



## СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА .....	3
БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ .....	8
ТИПЫ БОКАЛОВ .....	12
ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ .....	14
НАПИТКИ В ВАШЕМ ДОМАШНЕМ БАРЕ.....	17

### ГЛАВА 1 | КОКТЕЙЛИ С ВОДКОЙ

КРОВАВАЯ МЭРИ .....	20
ГОЛУБАЯ ЛАГУНА .....	22
ОТВЕРТКА .....	24
ЯБЛОЧНЫЙ МАРТИНИ .....	25
БЕЛЫЙ РУССКИЙ .....	26
КОСМОПОЛИТЕН .....	28

### ГЛАВА 2 | КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА

САЙДКАР .....	32
БРЕНДИ АЛЕКСАНДР (АЛЕКСАНДР № 2) .....	34
ФРАНЦУЗСКИЙ СВЯЗНОЙ .....	36
МЕЖДУ ПРОСТЫНЯМИ .....	37
СТИНГЕР (ЖАЛО) .....	38

### ГЛАВА 3 | КОКТЕЙЛИ С РОМОМ

ПИНА КОЛАДА .....	42
МОХИТО .....	44
КУБА ЛИБРЕ .....	46
ДАЙКИРИ .....	47





## ГЛАВА 4 | КОКТЕЙЛИ С ВИСКИ

ВИСКИ САУЭР .....	50
МАНХЭТТЕН .....	52
АЙРИШ КОФЕ (КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ) .....	54
ТОДДИ С ВИСКИ .....	55

## ГЛАВА 5 | КОКТЕЙЛИ С ДЖИНОМ

ДРАЙ МАРТИНИ .....	58
КЛОВЕР КЛАБ .....	60
ДЖОН КОЛЛИНЗ .....	62
БРОНКС .....	63
БЕЛАЯ ЛЕДИ (УАЙТ ЛЕДИ) .....	64

## ГЛАВА 6 | КОКТЕЙЛИ С ТЕКИЛОЙ

МАРГАРИТА .....	68
ПАЛОМА .....	70
ТЕКИЛА САНРАЙЗ .....	72
ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ .....	74

## ГЛАВА 7 | КОКТЕЙЛИ С ВИНОМ И ВЕРМУТОМ

МИМОЗА .....	78
БЕЛЛИНИ .....	79
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ (ВЕНЕЦИАНСКИЙ СПРИТЦ) .....	80
ФРЕНЧ 75 .....	82
КИР .....	83
АМЕРИКАНО .....	84
НЕГРОНИ .....	84

## ГЛАВА 8 | КОКТЕЙЛИ С ЛИКЕРАМИ

Б-52 .....	88
КУЗНЕЧИК (ГРАССХОППЕР) .....	90
РОЗА .....	92
РАФАЭЛЛО .....	93

УКАЗАТЕЛЬ .....	94
-----------------	----

## ОТ АВТОРА

---

**КОКТЕЙЛЬ — ВЕЩЬ ПРАЗДНИЧНАЯ И ОДНОЗНАЧНО ПОЗИТИВНАЯ. СОГЛАСИТЕСЬ, КОГДА ХОЧЕТСЯ НАПИТЬСЯ С ГОРЯ, НИКТО НЕ ДЕЛАЕТ ЭТО С ПОМОЩЬЮ КОКТЕЙЛЕЙ. И НАОБОРОТ, ЕСЛИ ДУША ПОЕТ, ХОЧЕТСЯ ВЕСЕЛЬЯ И ЛЕГКОГО ОБЩЕНИЯ, ПОХОД В БАР И ПАРА-ТРОЙКА КОКТЕЙЛЕЙ КАК НЕЛЬЗЯ КСТАТИ. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БАРМЕН ИГРАЮЧИ СМЕШАЕТ ВАМ НАПИТОК ЛЮБОГО ЦВЕТА, ВКУСА И АРОМАТА ИЗ САМЫХ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ.**

То, как он управляет с шейкером, как лихо его подбрасывает (это называется флейринг), как уверенными движениями наливает напиток через стрейнер, как мастерски украшает бокал, не может не восхищать. Элементы шоу делают коктейли еще более заманчивыми.

