

Академия
кулинарии

КОКТЕЙЛИ

- экстремальные
- горячие с кофе
- холодные
- с пивом

Издательский дом «Фонд Галерея»

КОКТЕЙЛИ



- экстремальные
- горячие с кофе
- холодные
- с пивом



УДК 641.87/083

ББК 36.991

К 59

Издание для досуга

Коктейли

экстремальные, горячие с кофе, холодные, с пивом

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

ISBN 5-470-00131-8

© ООО «Издательский дом «Фонд Галерея», 2004

www.natahaus.ru

Содержание

- Виды посуды • 4
- Способы смешивания коктейлей • 5
 - Bacardi Energy • 6
 - Пары Bacardi • 7
 - Tequila's Boom • 8
- Bacardi – пламя страсти • 9
 - Двойной удар • 10
 - Surprise • 11
 - Зеленый дракон • 12
 - Глубинная бомба • 13
 - W-beer • 14
 - Дизель • 15
 - West India • 16
- Кофейный пунш с ромом • 17
 - Грог Перушин • 18
- Карибский кофейный пунш • 19
 - Королевский меланж • 20
 - Апельсиновый френд • 21
 - Брюло • 22
 - Рюдесхайм • 23
 - Red & Blue • 24
 - Два в одном • 25
 - Империя вкуса • 26
 - Экстаз • 27
- Обострение чувств • 28
 - О-е! • 29
- Daiquiri Pineapple • 30
- Арбузная маргарита • 31

Виды посуды



Олд-фэши
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 напиток, 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 Energy

Технология приготовления:

На блюде налить сироп, затем сок. В центр положить кусочек сахара. В бокал налить ром и абсент, смешать, осторожно вращая бокал. 1/3 часть напитка вылить на сахар. Сахар поджечь. Через 5 секунд оставшийся в бокале напиток вылить на сахар. Перевернутый бокал поставить на блюде, накрыв сахар. Огонь потухнет, а жидкость заполнит бокал. Бокал вместе с блюдцем быстро перевернуть. Содержимое бокала перемешать барной ложкой, долить энергетический напиток.

Ингредиенты:

30 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Абсент

20 мл • Сироп Grenadine

10 мл • Сок лайма

100 мл • Энергетический напиток

Бокал
Коньячная рюмка

Необходимо
Блюдец



Пары Bacardi

Технология приготовления:

В коньячную рюмку налить все компоненты и поджечь. Через 5 секунд горящий напиток перелить в тумблер. Чтобы погас огонь, тумблер накрыть коньячной рюмкой. Коньячную рюмку, не переворачивая, быстро поставить на салфетку. Содержимое тумблера выпить. Из коньячной рюмки через трубочку вдохнуть пары.

Ингредиенты:

25 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

25 мл • Ликер Sambuca

Бокал Коньячная рюмка, тумблер

Необходимо Коктейльная трубочка



Tequila's Boom

Технология приготовления:

В бокал налить все компоненты. Бокал накрыть салфетками. Прижав ладонью салфетки, бокал с содержимым резко встряхнуть несколько раз. Коктейль пить залпом, пока он вспененный.

Ингредиенты:

25 мл • Текила Camino Real
50 мл • Sprite
10 мл • Сок лайма
Бокал Тумблер
Необходимо Салфетки



Bacardi – пламя страсти

Технология приготовления:

В коньячную рюмку налить ром и ликер. Наклонить бокал и поджечь содержимое. Через несколько секунд горящую жидкость перелить в тumbлер. Чтобы огонь погас, тumbлер накрыть коньячной рюмкой. Коньячную рюмку, не переворачивая, поставить на салфетку. В содержимое тumbлера добавить сок лайма и Coca-Cola. Тumbлер накрыть салфетками и резко встряхнуть несколько раз. Коктейль выпить залпом, пока он вспененный. Из коньячного бокала вдохнуть через трубочку пары.

