

Эрнст Лехталер



# КОКТЕЙЛИ

*не просто и вкусно*



Пер. с немецкого С. Н. Кравенко

© 1996 Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München.  
Alle Rechte vorbehalten.

© ЗАО «Издательский Дом Оникс», 1998.  
Перевод на русский язык.

ЛР № 065803 от 9.04.98 г.  
ЗАО «Издательский Дом Оникс»  
107066, Москва,  
ул. Доброслободская, 5а  
Отдел реализации:  
тел. (095) 310-75-25, 255-51-02  
Отпечатано в Словакии  
по лицензии издательства  
«Gräfe und Unzer» (Германия)

### Важные замечания

Алкоголь — это и друг, и враг.  
Употребляемый в меру, он создает  
приятную атмосферу в часы общения с  
друзьями, в большом количестве —  
становится ядом. В коктейлях фрукты и  
большая доля сока делают вкус алкоголя  
незаметным. Поэтому будьте начеку.  
Алкоголь — это напиток не для детей и  
подростков. Автомобилисты должны быть  
очень осторожны, так как действие  
алкоголя может проявиться через  
несколько часов.

## Наслаждение с бокалом в руке

Соки, фруктовые напитки и немного фантазии превращают  
смесь спиртного с сиропами в коктейли, дарящие наслаждение.

Каждый напиток при этом хорош настолько, насколько  
хороши его компоненты. Поэтому для приготовления  
коктейлей выбирайте фруктовые соки и сиропы только  
отличного качества. Для создания коктейлей в Вашем  
домашнем баре должны присутствовать джин, водка, белый и  
коричневый ром, бренди или коньяк, текила — водка из агавы,  
бразильский бренди из сахарного тростника, белый ром  
«Cachaça». Ликеры дополняют этот ассортимент.  
Кроме того помните, что коктейли требуется хорошо охлаждать  
и подавать к столу либо с кубиками льда, либо — совсем  
профессионально — с «crushed ice» (колотым льдом).

Предлагаем оценить холодное  
изящество этих напитков.



# КОКТЕЙЛЬ «ФЕЛЛИНИ»

Аперол вносит итальянскую ноту в гармонию этого напитка.

## Освежающий

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 10 мл сока лимона, свежесжатого
- 10 мл миндального сиропа
- 60 мл ананасового сока
- 80 мл сока грейпфрута
- 40 мл аперола (итальянского аперитива, см. на этой странице)
- немного колотого льда (стр. 18)

Для украшения:

- 1 кусочек апельсина
- 1 веточка свежей мяты

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков

!

Апельсиновый аперол на своей родине, в Италии, — один из самых любимых аперитивов, содержащий всего 11% алкоголя. Его изготавливают из ревеня, хинной коры, горького апельсина, пряностей и алкоголя. Он придает коктейлям горьковато-сладкий привкус. Вы можете наслаждаться вкусом этого напитка, просто добавив лед или содовую.

1. Верхнюю часть шейкера наполнить кубиками льда.

2. Добавить сок лимона, миндальный сироп, другие соки и аперол. Шейкер закрыть и с усилием встряхивать содержимое около 8 секунд (стр. 19).
3. Бокал на треть наполнить колотым льдом. Процедить в него через барное ситечко содержимое шейкера.
4. Кусочек грейпфрута надрезать и прикрепить к кромке стакана. Украшать напиток веточкой мяты и подать его с соломинкой для напитков.





# КОКТЕЙЛЬ «ЖЕЛТАЯ ПТИЦА»

Вкус ликера «Какао» дополняет фруктовую свежесть этого напитка.

## Освежающий

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 30 мл коньяка или бренди
- 10 мл белого ликера «Какао»
- 60 мл апельсинового сока (см. на этой странице)
- 60 мл сока маракуйи
- 10 мл сиропа манго
- немного колотого льда (стр. 18)

Для украшения:

- 1 пластинка карамболи (фруктовая звездочка)

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков



Используйте только высококачественные спиртные напитки и соки. Дешевый апельсиновый сок, например, может не только существенно изменить, но даже испортить вкус коктейля. Вы должны обратить внимание также на качество ликера, коньяка или бренди.

