

18+

ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ



400 РЕЦЕПТОВ
ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС БАРМЕНА

ИСКУССТВО
КОКТЕЙЛЯ

400 РЕЦЕПТОВ
ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС БАРМЕНА

ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ

400 РЕЦЕПТОВ
ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС БАРМЕНА

ОТ КОМАНДЫ LIQUID LIQUID

Жереми Оже, Тьерри Даниэль, Эрик Фоссар
в сотрудничестве с Оливье Рено

ФОТОГРАФИИ

Филипп Леви

Перевод с французского Эльвиры Веселковой

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2024

ПРЕДИСЛОВИЕ

Коктейль возник как модное явление, но очень быстро приобрел другой статус. Сегодня его можно дегустировать как в специализированных барах, так и на террасах кафе и даже за столиками некоторых ресторанов. Более того, коктейль все заметнее вторгается к нам домой. И неофиты, и любители уже не стесняются предлагать своим гостям его в качестве аперитива. Идея довольно забавна и зачастую приходится по вкусу, а гости по возвращении домой хотят воспроизвести нечто подобное самостоятельно.

Тем не менее для того, чтобы приготовить хороший коктейль, необходимо заручиться правильными рецептами, овладеть простыми, но эффективными приемами, знать, какие ингредиенты использовать. Существует немало вопросов, которые мы можем задать сами себе, прежде чем приступить к практике. И ответы на многие из них есть в этой книге. Она предназначена как для новичков, которые желают «познать», но не особо перегружать себя, так и для опытных любителей, которые найдут советы и темы для размышлений, чтобы продвинуться дальше в практике создания коктейлей.

Эта книга составлена таким образом, чтобы вы могли осваивать рецепты постепенно. Они ранжированы от самых простых к более сложным, так что, вдохновившись успехом первого, вы отправитесь дальше.

Кроме того, глава перед рецептами посвящена теории, технике, оборудованию и ингредиентам. Она позволит вам лучше подготовиться к работе над конкретным рецептом, а в будущем (почему бы и нет?) создать свои собственные творения.

Сегодня миксология встала в один ряд с кулинарией и выпечкой. Вот почему в этой дисциплине должны быть работы — не побоимся это сказать — энциклопедического характера, которые дают ответы на большинство вопросов заинтересованной публики.

Мы проводили еженедельные уроки два года и создали временную школу коктейлей. Нам показалось, что будет здорово преобразовать этот опыт в книгу, которая позволит глубже изучить вопросы миксологии.

Наконец, коктейль, на наш взгляд, — лучший способ регулировать потребление алкоголя, и к этому стоит подходить ответственно. «Пить меньше, чтобы пить лучше» — девиз, который отвечает желанию погрузиться в мир коктейлей.

КОМАНДА LIQUID LIQUID

СОДЕРЖАНИЕ

I. ТЕОРИЯ

- 11 *Введение*
- 12 *Немного истории коктейлей*
- 18 *Инструменты бармена*
- 22 *Стеклянная посуда*
- 24 *Техники*
- 34 *Категории коктейлей*
- 40 *Коктейли большого формата*
- 42 *Базовые понятия*
- 50 *Ингредиенты*
- 66 *Еда и коктейли*
- 70 *Частые вопросы*

II. ПРАКТИКА

- 77 *Введение*
- 79 *Уровень 1*
- 80 *50 рецептов уровня 1*
- 171 *Уровень 2*
- 172 *30 рецептов уровня 2*
- 233 *Уровень 3*
- 234 *20 рецептов уровня 3*
- 275 *Безалкогольные коктейли*
- 276 *15 рецептов безалкогольных
коктейлей*
- 309 *Французские коктейли*
- 310 *10 рецептов французских
коктейлей*

III. АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

334 *Введение*

336 *Азбука коктейлей*

IV. ПРИЛОЖЕНИЯ

414 *Глоссарий*

418 *Бар для начинающих*

422 *Эволюция коктейлей*

424 *Список рецептов*

426 *Указатель ингредиентов*

430 *Благодарности*





1.

ТЕОРИЯ



ВВЕДЕНИЕ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К СОЗДАНИЮ КОКТЕЙЛЯ, НЕОБХОДИМО ИЗУЧИТЬ НЕМНОГО ТЕОРИИ. ВАЖНО ИМЕТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ БАЗОВЫЕ ЗНАНИЯ (КАК В КУЛИНАРИИ ИЛИ ВЫПЕЧКЕ), ЕСЛИ НЕ ХОТИТЕ СОВЕРШАТЬ ОШИБКИ. ПРИ СМЕШИВАНИИ ИНГРЕДИЕНТОВ, ИНОГДА С СОВЕРШЕННО РАЗНЫМИ ВКУСАМИ, НЕОБХОДИМО БЫТЬ ВНИМАТЕЛЬНЫМ К ДОЗИРОВКАМ, ЧТОБЫ СОХРАНИТЬ БАЛАНС, КОТОРЫЙ СТОЛЬ ВАЖЕН В КУЛИНАРНОМ ТВОРЧЕСТВЕ.

ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ

В этой главе вы откроете для себя вселенную миксологии. От ингредиентов и оборудования до основных методов и хитростей, которые необходимо знать, чтобы достигнуть оптимального вкуса и эстетического результата.

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

Здесь разъясняются вопросы выбора посуды, декора и, что особенно важно, качества льда, чтобы вы в полной мере осознали важность каждого компонента коктейля.

НЕМНОГО ИСТОРИИ КОКТЕЙЛЕЙ

Откуда произошло слово «коктейль»?

Первое письменное упоминание слова «коктейль» (в значении напиток) встречается в публикации *Balance, and Columbian Repository* 1806 года: «Коктейль – это бодрящая настойка, которая состоит из спирта, сахара, воды и биттера». В 1803 году в более ранней публикации газеты *Farmer's Cabinet* утверждалось, что бокал коктейля хорошо воздействует на голову. Однако в XVIII веке сам термин «коктейль» использовали еще для обозначения нечистокровных лошадей, откуда он и перекочевал в название напитков из нескольких ингредиентов. Другие возможные источники происхождения термина – петушиные перья, которыми украшали бокалы с напитками, а затем использовали для смешивания содержимого, и имя ацтекской богини Шочицекаль. Наиболее распространенная версия гласит, что это слово произошло от подставок для яиц, в которых Антуан Амеди Пейшо подавал свой знаменитый биттер, смешанный с коньяком. От «кокетье» до «коктейля» всего один шаг...



«КОКЕТЬЕ»

1834

Антуан Амеди Пейшо, аптекарь из Нового Орлеана, в 1834 году впервые подал свой биттер, лечебную микстуру с сахаром и коньяком, в подставке для яиц. Сначала англичане произносили это слово как «кокетье», а затем название трансформировалось на современный лад. Круг замкнулся, был изобретен «Созерак» (с. 214) и окончательно принято название «коктейль».

XVII–XVIII
века

СМЕШАННЫЕ
НАПИТКИ

Физзы, коллинзы и даже джулепы уже существовали в XVII–XVIII веках, еще до того, как их называли коктейлями.

1803
и 1806

«ПО СЛЕДАМ»
КОКТЕЙЛЕЙ

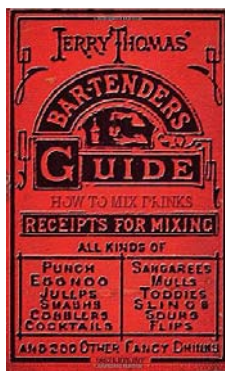
Впервые слово «коктейль» упоминается в двух книгах в 1803 году. Затем в 1806-м этим словом называют отдельную категорию напитков.

1824

БИТТЕР ANGOSTURA

Доктор Иоганн Зигерт, прусский военный врач, в 1824 году изобрел ароматный биттер из рома, горечавки и цедры померанца. Сегодня Angostura по-прежнему основной ингредиент многих коктейлей.





BARTENDER'S GUIDE

1862

Бармен Джерри Томас по прозвищу «Профессор» в 1862 году выпустил книгу «Как смешивать напитки, или „Спутник бонвивана“»¹, которая стала одной из первых коктейльных библий.

¹ Джерри Томас. Как смешивать напитки, или «Спутник бонвивана». М.: ВВРГ, 2011. 400 с.

МАНХЭТТЕН

1870

По одной легенде, коктейль «Манхэттен» (с. 134) был рожден доктором Иэном Маршаллом в 1870-х годах на банкете. Он был устроен в честь кандидата в президенты Сэмюэля Дж. Тилдена в манхэттенском клубе в Нью-Йорке.

В это время появились первые льдогенераторы, с помощью которых производили кубики льда для коктейлей.



1856

МИКСОЛОГ

Впервые в статье нью-йоркского ежемесячника Knickerbocker появился термин «миксолог».

1863–1895

ФИЛЛОКСЕРНЫЙ
КРИЗИС

На европейские лозы обрушилась филлоксеры и нанесла вред производству не только вина, но и коньяка. Выросло употребление крепких напитков, например абсента, а коньяк в новоорлеанских коктейлях заменили ржаным виски.

1882

BARTENDERS'
MANUAL

В первом издании книги Bartenders' Manual («Руководство бармена») в 1882 году Гарри Джонсон говорил о коктейлях, профессиональном оборудовании, ингредиентах и искусстве смешивания. Также затронул тему организации работы в баре, упомянул качества, которые отличают хорошего бармена, и важность общения с клиентами. Для того времени эта работа считалась новаторской.



«СУХОЙ МАРТИНИ»

1904

Настоящий рецепт «Сухого мартини» (с. 104) был изобретен в парижском заведении Café de la Paix, согласно одной из гипотез, принятой на рубеже веков.

ЗАПРЕЩЕННЫЙ
АБСЕНТ

1910

Абсент запретили в большинстве европейских стран в 1910 году.

НЕГРОНИ

1919

Во время своих путешествий в Лондон граф Камилло Негрони пристрастился к джину. В 1919 году он попросил бармена флорентийского Caffè Casoni Фоско Скарселли добавить порцию джина в свой «Американо» (с. 120). Результат впечатлил аристократа, и так была рождена легенда о «Негрони» (с. 138).

1908

«РУКА» АДОЛЬФА

Известный архитектор Адольф Лоос, основатель современной архитектуры, в 1908 году спроектировал американский бар в Вене. Сейчас Loos Bar внесен в список исторических памятников.

1917

«ПУТЕШЕСТВИЕ»
ВОДКИ

Во времена революции 1917 года многие знатные особы эмигрировали из России, захватив знаменитый рецепт водки. В будущем ее ждал международный успех.





**В ЕВРОПУ
И НА КУБУ**

1920

Многие бармены, спасаясь от сухого закона, в 1920 году уехали в Европу или на Кубу, которую провозгласили «Коктейльной Меккой» для многих американцев. Мохито (с. 80) пили без ограничений в El Floridita или Bodeguita del Medio. Тем временем в Париже Фрэнк Мейер стал главным барменом отеля Ritz, а Гарри МакЭлхон выкупил бар, в котором работал, и переименовал его в Harry's New York Bar. Место считалось популярным среди американских эмигрантов и до сих пор известно тем, что стало свидетелем рождения классики «Белая леда» (с. 186), «Сайдкар» (с. 204) и «Пик-ми-ап» (с. 385).

ТИКИ-КОКТЕЙЛИ

1934

Сухой закон в США перестал действовать в 1934 году, тогда же появились тики-коктейли, популярные в полинезийской культуре. Благодаря калифорнийскому бару Don the Beachcomber, который создал Эрнест Гантт, в дальнейшем коктейли получили широкое распространение.

«ВЗБОЛТАТЬ, НО НЕ СМЕШИВАТЬ»

1953–1961

Начиная со второго романа и на протяжении всей серии о Джеймсе Бонде герой пьет «Сухой мартини» в стиле «взболтать, но не смешивать». И не соблюдает правило, согласно которому ингредиенты этого коктейля размешивают охлажденной ложкой.

1919–1933

СУХОЙ ЗАКОН

В период сухого закона в США коктейль стал предпочтительным способом употребления алкоголя. Таким образом скрывалось низкое качество контрабандной продукции. По всей стране появились speakeasies (спикизи) — подпольные бары.

1930

**КОКТЕЙЛИ ОТЕЛЯ
«САВОЙ»**

Гарри Крэддок, один из самых известных барменов 1920-х и 1930-х годов, написал книгу «Коктейли отеля „Савой“»¹, где можно найти более 750 рецептов. Эта книга издается до сих пор.

¹ Крэддок К. Коктейли отеля «Савой». Библиотека бармена. М.: BBRG, 2010. 304 с.

1952

«КАЗИНО РОЯЛЬ»

Ян Флеминг написал свой первый роман о Джеймсе Бонде «Казино Рояль» в 1952 году. Он создал «Веспер» (с. 176), который его герой заказывает во время партии в покер. (На самом деле Веспер — это имя девушки, которая помогает Бонду.)

1980

«КОСМОПОЛИТЕН»

Созданный Шерил Кук в Майами в 1980 году, «Космополитен» (с. 86) вошел в моду, поскольку был легче, чем «Сухой мартини» (с. 104). В то же время водка совершила ослепительный прорыв в коктейльных меню.

1990

ДЕЙЛ ДЕГРОФФ

В Нью-Йорке Дейла ДеГроффа выделяют как новатора в области коктейльной культуры с почти гастрономическим подходом к классическим коктейлям.

2000

«МОХИТО»
И «ПЕНИЦИЛЛИН»

Популярность в Европе «Мохито» приобрел в 2000-х годах. С тех пор его слава лишь укреплялась, и сегодня это самый известный коктейль.

В этом же году в Нью-Йорке открылся бар Milk & Honey от Саши Петраске. Бар считается одним из предшественников спикизи «нового поколения» и родиной коктейля «Пенициллин» (с. 208).

2003

JOY OF MIXOLOGY

Гэри Риган выпустил книгу Joy of Mixology («Радость миксологии») в 2003 году. Многие бармены — профессионалы и любители — открыли для себя новое понимание искусства коктейлей и претворили его в жизнь.

1995

ОБНОВЛЕНИЕ
В ЛОНДОНЕ

В лондонских отелях в 1995 году была обновлена коктейльная палитра, в частности благодаря динамичному бару Atlantic в отеле Regent Palace.



2002

TALES
OF THE COCKTAIL

Первый фестиваль Tales of the Cocktail прошел в Новом Орлеане в 2002 году и надолго закрепился в истории коктейлей. С тех пор он стал ежегодным местом встречи барменов со всего мира.

2007

НОВЫЕ СПИКИЗИ

Вместе с открытием Experimental Cocktail Club мода на «новые спикизи» пришла в Париж в 2007 году. За ним последовала Candelaria в 2011 году, а также Carry Nation в Марселе, Para Doble в Монпелье, L'Antiquaire в Лионе... Так много мест, где развивалась новая французская коктейльная среда.

COCKTAILS SPIRITS
PARIS

2008

Первая французская профессиональная выставка, посвященная коктейлям, открылась в Париже в 2008 году.

НАЧАЛО ФУДТЕЙЛА

2010

Коктейли теперь оказываются за пределами баров и появляются на столиках ресторанов. Бармены и шеф-повара объединились, чтобы создать места, где существуют миксология и фирменная кухня (Mary Céleste, Le Parfum, Symbiose...). Это начало фудтейла.



«БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ»

2016

До сих пор забытые в миксологии безалкогольные коктейли возвращаются в меню, и их рецепты становятся все более сложными. Таким образом, мир коктейлей открывается все более широкой аудитории.

2009

«ВЫДЕРЖАННЫЕ
КОКТЕЙЛИ»

Бармены Тони Конильяро из лондонского 69 Colebrooke Row и Джеффри Моргенталер ввели в моду «выдержанные коктейли» в 2009 году, которые настаивали в бочках и бутылках.



2015

PARIS COCKTAIL
WEEK

Первая Неделя коктейлей в Париже прошла в 2015 году. На этом ежегодном мероприятии, объединяющем ряд заведений, участники демонстрировали свои знания, умения и навыки. Дополнительно были организованы курсы и семинары, направленные на повышение уровня осведомленности широкой публики о современной коктейльной среде.

ИНСТРУМЕНТЫ БАРМЕНА

Как только вы почувствуете внутри себя скрытого бармена, приобретение специализированного оборудования становится хоть и не обязательным, но настоятельно рекомендуемым. Специальная посуда и инструменты позволят достичь максимально приближенного к рецепту результата. У разных видов шейкеров, мерных ложек, дозаторов, ситечек и прочего представленного здесь инструментария есть очевидные эстетические различия. Оставляем за вами право сделать выбор, руководствуясь личным вкусом и предпочтениями, и определиться, с каким материалом вам легче работать.

1. ШЕЙКЕР

Он предназначен для взбалтывания ингредиентов коктейля. Это действие состоит в энергичном смешивании их с кубиками льда, чтобы он растворился и напиток быстрее охладился. Время смешивания зависит от типа коктейля, который вы готовите. Если коктейль предназначен для медленного употребления (например, на основе шампанского), время взбалтывания следует ограничить. Чем дольше длится процесс, тем более разбавленным получится напиток. Если вы делаете сауэр, сначала взбалтывайте коктейль без льда для эмульгирования яичного белка, затем добавляйте лед и взбалтывайте не менее 10 секунд, чтобы получить идеальную пенку.

Существует три типа шейкеров.

Классический шейкер из трех частей относительно прост в использовании, и его чаще всего применяют в домашних условиях. Преимущество его в том, что в крышке есть специальный сетчатый фильтр. Однако остерегайтесь дешевых моделей, которые могут блокироваться при охлаждении под действием взбалтывания. Также избегайте слишком нагроможденных моделей, особенно

из пластика. Этот материал не так хорошо переносит низкие температуры, как металл.

Бостонский шейкер состоит из большого и малого стаканов (последний может быть из металла или стекла). Они устанавливаются под углом, что делает шейкер идеально герметичным. В отличие от первой модели, потребуется отдельное ситечко для фильтрации коктейля при наливании его в бокал.

Континентальный шейкер напоминает предыдущий, так как также состоит из двух металлических частей. От бостонского такой шейкер отличается форма, но при этом они идеально сочетаются друг с другом.

СОВЕТ ОТ БАРМЕНА

Если у вас нет под рукой специального приспособления, используйте стеклянную банку с завинчивающейся крышкой. Если ее плотно закрыть, получится очень эффективное и абсолютно герметичное устройство.

2. СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

С помощью барной ложки в таком стакане ингредиенты коктей-

ля смешивают с кубиками льда. При этом напиток получается менее разбавленным, чем при приготовлении в шейкере. С другой стороны, этот прием также влияет на температуру подачи коктейля. При перемешивании напиток никогда не будет таким холодным, как при взбалтывании. Коктейли, которые готовятся в стаканах, зачастую содержат только алкогольные ингредиенты («Манхэттен», «Сухой мартини» и т. д.). Некоторые ингредиенты, такие как яичный белок, никогда не добавляют в стакан для смешивания.

СОВЕТ ОТ БАРМЕНА

Несмотря на то, что стакан для смешивания регулярно упоминается в книгах по коктейлям, немногие владеют техникой приготовления таких коктейлей. Вместо стакана можно использовать большую чашу шейкера, наполненную льдом.

3. ДОЗАТОР (ИЛИ ДЖИГГЕР)

Это необходимый аксессуар для измерения различных ингредиентов в составе коктейля. Как и в выпечке, результат во многом зависит от соблюдения дозировки. Чтобы приготовить все коктейли в данной книге, приобретите



c. 21



1
c. 18



1
c. 18



5



5

6



8



8

двойные джиггеры, как это делают профессионалы (он состоит из одной меры и удвоенной), и мерные ложки разной емкости. Если не хотите слишком утруждать себя, поищите мерные стаканы от 5 до 60 мл.

СОВЕТ ОТ БАРМЕНА

Знайте, что чайная ложка содержит 5 мл жидкости, а столовая — 15 мл. Для некоторых рецептов мерным стаканом может служить подставка для яиц или небольшая рюмка. Чтобы удвоить количество, вам нужно будет лишь дважды налить нужный объем.

4. БАРНАЯ ЛОЖКА

С помощью барной ложки можно выполнять следующие действия:

- размешивать коктейль в сервировочном бокале или в стакане для смешивания (благодаря плоской насадке и длиной ручке такая ложка легко скользит между кубиками льда и жидкостями и обеспечивает оптимальное смешивание);
- измельчать кубики сахара, фруктов или ароматных трав плоской частью на верхнем конце ручки, которая представляет собой пестик;
- «выкладывать» жидкости на коктейль: это действие состоит в том, чтобы поместить ложку на поверхность коктейля и аккуратно налить жидкость вдоль ручки (благодаря наличию пестика жидкость будет медленно просачиваться и оседать на поверхности);
- измерять всегда один и тот же объем, независимо от модели: 5 мл.

5. СИТЕЧКИ (СТРЕЙНЕРЫ)

Существует три типа стрейнеров.

Сито для джулепов: изначально использовали как для фильтрации льда от талой воды, так и для питья напитков, которые подавали на дробленом льду. Это облегчало дегустацию и не давало просачиваться маленьким кусочкам льда.

Сито для льда: после смешивания с помощью сита можно перелить коктейль в сервировочный бокал и оставить лед в шейкере (или стакане для смешивания). Представляет собой жесткую конструкцию с витой пружиной, что позволяет закреплять сито в стакане.

Мелкоячеистое сито (марлевое или китайское сито): помещают между ситечком для льда и сервировочным бокалом. В некоторых случаях такое сито используют для фильтрации мелких кусочков льда, фруктов или трав, которые остались после взбалтывания коктейля.

6. БАРНЫЙ ПЕСТИК

Более длинный, чем кухонный пестик, им можно растолочь кусочки сахара, фруктов или трав на дне шейкера или бокала. Используется для извлечения из ингредиентов большего количества сока или аромата. Можно заменить плоской частью барной ложки или маленькой скалкой. Будьте осторожны, особенно при работе непосредственно со стеклом.

СОВЕТ ОТ БАРМЕНА

Избегайте измельчения трав пестиком. Чем дольше вы их толчете, тем более горький привкус они придадут вашим напиткам. Лучше всего лишь слегка постучать по ним пестиком или размять

листья между ладонями перед использованием. Этого достаточно, чтобы ароматы растворились в напитке.

7. СОКОВЫЖИМАЛКА

С помощью ручной или электрической можно извлекать сок из цитрусовых. Вы можете приготовить соки за минуту или час до их использования, но всегда держите их в прохладном контейнере.

СОВЕТ ОТ БАРМЕНА

Используйте для приготовления коктейлей только свежевыжатый сок! Заменители из супермаркетов предназначены для других целей, избегайте их в миксологии.

8. РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И НОЖ

Необходимы для очистки и нарезки фруктов. Следите за тем, чтобы они всегда были чистыми, как и на кухне. Это позволит избежать смешения вкусов разных коктейлей.

СОВЕТ ОТ БАРМЕНА

Чтобы срезать цедру, можете использовать овощечистку и снять только кожуру цитрусовых, без альbedo (белая и горькая часть, расположенная между цедрой и мякотью).

БЛЕНДЕР

Это электрический миксер для приготовления ледяных коктейлей. Напиток «растирают» вместе с кубиками льда, чтобы получить текстуру граниты¹. Эти коктейли в основном употребляют летом, поскольку они очень освежают.

¹ Колотоого фруктового льда. Прим. перев.

СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Бокал для коктейля — то же, что тарелка для блюда. Верный аксессуар, который должен наилучшим образом соответствовать рецепту. Вот почему существует множество моделей различной формы и емкости. В дополнение к внешней эстетике бокал должен отвечать определенным требованиям: поддерживать правильную температуру напитка, обеспечивать наилучший вкусовой комфорт и позволять ароматам раскрыться.

БОКАЛЫ ДЛЯ МАТИНИ И КУПЕ



Они используются для подачи шорт-дринков (*short drinks*) без льда («Космополитен»). Эти бокалы держат за ножку, чтобы напиток не нагревался при соприкосновении с рукой. Бокалы-купе меньшей емкости (100–150 мл) используются для коктейлей, которые приготовлены только из алкогольных ингредиентов («Манхэттен»).



Емкость: 150–200 мл

КЛАССИЧЕСКИЕ БОКАЛЫ («ОЛД-ФЭШЕНД»)



В таких бокалах обычно подают виски. Они широкие и низкие, но могут иметь другой дизайн, который варьируется в зависимости от бренда. Их вместимость позволяет подавать шорт-дринки со льдом («Негрони»).



Емкость: приблизительно 300 мл

БОКАЛЫ «ХАЙБОЛ»



Их используют для подачи лонг-дринков (*long drinks*) с кубиками льда («Кровавая Мэри»). Они содержат то же количество алкоголя, что и шорт-дринки, но более легкие, потому что разбавлены содовой, газированной водой или соком.

Емкость: 350–400 мл

БОКАЛЫ «ХАРРИКЕЙН»



Эти бокалы (в переводе «ураган») получили свое название от тики-коктейля, который был создан в США в 1940-х годах. С тех пор их часто используют для подачи «Сингапурского слинга» или «Пина Колады».

Емкость: 500–600 мл

ВИННЫЕ БОКАЛЫ



В основном используются для коктейлей на основе вина («Вишневый кобблер»). С их помощью также можно сделать подачу некоторых лонг-дринков весьма элегантной.

Емкость: 300–400 мл

ФЛЮТЕ



Обычно их используют для подачи игристых вин, а также для коктейлей на основе шампанского или Просекко («Френч 75»). Напитки следует подавать очень охлажденными, так как в этой категории бокалов невозможно подать напиток со льдом. Но можно поместить бокалы в морозильную камеру за 10 минут до использования.

Емкость: 120–150 мл

ЧАША ДЛЯ ПУНША ИЛИ ГРАФИН



Они необходимы для приготовления коктейлей в больших объемах («Зеленый зверь»). Это идеальное решение, когда вы принимаете много гостей или проводите вечеринку на свежем воздухе. Люди могут обслуживать себя самостоятельно, что создает более непринужденную атмосферу.

Емкость: несколько литров

КРУЖКИ



Они используются для употребления горячих коктейлей («Горячий Тодди»), чтобы не обжечься, а также некоторых холодных коктейлей («Московский мул»). В первом случае использование кружки оправдано практическими соображениями, а во втором — оно апеллирует скорее к традиции подачи определенного коктейля.

Емкость: 150–200 мл

КРУЖКИ ДЛЯ ТИКИ



Эти керамические бокалы предназначены для подачи одноименных коктейлей, повторяют мотивы резных деревянных статуэток с изображением полинезийских божеств («Зомби»). Считаются неотъемлемой частью культуры тики, которая была очень популярной в Соединенных Штатах в период с 1930-х по 1970-е годы.

Емкость: 350–400 мл

ТЕХНИКИ

ОХЛАЖДЕНИЕ

Охлаждение бокала путем вращения внутри него нескольких кубиков льда.

Коктейль необходимо подавать в прохладном бокале, при этом температура напитка должна остаться оптимальной как можно дольше.



Шаги:

1. Положите 3 или 4 кубика льда в бокал.
2. Перемешивайте лед барной ложкой до тех пор, пока на внешней поверхности бокала не появится конденсат.
3. Перед тем, как налить коктейль, уберите лед из бокала.

Совет

Можно заранее поместить бокалы в холодильник или морозильную камеру для охлаждения.

Для приготовления коктейлей необходимо освоить несколько техник. Эти действия не сложные в исполнении, однако если вы хотите получить идеальный коктейль, как со вкусовой, так и с эстетической точки зрения, важно каждое движение.

Рецепты коктейлей требуют определенной технической подготовки, как и в случае с основными блюдами или выпечкой, не говоря уже о неукоснительном соблюдении дозировок и этапов, что будет иметь значение во время дегустации, а также упростит само приготовление.

Когда вы потратите определенное время на изучение и практику, узнаете секреты каждой из десяти основных техник, это позволит вам с легкостью делать любые коктейли из данной книги.

ДОЗИРОВАНИЕ

В процессе дозирования происходит отмеривание и наливание ингредиентов, из которых состоит напиток. В коктейле важен баланс вкусов, как и в кулинарии. Чтобы быть точным в дозировках, мы рекомендуем использовать барные мерные стаканчики (или джиггеры).



Шаги:

1. Подготовьте мерный стаканчик и бутылку.
2. Наполните стаканчик жидкостью до нужной отметки.
3. Перелейте жидкость в бокал или шейкер.

Совет

Будьте внимательны при наполнении мерных стаканчиков, особенно если готовите шорт-дринки. Помните, что чем меньше величины, тем больше заметны погрешности измерения.

РАСТИРАНИЕ

При растирании ингредиент (фрукты, травы, сахар и т. д.) измельчают на дне стакана, чтобы выжать сок или подчеркнуть вкус.



Шаги:

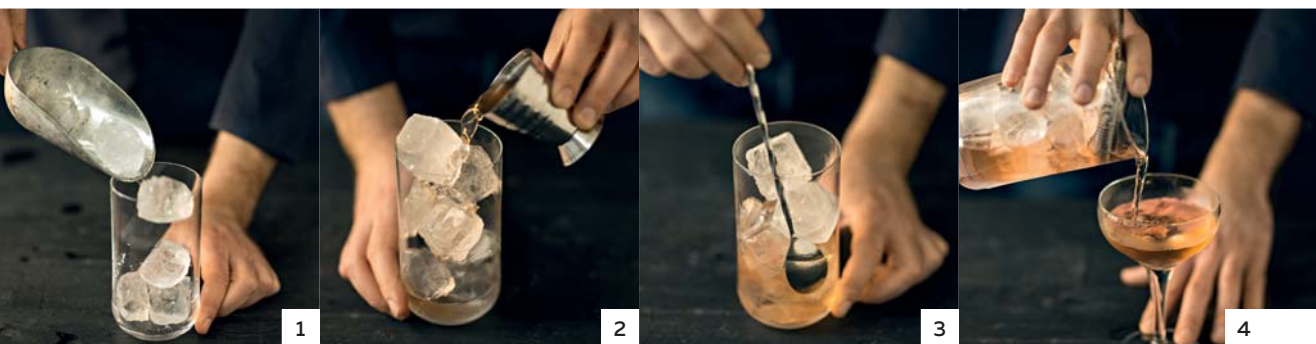
1. Поместите желаемый продукт на дно стакана или шейкера.
- 2 и 3. Растолките его с помощью пестика.

Совет

Чтобы растереть ароматные травы, просто слегка постучите по ним, чтобы высвободить аромат. Это позволит избежать разрыва хрупких листьев.

СМЕШИВАНИЕ

Действие для освежения и разбавления коктейля в стакане или непосредственно в сервировочном бокале. Этот метод позволяет уменьшить разбавление.



Шаги:

1. Наполните стакан для смешивания или сервировочный бокал кубиками льда.
2. Налейте необходимые ингредиенты.
3. Перемешивайте барной ложкой 10–20 секунд (время зависит от рецепта).
4. Если коктейль приготовлен в стакане для смешивания, перелейте в сервировочный бокал.

Совет

Для любых рецептов, которые требуют этой техники, прежде чем начать, убедитесь, что все ингредиенты под рукой. Так вы сэкономите время приготовления и лучше проконтролируете степень разбавления коктейля.

ВЗБАЛТЫВАНИЕ

Смешивание, освежение и разбавление коктейля происходит действием энергичного встряхивания в шейкере с кубиками льда.



Шаги:

1. Соедините ингредиенты коктейля в большом стакане шейкера. Добавьте 8–10 кубиков льда, затем правильно закройте шейкер.
2. Бостонский шейкер всегда закрывается под углом, континентальный — ровно, а для классического важно сначала установить часть с ситом, а затем закрыть крышкой.
3. Крепко возьмитесь за шейкер и энергично встряхивайте 10–15 секунд (время зависит от рецепта). Следите за тем, чтобы кубики льда попадали и в верхнюю часть, и на дно шейкера. Таким образом коктейль хорошо перемешается и разбавится (этот прием еще называют «ударом»).
4. Откройте шейкер и быстро процедите коктейль в бокал для подачи.

Совет

Никогда не взбалтывайте шипучую жидкость! Встряхивание создаст давление внутри шейкера и может привести к тому, что он взорвется у вас в руках.

ФИЛЬТРАЦИЯ

Действие для удержания льда в шейкере при наливании жидкости, предварительно взболтанной в шейкере или приготовленной в стакане для смешивания.



Шаги:

1. Поместите сито на большой стакан шейкера или на стакан для смешивания.
2. Крепко держите сито рукой.
3. Перелейте коктейль в сервировочный бокал, удерживайте кубики льда.
4. Для коктейлей, приготовленных в шейкере, и/или коктейлей с фруктами или травами рекомендуется дважды фильтровать жидкость с помощью дополнительного более тонкого сита. Это называется двойной фильтрацией.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В БЛЕНДЕРЕ

Действие по смешиванию коктейля с помощью электрического блендера (или миксера). Все ингредиенты и лед помещают в чашу. Благодаря этой технике мы получаем сливочный коктейль с текстурой, похожей на граниту.



Шаги:

1. Поместите ингредиенты в чашу блендера.
2. Добавьте лед.
3. Придерживайте крышку блендера одной рукой и взбивайте 30 секунд.
4. Убедитесь, что консистенция смеси похожа на граниту, затем перелейте коктейль в сервировочный бокал и вставьте две соломинки.

Совет

В зависимости от типа коктейля для приготовления такого напитка будет достаточно 6–10 кубиков льда.

АЭРАЦИЯ

С помощью аэрации происходит переливание коктейля из одной емкости в другую с постепенным увеличением расстояния между ними. Это необходимо для того, чтобы смешать, разбавить и, прежде всего, насытить смесь кислородом.



Шаги:

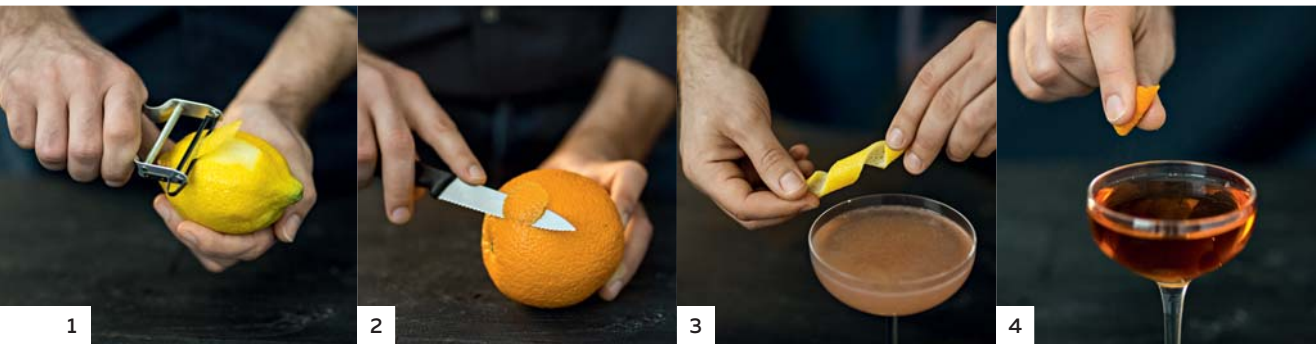
1. Налейте ингредиенты в большой стакан шейкера, добавьте 8–10 кубиков льда, затем поместите на стакан ситечко.
2. Возьмите этот стакан в одну руку, а меньший пустой стакан — в другую.
3. Поднимите наполненный стакан как можно выше и медленно переливайте жидкость в маленький.
4. Постепенно опускайте маленький стакан, максимально низко, куда может опуститься ваша рука. После завершения этого действия перелейте коктейль из второго стакана в первый, затем повторите процесс 5 или 6 раз, прежде чем процедить напиток.

Совет

Этот прием, который также называют фроулинг (*throwling*), должен выполняться быстро и ловко. Когда прием выполняется идеально, зрелище впечатляет. Аэрацию также можно применять к коктейлю фламбе. В этом случае емкости шейкера заменяют большими металлическими кружками. С точки зрения безопасности не выполняйте эту технику в домашних условиях.

СНЯТИЕ ЦЕДРЫ

В процессе этого действия над коктейлем происходит высвобождение эфирных масел, которые содержатся в цедре цитрусовых.



Шаги:

- 1 и 2. С помощью овощечистки отделите ленточку цедры нужной длины.
3. Скрутите ленточку цедры пальцами, внешней стороной к коктейлю.
4. Сожмите ленточку цедры над поверхностью бокала, затем, в зависимости от рецепта, украсьте ею коктейль.

Совет

Форма полоски из цедры не имеет решающего значения, это скорее эстетический вопрос. Тем не менее убедитесь, что размер ленточки цедры соответствует размеру бокала, который используете.

ФЛОАТИНГ¹

Действие, при котором ингредиент наливают на поверхность коктейля, чтобы создать визуальный и/или обонятельный эффект.



Шаги:

1. Вставьте соломинку и украсьте бокал согласно рецепту.
2. Отмерьте нужное количество жидкости в мерном стаканчике.
3. Аккуратно влейте жидкость на поверхность содержимого бокала.

¹ От англ. to float — плавать, всплывать. *Прим. перев.*

КАТЕГОРИИ КОКТЕЙЛЕЙ

КОББЛЕРЫ (Cobblers)

Большинство кобблеров делают из вин (тихих, игристых или крепленых) и реже из крепкого алкоголя с добавлением сахара. Готовят их прямо в бокале со льдом и украшают сезонными фруктами.





КОЛЛИНЗЫ (Collins)

Коктейли состоят из крепкого алкоголя, лимонного сока, сахара и газированной воды. Их следует смешивать прямо в бокале «хайбол», который наполнен льдом.



ДЭЙЗИ (Daisies)

Существует несколько разновидностей дэйзи. Основные ингредиенты — крепкий алкоголь, лимонный сок и третий компонент. Последний может быть либо Triple Sec, либо Chartreuse, либо малиновый или гренадиновый сироп. Все взбалтывают и подают в коктейльном бокале.



ФИЗЗЫ (Fizzes)

Физзы содержат те же ингредиенты, что и коллинзы. Однако перед тем, как налить в «хайбол» и добавить минеральную воду, основу (крепкий алкоголь, лимон и сахар) сначала встряхивают с белком яйца.

ФЛИПЫ (Flips)

Флипы, которые обычно подают в небольшом бокале, состоят из крепкого алкоголя или крепленого вина, яйца и сахара. После встряхивания такой коктейль посыпают тертым мускатным орехом.



ХАЙБОЛЫ (Highballs)

Отличаются простотой приготовления и, кроме того, носят название бокала, в котором их подают. Такие коктейли состоят всего из двух ингредиентов: крепкого алкоголя и содовой. «Тьма и буря» (с. 154) или «Куба Либре» (с. 94) — яркие примеры этой категории.





ДЖУЛЕПЫ (Juleps)

Самый известный из них, «Мятный джулеп» (с. 148), прекрасно характеризует эту категорию. Крепкий алкоголь, мята и сахар в металлическом стакане, наполненном колотым льдом. В некоторых джулепах также используют подсластитель (сироп или ликер).



ПУНШИ (Punches)

См. «Коктейли большого формата», с. 40–41.



САУЭРЫ (Sours)

Представляют собой шорт-дринк.

Основа состоит из крепкого алкоголя, лимонного сока и сахара. Только на этот раз смесь подают в коктейльном бокале меньшего объема.

Иногда сауэр может содержать яичный белок и/или подаваться со льдом в бокале «олд-фэшенд».



ТОДДИ (Toddies)

Обычно употребляют в горячем виде, поэтому тодди лучше пить из кружки, чтобы избежать ожогов. Состоят из крепкого алкоголя, кипятка и сахара. Перед употреблением добавляют полоску цедры или дольку лимона, а также специи (мускатный орех, гвоздику или корицу). Если добавите лимонный сок — получите грог.

КОКТЕЙЛИ БОЛЬШОГО ФОРМАТА

Сразу хотелось бы внести ясность для понимания. В этом разделе речь пойдет не о коктейлях, которые нужно употреблять из огромных бокалов или пивных кружек. А о рецептах, которые готовят в большом количестве на компанию и подают для дегустации в «чаше для пунша» — иными словами, в большой глубокой миске.

Что же представляет из себя пунш? Смешанный напиток, куда часто добавляют все, что вздумается (или есть в холодильнике), и который радует (или нет!) друзей в качестве аперитива.

Именно это мы и будем учитывать дальше, за исключением одной детали. Приготовление пунша, как и любого коктейля, должно сочетать баланс вкусов и, следовательно, пропорций ингредиентов. Кроме того, важно точно следовать рецепту, если вы хотите быть уверены в конечном результате.

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Происхождение пунша относят к XVI веку. Появился он отнюдь не с Антильских островов, как утверждают многие, а с берегов Индии, откуда в Европу доставляли продукты питания.

Европейские моряки обнаружили, что тафия, одна из разновидностей рома, гораздо приятнее, если смешать ее с экзотическими фруктами, сахаром, пряностями и пресной водой. Иногда пряности заменяли другим популярным местным продуктом — чаем.

Термин «пунш» происходит от слова *panch*, что на хинди означает «пять», и, в свою очередь, происходит от санскритского *pancha*. Таким образом, изначально в этот напиток входило пять ингредиентов.

Один моряк передавал другому известный рецепт, и со временем в трюмах кораблей напиток прибыл в Европу, а затем отправился дальше путешествовать по свету, оказавшись в Америке и Вест-Индии, где чаще всего производят тафию. Одновременно с тем, как тафия уступала место рому, менялись и рецепты пунша.

Сегодня существует несколько вариантов пунша на основе других крепких алкогольных напитков, в особенности джина, которые употребляют холодными и иногда горячими. Абсент, который недавно вернул себе законное место в барах в составе «Зеленого зверя» (с. 87), — способ употребления пунша, который доступен всем гурманам.



ПРИЯТНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Пунши предлагают непринужденный — если не сказать игривый — подход к приготовлению коктейлей. Вы просто смешиваете ингредиенты в соответствии с рецептом прямо в большой емкости, бросаете в нее кубики льда и приносите ковш, которым размешиваете коктейль и наливаете его гостям. Этот метод избавит вас от необходимости проводить весь вечер за барной стойкой с шейкером в руке, чтобы один за другим готовить коктейли, которыми обещали угостить своих друзей.

Не стесняйтесь переводить определенные коктейли в более коллективный формат. Используйте отличное «правило трех», чтобы увеличить объем ингредиентов при сохранении пропорций. Очевидно, что крайне важно выбирать рецепты коктейлей, в которых используется перемешивание ложкой и подача со льдом, а не те, что готовятся в шейкере, поскольку такого огромного шейкера вам не найти.



РЕЦЕПТЫ БОЛЬШОГО ФОРМАТА

Представляем вам подборку рецептов (помимо «Зеленого зверя»), которые идеально подходят для приготовления в большом формате.

МАРИЛУ (Marilou), с. 288



ТОМ КОЛЛИНС (Tom Collins), с. 100



ПИММС КАП (Pimm's Cup), с. 124



МАРГАРИТА ТОММИ (Tommy's Margarita), с. 110



ПЛАНТАТОРСКИЙ ПУНШ (Planter's Punch), с. 106



ТЬМА И БУРЯ (Dark and Stormy), с. 154



МАЙ ТАЙ (Mai Tai), с. 112



ЭЛЬ-ДЬЯБЛО (El Diablo), с. 164



РУССКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ (Russian Spring Punch), с. 200



БАЗОВЫЕ ПОНЯТИЯ

Коктейли, которые приготовлены на глаз архаичным способом, лишены баланса и утонченности и не всегда оправдывают ожидания. Вы первыми разочаруетесь в них на виду у друзей, которых захотели угостить чем-то прекрасным и оригинальным.

Эту главу мы посвятим базовым понятиям миксологии. К сожалению, их слишком редко подробно описывают в книгах по коктейлям.

Когда вы освоите эти базовые принципы, то, скорее всего, вполне сможете проанализировать, почему рецепт не получился, и поймете, как сделать его правильным и идеальным.

Наконец, вы должны понимать, что хороший коктейль можно приготовить просто и быстро, если следовать следующим правилам.

КОРОТКИЕ РЕЦЕПТЫ – САМЫЕ ЛУЧШИЕ

Употребление коктейля — это настроение и праздник. Поэтому на первом месте должно быть идеальное качество, а не количество. Начните с простых рецептов, которые представлены на 1-м уровне (с. 80–169), и научитесь соблюдать в них правильный баланс.



БАЛАНС

Идеальное и правильное сочетание кислотности, сладости и алкоголя создают баланс. Успех многочисленных рецептов зависит от вашей способности соблюдать баланс между этими тремя основными вкусами. Отсюда следует важность измерения каждого ингредиента, как и в выпечке.

Кислотность обычно обеспечивают цитрусовые (лимонный сок), сладость — сахар (сироп или ликер), алкоголь — базовые крепкие спиртные напитки. Однако есть рецепты без выраженной кислинки (без цитрусовых). В этом случае баланс дают горькие ингредиенты: продукты на основе вина, такие как вермут или херес, или биттеры Campari, Fernet-Branca, Picon.

Наконец, в некоторых коктейлях, например V&V (с. 206), баланс соблюдается лишь благодаря сочетанию сладости и алкоголя.

ГОРЬКИЕ НАСТОЙКИ ПРОТИВ БИТТЕРОВ

Будьте осторожны, не путайте горькие настойки и концентрированные биттеры. Несмотря на то, что последние, например Angostura или Peychaud's, используются в малом количестве, чтобы придать коктейлям горечь, они добавляют ароматическую сложность и пряный вкус. Иными словами, если вы не добавите эти несколько капель, результат точно будет неутешительным.

МЕНЬШЕ — ЗНАЧИТ БОЛЬШЕ!

Прежде всего уясните для себя общее правило. Избегайте рецептов с шестью базовыми крепкими напитками, тремя сиропами или четырьмя разными ликерами! Многослойность и миксология вещи крайне несовместимые или могут сочетаться очень не часто. Некоторые рецепты (довольно редкие) основаны на сочетании двух или трех крепких алкогольных напитков. Эта практика особенно широко распространена в тики-коктейлях.

Однако имейте в виду, что чем больше разных вкусов вы смешиваете, тем меньше будете различать их в готовом коктейле.

Также обратите внимание, что использование слишком большого количества ликеров или сиропов непременно приведет к тому, что коктейль будет приторным.

ТАКИЕ ВАЖНЫЕ МЕРНЫЕ СТАКАНЧИКИ

Мера в коктейлях (особенно в шорт-дринках) крайне важна и необходима и должна соблюдаться неукоснительно, как и в кондитерских изделиях. Ведь чем меньше жидкости, тем заметнее недостатки!



ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

Обязательно приобретите пластиковый мерный стаканчик, которым можно отмерить все объемы от 5 до 60 мл. Он компактный, недорогой и отлично справляется со своей задачей.



ДЛЯ ОПЫТНЫХ ЛЮБИТЕЛЕЙ, ДАЖЕ ГИКОВ

Выберите несколько металлических джиггеров разной емкости. Если нужно отмерить небольшое количество, помните, что объем всех барных ложек — 5 мл. Есть также металлические джиггеры с градуировкой от 10 до 60 мл.

ОТЛИЧНЫЕ НАПИТКИ ПО ОТЛИЧНОЙ ЦЕНЕ

Всегда приобретайте только качественные напитки, которые вы включаете в свои коктейли. Их вкусовые свойства во многом повлияют на конечный результат.



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Если мы говорим о крепких спиртных напитках, нет смысла разоряться на продукты премиум-класса. Но не стоит покупать в магазине и самые дешевые варианты, ведь «сердцем» коктейля остается качественный алкоголь.

ЛИМОНЫ

Для получения свежего качественного сока выжимайте лимоны и лаймы самостоятельно. Не используйте уже расфасованные готовые соки. Они совсем не имеют того необходимого вкуса и точно не предназначены для коктейлей.

САХАР

Приготовьте простой сахарный сироп. Его очень легко сделать, также он более экономичный и менее сладкий, чем магазинный сироп из тростникового сахара. Еще его легко дозировать с помощью мерного стаканчика или джиггера.

Для приготовления просто растворите сахар в равном объеме минеральной воды (например, 500 г сахара на 500 г воды). Храните сироп несколько недель в бутылке в холодильнике.



ВСЕМОГУЩИЙ КУБИК ЛЬДА

Лед — это общий необходимый элемент всех коктейлей (за редким исключением вроде горячих коктейлей и некоторых рецептов на основе вина). Качество этого ингредиента (да, это ингредиент!) имеет важное значение для того, чтобы коктейль получился высококлассным.

ТЕМПЕРАТУРА КОКТЕЙЛЯ

Имейте в виду, что алкоголь намного приятнее на вкус при употреблении в охлажденном виде. Чем ниже температура, тем менее ощущается жжение, которое вызывает этанол. Но не думайте, что от этого градус алкоголя в вашем коктейле снижается! Коктейли подают охлажденными только для того, чтобы сделать их более приятными для употребления.

ФУНКЦИИ ЛЬДА

При приготовлении коктейлей лед выполняет три важные функции:

- разбавление и уменьшение крепости коктейля;
- охлаждение — в том случае, когда коктейль необходимо подавать очень холодным;
- сохранение свежести напитка, который подают со льдом.

Для достижения нужного эффекта следует отдавать предпочтение большим кубикам. Знаете, почему? Такие кубики легко и просто сделать в домашних условиях, и к тому же у них небольшая площадь соприкосновения с жидкостью. Мы советуем приобрести специальные лотки, в которых можно изготавливать кубики со сторонами 3–4 см. Они будут таять медленнее и освежать коктейль гораздо дольше.

Наконец, чтобы всегда быть во всеоружии, приготовьте кубики льда заранее и храните их в морозильной камере.



СОЛОМИНКИ

При дегустации коктейля использование одной или двух соломинок имеет значение.

В коктейль со льдом, которой подается в бокале «тумблер» или «хайбол», рекомендуется вставить одну соломинку.