Ингредиенты:

30 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

25 мл • Ликер Triple Sec

10 мл • Сок лайма

50 мл • Coca-Cola

Бокал Коньячная рюмка, тumbлер

Необходимо Салфетки, коктейльная трубочка



Двойной удар

Технология приготовления:

В тумблер поставить стопку. В стопку слоями налить сироп Grenadine и джин. В тумблер слоями налить энергетический напиток и ром. Поджечь в стопке джин. Подавать с двумя трубочками. Сначала быстро выпить содержимое стопки, затем – тумблера.

Ингредиенты:

25 мл • Джин Bombay Sapphire
25 мл • Сироп Grenadine
100 мл • Энергетический напиток
10 мл • Сок лайма
50 мл • Ром Bacardi Black
Способ смешивания Билд
Бокал Тумблер, стопка
Без украшения



Surprise

Технология приготовления:

В стопку налить текилу, спрайт и сироп Blue Curacao. Накрыть тумблером и перевернуть. В тумблер налить энергетический напиток и ром. На стопку положить кофейные зерна, налить ликер Sambuca и поджечь. Выпить ликер Sambuca. Выпить содержимое тумблера. Вынуть стопку. Стопку накрыть салфеткой, резко встряхнуть содержимое и быстро выпить напиток.

Ингредиенты:

20 мл • Текила Camino Real
 25 мл • Спрайт
 5 мл • Сироп Blue Curacao
 100 мл • Энергетический напиток
 30 мл • Ром Bacardi Carta Blanca
 10 мл • Ликер Sambuca
 3 штуки • Кофейные зерна
 Способ смешивания Билд
 Бокал Тумблер, стопка
 Без украшения
 Необходимо Салфетка



Зеленый дракон

Технология приготовления:

Пиво налить в бокал, добавить ликер.

Ингредиенты:

500 мл • Пиво светлое

10 мл • Ликер Blue Curacao

Способ смешивания Билд

Бокал Харикейн

Без украшения



Глубинная бомба

Технология приготовления:

Пиво налить в бокал. Текилу налить в рюмку. Щипцами аккуратно поместить рюмку в бокал с пивом. По стенкам бокала налить сироп и ликеры. Пить в один прием.

Ингредиенты:

300 мл • Пиво светлое
50 мл • Текила *Camino Real*
10 мл • Сироп *Blue Curacao*
10 мл • Ликер *Strawberry*
10 мл • Ликер *Cointreau*
Бокал Пивной бокал
Без украшения



W-beer

Технология приготовления:

Темное пиво налить в бокал. Аккуратно долить светлое пиво так, чтобы получились слои.

Ингредиенты:

300 мл • Пиво темное
200 мл • Пиво светлое
Без украшения
Бокал Харикейн



Дизель

Технология приготовления:

Пиво налить в бокал, долить Соса-Сола.

Ингредиенты:

400 мл • Пиво светлое

100 мл • Соса-Сола

Бокал Пивной бокал

Без украшения



West India

Технология приготовления:

В бокал налить 2/3 части рома, положить цедрю апельсина, мускатный орех и корицу. Дать настояться в течение 10–15 минут. Налить кофе. На бокале расположить ложечку, в которую положить кусочек сахара. Сахар обильно полить оставшимся ромом и поджечь. Как только сахар расплавится, ложечку опустить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

130 мл • Кофе
свежесваренный крепкий
60 мл • Ром Bacardi Carta
Blanca
10 г • Цедра апельсина
1 щепотка • Мускатный орех
1 кусочек • Сахар
1 палочка • Корица
Бокал Айриш-кофе
Украшение Взбитые сливки,
кофейные зерна
Время приготовления
15 минут



Кофейный пуни с ромом

Технология приготовления:

Кофе, портвейн и ром нагреть, не доводя до кипения. Помешивая, постепенно всыпать сахар. После растворения сахара напиток налить в бокал.

