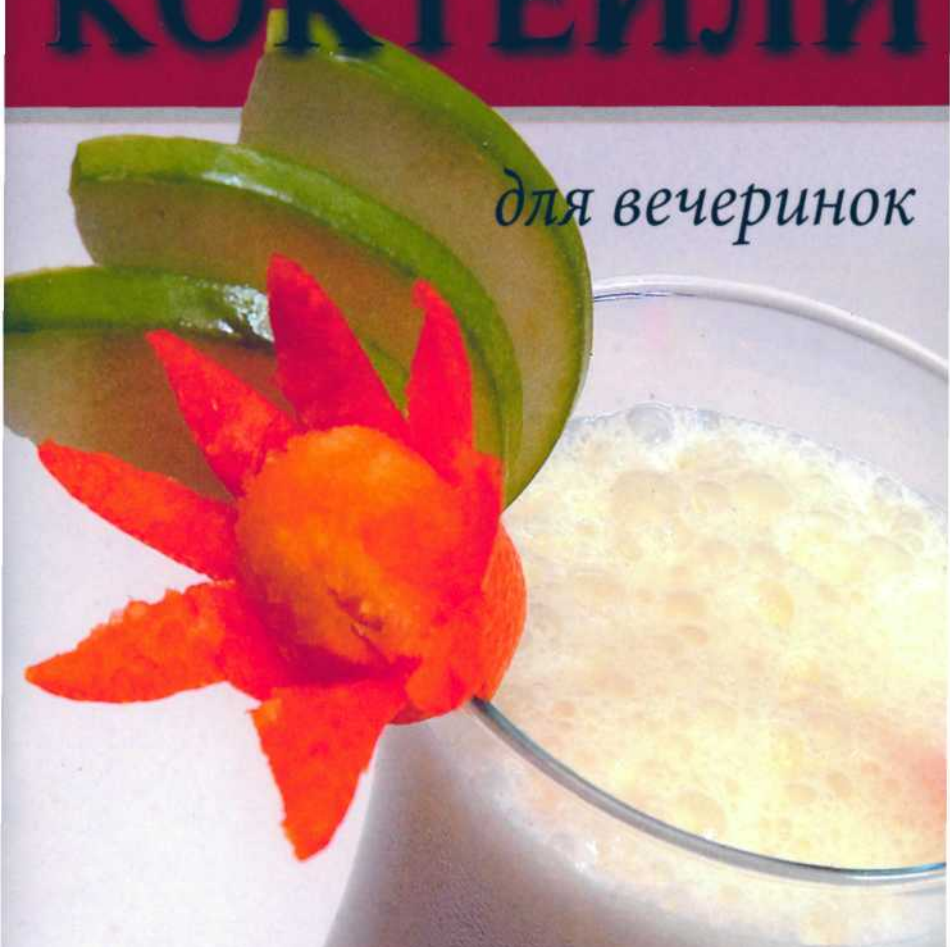


Академия
кулинарии

КОКТЕЙЛИ

для вечеринок



Издательский дом «Фонд Галерея»

Академия
кулинарии

КОКТЕЙЛИ



для вечеринок



УДК 641.87/083

ББК 36.991

К 59

Издание для досуга

Коктейли для вечеринок

Фотографы *Антон Глинин, Виктор Процук*

Ответственный редактор *Яков Федюшин*

Редактор *Светлана Мельникова*

Дизайнер *Сергей Дмитришин*

Корректор *Галина Лисина*



ООО «Издательский дом «Фонд Галерея»

454000, г. Челябинск, ул. Пушкина, 32

Тел.: (3512) 63-25-04, 68-95-34

Факс (3512) 63-25-04

E-mail: gallery-f@chel.surnet.ru

www.fund-gallery.ru

По вопросам приобретения книг обращайтесь:
454000, г. Челябинск, ул. Пушкина, 32
Отдел реализации, тел.: (3512) 63-25-04, 68-95-47
E-mail: opt@fund-gallery.ru

