

КБ

САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ
И МОДНЫЕ
КОКТЕЙЛИ



МИНСК
«Харвест»

УДК 663.874(083.12)+641.87:663.2/.5(083.12)

ББК 36.877

С389

Серия основана в 2010 году

Синяк, А. А.

С389 Самые популярные и модные коктейли /
А. А. Синяк. — Минск : Харвест, 2011. — 256 с. :
ил. — (Карманная иллюстрированная библио-
тека).

ISBN 978-985-18-0483-8.

По одной из версий происхождения коктейлей, некая принцесса Кхоктель решила преподнести своему гостю необычный смешанный напиток. Американцу угощение понравилось, но, перепутав имя принцессы с названием напитка, он стал называть его коктейлем.

В настоящем издании вы найдете рецепты самых популярных коктейлей, узнаете, как, когда и в какой последовательности добавлять необходимые ингредиенты, познакомитесь с новыми вариантами любимых шейков. Кроме того, благодаря ярким иллюстрациям вы получите много новых идей оформления напитков.

УДК 663.874(083.12)+641.87:663.2/.5(083.12)

ББК 36.877

ISBN 978-985-18-0483-8

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2011



АТОМНЫЙ

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ АБСЕНТА

Приготовление:

1. Смочить кромку бокала соком лайма и обмакнуть ее в тертый шоколад.
2. Налить абсент и ром в шейкер. Добавить подтаявшее мороженое.
3. Все взбить и перелить в бокал.

Состав:

- *Абсент* — 40 мл.
- *Светлый ром* — 20 мл.
- *Сливочное мороженое* — 50 г.

Приготовление:

1. Налить послойно через ложку ликер и абсент.
2. Поджечь содержимое бокала и растопить над пламенем кусочек сахара.
3. Потушить коктейль и охладить его, проведя по краю бокала кубиком льда.

Состав:

- *Абсент — 25 мл.*
- *Фруктовый ликер — 25 мл.*
- *Сахар тростниковый — 1 кубик.*



КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ АРСЕНТА

Зеленый ЗМий

Грин Хэлл

Состав:

- *Абсент — 50 мл.*
- *Текила — 40 мл.*
- *Ликер Curacao Blue — 20 мл.*
- *Гранатовый сироп — 10 мл.*

Приготовление:

1. Смешать в шейкере текилу и гранатовый сироп.
2. Перелить в бокал.
3. Добавить абсент.
4. В центр бокала долить ликер Curacao Blue.
5. Поджечь коктейль.



КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ АСЕТНА

Сад Ван Гога

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ АБСЕНТА

Состав:

- *Абсент — 40 мл.*
- *Содовая вода — 50 мл.*
- *Сахарный сироп — 40 мл.*
- *Огурец — 2 ломтика.*
- *Киви — 2 ломтика.*

Приготовление:

1. Нарезать небольшими кубиками 2 ломтика огурца и 2 ломтика киви.
2. Положить в бокал и слегка размять мадлером.
3. Налить сахарный сироп, содовую и перемешать.
4. Насыпать колотый лед и сверху залить абсентом.
5. Украсить ломтиком киви.

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ АБСЕНТА



МОЛОКО ЛЬВИЦЫ

The background of the page is a photograph of several glasses filled with a vibrant green liqueur. One glass in the foreground is in sharp focus, showing the liquid's texture and the reflection of light. A slice of yellow lemon is perched on the rim of a glass in the upper middle section. The overall lighting is bright and fresh, emphasizing the green color of the drink.

Состав:

- *Абсент* — 50 мл.
- *Молоко* — 50 мл.
- *Банан* — 3–4 кусочка.

Приготовление:

1. Залить в блендер молоко и абсент.
2. Добавить 3–4 кусочка банана.
3. Взбить до получения однородной массы.
4. Перелить в бокал.

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

ОЛД ФЭШН

A close-up photograph of a glass containing a whiskey cocktail. The glass is filled with ice cubes and a golden liquid. A single cherry with a stem is perched on the rim of the glass, and a slice of orange is also on the rim. The background is dark, making the glass and its contents stand out.

Состав:

- *Американский виски* — 50 мл.
- *Ароматический биттер — Angostura bitters* — ангостура — 3 мл.
- *Сахар тростниковый* — 1 кубик.

Приготовление:

1. Положить один кубик тростникового сахара в бокал и капнуть на него ангостуру.
2. Размять все мадлером.
3. Наполнить бокал доверху кубиками льда.
4. Налить виски и перемешать ложкой.
5. Украсить коктейльной вишней и цедрой апельсина.

