

【改訂NBA新オフィシャル・カクテルブック】

目次

カクテルの基本技術 1

カクテルの4技法

シェーク／ステア／ビルド／ブレンド

その他の技術

メジャーカップの持ち方と注ぎ方／グラス・チルド

複数のグラスに注ぐ方法／アイス・ピックの使い方

グラスの拭き方

バー・ツール

グラス

氷

カクテルの知識と技術

1. カクテルとは

カクテルの歴史

ミックス・ドリンクの分類

カクテルのT.P.O

2. カクテルの基本技法

カクテルの4技法

フレアバーテンディング

カクテルの度量衡

カクテルのアルコール度数

カクテルのデコレーションとガーニッシュ

3. バー・ツール

カクテル調整器具

氷関連器具

カクテル提供器具

カクテルのグラス

カクテルの基本材料

1. 酒類

酒類の定義

エチルアルコールについて

酒類の分類

酒の熟成

◎ウイスキー

ウイスキーの歴史

スコッチ・ウイスキー

アイリッシュ・ウイスキー

アメリカン・ウイスキー

カナディアン・ウイスキー

日本のウイスキー

◎ブランデー

ブランデーの歴史

グレープ・ブランデー

フルーツ・ブランデー

◎ジン

ジンの歴史

ジンの種類

◎ウオッカ

ウオッカの歴史

ウオッカの種類

◎ラム

ラムの歴史

ラムの種類

◎テキーラ

テキーラの種類

◎アクアビット

◎コロン

◎アラック

◎しょうちゅう

◎その他のスピリッツ

◎リキュール

リキュールの歴史

リキュールの製法

リキュールの種類

◎ワイン

ワインの歴史

ワインの種類

ワインの法的規制

ヴィンテージ

◎ビール

ビールの製法

ビールの種類

◎清酒

清酒の製法

清酒の種類

◎その他の醸造酒

2. ソフト・ドリンクス

清涼飲料／炭酸飲料／果実飲料／乳および乳性飲料／その他（嗜好飲料）

3. 副材料

ハーブ、スパイス類／野菜類／フルーツ類／砂糖、シロップ／その他／氷

カクテルの基本技術 2

副材料

ハーブ、スパイス類／野菜、フルーツ／シロップ類、蜂蜜／塩／砂糖／乳製品、卵
ソフト・ドリンクス／コーヒー、紅茶、ココア

フルーツの技法とデコレーション

オレンジのくし形切り／オレンジの果肉を切り出す／ホーセズ・ネック

レモン・スライスでつくるニコラシカのデコレーション

リンゴの皮をむく／パイナップルを切る／オリーブ／チェリー

スクイザーの使い方／ビールの技法

塩や砂糖を使うグラス・デコレーション

スノー・スタイル／コーラル・スタイル／ウェーブ・スタイル

カクテル・レシピ 1

◎ショート（ベース別）

ウイスキー・ベース／ブランデー・ベース／ジン・ベース

ウオッカ・ベース／ラム・ベース／テキーラ・ベース

リキュール・ベース／アクアビット・ベース／ワイン・ベース

カクテル・レシピ 2

◎ロング（スタイル別／ビール・ベース／その他／ノン・アルコール・ドリンク）
バック／コブラー／コリンズ／クーラー／グラスタ／カップ／デイジー
エッグ・ノッグ／フィックス／フィズ／フリップ／フラッペ／フロズン・スタイル
ハイボール／ホット・ドリンクス／ジュレップ／オン・ザ・ロックス
プース・カフェ／パンチ／リッキー／サンガリー／スリング／スマッシュ／サワー
スウィズル／トディー／ビール・ベース／その他／ノン・アルコール・ドリンク

全国バーテンダー技能競技大会総合優勝作品／世界大会優勝作品 [カラー]

五十音順索引

アルファベット順索引

ベース別索引