Но у похода в бар ради коктейлей есть небольшой (хотя для кого-то и весьма существенный) минус... Коктейли — удовольствие недешевое. Что же делать, если ваш бюджет ограничен или просто не хочется переплачивать, ведь в цену радужного напитка включена и аренда помещения, и зарплата бармена, и амортизация оборудования, и масса всего другого? Ответ прост — самому стать домашним барменом! Поверьте, это совсем несложно. Нет, речь, конечно, не идет об эффектном жонглировании шейкером. Да и так ли оно вам нужно, когда вы дома, в компании близких или друзей? Зато поданные перед ужином в теплой компании приготовленные своими руками коктейли точно порадуют ваших гостей.

**ЧАСТО МЫСЛЬ О ТОМ, ЧТОБЫ ДЕЛАТЬ КОКТЕЙЛИ ДОМА, ВЫЗЫВАЕТ СОМНЕНИЯ. ДЛЯ ЭТОГО ЖЕ НУЖНЫ СОТНИ БУТЫЛОК РАЗНЫХ НАПИТКОВ... А ЕЩЕ ПАРА ДЕСЯТКОВ НАБОРОВ БОКАЛОВ... И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ... ВСЁ ЭТО ЯВНО ВЛЕТИТ В КОПЕЕЧКУ!**

А вот и нет. Свою книгу я написала для тех, кто хочет обойтись минимумом вложений и получить максимальную отдачу в виде прекрасных классических коктейлей на любой вкус! Когда я сама увлеклась приготовлением коктейлей, постепенно вырисовался круг напитков из вполне доступных ингредиентов, потому что жаль тратить немалые деньги на какие-то экзотические ликеры или биттеры, чтобы потом использовать их совсем по чуть-чуть в редком коктейле.

**КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПРЕДЛАГАЮТ МНОГО «СКРОМНЫХ» ПО НАБОРУ ИНГРЕДИЕНТОВ КОКТЕЙЛЕЙ, НО НА ТО ОНИ И КЛАССИКА, ЧТО ОПРОБОВАНЫ И ОДОБРЕНЫ ОГРОМНЫМ КОЛИЧЕСТВОМ ДОВОЛЬНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.**

На страницах этой книги вы найдете несложные, надежные, проверенные рецепты, и если в некоторых случаях я предлагаю небольшое отступление от «официальной» рецептуры, обязательно привожу исходный вариант (по версии Международной ассоциации барменов — IBA).

---

Зачем вообще отходить от классики? Всё дело в индивидуальном вкусе. С коктейлями, как с едой — любые блюда и напитки мы адаптируем под себя, под свои предпочтения. Кому-то нравится покислее, кому-то — послаще. Один предпочтет более крепкий напиток, другой — мягкий, легкий. Кому-то нравится горчинка тоника, а другой лучше вместо него выберет нейтральную на вкус содовую. Варьируя пропорции ингредиентов и иногда слегка меняя рецепт, в каждом случае можно найти свой собственный «золотой стандарт». Коктейли в этой книге классические, пропорции в них выверены временем. Но никто не запрещает вам брать их как отправную точку и экспериментировать.