Ирландская роза

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

Состав:

- *Ирландский виски Jameson – 40 мл.*
- *Лимонный сок – 20 мл.*
- *Сироп Гренадин – 10 мл.*



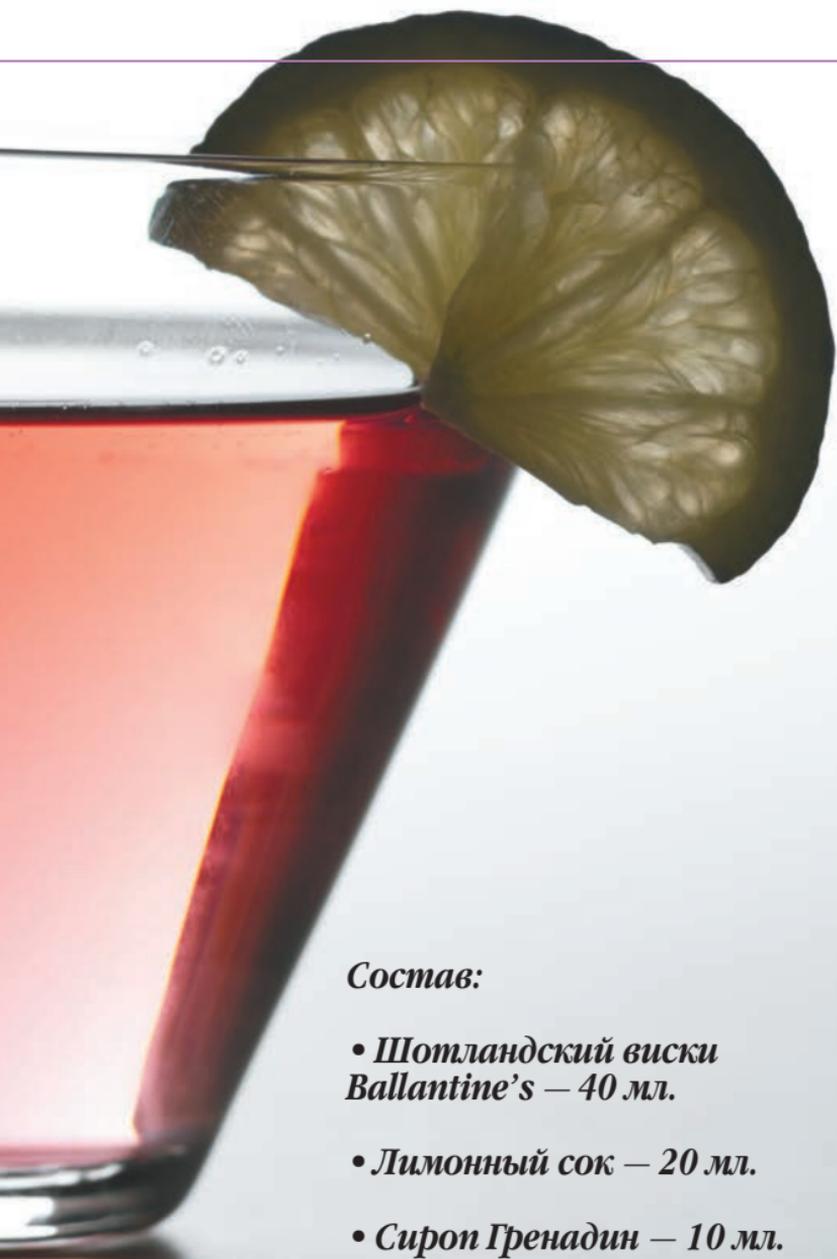
Приготовление:

1. Охладить бокал и шейкер, наполнить их льдом.
2. Слить талую воду из шейкера.
3. Налить в шейкер виски, сок и сироп.
4. Хорошо взбить и перелить в бокал, удерживая лед.

Приготовление:

1. Налить в шейкер виски, сахарный сироп, гренадин и лимонный сок.
2. Наполнить шейкер кубиками льда и взбить.
3. Процедить в охлажденный коктейльный бокал.
4. Украсить лимоном.

Миллионер



Состав:

- Шотландский виски *Ballantine's* — 40 мл.
- Лимонный сок — 20 мл.
- Сироп Гренадин — 10 мл.
- Сахарный сироп — 10 мл.

