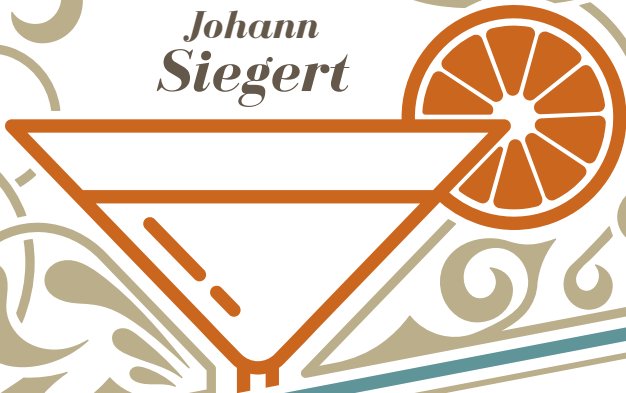




*Johann
Siegert*



FOR HOME USE

Come utilizzare l'Angostura Bitters

a cura di *Luigi Manzo*



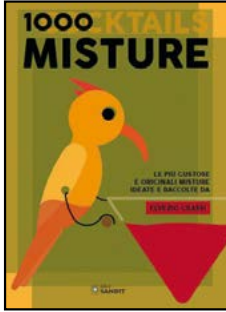
libri
SANDIT

INDICE

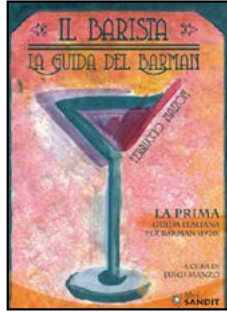
PREFAZIONE (<i>a cura di L.Manzo</i>)	5	SWIZZLE	30
		APERITIVI POPOLARI	32
PREMESSA	11	PUNCHES e CUPS	34
GLI USI DI ANGOSTURA BITTERS	15	Artiglieria Punch	37
COCKTAIL	18	Bishop Punch	37
Suggerimenti	19	Black Velvet Punch	37
Absinthe Cocktail	22	Brown Velvet Punch	37
Bamboo Cocktail	22	Cambridge Punch	38
Blackthorne	22	Champagne Cup	38
Brandy Cocktail (Fancy)	22	Champagne Punch	39
Bronx Cocktail	23	Cider Cup	39
Champagne Cocktail	23	Claret Cup	39
Chinese Cocktail	23	Claret Punch	39
Clover Club Cocktail	24	Egg Nog Punch	40
Country Cocktail	24	Fishermen's Punch	40
East India	24	Hock Cup	41
Fifty-Fifty Cocktail	24	Hot Rum Punch	41
Gin Cocktail (Fancy)	25	Moselle Cup	41
Gin e Angostura	25	Oxford Punch	42
Grenadine Cocktail	25	Sauterne Cup	43
Irish Cocktail	25	SINGLE PUNCHES	43
Manhattan Cocktai	26	Brandy Punch	43
Manhattan (Dry)	26	Gin Punch	43
Manhattan (Extra Dry)	26	Hot Irish Punch	44
Martini (Dry)	26	Hot Rum Punch	44
Martini (Sweet)	27	Hot Whisky Punch	44
Martini (n. 1)	27	Milk Punch	44
Martini (n. 2)	27	Port Punch	45
Oyster Cocktail	27	Whisky Punch	45
Rum Cocktail (Fancy)	28	EGG NOGS	46
September Morn Cocktail	28	Claret Flip	47
Service Cocktail	28	Egg Nog	48
Thistle Cocktail	29	Hot Egg Nog	48
Tuxedo Cocktail	29	Imperial Egg Nog	48
Vermouth Cocktail (Fancy)	29	Mulled Claret	49
Whisky Cocktail (Fancy)	29	Mulled Claret and Egg	49