Для коктейля на дробленом льду и/или содержащего такие ингредиенты, как свежие фрукты или травы, рекомендуется использовать две соломинки на случай, если одна из них засорится.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Чтобы ваш коктейль оставался холодным как можно дольше, необходимо сделать следующее:

- заранее охладите сервировочный бокал (см. с. 24) для коктейля, которой подается без льда;
- полностью заполните бокал кубиками льда, если предполагается его использование.

При соблюдении этих правил продолжительность употребления коктейля составляет 15–20 минут.

А ЧТО НАСЧЕТ КОЛОТОГО ЛЬДА?

Еще вам наверняка интересно узнать, какова же роль колотого льда. В некоторых случаях он способствует очень быстрому охлаждению коктейлей, как в «Кайпиринье» (с. 96). В других ситуациях его использование оправдано скорее из эстетических соображений. Имейте в виду, что если кубики льда могут полностью заменить колотый лед в коктейле, то обратного следует избегать!

В заключение отметим: если у вас нет никакого льда, то не все потеряно. Всегда можно приготовить классический коктейль с шампанским (с. 146), для которого лед не нужен совсем.

БЕЛОК ЯЙЦА

На первый взгляд использование белка яйца кажется удивительным. Но благодаря альбумину в его составе он является прекрасным текстуризатором, который после встряхивания в шейкере придает коктейлю однородность. Белок редко является обязательным компонентом, но в тех рецептах, где он указан, советуем не игнорировать его, так как он улучшает коктейль.

Обратите внимание, что присутствие белка яйца не меняет вкус коктейля и не добавляет калорий!





ИНГРЕДИЕНТЫ

КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ, СПИРТСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ И ЛИКЕРЫ



ВИСКИ

Виски — это крепкий алкогольный напиток, который изготавливают из злаков с использованием процессов брожения, соложения, перегонки и выдерживания в бочках. Солод получают после проращивания зерна и сушки его в печи, которые иногда отапливаются торфом. Виски обладает богатым вкусоароматическим спектром в зависимости от страны производства и используемых ингредиентов. И называется этот напиток также по-разному: шотландский виски в Шотландии, ирландский виски в Ирландии, бурбон — преимущественно кукурузный — в США, канадский виски в Канаде. В остальном мире продукция носит название просто «виски». Однако название «ржаной виски» относится к бренди, который приготовлен с большей частью ржи.

Наконец, две наиболее распространенные категории виски — это «купажированный» (смесь зернового и солодового виски) и «односолодовый» (солодовый виски, произведенный на одной винокурне).



ВОДКА

Это крепкий алкогольный напиток, который можно приготовить из всего, что содержит крахмал или сахар. Наиболее распространенными продуктами для ее производства считаются пшеница, рожь и картофель. Почти неизвестная на западе до 1940-х годов, сегодня водка является одним из самых потребляемых спиртных напитков в мире. Именно в тот период в коктейльных картах появляется классика на основе водки, в том числе, например, «Московский мул» (с. 130).



ДЖИН

Джин — крепкий алкогольный напиток. Как правило, его изготавливают из злаков или дистиллированных фруктов, ароматизируют ягодами можжевельника и, в зависимости от марки, пряностями, кореньями, фруктами, древесной корой. В процессе дистилляции летучие компоненты ароматических соединений поглощаются алкоголем путем мацерация либо инфузии.

Чаще всего известен London Dry Gin (не обязательно произведенный в Лондоне), который, как следует из названия, довольно сухой. Сегодня используются еще два вида джина: Old Tom Gin, более округлый, и Genever, голландский джин, который считается предком английского и который выдерживают в бочках. Благодаря миксологии к этим двум давно забытым продуктам снова появился интерес.



РОМ И КАШАСА

Ром получают путем ферментации и перегонки сока сахарного тростника (сельскохозяйственный ром) или патоки. Производят его, в основном, на территориях, где выращивают сахарный тростник (Карибский бассейн и Латинская Америка). Но сегодня можно отыскать ром, который произведен на пяти континентах. В продаже может быть белый (не выдержанный и не обесцвеченный), янтарный (выдержанный в бочках) или пряный (*spiced rum*).

Кашаса — это название, которое используют для обозначения чистого рома из сока сахарного тростника, производимого в Бразилии.



ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ

Текилу и мескаль получают за счет ферментации и дистилляции сока из сердцевины растения агава (она же пинья). Агава — вечнозеленый многолетний суккулент, произрастает в пустынных районах, в основном в Мексике. Разница между этими двумя напитками состоит в способе приготовления пиньи. Для производства текилы их запекают в печи, а для мескаля — выдерживают в земляной яме и засыпают раскаленными камнями, листьями агавы и землей. Благодаря этому мескаль приобретает характерный дымный вкус.

И текила, и мескаль могут продаваться молодыми (blanco) или выдержанными в бочках (reposado и añejo). Для гарантии качества выбирайте напитки, на этикетках которых указано 100% агавы.



КОНЬЯК

Коньяк — разновидность бренди, его получают в результате двойной перегонки винограда, который произрастает исключительно в одноименном регионе. Он состоит из шести Крю (терруаров): Гран-Шампань, Пти-Шампань, Бордери, Фэн-Буа, Бон-Буа и Буа-Ординер. Исторически сложилось так, что коньяк считается результатом купаживания различных бренди, выдержка которых доверена мастеру погреба каждого дома. В зависимости от выдержки коньяки делятся на три категории: VS (минимум 2 года), VSOP (минимум 4 года) и XO (ранее — минимум 6 лет, с 2018 года — не менее 10 лет). Для коктейлей используйте VS, а XO — для дегустации в чистом виде. VSOP можно пить в обоих случаях.

АРМАНЬЯК

Арманьяк — разновидность бренди. Его получают в результате дистилляции винограда, который производят исключительно во Франции, в департаментах Жер, Ланд и Ло-и-Гаронна. В границах апелласьона существует три географических «су-апелласьона»: нижний Арманьяк, Тенрез и верхний Арманьяк. Как и коньяк, арманьяк — это результат купажирования различных бренди, выдержанных в дубовых бочках: VS (минимум 2 года), VSOP (минимум 4 года), XO (минимум 6 лет), Hors age (минимум 10 лет) и XO Premium (минимум 20 лет). Существует также бланш-арманьяк, выдержанный не менее 3 месяцев в нейтральной таре. Винтажные арманьяки производят исключительно из урожая указанного года.





КАЛЬВАДОС

Кальвадос — нормандский бренди, который получают путем перегонки сидра и пуаре (грушевого сидра) и не менее двух лет выдерживают в бочках. Кальвадос имеет зарегистрированное наименование происхождения, разделенное на три географические области производства: кальвадос (яблочный сидр из Нормандии), кальвадос Pays d'Auge (яблочный сидр из Пэи д'Ож) и кальвадос Domfrontais (не менее 30% пуаре, остальное — яблочный сидр из региона Донфрон).

Кальвадос много лет использовали для приготовления коктейлей, но, как и коньяк, в XX веке его затмили другие напитки, такие как водка и ром.



ПИСКО

Писко — разновидность бренди. Получают перегонкой винограда, который производят только в Перу и Чили. Чтобы считаться родиной этого напитка, две страны годами боролись за это почетное право. Технология производства и используемые сорта винограда различаются в зависимости от места происхождения. За пределами этих двух стран использование писко в миксологии ограничено. Но одного только «Писко Сауэр» (с. 180) достаточно, чтобы сделать писко незаменимым в баре.



ЛИКЕРЫ И ДЕСЕРТНЫЕ ЛИКЕРЫ

Изготавливают путем перегонки, мацерации или настаивания фруктов, растений или пряностей в спирте. Существует большое количество таких напитков, особенно монастырского происхождения. Одним из самых известных остается Chartreuse. Ликер также получается при добавлении в напиток сахара, обычно около 100 г/л. Как только уровень сахара достигает 250 г/л, напиток называют десертным ликером. Самый известный ликер этого семейства Crème de cassis.

Ликеры, а также десертные ликеры добавляют в состав многих коктейлей. Но использовать их следует экономно из-за высокого содержания сахара и сильного вкуса.



КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ БИТТЕРЫ

Первоначально биттеры использовали в качестве лечебных напитков для улучшения пищеварения. Но с появлением коктейлей они быстро нашли применение в качестве усилителя вкуса. Существует великое множество разнообразных биттеров, наиболее известные — Angostura и Peychaud's. Все они считаются результатом экстракции ароматических компонентов различного растительного сырья с ярким вкусом (апельсин, лимон, грецкий орех, сельдерей и т. д.). В большинстве случаев при приготовлении коктейля используют всего несколько капель, чтобы добавить вкус биттера, а не горечь.



АМЕРЫ

Амер, или *амаро* по-итальянски, обозначает важную категорию ликеров-аперитивов, которые получают путем настаивания растений с довольно горьким вкусом в дистиллированном спирте: горечавки, хинного дерева, ревеня, горького апельсина. Долгое время они считались напитками с целебными свойствами, но все-таки перекочевали в мир миксологии. Существует две ветви таких ликеров: французская, в частности Picon, Suze или Salers, и итальянская, в которую входят Campari, Aperol, Fernet-Branca, Cynar, Montenegro.



ВЕРМУТЫ И АПЕРИТИВЫ

Вермут — это аперитив из белого вина, который получают путем мацерации растительного сырья с добавлением сахара или мистеля либо нейтрального спирта. Вермут должен содержать от 16 до 18% алкоголя. В итальянском Пьемонте производство сосредоточено на красных вермутах, более или менее сладких и горьких в зависимости от технологии производства. В то время как сухие, почти бесцветные вермуты, — разновидность, которая появилась во Франции (самые известные — Dolin de Chambéry и Noilly Prat de Marseillan). На протяжении длительного времени красные сухие вермуты считались важной частью миксологии, о чем свидетельствуют «Сухой мартини» (с. 104) и «Манхэттен» (с. 134).

Наконец, существуют вермуты на основе хинина (вещество из коры южноамериканского дерева). Самые известные из них — Byrrh, Dubonnet и Saint Raphaël.



АБСЕНТ И АНИСОВКИ

Абсент уже давно широко используется в коктейлях в Соединенных Штатах. Когда он находился под запретом, бармены заменяли его пастисом или другими анисовыми аперитивами.

ВИНА

Тихие, игристые, крепленые вина (херес, портвейн и т. д.) всегда использовали в изготовлении коктейлей. Например, «Кир» (с. 152), «Сангрия» (с. 394) и даже «Вишневый кобблер» (с. 174) известны своей неповторимостью и индивидуальностью. Но даже если вы планируете сосредоточиться на работе с коктейлями, всегда останавливайте свой выбор на качественных ингредиентах, так как от этого зависит приготовление самого лучшего напитка.





СИДРЫ И ПИВО

В классических коктейлях примеров использования сидра или пива вы найдете совсем немного. Но эти ингредиенты будут считаться выигрышными в том случае, если вы научитесь делать креативные коктейли. Сегодня крафтовые пивоварни предлагают самую широкую палитру вкусов, поэтому создание чего-то оригинального нам кажется вполне достижимой задачей.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



СИРОПЫ

Чаще всего для приготовления классических коктейлей используют малиновый, гренадиновый и ананасовый сиропы. Сегодня широта вкусов стала намного больше именно благодаря тому, что появились креативные коктейли. Конечно же, вы вполне можете сами сделать домашний сироп, но «профессиональная» продукция артизанальных¹ производителей сохранят вам массу времени.

¹ В широком смысле все, что сделано традиционным способом в ограниченном количестве, а не на поточном производстве. *Прим. ред.*



СОДОВЫЕ

За последние несколько лет среди газированных напитков появилось множество новых экземпляров артизанных производителей с более полезными ингредиентами и с натуральными вкусами: кола, тоник, имбирный эль, имбирное пиво, лимонад.



ВОДА

Конечно же, вода — необходимый и важный ингредиент при приготовлении коктейлей. Мы не будем выделять какой-то определенный тип воды, за исключением того, что для коктейля «Том Коллинз» (с. 100) используют газированную, а для «Зеленого зверя» (с. 86) иногда необходима именно вода без газа.

БАКАЛЕЯ



СОЛЬ

В коктейлях соль используют очень редко, в основном в известных напитках «Маргарита» (с. 172) и «Кровавая Мэри» (с. 140), в качестве усилителя вкуса. Вместо мелкой соли лучше всего предпочесть флёр-де-сель, известную своей деликатностью. Иногда бармены добавляют в коктейли обычный солевой раствор (вода + соль) для усиления аромата.



САХАР

Существует много разных сортов сахара, более или менее натурального. Главным образом выбор зависит от личного вкуса, но в большинстве рецептов вполне подойдет домашний простой сахарный сироп (см. рецепт на с. 144).



СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ

В рецепте «Кровавой Мэри» (с. 140) чаще всего используются специи и приправы, которые есть в барах: табаско, вустерский соус (на основе уксуса, с анчоусами, луком, специями) и перец. Однако чтобы этот широко известный коктейль приобрел неповторимость и свою индивидуальность, можно также заменить их на горчицу, соевый соус, васаби, хрен.

Мускатный орех и гвоздику тоже давно используют в коктейлях, особенно в пуншах.



ОЛИВКИ

Зеленая оливка — элемент декора для «Сухого мартини» (с. 104) — вдохновила барменов на создание «Грязного мартини» (с. 359), где сухой вермут заменили оливковым рассолом.



ВИШНЯ

Вишню можно засахарить или настоять в бренди. Отдавайте предпочтение артизанальным продуктам или вообще домашним. В действительности вишня не добавляет коктейлю дополнительного вкуса, но остается традиционным элементом украшения.



КОКОСОВЫЙ КРЕМ

Не путайте кокосовый крем с кокосовым молоком или водой. Крем более однородный и густой и добавляет необходимую текстуру коктейлям, где она необходима, например «Пина Коладе» (с. 92).



КОФЕ

Эспрессо используют в «Эспрессо мартини» (с. 212), а лунго² — для приготовления «Кофе по-ирландски» (с. 226). Качество кофе имеет большое значение, как и любого другого ингредиента для коктейлей. Также крайне важен способ его приготовления, например в эспрессо-машине или щадящим способом (капельная или поршневая кофеварка).

² Эспрессо с двойным объемом воды. Прим. перев.



МЕД

Один из самых натуральных подсластителей, который не требует рафинирования и в зависимости от сорта придает напитку свои разнообразные ароматы.



СИРОП АГАВЫ

Сироп агавы — более сильный подсластитель, чем сахар, благодаря высокому содержанию фруктозы. Его использование заметно уменьшает количество сахара и, следовательно, снижает его потребление. Также интересен этот сироп в холодных напитках, например чае со льдом, потому что он растворяется быстрее, чем сахар или мед.

СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты в приготовлении коктейлей ограничиваются молоком (молочный пунш) и сливками, которые обеспечивают более или менее бархатистую текстуру. Обратите внимание: эти коктейли перед дегустацией необходимо взболтать или очень хорошо перемешать.



ЯЙЦА

В коктейлях в основном используют белок яйца, поскольку альбумин позволяет создавать эмульсию и придавать взбитому коктейлю текстуру без изменения вкуса. Тем не менее желток также рекомендуется использовать в категории коктейлей, называемых флипами. Раньше было принято употреблять их по утрам в качестве «завтрака» из-за высокого содержания липидов.



ФРУКТЫ

Фрукты можно назвать самым неотъемлемым компонентом в богатом мире коктейлей. На первом месте стоят, конечно же, цитрусовые (лимон, апельсин, грейпфрут, юдзу и т. д.). Эти фрукты используют не только для получения сока, но и для изготовления ленточек из цедры. Мы рекомендуем вам выбирать органические фрукты или те, что были выращены без обработки химикатами. Соки и пюре из сезонных фруктов используют в самом «натуральном» и свежеевыжатом виде. Выбор всегда безграничен: красные фрукты, ананас, яблоки и т. д.



ПРЯНЫЕ ТРАВЫ И РАСТЕНИЯ

Мята традиционно наиболее часто используется в коктейлях. «Мохито» (с. 80), безусловно, самый лучший пример использования. Но придать вашим творениям свежесть и тонкий аромат могут базилик, кориандр, укроп или даже шисо. Лемонграсс и имбирь также придадут коктейлю неповторимый и прекрасный приятный аромат.



ОВОЩИ

Сегодня овощи в приготовлении напитков стали использовать чаще, чем во времена расцвета классических коктейлей. Среди фаворитов — томаты и сельдерей («Кровавая Мэри», с. 140), а также огурцы («Зеленый зверь», с. 86). Самых смелых соблазнит свежавыжатый сок свеклы, моркови, перца. Дайте волю своему воображению!

ЕДА И КОКТЕЙЛИ

Коктейль больше не является символом богатой жизни. Напротив, он стал самым любимым напитком нового поколения специализированных баров. Он приобрел большую популярность в кафе, brasserie и ресторанах, как и любой другой вид продуктов, которые там подают. Правда, их коктейльные карты не отличаются разнообразием и часто состоят в основном из классики («Мохито», «Шприц», джин с тоником). Но все равно это говорит о заинтересованности ресторанного сообщества, которое стремится быть ближе к феномену коктейлей и поиграть со смешением жанров, сочетать коктейли с кулинарным меню.

ОТ АПЕРИТИВА...

Нам достаточно лишь одного взгляда на соседей по континенту, чтобы увидеть, что итальянский *aperitivo* с неизменными *пиццей* и *фокаччей* часто подают со «Шприцем», «Негрони» и «Беллини». Испанцы охотно заказывают тапас вместе с джином с тоником. И мы во Франции тоже легко могли бы принять новые правила игры, даже несмотря на важнейшее значение вина в нашей культурной традиции.

...ДО УЖИНА

Кроме того, сегодня мы больше не стесняемся сочетать коктейль с мясной нарезкой или даже перенести ритуал аперитива на легкий ужин. Некоторые заведения уже приняли вызов и предлагают все больше фирменных блюд вместе с коктейлями, при этом обыгрывая различные сочетания. И здесь мы снова вдохновляемся сочетаниями из других мест мира: «Писко Сауэр» в Лиме подают с севиче, «Зомби» — с тики-блюдами, «Сухой мартини» — с устрицами в Нью-Йорке, «Маргариту» — с буррито или гуакамоле.



ФУДТЕЙЛ

Если хорошо подумать, то можно понять, что новое явление под названием «фудтейл» является прямым следствием не только ажиотажа вокруг «новой кухни» (авторской кухни, ориентированной на максимально естественный продукт, приготовленный без затей), но и ажиотажа натурального вина (произведенного традиционными способами без химических добавок). Поэтому неудивительно, что самые чувствительные потребители (25–35-летние с растущей покупательной способностью) больше не имеют в виду что-то конкретное, когда договариваются о встрече *после работы*, которая обычно может занять целый вечер.



В ПОИСКАХ КАЧЕСТВА

Повара и бармены со своей стороны нашли общие точки соприкосновения: определение качественного продукта, произведенного в конкретном регионе, «домашнего производства», сезонности. Существует множество критериев качества, которые объединяют профессионалов и становятся причиной их совместной работы. В процессе этого они обмениваются ноу-хау, но в первую очередь пытаются обеспечить гармоничное сосуществование разных миров на столе заведения.

ДОМА

Мы уверены, что сейчас отсутствуют какие-либо причины удерживать вас от того, чтобы принять новые правила игры и, например, предварять домашнюю трапезу аперитивом. Вы можете придумать такие оригинальные сочетания, которые кажутся вам наиболее правильными и логичными. Возможно, для начала проще ориентироваться на известную классику, которую мы представляем, и постепенно со временем адаптировать рецепты блюд, так же как и рецепты коктейлей, исходя из своих собственных вкусов.





ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ

На многих сайтах можно увидеть раздел FAQ, или «Часто задаваемые вопросы», где дают краткие ответы по какой-либо теме и необходимые инструкции о пользовании сайтом. В этой книге мы решили пойти тем же путем и дадим ответы только на самые важные вопросы о коктейлях. Но на некоторые вопросы ответы покажутся настолько понятными и очевидными, что мы решили не тратить время на разъяснения.



КОГДА СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СОЛОМИНКИ?

Соломинки используют только для коктейлей, которые подают со льдом и по большей части в высоких бокалах «хайбол» (и уж точно не в бокалах для «Мартини» или купе). Таким образом их легче дегустировать. В коктейль с кубиками льда помещается одна соломинка, а с дробленным льдом — две.



Я ДОБАВЛЯЮ В КОКТЕЙЛЬ БЕЛОК ЯЙЦА, НО ПЫШНОЙ ПЕНЫ НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ. ПОЧЕМУ?

Рассмотрим несколько причин:

- Коктейль недостаточно взболтали или пропустили этап сухого взбалтывания. Если так и есть, перелейте коктейль обратно в шейкер и взболтайте без льда. Благодаря этому вы снова активируете процесс эмульгирования белка яйца и не разбавите коктейль дополнительно.
- Коктейль наливали слишком медленно. Запомните важное общепринятое правило: коктейль следует наливать через фильтр сразу же после окончания взбалтывания, чтобы остановить разбавление. Если в вашем коктейле есть белок яйца, этот принцип тем более важен. Ведь чем дольше длится фильтрация, тем больше пены останется на кубиках льда. Если вы произвели фильтрацию недостаточно быстро, перелейте коктейль обратно в шейкер и снова процедите.



КАК ПРИГОТОВИТЬ КОКТЕЙЛЬ БЕЗ ИНСТРУМЕНТОВ БАРМЕНА?

Профессиональные инструменты можно заменить привычными кухонными приспособлениями:

- вместо шейкера использовать стеклянную банку с крышкой;
- вместо джиггера использовать подставку для яиц или рюмку, которая будет служить мерой;
- вместо барной ложки использовать чайную ложку такой же меры и китайскую палочку для еды, которой можно перемешать смесь;
- вместо льда... в таком случае рецепт лучше поменять!



ЛЕД КУБИКАМИ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЙ?

Дробленый лед освежает и разбавляет быстрее, чем кубики, благодаря чему подходит для определенных типов коктейлей, но не так хорош для других. Если заменить дробленый лед кубиками, потребуется увеличить время перемешивания, чтобы больше разбавить коктейль.

Напротив, кубики нельзя заменить дробленным льдом, поэтому не рекомендуем взбалтывать коктейли в шейкере с дробленным льдом. Все дело в том, что напиток получится слишком водянистым.



РАЗБАВЛЕНИЕ — ХОРОШО ИЛИ ПЛОХО?

Если бы коктейли не нужно было разбавлять, все ингредиенты хранили бы в прохладном месте, а затем просто смешивали без кубиков льда. Разбавление необходимо для всех коктейлей: каждый должен состоять из 10–15% воды, которая получается в результате таяния льда.

Также необходимо знать, как сдерживать и контролировать разбавление. Поэтому так важен и расчет на использование больших кубиков льда, которые медленнее тают и дольше охлаждают коктейль.

Не забудьте заранее подготовить лед в зависимости от количества коктейлей, которые планируете приготовить.



КАКОЙ БОКАЛ ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

Размер бокала нужно подбирать к определенному типу коктейля. Обязательно учитывать, подается он со льдом или нет, чтобы обеспечить его наполнение. Лучше всего следовать рекомендациям в рецепте и адаптировать их под бокалы, которые у вас уже есть. Например, никогда не подавайте шорт-дринк без льда в «хайболе», поскольку в таком случае существует риск изменения вкуса коктейля.



САХАРНЫЙ СИРОП ИЛИ ИЗ ТРОСТНИКОВОГО САХАРА, БЕЛЫЙ ИЛИ КОРИЧНЕВЫЙ САХАР? КАКОЙ ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

В некоторых коктейлях важным критерием является соблюдение правильного баланса между кислотностью, сахаром и алкоголем.

- Сахар: на дне бокала часто можно увидеть нерастворенные крупинки, поэтому коктейль получается не очень сладким в начале употребления и слишком — ближе к концу.
- Сироп из тростникового сахара: очень сладкий, его труднее дозировать.
- Сахарный сироп: самый экономичный и простой в дозировании (один объем сахара + один объем лимонного сока = идеальный баланс).

Так в чем же разница между коричневым и белым сахаром? На самом деле это индивидуальное предпочтение вкуса и цвета!



КАК СДЕЛАТЬ САХАРНЫЙ СИРОП В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ?

Рецепт довольно простой. Смешайте в емкости один объем сахара и один объем холодной воды (пример: 500 г сахара и 500 г воды). Перемешайте до полного растворения сахара. Затем перелейте сироп в бутылку и охладите.



МОГУ ЛИ Я ЧЕМ-ТО ЗАМЕНИТЬ СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ ЛИМОННЫЙ СОК?

Никакой другой сок не заменит свежавыжатый лимонный, как в смысле вкуса, так и кислотности. Не все заменители из супермаркета предназначены для коктейлей и почти всегда дают отрицательный результат. Если у вас под рукой нет цитрусовых, отдайте предпочтение коктейлю, в котором отсутствует лимонный сок.



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ У МЕНЯ НЕТ НУЖНОГО АЛКОГОЛЯ?

Иногда можно произвести замену одного алкоголя на другой из той же категории (джин — водкой, бурбон — шотландским виски, один ликер — другим ликером). Но это не считается общим правилом, потому что в миксологии, как и в кулинарии, нельзя смешивать все подряд. Если заменитель джина подходит для одного коктейля, это не значит, что он подойдет для всех напитков на основе джина. Некоторые сочетания вкусов могут идеально подходить теоретически, но не на практике. Экспериментировать или нет — решайте сами!

На будущее — держите в баре бутылку каждого из основных крепких спиртных напитков (водка, джин, белый и золотой ром, текила, коньяк, виски).





2.

ПРАКТИКА



ВВЕДЕНИЕ

Эта глава в каком-то смысле является сердцем книги. Благодаря практическим (и отчасти забавным) советам она позволит вам сразу же применять уроки, которые описаны в предыдущей части. Давайте приступим к практике!

В этой главе вас ждут 100 рецептов с иллюстрациями, описанием деталей и необходимой информацией, которая позволит лучше понять их происхождение. Вы также сможете воспользоваться отсылками к другим коктейлям, чтобы увидеть возможные варианты.

Кроме того, список основных коктейлей представлен на основе трех уровней сложности, что делает их изучение более доступным с точки зрения реализации.

Наконец, не стесняйтесь во время чтения рецептов возвращаться к пунктам из предыдущей главы, чтобы убедиться в идеальном коктейле.

УРОВЕНЬ 1

Вы новичок в миксологии и хотите погрузиться в коктейльную культуру? Значит, этот уровень для вас!

Мы составили список коктейлей, которые легко приготовить из доступных ингредиентов, с точки зрения как их вкуса, так и простоты реализации.

Здесь вы найдете основы жанра вроде «Мохито» и «Шприц», а также нестареющую классику — «Сухой мартини» и «Манхэттен».

Этот первый шаг идеально подходит для ознакомления с основными приемами, а также с балансом различных вкусов в рецептах.



МОХИТО (Mojito)

ГЛАВНЫЙ КУБИНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

СТАРЫЙ КУБИНЕЦ (Old Cuban)
с. 210

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль стал фаворитом французов в 2000-х. Рецепт имеет гораздо более давнюю историю и связан с именем исследователя и путешественника Фрэнсиса Дрейка, который в конце XVI века начал смешивать обычный ром с мятой, сиропом сахарного тростника и лаймом, чтобы победить различные заболевания вроде дизентерии и цинги. В 1920-х годах «Мохито» был признан национальным напитком Кубы, во многом благодаря его знаменитому писателю Эрнесту Хемингуэю.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 8** свежих листиков мяты
- 25 мл** сахарного сиропа
- 25 мл** лаймового сока
- 50 мл** белого кубинского рома
- 2 дэша** биттера Angostura
- 25 мл** газированной воды

- Декор:** 1 веточка свежей мяты
- Техника:** в бокале
- Бокал:** «хайбол»
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Возьмите листики мяты в ладони, немного похлопайте их и положите в «хайбол».
- 2.** | Наполните бокал кубиками льда.
- 3.** | Налейте все остальные ингредиенты.
- 4.** | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх-вниз.
- 5.** | Добавьте две соломинки и украсьте мятой.

Дополнение

Существует много способов приготовить «Мохито»: с дробленым льдом или кубиками, с биттером или без него, с белым или коричневым сахаром. Предложенный вариант представляет собой простой рецепт, который можно легко приготовить дома. Не стесняйтесь попробовать несколько версий и выбрать самую лучшую для себя!



БЕЛЛИНИ (Bellini)

ВДОХНОВЕНИЕ ВЕНЕЦИАНСКОЙ
ЖИВОПИСЬЮ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ТВИНКЛЬ (Twinkle) с. 406



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Беллини» – один из культовых коктейлей, который непременно нужно попробовать во время путешествия по Венеции. Этот довольно простой рецепт придумал в конце 1940-х годов Джузеппе Чиприани, владелец Harry's Bar. С тех пор «Беллини» подают во многих прекрасных венецианских заведениях. Своим названием напиток обязан художнику эпохи Возрождения Джованни Беллини, одно из полотен которого, выполненное в розово-оранжевых тонах, и вдохновило Чиприани.

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл персикового пюре
100 мл Prosecco

Техника: в бокале

Бокал: «флуте»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте в бокал персиковое пюре.
2. | Добавьте Prosecco.
3. | Аккуратно перемешайте барной ложкой.

Дополнение

Чтобы полностью раскрыть вкус персиков, летом готовьте пюре самостоятельно. Соедините 3 очень спелых желтых персика с 50 мл сахарного сиропа, затем процедите через мелкое сито для получения идеально однородной консистенции.



ФРАНЦУЗСКИЙ МАРТИНИ (French Martini)

ФРАНЦУЗСКИЙ (И НЕ ТОЛЬКО) РЕТРО-СТИЛЬ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ДЖА-МОРА (Ja-Mora) с. 373

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Насыщенный фруктовыми вкусами коктейль был создан в 1980-х годах в Нью-Йорке в одном из ресторанов Кита МакНалли (нью-йоркский ресторатор). Благодаря форме бокала для подачи коктейль относят к категории мартини. Однако не следует сравнивать его с «Сухим мартини» (с. 104), который обладает совершенно противоположным вкусом. «Французский мартини», наряду с другими напитками, например «Эспрессо мартини» (с. 212), отмечен более современным подходом, который по-настоящему определяет вкус тех лет.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл водки
15 мл Chambord
25 мл ананасового сока

Декор: небольшой ломтик ананаса
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком ананаса.

Дополнение

Ликер Chambord известен не так широко. Он был создан при Людовике XIV и является частью истории Франции! Как правило, в его состав входят малина и ежевика из долины Луары, а также ваниль, мед и немного коньяка.



ЗЕЛЕНый ЗВЕРЬ (Green Beast)

ПУНШ С АБСЕНТОМ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

СМЕРТЬ В ПОЛДЕНЬ
(Death in the Afternoon) с. 244

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Настоящая ода «зеленой фее». Этот коктейль создал Чарльз Вексенат в 2010 году во времена реабилитации абсента и возвращения его в список легальных напитков. Рецепт сочетает в себе анисовый и мятный ароматы спиртовой основы с характерным вкусом огурца, приносит собой эпохальное возвращение абсента в барные карты. Но, с другой стороны, отличается довольно демократичным способом подачи пунша.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ



100 мл абсента
100 мл сахарного сиропа
100 мл лаймового сока
400 мл минеральной воды
30 кружков огурца

Техника: чаша для пунша
Бокал: «олд-фэшнд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Поместите все ингредиенты, в том числе кружки огурца, в чашу для пунша.
2. | Добавьте около тридцати кубиков льда.
3. | Перемешайте ложкой.
4. | Перелейте в бокалы «олд-фэшнд», равномерно распределите кубики льда и кружки огурца.

Дополнение

Идеальный рецепт для вечеринки, поскольку его очень легко приготовить в больших количествах.



№ 5 КОСМОПОЛИТЕН (Cosmopolitan)

САМЫЙ ГЛАМУРНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ПОРНОЗВЕЗДА МАРТИНИ
(Pornstar Martini) с. 388

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Космополитен» — флажманский коктейль Нью-Йорка 1990-х годов, имеет свою давнюю историю. Название можно было встретить в некоторых книгах с 1930-х годов. Правда, рецепт отличался. В 1970-х годах в составе появился клюквенный сок, а с 1990-х его стали изготавливать с лимонной водкой. Знаменитый нью-йоркский бармен Дейл ДеГрофф усовершенствовал рецепт и стал использовать эфирные масла апельсиновой цедры, которые извлекал путем нагревания ее на открытом пламени. Сейчас коктейль считается классикой, и он обязан своей популярностью телесериалу «Секс в большом городе», благодаря которому стал известен во всем мире.

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл лимонной водки

30 мл Triple Sec

30 мл клюквенного сока

15 мл лаймового сока

Декор: кружок обожженной цедры апельсина

Техника: шейкер

Бокал: коктейльный

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал.
6. | Подожгите кружок цедры апельсина и положите ее в коктейль.

Дополнение

Указанные пропорции делают этот коктейль менее алкогольным, чем оригинал. Поэтому он доступен почти всем.



ТИ ПУНШ (Ti Punch)

АРОМАТЫ АНТИЛЬСКИХ ОСТРОВОВ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

СМОЛЛ ДИНДЖЕР
(Small Dinger) с. 399

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Ти пунш» широко распространен во Французской Вест-Индии, где производят самую большую часть сельскохозяйственного белого рома. Можно даже утверждать, что это национальный коктейль Мартиники и Гваделупы. Несмотря на использование термина «пунш», данный рецепт выбивается из основного принципа такого вида коктейлей (пять ингредиентов) и больше похож на кубинский «Дайкири» (с. 114). Оба коктейля имеют в составе одни и те же ингредиенты, но способы приготовления отличаются.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- $\frac{1}{2}$ лайма
- 1 ч. л. сахара
- 50 мл белого сельскохозяйственного рома

Техника: в бокале

Бокал: «олд-фэшэнд»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Нарежьте на ломтики половинку лайма и поместите на дно бокала.
2. | Добавьте сахар и растолките пестиком вместе с лаймом.
3. | Налейте ром.
4. | Перемешивайте барной ложкой до полного растворения сахара.

Дополнение

Когда сахар растворится, можно добавить несколько кубиков льда, чтобы разбавить и осветлить довольно насыщенный коктейль. При желании меняйте количество сахара по своему вкусу. Некоторые используют только цедру отжатого лайма.



№ 7

ПИНА КОЛАДА (Piña Colada)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ПУЭРТО-РИКО

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1 ПЭЙНКИЛЛЕР (Painkiller) с. 384

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Одно лишь знаменитое название коктейля навевает воспоминания о прекрасном времени, проведенном с бокалом у бассейна отеля или под пальмами на солнечном пляже. Несмотря на явный дух 1980-х годов, «Пина Колада» была создана еще в 1954 году в баре пуэрториканского отеля Hilton San Juan. На самом деле рецептов этого коктейля великое множество. В 1974 году коктейль был провозглашен национальным напитком Пуэрто-Рико благодаря головокружительному успеху на родине. Маслянистая и изысканная текстура, близкая к консистенции смузи, делает его почти десертом.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл белого пуэрториканского рома
30 мл кокосового крема
60 мл ананасового сока

Декор: 1 ломтик ананаса,
1 коктейльная вишня

Техника: шейкер

Бокал: «харрикейн»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните бокал льдом и процедите коктейль.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком ананаса и вишней.

Дополнение

Этот коктейль можно сделать замороженным. Просто налейте все ингредиенты в блендер и мешайте 20 секунд с колотым льдом.



КУБА ЛИБРЕ (Cuba Libre)

НЕ ПРОСТО «РОМ С КОЛОЙ»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ДОКТОР ФАНК
(Doctor Funk) с. 359

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

По одной известной легенде, коктейль получил свое название благодаря американскому солдату, который в конце войны за независимость Кубы (1895–1898) произнес тост “Por Cuba libre” («За свободную Кубу») и выпил то, что сегодня принято называть «ром с колой». Чтобы попробовать оригинальный вариант знаменитой классики, важно не только происхождение рома, но и соблюдение пропорций.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл белого кубинского рома
100 мл колы

Декор: кружок лайма
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
2. | Налейте ингредиенты в бокал.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
4. | Добавьте соломинку и украсьте кружком лайма.

Дополнение

Коктейль можно приготовить на пряном или янтарном роме. Для большей кислотности выжмите сок из дольки лайма, которой украшен бокал. Также имейте в виду, что сейчас существуют артизанальные версии безалкогольных напитков на основе колы, за счет которых появятся более тонкие оттенки.



КАЙПИРИНЬЯ

(Caipirinha)

СДЕЛАНО В БРАЗИЛИИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ЖИМОЛОСТЬ
(Honeysuckle) с. 372

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль «Кайпиринья» относят к национальному достоянию в Бразилии. Своим успехом он обязан изысканному сочетанию трех ингредиентов, в том числе кашасу. Этот коктейль можно назвать родственником «Мохито» (с. 80). Обладает более выраженным вкусом, поскольку не содержит газированной воды. Появился в 1920-х годах, а затем его использовали как средство от испанской лихорадки. Рецепт также содержал чеснок и мед.

ИНГРЕДИЕНТЫ



$\frac{1}{2}$ лайма
25 мл сахарного сиропа
50 мл кашасы

Декор: долька лайма
Техника: в бокале
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Нарежьте кубиками половинку лайма и поместите на дно бокала «олд-фэшэнд».
2. | Наполните его дробленым льдом, затем влейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
4. | Добавьте две соломинки и украсьте долькой лайма.

Дополнение

Вы можете разнообразить этот коктейль добавлением в него малины, манго или маракуйи. Обязательно аккуратно разомните их на дне бокала, прежде чем добавлять лед.



АПЕРОЛЬ ШПРИЦ (Aperol Spritz)

САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ АПЕРИТИВ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ВЕЛОСИПЕД (Bicicletta) с. 344

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Почти неизвестный за пределами Венето вплоть до 2000-х годов, сегодня этот коктейль стал беспроигрышным вариантом аперитива. Коктейль просто приготовить и легко пить. Слегка горьковатый (но не слишком) «Апероль Шприц» — или просто «Шприц» — появляется на столиках открытых террас, когда начинает пригревать солнце. Своим названием он обязан австрийским солдатам, которых было немало в Венеции в конце XIX века. Чтобы снизить содержание алкоголя в крепких итальянских винах, они просили трактирщиков «сбрызнуть» (spritzen) их бокалы газированной водой, что и нашло отражение в рецепте.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл Aperol
60 мл Prosecco
20 мл газированной воды

Декор: ломтик апельсина
Техника: в бокале
Бокал: винный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните бокал для вина кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком апельсина.

Дополнение

Чтобы разнообразить этот рецепт, замените Aperol на Campari (или другой итальянский биттер) в тех же пропорциях. Вариант будет более горький, но очень вкусный.



ТОМ КОЛЛИНЗ (Tom Collins)

ЛЕГЕНДАРНЫЙ КОЛЛИНЗ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ДЖИН-ФИЗЗ (Gin Fizz) с. 178

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коллинзы — это семейство лонг-дринков, которые готовят в высоком бокале. Их особенность состоит в использовании одних и тех же ингредиентов (лимон, сахар и газированная вода), за исключением крепких спиртных напитков, которые могут варьироваться (водка, ром и так далее). Самой известной считается версия с джином, о которой впервые было упомянуто в 1876 году в переиздании *Bartender's Guide* («Руководство бармена») Джерри Томаса. Этот рецепт появился несколько лет спустя, и он обязан своим названием использованию джина Old Tom.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл джина Old Tom
25 мл лимонного сока
25 мл сахарного сиропа
100 мл газированной воды

Декор: 1 долька лимона, 1 коктейльная вишня
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Перемешайте барной ложкой.
3. | Влейте в бокал газированную воду и снова перемешайте.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лимона и вишней.

Дополнение

Джин Old Tom более сладкий, чем London dry. Он был очень популярен в Англии в XVIII веке. А сейчас, благодаря возрождению коктейля, к нему снова стали проявлять интерес.



ГАРИБАЛЬДИ (Garibaldi)

АРОМАТ ВОЗРОЖДЕННОЙ ИТАЛИИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ТАМПИКО (Tampico) с. 401

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Напиток, более известный как *Campari Orange* («Апельсиновый Кампари»), назван в честь знаменитого итальянского полководца Джузеппе Гарибальди (1807–1882). Исторический и политический символ итальянского *рисорджименто* (национально-освободительное движение за объединение Италии), Гарибальди выступает здесь неким образом, связующим звеном между южной Италией с изобилием апельсинов и северной, родиной *Campari*. Другие видят здесь также намек на алые рубашки, которые носили Гарибальди и его соратники, когда высадились на Сицилии.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл Campari
100 мл апельсинового сока

Декор: 1 долька апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
2. | Налейте ингредиенты в бокал.
3. | Перемешайте барной ложкой.
4. | Украсьте долькой апельсина.

Дополнение

Горечь *Campari* здесь уравнивается сладостью и кислинкой свежевыжатого апельсина.



СУХОЙ МАРТИНИ (Dry Martini)

АПЕРИТИВ ДЖЕЙМСА БОНДА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ВЕСПЕР (Vesper) с. 176

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Бесспорно, это самый известный коктейль! Тот самый, который мы узнаем с первого взгляда по цвету, прозрачному, как вода, по зеленой оливке или ленточке лимонной цедры. Тот, самым преданным поклонником которого стал Джеймс Бонд. И даже если его любимый рецепт был личным, миллионы людей употребляют этот коктейль как аперитив. Вкус можно описывать бесконечно, он варьируется в зависимости от используемого джина. Отчасти происхождение напитка вполне может быть французским.

ИНГРЕДИЕНТЫ



10 мл сухого вермута

50 мл джина

Декор: 1 оливка или 1 ленточка цедры лимона

Техника: стакан для смешивания

Бокал: коктейльный

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал и украсьте оливкой.

Дополнение

В реализации этого рецепта очень важны параметры разбавления и температуры. Не стесняйтесь пробовать напиток перед тем, как налить в бокал. Помните, что коктейль подают без льда, а значит, разбавление произойдет только во время приготовления. Обязательно подавайте в предварительно охлажденном бокале.



ПЛАНТАТОРСКИЙ ПУНШ (Planter's Punch)

КАК СВОИ ПЯТЬ ПАЛЬЦЕВ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

УРАГАН (Hurricane) с. 373

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

История пунша впервые отмечена в XVI веке в Индии. Британцы, моряки той эпохи, смешивали тафию (примитивный вид рома) с местными специями, сахаром, фруктами и водой. Обычно в состав входили пять ингредиентов, что и отразилось в названии пунша, происходящего от санскритского слова *pancha*, что означает «пять». Традиционный рецепт распространился по всему миру благодаря многочисленным кругосветным путешествиям, и сейчас он существует во многих вариантах. В том числе и в этом, который был создан в Чарльстоне (Южная Каролина).

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл** золотого рома
- 50 мл** апельсинового сока
- 50 мл** ананасового сока
- 15 мл** лаймового сока
- 15 мл** сиропа Grenadine
- 2 дэша** биттера Angostura

Декор: 1 долька апельсина,
1 коктейльная вишня

Техника: шейкер

Бокал: «хайбол»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой апельсина и вишней.

Дополнение

Разнообразить коктейль можно другим ромом. Можете добавить несколько пряных ноток по своему вкусу.



МИМОЗА (Mimosa)

УТОНЧЕННАЯ ЭЛЕГАНТНОСТЬ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ВАЛЕНСИЯ (Valencia) с. 407

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Чаще всего этот коктейль можно встретить на бранчах во дворцах. Изобретен Франком Мейером в баре парижского отеля Ritz в 1920-х годах. Напиток сразу же стал символом элегантности и образа жизни высшего общества. Сочетание апельсина и шампанского также называется *Buck's Fizz*, но такой коктейль готовят в обратных пропорциях.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл апельсинового сока

80 мл шампанского брют

Техника: в бокале

Бокал: «флуте»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте в бокал апельсиновый сок.
2. | Добавьте шампанское.

Дополнение

Наливайте шампанское медленно, так как при смешивании со свежавыжатым фруктовым соком оно может сильно пениться.



№ 16

МАРГАРИТА ТОММИ (Tommy's Margarita)

100% АГАВА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

МАРГАРИТА (Margarita) с. 172

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль часто называют просто «Томми», и он считается разновидностью знаменитой «Маргариты» (с. 172), официального национального коктейля Мексики. Но ликер Triple Sec заменяется здесь сиропом агавы. Этот вариант придумал в конце 1990-х Хулио Бермехо из Сан-Франциско. Он слаще классического коктейля благодаря добавлению сиропа.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл текилы
25 мл лаймового сока
15 мл сиропа агавы

Декор: 1 долька лайма
Техника: шейкер
Бокал: «олд-фэшенд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните бокал кубиками льда и процедите в него коктейль.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

Дополнение

Сироп агавы благодаря высокому содержанию фруктозы слаще обычного сахара. Таким образом, добавление сиропа позволяет снизить количество сахара, обычно необходимого в рецепте и, следовательно, уменьшить его потребление. Такой сироп также интересно использовать в холодных напитках, например чае со льдом, так как он растворяется быстрее, чем сахар или мед.



МАЙ ТАЙ (Mai Tai)

ИКОНА ТИКИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ДОКТОР ФАНК
(Doctor Funk) с. 359

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Треjder Вик и Дон Бичкомбер — два знаменитых имени в культуре тики. Оба утверждают, что являются отцами вдохновенного Полинезий «Май Тай» — одного из знаковых коктейлей этой культуры. Название напитка означает «лучший» на таитянском языке. Однако, хотя их творения имеют одно и то же название, рецепты объединяют лишь ром, Triple Sec и лайм. Представленный вариант принадлежит Треджеру Виду, его проще приготовить в домашних условиях.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 25 мл** ямайского золотого рома
- 25 мл** сельскохозяйственного золотого рома
- 10 мл** Triple Sec
- 25 мл** лаймового сока
- 15 мл** оршада

Декор: 1 долька лайма, 1 веточка свежей мяты
Техника: шейкер
Бокал: «олд-фэшенд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните бокал кубиками льда и процедите коктейль.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма и мятой.

Дополнение

А это рецепт Дона Бичкомбера: 40 мл ямайского золотого рома, 20 мл белого кубинского рома, 25 мл сока розового грейпфрута, 20 мл лаймового сока, 15 мл ликера Triple Sec, 10 мл ликера Velvet Falernum, 6 капель абсента, 2 дэша биттера Angostura.



ДАЙКИРИ (Daiquiri)

КУБИНСКАЯ ЛЕГЕНДА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ДАЙКИРИ ХЕМИНГУЭЯ
(Hemingway Daiquiri) с. 196

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль получил свое название от кубинской портовой деревушки, и он часто ассоциируется с писателем Эрнестом Хемингуэем, который очень его любил (но разве другие ему не нравились?). Эталонным считался коктейль в пляжном баре *Floridita*. Это заведение называли колыбелью «Дайкири», и оно пользовалось огромным успехом в период сухого закона в Соединенных Штатах (1919–1933) у туристов американцев.

ИНГРЕДИЕНТЫ



25 мл лаймового сока
25 мл сахарного сиропа
50 мл белого кубинского рома

Декор: 1 долька лайма
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

Дополнение

Это коктейль с довольно большой дозой алкоголя, который требует развлечения в процессе приготовления. Вот почему его нужно встряхивать 20 секунд. За это время кубики льда прекрасно охлаждают смесь.



СМЕРТЬ В ВЕНЕЦИИ (Death in Venice)

ВЛАСТЬ ГОРЕЧИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ТУННель (Tunnel) с. 406

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Вдохновленный итальянскими аперитивами, в которых горечь соседствует с фруктовой шипучестью Prosecco, этот коктейль удивляет своей утонченностью. Но еще больше поражает превосходным контролем горечи. Грейпфрутовый биттер делает этот вариант еще более изысканным. Он идеально занимает место между «Шприцем» (с. 400) и «Сбальято» (с. 396).

ИНГРЕДИЕНТЫ



15 мл Campari
5 капель грейпфрутового биттера
125 мл Prosecco

Декор: 1 ленточка цедры апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «флюте»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в бокал и украсьте ленточкой цедры апельсина.

Дополнение

Использование Prosecco вместо шампанского или кремана привнесет больше фруктовых ароматов, которые идеально подходят для того, чтобы сбальсировать вкус этого вида коктейля.



№ 20

СОВЕРШЕННАЯ ЛЕДИ (Perfect Lady)

ИДЕАЛЬНАЯ «БЕЛАЯ ЛЕДИ»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2 | БЕЛАЯ ЛЕДИ (White Lady) с. 186

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль «Белая леди» (с. 186) создал Гарри Мак-Элхоун, а этот вариант придумал бармен из лондонского Grosvenor House Сидни Кокс для участия в конкурсе в 1936 году. Коктейль, который тогда завоевал победу, отличается от оригинала более сладким и фруктовым вкусом, а вместо ликера Triple Sec используется персиковый крем.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл джина
10 мл персикового крема
25 мл лимонного сока
15 мл сахарного сиропа
15 мл белка яйца

Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Процедите коктейль в бокал.

Дополнение

Для создания вашего собственного вкуса замените персиковый крем другим фруктовым ликером (абрикосовым, малиновым).



АМЕРИКАНО (Americano)

МЕЖДУ МИЛАНОМ И ТУРИНОМ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

СБАЛЬЯТО (Sbagliato) с. 396

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, квинтэссенцию классики, создал в 1861 году бармен Гаспаре Кампаро в своем миланском баре. Первоначально названный *Milano-Torino* («Милан-Турин») из-за происхождения двух основных ингредиентов (Campari из Милана и вермута из Турина), он получил новое окончательное название в конце 1910-х годов. Именно в то время в Италию стали приезжать американцы, они-то и оценили напиток. В их честь коктейль и переименовали.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл красного вермута

40 мл Campari

60 мл газированной воды

Декор: ½ дольки апельсина, ½ дольки лимона

Техника: в бокале

Бокал: «хайбол»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
4. | Добавьте соломинку и украсьте дольками апельсина и лимона.