Умберто

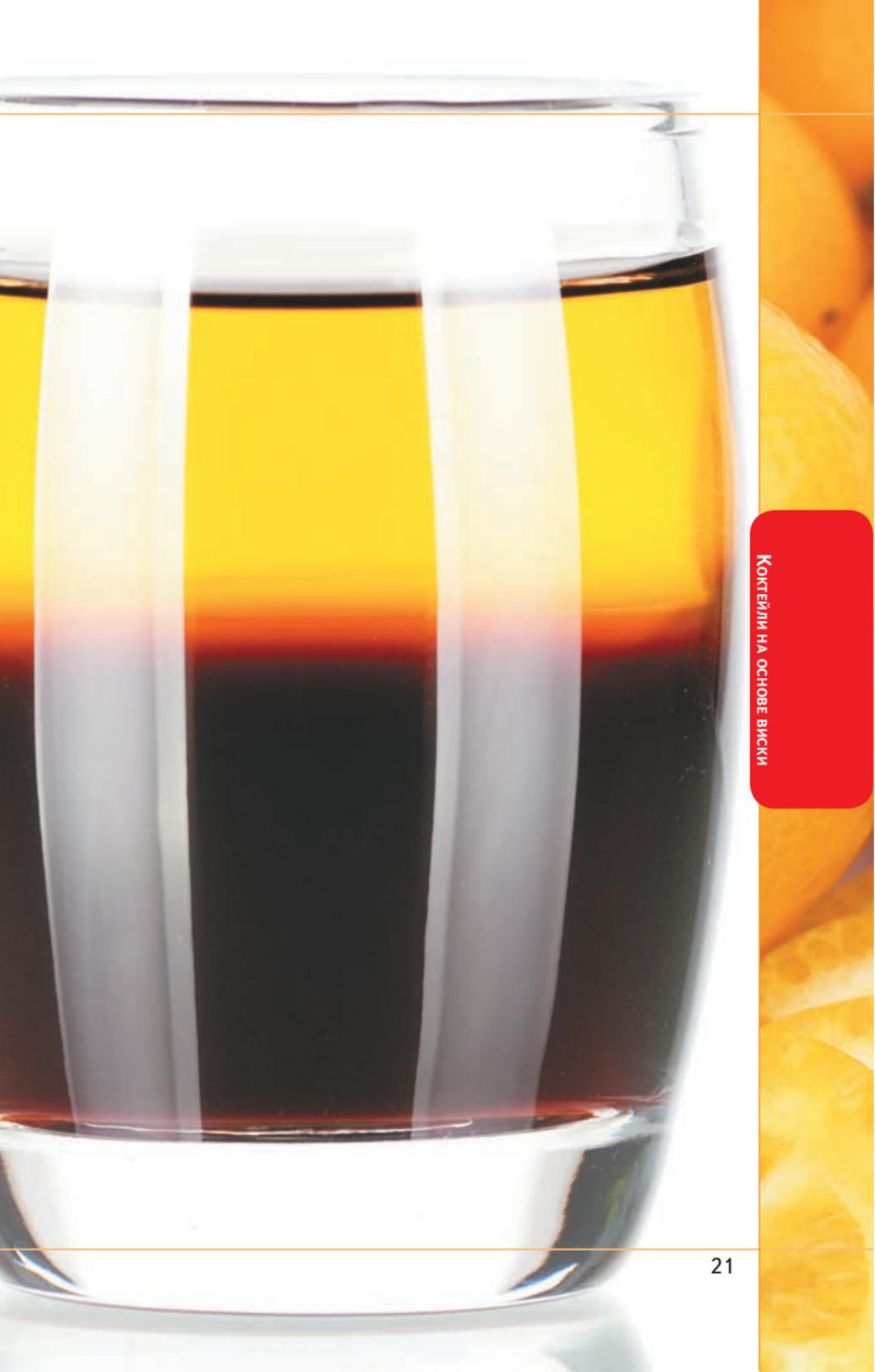
Состав:

- *Виски* — 20 мл.
- *Черносмородиновый ликер* — 20 мл.
- *Ликер Galliano* — 20 мл.

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

Приготовление:

1. В ликерную рюмку послойно через ложку налить черносмородиновый ликер, Galliano и виски.
2. Погрузить в бокал малину для украшения.



КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

Бора-Бора

Состав:

- *Виски – 40 мл.*
- *Ванильный ликер – 20 мл.*
- *Виноград – 6 шт.*
- *Лайм – 4 дольки.*

Приготовление:

1. Положить в бокал лайм и виноград.
2. Размять мадлером и доверху засыпать дробленным льдом.
3. Налить виски и ванильный ликер.
4. Перемешать все ложкой.
5. Досыпать дробленого льда.



КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

Дровосек

КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

Состав:

- *Виски – 50 мл.*
- *Яблочный сок – 150 мл.*
- *Мускатный орех молотый – 2 г.*

Приготовление:

1. Наполнить бокал доверху кубиками льда.
2. Налить виски и яблочный сок.
3. Затем добавить мускатный орех.
4. Перемешать все ложкой.
5. Украсить двумя дольками яблока.