**МИКСОЛОГИЯ ВООБЩЕ ВЕЩЬ НЕВЕРОЯТНО УВЛЕКАТЕЛЬНАЯ! НО, ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ ТВОРИТЬ И ИЗОБРЕТАТЬ СОБСТВЕННЫЕ СОЧЕТАНИЯ, ПОПРОБУЙТЕ ОСВОИТЬ ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДОСТУПНЫЕ И ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ. УВЕРЕНА, ВАС ЖДЕТ МАССА ПРЕКРАСНЫХ ДЕГУСТАЦИЙ.**

**ТОЛЬКО, ПОЖАЛУЙСТА, ПОМНИТЕ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЯ. ЗДОРОВЬЕ ПРЕЖДЕ ВСЕГО.**

Если хотите более подробно ознакомиться со списком этих коктейлей, воспользуйтесь данным QR-кодом:



---

*В рецептах коктейлей вы найдете такой значок. Это значит, что данный напиток относится к числу официальных коктейлей Международной ассоциации барменов, которая делит их на три категории: «Незабываемые», «Современная классика» и «Напитки новой эры».*

# БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ДЕЛАТЬ КОКТЕЙЛИ, НУЖНО НЕКОТОРОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. НО, К СЧАСТЬЮ, НИЧЕГО СВЕРХЪЕСТЕСТВЕННОГО И ДОРОГОСТОЯЩЕГО. ВОТ СПИСОК НЕОБХОДИМЫХ ДОМАШНЕМУ БАРМАНУ ПРЕДМЕТОВ, А ТАКЖЕ АЛЬТЕРНАТИВНЫХ ВАРИАНТОВ ИЗ ТОГО, ЧТО НАВЕРНЯКА УЖЕ ЕСТЬ У ВАС ПОД РУКОЙ.

## ШЕЙКЕР

(от англ. *shake* — «трясти») — напоминающая большой стакан плотно закрывающаяся крышкой емкость для приготовления коктейлей путем смешивания и встряхивания ингредиентов.

Существует два основных вида шейкеров:

### КЛАССИЧЕСКИЙ ШЕЙКЕР

(иначе европейский, континентальный или коблер)



Состоит из трех металлических элементов: колба (стакан), крышка и фильтр в виде ситечка, вмонтированный в крышку.

Главное преимущество классического шейкера — простота использования. Достаточно просто добавить в него ингредиенты, встряхнуть и разлить по бокалам. Недостатком такого шейкера является то, что металл быстро охлаждается, и лед внутри, соответственно, тает, поэтому коктейль может получиться слишком разбавленным.

### БОСТОНСКИЙ ШЕЙКЕР

(иначе американский)

Именно им обычно пользуются профессиональные бармены. Состоит из двух металлических стаканов (или металлического и стеклянного), накладывающихся друг на друга. Главное его преимущество перед классическим шейкером — быстрота приготовления коктейлей. Также из-за двойной конструкции теплопроводность его стенок снижена до максимума, а потому лед внутри практически не тает. Недостаток этого шейкера в том, что пользоваться им несколько сложнее, чем классическим, нужно потренироваться и приноровиться. Кроме того, напиток в этом случае фильтруется через отдельное ситечко (стрейнер).

Выбор шейкера — ваше личное дело. Для домашнего бара вполне подойдет простой классический, но если вы готовы потратить немного времени и сил, чтобы научиться пользоваться бостонским, наверняка со временем оцените его преимущества.



*Альтернатива: пластиковый стакан с плотно закручивающейся крышкой (например, для спортивного питания).*

## СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

[барный стакан]



Он предназначен для смешивания ингредиентов, имеющих одинаковую плотность, в тех случаях, когда шейкер не требуется. Также используется для охлаждения готового коктейля.

Барные стаканы бывают металлические, стеклянные или пластмассовые, объемом от 350 до 800 мл, отличаются формой и, если они стеклянные, могут быть гранеными (хотя огранка никак не влияет на смешивание коктейлей, это чисто декоративный элемент).

*Альтернатива: любой стакан большого объема или высокая емкость, которая идет в комплекте с погружным блендером, — плюс второго варианта в том, что у таких емкостей обычно есть крышка, что удобно для охлаждения коктейля в холодильнике при необходимости.*

## МЕРНЫЙ СТАКАНЧИК

[джиггер]

Обычно это небольшой стаканчик конусообразной формы из нержавеющей стали, состоящий из двух частей разного объема. Самые популярные варианты: 40 и 20 мл, 50 и 25 мл, 30 и 60 мл. Внутри ста-



канчиков разметка с шагом в 5 или 10 мл. Джиггер позволяет отмеривать ингредиенты, очень точно соблюдая пропорции, указанные в рецепте.

