

РЕЦЕПТУРА, ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСОБЕННОСТИ
СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ.
РУКОВОДСТВО БАРМЕНА

ВВЕДЕНИЕ

ПРОСПЕКТ СОДЕРЖИТ ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О
ПРИГОТОВЛЕНИИ КОКТЕЙЛЕЙ, КРЮШОНОВ,
ПУНШЕЙ, ГЛИТВЕЙНОВ И ГРОГОВ, ВЗЯТЫЕ ИЗ
РАЗЛИЧНЫХ СОВЕТСКИХ И ЗАРУБЕЖНЫХ
ИСТОЧНИКОВ.

ГЛАВА 1

ИНВЕНТАРЬ БАРМЕНА И ПОСУДА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ШЕЙКЕР ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ БАРМЕНА ПРЕДМЕТОМ, С ЕГО ПОМОЩЬЮ ПРИГОТАВЛИВАЕТСЯ БОЛЬШИНСТВО

СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ. ИЗГОТОВЛЯЕТСЯ ШЕЙКЕР ИЗ МЕТАЛЛА

(МЕЛЬХИОР, СЕРЕБРО, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ). ШЕЙКЕР ПРЕДСТАВЛЯЕТ

СОБОЙ ГЕРМЕТИЧЕСКИЙ СОСУД, СОСТОЯЩИЙ ИЗ ДВУХ ЧАСТЕЙ, КОТОРЫЕ

ВСТАВЛЯЮТСЯ ОДНА НАВСТРЕЧУ ДРУГОЙ ЗА СЧЕТ ТОГО, ЧТО ДИАМЕТР КРОМКИ НИЖНЕЙ ЧАСТИ ЧУТЬ МЕНЬШЕ, ЧЕМ ВЕРХНЕЙ. В

ВЕРХНЮЮ ЧАСТЬ ШЕЙКЕРА ВСТАВЛЕНО СИТО, ИМЕЮЩЕЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ЗАПОРНЫЙ КОЛПАЧОК; ОН СЛУЖИТ ДЛЯ ЗАДЕРЖАНИЯ В ШЕЙКЕРЕ КУСОЧКОВ ЛЬДА И ТВЕРДЫХ ПРИМЕСЕЙ ПРИ

ВЫЛИВАНИИ ИЗ ЕГО ГОТОВОГО НАПИТКА.

ПРОЦЕСС СМЕШИВАНИЯ НАЧИНАЕТСЯ С ТОГО, ЧТО В СТАКАН ШЕЙКЕРА

КЛАДУТ ЛОЖЕЧКОЙ ИЛИ ЩИПЦАМИ ДВА-ТРИ КУСОЧКА ЛЬДА

ВЕЛИЧИНОЙ С ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ПРИ ЭТОМ СОСУД ОХЛАЖДАЕТСЯ.

ЗАТЕМ ПРИГОТАВЛИВАЮТ НЕОБХОДИМЫЕ КОМПОНЕНТЫ И РАССТАВЛЯЮТ

ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ИХ МОЖНО БЫЛО БЫСТРО ВВЕСТИ В СОСУД,

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СЛИВ ИЗ ШЕЙКЕРА ВОДУ РАСТАЯВШЕГО ЛЬДА.

ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ СОСУДА СЛЕДУЕТ УЧИТЫВАТЬ, ЧТО ЕСЛИ СНАЧАЛА

ВЛИТЬ В ЕГО НАПОЛНИТЕЛИ, ВХОДЯЩИЕ В РЕЦЕПТУРУ В НАИМЕНЬШЕМ ОБЪЕМЕ, ТО ПРИ ВЛИВАНИИ ОСТАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

ПРОИСХОДИТ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ НАПИТКОВ.

НЕ НАДО СТАРАТЬСЯ ЗАПОЛНИТЬ ШЕЙКЕР ДО КРАЕВ, НЕБОЛЬШОЕ

СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО НЕОБХОДИМО, Т.К. ОБЪЕМ СОДЕРЖИМОГО

ПРИ ВЗБИВАНИИ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ.

НАПОЛНЕННЫЙ ШЕЙКЕР ЗАКРЫВАЮТ И ВСТРЯХИВАЮТ КОРОТКО И

ЭНЕРГИЧНО ОБЕИМИ РУКАМИ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО НА УРОВНЕ ПЛЕЧА. В

ТЕЧЕНИЕ 10-15 СЕКУНД ДОСТИГАЕТСЯ ПОЛНОЕ СМЕШИВАНИЕ

КОМПОНЕНТОВ И БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ СОДЕРЖИМОГО. ПЕРЕД

ВСТРЯХИВАНИЕМ ШЕЙКЕР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОБЕРНУТЬ ПОЛОТНЯНОЙ

САЛФЕТКОЙ, ЧТОБЫ ЕМУ НЕ ПЕРЕДАВАЛОСЬ ТЕПЛО ОТ РУК.
ЭТО

ПРЕДОТВРАТИТ ТАКЖЕ ПОПАДАНИЕ ЖИДКОСТИ НА ОДЕЖДУ
БАРМЕНА И

СИДЯЩИХ ГОСТЕЙ ПРИ ВОЗМОЖНОМ ПРОТЕКАНИИ СОСУДА.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЖДОГО НАПИТКА СОСУД ДЛЯ
СМЕШИВАНИЯ

ОПОЛАСКИВАЮТ. ХРАНЯТ ШЕЙКЕР В ОТКРЫТОМ ВИДЕ.

НАПИТКИ С ЛЕГКО ПЕРЕМЕШИВАЮЩИМИСЯ КОМПОНЕНТАМИ
МОЖНО

ПРИГОТОВЛЯТЬ В ВЫСОКОМ СТЕКЛЯННОМ СТАКАНЕ ПРИ
ПОМОЩИ

ЛОЖКИ С ДЛИНОЙ РУЧКОЙ. ДЛЯ ЭТОГО ПРИМЕНЯЕТСЯ
КОНУСНЫЙ

СТАКАН ИЗ ТОЛСТОГО СТЕКЛА ЕМКОСТЬЮ НЕ МЕНЕЕ 0.5 ЛИТРА.

С ТАКИМ ЖЕ УСПЕХОМ ВМЕСТО ТОЛСТОСТЕННОГО СТАКАНА
МОЖНО

ИСПОЛЬЗОВАТЬ НИЖНЮЮ ЧАСТЬ ШЕЙКЕРА.

СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В СТАКАНЕ,
СЛИВАЮТ В

БОКАЛ ИЛИ ФУЖЕР ЧЕРЕЗ НЕБОЛЬШОЕ СИТЕЧКО, БЛАГОДАРЯ
ЧЕМУ

КУСОЧКИ ЛЬДА И ДРУГИЕ ТВЕРДЫЕ ЧАСТИЦЫ ОСТАЮТСЯ В

СОСУДЕ. ДЛЯ ПРОЦЕЖИВАНИЯ НАПИТКОВ МОЖНО
ПРИМЕНЯТЬ

ТАКЖЕ СТРЕЙЕР. ЭТО ПЛОСКОЕ СИТО С РУЧКОЙ, ВНУТРИ
ОБОДКА

КОТОРОГО УКРЕПЛЕНЫ ПРУЖИНЫ. СТЕЙЕР НАДЕВАЕТСЯ НА
СТАКАН

И С ПОМОЩЬЮ ПРУЖИНОК ПРОЧНО УДЕРЖИВАЕТСЯ НА НЕМ.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ В БАРАХ
ИСПОЛЬЗУЮТСЯ СИФОНЫ. ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ ВВОДЯТ В
СМЕШАННЫЙ НАПИТОК ТАК, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ЕГО
ВЫПЛЕСКИВАНИЯ

ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ. СТАКАН ИЛИ БОКАЛ ДЕРЖАТ У
ОТВЕРСТИЯ НАКЛОНЕННОГО СИФОНА И ПОСТЕПЕННО
НАДАВЛИВАЮТ

НА РЫЧАЖОК КЛАПАНА. ВО ВРЕМЯ НАПОЛНЕНИЯ БОКАЛА
ЕГО

МЕДЛЕННО ОТВОДЯТ ОТ ОТВЕРСТИЯ СИФОНА.

ГЛАВА 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ

ПРЕЖДЕ ВСЕГО СЛЕДУЕТ ЗНАТЬ, ЧТО В ЗАВИСИМОСТИ ОТ
КРЕПОСТИ,

АЛКОГОЛЬНЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ ПРИГОТАВЛИВАЮТ В
БОЛЬШЕМ ИЛИ

МЕНЬШЕМ ОБЪЕМЕ НА ПОРЦИЮ.

КОКТЕЙЛИ С БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ АЛКОГОЛЯ - КРЕПКИЕ,

ДЕСЕРТНЫЕ И СЛОИСТЫЕ - ПРИГOTOВЛЯЮТ В ОБЪЕМЕ ОТ 50 ДО 100

МЛ. СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ, СОДЕРЖАЩИЕ В СВОЕМ СОСТАВЕ НЕБОЛЬШОЕ

КОЛИЧЕСТВО АЛКОГОЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ (ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ,

КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ, КРЮШОНЫ И Т.Д.) - В ОБЪЕМЕ ОТ 100 ДО 200 МЛ И БОЛЕЕ.

КАЧЕСТВО ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ НАПИТКОВ, ЕСТЕСТВЕННО, В

ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЗАВИСИТ ОТ ПРИМЕНЯЕМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ.

НАПРИМЕР, КОКТЕЙЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ С КОНЬЯКОМ "КВ" ИЛИ

"ЮБИЛЕЙНЫЙ", БУДЕТ, КОНЕЧНО, ИМЕТЬ БОЛЕЕ ПРИЯТНЫЙ АРОМАТ, ЧЕМ ТАКОЙ ЖЕ КОКТЕЙЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА КОНЬЯКЕ

"ТРИ ЗВЕЗДОЧКИ".

В БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ

НАПИТКОВ НЕОБХОДИМ ПИЩЕВОЙ ЛЕД. ИСПОЛЬЗУЮТ ЛЕД

РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ. ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ НАПИТКОВ,

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ В МАЛОМ ОБЪЕМЕ, ЛУЧШЕ БРАТЬ КУСОЧКИ

ЛЬДА ВЕЛИЧИНОЙ С ГРЕЦКИЙ ОРЕХ: ТАКОЙ ЛЕД НЕ УСПЕВАЕТ БЫСТРО РАСТАЯТЬ И ЗАМЕТНО РАЗБАВИТЬ НАПИТОК.

1. КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ И ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

КОНЬЯК 60 МЛ, ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 10, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО

ЛЬДОМ КОНЬЯК, ПОРТВЕЙН, САХАРНЫЙ СИРОП И ЖЕЛТОК. ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ.

2. КОНЬЯК С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

КОНЬЯК 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ЩЕПОТКА

ЧЕРНОГО ПЕРЦА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ, ВЫЛИТЬ В БОКАЛ И ПОСЫПАТЬ ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ.

3. КОНЬЯК С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, 1 ЯЙЦО, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ

В ШАРООБРАЗНОМ БОКАЛЕ.

4. КОНЬЯК С МАДЕРОЙ И ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 40 МЛ, МАДЕРА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ

СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ВЫСОКОМ БОКАЛЕ.

5. КОНЬЯК СО ВЗБИТЫМ ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА

10 МЛ, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 70 МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА, 1 ЯЙЦО.

ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ ЯИЧНЫЙ БЕЛОК ДО ПЕНООБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ,

СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ ВСЕ ОСТАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ,

ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, ПОЛОЖИТЬ СВЕРХУ ВЗБИТЫЙ БЕЛОК.

6. МОЛОЧНО-КОФЕЙНЫЙ С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ЖЕЛТОК, МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ 20 МЛ, КОФЕЙНЫЙ

НАСТОЙ 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, МЕЛКО-МОЛОТЫЙ КОФЕ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ

СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

7. МАЛАГА С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, МАЛАГА 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ТЕРТЫЙ

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, ОДНО ЯЙЦО, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ

СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И

ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

8. КРАСНЫЙ МАК

КОНЬЯК 40 МЛ, ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА

10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 2-3 КУБИКА

ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ,

ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

9. ШОКОЛАД С ЯЙЦОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, РОМ 20 МЛ, ЖЕЛТОК, ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП 20, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 10 МЛ, ЩЕПОТКА ТЕПЛОГО ШОКОЛАДА. ВСЕ ЖИДКИЕ

КОМПОНЕНТЫ КРОМЕ СЛИВОК ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ КРОМЕ СЛИВОК

СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В БОКАЛ-КРЕМАНКУ,

ПОЛОЖИТЬ СВЕРХУ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ И ПОСЫПАТЬ ПОРОШКОМ КАКАО

ИЛИ ТЕРТЫМ ШОКОЛАДОМ.

10. АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ЖЕЛТКОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ЖЕЛТОК, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 40 МЛ,
САХАРНЫЙ

СИРОП 20 МЛ, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ
КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В
ШИРОКИЙ

БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ МОЛОТЫМ КОФЕ.

11. ЛИМОННЫЙ СОК С ЯЙЦОМ

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ВОДКА 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ,
ОДНО

ЯЙЦО, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ СО
ЛЬДОМ И

ПОДАЮТ В ВЫСОКОМ БОКАЛЕ.

12. ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК

ВОДКА 40 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК,
ЛИМОННЫЙ

СОК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ, ЛИМОННАЯ ДОЛЬКА, ЛЕД.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ВЗБИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И
ПОДАЮТ В

ВЫСОКОМ БОКАЛЕ, В КОТОРЫЙ КЛАДУТ ДОЛЬКУ ЛИМОНА.