1. Верхнюю часть шейкера наполнить кубиками льда.
2. Добавить коньяк или бренди, ликер «Какао», соки и сироп манго. Шей-

кер закрыть и встряхивать содержимое с усилием около 8 секунд (стр. 19).

3. Бокал на треть заполнить колотым льдом. Туда же влить содержимое шейкера, процеживая через барное ситечко.
4. Напиток украсить звездочкой карамболи и подать с соломинкой для напитков.



# ПУНШ «ПЛАНТАТОР»

Этот классический напиток освежает даже в тропическую жару.

## Карибский традиционный напиток

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 10 мл сока лимона, свежееотжатого
- 40 мл апельсинового сока
- 80 мл ананасового сока
- 5 мл гранатового сиропа
- 30 мл белого рома
- 30 мл коричневого рома
- немного колотого льда (стр. 18)

Для украшения:

- ломтик ананаса
- 1 вишня для коктейля
- 1 веточка свежей мяты

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков

1. Верхнюю часть шейкера наполнить кубиками льда.
2. Добавить соки, гранатовый сироп и ром. Шейкер закрыть и с усилием встряхивать содержимое около 8 секунд (стр. 19).
3. Бокал для коктейля на треть заполнить колотым льдом. Вылить в него содержимое шейкера, процеживая через барное ситечко.
4. Кусочек ананаса надрезать и прикрепить к кромке бокала. Украсить

напиток вишней и веточкой мяты и сразу подать к столу с соломинкой для напитков.

### Варианты:

Любители более крепких напитков могут приготовить для себя коктейль «Зомби». Во многих барах Вам не подадут этот напиток более двух раз за вечер. В его состав входят по 20 мл апельсинового сока и сиропа из «зеленых лимонов» (lime), 60 мл ананасового сока, по 30 мл белого и коричневого рома, 20 мл крепкого рома (73% алкоголя), 20 мл абрикосового бренди. Все компоненты хорошо взболтать в шейкере вместе с кубиками льда, затем, процеживая, вылить напиток в бокал, наполненный колотым льдом. Четвертую часть лимона отжать над напитком и положить в бокал. Подать к столу «Зомби», украсив его двумя вишнями и 1 кружком апельсина, с соломинкой для напитков.





## КОКТЕЙЛЬ «ПИНА КОЛАДА»

Настоящая экзотика: попробовав этот тропический напиток, вы узнаете вкус совершенства.

### Карибский традиционный напиток

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 120 мл ананасового сока
- 30 мл кокосового сиропа
- 60 мл белого рома
- немного колотого льда (стр. 18)

Для украшения:

- ломтик ананаса
- 1 коктейльная вишня на веточке

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков

### Варианты:

Если Вы добавите к ананасовому соку, кокосовому сиропу и рому 20 мл сливок, то получите коктейль «Байя».

Для приготовления еще одной разновидности коктейля «Пина Колада» надо смешать ананасовый сок, кокосовый сироп и 20 мл сливок с 30 мл белого и 30 мл коричневого рома. Это придаст карибскому праздничному напитку особый вкус и аромат.

1. Верхнюю часть шейкера наполнить кубиками льда.
2. Добавить ананасовый сок, кокосовый сироп и ром. Шейкер закрыть и встряхивать с усилием 8 секунд (стр. 19).
3. Стакан наполнить на треть колотым льдом. Залить напитком из шейкера, процеживая его через барное ситечко.
4. Кусочек ананаса положить на лед. Украсить напиток коктейльной вишней и тотчас подавать к столу с соломинкой для напитков.



## ГОЛУБОЕ ШАМПАНСКОЕ

Этот напиток создан для сумеречного часа, когда Ваш офис уже закрыт.

