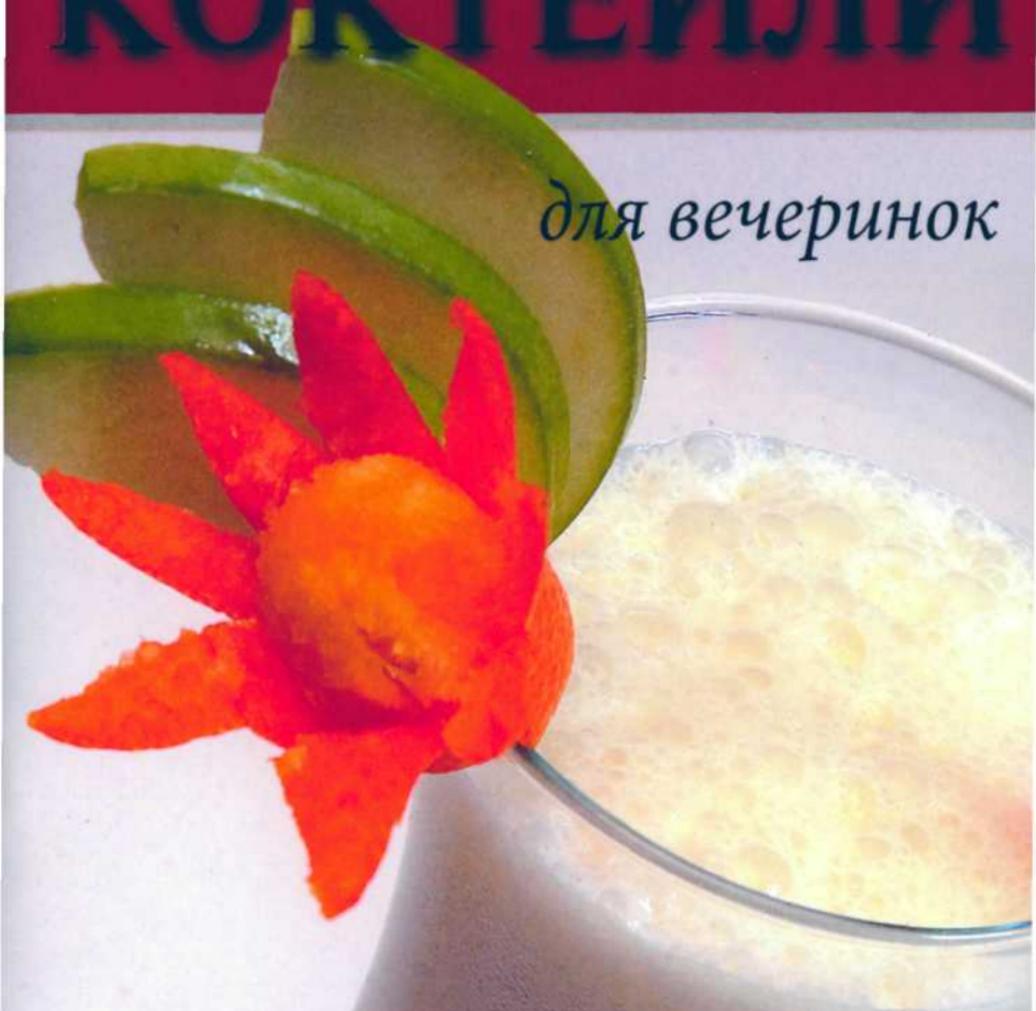


Академия  
кулинарии

# КОКТЕЙЛИ

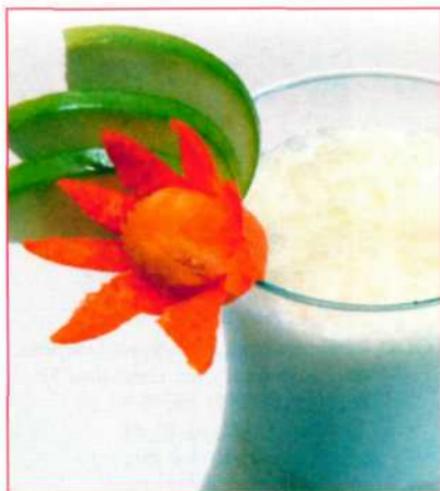
*для вечеринок*



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](mailto:gallery-f@chel.surnet.ru)

