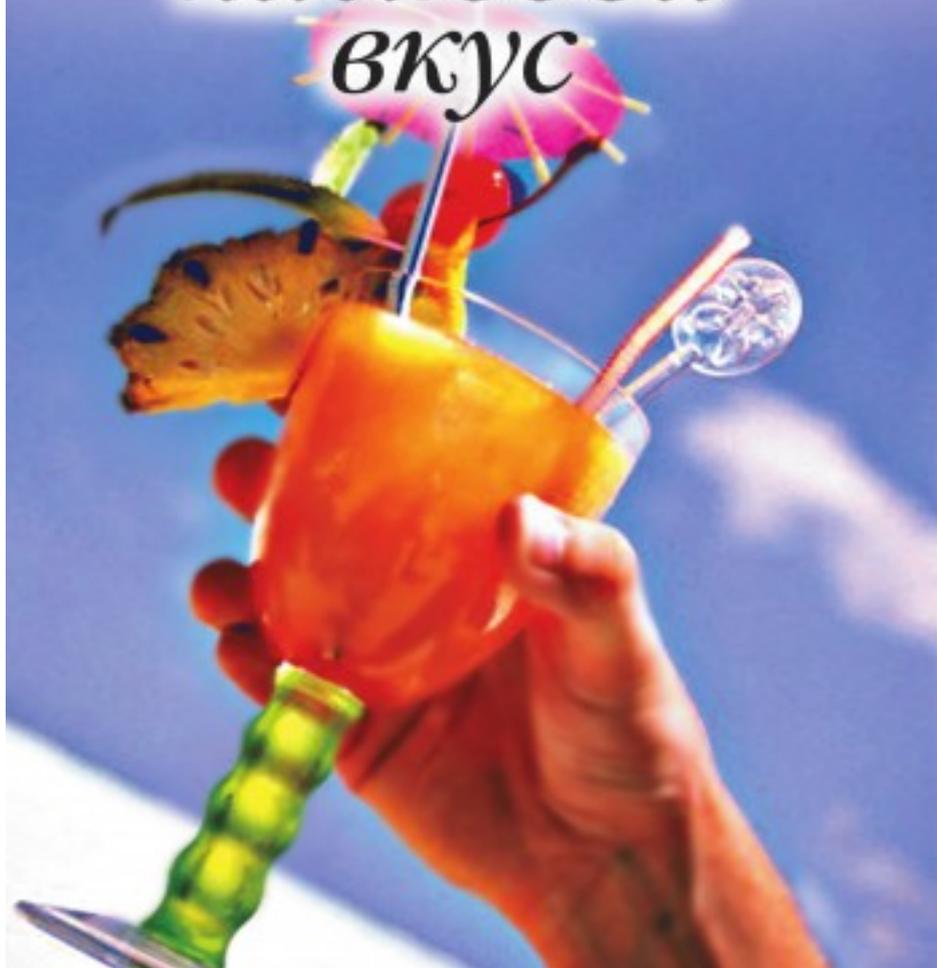




*вкусно и просто*

*соблазнительные*  
**Коктейли**  
*на любой*  
**вкус**



Вкусно и просто

**Соблазнительные  
коктейли на любой вкус**

«РИПОЛ Классик»

Соблазнительные коктейли на любой вкус / «РИПОЛ Классик»,  
— (Вкусно и просто)

ISBN 978-5-425-02016-1

В книге приведены интересные рецепты коктейлей на любой вкус. Разнообразие напитков и их неповторимое сочетание создадут атмосферу праздника на любом вечере. Благодаря представленным коктейлям общение с друзьями станет более интересным и близким.

ISBN 978-5-425-02016-1

© РИПОЛ Классик

# Содержание

Введение	5
1. Коктейли на основе вин	6
Коктейль «Бишов»	7
Коктейль «Шампань»	8
Коктейль «Хрустальные слезы»	9
Коктейль «Белые ночи»	10
Коктейль «Заводной апельсин»	11
Коктейль «Тропический закат»	12
Эликсир жизни	13
2. Коктейли на основе коньяка, ликеров и наливок	14
Коктейль «Дублин»	15
Коктейль «Диана»	16
Коктейль «Южная ночь»	17
Коктейль «Розовый сад»	18
Коктейль «Ванильное наслаждение»	19
Коктейль «Ураган»	20
Коктейль «Таинственный»	21
Коктейль «Брусничный»	22
Коктейль «Знойное утро»	23
Конец ознакомительного фрагмента.	24

# Соблазнительные коктейли на любой вкус

## Введение

Коктейли – изобретение новое, однако в различных уголках мира уже придумано множество разнообразных рецептов. Согласно легенде, коктейли совершенно случайно были изобретены в Америке во время петушиных боев, когда болельщики, стремясь утолить жажду, доливали себе в бокалы разные напитки. В результате нередко получалась своеобразная смесь причудливого цвета. Кого-то осенило, что напиток по цвету похож на петушиное оперение, и его назвали «хвост петуха», или «коктейль». Однако это всего лишь легенда, причем далеко не единственная.

