

— Затем приготовьте шейкер, ведро со льдом и щипцы для льда, а также треугольный бокал для коктейлей, и можно приступать. Первый шаг — положите лёд в шейкер. Второй шаг — налейте коньяк, шоколадный ликёр и сливки, хорошо взболтайте. Третий шаг — процедите готовый коктейль в охлаждённый бокал. Четвёртый шаг — посыпьте мускатным орехом для украшения. Пятый шаг — завершите приготовление. Вот и всё, понятно?

— Понятно, — ответила Е Сяосюань, поднимая бокал, чтобы сделать глоток.

— Ц-ц-ц, будь умницей, — Сяхоу выхватила бокал из рук Е Сяосюань и сама отхлебнула.

Крепкие напитки

1. Коньяк.
2. Виски, включая шотландский, американский бурбон, канадский и ирландский.
3. Джин.
4. Ром, включая тёмный и светлый, также известный как ром.
5. Водка.
6. Текила — производится в Мексике, также известна как агавовый напиток.
7. Вермут или абсент, включая сухой вермут, белый вермут и красный вермут.

Ликёры

1. Кофейный ликёр Kahlua.
2. Ликёр Bailey's.
3. Ликёр Cointreau.
4. Мятный ликёр, белый и зелёный.
5. Шоколадный ликёр, белый и коричневый.
6. Ликёр Galliano.
7. Ликёр Sambuca.
8. Миндальный ликёр Amaretto.
9. Абрикосовый бренди.
10. Травяной ликёр Benedictine D.O.M.
11. Ликёр Drambuie.

12. Вишнёвый бренди.
13. Яичный ликёр Advocaat.
14. Банановый ликёр.
15. Ликёр из чёрной смородины.

Аперитивы и вина

1. Горький напиток Bitter.
2. Анисовый напиток Aniseed.
3. Портвейн.
4. Херес.
5. Шампанское.
6. Игристые вина.
7. Сухое белое вино.
8. Сухое красное вино.

Соки

1. Апельсиновый сок.
2. Ананасовый сок.
3. Грейпфрутовый сок.
4. Яблочный сок.
5. Томатный сок.
6. Лимонный и лаймовый сок.

Базовые ингредиенты для напитков

1. Кокосовое молоко.
2. Кофе Cubita.
3. Гранатовый сироп Grenadine.
4. Мятный сироп.

5. Синий апельсиновый сироп.

6. Клубничный сироп.

Другое

1. Пиво.

2. Газированные напитки.

3. Кофе.

4. Чай.

5. Молоко.

6. Разные фрукты, особенно свежие лимоны и красная вишня.

7. Специи, включая соль, перец, мускатный орех, соус «Вустершир», острый соус и так далее.

8. Сахар.

9. Минеральная вода.

Метод шейкера

Самый распространённый и простой метод приготовления коктейлей, при котором алкогольные ингредиенты, добавки и лёд помещаются в шейкер, энергично встряхиваются, чтобы хорошо перемешаться. Это удаляет резкость алкоголя, делая напиток мягким и приятным на вкус.

Примечание: встряхивать нужно быстро и ритмично, чтобы звук был приятным.

Оборудование: шейкер, мерный стакан, бокал, фильтр для льда.

1. Основное оборудование для шейкера: щипцы для льда, лёд.

2. Отмерьте ингредиенты мерным стаканом и вылейте их в открытый шейкер.

3. Возьмите лёд щипцами и положите его в шейкер.

4. Закройте шейкер, придерживая крышку большим пальцем правой руки, указательным и мизинцем, а средний и безымянный пальцы поддерживают шейкер.

5.левой рукой поддерживайте дно шейкера средним и безымянным пальцами, указательным и мизинцем держите шейкер, а большим пальцем придерживайте фильтр.

6. Крепко держите шейкер, поднимите руку до уровня плеча и встряхивайте запястьем.

Встряхивайте быстро, около десяти раз вперёд-назад, затем десять раз в горизонтальном направлении.

Метод прямого наливания

Метод приготовления коктейля, при котором ингредиенты наливаются непосредственно в бокал. Очень простой метод, который подходит даже для начинающих.

Оборудование: бокал для коктейлей, мерный стакан, лёд, щипцы для льда.

1. Основное оборудование для метода прямого наливания: бокал, мерный стакан, лёд, щипцы для льда.
2. Отмерьте основной алкоголь мерным стаканом и налейте в бокал.
3. Возьмите лёд щипцами и положите его в бокал.
4. В конце добавьте остальные ингредиенты до краёв.

Метод смешивания в блендере

Используйте блендер вместо шейкера, если нужно смешать кусочки фруктов.

Этот метод сейчас очень популярен, так как даёт отличные результаты. Заранее приготовьте мелкий лёд или колотый лёд, залейте ингредиенты в блендер, добавьте лёд, включите блендер и перемешивайте около десяти секунд. Когда двигатель остановится, снимите чашу и вылейте напиток в бокал.

Оборудование: блендер, мерный стакан, лёд, щипцы для льда.

1. Основное оборудование для метода смешивания в блендере: блендер, мерный стакан, лёд, бокал.
2. Отмерьте алкоголь мерным стаканом и налейте в блендер.
3. Возьмите лёд щипцами и положите его в блендер.
4. В конце добавьте остальные ингредиенты.

Фристайл-коктейли

Как следует из названия, фристайл — это яркий и нестандартный стиль приготовления коктейлей. Этот метод больше акцентируется на представлении в процессе приготовления. Мастера фристайла могут жонглировать бутылками, как циркачи, но это скорее шоу, чем

приготовление напитка. Вкус таких коктейлей обычно средний. Главное в этом стиле — сложность трюков, которые выполняются во время приготовления. Иногда это может сопровождаться огненными шоу, но, по сути, если у вас есть крепкий алкоголь, вы сами можете устроить огненное шоу.

Английский стиль

Как известно, Англия — страна, где большое внимание уделяется джентльменскому поведению. Английский стиль приготовления коктейлей — это джентльменский подход. Если вы видите бармена в жилетке, который готовит коктейли с изысканной грацией, значит, это английский стиль. Английский стиль — это то, что требует от бармена настоящего мастерства. В этом стиле каждая нота вкуса, каждый ингредиент, каждый базовый алкоголь или аромат должен быть точно сбалансирован.

Фристайл-бармены

Фристайл — это свобода и спонтанность. Фристайл-бармены сочетают инновационные методы с уважением к традициям. Эти бармены уважают традиции коктейлей, учитывают вкус и особенности каждого напитка, а также постоянно создают новые виды коктейлей. Это мастера своего дела.

— Вкусно, — сказала Сяхоу, поставив бокал.

— Малышка, если хочешь выпить, подожди пару лет! — добавила она. — Это же мой бар, а вдруг кто-то пожалуется? Я не могу продавать алкоголь несовершеннолетним.

— Если ты мне не дашь, я попрошу, что твой бар продал мне алкоголь, — Е Сяосюань схватила Сяхоу за руку, не получив желаемого, она начала капризничать.

— Ну давай, если хватит смелости, не отпускай! — Сяхоу спокойно достала телефон. — Сейчас позову твою маму.

— Не надо! — Е Сяосюань тут же отпустила руку, на лице появилась улыбка, полная лести. — Сестричка Сяхоу, не нужно звать мою маму из-за такого пустяка, я не буду пить.

<http://bllate.org/book/15427/1365220>