

Домашняя еда №12, 2013

Коктейли

для настоящих мужчин



16+

Коктейль с водкой и соком лайма

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл водки, сок 1/4 лайма (10 мл), свежемолотый черный перец.

Посуда: бокал шот, барная ложка.

В бокал налить томатный сок, затем аккуратно по барной ложке влить водку. Сверху выжать сок из лайма. Посыпать коктейль свежемолотым перцем и сразу подавать.



Отвертка

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл водки, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока, пищевая лед, долька апельсина для оформления.

Посуда: бокал хайбол или коллинз, соломинка для коктейля.

Хайбол наполовину наполнить кубиками пищевого льда, влить водку. Дополнить свежевыжатым процеженным соком. Украсить долькой апельсина, подавать с соломинкой.

Первое упоминание об этом популярном коктейле можно найти в журнале «Тайм» за 1949 год. Считается, что своим появлением коктейль обязан американским нефтяникам, работавшим в Иране. Они тайком подливали водку в апельсиновый сок, перемешивая напиток отвертками, откуда и пошло название.

В классическом напитке на 1 часть водки берут 2 части сока, но есть более легкий рецепт, в котором соотношение водки и сока составляет 3:1, а также варианты «на любителя» - мексиканская с текилой, с медовым пивом, имбирным ликером, ромом и виски.





Коктейль «Черный русский»

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл водки, 20 мл ликера «Калуа», пищевой лед.
Посуда: бокал олд фешн, барная ложечка.

Бокал наполнить наполовину кубиками льда, влить водку и ликер. Подавать с ложечкой для перемешивания.

Коктейль «Черный русский» появился в Брюсселе в 1949 году и считается родоначальником смешанных напитков, в состав которых входит кофе. Хорошо пьется в теплые летние ночи и после ужина.

«Калуа» (Kahlua) - мексиканский кофейный ликер крепостью 20-36°, от ямайского ликера «Тиа Мария» отличается более густой консистенцией и меньшим содержанием сахара.

Коктейль «Белый русский»

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл ликера «Калуа», 60 мл водки, 15 мл сливок, пищевой лед, коктейльная вишенка для украшения.
Посуда: бокал олд фешн, барная ложечка.

Бокал наполнить наполовину кубиками льда, влить водку и ликер, затем сливки. Подавать с ложечкой для перемешивания.

«Белый русский» - одна из разновидностей коктейля с кофе, особенно популярным напиток стал после выхода фильма «Большой Лебовски».



«Кровавая Мери»

Ингредиенты на 1 порцию: 100 мл томатного сока, 50 мл водки, 10 мл сока лимона, 2 г (2-3 капли) соуса табаско, пищевой лед, листочки сельдерея или базилика, томаты черри или кружок лайма для оформления.

Посуда: стакан олд фешн, соломинка для коктейля.

В шейкер положить 3-4 кубика льда, влить томатный и лимонный сок, водку, добавить табаско, взбить. Перелить коктейль в стакан, украсить листочками сельдерея, томатами черри, нанизанными на деревянную шпажку, или кружком лайма. Подавать с соломинкой. Сверху коктейль можно посыпать свежемолотым перцем.



«Джин физ»

Ингредиенты на 1 порцию: 40 мл джина, 10 мл сахарного сиропа, 30 мл сока лимона, содовая, колотый лед, кружочки лимона или коктейльные вишенки для украшения.

Посуда: бокал хайбол или коллинз, соломинка для коктейля, барная ложечка.

Стакан наполнить наполовину колотым льдом, влить джин, сироп и сок лимона. Дополнить содовой (50-70 мл), перемешать ложечкой. Край бокала украсить кружочком лимона или коктейльной вишенкой. Подавать с соломинкой.

По другому варианту приготовления шейкер наполняют льдом, вливают джин, сироп и сок лимона, энергично перемешивают. Разливают в бокал со льдом, дополняют содовой и подают.