Дополнение

Легкий аперитив, который утоляет жажду. Несмотря на простой состав и процесс приготовления, постарайтесь соблюдать правильный объем, чтобы напиток не получился слишком разбавленным.



РОССИНИ (Rossini)

РОДСТВЕННИК «БЕЛЛИНИ»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

КОРОЛЕВСКИЙ ХАЙБОЛ
(Royal Highball) с. 393

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Напиток назван в честь итальянского композитора Джоакино Россини, который горячо любил Венецию. Этот коктейль является родственником «Беллини» (с. 82) и готовится по тому же принципу, из Prosecco и фруктового пюре. Коктейль был создан в 1940-х годах, как и «Беллини», Джузеппе Чиприани в венецианском Harry's Bar. Сейчас напитком можно насладиться во всех приличных заведениях города Дожей.

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл клубничного пюре
100 мл Prosecco

Техника: в бокале
Бокал: «флуте»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Положите клубничное пюре в бокал.
2. | Добавьте Prosecco.
3. | Аккуратно перемешайте барной ложкой.

Дополнение

Фруктовое пюре приготовить легко и просто. Смешайте 20 спелых ягод клубники с 50 мл сахарного сиропа. Лучше выбирать сорта клубники с выраженной кислинкой или с более мягким вкусом (по желанию). Так в чем же секрет успеха этого коктейля? В приятном и насыщенном вкусе пюре, для приготовления которого лучше использовать только сезонные ягоды.



ПИММС КАП (Pimm's Cup)

ОЧЕНЬ ПО-БРИТАНСКИ!

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

СЛО ДЖИН ФИЗЗ
(Sloe Gin Fizz) с. 398

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В Англии этот коктейль считается самым популярным летним напитком, который употребляют и на пикниках, и на спортивных соревнованиях на свежем воздухе. История коктейля началась в 1840 году с тонизирующего дигестива Pimm's No. 1, который некий Джеймс Пимм приготовил для клиентов лондонского бара. Коктейль так всем понравился и оказался настолько успешным, что Пимм решил разливать напиток по бутылкам и продавать. Покупателям нужно было всего лишь добавить несколько кусочков свежих фруктов, лимонад и наполнить чашку. Ту самую Pimm's Cup!

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 3** кружка огурца
- ½** ломтика апельсина
- ½** ломтика лимона
- 1** ягода клубники, разрезанная пополам
- 60 мл** ликера Pimm's No. 1
- 100 мл** лимонада

Декор: 1 веточка свежей мяты
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Поместите кружки огурца и ломтики фруктов и ягод в «хайбол».
- 2.** | Наполните бокал кубиками льда.
- 3.** | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
- 4.** | Добавьте соломинку и украсьте свежей мятой.

Дополнение

Для большего удобства этот коктейль можно приготовить прямо в кувшине, как сангрию. Его слегка горьковатый вкус напоминает «Апероль Шприц», с. 98.



№ 24

КАЙПИРОСКА (Caipiroska)

«КАЙПИ» С ВОДКОЙ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ПАДШИЙ АНГЕЛ
(Fallen Angel) с. 363

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Версия «Кайпирины» (с. 96) с водкой теперь также приобрела известность, как и оригинал. Мода на крепкий алкоголь с русско-польским акцентом не обошла стороной заведения даже в Бразилии, в барной карте которых часто можно увидеть этот коктейль, который стал вполне самостоятельным. Водка не обладает такими же ароматическими свойствами, как кашаса, поэтому привносит совершенно другой вкус в сочетание лайма и сахара.

ИНГРЕДИЕНТЫ



½ лайма

25 мл сахарного сиропа

50 мл водки

Декор: 1 долька лайма

Техника: в бокале

Бокал: «олд-фэшэнд»

Лед: дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Нарезьте кубиками половину лайма и раздавите на дне бокала «олд-фэшэнд».
2. | Наполните бокал дробленым льдом, затем влейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
4. | Добавьте две соломинки и украсьте долькой лайма.

Дополнение

Если вы хотите приготовить коктейль с тонким ароматом, возьмите пшеничную водку. А чтобы сделать напиток с более выраженным характером — отдайте предпочтение ржаной.



ПАЛОМА (Paloma)

НАСТОЯЩИЙ ЛОНГ-ДРИНК ИЗ ТЕКИЛЫ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

МАРГАРИТА
С КРАСНЫМ АПЕЛЬСИНОМ
(Blood Orange Margarita) с. 347

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В Мексике этот коктейль — один из самых популярных. Базовым сочетанием крепкого алкоголя и содовой он напоминает «Куба Либре» (с. 94) или даже джин либо водку с тоником. Однако «Палома» имеет свою отличительную черту благодаря вкраплениям дистиллированной агавы и очень ярких ноток грейпфрута.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл белой текилы
100 мл газированной воды с грейпфрутом

Декор: бокал с окантовкой из флёр-де-сель,
1 ломтик лимона

Техника: в бокале

Бокал: «хайбол»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Оформите на бокале «хайбол» широкий ободок из флёр-де-сель, а затем наполните его кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешайте барной ложкой.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком лимона.

Дополнение

Газированную воду с грейпфрутом иногда сложно найти. Но можно заменить следующей смесью: 60 мл грейпфрутового сока, 10 мл лаймового сока и 30 мл газированной воды.



МОСКОВСКИЙ МУЛ (Moscow Mule)

ВОДКА В США

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

АНГЛИЙСКИЙ
ДЕРЕВЕНСКИЙ КУЛЕР
(English Country Cooler) с. 363

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Несмотря на такое говорящее территориальное название, этот коктейль родом совсем не из России, а из Соединенных Штатов. Рецепт был создан к концу действия сухого закона (1919–1933), когда в списке доступных крепких спиртных напитков появилась водка, которой пришлось отвоевывать свое место у бурбона и ржаного виски. Деловая встреча в нью-йоркском баре импортера водки и производителя имбирного пива в начале 1940-х годов стала знаковой. У каждой из сторон появилась возможность дополнительной реализации своего продукта.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл водки
100 мл имбирного пива
15 мл лаймового сока

Декор: 1 долька лайма
Техника: в бокале
Бокал: медная кружка
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните кружку кубиками льда.
2. | Налейте в нее все ингредиенты.
3. | Перемешайте барной ложкой.
4. | Украсьте долькой лайма.

Дополнение

Традиционно этот коктейль готовят в медной кружке, но это условие совсем не обязательно. Вполне подойдет «хайбол».



ЧЕРНЫЙ РУССКИЙ (Black Russian)

ЦВЕТ КОФЕ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

БЕЛЫЙ РУССКИЙ
(White Russian) с. 150

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Название этого коктейля отражает его состав, в который входит водка и кофейный ликер. Скорее всего, его придумал бармен отеля Métropole в Брюсселе Гюстав Топс в 1949 году для Перл Места, которая в тот период была послом США в Люксембурге.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл водки
40 мл кофейного ликера

Техника: в бокале
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «олд-фэшэнд» кубиками льда.
2. | Налейте в бокал все ингредиенты.
3. | Перемешайте барной ложкой.

Дополнение

Очень простой в исполнении джестив. Водка смягчает сладость ликера и не скрывает при этом кофейный аромат.





МАНХЭТТЕН (Manhattan)

АМЕРИКАНСКАЯ ЗВЕЗДА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ПОМНИТЕ О МЭЙНЕ
(Remember The Maine) с. 224

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Манхэттен» для американской коктейльной культуры — то же самое, что «Сухой мартини» для британской — канонический напиток. Каждый его поклонник прославлял собственный рецепт как самый лучший. В итоге этот коктейль, который был создан в середине XX века на Манхэттене, превратился в отдельную самостоятельную категорию. Существует много вариантов с различными дозировками ингредиентов или дополнительными крепкими алкогольными напитками.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл бурбона
25 мл красного вермута
2 дэша биттера Angostura

Декор: 1 коктейльная вишня
Техника: стакан для смешивания
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте вишней.

Дополнение

Коктейль, который иногда изготавливают из ржаного виски, предлагает огромные возможности для разнообразных вариантов. Среди самых известных можно отметить следующие: английский «Роб Рой» (Rob Roy, с. 166), «Помните о Мэйне» (Remember The Maine, с. 224) с ноткой абсента и даже «Бруклин» (Brooklyn, с. 264) с капелькой Amer Picon.



СИНГАПУРСКИЙ СЛИНГ (Singapore Sling)

СИМВОЛ СИНГАПУРСКОГО ОТЕЛЯ RAFFLES

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

ИРЛАНДСКАЯ РУСАЛКА
(Irish Mermaid) с. 373

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль относится к великой классике миксологии. Он был создан в 1910-х годах в баре Long сингапурского отеля Raffles барменом Нгиам Тонг Бун. Создатель считает, что этот коктейль розового цвета предназначался специально для прекрасной половины человечества. Сначала основной напиток был слинг — смесь спирта, сахара и воды, довольно известная в XIX веке. Затем с середины 1930-х годов отель стал включать коктейль в число своих классических напитков, а сегодня его употребляют везде.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	джина
25 мл	лимонного сока
10 мл	Triple Sec
10 мл	вишневого ликера
10 мл	ликера Benedictine
50 мл	ананасового сока
10 мл	сиропа Grenadine
2 дэша	биттера Angostura

Декор: 1 ломтик ананаса,
1 коктейльная вишня

Техника: шейкер

Бокал: «харрикейн»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «харрикейн» кубиками льда и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком ананаса и вишней.



НЕГРОНИ (Negroni)

ХВАЛА ГОРЕЧИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

БЕЛЫЙ НЕГРОНИ
(White Negroni) с. 194

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

По некоторым сведениям, граф Камилло Негрони был постоянным посетителем флорентийского Caffè Casoni. В 1919 году аристократы обычно выбирали в качестве аперитива коктейль «Американо». Однако, вернувшись из Англии, где он открыл для себя джин, неожиданно попросил бармена заведения Фоско Скарелли внести изменения в привычную рецептуру. Вместо газированной воды нужно было добавить этот крепкий напиток, бутылку которого он непременно прихватил с собой. Коктейль сразу же приобрел известность, и Скарелли, в знак уважения к графу, озаменовал напиток его именем.

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл красного вермута
30 мл Campari
30 мл джина

Декор: 1 долька апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «олд-фэшэнд» кубиками льда.
2. | Налейте в бокал все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 10 секунд.
4. | Украсьте долькой апельсина.

Дополнение

В баре флорентийского отеля Savoy «Негрони» подают с 2 или 3 кружками огурца в бокале. Существует много вариантов этого коктейля. Смело экспериментируйте и создавайте собственные версии!



КРОВАВАЯ МЭРИ (Bloody Mary)

ВАЖНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ
ПИКАНТНОГО ОБЕДА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

КРАСНЫЙ ОКУНЬ
(Red Snapper) с. 391

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

На право называться почетными создателями этого напитка претендуют два заведения: парижский отель Ritz и расположенный недалеко от него Harry's Bar. Это значит, что генетически коктейль — неотъемлемая часть французской коктейльной традиции. В основе уникальной рецептуры — томатный сок (и, разумеется, многочисленные варианты). Коктейль идеально подходит для дегустации во время обеда.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 10 мл** лимонного сока
- 3 дэша** вустерского соуса
- 1 дэш** табаско
- 3** поворота мельницы для перца
- 3** щепотки сельдерейной соли
- 100 мл** томатного сока
- 50 мл** водки

- Декор:** 1 кусочек стебля сельдерея
- Техника:** в бокале
- Бокал:** «хайбол»
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Наполните «хайбол» кубиками льда.
- 2.** | Добавьте сок лимона и приправы.
- 3.** | Влейте томатный сок и водку, затем перемешайте барной ложкой.
- 4.** | Попробуйте и отрегулируйте приправы.
- 5.** | Добавьте соломинку и украсьте стеблем сельдерея.

Дополнение

При желании этот рецепт можно разнообразить. Поменяйте ингредиенты, например спиртные напитки (джин) или приправы (морковь, оливки, каперсы).



ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ (Horse's Neck)

ЛОНГ-ДРИНК С КОНЬЯКОМ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

СЬЮЗИ ТЕЙЛОР
(Suzie Taylor) с. 401

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В конце XX века это был безалкогольный коктейль из имбирного эля, который подавали со льдом и длинной ленточкой цедры лимона. Прошло несколько лет, и в рецепт добавился алкоголь. Однако длинная полоска цедры лимона, свисающая на кромке бокала, была и остается визитной карточкой «Лошадиной шеи». Именно она ярко характеризует название напитка.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл коньяка
100 мл имбирного эля

Декор: 1 длинная полоска цедры лимона
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
2. | Налейте в бокал все ингредиенты.
3. | Перемешайте барной ложкой.
4. | Добавьте соломинку и украсьте полоской цедры лимона.

Дополнение

Более американскую версию можно приготовить на основе бурбона. В Канаде местный ржаной виски смешивают с имбирным элем, и коктейль называется «Рожь и имбирь» (Rye & Ginger).



ОЛД-ФЭШЕНД (Old Fashioned)

ВЕЧНАЯ КЛАССИКА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

САЗЕРАК (Sazerac) с. 214

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Представляем вам образец коктейля в первоначальном, историческом смысле: смесь спирта, биттера, сахара и воды в бокале. Лед появится намного позже. Если этот коктейль когда-то и считали «старомодным», то в последнее десятилетие он пережил настоящий всплеск интереса благодаря Дону Дрейперу, герою сериала «Безумцы» (Mad Men), который предпочитал именно этот коктейль.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 1** кусочек сахара
- 2 дэша** биттера Angostura
- 5 мл** газированной воды
- 50 мл** бурбона

Декор: 1 ленточка цедры апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Поместите сахар на дно бокала и сбрызните его биттером.
- 2.** | Влейте газированную воду, затем растолките сахар пестиком, пока он полностью не растворится.
- 3.** | Добавьте 2 кубика льда и 25 мл бурбона, затем перемешивайте барной ложкой 15 секунд.
- 4.** | Наполните бокал кубиками льда и влейте оставшийся бурбон (25 мл).
- 5.** | Снова перемешивайте 15 секунд.
- 6.** | Украсьте ленточкой цедры апельсина.

Дополнение

В процессе приготовления этого классического коктейля необходимо внимательно контролировать момент разбавления, чтобы напиток не получился слишком алкогольным или водянистым.



КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ С ШАМПАНСКИМ (Classic Champagne Cocktail)

БЛАГОРОДСТВО КОКТЕЙЛЯ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

АЛЬФОНСО (Alfonso) с. 337

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот рецепт содержит основные правила коктейля (смесь спирта, биттера, сахара и воды), за исключением того, что воду здесь заменяют шампанским. За счет благородных ингредиентов напиток считается образцовым в ряду классических коктейлей. Обратите внимание, что в книге Джерри Томаса Bartender's Guide: How to Mix Drinks («Руководство для бармена: как смешивать напитки», 1862 г.) есть вариант, где нет коньяка.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 1** кусочек сахара
- 2 дэша** биттера Angostura
- 15 мл** коньяка
- 100 мл** шампанского брют

Декор: 1 ленточка цедры апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «флюте»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Смочите кубик сахара биттером и положите на дно бокала.
- 2.** | Влейте коньяк, затем шампанское.
- 3.** | Сожмите апельсиновую цедру над поверхностью бокала, чтобы извлечь ароматические вещества, затем выбросьте ее.

Дополнение

Будьте аккуратны при обращении с биттерами Angostura. Они оставляют пятна, которые очень трудно удалить. Замочите сахар в чашке и защитите одежду от брызг. Перед приготовлением коктейля обязательно уберите шампанское в холодильник, потому что его нужно пить очень холодным.



МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП (Mint Julep)

ЖИВАЯ ЛЕГЕНДА КЕНТУККИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП
ИЗ ДЖОРДЖИИ
(Georgia Mint Julep) с. 367

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Американский напиток был создан в начале XX века и стал довольно известным благодаря тому, что его пьют во время дерби в Кентукки. Этот коктейль очень похож на знаменитый «Мохито» (с. 80). Традиционно «Мятный джулеп» подают в особой кружке, которая напоминает кубок, обычно из серебра (может быть и из олова). Такая подача позволяет коктейлю оставаться прохладным дольше, чем в стеклянной посуде.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 1** веточка свежей мяты
- 10 мл** сахарного сиропа
- 50 мл** бурбона

Декор: 1 веточка свежей мяты
Техника: в бокале
Бокал: кружка для джулепа
Лед: дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Оборвите листья с веточки мяты.
- 2.** | Слегка похлопайте листья в ладони и положите в кружку.
- 3.** | Влейте сахарный сироп и бурбон.
- 4.** | Наполните кружку дробленым льдом.
- 5.** | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
- 6.** | Добавьте две соломинки и украсьте свежей мятой.

Дополнение

Мяту лучше слегка растереть в руках, чем толочь пестиком. Этого действия будет достаточно, чтобы усилить выделение аромата. Слишком сильное растирание может привести к тому, что коктейль будет горчить.



БЕЛЫЙ РУССКИЙ (White Russian)

ПЕЙ, КАК ЧУВАК

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ЭСПРЕССО МАРТИНИ
(Espresso Martini) с. 212

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Бесспорно, этот коктейль прославился благодаря главному герою фильма братьев Коэн «Большой Лебовски» (*Big Lebowski*, 1998 г.) по прозвищу Чувак, который на протяжении картины выпивает не менее девяти порций напитка, причем двойных. Этот коктейль — родственник появившегося в 1950-х годах «Черного русского» (с. 132). Сливки меняют цвет напитка и делают его чуть мягче, придают шелковистую и маслянистую нотку, что делает коктейль очень изысканным.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл водки
- 30 мл кофейного ликера
- 30 мл жидких сливок

Техника: в бокале
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «олд-фэшэнд» кубиками льда и налейте все ингредиенты в бокал в указанном порядке.
2. | Перемешайте барной ложкой.

Дополнение

Если в некоторых рецептах сливки подают поверх основных ингредиентов коктейля, то в этом случае важно хорошо перемешать все компоненты. Так вы добьетесь идеального баланса.



КИР (Kir)

ТИПИЧНО ФРАНЦУЗСКИЙ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

РУССКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ
(Russian Spring Punch) с. 200

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль получил название в честь бывшего депутата и мэра Дижона, священника Феликса Кира (1878–1968). Именно этот напиток он предпочитал на всех церемониях. Несомненно, «Кир» во Франции употребляют чаще других коктейлей. Поскольку в состав входят лишь два ингредиента (вино и Crème de Cassis), а добавления льда и смешивания не предполагается, «Кир» является своего рода исключением в этой категории коктейлей.

ИНГРЕДИЕНТЫ



15 мл Crème de Cassis
100 мл белого вина Bourgogne Aligote

Техника: в бокале
Бокал: винный

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте Crème de Cassis в бокал.
2. | Добавьте белое вино.

Дополнение

Существует несколько известных вариантов коктейля: «Кир Рояль» (Kir Royal), если используется шампанское, «Кир Кардинал» (Kir Cardinal), когда речь идет о красном вине, или «Кир Норманд» (Kir Normand) с сидром. Также можно добавлять другие фруктовые кремы по вкусу.



ТЬМА И БУРЯ (Dark & Stormy)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ШТОРМЕ НА БЕРМУДАХ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ФРЕНЧ МЕЙД
(French maid) с. 366

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль по праву занимает место официального коктейля Бермудских островов. Производитель национального рома, бренд Goslings, также объявил его своим ведущим коктейлем (поскольку «Тьму и бурю» принято готовить с ромом Goslings Black Seal). Этот напиток имеет тропический вкус, который идеально подходит для того, чтобы освежиться в теплый летний день. Можно готовить на любом золотом роме.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл золотого рома
100 мл имбирного пива

Декор: 1 долька лайма
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

Дополнение

Вы можете добавить два дэша бумпера Angostura, чтобы сделать послевкусие более ярким.



ВИСКИ САУЭР (Whisky Sour)

САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ ИЗ САУЭРОВ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2 ПИСКО САУЭР (Pisco Sour) с. 180

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Без сомнения, самый известный из сауэров. Первые упоминания об этом коктейле появились еще в 1870 году в висконсинской газете. Коктейль неоднократно упоминался в популярной культуре (кино, литература, музыка и т. д.). В первую очередь в составе коктейля используется американский ржаной виски или бурбон. Иногда этот коктейль называют «Бостонский сауэр» (Boston Sour).

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл бурбона
25 мл лимонного сока
25 мл сахарного сиропа
15 мл белка яйца
3 дэша биттера Angostura

Декор: 1 долька лимона
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лимона.

Дополнение

Как и многие сауэры, этот коктейль можно подавать со льдом, белком яйца (или без него). Белок яйца обеспечивает кремовую текстуру и связывает ингредиенты.



КАМЕННЫЙ ЗАБОР (Stone Fence)

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ СИДРА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ДЖЕРСИ (Jersey) с. 375

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Исторический напиток, рецепт которого восходит к началу XIX века, прекрасно иллюстрирует тот факт, что сидр можно использовать в составе коктейля. Имя его создателя неизвестно. Вероятно, подобные напитки изготавливали в американских тавернах прошлой эпохи. Ванильные нотки бурбона идеально сочетаются с яблочным ароматом сидра. Существует вариант с ромом. Попробуйте!

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл бурбона
100 мл сидра брют

Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешайте барной ложкой.
3. | Добавьте соломинку.

Дополнение

Чтобы придать напитку больше многогранности, добавьте 25 мл лимонного сока и 25 мл сахарного сиропа.



СТИНГЕР (Stinger)

СОЧЕТАНИЕ ОКРУГЛОСТИ И СВЕЖЕСТИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

БИ ЭНД БИ (B&B) с. 206

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Сочетание коньяка и мятного ликера придает «Стингеру» необычайную свежесть. Лучшие всего употреблять его в качестве дижестива. Этот коктейль появился в середине 1910-х годов и встречался во многих фильмах и книгах. Его часто называют «ночным колпаком» — напитком, который употребляют перед сном. Некоторые относят «Стингер» к отдельному виду коктейля, где мятный ликер выступает ведущей основой, который можно сочетать с любым спиртным напитком.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл коньяка
20 мл белого мятного крема

Техника: стакан для смешивания
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

Дополнение

Некоторые бармены готовят коктейль прямо в бокале с дробленым льдом.



ЕЖЕВИКА (Bramble)

СВЕЖЕСТЬ ЕЖЕВИКИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ПЧЕЛИНЫЕ КОЛЕНИ
(Bee's Knees) с. 198

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, который считается современной классикой, был рожден в середине 1980-х известным лондонским барменом Диком Брэдселлом в Fred's Club в Сохо. Простота исполнения и изысканный вкус ежевики, несомненно, принесли ему большой успех. Такое название бара можно встретить в Эдинбурге, известном высоким качеством своих коктейлей.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл джина
25 мл лимонного сока
15 мл сахарного сиропа
10 мл ежевичного крема

Декор: 1 ягода ежевики
Техника: шейкер
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: кубики и дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме ежевичного крема.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшэнд» дробленым льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте две соломинки и украсьте ежевикой.
5. | Вылейте ежевичный крем на поверхность коктейля.

Дополнение

В этом рецепте важно влить ежевичный крем в последний момент для создания визуального эффекта в бокале.



ЭЛЬ ДИАБЛО (El Diablo)

ТИКИ-ТЕКИЛА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

МЕКСИКАНСКИЙ 55
(Mexican 55) с. 379

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль создан в середине 1940-х годов Виктором Жюлем Бержероном, более известным как Трейдер Вик. В Калифорнии именно Бержерон развивал успех культуры тики. В случае с «Эль Диабло» он представил напиток, который отличается от тики в привычном понимании, поскольку в качестве основы используется текила. Изначально напиток называли еще и «Мексиканским Эль Диабло», чтобы подчеркнуть наличие спирта агавы.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл** текилы Reposado
- 25 мл** лаймового сока
- 15 мл** сахарного сиропа
- 10 мл** Crème de cassis
- 90 мл** имбирного пива

- Декор:** 1 долька лайма
- Техника:** в бокале
- Бокал:** «хайбол»
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
2. | Налейте в бокал все ингредиенты, кроме имбирного пива.
3. | Перемешивайте 10 секунд барной ложкой.
4. | Налейте имбирное пиво и снова перемешайте.
5. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

Дополнение

Этот коктейль легко усовершенствовать, если заменить ликер (например, на грушевый или ежевичный). Простой в приготовлении и доступный любому гурману напиток позволит вам открыть для себя текилу несколько с другой стороны, чем в «Маргарите».



РОБ РОЙ (Rob Roy)

МЫ ВЕРИМ В ШОТЛАНДИЮ!

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

БОББИ БЕРНС
(Bobby Burns) с. 216

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Обычно «Роб Рой» представляют британской версией «Манхэттена» (с. 134), где бурбон или ржаной виски заменяют шотландским виски. Однако этот рецепт был создан в 1984 году на Манхэттене, в баре отеля Waldorf Astoria, и назван в честь английской оперетты о забытом шотландском герое Роберте Рое Макгрегоре. Как и «Манхэттен», этот коктейль можно пить более или менее сладким в зависимости от пропорций виски и вермута.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл шотландского виски
25 мл красного вермута
2 дэша биттера Angostura

Декор: 1 коктейльная вишня
Техника: стакан для смешивания
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал и украсьте вишней.

Дополнение

Если у вас нет коктейльной вишни, замените ее цедрой апельсина. Просто выдавите из нее сок в коктейль.



АМАРЕТТО САУЭР (Amaretto Sour)

ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ ДЛЯ ДИЖЕСТИВА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

АЛАБАМСКАЯ ТЮРЬМА
(Alabama Slammer) с. 337

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Амаретто сразу же можно узнать среди основных итальянских джестивов благодаря миндальному вкусу и небольшой горчинке. В данном случае эта горчинка доступна в виде сладкого и легкого коктейля. Напиток рожден в Италии в 1950-х годах. Но более широкое распространение получил примерно через десять лет, когда появился в меню американских баров. Кислотность лимона контрастирует со сладостью ликера, а белок яйца придает коктейлю приятную чувственность.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл ликера Amaretto
25 мл лимонного сока
15 мл белка яйца
3 дэша биттера Angostura

Декор: 1 ломтик апельсина
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком апельсина.

Дополнение

Приготовление сухого коктейля (без льда) предполагает взбалтывание компонентов, в том числе белка яйца, примерно 10 секунд, чтобы начался процесс образования эмульсии. Это необходимо для получения красивой пены.

УРОВЕНЬ 2

Вы освоили приготовление нескольких коктейлей, и они прекрасно у вас получаются. Научились понимать свои вкусы и выделять свой определенный тип продукта или коктейля. Предлагаем перейти на следующий уровень.

В этой главе представлена серия рецептов, более сложных в приготовлении, чем на уровне 1. Они потребуют больше ингредиентов и техники. Кроме того, эти рецепты идеально подходят для освоения инструментов бармена (шейкер, барная ложка и стакан для смешивания, джиггер и т. д.).

Здесь вы найдете больше шорт-дринков с ярко выраженными вкусами, что позволит поэкспериментировать с балансом.



МАРГАРИТА (Margarita)

КОКТЕЙЛЬ С ТЕКИЛОЙ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ПУНШ ИЗ АГАВЫ
(Agave Punch) с. 336

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Самый известный из коктейлей с текилой, считается национальным напитком Мексики. Некоторые бары этой страны претендуют на право называться его создателями, но точное происхождение неизвестно. Вполне может быть, что «Маргарита» — это испанский вариант категории коктейлей, которые содержат крепкий алкоголь, ликер и сок лимона и называются «дейзи». Существует более сладкая версия рецепта — Tommy's Margarita («Маргарита Томми», с. 110), которую готовят из сиропа агавы.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл текилы
20 мл Triple Sec
20 мл лаймового сока

Декор: флёр-де-сель, 1 долька лайма
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Сделайте на бокале ободок из флёр-де-сель.
2. | Повращайте в бокале несколько кубиков льда для охлаждения.
3. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите лед из коктейльного бокала.
6. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте.

Дополнение

Для еще более прохладной версии сделайте этот коктейль в замороженном виде. А если смешать те же ингредиенты в блендере с дробленым льдом, вы получите текстуру, близкую к граните.



ШЕРРИ КОББЛЕР (Sherry Cobbler)

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ХЕРЕСА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

КОББЛЕР С ШАМПАНСКИМ
(Champagne Cobbler) с. 353

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В этом коктейле заметно воплощена легендарная страсть британцев к хересу, винам испанского происхождения, которые на языке Шекспира называются шерри. Под термином «кобблер» понимают древнюю категорию коктейлей, которые состоят из алкоголя (часто вина), сахара и фруктов, обычно цитрусовых. Мы с вами находимся у самых истоков, будем готовить классику среди классиков!

ИНГРЕДИЕНТЫ



80 мл хереса Amontillado

10 мл сахарного сиропа

Декор: ½ дольки апельсина, ½ дольки лимона,
1 веточка мяты

Техника: в бокале

Бокал: винный

Лед: дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните винный бокал дробленым льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешайте барной ложкой.
3. | Добавьте две соломинки и украсьте долькой апельсина, лимона и мятой.

Дополнение

Хересы — это крепленые вина, выдержанные особым способом (содержат 15,5–18% алкоголя). Среди этой категории спиртных напитков есть несколько разновидностей, в том числе Amontillado. Это выдержанный херес с интенсивными ореховыми нотками. По вкусу напоминает желтое вино из региона Юра.



ВЕСПЕР (Vesper)

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЙ ЗНАК ДЖЕЙМСА БОНДА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

СМОКИНГ (Tuxedo) с. 242

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В «Казино Рояль» (режиссер Мартин Кэмпбелл, 2006 г.) Джеймс Бонд, который обычно пьет «Сухой мартини» (с. 104), отступает от привычки и заказывает у бармена другой коктейль. Он озвучивает рецепт, чтобы привлечь внимание противников за покерным столом. Хитрость подействовала, и большинство участников заказали один и тот же напиток. На вопрос о названии он ответил «Веспер», в честь своей девушки, ведь «попробовав, вы не захотите ничего другого».

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл джина
10 мл водки
5 мл Lillet Blanc

Декор: 1 ленточка цедры лимона
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

Дополнение

Самый «джеймсбондовский» вариант «Сухого мартини»! Коктейль очень крепкий, пропорции компонентов намеренно уменьшены по сравнению с классическими шорт-дринками. Лучше готовить его именно в этих пропорциях, чтобы развлечение было идеальным.



ДЖИН ФИЗЗ (Gin Fizz)

ЯБЛОКО ОТ ЯБЛОНИ НЕДАЛЕКО ПАДАЕТ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

РАМОС ДЖИН ФИЗЗ
(Ramos Gin Fizz) с. 236

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Самый известный коктейль из семейства физзов. Он напоминает «Том Коллинз» (с. 100), но иногда этот напиток взбалтывают с белком яйца, чтобы усилить эмульгирование. Коктейль получил широкое распространение в начале XX века, особенно в Новом Орлеане, где стал одним из фирменных напитков.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл джина
- 25 мл лимонного сока
- 25 мл сахарного сиропа
- 15 мл белка яйца
- 50 мл газированной воды

Декор: ½ ломтика лимона
Техника: шейкер
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
4. | Процедите коктейль в «хайбол» (без льда).
5. | Долейте газированной водой, добавьте соломинку и украсьте.

Дополнение

Коктейль нужно подавать без льда, поэтому емкость бокала следует адаптировать к этой особенности. Убедитесь, что газированная вода охлаждена, прежде чем добавлять ее в коктейль.



ПИСКО САУЭР (Pisco Sour)

САУЭР С ПЕРУАНСКИМ АКЦЕНТОМ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

ЧИКАГО ФИЗЗ
(Chicago Fizz) с. 252

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Чили и Перу — два кандидата, которые делят между собой происхождение писко. Коктейль «Писко Сауэр» на самом деле был создан в начале 1920-х годов в Лиме. Американский бармен Виктор Вон Моррис в 1916 году открыл свой бар в центре перуанской столицы. Затем местный бармен усовершенствовал рецепт. В этом сауэре используются местные ингредиенты, писко и лайм, к которым обязательно добавляют белок яйца для создания густой однородной пены, поверхность которой украшают каплями биттера.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл** писко
- 25 мл** лаймового сока
- 25 мл** сахарного сиропа
- 15 мл** белка яйца

- Декор:** 3 дэша биттера Angostura
- Техника:** шейкер
- Бокал:** коктейльный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Процедите коктейль в бокал и украсьте каплями биттера.

Дополнение

Это один из лучших способов открыть для себя писко — бренди из южноамериканских сортов винограда, вкус которого идеально сочетается с лаймом.



ФРЕНЧ 75 (French 75)

ГОРЯЧИЙ КОКТЕЙЛЬ!

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

МЕКСИКАНСКИЙ 55
(Mexican 55) с. 379

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Френч 75» — это классика в категории коктейлей с шампанским, а также разновидность коллинза, где шампанское заменяет газированную воду. Рецепт придумал Гарри МакЭлхон в 1922 году в парижском Harry's New York Bar. Название отсылает к французскому артиллерийскому орудью калибра 75 мм, с эффективностью которого МакЭлхон сравнил новый коктейль. Изначально его подавали в бокале «хайбол», как коллинз, но сейчас общепринятой является подача в бокале для шампанского.

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл джина
15 мл лимонного сока
15 мл сахарного сиропа
70 мл шампанского брют

Декор: 1 ленточка цедры лимона,
1 коктейльная вишня

Техника: шейкер

Бокал: «флюте»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте джин, лимонный сок и сироп в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 5 секунд.
3. | Дважды процедите коктейль в бокал и долейте шампанское.
4. | Украсьте ленточкой цедры лимона и вишней.

Дополнение

Как и в случае со всеми коктейлями с шампанским, перед употреблением убедитесь, что оно охлаждено.



ГЛАНДЫ ОБЕЗЬЯНКИ (Monkey Gland)

для «ВЕЧНОЙ МОЛОДОСТИ»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

БРОНКС (Bronx) с. 222

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Не секрет, что некоторые коктейли имеют странные названия, этот — один из них. Гарри МакЭлхон создал напиток в парижском Harry's New York Bar в 1920-х годах на волне популярности метода омоложения мужчин путем пересадки им семенных желез обезьян. Подобными исследованиями занимался в то время доктор Сергей Воронов. А не обладает ли этот коктейль теми же достоинствами, что и знаменитая синяя таблетка?..

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл джина
40 мл апельсинового сока
5 мл сиропа Grenadine
2,5 мл абсента

Декор: 1 ленточка цедры апельсина
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры апельсина.

Дополнение

Барная ложка равна объему 5 мл. Чтобы отметить 2,5 мл абсента, налейте половину.



БЕЛАЯ ЛЕДИ (White Lady)

НАПИТОК ИЗ HARRY'S BAR

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

КЛОВЕР КЛАБ
(Clover Club) с. 190

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль «Белая леди» — одна из визитных карточек Гарри МакЭлхона, бармена парижского Harry's New York Bar. Он стал владельцем заведения в 1923 году и превратил его в культовое место. Тогда же он видоизменил рецепт «Белой леди» (созданного несколькими годами ранее), который считал не совершенным. Бармен заменил мятный ликер джином и поменял дозировку ингредиентов рецепта (особенно ликера и лимонного сока).

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл джина
15 мл Triple Sec
25 мл лимонного сока
10 мл сахарного сиропа
15 мл белка яйца

Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Процедите коктейль в бокал.

Дополнение

Triple Sec — ликер на основе горького апельсина, который используют в составе многих классических коктейлей.



БАЗИЛИКОВЫЙ ДЖИН СМЭШ (Gin Basil Smash)

НОВАЯ КЛАССИКА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ПОЛИШ КУМПАНО
(Polish Kumpanion) с. 387

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Современный рецепт (2008 г.), довольно простой в исполнении, придумал немецкий бармен Йорг Мейер. Как видно из названия, этот коктейль основан на тонком аромате базилика, заменившем здесь мяту, которую обычно употребляют в сочетании с лимоном и крепким белым алкоголем. Оригинальная идея быстро стала классикой жанра и теперь доступна повсюду.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл джина
- 25 мл лимонного сока
- 25 мл сахарного сиропа
- 4 свежих листочка базилика

Декор: 1 веточка базилика
Техника: шейкер
Бокал: «олд-фэшенд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшенд» кубиками льда и дважды процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте соломинку и украсьте веточкой базилика.

Дополнение

Позаботьтесь о двойной фильтрации напитка, чтобы избежать попадания мелких частиц базилика, которые не слишком приятно ощущать во время дегустации.



КЛОВЕР КЛАБ (Clover Club)

ТОЛЬКО ДЛЯ ДЖЕНТЛЬМЕНОВ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3 ПЕНДЕННИС (Pendennis) с. 250

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль назван в честь филадельфийского клуба джентльменов, который был основан в конце XIX века для городской элиты и интеллектуалов. Первое печатное упоминание рецепта встречается в книге Тома Баллока *Ideal Bartender* («Идеальный бармен») 1917 года, где можно найти точный состав напитка. С той поры коктейль считается классикой. Одноименное название носит заведение в Бруклине знаменитого нью-йоркского бармена Джулиуса Рейнера.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл джина
15 мл сухого вермута
25 мл лимонного сока
15 мл белка яйца
15 мл малинового сиропа

Декор: 3 ягоды малины
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Процедите коктейль в бокал и украсьте ягодами малины.

Дополнение

Приготовьте этот коктейль летом, когда доступна вкусная свежая малина.



АВИАЦИЯ (Aviation)

КОКТЕЙЛЬ ВЫСОКОГО ПОЛЕТА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

КОКТЕЙЛЬ XX ВЕК
(Twentieth Century Cocktail)
с. 406

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Впервые рецепт этого коктейля появился в 1916 году в книге Хьюго Энслина, бармена нью-йоркского отеля Wallick. Вероятнее всего, напиток получил название из-за голубоватого цвета, напоминающего небо. В книге «Коктейли отеля „Савой“», изданной в 1930 году, Гарри Крэддок предложил вариант без фиалкового ликера (его было трудно найти в то время). Поэтому напиток потерял свой характерный оттенок.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл джина
25 мл лимонного сока
5 мл Maraschino
5 мл Crème de Violette

Декор: 1 коктейльная вишня
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте вишней.

Дополнение

Если у вас нет фиалкового ликера, удвойте количество Maraschino.



БЕЛЫЙ НЕГРОНИ (White Negroni)

«НЕГРОНИ» ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

БУЛЬВАРДЬЕ
(Boulevardier) с. 258



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Перед вами вариант классического итальянского Negroni («Негрони», с. 138). Вермут здесь заменяет белый Lillet, а вместо биттера используется горькая настойка Suze. Их цвета, нечто среднее между белым и желтым, в сочетании с прозрачностью джина и подарили название этому современному коктейлю (2001 г). Обратите внимание, что в этом варианте используют французские аперитивы, которые можно сочетать сджином, произведенным во Франции. Одним словом, французский «Негрони»!

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл Lillet blanc

30 мл Suze

30 мл джина

Декор: 1 долька лимона

Техника: в бокале

Бокал: «олд-фэшенд»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «олд-фэшенд» кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешивайте барной ложкой 10 секунд.
4. | Украсьте долькой лимона.

Дополнение

Вы можете расширить палитру «Негрони» с помощью широкого разнообразия вермутов и биттеров.



ДАЙКИРИ ХЕМИНГУЭЯ (Hemingway Daiquiri)

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

АВИАПОЧТА (Airmail) с. 234

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

При упоминании коктейля «Дайкири» (с. 114) часто возникает образ Эрнеста Хемингуэя. Стоит отметить, что писатель всегда имел собственный взгляд на вопрос и создал свой рецепт. Новые дозировки и ингредиенты (грейпфрутовый сок и Maraschino) добавляют сложности вкусу самого известного кубинского коктейля.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	белого кубинского рома
25 мл	грейпфрутового сока
15 мл	лаймового сока
5 мл	сахарного сиропа
5 мл	Maraschino

Декор:	1 коктейльная вишня
Техника:	шейкер
Бокал:	коктейльный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте вишней.

Дополнение

Иногда «Дайкири Хемингуэя» подают замороженным. Для этого коктейль смешивают в блендере вместе со льдом.



ПЧЕЛИНЫЕ КОЛЕНИ (Bee's Knees)

МЕДОВАЯ ЖИЗНЬ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ЮЖНАЯ СТОРОНА
(South Side) с. 202

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Чтобы усовершенствовать вкус некачественного дистиллированного алкоголя, во времена сухого закона (1919–1933) добавляли лимонный сок и мед, чтобы скрыть фальсификат. Смесь, приятная на вкус, принималась прекрасно. Затем рецепт получил широкое распространение и стал предвестником коктейля, который мы теперь изготавливаем из алкоголя высокого качества. Название «Пчелиные колени» является идиомой, которая означает нечто чрезвычайно привлекательное и заслуживающее внимания.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл джина
25 мл лимонного сока
25 мл медового сиропа

Декор: 1 ленточка цедры лимона

Техника: шейкер

Бокал: коктейльный

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

Дополнение

В домашних условиях готовьте медовый сироп по тому же принципу, что и сахарный. Смешайте один объем меда с одним объемом теплой воды (для облегчения растворения). Храните сироп в холодильнике.



РУССКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ (Russian Spring Punch)

ЛОНДОН 1980-х

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ФРАНЦУЗСКИЙ
ВЕСЕННИЙ ПУНШ
(French Spring Punch) с. 366

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот рецепт считается культовым среди лондонских коктейлей 1980-х годов. Напиток с фруктовым оттенком изобрел бармен Дик Брэдселл. Его название отражает идеальное сочетание компонентов. «Русский» — для водки, «весенний» — для ароматов красных ягод и «пунш» — для пяти ингредиентов, необходимых в рецепте, который придуман для пары друзей, ищущих оригинальный коктейль для вечеринки.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл водки
25 мл лимонного сока
25 мл сахарного сиропа
10 мл Crème de Cassis
50 мл шампанского

Декор: 1 ломтик лимона, 1 ягода малины
Техника: шейкер
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики и дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «хайбол» дробленым льдом и процедите коктейль.
4. | Влейте шампанское, затем перемешайте барной ложкой.
5. | Добавьте две соломинки и украсьте ломтиком лимона и малиной.

Дополнение

За неимением шампанского можно использовать Cremant Brut.



ЮЖНАЯ СТОРОНА (South Side)

КОКТЕЙЛЬ РАСКАЯНИЯ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

ВОСКРЕШАЮЩИЙ
МЕРТВЕЦА № 2
(Corpse Reviver #2) с. 246

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль с нотами лайма в сочетании с мятой идеально подходит для летней дегустации. Одни приписывают создание напитка нью-йоркским заведениям 21 Club или South Side Sportsman's Club на Лонг-Айленде, другие утверждают, что он родом из Чикаго. В период сухого закона (1919–1933) коктейль (в виде лонг-дринка) пользовался огромным успехом у гангстеров из южных районов города. Таким образом, название как бы символизировало противопоставление коктейлям, которые употребляли гангстеры северных районов.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл джина
- 25 мл лаймового сока
- 25 мл сахарного сиропа
- 6 свежих листиков мяты

- Декор:** 1 листик свежей мяты
- Техника:** шейкер
- Бокал:** коктейльный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте мятой.

Дополнение

Для лонг-дринка смешайте ингредиенты в бокале «хайбол» и долейте газированной воды. В этом случае коктейль будет похож на «Мохито» (с. 80) на основе джина.



САЙДКАР (Sidecar)

НА ПУТИ В КОНЬЯК

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

БРЕНДИ-КРАСТА
(Brandy Crusta) с. 240

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Происхождение «Сайдкара» точно не известно, как, впрочем, это часто бывает с классическими коктейлями. Лондон или Париж? Бар отеля Ritz или Harry's New York Bar? Чаще других в числе тех, кто внес свой вклад в продвижение этого знаменитого напитка, называется имя Гарри МакЭлхона, бармена парижского Harry's New York Bar. Отношение коктейля к мотоциклу с коляской остается туманным, так что некоторые предпочитают связывать название с лексикой барменов Нового Орлеана в XIX веке.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл коньяка
20 мл ликера Triple Sec
20 мл лимонного сока

Декор: сахар, ½ ломтика лимона
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Сделайте на бокале ободок из сахара.
2. | Повращайте в бокале несколько кубиков льда для охлаждения.
3. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком лимона.

Дополнение

Это довольно насыщенный коктейль. Поэтому необходимо хорошее разбавление, чтобы раскрыть все ароматические ноты.



БИ ЭНД БИ (B&V)

ФРАНЦУЗСКИЙ СОЮЗ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

ЯПОНСКИЙ (Japanese) с. 256

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

B&V в названии означает «Бренди и Бенедиктин», которые смешиваются в равных пропорциях. Коктейль придумали в 1936 году в нью-йоркском 21 Club. Главная особенность — добавление ликера Benedictine, улучшающего пищеварение. Ликер производят во французском Фекаме с 1863 года. Рецепт ликера до сих пор держится в секрете, но известно, что он содержит старинные лечебные настойки. Его создатель Александр Легран использовал двадцать семь растений и пряностей, которые придадут напитку неповторимый вкус.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл коньяка

40 мл Benedictine

Техника: стакан для смешивания

Бокал: коктейльный

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

Дополнение

Если нет коньяка, то можно приготовить коктейль с арманьяком.



ПЕНИЦИЛЛИН (Penicillin)

ХОРОШО ВЗБОЛТАННЫЙ ГРОГ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ВИСКИ СНЕППЕР
(Whiskey Snapper) с. 409

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль, обладающий целебными свойствами, был рожден Сэмом Россом в 2005 году в знаменитом заведении Milk & Honey в Нью-Йорке. Сегодня этот рецепт считается одним из ведущих современной классики, благодаря которой произошло возрождение нью-йоркской коктейльной сцены в 2000-е годы. В оригинальном рецепте Сэм Росс представляет сироп из меда с имбирем. Чтобы упростить процесс, мы предлагаем размять не много свежего имбиря и добавить к нему мед.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 1** кусочек свежего очищенного имбиря
- 40 мл** шотландского виски
- 15 мл** медового сиропа
- 25 мл** лимонного сока
- 10 мл** торфяного виски (с острова Айла)

Декор: 1 долька лимона
Техника: шейкер
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Разомните имбирь на дне шейкера с помощью пестика.
- 2.** | Влейте остальные ингредиенты, кроме торфяного виски.
- 3.** | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
- 4.** | Наполните «олд-фэшэнд» кубиками льда и дважды процедите коктейль в бокал.
- 5.** | Добавьте соломинку и украсьте долькой лимона.
- 6.** | Налейте торфяной виски на поверхность коктейля.

Дополнение

Пленка из торфяного виски на поверхности коктейля — главная отличительная черта. Идея в том, чтобы почувствовать его аромат, когда вы пробуете коктейль.



СТАРЫЙ КУБИНЕЦ (Old Cuban)

НОВЫЙ «МОХИТО»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

ЗОМБИ (Zombie) с. 272

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Эту современную классику придумала известная женщина-бармен Одри Сондерс в 2004 году в отеле Carlyle на Манхэттене. С 2005 года — сооснователь культового заведения Pegu Club. В этом рецепте Одри вновь обращается к основам «Мохито» (с. 80), но выбирает более урбанистический и стильный подход. Получается шорт-дринк с оттенком шампанского.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл	пуэрториканского золотого рома
20 мл	лаймового сока
20 мл	сахарного сиропа
2 капли	биттера Angostura
6	свежих листиков мяты
30 мл	шампанского

Декор:	1 веточка свежей мяты
Техника:	шейкер
Бокал:	коктейльный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал, затем добавьте шампанское.
5. | Украсьте веточкой мяты.

Дополнение

Будьте осторожны: «Старый кубинец» — не коктейль из шампанского. Доминирующими нотами остаются ром и мята. Шампанское должно присутствовать в небольшом количестве, а пузырьки — ощущаться лишь слегка.



ЭСПРЕССО МАРТИНИ (Espresso Martini)

ВОДКА ЦВЕТА КОФЕ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

ХРАБРЫЙ БЫК
(Brave Bull) с. 349

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Эспрессо мартини» был изобретен Диком Брэдселлом в 1983 году в лондонском Soho Brasserie. Напиток стал одним из культовых в категории коктейлей с мартини, созданных в 1980-е годы. Брэдселл рассказывал, что рядом с его рабочим местом стояла кофемашина, аромат кофе дурманил всех. Однажды ему пришла в голову идея приготовить «Мартини» и добавить эспрессо — так и родился этот коктейль.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 40 мл** водки
- 15 мл** кофейного ликера
- 15 мл** сахарного сиропа
- 1** эспрессо

Декор: 3 кофейных зерна
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
- 2.** | Налейте все ингредиенты в шейкер.
- 3.** | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
- 4.** | Уберите кубики льда из бокала.
- 5.** | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте кофейными зернами.

Дополнение

Внимание! При встряхивании в шейкере горячего кофе вместе с кубиками льда происходит температурный шок, который может немного увеличить давление внутри. Так что будьте особенно осторожны, когда открываете шейкер.



САЗЕРАК (Sazerac)

СЕМЕЙСТВО КОКТЕЙЛЯ «ОЛД-ФЭШЕНД»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

СТАРАЯ ПЛОЩАДЬ
(Vieux Carré) с. 220

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Сазерак» был не только ведущим коктейлем до введения сухого закона, также отмечен важным событием в истории Нового Орлеана. Первоначально его готовили на основе коньяка Sazerac от Forge & Fils с добавлением биттера Peychaud's в качестве лекарственного средства. Но со временем рецепт знаменитого классического напитка видоизменился и стал содержать ржаной виски и абсент.