[www.fund-gallery.ru](http://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](mailto: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](mailto:sales@fg.citylan.ru)

Отпечатано в Китае

ISBN 5-470-00133-4

© ООО «Издательский дом «Фонд Галерея», 2004

[www.natahaus.ru](http://www.natahaus.ru)

# 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 • Coca-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

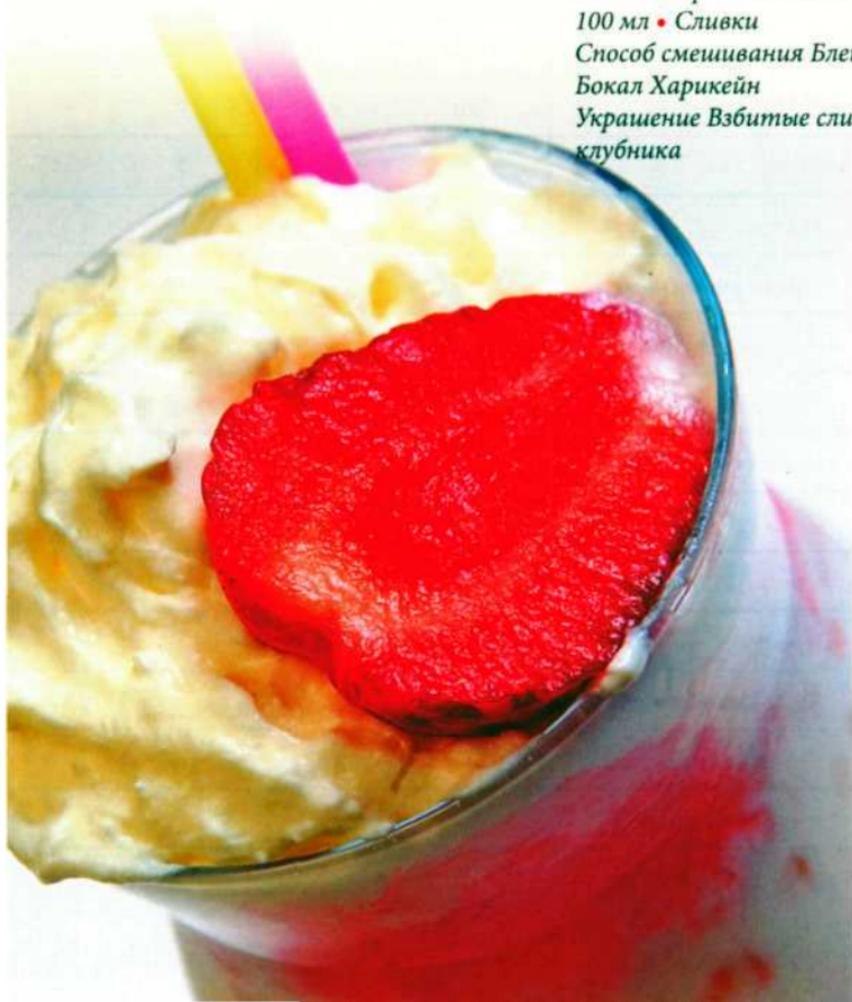
20 мл • Сироп Grenadine

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 <i>молотая</i>	20	8
Кофе <i>молотый</i>	20	7
Ликер	20	7
Молоко	18	5
Орехи <i>очищенные</i>	30	10
Сахарная пудра	25	10
Сахарный песок	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	