В состав коктейлей часто входит сахарный сироп. Заменять его сахаром нежелательно: неравномерно растворяясь, он ухудшает вкус напитка. Для приготовления сиропа для коктейлей влить в кастрюльку 1 стакан воды, прогреть, всыпать по 1/2 стакана обычного и тростникового сахара, прогревать на среднем огне, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Довести до кипения и снять с огня, процедить в бутылку и хранить в холодильнике. Сироп можно ароматизировать, добавив при варке палочки корицы или ванили, бутоны гвоздики, цедру.





Коктейль «Американо»

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл биттера «Кампари», 30 мл красного сладкого вермута, содовая, долька лимона или лайма для украшения, пищевой лед.

Посуда: стакан олд фешн, барная ложечка.

В бокал положить 4-5 кубиков льда, влить вермут и биттер. Дополнить бокал содовой, аккуратно перемешать барной ложечкой, украсить долькой лимона и подавать.

Культовый коктейль «Американо» появился в 60-х годах XIX столетия и изначально назывался «Милан-Торино» (ингредиенты были из этих городов). Но однажды Гаспар Кампари, бармен, придумавший коктейль, увидел американских туристов, которые с удовольствием распивали его напиток. Чтобы показать радушие, бармен дал коктейлю новое название. Кстати, «Американо» - первый коктейль, который заказал Джеймс Бонд в книге Яна Флеминга.

«Негрони»

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл биттера «Кампари», 20 мл красного вермута, 20 мл джина, пищевой лед, кружок апельсина.

Посуда: стакан тумблер (рокс), соломинка и ложечка (палочка) для коктейлей.

Стакан наполнить наполовину кубиками льда, влить биттер, вермут и джин, перемешать барной ложкой.

Кружок апельсина нанизать на шпажку, опустить в стакан с коктейлем. Подавать с соломинкой и палочкой для коктейля.

Первое документальное упоминание об этом коктейле датируется 1947 годом, хотя считается, что изобретен он в 1919 году благодаря флорентийскому аристократу Камилло Негрони. После военной школы тот отправился на побывку в Америку, где графу очень понравился вкус джина, но совершенно не понравился принятый сухой закон. Заказывая уже в флорентийском кафе коктейль «Американо», Негрони попросил добавить вместо содовой джин, так и появился напиток, который сегодня считается барной классикой.



Коктейль «Клуб джентльменов»

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл бренди, 20 мл белого вермута, 30 мл джина, содовая, пищевой лед.

Посуда: стакан олд фешн, барная ложечка.

Бокал наполнить наполовину кубиками льда. Влить джин, бренди и вермут, аккуратно перемешать барной ложечкой. Дополнить стакан содовой и подавать.

Земляничный бренди

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл земляничного ликера, 50 мл бренди, пищевой лед, цедра лимона для оформления.

Посуда: стакан олд фешн, барная ложечка, соломинка.

Стакан наполнить на 2/3 кубиками льда, влить ликер, бренди, перемешать палочкой для коктейля.

Украсить полосками лимонной цедры. Подавать с соломинкой.



«Гибсон»

Ингредиенты на 1 порцию: 60 мл джина, 10 мл сухого вермута, пищевой лед, сладкие луковичы для оформления.

Посуда: бокал для мартини.

В шейкер влить джин и вермут, всыпать колотый лед, тщательно перемешать. Процедить в бокал, украсить сладкими маринованными луковичками, нанизанными на шпажку, и подавать.

Коктейль появился в Нью-Йорке во времена сухого закона и был назван в честь американского художника Чарльза Дана Гибсона, любимым напитком которого был мартини с джином.



Абсент

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл абсента, 60 мл холодной воды, 1 кусочек тростникового сахара.

Посуда: стопка, ложка для абсента.

1-й способ: налить в стопку абсент, на край положить специальную ложку, на нее - кусочек сахара. Тонкой струйкой, через сахар в ложке, влить холодную воду. Как только сахар растворится, быстро перемешать.

2-й способ: абсент влить в стопку через кусочек сахара, лежащий на специальной ложечке. Поджечь сахар, накапать получившуюся карамель в абсент. Затем разбавить водой, перемешать.