### Благородный

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 5 мл сока лимона, свежеежатого
- 20 мл голубого кюрасо (ликер)
- 20 мл водки
- 20 мл сиропа «зеленых лимонов» (lime)
- охлажденное шампанское

Для украшения:

- 1 коктейльная вишня на веточке (консервированная)

Вам также понадобятся:

- шейкер
- барное ситечко
- охлажденный бокал для шампанского (см. на этой странице)



Предварительно охладить бокал проще всего так: поставьте его на 10-15 минут в морозильную камеру, чтобы он покрылся инеем, или же наполните бокал на несколько минут кубиками льда или колотым льдом.

1. Верхнюю часть шейкера заполнить кубиками льда.
2. Добавить сок лимона, голубой кюрасо, водку и лимонный сироп. Шейкер закрыть и встряхивать с усилием 8 секунд (стр. 19).

3. Содержимое шейкера вылить, процеживая через барное ситечко, в предварительно охлажденный бокал и долить шампанским.
4. В бокал аккуратно опустить коктейльную вишню и сразу подать напиток к столу.

### Варианты:

Для приготовления коктейля «Вулкан» в предварительно охлажденный бокал влейте по 5 мл охлажденного малинового ликера и голубого кюрасо, долейте шампанским. В напиток выжмите немного эфирного масла из кусочка апельсиновой шкурки (можете положить ее в бокал). Особенно эффектно поджечь в бокале малиновый ликер и голубой кюрасо, а затем «погасить» их шампанским.





# КОКТЕЙЛЬ «МОЙТО»

Настоящий «Мойто» готовят с кубинским ромом.

## Кубинский напиток

На 1 порцию:

- 30 мл сока «зеленых лимонов» (см. на этой странице)
- 6—8 листиков свежей мяты
- 20 мл сахарного сиропа
- 60 мл белого рома
- несколько кубиков льда
- 1 ст. ложка содовой воды

Для украшения:

- 1 веточка мяты

Вам также понадобятся:

- бокал для коктейля
- пестик
- барная ложка
- соломинка для напитков



«Зеленые лимоны» (lime) — мелкие зеленые сестрички лимона. Они содержат большое количество сока, поэтому часто используются для приготовления напитков. В овощных и фруктовых отделах магазинов их часто неправильно называют лимонами.

1. В бокал положить листья мяты, влить сок «зеленых лимонов» и сахарный сироп.
2. Листья мяты слегка размять пестиком.
3. Влить ром и заполнить бокал кубиками льда.

4. Все сбрызнуть содовой водой и быстро перемешать барной ложкой (сверху вниз).
5. Украсить напиток веточкой мяты и подать к столу с соломинкой для напитков.

### Варианты:

Если вместо белого рома «Cachaça» Вы возьмете бренди из сахарного тростника, то получите коктейль «Монтис Мойто».





## КОКТЕЙЛЬ «МЮНХЕНСКИЙ ЗАКАТ»

Таков северный вариант итальянского фруктового коктейля.

### Освежающий

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 60 мл сока маракуйи
- 30 мл белого рома «Cachaça»
- 20 мл персикового ликера
- немного колотого льда (стр. 18)
- охлажденное шампанское
- 5 мл гранатового сиропа

ДЛЯ украшения:

- 1 кружок апельсина
- 1 веточка свежей мяты

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков

2. Добавить сок маракуйи, белый ром и персиковый ликер. Шейкер закрыть и встряхивать с усилием 8 секунд (стр. 19).
3. Бокал на треть заполнить колотым льдом. Вылить туда же содержимое шейкера, процеживая его через барное ситечко. Долить охлажденным шампанским.
4. Аккуратно влить в напиток гранатовый сироп. Он должен осесть на дне бокала.
5. Кружок апельсина надрезать и прикрепить к кромке бокала. Украсить напиток веточкой мяты и подать к столу с соломинкой для напитков.

