



ИСКУССТВО

МИКСОЛОГИИ



ИСКУССТВО
МИКСОЛОГИИ

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ И НЕОБЫЧНЫЕ СОЧЕТАНИЯ

хлеб*соль®
Москва

Данное издание опубликовано Cottage Door Press, LLC, в 2018 году.

Впервые опубликовано в 2015 году издательством Parragon Books, Ltd.

Новые рецепты — Ким Дэйвис

Новые фотографии — Майк Купер

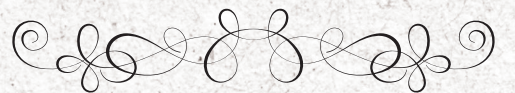
Примечание для читателя

В этой книге используются стандартные кухонные мерные ложки и стаканы. Все продукты измеряются ложками и стаканами без горки, если не указано иное. Если не указано иное, предполагается использование цельного молока, яиц — крупного размера, отдельных овощей — среднего размера, а перца — свежемолотого черного. Если не указано иное, все корнеплоды перед использованием следует очистить. Людям с аллергией на орехи следует иметь в виду, что некоторые готовые ингредиенты, используемые в рецептах этой книги, могут содержать орехи.

Украшения, декор и элементы сервировки не являются обязательными и не всегда указываются в списке ингредиентов рецепта или способе приготовления. Указанное время является ориентировочным. Время приготовления зависит от техники, используемой разными людьми, поэтому фактическое время приготовления может отличаться от указанного. Использование необязательных ингредиентов, вариаций или элементов сервировки не принималось во внимание при расчете времени.

Помните, что чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью.





СОДЕРЖАНИЕ



СТРАНИЦА 7

ВВЕДЕНИЕ



СТРАНИЦА 17

ДЖИН И ВОДКА



СТРАНИЦА 55

РОМ, ВИСКИ
И БРЕНДИ



СТРАНИЦА 89

ИГРИСТЫЕ НАПИТКИ
(ОЗОРНЫЕ И ПРЕКРАСНЫЕ)



СТРАНИЦА 123

ПРОЧИЙ АЛКОГОЛЬ



СТРАНИЦА 157

МОКТЕЙЛИ





Эта прекрасная книга, наполненная восхитительными рецептами и притягательными фотографиями, станет незаменимым помощником начинающему миксологу. Во всеобъемлющем собрании вы найдете рецепты пуншей для вечеринок, шорт-дринков для расслабленного вечера и эффектных напитков, которые будут иметь успех у гостей вашего мероприятия. Все рецепты простые, поэтому следовать им будет легко, и даже новичку гарантирован успех.





ВВЕДЕНИЕ



Коктейли сыграли важную роль в современной истории и заняли свое место в популярной культуре. Когда был смешан первый коктейль, остается загадкой, но сам факт послужил причиной появления множества занимательных народных преданий. Согласно одной из самых популярных теорий, во время Войны за независимость в США американские и французские солдаты были частыми гостями в таверне Бетси, где подавали полюбившийся им смешанный напиток «Бетсис Брэйсер» (Betsy's Bracer) — изобретение хозяйки таверны. Однажды ночью, во время бурной пьянки, один из американских солдат украл пару петушков с соседского двора. Отмечая кражу вместе со своими собутыльниками, он поднял тост: «За дивный напиток, который так же услаждает вкус, как петушиный хвост услаждает глаз!» Говорят, что французский офицер ответил на этот тост возгласом *Vive le cocktail!* (Да здравствует петушиный хвост!) — так и появился на свет термин «коктейль».

С тех пор коктейльные тренды появлялись и исчезали — минули дни, когда коктейли смешивались с практической целью (чтобы замаскировать порой грубый вкус домашнего алкоголя, распространенного во времена сухого закона), им на смену пришли 80-е годы, с их причудливыми и легкомысленными коктейлями, а вслед за ними, благодаря персонажам театра и кино, получили известность сдержанные и стильные коктейли, снискавшие популярность в начале нынешнего века.

Мастерство опытных миксологов базируется на несложных принципах, следуя которым, практически любой сможет освоить приготовление широкого ассортимента коктейлей и смешанных напитков. Эта книга обучит вас всем необходимым навыкам, и вы сумеете применить их к целому ряду приведенных здесь рецептов. Просто ознакомьтесь с представленной ниже терминологией и техниками, а затем приступайте к рецептам — и вскоре вы уже будете смешивать и взбивать коктейли наравне с лучшими миксологами!

ОСНОВНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ

ШЕЙКЕР ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Коктейльные шейкеры бывают разных размеров; выбирайте тот, который вмещает в себя не менее 470 мл. Ищите шейкер с двойной крышкой и встроенным перфорированным фильтром. Если ваш шейкер не имеет встроенного фильтра, то вам понадобится стрейнер.

СТАКАН ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ

Используется для коктейлей, которые готовятся перемешиванием ингредиентов. Вы можете использовать любую большую емкость или кувшин или купить профессиональные стаканы для смешивания.

СТРЕЙНЕР

Барное ситечко, или стрейнер — идеальный инструмент для предотвращения попадания льда и других ингредиентов из шейкера или стакана для смешивания в бокал для подачи. Вместо него можно использовать небольшое нейлоновое ситечко.

БАРНАЯ ЛОЖКА

Ложка с длинной ручкой, используется для размешивания коктейлей в стакане для смешивания.

