

ザ・ミクソロジー カクテル創作のメソッドとテクニック

目次

はじめに

第1章

ミクソロジーとは何か

1. ミクソロジーの定義
2. カクテルの歴史
3. ミクソロジー、さまざまなトレンド
4. スタンダードカクテルと
ミクソロジーカクテルの思考法の違い

第2章

カクテルの基本テクニックを考える

1. ステア
2. シェイク
3. スローイング
4. ビルド
5. ブレンダー／フローズンカクテル

第3章

ミクソロジーのメソッド—— 材料、技法、器具

1. グラス
2. 氷
3. カクテルに個性を与える材料
 - 1) 塩
 - 2) 甘味料
 - 3) スパイス、調味料など
 - 4) 茶葉
4. 新しい味わいをもたらす技術コンセプト
 - 1) インフューズ
 - 2) ウォッシング
 - 3) エイジング

5. 新機材がもたらす味・香り・テクスチャー

- 1) ロータリーエバポレーター
- 2) ディハイドレーター
- 3) 遠心分離機
- 4) 真空包装機&サーキュレーター
- 5) スロージューサー
- 6) エスプーマサイフォン
- 7) 液体窒素
- 8) スモークガン
- 9) ソーダストリーム
- 10) 増粘剤、ゲル化剤、乳化剤

第4章

カクテルコレクション

1. クラシック+ α
2. モダンシンプル&コンプレックス
3. シーズナル
4. フードインスパイヤード
5. コンセプチュアル
6. お茶のカクテル
7. コーヒーカクテル
8. 國酒のカクテル
9. ニトロカクテル

第5章

ミクソロジーを構成する自家製材料レシピ

1. エバポレータースピリッツ
2. インフュージョン
3. 樽熟成
4. シロップ、コーディアル、シュラブ
5. その他のキーパーツ
6. ガーニッシュ

第6章

カクテルの構築方法

1. 基本の構成理論

2. オリジナルカクテルの発想法
3. より多くの意見に耳を傾ける

最終章

バー業界の未来

1. バーテンダーに求められるもの
2. カクテルの未来
3. ジャパニーズ・バーテンディングの本質

おわりに