

Наталья Стриж

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

КОКТЕЙЛИ
безалкогольные



Наталья Стриж

**Праздничный стол:
Коктейли безалкогольные**

«Автор»

2023

Стриж Н.

Праздничный стол: Коктейли безалкогольные / Н. Стриж —
«Автор», 2023

В этой книге мы предлагаем вам открыть для себя богатство вкусов, фантазии и радости, которые может принести безалкогольное коктейльное искусство. Независимо от того, являетесь ли вы абсолютным новичком или опытным барменом, наши рецепты и идеи помогут вам создать незабываемые напитки для любого торжества или вечера в уютной обстановке.

Содержание

Введение	6
Вишневый фреш	7
Экзотическая сенсация	9
Банановый крем	11
Морской бриз	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Наталья Стриж
Праздничный стол:
Коктейли безалкогольные

Введение

Добро пожаловать в увлекательный мир безалкогольных коктейлей!

В этой книге мы предлагаем вам открыть для себя богатство вкусов, фантазии и радости, которые может принести безалкогольное коктейльное искусство. Независимо от того, являетесь ли вы абсолютным новичком или опытным барменом, наши рецепты и идеи помогут вам создать незабываемые напитки для любого торжества или вечера в уютной обстановке.

В «Праздничном столе: Коктейли безалкогольные» вы найдете разнообразие коктейлей, собранных специально для особых случаев – от рождественской встречи с семьей и друзьями до празднования дня рождения или годовщины.

Мы постарались включить как классические рецепты, так и экспериментальные сочетания вкусов, чтобы удовлетворить самые изысканные предпочтения.

Каждый рецепт сопровождается подробной инструкцией и списком необходимых ингредиентов, так что вы сможете легко воплотить свои коктейльные фантазии в реальность.

Приготовление безалкогольных коктейлей – это не только процесс, но и творческий путь для самовыражения.

Мы приглашаем вас отправиться вместе с нами в это путешествие, открыть новые ароматы и вкусы, наслаждаться моментами радости и создавать незабываемые впечатления с помощью каждого глотка.

Поднимите бокал и добро пожаловать за «Праздничный стол: Коктейли безалкогольные»!

Вишневый фреш



Ингредиенты:

- 150 мл вишневого сока
- 50 мл апельсинового сока
- 30 мл лимонного сока
- 10 мл сиропа гренадин или по вкусу
- лёд

Смешайте все ингредиенты в шейкере и взболтайте.

Подача:

Подавайте с вишенкой и кусочком апельсина.

Экзотическая сенсация



Ингредиенты:

- 150 мл сока маракуйя
- 50 мл манго пюре
- 50 мл бананового сока
- 50 мл кокосового молока
- лёд

Смешайте все ингредиенты в блендере до однородности.

Подача:

Подавайте в высоком бокале с кусочком ананаса на краю.

Банановый крем



Ингредиенты:

- 2 спелых банана
- 200 мл молока
- 50 мл йогурта
- 1 столовая ложка меда
- 1 столовая ложка обезжиренного творога
- лёд

Нарежьте бананы и положите их в блендер.
Добавьте молоко, йогурт, мед и творог, взбейте до гладкости.

Подача:

Подавайте в стакане с соломинкой.

Морской бриз



Ингредиенты:

- 200 мл ананасового сока
- 50 мл лимонного сока

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.