



The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks

Dale DeGroff, David Kessler (Photographer)

[Download now](#)

[Read Online](#) 

The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks

Dale DeGroff , David Kressler (Photographer)

The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks Dale DeGroff , David Kressler (Photographer)

Dale DeGroff is widely regarded as the world's foremost mixologist. Hailed by the *New York Times* as "single-handedly responsible for what's been called the cocktail renaissance," he earned this reputation during his twelve years at the fashionable Promenade Bar in New York City's Rainbow Room. It was there in 1987 that he not only reintroduced the cocktail menu to the country but also began mixing drinks from scratch, using impeccably fresh ingredients instead of the widespread mixes used at the time. Known especially for crafting unique cocktails, reviving classics, and coaxing superior flavor from his ingredients, DeGroff has selected his 100 essential drinks and 100 of their best variations—including many of his signature cocktails—for this premier mixology guide.

The Essential Cocktail features only those drinks that stand out for their flavor, interesting formula, or distinctive technique. These are the very ones every amateur and professional bartender must know, the martinis, sours, highballs, tropicals, punches, sweets, and classics, both old and new, that form the core of a connoisseur's repertoire. Throughout the book are DeGroff's personal twists, such as a tangy Grapefruit Julep or a refreshing Yuzu Gimlet.

To complement the tantalizing photographs of each essential cocktail, DeGroff also regales readers with the fascinating lore behind a drink's genesis and instructs us on using the right ingredients, techniques, glasses, and garnishes. As Julia Child's *Mastering the Art of French Cooking* was the classic compendium for home chefs and gourmands, so *The Essential Cocktail* will be the go-to book for serious mixologists and cocktail enthusiasts.

The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks Details

Date : Published October 28th 2008 by Clarkson Potter

ISBN : 9780307405739

Author : Dale DeGroff , David Kressler (Photographer)

Format : Hardcover 272 pages

Genre : Food and Drink, Cookbooks, Alcohol, Cocktails, Food, Cooking, Nonfiction, Reference



[Download The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drink ...pdf](#)



[Read Online The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Dri ...pdf](#)

Download and Read Free Online The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks Dale DeGroff , David Kressler (Photographer)

From Reader Review The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks for online ebook

Sylvie says

After discovering the “Blood and Sand” (equal parts blended scotch, cherry Heering, sweet vermouth, and orange juice) on a trip to visit friends in Canada, I knew I had to get this book. It’s a great mix of recipes and history and I highly recommend it to anyone who loves classic cocktails.

Walt Falconer says

from amazon.com

Beautifully done in both material and layout, this is bound to be a must have classic tome on mixology. While it covers only about 500 recipes, it covers 500 worthwhile or essential (hence the title) cocktails, all well worthy of inclusion in a cocktail reference book - not just a compendium of every drink ever concocted (for better or worse). Almost every drink is given a short but interesting history/intro, then ingredients, directions, and photographs of the finished drink.

Larger format (quarto or about 10 1/2" Tall and 8" wide) with a rarely seen (in drinks books past or present) decent binding so it stays open nicely with tasteful graphics, easy to read type fonts, and even a nicely retro cover (under the more modern dust jacket), it combines the practical and the high art both in its content and production. A lot of thought must have gone into not only the contents of the books but also the practical aspects of it. Built not only to please the eye and palette it works well on a counter, (or better yet behind one of those clear plastic book holders), laying flat, easy to read/consult, easy to wipe pages, and logically organized with a fine array of carefully chosen drinks.

While not as exhaustive as Dale's other classic *The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Make 500 of the World's Best Drinks and Host Legendary Parties* it is a precis on how to do the included cocktails properly and artfully.

Andy pants says

The most useful cocktail book I have.

Avis Black says

He has something missing from many books about drinks, information about pre-Prohibition Era drinks, which was interesting to read.

Tasha says

Excellent book on all levels--photography, drink recipes, writing, research, history. The index could use some work, but otherwise I'd highly recommend this one.

