

Академия
кулинарии

КОКТЕЙЛИ

для взрослых и детей

Издательский дом «Фонд»

Академия
кулинарии Я

КОКТЕЙЛИ



для взрослых и детей



УДК 641.87/083

ББК 36.991

К 71

Издание для досуга

Коктейли для взрослых и детей

Фотограф **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
Коктейли для взрослых	• 6
Пляж	• 6
Bon Caramel	• 7
Островок	• 8
Виски swizzle	• 9
Puff	• 10
Мэри из Мехико	• 11
Saphir-zoom	• 12
Водолей	• 13
Жучок	• 14
Рыжий рыцарь	• 15
Party	• 16
Jam	• 17
Бермудский треугольник	• 18
Пом-пи-ду	• 19
Зелень	• 20
Зимний сон	• 21
На полянке	• 22
Коктейли для детей	• 23
Mr. Cherry	• 23
Розовый зайчик	• 24
Флюгер	• 25
Испанский лимонад	• 26
Riviera W	• 27
Грушастик	• 28
Эскимос	• 29
Сказка	• 30
Звездная пыль	• 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



Шампань-флюте



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



Стопка. Шот.
Джиггер
40–60 мл

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.



Коктейли для взрослых

Пляж

Ингредиенты:

- 50 мл • Ром
 - 50 мл • Сок манго
 - 10 мл • Сироп Grenadine
 - 50 мл • Содовая
 - 5 мл • Сок лимона
- Способ смешивания Билд
Бокал Хайбол
Украшение Ананас

Технология приготовления:

В бокал положить 5 кубиков льда, налить ром, сок, сироп, долить содовой. Выжать сок из лимона. Украсить.



Bon Caramel

Технология приготовления:

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

Ингредиенты:

30 мл • Ром

30 мл • Сливки

10 мл • Сироп Vanape

5 мл • Сироп Caramel

Способ смешивания Бленд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Шоколад



Островок

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты. Встряхнуть. Процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

40 мл • Ром

15 мл • Сироп Bananes

15 мл • Сироп Passion

Способ смешивания Шейк

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Банан,

коктейльная вишня



Виски swizzle

Технология приготовления:

В шейкер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить виски, сок лимона, настойку Angostura Bitter, добавить сахар. Встряхнуть. Процедить в бокал. Добавить содовую. Украсить.

Ингредиенты:

60 мл • Виски
10 мл • Сок лайма
5 г • Сахар
3–5 капель *Настойка Angostura Bitter*
50 мл • Содовая
Способ смешивания
Шейк & билд
Бокал Хайбол
Украшение Яблоко



Puff

Технология приготовления:

В бокал положить 3 измельченных кубика льда. Налить все компоненты. Перемешать. Укра-
сить.

Ингредиенты:

50 мл • Джин

25 мл • Молоко

25 мл • Содовая

Способ смешивания Билд

Бокал Флюте

Украшение Персик



Мэри из Мехико

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить нарезанный кубиками помидор. Перемешать до однородной массы. Полученную массу вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Текила
50 г • Помидор
50 мл • Сок апельсиновый
10 мл • Сок лайма
3–5 мл • Соус «Табаско»
Способ смешивания Бленд
Бокал Хайбол
Украшение Помидоры
черри



Sapphir-zoom

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

60 мл • Джин

30 мл • Сливки

5 г • Мед

Способ смешивания Бленд

Бокал Флюте

Украшение Шоколад



Водолей

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты. Встряхнуть. Процедить в бокал. Укра-
сить.

Ингредиенты:

50 мл • Текила
70 мл • Сок ананасовый
70 мл • Сок вишневый
10 мл • Сироп Passion
Способ смешивания Шейк
Бокал Хайбол
Украшение Черешня



Жучок

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты. Встряхнуть. Процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

20 мл • Текила

5 мл • Джин

30 мл • Сок апельсиновый

10 мл • Сироп Passion

10 мл • Сок лимона

Способ смешивания Шейк

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Яблоко, кумкват, коктейльная вишня



РЫЖИЙ рыцарь

Технология приготовления:

В бокал положить 3–5 кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Украсить.