Port Flip	49	SEZIONE CASALINGA	70
Prairie Oyster	50	PIATTI DI FRUTTA, GELATINE, GELATI	71
Rum and Butter	50	Fruit Mould	72
Rum Flip	50	Uva	72
Sherry Flip	51	Gelato all'uva	72
LONG DRINKS	52	Gelato al limone	73
Claret Lemonade	53	Gelatina al limone	73
John Collins	53	Macedonia all'Angostura	73
Knickerbocker	54	Melone	74
Morning Glory Fizz	54	Gelatina all'arancia	74
Quencher	54	Prugne stufate	74
Shandy Gaff	55	Gelato all'Angostura	74
Toddy (Freddo)	55	Altri piatti	75
Tom Collins	55	SALSE	79
BEVANDE ANALCOLICHE	56	Salsa per budini (rich)	79
Bull's Eye	57	Salsa per budini (normale)	79
Cider Cocktail	57	Caramel	79
Cider Fruit Cup	58	Custard	80
Conclave	58	ZUPPE	80
Green Oasis	58	Oxtail	80
Jersey Cocktail	59	Mutton Broth	81
Lemon Fan	59	Zuppa di coniglio (bianco)	81
Noon Shade	59	Zuppa di ostriche	81
Rocky Mountain Cooler	60	Jugged Hare	82
Soda Cocktail	60	BEVANDE PER CONVALESCENTI	83
Tonic Cooler	60	Acqua di mele	83
La Scopa della Strega	61	Acqua d'orzo	83
WINES	62	Succo di uva	83
Scelta	63	Acqua con limone	83
Conservazione	64	Linseed Tea	84
La decantazione	65	Acqua di Oatmeal	84
Servizio	66	Acqua tostata	84
		Suggerimenti salutari	85
		APPENDICE (a cura di L.Manzo)	88
		Il Trinidad Sour	89
		Come si costruisce un cocktail	92

*La collana dedicata ai
Grandi Classici della miscelazione*



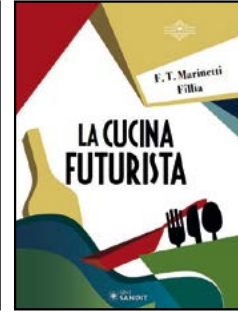
E. Grassi
1000 COCKTAILS MISTURE



F. Mazzon
IL BARISTA



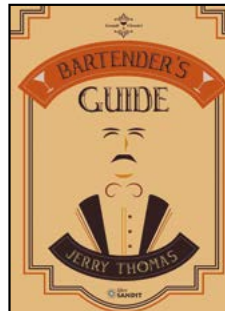
P. Grandi
COCKTAILS



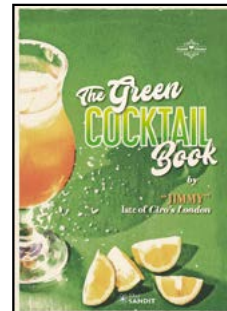
F.T. Marinetti - Fillia
LA CUCINA FUTURISTA



J.A. Grohusko
JACK'S MANUAL



J. Thomas
BARTENDER'S GUIDE



"Jimmy" late of Ciro's London
THE GREEN COCKTAIL BOOK



L. Manzo

***I NUOVI COCKTAIL
IBA 2020
La lista ufficiale***

FOR HOME USE - Per uso casalingo

Come utilizzare l'Angostura Bitters

J. Siegert

Nel lontano 1824 il medico di origini prussiane Johann Gottlieb Benjamin Siegert mise a punto una miscela di erbe ad uso prettamente medico. Il suo scopo era curare soldati e marinai affetti da gravi disturbi e prestò la sua opera seguendo le orme di Simon Bolivar, generale e patriota rivoluzionario venezuelano. Fu così che creò il suo "Amargo de Angostura", oggi rinomato più che altro perché usato a spruzzi nei cocktail, come nel Manhattan. 100 anni dopo la fondazione dell'azienda "Angostura Bitter", compare un ricettario in inglese che non solo raccoglie tutta l'esperienza del dottor Siegert, ma addirittura dimostra che la sua Angostura, oltre a essere utile per scopi medicinali, la si può utilizzare persino in cucina. Ed ecco a voi "For home use", ossia per uso casalingo dove il celebre bitter lo ritroviamo in innumerevoli ricette. Questa è la prima edizione del 1930, tradotta per la prima volta in italiano.

Contiene un approfondimento sul Trinidad Sour (cocktail IBA 2020) e sulla costruzione dei cocktail, a cura di Luigi Manzo.

€ 12,90

libri
SANDIT

www.sanditlibri.it