13. ВОДКА С ЯЙЦОМ

ВОДКА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, МАЛИНОВЫЙ СИРОП 10
МЛ,

БЕЛОК ОДНОГО ЯЙЦА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ

В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В ШИРОКОМ БОКАЛЕ

14. ВОДКА С ПОРТВЕЙНОМ И ЯЙЦОМ

ВОДКА 30 МЛ, ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ,

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, БЕЛОК ОДНОГО ЯЙЦА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА.

НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ В

ШИРОКОМ БОКАЛЕ.

ГЛАВА 4

ЗАКУСКИ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ, ПОДАВАЕМЫЕ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ, ПРИГОТАВЛИВАЮТ НЕБОЛЬШИХ РАЗМЕРОВ, С ТЕМ, ЧТОБЫ

ИХ МОЖНО БЫЛО С'ЕСТЬ В ОДИН ПРИЕМ. К НИМ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ "ПИКИ", НА КОТОРЫЕ ВО ВРЕМЯ ЕДЫ НАКАЛЫВАЮТ

КАНАПЕ (ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ) И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ. ДЛЯ

КАЖДОГО ВИДА КОКТЕЙЛЕЙ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ ТАКИЕ ЗАКУСКИ,

КОТОРЫЕ ГАРМОНИРУЮТ С НАПИТКАМИ ВО ВКУСОВОМ ОТНОШЕНИИ. К

КРЕПКИМ И НЕСЛАДКИМ НАПИТКАМ МОЖНО ПОЛОЖИТЬ:

КАНАПЕ С ИКРОЙ, ВЕТЧИНОЙ, БУЖЕНИНОЙ, КОЛБАСОЙ,

КРЕВЕТКАМИ, КРАБАМИ, РАКАМИ В МАЙОНЕЗЕ;

ПОДЖАРЕННЫЙ БЕЛЫЙ ХЛЕБ (ТОСТЫ) С АНЧОУСАМИ, КИЛЬКАМИ С

ЯЙЦОМ, КОПЧЕНОЙ СЕЛЕДКОЙ;

ПАЛОЧКИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С СОЛЮ;

ТАРТАЛЕТКИ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ;

СЫР, НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ, СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ, ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ;

ДОЛЬКИ СОСИСОК, ПОДЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДКЕ И НАКОЛОТЫЕ

НА "ПИКИ";

КОЛБАСУ ИЛИ ВЕТЧИНУ В ТЕСТЕ;

ПОМИДОРЫ КРАСНЫЕ ИЛИ ЗЕЛЕННЫЕ (КОНСЕРВИРОВАННЫЕ) ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ;

ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ, С ОСТРЫМ СОУСОМ;

МОЛОДОЙ ЛУК В УКСУСЕ;

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ АНЧОУСАМИ, ИЛИ САРДИНЫ С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ;

ОЛИВЫ, КАПЕРСЫ, МАСЛИНЫ, КОРНИШОКИ, СОЛЕННЫЙ
МИНДАЛЬ,
ФИСТАШКИ.

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ, КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ, КРЮШОНЫ
И

СЛАДКИЕ ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ХОРОШО СОЧЕТАЮТСЯ С
ТАКИМИ

ИЗДЕЛИЯМИ КАК:

ТАРТАЛЕТКИ С ВАРЕНЬЕМ, СЛАДКАЯ СОЛОМКА;

ТРЮФЕЛИ, ШОКОЛАД, ПАСТИЛА, МАРМЕЛАД;

СВЕЖИЕ И ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ;

ЗАПЕЧЕННЫЕ ИЛИ МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ;

МАЛИНА ИЛИ КЛУБНИКА В ТЕСТЕ.

К СЛОИСТЫМ КОКТЕЙЛЯМ И КОКТЕЙЛЯМ С ЯЙЦОМ ОБЫЧНО
ЗАКУСОК НЕ

ПРЕДЛАГАЮТ. ОДНАКО СЛЕДУЕТ ОТМЕТИТЬ, ЧТО ВСЕ ЭТИ
РЕКОМЕНДАЦИИ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ СТРОГО ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ:
ПОСЕТИТЕЛЮ

БАРА ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ПРАВО САМОМУ ВЫБРАТЬ ЛЮБУЮ
ЗАКУСКУ ИЛИ

КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ, ВКЛЮЧЕННОЕ В МЕНЮ.

ГЛАВА 5

КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ

КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ - САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ.

ОНИ СОДЕРЖАТ ОТ 10 ДО 30 % АЛКОГОЛЯ. ЭТИ КОКТЕЙЛИ ПЬЮТ ДО ЕДЫ ДЛЯ ВОЗБУЖДЕНИЯ АППЕТИТА. ПОДАЮТ ИХ В БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ ОХЛАЖДЕННЫМИ. ГАРНИРОМ К КОКТЕЙЛЯМ

ЧАЩЕ ВСЕГО СЛУЖИТ КОНСЕРВИРОВАННАЯ ВИШНЯ. МОЖНО

ИСПОЛЬЗОВАТЬ И "ПЬЯНЫЕ" ВИШНИ, КОТОРЫЕ ПРИГОТАВЛИВАЮТ

ТАК: СВЕЖИЕ ВИШНИ ПРОКАЛЫВАЮТ ВИЛКОЙ И ВЫДЕРЖИВАЮТ В

ТЕЧЕНИЕ СУТОК В КОНЬЯКЕ, ВОДКЕ ИЛИ РОМЕ. УКРАШАТЬ КРЕПКИЕ

КОКТЕЙЛИ МОЖНО СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВОЙ

ЦЕДРЫ, ЛИМОННЫМ МАСЛОМ, ДОЛЬКАМИ АПЕЛЬСИНА ИЛИ ЛИМОНА,

САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ. ПЬЮТ ЭТИ КОКТЕЙЛИ ЧЕРЕЗ СОЛОМИНКУ.

1. КОНЬЯК С САХАРОМ

КОНЬЯК 50 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 30 МЛ, КУСОЧЕК САХАРА,

ОДНА ВИШНЯ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. ПОЛОЖИТЬ В РЮМКУ САХАР И

ВЛИТЬ НАСТОЙКУ ТАК, ЧТОБЫ САХАР ВПИТАЛ В СЕБЯ ВЛАГУ.

ЗАТЕМ ОПУСТИТЬ В РЮМКУ НЕБОЛЬШОЙ КУСОЧЕК ЛЬДА, ВЛИТЬ КОНЬЯК

И СЛЕГКА ПОМЕШАТЬ ЛОЖЕЧКОЙ. УКРАСИТЬ КРАЙ РЮМКИ КРУЖОЧКОМ ЛИМОНА И ОПУСТИТЬ В НЕЕ ВИШНЮ БЕЗ КОСТОЧКИ.

2. КОНЬЯК С ВИНОГРАДНЫМ СОКОМ.

КОНЬЯК 40МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 10МЛ,

ВИНОГРАДНЫЙ СОК 25МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ

СО ЛЬДОМ ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ. ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ

СЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В КОНУСНЫЙ БОКАЛ НЕБОЛЬШОГО ОБЪЕМА.

3. КОНЬЯК С ЛИМОННЫМ СОКОМ.

КОНЬЯК 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ОДИН

КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ ВСЕ

ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ, ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ СЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО

В КОНУСНЫЙ БОКАЛ НЕБОЛЬШОГО ОБЪЕМА.

4. ТРОЙКА

КОНЬЯК 30 МЛ, ВОДКА 30 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 30 МЛ, ЛЕД.
ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ.
ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В
ВЫСОКИЙ
КОНУСНЫЙ БОКАЛ (БОКАЛ И СОЛОМКУ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО
УКРАСИТЬ
САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ).

5. СТОЛИЧНЫЙ

КОНЬЯК 50 МЛ, ЛИКЕР "ШАРТРЕЗ" 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ,
САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛОМТИК ЛИМОНА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА.
ПРИГОТОВИТЬ СМЕСЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ПОДАТЬ В
БОКАЛЕ,
УКРАСИВ КОРОЧКОЙ ЛИМОНА.

6. ТАВРИЯ

КОНЬЯК 30 МЛ, РОМ 30 МЛ, МАЛИНОВЫЙ СИРОП 30 МЛ,
ЛИМОННЫЙ
СОК 10 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В
ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ШАРООБРАЗНЫЙ ФУЖЕР И
УКРАСИТЬ СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

7. ФАНТАЗИЯ

КОНЬЯК 40 МЛ, РОМ 30 МЛ, ЛИКЕР "АРОМАТНЫЙ" 30 МЛ,
ЛИМОННАЯ
ЦЕДРА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ,

ВЫЛИТЬ В ШАРООБРАЗНЫЙ ФУЖЕР И УКРАСИТЬ СПИРАЛЬЮ ИЗ
ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

8. РЫБАЦКИЙ

КОНЬЯК 40 МЛ, ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ 30 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 30 МЛ,
4-5

"ПЬЯНЫХ" ВИШЕН, ЛЕД СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В
ШЕЙКЕРЕ

СО ЛЬДОМ. ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ
БОКАЛ,

УКРАШЕННЫЙ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ. НА ДНО ОПУСТИТЬ
"ПЬЯНЫЕ"

ВИШНИ.

9. ВОДКА С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ВОДКА 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, СОЛЬ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА.

СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И
ПОСЫПАТЬ

СОЛЮ.

10. ВОДКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

ВОДКА 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 5 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20
МЛ,

АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 5 МЛ, ЛЕД. СМЕШАТЬ ВОДКУ,
САХАРНЫЙ

СИРОП И АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ.

ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ
ЧЕРЕЗ

СИТЕЧКО, ДОБАВИТЬ АПЕЛЬСИНОВУЮ НАСТОЙКУ.

11. МОРСКАЯ ПЕНА

ВОДКА 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ,
БЕЛОК ОДНОГО ЯЙЦА, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. ПОЛОЖИТЬ В ШЕЙКЕР
ЛЕД,

ВЫЛИТЬ ИЗ НЕГО ВСЕ КОМПОНЕНТЫ И ВЗБИТЬ ДО
ПЕНООБРАЗНОГО

СОСТОЯНИЯ. ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ
ШИРОКИЙ

ФУЖЕР.

12. ВОДКА С ВИШНЯМИ

ВОДКА 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП
10

МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, "ПЬЯНЫЕ" ВИШНИ, КУСОЧЕК САХАРА,
ЛЕД.

ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В
ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ, НА ДНО ОПУСТИТЬ КУСОЧЕК
САХАРА И

ВИШНИ.

13. ВОДКА С ЛИКЕРОМ "ШАРТРЕЗ"

ВОДКА 40 МЛ, ЛИКЕР "ШАРТРЕЗ" 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 10 МЛ,

3-4 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ СМЕСЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И

ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ.

14. ВИШНЕВКА

ВОДКА 40 МЛ, БЕЛЫЙ КРЕПКИЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР

(НАСТОЙКА) 30 МЛ КОНЬЯК 10 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ И ПОДАЮТ В ШИРОКОМ КОНУСНОМ

БОКАЛЕ.

15. ВОДКА С РОМОМ

ВОДКА 40 МЛ, РОМ 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАЮТ

В ШИРОКОМ БОКАЛЕ.

16. ЦАРСКАЯ ВОДКА

ВОДКА 60 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, ПЕРЦОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, 3-4

КУБИКА ЛЬДА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ

И СЛИТЬ ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В КОНУСНЫЙ

ФУЖЕР. ЗА РУБЕЖОМ ЭТОТ НАПИТОК ИЗВЕСТЕН КАК "КИНГ-ВОДКА".

17.МЭРИ

ВОДКА 50 МЛ, ТОМАТНЫЙ СОК 25 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 5 МЛ, ПЕРЕЦ,

СОЛЬ. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕНЫ.

В БОКАЛ ВЛИВАЮТ ТОМАТНЫЙ СОК, ЗАТЕМ ВОДКУ, ЛИМОННЫЙ СОК,

ПОСЫПАЮТ ПЕРЦЕМ И СОЛЬЮ. НАПИТОК НЕ ПЕРЕМЕШИВАЕТСЯ.

18.ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ

ВОДКА 30 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 10 МЛ, ВИШНЕВЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА

ИЛИ АПЕЛЬСИНА, ЛЕД-ФРАПЕ. СМЕШАТЬ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ

СО ЛЬДОМ И СЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В ШИРОКИЙ ФУЖЕР, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НАПОЛНЕННЫЙ ЛЬДОМ НА 1/3. ПОЛОЖИТЬ В

НАПИТОК КРУЖОК ЛИМОНА ИЛИ АПЕЛЬСИНА.

19. ВОДКА С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

ВОДКА 30 МЛ, КРЕПКИЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА,

ЛЕД. СМЕШАТЬ ВОДКУ С ВЕРМУТОМ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, СЛИТЬ

ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, ПОЛОЖИТЬ В НЕГО ОХЛАЖДЕННУЮ ЦЕДРУ, НАРЕЗАННУЮ КУБИКАМИ.

20. СИНЯЯ ПТИЦА

ВОДКА 40 МЛ, БЕЛЫЙ КРЕПКИЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 10

МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, 3-4 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ НАПИТОК В

ШЕЙКЕРЕ И ПОДАТЬ В ВЫСОКОМ ФУЖЕРЕ, УКРАСИВ ЕГО КРУЖОЧКОМ

ЛИМОНА.

21. ГРЕНАДА

РОМ 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА, ДОЛЬКА ЛИМОНА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В

СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, СЛИТЬ В ФУЖЕР И ПОСЫПАТЬ МОЛОТОЙ КОРИЦЕЙ.

22. РОМ С АПЕЛЬСИНОВОЙ НАСТОЙКОЙ

РОМ 30 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 30 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20

МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ПРИГОТОВИТЬ

СМЕСЬ В ШЕЙКЕРЕ И ПОДАТЬ В ШИРОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ.

