



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Алкоголь: ведите себя ответственно! Как вы знаете, злоупотребление алкоголем опасно для здоровья; употребляйте в умеренных количествах. Мы рекомендуем вам посетить официальные информационные сайты, особенно те, которые посвящены рискам, связанным с употреблением алкоголя. В них вы найдете ценную юридическую и практическую информацию. Бутылки, этикетки и торговые марки, упомянутые в работе, ни в коем случае не являются рекламными и предназначены исключительно для выбора издателя. Указанные товарные знаки являются зарегистрированными товарными знаками.



Команда Liquid Liquid

Графист и иллюстратор Secile Huang

# КУЛЬТ КОКТЕЙЛЯ

100 клубных рецептов,  
чтобы удивить и напоить

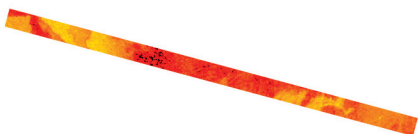
3 УРОВНЯ:  
ОТ ДАЙКИРИ  
ЧЕРЕЗ БРОНКС  
ДО БРУКЛИНА

ХЛЕБ\*СОЛЬ

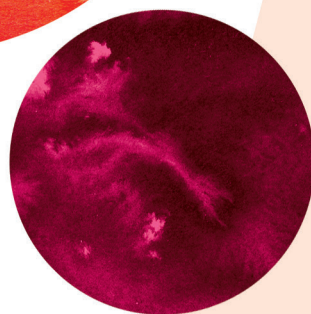
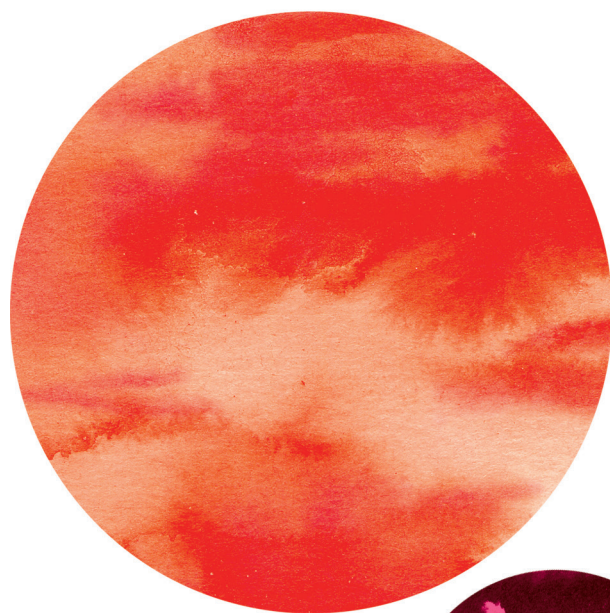
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

# СОДЕРЖАНИЕ

<i>Введение</i> .....	7	Чашка Пимма .....	69
<i>Техника</i> .....	9	Кайпироска .....	71
<i>Инструменты бармена</i> .....	10	Палома .....	73
<i>Стеклянная посуда</i> .....	14	Московский мул .....	75
<i>Категории коктейлей</i> .....	16	Черный русский .....	77
<i>Алкоголь, спиртные напитки и ликеры</i> .....	19	Манхэттен .....	79
<i>Коктейли</i> .....	25	Сингапурский Слинг .....	81
<i>Первый уровень</i> .....	27	Негрони .....	83
Мохито .....	29	Кровавая Мэри .....	85
Беллини .....	31	Лошадиная Шея .....	87
Французский Мартини .....	33	Олд Фэшн .....	89
Космополитен .....	35	Классический Шампань коктейль .....	91
Ти Пунш .....	37	Мятный Джулеп .....	93
Пина Колада .....	39	Белый Русский .....	95
Куба Либре .....	41	Кир .....	97
Кайпиринья .....	43	Тьма и Буря .....	99
Апероль Спритц .....	45	Виски Сауэр .....	101
Том Коллинз .....	47	Каменный Забор .....	103
Гарибальди .....	49	Стингер .....	105
Сухой Мартини .....	51	Брамбл .....	107
Плантаторский Пунш .....	53	Эль Дьябло .....	109
Мимоза .....	55	Роб Рой .....	111
Томми-Маргарита .....	57	Амаретто Сауэр .....	113
Май Тай .....	59	Фин-а-Ле .....	115
Дайкири .....	61	Спитфайр .....	117
Идеальная Леди .....	63	<i>Второй уровень</i> .....	119
Американо .....	65	Маргарита .....	121
Россини .....	67	Шерри Коблер .....	123
		Веспер .....	125
		Джин-физ .....	127