*Альтернатива: стопки того же объема.*

## СТРЕЙНЕР

[барное ситечко]

Предназначен для процеживания коктейлей, чтобы удалить из жидкости частицы льда, ароматных трав и так далее. Круглая пластина из нержавеющей стали оснащена спиралью (пружиной) по краю. Стрейнер необходим в дополнение к бостонскому шейкеру, так как в нем отсутствует встроенный фильтр.

*Альтернатива: чайное ситечко, только не слишком маленькое по диаметру, или ситечко для отделения яичного белка от желтка.*



## БАРНАЯ ЛОЖКА



Нужна для перемешивания ингредиентов в барном стакане. Внешне она похожа на обычную чайную ложку, только с длинной ручкой (от 20 до 50 см). На обратном конце барной ложки может быть «пестик», заменяющий мадлер, или вилочка, которой накалывают ломтики лимона, фрукты или ягоды при украшении коктейля. В барную ложку вмещается 5 мл жидкости, и с ее помощью удобно отмеривать сироп или мед.



В классическом варианте у барной ложки витая ручка с «пяткой» на конце для создания слоистых коктейлей. Ложку переворачивают и медленно вливают ингредиенты, которые по витой части ручки попадают в бокал, а «пятка» при этом едва касается верхнего уровня жидкости в нем.

*Альтернатива: обычная ложка с длинной ручкой, любой столовый прибор с длинной ручкой (для наливания ингредиентов слоистых коктейлей лучше всего подходит нож с закругленным лезвием).*

## МАДЛЕР



Барный пестик, с помощью которого разминаются ингредиенты коктейля, например фрукты, ягоды или мята. Может быть из разных материалов, в том числе пластика, нержавеющей стали или дерева. Классическая длина мадлера — 19 см.

*Альтернатива: любой пестик с узкой «пяткой»; если такого нет, можно размять ингредиенты в маленькой миске обратной стороной ложки, а полученную массу переложить в бокал.*

## БАРНЫЙ ГЕЙЗЕР

(дозатор)



Специальная пробка для бутылки с носиком, с помощью которой алкогольные напитки и другие жидкости наливаются равномерной струей, а скорость налива при этом удобнее контролировать.

*Альтернатива: можно предварительно перелить ингредиенты в бутылочки для соуса с узкими носиками. Или просто аккуратно наливать ингредиенты из бутылок.*

## НОЖ СОМЕЛЬЕ

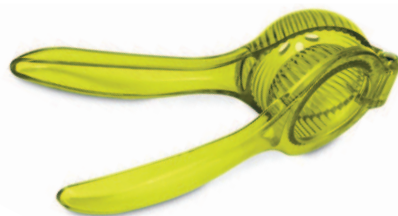
(нарзанник)



Вид профессионального штопора с ножичком для срезания фольги с горлышка бутылки и опорным коленом для извлечения пробки быстро и с минимальными усилиями.

*Альтернатива: любой штопор и нож с коротким лезвием для срезания фольги.*

## СКВИЗЕР



Пресс для выжимания небольших порций сока из фруктов. По принципу действия схож с прессом для чеснока.

*Альтернатива: фрукты для получения сока можно размять ложкой или пестиком в миске (или, если они твердые, в кухонном комбайне) и процедить сок через ситечко.*

## СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВ

---



Может быть механической или электрической, с прижимной крышкой и без нее, или в виде ручного пресса. Нужна для получения свежавыжатого сока из половинок цитрусов, чаще всего лимона.