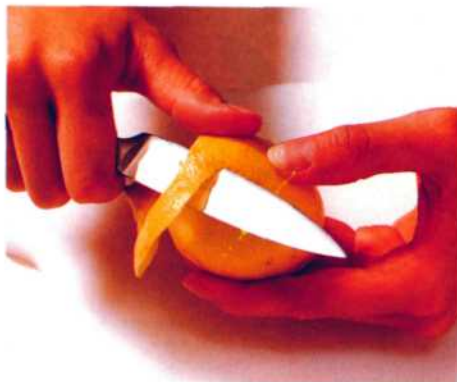


Вы можете приготовить коктейль «Мюнхенский закат» не только с шампанским. Его можно заменить итальянским «Prosecco» или сухим немецким «Sekt» — игристыми винами. Важно, чтобы этот оригинальный напиток был хорошо охлажден. Специальные запоры на бутылках шампанского надежно сохраняют шипучий напиток до его использования.

1. Верхнюю часть шейкера наполнить кубиками льда.



## СПИРАЛЬ ИЗ КОЖУРЫ



1 Лимон основательно вымыть и обсушить. Острым кухонным ножом срезать кожу лимона в виде спирали.



2 Срезать нужно как можно более тонкий слой кожицы, не содержащий мякоти. Используйте только свежие фрукты безупречного качества.

## ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЛЬДА



1 Кубики льда завернуть в полотняную салфетку. Молоточком для мяса или колотушкой разбивать лед, пока не останется целых кубиков.



2 Наполнить колотым льдом бокал или выложить лед в миску. Ледяные крошки с поверхности салфетки соскрести ложкой. Хранить колотый лед до использования в морозильной камере.



## ВЗБИВАНИЕ В ШЕЙКЕРЕ



1 Кубиками льда наполнить верхнюю часть двойного шейкера. Добавить остальные продукты. Шейкер закрыть и встряхивать его с усилием, держа горизонтально.



2 Содержимое шейкера вылить в бокал, процеживая через барное ситечко. Если нужно, наполнить предварительно бокал колотым льдом.

## СМЕШИВАНИЕ В МИКСЕРЕ



1 Тщательно вымытые фрукты вместе со льдом и остальными продуктами поместить в миксер. Если требуется шампанское, влить около 40 мл шампанского.



2 Содержимое взбить в миксере до получения однородной жидкости (6—8 секунд), затем перелить в хорошо охлажденный бокал. Если нужно, долить шампанское и быстро перемешать.

## КОКТЕЙЛЬ «ЗЕЛЕНЫЙ КРОКОДИЛ»

Желтый сок и голубой кюрасо превратится в шейкере в «Зеленого крокодила».

### Освежающий

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 80 мл апельсинового сока
- 80 мл сока маракуйи
- 30 мл анисового аперитива перно
- 20 мл голубого кюрасо
- немного колотого льда (стр. 18)

Для украшения:

- ломтик апельсина

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков



Соломинки для напитков Вы найдете в универсамах, магазинах кухонных принадлежностей и магазинах подарков. Лучше выбрать толстые, негнувшиеся соломинки, которые можно подрезать ножницами в соответствии с размером бокала. Тонкие соломинки легко засоряются.

3. Бокал на треть заполнить колотым льдом. Вылить туда же содержимое шейкера, процеживая его через барное ситечко.
4. Ломтик апельсина надрезать и прикрепить к кромке бокала. Напиток сразу же подать с соломинкой для напитков.

### Варианты:

Французский анисовый аперитив перно Вы можете сами превратить в коктейль с особым французским вкусом: просто смешайте перно в соотношении 1:5 с водой, соком апельсина или горького лимона.

1. Верхнюю часть шейкера наполнить кубиками льда.
2. Добавить соки, перно и голубой кюрасо. Шейкер закрыть и встряхивать с усилием 8 секунд (стр. 19).



# ФИЗ ИЗ ДЖИНА

Освежающий напиток, который найдется в меню почти каждого бара.