Писко Сауэр .....	129	Смерть после полудня .....	189
Френч-75 .....	131	Корпс Ревайвер №2 .....	191
Обезьянья Железа .....	133	Виски Флип .....	193
Белая Леди .....	135	Коктейль Пенденнис .....	195
Базиликовый Смэш .....	137	Чикаго Физ .....	197
Клевер Клуб .....	139	Адонис .....	199
Авиация .....	141	Японский .....	201
Белый Негрони .....	143	Бульвардье .....	203
Хемингуэй Дайкири .....	145	Мартинес .....	205
Пчелиные коленки .....	147	Хот Тодди .....	207
Саутсайд .....	149	Бруклин .....	209
Сайдкар .....	151	Хэнки-Пэнки .....	211
Би энд Би .....	153	Блю-блейзер .....	213
Эспрессо-Мартини .....	155	Гринпойнт .....	215
Сазерак .....	157	Зомби .....	217
Бобби Бернс .....	159	Еллоу .....	219
Кровь и Песок .....	161	Елисейские Поля .....	221
Вьё-Карре .....	163	<b>Коктейли без алкоголя</b> .....	223
Бронкс .....	165	Вирджин Мэри .....	225
Помни о Мэне .....	167	Вирджин Мохито .....	227
Эль Президенте .....	169	№98 Моктейль .....	229
Последнее Слово .....	171	Вирджин Колаа .....	231
Армия и Флот .....	173	Лимонад .....	233
<i>Третий уровень</i> .....	175	Список рецептов.....	234
Ирландский Кофе .....	177	Список ингредиентов .....	236
Авиапочта .....	179	О художнике-иллюстраторе.....	239
Рамос Джин Физ .....	181		
Аляска .....	183		
Бренди-Краста .....	185		
Смокинг .....	187		



# ВВЕДЕНИЕ

Очень быстро коктейль лишился статуса модного явления и превратился в способ потребления — жидкий, — как и все прочее, коктейли можно попробовать и в специализированных барах, и на террасах кафе или даже за столиками некоторых ресторанов. Но, кроме того, коктейль стал все более частым явлением в нашем домашнем пространстве: и новички, и любители теперь без колебаний предлагают своим гостям коктейль в качестве аперитива. Занятие довольно увлекательное, и сама идея часто привлекает новичков, которые, вернувшись домой, хотят повторить напиток.

Но все же нужны правильные рецепты, необходимо и знание простых, но эффективных техник. Важно освоить движения, чтобы добраться до самой сути, знать, какие продукты стоит использовать, чтобы успешно приготовить коктейль. Так много вопросов, которые можно задать себе, когда сталкиваешься с быстро развивающейся практикой. Отсюда и интерес к этой книге, предназначенной как для новичков, желающих начать «обучение», не перегружая себя, так и для опытных любителей, которые найдут в ней советы и темы для размышлений, чтобы продвигаться дальше в практике приготовления коктейлей.

Эта книга была написана для того, чтобы вы постепенно освоили все основные рецепты. Они разделены на категории: от самых простых до самых сложных, чтобы вы с первого «упражнения» почувствовали уверенность в том, что хотите идти дальше.