Ингредиенты:

100 мл • Кофе
свежесваренный крепкий
100 мл • Портвейн белый
100 мл • Ром Bacardi Carta
Blanca
Сахар по вкусу
Бокал Айриш-кофе
Время приготовления
10 минут



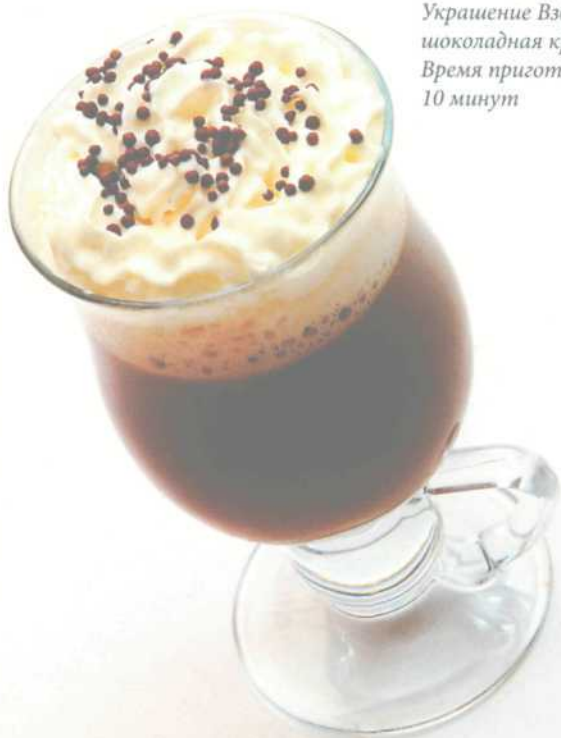
Грог Перушин

Технология приготовления:

Кофе, ром, сливки смешать, добавить сахар. Смесь нагреть, не доводя до кипения. Напиток налить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

150 мл • Кофе
свежесваренный крепкий
20 мл • Ром Bacardi Carta
Blanca
20 мл • Сливки
Сахар по вкусу
Бокал Айриш-кофе
Украшение Взбитые сливки,
шоколадная крошка
Время приготовления
10 минут



Карибский кофейный пуниш

Технология приготовления:

В кофе добавить ром, гвоздику, цедру и сахар. Смесь подогреть в течение 10 минут, не доводя до кипения. Напиток налить через ситечко в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

150 мл • Кофе
свежесваренный крепкий
2 мл • Ром Bacardi Carta
Blanca
20 г • Тростниковый сахар
1 штука • Гвоздика
5 г • Цедра апельсина
Бокал Айриш-кофе
Украшение Взбитые сливки
Время приготовления
10 минут



Королевский меланж

Технология приготовления:

В кофе добавить ром, гвоздику, цедру и сахар. Смесь подогреть в течение 10 минут, не доводя до кипения. Напиток налить через ситечко в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

130 мл • Кофе
свежесваренный крепкий
1 штука • Яйцо (желток)
50 г • Сахар
30 мл • Сливки
20 мл • Ром Bacardi Carta
Blanca
Бокал Айриш-кофе
Время приготовления
10 минут



Апельсиновый френд

Технология приготовления:

В бокал налить коньяк, положить цедру, дать настояться в течение 10 минут и налить кофе. Сливки смешать с ликером, выложить на напиток. Украсить.

Ингредиенты:

130 мл • Кофе
свежесваренный крепкий
2 мл • Коньяк Otard
10 г • Цедра апельсина
7 мл • Ликер апельсиновый
Бокал Айриш-кофе
Украшение Взбитые сливки,
апельсин
Время приготовления
15 минут



Брюло

Ингредиенты:

130 мл • Кофе
свежесваренный крепкий
2 мл • Коньяк Otard
10 г • Сахар
1 палочка • Корица
1 штука • Гвоздика
2 г • Цедра апельсина
2 г • Цедра лимона
Бокал Айриш-кофе
Украшение Взбитые сливки
Время приготовления
10 минут

Технология приготовления:

В коньяк добавить сахар, корицу, гвоздику, цедру апельсина и лимона, смесь нагревать в течение 5–7 минут, не доводя до кипения. Сняв с огня, напиток поджечь. Как только погаснет пламя, аккуратно влить кофе. Напиток перемешать и через ситечко налить в бокал. Украсить.