ИНГРЕДИЕНТЫ



15 мл	абсента (для ополаскивания стакана)
50 мл	коньяка (или ржаного виски)
10 мл	сахарного сиропа
2 дэша	биттера Peychaud's

Декор:	1 полоска цедры лимона
Техника:	стакан для смешивания
Бокал:	«олд-фэшэнд»
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Взболтайте абсент с 3 кубиками льда в бокале «олд-фэшэнд».
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все остальные ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите абсент и кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал и украсьте полоской цедры лимона.

Дополнение

Биттер Peychaud's появился на свет в Новом Орлеане благодаря аптекарю Антуану Амеде Пейшо.



БОББИ БЕРНС (Bobby Burns)

ДОСТОИН ШОТЛАНДСКОЙ ПОЭМЫ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

ГОРЯЧИЙ ТОДДИ
(Hot Toddy) с. 262

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль назван в честь шотландского поэта XVIII века Роберта Бернса и в некотором смысле перекликается с «Робом Роем» (с. 166), который также прославляет героя Шотландии. В нашем случае мы добавляем к национальному виски немного Benedictine. Рецепт был создан в 1925 году Гарри Крэддоком в лондонском отеле Savoy, а позже опубликован в книге «Коктейли отеля „Савой“» (1930 г.).

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл шотландского виски
40 мл красного вермута
5 мл Benedictine

Декор: 1 ленточка цедры лимона
Техника: стакан для смешивания
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

Дополнение

Существует несколько вариантов этого коктейля с разной дозировкой. В одной из них Benedictine заменяют на Drambuie (медовый ликер на основе виски). Пробуйте!



КРОВЬ И ПЕСОК

(Blood and Sand)

ВЫХОД НА АРЕНУ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

СВАДЕБНЫЕ КОЛОКОЛА
(Wedding Bells) с. 409

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Один из немногих классических коктейлей с шотландским виски. Неожиданный напиток с тончайшим сочетанием фруктовых и легких дымных ароматов поначалу может удивить вас. Коктейль был создан Гарри Крэддоком и назван в честь одноименного фильма о корриде с Рудольфом Валентино в главной роли (режиссер Фред Нибло, 1922 г.). Рецепт также появился в его книге «Коктейли отеля „Савой“» в 1930 году.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл шотландского виски
20 мл красного вермута
20 мл апельсинового сока
10 мл вишневого ликера

Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из коктейльного бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал.

Дополнение

Некоторые бармены добавляют сок красного апельсина, который придает коктейлю более «кровавый» оттенок.



СТАРАЯ ПЛОЩАДЬ (Vieux Carré)

ФРАНЦУЗСКОЕ НАСЛЕДИЕ НОВОГО ОРЛЕАНА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3 ГРИНПОИНТ (Greenpoint) с. 270

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этим напитком мы обязаны бармену Уолтеру Бержерону, который в конце 1930-х годов работал в отеле Monteleone в Новом Орлеане. Невероятно быстро коктейль стал классикой, тесно связанной с миксологической традицией этого города. Рецепт содержит биттер Peychaud's — фирменный ингредиент Нового Орлеана. «Старая площадь» — это не что иное, как название французского квартала города, где появилось несколько коктейль-баров.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 25 мл коньяка
- 25 мл бурбона
- 25 мл красного вермута
- 10 мл ликера Benedictine
- 2 дэша биттера Angostura
- 2 дэша биттера Peychaud's

- Декор:** 1 ленточка цедры лимона
- Техника:** стакан для смешивания
- Бокал:** «олд-фэшенд»
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшенд» кубиками льда, процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

Дополнение

Родственник «Сазерака» (с. 214). Но все же этот коктейль более округлый и обладает легкой остротой благодаря биттеру и *Bénédictine*.



БРОНКС (Bronx)

НЬЮ-ЙОРК ДО СУХОГО ЗАКОНА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

УСЫ САТАНЫ
(Satan's Whiskers) с. 395

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Как и в случае со многими коктейлями, которые появились в США до введения сухого закона (1919–1933), история «Бронкса» весьма противоречива. О том, чтобы называться создателями этого варианта идеального мартини с добавлением апельсинового сока, спорят двое: бармен отеля Waldorf Astoria Джонни Солан и ресторатор из Бронкса Джозеф Сормани. В любом случае напиток остается великой классикой, а также одним из пяти коктейлей, которые носят название районов Нью-Йорка.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл джина
15 мл сухого вермута
15 мл красного вермута
15 мл апельсинового сока

Декор: 1 ленточка цедры апельсина
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры апельсина.

Дополнение

Вермуты — это аперитивы на основе вина. Чтобы они сохранили все свои качества, после вскрытия бутылки всегда храните их в прохладном месте.



ПОМНИТЕ МЭН (Remember The Maine)

ХРОНИКА ГАВАНЫ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

БРУКЛИН (Brooklyn) с. 264

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Эта красивая и мягкая альтернатива «Манхэттену» (с. 134) никоим образом не призвана вспомнить одноименный американский штат, а является параллелью названия военного корабля USS Maine, который был уничтожен 15 февраля 1898 года в порту Гаваны во время конфликта между Испанией и США. «Помните Мэн» — фраза, произнесенная в американском Конгрессе с требованием возмездия. Спустя годы автор книг о коктейлях Чарльз Х. Бейкер-младший вспомнил об этом напитке в свете Кубинской революции.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	бурбона
25 мл	красного вермута
10 мл	вишневого ликера
6 капель	абсента

Декор:	1 коктейльная вишня
Техника:	стакан для смешивания
Бокал:	коктейльный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте вишней.

Дополнение

Травяные нотки абсента делают оригинальный рецепт «Манхэттена» более многогранным, а вишневый ликер придает напитку оттенок изысканности.



ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ (Irish Coffee)

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ
(Mexican Coffee) с. 379

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

По мнению некоторых, самый известный из горячих коктейлей «Ирландский кофе» начали подавать в аэропорту Фойнс в 1930-е годы замерзшим пассажирам во время остановки трансатлантического рейса. Поэтому для коктейля характерно добавление ирландского виски и внешнее сходство с бокалом Guinness. Коктейль идеально подходит для восстановления сил в зимний период.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	ирландского виски
15 мл	сахарного сиропа
80 мл	кофе (1 кофе лонг)
80 мл	сливок

Техника: в бокале и в шейкере

Бокал: небольшой винный бокал

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните бокал для вина горячей водой, чтобы прогреть его.
2. | В кувшине из нержавеющей стали нагрейте виски и сахарный сироп с помощью насадки кофемашины.
3. | Тем временем приготовьте кофе.
4. | Вылейте воду из бокала и влейте смесь виски с сахаром, затем кофе.
5. | Налейте сливки в шейкер, закройте и энергично встряхивайте 20 секунд.
6. | Распределите взбитые сливки на поверхности коктейля. Аккуратно наливайте тонкой струйкой на обратную сторону барной ложки.

Дополнение

Если у вас нет кофемашины, можно подогреть смесь виски и сахарного сиропа на медленном огне в сотейнике. Не рекомендуется использовать покупные взбитые сливки. Взбейте сливки самостоятельно (с помощью миксера), для этого вам потребуется всего несколько секунд. В этом коктейле хорошо взбитые сливки имеют решающее значение.



ЭЛЬ ПРЕЗИДЕНТЕ (El Presidente)

ИЗБРАННЫЙ БОЛЬШИНСТВОМ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2 | ФЛОРИДИТА (Floridita) с. 365

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Классический коктейль баров Гаваны во время сухого закона в США (1919–1933). Его состав отличается от большинства коктейлей той эпохи на основе рома («Дайкири», «Мохито» и т. д.), поскольку при его приготовлении используется тот же принцип, что и у «Манхэттена» (с. 134) или «Сухого мартини» (с. 104). Название коктейля — дань уважения президенту Херардо Мачадо, который занимал этот пост до Кубинской революции (1933 г.).

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 40 мл** золотого кубинского рома
- 15 мл** сухого вермута
- 10 мл** ликера Triple Sec
- 5 мл** сиропа Grenadine

- Декор:** 1 ленточка цедры апельсина
- Техника:** стакан для смешивания
- Бокал:** коктейльный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры апельсина.

Дополнение

Существует много вариантов этого коктейля. В одном из них используют красный вермут, который позволяет иначе представить данный напиток.



ПОСЛЕДНЕЕ СЛОВО (Last Word)

ПОСЛЕДНИЙ, НО ВАЖНЫЙ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ЯДЕРНЫЙ ДАЙКИРИ
(Nuclear Daiquiri) с. 383

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль был создан в 1925 году в Detroit Athletic Club в разгар сухого закона (1919–1933), но потом про него быстро забыли. Своим возвращением напиток обязан бармену сизтлского кафе Zig Zag Мюррею Стенсону. Он случайно увидел рецепт в книге о коктейлях *Bottoms Up* («До дна») Теда Сосье, изданной в 1950-х годах. Баланс четырех компонентов в равных пропорциях таков, что любой, кто хоть раз пробовал «Последнее слово», навсегда запоминает удивительное сочетание кислинки лайма, травяных ноток Chartreuse, вишневого аромата Maraschino и всю силу джина.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 20 мл джина
- 20 мл зеленого ликера Chartreuse
- 20 мл лаймового сока
- 20 мл ликера Maraschino

- Декор:** 1 коктейльная вишня
- Техника:** шейкер
- Бокал:** коктейльный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте вишней.

Дополнение

Не бойтесь эффекта разбавления в этом коктейле. Отлично приготовленный напиток «Последнее слово» не должен быть ни слишком алкогольным, ни слишком сладким.

УРОВЕНЬ 3

Теперь вам знакомо большинство техник и вкусовых сочетаний. Вы освоили процесс приготовления коктейлей, получили новые впечатления, попробовали уникальные ингредиенты.

Третий уровень дает возможность узнать и создать коктейли с более сильным и ярким вкусом, часто более крепкие.

В конце третьей части вы найдете обзор 100 базовых рецептов для формирования правильной коктейльной культуры.



АВИАПОЧТА (Airmail)

НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕТСЯ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

БАНАНОВЫЙ ДАЙКИРИ
(Banana Daiquiri) с. 342

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Впервые коктейль появился в меню заведений США в конце 1950-х годов. Об истоках его создания известно немного, но все говорит о том, что это вариант на тему знаменитого «Френч 75» (с. 182), где вместо джина и сахарного сиропа используются ром и мед.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл золотого кубинского рома
20 мл лаймового сока
20 мл медового сиропа
60 мл шампанского

Декор: 1 долька лайма, 1 веточка мяты
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте в шейкер ром, сок лайма и сироп.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал, затем влейте шампанское.
6. | Украсьте долькой лайма и свежей мятой.

Дополнение

Приготовьте медовый сироп в домашних условиях тем же способом, что и сахарный. Смешайте один объем меда с одним объемом теплой воды. Храните сироп в прохладном месте.



РАМОС ДЖИН ФИЗЗ (Ramos Gin Fizz)

ФИЗЗ В СТИЛЕ НОВОГО ОРЛЕАНА

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

СЛО ДЖИН ФИЗЗ
(Sloe Gin Fizz) с. 398

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Знаменитый классический коктейль был создан в Новом Орлеане в 1880-х годах Генри К. Рамосом. Самый настоящий кошмар бармена! Коктейль приходилось взбалтывать поочередно несколькими барменами целых 12 минут. Очень быстро этот напиток стал одной из городских достопримечательностей, поэтому был создан специальный шейкер, который облегчал взбивание сливок. Другая особенность коктейля состоит в довольно внушительном списке ингредиентов, которые придают ему неповторимый вкус и текстуру.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 15 мл джина
- 15 мл лаймового сока
- 15 мл белка яйца
- 25 мл сахарного сиропа
- 25 мл жидких сливок
- 5 мл флердоранжевой воды
- 30 мл газированной воды

Техника: шейкер
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 3 минуты.
3. | Процедите коктейль в «хайбол» (без кубиков льда).
4. | Наполните бокал газированной водой и добавьте соломинку.

Дополнение

В этом рецепте мы предлагаем встряхивать коктейль 3 минуты. Но вы можете попробовать сделать дольше, чтобы получить новый результат.



АЛЯСКА (Alaska)

«МОНАШЕСКИЙ» МАРТИНИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

СТАНДАРТ (Standard) с. 403

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Первое упоминание об этом коктейле (вариант «Мартины») можно найти в известной книге «Коктейли отеля „Савой“» (1930 г.). Гарри Крэйдок приводит свою версию названия коктейля и весьма необычную историю о том, что этот восхитительный напиток не относится к рациону эскимосов.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл джина
10 мл желтого ликера Chartreuse
1 дэш апельсинового биттера

Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал.

Дополнение

Оригинальный рецепт этого коктейля не содержит апельсинового биттера. Но в данном варианте его используют для придания напитку большей утонченности.



БРЕНДИ-КРАСТА (Brandy Crusta)

ПРЕДШЕСТВЕННИК «САЙДКАРА»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

МЕЖДУ ПРОСТЫНЯМИ
(Between the Sheets) с. 344

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Очень сладкий коктейль, который идеально подходит в качестве дижестива. Его основатель — итальянский бармен Джозеф Сантини (Новый Орлеан, XIX век). Название связано с сахарным ободком на краю бокала. Потом «краста» стала отдельной категорией коктейлей, в которой используется глазурь на бокале и сок лимона и цедры внутри него. «Бренди-краста» часто упоминается как источник вдохновения для коктейля «Сайдкар» (с. 204).

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	коньяка
15 мл	Triple Sec
15 мл	лимонного сока
5 мл	Maraschino
2 дэша	биттера Angostura

Декор:	сахарный ободок по краю бокала, 1 длинная полоска цедры лимона
Техника:	шейкер
Бокал:	винный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Сформируйте на краю бокала ободок из сахара.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Процедите коктейль в винный бокал.
5. | Украсьте полоской цедры лимона.

Дополнение

Длинную полоску цедры поместите внутрь по краю бокала таким образом, чтобы при дегустации она соприкасалась со ртом.



СМОКИНГ (Tuxedo)

СМОКИНГ ОБЯЗАТЕЛЕН!

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

МАРТИНЕС (Martinez) с. 260

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль представляет собой вариант «Сухого мартини», легкий по содержанию алкоголя, а главное — более ароматный. *Maraschino* (ликер из вишневых косточек), апельсиновый биттер и абсент приносят фруктовость и округлость в сухую основу джина и вермута. Первое упоминание о напитке относится к 1862 году и встречается в труде «Как смешивать напитки, или „Спутник бонвивана“» Джерри Томаса. С одной стороны, его создание не связано с нью-йоркским *Tuxedo Club*, который открыл свои двери в 1886 году и в котором подавали этот коктейль. Но с другой — по всей вероятности, свое название он получил все-таки благодаря этому клубу, ведь *tuxedo* переводится как «смокинг».

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл	джина
40 мл	сухого вермута
5 мл	Maraschino
1 дэш	апельсинового биттера
6 капель	абсента

Декор:	1 ленточка цедры лимона
Техника:	стакан для смешивания
Бокал:	коктейльный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

Дополнение

Иногда встречается другой вариант коктейля, который не содержит абсент.



СМЕРТЬ ПОСЛЕ ПОЛУДНЯ (Death in the Afternoon)

ГОТОВЫ К КОРРИДЕ?

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

КОКТЕЙЛЬ АБСЕНТ
(Absinthe Cocktail) с. 336

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Смерть после полудня» Эрнеста Хемингуэя, изданная в 1932 году, посвящена традициям корриды. Название отсылает к убийству быка, которым завершается зрелище. Метафорически играя с высоким содержанием алкоголя в этом коктейле, автор утверждал, что после минимум трех бокалов можно ощутить страдания быка, который оказался перед лицом смерти. Этот напиток также есть в сборнике рецептов 1945 года, в создании которого приняли участие около 30 известных людей того времени.

ИНГРЕДИЕНТЫ



15 мл абсента
10 мл сахарного сиропа
100 мл шампанского

Техника: в бокале

Бокал: «флюте»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в бокал в указанном порядке.

Дополнение

Можете добавить большее или меньшее количество сахара по вкусу.



№ 82

ВОСКРЕШАЮЩИЙ МЕРТВЕЦА № 2 (Corpse Reviver #2)

ВОСКРЕШЕНИЕ!

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

СЕДЬМОЕ НЕБО
(Seventh Heaven) с. 397

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Вариант напитка из книги «Коктейли отеля „Савой“» Гарри Крэддока (1930 г.). Первоначально это было семейство коктейлей, общее название которых переводится как «возвращающий тело к жизни». В зависимости от вкусов и желаний в данный конкретный момент, можно было также попробовать № 1, № 3 и № 4. Со временем эти варианты вышли из употребления, и только № 2, на основе джина, сохранился. Он более легкий, поэтому вполне может подойти большинству желающих.

ИНГРЕДИЕНТЫ



20 мл джина
20 мл Lillet Blanc
20 мл Triple Sec
20 мл лимонного сока
6 капель абсента

Декор: 1 ленточка цедры лимона
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

Дополнение

В оригинальном рецепте вместо аперитива Lillet blanc (как в «Вечер», с. 176) использовался Kina Lillet с содержанием хинина.



ВИСКИ ФЛИП (Whisky Flip)

ПОПРОБУЙТЕ ФЛИП!

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

БОСТОН ФЛИП
(Boston Flip) с. 348

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Желток в составе коктейля может смутить некоторых, но распробовав, вы не сможете устоять перед шелковистой текстурой этого напитка. На самом деле флип — это отдельная категория коктейлей, которая появилась в «Как смешивать напитки, или „Спутник бонвивана“» Джерри Томаса (1862 г.). В этих коктейлях обязательным компонентом было яйцо. Коктейль напоминает десерт — знаменитый «Виски-крем». При этом домашний вариант не следует сравнивать с промышленным ликером.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл** шотландского виски
- 15 мл** сахарного сиропа
- 2 дэша** биттера Angostura
- 1** яйцо

- Декор:** тертый мускатный орех
- Техника:** шейкер
- Бокал:** винный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в винном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 15 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.

Дополнение

На основе этого рецепта можно приготовить разнообразные флипы. Замените виски другим крепким алкоголем, таким как бурбон, ржаной виски, ром или даже коньяк.



ПЕНДЕННИС (Pendennis)

ПО ДОРОГЕ В ЛУИСВИЛЛ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

САТУРН (Saturn) с. 396

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль назван в честь Pendennis Club, который был создан в 1930-х годах в Луисвилле (штат Кентукки). Есть мнение, что именно в этом клубе ранее изобрели «Олд-фэшэнд» (с. 144). Сочетание абрикоса и лайма создает довольно оригинальный вкус, который делает этот коктейль очень убедительным, в некотором смысле даже захватывающим.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 40 мл** джина
- 10 мл** абрикосового крема
- 25 мл** лаймового сока
- 15 мл** сахарного сиропа
- 2 дэша** биттера Peychaud's

- Декор:** 1 долька лайма
- Техника:** шейкер
- Бокал:** коктейльный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
- 2.** | Налейте все ингредиенты в шейкер.
- 3.** | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 15 секунд.
- 4.** | Уберите кубики льда из бокала.
- 5.** | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

Дополнение

Разница между ликером и фруктовым кремом заключается в содержании сахара в продукте. Ликер содержит не менее 100 г сахара на литр, а крем — не менее 250 г.



ЧИКАГО ФИЗЗ

(Chicago Fizz)

СМЕШАННЫЙ ФИЗЗ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ САУЭР
 (Continental Sour) с. 356

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Расцвет этого коктейля пришелся на период до введения сухого закона (1919–1933), когда он считался одним из классических в барной карте чикагского отеля Waldorf Astoria. Его важная составляющая — небольшое количество портвейна, который придает густоту физзу на основе золотого рома. Первое письменное упоминание коктейля встречается в книге *Drinks* («Напитки») Жака Штрауба, изданной уже после его смерти (1914 г.), где почетное место занимает классика «Города ветров», так называют Чикаго.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 40 мл** золотого рома
- 20 мл** лимонного сока
- 20 мл** сахарного сиропа
- 15 мл** белка яйца
- 40 мл** газированной воды
- 20 мл** красного портвейна

Техника: шейкер
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Налейте в шейкер ром, лимонный сок, сироп и белок яйца.
- 2.** | Встряхивайте 10 секунд.
- 3.** | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 10 секунд.
- 4.** | Наполните «хайбол» кубиками льда и процедите коктейль.
- 5.** | Налейте газированную воду, добавьте соломинку и влейте портвейн прямо в бокал.

Дополнение

Способ приготовления такой же, как и для коктейля «Джин физз». Но в данном случае используется бокал «хайбол», который имеет большую вместимость, поскольку этот напиток подается со льдом.



АДОНИС (Adonis)

ВЕЧЕР НА БРОДВЕЕ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

БАМБУК (Bamboo) с. 341

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Легкий коктейль, идеальный в качестве аперитива. Его истоки восходят к 1880-м годам. Напиток создан в баре отеля Waldorf Astoria в Нью-Йорке и назван в честь успеха одноименного бродвейского мюзикла. «Адонис» — первое шоу, которое показали более 500 раз.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 40 мл** хереса Amontillado
- 40 мл** красного вермута
- 1 дэш** апельсинового биттера

- Декор:** 1 полоска цедры апельсина
- Техника:** стакан для смешивания
- Бокал:** коктейльный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте полоской цедры апельсина.

Дополнение

Храните открытые вермуты, хересы («шерри») и крепленые вина в холодильнике. Это скоропортящиеся продукты, поэтому важно соблюдать правила, чтобы сохранить их вкусовые качества.



ЯПОНСКИЙ (Japanese)

ПЛЕНИТЕЛЬНЫЙ ВКУС

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

МОЛОДОЙ ЧЕЛОВЕК
(Young man) с. 411

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль, который лучше всего употреблять в качестве дигестива, создан на неожиданной смеси ингредиентов. На самом деле оршад (сироп из сладкого миндаля) идеально сочетается с нотками сухофруктов в коньяке, а биттеры дарят приятное послевкусие. Впервые рецепт появился в 1862 году в книге «Как смешивать напитки, или „Спутник бонвивана“» известного нью-йоркского бармена Джерри Томаса, но не имеет прямого отношения к Японии.

ИНГРЕДИЕНТЫ



60 мл коньяка
15 мл сиропа оршад
2 дэша биттера Angostura

Декор: 1 полоска цедры лимона
Техника: стакан для смешивания
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте полоской цедры лимона.

Дополнение

Если нет коньяка, можно использовать другой бренди, выдержанный в бочках, а именно арманьяк, который придаст смеси тот же ароматический характер.



БУЛЬВАРДЬЕ (Boulevardier)

АМЕРИКАНСКИЙ «НЕГРОНИ»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

РОСИТА (Rosita) с. 392

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль можно назвать «американизированным» вариантом «Негрони» (с. 138). Его создал американский писатель и издатель журнала *Boulevardier* Эрскин Гвинн из Парижа (1899–1948). Бурбон придает джину иной вкусовой профиль, что делает этот коктейль весьма своеобразным. Финальная комбинация ингредиентов получается более округлой, с древесной ноткой.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 30 мл бурбона
- 30 мл Campari
- 30 мл красного вермута

- Декор:** 1 долька апельсина
- Техника:** в бокале
- Бокал:** «олд-фэшэнд»
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «олд-фэшэнд» кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешивайте барной ложкой 10 секунд.
4. | Украсьте долькой апельсина.

Дополнение

Для этого рецепта можно использовать ржаной виски.



МАРТИНЕС (Martinez)

У ИСТОКОВ «МАРТИНИ»

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

КОПЧЕНЫЙ МАРТИНИ
(Smoky Martini) с. 399

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

По мнению одних, «Мартинес» является предком «Сухого мартини» (с. 104), а другие видят сходство с «Манхэттеном» (с. 134). Этот коктейль — классика периода до введения сухого закона. Впервые он появился в книге *Modern Bartender's Guide* («Современный справочник бармена») О. Х. Брай-она (1884 г.), причем в двух вариантах. Версия, представленная здесь, считается более распространенной и даже присутствует в переиздании «Руководства бармена» Джерри Томаса 1887 года. Как и в случае с «Мартини» и «Манхэттеном», любители могут экспериментировать с видами джина и красного вермута, чтобы получить разнообразные вкусы.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	джина
25 мл	красного вермута
5 мл	Maraschino
2 дэша	биттера Angostura

Декор:	1 ленточка цедры апельсина
Техника:	стакан для смешивания
Бокал:	коктейльный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры апельсина.

Дополнение

Другая версия этого коктейля в дополнение к красному вермуту содержит сухой вермут и ликер Triple Sec.



ГОРЯЧИЙ ТОДДИ (Hot Toddy)

ШОТЛАНДСКИЙ ГРОГ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 1

РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ
(Rusty Nail) с. 393

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Горячий Тодди» — эквивалент грога в более англо-саксонском ароматическом стиле. Такой коктейль можно приготовить из шотландского виски, обычного виски, бурбона и даже бренди. В целом его состав напоминает пунш. Происхождение напитка связано с ирландским медиком Робертом Бентли Тоддом (1809–1860), который прописывал своим пациентам стакан бренди с корицей, сахаром и горячей водой.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 80 мл** горячей воды
- 50 мл** шотландского виски
- 15 мл** лимонного сока
- 15 мл** меда

Декор: 1 полоска цедры лимона,
4 бутона гвоздики

Техника: в бокале

Емкость: чашка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Наколите полоску цедры лимона 4 бутонами гвоздики.
- 2.** | Доведите воду до кипения.
- 3.** | Налейте все ингредиенты в чашку.
- 4.** | Перемешайте барной ложкой.
- 5.** | Дайте лимонной цедре настояться в течение минуты, прежде чем дегустировать.

Дополнение

Обязательно наливайте этот коктейль в чашку, а не в стакан. Не забывайте, что это горячий напиток!



БРУКЛИН (Brooklyn)

«ГОРЬКИЙ» НЬЮ-ЙОРК

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3 КОББЛ ХИЛЛ (Cobble Hill) с. 355

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Первое упоминание о «Бруклине» встречается в книге Д. А. Грохуско *Jack's Manual* («Руководство Джека») в 1908 году. После успеха «Манхэттена» (с. 134) об этом коктейле быстро забыли, поскольку *Amer Picon*, который входит в состав, было довольно сложно отыскать. Но с появлением категории «Современной классики», организованной новым поколением нью-йоркских барменов в 2000-х годах, напиток получил второе рождение.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл бурбона
25 мл красного вермута
10 мл биттера Amer Picon
5 мл Maraschino

Декор: 1 коктейльная вишня
Техника: стакан для смешивания
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте вишней.

Дополнение

Французский биттер в «Манхэттене»? А почему бы и нет! Этот коктейль множество раз адаптировали американские бармены нового поколения.



ХЭНКИ ПЭНКИ (Hanky Panky)

КЛАССИКА ОТЕЛЯ SAVOY

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ТОРОНТО (Toronto) с. 404

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль напоминает «Мартинес» (с. 260) комбинацией джина и красного вермута. Он был создан в начале XX века Адой Коулман, старшим барменом отеля Savoy в Лондоне. То, что коктейли готовит женщина, в то время шокировало многих. Но, несмотря на критику, Ада стала одним из лучших барменов в истории. Благодаря добавлению итальянского биттера с выраженными травянистыми нотками, у этого коктейля интересный ароматический профиль.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл джина

40 мл красного вермута

5 мл биттера Fernet-Branca

Декор: 1 ленточка цедры апельсина

Техника: стакан для смешивания

Бокал: коктейльный

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры апельсина.

Дополнение

Fernet-Branca обладает довольно сильным ароматом, поэтому рекомендуется использовать его экономно.



СИНИЙ БЛЕЙЗЕР (Blue Blazer)

ПРОЯВЛЕНИЕ СТРАСТИ

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

ГОРЯЧИЙ РОМ С МАСЛОМ
(Hot Buttered Rum) с. 372

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Один из фирменных коктейлей Джерри Томаса (1830–1885). «Отец флейринга» (искусства приготовления коктейлей артистичными способами, в частности жонглирование бутылками) предлагает здесь довольно простой по составу, но очень эффектный в приготовлении коктейль-фламбе. Его название ассоциируется с цветом пламени, которое переливается из сосуда в сосуд во время фазы «аэрации» коктейля.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл** горячего шотландского виски
- 10 мл** сахарного сиропа
- 80 мл** горячей воды

Декор: 1 полоска цедры лимона
Техника: фроулинг (2 металлические кружки)
Емкость: кружка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте горячий виски с сахарным сиропом в кружку, затем подожгите.
2. | Медленно залейте эту смесь кипятком.
3. | Поднимите кружку максимально высоко и начинайте переливать горящую жидкость во вторую кружку.
4. | Постепенно опускайте вторую кружку до самой нижней точки, до которой может дотянуться рука.
5. | Повторите процесс 5–6 раз, затем поставьте одну кружку на другую, чтобы потушить пламя.
6. | Перелейте коктейль в сервировочную кружку и украсьте полоской цедры лимона.

Дополнение

Обратите внимание: из очевидных соображений безопасности, мы рекомендуем выполнять эту технику только в том случае, если вы освоили ее в совершенстве. Работа с горячей жидкостью чрезвычайно опасная, поэтому не стоит выполнять ее в домашних условиях.



ГРИНПОЙНТ (Greenpoint)

ПОЕЗДКА ЗА ГОРОД

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 2

ПОЛКОВНИК КЕНТУККИ
(Kentucky Colonel) с. 376

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль был создан в 2005 году в баре Milk & Honey Майклом Макилпроем. Этот вариант «Манхэттена» (с. 134), или, точнее, «Бруклина» (с. 264), входит в перечень знаковых представителей «Современной классики». Ликер привносит в коктейль сложность травянистых ароматов. Название коктейля носит одноименный район в Бруклине.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл ржаного виски
15 мл красного вермута
10 мл желтого ликера Chartreuse
2 дэша биттера Angostura
1 дэш апельсинового биттера

Декор: 1 полоска цедры лимона
Техника: стакан для смешивания
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Наполните стакан для смешивания кубиками льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой 20 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте полоской цедры лимона.

Дополнение

Chartreuse — напиток с богатой историей, на протяжении веков его производили монахи в Изере. Желтый ликер содержит 40% спирта, зеленый — 55%.



ЗОМБИ (Zombie)

ТОЛЬКО ДЛЯ СМЕЛЫХ!

ВАМ ТАКЖЕ МОЖЕТ ПОНРАВИТЬСЯ

УРОВЕНЬ 3

МОРСКОЙ ГРОГ
(Navy Grog) с. 382

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Вы боитесь атмосферы «Ночи живых мертвецов»? Не волнуйтесь, это совсем не страшно. «Зомби» — представитель классических коктейлей культуры тики. В 1939 году его придумал Дон Бичкомбер, один из популяризаторов этой категории напитков. Поскольку в нем содержится большая доля крепкого алкоголя, «Дон Бич» советовал пить не больше двух бокалов.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 25 мл** золотого кубинского рома
- 25 мл** золотого ямайского рома
- 15 мл** золотого рома повышенной крепости
- 25 мл** лаймового сока
- 10 мл** грейпфрутового сока
- 5 мл** коричневого сиропа
- 5 мл** сиропа Grenadine
- 15 мл** ликера Velvet Falernum
- 6 капель** абсента
- 2 дэша** биттера Angostura

- Декор:** 1 веточка свежей мяты
- Техника:** шейкер
- Емкость:** кружка тики
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните кружку тики кубиками льда и процедите коктейль.
4. | Добавьте соломинку и украсьте мятой.

Дополнение

Кружки тики — это керамические стаканы с изображением полинезийских божеств, которые традиционно используют для подачи одноименных коктейлей. Если у вас нет таких кружек, выберите «хайбол».

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Представляем вам раздел о безалкогольных коктейлях.

Однако не думайте, что данный раздел предназначен для детей, вовсе нет. Скорее всего, здесь прослеживается устойчивый тренд, который пришел из-за Атлантики. Моктейли и безалкогольные коктейли составляют отдельную часть миксологии не только благодаря разнообразию предложений в барных картах, но и из-за растущего интереса потребителей, которые желают наслаждаться напитками и не пьянеть.

Откройте для себя около полутора десятков коктейлей, которые разделены на 3 уровня сложности, как и предыдущие рецепты, за исключением того, что их можно употреблять без ограничений!



МЯГКИЙ ГАРИБАЛЬДИ (Soft Garibaldi)

ЛЕГКАЯ ГОРЕЧЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

В этом безалкогольном варианте «Гарибальди» вы обнаружите баланс между сладостью апельсина и горечью содовой, а также легкую шипучесть.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл горькой содовой воды без алкоголя
80 мл свежевыжатого апельсинового сока

Декор: 1 долька апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Чтобы получить красивую пену, после отжима апельсина взбейте полученный сок в блендере. Затем осторожно перелейте в бокал.
3. | Украсьте долькой апельсина.

Дополнение

Безалкогольная горькая газированная содовая вода считается популярным итальянским аперитивом. Обычно ее можно найти в магазинах итальянских продуктов.



ДЕВА МАРИЯ (Virgin Mary)

НЕОБЫЧАЙНО ВЗБАДРИВАЮЩИЙ ТОМАТ

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль — безалкогольная версия знаменитой «Кровавой Мэри» (с. 140). Состав мало чем отличается от классики, если не считать отсутствия водки, а с дозировкой специй вполне можно поиграть, если хочется более тонизирующей смеси. Как и его альтер эго, коктейль идеально подходит для обеда.

ИНГРЕДИЕНТЫ



100 мл	томатного сока
10 мл	лимонного сока
3 капли	вустерского соуса
1 капля	соуса табаско
3	поворота мельницы для перца
3	щепотки сельдерейной соли

Декор: 1 кружок лимона
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда и поместите все ингредиенты.
2. | Перемешайте барной ложкой.
3. | Попробуйте на вкус.
4. | Добавьте соломинку и украсьте лимоном.

Дополнение

Вустерский соус — приправа английского происхождения с кисло-сладким вкусом, в состав которой входят анчоусы, уксус, чеснок и специи. Этот ингредиент усилит вкус вашего коктейля.



КРАСТА С ГРАНАТОМ И КОРИАНДРОМ (Grenade & Coriandre Crusta)

ОСВЕЖАЮЩИЙ ЮЖНЫЙ ВКУС

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Живой коктейль с овощными нотами, насыщенный вкусами и витаминами.

ИНГРЕДИЕНТЫ



5–6	листиков кориандра
60 мл	гранатового сока
10 мл	лаймового сока
25 мл	сахарного сиропа

Декор:	1 листик кориандра
Техника:	в бокале
Бокал:	«олд-фэшэнд»
Лед:	дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Разомните пестиком листья кориандра с сахарным сиропом на дне бокала «олд-фэшэнд».
2. | Наполните бокал дробленым льдом и влейте остальные ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями сверху вниз.
4. | Добавьте соломинку и украсьте листиком кориандра.

Дополнение

В сезон можно использовать свежесжатый гранатовый сок, но будьте осторожны, обычно он с горечью. Поэтому для сохранения баланса отрегулируйте объем сахарного сиропа.



№ 99

ФИОЛЕТОВЫЙ ТУМАН (Purple Haze)

ТОРЖЕСТВО КРАСНЫХ ЯГОД

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Летом всегда можно найти любые ягоды и фрукты в изобилии, а еще это приятная пора для приготовления безалкогольных коктейлей. В этом напитке яркие красные ягоды приносят гурманскую нотку. А баланс сока клюквы и личи позволяет получить не очень сладкий и довольно простой в исполнении коктейль.

ИНГРЕДИЕНТЫ



2	ягоды малины
2	ягоды ежевики
2	ягоды клубники
80 мл	клюквенного сока
80 мл	сока личи

Декор:	1 ягода ежевики, 1 ягода клубники
Техника:	в бокале
Бокал:	«хайбол»
Лед:	дробленый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Разомните ягоды пестиком на дне «хайбола».
2. | Наполните бокал дробленым льдом и влейте остальные ингредиенты.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями сверху вниз.
4. | Добавьте две соломинки и украсьте свежими ягодами.

Дополнение

Чтобы придать коктейлю однородную текстуру, похожую на смузи, можно приготовить его в блендере.



№ 100

ТОНИК КОЛД БРЮ (Cold Brew Tonic)

ЛЮБИТЕЛЯМ КОФЕ

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Коктейль подойдет не всем! Тоник с кофеином и нотками апельсина является удивительной альтернативой кофе фраппе. Людям, которые чувствительны к кофеину, стоит воздержаться.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл кофе колд брю (приготовление см. ниже)
80 мл тоника
5 мл флердоранжевой воды

Декор: 1 ленточка цедры апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешайте барной ложкой.
3. | Украсьте ленточкой цедры апельсина.

Рецепт приготовления кофе колд брю

Соедините 1 часть кофе грубого помола с 4 частями холодной воды, перемешайте и оставьте в холодильнике на 12–18 часов. Затем пролейте через бумажный кофейный фильтр.

Дополнение

Благодаря такому методу приготовления кофе получается менее горький и с более высокой концентрацией кофеина, чем фильтрованный.



№ 101

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ГИБИСКУСОМ (Hibiscus Iced Tea)

ЛЕТНЕЕ УГОЩЕНИЕ

УРОВЕНЬ 1



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот напиток является более фруктовой версией традиционного холодного чая. Гибискус придает ему округлость, поэтому такой коктейль менее сладкий.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 600 мл** чая из гибискуса (см. приготовление ниже)
60 мл лимонного сока
60 мл сахарного сиропа

- Декор:** веточки мяты, 1 ягода малины и дольки лимона
Техника: в бокале
Емкость: литровый кувшин
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните кувшин льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешайте барной ложкой.
3. | Украсьте дольками лимона, свежей малиной и мятой.

Рецепт чая из гибискуса

Заварите 2 пакетика чая из гибискуса вместе с 1 пакетиком чая Earl Grey в 1 литре кипятка, 4–6 минут. Остудите и храните в холодильнике.



МАРИЛУ (Marilou)

БЕЗ АЛКОГОЛЯ, НО С ХАРАКТЕРОМ

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Тех, кто уверен, что безалкогольные коктейли являются «сладкими» напитками, этот вариант покажется удивительным. В оригинальном рецепте сочетаются весьма пикантные вкусы, именно поэтому без особых поисков баланса получается легкая и непринужденная замена сладким смесям. А что касается названия — возможно, это своеобразная дань уважения Генсбуру¹.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 50 мл** ананасового сока
- 10 мл** имбирного сиропа
- 5 мл** лаймового сока
- 50 мл** тоника

Декор: ободок из молотого розового перца, долька лайма

Техника: в бокале

Бокал: «хайбол»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Растолките 50 г горошин розового перца и просейте через сито, чтобы получился порошок.
- 2.** | Сделайте ободок по краю «хайбола» из молотого перца, а затем наполните кубиками льда.
- 3.** | Налейте все ингредиенты в бокал.
- 4.** | Перемешайте барной ложкой.
- 5.** | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

Рецепт чая из гибискуса

Порошок из розового перца не будет соприкасаться с коктейлем, но придаст пикантный вкус каждому глотку. Вы даже забудете, что напиток не содержит алкоголя.

¹ Речь о песне «Марилу» популярного французского шансонье Сержа Генсбура. Прим. перев.



№ 103

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

«МОХИТО»

(Virgin Mojito)

ПЕРВОКЛАССНЫЙ, КАК ОРИГИНАЛ

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Безалкогольная версия «Мохито» (с. 80) играет с нами в обманку, когда вы видите яблочный сок вместо рома. Вы с удивлением обнаружите, что натуральный сахар в соке идеально сочетается с цитрусом и мятой. Пейте без ограничений!

ИНГРЕДИЕНТЫ



8	свежих листиков мяты
15 мл	сахарного сиропа
25 мл	лаймового сока
60 мл	яблочного сока с мякотью
30 мл	газированной воды

Декор:	1 веточка свежей мяты
Техника:	в бокале
Бокал:	«хайбол»
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Сожмите листья мяты между ладонями, похлопайте и бросьте их в «хайбол».
2. | Наполните бокал кубиками льда.
3. | Налейте остальные ингредиенты.
4. | Перемешивайте барной ложкой движениями вверх и вниз.
5. | Добавьте две соломинки и украсьте мятой.

Дополнение

Яблочный сок можно заменить виноградным или ананасовым.



№ 104

БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ «МИЧЕЛАДА» (Michelada Zero Proof)

МЕКСИКАНСКАЯ ВЕРСИЯ «ДЕВЫ МАРИИ»

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот напиток для тех, кто любит освежиться летом пикантными солоноватыми коктейлями и утолить жажду.

ИНГРЕДИЕНТЫ



40 мл	томатного сока
10 мл	лаймового сока
3 капли	вустерского соуса
2 капли	соуса табаско
3	щепотки соли
60 мл	безалкогольного пива

Декор: ободок из порошка чили, 1 долька лайма

Техника: в бокале

Бокал: «хайбол»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Сделайте по краю бокала ободок из порошка чили.
2. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
3. | Добавьте сок лайма и приправы.
4. | Влейте томатный сок и безалкогольное пиво, перемешайте барной ложкой.
5. | Попробуйте и при необходимости отрегулируйте приправы.
6. | Украсьте долькой лайма.

Дополнение

Сегодня вы можете увидеть большое разнообразие безалкогольного пива. Чем качественнее пиво, тем вкуснее получится коктейль.



№ 105

БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ «КОЛАДА» (Virgin Colada)

ТРОПИЧЕСКОЕ ЛАКОМСТВО

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Перед вами вариант знаменитой «Пина Колады» без рома (с. 92). Лайм, который отсутствует в алкогольной версии, слегка оживляет коктейль.

ИНГРЕДИЕНТЫ



90 мл	ананасового сока
45 мл	кокосового крема
15 мл	лаймового сока

Декор:	1 ломтик ананаса, 1 коктейльная вишня
Техника:	шейкер
Бокал:	«хайбол»
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «хайбол» кубиками льда и процедите коктейль.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком ананаса и коктейльной вишней.

Дополнение

Не путайте кокосовый крем и молоко. Маслянистые сливки придадут этому коктейлю более выраженную текстуру.



ЛИМОНАД ИЗ ТРЕХ ЦИТРУСОВ (Limonade aux trois agrumes)

100% ЦИТРОНАД

УРОВЕНЬ 2

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Усовершенствованный вариант напитка из выжатого лимона, который на английском языке называют «Французский лимонад». Коктейль играет на кислотности цитрусовых и обязательно пробудит ваши вкусовые рецепторы.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 15 мл** лимонного сока
- 15 мл** лаймового сока
- 15 мл** апельсинового сока
- 25 мл** сахарного сиропа
- 60 мл** газированной воды

Декор: по 1 тонкому кружку лимона, апельсина и лайма

Техника: шейкер

Бокал: «хайбол»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «хайбол» кубиками льда и дважды процедите коктейль.
4. | Налейте газированную воду.
5. | Украсьте кружками цитрусовых.

Дополнение

Вы можете разнообразить этот рецепт и менять цитрусовые в зависимости от сезона. Например, добавить красный апельсин, мандарин или кумкват.



№ 107

ОХЛАЖДЕННЫЙ ИМБИРЬ (Chilled Ginger)

ИМБИРНЫЙ ЛОНГ-ДРИНК

УРОВЕНЬ 2



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Благодаря имбирию полнотелый. Этот лонг-дринк имеет сходство с популярным ямайским безалкогольным ферментированным напитком «Имбирное пиво».

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 3** кусочка свежего очищенного имбиря
- 25 мл** сахарного сиропа
- 25 мл** лаймового сока
- 60 мл** газированной воды

Декор: 1 тонкий ломтик имбиря
Техника: шейкер
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Разомните пестиком имбирь с сахарным сиропом на дне шейкера.
- 2.** | Влейте сок лайма.
- 3.** | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
- 4.** | Наполните «хайбол» кубиками льда и дважды процедите коктейль.
- 5.** | Налейте газированную воду.
- 6.** | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком имбиря.

Дополнение

Вы можете сделать этот рецепт более многогранным, если добавите некрупные красные ягоды, такие как малина или ежевика. Разомните их вместе с имбирем.



АРБУЗНЫЙ КУЛЕР (Watermelon Cooler)

ИСКРЯЩИЙСЯ И ОСВЕЖАЮЩИЙ

УРОВЕНЬ 2

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Самый свежий фруктовый рецепт. Благодаря газированной воде можно продлить удовольствие, которое порадует многих.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 6 кубиков арбузной мякоти
- 6 листиков мяты
- 25 мл сахарного сиропа
- 25 мл лаймового сока
- 60 мл газированной воды

- Декор:** 1 веточка мяты и 1 небольшой ломтик арбуза
- Техника:** шейкер
- Бокал:** «хайбол»
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Разомните пестиком кубики арбуза с мятой и сахарным сиропом на дне шейкера.
2. | Влейте сок лайма.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
4. | Наполните «хайбол» кубиками льда и дважды процедите коктейль.
5. | Влейте газированную воду и перемешайте барной ложкой.
6. | Украсьте ломтиком арбуза и мятой.

Дополнение

Арбуз можно заменить дыней на ваш вкус.



АНАНАС И ШАЛФЕЙ (Pineapple & Sage Up)

КОКТЕЙЛЬ С БОГАТЫМ ВКУСОМ

УРОВЕНЬ 3

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Такая неожиданная комбинация рождает сложный и идеально сбалансированный коктейль, в котором чудесно сочетается сладость ананаса с легкой горчинкой травяных нот шалфея. Обязательно попробуйте!

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 5–6** листиков шалфея
- ½** кружка очищенного ананаса
- 25 мл** ананасового сока
- 20 мл** лаймового сока
- 10 мл** сиропа агавы

- Декор:** 1 листик шалфея и 1 листик ананаса
- Техника:** шейкер
- Бокал:** коктейльный
- Лед:** кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Положите в шейкер листики шалфея, половинку кружка ананаса и сироп агавы. Разомните пестиком.
3. | Влейте сок лайма.
4. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
5. | Уберите кубики льда из бокала.
6. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте листиками шалфея и ананаса.

Дополнение

Сироп агавы можно заменить сахарным сиропом. В таком случае удвойте его количество.



№ 110

ПАЛОМИНА (Palomina)

ЛОНГ-ДРИНК С МЕКСИКАНСКИМ ОТТЕНКОМ

УРОВЕНЬ 3

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль создан по мотивам мексиканского напитка «Палома», который готовят из смеси текилы и местной грейпфрутовой газированной воды. Сироп агавы здесь напомнит нотки текилы из алкогольной версии.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	свежевыжатого грейпфрутового сока
20 мл	лаймового сока
10 мл	сиропа агавы
50 мл	тоника

Декор: ободок из соли по краю бокала,
1 ломтик грейпфрута

Техника: шейкер

Бокал: «хайбол»

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Сделайте по краю бокала ободок из соли.
2. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме тоника.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
4. | Наполните «хайбол» кубиками льда и процедите коктейль.
5. | Налейте тоник.
6. | Перемешайте барной ложкой и украсьте ломтиком грейпфрута.

Дополнение

Тоник можно заменить газированной водой. Попробуйте и определите, достаточно ли сладости, и при необходимости добавьте еще сиропа агавы.



ОГУРЕЧНЫЙ ТИНИ С РОЗОВОЙ ВОДОЙ (Rose & Cucumber Tini)

ЛЕГКОСТЬ И СВЕЖЕСТЬ

УРОВЕНЬ 3

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Это настоящее произведение — прекрасный пример новых тенденций в безалкогольных коктейлях, как по текстуре, так и по вкусу. От дегустации ждите таких же впечатлений, как и от алкогольного коктейля.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 6** кружков огурца
- 25 мл** сахарного сиропа
- 25 мл** лимонного сока
- 5 мл** розовой воды
- 15 мл** белка яйца

Декор: 1 кружок огурца и 1 бутон засушенной розы

Бокал: коктейльный

Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
- 2.** | Разомните пестиком кружки огурца на дне шейкера.
- 3.** | Влейте остальные ингредиенты.
- 4.** | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
- 5.** | Уберите кубики льда из бокала.
- 6.** | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте кружком огурца и бутонем засушенной розы.

Дополнение

Вы можете изменить вкусовой профиль и замесить розовую воду более травянистыми нотами. Для этого нужно просто добавить несколько листиков мяты или базилика к кружкам огурца.

ФРАНЦУЗСКИЕ КОКТЕЙЛИ



ФИН-А-ЛЁ (Fine à l'eau)

ХАЙБОЛ. СДЕЛАНО ВО ФРАНЦИИ

УРОВЕНЬ 1



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Fine — это бренди, который производят на виноградниках Бургундии, Бордо, Кот-дю-Рон и других. (В данном случае *fine* обозначает коньяк.) До 1960-х годов *Fine à l'eau* (коньяк, разбавленный водой) был обычным способом употребления напитка как во Франции, так и за ее пределами. Наблюдая интерес, который сегодня проявляют к «Хайболу» в Японии (виски подают со льдом и газированной водой), и возродившееся внимание к французским алкогольным напиткам, можно ожидать, что *Fine à l'eau* готов к триумфальному возвращению.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл коньяка
150 мл газированной воды

Техника: в бокале
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешивайте барной ложкой движениями сверху вниз.

Дополнение

Газированную воду можно заменить домашним лимонадом или тоником для создания легкой горчинки. В обоих случаях коктейль будет слаще, чем вариант с газированной водой.



№ 113

СМОРОДИНОВЫЙ БИРР (Byrrh Cassis)

«ОФИЦИАНТ, БУДЬТЕ ДОБРЫ!»

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Смородиновый бирр» относится к категории двухкомпонентных коктейлей, которые давно исчезли из баров. Более современный вариант с шампанским и листиками мяты позволит вам познакомиться (или открыть заново) с этим знаменитым аперитивом из Тюира (Восточные Пиренеи).