*Альтернатива: проще всего выжать сок из цитрусов вручную. Небольшой лайфхак: предварительно покатайте с нажимом цитрус по разделочной доске или подержите минуту-другую в микроволновке при высокой мощности — выжать сок будет намного проще.*

## ВЕДЕРКО, СОВОК И ЩИПЦЫ ДЛЯ ЛЬДА

---



Ведерко для льда (айс-бакет) с двойными стенками, а иногда и с крышкой действует как термос, в результате кубики льда дольше не тают при комнатной температуре. С помощью совка и щипцов бокалы наполняют льдом. Выбор инструмента зависит от того, насколько лед мелкий. Щипцами удобно брать крупные кубики, а совком — раскрошенный лед.

*Альтернатива: термос с широким горлом, суповая ложка и небольшие кухонные щипцы.*

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОДАЧИ

---



Аксессуары придают коктейлю визуальную законченность, но иногда они функциональны, например шпажки для накалывания оливок, кусочков овощей, фруктов или ягод; соломинки разного диаметра и длины. Коктейльные зонтики, прищепки и шпажки с украшениями — чисто декоративные элементы.

*Альтернатива: вместо шпажек можно взять зубочистки (только без пропитки мятой). Всё остальное используется по желанию.*

# ТИПЫ БОКАЛОВ

В ЛЮБОМ УВАЖАЮЩЕМ СЕБЯ БАРЕ ВЫ НАЙДЕТЕ ОГРОМНЫЙ АССОРТИМЕНТ БОКАЛОВ И СТАКАНОВ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ, РАЗНЫХ ФОРМ И ОБЪЕМОВ. НО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ДОСТАТОЧНО ИМЕТЬ НЕСКОЛЬКО ОСНОВНЫХ, НЕ ЗАСТАВЛЯЯ ШКАФЫ БЕСЧИСЛЕННЫМИ НАБОРАМИ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ И НЕ ТРАТЯ НА НЕЕ ЦЕЛОЕ СОСТОЯНИЕ.

По большому счету, зачастую тип бокала — всего лишь дань традиции, и он не оказывает никакого влияния на вкус. Например, в мексиканском городке Энсенлада, в кантине «Хуссонг», где, как уверяют мексиканцы, был изобретен коктейль «Маргарита» (его рецепт вы найдете на стр. 68), его подают в простых небольших стаканах, а не в специальном фигурном бокале под одноименным названием. И, поверьте, это лучшая «Маргарита» в мире!

**Рекомендую вам следующие виды бокалов, самые универсальные, без которых трудно обойтись.**



*вверху слева направо: бокал для шампанского (флюте), харрикейн, снифтер*

*внизу слева направо: бокал для вина, бокал для шампанского (чаша), мартини*

## СНИФТЕР

(коньячный бокал)

*Емкость 250–500 мл*

Бокал для коньяка похож на бочонок, сужающийся кверху, на низкой ножке.

В нем подают коньяк, бренди, кальвадос. Кроме напитков в чистом виде, он используется для коктейлей с коньяком и бренди.

Может использоваться вместо бокала для арманьяка, бокала гоблет.

## БОКАЛЫ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

*Емкость 160–180 мл*

Узкий и высокий бокал флюте получил свое название из-за схожести по форме с флейтой. Благодаря такой форме пузырьки шампанского задерживаются при его наливании. Используется только для игристых вин и коктейлей с ними.

Другой вариант — чаша (блюдец). Этот бокал хорош для подачи дорогого шампанского, в нем лучше раскрывается его аромат. Универсальный бокал для многих категорий коктейлей.

Чаша для шампанского может использоваться вместо бокалов маргарита и мартини.

## БОКАЛЫ ДЛЯ КРАСНОГО И БЕЛОГО ВИНА

---

*Емкость 150–900 мл*

Бокал для красного вина выпуклой формы и довольно большого объема.

Бокал для белого вина чуть более вытянутый по форме, чем для красного вина, и имеет меньший объем [обычно до 250 мл].

Винные бокалы могут использоваться вместо бокалов сауэр, гоблет, бокала для абсента.