Ryan says

Interesting history, easy to follow recipes, good background information, and a very comprehensive set of drinks including many variants. A very useful book.

Taffnerd says

The recipes are excellent but it's the history and lore that Degroff throws in that really makes this book. Cheers!

Kristen Northrup says

Beautiful book. And I really enjoyed all the history mixed throughout. Not many recipes call for hard-to-find ingredients, and anyone picking up a \$35 cocktail book is probably interested in going exotic anyway. The one part that bothered me throughout is that he kept modernizing recipes but not including the original. Updating drinks for contemporary tastes is a great service, but it would have been neat to just see the original for comparison.

William Nist says

A worthy addition to your wines and spirits library, this book is both for the beginner and the veteran cocktail maker. There are separate sections for classic cocktails, highball, tropicals, sours, modern innovations, and on glassware, garnishes, and syrups.

I especially like the little nuggets of information and history sprinkled throughout this book. You need this kind of minutia as a bartender, when preparing and lingering over your favorite cocktails.

The art, photography and illustrations almost make this a coffee-table type book. The book is heavy and a bit larger than a hardbound novel.

I have 'adjusted' some of my recipes with info found in this work, and am adding a couple of new cocktails to my own oeuvre.

BrentyZ says

Inside info on lots of drinks

Loree says

I haven't read this book yet, but this weekend I had the pure luck of sharing a breakfast table with a charming elderly man who is related to Dale DeGroff... our breakfast conversation covered everything from Navy Pier in Chicago, WWII, the start of TV broadcasting, to the Rainbow Room, cocktails and family. I was so charmed... I figured I best find a copy of this book and explore it myself...

Helmut says

Was wirklich wichtig ist

Das letzte halbe Jahr war, was Cocktails angeht, für mich ein sehr spannendes. Früher war ich ein Freund des Bekannten; bevor man riskiert, 8€ für einen mir nicht schmeckenden Cocktail auszugeben, habe ich lieber immer dieselben getrunken: *Americano*, *El Presidente*, *Manhattan*, *Whiskey Sour* oder *Sazerac*. Heute ist das anders: Es gab in diesen 6 Monaten kaum einen Cocktail, den ich zweimal getrunken hätte. Wie man auf meiner Cocktailwelt-Seite sehen kann, gehe ich nun lieber in die Breite als in die Tiefe. Das einzige Problem dabei: Wo soll ich all die Rezepte nun hernehmen, die ich für diese Art des Genusses brauche?

Wenn man sich die Rezepte über Cocktailbücher wie die von Dale DeGroff, Ted Haigh, David Wondrich oder anderen, Fachmagazine oder Internetseiten besorgt, steht man zumindest als Blogger vor dem nächsten Problem – auch wenn Rezepte in Form von reinen Mengen- und Zutatenangaben nicht copyrightgeschützt werden können, so fordern die modernen, innovativen Bartender dennoch gewisse Rechte für sich ein, und dazu gehört, dass sie gern genannt werden, wenn man ihr Rezept weiterverwendet.

Persönlich stehe ich dem sehr zwiegespalten gegenüber. Einerseits halte ich die Schöpfungshöhe eines Cocktailrezepts für nicht besonders hoch; viele der Rezepte, die ich lese, sind oft nur leichte Variationen auf bereits altbekannte Mixturen. Auch ist der Schaffungsprozess vergleichsweise kurz, mit sehr begrenztem Aufwand an Ressourcen und Zeit, und nur ein winziger Bruchteil der Rezepte überlebt mehr als den einen Moment im Rampenlicht eines Wettbewerbs oder der Erstkreation. Den Todesstoß für meine Akzeptanz versetzen dann aber Bartenderdivas (oder „Beverage Consultant/Director“, wie manche inzwischen schon genannt werden wollen), die meinen, sie seien bei Barbesuchen der wahre „Star des Abends“, oder halten sich für eine moralische Kniggeinstanz, wie man sich bei ihnen in der Bar zu verhalten hat, und wie man mit dem von ihnen geschaffenen Drinks umzugehen hat.