После того как коктейли вошли в моду, многие бармены начали изобретать оригинальные рецепты. Один из барменов, Джерри Томас, много экспериментировал с различными смесями алкогольных напитков. В течение своей жизни он записывал наиболее удачные рецепты, как свои, так и те, которыми с ним делились другие, а затем издал книгу, которая распространилась по всему миру и принесла популярность коктейлям.

В настоящее время устраиваются специальные приемы «коктейль», на которых подают исключительно коктейли. Их готовят в присутствии гостей. В России пока этот вид приемов не очень популярен. Однако его используют некоторые молодые пары. Хорошо организованный прием «коктейль» приятно удивит приглашенных гостей.

Организация приема «коктейль» – дело довольно хлопотное, однако никакой другой прием не принесет столько радости от общения с друзьями.

Помимо основного стола, устраивают буфет или бар, за которым бармен или хозяйин будет готовить коктейли для гостей.

Основной стол сервируют холодными закусками. Это могут быть бутерброды, тарталетки, корзиночки, фаршированные яйца, сосиски, кусочки холодной заливной рыбы. Они должны быть небольшого размера, чтобы их можно было целиком положить в рот. Помимо этого, на столе обязательно должны присутствовать фрукты, иногда ягоды. Прекрасным дополнением к коктейлям будет мороженое.

На столике бара должны быть приготовлены вина, ликеры, сиропы, рюмки, бокалы, а также шейкер, миксер, щипцы для льда и фрукты, используемые для украшения. Еще до прихода гостей необходимо решить, какие коктейли и в какой последовательности будут подаваться. Не надо стремиться к большому разнообразию коктейлей, это слишком хлопотно и дорого. Достаточно предложить 3–4 вида.

Ассортимент коктейлей зависит от предпочтений гостей и фантазии хозяев. При этом следует учитывать возраст гостей и их вкусы. Начинают вечер с не очень сладких напитков, на протяжении вечера количество сахара в коктейле должно постепенно увеличиваться или оставаться на одном уровне.

Для приготовления коктейлей используют шейкеры, миксеры, специальные бокалы и лед. Для украшения коктейлей применяют различные ароматные или разноцветные посыпки.

В этой книге приведены рецепты коктейлей, разнообразие которых даст возможность подобрать подходящие к случаю напитки.

Предлагаемые рецепты можно использовать в качестве непосредственного руководства для приготовления коктейлей, но они могут стать и основой для создания собственных фантазийных композиций.

## 1. Коктейли на основе вин

Вино является наиболее популярным алкогольным напитком. Оно не только веселит, создавая настроение, но и обладает полезными свойствами. Употребление вина в ограниченных количествах оказывает общеоздоровительное действие на организм. Современные научные исследования доказывают, что вино способствует предотвращению некоторых заболеваний. Да и сам вкус вина доставляет большое эстетическое удовольствие.

Самое главное в вине – выдержка. Именно от нее зависят его вкусовые и ароматические свойства. Однако не следует злоупотреблять этим напитком, иначе можно перестать получать удовольствие от вкуса вина, пристрастившись к его алкогольной основе. Настоящими считаются вина, приготовленные из винограда. Однако многие мастера домашнего виноделия научились получать вино из садовых и дикорастущих плодов и ягод, а также из меда и варенья.

В России вина делятся на следующие группы:

- столовые (полусладкие, сухие и полусухие);
- десертные (ликерные, полусладкие и сладкие);
- крепкие;
- ароматизированные.

Шампанское представляет собой игристое вино, то есть содержащее углекислоту. Оно превосходит все вина своими игристыми качествами, отличается приятным нежным букетом и освежающим вкусом. Цвет настоящего шампанского – светло-соломенный с золотисто-зеленоватым оттенком.

Вина также могут быть белыми, розовыми и красными. По мнению французов, утолять жажду нужно белым вином, розовое вино создано для любви, а красное – для наслаждения.

Коктейли, приготовленные на основе вин, отличаются утонченным вкусом и ароматом. Они принесут праздник в любой дом.

