



вкусно и просто

соблазнительные
коктейли
на любой
вкус



Линиза Жувановна Жалпанова
Соблазнительные
коктейли на любой вкус
Серия «Вкусно и просто»

Текст предоставлен издательством

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=323622

*Соблазнительные коктейли на любой вкус: РИПОЛ классик; Москва;
2007*

ISBN 978-5-7905-4812-3

Аннотация

В книге приведены интересные рецепты коктейлей на любой вкус. Разнообразие напитков и их неповторимое сочетание создадут атмосферу праздника на любом вечере. Благодаря представленным коктейлям общение с друзьями станет более интересным и близким.

Содержание

Введение	4
1. Коктейли на основе вин	7
Коктейль «Бишов»	9
Коктейль «Шампань»	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Соблазнительные коктейли на любой вкус

Введение

Коктейли – изобретение новое, однако в различных уголках мира уже придумано множество разнообразных рецептов. Согласно легенде, коктейли совершенно случайно были изобретены в Америке во время петушиных боев, когда болельщики, стремясь утолить жажду, доливали себе в бокалы разные напитки. В результате нередко получалась своеобразная смесь причудливого цвета. Кого-то осенило, что напиток по цвету похож на петушиное оперение, и его назвали «хвост петуха», или «коктейль». Однако это всего лишь легенда, причем далеко не единственная.

После того как коктейли вошли в моду, многие бармены начали изобретать оригинальные рецепты. Один из барменов, Джерри Томас, много экспериментировал с различными смесями алкогольных напитков. В течение своей жизни он записывал наиболее удачные рецепты, как свои, так и те, которыми с ним делились другие, а затем издал книгу, которая распространилась по всему миру и принесла популярность коктейлям.

В настоящее время устраиваются специальные приемы

«коктейль», на которых подают исключительно коктейли. Их готовят в присутствии гостей. В России пока этот вид приемов не очень популярен. Однако его используют некоторые молодые пары. Хорошо организованный прием «коктейль» приятно удивит приглашенных гостей.

Организация приема «коктейль» – дело довольно хлопотное, однако никакой другой прием не принесет столько радости от общения с друзьями.

Помимо основного стола, устраивают буфет или бар, за которым бармен или хозяин будет готовить коктейли для гостей.

Основной стол сервируют холодными закусками. Это могут быть бутерброды, тарталетки, корзиночки, фаршированные яйца, сосиски, кусочки холодной заливной рыбы. Они должны быть небольшого размера, чтобы их можно было целиком положить в рот. Помимо этого, на столе обязательно должны присутствовать фрукты, иногда ягоды. Прекрасным дополнением к коктейлям будет мороженое.

На столике бара должны быть приготовлены вина, ликеры, сиропы, рюмки, бокалы, а также шейкер, миксер, щипцы для льда и фрукты, используемые для украшения. Еще до прихода гостей необходимо решить, какие коктейли и в какой последовательности будут подаваться. Не надо стремиться к большому разнообразию коктейлей, это слишком хлопотно и дорого. Достаточно предложить 3–4 вида.

Ассортимент коктейлей зависит от предпочтений гостей и

фантазии хозяев. При этом следует учитывать возраст гостей и их вкусы. Начинают вечер с не очень сладких напитков, на протяжении вечера количество сахара в коктейле должно постепенно увеличиваться или оставаться на одном уровне.

Для приготовления коктейлей используют шейкеры, миксеры, специальные бокалы и лед. Для украшения коктейлей применяют различные ароматные или разноцветные посыпки.

В этой книге приведены рецепты коктейлей, разнообразие которых даст возможность подобрать подходящие к случаю напитки.

Предлагаемые рецепты можно использовать в качестве непосредственного руководства для приготовления коктейлей, но они могут стать и основой для создания собственных фантазийных композиций.

1. Коктейли на основе вин

Вино является наиболее популярным алкогольным напитком. Оно не только веселит, создавая настроение, но и обладает полезными свойствами. Употребление вина в ограниченных количествах оказывает общеоздоровительное действие на организм. Современные научные исследования доказывают, что вино способствует предотвращению некоторых заболеваний. Да и сам вкус вина доставляет большое эстетическое удовольствие.

Самое главное в вине – выдержка. Именно от нее зависят его вкусовые и ароматические свойства. Однако не следует злоупотреблять этим напитком, иначе можно перестать получать удовольствие от вкуса вина, пристрастившись к его алкогольной основе. Настоящими считаются вина, приготовленные из винограда. Однако многие мастера домашнего виноделия научились получать вино из садовых и дикорастущих плодов и ягод, а также из меда и варенья.

В России вина делятся на следующие группы:

- столовые (полусладкие, сухие и полусухие);
- десертные (ликерные, полусладкие и сладкие);
- крепкие;
- ароматизированные.

Шампанское представляет собой игристое вино, то есть содержащее углекислоту. Оно превосходит все вина своими

игристыми качествами, отличается приятным нежным букетом и освежающим вкусом. Цвет настоящего шампанского – светло-соломенный с золотисто-зеленоватым оттенком.

Вина также могут быть белыми, розовыми и красными. По мнению французов, утолять жажду нужно белым вином, розовое вино создано для любви, а красное – для наслаждения.

Коктейли, приготовленные на основе вин, отличаются утонченным вкусом и ароматом. Они принесут праздник в любой дом.

Коктейль «Бишов»

***Ингредиенты:** 500 мл красного вина, цедра 1 апельсина, 100 г сахара.*

Способ приготовления

В бутылку с красным вином помещают тонко срезанную апельсиновую цедру и выдерживают так в течение 10 минут. Затем цедру удаляют и добавляют сахар. Подают в бокалах, украшенных сахарным «инеем».

Коктейль «Шампань»

Ингредиенты: 250 мл шампанского, 250 мл вермута, 100 г сахара, сок 1 лимона.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.