105082, г. Москва, ул. Большая Почтовая, дом 7, стр. 1

Тел.: (095) 265-47-72, 265-54-26

Факс (095) 265-49-72

E-mail: sales@fg.citylan.ru

Отпечатано в Китае

Содержание

Виды посуды	• 4
Способы смешивания коктейлей	• 5
Bacardi Boston Freeze	• 6
Black & Cran	• 7
Bacardi Cosmopolitan	• 8
Black Bull	• 9
Long Island Ice-tea	• 10
Daiquiri Orange	• 11
Вишневый рай	• 12
Petite Fleur	• 13
Ramcooler	• 14
Bacardi Sweetie	• 15
Вокруг света	• 16
Миндальная страсть	• 17
Зеленая лягушка	• 18
Очарование	• 19
Banane Colada	• 20
Midori Colada	• 21
Strawberries Colada	• 22
Banane Daiquiri	• 23
Мокко-флит Чикаго	• 24
Килт	• 25
Волна Bacardi	• 26
Ot Vit'ka	• 27
Kiwi Daiquiri	• 28
Kiwi Colada	• 29
Strawberries Margarita	• 30
Разбитая любовь	• 31
Таблица соотношения количества продуктов, мер объема и массы	• 32

Виды посуды



Олд-фэшн
100–300 мл



Хайбол. Тумблер
150–300 мл



Коктейльная рюмка.
Бокал Мартини
90–150 мл



Стопка. Шот.
Джиггер
40–60 мл



Коньячный бокал
250–500 мл



Маргарита
200–250 мл



Айриш-кофе
200–250 мл



Ликерная рюмка
25–50 мл



Пусс-кафе
50–75 мл



Харикейн
450–480 мл



Пивной бокал



Шампань-флюте

Способы смешивания коктейлей

Билд – этот способ смешивания характерен для приготовления коктейлей группы mix-drink, включающих 1 часть алкогольного напитка и 2/3 части безалкогольного, слоистых коктейлей, горячих коктейлей. Необходимые ингредиенты подготавливают заранее. В соответствии с рецептом наливают на лед в бокал напитки, если требуется, осторожно перемешивают их барной ложкой, украшают и сразу же подают.



Стир – компоненты смешивают в специальном смесительном стакане. Его наполняют на 2/3 льдом, наливают компоненты в соответствии с рецептом и перемешивают барной ложкой в течение 5–6 секунд, после чего приготовленный напиток процеживается через стрейнер в охлажденный питьевой бокал.



Шейк – этим способом смешивают коктейли с ликерами и сиропами. Перед приготовлением коктейля стакан шейкера охлаждают, закладывая внутрь два-три кусочка льда. Образовавшуюся воду сливают. Компоненты коктейля подготавливают заранее. Затем шейкер заполняют льдом и вливают приготовленные компоненты. Не рекомендуется наполнять шейкер полностью, так как объем содержимого при взбивании увеличивается. Наполненный шейкер закрывают и встряхивают коротко и энергично обеими руками приблизительно на уровне плеча в течение 10–15 секунд. После этого шейкер открывают и, процеживая напиток через стрейнер, наливают в охлажденный бокал. Лед остается в шейкере. Перед встряхиванием шейкер рекомендуется обернуть полотняной салфеткой, чтобы ему не передавалось тепло рук. После приготовления каждого напитка сосуд для смешивания ополаскивают. Хранят шейкер в открытом виде.



Бленд – этот вид смешивания используют для приготовления коктейлей с молоком, свежими фруктами и большим содержанием льда. Компоненты наливают на измельченный лед в блендер, затем перемешивают до однородной массы. Перед тем как положить лед в блендер, его измельчают, для этой процедуры удобно использовать мельницу для льда.



Bacardi Boston Freeze

Ингредиенты:

40 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

90 мл • Сок клюквенный

10 мл • Ликер Malibu

Способ смешивания Шейк

Бокал Харикейн

Украшение Банан,
коктейльная вишня,
апельсин

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты и встряхнуть. Напиток процедить в бокал. Украсить.