23. РОМ С ВЕРМУТОМ

РОМ 30 МЛ, БЕЛЫЙ КРЕПКИЙ ВЕРМУТ 30 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. СМЕСЬ ПРИГОТОВИТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАТЬ В НЕБОЛЬШОМ БОКАЛЕ, НА КРАЙ КОТОРОГО ПОДВЕСИТЬ КРУЖОК ЛИМОНА.

24. РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

РОМ 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА, ДОЛЬКА ЛИМОНА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В

ШЕЙКЕРЕ И ВЫЛИТЬ В КОНУСНЫЙ БОКАЛ, УКРАСИВ ЕГО КРУЖОЧКОМ ЛИМОНА.

25. ЗОЛОТОЙ ШАР

ВОДКА 40 МЛ, НАСТОЙКА "ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ" 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, СОДОВАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 20 МЛ,

"ПЬЯНЫЕ" ВИШНИ, ЛЕД. В БОЛЬШОЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ, УКРАШЕННЫЙ

САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ, ПОЛОЖИТЬ ЛЕД И ВЫЛИТЬ В НЕГО ЛИКЕР,

ВОДКУ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК, ОПУСТИТЬ ВИШНИ И ДОЛИТЬ СОДОВОЙ

ИЛИ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ.

26. РОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ И ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ

РОМ 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 20 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШИРОКОМ

КОНУСНОМ БОКАЛЕ ПРИ ПОМОЩИ ЛОЖЕЧКИ. ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ НАРЕЗАТЬ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ И ПОЛОЖИТЬ В БОКАЛ.

27. ЯМАЙКА

РОМ 30 МЛ, ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ,

ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ

НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ И ПОДАТЬ В КОНУСНОМ БОКАЛЕ, УКРАШЕННОМ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ.

28. ВИШНЕВЫЙ

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 40 МЛ, ДЕСЕРТНЫЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ

СОК 10 МЛ, ПЬЯНАЯ ВИШНЯ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. НАПИТОК СМЕШАТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ ФУЖЕР, НА ДНО КОТОРОГО ПОЛОЖИТЬ "ПЬЯНУЮ ВИШНЮ". ФУЖЕР ПРЕДВАРИТЕЛЬНО

УКРАСИТЬ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ.

29. ВОДКА С ВЕРМУТОМ

ВОДКА 30 МЛ, КРЕПКИЙ БЕЛЫЙ ВЕРМУТ 10 МЛ, МАСЛИНА, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. ВОДКУ И ВИНО СМЕШАТЬ В ШИРОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ, НА ДНО ПОЛОЖИТЬ МАСЛИНУ.

30. ВОДКА С МЯТОЙ

ВОДКА 60 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, 2-3 ВЕТОЧКИ МЯТЫ, ЛЕД-ФРАПЕ. НЕБОЛЬШОЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ ПОСТАВИТЬ НА НЕСКОЛЬКО

СЕКУНД В ВЕДЕРКО СО ЛЬДОМ, ПОКА СТЕНКИ ЕГО НЕ ЗАПОТЕЮТ,

ОПУСТИТЬ НА ДНО БОКАЛА ВЕТОЧКИ МЯТЫ И ЗАЛИТЬ САХАРНЫМ

СИРОПОМ. ВЗЯТЬ БОКАЛ ЗА НОЖКУ И СДЕЛАТЬ НЕСКОЛЬКО КРУГООБРАЗНЫХ ДВИЖЕНИЙ ТАК, ЧТОБЫ САХАРНЫЙ СИРОП И МЯТА

РАСТЕКЛИСЬ ПО ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКЕ БОКАЛА. ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ ВОДКУ, ЛЕД И СЛЕГКА ПОМЕШАТЬ ЛОЖЕЧКОЙ.

ГЛАВА 6

КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ

В СОСТАВ ЭТИХ НАПИТКОВ ВХОДИТ ЦЕЛОЕ ЯЙЦО ИЛИ ТОЛЬКО

ЖЕЛТОК. КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ ИЗВЕСТНЫ ЗА РУБЕЖОМ ПОД НАЗВАНИЕМ "ФЛИП" ВНАЧАЛЕ ОНИ БЫЛИ РАСПРОСТРАНЕНЫ В СЕВЕРНОЙ

АМЕРИКЕ, ПРИГОТАВЛИВАЛИ ИХ ИЗ ГОРЯЧЕГО ПИВА, СПИРТА, ВЗБИТЫХ

ЯИЦ, ПРЯНОСТЕЙ И ПОДАВАЛИ ПОДОГРЕТЫМИ.

В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ЭТИ НАПИТКИ ПРИГОТОВЛЯЮТ БЕЗ ПИВА И

ПЬЮТ В ОХЛАЖДЕННОМ ВИДЕ. НО ЕСТЬ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТУР

КОКТЕЙЛЕЙ С ЯЙЦОМ, КОТОРЫЕ ПОДАЮТ В ТЕПЛОМ ИЛИ ГОРЯЧЕМ

ВИДЕ. СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ В НАПИТКЕ КОЛЕБЛЕТСЯ ОТ 3 ДО 12%. ПРИГОТАВЛИВАЮТ ЭТОТ НАПИТОК В ШЕЙКЕРЕ, ПРИ ЭТОМ

СТРЕМЯТСЯ, ЧТОБЫ ЯЙЦА ХОРОШО ВЗБИЛИСЬ - ДО ОБРАЗОВАНИЯ

ПЕНЫ.

КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ С СОЛОМИНКОЙ В ВЫСОКИХ И ШИРОКИХ БОКАЛАХ ЕМКОСТЬЮ ОТ 100 ДО 200 МЛ.

ПОДАВАТЬ КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ПОСЛЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ, Т.К. ВКУС И ВИД НАПИТКА УХУДШАЕТСЯ

ДОВОЛЬНО БЫСТРО.

26. КРАСНОЕ ВИНО С ЯЙЦОМ

КРАСНОЕ ВИНО 50 МЛ, КОНЬЯК 10 МЛ, ЯЙЦО, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 2-3 КУБИКА

ЛЬДА. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ

ОРЕХОМ. НАПИТОК МОЖНО ПОДАВАТЬ ПОДОГРЕТЫМ, В ЭТОМ

СЛУЧАЕ СОЛОМИНКА ЗАМЕНЯЕТСЯ ЛОЖЕЧКОЙ.

27. ПОРТВЕЙН С КОНЬЯКОМ И ЖЕЛТКОМ

ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 60 МЛ, КОНЬЯК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 2-3 КУБИКА

ЛЬДА. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ, ВЫЛИВАЮТ В

БОКАЛ И ПОСЫПАЮТ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ.

28. ПЧЕЛКА

РОМ 40 МЛ, ЖЕЛТОК ЯЙЦА, МЕД 10Г, МОЛОКО 80 МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 10Г, 2-3 КУБИКА ЛЬДА. В БОКАЛ СО СМЕШАННЫМ НАПИТКОМ

КЛАДУТ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ.

ГЛАВА 7

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

В СОСТАВ СЛОИСТОГО КОКТЕЙЛЯ ОБЫЧНО ВХОДЯТ ЖЕЛТОК И ДВА

СПИРТНЫХ НАПИТКА, КОТОРЫЕ ПОДХОДЯТ ОДИН К ДРУГОМУ ПО

ВКУСОВЫМ КАЧЕСТВАМ, НО РАЗЛИЧАЮТСЯ ПО ЦВЕТУ. ПРИГОТАВЛИВАЮТ

СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ТАК: НАКЛОНИВ ОЧЕНЬ УЗКИЙ КОНУСНЫЙ

БОКАЛ (В ТАКОМ БОКАЛЕ ЗАТРУДНЕНО ПЕРЕМЕШИВАНИЕ КОМПОНЕНТОВ), В НЕГО ВЛИВАЮТ СНАЧАЛА СПИРТНОЙ НАПИТОК

БОЛЬШОЙ ПЛОТНОСТИ, НАПРИМЕР ЛИКЕР С БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ

САХАРА, ЗАТЕМ ОСТОРОЖНО ОПУСКАЮТ СЫРОЙ ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК И

СВЕРХУ НАЛИВАЮТ НАПИТОК МЕНЬШЕЙ ПЛОТНОСТИ, ОБЫЧНО, КОНЬЯК.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ЛУЧШЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАДИТЬ - ОТ ЭТОГО

ВКУС СЛОИСТОГО КОКТЕЙЛЯ ВЫИГРЫВАЕТ. ЖЕЛТОК МОЖНО

УКРАСИТЬ, ПОСЫПАВ ЕГО ТЕРТЫМ ШОКОЛАДОМ, КРОШКОЙ ИЗ ОРЕХОВ И

Т.Д. СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ПЬЮТ ОДНИМ ГЛОТКОМ. СОЛОМИНКУ К

НИМ НЕ ПОДАЮТ.

1.МАЯК

ЛИКЕР ШАРТРЕЗ 20 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК, КОНЬЯК 20 МЛ.
КОНУСНЫЙ

БОКАЛ УКРАШАЮТ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ. ОХЛАЖДЕННЫЙ
ЛИКЕР

ВЫЛИВАЮТ В БОКАЛ. ЗАТЕМ НА ЛИКЕР ПО СТЕНКЕ БОКАЛА
ОПУСКАЮТ

ЖЕЛТОК И ПОСЫПАЮТ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ.
ОХЛАЖДЕННЫЙ

КОНЬЯК ВЫЛИВАЮТ ОСТОРОЖНО НА ЖЕЛТОК.

2.МЕДОВЫЙ

МЕДОВОЕ ВИНО 20 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК, КОНЬЯК 20 МЛ.

ПРИГОТАВЛИВАЮТ ТАКЖЕ, КАК КОКТЕЙЛЬ МАЯК.

3.РОМОВЫЙ

РОМ 20 МЛ, ОДИН ЖЕЛТОК, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ.
ПРИГОТАВЛИВАЮТ

ТАКЖЕ. ДЛЯ ЭТОГО НАПИТКА ЖЕЛАТЕЛЬНО БРАТЬ СВЕТЛЫЙ
РОМ.

ДРУГИЕ СОЧЕТАНИЯ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ СЛОИСТЫХ КОКТЕЙЛЕЙ:

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР, ЖЕЛТОК, КОНЬЯК.

МЕДОВОЕ ВИНО, ЖЕЛТОК, ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА.

АБРИКОСОВАЯ НАСТОЙКА, ЖЕЛТОК, ВОДКА.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР, ЖЕЛТОК, БЕЛОЕ ВИНО.

ЛИКЕР МЯТНЫЙ, ЖЕЛТОК, КОНЬЯК.

ГЛАВА 8

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ

ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ - ЭТО ПЕНЯЩИЕСЯ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ,

ОТЛИЧИТЕЛЬНАЯ ОСОБЕННОСТЬ КОТОРЫХ- ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ШИПУЧИХ КОМПОНЕНТОВ: ГАЗИРОВАННОЙ ИЛИ

МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ, ШАМПАНСКОГО. ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ СЛЕДУЕТ

ПОДАВАТЬ СИЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫМИ - НА ЭТОМ ОСНОВАНО ИХ

ОСВЕЖАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ. КРОМЕ ТОГО, ХОЛОД ОБЕСПЕЧИВАЕТ

ДЛИТЕЛЬНУЮ СВЯЗЬ УГЛЕКИСЛОТЫ С НАПИТКОМ, Т.Е.

"ИГРИСТОСТЬ". ПОЭТОМУ ИГРИСТЫЕ НАПИТКИ ПОДАЮТ В БОКАЛЕ

СО ЛЬДОМ И ОБЯЗАТЕЛЬНО СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, Т.К. ИГРА ДОВОЛЬНО БЫСТРО ПРЕКРАЩАЕТСЯ И КОКТЕЙЛИ СТАНОВЯТСЯ

БЕЗВКУСНЫМИ. ПО ЭТОЙ ЖЕ ПРИЧИНЕ ПОСЛЕ ДОБАВЛЕНИЯ ГАЗИРОВАННЫХ КОМПОНЕНТОВ НАПИТКИ НЕ РАЗМЕШИВАЮТ. ШАМΠΑНСКОЕ

ДЛЯ ИГРИСТЫХ КОКТЕЙЛЕЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО

СУХОЕ ИЛИ ПОЛУСУХОЕ, Т.К. ОНО ИГРАЕТ ДОЛЬШЕ, ЧЕМ СЛАДКОЕ.

ЖЕЛАТЕЛЬНО, ЧТОБЫ ПРИ ЗАПОЛНЕНИИ БОКАЛА ГАЗИРОВАННОЙ

ВОДОЙ ИЛИ ШАМПАНСКИМ ОБРАЗОВАЛАСЬ "КОРОНА" ИЗ ПЕНЫ,

ПРИДАЮЩАЯ НАПИТКУ ПРИЯТНЫЙ ВИД. ИНОГДА ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ

ИСПОЛЬЗУЮТ САХАРНУЮ ПУДРУ, КОТОРОЙ В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ

ПОСЫПАЮТ НАПИТОК; ПУДРА ВСТУПАЕТ В РЕАКЦИЮ С ВОДОЙ, ОБРАЗУЯ

ПЫШНУЮ ПЕНУ. ТАК ПОСТУПАЮТ В ТОМ СЛУЧАЕ, КОГДА МИНЕРАЛЬНАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА НЕДОСТАТОЧНО ГАЗИРОВАНА.

ПОДАЮТ ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ОБЫЧНО В ВЫСОКИХ БОКАЛАХ НА

ТОНКОЙ НОЖКЕ; В ЭТИХ БОКАЛАХ ЛУЧШЕ СМОТРИТСЯ "ИГРА"

ПУЗЫРЬКОВ УГЛЕКИСЛОГО ГАЗА.