ИНГРЕДИЕНТЫ



60 мл	хинной настойки Byrrh
20 мл	Crème de cassis
15	лиستиков мяты
90 мл	шампанского

Декор:	1 веточка свежей мяты
Техника:	в бокале
Бокал:	винный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Возьмите листики мяты в ладони, чуть похлопайте их и положите в бокал.
2. | Наполните бокал кубиками льда.
3. | Налейте остальные ингредиенты.
4. | Перемешивайте барной ложкой движением сверху вниз.
5. | Добавьте соломинку и украсьте мятой.

Дополнение

«Бирр» относится к категории хинных напитков. Вина-аперитивы с добавлением хинина (экстракта кустарника из Южной Америки) изначально продавались в аптеках в виде тоника и предназначались для борьбы с малярией.



ПИРА (Pira)

100% ЭЛЬЗАССКИЙ

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Очень простой коктейль из традиционных эльзасских продуктов, которые обычно употребляют по отдельности. Грушевый сок и грушевый бренди прекрасно сочетаются в этом изысканном и чуть сладковатом аперитиве с Crémant d'Alsace.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 10 мл** грушевого бренди Poiré Williams
- 40 мл** грушевого сока
- 80 мл** Crémant d'Alsace

Декор: 1 ломтик груши
Техника: в бокале
Бокал: «флюте»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Аккуратно перемешайте барной ложкой и украсьте ломтиком груши.

Дополнение

Первые следы дистилляции можно найти в Эльзасе еще в XVI веке. В то время этот способ позволял сохранять излишки производимого вина. С другой стороны, фруктовые бренди появились в регионе лишь в XVIII веке.



СТАРЫЙ КОНТИНЕНТ (Vieux Continent)

PINEAU, PAS PINOT!

УРОВЕНЬ 1

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, вдохновленный «Сайдкаром», представляет собой более мягкий вариант знаменитой классики на основе коньяка. Добавляя Pineau des Charentes, мы естественным образом усиливаем изысканные нотки винограда и снижаем уровень алкоголя. Так вкус коктейля получается более округлым.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 20 мл коньяка VS
- 20 мл белого Pineau des Charentes
- 20 мл ликера Triple Sec
- 20 мл лимонного сока

Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 10 секунд.
4. | Уберите кубики льда из бокала и дважды процедите коктейль.

Дополнение

Pineau des Charentes — это крепленое вино, которое получают путем смешивания виноградного сусла и коньяка, а затем выдерживают не менее 6 месяцев в дубовых бочках. Среднее содержание алкоголя в нем составляет 20%. Не путайте с сортом винограда «пино» (Pinot), белым или черным.



ФИЗЗ С ГОРЕЧАВКОЙ (Fizz de Gintian)

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ГОРЧИНКА

УРОВЕНЬ 2

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль понравится тем, кто не очень любит горчинку. А еще он отражает дух классического «Сюз тоника». Благодаря персиковому сиропу появляется сладкий фруктовый оттенок, а газированная вода, менее горькая, чем тоник, делает этот лонг-дринк особенно освежающим.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	ликера из горечавки
10 мл	персикового сиропа
15 мл	лимонного сока
100 мл	газированной воды

Декор:	ломтик лимона
Техника:	в бокале
Бокал:	«хайбол»
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «хайбол» кубиками льда и налейте все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Перемешайте барной ложкой.
3. | Добавьте газированную воду.
4. | Перемешивайте движениями сверху вниз и украсьте ломтиком лимона.

Дополнение

«Сюз тоник» приготовить так же легко, как и коктейль «Куба Либре» (с. 94). Замените ром ликером из горечавки, колу — тоником, а лайм — лимоном.



ВИШНЕВЫЙ БРЕНДИ (Soeurs Cerises)

САУЭР СО ВКУСОМ ВИШНИ

УРОВЕНЬ 2

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль, вдохновленный «Нью-Йоркским сауэром», раскрывает типичность арманьяка и переносит его в другое место. Вишневый ликер создает связь между бренди с ярким характером и танинами красного вина.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 40 мл** арманьяка VS
- 10 мл** Guignolet
- 25 мл** лимонного сока
- 25 мл** сахарного сиропа
- 25 мл** белка яйца
- 25 мл** красного вина

Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1.** | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
- 2.** | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме красного вина.
- 3.** | Встряхивайте 10 секунд.
- 4.** | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 10 секунд.
- 5.** | Уберите кубики льда из бокала и процедите коктейль.
- 6.** | Налейте красное вино прямо в бокал.

Дополнение

Предпочтительно использовать красное вино с Юго-Запада, такое как кагор. Это довольно плотное вино прекрасно сочетается с древесными нотами арманьяка. Держите его прохладным, чтобы не нагревать коктейль в процессе приготовления.



ПОЛЫНЬ (L'Armoise)

«МАВРИТАНСКИЙ» МОТИВ

УРОВЕНЬ 2

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Абсент считался самым потребляемым аперитивом во Франции в конце XIX — начале XX века. Потом напиток признали токсичным и оказывающим отрицательное влияние на здоровье людей, что привело к его запрету в 1915 году. Через несколько лет в моду вошли анисовые аперитивы, такие как Pernod, в которых вместо полыни использовались зеленый и звездчатый анис и даже фенхель. Этот коктейль имеет некоторую взаимосвязь с известным «Мавританским» (Mauresque), но взбитый белок яйца и газированная вода делают его более сливочным и воздушным.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 15 мл Pernod
- 15 мл сиропа Orgeat
- 15 мл лимонного сока
- 15 мл яблочного сока
- 15 мл белка яйца
- 50 мл газированной воды

Техника: шейкер
Бокал: «хайбол»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Налейте все ингредиенты, кроме газированной воды, в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и снова встряхивайте 10 секунд.
4. | Процедите коктейль в хайбол (без кубиков льда).
5. | Долейте очень холодную газированную воду.

Дополнение

Разница между Pernod и Pastis заключается в количестве лакрицы. Она один из основных компонентов при производстве «Пастиса», в то время как в «Перно» ее очень мало.



ТРОКАДЕРО (Trocadéro)

НАПРОТИВ ЭЙФЕЛЕВОЙ БАШНИ

УРОВЕНЬ 2



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

«Трокадеро» был создан по мотивам коктейля начала XX века, а позже его обновил Франк Оду, автор книги о французских коктейлях военного периода. Роль ароматической основы отведена аперитиву Dolin rouge, биттер дарит легкую горчинку, а сухой ликер с нотками апельсина и лимона — кислинку, которая придает пикантность всему напитку. Добавьте немного газированной воды — и можно представить, что наступило время аперитива.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	Dolin rouge
30 мл	Picon club
15 мл	лимонного сока
5 мл	сухого Cachaça
30 мл	газированной воды

Декор:	2 дольки апельсина
Техника:	в бокале
Бокал:	«олд-фэшэнд»
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «олд-фэшэнд» кубиками льда.
2. | Налейте в бокал все ингредиенты, кроме газированной воды.
3. | Перемешайте барной ложкой, затем добавьте газированную воду.
4. | Перемешивайте несколько секунд движениями сверху вниз и украсьте долькой апельсина.

Дополнение

Dolin — бренд вермутов, который был создан в Шамбери более 200 лет назад. Исторически сложилось так, что зарекомендовали себя французские белые сухие вермуты, а итальянские — красные сладкие. Но это не помешало производителям по обе стороны Альп расширить свой ассортимент, чтобы противостоять конкуренции.



СОТОЛОН (Sotolon)

С ВОСТОКА НА ЗАПАД

УРОВЕНЬ 2

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот слабоалкогольный коктейль переносит нас через всю Францию, с востока на запад. Характерные ореховые ноты желтого вина региона Юра смешиваются здесь с фруктовыми нотками бретонских яблок и образуют коктейль с характером.

ИНГРЕДИЕНТЫ



50 мл	желтого вина из региона Юра
10 мл	лимонного сока
15 мл	сахарного сиропа
80 мл	сидра

Декор:	1 долька лимона
Техника:	в бокале
Бокал:	винный
Лед:	кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните бокал кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты, кроме сидра.
3. | Перемешайте барной ложкой, затем добавьте сидр.
4. | Перемешивайте нескольких секунд движением сверху вниз и украсьте долькой лимона.

Дополнение

Желтое вино — это вино под «вуалью»¹ из сорта винограда «саваньен». Его производят всего в 4 апелласьонах: Шато-Шалон, Арбуа, Л'Этуаль и Кот-дю-Юра.

¹ Выдержанное под дрожжевой пленкой. Прим. перев.



ЖЕЛТЫЙ (Yellow)

СБАЛАНСИРОВАННАЯ ГОРЕЧЬ

УРОВЕНЬ 3

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Первоначально этот забытый коктейль содержал лишь равные части джина, горечавки и желтого Chartreuse. Сегодня это творение, вдохновленное традиционным рецептом, стало визитной карточкой парижского бара Cravan. Желтый лимон становится здесь связующим звеном между горечавкой и округлостью Chartreuse.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 20 мл ликера из горечавки
- 20 мл желтого Chartreuse
- 20 мл лимонного сока
- 20 мл джина

Декор: 2 ленточки цедры лимона
Техника: шейкер
Бокал: коктейльный
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Повращайте несколько кубиков льда в коктейльном бокале для охлаждения.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Добавьте 8–10 кубиков льда и встряхивайте 4 секунды.
4. | Уберите кубики льда из бокала.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал, отожмите над поверхностью коктейля цедру лимона и выбросьте ее.

Дополнение

В этом рецепте рекомендуется Suze, но вы можете приготовить коктейль и с другими ликерами на основе горечавки, например Avèze или Salers.



ГАСКОНСКИЕ ЛАНДЫ (Landes de Gascogne)

НЕ ЖЕЛАЕТЕ ДИЖЕСТИВ?

УРОВЕНЬ 3

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Этот коктейль представляет собой нечто среднее между V&V (с. 206) и «Олд-фэшэнд» (с. 144) и является идеальным французским вариантом напитка после ужина. Арманьяк добавляет полнотелости и древесных нот, ликер Benedictine (от Fécamp) делает напиток округлым и ароматным благодаря травам и пряностям, которые его насыщают, а Picon (из Марселя) привносит легкую горечь и аромат апельсина. Вся география Франции в одном бокале!

ИНГРЕДИЕНТЫ



30 мл арманьяка VS
15 мл Benedictine
15 мл Picon club

Декор: 1 ленточка цедры апельсина
Техника: в бокале
Бокал: «олд-фэшэнд»
Лед: кубики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. | Наполните «олд-фэшэнд» кубиками льда.
2. | Налейте все ингредиенты в бокал.
3. | Перемешайте барной ложкой.
4. | Выжмите сок из цедры апельсина на поверхность коктейля, затем выбросьте ее.

Дополнение

Классических коктейлей на основе арманьяка не много. Его родственник из Шаранты коньяк уже давно экспортируется в Соединенные Штаты, особенно в Новый Орлеан. Это объясняет присутствие коньяка во многих рецептах коктейлей, которые изобрели американские бармены в эпоху до нашествия филлоксеры.





3. АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

ВВЕДЕНИЕ

Если вы начали изучение этой части книги, значит, для приготовления коктейля вам больше не нужны визуальные подсказки или особые пояснения. А на домашних вечеринках, скорее всего, вы достаете шейкер или стакан для смешивания, чтобы порадовать гостей.

Теперь вы в совершенстве владеете приемами, которые представлены в главе 1, и полностью усвоили принцип баланса вкусов, столь важный для приготовления напитка, достойного названия «коктейль».

Именно в этой главе мы сразу перейдем к делу.

Как и в остальных разделах, для каждого из 300 коктейлей здесь указан уровень сложности, чтобы вы сразу могли его оценить.

ПАМЯТКА К ПИКТОГРАММАМ ЭТОЙ ГЛАВЫ

КОЛИЧЕСТВО

Если иное не указано символом,



то все рецепты в этой главе рассчитаны на 1 человека.

ТЕХНИКИ



В БОКАЛЕ



В ШЕЙКЕРЕ



В СТАКАНЕ
ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ



С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
СВИЗЛ-СТИК



В БЛЕНДЕРЕ



В ЧАШЕ ДЛЯ ПУНША



В СОТЕЙНИКЕ



ФРОУЛИНГ

ЛЕД



КУБИКИ



ДРОБЛЕННЫЙ

ДЕКОР

Наличие символа



указывает на ингредиенты для украшения,
когда это необходимо.

A

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

123

АББАТСТВО (Abbey)



УРОВЕНЬ 1

джин Lillet blanc апельсиновый сок Angostura

Приготовление:

1. | Охладите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



124

АБСЕНТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ (Absinthe cocktail)



УРОВЕНЬ 2

абсент минеральная вода сахарный сироп Angostura

Приготовление:

1. | Охладите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



125

АВЕНЮ (Avenue)

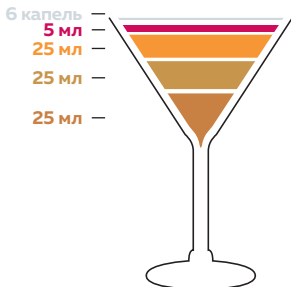


УРОВЕНЬ 3

бурбон кальвадос сок маракуйи Grenadine
флердоранжевая вода

Приготовление:

1. | Охладите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



126

АЛАБАМСКАЯ ТЮРЬМА (Alabama Slammer)



УРОВЕНЬ 3

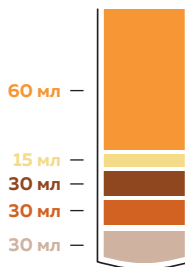
амаретто ликер Southern Comfort терновый джин
лимонный сок апельсиновый сок



1/2 кружка апельсина, 1 коктейльная вишня

Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте кружком апельсина и коктейльной вишней.



127

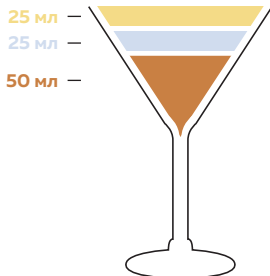
АЛГОНКИН
(Algonquin)

УРОВЕНЬ 1

ржаной виски сухой вермут ананасовый сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



128

АЛЕКСАНДР
(Alexander)

УРОВЕНЬ 2

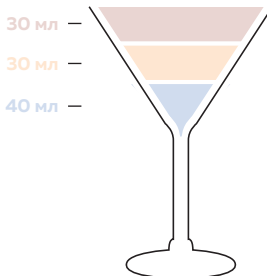
джин Creme de Cacao жидкие сливки



тертый мускатный орех

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.



129

АЛЛЕГЕЙНИ
(Allengheny)

УРОВЕНЬ 1

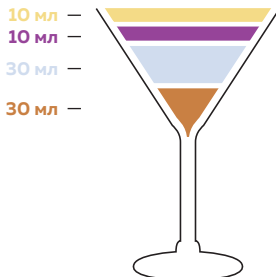
бурбон сухой вермут ежевичный крем лимонный сок



1 ленточка цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.



130

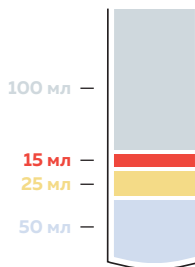
АЛЬБЕМАРЛ ФИЗЗ
(Albermarle Fizz)

УРОВЕНЬ 1

джин лимонный сок малиновый сироп газированная вода

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом, процедите коктейль в бокал и налейте газированную воду.
4. | Перемешайте барной ложкой, добавьте соломинку.



A

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

131

АЛЬФОНСО (Alfonso)



УРОВЕНЬ 2

сахар Angostura Dubonnet Rouge шампанское брют



1 ленточка цедры лимона



Приготовление:

1. | Пропитайте кубик сахара биттером.
2. | Поместите его в бокал «флюте», затем налейте Dubonnet.
3. | Налейте шампанское и украсьте ленточкой цедры лимона.

132

АМАРОСА (Amarosa)

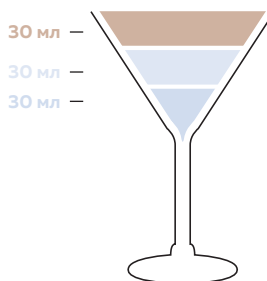


УРОВЕНЬ 3

джин кирш Amaro Cora



1 ленточка цедры лимона



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните льдом стакан для смешивания и налейте все ингредиенты.
3. | Смешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

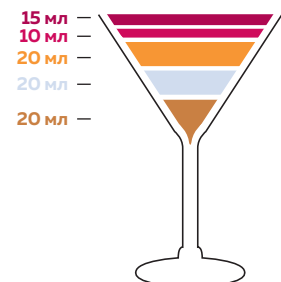
133

АМЕРИКАНСКАЯ КРАСОТА (American Beauty)



УРОВЕНЬ 1

коньяк сухой вермут апельсиновый сок Grenadine
красный портвейн



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме портвейна.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.
5. | Аккуратно налейте портвейн на поверхность.

134

АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК (American Breakfast)

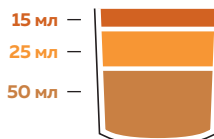


УРОВЕНЬ 1

бурбон грейпфрутовый сок кленовый сироп



1 ленточка цедры грейпфрута



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 15 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Украсьте ленточкой цедры грейпфрута.

135

АНГЛИЙСКИЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ КУЛЕР (English Country Cooler)



УРОВЕНЬ 2

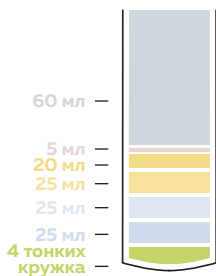
огурец водка джин лимонный сок сахарный сироп
кордиал из цветков бузины газированная вода



1 кружок огурца, 1 веточка красной смородины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Разомните огурец на дне шейкера.
2. | Добавьте остальные ингредиенты, кроме газированной воды.
3. | Встряхивайте 5 секунд.
4. | Наполните «хайбол» льдом и дважды процедите коктейль в бокал, затем влейте газированную воду.
5. | Добавьте соломинку и украсьте кружком огурца и красной смородиной.



136

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЦВЕТ (Orange Blossom)

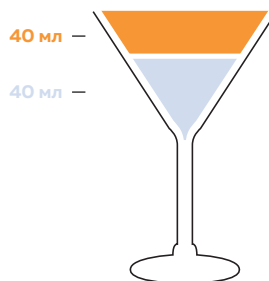


УРОВЕНЬ 1

джин апельсиновый сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



137

АПРЕЛЬСКИЙ ДОЖДЬ (April Shower)

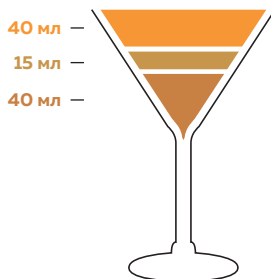


УРОВЕНЬ 2

коньяк Benedictine апельсиновый сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



138

АРМИЯ И ФЛОТ (Army and Navy)



УРОВЕНЬ 2

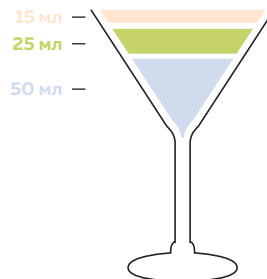
джин лаймовый сок оршад



1 ленточка цедры лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лайма.



Б

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

139

Б-52
(B52)

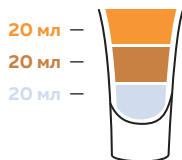


УРОВЕНЬ 2

кофейный ликер Baileys Triple Sec

Приготовление:

1. С помощью барной ложки последовательно налейте в рюмку кофейный ликер, Baileys, затем Triple Sec, чтобы получились четкие слои.



141

БАМБУК
(Bamboo)



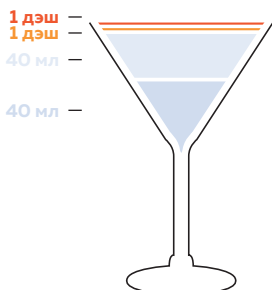
УРОВЕНЬ 2

херес Amontillado сухой вермут апельсиновый Angostura Angostura

1 ленточка цедры лимона

Приготовление:

1. Освежите коктейльный бокал.
2. Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. Перемешивайте 20 секунд.
4. Процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.



140

БАЛТИЙСКИЙ БРИЗ
(Baltic Breeze)



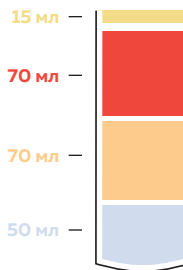
УРОВЕНЬ 1

водка яблочный сок с мякотью клюквенный сок кордиал из цветков бузины

½ кружка лимона, 1 веточка мяты

Приготовление:

1. Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. Перемешивайте 10 секунд.
3. Добавьте соломинку и украсьте кружком лимона и мятой.



142

БАНАНОВЫЙ ДАЙКИРИ
(Banana Daiquiri)



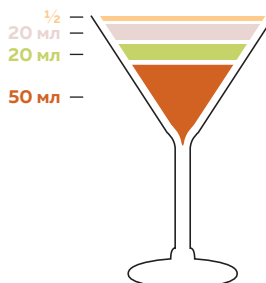
УРОВЕНЬ 1

кубинский золотой ром лаймовый сок сахарный сироп спелый банан

1 кружок банана

Приготовление:

1. Влейте ингредиенты в блендер и добавьте 6–8 кубиков льда.
2. Смешивайте 30 секунд на максимальной скорости.
3. Налейте коктейль в бокал, добавьте соломинку и украсьте кружком банана.

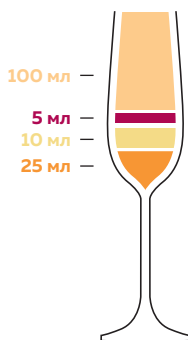


143

БАРБОТАЖ
(Barbottage)

УРОВЕНЬ 1

апельсиновый сок | лимонный сок | Grenadine | шампанское

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

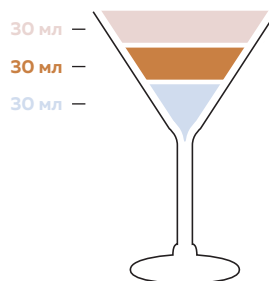
1. | Налейте в шейкер сок и сироп.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Дважды процедите коктейль в бокал «флюте» и влейте шампанское.

144

БАРХАТНЫЙ МОЛОТОК
(Velvet Hammer)

УРОВЕНЬ 1

водка | Crème de Cacao Brun | жидкие сливки

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивай 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

145

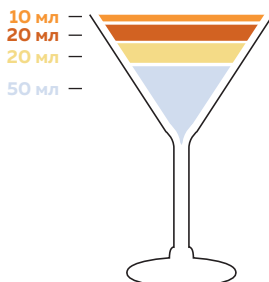
БЕББО
(Bebbo)

УРОВЕНЬ 1

джин | лимонный сок | медовый сироп | апельсиновый сок



1 ленточка цедры лимона

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

146

БЕЗЫМЯННЫЙ
(No Name)

УРОВЕНЬ 3

ржаной виски | Aperol | ликер Amaro Averna | Абсент

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

Б

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

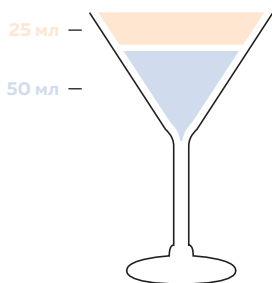
147

БЕЛЫЙ ПАУК (White Spider)



УРОВЕНЬ 1

водка белый мятный крем



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

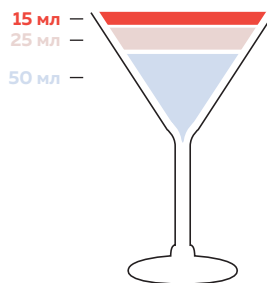
148

БЕЛЬМОНТ (Belmont)



УРОВЕНЬ 1

джин жидкие сливки малиновый сироп



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

149

БЕНСОНХЕРСТ (Bensonhurst)



УРОВЕНЬ 3

ржаной виски сухой вермут Maraschino Сынar



1 коктейльная вишня



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните льдом стакан для смешивания и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльной вишней.

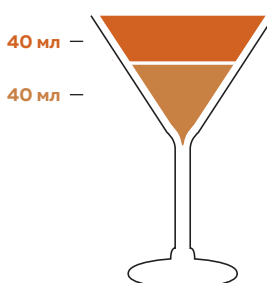
150

БЕНТЛИ (Bentley)



УРОВЕНЬ 2

кальвадос Dubonnet rouge



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

151

БЕРМУДСКИЙ РОМОВЫЙ СВИЗЛ (Bermuda Rum Swizzle)

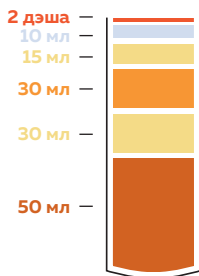


УРОВЕНЬ 3

бермудский золотой ром ананасовый сок апельсиновый сок
лимонный сок Velvet Falernum Angostura



1 кружок апельсина, 1 ломтик ананаса, 1 коктейльная вишня



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Смешайте с помощью свизл-стик.
3. | Добавьте 2 соломинки и украсьте апельсином, ананасом и коктейльной вишней.

152

БИЖУ (Bijou)

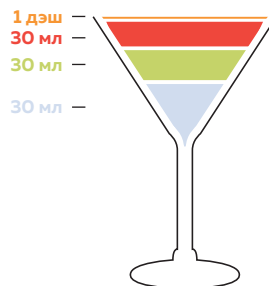


УРОВЕНЬ 3

джин зеленый Chartreuse красный вермут
апельсиновый биттер



1 коктейльная вишня



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал и украсьте коктейльной вишней.

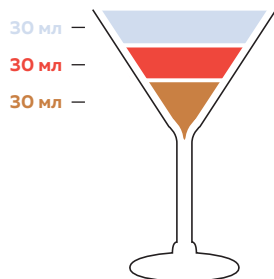
153

БИРР-КОКТЕЙЛЬ (Byrrh Cocktail)



УРОВЕНЬ 2

ржаной виски вермут Byrrh сухой вермут



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

154

БИШОП (Bishop)

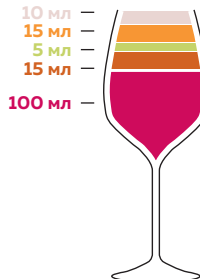


УРОВЕНЬ 1

красное вино ямайский золотой ром лаймовый сок
апельсиновый сок сахарный сироп



1 долька лайма, 1 долька апельсина



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните винный бокал льдом и процедите коктейль.
4. | Украсьте дольками цитрусовых.

Б

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

155

БЛАНКА (Blanca)



УРОВЕНЬ 1

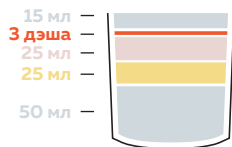
текила Blanco | лимонный сок | сахарный сироп
Angostura | белок яйца



1 ленточка цедры лимона, 1 коктейльная вишня

Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Добавьте лед и снова встряхните.
4. | Наполните «од-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
5. | Украсьте лимонной цедрой и коктейльной вишней.



156

БЛИЗОСТЬ (Affinity)



УРОВЕНЬ 2

шотландский виски | красный вермут | сухой вермут
Angostura



1 ленточка цедры лимона

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.



157

БЛИНКЕР (Blinker)



УРОВЕНЬ 1

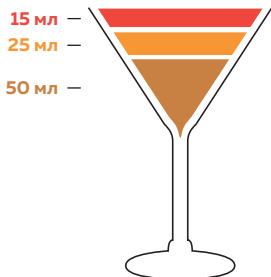
ржаной виски | грейпфрутовый сок | малиновый сироп



1 ленточка цедры грейпфрута

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры грейпфрута.



158

БЛЭКАУТ (Blackout)

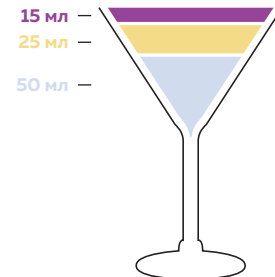


УРОВЕНЬ 1

джин | лимонный сок | ежевичный крем

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



159

БОЛЬШОЙ БАЗИЛИК (Basil Grande)



УРОВЕНЬ 2

клубника базилик водка Triple Sec Chambord
клюквенный сок



1 листик базилика



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Разомните клубнику и базилик на дне шейкера.
2. | Налейте остальные ингредиенты.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите напиток в коктейльный бокал и украсьте базиликом.

160

БОРЗАЯ (Greyhound)

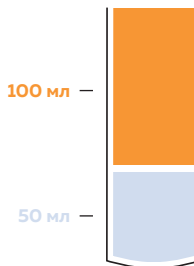


УРОВЕНЬ 1

джин грейпфрутовый сок



1 долька грейпфрута



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте грейпфрутом.

161

БОССА-НОВА (Bossa Nova)

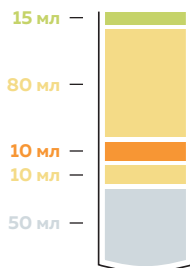


УРОВЕНЬ 2

белый пуэрториканский ром ликер Galliano
абрикосовый ликер ананасовый сок лаймовый сок



1 ломтик ананаса



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом, процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком ананаса.

162

БОСТОН ФЛИП (Boston Flip)

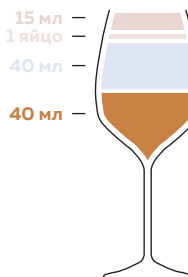


УРОВЕНЬ 2

бурбон сухая мадера яйцо сахарный сироп



тертый мускатный орех



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Охладите винный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.

Б

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

163

БРЕНДИ АЛЕКСАНДР (Brandy Alexander)

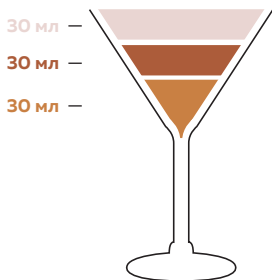


УРОВЕНЬ 1

коньяк | Crème de Cacao Brun | жидкие сливки



тертый мускатный орех



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.

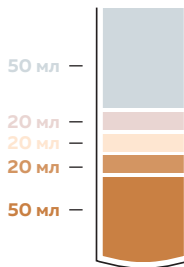
164

БРЕНДИ ЛИФТ (Brandy Lift)



УРОВЕНЬ 2

коньяк | Benedictine | оршад | жидкие сливки
газированная вода



Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 15 секунд.
3. | Процедите коктейль в бокал «хайбол» без льда, затем налейте газированную воду.
4. | Добавьте соломинку.

165

БРЕНДИ СМЭШ (Brandy Smash)

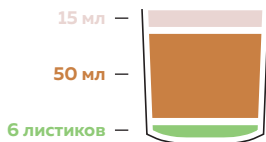


УРОВЕНЬ 1

мята | коньяк | сахарный сироп



½ кружка апельсина, 1 веточка мяты



Приготовление:

1. | Сожмите листики мяты между ладонями, похлопайте и бросьте их в «олд-фэшнд».
2. | Наполните бокал дробленым льдом, затем влейте остальные ингредиенты.
3. | Перемешивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте ломтиком апельсина и мятой.

166

БРЕНДИ ФИКС (Brandy Fix)

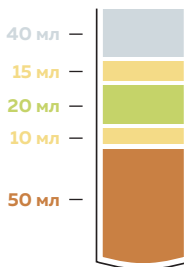


УРОВЕНЬ 1

коньяк | желтый Chartreuse | лаймовый сок
ананасовый сироп | газированная вода



1 долька лайма



Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал, затем налейте газированную воду.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

167

БРИЗ БЕЛЬМОНТА (Belmont Breeze)

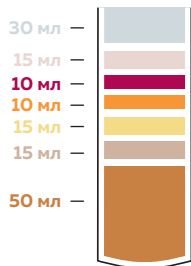


УРОВЕНЬ 2

ржаной виски | херес Fino | лимонный сок | апельсиновый сок
клюквенный сок | сахарный сироп | газированная вода



1 кружок лимона, 1 веточка мяты



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал, затем налейте газированную воду.
4. | Украсьте кружком лимона и мятой.

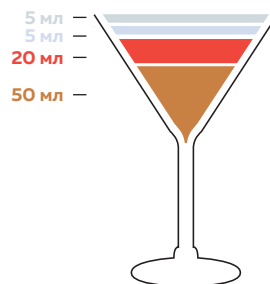
168

БУШВИК (Bushwick)



УРОВЕНЬ 2

ржаной виски | Carpano Antica Formula | Amer Picon
Maraschino



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

169

БЫЧИЙ ГЛАЗ (Bull's Eye)

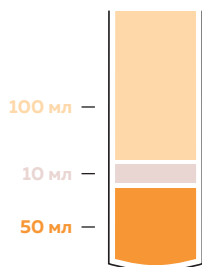


УРОВЕНЬ 1

апельсиновый сок | сахарный сироп | имбирный эль



1 кружок апельсина



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте кружком апельсина.

170

ВАЛЕНСИЯ (Valencia)

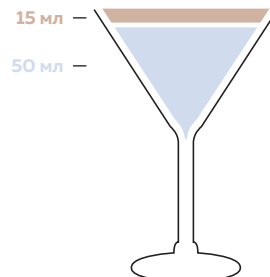


УРОВЕНЬ 1

джин | херес Fino



1 обожженная ленточка цедры апельсина



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте обожженной ленточкой цедры апельсина.

В

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

171

ВАТЕРЛОО (Waterloo)

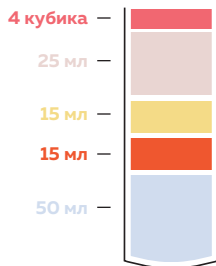


УРОВЕНЬ 1

джин | Campari | лимонный сок | сахарный сироп
мякоть арбуза



1 тонкий ломтик арбуза



Приготовление:

1. Разомните кубики арбуза на дне шейкера.
2. Налейте остальные ингредиенты.
3. Встряхивайте 10 секунд.
4. Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал.
5. Украсьте ломтиком арбуза.

172

ВЕЛОСИПЕД (Bicicletta)

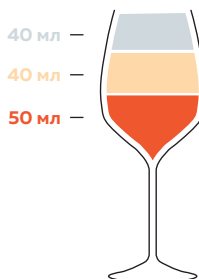


УРОВЕНЬ 1

Campari | белое вино | газированная вода



1 кружок лимона



Приготовление:

1. Наполните винный бокал льдом и налейте все ингредиенты.
2. Перемешивайте 10 секунд.
3. Украсьте кружком лимона.

173

ВЕСЕННЯЯ ЛИХОРАДКА (Spring Fever)

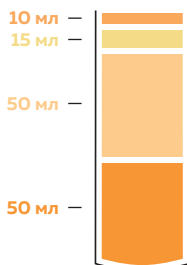


УРОВЕНЬ 1

сок красного апельсина | ананасовый сок | лимонный сок
желтый сироп манго



1 ломтик ананаса, ½ кружка красного апельсина



Приготовление:

1. Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. Встряхивайте 10 секунд.
3. Наполните льдом «хайбол» и процедите коктейль в бокал.
4. Добавьте соломинку и украсьте долькой апельсина и ломтиком ананаса.

174

ВЕСТ-СТРИТ МАРМЕЛАД (West Street Marmalade)



УРОВЕНЬ 2

джин | апельсиновый сок | медовый сироп | лимонный сок
мандариновый конфитюр | розмарин



1 веточка розмарина



Приготовление:

1. Освежите коктейльный бокал.
2. Оборвите листики с веточки розмарина и поместите их в шейкер.
3. Налейте остальные ингредиенты.
4. Встряхивайте 15 секунд.
5. Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежим розмарином.

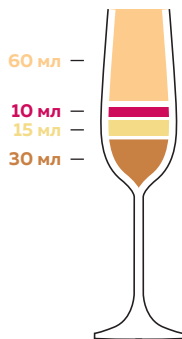
175

ВЗБОДРИ МЕНЯ (Pick Me Up)



УРОВЕНЬ 1

коньяк | лимонный сок | Grenadine | шампанское



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Дважды процедите коктейль в бокал «флюте», затем влейте шампанское.

176

ВИВАЦИУС (Wiwacious)

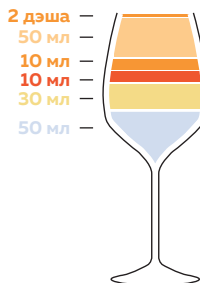


УРОВЕНЬ 1

водка | Sauvignon Blanc | Aperol | персиковый крем
яблочный сок с мякотью | апельсиновый биттер Angostura



1 длинная полоска апельсиновой цедры



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивай 10 секунд.
3. | Наполните винный бокал льдом и процедите коктейль.
4. | Добавьте соломинку и украсьте длинной полоской апельсиновой цедры.

177

ВИНК (Wink)

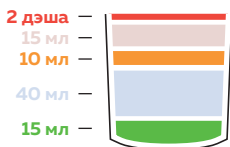


УРОВЕНЬ 2

абсент | джин | Triple Sec | сахарный сироп | Peychaud's



1 ленточка цедры апельсина

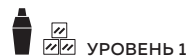


ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Взболтайте абсент с 3 кубиками льда в бокале «од-фэшенд».
2. | Налейте остальные ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Удалите абсент и кубики льда из бокала, затем дважды процедите коктейль в бокал.
5. | Отожмите цедру апельсина на поверхность коктейля и выбросьте ее.

178

ВИСКИ СНЭППЕР (Whisky Snapper)

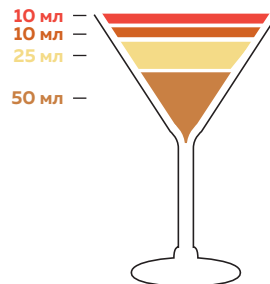


УРОВЕНЬ 1

шотландский виски | лимонный сок | медовый сироп
малиновый сироп



1 ленточка цедры лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивай 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

В

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

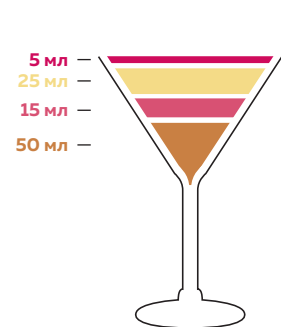
179

ВИШНЕВЫЙ ЦВЕТ (Cherry Blossom)



УРОВЕНЬ 1

коньяк вишневый ликер лимонный сок Grenadine



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

180

ВОДКАТИНИ С МАЛИНОЙ И ЧИЛИ (Raspberry & Chilli Vodkatini)

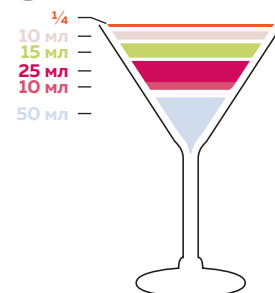


УРОВЕНЬ 1

водка малиновый ликер малиновое пюре лаймовый сок
сахарный сироп перец «птичий глаз»



1 свежий перец «птичий глаз»



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежим перцем.

181

ВОЖДЬ ЛАПУ-ЛАПУ (Chief Lapu Lapu)

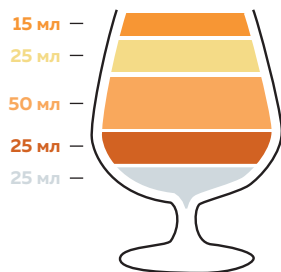


УРОВЕНЬ 2

белый пуэрториканский ром ямайский золотой ром
апельсиновый сок лимонный сок сироп из маракуйи



1 длинная полоска цедры апельсина



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните бокал для дигестива льдом и процедите коктейль.
4. | Добавьте соломинку и украсьте длинной полоской цедры апельсина.

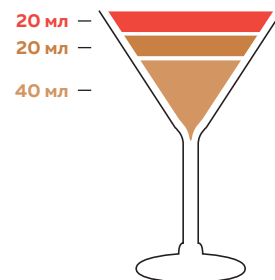
182

ВОСКРЕШАЮЩИЙ МЕРТВЕЦА № 1 (Corpse Reviver #1)



УРОВЕНЬ 3

коньяк кальвадос сладкий вермут



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

183

ВОСТОЧНЫЙ САУЭР (Eastern Sour)



УРОВЕНЬ 1

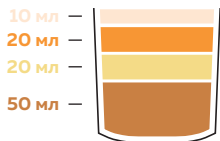
бурбон лимонный сок апельсиновый сок оршад



½ кружка лимона, ½ кружка апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте соломинку и украсьте цитрусовыми.



184

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ САУЭР (Delicious Sour)



УРОВЕНЬ 1

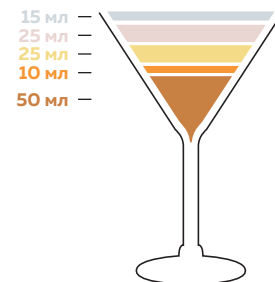
кальвадос персиковый крем лимонный сок
сахарный сироп белок яйца



½ кружка лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком лимона.



185

ВУ-ВУ (Woo Woo)



УРОВЕНЬ 1

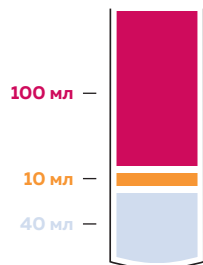
водка персиковый крем клюквенный сок



1 долька лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.



186

ВУДСТОК (Woodstock)



УРОВЕНЬ 1

джин лимонный сок кленовый сироп
апельсиновый биттер Angostura

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.





АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

187

ГАЗОН (Turf)



УРОВЕНЬ 2

джин сухой вермут Maraschino апельсиновый биттер
абсент



1 оливка



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте оливкой.

188

ГАРВАРД (Harvard)



УРОВЕНЬ 2

коньяк красный вермут Angostura



1 ленточка цедры апельсина



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры апельсина.

189

ГИБСОН (Gibson)

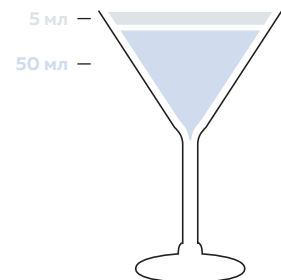


УРОВЕНЬ 2

джин сухой вермут



2 маринованные в уксусе жемчужные луковичи



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте жемчужными луковичами.

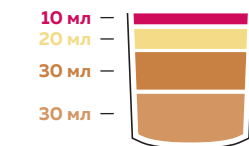
190

ГЛУБИННАЯ БОМБА (Depth Bomb)



УРОВЕНЬ 2

коньяк кальвадос лимонный сок Grenadine



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 15 секунд.
3. | Наполните «олд-фешенд» льдом и процедите коктейль в бокал.

191

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА (Blue Lagoon)



УРОВЕНЬ 1

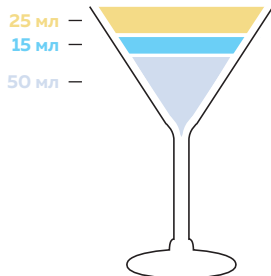
водка | Bleu Curacao | лимонный сок



1 ленточка цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.



192

ГОЛУБОЙ ГАВАЙСКИЙ (Blue Hawaiian)



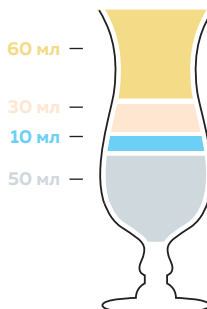
УРОВЕНЬ 1

белый пуэрториканский ром | Bleu Curacao | кокосовый крем
ананасовый сок

1 ломтик ананаса, 1 коктейльная вишня

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте ингредиенты в блендер и добавьте 6–8 кубиков льда.
2. | Перемешивайте 30 секунд на максимальной скорости.
3. | Перелите коктейль в бокал «харрикейн».
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте ломтиком ананаса и коктейльной вишней.



193

ГОНОЛУЛУ (Honolulu)



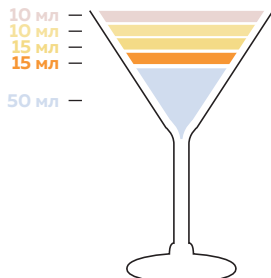
УРОВЕНЬ 1

джин | апельсиновый сок | ананасовый сок | лимонный сок
сахарный сироп

1 ломтик ананаса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком ананаса.



194

ГОРА (Mountain)



УРОВЕНЬ 2

ржаной виски | красный вермут | сухой вермут
лимонный сок | белок яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал.





АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

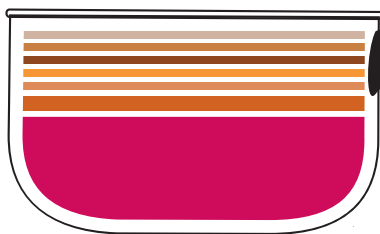
195

ГОРЯЧЕЕ ВИНО (Vin Chaud)



красное вино | сельскохозяйственный золотой ром | коричневый сахар | дольки апельсина | гвоздика | корица
тертый мускатный орех

3 щепотки
2 палочки
10
10
100 г
50 мл
750 мл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | В кастрюле нагрейте красное вино, ром и коричневый сахар. Перемешайте, чтобы сахар растворился.
2. | Непосредственно перед закипанием уменьшите огонь, но не выключайте.
3. | Нарежьте апельсин кружками и разрежьте их пополам (всего 10 долек). В кожуру каждого воткните по гвоздике.
4. | Бросьте в кастрюлю апельсин и корицу. Добавьте мускатный орех.
5. | Накройте крышкой и томите на медленном огне 20 минут.
6. | После настаивания подавайте в чашках. Добавляйте по половине дольки апельсина на порцию.

196

ГОРЯЧИЙ РОМ С МАСЛОМ (Hot Buttered Rum)



размягченное сливочное масло | сахарный сироп | гвоздика
золотой ямайский ром | кипящая вода



палочка корицы, тертый мускатный орех

50 мл
50 мл
3
15 мл
10 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Поместите размягченное масло, сахарный сироп и гвоздику на дно кружки.
2. | Влейте ром и перемешайте 15 секунд.
3. | Добавьте кипящую воду и снова перемешайте, чтобы масло растопилось.
4. | Украсьте корицей и тертым мускатным орехом.

197

ГРЯЗНЫЙ МАРТИНИ (Dirty Martini)

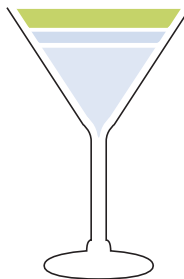


водка или джин | сухой вермут | оливковый рассол



2 оливки

15 мл
5 мл
50 мл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте оливками.

198

ГУСТОЙ МИНДАЛЬНЫЙ САУЭР (Almond Dipped Sour)



УРОВЕНЬ 2

водка лимонный сок оршад белок яйца
абрикосовый конфитюр



жареные миндальные лепестки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Добавьте лед и снова встряхните.
4. | Наполните «олд-фэшнд» льдом, процедите коктейль в бокал и украсьте миндальными лепестками.

1 барная
ложка

15 мл
15 мл
25 мл
60 мл



200

ДВОЙНОЙ СМИТ (Double Smith)



УРОВЕНЬ 2

джин Maraschino яблочный сок с мякотью лаймовый сок
сахарный сироп кумкваты



1 нарезанное веером яблоко, 1/2 кумквата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Разомните кумкваты на дне шейкера.
2. | Влейте все остальные ингредиенты.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал.
5. | Добавьте соломинку и украсьте яблоком и кусочком кумквата.

2
15 мл
15 мл
40 мл
10 мл
50 мл



199

ДАЙКИРИ «МУЛАТА» (Mulata Daiquiri)



УРОВЕНЬ 1

золотой кубинский ром Crème de Cacao Brun лаймовый сок



1 долька лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

20 мл
20 мл
50 мл



201

ДЕВИЧИЙ РУМЯНЕЦ (Maiden's Blush)



УРОВЕНЬ 1

джин лимонный сок Triple Sec Grenadine

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

5 мл
15 мл
20 мл
40 мл



Д

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

202

ДЕЙЗИ «САНТЯГО» (Santiago Daisy)



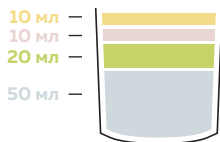
УРОВЕНЬ 2

белый кубинский ром лаймовый сок сахарный сироп
желтый Chartreuse



Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме ликера.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» дробленым льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте свежей мятой.
5. | Аккуратно налейте Chartreuse на поверхность коктейля.



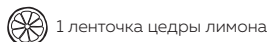
203

ДЕЙЗИ С ШАМПАНСКИМ (Champagne Daisy)



УРОВЕНЬ 2

желтый Chartreuse лимонный сок Grenadine шампанское



Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Дважды процедите коктейль в бокал «флуте», затем налейте шампанское.
4. | Украсьте ленточкой цедры лимона.



204

ДЕЛМАРВА (Delmarva)



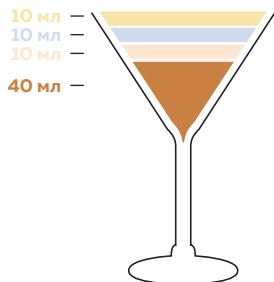
УРОВЕНЬ 2

ржаной виски белый мятный крем сухой вермут
лимонный сок



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежей мятой.



205

ДЕРБИ (Derby)



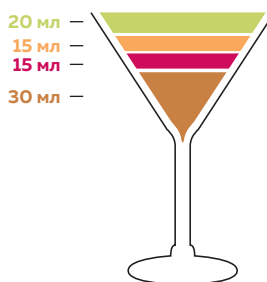
УРОВЕНЬ 1

бурбон красный вермут сухой Curaçao лаймовый сок



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежей мятой.



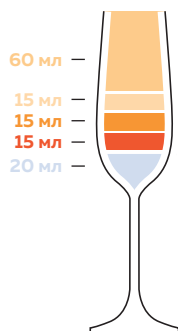
206

ДЖА-МОРА (Ja-Mora)



УРОВЕНЬ 1

водка | ликер Chambord | апельсиновый сок
яблочный сок с мякотью | шампанское



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Дважды процедите коктейль в бокал «флюте», затем налейте шампанское.
4. | Украсьте свежей малиной.

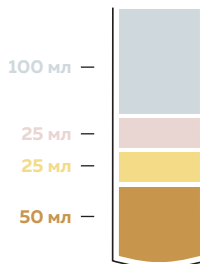
207

ДЖЕК КОЛЛИНС (Jack Collins)



УРОВЕНЬ 1

кальвадос | лимонный сок | сахарный сироп
газированная вода



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте кружком лимона и коктейльной вишней.