Сладкая вода смягчает горький вкус абсента. Также перебить горький вкус абсента помогает долька лимона или лайма.

«Зеленая фея»

Ингредиенты на 1 порцию: 10 мл серебряной текилы, 20 мл абсента, 10 мл сока лимона, колотый лед, дольки лимона для оформления.

Посуда: бокал шутер, барная ложечка, соломинка.

Шутер наполнить колотым льдом, влить текилу, абсент и сок лимона. Аккуратно перемешать барной ложечкой. Украсить дольками лимона в виде «крылышек» феи. Подавать с соломинкой.

Напиток, подобный абсенту, - алкоголь с горькой полынью, готовили задолго до того, как он получил свое название (XVIII в.) и снискал любовь французской богемы (XIX в.). Есть документы, свидетельствующие, что древние египтяне использовали подобные настойки как лекарственное средство.

В наши дни абсент не принято пить в чистом виде как основной напиток. Обычно его подают до обеда в качестве аперитива в объеме не более 30 мл, разбавляя водой, сахарным сиропом или тоником. Бутылки с абсентом ставить на стол не принято.



Коктейль «Мятный»

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл мятного ликера, 20 мл биттера «Кампари», 50 мл ликера «Калуа», 20 мл ликера «Бейлис».

Посуда: стопки (шутеры), бокал для мартини, соломинка.

Ликеры «Калуа» и «Бейлис» налить в стопки. В бокал для мартини влить биттер, затем мятный ликер. Поджечь и сразу влить ликеры из стопок. Пить немедленно через соломинку.



Подобным образом можно подать абсент: влить в бокал для мартини, поджечь, влить ликеры «Бейлис» и «Блю кюрасо». Пить сразу же через соломинку.



«Самбука с мухами»

Ингредиенты на 1 порцию: 20-30 мл самбуки, 3 кофейных зернышка.

Посуда: бокал для коньяка, стакан олд фешн, блюдце, соломинка для коктейлей, салфетка.

Салфетку проколоть соломинкой, положить на блюдце. На дно кофейного бокала положить кофейные зернышки, влить самбуку, установить на стакан олд фешн. Самбуку поджечь и дать ей прогореть около 30 секунд, бокал при этом держать за ножку и понемногу прокручивать, чтобы он не перегрелся и не лопнул.

После самбуку перелить в стакан, а коньячный бокал перевернуть на блюдце с салфеткой. Быстро втянуть через соломинку ароматные пары и залпом выпить ликер. Кофейные зернышки разгрызть.

Самбука - итальянский сладкий анисовый ликер крепостью 38-42°. Классическая самбука бесцветна, но в продаже можно встретить ликер темного (черная самбука) и красного цвета. По традиции напиток подают горящим, с кофейными зернышками, но многие предпочитают пить самбуку хорошо охлажденной, практически замороженной, в таком же охлажденном бокале.

Коктейль

«Самбука с моккой»

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл серебряной текилы, 10 мл самбуки, 3 кофейных зернышка.

Посуда: бокал для мартини, соломинка.

На дно бокала положить кофейные зернышки, влить текилу, затем самбуку. Поджечь и сразу пить через соломинку.

Коктейль из вермута

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл сладкого вермута, 100 мл апельсинового сока, 20 мл апельсинового ликера, 10 мл сока лимона, пищевой лед, долька апельсина.

Посуда: высокий стакан, барная ложечка, соломинка для коктейлей.

Стакан наполнить наполовину кубиками льда, влить сок лимона, вермут и апельсиновый ликер. Дополнить апельсиновым соком, аккуратно перемешать, украсить долькой апельсина и сразу подавать с соломинкой.

Коктейль «Шартрез»

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл апельсинового сока, 30 мл ликера «Желтый шартрез», 10 мл сока лайма, 100 мл горького лимонада, пищевой лед.

Посуда: высокий стакан, барная ложечка, соломинка для коктейлей.