Кроме того, перед 100 предложенными рецептами есть глава, посвященная техникам, оборудованию и ингредиентам, которая как раз позволит вам лучше подготовиться к чтению рецептов и, почему бы и нет, позже самостоятельно представить свои собственные творения.

После того как мы в течение двух лет преподавали еженедельные курсы для частных лиц и основали временную академию коктейлей, нам показалось разумным преобразовать этот опыт, создав книгу, которая позволила бы глубже изучить все вопросы, которые могут возникнуть у людей, сталкивающихся с практикой миксологии.

Наконец, коктейль, на наш взгляд, является лучшим способом взглянуть на потребление алкоголя, которое должно быть ответственным. «Пить меньше, чтобы пить лучше» — это, несомненно, девиз, который отвечает желанию погрузиться в мир коктейлей.

*Команда Liquid Liquid*



**ТЕХНИКА**

# ИНСТРУМЕНТЫ БАРМЕНА

Стоит почувствовать, что у вас душа бармена, как покупка специализированного оборудования пусть и не входит в необходимые статьи расходов, но настоятельно рекомендуется. Эта полностью специализированная посуда позволит вам эффективно создавать коктейли и получать вкус, максимально приближенный к рецепту. Среди множества шейкеров, дозаторов, ложек, фильтров и т. д., представленных здесь, явно есть эстетические различия, которые мы оставляем вам на усмотрение в соответствии с вашим личным вкусом или, что еще лучше, вашим комфортом в работе с тем или иным материалом.

## 1. ШЕЙКЕР

Он предназначен для «взбивания» ингредиентов коктейля. Это действие заключается в энергичном смешивании их с кубиками льда, чтобы растворить их и тем самым охладить напиток. Время смешивания зависит от типа коктейля, который вы готовите. Если коктейлю суждено быть лонг-дринком, например с шампанским, вы должны ограничить время смешивания, так как последнее, как правило, усиливает разбавление. Если же вы готовите сауэр, сначала взболтайте коктейль безо льда, чтобы эмульгировать яичный белок, а затем, на втором этапе, взболтайте его со льдом не менее 10 секунд, чтобы получить идеальный игристый коктейль.

Существует 3 типа шейкеров:

- Шейкер из трех частей: он относительно прост в использовании и наиболее распространен для домашнего использования. Его преимущество заключается в том, что в крышку вставлен сетчатый фильтр. Однако будьте осторожны с дешевыми моделями: они, как правило, блокируются при ох-

лаждении под действием «встряхивания». Также избегайте слишком «хитрых» моделей, особенно пластиковых; этот материал не так хорошо сохраняет свежесть, как металл.

- Бостонский шейкер: он состоит из большого и маленького стакана (последний может быть сделан из металла или стекла). Они плотно прилегают друг к другу, обеспечивая идеальную герметичность шейкера. В отличие от первой модели, для процеживания коктейля при подаче в бокале необходимо ситечко.

- Континентальный шейкер: он относительно похож на предыдущий, так как также состоит из двух металлических стаканов. Их отличают только формы, которые позволяют им идеально сочетаться друг с другом.

### **Совет бармена:**

*Если у вас нет под рукой оборудования, используйте стеклянную банку с завинчивающейся крышкой. Плотно закрытая, она будет очень эффективна и идеально герметична.*

## 2. БОКАЛ ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Вместе с барной ложкой он используется для смешивания ингредиентов коктейля с кубиками льда, при этом получается меньшее разбавление, чем при использовании шейкера. В свою очередь такой метод также влияет на температуру подачи коктейля. При перемешивании коктейль никогда не будет таким холодным, как при взбалтывании. Смешанные коктейли часто содержат только ингредиенты с алкоголем (Манхэттен, Сухой Мартини и т. д.). Некоторые ингредиенты, такие как яичный белок, никогда не используются в бокалах для смешивания.