## Классический

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 30 мл сока лимона, свежеотжатого
- 20 мл сахарного сиропа
- 50 мл джина
- немного колотого льда (стр. 18)
- 1 ст. ложка газированной воды (минеральной)

Для украшения:

- 1 кружок лимона

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков



**Физ** Вы можете приготовить, используя вместо джина другие напитки, созданные на основе спирта, например водку, ром или текилу. **Физ** из джина наиболее известный из физов, которые всегда готовят со льдом в шейкере.

1. Верхнюю часть шейкера заполнить кубиками льда.
2. Добавить сок лимона, сахарный сироп и джин. Шейкер закрыть и с усилием встряхивать 8 секунд (стр. 19).

3. Бокал на треть заполнить колотым льдом. Вылить туда же содержимое шейкера, процеживая его через барное ситечко.
4. Кружок лимона надрезать и прикрепить к кромке бокала. Тотчас подать коктейль к столу с соломинкой для напитков.

## Варианты:

Еще один классический коктейль «Том Коллинз». Однако он не взбалтывается в шейкере или миксере. Для его приготовления используют водку вместо джина и все компоненты просто смешивают прямо в бокале с кубиками льда. Добавляют немного больше содовой (газированной) воды, чем при приготовлении физы из джина и, по желанию, — столовую ложку «Angostura». Коктейль «Том Коллинз» украшают 1 кружком лимона, 2 коктейльными вишнями и подают с соломинкой для напитков.





## КОКТЕЙЛЬ «ЛОШАДИНАЯ ШЕЯ»

Терпкий аромат этого напитка восхитит всех, кто не любит фруктовых коктейлей.

Совсем просто

На 1 порцию:

- 3-5 кубиков льда
- 50 мл виски «Бурбон»
- 4-6 капель «Anqostura» («Dash» — см. на этой странице)
- имбирный эль

Для украшения:

- шкурка 1 лимона, срезанная в виде спирали (стр. 15)

Вам также понадобятся:

- бокал для коктейля
- барная ложка
- соломинка для напитков



«Dash» — так называют бармены разбрызгиватель жидкостей (1 встряхивание дает 3—5 капель). «Dash-bottles», который продается в специализированных магазинах, дает возможность точно дозировать количество жидкости.

1. Кубики льда и шкурку лимона, срезанную в виде спирали, опустить в бокал.
2. Добавить виски и «Anqostura». Добавить имбирным элем.
3. Смесь быстро размешать барной ложкой и подать к столу с соломинкой.

### Варианты:

Для приготовления мятного джулепа «Бурбон» в бокал для коктейля влить 50 мл виски «Бурбон», бросить 2 кубика сахара и 6—8 свежих листьев мяты. Сахар и листья мяты слегка размять пестиком, положить в бокал колотый лед и очень хорошо перемешать (лучше всего минеральную воду). Украсить бокал веточкой мяты. Подать этот типично американский напиток с соломинкой.



# КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Истинное наслаждение в июне и июле, когда поспевают клубника.

## Освежающий

На 1 порцию:

- 3—4 спелые ягоды клубники (по объему соответствующие 4 барным ложкам клубничного пюре)
- 3 ст. ложки колотого льда (стр. 18)
- 30 мл сока лимона, свежееотжатого
- 20 мл клубничного сиропа
- 50 мл текилы (водки из агавы)
- 1 щепотка соли
- черный перец свежего помола

Для украшения:

- 1/2 ягоды клубники с плодоножкой
- Вам также понадобятся:
- миксер
  - бокал для коктейля, предварительно охлажденный (стр. 12)



Используйте текилу постоянно, как делают в Мексике — на родине этой водки из агавы. По-настоящему этот напиток подают обязательно с 1 щепоткой соли и свежим соком лимона. Небольшим количеством сока лимона смачивают поверхность кожи на тыльной стороне кисти руки между большим и указательным пальцем. Посыпают сверху щепоткой соли. Перед тем как сделать глоток текилы, слизывают с руки соль с соком лимона. Впрочем, в мексиканских барах знают множество вариантов этого метода, по большей части - шуточных.