Стакан наполовину наполнить колотым льдом, влить апельсиновый сок и ликер. Добавить сок лимона, дополнить стакан лимонадом, аккуратно перемешать. Украсить кружочком лайма или долькой апельсина. Подавать с соломинкой.



Арбузный мохито

Ингредиенты на 1 порцию: 60 мл белого рома, 120 г мякоти арбуза, 1/2 лайма, 1-2 веточки мяты, 1 ст.ложка сахара, 1/2 стакана пищевого льда.

Посуда: широкий стакан, барная ложечка, соломинка для коктейлей.

Листочки мяты отделить от стеблей, промыть, обсушить, выложить в стакан, добавить нарезанный небольшими кусочками лайм, всыпать сахар, размять барной ложечкой (или небольшим пестиком) до выделения сока.

Добавить нарезанную небольшими ломтиками мякоть арбуза, немного размять. Выложить лед, влить ром, аккуратно размешать ложечкой. Подавать с соломинкой.

Ягодный мохито

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл светлого рома, 20 мл ягодного ликера (сиропа), 2-3 ягоды клубники, 1 лайм, 1/2 апельсина, 2-4 ягоды черники или голубики, 4 веточки мяты, 2 маленьких ломтика арбуза, 100 мл содовой, 4-5 кубиков льда.

Посуда: высокий стакан, барная ложечка, соломинка для коктейлей.

В стакан выложить листочки мяты, влить ликер, размять барной ложечкой, чтобы листочки начали выделять сок. Ягоды клубники, лайм, апельсин и 1 ломтик арбуза нарезать небольшими кусочками, выложить в стакан вперемешку с кубиками льда. Влить ром, дополнить содовой. Край бокала украсить оставшейся долькой арбуза и кружочком апельсина. Подавать с соломинкой.



«Ураган»

Ингредиенты на 1 порцию: по 40 мл темного и светлого рома, по 60 мл апельсинового сока и сиропа маракуйи, 10 мл лимонного сока, 10 мл сока лайма, 5 мл биттера «Ангостура», пищевой лед, ломтики ананаса и коктейльная вишенка для украшения.

Посуда: бокал харрикейн, зонтик на шпажке, соломинка для коктейля.

В шейкер всыпать 1/2 стакана колотого льда, влить все напитки, энергично перемешать. Бокал наполнить наполовину кубиками льда, процедить коктейль. Украсить зонтиком на шпажке, на которую нанизаны ломтики ананаса и вишенка. Подавать с соломинкой.

Коктейль появился в начале 40-х годов прошлого века в Новом Орлеане. В то время на складах скопилось большое количество рома, потерявшего популярность и дававшегося барам в «нагрузку» к виски. Чтобы избавиться от напитка, бармен Пат О-Бриен стал смешивать ром с соками из тропических фруктов. Ну а название коктейль получил благодаря оказываемому действию - от нескольких таких «Ураганов» посетителя «уносило».

«Гордость Ямайки»

Ингредиенты на 1 порцию: 15 мл кофейного ликера «Калуа», 15 мл сливочного ликера «Бейлис», 15 мл темного рома.

Посуда: высокая стопка, соломинка, барная ложечка.

В стопку влить кофейный ликер, затем аккуратно по барной ложке, чтобы напитки ложились слоями, влить сливочный ликер и ром. Подавать с соломинкой.

Коктейль «Ямайка»

Ингредиенты на 1 порцию: 530 мл светлого рома, 10 мл вишневой настойки, 10 мл лимонного сока, 1/2 бокала колотого льда, 2 дольки лимона, сахар.

Посуда: бокал для мартини, соломинка.

Из дольки лимона выжать сок, смазать им край бокала, окунуть в емкость с сахаром, чтобы получилась кромка, излишки сахара стряхнуть.

В шейкер всыпать лед, влить ром, настойку и лимонный сок, энергично потрясти. Процедить в подготовленный бокал, украсить долькой лимона и подавать с соломинкой.