### **Совет бармена:**

Несмотря на то что стакан для смешивания регулярно упоминается в книгах по коктейлям, он есть не у всех людей. Чтобы заменить этот инструмент, используйте большой шейкер, который можно наполнить льдом, чтобы приготовить напитки, описанные в этой книге.

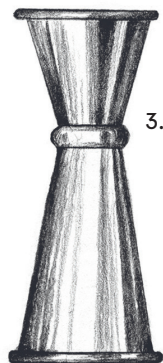
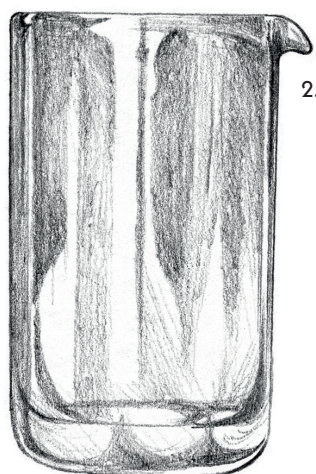
## 3. МЕРНЫЙ СТАКАН (ДЖИГГЕР)

Это незаменимый инструмент для измерения различных ингредиентов, входящих в состав коктейля. Как и в случае с выпечкой, успех коктейля во многом зависит от соблюдения дозровок.

Как профессионалы, приобретите двойные джиггеры (одномерные и двумерные) или даже мерные ложки разной емкости, чтобы приготовить все коктейли из этой книги. Если вы не хотите перегружать себя, вы также можете найти дозаторы, позволяющие отмерять от 5 до 60 мл в одном и том же контейнере.

### **Совет бармена:**

Имейте в виду, что в чайной ложке содержится 5 мл жидкости, а в столовой ложке — 15 мл. Для некоторых рецептов в качестве основной меры может использоваться подставка для яиц или небольшая рюмка. Чтобы удвоить количество ингредиента, вам, конечно, будет достаточно просто налить вдвое больше.



#### 4. БАРНАЯ ЛОЖКА

Она объединяет в себе 4 функции:

- размешивание коктейля прямо в бокале для сервировки или в бокале для смешивания. Благодаря своей тонкости и длине ручки она легко помещается между кубиками льда и жидкостями, обеспечивая оптимальное перемешивание;
- измельчение сахара, фруктов или ароматических трав с помощью плоской части, расположенной на верхнем конце ручки — пестика;
- распределение жидкости на поверхности коктейля. Это действие заключается в том, чтобы положить на поверхность коктейля ложку пестиком вниз и аккуратно налить жидкость по ручке. Жидкость будет тормозиться пестиком и оседать на поверхности бокала;
- измерение одного и того же объема независимо от модели: 5 мл.

#### 5. СТЕЙНЕР

Существует 3 типа стейнеров:

- Стейнер для джулепа: первоначально он использовался как для фильтрации, так и для питья напитков, подаваемых с колотым льдом. Он облегчал дегустацию и избавлял от неудобств из-за маленьких кусочков льда.
- Стейнер для кубиков льда: позволяет после смешивания коктейля перелить его в сервировочный стакан, а лед оставить в шейкере (стакане для смешивания). Оснащен жесткой конструкцией, к которой прикреплена дугообразная пружина, позволяющая надежно удерживать фильтр в стакане.
- Тонкий стейнер (марля или сито-конус): располагается между стейнером для кубиков льда и сервировочным стаканом. В некоторых случаях его используют для фильтрации небольших кусочков льда, фруктов или трав, оставшихся после взбалтывания коктейля.

#### 6. МАДЛЕР

Он длиннее, чем кухонный пестик, и позволяет измельчать кубики сахара, фрукты или травы на дне шейкера или стакана. Используется для извлечения большего количества сока или вкуса из ингредиентов. Его можно заменить плоской частью барной ложки или небольшой скалкой. Однако будьте осторожны, особенно при работе непосредственно со стеклом.

