

**Інструкційно-технологічна картка приготування коктейлю
«В-52»**

№з/п	Послідовність виконання	Зображення
1	Налити в лікерну чарку кавовий лікер. (Він самий щільний по консистенції, тому наливається найперший)	
2	За допомогою столового ножа або по тильній стороні чайної ложки укладіть шар вершкового лікеру. (При цьому шари не повинні з'єднатися)	
3	Потім додати останній шар, апельсинового лікеру.	

**Інструкційно-технологічна картка приготування коктейлю
«Маргарита»**

№з/п	Послідовність виконання	Зображення
1	Змастіть край келиха лаймом і акуратно занурте в блюдо з сіллю. Злегка струсіть келих, щоб прибрати надлишки солі	
2	Беремо класичний шейкер і наповнюємо його льодом на 1/3.	
3	Вливаємо 50 мл текіли, 25 мл апельсинового лікеру і 30 мл свіжого соку лайма. Закриваємо шейкер і ретельно перемішуємо.	
4	Переливаємо коктейль з шейкера в келих, відсіваючи лід і намагаючись не пошкодити краст.	

5	Відрізаємо часточку лайма і прикрашаємо наш освіжаючий коктейль.	 A photograph of a cocktail in a glass. The drink is a pale, milky color. A slice of lime is perched on the rim of the glass. The background is a solid teal color. In the bottom left corner of the image, there is a small logo that says 'ub' and some text below it that is partially obscured but appears to say 'рецептов'.
---	--	---

**Інструкційно-технологічна картка приготування коктейлю
«Дайкірі»**

№з/п	Послідовність виконання	Зображення
1	Дайкірі подають в коктейльній бокалі, який потрібно охолодити. Для цього наповнюємо його доверху колотим льодом.	
2	За допомогою мірної чарки відмірюють 50 мл світлого рому. Це буде алкогольна основа коктейлю Дайкірі.	
3	Виливаємо світлий ром в шейкер.	

4	Відміряємо 20 мл цукрового сиропу. Додаємо сироп в шейкер.	 
5	Віджимаємо сік лайма прямо в шейкер	
6	Ретельно перемішуємо всі інгредієнти коктейлю протягом декількох хвилин.	
7	Готуємо коктейль Дайкірі до подачі. Звільняємо келих від льоду і талої води.	

8	Для проціджування коктейлю використовуємо метод даблСтрейн. Це означає, що рідина буде проходити через два сіта. ДаблСтрейн дозволяє відфільтрувати найдрібніші шматочки льоду і лайму.	
9	Дайкірі можна подавати самотійно, а можна як гарнір додати скибочку лайма чи лимона.	

**Інструкційно-технологічна картка приготування коктейлю
«Хіросима»**

№з/п	Послідовність виконання	Зображення
1	Наливаємо 20 мл самбуки, не зачіпаючи стінки чарки вгорі.	
2	До стінки чарки вище рівня самбуки притуляє ніж або барну ложку. По ній повільно пускаємо 20 мл лікеру Бейліс. Таким чином, лікер рівно ляже на перший шар, і вони не перемішуються.	
3	Таким же чином за допомогою ложки або ножа створюємо третій шар (абсент).	

4	Після появи трьох рівних шарів додаємо зверху 2-3 краплі сиропу гренадін. Вони дуже красиво пробивають шари, осідають і тягнуть за собою лікери так, що утворюється страхітливе подоби ядерного вибуху.	
---	--	--

**Інструкційно-технологічна картка приготування коктейлю
«Космополітен»**

№з/п	Послідовність виконання	Зображення
1	Готуємо келих для подачі.	
2	Додаємо сік лайма в шейкер. Досить буде однієї половинки фрукта.	
3	Додаємо горілку з лимонним смаком.	
4	Наступний інгредієнт, який бере участь у формуванні цитрусового букета, - апельсиновий лікер Куантро. Додаємо його в шейкер.	

5	Для отримання якісного Космополітен, важливо вибрати якісний журавлинний сік. В ідеалі його краще віджати з ягід самотійно. Додаємо сік в шейкер.	
6	Перемішуємо всі інгредієнти з льодом у шейкері. Якщо лід вже встиг трохи підтанути, то потрібно позбутися від води. Ретельно, протягом декількох хвилин, трясемо шейкер.	
7	Коли коктейль добре перемішався, виливаємо його в келих для мартіні, використовуючи стрейнер для відсіювання шматочків льоду. Стрейнер можна замінити будь-яким ситечком, яке є у вас під рукою. Не забудьте попередньо висипати з келиха кубики льоду і вилити зайву воду.	
8	Вирізаємо з шкірки "стрічку", яку скручуємо спіраллю. Це можна робити над коктейлем, оскільки вивільнені ефірні масла тільки облагородять його смак.	

**Інструкційно-технологічна картка приготування коктейлю
«Манхеттен»**

№з/п	Послідовність виконання	Зображення
1	Перед приготуванням заповнюємо келих до країв колотим льодом.	
2	Наповнюємо шматочками льоду стакан для змішування, в якому будемо перемішувати всі інгредієнти коктейлю Манхеттен.	
3	Вливаємо в стакан біттер Ангостура. Це дуже концентрована настоянка, тому, додаємо 1-2 краплі.	
4	Додаємо червоний вермут «Мартіні».	

5	Наступний інгредієнт - бурбон. Вливаємо в стакан для змішування.	
6	Добре перемішуємо всі складові коктейлю за допомогою барної ложки.	
7	Коктейльну чарку звільняємо від льоду і води. Через стрейнер (або сітечко) переливаємо коктейль зі склянки для змішування.	
8	Для подачі нам знадобиться цедра апельсина. Очищаємо її ножем або використовуємо пілер. Видавлюємо ефірні масла з цедри в коктейль.	
9	У Манхеттен додається коктейльна вишня Мараськіно, яка нанизана на шпажку. Кладемо її в коктейльну чарку з напоєм.	

**Інструкційно-технологічна картка приготування коктейлю
«Гібсон»**

№з/п	Послідовність виконання	Зображення
1	Наповнитишейкер кубиками льоду.	
2	Додаємо у шейкер сухий вермут 15 мл і лондонський сухий джин 75 мл.	
3	Ретельно збиваємо.	
4	Готуємо келих для подачі. Охолоджуємо бокал.	

5	Коктейльну чарку звільняємо від льоду і води. Через стрейнер (або сітечко) переливаємо коктейль зі склянки для змішування.	
6	Для подачі нам знадобиться цедра лимону. Очищаємо її ножом або використовуємо пілер. Видавлюємо ефірні масла з цедри в коктейль.	
7	Прикрашаємо трьома маринованими цибулинами на шпазі	