«Лонг Айленд Айс Ти»



Ингредиенты на 1 порцию: 15 мл апельсинового ликера «Трипл Сек» («Куантро»), 15 мл белого рома, 15 мл джина, 15 мл водки, 15 мл серебряной текилы, 30 мл черного чая, 30 мл лимонного сока, 2-3 дольки мандарина, 1-2 кружочка апельсина, 1 долька лимона, 1 веточка мяты, кола, пищевой лед.
Посуда: бокалы коллинз, тумблер или хайбол, соломинка, барная ложечка.

В бокал влить лимонный сок, положить 3-4 кубика льда, кружочки апельсина и дольки мандарина. Влить по очереди остальные напитки (кроме колы), аккуратно перемешать. Дополнить бокал колой, украсить веточкой мяты и долькой лимона. Подавать с соломинкой.

По классическим барным канонам коктейль не должен содержать более 5 ингредиентов, «Лонг Айленд Айс Ти» - единственное признанное исключение. Появление этого коктейля, впрочем, как и многих других, связывают с периодом сухого закона. Несмотря на то что напиток напоминал стакан холодного чая, он содержал довольно крепкую смесь, за что сразу и полюбился посетителям.

«Куба либре»

Ингредиенты на 1 порцию: 60 мл белого рома, 10 мл сока лайма, 120 мл колы, кружочки лайма и лимона, пищевой лед.
Посуда: бокал тумблер или коллинз, барная ложечка, соломинка.

Бокал наполовину наполнить кубиками льда, положить по кружочку лайма и лимона. Влить сок лайма, ром и колу. Дополнить колотым льдом, аккуратно перемешать. Подавать с соломинкой.

Коктейль появился в 1898 году в одном из баров Гаваны. Американские солдаты добавили в кубинский ром колу, лед и дольку лайма, перед тем как выпить полученный напиток, они произнесли тост: «Да здравствует свободная Куба!» Посетители бара, ставшие свидетелями этого небольшого события, захотели попробовать такой же напиток. Ну а «Куба либре» стал одним из популярнейших коктейлей в мире.





Замороженный малиновый дайкири

Ингредиенты на 1 порцию: 25 мл коньяка, 25 мл светлого рома, 8-10 крупных ягод малины, 4-5 капель сиропа гренадин, 10 мл сока лайма, ягоды или фрукты, листочки мяты для украшения, 2-3 кубика льда.

Посуда: бокал для маргариты, соломинка.

В чашу блендера выложить кубики льда и замороженную малину, измельчить. Влить сок лайма, сироп, коньяк и ром, перемешать на низкой скорости до получения однородной смеси.

Перелить в хорошо охлажденный бокал, край украсить кружочками фруктов или ягодами. Подавать с соломинкой.

Дайкири

Ингредиенты на 1 порцию: 40 мл сока лимона, 50 мл светлого рома, 30 г тростникового сахара, пищевой лед, долька лимона для оформления.

Посуда: бокал для мартини, соломинка.

Бокал наполнить наполовину измельченным льдом. В шейкер положить 2-3 кубика льда, влить сок лимона и ром, всыпать сахар, взбить. Процедить коктейль в подготовленный бокал, украсить долькой лимона. Подавать с соломинкой.

Дайкири - коктейль кубинского происхождения, изначальный рецепт включал в себя 3 ингредиента в определенных пропорциях: ром (9 частей), сок лайма (4 части) и сахар (1 часть). Позже появились варианты с двойной порцией рома, с ликерами, тропическими соками и даже джином.

Дайкири был любимым напитком Джона Кеннеди и Эрнеста Хемингуэя.



«Банана колада»

Ингредиенты на 1 порцию: 60 мл белого рома, 20 мл кокосового ликера «Малибу», 1 небольшой банан, 100 мл ананасового сока, ломтик ананаса, 3-4 кубика льда, мякоть кокоса и коктейльная вишенка для украшения.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка.

В чашу блендера выложить кубики льда и кусочки банана, влить ром, ликер и ананасовый сок. Перемешать на низкой скорости до получения однородной смеси.

Перелить коктейль в хорошо охлажденный бокал, край украсить ломтиками ананаса и кокоса, коктейльной вишенкой. Подавать с соломинкой.