##### **Секрет бармена:**

*Лучше избегать измельчения трав мадлером. Чем больше вы «издеваетесь» над ними, тем больше горечи они привносят в ваши напитки. Лучше всего постучать по ним пестиком или немного растереть в ладонях перед использованием. Тогда их аромат в вашем напитке будет идеальным.*

#### 7. СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Ручная или электрическая, она позволяет извлекать сок из цитрусовых для приготовления коктейлей. Вы можете приготовить соки за минуту или час до использования, но обязательно храните их в контейнере в прохладном месте.

##### **Секрет бармена:**

*Для приготовления коктейлей используйте только свежесжатый сок! Заменители, которые можно найти в супермаркетах, предназначены для других целей, и следует избегать их использования в миксологии.*

#### 8. РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И НОЖ

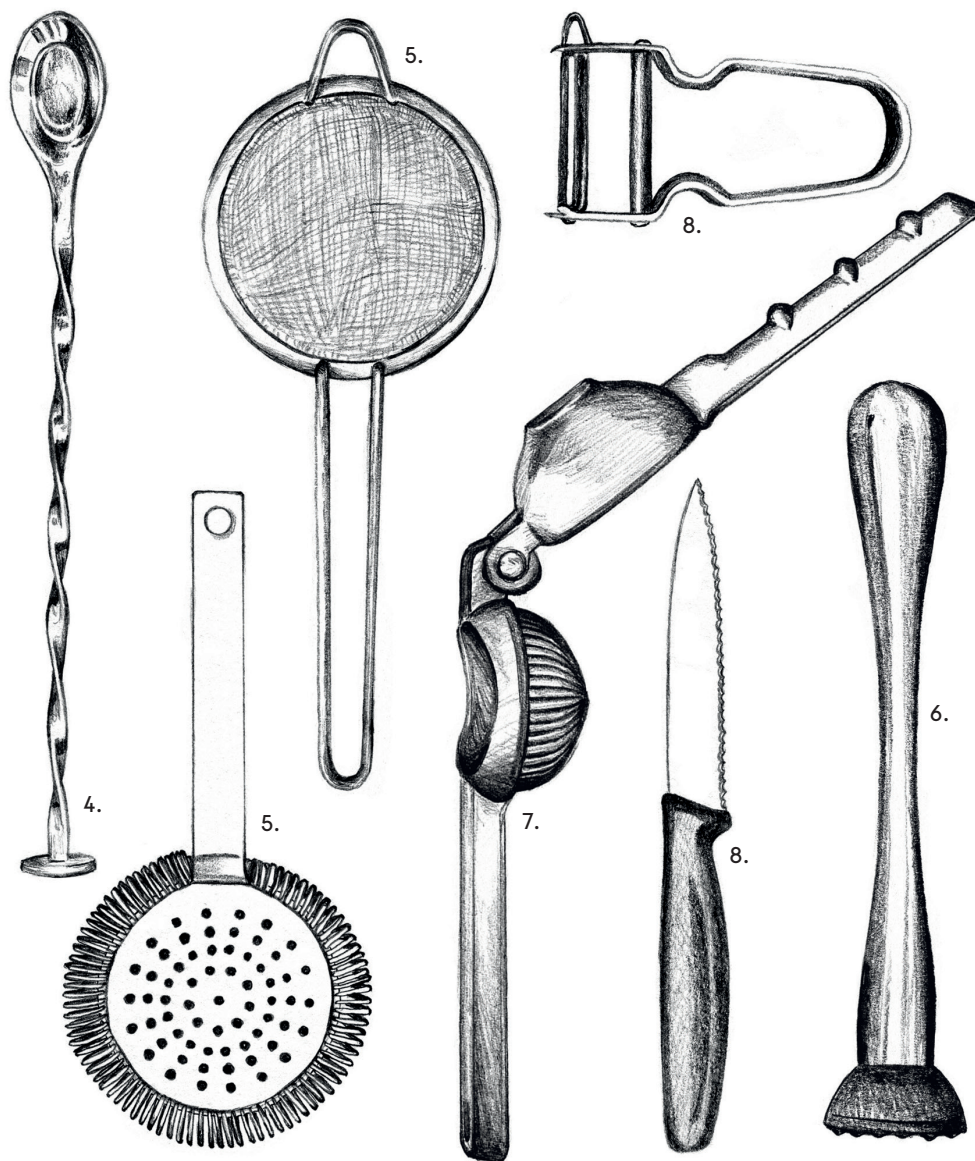
Они необходимы для очистки и нарезки фруктов, используемых в составе коктейлей. Как и на кухне, старайтесь всегда следить за тем, чтобы они были чистыми, что поможет избежать смешения вкусов между рецептами.