## БОКАЛ МАРТИНИ

---

*Емкость 90–180 мл*

Небольшой конусовидный бокал с прямыми стенками для подачи только коктейлей и никогда — напитков в чистом виде.

## СТОПКА (ШОТ)

---

*Емкость не более 60 мл*

Шот используется для водки и других крепких алкогольных напитков, включая некоторые коктейли. Маленький объем стопки предполагает, что напиток пьется быстро, одним глотком.

Может использоваться вместо рюмки.



## ХАРРИКЕЙН

---

*Емкость 250–600 мл*

Бокал в форме удлиненного тюльпана на низкой ножке чаще всего используется для тропических коктейлей. Это эффектный вариант для подачи, но при необходимости его всегда можно заменить обычным высоким и узким стаканом.

## ХАЙБОЛ

---

*Емкость до 350 мл*

Универсальный высокий стакан.

Может использоваться вместо бокалов зомби, коллинз, харрикейн, слинг.

## ТУМБЛЕР

---

*Емкость до 300 мл*

Универсальный невысокий стакан с прямыми или слегка выпуклыми стенками.

Может использоваться вместо стаканов олд фэшн и рокс.



# ТИПЫ КОКТЕЙЛЕЙ



В КНИГЕ КОКТЕЙЛИ РАЗДЕЛЕНА НА ГРУППЫ ПО ГЛАВНОМУ ИНГРЕДИЕНТУ, В ОСНОВНОМ ЭТО КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ — ВОДКА, КОНЬЯК, РОМ, ВИСКИ, ДЖИН, ТЕКИЛА, А ТАКЖЕ ВИНО, ВЕРМУТ И ЛИКЕРЫ. ТАКОЕ РАЗДЕЛЕНИЕ УСЛОВНО, ПОТОМУ ЧТО ЧАСТО В КОКТЕЙЛЕ ОДНОВРЕМЕННО ИСПОЛЬЗУЮТСЯ И КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ (ИНОГДА ДАЖЕ НЕСКОЛЬКО, КАК, НАПРИМЕР, В КОКТЕЙЛЕ «ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ», СТР. 74), И ЛИКЕР, И ВЕРМУТ ИЛИ ИГРИСТОЕ ВИНО. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, КАЖЕТСЯ ЛОГИЧНЫМ ОТТАЛКИВАТЬСЯ ИМЕННО ОТ ТОГО НАПИТКА, КОТОРЫЙ ЕСТЬ У ВАС ПОД РУКОЙ, И НА ЕГО ОСНОВЕ ПОДБИРАТЬ РЕЦЕПТ КОКТЕЙЛЯ.

Официально коктейли делятся на категории в зависимости от времени и повода их подачи, особенностей употребления или состава. Для вашего удобства далее я приведу классификацию всех коктейлей из книги по данным категориям. Благодаря этим спискам, вам будет удобнее подобрать напиток для того или иного случая — например, вы планируете прием гостей и решили подать аперитив перед началом ужина и/или дигестив — после. Может, вы хотите сделать пару лонг-дринков, чтобы насладиться ими, отдыхая от трудов праведных. Или отработываете технику использования шейкера, поэтому желаете подобрать рецепт коктейля, который готовится методом шейк. А может быть и так, что вам не хочется особо возиться, поэтому идеальный выбор — напиток, который готовится методом билд, когда все ингредиенты просто вливаются в бокал и перемешиваются...

## ПО ОБЪЕМУ:

### ЛОНГ-ДРИНКИ

Большие по объему коктейли (не менее 160 мл), которые пьются долго. Содержание алкоголя в них сравнительно невысокое.

«Апероль спритц» • «Голубая лагуна» • «Джон Коллинз» • «Кровавая Мэри» • «Куба либре» • «Лонг-Айленд айс ти» • «Мохито» • «Отвертка» • «Палома» • «Пина колада» • «Текила санрайз»

### ШОТ-ДРИНКИ

Небольшие по объему коктейли (60–160 мл), могут быть как слабоалкогольными, так и довольно крепкими.