Andererseits bin ich selbst mit meinen Blogartikeln Kreativschaffender, und erkenne das Bedürfnis nach Anerkennung einer kreativen Leistung, selbst wenn sie nicht wirklich geschützt werden kann. Ich habe mich daher, trotz meiner Bedenken, dazu entschieden, ab sofort bei Rezepten, die ich verwende und hier auf meinem Blog re-publishiere, den Erfinder des Rezepts mitanzugeben; nicht, weil es jemand fordert, und nicht, weil ich es für wirklich nötig halte, sondern einfach aus Respekt diesen Leuten gegenüber, die mir ermöglichen, öfters mal was Neues im Glas zu haben, ohne selbst diesbezüglich aktiv werden zu müssen.

Der Interessierte, der nicht dieselbe tiefe Begeisterung für Mischgetränke aufbringen kann wie ich, aber dennoch gern unterschiedliche Mixturen ausprobieren möchte, greift eh zu unter einem Namen veröffentlichten Büchern, wie es bei *The Essential Cocktail* von Dale DeGroff der Fall ist. Das bedeutet nicht automatisch, dass alle Rezepte darin vom Autor selbst erfunden wurden; das wäre bei solchen Büchern

auch gar nicht möglich, denn sie zählen auch gern uralte Rezepturen auf, deren wahren Urheber man gar nicht kennt, und die längst in die Public Domain des Cocktailwesens eingegangen sind.

DeGroffs anderes Buch, *The Craft of the Cocktail*, hatte ich etwas kritisch beurteilt, denn mir gefiel nicht, dass es sich zum großen Teil nur um eine einfache Aufzählung von Rezepten handelt. Bei diesem Buch dagegen macht DeGroff genau diesen Kardinalfehler mehr als nur wett: Zu jedem Cocktail findet er eine amüsante Anekdote entweder aus seinem eigenen, unglaublich reichen Erfahrungsschatz, oder aus historischen Quellen. Manchmal sind es nur am Rande verknüpfte Gegebenheiten, manchmal ausführliche Hinweise zur Herstellung oder besonderen Zutaten, die sich wirklich unterhaltsam und kurzweilig lesen lassen. DeGroff hat einen feinen Sinn für Humor, und selbst sein größter Fehler, sein hin und wieder etwas selbstgefälliger Narzissmus, wird in diesem Umfeld beinahe liebenswert.

Für einen Hinweis bin ich ihm besonders dankbar, denn auch wenn die moderne Barwelt das längst erkannt hat, so muss auch dem Bargelegenheitskunden, der gern etwas enttäuscht ist, wenn ihm in hochklassigen Bars so scheinbar winzige Portionen vorgesetzt werden, das mal klar gesagt werden: Die Zeit der geschmacksarmen Literportionen ist vorbei! Es lebe der kleine, feine, hocharomatische Drink mit Qualitätszutaten!

And size really does matter, but not in the bigger-is-better sense; I happen to think that today's giant glasses are not only an abomination, they're downright dangerous. A martini is not meant to be an 8-ounce drink—that's simply too much strong spirit. Most drinks are meant to be 3 ounces, maybe 4—that is, 12 to 15 good cold sips.

Mir gefällt die Zusammenstellung, die DeGroff präsentiert; es ist eine gute Mischung aus altehrwürdigen Klassikern, aufgepeppten Klassikervariationen (oft im typischen DeGroff-Muddled-Fruit-Stil) und Eigenerfindungen, da sollte jeder was für seinen Geschmack finden. Auch, dass für praktisch jeden Cocktail ein hochwertiges Foto vorhanden ist, wertet das Buch auf.

Ich habe mir zwei Rezepte herausgesucht, die mir bei der Lektüre besonders ins Auge gefallen sind, einfach aufgrund ihrer etwas seltsamen Verrücktheit. Das erste davon ist ein Beispiel dafür, wie man mit etwas Kreativität aus einem Standarddrink eine höchstluxuriöse, vielleicht sogar etwas dekadente Spezerei machen kann: der *Millionaire's Manhattan*.