Black & Cran

Технология приготовления:

В бокал положить 3–5 кубиков льда. Налить ром.
Долить клюквенный сок. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Black
100 мл • Сок клюквенный
Способ смешивания Билд
Бокал Тумблер
Украшение Яблоко,
коктейльная вишня



Bacardi Cosmopolitan

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты и встряхнуть. Напиток процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

30 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

10 мл • Ликер Triple Sec

3–5 капель • Сироп Lime

50 мл • Сок клюквенный

Способ смешивания Шейк

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Лайм,

коктейльная вишня



Black Bull

Технология приготовления:

В бокал положить 3–5 кубиков льда. Налить энергетический напиток, аккуратно по барной ложке долить ром. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Black
100 мл • Энергетический напиток

Способ смешивания Билд
Бокал Тумблер
Украшение Лайм



Long Island Ice-tea

Технология приготовления:

В бокал положить 5–7 кубиков льда. Налить все компоненты в бокал и аккуратно перемешать. Украсить.

Ингредиенты:

10 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

10 мл • Водка

10 мл • Джин Bombay Sapphire

10 мл • Текила Camino Real

10 мл • Ликер Triple Sec

10 мл • Сироп Lime

100 мл • Соса-Cola

Способ смешивания Билд

Бокал Хайбол

Украшение Лайм



Daiquiri Orange

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

30 мл • Сок апельсиновый

20 мл • Сок лайма

10 г • Сахар

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Апельсин, яблоко, коктейльная вишня



Вишневый рай

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты и встряхнуть. Напиток процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

30 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

15 мл • Ликер Benedictine

10 мл • Сироп Grenadine

80 мл • Сок вишневый

3–5 капель • Настойка

Angostura Bitter

Способ смешивания Шейк

Бокал Хайбол

Украшение Коктейльная вишня



Petite Fleur

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты и встряхнуть. Напиток процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

40 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Triple Sec

80 мл • Сок вишневый

Способ смешивания Шейк

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Яблоко, коктейльная вишня



Ramcooler

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

40 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Galliano

20 мл • Сок лайма

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Лайм, лимон, коктейльная вишня



Bacardi Sweetie

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

20 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Amaretto

90 мл • Сок яблочный

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Яблоко



Вокруг света

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

20 мл • Ром Bacardi Oro
10 мл • Коньяк O'gard
10 мл • Ликер Amaretto
40 мл • Сок апельсиновый
20 мл • Сироп Bergamot
Способ смешивания Бленд
Бокал Маргарита
Украшение Апельсин



Миндальная страсть

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

30 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

10 мл • Ликер Amaretto

5 мл • Ликер Apricot

60 мл • Сок апельсиновый

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Карамбола, киви, кумкват



Зеленая лягушка

Технология приготовления:

В блендер положить 5–7 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

30 мл • Ром Bacardi Oro
10 мл • Ликер Blue Curacao
120 мл • Сок апельсиновый
3–5 капель • Ликер белый
Crème de Ment
Способ смешивания Бленд
Бокал Маргарита
Украшение Киви,
коктейльная вишня



Очарование

Ингредиенты:

- 25 мл • Коньяк
- 20 мл • Сок апельсиновый
- 5 мл • Сироп Grenadine
- 50 мл • Шампанское

Способ смешивания Шейк
& билд

Бокал Флюте

Украшение Киви, кумкват,
виноград

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить коньяк, сок, сироп Grenadine. Встряхнуть. Процедить в бокал, наполненный измельченным льдом. Долить шампанское. Украсить.



