

999 И ЕЩЕ 99 КОКТЕЙЛЕЙ

КОКТЕЙЛЬНАЯ ФАНТАЗИЯ



**РИПОЛ
КЛАССИК**

УДК 641/642
ББК 36.992
Д26

Составитель А. В. Нестерова

Д26 **999 и ещё 99 коктейлей. Коктейльная фантазия /**
[сост. А. В. Нестерова]. — М. : РИПОЛ классик, 2008. —
192 с. : ил.

ISBN 978-5-386-00413-2

Коктейли бывают алкогольные и безалкогольные. В зависимости от действия на организм они могут быть утоляющими жажду, питательными, освежающими и тонизирующими. Существует огромное количество рецептов коктейлей и способов их приготовления. Постоянно появляются новые рецепты, что связано с открытием баров и ресторанов, которые стремятся привлечь посетителей чем-то оригинальным. С помощью этой книги читатель научится самостоятельно делать самые разнообразные коктейли, а может быть, даже изобретет собственный рецепт.

**УДК 641/642
ББК 36.992**

ISBN 978-5-386-00413-2

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2008

Введение

Коктейль — это смесь разных соков или напитков, украшенная дольками фруктов, ягодами или тертыми орехами и сбрызнутая соком лимонной или апельсиновой цедры. Благодаря сочетанию различных ингредиентов коктейль переливается на солнце различными цветами, напоминая оперенье петуха. Возможно, поэтому напиток и получил свое название, ведь в переводе с английского слово «cocktail» означает «петушиный хвост».

Этот напиток был изобретен испанцами и португальцами, перебравшимися на американский континент в XVIII веке. В те времена среди колонизаторов большой популярностью пользовались петушиные бои. Конечно же они сопровождались распитием горячительных напитков. Именно тогда впервые стали смешивать самые различные напитки, варьируя их количество и качество. Некий джентльмен по имени Джерри Томас оказался человеком весьма наблюдательным и предприимчивым. Он изучил и, вероятно, перепробовал большое количество коктейлей и позже написал и издал книгу с рецептами их приготовления. Благодаря этому коктейли превратились в предмет национальной гордости американцев, а со временем приобрели популярность во всем мире.

Сегодня мы и представить себе не можем вечеринку, романтический ужин и деловую встречу без коктейля. Ни один детский праздник не обходится без этого вкусного напитка.

Коктейли можно приготовить из алкогольных напитков или соков и других напитков. Помимо этого, в них можно добавлять молоко, яйца, шоколад, мороженое, пряности, взбитые сливки, кофейный экстракт и пр. Коктейли принято украшать и оформлять. Для этих целей используются самые различные продукты — тертые орехи, цедра лимона или апельсина, фрукты и ягоды: вишня, малина, дольки апельсина, яблока или груши. В коктейли добавляют пищевой лед, который может быть бесцветным или окрашенным в любой цвет с помощью пищевого красителя. Изначально напиток готовился из охлажденных продуктов в холодном месте на льду. Сегодня существует множество других способов приготовления коктейлей.

Этот напиток выступает как отдельное блюдо, поэтому его положено подавать до еды или после, но не к блюдам. К нему можно подать сыр, соленое печенье или миндаль, в зависимости от ингредиентов коктейля.

Коктейль может быть прохладительным или горячительным, питательным или диетическим, а также утоляющим жажду. Он даже может заменить собой десерт — все будет зависеть от потребностей и ситуации. В этой книге найдутся рецепты на все случаи жизни.

Способы приготовления коктейлей

Многообразие алкогольных и безалкогольных коктейлей диктует и различные способы их приготовления. Все напитки можно условно разделить на 5 групп в зависимости от способа приготовления.

К первой группе относятся напитки, которые нужно готовить в шейкере при интенсивном охлаждении. Шейкер — это смешительный стакан. Он может быть электрическим или ручным. Ручной шейкер представляет собой большой металлический стакан с герметично закрывающейся крышкой. В таком стакане смешивают, взбалтывая, напитки, входящие в состав коктейля. Электрический шейкер обычно используется для приготовления яичных и молочных коктейлей, подробнее об этом будет рассказано чуть ниже. Готовые напитки разливают из шейкера в бокалы, фужеры или стаканы. Шейкер необходим в том случае, когда ингредиенты коктейля трудносмешиваемые и требуют кратковременного интенсивного охлаждения. При этом лед, находящийся в шейкере, не успевает растаять. Нужно отметить, что ингредиенты этих напитков быстро расслаиваются, поэтому их необходимо готовить непосредственно перед подачей к столу. Сначала в шейкер вливают кислые ингредиенты, и только в последнюю очередь сироп. В противном случае лед растает быстрее, испортив качество напитка.

Во вторую группу входят коктейли, которые готовят в барном стакане, смешивают, добавляют лед, а затем разливают. Ингредиенты

таких напитков довольно легко соединяются между собой, например соки и сиропы. Во время приготовления их необходимо охладить с помощью льда и подать к столу, не давая ему растаять. Кроме того, нужно учитывать следующее: если плотность одного ингредиента будет выше, у остальных удельный вес должен быть небольшим.

Напитки третьей группы готовят непосредственно в посуде, в которой затем будут подавать к столу, — в стаканах, фужерах или бокалах. Это наиболее простой способ приготовления коктейля. Ингредиенты этих коктейлей не требуют тщательного смешивания. Перед подачей к столу необходимо украсить стаканы или фужеры, в которых находится коктейль, и охладить до 5–8 °С. Оформить посуду можно сахарным ободком, кружочком лимона или апельсина, ягодами и т. д. Фужер или стакан нужно подавать на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой и соломинкой.

