式咖啡） 214
鞑靼牛肉
橙香阿贝罗 215
凯撒沙拉
阿贝罗柚子酒 216
法式蛋挞
贝多芬冰酒 217
红加仑对虾和番红花
贝利尼鸡尾酒 218
西葫芦花
加里波第 219
朝鲜蓟心意饭
气囊鸡尾酒 220
剁椒金枪鱼
意大利苦酒 221
炖蛤蜊
洛里酒 222
芥末贻贝
皇家基尔 223
黑松露牛柳
永恒米歇尔 224
菠菜章鱼
含羞草调酒 225
生鱼片
非成内格罗尼 226
祖母妮娜的馄饨
新制露露 227
鸡肉沙拉
普契尼调酒 228
鲑鱼小牛肉
• • • • • ([收起](#))

[经典调酒圣经_下载链接1](#)

标签

酒

调酒

菜谱

美食

艺术/创意/生活

饮食

饮料

食

评论

楼下的译者你出来：请问一下你摸着自己良心说一下你会不会调酒...
真的，没有你这种翻译法的。问题在于但是不仅限于：不同页码的同一种配料的名称不统一、不使用通用酒名和食材名、不使用通用饮品名。如果一本食谱的翻译不能连贯通顺，你麻烦把原文附上，谢谢。

书没毛病，就是译者完全不懂酒，建议涉及名称时候放上英文。

对于伏特加鸡尾酒：“sour类鸡尾酒遍布六大基酒，Gin
sour如果把柠檬汁换成青柠汁也就是Gimlet那更是热捧的古典酒之一。这些酒无一例外
都突出了基酒本身的味道....偏清新.....#Vodka sour呵呵一笑#....前提是能突出得出来”
/// 哈哈哈哈哈#Vodka sour呵呵一笑

#非常实用

对于伏特加鸡尾酒：“sour类鸡尾酒遍布六大基酒，Gin
sour如果把柠檬汁换成青柠汁也就是Gimlet那更是热捧的古典酒之一。这些酒无一例外
都突出了基酒本身的味道....偏清新.....#Vodka sour呵呵一笑#....前提是能突出得出来”
/// 哈哈哈哈哈#Vodka sour呵呵一笑# @2018-06-05 14:05:57

我翻译的第一本书，特别喜欢每款鸡尾酒下面的小食搭配，图片也是美美哒~

图片挺美的，内容太粗糙，给配方又不给载杯那不是耍流氓吗？

好书 除了鸡尾酒的调制还附上了相宜的配菜

在乌镇的日子是sex on the
beach、白日梦、血腥玛丽、金汤力、自由古巴。每日饮酒作乐，听风看雨，好不快活
。

看到酒吧玲琅满目的酒单一直都不知道该点什么，买来纯普及一下，装帧不错，封面设计
有些简单，但是内容很简单易学，容易上手

一直想要学调酒来着，也看过市面上很多这类的书，总的来说这本书思路比较清晰，步
骤也比较详细，有彩色配图，就是开本比较大，个人家里厨房较小，携带不是很方便，
总体来说还不错吧

送朋友的，希望能对他的酒吧有帮助，精装的大开本，质感也不错

按照不同基酒进行了划分，很系统，除了常见的几款，还有新创的类型，非常不错

鸡尾酒的种类比较齐全，不仅仅局限于制作方法，还讲述了来历，增加了不少趣味性，还介绍了小食搭配，这一点也很人性化

不仅仅只有鸡尾酒的制作方法，还很喜欢里面对于酒的搭配小食的建议

[经典调酒圣经 下载链接1](#)

书评

[经典调酒圣经 下载链接1](#)