1. СЕРЕБРЯНЫЙ ШАР

ВОДКА 60 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, БЕЛОК ОДНОГО ЯЙЦА, СОДОВАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ) В ШЕЙКЕРЕ СО

ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ СОДОВУЮ ИЛИ

ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ.

2. ВОДКА С ШАМПАНСКИМ

ВОДКА 40 МЛ, РОМ 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 40 МЛ, РОМОВЫЕ ВИШНИ, ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ

100 МЛ, 3-4 КУБИКА ЛЬДА.

СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО) В СТАКАНЕ СО

ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ ФУЖЕР, ПОЛОЖИТЬ РОМОВЫЕ ВИШНИ И

ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

3. БИМ-БОМ

ВОДКА 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ,

ШАМПАНСКОЕ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЕ И

ЛИМОННЫЕ ДОЛЬКИ, ЛЕД.

ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО) СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ

СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, НА ДНО КОТОРОГО

КЛАДУТ ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА И ЛИМОНА И ДОЛИВАЮТ ШАМПАНСКОЕ.

4. ШАМПАНСКОЕ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, КУСОЧЕК САХАРА, ШАМПАНСКОЕ 100 МЛ,

ПОЛОВИНА КРУЖОЧКА ЛИМОНА, ЛЕД.

В ВЫСОКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ КЛАДУТ ЛЕД, САХАР, ВЫЛИВАЮТ ЛИМОННЫЙ

СОК И ШАМПАНСКОЕ. БОКАЛ УКРАШАЮТ ЛОМТИКОМ ЛИМОНА.

5. КОНЬЯК С ШАМПАНСКИМ

КОНЬЯК 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ,

ШАМПАНСКОЕ СУХОЕ 100 МЛ, ЛЕД.

КОНЬЯК, ЛИМОННЫЙ СОК И САХАРНЫЙ СИРОП СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО

ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

6. КОНЬЯК С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ И ШАМПАНСКИМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК

20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 80 МЛ, ЛЕД.

КОНЬЯК, СОК И ЛИКЕР СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

7. АПЕЛЬСИНОВЫЙ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ

СОК 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНАЯ ПУДРА, ГАЗИРОВАННАЯ

ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ) В СТАКАНЕ СО

ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ.

ЗАТЕМ НАПИТОК ОСТОРОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ, ЧТОБЫ

КОКТЕЙЛЬ, ВСПЕНИВШИСЬ, НЕ ПЕРЕЛИЛСЯ ЧЕРЕЗ КРАЙ БОКАЛА.

8. МЯТНЫЙ

ВОДКА 20 МЛ, МЯТНЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10Г, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

ВОДКУ, ЛИКЕР, СОК И СИРОП СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ

В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМΠΑНСКОЕ.

9. ГРАНАТОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ГРАНАТОВЫЙ СОК 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 40 МЛ, ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 60 МЛ, 2-3 КУБИКА ЛЬДА.

СМЕШАТЬ КОНЬЯК И СОКИ В ВЫСОКОМ КОНУСНОМ СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И

ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

10. ЗАКАТ

ВИШНЕВЫЙ СОК 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ,

ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 100 МЛ, "ПЬЯНЫЕ ВИШНИ",

КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД.

СОКИ ОХЛАДИТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ,

ПОЛОЖИТЬ ВИШНИ, УКРАСИТЬ КРУЖКОМ ЛИМОНА И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

11. АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК С ШАМПАНСКИМ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ

ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, СОДОВАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 70 МЛ, ЛЕД.

СМЕШАТЬ СОК И ШАМПАНСКОЕ В БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ И ДОБАВИТЬ

ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ.

12. КРЕЩАТИК

ВОДКА 30 МЛ, ЛИКЕР ШАРТРЕЗ 20 МЛ, СОК ПЕРСИКОВЫЙ 10 МЛ, СУХОЕ ШАМПАНСКОЕ 40 МЛ, ПЕРСИКИ 5 Г, ВИШНИ 5 Г, ЛЕД.

ВОДКУ, ЛИКЕР И СОК СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

ШИРОКИЙ БОКАЛ, ДОЛИТЬ ШАМПАНСКОЕ И ПОЛОЖИТЬ ПЕРСИКИ,

НАРЕЗАННЫЕ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ И ЦЕЛЫЕ ВИШНИ.

13.ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ

КОНЬЯК 20 МЛ, НАСТОЙКА ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ 20 МЛ, ШАМПАНСКОЕ

СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 60 МЛ, "ПЬЯНЫЕ ВИШНИ", ЛЕД.

КОНЬЯК И НАСТОЙКУ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

ШИРОКИЙ БОКАЛ, ДОЛИТЬ ШАМПАНСКОЕ И ПОЛОЖИТЬ ВИШНИ.

14.ВИШНИ В ЛИМОННОМ СОКЕ

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП

10 МЛ, "ПЬЯНЫЕ ВИШНИ", ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ВЫСОКОМ КОНУСНОМ БОКАЛЕ СО ЛЬДОМ.

15.ПОДСНЕЖНИК

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ВИНОГРАДНЫЙ СОК 20 МЛ,
ШАМПАНСКОЕ 150 МЛ, ВИШНЯ, ЛЕД.

В КОНУСНЫЙ БОКАЛ ВЫЛИТЬ ЛИКЕР, СОК, ШАМПАНСКОЕ.

ГЛАВА 9

КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ

ЭТИ НАПИТКИ ИЗВЕСТНЫ ЗА РУБЕЖОМ ПОД НАЗВАНИЕМ "КОБЛЕР".

КРОМЕ ХАРАКТЕРНОГО ГАРНИРА (СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

ФРУКТЫ) ОНИ ОТЛИЧАЮТСЯ БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ ДРОБЛЕННОГО ЛЬДА

(ОТ 1/3 ДО 1/2 ОБЪЕМА БОКАЛА), ВСЛЕДСТВИЕ ЧЕГО

КРЕПОСТЬ НАПИТКА СНИЖАЕТСЯ ДО 2-8%. БЛАГОДАРЯ

ОСВЕЖАЮЩЕМУ ДЕЙСТВИЮ КОБЛЕРЫ ОСОБЕННО ПРИЯТНЫ В ЖАРКУЮ

ПОГОДУ.

ДЛЯ ЭТИХ КОКТЕЙЛЕЙ ПРИГОДНЫ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, И

ЗАСАХАРЕННЫЕ, И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ФРУКТЫ. НО СВЕЖИЕ ПЛОДЫ

ОБЛАДАЮТ БОЛЕЕ СИЛЬНЫМ АРОМАТОМ, ПОЭТОМУ НЕ СЛЕДУЕТ

ОТКАЗЫВАТЬСЯ ОТ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОСОБЕННО В ЛЕТНЕЕ

ВРЕМЯ, КОГДА ОНИ ДЕШЕВЫ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СНИЗИТЬ СТОИМОСТЬ

НАПИТКА. СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СЛЕДУЕТ ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЫТЬ

ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ И ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ. НАРЕЗАННЫЕ ГРУШИ

И ЯБЛОКИ ТЕМНЕЮТ НА ВОЗДУХЕ, ПОЭТОМУ ИХ ХРАНЯТ В ПОДКИСЛЕННОЙ ЛИМОННОЙ КИСЛОТОЙ ВОДЕ (ПАЧКА ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ

НА 0.5 Л ВОДЫ).

КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ ПРИГОТОВЛЯЮТ ТАК:

КЛАДУТ В БОКАЛ НАРЕЗАННЫЕ КУБИКАМИ ИЛИ ДОЛЬКАМИ ПЛОДЫ И

ЦЕЛЫЕ ЯГОДЫ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ КРАСИВО РАСПРЕДЕЛИЛИСЬ В БОКАЛЕ,

ВЛИВАЮТ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ ИЛИ

ШАМПАНСКОГО), РАЗМЕШИВАЮТ ЛОЖЕЧКОЙ, ЗАТЕМ КЛАДУТ ДРОБЛЕННЫЙ

ЛЕД, ЕСЛИ ПО РЕЦЕПТУРЕ ТРЕБУЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ

ИЛИ ШАМПАНСКОГО, ТО ИХ ДОБАВЛЯЮТ В НАПИТОК ПЕРЕД ЕГО ПОДАЧЕЙ,

ПОСЛЕ ЧЕГО РАЗМЕШИВАЮТ.

ФРУКТОВ НА ПОРЦИЮ КОКТЕЙЛЯ БЕРУТ ДО 5 ДО 30 ГРАММ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБЪЕМА ПОРЦИИ. КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ ВСЕГДА ПОДАЮТ В БОКАЛАХ БОЛЬШИХ РАЗМЕРОВ (МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ШИРОКИЕ БОКАЛЫ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО). К НАПИТКУ

ПОДАЮТ СОЛОМИНКУ И ЛОЖЕЧКУ ДЛЯ ФРУКТОВ ИЛИ "ПИКИ".

1. ФРУКТЫ В МАДЕРЕ

МАДЕРА 40 МЛ, ВОДКА 20 МЛ, СОК ЛИМОННЫЙ 10 МЛ, САХАРНЫЙ

СИРОП 20 МЛ, ФРУКТЫ, КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. НАПИТОК ПРИГОТАВЛИВАЮТ В ОБЫЧНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ И УКРАШАЮТ БОКАЛ КРУЖКОМ ЛИМОНА.

2. АССОРТИ

ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ 20 МЛ, МАДЕРА 20 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, АБРИКОСОВЫЙ СОК 20 МЛ, ФРУКТЫ (СМЕСЬ), ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСУХОЕ 100 МЛ, ЛЕД.

3. КЛУБНИКА В ПОРТВЕЙНЕ

КЛУБНИЧНАЯ НАЛИВКА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ

СИРОП 10 МЛ, СВЕЖАЯ КЛУБНИКА, БЕЛЫЙ ПОРТВЕЙН 60 МЛ, ЛЕД.

4. ФРУКТЫ В ШАМПАНСКОМ

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ФРУКТЫ, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ

ШАМПАНСКОЕ 150 МЛ, ЛЕД.

5. ВИШНИ С ШАМПАНСКИМ

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ СОК 20 МЛ,

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ИЛИ СВЕЖИЕ ВИШНИ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, ЛЕД.

6. АНАНАСЫ В ШАМПАНСКОМ

САХАРНЫЙ СИРОП 320 МЛ, АНАНАСОВЫЙ СОК ИЛИ СОК МАНГО 40

МЛ, АНАНАСЫ, ШАМПАНСКОЕ 100 МЛ, ЛЕД. ЗДЕСЬ ШАМПАНСКОЕ МОЖНО

ЗАМЕНИТЬ БЕЛЫМ ВИНОМ.

7. АПЕЛЬСИНЫ В ШАМПАНСКОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 40 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20

МЛ, 3-4 ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА, ШАМПАНСКОЕ 70 МЛ, ЛЕД.

8. АПЕЛЬСИНЫ В ВЕРМУТЕ

БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 80 МЛ, ВОДКА 20 МЛ, ЛИКЕР

АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, ДОЛЬКИ АПЕЛЬСИНА, ЛЕД.

9. ФРУКТЫ В ВЕРМУТЕ

КРАСНЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, ФРУКТЫ (СМЕСЬ),
ЛИМОНАД

ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 100 МЛ, ЛЕД.

10. АПЕЛЬСИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ

СУХОЕ КРАСНОЕ ВИНО 80 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 40 МЛ,
САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ, ЛЕД.

11. ВИШНИ В РОМЕ

РОМ 40 МЛ, ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ 20 МЛ, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО
20

МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, ВИШНЕВЫЙ СИРОП 20 МЛ,
"ПЬЯНЫЕ"

(РОМОВЫЕ) ВИШНИ, ЛЕД.

12. СПЕЦИАЛЬНЫЙ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК
20

МЛ, ФРУКТЫ, КРУЖОК АПЕЛЬСИНА, СОДОВАЯ ИЛИ МИНЕРАЛЬНАЯ
ВОДА

100 МЛ, ЛЕД.

13. КАКАО-КОБЛЕР

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ (ИЛИ ЛИКЕР) 40 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ,

САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 80 МЛ, ЛЕД. МОЖНО ДОБАВИТЬ

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ (20 Г).

ГЛАВА 10

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ СОДЕРЖАТ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО

САХАРА, ПОЭТОМУ ПЬЮТ ИХ ПОСЛЕ ЕДЫ. В СОСТАВ ЭТИХ КОКТЕЙЛЕЙ ВХОДЯТ ЛИКЕРЫ, ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА, ФРУКТОВЫЕ СОКИ

И СИРОПЫ. В НЕБОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ В НИХ МОГУТ ВХОДИТЬ

ТАКЖЕ КОНЬЯК, ВОДКА, РОМ.

ПОДАВАТЬ ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ ПРИНЯТО С СОЛОМИНКОЙ В

КРЕМАНКАХ, ШИРОКИХ КОНУСНЫХ БОКАЛАХ, ФУЖЕРАХ. УКРАШАЮТ

ИХ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ, ЛИМОННОЙ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ В ВИДЕ

ПОДВЕСКИ ИЛИ СПИРАЛИ, "ПЬЯНЫМИ" И КОНСЕРВИРОВАННЫМИ
ВИШНЯМИ.

1. КРАСНЫЙ МАК

КОНЬЯК 30 МЛ, ПОРТВЕЙН КРАСНЫЙ 50 МЛ, КЛУБНИЧНЫЙ
СИРОП

20 МЛ, ЛЕД. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В ШЕЙКЕРЕ СО
ЛЬДОМ.

БОКАЛ УКРАСИТЬ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ И ВЫЛИТЬ В НЕГО
ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ.

2. КОНЬЯК С ПОРТВЕЙНОМ

КОНЬЯК 20 МЛ, ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 60 МЛ, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ И
ПОДАТЬ ТАКЖЕ КАК КОКТЕЙЛЬ КРАСНЫЙ МАК.