В четвертую группу входят коктейли, требующие интенсивного взбивания. Для их приготовления используется электромиксер. Готовый коктейль делят на порции. В приготовлении этих коктейлей используются неосветленные соки с мякотью, поскольку главным считается не цвет напитка, а его вкусовые качества. Предварительно необходимо интенсивно охладить все ингредиенты, поскольку взбивать их нужно безо льда. Подавать готовый коктейль лучше в высоких бокалах или

фужерах с соломинками большого диаметра или с чайными ложками.

Напитки пятой группы можно приготовить заранее — приблизительно за сутки. Некоторые из них могут быть ингредиентами других коктейлей, например сиропы. Готовить заранее рекомендуется в тех случаях, когда ожидается большое количество гостей и приготовить сразу несколько порций коктейля непосредственно в день торжества не представляется возможным. Приготовленные напитки можно хранить в герметично закрывающейся посуде в холодильнике. Перед подачей их нужно разлить и украсить ягодами, тертыми орехами и пр.

Сиропы, которые используются во многих коктейлях, также можно приготовить заранее и в необходимый момент использовать по назначению. Сиропы могут достаточно долго храниться в холодильнике в плотно закрытой посуде.

Оформление коктейлей

Для приватной встречи можно приготовить один вид коктейля, а для большого торжества желательно подать несколько видов с учетом вкусов приглашенных гостей. Но это не означает, что придется готовить дюжину разных коктейлей, ведь кроме этих напитков предполагается достаточно многообразное меню, состоящее из разных блюд, а коктейли помогут разнообразить стол. Вполне достаточно 3–4 видов, среди которых могут быть коктейли легкие и крепкие, сладкие и освежающие. Их ассортимент может быть разным, но при этом лучше ориентироваться на вкусы гостей, их возраст и, конечно, на свои пристрастия. Коктейли принято подавать в определенной последовательности. Для начала вечера предназначены простые и не очень сладкие напитки. Содержание сахара в других коктейлях также должно быть не слишком высоким. То же требование относится и к крепости напитков — она должна быть примерно одинаковой.

В завершение вечера можно подать напитки с отрезвляющим действием, так называемые аустеры. О них будет рассказано в отдельной главе.

Посуда для коктейлей может быть самая разнообразная, однако она должна быть из прозрачного стекла. Выбирать бокалы, фужеры или стаканы нужно в зависимости от вида коктейля. Чаще всего используются плоские бокалы большого диаметра и объемом 100–120 мл.

Многослойные напитки лучше подавать в высоких и узких бокалах. Для приготовления этих напитков используются коньяк, ликер, ром, водка и другие алкогольные напитки, которые имеют различную плотность и не смешиваются. Поэтому их готовят в той же посуде, в которой подают, аккуратно наливая сначала более плотный напиток, а затем более легкие. Эти коктейли выглядят особенно эффектно в высокой прямой рюмке.

Для крепких коктейлей подойдут рюмки различной формы объемом 60–70 мл. Для освежающих коктейлей можно использовать бокалы любой формы объемом 150–250 мл или стаканы. Для коктейлей, в состав которых входят яйцо и фруктовый сироп, нужно использовать высокие фужеры, диаметр которых немного меньше диаметра желтка. Таким образом можно сохранить слоистость напитка и предотвратить смешивание желтка с сиропом.

Все коктейли, независимо от способа приготовления и состава, можно разделить на 2 вида по способу их употребления. Есть напитки, которые нужно пить одним глотком. Это так называемые напитки «короткого глотка». Их готовят в небольших рюмках (60–70 мл). Напитки «длинного глотка» нужно смаковать, потягивая через соломинку или отпивая небольшими глотками. Их подают в бокалах объемом 150–250 мл.

Украшать бокалы с коктейлями принято не только из эстетических соображений, но и для

удобства. Это особенно касается крепких напитков, когда ломтик лимона или апельсина играет роль закуски. Помимо этого, для украшения коктейлей используются разные ягоды и фрукты, а также цедра цитрусовых, тертые орехи, сахарная посыпка и пр. Из цедры цитрусовых можно сделать посыпку, натерев ее на крупной терке, или сделать спиральную длинную ленту шириной 0,5 мм, одна часть которой опускается в бокал, а другая — остается снаружи. Кожуру цитрусовых можно красиво нарезать мелкими кубиками, соломкой, звездочками и поместить на дно фужера или бокала. Когда коктейль будет налит в эту посуду, украшения из цедры частично всплывут, а частично будут находиться в напитке, создавая красочную композицию.

Кромку бокала можно украсить сахарным «инеем». Для этого нужно предварительно окунуть ее в сок лимона или апельсина, а затем опустить в сахар или сахарную пудру. Края бокала будут выглядеть так, словно они покрыты инеем, усиливая ощущение «замороженности» напитка. Следует отметить, что апельсиновый сок окрашивает сахар в желтоватый цвет, а лимонный оставляет его бесцветным. Кроме этих фруктов, можно использовать и любые другие, например клубнику. Тогда «иней» будет иметь красноватый оттенок. Можно изменить и внешний вид «инея», добавив в сахар кокосовую стружку с пищевыми красителями, какао, кофе, корицу и т. п.