1. Клубнику вымыть, обсушить и, по желанию, отложить половинку ягоды для украшения. У остальных ягод удалить плодоножки, ягоды положить в миксер.
2. Колотый лед тоже положить в миксер, добавить сок лимона, клубничный сироп, текилу, соль и перец. Все вместе перемешать в миксере в течение 6—8 секунд до получения однородной жидкости.
3. Содержимое миксера перелить в предварительно охлажденный бокал. Половинку клубники надрезать и прикрепить ее к кромке бокала. Напиток сразу подать к столу с соломинкой.





## КОКТЕЙЛЬ «ВИВАЛЬДИ»

Смесь шампанского с благородным бренди вносит в этот напиток особую «ноту».

### Благородный

- 1/2 спелой груши сорта Вильям (желтой или красноватой)
- 1 ст. ложка колотого льда (стр. 18)
- 10–20 мл сахарного сиропа
- 10 мл бренди из груш сорта Вильям
- охлажденное шампанское или Prosecco

Вам также понадобятся:

- миксер
- бокал для шампанского (стр. 12)
- барная ложка



панского или «Prosecco». Все вместе перемешивать в миксере 6–8 секунд до получения однородной жидкости.

3. Напиток перелить в предварительно охлажденный бокал. Влить еще немного шампанского или «Prosecco», быстро размешать барной ложкой и сразу подать к столу.

Если у Вас есть готовое грушевое пюре, Вы можете приготовить «Вивальди» в сосуде для взбивания. Смешайте в нем все компоненты с небольшим количеством шампанского или «Prosecco» и колотым льдом, затем, процеживая, перелейте смесь в предварительно охлажденный бокал и долейте шампанским или «Prosecco». Во время переливания в бокал напиток, приготовленный таким образом, не будет пениться.

1. Груши очистить, освободить от плодоножки и сердцевины с семенами, нарезать на кусочки и поместить в миксер.
2. Колотый лед тоже поместить в миксер. Добавить сахарный сироп, грушевый бренди и 1 ст. ложку шам-



## КОКТЕЙЛЬ «АПЕРОССО СЛИНГ»

Этот напиток для любителей прохладительных напитков можно приготовить очень быстро.

### Безалкогольный

На 1 порцию:

- 3–5 кубиков льда
- 1 бутылочка безалкогольного напитка «Aperosso»
- 40 мл апельсинового сока
- 40 мл сока маракуйи
- 5 мл клубничного сиропа

Для украшения:

- 1 небольшой кружок апельсина

Вам также понадобятся:

- бокал для коктейля
- барная ложка
- соломинка для напитков



Для украшения напитков используйте только свежие, аппетитные на вид фрукты. Украшение не должно быть чрезмерным, ведь коктейль не фруктовый салат.

1. Бокал для коктейля на треть заполнить колотым льдом.
2. Добавить «Aperosso», соки и клубничный сироп. Все тщательно перемешивать барной ложкой в течение примерно 6 секунд.
3. Кружок апельсина опустить в бокал. Сразу подать напиток к столу с соломинкой для напитков.

### Варианты:

Не хотели бы Вы сделать напиток покрепче? Тогда смешайте «Aperosso» с колотым льдом и 120 мл белого вина, выжмите над напитком кусочек шкурки лимона (можете положить ее в бокал). Этот летний напиток называется «Апероссо фризанте».





## КОКТЕЙЛЬ «ДЛИННАЯ ДИСТАНЦИЯ»

Напиток без единого градуса прекрасно утоляет жажду, идеален для спортсменов.