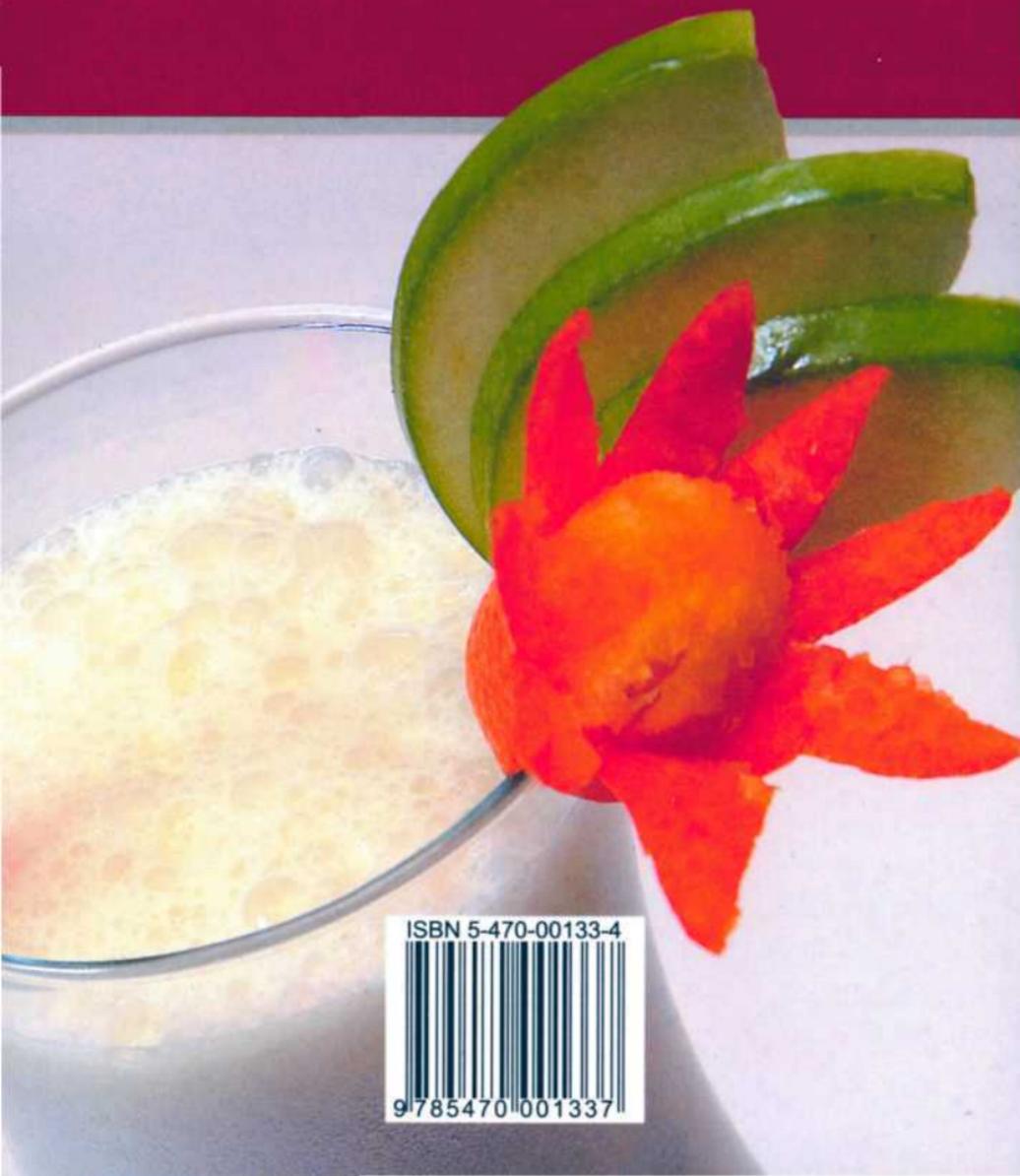
**[www.natahaus.ru](http://www.natahaus.ru)**

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,  
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

**[www.natahaus.ru](http://www.natahaus.ru)**

Академия  
кулинарии

[www.fund-gallery.ru](http://www.fund-gallery.ru)



ISBN 5-470-00133-4



9 785470 001337