Millionaire's Manhattan

1½ oz Bourbon (z.B. Woodford Reserve)

½ oz Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

1 oz Ananassaft

¼ oz Orgeat

...in einem Glas mit Blattgoldkruste servieren

[Rezept nach Dale DeGroff]

Für dieses Glas habe ich Blattgold im Wert von ca. 3€ verbraucht; beim flockigen Anbringen ist etwas Fingerspitzengefühl erforderlich, da sich das Blattgold sofort fix an alles anhaftet, was mit ihm in Berührung kommt – Finger, Bleistifte, Glasteile. Korrektur unmöglich! Mit 5 Blättchen kann man großzügig zwei Gläser verzieren. Und Vorsicht, Barträger: Das bleibt beim Trinken auch im Bart hängen!

Das andere Rezept soll demonstrieren, dass sich DeGroff hier nicht nur an die Anfänger der Mixologie

wendet, sondern selbst für abgehärtete Veteranen etwas zum Staunen im Angebot hat. Der *Friar Briar's Sack Posset* ist etwas, das man heute wahrscheinlich nie in einer Bar angeboten bekommen wird, dadurch wird das Selbstmachen nochmal enorm aufgewertet. Wenn man auf abgefahrene Drinks steht, natürlich.

Friar Briar's Sack Posset

3 oz Vodka (z.B. Green Mark Vodka)

3 oz Dunkles Ale (z.B. Guinness Extra Stout)

1 oz Dunkler Rum (z.B. Gosling's Black Seal)

¼ oz Bénédictine

3 oz Sahne

2 Eier

1 gehäufte Teelöffel Honig

1 Spritzer Angostura

Alle Zutaten in einem kleinen Topf unter Wärme leicht aufschlagen...

...dann mit einem rotglühenden Schürhaken ankokeln...

...und in einer Tasse servieren.

[Rezept nach Kevin Armstrong]

Nun hatte ich zufällig ausnahmsweise keinen rotglühenden Schürhaken zur Verfügung. Alternativ habe ich einen Stein aus dem Garten auf den Herd gelegt, bis er richtig heiß war, und ihn dann vorsichtig in den Topf zur Zutatenmelange gelegt, so dass es zischte und blubberte. Mit Sicherheit einer der seltsamsten Mixvorgänge, die ich bisher erlebt habe.

Ich empfehle dieses Cocktailbuch ausdrücklich, es enthält für Anfänger noch eine grobe Grundeinführung in Techniken und Zutaten, und ist auch als eBook auf einem Tablet sehr gut lesbar (was man wirklich nicht von allen Koch- und Rezeptbüchern sagen kann). Eine spannende, leichte und lehrreiche Lektüre von einem der wichtigsten und einflussreichsten Bartendern des letzten Jahrhunderts.

Stephanie says

100 essentials + variations, plus a little backstory on the drinks' history - if you enjoy reading cookbooks and are an aspiring mixologist, this book is a good one to turn to.

Pixie says

Pair with *The Craft of the Cocktail*; neither is complete unto itself. There is also some repetition between the two books, but I am OK with that. This one is slicker. The publishers got someone to organize it better than the first one, and present the material with lots of pretty pictures, but I think the first one stands a better chance of becoming an ageless reference book. This one already seems dated, with the emphasis on "foam" and name brand ingredients that he throws in because he gets hired to create cocktails for those companies. But there's no way to know whether they'll be products that last over the long haul. Nevertheless, it has so many recipes that I found interesting, I had to buy the book myself instead of repeatedly checking it out of the library. And, because of his fresh- fruit-muddling style, I had to buy a muddler as well! :D

Aaron Bond says

Great book, but be ready to head to the store to get all the fixins...lots of unique/hard to find ingredients on a lot of the recipes.
