

<<名家经典鸡尾酒>>

图书基本信息

书名：<<名家经典鸡尾酒>>

13位ISBN编号：9787534123191

10位ISBN编号：7534123194

出版时间：2005-1

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：周玮

页数：77

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>

<<名家经典鸡尾酒>>

内容概要

66款日本著名酒吧，经典鸡尾酒调制秘诀。

果汁，汽水，加上一点想像力，在任何时刻随手为自己调一杯鸡尾酒，雅致情趣垂手可得，甘美香醇潮流心扉。

<<名家经典鸡尾酒>>

书籍目录

鸡尾酒调制基础知识 鸡尾酒的定义 鸡尾酒的调制工具 鸡尾酒杯的种类与选择方法 烈酒与利口酒 各种配料 鸡尾酒专用术语 冰块揭密兑和法调制鸡尾酒 兑和法 标准式 金汤力 咸狗 金巴利苏打 变化式 西瓜鸡尾酒 婚约 茶酒 碧海蓝天 甜言蜜语 西柚洛克 赤红烈焰 莫吉托 欧珀斯 含羞草 蒲公英 魔法之镜 装饰点滴调和法调制鸡尾酒 调和法 标准式 马天尼 美少年 曼哈顿 变化式 秋之礼幌 杰克·丹迪 港湾马天尼 卡尔瓦多 布列塔尼 欧弗尼 酒名逸话1摇和法调制鸡尾酒 摇和法 标准式 玛格丽特 亚历山大 螺丝锥子 金菲士 边车 变化式 绿色冥想 骑士殷勤 蕾蒂西雅 清流 红粉佳人 月光 梅花 格蕾丝·凯莉 恩西·露米 雾之摩周湖 杏露花 百万美元 世外桃源 闪耀星光 维维安·李 温布尔登 城市珊瑚 鸡尾酒的T.P.O.搅和法调制鸡尾酒 搅和法 标准式 冰冻玛格丽特 冰冻得其利 冰冻草莓得其利 变化式 绿色花朵 冰冻巧克力得其利 龙钻 流星 奶油香蕉 发条橘子 酒名逸话2无酒精鸡尾酒 青涩气息 冰冻草莓园 苹果菲士 丹尼尔鸡尾酒 亲手制作的果酒 杏子酒 草莓酒 柠檬酒 咖啡酒 香蕉酒 柚子酒 苹果酒 以基酒类别排序 以拼音字母排序

<<名家经典鸡尾酒>>

章节摘录

插图

<<名家经典鸡尾酒>>

媒体关注与评论

书评66款日本著名酒吧，经典鸡尾酒调制秘诀。

果汁，汽水，加上一点想像力，在任何时刻随手为自己调一杯鸡尾酒，雅致情趣垂手可得，甘美香醇潮流心扉。

<<名家经典鸡尾酒>>

编辑推荐

66款日本著名酒吧，经典鸡尾酒调制秘诀。

果汁，汽水，加上一点想像力，在任何时刻随手为自己调一杯鸡尾酒，雅致情趣垂手可得，甘美香醇潮流心扉。

<<名家经典鸡尾酒>>

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>