Banane Colada

Технология приготовления:

В блендер положить 3–5 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить нарезанный кубиками банан. Перемешать до однородной массы. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Malibu

10 мл • Ликер Crème de Bananes

80 мл • Сок ананасовый

30 мл • Сливки

50 г • Банан

Способ смешивания Бленд

Бокал Харикейн

Украшение Банан,
коктейльная вишня,
взбитые сливки



Midori Colada

Технология приготовления:

В блендер положить 3–5 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать до однородной массы. Напиток процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Malibu

30 мл • Ликер Midori

100 мл • Сок ананасовый

30 мл • Сливки

Способ смешивания Бленд

Бокал Харикейн

Украшение Кумкват, яблоко



Strawberries Colada

Технология приготовления:

В блендер положить 3–5 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить ягоды. Перемешать до однородной массы. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Malibu

30 мл • Ликер Strawberries

80 мл • Сок ананасовый

30 мл • Сливки

5–6 ягод • Клубника

Способ смешивания Бленд

Бокал Харикейн

Украшение Взбитые сливки, клубника, яблоко



Banane Daiquiry

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить нарезанный кубиками банан. Перемешать до однородной массы. Напиток вылить в бокал. Укра-

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Сок лайма

50 г • Банан

10 г • Сахар

Способ смешивания Бленд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Банан



Мокко-флит Чикаго

Технология приготовления:

Молоко, кофе и коньяк с добавлением ликера и ванильного сахара встряхивать в шейкере до растворения кофе. В бокал положить лед и налить коктейль. Украсить.

Ингредиенты:

100 мл • Молоко
20 г • Кофе растворимый
2 мл • Коньяк Otard
2 мл • Ликер кофейный
10 г • Сахар ванильный
3 кубика • Лед
Способ смешивания Шейк
Бокал Айриш-кофе
Украшение Взбитые сливки
Время приготовления
5 минут



КИЛТ

Технология приготовления:

Кофе, ликер, виски, 1/2 часть сливок и сахар перемешать в блендере. В охлажденный бокал налить полученную смесь, аккуратно по барной ложке влить оставшиеся сливки так, чтобы они образовали слой на поверхности кофе. Укра- сить.

Ингредиенты:

100 мл • Кофе крепкий
холодный

60 мл • Сливки

20 г • Сахар

1 мл • Ликер Crème de Cafe

1 мл • Виски

Способ смешивания Бленд
& билд

Бокал Айриш-кофе

Украшение Взбитые сливки,
фисташки

Время приготовления

5 минут



Волна Bacardi

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/2 измельченным льдом. Налить все компоненты и встряхнуть. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

30 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

15 мл • Ликер Blue Curacao

20 мл • Ликер персиковый

20 мл • Ликер ежевичный

10 мл • Сок лайма

Способ смешивания Шейк

Бокал Маргарита

Украшение Банан,
коктейльная вишня



От Vit'ka

Технология приготовления:

В смесительный стакан положить 3–5 кубиков льда. Налить ром и ликер. Перемешать барной ложкой и процедить в бокал. Долить Coca-Cola. По барной ложке налить сливки. Украсить.

Ингредиенты:

10 мл • Ром Bacardi Black

15 мл • Ликер Benedictine

50 мл • Coca-Cola

30 мл • Сливки

Способ смешивания Стип & билд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Взбитые сливки, конфета «Рафаэлло»



Kiwi Daiquiry

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить нарезанный кубиками киви. Перемешать. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

30 мл • Сок лайма

100 г • Киви

10 г • Сахар

Способ смешивания Бленд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Киви



Kiwi Colada

Технология приготовления:

В блендер положить 3–5 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить нарезанный кубиками киви. Перемешать до однородной массы. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Malibu

80 мл • Сок ананасовый

30 мл • Сливки

100 г • Киви

Способ смешивания Бленд

Бокал Харикейн

Украшение Взбитые сливки, киви, коктейльная вишня



Strawberries Margarita

Технология приготовления:

В блендер положить 8–10 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить клубнику. Перемешать до однородной массы. Напиток вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Текила Camino Real

10 мл • Ликер Strawberries

20 мл • Сок лайма

50 г • Клубника

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Клубника



Разбитая любовь

Технология приготовления:

В блендер положить 3–5 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, кроме сиропа Grenadine. Перемешать до однородной массы. Напиток вылить в бокал. По стенкам бокала аккуратно налить сироп Grenadine. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Ликер Advocat