3. АЛЬПИЙСКИЙ

КОНЬЯК 20 МЛ, ШОКОЛАДНЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
10

Г, ЛЕД. КОНЬЯК И ЛИКЕР СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ,
ВЛИВАЮТ В КРЕМАНКУ И СВЕРХУ КЛАДУТ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ,
ПОДАЮТ

С СОЛОМИНКОЙ И ЧАЙНОЙ ЛОЖЕЧКОЙ.

4. МОККО

КОНЬЯК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, КОФЕЙНЫЙ
ЛИКЕР

20 МЛ, КОФЕЙНЫЙ НАСТОЙ 50 МЛ, ЛЕД. КОКТЕЙЛЬ ПРИГОТОВИТЬ
В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ПОДАТЬ В ШИРОКОМ БОКАЛЕ.

5. МЕДОВЫЙ

МЕД 10 Г, КОНЬЯК 20 МЛ, ВОДКА 20 МЛ, "ПЬЯНАЯ" ВИШНЯ,
ЛЕД. КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ
В

КОНУСНЫЙ БОКАЛ И ОПУСТИТЬ В НЕГО ВИШНЮ.

6. ШОКОЛАДНЫЙ

КОНЬЯК 20 МЛ, КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ 20 МЛ (ИЛИ ЛИКЕР),
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 10 Г, ЛЕД.
ПРИГОТОВИТЬ И ПОДАТЬ КАК КОКТЕЙЛЬ АЛЬПИЙСКИЙ.

7. ОГНЕННЫЙ ШАР

КОНЬЯК 20 МЛ, ВОДКА 40 МЛ, ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, СОК
ЛИМОННЫЙ 20 МЛ, СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП
20 МЛ,

ШАМПАНСКОЕ СУХОЕ ИЛИ ПОЛУСУХОЕ 60 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА,
ЛЕД.

В БОЛЬШОЙ БОКАЛ ПОЛОЖИТЬ ЛЕД, ВЫЛИТЬ ВСЕ
КОМПОНЕНТЫ И

ПОЛОЖИТЬ КРУЖОК ЛИМОНА.

8. ЗОЛОТИСТЫЙ

КОНЬЯК 20 МЛ, АБРИКОСОВАЯ НАСТОЙКА 20 МЛ,
АБРИКОСОВЫЙ

СОК 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. СМЕШАТЬ ВСЕ
КОМПОНЕНТЫ В

СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ С ПОМОЩЬЮ ЛОЖЕЧКИ. ОХЛАЖДЕННУЮ
СМЕСЬ

ВЫЛИТЬ В УЗКИЙ КОНУСНЫЙ БОКАЛ И УКРАСИТЬ НАПИТОК
СПИРАЛЬЮ

ИЗ АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ.

9. ВОЛНА

ВОДКА 20 МЛ, ЛИКЕР "БЕНЕДИКТИН" 20 МЛ, ДЕСЕРТНЫЙ БЕЛЫЙ
ВЕРМУТ 20 МЛ, ВИШНИ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ,
ЛЕД.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В
ВЫСОКИЙ

БОКАЛ И ПОЛОЖИТЬ В НЕГО 4-5 ВИШЕН.

10. ОКСАНА

ВОДКА 20 МЛ, ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ 30 МЛ, ЛИКЕР "ШАРТРЕЗ" 30
МЛ, ВИШНИ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, ЛЕД.
ПРИГОТОВИТЬ И

ПОДАТЬ КАК КОКТЕЙЛЬ "ВОЛНА", БОКАЛ УКРАСИТЬ САХАРНОЙ
КОРОЧКОЙ.

11. ОЛИМПИЙСКИЙ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК

20 МЛ, ПОЛОВИНКА КРУЖКА АПЕЛЬСИНА И ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ

СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ, НА

ОБОДОК ПОЛОЖИТЬ КРУЖОК АПЕЛЬСИНА.

12. ЛИМОННЫЙ

ВОДКА 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 20 МЛ,

ЛИМОННЫЙ СОК 20 МЛ, СПИРАЛЬ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ И ЛЕД.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШИВАЮТ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ В

ШАРООБРАЗНЫЙ БОКАЛ И УКРАШАЮТ СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

13. СОЛНЕЧНЫЙ

ВОДКА 30 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, АНАНАСОВЫЙ

СОК (ИЛИ СОК МАНГО) 20 МЛ, АНАНАСЫ ИЛИ АБРИКОСЫ 10 Г, ЛЕД.

В БОКАЛ СО ЛЬДОМ КЛАДУТ АНАНАС, НАРЕЗАННЫЙ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ,

ЗАТЕМ ВЫЛИВАЮТ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ. ПОДАЮТ С СОЛОМИНКОЙ И

ЛОЖЕЧКОЙ ДЛЯ ФРУКТОВ.

14. КАРУСЕЛЬ

ВОДКА 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, КРЕПКИЙ КРАСНЫЙ

ВЕРМУТ 20 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, ЛЕД. ВЛИТЬ ВОДКУ, ЛИКЕР И

ВЕРМУТ В СТАКАН СО ЛЬДОМ И СЛЕГКА ПЕРЕМЕШАТЬ

ЛОЖЕЧКОЙ. ВЫЛИТЬ ОХЛАЖДЕННУЮ СМЕСЬ В КОНУСНЫЙ БОКАЛ,

ПОЛОЖИТЬ В НЕГО ВИШНЮ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

15. ЖАР-ПТИЦА

РОМ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20

МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10 МЛ, "ПЬЯНЫЕ ВИШНИ" (РОМОВЫЕ), ЦЕДРА

ЛИМОНА, ЛЕД. ПЕРЕМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ И

ВЫЛИТЬ В БОКАЛ КРЕМАНКУ. ОПУСТИТЬ В НЕГО 4-5 ВИШЕН И

ВЫДАВИТЬ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ НА ПОВЕРХНОСТЬ НАПИТКА НЕМНОГО

МАСЛА.

16. МАГНОЛИЯ

РОМ 20 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, МАЛИНОВЫЙ ЛИКЕР 20

МЛ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ 5 Г, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В БОКАЛ-КРЕМАНКУ И ПОЛОЖИТЬ

СВЕРХУ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ. ПОДАТЬ С СОЛОМИНКОЙ И ЛОЖЕЧКОЙ.

17. АСТРА

РОМ 30 МЛ, АНАНАСОВЫЙ СОК ИЛИ СОК МАНГО 10 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 10 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 10

МЛ, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ И ВЫЛИТЬ В ФУЖЕР.

18. СУХОЕ ВИНО С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ

СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО 60 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП 40 МЛ, СОДОВАЯ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 40 МЛ, ЛЕД. СМЕШАТЬ АПЕЛЬСИНОВЫЙ СИРОП С ВИНОМ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ СОДОВУЮ ИЛИ ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ.

19. КРЫМСКИЙ

ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 40 МЛ, ЛИКЕР "БЕНЕДИКТИН" 10 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 10 МЛ, КОНЬЯК 10 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ,

ЛЕД. СМЕШАТЬ КОНЬЯК, ЛИКЕР И ВИНО В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В ВЫСОКИЙ БОКАЛ И ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

20. ТАЕЖНЫЙ

ОДИН КУСОЧЕК САХАРА, ВЕТОЧКА МЯТЫ, КРУЖОК ЛИМОНА, ВИШНЯ,

ШАМПАНСКОЕ 150 МЛ, ЛЕД. ОБЖЕЧЬ НА СПИРТОВКЕ ИЛИ ГАЗОВОЙ

ГОРЕЛКЕ КУСОЧЕК САХАРА ДО ТЕМНО-КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА, В

БОКАЛ ПОЛОЖИТЬ САХАР, МЯТУ, ВИШНЮ. УКРАСИТЬ ЕГО КРУЖОЧКОМ

ЛИМОНА И ВЛИТЬ ОХЛАЖДЕННОЕ ШАМПАНСКОЕ.

21. ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА

ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА 60 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 20 МЛ,

ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. СМЕШАТЬ В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ НАСТОЙКУ И

ВЕРМУТ И ВЫЛИТЬ В ШАРООБРАЗНЫЙ БОКАЛ УКРАСИТЬ НАПИТОК

СПИРАЛЬЮ ИЗ ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ.

22. МУСКАТЕЛЬ С ШАМПАНСКИМ

МУСКАТЕЛЬ 40 МЛ, ШАМПАНСКОЕ СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ 60

МЛ, СВЕЖИЙ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ВИНОГРАД, ЛЕД. ПОЛОЖИТЬ ЛЕД

В ВЫСОКИЙ ФУЖЕР, ЗАТЕМ ОСТАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И 4-5 ЯГОД

ВИНОГРАДА.

23. СЕНСАЦИЯ

ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 60 МЛ, КОНЬЯК 20 МЛ, ВИНОГРАДНЫЙ СОК 20 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ И ПОДАТЬ КАК КОКТЕЙЛЬ

"ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА".

24. КРЫМСКАЯ РОЗА

МУСКАТ БЕЛЫЙ (ИЛИ МУСКАТЕЛЬ) 20 МЛ, ЛИКЕР "РОЗОВЫЙ" 20 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, ВИШНИ СВЕЖИЕ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ И

ЛЕД. МУСКАТ И ЛИКЕР СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В

ШИРОКИЙ БОКАЛ, УКРАШЕННЫЙ САХАРНОЙ КОРОЧКОЙ, ОПУСТИТЬ

4-5 ВИШЕН И ДОЛИТЬ ШАМПАНСКОЕ.

25. ОДУВАНЧИК

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР 20 МЛ, БЕЛЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ВЕРМУТ 40 МЛ,

СУХОЕ ШАМПАНСКОЕ 60 МЛ, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 20 МЛ, ОДНА ВИШНЯ,

ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО) СМЕШАТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИТЬ В КОНУСНЫЙ БОКАЛ, ДОБАВИТЬ

ШАМПАНСКОЕ И ОПУСТИТЬ НА ДНО ВИШНЮ.

26. БАЛЬЗАМ

БАЛЬЗАМ РИЖСКИЙ 10 МЛ, ВОДКА 40 МЛ, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ

СМЕШАТЬ В ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В НЕБОЛЬШОЙ БОКАЛ.

27. ВОСТОЧНЫЙ

БЕЛЫЙ ПОРТВЕЙН 60 МЛ, ЛИКЕР "АРОМАТНЫЙ" 20 МЛ,

АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 10 МЛ, ЛЕД. ВСЕ КОМПОНЕНТЫ СМЕШАТЬ В

ШЕЙКЕРЕ СО ЛЬДОМ И ВЫЛИТЬ В ШИРОКИЙ БОКАЛ.

ГЛАВА 11

КРЮШОНЫ

КРЮШОНЫ ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК С ВИНОМ,

КОТОРЫЙ ПОДАЮТ НА ДОМАШНИХ ПРАЗДНЕСТВАХ И ТОРЖЕСТВЕННЫХ

ВЕЧЕРАХ. ЭТИ НАПИТКИ ОСОБЕННО ХОРОШИ В ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ, КОГДА

ДЛЯ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УПОТРЕБЛЯЮТ СВЕЖИЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ.

В ОСТАЛЬНОЕ ВРЕМЯ ГОДА ИСПОЛЬЗУЮТ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ,

ЗАСАХАРЕННЫЕ ИЛИ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ ФРУКТЫ. ПРИЧЕМ СЛЕДУЕТ

ИЗБЕГАТЬ ОДНОВРЕМЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

ФРУКТОВ, ЧТОБЫ ОДИН АРОМАТ НЕ ЗАГЛУШАЛ ДРУГОЙ. ВИНА В

КРЮШОНАХ ЯВЛЯЮТСЯ ТОЛЬКО ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ И

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В ОСНОВНОМ ЛЕГКИЕ, Т.К. КРЮШОНЫ ПЬЮТ В

СРАВНИТЕЛЬНО БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ. ВИНО ТАКЖЕ НЕ ДОЛЖНО

ЗАГЛУШАТЬ АРОМАТ ФРУКТОВ.

ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ УПОТРЕБЛЯЕТ СОВСЕМ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ,

МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ КРЮШОНЫ, ИСПОЛЬЗУЯ ТОЛЬКО ФРУКТОВЫЕ СОКИ,

СИРОПЫ ИЛИ МОЛОДОЕ ВИНОГРАДНОЕ ВИНО.

КРЮШОН ОСОБЕННО ПРИЯТЕН ОХЛАЖДЕННЫЙ, ОДНАКО ПРИ

ЧЕРЕЗМЕРНОМ ОХЛАЖДЕНИИ ЕГО АРОМАТ ОСЛАБЕВАЕТ, ПОЭТОМУ

ТЕМПЕРАТУРА НАПИТКА ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ 7-10 ГРАДУСОВ.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЮШОНА:

ФРУКТЫ (ЯГОДЫ ИЛИ ПЛОДЫ) СМЕШИВАЮТ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ САХАРНОГО ПЕСКА, ВИНА И НАСТАИВАЮТ НЕСКОЛЬКО

ЧАСОВ В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ. У СВЕЖИХ И СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ

ОКРАСКА И АРОМАТ ЛУЧШЕ СОХРАНЯЮТСЯ, ЕСЛИ ИХ ЗАСЫПАЮТ ТОЛЬКО

САХАРОМ. ПОСЛЕ ТОГО, КАК ИЗ ФРУКТОВ ВЫДЕЛИТСЯ ДОСТАТОЧНО

БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО СОКА, ИХ ЗАЛИВАЮТ ОСТАЛЬНЫМИ ХОРОШО

ОХЛАЖДЕННЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО И ГАЗИРОВАННОЙ

ВОДЫ). ПРИГОТОВЛЕННУЮ СМЕСЬ ВЫЛИВАЮТ В КРЮШОННИЦУ, ПОДАЮТ НА

СТОЛ И РАЗЛИВАЮТ НАПИТОК В ЧАШКИ. ДОБАВЛЯЮТ ШАМПАНСКОЕ ИЛИ

ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ И КЛАДУТ ЛЕД.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЮШОНОВ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ БОЛЬШИЕ

ГЛИНЯНЫЕ ИЛИ ФАРФОРОВЫЕ ГОРШКИ ЛИБО ЭМАЛИРОВАННУЮ ПОСУДУ.