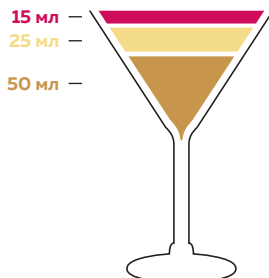
208

ДЖЕК РОУЗ (Jack Rose)



УРОВЕНЬ 1

кальвадос | лимонный сок | Grenadine



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лимона.

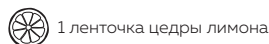
209

ДЖЕРСИ (Jersey)



УРОВЕНЬ 1

кубик сахара | кальвадос | Angostura | сидр брют



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Пропитайте кубик сахара биттером.
2. | Бросьте его в бокал «флюте».
3. | Налейте остальные ингредиенты.
4. | Украсьте ленточкой цедры лимона.

Д

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

210

ДЖИМЛЕТ (Gimlet)

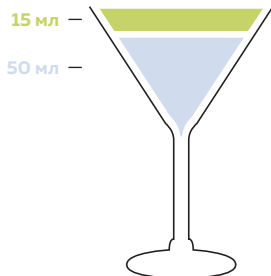


УРОВЕНЬ 1

джин лаймовый кордиал



1 ленточка цедры лайма



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лайма.

211

ДЖИН АЛОХА (Gin Aloha)



УРОВЕНЬ 1

джин Triple Sec ананасовый сок апельсиновый биттер



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

212

ДЖИН БАК (Gin Buck)

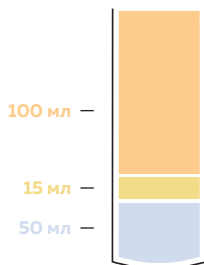


УРОВЕНЬ 1

джин лимонный сок имбирный эль



1 долька лимона



Приготовление:

1. | Наполните бокал «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лимона.

213

ДЖИН-ДЖИН МУЛ (Gin Gin Mule)

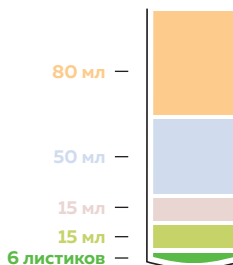


УРОВЕНЬ 1

мята лаймовый сок сахарный сироп джин
имбирное пиво



1 долька лайма



Приготовление:

1. | Разомните мяту с соком лайма и сиропом на дне бокала «хайбол».
2. | Наполните бокал льдом, затем влейте остальные ингредиенты.
3. | Перемешивайте 10 секунд.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

214

ДЖИН ДЭЙЗИ (Gin Daisy)

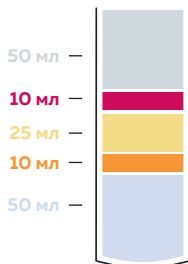


УРОВЕНЬ 1

джин Triple Sec лимонный сок Grenadine
газированная вода



½ кружка лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните бокал «хай-бол» льдом и процедите коктейль в бокал, затем налейте газированную воду.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком лимона.

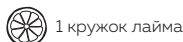
215

ДЖИН РИКИ (Gin Rickey)

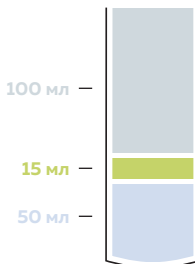


УРОВЕНЬ 1

джин лаймовый сок газированная вода



1 кружок лайма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните бокал «хай-бол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте кружком лайма.

216

ДЖИН САНГАРИ (Gin Sangaree)

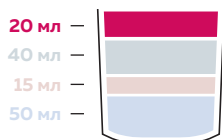


УРОВЕНЬ 1

джин сахарный сироп минеральная вода
красный португвин



тертый мускатный орех



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните бокал «олд-фэшнд» льдом и налейте джин, сироп и воду в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Аккуратно налейте португвин на поверхность коктейля.
4. | Украсьте тертым мускатным орехом.

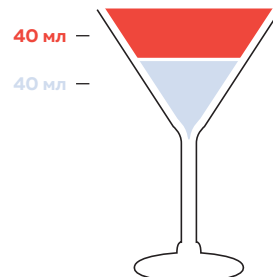
217

ДЖИН ЭНД ИТ (Gin and It)



УРОВЕНЬ 1

джин красный вермут



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

Д

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

218

ДИПЛОМАТ (Diplomate)



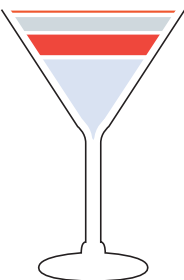
УРОВЕНЬ 1

сухой вермут | красный вермут | Maraschino | Angostura



1 коктейльная вишня, 1 ленточка цедры лимона

1 дэш —
20 мл —
15 мл —
40 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльной вишней и ленточкой цедры лимона.

219

ДОВИЛЬ (Deauville)



УРОВЕНЬ 2

коньяк | кальвадос | Triple Sec | лимонный сок

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

25 мл —
25 мл —
25 мл —
25 мл —



220

ДОДЖ (Dodge)



УРОВЕНЬ 2

джин | Triple Sec | грейпфрутовый сок

15 мл —
30 мл —
30 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

221

ДОКТОР ФАНК (Doctor Funk)



УРОВЕНЬ 1

белый пуэрториканский ром | лаймовый сок | Grenadine
абсент | газированная вода



1 долька лайма

Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал, затем налейте газированную воду.
4. | Добавьте соломинку и украсьте лаймом.

60 мл —
6 капель —
15 мл —
20 мл —
50 мл —

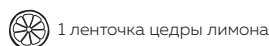


222

ДРОЖЬ (Wibble)



джин | терновый джин | Crème de Cassis | грейпфрутовый сок
лимонный сок | сахарный сироп



5 мл —
10 мл —
25 мл —
10 мл —
25 мл —
25 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

223

ДУГЛАС ФЭРБЕНКС (Douglas Fairbanks)



джин | абрикосовый крем | лаймовый сок | белок яйца



15 мл —
15 мл —
20 мл —
20 мл —
50 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лайма.

224

ДЮБОННЕ-КОКТЕЙЛЬ (Dubonnet Cocktail)



Dubonnet Rouge | джин



30 мл —
30 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

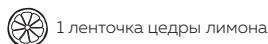
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

225

ЕЛИСЕЙСКИЕ ПОЛЯ (Champs-Élysées)



коньяк | желтый Chartreuse | лимонный сок | Angostura



1 дэш —
20 мл —
20 мл —
40 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

Ж

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

226

ЖИМОЛОСТЬ (Honeysuckle)



золотой кубинский ром лаймовый сок медовый сироп



1 долька лайма

15 мл —
25 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

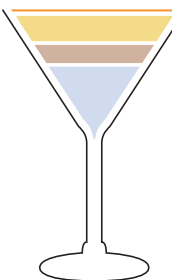
227

ЖОКЕЙСКИЙ КЛУБ (Jockey Club)



джин амаретто лимонный сок апельсиновый биттер

1 дэш —
25 мл —
15 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

228

ЗЕЛЕНАЯ ШЛЯПА (Green Hat)



кубик сахара Angostura газированная вода
ржаной виски зеленый Chartreuse



1 ленточка цедры лимона

5 мл —
50 мл —
5 мл —
2 дэша —
1 кубик —



Приготовление:

1. | Замочите кубик сахара в биттере, затем положите его в бокал «олд-фэшнд».
2. | Налейте газированную воду и растолките содержимое, чтобы растворить сахар.
3. | Наполните бокал льдом.
4. | Влейте виски и перемешивайте 15 секунд.
5. | Украсьте ленточкой цедры лимона.
6. | Налейте ликер на поверхность коктейля.

229

ЗИМНИЙ МАРТИНИ НИППОН (Nippon Winter Martini)

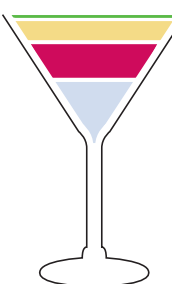


водка малиновое пюре сок юдзу шисо



1 нарезанное веером яблоко

1 листик —
15 мл —
25 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте нарезанным веером яблоком.

230

ЗИМНЯЯ ЛОЩИНА (Winter Glen)



УРОВЕНЬ 2

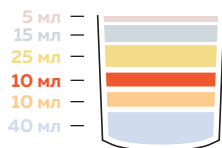
водка | ликер Drambuie | ликер Chambord | лимонный сок
белок яйца | сахарный сироп



2 ягоды малины, 1 ленточка цедры апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Украсьте свежей малиной и ленточкой цедры апельсина.



231

ЗОЛОТАЯ МЕЧТА (Golden Dream)

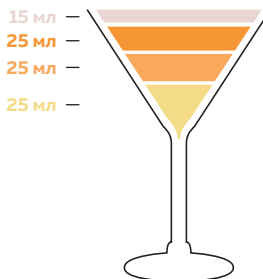


УРОВЕНЬ 1

ликер Galliano | Triple Sec | апельсиновый сок | жидкие сливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



232

ЗУБ АКУЛЫ (Shark's Tooth)

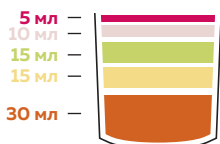


УРОВЕНЬ 2

золотой барбадосский ром | ананасовый сок | лаймовый сок
сахарный сироп | вишневый ликер | ямайский золотой ром

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме ямайского рома.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Подавайте ямайский ром в отдельной стопке для шотов и влейте его в коктейль непосредственно перед употреблением (без соломинки).



30 мл —



233

ИДЕАЛЬНЫЙ МОНТЕ-КАРЛО (Perfect Monte Carlo)

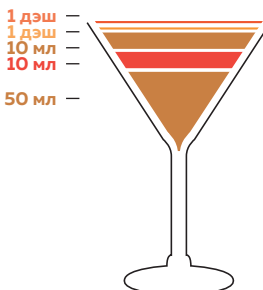


УРОВЕНЬ 2

ржаной виски | красный вермут | Benedictine
апельсиновый биттер | Angostura

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.



И

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

234

ИРЛАНДСКАЯ РУСАЛКА (Irish Mermaid)



ирландский виски | вишневый ликер | Aperol | оршад
Angostura



3 коктейльные вишни, 1 ленточка цедры апельсина

2 дэша —
5 мл —
10 мл —
10 мл —
35 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Аэрируйте коктейль 7–8 раз.
4. | Перелейте коктейль в бокал и украсьте вишнями и ленточкой цедры апельсина.

235

ИСКОРКА (Twinkle)

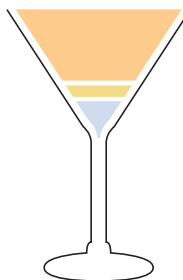


водка | Cordial из цветов бузины | шампанское



1 ленточка цедры лимона

60 мл —
15 мл —
25 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
3. | Встряхивайте 5 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал, затем влейте шампанское.
5. | Украсьте ленточкой цедры лимона.

236

КАЛИФОРНИЙСКАЯ МЕЧТА (California Dream)



текила Reposado | красный вермут | сухой вермут



1 ленточка цедры лимона

15 мл —
15 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

237

КАЛЬВАДОС-КОКТЕЙЛЬ (Calvados Cocktail)



кальвадос | Triple Sec | апельсиновый сок
апельсиновый биттер

1 дэш —
40 мл —
15 мл —
40 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

238

КАМИКАДЗЕ (Kamikaze)

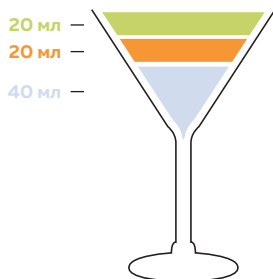


водка Triple Sec лаймовый сок



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.



239

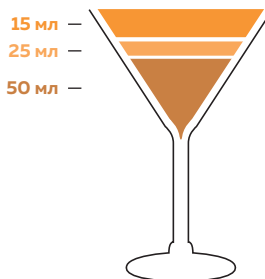
КАРЛТОН (Carlton)



бурбон Triple Sec апельсиновый сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



240

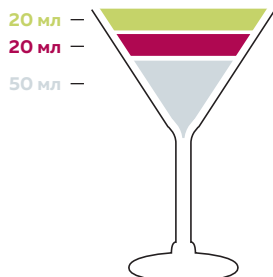
КВАРТЕРДЕК (Quarter Deck)



кубинский белый ром Pedro Ximénez лаймовый сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



241

КЕЙП КОДДЕР (Cape Codder)

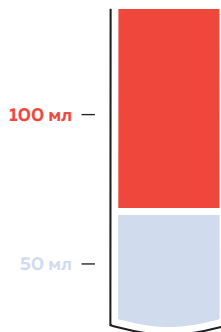


водка клюквенный сок



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.



К

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

242

КЛУБНИЧНЫЙ СМЭШ (Strawberry Smash)



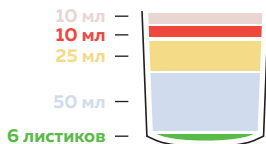
мята | водка | лимонный сок | клубничный крем
сахарный сироп



½ ягоды клубники

Приготовление:

1. Разомните мяту на дне шейкера.
2. Влейте остальные ингредиенты.
3. Встряхивайте 10 секунд.
4. Наполните «олд-фэшнд» льдом и дважды процедите коктейль в бокал.
5. Добавьте соломинку и украсьте свежей клубникой.



244

КОББЛЕР С ШАМПАНСКИМ (Champagne Cobbler)



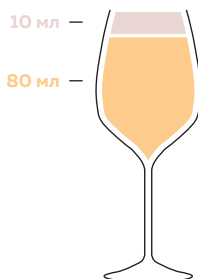
шампанское брют | сахарный сироп



½ кружка апельсина, ½ кружка лимона, 1 веточка мяты

Приготовление:

1. Наполните винный бокал дробленым льдом и налейте все ингредиенты.
2. Перемешивайте 10 секунд.
3. Добавьте 2 соломинки и украсьте цитрусовыми и мятой.



243

КЛУБ ПЕГУ (Pegu Club)



джин | Triple Sec | лаймовый сок | Angostura



1 долька лайма

Приготовление:

1. Освежите коктейльный бокал.
2. Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. Встряхивайте 15 секунд.
4. Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.



245

КОББЛ ХИЛЛ (Cobble Hill)



ржаной виски | сухой вермут | Amaro Montenegro
очищенный огурец



1 ленточка цедры лимона

Приготовление:

1. Освежите коктейльный бокал.
2. Разомните огурец на дне стакана для смешивания.
3. Наполните стакан льдом, затем влейте остальные ингредиенты.
4. Перемешивайте 20 секунд.
5. Дважды процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.



246

КОКТЕЙЛЬ «ВОСТОЧНАЯ ИНДИЯ» (East India Cocktail)



УРОВЕНЬ 3

коньяк | ананасовый сироп | Triple Sec | сухой Curaçao | Angostura



1 ленточка цедры лимона

2 дэша —
5 мл —
15 мл —
15 мл —
50 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Охладите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

247

КОКТЕЙЛЬ «ДВАДЦАТЫЙ ВЕК» (Twentieth Century Cocktail)



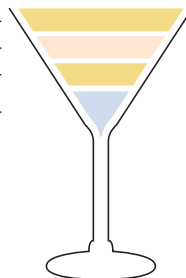
УРОВЕНЬ 1

джин | Lillet Blanc | Crème de Cacao Blanc | лимонный сок



1 ленточка цедры лимона

20 мл —
20 мл —
20 мл —
20 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Охладите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

248

КОКТЕЙЛЬ КОРОЛЕВЫ (Queen Cocktail)



УРОВЕНЬ 1

джин | красный вермут | сухой вермут | ананасовый сок

30 мл —
15 мл —
15 мл —
30 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Охладите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

249

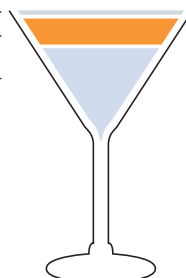
КОЛОНИАЛЬНЫЙ (Colonial)



УРОВЕНЬ 1

джин | грейпфрутовый сок | Maraschino

5 мл —
20 мл —
40 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Охладите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

К

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

250

КОММОДОР (Commodore)



бурбон | Crème de Cacao Brun | лимонный сок | Grenadine

5 мл —
25 мл —
25 мл —
50 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

251

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ САУЭР (Continental Sour)



бурбон | лимонный сок | сахарный сироп | белок яйца
красный портвейн

25 мл —
15 мл —
25 мл —
25 мл —
50 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме портвейна.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Добавьте лед и снова встряхните.
4. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
5. | Аккуратно налейте портвейн на поверхность.

252

КОПЧЕНЫЙ МАРТИНИ (Smoky Martini)

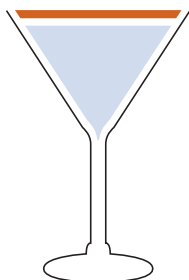


джин | торфяной виски



1 ленточка цедры лимона

5 мл —
50 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

253

КОРОЛЕВСКИЙ ГАВАЙСКИЙ (Royal Hawaiian)



джин | лимонный сок | ананасовый сок | оршад



1 ломтик ананаса

10 мл —
25 мл —
25 мл —
50 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежим ананасом.

254

КОРОЛЕВСКИЙ КИР (Kir Royal)

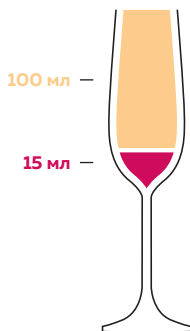


УРОВЕНЬ 2

Crème de Cassis шампанское



1 долька лайма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в бокал «флюте» Crème de Cassis, затем шампанское.

255

КОРОЛЕВСКИЙ ХАЙБОЛ (Royal Highball)

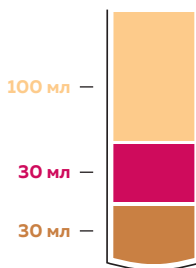


УРОВЕНЬ 1

коньяк клубничный сок шампанское



1 ягода клубники



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

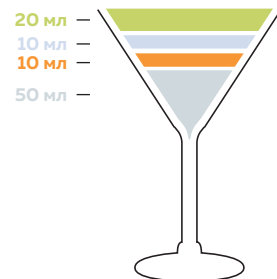
1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Украсьте свежей клубникой.

256

КОРОЛЕВСКИЙ ЯХТ-КЛУБ БЕРМУДСКИХ ОСТРОВОВ (Royal Bermuda Yacht Club)



УРОВЕНЬ 2

барбадосский белый ром Triple Sec Velvet Falernum
лаймовый сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

257

КОРОЛЕВСКОЕ ПОСОЛЬСТВО (Embassy Royal)



УРОВЕНЬ 1

коньяк ямайский золотой ром Triple Sec лаймовый сок
Angostura

1 долька лайма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

К

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

258

КОРОНАЦИЯ № 1 (Coronation #1)



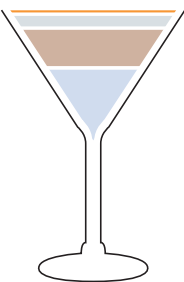
УРОВЕНЬ 2

сухой вермут херес Fino Maraschino апельсиновый биттер



1 ленточка цедры лимона

2 дэша —
10 мл —
30 мл —
30 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

259

КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ (Coffee Cocktail)



УРОВЕНЬ 1

красный портувейн коньяк сахарный сироп яйцо



тертый мускатный орех

1 яйцо —
10 мл —
25 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.

260

КОШАЧИЙ ГЛАЗ № 2 (Cat's Eye #2)



УРОВЕНЬ 1

текила Blanco пюре из маракуйи апельсиновый сок



1 обожженная ленточка цедры апельсина

25 мл —
25 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте обожженной апельсиновой цедрой.

261

КРАСНАЯ ЛУНА (Red Moon)



УРОВЕНЬ 2

гранат бурбон ореховый ликер клюквенный сок
апельсиновый биттер



1 долька граната

1 дэш —
50 мл —
10 мл —
50 мл —
¼ —



Приготовление:

1. | Разотрите зерна граната на дне шейкера.
2. | Налейте остальные ингредиенты.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Наполните бокал «хайбол» льдом и дважды процедите коктейль в бокал.
5. | Добавьте соломинку и украсьте зернами граната.

262

КРАСНЫЙ КРЮК (Red Hook)

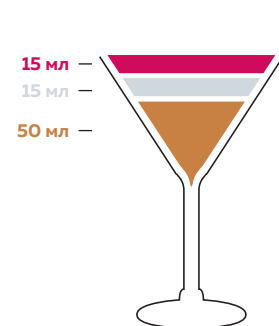


УРОВЕНЬ 2

ржаной виски Marasquin вермут Punt e Mes



1 коктейльная вишня

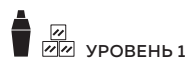


ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльной вишней.

263

КРАСНЫЙ ЛЕВ (Red Lion)



УРОВЕНЬ 1

джин Triple Sec лимонный сок апельсиновый сок



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

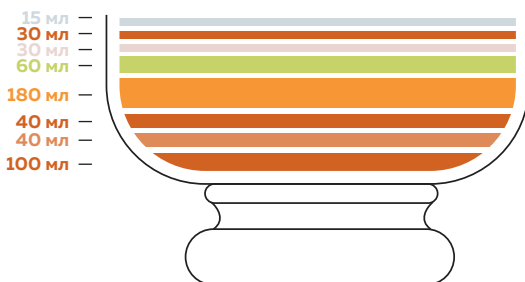
264

КРАТЕР ВУЛКАНА (Volcano Bowl)



УРОВЕНЬ 3

золотой ром Demerara ямайский золотой ром пуэрториканский золотой ром грейпфрутовый сок лаймовый сок
сахарный сироп кленовый сироп ром повышенной крепости



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в блендер все ингредиенты, кроме рома повышенной крепости.
2. | Добавьте около десяти кубиков льда и взбивайте 10 секунд.
3. | Вылейте смесь в чашу, добавьте примерно 20 кубиков льда.
4. | Налейте ром повышенной крепости в середину чаши и подожгите его спичкой.
5. | Добавьте длинные соломинки, чтобы пить прямо из чаши.

К

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

265

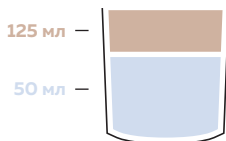
КРЕСТНАЯ МАТЬ (God Mother)



водка амаретто

Приготовление:

1. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.



266

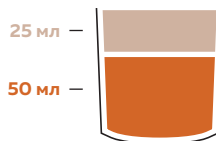
КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ (God Father)



шотландский виски амаретто

Приготовление:

1. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.



267

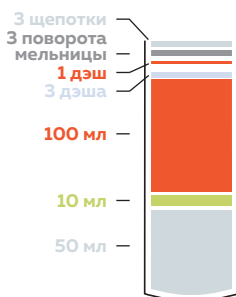
КРОВАВАЯ МАРИЯ (Bloody Maria)



текила Blanco лаймовый сок томатный сок вустерский соус
соус табаско перец в мельнице сельдерейная соль



1 кружок лайма, 1 кусочек стебля сельдерея



Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте кружком лайма и сельдереем.

268

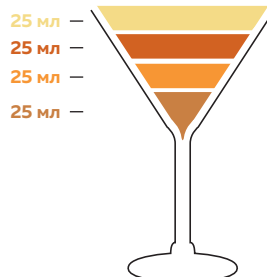
КРУКС (CruX)



коньяк Triple Sec Dubonnet rouge лимонный сок



1 ленточка цедры лимона



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

269

КУБОК ШАМПАНСКОГО (Champagne Cup)



УРОВЕНЬ 1

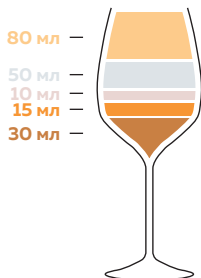
коньяк Triple Sec сахарный сироп газированная вода
шампанское



красные ягоды, 1 веточка мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните винный бокал льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Украсьте свежими ягодами и мятой.



270

КУЗНЕЧИК (Grasshopper)

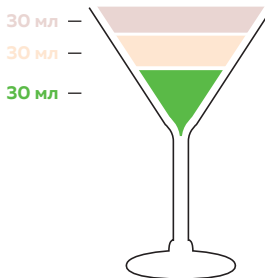


УРОВЕНЬ 1

зеленый мятный крем Crème de Cacao Blanc жидкие сливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



271

КУКАРАЧА (La Cucaracha)



УРОВЕНЬ 2

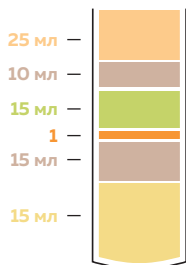
текила Reposado ликер Agavero маракуйя лаймовый сок
ванильный сироп яблочный сок с мякотью



1 нарезанное веером яблоко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните дробленным льдом «хайбол» и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте 2 соломинки и украсьте нарезанным веером яблоком.



272

КЭРОЛ ЧЕННИНГ (Carol Channing)



УРОВЕНЬ 1

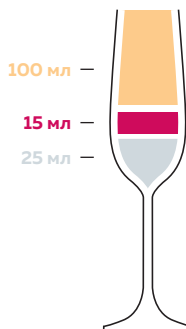
малиновый бренди малиновый крем шампанское



1 ягода малины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в бокал «флуте».
2. | Украсьте свежей малиной.



Л

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

273

ЛЕДИ КИЛЛЕР (Lady Killer)

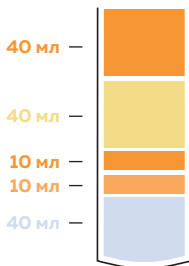


УРОВЕНЬ 1

джин Triple Sec абрикосовый ликер ананасовый сок
сок маракуйи



1 долька лайма



Приготовление:

1. | Наполните льдом «хайбол» и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

274

ЛИМОННЫЙ ЛЕДЕНЕЦ (Lemon Drop)



УРОВЕНЬ 1

лимонная водка Triple Sec лимонный сок сахарный сироп



1 ленточка цедры лимона



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

275

ЛИСТ КЛЕВЕРА (Clover Leaf)

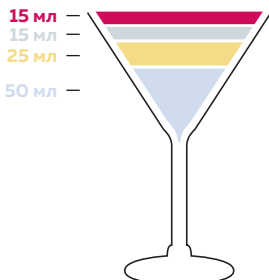


УРОВЕНЬ 1

джин лимонный сок белок яйца Grenadine



1 веточка мяты



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте мятой.

276

ЛИЦО АНГЕЛА (Angel Face)

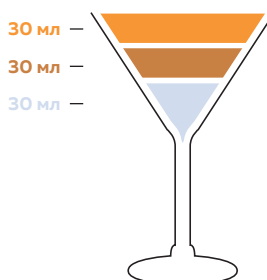


УРОВЕНЬ 2

джин кальвадос абрикосовый крем



1 ленточка цедры лимона



Приготовление:

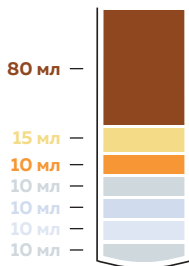
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Смешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

277

ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТЕИ (Long Island Iced Tea)



белый кубинский ром водка джин текила Blanco
Triple Sec лимонный сок Coca-Cola



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

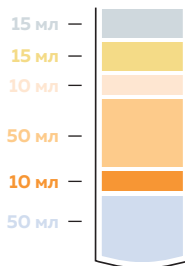
1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме кока-колы.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните льдом «хайбол» и процедите коктейль в бокал, затем влейте кока-колу.
4. | Добавьте соломинку и украсьте кружком лимона.

278

ЛОНГ-ДРИНК «ВЕСЕННИЙ ОТРЫВ» (Long Spring Fling)



водка абрикосовый крем яблочный сок с мякотью оршад
лимонный сок белок яйца



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал.
6. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лимона и веточкой мяты.

279

ЛУИЗИАНСКИЙ (De la Louisiane)



ржаной виски красный вермут Benedictine Peychaud's
абсент



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

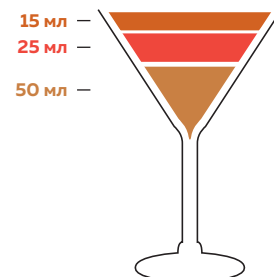
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льда и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльными вишнями.

280

МАЛЕНЬКАЯ ИТАЛИЯ (Little Italy)



ржаной виски красный вермут ликер Синар



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльными вишнями.

M

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

281

МАЛЕНЬКИЙ ДИНГЕР (Small Dinger)



кубинский белый ром джин лаймовый сок Grenadine



1 ленточка цедры лайма



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лайма.

282

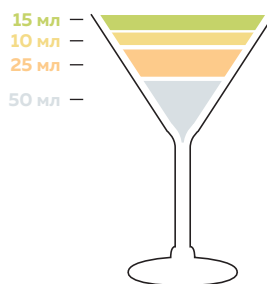
МАРГАРИТА С БУЗИНОЙ (Elderflower Margarita)



текила Blanco яблочный сок с мякотью
кордиал из цветков бузины лаймовый сок



1 веточка красной смородины



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте смородиной.

283

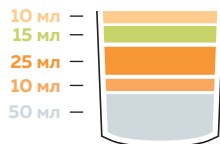
МАРГАРИТА С КРАСНЫМ АПЕЛЬСИНОМ (Blood Orange Margarita)



текила Blanco Triple Sec сок красного апельсина
лаймовый сок сироп агавы



ободок по краю бокала из флёр-де-сель,
1 кружок красного апельсина



Приготовление:

1. | Сформируйте по краю бокала ободок из флёр-де-сель.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Наполните бокал льдом и процедите коктейль.
5. | Украсьте кружком красного апельсина.

284

МАРТИНИ К ЗАВТРАКУ (Breakfast Martini)



джин Triple Sec лимонный сок апельсиновый джем



1 ленточка цедры апельсина, 1 ломтик тоста



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры апельсина и ломтиком поджаренного тоста.

285

МАРТИНИ «ПОРНОЗВЕЗДА» (Porn Star Martini)

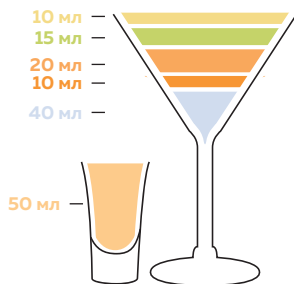


УРОВЕНЬ 1

водка | ликер из маракуйи | пюре из маракуйи | лаймовый сок
ванильный сироп | шампанское



½ маракуйи



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте половинкой маракуйи.
5. | Подавайте шампанское в шотах вместе с коктейлем.

287

МАРТИНИ ХОЛЛИ БЕРРИ (Halle Berry Martini)



УРОВЕНЬ 1

малина | ежевика | водка | ликер Chambord | лаймовый сок
яблочный сок с мякотью



1 ягода ежевики



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Разомните ягоды на дне шейкера.
3. | Налейте остальные ингредиенты.
4. | Встряхивайте 15 секунд.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежей ежевикой.

286

МАРТИНИ С АНАНАСОМ И БАЗИЛИКОМ (Basil & Pineapple Martini)



УРОВЕНЬ 1

очищенный ананас | водка | лимонный сок | сахарный сироп
базилек



1 листик базилика



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Разомните ананас на дне шейкера.
3. | Добавьте остальные ингредиенты.
4. | Встряхивайте 15 секунд.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте базиликом.

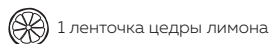
288

МАРТИНИ ЭРЛ ГРЕЙ (Earl Grey Mar-Tea-Ni)

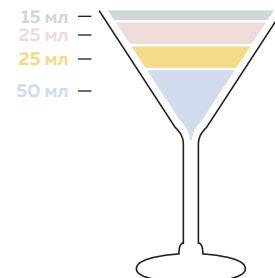


УРОВЕНЬ 2

джин, настоянный на чае «Эрл Грей» | лимонный сок
сахарный сироп | белок яйца



1 ленточка цедры лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

M

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

289

МАТАДОР (Matador)



текила Blanco ананасовый сок лаймовый сок



1 долька лайма



Приготовление:

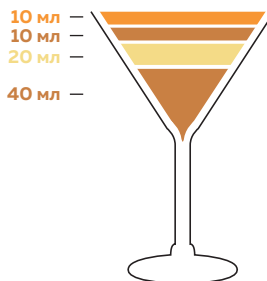
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

290

МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ (Honeymoon)



кальвадос лимонный сок Benedictine сухой Curaçao



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

291

МЕЖДУ ПРОСТЫНЯМИ (Between the Sheets)



коньяк белый кубинский ром Triple Sec лимонный сок



½ кружка лимона



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком лимона.

292

МЕКСИКАНСКИЙ КОФЕ (Mexican Coffee)



текила Reposado кофейный ликер кофе лунго жидкие сливки



Приготовление:

1. | Подогрейте бокал для вина.
2. | В кувшине из нержавеющей стали нагрейте текилу и ликер.
3. | Тем временем приготовьте кофе.
4. | Налейте в бокал смесь текилы и ликера, затем кофе.
5. | Встряхивайте сливки 20 секунд.
6. | Аккуратно вылейте взбитые сливки на поверхность коктейля.

293

МЕКСИКАНСКИЙ 55 (Mexican 55)



УРОВЕНЬ 2

текила Reposado лаймовый сок сахарный сироп
Angostura шампанское



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Дважды процедите коктейль в бокал «флюте», затем влейте шампанское.
4. | Украсьте ленточкой цедры лайма.

294

МИЛЛИОНЕР № 4 (Millionaire #4)



УРОВЕНЬ 2

золотой ямайский ром терновый джин абрикосовый крем
лаймовый сок



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

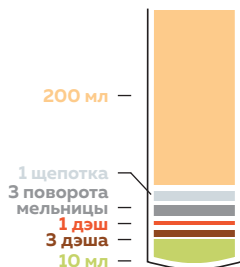
295

МИЧЕЛАДА (Michelada)



УРОВЕНЬ 2

лаймовый сок вустерский соус соус табаско
перец в мельнице сельдерейная соль светлое пиво



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Осторожно перемешайте.
3. | Украсьте долькой лайма.

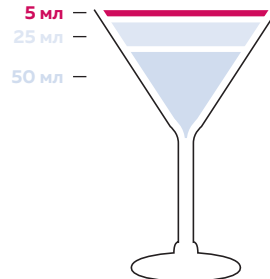
296

МОЛОДЕЦ (Attaboy)



УРОВЕНЬ 2

джин сухой вермут Grenadine



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

M

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

297

МОЛОДОЙ ЧЕЛОВЕК (Young Man)



УРОВЕНЬ 2

коньяк | красный вермут | сухой Curaçao | Angostura



1 коктейльная вишня



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльной вишней.

298

МОЛОЧНЫЙ ПУНШ (Milk Punch)

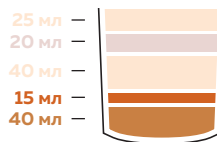


УРОВЕНЬ 1

коньяк | золотой ямайский ром | молоко | жидкие сливки
ванильный сахарный сироп



тертый мускатный орех



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 15 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшэнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Украсьте тертым мускатным орехом.

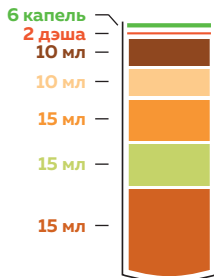
299

МОНТЕГО-БЭЙ (Montego Bay)



УРОВЕНЬ 1

золотой ямайский ром | лаймовый сок | грейпфрутовый сок
медовый сироп | ликер Pimento Dram | Angostura | абсент



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в блендер и добавьте 6–8 кубиков льда.
2. | Перемешивайте 30 секунд на максимальной скорости.
3. | Перелейте коктейль в бокал «хайбол» и добавьте 2 соломинки.

300

МОРСКОЙ БРИЗ (Sea Breeze)

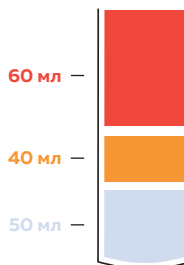


УРОВЕНЬ 1

водка | грейпфрутовый сок | клюквенный сок



1 долька лайма



Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Украсьте долькой лайма.

301

МОРСКОЙ ГРОГ (Navy Grog)

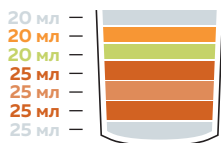


УРОВЕНЬ 3

белый пуэрториканский ром золотой ямайский ром
 золотой ром Demerara медовый сироп лаймовый сок
 грейпфрутовый сок газированная вода

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Долейте в бокал газированной воды и добавьте соломинку.



302

МЭРИ ПИКФОРД (Mary Pickford)



УРОВЕНЬ 1

белый кубинский ром ананасовый сок Maraschino
 Grenadine



1 коктейльная вишня



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте коктейльной вишней.

303

МЯТНЫЙ ДЖУЛЕП «ДЖОРДИЯ» (Georgia Mint Julep)



УРОВЕНЬ 1

мята сахарный сироп персиковый крем коньяк



1 веточка мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Сожмите листики мяты между ладонями, похлопайте и бросьте в бокал для джулепа.
2. | Наполните бокал дробленым льдом, затем влейте остальные ингредиенты.
3. | Перемешивайте 10 секунд.
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте свежей мятой.



304

НАЦИОНАЛЬНЫЙ (National)



УРОВЕНЬ 1

белый кубинский ром абрикосовый крем лаймовый сок



1 долька лайма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

Н

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

305

НИКЕРБОКЕР (Knickerbocker)



золотой кубинский ром Triple Sec лимонный сок
апельсиновый сок малиновый сироп



½ кружка лимона



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лимона.

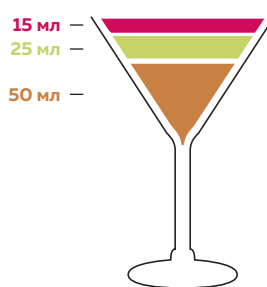
О

306

НЬЮ-ЙОРКЕР (New Yorker)



ржаной виски лаймовый сок Grenadine



Приготовление:

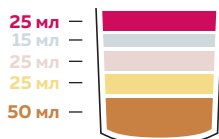
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

307

НЬЮ-ЙОРКСКИЙ САУЭР (New York Sour)



бурбон лимонный сок сахарный сироп белок яйца
красное вино



Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме красного вина.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Добавьте лед и снова встряхните.
4. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
5. | Аккуратно налейте красное вино на поверхность коктейля.

308

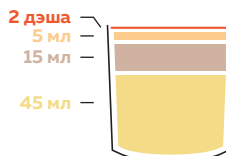
ОЛД-ФЭШЕНД «ОАХАКА» (Oaxaca Old Fashioned)



текила Reposado Mezcal сироп агавы Angostura



1 ленточка цедры апельсина



Приготовление:

1. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешивайте 20 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Украсьте ленточкой цедры апельсина.



309

ОЛИМПИЙСКИЙ (Olympic)



коньяк Triple Sec апельсиновый сок

20 мл —
20 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

310

ОСОБЕННЫЙ ЛУИ (Louis Special)



джин красный вермут апельсиновый сок
миндальный ликер сухой Curaçao Angostura

1 ленточка цедры лимона

2 дэша —
5 мл —
5 мл —
30 мл —
30 мл —
30 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

311

ОТВЕРТКА (Screwdriver)



водка апельсиновый сок

½ кружка апельсина

100 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Украсьте долькой апельсина.

312

ПАДШИЙ АНГЕЛ (Fallen Angel)



джин лаймовый сок мятный ликер Angostura

1 веточка мяты

2 дэша —
10 мл —
15 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежей мятой.

П

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

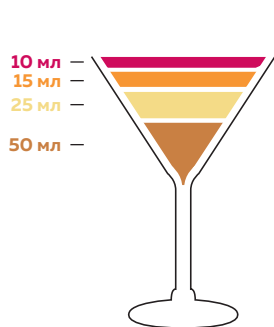
313

ПАЛАТА № 8 (Ward Eight)



УРОВЕНЬ 1

ржаной виски лимонный сок апельсиновый сок Grenadine



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивай 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

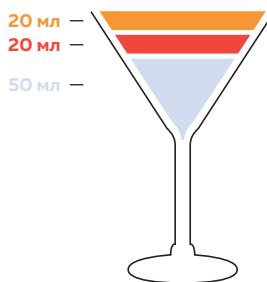
314

ПАЛМ-БИЧ СПЕШЛ (Palm Beach Special)



УРОВЕНЬ 2

джин красный вермут грейпфрутовый сок



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

315

ПАРК-АВЕНЮ (Park Avenue)



УРОВЕНЬ 1

джин красный вермут сухой Curaçao ананасовый сок



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

316

ПАТОКА (Treacle)



УРОВЕНЬ 1

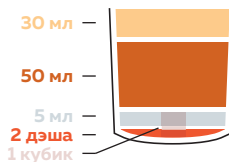
сахар Angostura газированная вода золотой ром
яблочный сок с мякотью



1 нарезанное веером яблоко

Приготовление:

1. | Смочите кубик сахара в биттере.
2. | Растолките сахар с газированной водой на дне бокала «олд-фэшенд», чтобы сахар растворился.
3. | Добавьте 2 кубика льда и половину рома, перемешивайте 15 секунд.
4. | Наполните бокал льдом и влейте оставшийся ром.
5. | Перемешивайте 15 секунд.
6. | Долейте яблочный сок и украсьте нарезанным яблоком.



317

ПИКОН ПУНШ (Picon Punch)



УРОВЕНЬ 2

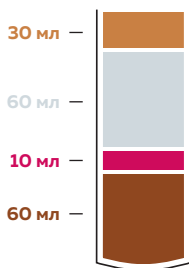
Amer Picon Grenadine газированная вода коньяк



1 ленточка цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом, налейте биттер и гренадин в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Влейте газированную воду и снова перемешайте.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ленточкой цедры лимона.
5. | Аккуратно налейте коньяк на поверхность коктейля.



318

ПИСКО ПУНШ (Pisco Punch)



УРОВЕНЬ 2

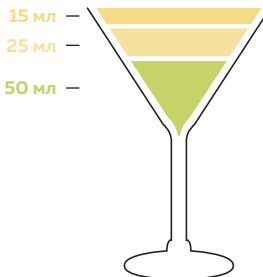
Pisco лимонный сок ананасовый сироп



1 ломтик ананаса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ломтиком ананаса.



319

ПЛАНТАЦИЯ (Plantation)

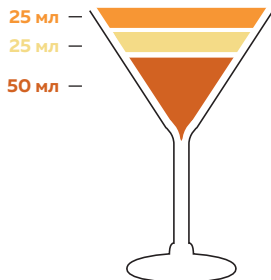


УРОВЕНЬ 1

золотой ямайский ром лимонный сок апельсиновый сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



320

ПЛЕЙБОЙ (Playboy)

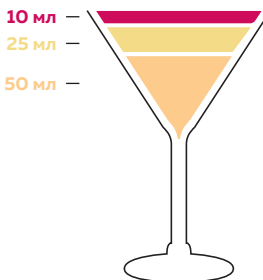


УРОВЕНЬ 1

текила Anejo ананасовый сок вишневый ликер

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



П

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

321

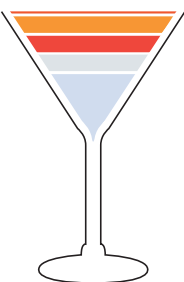
ПОДОХОДНЫЙ НАЛОГ (Income Tax Cocktail)



джин сухой вермут красный вермут апельсиновый сок
Angostura



1 дэш
20 мл
20 мл
20 мл
40 мл



Приготовление:

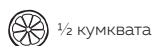
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой апельсина.

322

ПОЛИШ КУМПАЬОН (Polish Kumpanion)



водка Zubrowka апельсиновый сок лаймовый сок
сахарный сироп кумкваты цветы базилика маракуйя



½
2
10 мл
10 мл
25 мл
50 мл



Приготовление:

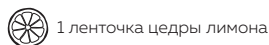
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Растолките кумкваты на дне шейкера.
3. | Влейте остальные ингредиенты.
4. | Встряхивайте 15 секунд.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте половинкой кумквата.

323

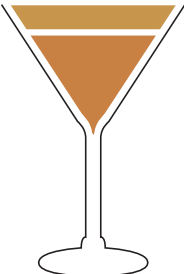
ПОЛКОВНИК КЕНТУККИ (Kentucky Colonel)



бурбон Benedictine



20 мл
50 мл



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните шейкер льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

324

ПОЛЛИ СПЕШЛ (Polly Special)



шотландский виски Triple Sec грейпфрутовый сок

20 мл
20 мл
50 мл



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

325

ПОЛЬСКИЙ МАРТИНИ (Polish Martini)



УРОВЕНЬ 1

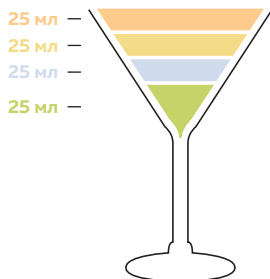
водка Zubrowka польская водка ликер Krupnik
яблочный сок с мякотью



3 кружка яблока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте кружком яблока.



326

ПОМПАДУР (Pompadour)

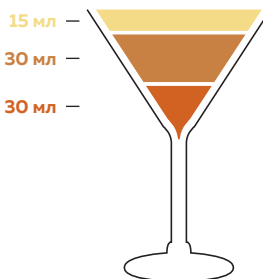


УРОВЕНЬ 1

сельскохозяйственный золотой ром Pineau des Charentes
лимонный сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



327

ПОЦЕЛУЙ ВДОВЫ (Widow's Kiss)



УРОВЕНЬ 3

кальвадос желтый Chartreuse Benedictine Angostura



1 коктейльная вишня

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте коктейльной вишней.



328

ПРАДО (Prado)



УРОВЕНЬ 1

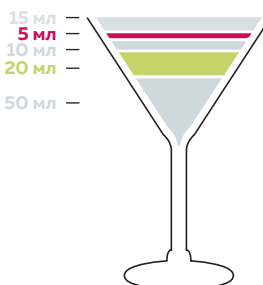
текила Blanco лаймовый сок Maraschino Grenadine
белок яйца



1 долька лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.



П

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

329

ПРЕДОСТАВЬ ЭТО МНЕ (Leave It to Me)



УРОВЕНЬ 1

джин абрикосовый крем сухой вермут лимонный сок
Grenadine

5 мл —
15 мл —
15 мл —
10 мл —
40 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

330

ПРИНСТОН (Princeton)



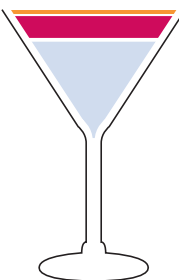
УРОВЕНЬ 2

джин Old Tom красный портвейн апельсиновый биттер



1 ленточка цедры лимона

1 дэш —
25 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.
5. | Выжмите лимонную цедру на поверхность коктейля, затем выбросьте.

331

ПРИНЦ УЭЛЬСКИЙ (Prince of Wales)



УРОВЕНЬ 1

очищенный ананас ржаной виски лимонный сок
сахарный сироп Maraschino шампанское



1 ленточка цедры лимона

25 мл —
5 мл —
20 мл —
25 мл —
50 мл —
½ кружка —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Разомните ананас на дне шейкера.
3. | Добавьте остальные ингредиенты, кроме шампанского.
4. | Встряхивайте 15 секунд.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал.
6. | Налейте шампанское и украсьте ленточкой цедры лимона.

332

ПРИЧУДЛИВЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ДЖИНОМ (Fancy Gin Cocktail)



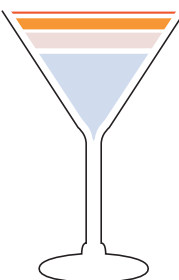
УРОВЕНЬ 2

джин сахарный сироп сухой Curaçao Angostura



1 ленточка цедры лимона

3 дэша —
10 мл —
10 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

333

ПУНШ ИЗ АГАВЫ (Agave punch)



УРОВЕНЬ 1

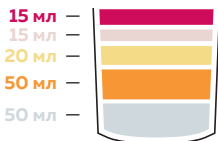
текила Blanco апельсиновый сок лимонный сок
сахарный сироп красный портвейн



½ кружка апельсина, 2 ягоды черного винограда

Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме портвейна.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните бокал «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль.
4. | Аккуратно налейте портвейн на поверхность.
5. | Украсьте кружком апельсина и ягодами винограда.



335

ПУНШ С ШАМПАНСКИМ (Champagne Punch)



УРОВЕНЬ 1

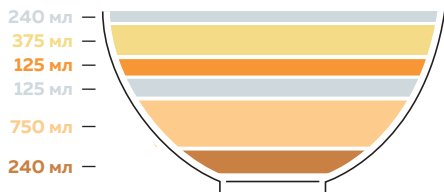
коньяк шампанское
Maraschino Triple Sec
лимонный сок
газированная вода



кружки лимона,
кружки апельсина

Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в чашу для пунша и добавьте около 30 кубиков льда.
2. | Добавьте цитрусовые, затем осторожно перемешайте половником.
3. | Подавайте в индивидуальных бокалах.



334

ПУНШ «РЫБНЫЙ ДОМ» (Fish House Punch)



УРОВЕНЬ 2

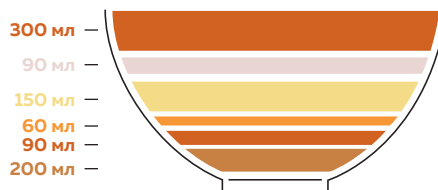
коньяк
ямайский золотой ром
персиковый крем
лимонный сок
сахарный сироп
холодный черный чай



6–8 кружков лимона

Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в чашу для пунша и добавьте около 30 кубиков льда.
2. | Добавьте кружки лимона, затем перемешайте половником.
3. | Подавайте в индивидуальных бокалах.



336

ПЭЙНКИЛЛЕР (Painkiller)



УРОВЕНЬ 1

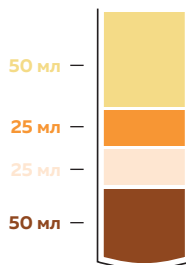
флотский ром кокосовый крем апельсиновый сок
ананасовый сок



½ кружка апельсина, тертый мускатный орех

Приготовление:

1. | Налейте в блендер ингредиенты и добавьте 6–8 кубиков льда.
2. | Перемешивайте 30 секунд на максимальной скорости.
3. | Перелейте коктейль в бокал «хайбол».
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте долькой апельсина и тертым мускатным орехом.