Рюдесхайм

Ингредиенты:

100 мл • Кофе крепкий

свежесваренный

2 мл • Коньяк Otard

30 мл • Сливки

2 г • Сахар ванильный

1 кусочек • Сахар

тростниковый

Бокал Айриш-кофе

Украшение Взбитые сливки,

палочки корицы

Время приготовления

10 минут

Технология приготовления:

Коньяк подогреть, не доводя до кипения. Коньяк вылить в бокал, положить кусочек сахара, поджечь и дождаться, когда пламя погаснет. Сливки взбить с ванильным сахаром. В бокал налить кофе. На напиток аккуратно выложить сливки. Украсить.



Red & Blue

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить 20 мл рома, сироп Grenadine, добавить 5 мл сока лайма. Перемешать до однородной массы. Полученной массой заполнить половину бокала.

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить 20 мл рома, сироп Blue Curacao, добавить 5 мл сока лайма. Полученной массой заполнить бокал. Коктейль украсить.

Ингредиенты:

40 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Сироп Grenadine

20 мл • Сироп Blue Curacao

10 мл • Сок лайма

Способ смешивания Бленд
Бокал Коктейльная рюмка
Украшение Коктейльная вишня



Два в одном

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить ром, сироп Blue Curacao. Перемешать. Полученной массой заполнить бокал по краям.

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить текилу, сироп Lime. Перемешать. Полученную массу выложить в центр бокала. Коктейль украсить.

Ингредиенты:

20 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

20 мл • Сироп Blue Curacao

20 мл • Текила Camino Real

10 мл • Сироп Lime

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Кумкват



Империя вкуса

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить ром, сироп Blue Curacao. Перемешать до однородной массы. Полученной массой заполнить 1/3 часть бокала. В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить текилу, сироп Lime. Полученной массой заполнить 1/3 часть бокала. В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить джин, 20 мл сиропа Grenadine. Полученной массой заполнить 1/3 часть бокала.

Коктейль украсить.

Ингредиенты:

10 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

10 мл • Сироп Blue Curacao

10 мл • Текила Camino Real

10 мл • Сироп Lime

10 мл • Джин Bombay Sapphire

20 мл • Сироп Grenadine

Способ смешивания Бленд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Черешня



Экстаз

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить 25 мл бананового сока, положить нарезанный кубиками киви. Перемешать до однородной массы. Полученной массой заполнить половину бокала. В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить 25 мл бананового сока, положить клубнику. Полученной массой заполнить бокал. Коктейль украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Сок банановый

50 г • Киви

50 г • Клубника

Способ смешивания Бленд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Киви, клубника



Обострение чувств

Технология приготовления:

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

Ингредиенты:

20 мл • Джин *Bombey Saphir*

50 г • Банан

30 мл • Сок апельсиновый

5 мл • Сироп *Grenadine*

Способ смешивания Бленд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Гранат



O-e!

Технология приготовления:

В блендер положить 8 измельченных кубиков льда. Налить все компоненты. Перемешать. Полученную массу выложить в бокал. Украсить.

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

10 мл • Сироп Melon

10 мл • Сок лайма

Способ смешивания Бленд

Бокал Коктейльная рюмка

Украшение Киви, коктейльная вишня



Daiquiry Pineapple

Технология приготовления:

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

Ингредиенты:

50 мл • Ром Bacardi Carta Blanca

100 г • Ананас

20 мл • Сок лайма

10 г • Сахар

Способ смешивания Бленд
Бокал Коктейльная рюмка
Украшение Ананас, яблоко



Арбузная маргарита

Технология приготовления:

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

Ингредиенты:

40 мл • Текила Camino Real

50 г • Арбуз

10 мл • Сок лимона

5 мл • Сироп Grenadine

Способ смешивания Бленд

Бокал Маргарита

Украшение Лимон



Таблица соотношения количества продуктов и 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	