### Безалкогольный

На 1 порцию:

- 8 кубиков льда
- 100 мл сока красной смородины или красного виноградного сока
- 10 мл миндального сиропа
- немного колотого льда (стр. 18)
- охлажденный напиток «Горький лимон»

Для украшения:

- 1 кружок лимона

Вам также понадобятся:

- шейкер
- бокал для коктейля
- барное ситечко
- соломинка для напитков



Смородиновый и виноградный соки идеально подходят для приготовления безалкогольных коктейлей - они передают напиткам свой цвет и терпкий ягодный вкус.

1. Верхнюю часть шейкера наполнить кубиками льда.
2. Добавить сок и миндальный сироп. Шейкер закрыть и встряхивать с усилием около 8 секунд (стр. 19).
3. Бокал на одну треть заполнить колотым льдом. Влить содержимое шейкера, процеживая через барное си-

течко, и долить охлажденным «Горьким лимоном».

4. Кружок лимона украсить вырезами, затем надрезать его до середины и прикрепить к кромке бокала. Сразу же подать напиток к столу с соломинкой для напитков.

### Варианты:

Большое удовольствие Вы получите так же от безалкогольного коктейля «Грезы». Для его приготовления 10 мл виноградного и 60 мл апельсинового сока смешайте в шейкере с 30 мл кокосового сиропа и кубиками льда. Напиток процедите в бокал, наполненный колотым льдом, украсьте его веточкой свежей мяты и подайте к столу с соломинкой для напитков.



# НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## Готовить напитки

Вам не понадобится профессиональное оборудование бара. Если Вы хотели бы время от времени готовить коктейли дома, то достаточно иметь для этого шейкер, миксер, барное ситечко и мерный сосуд.

## Легко смешивать

Шейкер может состоять из двух или трех частей. В шейкере, состоящем из двух частей, верхнюю наполняют льдом и другими продуктами для коктейлей. Если же шейкер состоит из трех частей, то заполняется нижняя из них. Практически перед Вами комбинированная мерная емкость из нержавеющей стали, в которой Вы с одной стороны можете отмерить 20 мл жидкости, а с другой — 40 мл.

## Удобно резать

Также Вам понадобится доска для нарезки фруктов, острый нож, лучше с волнообразным лезвием и 2 остриями и деревянный пестик для того, чтобы размять, например, веточку мяты.

## Работать профессионально

Если Вы хотели бы часто наслаждаться коктейлями в своем домашнем баре, то следует обратить особое внимание на знак качества шейкера, миксера и пресса. Вам стоит также приобрести автомат для приготовления колотого льда, который делает это просто и быстро.

## Оригинальные приспособления

Некоторые мелочи облегчают барменам работу. С помощью сосуда для взбивания и барной ложки Вы сможете профессионально смешать напитки. Специальный запор для бутылки шампанского, Prosecco или Sekt сохранит до нужного часа вкус и шипучесть этих напитков. Пригодятся также сосуд и шипцы для льда.

## На фото

Сосуд и шипцы для льда (1), автомат для приготовления колотого льда (2), миксер (3), пресс (4), шейкер (5), сосуд для взбивания (6), деревянный пестик (7), барное ситечко (8), комбинированная мерная емкость (9), барная ложка (10). нож и доска для нарезки (11), запор для бутылки шампанского (12).





# КОКТЕЙЛИ

для наслаждения. Классические рецепты и оригинальные новинки с алкоголем и без него. В этой книге Вы найдете:

Коктейль «Феллини» _____	4	Физ из джина _____	22
Коктейль «Желтая птица» _____	6	Коктейль «Лошадиная шея» _____	24
Пунш «Плантатор» _____	8	Клубничный коктейль _____	26
Коктейль «Пина Колада» _____	10	Коктейль «Вивальди» _____	28
Голубое шампанское _____	12	Коктейль «Апероссо слинг» _____	30
Коктейль «Мойито» _____	14	Коктейль «Длинная дистанция» _____	32
Коктейль «Мюнхенский закат» _____	16		
Коктейль «Зеленый крокодил» _____	20		

ISBN 5-249-00022-3



9 785249 000226

www.natahaus.ru