Р

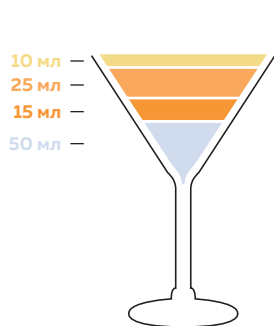
АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

337

РАЙ (Paradise)



джин абрикосовый крем апельсиновый сок
лимонный сок



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

338

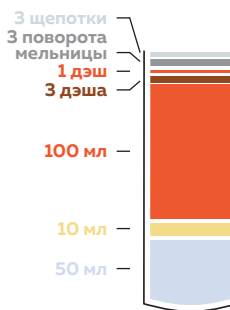
РЕД СНЭППЕР (Red Snapper)



джин лимонный сок томатный сок вустерский соус
соус табаско перец в мельнице сельдерейная соль



1 кружок лимона, 1 кусочек стебля сельдерея



Приготовление:

1. | Наполните бокал «хай-бол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте кружком лимона и сельдереем.

339

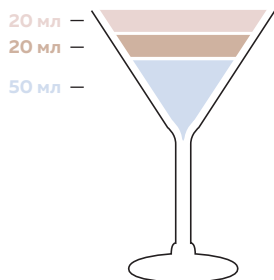
РЕНЕССАНС (Renaissance)



джин херес Fino жидкие сливки



тертый мускатный орех



Приготовление:

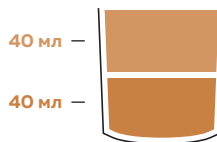
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.

340

РЖАВЫЙ ГВОЗДЬ (Rusty Nail)



виски виски-ликер



Приготовление:

1. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.

341

РИТЦ
(Ritz)

УРОВЕНЬ 1

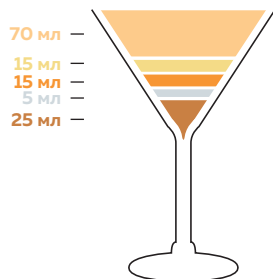
коньяк | Maraschino | Triple Sec | лимонный сок | шампанское



1 обожженная ленточка цедры апельсина

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты, кроме шампанского.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи, затем влейте шампанское.
5. | Украсьте обожженной ленточкой цедры апельсина.



342

РОЗА
(Rose)

УРОВЕНЬ 2

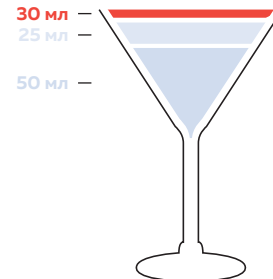
сухой вермут | кирш | малиновый сироп



1 коктейльная вишня

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльной вишней.



343

РОЗОВАЯ ЛЕДИ
(Pink Lady)

УРОВЕНЬ 2

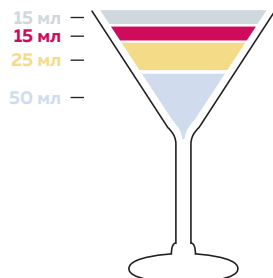
джин | лимонный сок | Grenadine | белок яйца



1 коктейльная вишня

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте коктейльной вишней.



344

РОЗОВЫЙ ДЖИН
(Pink Gin)

УРОВЕНЬ 2

Angostura | джин

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.



P

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

345

РОСИТА (Rosita)



УРОВЕНЬ 1

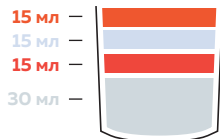
текила Blanco красный вермут сухой вермут Campari



1 ленточка цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешивайте 20 секунд.
3. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Украсьте ленточкой цедры лимона.



346

САДЫ КЭРОЛ (Carrol Gardens)

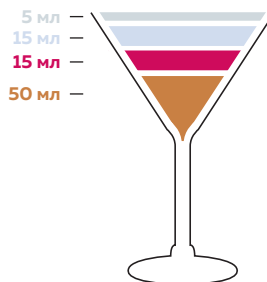


УРОВЕНЬ 3

ржаной виски вермут Punt e Mes Amaro Nardini
Maraschino

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.



347

САММИТ (Summit)



УРОВЕНЬ 1

кусочек очищенного свежего имбиря коньяк лимонад
цедра лайма огурец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Растолките имбирь на дне бокала «олд-фэшнд».
2. | Наполните бокал льдом и добавьте коньяк.
3. | Влейте лимонад и перемешивайте 10 секунд.
4. | Отожмите цедру лайма над поверхностью коктейля и добавьте кружок огурца.



348

САНГРИТА (Sangrita)

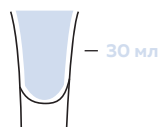
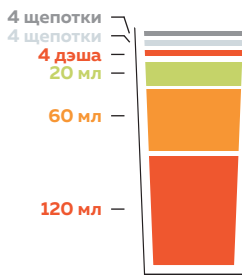


УРОВЕНЬ 1

томатный сок сок апельсина лаймовый сок соус табаско
соль перец текила

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте ингредиенты.
2. | Перемешивайте 5 секунд.
3. | Процедите коктейль в 4 стопки для шотов и подавайте с 4 стопками текилы (каждая по 30 мл).



C

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

352

САУЭР «БАШНИ ФОЛТИ» (Fawltly Towers Sour)



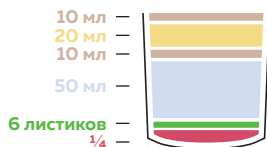
гранат базилик водка амаретто лимонный сок
ванильный сироп



1 веточка базилика

Приготовление:

1. | Разотрите зерна граната, базилик и сироп на дне шейкера.
2. | Влейте остальные ингредиенты.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Наполните бокал «олд-фэшэнд» льдом и дважды процедите коктейль в бокал.
5. | Украсьте свежим базиликом.



354

СБАЛЬЯТО (Sbagliato)



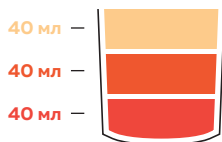
красный вермут Campari просекко



1 кружок апельсина

Приготовление:

1. | Наполните «олд-фэшэнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Украсьте кружком апельсина.



353

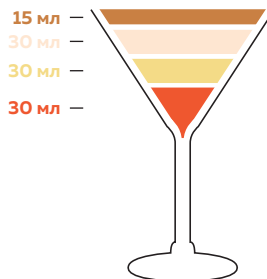
САУЭР «ТРИНИДАД» (Trinidad Sour)



Angostura лимонный сок оршад ржаной виски

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 30 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



355

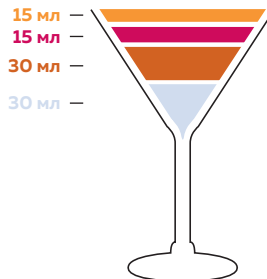
СВАДЕБНЫЕ КОЛОКОЛА (Wedding Bells)



джин Dubonnet Rouge вишневый ликер
апельсиновый сок

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



356

СВИЗЛ «КОРОЛЕВСКИЙ ПАРК» (Queen's Park Swizzle)

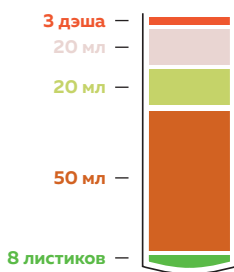


УРОВЕНЬ 1

мята | золотой ром Demerara | лаймовый сок
сахарный сироп | Angostura



1 долька лайма, 1 веточка мяты



Приготовление:

1. | Сожмите листики мяты между ладонями, похлопайте и положите в бокал «хайбол».
2. | Наполните бокал дробленым льдом и влейте остальные ингредиенты.
3. | Перемешайте с помощью свизл-стик.
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте долькой лайма и свежей мятой.

358

СЕКС НА ПЛЯЖЕ (Sex on the Beach)

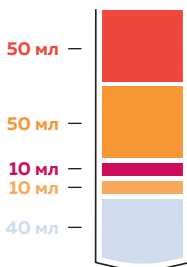


УРОВЕНЬ 1

водка | персиковый крем | ликер Chambord
апельсиновый сок | клюквенный сок



1 долька апельсина



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой апельсина.

357

СЕДЬМОЕ НЕБО (Seventh Heaven)

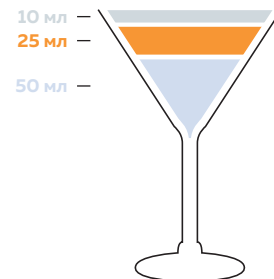


УРОВЕНЬ 1

джин | грейпфрутовый сок | Maraschino



1 веточка мяты



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежей мятой.

359

СЕН-КРУА-РОМ-ФИКС (Saint Croix Rum Fix)

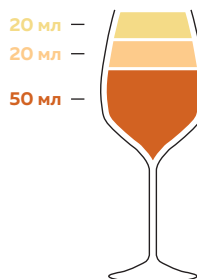


УРОВЕНЬ 1

золотой ром Виргинских островов | ананасовый сироп
лимонный сок



1 ломтик ананаса



Приготовление:

1. | Наполните винный бокал дробленым льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте 2 соломинки и украсьте ломтиком ананаса.

C

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

360

СКЛОН (Slope)



УРОВЕНЬ 2

ржаной виски вермут Punt e Mes абрикосовый крем
Angostura



1 коктейльная вишня

1 дэш —
5 мл —
25 мл —
50 мл —



Приготовление:

1. Освежите коктейльный бокал.
2. Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. Перемешивайте 20 секунд.
4. Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте коктейльной вишней.

361

СКОРПИОН (Scorpion)



УРОВЕНЬ 1

белый пуэрториканский ром коньяк апельсиновый сок
лимонный сок оршад



½ кружка лимона

10 мл —
20 мл —
20 мл —
25 мл —
25 мл —



Приготовление:

1. Освежите коктейльный бокал.
2. Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. Встряхивайте 15 секунд.
4. Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лимона.

362

СЛАДКИЙ ШАЛФЕЙ И АНАНАС (Sweet Sage and Pine)



УРОВЕНЬ 2

текила Reposado ликер из шалфея лаймовый сок
сироп агавы очищенный ананас



1 листик шалфея

1 ломтик —
5 мл —
15 мл —
15 мл —
40 мл —



Приготовление:

1. Освежите коктейльный бокал.
2. Разомните ананас с сиропом на дне шейкера.
3. Налейте остальные ингредиенты.
4. Встряхивайте 15 секунд.
5. Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте листиком шалфея.

363

СОЙЕР О ШАМПАНЬ (Soyer au Champagne)



УРОВЕНЬ 3

ванильное мороженое коньяк сухой Curaçao Maraschino
шампанское



тертый мускатный орех

80 мл —
5 мл —
15 мл —
15 мл —
1 мерная ложка —



Приготовление:

1. Положите мороженое на дно бокала-купе.
2. Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
3. Встряхивайте 10 секунд.
4. Процедите коктейль в бокал поверх мороженого, затем влейте шампанское.
5. Украсьте тертым мускатным орехом.

364

СОЛЕННЫЙ ПЕС
(Salty Dog)

УРОВЕНЬ 1

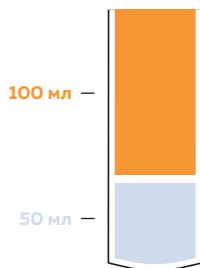
водка | грейпфрутовый сок



ободок по краю бокала из флёр-де-сель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Сделайте по краю бокала «хайбол» ободок из флёр-де-сель.
2. | Наполните бокал льдом, затем влейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 10 секунд.



365

СОМБРЕРО
(Sombbrero)

УРОВЕНЬ 1

текила Blanco | абрикосовое пюре | грейпфрутовый сок
сироп агавы | просекко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты, кроме просекко.
2. | Перемешивайте 15 секунд.
3. | Процедите коктейль в бокал и добавьте просекко.

366

СПИТФАЙЕР
(Spitfire)

УРОВЕНЬ 1

коньяк | персиковый крем | лимонный сок | сахарный сироп
белок яйца | белое сухое вино

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме белого вина.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Процедите коктейль в бокал.
6. | Налейте белое вино прямо в бокал.



367

СТАНДАРТ
(Standard)

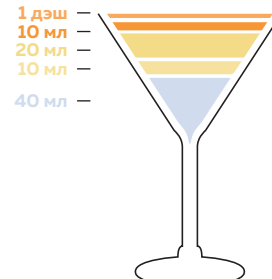
УРОВЕНЬ 2

джин | желтый Chartreuse | лимонный сок
грейпфрутовый сок | апельсиновый биттер

1 ленточка цедры грейпфрута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры грейпфрута.



C

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

368

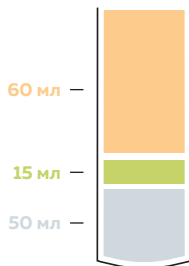
СЮЗИ ТЕЙЛОР (Suzie Taylor)



кубинский белый ром лаймовый сок имбирный эль



1 долька лайма



Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лайма.

369

ТАЙНА БРИ (Bree Mystery)



грейпфрут малина лимонная водка Campari
сахарный сироп



1 ягода малины



Приготовление:

1. | Разотрите грейпфрут и малину на дне шейкера.
2. | Влейте остальные ингредиенты.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Наполните винный бокал дробленным льдом и дважды процедите коктейль в бокал.
5. | Добавьте 2 соломинки и украсьте свежей малиной.

370

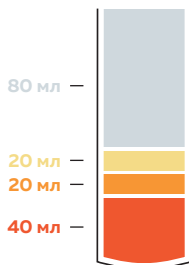
ТАМПИКО (Tampico)



Campari Triple Sec лимонный сок тоник



1/2 кружка апельсина



Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте долькой апельсина.

371

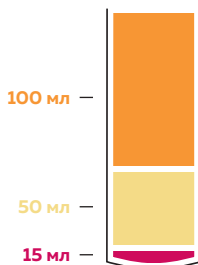
ТЕКИЛА САНРАЙЗ (Tequila Sunrise)



текила апельсиновый сок Grenadine



1/2 кружка апельсина



Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом, налейте текилу и апельсиновый сок в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Налейте Grenadine через край стакана так, чтобы он опустился на дно.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой апельсина.

372

ТЕРНОВНИК (Blackthorn)



УРОВЕНЬ 2

ирландский виски | сухой вермут | абсент | Angostura

1 ленточка цедры лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

373

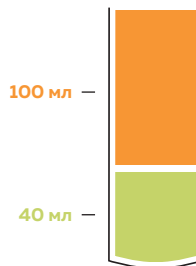
ТИГРОВЫЙ ХВОСТ (Tiger Tail)



УРОВЕНЬ 1

Pernod | апельсиновый сок

½ кружка апельсина



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте долькой апельсина.

374

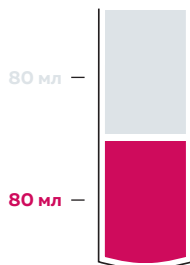
ТИНТО ДЕ ВЕРАНО (Tinto de Verano)



УРОВЕНЬ 1

красное вино | лимонад

1 кружок лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте кружком лимона.

375

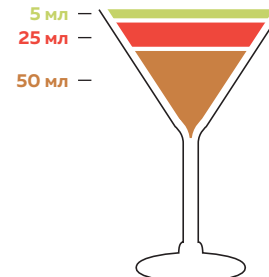
ТИППЕРЭРИ (Tipperary)



УРОВЕНЬ 3

ирландский виски | красный вермут | зеленый Chartreuse

1 ленточка цедры лимона



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.

T

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

376

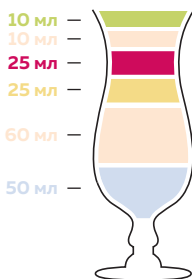
ТИХИЙ ШТОРМ (Quiet Storm)



водка сок личи ананасовый сок сок гуавы
кокосовый крем лаймовый сок



1 ягода клубники



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните бокал «харрикейн» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте соломинку и украсьте свежей клубникой.

377

ТОМ И ДЖЕРРИ (Tom & Jerry)



яйцо сахар ямайский золотой ром коньяк горячая вода



тертый мускатный орех

Приготовление:

1. | Разбейте яйцо и отделите белок от желтка, поместите в разные емкости.
2. | Взбейте белок яйца. Желток взбейте с сахаром.
3. | В предварительно подогретую чашку налейте яично-сахарную смесь, затем добавьте алкоголь.
4. | Влейте половину белка яйца и осторожно перемешивайте 10 секунд.
5. | Добавьте горячую воду, затем остальную часть яичного белка. Украсьте тертым мускатным орехом.



378

ТОРЕАДОР (Toreador)



текила Blanco лаймовый сок абрикосовый крем



1 долька лайма



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

379

ТОРОНТО (Toronto)



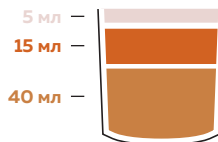
ржаной виски Fernet Branca сахарный сироп



1 ленточка цедры апельсина

Приготовление:

1. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Украсьте ленточкой цедры апельсина.



380

ТОСКАНО (Toscano)



УРОВЕНЬ 1

текила Reposado сахарный сироп яблочный сок с мякотью
базилик



1 листик базилика

5 листиков

25 мл —

10 мл —

50 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте листиком базилика.

381

ТРИЛБИ № 1 (Trilby #1)



УРОВЕНЬ 1

джин красный вермут апельсиновый биттер

1 дэш —

30 мл —

30 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи.

382

ТРОПИЧЕСКОЕ ШАМПАНСКОЕ (Tropical Champagne)



УРОВЕНЬ 1

кубинский золотой ром апельсиновый сок лимонный сок
сироп из маракуйи шампанское

80 мл —

5 мл —

5 мл —

20 мл —

20 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Дважды процедите коктейль в бокал «флюте», затем влейте шампанское.

383

ТУННЕЛЬ (Tunnel)



УРОВЕНЬ 1

джин сухой вермут Campari красный вермут



1 ленточка цедры грейпфрута

10 мл —

20 мл —

30 мл —

30 мл —



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры грейпфрута.

У

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

384

УДАР БЫКА (Bull Shot)



УРОВЕНЬ 3

водка | апельсиновый сок | холодный говяжий бульон
соус табаско | перец в мельнице

3 поворота
мельницы

1 дэш

100 мл

10 мл

50 мл



Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку.

385

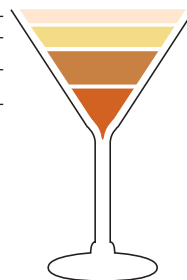
УДАР КЭМЕРОНА (Cameron's Kick)



УРОВЕНЬ 1

шотландский виски | ирландский виски | лимонный сок
оршад

15 мл —
25 мл —
30 мл —
30 мл —



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

386

УРАГАН (Hurricane)



УРОВЕНЬ 2

золотой ямайский ром | белый кубинский ром | лаймовый сок
апельсиновый сок | сок маракуйи | Grenadine



1 кружок апельсина

10 мл —

30 мл —

30 мл —

15 мл —

30 мл —

30 мл —



Приготовление:

1. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «харрикейн» дробленым льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте кружком апельсина.

387

УСТРИЦА ПРЕРИИ (Prairie Oyster)



УРОВЕНЬ 3

желток яйца | вустерский соус | соус табаско | соль | перец

1 щепотка —
1 щепотка —
1 дэш —
3 дэша —
1 —



Приготовление:

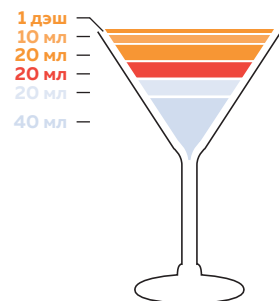
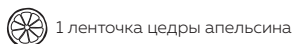
1. | Поместите в бокал «олд-фэшенд» желток яйца, стараясь не повредить его.
2. | Приправьте и выпейте коктейль залпом.

388

УСЫ САТАНЫ (Satan's Whiskers)



джин сухой вермут красный вермут апельсиновый сок
сухой Curaçao апельсиновый биттер



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

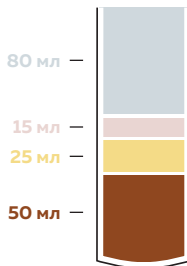
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры апельсина.

389

ФИЗЗ С ТЕРНОВЫМ ДЖИНОМ (Sloe Gin Fizz)



терновый джин лимонный сок сахарный сироп
газированная вода



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал, затем налейте газированную воду.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой лимона.

390

ФИЗЗ «УТРЕННЕЕ СИЯНИЕ» (Morning Glory Fizz)



шотландский виски лимонный сок сахарный сироп
белок яйца абсент газированная вода



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме газированной воды.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните «хайбол» льдом и процедите коктейль в бокал, затем налейте газированную воду.
4. | Добавьте соломинку и украсьте долькой апельсина.

391

ФЛАМИНГО (Flamingo)



джин абрикосовый крем лаймовый сок Grenadine



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

Ф

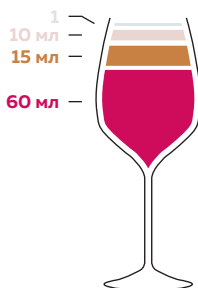
АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

392

ФЛИП С ПОРТВЕЙНОМ (Porto Flip)



красный портвейн коньяк сахарный сироп яйцо



Приготовление:

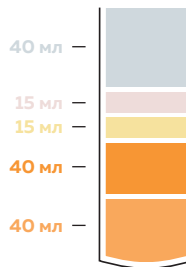
1. | Освежите винный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 10 секунд.
4. | Добавьте лед и снова встряхните.
5. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.

393

ФЛОРИДА (Florida)



апельсиновый сок грейпфрутовый сок лимонный сок
сахарный сироп газированная вода



Приготовление:

1. | Наполните бокал «хай-бол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком апельсина.

394

ФЛОРИДИТА (Floridita)



золотой кубинский ром Crème de Cacao Brun
красный вермут Triple Sec Grenadine лаймовый сок



Приготовление:

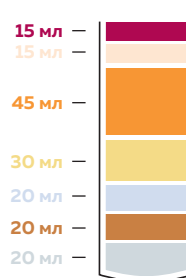
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

395

ФОГ-КАТТЕР (Fog Cutter)



белый пуэрториканский ром коньяк джин лимонный сок
апельсиновый сок оршад вино Pedro Ximenez



Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме вина.
2. | Встряхивайте 10 секунд.
3. | Наполните бокал «хай-бол» льдом и процедите коктейль в бокал.
4. | Добавьте соломинку и украсьте ломтиком апельсина.
5. | Аккуратно налейте вино на поверхность коктейля.

396

ФОРД (Ford)



УРОВЕНЬ 2

джин Old Tom | сухой вермут | Benedictine
апельсиновый биттер

1 ленточка цедры апельсина



Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры апельсина.

397

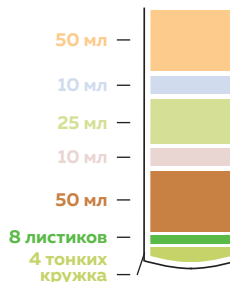
ФРАНЦУЗСКАЯ ГОРНИЧНАЯ (French Maid)



УРОВЕНЬ 1

огурец | мята | коньяк | сахарный сироп | лаймовый сок
Velvet Falernum | имбирное пиво

1 веточка мяты, 1 кружок огурца



Приготовление:

1. | Разомните огурец на дне шейкера.
2. | Добавьте мяту и влейте остальные ингредиенты, кроме имбирного пива.
3. | Встряхивайте 5 секунд.
4. | Наполните бокал «хайбол» льдом и дважды процедите коктейль в бокал, затем налейте имбирное пиво.
5. | Добавьте соломинку и украсьте свежей мятой и кружком огурца.

398

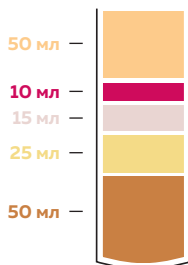
ФРАНЦУЗСКИЙ ВЕСЕННИЙ ПУНШ (French Spring Punch)



УРОВЕНЬ 1

коньяк | лимонный сок | сахарный сироп | Crème de cassis
шампанское

3 ягоды малины



Приготовление:

1. | Налейте в шейкер все ингредиенты, кроме шампанского.
2. | Встряхивайте 5 секунд.
3. | Наполните бокал «хайбол» дробленным льдом и процедите коктейль в бокал, затем налейте шампанское.
4. | Добавьте 2 соломинки и украсьте свежей малиной.

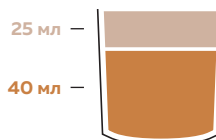
399

ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ (French Connection)



УРОВЕНЬ 1

коньяк | амаретто



Приготовление:

1. | Наполните бокал «од-фэшенд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.



АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

400

ФРОСБАЙТ (Frosbite)



УРОВЕНЬ 1

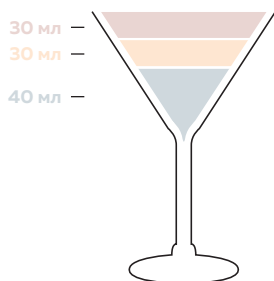
текила Blanco Crème de Cacao Blanc жидкие сливки



тертый мускатный орех

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте тертым мускатным орехом.



401

ХАЙСКИБЕЛЬ (Jaizkibel)

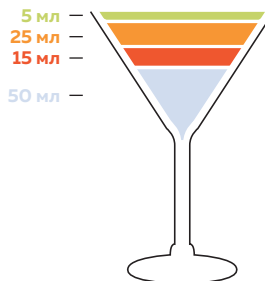


УРОВЕНЬ 1

джин Campari грейпфрутовый сок лаймовый сок

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.



402

ХАРВИ ВОЛБЕНГЕР (Harvey Wallbanger)



УРОВЕНЬ 1

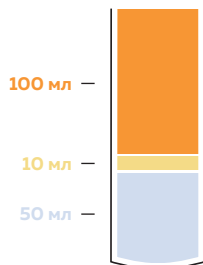
водка ликер Galliano апельсиновый сок



1 кружок апельсина

Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Добавьте соломинку и украсьте апельсином.



403

ХРАБРЫЙ БЫК (Brave Bull)

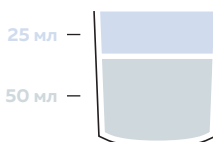


УРОВЕНЬ 1

текила Blanco кофейный ликер

Приготовление:

1. | Наполните «олд-фэшнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Смешивайте 10 секунд.



404

ХРИЗАНТЕМА (Chrysanthemum)



УРОВЕНЬ 3

сухой вермут Benedictine абсент

1 ленточка цедры апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 15 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры апельсина.

405

ХУЛИГАН (Scofflaw)



УРОВЕНЬ 1

ржаной виски сухой вермут лимонный сок Grenadine

1 ленточка цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте ленточкой цедры лимона.

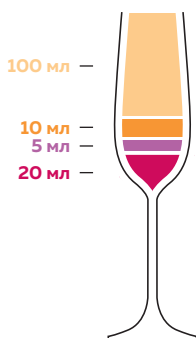
406

ЦВЕТОК МАЛИНЫ (Fleur de framboise)



УРОВЕНЬ 1

малиновое пюре Liqueur de violette Triple Sec просекко



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Налейте все ингредиенты в бокал «флюте» и аккуратно перемешайте.

407

ЦЫГАНСКАЯ КОРОЛЕВА (Gipsy Queen)



УРОВЕНЬ 1

водка Benedictine Angostura

1 ленточка цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте ленточкой цедры лимона.



Ч

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

408

ЧЕРНАЯ ВДОВА (Black Widow)

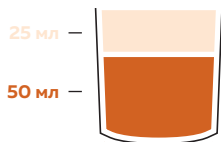


УРОВЕНЬ 2

ямайский золотой ром белый мятный крем

Приготовление:

1. | Наполните «одд-фэшэнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.



410

ШАРТРЕЗ СВИЗЛ (Chartreuse Swizzle)



УРОВЕНЬ 1

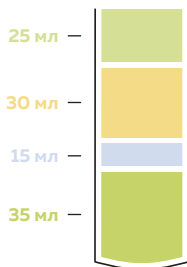
зеленый Chartreuse Velvet Falernum ананасовый сок
лаймовый сок



1 кружок лайма, 1 ломтик ананаса

Приготовление:

1. | Наполните «хайбол» дробленым льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешайте с помощью свизл-стик.
3. | Добавьте 2 соломинки и украсьте кружком лайма и ломтиком ананаса.



Ш

409

ЧЕРНЫЙ БАРХАТ (Black Velvet)

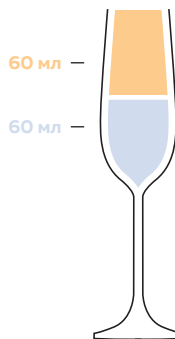


УРОВЕНЬ 2

стаут шампанское

Приготовление:

1. | Сначала налейте в бокал «флоте» пиво, а затем шампанское.
2. | Аккуратно перемешайте.



411

ШЕЛКОВЫЕ ЧУЛКИ (Silk Stokings)



УРОВЕНЬ 1

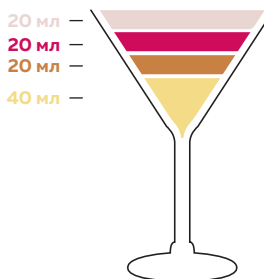
текила Reposado Crème de Cacao Brun малиновый ликер
жидкие сливки



1 ягода малины

Приготовление:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте свежей малиной.

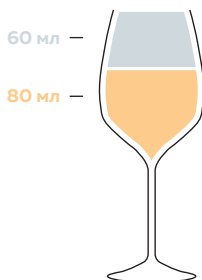


412

ШПРИЦ
(Spritz)

белое вино газированная вода

1 кружок лимона

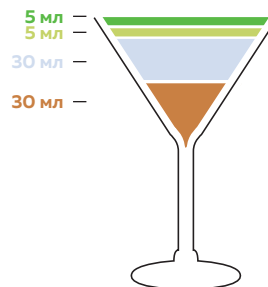
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

1. | Наполните винный бокал льдом и налейте все ингредиенты.
2. | Перемешивайте 10 секунд.
3. | Украсьте кружком лимона.

413

ШЭМРОК
(Shamrock)ирландский виски сухой вермут зеленый Chartreuse
мятный крем

1 оливка

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

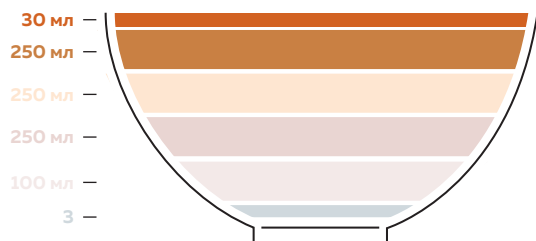
1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Наполните стакан для смешивания льдом и налейте все ингредиенты.
3. | Перемешивайте 20 секунд.
4. | Процедите коктейль в бокал для подачи и украсьте оливкой.

414

ЭГГ-НОГ
(Eggnog)

яйца сахар жидкие сливки молоко бурбон ямайский золотой ром

тертый мускатный орех

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

1. | Взбейте венчиком яичные желтки с сахаром в чаше для пунша.
2. | Отдельно взбейте миксером яичные белки до жестких пиков, затем аккуратно смешайте их с желтками.
3. | Добавьте молоко и сливки, аккуратно перемешайте.
4. | Влейте алкоголь и снова перемешайте.
5. | Добавьте около 30 кубиков льда и перемешайте половником.
6. | Разлейте коктейль по бокалам-купе.
7. | Посыпьте поверхность каждого коктейля свеженатертым мускатным орехом.

Э

АЗБУКА КОКТЕЙЛЕЙ

415

ЭЛИС МАЙН (Alice Mine)



красный вермут Kummel шотландский виски

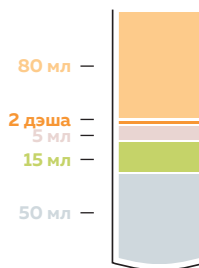


416

ЭЛЬ БУРРО (El Burro)



текила Blanco лаймовый сок сахарный сироп Angostura имбирное пиво



417

ЭЛЬ МАРИАЧИ (El Mariachi)



текила Reposado ликер Agavero лимонный сок лаймовый сок кокосовый крем манговое пюре перец «птичий глаз»

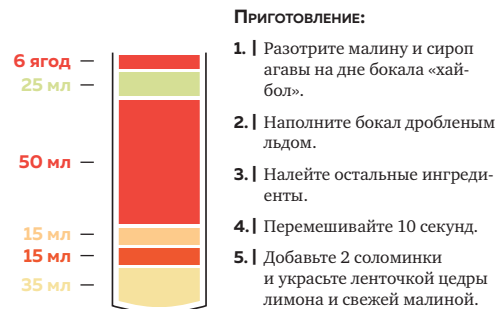


418

ЭСТЕС (Estes)



текила Reposado ликер Chambord сироп агавы клюквенный сок лаймовый сок малина



419

ЮПИТЕР (Jupiter)



УРОВЕНЬ 3

джин сухой вермут ликер Parfait Amour лимонный сок



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 15 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал.

420

ЯБЛОЧНЫЙ ВОСХОД (Apple Sunrise)

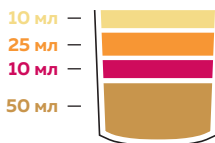


УРОВЕНЬ 1

кальвадос Crème de cassis апельсиновый сок
лимонный сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Наполните «олд-фэшэнд» льдом и налейте все ингредиенты в бокал.
2. | Перемешивайте 10 секунд.



421

ЯДЕРНЫЙ ДАЙКИРИ (Nuclear Daiquiri)



УРОВЕНЬ 2

белый ямайский ром повышенной крепости
зеленый Chartreuse Velvet Falernum лаймовый сок



1 долька лайма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Освежите коктейльный бокал.
2. | Налейте все ингредиенты в шейкер.
3. | Встряхивайте 20 секунд.
4. | Дважды процедите коктейль в бокал и украсьте долькой лайма.

422

ЯМАЙСКИЙ МУЛ (Jamaican Mule)

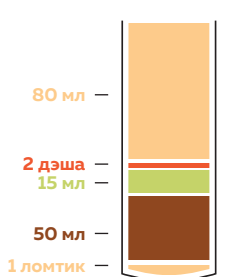


УРОВЕНЬ 1

очищенный имбирь пряный ром лаймовый сок
Angostura имбирное пиво



1 ломтик очищенного имбиря, 1 долька лайма



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. | Разомните имбирь на дне шейкера.
2. | Добавьте остальные ингредиенты, кроме имбирного пива.
3. | Встряхивайте 5 секунд.
4. | Наполните «хайбол» льдом и дважды процедите коктейль в бокал, затем влейте имбирное пиво.
5. | Добавьте соломинку и украсьте имбирем и долькой лайма.





4.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ГЛОССАРИЙ

АБСЕНТ

Алкольный напиток, который производят путем мацерации, дистилляции или растворения эссенции из растительных ингредиентов, среди которых полынь, укроп, иссоп, анис.

АГАВА

Суккулентное растение родом из Америки, растет в пустынных районах, преимущественно в Мексике.

АМАРО

См. Амер.

АМЕР

Категория ликеров-аперитивов, которые получают путем настаивания в дистиллированном спирте растений с довольно горьким вкусом: горечавки, хинного дерева, ревеня, горького апельсина.

АНИС

Спиртные напитки на основе отваров аниса, укропа, иссопа, полыни и др. Получают путем мацерации, дистилляции или растворения эссенции.

АРМАНЬЯК

Разновидность бренди, результат дистилляции винограда, который производят исключительно во Франции, в департаментах Жер, Ланд и Ло-и-Гаронна.

АЭРАЦИЯ

Переливание коктейля из одной емкости в другую с постепенным увеличением расстояния между ними.

БАРНАЯ ЛОЖКА

См. Ложка для смешивания.

БЕРГАМОТ

Плод бергамотового дерева. Этот цитрусовый фрукт выглядит как маленький апельсин с зеленой мякотью и толстой, очень ароматной кожцей.

БИТТЕР ANGOSTURA

Горький концентрат, изобретен в 1824 году в Венесуэле врачом Иоганном Зигертом. Сейчас его производят в Тринидаде и Тобаго.

БИТТЕР PEYCHAUD'S

Концентрированный биттер, изобретен в 1830-х годах в Новом Орлеане аптекарем Антуаном Амеди Пейшо.

БЛЕНДЕР

Электрический миксер для приготовления замороженных коктейлей.

БОСТОНСКИЙ

ШЕЙКЕР

Состоит из большого и малого стаканов (последний может быть из металла

или стекла). Они устанавливаются под углом, чтобы шейкер был абсолютно герметичным.

БОЧКА

Цилиндрическая деревянная тара, предназначена для выдержки и транспортировки бренди или ликера.

БУРБОН

Виски из США, содержит не менее 51% кукурузы.

ВЕРМУТ

Аперитив на основе белого вина, получают путем мацерации растительного сырья с добавлением сахара или мистеля либо нейтрального спирта.

ВЗБАЛТЫВАНИЕ (ДЕЙСТВИЕ)

Действие по смешиванию, освежению и разбавлению коктейля путем его энергичного встряхивания с кубиками льда в шейкере.

ВИНО

Алкольный напиток, который получают путем сбраживания винограда.

ВИСКИ

Крепкий алкольный напиток из различных видов зерна, который получают путем соложения, брожения, перегонки и выдерживают в бочках. Солод

получают после проращивания и сушки в печи, иногда окуривают торфом.

ВОДКА

Крепкий алкольный напиток, который можно приготовить из всего, что содержит крахмал или сахар; наиболее распространенным сырьем являются пшеница, рожь и картофель.

ВУСТЕРСКИЙ СОУС

Приправа английского происхождения из патоки, уксуса, анчоусов, чеснока и различных специй.

ВЫДЕРЖАННЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Коктейль, который выдерживают в бочке или бутылке.

ГОРЕЧАВКА

Термин, которым обозначают аперитивы или горькие ликеры, приготовленные из корней растения под названием «большая горечавка».

ГРАНИТА

Итальянский десерт из сахара, колотого льда и фруктового сока, имеет консистенцию шербета.

ГРОГ

Тип коктейлей, идентичных тодди, в которые добавляют лимонный сок.

ДЕЙЗИ

Тип коктейлей-шейков, которые подают в коктейльном бокале. Состоят из крепкого алкоголя, лимонного сока и третьего ингредиента (Triple Sec, Chartreuse или сироп).

ДЖИГГЕР

См. Мерка

ДЖИН

Бренди из злаков или дистиллированных фруктов, ароматизированный ягодами можжевельника, а также, в зависимости от марки, пряностями, кореньями, фруктами, корой.

ДЖУЛЕП

Тип коктейлей из крепкого алкоголя, мяты и сахара. Подаются на дробленом льду в металлической чашке.

ДИСТИЛЛЯЦИЯ

Экстракция этилового спирта в сброженной или мацерированной смеси сельскохозяйственного сырья путем нагревания в перегонном кубе.

ДОЗАТОР

См. Мерка

ДЭШ

Несколько капель ингредиента, часто касается концентрированных биттеров.

ИМБИРНОЕ ПИВО

Безалкогольный газированный напиток, который получают путем сбраживания имбиря в воде и са-

харе. Обратите внимание, что есть алкогольные версии.

ИМБИРНЫЙ ЭЛЬ

Газированный напиток со вкусом имбиря.

ИНЕЙ

Формирование по краю бокала ободка из лимонного сока и других ингредиентов (соли, сахара, пряностей).

КАЛЬВАДОС

Бренди, который изготавливают в Нормандии. Результат перегонки сидра и пуаре (грушевого сидра), требующий не менее 2 лет выдержки в бочках.

КАШАСА

Бренди из Бразилии, производится из чистого сока сахарного тростника.

КЛАССИЧЕСКИЙ ШЕЙКЕР

Шейкер с сетчатым фильтром в верхней части. Эта модель позволяет процеживать коктейль, не используя ситечко для льда.

КОББЛЕР

Тип коктейлей из вина или крепких алкогольных напитков и сахара, подается со льдом и декором из сезонных фруктов.

КОЛЛИНЗ

Тип коктейлей, которые подаются со льдом в бокале «хайбол» и состоят из крепкого алкоголя, лимонного сока, сахара и газированной воды.

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ШЕЙКЕР

Состоит из большого и малого металлических стаканов. Форма и система герметизации отличаются от бостонского.

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БИТТЕР

Усилитель вкуса, который получают в результате концентрированной мацерации различных растений, пряностей и других ингредиентов для выделения определенного аромата.

КОНЬЯК

Разновидность бренди, результат двойной перегонки винограда, который произрастает исключительно в одноименном регионе. Выдерживается в бочках не менее 2 лет.

КРЕМ

См. Ликер, однако содержание сахара составляет не менее 250 г/л (400 г/л для Crème de cassis).

КРЕПКИЙ СПИРТНОЙ НАПИТОК

Алкогольный напиток из сельскохозяйственного сырья (злаков, плодов, растений и т. д.), который получают путем мацерации или настаивания, а затем дистилляции.

КУБОК

Металлический стакан, составляющий часть шейкера.

КУПАЖИРОВАННЫЙ

Смесь солодового и зернового виски.

ЛИКЕР

Алкогольный напиток, который получают путем дистилляции, мацерации или настаивания фруктов, растений или пряностей в спирте. Ликер также получается при добавлении сахара, обычно около 100 г/л.

ЛОЖКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Длинная ложка, которая используется для перемешивания коктейлей. Плоскую часть на конце ручки можно использовать как пестик.

ЛОНГ-ДРИНК

Коктейль длительного употребления благодаря добавлению воды, содовой, сока или вина.

МАРЛЕВОЕ СИТО

См. Мелкоячеистое сито.

МЕЛКОЯЧЕИСТОЕ СИТО

Помещают между ситечком для льда и сервировочным бокалом. В некоторых случаях его используют для фильтрации мелких кусочков льда, фруктов или трав, оставшихся после взбалтывания коктейля.

МЕРКА

Инструмент для измерения различных ингредиентов коктейля. Доступны в металлическом или пластиковом исполнении, бывают различной емкости.

МЕСКАЛЬ

Бренди, очень похож на текилу, однако для производства мескаля сердцевину агавы выдерживают в земляной яме и засыпают раскаленными камнями, листьями агавы и землей. Этот процесс придает напитку дымный вкус.

МИКСОЛОГ

Бармен, который практикует миксологию.

МИКСОЛОГИЯ

Искусство смешивания различных ингредиентов для приготовления коктейлей.

МИСТЕЛЬ

Крепленое вино, обогащенное перед ферментацией нейтральным спиртом, чтобы сохранить в нем остаточные сахара.

МОНАСТЫРСКИЙ

В барной культуре — прилагательное, которое относится к алкогольным напиткам, изготовленным монахами.

ОДНОСОЛОДОВЫЙ

ВИСКИ

Виски, который произведен на одной винокурне.

ОСВЕЖЕНИЕ

Охлаждение стакана путем вращения внутри него нескольких кубиков льда.

ОТЖИМ

Действие, которое заключается в распылении эфирных масел из цедры цитрусовых на поверхность коктейля.

ПАТОКА

Густой сироп, получен в результате переработки сахарного тростника или сахарной свеклы.

ПИВО

Игристый алкогольный напиток, который получают путем сбраживания злаков (солода, ячменя, пшеницы и др.) и хмеля. Последний вносит горечь и является консервантом.

ПИСКО

Разновидность бренди на основе перегонки винограда, производится только в Перу и Чили.

ПУАРЕ

Сидр, который получают путем ферментации грушевого сока.

ПУНШ

Изначально это был коктейль из пяти ингредиентов (алкоголь, сахар, фрукты, пряности и вода). Сейчас термин «пунш» может относиться к любому типу коктейля, который подают в большой емкости. Однако есть несколько исключений, например Ti Punch.

РАСТИРАНИЕ

Действие заключается в измельчении ингредиента (сахара, фруктов, трав и т. д.) на дне стакана, чтобы растолочь, растворить или подчеркнуть его вкус.

РЖАНОЙ ВИСКИ

Виски с содержанием ржи не менее 51%.

РИКИ

Тип коктейлей из крепкого алкоголя, сока лайма и газированной воды; подают со льдом в бокале «хайбол».

РОМ

Крепкий спиртной напиток, разновидность бренди. Получают путем сбраживания и перегонки сока сахарного тростника (сельскохозяйственный ром) или патоки.

САУЭР

Тип коктейлей из крепкого алкоголя, лимонного сока, сахара, биттера, а иногда и яйца; подают в коктейльном бокале или бокале «олд-фэшенд».

САХАРНЫЙ СИРОП

Домашний сахарный сироп из одного объема сахарного песка, растворенного в том же объеме воды (пример: 300 г сахара на 300 г воды).

СИДР

Шипучий алкогольный напиток, получен путем брожения яблочного сока.

СИРОП

Густая жидкость из смеси сахара и воды, часто с добавлением натуральных или ненатуральных ароматизаторов.

СИРОП ИЗ АГАВЫ

Сироп с более жидкой консистенцией, чем мед, изготовлен из фильтрованного, гидролизованного и концентрированного сока агавы.

СИТО ДЛЯ ЛЬДА

Жесткая конструкция с витой пружиной, помещается сверху шейкера для фильтрации предварительно взболтанного коктейля.

СМЕШИВАНИЕ

Действие для освежения и разбавления коктейля в стакане для смешивания или непосредственно в сервировочном бокале.

СНЯТИЕ ЦЕДРЫ

Действие, которое состоит в срезании кожуры цитрусовых, чтобы затем выдавить ее на поверхность коктейля.

СОДОВАЯ

Безалкогольный напиток, газированный или нет, на основе воды, сахара и ароматических веществ растительного происхождения (хинин, имбирь и др.).

СПИКИЗИ

Подпольный бар, где можно было употреблять контрабандный алкоголь во время сухого закона в США (1919–1933). Сегодня этот термин относится к закрытым коктейль-барам, которые предлагают качественные коктейли в уютной атмосфере.

СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Большой стакан с носиком, предназначен для освежения коктейля путем перемешивания его с кубиками льда. Затем

коктейль необходимо про-
цедить в сервировочный
бокал.

СУХОЙ ЗАКОН

Относится к периоду меж-
ду 1919 и 1933 годами,
когда в США было запре-
щено производить, прода-
вать или покупать алко-
голь.

ТАБАСКО

Острый соус из перца
чили, уксуса и соли, родом
из Луизианы.

ТАФИЯ

Разновидность рома из па-
токи, синоним *rumbullion*
или *guldive*.

ТЕКИЛА

Крепкий алкогольный на-
питок, который получают
путем ферментации и ди-
стилляции сока из сердце-
вин агавы.

ТИКИ

Субкультура, которая за-
родилась в Соединенных
Штатах в 1920-х годах,
вдохновленная Полинези-
ей. Среди прочего поро-
дила одноименные кок-
тейли, которые обычно
подают в керамических
кружках с изображением
полинезийских божеств.

ТОДДИ

Тип коктейлей из крепко-
го алкоголя, сахара, це-
дры или ломтика лимона,
специй и горячей или хо-
лодной воды.

ТУМБЛЕР

Бокал, идентичный «хай-
болу».

ФИЗЗ

Тип коктейлей, идентич-
ных коллинзам, за ис-
ключением того, что ос-
нову (крепкий алкоголь,
лимонный сок и сахар)
взбалтывают в шейкере.

ФИЛЛОКСЕРА

Вид насекомых; поражают
виноградную лозу и вы-
зывают у растения одно-
именное заболевание.

ФИЛЬТР

Действие для удержания
льда при налипании пред-
варительно взболтанной
или приготовленной в сме-
сительном стакане жидко-
сти в бокал для подачи.

ФЛИП

Коктейли-шейки из креп-
кого алкоголя или крепле-
ного вина, яйца и сахара.
Их также посыпают тер-
тым мускатным орехом.

ФЛОАТИНГ

Действие, при котором ин-
гредиент наливают на по-
верхность коктейля для
создания визуального или
обонятельного эффекта.

ФРОУЛИНГ

См. Аэрация.

ФУДТЕЙЛ

Производное от слов
«еда» и «коктейль». Соот-
ветствие между блюдом
и коктейлем и использо-
вание ингредиентов, при-
готовленных поварами
для барменов.

ХАЙБОЛ (БОКАЛ)

Высокий узкий стакан для
поддачи лонг-дринков.

ХАЙБОЛ (КОКТЕЙЛЬ)

Тип коктейлей из крепко-
го алкоголя и содовой, по-
дают со льдом.

ХИННАЯ НАСТОЙКА QUINQUINA

Аперитив на основе вина,
приправлен корой хинно-
го дерева из Южной Аме-
рики.

ЧАША ДЛЯ ПУНША

Большая стеклянная или
металлическая чаша (ча-
сто вместе с половником),
предназначенная для по-
дачи пуншей.

ШИСО

Ароматное растение, вкус
которого может напоми-
нать мяту, свежий мин-
даль или тмин.

ШОРТ-ДРИНК

Коктейль (не лонг-дринк),
который подают со льдом
или без в коктейльном
бокале или бокале «олд-
фэшенд».

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Виски шотландского про-
исхождения.

ЭГГ-НОГ

Тип коктейлей-шейков,
которые содержат яйцо,
молоко, жидкие слив-
ки, алкогольные напитки
и сахар.

ЭТАНОЛ

Бесцветная, летучая и лег-
ковоспламеняющаяся жид-
кость. Синоним алкоголя.

ЮДЗУ

Цитрус из Азии, напоми-
нает небольшой грейп-

фрут. Имеет толстую
кожицу и выделяет не-
большое количество сока.
Вкус напоминает нечто
среднее между лаймом
и мандарином.

VS

Категория выдержки, ко-
торая обозначает, что са-
мый младший компонент
спиртового купажа име-
ет возраст не менее 2 лет
(коньяк, арманьяк, каль-
вадос, шампанское или
ром).