ЛОЖКА ДЛЯ РАЗЛИВА ЭТИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ ИЗ

НЕОКИСЛЯЮЩЕГОСЯ МАТЕРИАЛА (НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, СТЕКЛО, ПЛАСТМАССА).

КРЮШОН КАК ПРАВИЛО ПОДАЕТСЯ ГОСТЯМ В СПЕЦИАЛЬНЫХ ЧАШКАХ

ИЛИ СТАКАНАХ С СОЛОМИНКОЙ, ЛОЖЕЧКОЙ ИЛИ "ПИКОЙ" ДЛЯ ФРУКТОВ.

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ РЕЦЕПТУРЫ КРЮШОНОВ
ПРЕДУСМАТРИВАЮТ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ НА 10-12 ПЕРСОН В ОБЪЕМЕ 3-5 ЛИТРОВ.

1. КЛУБНИЧНЫЙ

КЛУБНИКА 1 КГ, САХАР 200 Г, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 750 МЛ,
КРАСНОЕ СУХОЕ ВИНО 750 МЛ, ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД.

ПРОМЫТЫЕ ЯГОДЫ ПОЛОЖИТЬ В КРЮШОННИЦУ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ,

ЗАЛИТЬ ВИНОМ И ОСТАВИТЬ НА 1-1.5 ЧАСА ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ.

ШАМПАНСКОЕ ВЛИТЬ В БОКАЛЫ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ,

ПОЛОЖИТЬ ЛЕД.

2. РОЗА

РОЗОВЫЙ ЛИКЕР 500 МЛ, КОНЬЯК 50 МЛ, СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО

1.5Л, ШАМПАНСКОЕ ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 800 МЛ, КРУЖКИ

АПЕЛЬСИНА, ЛЕД. ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ (КРОМЕ ШАМПАНСКОГО) СМЕШИВАЮТ В КРЮШОННИЦЕ СО ЛЬДОМ.

АПЕЛЬСИНЫ КЛАДУТ В КРЮШОННУЮ ЧАШЕЧКУ И ЗАЛИВАЮТ ШАМПАНСКИМ

ИЛИ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДОЙ.

3.ФАНТАЗИЯ

ФРУКТЫ (СМЕСЬ) 400 Г, ПОРТВЕЙН БЕЛЫЙ 450 МЛ, ДЕСЕРТНОЕ ВИНО 800 МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 100 МЛ, САХАР 200 МЛ, ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 1 Л, ЛЕД. ПРОМЫТЫЕ ЯГОДЫ ПОЛОЖИТЬ В

КРЮШОННИЦУ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ, ЗАЛИТЬ ВИНОМ И ОСТАВИТЬ

НА 1-1.5 ЧАСА ДЛЯ НАСТАИВАНИЯ. ШАМПАНСКОЕ ВЛИТЬ В БОКАЛЫ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ, ПОЛОЖИТЬ ЛЕД.

4. ПЕРСИКОВЫЙ

СПЕЛЫЕ ПЕРСИКИ 1 КГ, САХАР 200 Г, КОНЬЯК 100 МЛ,

ПЕРСИКОВЫЙ СОК 200 МЛ, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 1.5 Л, ГАЗИРОВАННАЯ

ВОДА 1 Л, ЛЕД. ОЧИЩЕННЫЕ ОТ КОЖИЦЫ ПЕРСИКИ НАРЕЗАТЬ КУБИКАМИ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ, ВЫЛИТЬ КОНЬЯК, СОК, ПОЛОВИНУ

ВСЕГО КОЛИЧЕСТВА СУХОГО ВИНА И НАСТАИВАТЬ В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ

1-2 ЧАСА, ПОСЛЕ ЧЕГО ДОЛИТЬ ОСТАВШЕЕСЯ ВИНО.

ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ ДОБАВЛЯТЬ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ

В ЧАШКИ.

5. ЛИМОННЫЙ

ЛИМОН 3 ШТ, САХАР 100 Г, СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО 1.5 Л,

ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД. ВЫЖАТЬ СОК ИЗ ЛИМОНОВ, ЗАСЫПАТЬ В

НИХ САХАР, ДОБАВИТЬ ВИНО И НАСТАИВАТЬ ПОЛЧАСА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ В БОКАЛЫ ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ, ПОЛОЖИТЬ ПО

ЛОМТИКУ ЛИМОНА. ШАМПАНСКОЕ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ГАЗИРОВАННОЙ

ВОДОЙ.

6. АПЕЛЬСИНОВЫЙ

АПЕЛЬСИНЫ 6 ШТ., САХАР 150 Г, КОНЬЯК 100 МЛ,

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК 200 МЛ, СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО 1.5 Л, ШАМПАНСКОЕ

ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ 800 МЛ, ПОЛОВИНА ЛИМОНА, ЛЕД. ОЧИЩЕННЫЕ ОТ

ЦЕДРЫ И СЕМЯН АПЕЛЬСИНЫ НАРЕЗАТЬ КУСОЧКАМИ, ЗАСЫПАТЬ

САХАРОМ И ВЛИТЬ КОНЬЯК, АПЕЛЬСИНОВЫЙ И ЛИМОННЫЙ СОК (ВЫЖАТЫЙ

ИЗ ЛИМОНА) И ПОЛОВИНУ ВСЕГО КОЛИЧЕСТВА. ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНОЕ МЕСТО НА 1-1.5 ЧАСА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ДОБАВИТЬ ОСТАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ.

7. ЧАЙНЫЙ

КРЕПКИЙ НАСТОЙ ЧАЯ 1 Л, САХАР 100 Г, ЛИМОН 1 ШТ., РОМ 100 МЛ, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД.

В ОХЛАЖДЕННЫЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ СОК (ВЫЖАТЫЙ ИЗ

ЛИМОНА), ПОЛОЖИТЬ МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ ЦЕДРУ, ЗАСЫПАТЬ САХАР И

ДОБАВИТЬ РОМ, ПОДАВАТЬ СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ДОБАВИВ

ШАМПАНСКОЕ.

8. АНАНАСОВЫЙ

АНАНАСЫ 400 Г, ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛИКЕР АПЕЛЬСИНОВЫЙ 500

МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ, НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 1 Л, САХАР

100 Г, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ ТАКЖЕ КАК "КЛУБНИЧНЫЙ".

9. АССОРТИ

ФРУКТЫ РАЗНЫЕ 400 Г, САХАР 100 Г, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 750

МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ ЛИКЕР "ЮЖНЫЙ" 100 МЛ, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ ТАКЖЕ КАК "КЛУБНИЧНЫЙ".

10. МУСКАТНЫЙ

МУСКАТ БЕЛЫЙ 750 МЛ, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 750 МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ, КЛУБНИКА 400 Г, АПЕЛЬСИНЫ 2-3 ШТУКИ, САХАР 200 Г, ЛЕД.

КЛУБНИКУ ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ ЗАЛИТЬ КОНЬЯКОМ И СУХИМ ВИНОМ И

ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНОЕ МЕСТО НА 2-3 ЧАСА. ЗАТЕМ ДОЛИТЬ МУСКАТ.

В БОКАЛЫ ПОЛОЖИТЬ КРУЖКИ АПЕЛЬСИНА.

11. МАЛАГА

МАЛАГА 750 МЛ, БЕЛОЕ ВИНОГРАДНОЕ ВИНО 1.5 Л, ЛИКЕР "АРОМАТНЫЙ" 100 МЛ, КОНЬЯК 100 МЛ, АПЕЛЬСИНЫ 2-3 ШТ., КЛУБНИКА 400 Г, САХАР 100 Г, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ ТАКЖЕ КАК "МУСКАТНЫЙ".

12. ДЫННЫЙ

СПЕЛАЯ ДЫНЯ, САХАР 200 Г, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 1.5 Л, СЛАДКОЕ ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД. ДЫНЮ ОЧИСТИТЬ, НАРЕЗАТЬ МЕЛКИМИ КУБИКАМИ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ,

ЗАЛИТЬ КРАСНЫМ ВИНОМ И ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК НА 2-3 ЧАСА.

ЗАТЕМ РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ, ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ, ЛЕД.

13. ВИШНЕВЫЙ

ВИШНИ 1 КГ, САХАР 100 Г, РОМ 100 МЛ, ВОДКА 40 МЛ,

ВИШНЕВЫЙ СОК 500 МЛ, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 500 МЛ, СЛАДКОЕ

ИЛИ ПОЛУСЛАДКОЕ ШАМПАНСКОЕ 800 МЛ, ЛЕД. ВИШНИ ПРОКОЛОТЬ

ВИЛКОЙ, ЗАСЫПАТЬ САХАРОМ, ЗАЛИТЬ РОМОМ, ВОДКОЙ И КРАСНЫМ

ВИНОМ И ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК НА 2-3 ЧАСА. ЗАТЕМ РАЗЛИТЬ

НАПИТОК В ЧАШКИ, ДОБАВИТЬ ШАМПАНСКОЕ, ЛЕД.

14. МОЛОЧНЫЙ

МОЛОКО 1Л, САХАР 100 Г, ПОЛ-ЛИМОНА, СВЕЖИЕ ЯГОДЫ 200 Г.

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ (КЛУБНИКА, МАЛИНА, ВИШНЯ, КРАСНАЯ СМОРОДИНА)

ПЕРЕБИРАЮТ И ПРОМЫВАЮТ, ЗАТЕМ ИХ КЛАДУТ В КРЮШОНИЦУ,

ЗАСЫПАЮТ САХАРОМ И СТАВЯТ В ХОЛОДИЛЬНИК НА 2-3 ЧАСА, ПОСЛЕ

ЧЕГО ДОБАВЛЯЮТ СОК ВЫЖАТОГО ЛИМОНА, НЕМНОГО ТЕРТОЙ ЛИМОННОЙ

ЦЕДРЫ И ОХЛАЖДЕННОЕ МОЛОКО. ВСЕ СЛЕГКА ПЕРЕМЕШИВАЮТ И ПОДАЮТ

В КОНУСНЫХ БОКАЛАХ.

ГЛАВА 12

ПУНШИ, ГЛИНТВЕЙНЫ, ГРОГИ

ПУНШ - ОБЩЕПРИЗНАННЫЙ СОГРЕВАЮЩИЙ НАПИТОК, ОБЛАДАЮЩИЙ

ПРИЯТНЫМ ВКУСОМ. ЕГО ПРИНЯТО ПОДАВАТЬ НА РАЗЛИЧНЫХ

ПРАЗДНЕСТВАХ В ХОЛОДНОЕ ВРЕМЯ ГОДА: ВО ВРЕМЯ ВСТРЕЧИ МАСЛЕНИЦЫ И НОВОГО ГОДА, НА МАСКАРАДАХ, БАЛАХ.

НАЗВАНИЕ НАПИТКА ПРОИСХОДИТ ПО-ВИДИМОМУ ОТ ИНДИЙСКОГО

СЛОВА ПАНЧ (ПЯТЬ). РАНЬШЕ ПУНШ ПРИНЯТО БЫЛО ГОТОВИТЬ

ИЗ ПЯТИ КОМПОНЕНТОВ: ВИНО, РОМ, САХАР, ВОДА ИЛИ ЧАЙ И ПРЯНОСТИ - КОРИЦА ИЛИ ГВОЗДИКА. КРЕПКИМ ПРЯНЫМ ВКУСОМ

И ДУШИСТЫМ АРОМАТОМ НАПИТОК ОБЯЗАН ПРЕЖДЕ ВСЕГО ЭТИМ

АРОМАТИЧЕСКИМ ВЕЩЕСТВАМ.

В БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ ПУНШИ ПЬЮТ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ, ХОТЯ ИХ

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА НЕ УХУДШАЮТСЯ И ПОСЛЕ ОХЛАЖДЕНИЯ.

НЕКОТОРЫЕ ИЗ ЭТИХ НАПИТКОВ ИЗВЕСТНЫ ПОД НАЗВАНИЕМ

ШВЕДСКИХ, КОТОРЫЕ ПЬЮТ ТОЛЬКО ОХЛАЖДЕННЫМИ.

ПУНШИ НЕ ВОЗБУЖДАЮТ АППЕТИТА, ПОЭТОМУ ИХ НЕ ПРИНЯТО

ПОДАВАТЬ К ЗАКУСКЕ. ВО ВРЕМЯ МАСЛЕНИЦЫ ГОРЯЧИЙ ПУНШ МОЖНО

ПОДАВАТЬ К ОЛЯДЬЯМ И БЛИНАМ.

ПРИГОТОВИТЬ ПУНШ НЕ ОЧЕНЬ СЛОЖНО, ОДНАКО ПРИ ЭТОМ ТРЕБУЕТСЯ СОБЛЮДАТЬ НЕКОТОРЫЕ ПРАВИЛА. ПРЕЖДЕ ВСЕГО

НЕ СЛЕДУЕТ ВЫЛИВАТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА РОМ ИЛИ

КОНЬЯК, Т.К. ПРИ ЭТОМ ИЗ НИХ УЛЕТУЧИВАЮТСЯ ЭФИРНЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА. СНАЧАЛА РАСТВОРЯЮТ САХАР В ГОРЯЧЕЙ

ВОДЕ (НО НЕ КИПЯЩЕЙ) И ТОЛЬКО ПОТОМ ДОБАВЛЯЮТ РОМ ИЛИ КОНЬЯК. ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПУНШ ПОДОГРЕВАЮТ ДО 60-70

ГРАДУСОВ.

