

【改訂増補 カクテルテクニック】目次

はじめに

カクテルづくりの基本

Welcome to The Cocktail World

おいしいカクテルをつくるために

カクテルにも心の言葉がある

集中力を養う

舌を読むということ

カクテルに道あり

シェイクの技術

ハードシェイクの特徴とイメージ

ハードシェイクとの出会い

ハードシェイクの見極め

ハードシェイクが生きる材料

カクテルに漂う細かい氷

[実技編]

シェイクの手順

シェイクのための氷

シェイカーの持ち方

シェイカーのふり方

注ぎ方

ステアの技術

ステアの特徴

ステアにおける氷について

ステアのイメージ

ステアによる温度変化表

[実技編]

ステアの手順

氷の大きさ

氷の分量

バースプーンの持ち方

バースプーンの使い方

ミキシンググラスの持ち方

ビルドの技術

3つのタイプのビルド

最後までおいしく飲むために

[実技編]

炭酸を使うタイプ[ジン・トニック]

炭酸を使わないタイプ[ラスティ・ネイル]

ブースカフェスタイル

カクテルの基本動作

カクテルの味を支えるバーテンダーの動作

プリの仕事

[実技編]

ボトルの持ち方

キャップのはずし方

酒の量り方

氷の割り方

レモンピールの手順

グラスの持ち方

グラスの磨き方

グラデーション

スノースタイル

コーラルスタイル

フルーツのカット

ホワイトスピリッツ

軽快なホワイトスピリッツの魅力

ハードシェイクのためのホワイトスピリッツ

ブラウンスピリッツ

カクテルの真髄 ブライウンスピリッツ

スコッチウイスキーの独特の味

バーボンの魅力

グレープブランデーとアップルブランデー

ダークラムの飲み方

リキュール

リキュールの魅力

リキュールの定義と製造方法

リキュールの特徴

リキュールの選択

カクテルづくりの器具

シェイカーが先か、ミキシンググラスが先か？

シェイカーの種類と役割

シェイカーの選び方

ミキシンググラスの選び方

カクテルのグラス

旨いカクテルの名脇役

丸形カクテルグラス

三角形カクテルグラス

タンブラー

ロックグラス

ワイングラス

スタンダードカクテル

[ジンベース]

マティーニ

ギブソン

ギムレット

アラスカ

ジン・ピターズ

ジン・トニック

ホワイト・レディ

ギムレット・ハイボール

[ウイスキーベース]

マンハッタン

ニューヨーク

オールドファッシュヨンド

[ウォッカベース]

ルシアン

ソルティー・ドック

モスコー・ミュール

シー・ブリーズ

[ブランデーベース]

サイドカー

スティンガー

アレキサンダー

ジャック・ローズ

ブランデーサワー

[ラムベース]

ダイキリ

パカルディ

フローズン・ダイキリ

[テキーラベース]

マルガリータ

[リキュールベース]

グラスホッパー

バレンシア

チャーリー・チャップリン

[ワインベース]

ベリーニ

バンブー

キール・ロワイヤル

* シェイクの分類

オリジナルカクテル

魅力を高める色の妙味

色の組み合わせ

[コンクール作品]

ピュア・ラブ はじめてのコンクール作品

ファンタスティック・レマン

トキオ

シティ・コーラル

キングス・バレイ

ジェラシー

レフト・アローン

[日本の四季]

春暁

隅田川暮色

早星

惜秋

雪椿

[コーラルスタイル]

コズミック・コーラル

キャストリー・コーラル

クリスタル・コーラル

コーラル 21

[その他]

M - 30 レイン

ブルー・トリップ

ホンコン・コネクション

フィッシャーマン・アンド・サン

カロス・キューマ

ミラクル

マリア・エレナ

ラハイナ 45

ムーン・リバー

サザン・ウィスパー

M - 45 昴

フレイズ・リシェス

ブリューム・ドール

テンダー・シリーズ