Ингредиенты:

- 20 мл • Текила
 - 10 мл • Джин
 - 50 мл • Сок грейпфрутовый
 - 10 мл • Сок лимона
 - 100 мл • Тоник
- Способ смешивания Билд
Бокал Хайбол
Украшение Грейпфрут



Party

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты. Встряхнуть. Процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

30 мл • Ром

20 мл • Сок манго

20 мл • Сок апельсиновый

10 мл • Сироп Cocomit

10 мл • Сироп Grenadine

Способ смешивания Шейк

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Манго, апельсин



Jam

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить ром, сиропы. Встряхнуть. Процедить в бокал. В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить текилу, положить клубнику. Перемешать до однородной массы. Вылить в бокал по барной ложке так, чтобы получились слои. Украстить.

Ингредиенты:

10 мл • Ром

10 мл • Текила

10 мл • Сироп Vananes

10 мл • Сироп Passion

50 г • Клубника

Способ смешивания

Бленд & шейк

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Клубника



Бермудский треугольник

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты. Встряхнуть. Процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Виски
100 мл • Сок персиковый
10 мл • Сок лимона
10 мл • Сироп Blue Curacao
Способ смешивания Шейк
Бокал Тумблер
Украшение Яблоко



Пом-пи-ду

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, положить нарезанный кубиками киви. Перемешать до однородной массы. Вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

30 мл • Коньяк
30 мл • Сок апельсиновый
50 г • Киви
10 мл • Сок лимона

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Киви



Зелень

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить все компоненты. Встряхнуть. Процедить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Коньяк
50 мл • Сок апельсиновый
50 мл • Сок ананасовый
10 мл • Сироп Blue Curacao
10 мл • Сироп Melon
Способ смешивания Шейк
Бокал Хайбол
Украшение Апельсин



ЗИМНИЙ СОН

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

40 мл • Джин

50 мл • Сливки

10 мл • Сироп Melon

10 мл • Сироп Passion

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Дыня, шоколад



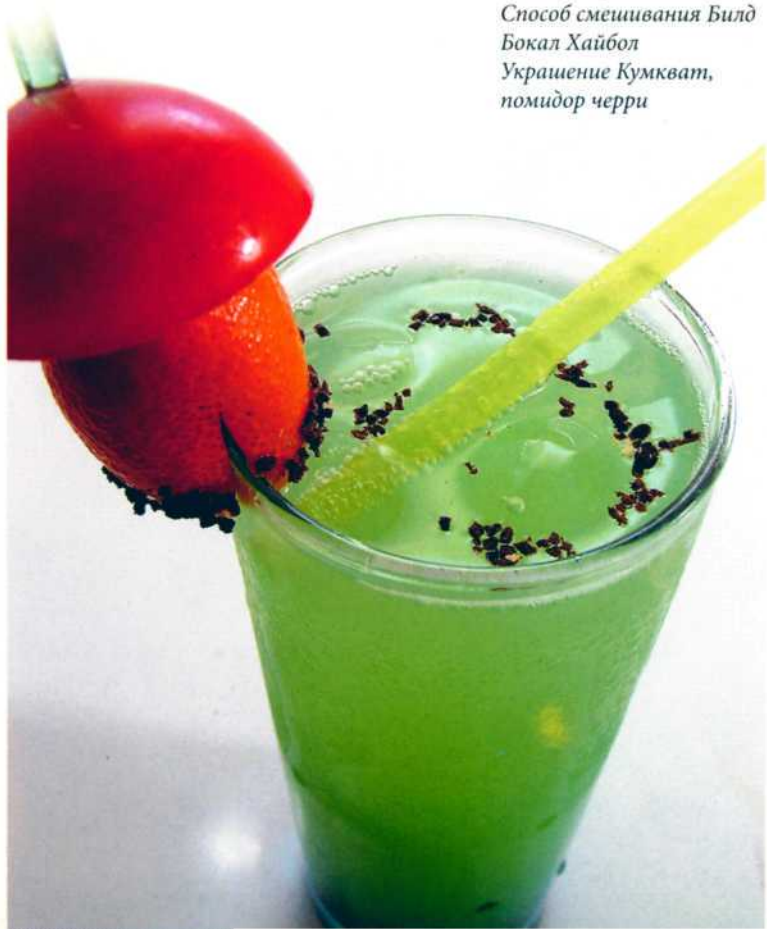
На полянке

Технология приготовления:

В бокал положить 3–5 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты, долить спрайт. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Текила
50 мл • Сок апельсиновый
10 мл • Сок лайма
10 мл • Сироп Blue Curacao
50 мл • Спрайт
Способ смешивания Билд
Бокал Хайбол
Украшение Кумкват,
помидор черри



Коктейли для детей

Mr. Cherry

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить соки и сливки. Перемешать. Вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

100 мл • Сок вишневый

100 мл • Сок персиковый

50 мл • Сливки

Способ смешивания Бленд

Бокал Харикейн

Украшение Взбитые сливки,
вишня, гранат



РОЗОВЫЙ зайчик

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить сливки, сиропы, положить мороженое. Перемешать. Вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 г • Мороженое
50 мл • Сливки
10 мл • Сироп Grenadine
10 мл • Сироп Passion
Способ смешивания Бленд
Бокал Маргарита
Украшение Клубника,
кумкват, гранат



Флюгер

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить соки, положить нарезанный кубиками киви. Перемешать до однородной массы. Полученную массу налить в бокал. Долить спрайт. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Сок яблочный

50 мл • Сок вишневый

50 г • Киви

50 мл • Спрайт

Способ смешивания Бленд
& билд

Бокал Хайбол

Украшение Вишня, киви



Испанский лимонад

Технология приготовления:

В бокал положить 3–5 кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Сок лимона

50 мл • Сок апельсиновый

5 мл • Сироп Марасиуа

50 мл • Содовая

Способ смешивания Билд

Бокал Хайбол

Украшение Кумкват



Riviera W

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить соки, сиропы, положить мороженое. Перемешать. Вылить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 г • Мороженое

50 мл • Сок манго

10 мл • Сироп Passion

10 мл • Сироп Melon

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Манго



Грушастик

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить соки, сироп. Встряхнуть. Процедить в бокал. Укра-
сить.

Ингредиенты:

100 мл • Сок грушевый
100 мл • Сок персиковый
50 мл • Сок банановый
10 мл • Сироп Passion
Способ смешивания Шейк
Бокал Хайбол
Украшение Груша



Эскимос

Технология приготовления:

В бокал положить 3–5 измельченных кубиков льда. Налить Соса-Сола. Положить мороженое. Украсить.

Ингредиенты:

100 мл • Соса-Сола

50 г • Мороженое

Способ смешивания Билд

Бокал Блюдце

для шампанского

Украшение Взбитые сливки



Сказка

Технология приготовления:

Шейкер наполнить на 1/3 льдом. Налить соки. Встряхнуть. Процедить в бокал, долить спрайт. Добавить сироп Grenadine. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Сок банановый

50 мл • Сок грушевый

100 мл • Спрайт

5 мл • Сироп Grenadine

Способ смешивания Шейк & билд

Бокал Хайбол

Украшение Банан



Звездная пыль

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Положить нарезанный кубиками киви и налить сироп. Перемешать до однородной массы. Полученной массой заполнить бокал. Долить спрайт. Украсить.

Ингредиенты:

10 мл • Сироп Melon

50 г • Киви

100 мл • Спрайт

Способ смешивания

Бленд & билд

Бокал Хайбол

Украшение Киви



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 <i>молотая</i>	20	8
Кофе <i>молотый</i>	20	7
Ликер	20	7
Молоко	18	5
Орехи <i>очищенные</i>	30	10
Сахарная <i>пудра</i>	25	10
Сахарный <i>песок</i>	25	10
Сливки	14	5
Соль	30	10
Ягоды <i>свежие</i>	25	–
Продукт	Масса, г	
Яйцо <i>без скорлупы</i>	43	
Белок <i>из яйца</i>	23	
Желток <i>из яйца</i>	20	

Академия
кулинарии

www.fund-gallery.ru



ISBN 5-470-00127-X



9 785470 001276