«Американо» • «Белая леди» • «Беллини» • «Белый русский» • «Бренди Александр» • «Бронкс» • «Виски сауэр» • «Дайкири» • «Драй мартини» • «Кир» • «Кловвер клуб» • «Космополитен» • «Кузнечик»

«Манхэттен» • «Маргарита» • «Между простынями» • «Мимоза» • «Негрони» • «Рафазлло» • «Роза» • «Сайдкар» • «Стингер» • «Французский связной» • «Френч 75» • «Яблочный мартини»

## ШОТЫ

Коктейли «на один глоток», подаются в одноименной посуде (шотах, или стопках). Обычно крепкие.

«Б-52»

## ПО ВРЕМЕНИ ПОДАЧИ:

### АПЕРИТИВЫ

Подаются перед трапезой для возбуждения аппетита. Содержание алкоголя, как правило, невысокое, но есть исключения.

«Американо» • «Виски сауэр» • «Дайкири» • «Драй Мартини» • «Кир» • «Манхэттен» • «Маргарита» • «Негрони»



## ДИЖЕСТИВЫ И ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Подаются после трапезы для улучшения пищеварения или в качестве десерта. Обычно это крепкие и сладкие коктейли.

«Б-52» • «Бренди Александр» • «Кузнечик» • «Рафаэлло» • «Роза» • «Стингер» • «Французский связной»

## ALL DAY (ВСЬ ДЕНЬ)

Обширная категория коктейлей, которые можно пить когда угодно, без привязки к трапезе.

«Апероль спритц» • «Белая леди» • «Беллини» • «Белый русский» • «Бронкс» • «Голубая лагуна» • «Джон Коллинз» • «Кlover клуб» • «Космополитен» • «Кровавая Мэри» • «Куба либре» • «Лонг-Айленд айс ти» • «Между простынями» • «Мимоза» • «Мохито» • «Отвертка» • «Палома» • «Пина колада» • «Сайдкар» • «Текила санрайз» • «Френч 75» • «Яблочный martini»

### ПО МЕТОДУ/ТЕХНИКЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

#### БИЛД

Ингредиенты один за другим вливают прямо в бокал, затем перемешивают.

«Американо» • «Апероль спритц» • «Джон Коллинз» • «Кир» • «Куба либре» • «Мимоза» • «Негрони» • «Отвертка» • «Палома» • «Французский связной»

#### СТИР

Ингредиенты соединяют в стакане для смешивания и перемешивают барной ложкой, затем смесь переливают в бокал (обычно через стрейнер).

«Беллини» • «Драй martini» • «Кровавая Мэри» • «Лонг-Айленд айс ти» • «Манхэттен» • «Роза» • «Стингер»

## ШЕЙК

Ингредиенты взбалтывают в шейкере, затем переливают в бокал.

«Белая леди» • «Бренди Александр» • «Бронкс» • «Виски сауэр» • «Голубая лагуна» • «Дайкири» • «Кlover клуб» • «Космополитен» • «Кузнечик» • «Маргарита» • «Между простынями» • «Рафаэлло» • «Сайдкар» • «Френч 75» • «Яблочный martini»

## БЛЕНД

Ингредиенты с разными текстурами, которым требуется более энергичное перемешивание, чем в шейкере, смешиваются в блендере.

«Пина колада»

## МАДЛ

К этому типу относятся коктейли, для которых отдельные ингредиенты (мята, ягоды, кусочки цитрусов или фруктов с сахаром) разминают мадлером на дне бокала, затем вливают жидкие ингредиенты.

«Мохито»

## ЛЕЙЕР (СЛОИСТЫЕ)

Метод создания слоистых коктейлей, когда ингредиенты вливаются в бокал аккуратно, один за другим.

«Б-52» • «Белый русский» • «Текила санрайз»

### ДРУГИЕ:

## ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

«Айриш кофе» • «Тодди с виски»