РАЗНОВИДНОСТЯМИ ПУНША ЯВЛЯЮТСЯ ГЛИНТВЕЙН И ГРОГ. ГЛИНТВЕЙН ВСЕГДА ПРИГОТАВЛИВАЕТСЯ С ВИНОМ, ПРЕИМУЩЕСТВЕННО КРАСНЫМ. ГРОГ ГОТОВЯТ С РОМОМ, КОНЬЯКОМ ИЛИ ВОДКОЙ И ВСЕГДА ГОРЯЧИМ. ДЛЯ ГРОГА ВЫПОЛНЯЕТСЯ СООТНОШЕНИЕ ОДНОЙ ЧАСТИ КАКОГО-ЛИБО СПИРТНОГО НАПИТКА К ЧЕТЫРЕМ ЧАСТЯМ ВОДЫ.

ПУНШИ, ГЛИНТВЕЙНЫ И ГРОГИ УДОБНЕЕ ВСЕГО ГОТОВИТЬ СРАЗУ НЕСКОЛЬКО ПОРЦИЙ (ПОСКОЛЬКУ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЯЗАНО С ПОДОГРЕВАНИЕМ). ПОДОГРЕВАТЬ СЛЕДУЕТ В ФАРФОРОВЫХ ЧАШКАХ ИЛИ ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЕ.

В СКАНДИНАВСКИХ СТРАНАХ СЛОЖИЛСЯ ОБЫЧАЙ, ПО КОТОРОМУ ГРОГ ИЛИ ГЛИНТВЕЙН ПРИГОТОВЛЯЕТ САМ ГОСТЬ, ОПРЕДЕЛЯЕТ СООТНОШЕНИЕ СМЕШИВАЕМЫХ КОМПОНЕНТОВ ПО СВОЕМУ ВКУСУ. ЕМУ ПОДАЮТ НА ПОДНОСЕ МЕТАЛЛИЧЕСКУЮ КРУЖКУ С ГОРЯЧЕЙ

ВОДОЙ, НЕОБХОДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО СПИРТНЫХ НАПИТКОВ,
САХАР, ПО

ЖЕЛАНИЮ КРУЖОК ЛИМОНА И ЧАШКУ С ЧАЙНОЙ ЛОЖКОЙ.

ГОРЯЧИЕ ПУНШИ, ГРОГИ И ГЛИНТВЕЙНЫ ОБЫЧНО ПОДАЮТ В
ФАРФОРОВЫХ, ГЛИНЯНЫХ ИЛИ СТЕКЛЯННЫХ ЧАШКАХ.
ГОРЯЧИЕ

НАПИТКИ СЛЕДУЕТ СТАВИТЬ НА ПОДСТАВКИ ИЛИ БЛЮДЦА.
ЧАЙНЫЕ

ЛОЖКИ И, ПО ЖЕЛАНИЮ ГОСТЯ, СОЛОМИНКИ ПОДАЮТ К
ЛЮБОМУ

ИЗ ЭТИХ НАПИТКОВ. К ХОЛОДНЫМ НАПИТКАМ ВСЕГДА
ПОДАЮТ

СОЛОМИНКУ.

ПУНШИ

1. ОХОТНИЧИЙ

НА 10-12 ПЕРСОН: РОМ 400 МЛ, КРАСНОЕ ВИНО 750 МЛ,
КРЕПКИЙ НАСТОЙ ЧАЯ 1.5 Л, ЛИМОН 2 ШТ., САХАР 400 Г.

РАСТВОРИТЬ В ЧАЙНОМ НАСТОЕ САХАР, ДОБАВИТЬ СОК
ВЫЖАТЫХ

ЛИМОНОВ И МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ ЦЕДРУ, ВИНО И РАЗОГРЕТЬ.
ПЕРЕД

ПОДАЧЕЙ ПРОФИЛЬТРОВАТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО, РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ
И

ДОБАВИТЬ РОМ. ЭТОТ ПУНШ МОЖНО ПИТЬ ОХЛАЖДЕННЫМ. В ЭТОМ

СЛУЧАЕ ПУНШ НАЛИВАЮТ В БОКАЛ И ПОДАЮТ СОЛОМИНКУ.

2. МОЛОЧНО-РОЗОВЫЙ

РОМ 250 МЛ, МОЛОКО 2 Л, КОНЬЯК 250 МЛ, САХАР 250 Г,

ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. В ГОРЯЧЕМ МОЛОКЕ РАСТВОРИТЬ САХАР,

ДОБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК И ПОДОГРЕТЬ (НО НЕ КИПЯТИТЬ).

ГОТОВЫЙ ПУНШ РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ

ОРЕХОМ. ЭТОТ НАПИТОК МОЖНО ПОДАВАТЬ И В ОХЛАЖДЕННОМ

ВИДЕ.

3. КРАСНОЕ ВИНО

КРАСНОЕ ВИНО 1.5 Л, КОНЬЯК 250 МЛ, ОДИН ЛИМОН, САХАР 100

Г, ГАЗИРОВАННАЯ ИЛИ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 1Л. В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ

РАЗВЕСТИ САХАР, ДОБАВИТЬ КРАСНОЕ ВИНО И МЕЛКО НАРЕЗАННЫЙ

ЛИМОН. СМЕСЬ ПОДОГРЕТЬ И ПРОЦЕДИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО. ПЕРЕД

ПОДАЧЕЙ В ЧАШКИ ДОБАВИТЬ КОНЬЯК. КОНЬЯК МОЖЕТ БЫТЬ ЗАМЕНЕН РОМОМ.

4. ПИРАТСКИЙ

РОМ 500 МЛ, КРАСНОЕ ВИНО 750 МЛ, БЕЛОЕ СУХОЕ ВИНО 750 МЛ, КРЕПКИЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 500 МЛ, САХАР 300 МЛ, ЛИМОН 2 ШТ.

ДОБАВИТЬ В ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ ВИНО, ЛИМОННЫЙ СОК, МЕЛКО

НАРЕЗАННУЮ ЦЕДРУ ОДНОГО ЛИМОНА, САХАР И ПОДОГРЕТЬ ДО

ПОЛНОГО РАСТВОРЕНИЯ САХАРА. ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ

УДАЛИТЬ И ДОБАВИТЬ В ЧАШКИ РОМ.

5. ВИШНЕВЫЙ

РОМ 0.5 Л, ВИШНЕВАЯ НАСТОЙКА 250 МЛ, КОНЬЯК 250 МЛ, СТОЛОВАЯ ЛОЖКА ТЕРТОГО ИМБИРЯ, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ,

СОК ШЕСТИ ЛИМОНОВ, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 1 Л ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ.

В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШКУ ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ СОК, САХАРНЫЙ

СИРОП, ВЫСЫПАТЬ ТЕРТЫЙ ИМБИРЬ. ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ, ДОБАВИТЬ

РОМ, КОНЬЯК, НАСТОЙКУ, ГОРЯЧУЮ ВОДУ И ПОДОГРЕТЬ. РАЗЛИТЬ В

НЕБОЛЬШИЕ ФАРФОРОВЫЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ

ОРЕХОМ.

6. КОНЬЯЧНЫЙ

КОНЬЯК 0.5 л, СОК ДВУХ ЛИМОНОВ, ГОРЯЧАЯ ВОДА 250 МЛ,
САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ДВА КРУЖКА ЛИМОНА, КОРИЦА,
МУСКАТНЫЙ

ОРЕХ, ГВОЗДИКА. В КИПЯЩУЮ ВОДУ ПОЛОЖИТЬ КРУЖКИ
ЛИМОНА,

СПЕЦИИ, ВЛИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП И КИПЯТИТЬ 10 МИНУТ.
ЗАТЕМ

КИПЯЩУЮ ЖИДКОСТЬ ПЕРЕЛИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В
ФАРФОРОВУЮ

ЧАШКУ, ПРИБАВИТЬ СОК, КОНЬЯК, ПЕРЕМЕШАТЬ И РАЗЛИТЬ В
ЧАШКИ.

7. ГВОЗДИКА

КРАСНЫЙ ПОРТВЕЙН 1.5 л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ,
АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 100 МЛ, АПЕЛЬСИНЫ 2 ШТ., 12
ГВОЗДИК,

ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. ВОТКНУТЬ ГВОЗДИКИ В АПЕЛЬСИНЫ
И ПЕЧЬ

В ДУХОВКЕ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА КОРКА АПЕЛЬСИНОВ НЕ
СТАНЕТ КОРИЧНЕВОЙ. НАРЕЗАТЬ АПЕЛЬСИНЫ НА ДОЛЬКИ,
ПОЛОЖИТЬ

В ФАРФОРОВУЮ ЧАШКУ И ВЫЛИТЬ В НЕЕ САХАРНЫЙ СИРОП,
НАСТОЙКУ

И ПОРТВЕЙН. ПРОКИПЯТИТЬ СМЕСЬ В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ, А
ЗАТЕМ

РАЗЛИТЬ ПУНШ В ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ МУСКАТНЫМ
ОРЕХОМ.

8. ПИВНОЙ

НА 4 ПЕРСОНЫ: ТЕМНОЕ ПИВО 1 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 50 МЛ, 4 СВЕЖИХ ЯЙЦА, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. ОТДЕЛИТЬ БЕЛКИ ОТ ЖЕЛТКОВ,

ВЗБИТЬ БЕЛКИ ДВУХ ЯИЦ ДО ПЕНООБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ, ПРИБАВИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП И ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. НЕ

ПРЕКРАЩАЯ ВЗБИВАТЬ, ДОБАВИТЬ 4 ЖЕЛТКА. В ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ

ВЫЛИТЬ ПИВО, ПОДОГРЕТЬ ДО 70 ГРАДУСОВ И ПРИБАВИТЬ ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА, НЕПРЕРЫВНО ПОМЕШИВАЯ. КАК ТОЛЬКО ОБРАЗУЕТСЯ ПЕНА, СНЯТЬ НАПИТОК С ОГНЯ И РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ.

9. ВИННЫЙ

СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО 1.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 150 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, 8-10 КРУЖКОВ АПЕЛЬСИНА, КОРИЦА, ГВОЗДИКА.

В ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ ВЫЛИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП, ПОЛОЖИТЬ КОРИЦУ,

ГВОЗДИКУ И КУСОЧЕК ЛИМОНА, НАГРЕТЬ ДО КИПЕНИЯ И КИПЯТИТЬ 3-5

МИНУТ. ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ ВИНО И ПОДОГРЕТЬ ДО 70 ГРАДУСОВ, РАЗЛИТЬ НАПИТОК В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОЛОЖИТЬ КРУЖОК

АПЕЛЬСИНА.

10. НОВОГОДНИЙ

РОМ 0.5 Л, КОНЬЯК 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ЛИМОНАД 1 Л, 6 АПЕЛЬСИНОВ, 60 ГВОЗДИК, КОРИЦА, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ.

ВОТКНУТЬ В КАЖДЫЙ АПЕЛЬСИН ПО 6 ГВОЗДИК И ПЕЧЬ В ДУХОВКЕ ДО

ТЕХ ПОР, ПОКА КОРКА НЕ СТАНЕТ КОРИЧНЕВОЙ. ПОЛОЖИТЬ ИСПЕЧЕННЫЕ АПЕЛЬСИНЫ В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ДОБАВИТЬ

РОМ КОНЬЯК И САХАРНЫЙ СИРОП, ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, ЗАТЕМ

ПРИБАВИТЬ ЛИМОНАД И СНЯТЬ С ОГНЯ. В НАПИТОК ДОБАВИТЬ

НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КОРИЦЫ, МУСКАТНОГО ОРЕХА И РАЗЛИТЬ В

ЧАШКИ. ПУНШ БУДЕТ ВКУСНЕЕ, ЕСЛИ ЛИМОНАД ЗАМЕНИТЬ СИРОПОМ.

11. ЖЖЕНКА

НА 16 ПЕРСОН: РОМ 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 250 МЛ, СИДР 1 Л,

8-10 КУСОЧКОВ САХАРА, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО 50 Г, КОРИЦА.

ПОДЕРЖАТЬ КУСОЧКИ САХАРА НА ОГНЕ, ПОКА ОНИ НЕ ПРИОБРЕТУТ

КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ, ЗАТЕМ ПОЛОЖИТЬ ИХ В КИПЯЩУЮ ВОДУ И ДОБАВИТЬ

СИДР. СМЕСЬ СНОВА ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, ПРИБАВИТЬ РОМ И МАСЛО,

ПОСЛЕ ЧЕГО РАЗЛИТЬ ПУНШ В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ КОРИЦЕЙ.

12. ЛИМОННЫЙ

НА 8-10 ПЕРСОН: ВОДКА 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 0.5 Л,
САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ЛИМОННЫЙ СОК 100 МЛ, ЦЕДРА
ОДНОГО
ЛИМОНА, 12 ГВОЗДИК, КОРИЦА. ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ СОК И
САХАРНЫЙ
СИРОП В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ
ПЕРЕЦ
КОРИЦУ И ГВОЗДИКУ. ПРИ ПЕРЕМЕШИВАНИИ ДОБАВИТЬ
ВОДКУ,
ГОРЯЧУЮ ВОДУ, ПОДОГРЕТЬ, ПРОЦЕДИТЬ И РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ.