Банановый дайкири

Ингредиенты на 1 порцию: 25 мл бананового ликера («Крем де банан»), 1/2 банана, 45 мл светлого рома, 20 мл сока лайма, 5 мл сахарного сиропа, 10 мл сливок, кружок лайма для украшения, 3-4 кубика льда.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка.

В чашу блендера выложить кусочки банана и кубики льда, измельчить. Влить ром, ликер, сок, сироп и сливки, перемешать на низкой скорости до получения однородной смеси.

Перелить коктейль в хорошо охлажденный бокал, край украсить кружочком лайма. Подавать с соломинкой.

Малиновый коктейль

Ингредиенты на 1 порцию: 4 ст.ложки замороженной малины, 50 мл розового вермута, 20 мл малинового ликера, 10 мл сока лайма, колотый лед, кружочек лайма для украшения.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка.

В чашу блендера выложить замороженные ягоды и кубики льда, измельчить. Влить вермут, ликер и сок лайма, перемешать на низкой скорости до получения однородной смеси.

Перелить коктейль в хорошо охлажденный бокал, край украсить кружочком лайма. Подавать с соломинкой.



Коктейль «Тропики»

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл биттера «Кампари», 20 мл ликера «Блю кюрасо», 30 мл серебряной текилы, 100 мл ананасового сока, 20 мл сливок, кубики льда, звездочка карамболы для украшения.

Посуда: бокал для коктейлей, барная ложечка, соломинка.

Бокал наполнить наполовину кубиками льда, влить биттер, сверху аккуратно по ложке налить ананасовый сок.

Ликер, текилу и сливки смешать в шейкере с 2-3 кубиками льда. Аккуратно процедить в бокал. Украсить край звездочкой карамболы и подавать с соломинкой.



«Текила Сан-Райз»

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл серебряной текилы, 100 мл апельсинового сока, 30 мл гранатового сиропа, пищевой лед, кожура апельсина для оформления.

Посуда: бокал для коктейлей, барная палочка, соломинка.

Бокал наполнить наполовину колотым льдом, влить текилу и апельсиновый сок. Затем добавить гранатовый сироп. Не перемешивать! Сироп осядет на дно и даст эффект «восхода солнца».

Украсить коктейль кусочком кожуры апельсина. Подавать с соломинкой и палочкой для коктейля.



«Сюзи»

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл серебряной текилы, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 20 мл сока лайма, 2-3 ст.ложки взбитых сливок или мороженого, 1 ч.ложка сиропа гренадин, кожура и кружок лайма, коктейльная вишенка для украшения, пищевой лед.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка, шпажка.

Бокал наполовину наполнить кубиками льда, влить апельсиновый сок, смешанный с текилой и соком лайма. Сверху выложить сливки (мороженое) и аккуратно тонкой струйкой влить гренадин. Украсить кружочком лайма, лаймовым твистом (спиралька из кожуры), шпажкой с нанизанной на нее вишенкой. Подавать с соломинкой.

Голубая маргарита

Ингредиенты на 1 порцию: 60 мл серебряной текилы, 15 мл ликера «Куантро», 30 мл ликера «Блю кюрасо», 30 мл сока лайма, кубики льда, коктейльная вишенка для украшения.

Для оформления: сок лимона, мелкая соль, долька лайма.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка.

Края бокала обмакнуть в лимонный сок, затем в мелкую соль, наполнить наполовину измельченным льдом.

В шейкер положить 3-4 кубика льда, влить текилу, сок лайма и ликеры, энергично потрясти. Перелить коктейль в подготовленный бокал, украсить край вишенкой. Подавать с соломинкой.



«Клубничный ром»

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл клубничного ликера, 6 ягод клубники, 30 мл рома «Малибу», 50 мл апельсинового сока, кубики льда.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка.

5 ягод клубники протереть через сито, полученное пюре выложить в шейкер, добавить 4-5 кубиков льда. Влить ликер, ром и сок, энергично перемешать.