## **Коктейль «Бишов»**

***Ингредиенты:** 500 мл красного вина, цедра 1 апельсина, 100 г сахара.*

### ***Способ приготовления***

В бутылку с красным вином помещают тонко срезанную апельсиновую цедру и выдерживают так в течение 10 минут. Затем цедру удаляют и добавляют сахар. Подают в бокалах, украшенных сахарным «инеем».

## **Коктейль «Шампань»**

***Ингредиенты:** 250 мл шампанского, 250 мл вермута, 100 г сахара, сок 1 лимона.*

***Способ приготовления***

Сахар смешивают с шампанским и вермутом, добавляют лимонный сок, все хорошо размешивают и охлаждают. Подают в бокалах с кубиками льда и соломинкой.

## **Коктейль «Хрустальные слезы»**

**Ингредиенты:** 30 мл столового белого вина, 30 мл сладкого шампанского, 20 мл ликера «Барак Палинка», 20 мл ликера «Бадита де мант», 10 мл лимонного сока, 10 мл гвоздичного сиропа, кубики льда.

### **Способ приготовления**

Высокие конические бокалы наполняют кубиками льда. В отдельной посуде смешивают белое вино, ликеры, лимонный сок и гвоздичный сироп. Смесь охлаждают, после чего наливают в бокалы, сверху доливают холодное шампанское.

Вместо указанных ликеров можно взять любые другие, например абрикосовый и мятный.

## **Коктейль «Белые ночи»**

***Ингредиенты:*** 50 мл столового белого вина, 50 мл десертного белого вина, 30 мл шампанского, 20 мл лимонного сиропа, 20 мл апельсинового сока, 1 ломтик лимона, 50 г сахара, кубики льда.

### ***Способ приготовления***

Все напитки, кроме шампанского, смешивают. В широкий бокал помещают кубики льда. Ломтик лимона смачивают в сиропе и посыпают сахарным песком. После этого ломтик укладывают на лед, а сверху наливают смешанные в шейкере белые вина, сироп, сок. Затем доливают шампанское.

## **Коктейль «Заводной апельсин»**

***Ингредиенты:** 50 мл столового белого вина, 20 мл апельсинового ликера, 1 ломтик апельсина, кубики льда.*

### ***Способ приготовления***

Смешивают белое вино и апельсиновый ликер. Смесь наливают в бокал со льдом. Коктейль украшают ломтиком апельсина и подают с соломинкой.

## **Коктейль «Тропический закат»**

**Ингредиенты:** 50 мл красного столового вина, 1 чайная ложка сахарного сиропа, сок ½ апельсина, кубики льда.

### **Способ приготовления**

Сахарный сироп смешивают с апельсиновым соком. Смесь наливают в бокал с кубиками льда. Затем вливают красное вино.

## **Эликсир жизни**

***Ингредиенты:** 500 мл красного вина, 100 мл коньяка, 100 мл вермута, 100 мл лимонада.*

### ***Способ приготовления***

В красное вино вливают коньяк, вермут и лимонад. Все хорошо перемешивают и подают в охлажденном виде. Лимонад можно приготовить из холодной кипяченой воды и лимонного сока.

## 2. Коктейли на основе коньяка, ликеров и наливок

Такие коктейли довольно крепкие, но отличаются изысканным вкусом. Ликеры и наливки, в отличие от вин, являются продуктом купажирования, а не брожения.

Купажирование – это смешивание спирта, воды, сахарного сиропа, ароматических спиртов, плодово-ягодных соков, водно-спиртовых настоев различных пряностей, свежих и сушеных плодов и ягод, различных красителей и т. п.

Ликеры отличаются тем, что не содержат продуктов брожения.

Они не обладают тонким запахом и вкусом, который появляется только после нескольких лет выдержки. Эти напитки приобретают неповторимые аромат и вкус во время приготовления коктейлей за счет смешивания с другими компонентами.

Коньяк является очень изысканным напитком. Его крепость может достигать 42°. Коньяк обладает прекрасными вкусовыми качествами. Его можно с удовольствием пить, не смешивая ни с чем, однако в коктейлях коньяк приобретает новые качества.

Виски является очень крепким алкогольным напитком, содержание спирта в котором достигает 40 %. Широко известны шотландский и ирландский виски, а также американский, канадский, японский, австралийский и др. В настоящее время виски высокого качества изготавливают только в Шотландии, Ирландии и США.

## **Коктейль «Дублин»**

***Ингредиенты:** 30 мл ликера «Бэйлиз айриш крем», 30 мл коньяка, кубики льда.*

***Способ приготовления***

Напитки смешивают и охлаждают. Подают в бокалах с кубиками льда.

