150 ЛУЧШИХ КОКТЕЙЛЕЙ



150 ЛУЧШИХ КОКТЕЙЛЕЙ

УДК 663.874(083.12)+641.87:663.2/.5(083.12)
ББК 36.877
С389

Синяк, А. А.
С389 150 лучших коктейлей / А. А. Синяк. — Минск : Харвест, 2011. — 128 с. : ил.

ISBN 978-985-18-0314-5.

Коктейль с абсентом или с виски? А может быть, с шампанским? Какой из них согреет в морозный зимний вечер, а какой принесет прохладу в знойный летний день? Чтобы не растеряться в многообразии шедевров, созданных на основе различных алкогольных напитков, читайте нашу книгу! На ее страницах вы найдете рецепты самых популярных коктейлей мира, причем с точным расчетом ингредиентов и пошаговой инструкцией приготовления, что даст вам возможность получить от них удовольствие не только в ресторане, но и у себя дома, самостоятельно приготовив любой из них.

Удачи вам и вкусных коктейлей!

УДК 663.874(083.12)+641.87:663.2/.5(083.12)
ББК 36.877

ISBN 978-985-18-0314-5

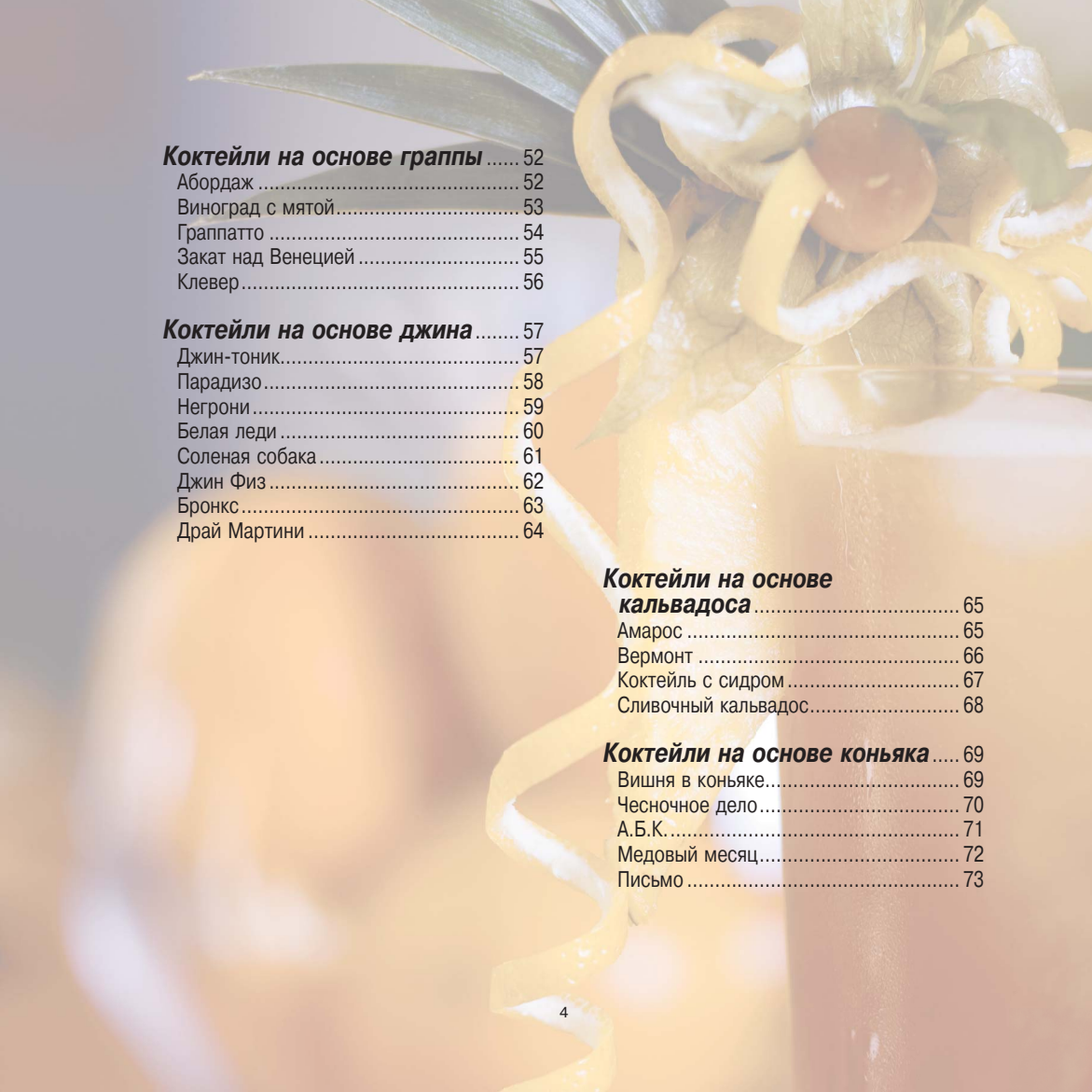
© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2011