13. МЯТНЫЙ

НА 14-16 ПЕРСОН: СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО 0.75 МЛ, ГОРЯЧАЯ
ВОДА 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, СОК И ЦЕДРА ОДНОГО
ЛИМОНА,
5 ВЕТОЧЕК МЯТЫ, КОРИЦА И 8 ГВОЗДИК ВЫЛИТЬ ЛИМОННЫЙ
СОК И
САХАРНЫЙ СИРОП В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ,
ПОЛОЖИТЬ
МЯТУ И МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ.
ПОМЕШИВАЯ
ДОБАВИТЬ СПЕЦИИ И КРАСНОЕ ВИНО, ЗАТЕМ ГОРЯЧУЮ ВОДУ
И
ПОДОГРЕТЬ. РАЗЛИТЬ В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ.

14. ДНЕВНОЙ

НА 14 ПЕРСОН: АПЕЛЬСИНОВАЯ НАСТОЙКА 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, НАСТОЙ ЧАЯ 250 МЛ, МОЛОКО 1 Л, ЦЕДРА ДВУХ ЛИМОНОВ, ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. СМЕШАТЬ САХАРНЫЙ СИРОП,

МОЛОКО, ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ И ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ И КИПЯТИТЬ В

ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ. ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ НАСТОЙКУ, РАЗЛИТЬ В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ ОРЕХОМ.

15. ВЕЧЕРНИЙ

НА 12-14 ПЕРСОН: КОНЬЯК 0.5 Л, ВОДКА 0.5 Л, КРЕПКОЕ

ПИВО 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 1 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, СОК И ЦЕДРА ОДНОГО ЛИМОНА. СМЕШАТЬ ВМЕСТЕ ЛИМОННЫЙ СОК, САХАРНЫЙ

СИРОП, ВОДУ И ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ. В ДРУГОЙ ПОСУДЕ ПОДОГРЕТЬ ПИВО. ЗАТЕМ ВСЕ СМЕШАТЬ В ФАРФОРОВОЙ ЧАШЕ,

ДОБАВИТЬ ВОДКУ, КОНЬЯК И МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ ЦЕДРУ, СЛЕГКА

ПЕРЕМЕШАТЬ, РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ.

16. СЕВЕРНЫЙ

КОНЬЯК 250 МЛ, РОМ 0.5 Л, ГОРЯЧАЯ ВОДА 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 50 МЛ, ЯЙЦА 4 ШТ., ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ.

ОТДЕЛИТЬ БЕЛКИ ОТ ЖЕЛТКОВ, ВЗБИТЬ ИХ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ, А
ЗАТЕМ

СМЕШАТЬ, ПРИБАВИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП И ВЫЛИТЬ ВЗБИТУЮ
СМЕСЬ В

ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК,
ПОСЫПАТЬ

ТЕРТЫМ ОРЕХОМ И ДОБАВИТЬ, ПОМЕШИВАЯ, ГОРЯЧУЮ ВОДУ.
РАЗЛИТЬ В

НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ.

17. ЧАЙНЫЙ

НА 12-14 ПЕРСОН: ГОРЯЧИЙ ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 2 Л, РОМ 0.5 Л,
КОНЬЯК 250 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 250 МЛ, ОДИН ЛИМОН И ДВА
АПЕЛЬСИНА, НАРЕЗАННЫЕ НА ДОЛЬКИ. ВЫЛИТЬ ГОРЯЧИЙ ЧАЙ
В

ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ, ПРИБАВИТЬ РОМ, КОНЬЯК
И

САХАРНЫЙ СИРОП, ХОРОШО ПЕРЕМЕШАТЬ, РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ
И

ГАРНИРОВАТЬ ФРУКТАМИ.

18. ИВАН-ДА-МАРЬЯ

РОМ 250 МЛ, КОНЬЯК 0.5 Л, САХАРНЫЙ СИРОП 100 МЛ, ГОРЯЧАЯ
ВОДА ИЛИ МОЛОКО 0.5 Л, ЯЙЦА 6 ШТ., ТЕРТЫЙ МУСКАТНЫЙ
ОРЕХ.

ОТДЕЛИТЬ ЖЕЛТКИ ОТ БЕЛКОВ, ВЗБИТЬ ИХ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ
ДО

ПЕНООБРАЗНОГО СОСТОЯНИЯ И СМЕШАТЬ. ЗАТЕМ ПРИ ПОМЕШИВАНИИ

ПРИБАВИТЬ САХАРНЫЙ СИРОП, РОМ, КОНЬЯК, ГОРЯЧУЮ ВОДУ ИЛИ

МОЛОКО. РАЗЛИТЬ НАПИТОК В НЕБОЛЬШИЕ ЧАШКИ И ПОСЫПАТЬ ТЕРТЫМ

МУСКАТНЫМ ОРЕХОМ.

19. ЯИЧНЫЙ

НА 8-10 ПЕРСОН: КОНЬЯК 250 МЛ, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО

750 МЛ, ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 1 Л, ОДИН ЛИМОН, САХАРНАЯ ПУДРА 300 Г,

6 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ, ГВОЗДИКА 2-3 ШТ., ЩЕПОТКА МОЛОТОЙ КОРИЦЫ.

ПОЛОЖИТЬ В ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ ГВОЗДИКУ, КОРИЦУ И НАРЕЗАННУЮ

ЛИМОННУЮ ЦЕДРУ, ДАТЬ НАСТОЯТЬСЯ В ТЕЧЕНИЕ 1-1.5 ЧАСА И ПРОЦЕДИТЬ. ВЗБИТЬ ЖЕЛТКИ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ, В ПРИГОТОВЛЕННЫЙ

НАСТОЙ ДОБАВИТЬ КРАСНОЕ ВИНО, КОНЬЯК И СОК ЛИМОНА, СЛЕГКА

ПОДОГРЕТЬ И ПРИ НЕПРЕРЫВНОМ ПОМЕШИВАНИИ ВЛИТЬ ВЗБИТЫЕ ЖЕЛТКИ

С САХАРОМ. ЭТОТ НАПИТОК НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ В АЛЮМИНЕВОЙ ПОСУДЕ

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОКИСЛЕНИЯ ЕЕ И ПОРЧИ ПУНША.

ПУНШИ ОХЛАЖДЕННЫЕ (ШВЕДСКИЕ)

1. ВАНИЛЬНЫЙ

СОК ЛИМОНА 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 50 МЛ, ЛИКЕР
ВАНИЛЬНЫЙ

60 МЛ, НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 50 МЛ, ФРУКТЫ 30 Г, ЛЕД.

ВСЕ ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ КРОМЕ ГАЗИРОВАННОЙ ВОДЫ
СМЕШИВАЮТ

В СТАКАНЕ СО ЛЬДОМ, ВЫЛИВАЮТ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО В
ШИРОКИЙ

СТАКАН, ДОБАВЛЯЮТ ГАЗИРОВАННУЮ ВОДУ ИЛИ НАРЗАН И
КЛАДУТ

ФРУКТЫ.

2. ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

СОК ЛИМОНА 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 30 МЛ, СУХОЕ БЕЛОЕ
ВИНО

60 МЛ, НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 50 МЛ, ФРУКТЫ 30 Г,

КРУЖОК ЛИМОНА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ И ПОДАТЬ КАК
"ВАНИЛЬНЫЙ".

3. КОНЬЯК С ЛИМОНОМ

ЛИМОННЫЙ СОК 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 40 МЛ, КОНЬЯК 70
МЛ,

НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 50 МЛ, ФРУКТЫ 30 Г, КРУЖОК
ЛИМОНА, ЛЕД. ПРИГОТОВИТЬ КАК "ВАНИЛЬНЫЙ".

4. РОЗА

ЛИМОННЫЙ СОК 30 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 40 МЛ, ЛИКЕР "РОЗОВЫЙ" 70 МЛ, НАРЗАН ИЛИ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА 50 МЛ, ЛЕД, ЛЕПЕСТКИ РОЗЫ. ПРИГОТОВИТЬ КАК "ВАНИЛЬНЫЙ".

ГЛИНТВЕЙНЫ

1. ЗАСТОЛЬНЫЙ

НА 10-12 ПЕРСОН: КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 2.25 Л, САХАР 200 Г, ОДИН ЛИМОН, ГВОЗДИКА 6 ШТ., ЩЕПОТКА КОРИЦЫ.

ВИНО РАЗОГРЕТЬ ВМЕСТЕ С САХАРОМ, КОРИЦЕЙ, ГВОЗДИКОЙ, ЛИМОННОЙ

ЦЕДРОЙ, СОКОМ ЛИМОНА И ПРОЦЕДИТЬ ЧЕРЕЗ СИТО. ПОДАВАТЬ В

ГОРЯЧЕМ ВИДЕ В ФАРФОРОВЫХ ЧАШКАХ, ПОЛОЖИТЬ ПО КРУЖКУ ЛИМОНА.

2. ЗИМНИЙ

НА 8-10 ПЕРСОН: НАСТОЙ КРЕПКОГО ЧАЯ 1 Л, КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 750 МЛ, КОРИЦА, ГВОЗДИКА. СМЕШАТЬ ВИНО С

ЧАЙНЫМ НАСТОЕМ В ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОСУДЕ И ПОДОГРЕТЬ.

ПОДАТЬ В ФАРФОРОВЫХ ЧАШКАХ.

3. СПОРТИВНЫЙ

НА 8-10 ПЕРСОН: КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 1.5 Л, КОНЬЯК 50 МЛ, САХАР 100 Г, КОРИЦА, ГВОЗДИКА, ЛИМОННЫЙ СОК, ЦЕДРА, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ, ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ И ПРОЦЕДИТЬ ЧЕРЕЗ СИТЕЧКО. ПОДАТЬ В ЧАШКАХ.

4. ДОРОЖНЫЙ

НА 5-6 ПЕРСОН: КРАСНОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 0.75 Л, БЕЛОЕ СТОЛОВОЕ ВИНО 0.75 Л, ЛИМОННАЯ НАСТОЙКА 50 МЛ, ГВОЗДИКА, КОРИЦА, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ. ПРИГОТОВИТЬ КАК "СПОРТИВНЫЙ".

5. ФРУКТОВЫЙ

НА 5-6 ПЕРСОН: ЯБЛОЧНЫЙ СОК 500 МЛ, КАГОР 300 МЛ, ЛИМОННАЯ ЦЕДРА. СМЕШАТЬ ВСЕ КОМПОНЕНТЫ, ДОВЕСТИ ДО КИПЕНИЯ, ПРОЦЕДИТЬ И РАЗЛИТЬ В ЧАШКИ.

ГРОГИ

1. ЧАЙНЫЙ

КОНЬЯК 40 МЛ, ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 160 МЛ, КРУЖОК ЛИМОНА, САХАР

10 Г. В ГОРЯЧЕМ ЧАЕ РАСТВОРИТЬ САХАР, ДОБАВИТЬ КОНЬЯК И ПОЛОЖИТЬ ЛИМОН. ПОДАТЬ В ФАРФОРОВОЙ ЧАШКЕ. КОНЬЯК МОЖЕТ

БЫТЬ ЗАМЕНЕН РОМОМ.

2. МЕДОВЫЙ

КОНЬЯК 40 МЛ, ГОРЯЧАЯ ВОДА 150 МЛ, МЕД 10 Г, ПОЛОВИНА КРУЖОЧКА ЛИМОНА. В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ РАСТВОРИТЬ МЕД, ВЛИТЬ

КОНЬЯК. ПОДАВАТЬ В ФАРФОРОВОЙ ЧАШКЕ С ЛИМОНОМ.

3. МОЛОЧНЫЙ

РОМ 40 МЛ, МОЛОКО 100 МЛ, ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ 100 МЛ, САХАРНЫЙ

СИРОП 10 МЛ. ЧАЙНЫЙ НАСТОЙ СМЕШАТЬ С МОЛОКОМ И САХАРНЫМ СИРОПОМ И РАЗОГРЕТЬ, НЕ ДОВОДЯ ДО КИПЕНИЯ, ЗАТЕМ ДОБАВИТЬ РОМ. ПОДАТЬ В ФАРФОРОВОЙ ЧАШКЕ.

4. КОФЕЙНЫЙ

НА 6-8 ПЕРСОН: РОМ 0.5 Л, КОНЬЯК 100 МЛ, САХАРНЫЙ СИРОП 50 МЛ, КОФЕЙНЫЙ НАСТОЙ 500 МЛ, ЛИМОН. ВЫЛИТЬ ГОРЯЧИЙ (НО НЕ

КИПЯЩИЙ) КОФЕЙНЫЙ НАСТОЙ В ПОДОГРЕТУЮ ФАРФОРОВУЮ ЧАШУ,

ДОБАВИТЬ КОНЬЯК, РОМ, САХАРНЫЙ СИРОП И СЛЕГКА ПЕРЕМЕШАТЬ.

ПОДАТЬ В ФАРФОРОВЫХ ЧАШЕЧКАХ С ЛИМОНОМ.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.0	ИНВЕНТАРЬ БАРМЕНА И ПОСУДА ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ . . .	1-1
2.0	ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ	2-1
2.1	СИРОПЫ	2-2
3.0	УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ	3-1
4.0	ЗАКУСКИ К СМЕШАННЫМ НАПИТКАМ	4-1
5.0	КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ	5-1
6.0	КОКТЕЙЛИ С ЯЙЦОМ	6-1
7.0	СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ	7-1
8.0	ИГРИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ	8-1
9.0	КОКТЕЙЛИ С ФРУКТАМИ	9-1
10.0	ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ	10-1
11.0	КРЮШОНЫ	11-1

12.0 ПУНШИ, ГЛИНТВЕЙНЫ, ГРОГИ	12-1
-------------------------------------	------