Перелить в бокал, край украсить оставшейся ягодкой клубники. Подавать с соломинкой.

Клубничная маргарита

Ингредиенты на 1 порцию: 40 мл серебряной текилы, 20 мл лимонного сока, 20 мл клубничного ликера, пищевой лед, долька лайма для оформления.

Для оформления: сок лимона, мелкая соль, долька лайма.

Посуда: бокал для маргариты, соломинка.

Края бокала для маргариты обмакнуть в лимонный сок, затем в мелкую соль, наполнить наполовину измельченным льдом.

В шейкер положить 3-4 кубика льда, влить текилу, ликер и сок лимона, взбить. Процедить коктейль в подготовленный бокал, украсить долькой лайма. Подавать с соломинкой и палочкой для коктейля.



Коктейль «Радуга»

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл ягодного ликера, 20 мл желтого апельсинового ликера, 20 мл мятного ликера, 20 мл апельсинового ликера «Блю кюрасо».

Посуда: бокал для ликера, барная ложка или нож, соломинка.

В бокал влить ягодный ликер, затем тонкой струйкой по барной ложке или лезвию ножа влить сначала желтый апельсиновый, затем мятный и голубой ликеры. Напитки должны лечь слоями. Подавать с соломинкой.



«Б-52»

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл ликера «Калуа» (или другого кофейного), 20 мл ликера «Бейлис», 20 мл апельсинового ликера «Куантро».

Посуда: стопка, шот или джиггер, барная ложка или нож, соломинка.

В стопку влить кофейный ликер, затем тонкой струйкой по барной ложке или лезвию ножа влить сначала сливочный, затем апельсиновый ликер. Напитки должны лечь слоями. Коктейль поджечь и быстро выпить через соломинку.

Эффект «головокружительного взлета» от коктейля можно получить при правильном употреблении: нужно успеть выпить все содержимое, пока поверхность горит. Изюминка же состоит в том, что вы начинаете пить прохладный напиток со дна, который становится горячее.

«Зеленые глаза»

Ингредиенты на 1 порцию: 100 мл свежевыжатого процеженного апельсинового сока, 50 мл водки, 30 мл ликера «Блю кюрасо», 10 мл сока лайма, кубики льда, кружочек лайма для оформления.

Посуда: стакан олд фешн, соломинка.

В шейкер влить 1/3 апельсинового сока, водку, ликер и сок лайма, добавить 3-4 кубика льда, энергично встряхнуть.

Стакан наполнить на 1/4 кубиками льда, влить оставшийся апельсиновый сок. Процедить в стакан с соком приготовленный напиток. Край стакана украсить кружочком лимона. Подавать с соломинкой.



«Кузнечик»

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл зеленого ликера «Крем де минт», 20 мл белого ликера «Крем де какао», 20 мл сливок, пищевая лед, листочки мяты.

Посуда: бокал для мартини, соломинка.

В шейкер всыпать колотый лед, влить ликеры и сливки, энергично встряхнуть.

Процедить в бокал, украсить листочками мяты. Подавать с соломинкой.





«Лимонная дыня»

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл дынного ликера «Мидори», 150 мл лимонной газировки, колотый лед, долька и полоска цедры лимона.

Посуда: бокал для маргариты, барная ложечка, соломинка.

Бокал наполнить доверху колотым льдом. Влить ликер и лимонад, аккуратно перемешать коктейльной ложечкой. Досыпать сверху немного колотого льда, украсить край бокала кружочком лимона и полоской цедры. Подавать с соломинкой.

Коктейль «Вечернее небо»

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл джина, 30 мл апельсинового ликера «Куантро», 30 мл ликера «Блю Кюрасо», 30 мл сока лимона, пищевой лед, коктейльная вишенка и цедра лимона для украшения.

Посуда: бокал для мартини, соломинка.

Шейкер наполовину наполнить колотым льдом, влить джин, ликеры и сок лимона, тщательно взболтать и процедить в бокал. Украсить коктейльной вишней, цедрой лимона и сразу подавать.