### Секрет бармена:

Чтобы срезать цедру, вы можете использовать овощечистку и получить только кожуру цитрусовых, избегая удаления самой цедры (белой горькой части, расположенной между кожурой и мякотью).

### БЛЕНДЕР

Это электрический миксер для приготовления замороженных коктейлей. Коктейль «измельчают» вместе с кубиками льда до получения зернистой текстуры. Эти коктейли в основном употребляют летом, так как они очень освежают.



# СТЕКЛЯННАЯ ПОСУДА

Бокал для коктейля – это то же самое, что тарелка для готового блюда: настоящий аксессуар, который должен наилучшим образом соответствовать приготовленному рецепту. Существует несколько моделей разнообразной формы и различной вместимости. Помимо эстетической стороны, используемое стекло также должно отвечать определенным потребностям: поддерживать правильную температуру напитка, обеспечивать максимальный комфорт при дегустации и позволять раскрывать все ароматы.

## 1. БОКАЛЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ (ДЛЯ МАРТИНИ) И БОКАЛЫ-КРЕМАНКИ (150–200 МЛ)

Они используются для подачи коротких коктейлей, или шотов (short drinks), без кубиков льда (Космополитен). Эти стаканы держат за ножку, чтобы напиток не нагревался при соприкосновении с рукой. Существуют стаканчики меньшей емкости (от 100 до 150 мл), которые используются для шот-напитков, приготовленных только из ингредиентов, содержащих алкоголь (Манхэттен).

## 2. СТАКАНЫ ОЛД-ФЭШН (-300 МЛ)

Это стаканы, обычно используемые для подачи виски. Они широкие и низкие, но дизайн может различаться в зависимости от бренда. Их вместимость позволяет подавать шоты со льдом (Негрони).

## 3. СТАКАНЫ ХАЙБОЛЫ (350–400 МЛ)

Они используются для подачи длинных коктейлей, или лонг-дринков (long drinks), с кубиками льда (Кровавая Мэри). Последние содержат ту же дозу алкоголя, что и короткие напитки, но они легче,

потому что подаются с содовой, газированной водой или соком.

## 4. БОКАЛЫ ХАРРИКЕЙН (500–600 МЛ)

Бокалы харрикейн (в переводе с французского «ураган») получили свое название от коктейля Тики, изобретенного в Соединенных Штатах в 1940-х годах. С тех пор они часто используются для подачи Сингапурского Слинга или даже Пина-Колады.

## 5. БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА (300–400 МЛ)

Используемые в основном для коктейлей на основе вина (Шерри Коблер), они также могут сделать презентацию некоторых лонг-дринков очень элегантной.

## 6. ФЛЮТЕ (120–150 МЛ)

Как правило, они предназначены для подачи игристых вин, но также используются для коктейлей на основе шампанского или просекко (Френч 75). Последние должны подаваться очень холодными, так как в этой категории бокалов невозможно представить напиток со льдом. Вы также можете положить бокалы флуте в морозильную камеру за 10 минут до использования.