## **Коктейль «Диана»**

***Ингредиенты:** 300 мл ликера «Кэроланс», 300 мл коньяка, кубики льда.*

***Способ приготовления***

Напитки смешивают и охлаждают. Подают в бокалах с кубиками льда.

## **Коктейль «Южная ночь»**

***Ингредиенты:*** 100 мл виски, 100 мл коньяка, 50 мл минеральной воды, 1 лимон, 1 столовая ложка сахарной пудры.

***Способ приготовления***

Из лимона выжимают сок, затем смешивают его с виски, коньяком и сахарной пудрой. Напиток разливают по бокалам, сверху доливают минеральную воду. Подают с фруктами.

## Коктейль «Розовый сад»

**Ингредиенты:** 100 мл розового ликера, 4 чайные ложки гренадина, 1 яичный белок.  
Для розового ликера: 3 л спирта, 6–9 стаканов воды, 2,5–3,5 кг сахара, 300–500 г бутонов роз.

### **Способ приготовления**

Ликер и гренадин смешивают. Полученную смесь взбивают вместе с яичным белком. Коктейль подают охлажденным.

Приготовление розового ликера: собирают только что распустившиеся бутоны роз, обрезают белые кончики и помещают розы в бутылку, затем вливают туда спирт. Бутылку ставят на солнце на 3 дня, после чего сливают и тут же заливают им свежие лепестки роз. Так повторяют 3 раза. Затем настоящий спирт процеживают. Из воды и сахара готовят сахарный сироп, снимая всю накипь. Готовый сироп чуть остужают и понемногу добавляют в него, помешивая, процеженный спирт, мешают и снова процеживают через фланель или плотное полотно. Ликер ставят на несколько недель в теплое место, затем сливают и еще раз процеживают, после чего разливают по бутылкам.

## **Коктейль «Ванильное наслаждение»**

**Ингредиенты:** 150 мл ванильного ликера, 150 мл ликера «Мараскино», 150 мл водки, 30 г грецких орехов. Для ванильного ликера: 3 л очищенного спирта, 1–1,5 л воды, 6 г ванили, 6 г немолотой корицы, 3 бутона гвоздики, 2,5 кг сахара.

### **Способ приготовления**

Ликеры смешивают с водкой и разливают по бокалам. Сверху посыпают измельченными орехами.

Приготовление ванильного ликера: ваниль, корицу и гвоздику заливают спиртом ставят на солнце на 2 недели.

Затем настоящий спирт процеживают, смешивают с сиропом, приготовленными из сахара и воды, снова процеживают и разливают по бутылкам.

## Коктейль «Ураган»

**Ингредиенты:** 10 мл тминной водки, 10 мл коньяка, 40 мл вермута, 50 мл шампанского.

*Для тминной водки: 3 л спирта, 70 г тмина, 750 мл воды, 600 г сахара.*

### **Способ приготовления**

В бокале смешивают водку, коньяк и вермут. Затем бокал сверху доливают шампанским, не смешивая его с другим компонентами.

Приготовление тминной водки: в спирт высыпают тмин и настаивают в теплом месте в течение 2–3 недель.

Затем спирт процеживают, разводят сиропом, приготовленным из воды и сахара, снова процеживают, разливают по бутылкам, закупоривают и ставят в теплое место на несколько недель, чтобы водка настоялась. После этого водку осторожно сливают и снова разливают по бутылкам.

## **Коктейль «Таинственный»**

**Ингредиенты:** 150 мл джина, 100 мл ликера «Мидори», сок ½ лимона, 1 яичный белок, кубики льда.

### **Способ приготовления**

Белок взбивают в пену, добавляют лимонный сок, а затем джин и ликер. Все компоненты хорошо перемешивают. Подают в бокалах с кубиками льда.

## **Коктейль «Брусничный»**

***Ингредиенты:** 30 мл брусничного ликера, 20 мл водки, ½ лайма, кубики льда.*

### ***Способ приготовления***

Из лайма отжимают сок и вливают его в шейкер со льдом. Затем добавляют туда брусничный ликер и водку, смешивают, процеживают и наливают в рюмки.

## **Коктейль «Знойное утро»**

***Ингредиенты:*** 150 мл ликера «Шерри-бренди», 100 мл водки, 150 мл апельсинового сока, 1 апельсин.

### ***Способ приготовления***

Водку и ликер тщательно перемешивают, добавляют апельсиновый сок и разливают по бокалам. Украшают бокалы кружочками апельсина.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.