VSOP

Категория выдержки, ко-
торая обозначает, что са-
мый младший компонент
спиртового купажа име-
ет возраст не менее 4 лет
(коньяк, арманьяк, каль-
вадос, шампанское или
ром).

ХО

Категория выдержки, ко-
торая обозначает, что са-
мый младший компонент
спиртового купажа имеет
возраст не менее 6 лет (ко-
ньяк, арманьяк, кальва-
дос, шампанское или ром)
(10 лет — с 2018 года).

БАР ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

РЕЦЕПТ	Биттер Angostura	Бурбон	Саппари	Шампанское	Коньяк	Crème de cassis	Газированная вода	Джин	Белый кубинский ром	Шотландский виски
Американо (Americano) с. 120			•				•			
Апельсиновый цвет (Orange Blossom) с. 339								•		
Белая леди (White Lady) с. 186								•		
Бланка (Blanca) с. 344	•									
Близость (Affinity) с. 344	•									•
Бронкс (Bronx) с. 222								•		
Брэнди смэш (Brandy Smash) с. 346						•				
Бульвардье (Boulevardier) с. 258		•	•							
Виски сауэр (Whisky Sour) с. 156	•	•								
Гарвард (Harvard) с. 352	•				•					
Гарибальди (Garibaldi) с. 102			•							
Дайкири (Daiquiri) с. 114									•	
Джин Рики (Gin Rickey) с. 359							•	•		
Джин физз (Gin Fizz) с. 178							•	•		
Джин энд ит (Gin and It) с. 359								•		
Кайпироска (Caipiroska) с. 126										
Калифорнийская мечта (California Dream) с. 364										
Камикадзе (Kamikaze) с. 365										
Карлтон (Carlton) с. 365		•								
Кейп Коддер (Cape Codder) с. 365										
Клуб Перу (Pegu Club) с. 366	•							•		
Кобблер с шампанским (Champagne Cobbler) с. 366				•						
Королевский кир (Kir Royal) с. 369				•		•				

В этой таблице перечислены 25 основных ингредиентов, которые необходимы новичку для приготовления 45 коктейлей, представленных в книге.

Текила	Triple Sec	Красный вермут	Сухой вермут	Водка	Клюква (сок)	Коктейльная вишня	Лимон	Лайм	Флёр-де-сель	Мята	Яйцо	Оливка	Апельсин	Сахар гранулированный или кусковой
		•						•					•	
													•	
	•					•	•			•				•
		•	•				•							•
		•	•										•	
		•								•			•	•
		•					•				•		•	•
								•						•
		•					•						•	
				•				•						•
•		•	•				•							
	•			•				•						
		•											•	
				•	•			•						
	•							•						
							•			•			•	•

РЕЦЕПТ	Биттер Angostura	Бурбон	Саппари	Шампанское	Коньяк	Crème de cassis	Газированная вода	Джин	Белый кубинский ром	Шотландский виски
Космополитен (Cosmopolitan) с. 88										
Красный лев (Red Lion) с. 371								•		
Манхэттен (Manhattan) с. 134	•	•								
Маргарита (Margarita) с. 172										
Между простынями (Between the Sheets) с. 378					•				•	
Мимоза (Mimosa) с. 108				•						
Мохито (Mojito) с. 80	•						•		•	
Мятный джулеп (Mint Julep) с. 148		•								
Негрони (Negroni) с. 138				•				•		
Олд-фэшенд (Old Fashioned) с. 144	•	•					•			
Отвертка (Screwdriver) с. 383										
Подходный налог (Income Tax Cocktail) с. 386	•							•		
Роб Рой (Rob Roy) с. 166	•									•
Розовый джин (Pink Gin) с. 391	•							•		
Росита (Rosita) с. 392			•							
Русский весенний пунш (Russian Spring Punch) с. 200				•		•				
Сайдкар (Sidecar) с. 204					•					
Синий блейзер (Blue Blazer) с. 268										•
Сухой мартини (Dry Martini) с. 104								•		
Том Коллинз (Tom Collins) с. 100							•	•		
Френч 75 (French 75) с. 182				•				•		
Южная сторона (South Side) с. 202								•		

Текила	Triple Sec	Красный вермут	Сухой вермут	Водка	Клюква (сок)	Коктейльная вишня	Лимон	Лайм	Флёр-де-сель	Мята	Яйцо	Оливка	Апельсин	Сахар гранулированный или кусковой
	•			•	•			•					•	
	•						•						•	
•	•	•				•		•	•					
	•						•							
								•		•			•	•
		•								•			•	•
				•									•	•
		•	•			•							•	
•		•	•				•							
	•			•			•							•
			•				•					•		•
						•	•							•
						•	•			•				•

ЭВОЛЮЦИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Благодаря этой таблице вы можете рассматривать свою практику приготовления коктейлей в развитии в соответствии с вашим уровнем и легко визуализировать эволюцию и возможные соответствия между различными рецептами книги.

УРОВЕНЬ 1	УРОВЕНЬ 2	УРОВЕНЬ 3	АЗБУКА
Мохито с. 80	Старый кубинец с. 210	Зомби с. 272	Морской грог с. 381
Беллини с. 82			Искорка с. 364
Французский мартини с. 84			Джа-мора с. 357
Зеленый зверь с. 86		Смерть после полудня с. 244	Абсентовый коктейль с. 336
Космополитен с. 88			Мартини «Порнозвезда» с. 377
Ти пунш с. 90			Маленький Дингер с. 376
Пина Колада с. 92			Пэйнкиллер с. 389
Куба Либре с. 94			Доктор Фанк с. 360
Кайпиринья с. 96			Жимолость с. 362
Марилу с. 288 > Безалкогольный мохито с. 290			
Апероль Шприц с. 98			Велосипед с. 348
Том Коллинз с. 100	Джин физз с. 178	Рамос джин физз с. 236	Физз с терновым джином с. 403
Гарибальди с. 102			Тампико с. 398
Сухой мартини с. 104	Веспер с. 176	Смокинг с. 242 > Мартинес с. 260	Копченный мартини с. 368
Плантаторский пунш с. 106			Ураган с. 402
Мимоза с. 108			Валенсия с. 347
Маргарита Томми с. 110	Маргарита с. 172		Пунш из агавы с. 389
Безалкогольный мохито с. 290 > Безалкогольная Колада с. 294			
Май Тай с. 112			Доктор Фанк с. 360
Дайкири с. 114	Дайкири Хемингуэя с. 196	Авиапочта с. 234	Банановый дайкири с. 340
Смерть в Венеции с. 116			Туннель с. 402
Безалкогольная Колада с. 294 > Фиолетовый туман с. 282			
Совершенная леди с. 118	Белая леди с. 186 > Кlover клуб с. 190	Пенденнис с. 250	Сатурн с. 393
Американо с. 120			Сбальято с. 394
Россини с. 122			Королевский хайбол с. 369
Пиммс Кап с. 124			Физз с терновым джином с. 403
Фиолетовый туман с. 282			Бычий глаз с. 347
Кайпироска с. 126			Падший ангел с. 383
Палома с. 128			Маргарита с красным апельсином с. 376

УРОВЕНЬ 1	УРОВЕНЬ 2	УРОВЕНЬ 3	АЗБУКА
Московский мул с. 130			Английский деревенский кулер с. 339
Черный русский с. 132 > Белый русский с. 150	Эспрессо мартини с. 212		Храбрый бык с. 406
Манхэттен с. 134	Помните Мэн с. 224	Бруклин с. 264	Коббл Хилл с. 366
Сингапурский слинг с. 136			Ирландская русалка с. 364
Негрони с. 138	Белый Негрони с. 194	Бульвардые с. 258	Росита с. 392
Кровавая Мэри с. 140			Ред снэппер с. 390
Лошадиная шея с. 142			Сьюзи Тейлор с. 398
Олд-фэшенд с. 144	Сазерак с. 214 > Старая площадь с. 220	Гринпойнт с. 270	Винк с. 349
Классический коктейль с шампанским с. 146			Альфонсо с. 338
Мятный джулеп с. 148			Мятный джулеп «Джорджия» с. 381
Кир с. 152	Русский весенний пунш с. 200		Французский весенний пунш с. 405
Тьма и буря с. 154			Французская горничная с. 405
Виски сауэр с. 156	Писко сауэр с. 180	Чикаго физз с. 252	Континентальный сауэр с. 368
Каменный забор с. 158			Джерси с. 357
Жало с. 160	Би энд Би с. 206	Японский с. 256	Молодой человек с. 380
Ежевика с. 162	Пчелиные колени с. 198 > Южная сторона с. 202	Воскрешающий мертвеца № 2 с. 246	Седьмое небо с. 395
Эль Диабло с. 164			Мексиканский 55 с. 379
Роб Рой с. 166	Бобби Бернс с. 216	Горячий Тодди с. 262	Ржавый гвоздь с. 390
Амаретто сауэр с. 168			Алабамская тюрьма с. 336
	Шерри кобблер с. 174		Кобблер с шампанским с. 366
	Френч 75 с. 182		Мексиканский 55 с. 379
	Обезьянья железа с. 184 > Бронкс с. 222		
	Базиликовый джин смэш с. 188		Полиш кумпаньон с. 386
	Авиация с. 192		Коктейль «Двадцатый век» с. 367
	Сайдкар с. 204	Бренди-краста с. 240	Между простынями с. 378
	Пенициллин с. 208		Виски снэппер с. 349
	Кровь и песок с. 218		Свадебные колокола с. 394
	Бронкс с. 222		Усы сатаны с. 403
	Ирландский кофе с. 226		Мексиканский кофе с. 378
	Эль Президенте с. 228		Флоридита с. 404
	Последнее слово с. 230		Ядерный дайкири с. 411
		Аляска с. 238	Стандарт с. 397
		Виски флип с. 248	Бостон флип с. 345
		Адонис с. 254	Бамбук с. 340
		Хэнки Пэнки с. 266	Торонто с. 400
		Синий блейзер с. 268	Горячий ром с маслом с. 354

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

А

Аббатство 1 с. 336
Абсентовый коктейль 2 с. 336
Авеню 3 с. 336
Авиапочта 3 с. 234
Авиация 2 с. 192
Адонис 3 с. 254
Алабамская тюрьма 3 с. 336
Алгонкин 1 с. 337
Александр 2 с. 337
Аллегейни 1 с. 337
Альбемарл физз 1 с. 337
Альфонсо 2 с. 338
Аляска 3 с. 238
Амаретто сауэр 1 с. 168
Амароса 3 с. 338
Американо 1 с. 120
Американская красота 1 с. 338
Американский завтрак 1 с. 338
Ананас и шалфей 3 с. 302
Английский
деревенский кулер 2 с. 339
Апельсиновый цвет 1 с. 339
Апероль Шприц 1 с. 98
Апрельский дождь 2 с. 339
Арбузный кулер 2 с. 300
Армия и флот 2 с. 339

Б

Б-52 2 с. 340
Базиликовый
джин смэш 2 с. 188
Балтийский бриз 1 с. 340
Бамбук 2 с. 340
Банановый дайкири 1 с. 340
Барботаж 1 с. 341
Бархатный молоток 1 с. 341
Бейббо 1 с. 341
Безалкогольная Колада 1 с. 294
Безалкогольная
Мичелада 1 с. 290
Безалкогольный
мохито 1 с. 290
Безымянный 3 с. 341
Белая леди 2 с. 186
Беллини 1 с. 82
Белый негрони 2 с. 194
Белый паук 1 с. 342
Белый русский 1 с. 150
Бельмонт 1 с. 342
Бенсонхерст 3 с. 342
Бентли 2 с. 342
Бермудский
ромовый свизл 3 с. 343
Биху 3 с. 343
Бирр-коктейль 2 с. 343
Бишоп 1 с. 343
Би энд Би 2 с. 206
Бланка 1 с. 344
Близость 2 с. 344
Блинкер 1 с. 344

Блэкаут 1 с. 344
Бобби Бернс 2 с. 216
Большой базилик 2 с. 345
Борзая 1 с. 345
Босса-Нова 2 с. 345
Бостон флип 2 с. 345
Бренди Александр 1 с. 346
Бренди-краста 3 с. 240
Бренди лифт 2 с. 346
Бренди смэш 1 с. 346
Бренди фикс 1 с. 346
Бриз Бельмонта 2 с. 347
Бронкс 2 с. 222
Бруклин 3 с. 264
Бульвардье 3 с. 258
Бушвик 2 с. 347
Бычий глаз 1 с. 347

В

Валенсия 1 с. 347
Ватерлоо 1 с. 348
Велосипед 1 с. 348
Весенняя лихорадка 1 с. 348
Веспер 2 с. 176
Вест-Стрит мармелад 2 с. 348
Взбодри меня 1 с. 349
Вивацус 1 с. 349
Винк 2 с. 349
Виски сауэр 1 с. 156
Виски снэппер 1 с. 349
Виски флип 3 с. 248
Вишневый бренди 2 с. 320
Вишневый цвет 1 с. 350
Водкатины
с малиной и чили 1 с. 350
Вождь Лапу-Лапу 2 с. 350
Воскрешающий
мертвеца № 1 3 с. 350
Воскрешающий
мертвеца № 2 3 с. 246
Восточный сауэр 1 с. 351
Восхитительный сауэр 1 с. 351
Ву-Ву 1 с. 351
Вудсток 1 с. 351

Г

Газон 2 с. 352
Гарвард 2 с. 352
Гарибальди 1 с. 102
Гасконские Ланды 3 с. 330
Гибсон 2 с. 352
Глубинная бомба 2 с. 352
Голубая лагуна 1 с. 353
Голубой гавайский 1 с. 353
Гонолулу 1 с. 353
Гора 2 с. 353
Горячее вино 1 с. 354
Горячий ром с маслом 3 с. 354
Горячий Тодди 3 с. 262
Гринпойнт 3 с. 270
Грязный мартини 2 с. 354

Густой миндальный
сауэр 2 с. 355

Д

Дайкири 1 с. 114
Дайкири мулата 1 с. 355
Дайкири Хемингуэя 2 с. 196
Двойной Смит 2 с. 355
Дева Мария 1 с. 278
Девичий румянец 1 с. 355
Дейзи Сантьяго 2 с. 356
Дейзи с шампанским 2 с. 356
Делмарва 2 с. 356
Дерби 1 с. 356
Джа-мора 1 с. 357
Джек Коллинз 1 с. 357
Джек Роуз 1 с. 357
Джерси 1 с. 357
Джимлет 1 с. 358
Джин алоха 1 с. 358
Джин бак 1 с. 358
Джин-джин мул 1 с. 358
Джин дэйзи 1 с. 359
Джин Рики 1 с. 359
Джин сангари 1 с. 359
Джин физз 2 с. 178
Джин энд ит 1 с. 359
Дипломат 1 с. 360
Довиль 2 с. 360
Дождь 2 с. 360
Доктор Фанк 1 с. 360
Дрожь 1 с. 361
Дуглас Фербенкс 1 с. 361
Дубонне-коктейль 1 с. 361

Е

Ежевика 1 с. 162
Елисейские поля 3 с. 361

Ж

Жало 1 с. 160
Желтый 3 с. 328
Жимолость 1 с. 362
Жокейский клуб 2 с. 362

З

Зеленая шляпа 2 с. 362
Зеленый зверь 1 с. 86
Зимний мартини
ниппон 3 с. 362
Зимняя лощина 2 с. 363
Золотая мечта 1 с. 363
Зомби 3 с. 272
Зуб акулы 2 с. 363

И

Идеальный
Монте-Карло 2 с. 363
Ирландская русалка 3 с. 364
Ирландский кофе 2 с. 226
Искорка 1 с. 364

К

Кайпиринья 1 с. 96
Кайпироска 1 с. 126
Калифорнийская мечта 2 с. 364
Кальвадос-коктейль 1 с. 364
Каменный забор 1 с. 158
Камикадзе 1 с. 365
Карлтон 1 с. 365
Квартердек 2 с. 365
Кейп Коддер 1 с. 365
Кир 1 с. 152
Классический кок-
тейль с шампанским 1 с. 146
Кlover клуб 2 с. 190
Клубничный смэш 1 с. 366
Клуб Perry 1 с. 366
Кобблер с шампанским 1 с. 366
Коббл Хилл 3 с. 366
Коктейль
«Восточная Индия» 3 с. 367
Коктейль
«Двадцатый век» 1 с. 367
Коктейль королевы 1 с. 367
Колониальный 1 с. 367
Коммодор 2 с. 368
Континентальный
сауэр 1 с. 368
Копченый мартини 1 с. 368
Королевский
гавайский 1 с. 368
Королевский кир 2 с. 369
Королевский хайбол 1 с. 369
Королевский яхт-клуб
Бермудских островов 2 с. 369
Королевское посольство 1 с. 369
Коронация № 1 2 с. 370
Космополитен 1 с. 88
Кофейный коктейль 1 с. 370
Кошачий глаз № 2 1 с. 370
Красная луна 2 с. 370
Красный крюк 2 с. 371
Красный лев 1 с. 371
Краста с гранатом
и кориандром 1 с. 280
Кратер вулкана 3 с. 371
Крестная мать 1 с. 372
Крестный отец 1 с. 372
Кровавая Мария 1 с. 372
Кровавая Мэри 1 с. 140
Кровь и песок 2 с. 218
Крукс 1 с. 372
Куба Либре 1 с. 94
Кубок шампанского 1 с. 373
Кузнечик 1 с. 373
Кукарача 2 с. 373
Кэрл Ченнинг 1 с. 373

Л

Леди киллер 1 с. 374
Лимонад из трех
цитрусов 2 с. 296

Лимонный леденец 1 с. 374
Лист клевера 1 с. 374
Лицо ангела 2 с. 374
Лонг-Айленд айсти 1 с. 375
Лонг-дринк
«Весенний отрыв» 1 с. 375
Лошадиная шея 1 с. 142
Луизианский 2 с. 375

М
Маленькая Италия 2 с. 375
Маленький Дингер 1 с. 376
Манхэттен 1 с. 134
Маргарита 2 с. 172
Маргарита с бузиной 1 с. 376
Маргарита с красным
апельсином 1 с. 376
Маргарита Томми 1 с. 110
Марилу 1 с. 288
Мартинес 3 с. 260
Мартини к завтраку 1 с. 376
Мартини
«Порнозвезда» 1 с. 377
Мартини с ананасом
и базиликом 1 с. 377
Мартини Холли Берри 1 с. 377
Мартини «Эрл Грей» 2 с. 377
Матадор 1 с. 378
Медовый месяц 2 с. 378
Между простынями 2 с. 378
Мексиканский кофе 3 с. 378
Мексиканский 55 2 с. 379
Миллионер № 4 2 с. 379
Мимоза 1 с. 108
Мичелада 2 с. 379
Молодец 2 с. 379
Молодой человек 2 с. 380
Молочный пунш 1 с. 380
Монтего-Бей 1 с. 380
Морской бриз 1 с. 380
Морской грог 3 с. 381
Московский мул 1 с. 130
Мохито 1 с. 80
Мэри Пикфорд 1 с. 381
Мягкий Гарибальди 1 с. 276
Мятный джулеп 1 с. 148
Мятный джулеп
«Джорджия» 1 с. 381

Н
Национальный 1 с. 381
Негрони 1 с. 138
Никербокер 1 с. 382
Нью-Йоркер 1 с. 382
Нью-Йоркский сауэр 1 с. 382

О
Обезьянья железа 2 с. 184
Огуречный тини
с розовой водой 3 с. 306
Олд-фэшнд 1 с. 144
Олд-фэшнд «Оахака» 2 с. 382
Олимпийский 1 с. 383
Особенный Луи 3 с. 383
Отвертка 1 с. 383
Охлажденный имбирь 2 с. 298

П
Падший ангел 1 с. 383
Палата № 8 1 с. 384
Палм-Бич спешл 2 с. 384
Палома 1 с. 128
Паломина 3 с. 304
Парк-авеню 1 с. 384
Патока 1 с. 384
Пенденнис 3 с. 250
Пенициллин 2 с. 208
Пикон-пунш 2 с. 385
Пиммс Кап 1 с. 124
Пина Колада 1 с. 92
Пира 1 с. 314
Писко пунш 2 с. 385
Писко сауэр 2 с. 180
Плантаторский пунш 1 с. 106
Плантация 1 с. 385
Плейбой 1 с. 385
Подходный налог 2 с. 386
Полиш кумпаньон 2 с. 386
Полковник Кентукки 1 с. 386
Полли спешл 1 с. 386
Польнь 2 с. 322
Польский мартини 1 с. 387
Помните Мэн 2 с. 224
Помпадуэр 1 с. 387
Последнее слово 2 с. 230
Поцелуй вдовы 3 с. 387
Прадо 1 с. 387
Предоставь это мне 1 с. 388
Принстон 2 с. 388
Принц Уэльский 1 с. 388
Причудливый
коктейль с джином 2 с. 388
Пунш из агавы 1 с. 389
Пунш «Рыбный дом» 2 с. 389
Пунш с шампанским 1 с. 389
Пчелные колени 2 с. 198
Пэйнкиллер 1 с. 389

Р
Рай 1 с. 390
Рамос джин физз 3 с. 236
Ред снэппер 1 с. 390
Ренессанс 1 с. 390
Ржавый гвоздь 1 с. 390
Ритц 1 с. 391
Роб Рой 1 с. 166
Роза 2 с. 391
Розовая леди 2 с. 391
Розовый джин 2 с. 391
Росита 1 с. 392
Россини 1 с. 122
Русский весенний
пунш 2 с. 200

С
Сады Кэррол 3 с. 392
Сазерак 2 с. 214
Сайдкар 2 с. 204
Саммит 1 с. 392
Сангритта 1 с. 392
Сангрия 1 с. 393
Саратога 1 с. 393
Сатурн 2 с. 393

Сауэр «Башни Фолти» 2 с. 394
Сауэр «Тринидад» 3 с. 394
Сбальято 1 с. 394
Свадебные колокола 2 с. 394
Свизл
«Королевский парк» 1 с. 395
Седьмое небо 1 с. 395
Секс на пляже 1 с. 395
Сен-Круа-ром-фикс 1 с. 395
Сингапурский слинг 1 с. 136
Синий блейзер 3 с. 268
Склон 2 с. 396
Скорпион 1 с. 396
Сладкий шалфей
и ананас 2 с. 396
Смерть в Венеции 1 с. 116
Секс после полудня 3 с. 244
Смокинг 3 с. 242
Смородиновый бирр 1 с. 312
Совершенная леди 1 с. 118
Сойер о Шампань 3 с. 396
Соленый пес 1 с. 397
Сомбреро 1 с. 397
Сотолон 2 с. 326
Спитфайер 1 с. 397
Стандарт 2 с. 397
Старая площадь 2 с. 220
Старый континент 1 с. 316
Старый кубинец 2 с. 210
Сухой мартини 1 с. 104
Сьюзи Тейлор 1 с. 398

Т
Тайна Бри 2 с. 398
Тампико 1 с. 398
Текила санрайз 1 с. 398
Терновник 2 с. 399
Тигровый хвост 1 с. 399
Тинто де Верано 1 с. 399
Типперэри 3 с. 399
Ти пунш 1 с. 90
Тихий шторм 2 с. 400
Том и Джерри 3 с. 400
Том Коллинз 1 с. 100
Тоник колд брю 1 с. 284
Тореадор 1 с. 400
Торонто 2 с. 400
Тоскано 1 с. 401
Трильб № 1 1 с. 401
Трокадеро 2 с. 324
Тропическое
шампанское 1 с. 401
Туннель 1 с. 401
Тъма и буря 1 с. 154

У
Удар быка 3 с. 402
Удар Кэмерона 1 с. 402
Ураган 2 с. 402
Устрица прерии 3 с. 402
Усы сатаны 1 с. 403

Ф
Физз с горечавкой 2 с. 318
Физз с терновым
джином 1 с. 403

Физз «Утреннее
сияние» 2 с. 403
Фин-а-лэ 1 с. 310
Фиолетовый туман 1 с. 282
Фламинго 1 с. 403
Флип с портвейном 2 с. 404
Флорида 1 с. 404
Флоридита 2 с. 404
Фог-каттер 3 с. 404
Форд 2 с. 405
Французская
горничная 1 с. 405
Французский
весенний пунш 1 с. 405
Французский мартини 1 с. 84
Французский связной 1 с. 405
Френч 75 2 с. 182
Фросбайт 1 с. 406

Х
Хайскибель 1 с. 406
Харви Волбенгер 1 с. 406
Холодный чай
с гибискусом 1 с. 286
Храбрый бык 1 с. 406
Хризантема 3 с. 407
Хулиган 1 с. 407
Хэнки Пэнки 3 с. 266

Ц
Цветок малины 1 с. 407
Цыганская королева 1 с. 407

Ч
Черная вдова 2 с. 408
Черный бархат 2 с. 408
Черный русский 1 с. 132
Чикаго физз 3 с. 252

Ш
Шартрез свизл 1 с. 408
Шелковые чулки 1 с. 408
Шерри коблер 2 с. 174
Шприц 1 с. 409
Шэмрок 3 с. 409

Э
Эгг-ног 3 с. 409
Элис Майн 3 с. 410
Эль Бурро 1 с. 410
Эль Диабло 1 с. 164
Эль Мариачи 3 с. 410
Эль Президенте 2 с. 228
Эспрессо мартини 2 с. 212
Эстес 1 с. 410

Ю
Южная сторона 2 с. 202
Юпитер 3 с. 411

Я
Яблочный восход 1 с. 411
Ядерный дайкири 2 с. 411
Ямайский мул 1 с. 411
Японский 3 с. 256

УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

СПИРТЫ, СПИРТНЫЕ НАПИТКИ И ЛИКЕРЫ

A

Agavero c. 373, 410
Amaro Averna c. 341
Amaro Cora c. 338
Amaro Montenegro c. 366
Amaro Nardini c. 392
Amer Picon c. 135, 265, 385
Amontillado c. 175, 255, 340
Angostura c. 81, 107, 135,
137, 145, 147, 157, 167, 169,
181, 211, 221, 241, 249, 257,
261, 271, 273, 336, 338, 340,
343, 344, 349, 351, 352,
357, 360, 361, 362, 363, 363,
366, 367, 369, 379, 380, 382,
383, 384, 386, 387, 388, 391,
393, 394, 395, 396, 399,
407, 410, 411
Aperol c. 99, 341, 349, 364

B

Baileys c. 340
Benedictine c. 137, 207, 217,
221, 339, 346, 363, 375,
378, 386, 387, 405, 407
Blue Curacao c. 353
Byrrh c. 313, 343

C

Campari c. 99, 103, 117, 121,
139, 259, 348, 392, 394,
398, 401, 406
Carpano Antica
Formula c. 347
Chambord c. 85, 345, 357,
363, 377, 395
Chartreuse зеленый c. 231,
343, 362, 399, 408, 409,
411
Chartreuse желтый c. 239,
271, 329, 346, 356, 361,
387, 397
Crémant d'Alsace c. 315
Crème de cacao blanc
c. 367, 373, 406
Crème de cacao brun c. 324,
332, 341, 408

Crème de cassis c. 153, 165,
201, 313, 316, 361, 369,
405, 411
Crème de violette c. 193
Cynar c. 342, 375

D

Dolin rouge c. 325
Drambuie c. 363
Dubonnet rouge c. 338,
342, 361, 372, 394

F

Fernet Branca c. 267

G

Galliano c. 345, 363, 406
Guignolet c. 321

K

Krupnik c. 387
Kummel c. 410

L

Lillet blanc c. 177, 195, 249,
336, 367

M

Maraschino c. 193, 197, 231,
241, 243, 261, 265, 342,
347, 352, 355, 360, 367,
370, 381, 387, 388, 389,
391, 392, 393, 395, 396
Mezcal c. 382

P

Parfait Amour c. 411
Pedro ximénez c. 404
Pernod c. 323, 399
Peychaud's c. 215, 221, 253,
349, 375
Picon Club c. 325, 331
Pimento Dram c. 380
Pimm's N° 1 c. 125
Pineau des Charentes c. 317,
387
Pisco c. 181, 385

S

Southern Comfort c. 336
Suze c. 195

T

Triple Sec c. 89, 111, 113,
119, 137, 173, 187, 205, 229,
241, 247, 261, 317, 340,
345, 349, 355, 358, 359,
360, 363, 364, 365, 366,
367, 369, 371, 372, 373,
374, 375, 376, 378, 382,
383, 386, 389, 391, 398,
404, 407

V

Velvet Falernum c. 113,
273, 343, 369, 393, 405,
408, 411
Абрикосовый крем c. 251,
361, 374, 375, 379, 381,
388, 390, 396, 400, 403

A

Абрикосовый ликер c. 345,
374
Абсент c. 87, 185, 215,
225, 243, 245, 247, 273,
333, 336, 341, 349, 352,
360, 375, 380, 399, 403,
407
Амаретто c. 169, 362, 372,
394, 405
Апельсиновый биттер
c. 239, 243, 255, 271, 343,
349, 351, 352, 358, 362,
364, 370, 388, 397, 401,
403, 405
Арманьяк VS c. 321, 331

Б

Барбадосский белый
ром c. 369
Барбадосский золотой
ром c. 363
Белое вино c. 153, 348,
397, 409
Белый кубинский ром
c. 81, 95, 113, 115, 197, 356,
375, 378, 381, 402
Белый мятный крем c. 161,
342, 356, 408
Белый пуэрториканский
ром c. 93, 345, 350, 353,
360, 381, 396, 404

Т

Белый
сельскохозяйственный
ром c. 91
Бурбон c. 135, 145, 149,
157, 159, 221, 225, 259,
265, 336, 338, 345, 351,
356, 365, 368, 370, 382,
386, 409

В

Вермут Punt e Mes c. 371,
392, 396
Виски c. 390
Виски ликер c. 390
Вишневый ликер c. 137,
219, 225, 350, 363, 364,
385, 394
Водка c. 85, 101, 127, 131,
133, 141, 151, 177, 201, 213,
279, 339, 340, 341, 342,
345, 349, 350, 351, 353,
354, 355, 357, 362, 363,
364, 365, 366, 372, 374,
375, 377, 380, 383, 394,
395, 397, 400, 402, 406, 407
Водка Zubrowka c. 386, 387

Г

Грейпфрутовый биттер
c. 117
Грушевый бренди Poire
Williams c. 315

Д

Джин Old Tom c. 101, 388,
405
Джин c. 101, 105, 119, 137,
139, 141, 163, 177, 179, 183,
185, 187, 189, 191, 193, 195,
199, 203, 223, 231, 235,
237, 239, 243, 247, 251,
259, 261, 267, 329, 336,
337, 338, 339, 341, 342,
343, 344, 345, 347, 348,
349, 351, 352, 353, 354,
355, 358, 359, 360, 361,
362, 366, 367, 368, 371,
374, 375, 376, 377, 379,
383, 384, 386, 388, 390,
391, 393, 394, 395, 397,
401, 403, 404, 406, 411

Джин, настоящий на чае
«Эрл Грей» с. 377

Е
Ежевичный крем с. 163,
337, 344

Ж
Желтое вино из региона
Юра с. 327

З
Зеленый мятный крем с. 373
Золотой бермудский
ром с. 343
Золотой кубинский ром
с. 229, 235, 273, 355, 362,
382, 404

Золотой пуэрториканский
ром с. 211, 371
Золотой ром с. 107, 155,
253, 384

Золотой ром Demerara
с. 371, 381, 395
Золотой ром Виргинских
островов с. 394

Золотой ром повышенной
крепости с. 273
Золотой
сельскохозяйственный
ром с. 113, 354, 387

И
Ирландский виски с. 227,
364, 399, 402, 408

К
Кальвадос с. 336, 342, 350,
351, 352, 357, 360, 364,
378, 387, 411
Кашаса с. 97
Киш с. 338, 391
Клубничный крем с. 366
Коньяк с. 85, 143, 147, 161,
205, 207, 215, 221, 241,
249, 257, 311, 317, 338, 339,
346, 349, 350, 352, 360,
361, 367, 369, 370, 372,
373, 378, 380, 381, 383,
385, 389, 391, 392, 393,
396, 397, 400, 404, 405

Кофейный ликер с. 133,
151, 213, 340, 378, 406
Красное вино с. 153, 321,
343, 354, 382, 393, 399
Красный вермут с. 121,
135, 139, 167, 217, 219,
221, 223, 225, 229, 255,
259, 261, 265, 267, 271,
343, 344, 352, 353, 356,
359, 360, 363, 364, 367,
375, 380, 383, 384, 386,
392, 394, 399, 401, 403,
404, 410
Красный портвейн с. 253,
338, 359, 368, 370, 388,
389, 404

Л
Лаймовый кордиал с. 358
Ликер горечавки с. 319,
329
Ликер из шалфея с. 396
Ликер из маракуйи с. 377
Лимонная водка с. 89,
374, 398

М
Мадера сухая с. 345
Малиновый бренди с. 373
Малиновый крем с. 373
Малиновый ликер с. 350,
408
Миндальный ликер с. 383
Мятный ликер с. 383

О
Ореховый ликер с. 370

П
Персиковый крем с. 119,
349, 351, 381, 389, 395,
397
Польская водка с. 387
Просекко с. 83, 99, 117,
123, 394, 397, 407
Пряный ром с. 95, 411

Р
Ржаной виски с. 131, 135,
143, 167, 215, 249, 259,
271, 337, 341, 342, 343,

344, 347, 353, 356, 362,
363, 366, 371, 375, 382,
384, 388, 392, 394, 396,
400, 407

Ром повышенной
крепости с. 371, 411

С
Светлое пиво с. 379
Сидр брют с. 159, 327, 357
Сладкий вермут с. 350
Стаут с. 408
Сухой Curaçao с. 325, 356,
367, 378, 380, 383, 384,
388, 396, 403
Сухой вермут с. 105, 191,
223, 229, 243, 261, 337,
338, 340, 342, 343, 344,
352, 353, 356, 360, 364,
366, 367, 370, 379, 386,
388, 391, 392, 399, 401,
403, 405, 407, 409, 411

Т
Текила с. 111, 165, 173, 305,
392, 398
Текила Anejo с. 385
Текила Blanco с. 129, 344,
370, 372, 375, 376, 378,
387, 389, 392, 397, 400,
406, 410
Текила Reposado с. 165,
364, 373, 378, 379, 382,
396, 401, 408, 410
Терновый джин с. 125, 237,
336, 361, 379, 403
Торфяной виски с. 209, 368

Ф
Флотский ром с. 389

Х
Херес Fino с. 347, 370, 390

Ш
Шампанское с. 109, 117,
147, 153, 175, 183, 201, 211,
235, 245, 313, 338, 341,
349, 356, 357, 364, 366,
369, 373, 377, 379, 388,
389, 391, 396, 401, 405, 408

Шотландский виски с. 167,
209, 217, 219, 249, 263,
269, 344, 349, 372, 386,
402, 403, 410

Я
Ямайский белый
ром повышенной
крепости с. 411
Ямайский золотой
ром с. 113, 273, 343, 350,
354, 363, 369, 371, 379,
380, 381, 385, 389, 400,
402, 408, 409

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

С
Cordial из цветов
бузины с. 338, 340, 364,
376

А
Ананасовый сироп с. 346,
367, 385, 395

Б
Безалкогольная горькая
содовая с. 277
Безалкогольное
пиво с. 293

В
Ванильный сироп с. 373,
377, 394

Г
Газированная вода с. 81,
99, 101, 121, 129, 145, 179,
183, 203, 237, 253, 289,
295, 299, 301, 311, 319,
323, 325, 337, 339, 346,
347, 348, 357, 359, 360,
362, 373, 381, 384, 385,
389, 403, 404, 409
Горячая вода с. 263, 269,
400
Грейпфрутовая
газированная вода с. 129

Ж

Желтый сироп манго
с. 348

И

Имбирное пиво с. 131,
155, 165, 297, 358, 405,
410, 411
Имбирный сироп с. 99
Имбирный эль с. 143, 347,
358, 398

К

Кола с. 95, 375
Коричный сироп с. 273
Кофе колд брю с. 285

Л

Лаймовый кордиал с. 358
Лимонад с. 125, 295, 392,
399

М

Малиновый крем с. 373
Малиновый сироп с. 337,
342, 344, 349, 382, 391
Манговое пюре с. 410
Минеральная вода с. 87,
336, 359

Р

Розовая вода с. 307

С

Сироп Grenadine с. 107,
137, 185, 229, 273, 336,
338, 341, 349, 350, 352,
355, 356, 357, 359, 360,
368, 374, 376, 379, 381,
382, 384, 385, 387, 388,
391, 398, 402, 403, 404,
407
Сироп из маракуйи с. 350,
393, 401

Т

Тоник с. 99, 285, 305, 398

Ф

Флердоранжевая
вода с. 237, 285, 336

БАКАЛЕЯ

А

Абрикосовый
конфитюр с. 355
Апельсиновый джем с. 376

В

Ванильный сироп с. 373,
377, 394
Ванильный сахарный
сироп с. 380
Вустерский соус с. 141,
279, 291, 372, 379, 390,
402

Г

Гвоздика с. 354
Гибискус сушеный с. 287
Говяжий бульон с. 402

З

Засушенная роза с. 307

К

Кленовый сироп с. 338,
351, 371
Кокосовый крем с. 93, 293,
353, 389, 400, 410
Коктейльная вишня с. 93,
101, 107, 135, 137, 167, 183,
193, 197, 225, 231, 265,
293, 336, 342, 343, 344,
353, 357, 360, 364, 371,
375, 380, 381, 387, 391,
393, 396
Копченая паприка с. 410
Коричневый сахар с. 354
Кофе (в зернах) с. 213
Кофе (эспрессо или лунго)
с. 213, 227

М

Мандариновый
конфитюр с. 348
Мед с. 85, 97, 111, 263
Медовый сироп с. 201, 211,
235, 341, 348, 349, 362,
380, 381
Мускатный орех с. 249,
337, 345, 346, 354, 359,

370, 380, 389, 390, 393,
396, 400, 404, 406, 409

О

Оливки с. 105, 141, 352,
354, 409
Оливковый рассол с. 354

П

Перец с. 141, 279, 372, 379,
390, 392, 402
Перец птичий глаз с. 350,
410
Персиковый сироп с. 319
Порошок чили с. 291

Р

Розовый перец с. 99

С

Сахар (кубики) с. 145, 147,
338, 362, 384
Сахар (песок) с. 91, 393,
400, 409
Сахарный сироп с. 81, 83,
87, 97, 101, 115, 119, 123,
127, 149, 157, 159, 163, 165,
175, 179, 181, 183, 187, 189,
197, 199, 201, 203, 211, 213,
215, 227, 235, 237, 245,
249, 251, 253, 269, 281,
287, 289, 295, 297, 301, 307,
321, 327, 336, 339, 340,
343, 344, 345, 346, 347,
348, 349, 350, 351, 353,
354, 355, 356, 357, 358,
359, 361, 363, 366, 368,
370, 371, 373, 374, 377, 379,
380, 381, 382, 386, 388,
389, 395, 397, 398, 400,
401, 403, 404, 405, 410
Сельдерейная соль с. 141,
279, 372, 379, 390
Сироп агавы с. 111, 173,
303, 305, 376, 382, 396,
397, 410
Соль с. 392, 402

Т

Табаско с. 141, 279, 291,
372, 379, 390, 392, 402

Ф

Флёр-де-сель с. 129, 173,
376, 397

Ч

Чай «Эрл Грей» с. 287,
377
Черный чай с. 389

Ш

Шисо с. 362

СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

А

Ананас с. 85, 91, 107, 137,
293, 303, 343, 345, 348,
353, 368, 377, 385, 388,
395, 396, 408
Ананасовый сок с. 85, 93,
99, 107, 130, 293, 303, 337,
343, 345, 348, 353, 358,
363, 367, 368, 374, 378,
381, 384, 385, 389, 393,
400, 408
Апельсин с. 89, 99, 103,
117, 121, 125, 139, 145,
147, 167, 169, 175, 185,
223, 229, 255, 259, 261,
267, 277, 285, 336, 343,
346, 347, 351, 354, 366,
383, 386, 389, 393, 394,
395, 398, 399, 402, 403,
404, 406
Апельсиновый сок с. 103,
107, 109, 185, 219, 223,
277, 295, 336, 338, 339,
341, 343, 347, 348, 350,
351, 353, 357, 363, 364,
365, 370, 371, 382, 383,
384, 385, 386, 389, 390,
392, 394, 395, 396, 398,
399, 401, 402, 403, 404,
406, 411
Арбуз с. 301, 348

Б

Базилик с. 189, 307, 345,
377, 386, 394, 401
Банан с. 340

В

Ванильное
мороженое с. 396

Г

Гранат с. 370, 394
Гранатовый сок с. 281
Грейпфрут с. 305, 345, 398
Грейпфрутовый сок с. 113, 129, 197, 273, 306, 338, 344, 345, 360, 361, 367, 371, 381, 381, 384, 386, 395, 397, 404, 406
Грушевый сок с. 315

Е

Ежевика с. 163, 165, 283, 297, 377

Ж

Жидкие сливки с. 151, 227, 230, 337, 341, 342, 346, 363, 373, 378, 380, 390, 406, 408, 409

И

Имбирь с. 209, 297, 392, 411

К

Клубника с. 123, 125, 283, 345, 366, 369, 393, 400
Клубничное пюре с. 123
Клубничный крем с. 366
Клубничный сок с. 369
Клюквенный сок с. 89, 283, 340, 345, 347, 351, 365, 370, 380, 395, 410
Кориандр с. 281
Корица с. 263, 273, 354
Красный апельсин с. 219, 295, 348, 376
Кумкват с. 355, 386

Л

Лайм с. 91, 95, 97, 99, 111, 113, 115, 127, 129, 131, 155, 165, 173, 251, 291, 343, 346, 351, 355, 358, 359, 362, 365, 366, 369, 372, 374, 378, 379, 380, 381, 387, 395, 398, 400, 404, 408, 410, 411
Лаймовый сок с. 81, 87, 89, 99, 107, 111, 113, 115, 129, 131, 165, 173, 181, 197, 203, 211, 231, 235, 237, 251, 273, 281, 291, 293, 295, 297, 299, 301, 303, 305, 339, 340, 343, 345, 346, 350, 355, 356, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 365, 366, 369, 371, 372, 373, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 386, 387, 392, 395, 396, 398, 400, 402, 403, 404, 405, 406, 408, 410, 411
Лимон с. 101, 105, 121, 125, 141, 143, 157, 163, 175, 177, 179, 183, 195, 199, 201, 209, 209, 215, 217, 221, 241, 243, 247, 257, 263, 269, 271, 279, 340, 347, 348, 351, 357, 358, 359, 366, 375, 378, 382, 389, 390, 393, 396, 399, 403, 409
Лимонный сок с. 101, 119, 130, 141, 157, 159, 163, 169, 179, 183, 187, 189, 191, 193, 199, 201, 205, 209, 237, 241, 247, 253, 263, 279, 295, 317, 319, 321, 323, 325, 327, 329, 336, 337, 339, 341, 343, 344, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 355, 356, 357, 358,

359, 360, 361, 362, 363, 366, 367, 368, 371, 372, 374, 375, 376, 377, 378, 382, 384, 385, 387, 388, 389, 390, 391, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 401, 402, 403, 404, 405, 407, 410, 411

М

Малина с. 191, 201, 283, 287, 297, 357, 363, 373, 377, 398, 405, 408, 410
Малиновое пюре с. 350, 362, 407
Манговое пюре с. 410
Маракуйя с. 97, 373, 386
Молоко с. 380, 409
Мята с. 81, 113, 125, 149, 161, 175, 203, 211, 235, 273, 287, 289, 301, 307, 313, 340, 346, 347, 356, 358, 366, 373, 374, 375, 381, 383, 395, 405

О

Огурец с. 87, 139, 307, 339, 366, 392, 405

П

Персиковое пюре с. 83
Пюре из маракуйи с. 370, 377

Р

Розмарин с. 348

С

Сельдерей с. 141, 279, 372, 390
Сливочное масло с. 354
Сок красного
апельсина с. 348, 376
Сок личи с. 283, 400

Сок маракуйи с. 336, 374, 402
Сок юдзу с. 362

Т

Томатный сок с. 141, 279, 291, 372, 390, 392

Ц

Цедра апельсина с. 89, 117, 145, 147, 167, 185, 223, 229, 255, 261, 267, 285, 347, 349, 350, 352, 363, 364, 370, 376, 382, 391, 400, 403, 405, 407
Цедра грейпфрута с. 315, 322, 344, 397, 401
Цедра лайма с. 316, 339, 358, 361, 376, 379, 392
Цедра лимона с. 105, 143, 177, 183, 199, 215, 217, 221, 241, 243, 247, 250, 263, 269, 271, 337, 338, 340, 341, 344, 349, 353, 356, 357, 360, 361, 362, 364, 366, 367, 368, 370, 372, 374, 377, 383, 385, 386, 388, 392, 399, 407, 410

Ш

Шалфей с. 303, 396

Я

Яблоко с. 355, 362, 373, 384, 393
Яблочный сок с. 323
Яблочный сок
с мякотью с. 289, 340, 349, 355, 357, 373, 375, 376, 377, 384, 387, 401
Яйцо с. 119, 157, 169, 179, 181, 187, 191, 237, 249, 253, 307, 321, 323, 345, 370, 400, 404

БЛАГОДАРНОСТИ

КОМАНДА LIQUID LIQUID БЛАГОДАРИТ:

Тома Жирар

Фрэнка Оду

Грегори Клет

Лори Винчигерра

Селин Билли

Александра Винтье

Frédérique et Frédéric Lapierre (декор)

Лори Фуэн из агентства La Mouette

Анну-Лору Ламперье

Натали и Фанфан из Poisson Rouge

Александра Боваль

Мари Лебретон

Мелани Пузе

Компанию Luigi Bormioli (бокалы)

Ресторан Dersou

(21, улица Сен-Николя, 75012 Париж,
фотографии на с. 66–69)

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

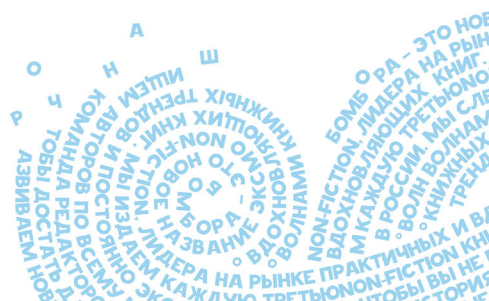
Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261



Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



УДК 641.87
ББК 36.991
И86

Le grand cours de cocktails
Liquid Liquid: Jérémy Auger, Thierry Daniel, Eric Fossard, Illustrator: Philippe Lévy
Le grand cours de cocktails© Hachette-Livre (Hachette Pratique), 2022

Перевод с французского Эльвиры Веселковой

И86 **Искусство** Коктейля. 400 рецептов : практический курс бармена / Жерми Оже, Тьерри Даниэль, Эрик Фоссар, Оливье Рено ; [перевод с французского Э. Веселковой]. — Москва : Эксмо, 2024. — 432 с. : ил. — (Коктейли. Теория и практика).

ISBN 978-5-04-177678-7

Коктейль возник как модное явление, но очень быстро приобрел другой статус. Сегодня его можно дегустировать как в специализированных барах, так и на террасах кафе и даже за столиками некоторых ресторанов. Более того, коктейль все заметнее вторгается к нам домой. И неояфиты, и любители уже не стесняются предлагать своим гостям его в качестве аперитива. Тем не менее для того, чтобы приготовить хороший коктейль, необходимо заручиться правильными рецептами, овладеть простыми, но эффективными приемами, знать, какие ингредиенты использовать. Существует немало вопросов, которые мы можем задать сами себе, прежде чем приступить к практике. И ответы на многие из них есть в этой книге. Она предназначена как для новичков, которые желают «познать», но не особо перегружать себя, так и для опытных любителей, которые найдут советы и темы для размышлений, чтобы продвинуться дальше в практике создания коктейлей.

УДК 641.87
ББК 36.991

ISBN 978-5-04-177678-7

© ИП Пухов, перевод, верстка, оформление, 2023
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КОКТЕЙЛИ. ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

**Оже Жереми
Даниэль Тьерри
Фоссар Эрик
Рено Оливье**

**ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ
400 РЕЦЕПТОВ
ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС БАРМЕНА**

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Редакторы *Н. Кузнецова, М. Лунина*
Художественный редактор *Е. Пуговкина*
Корректор, технический редактор *Н. Лазариди*
Макет, верстка, обложка, препресс *А. Бельтиков*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

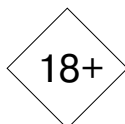
ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Фидуцый: «ЭКСМО» АКБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 кабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Демірзасовский жол., 3-а, литер Е, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 19.09.2023.
Формат 72х94¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,84.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-04-177678-7



хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
 breadsalt.publisher



**ЧИТАЙ
ГОРОД**



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru
ЛитРес:
Далее следуйте по пути



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

ПОЛНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО,
которое поможет овладеть навыками бармена

ИСКУССТВО КОКТЕЙЛЯ

Эта книга предназначена как для новичков, так и для опытных любителей, которые найдут темы для размышлений, чтобы продвигнуться дальше в практике создания коктейлей.

Изучите секреты каждой из десяти основных техник, следуйте советам и подсказкам профессиональных барменов, чтобы создавать свои коктейли, от самых простых до оригинальных.

- Основные приемы шаг за шагом
 - Обзор необходимых ингредиентов для создания идеального бара
 - 100 рецептов классических коктейлей трех уровней сложности с иллюстрациями
 - Наглядное пособие с 300 дополнительными рецептами
- + Новое: рецепты стопроцентных французских коктейлей!

От команды LIQUID LIQUID
Жереми Оже, Тьерри Даниэль, Эрик Фоссар
в сотрудничестве с Оливье Рено

ФОТОГРАФИИ
Филипп Леви



хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
 breadsalt.publisher