Оглавление

Коктейли на основе абсента 7
Атомный 7
Зеленый змий 8
Грин Хэлл 9
Сад Ван Гога 10
Молоко львицы 11

Коктейли на основе виски 12
Олд Фэшн 12
Ирландская роза 13
Миллионер 14
Умберто 15
Бора-Бора 16
Дровосек 17
Дынный лимонад 18
Айриш кофе 19
Джой 20
Мед и перец 21
Блэк-джек Шот 22
Гранд Орандж 23
Ред 24
Мятный Джулеп 25
Виски-кола 26
Манхэттен 27
Глум Лифтер 28
Паппи Ханейсакл 29
Кренбери Блэк 30
Сазерак 31
Ржавый гвоздь 32

Коктейли на основе водки 33
Первый 33
Майами Айс 34
Яблочный Пай Мартини 35
Абсент Булл 36
Эспрессо Тини 37
Черный русский 38
Кейп Кодер 39
Отвертка 40
Гео 41
Лонг Айленд Айс Ти 42
Колумбия 43
Царская водка 44
Арбузный Краш 45
Кровавая Мэри 46
Медовый Сауэр 47
Секс на пляже 48
Маэстро 49
Новогодний леденец 50
Харвей Волбенгер 51



Коктейли на основе граппы 52
Абордаж 52
Виноград с мятой 53
Граппатто 54
Закат над Венецией 55
Клевер 56

Коктейли на основе джина 57
Джин-тоник 57
Парадизо 58
Негрони 59
Белая леди 60
Соленая собака 61
Джин Физ 62
Бронкс 63
Драй Мартини 64

Коктейли на основе кальвадоса 65
Амарос 65
Вермонт 66
Коктейль с сидром 67
Сливочный кальвадос 68

Коктейли на основе коньяка 69
Вишня в коньяке 69
Чесночное дело 70
А.Б.К. 71
Медовый месяц 72
Письмо 73

Коктейли на основе ликера 74
Французский флип 74
Ханей Голд Хот 75
Леди Хантер 76
Аморано 77
Бит-О-Ханей 78
Сладкий Дублин 79
Кузнечик 80
Серенький 81
Сайдкар 82
Б-52 83
Розовая пантера 84
Карамельный слайд 85

Коктейли на основе пива 86
Неоправданная путаница 86
Адамант 87
Контрольный выстрел 88
Белый коктейль 89
Малороссийский 90
Светлячок 91
Русский 92
Дьявольский 93
Смерть мексиканца 94

Коктейли на основе рома 95
Куба Либре 95
Дикая вишня 96
Пина Колада 97
Кубинский имбирь 98
Малиновый Шот 99
Зима 100
Антонио 101
Спайси Брекфаст 102
Мулата 103
Май Тай 104
Мохито 105
Сладкая Гавана 106
Магнум 44 107
Дайкири 108
Томми Валентини 109

Коктейли на основе текилы 110
Текила Санрайз 110
Чивава 111
Мехико 112
Облака 113
Реновейшн 114
Маргарита 115
Счастливая душа 116
Алиса из Далласа 117

Коктейли на основе шампанского 118
Бенгальский огонь 118
Черный бархат 119
Мирабель 120
Брызги 121
Шампань 122
Кир Рояль 123
Рашен Спринг Панч 124
Тинторетто 125
Белые ночи 126
Беллини 127



Атомный

Состав

Абсент — 40 мл.

Светлый ром — 20 мл.

Сливочное мороженое — 50 г.

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.



Зеленый змий

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.

Грин Хэлл

Состав

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



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.



Сад Ван Гога



Состав

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

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.

Молоко львицы

Состав

Абсент — 50 мл.
Молоко — 50 мл.
Банан — 3—4 кусочка.

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





Состав

Американский виски — 50 мл.

Ароматический биттер — Angostura bitters — ангостура — 3 мл.

Сахар тростниковый — 1 кубик.

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.

Олд Фэшн

Ирландская роза

Состав

Ирландский виски Jameson — 40 мл.
Лимонный сок — 20 мл.
Сироп Гренадин — 10 мл.



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.