Сливочный коктейль

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл вишневого ликера, 50 мл бананового ликера, 50 мл мартини розе, 100 мл 11%-ных сливок, 3-4 кубика пищевого льда, коктейльная вишенка и долька апельсина для украшения.

Посуда: бокал для мартини, соломинка.

Шейкер наполнить наполовину кубиками льда, влить ликер, мартини и сливки, взбивать 2-3 минуты.

Процедить в бокал для мартини и по краю бокала аккуратно влить вишневый ликер, чтобы он осел на дно.

Украсить коктейльной вишенкой и долькой апельсина, подавать с соломинкой.



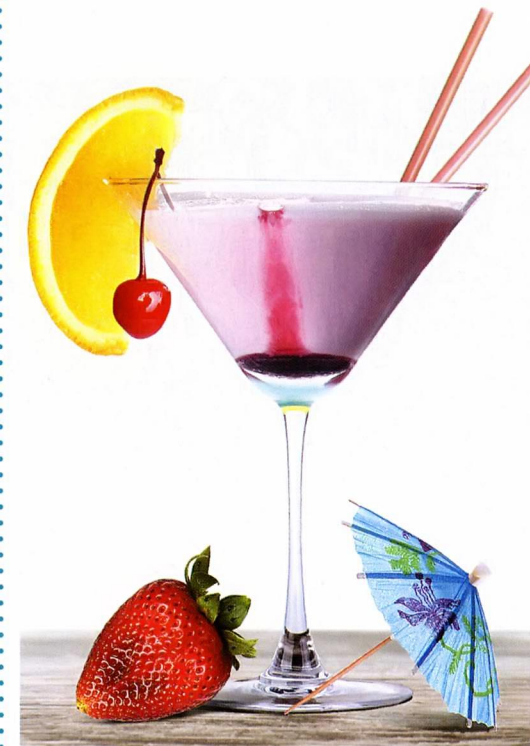
Коктейль вишневый

Ингредиенты на 1 порцию: 50 мл розового вермута, 150 мл вишневого сока, 2-3 коктейльные вишенки, колотый лед.

Посуда: бокал для маргариты, барная ложечка, соломинка.

Бокал наполнить на 2/3 колотым льдом, предварительно положив на дно одну вишенку.

Влить вермут, затем сок, слегка размешать барной ложечкой. Украсить край бокала вишенками и подавать.





«Голубая лагуна»

Ингредиенты на 1 порцию: 20 мл ликера «Блю Кюрасо», 50 мл водки, спрайт, 10 мл лимонного сока, пищевая лед, долька апельсина или коктейльная вишенка для оформления.

Посуда: бокал для маргариты, соломинка, палочка для коктейлей.

Бокал наполовину наполнить колотым льдом. Влить ликер и водку, дополнить спрайтом, сверху влить лимонный сок.

Украсить край бокала долькой апельсина или вишенкой. Подавать с соломинкой и палочкой для коктейля.

«Голубые Гавайи»

Ингредиенты на 1 порцию: 80 мл ананасового сока, 50 мл светлого рома, 20 мл ликера «Блю Кюрасо», 30 мл 11%-ных сливок, 10 мл рома «Малибу», пищевой лед, долька ананаса и коктейльная вишенка для оформления.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка.

В шейкер влить ананасовый сок, ром, ликер и сливки, положить 3-4 кубика льда, взбить. Процедить коктейль в бокал, украсить долькой ананаса и вишенкой. Подавать с соломинкой.

«Май Тай»

Ингредиенты на 1 порцию: 30 мл темного рома, 30 мл светлого рома, 150 мл ананасового сока, 20 мл ликера «Оранж Кюрасо», 1 ч.ложка сиропа гренадин, колотый лед, кружочки апельсина и лимона для украшения.

Посуда: бокал для коктейлей, соломинка, шпажка.

В шейкер влить ром, ликер и сироп, добавить ананасовый сок и колотый лед, энергично потрясти.

Процедить коктейль в высокий бокал, край украсить кружочками лимона и апельсина, нанизанными на шпажку. Подавать с соломинкой.