10 мл • Сироп Passion

10 мл • Сироп Melon

20 мл • Сироп Grenadine

100 мл • Сливки

Способ смешивания Бленд

Бокал Харикейн

Украшение Взбитые сливки, клубника

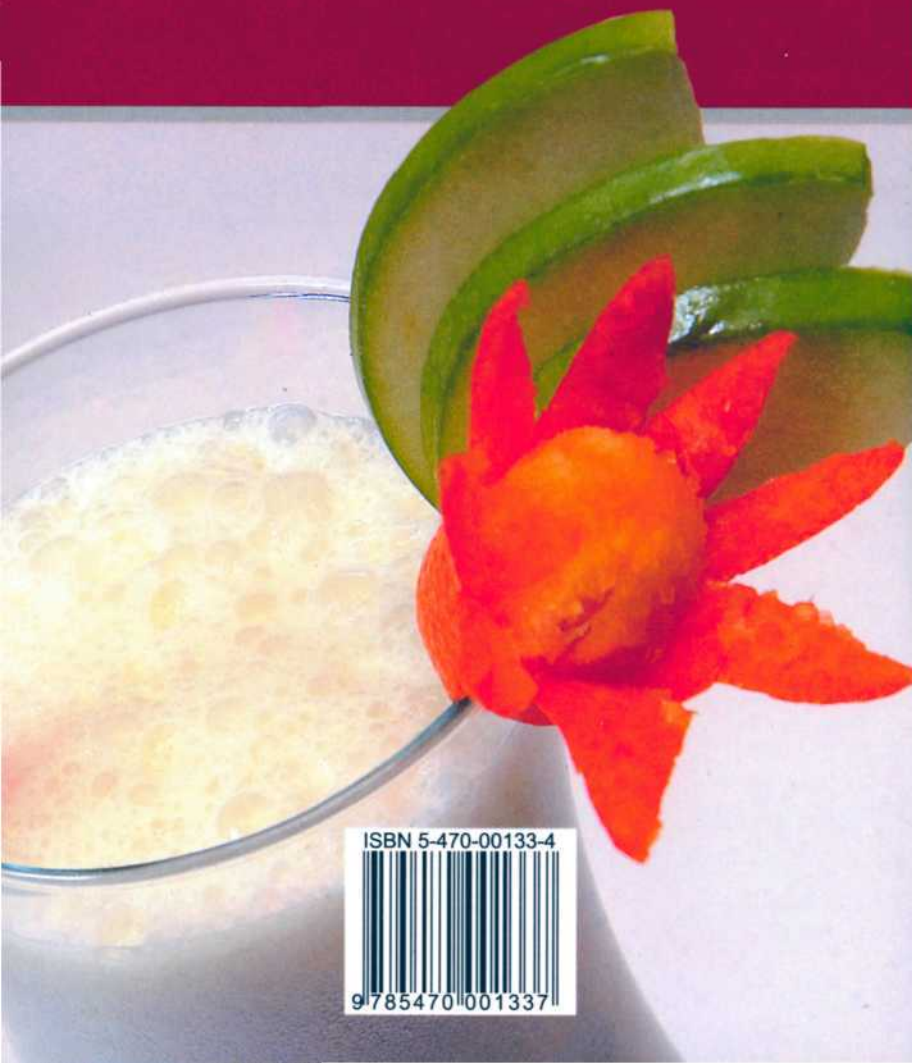


Таблица соотношения количества продуктов, мер объема и массы

Продукт	В столовой ложке (мл, г)	В чайной ложке (мл, г)
Вода	18	8
Какао-порошок	25	9
Конфитюр	50	17
Корица молотая	20	8
Кофе молотый	20	7
Ликер	20	7
Молоко	18	5
Орехи очищенные	30	10
Сахарная пудра	25	10
Сахарный песок	25	10
Сливки	14	5
Соль	30	10
Ягоды свежие	25	-
Продукт	Масса, г	
Яйцо без скорлупы	43	
Белок из яйца	23	
Желток из яйца	20	

Академия
кулинарии Я

www.fund-gallery.ru



ISBN 5-470-00133-4



9 785470 001337