ДЖИГГЕР

Приспособление в форме песочных часов, которое используется для отмеривания добавляемых в коктейль ингредиентов, при этом одна из частей обычно имеет стандартный объем в 45 мл, вторая часть, или «пони», имеет объем 30 мл. При соблюдении одинаковых пропорций различных ингредиентов можно использовать джиггер другого размера — решающее значение имеют именно пропорции, а не конкретный объем жидкости.

МАДЛЕР

Этот миниатюрный пестик используется для растирания ингредиентов, например листьев зелени, на дне стакана. Вы можете также использовать ступку с пестиком.

ПРОЧИЕ ИНСТРУМЕНТЫ

Список полезных инструментов включает в себя: штопор, пресс для цитрусов и нож для снятия цедры, разделочные доски, ножи, кувшины, ведерки для льда и щипцы, а также блендер для молочных коктейлей и слашей. В числе необязательных дополнительных принадлежностей — зубочистки, свизл-стик (коктейльная палочка) и соломинки.

БОКАЛ «МАРТИНИ» (КОКТЕЙЛЬНЫЙ)

Самый узнаваемый, коктейльный бокал — или бокал для мартини — имеет коническую форму, которая помогает предотвратить расслоение ингредиентов, а благодаря ножке напиток остается холодным.

БОКАЛ «МАРГАРИТА»

Создан на основе креманки для шампанского, изначально использовался также для подачи игристого вина. Широкая чаша отлично подходит для ободка из соли, что делает бокал идеальным для подачи коктейля «Маргарита».

ХАРРИКЕЙН

Говорят, что форма этого большого бокала с короткой ножкой напоминает керосиновую лампу, от которой он и получил свое название. Изначально бокал использовался для знаменитого коктейля «Харрикейн» из бара Пэта О'Брайена в Новом Орлеане, но в наши дни он обычно ассоциируется с экзотическими замороженными коктейлями и напитками, которые готовятся в блендере.

ФЛЮТЕ (ФЛЕЙТА)

Высокий тонкий бокал зауженной формы смоделирован таким образом, чтобы уменьшить площадь поверхности напитка, благодаря чему он дольше остается игристым.

ХАЙБОЛ

Высокий стакан, подходящий для простых напитков с высоким содержанием дополнительных ингредиентов относительно алкогольной составляющей. Он достаточно универсален и может заменить стакан коллинз, который похож на хайбол, но отличается чуть большим размером.

Олд ФЭШН

Названия «олд фэшн», «рокс» и «лоуболл» часто используются для обозначения низких и широких стаканов с толстым дном. Они идеально подходят для коктейлей со льдом. Олд фэшн также используют для подачи шорт-дринков.

СТОПКА (ШОТ)

Незаменимая в домашнем баре, стопка вмещает ровно столько напитка, сколько можно выпить одним глотком. Стопки имеют толстое дно, поэтому могут выдержать удар по барной стойке.

БОКАЛ ДЛЯ КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

Две главные особенности этого бокала — жаропрочное стекло и ручка, благодаря этому бокал для кофе по-ирландски прекрасно подходит для горячих коктейлей вроде тодди.



МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Создание коктейля — это, конечно, не операция на мозге, но тоже требует ловкости рук опытного миксолога. Чем лучше ваша техника смешивания, тем выше качество коктейля. Чтобы приготовить коктейль, недостаточно просто плеснуть все ингредиенты в бокал, перемешать и надеяться на лучшее. Существует множество различных методов смешивания, каждый из которых имеет свои преимущества. Ниже перечислены наиболее популярные методы, каждый из которых вы встретите в этой книге.

ШЕЙК

Все ингредиенты вместе со льдом помещаются в шейкер, который затем энергично встряхивается в течение примерно 5 секунд. Преимущество данного метода заключается в том, что напиток быстро перемешивается, охлаждается и насыщается воздухом; после встряхивания внешняя поверхность шейкера становится запотевшей. Шейк также ощутимо разбавляет напиток. Такое разбавление является необходимой частью процесса приготовления коктейля и обеспечивает напитку правильный баланс вкуса, крепости и температуры.

Кроме того, шейк можно использовать для приготовления коктейлей с яичным белком, который, в случае использования менее энергичного метода смешивания, может недостаточно хорошо соединиться с другими ингредиентами.

СТИР

Как и в предыдущем случае, вы соединяете все ингредиенты со льдом, но делаете это в стакане для смешивания или в небольшом кувшине, а затем перемешиваете ингредиенты с помощью барной ложки с длинной ручкой или специальной палочкой для размешивания коктейлей.

Как и шейк, такой метод позволяет смешивать и охлаждать ингредиенты, но без сильного таяния льда, то есть вы можете контролировать степень разбавления и свести его к минимуму.

Эта простая, но важная техника незаменима для напитков, которые не нуждаются в сильном разбавлении, например, классический сухой martini.

БИЛД

Используя метод билд, вы просто наливаете ингредиенты в стакан — подобно тому, как, например, готовится джин-тоник. Важно точно следовать инструкции по приготовлению коктейлей, потому что порядок добавления ингредиентов может меняться от напитка к напитку, и это в итоге способно повлиять на вкус и аромат.

МАДЛИНГ

Мадлинг — это термин, который описывает процесс извлечения соков или масел из мякоти и кожицы фруктов, трав, пряностей. Мадлер — пестик, используемый для раздавливания ингредиентов. Вы можете купить специальный мадлер для коктейлей или просто использовать конец деревянной ложки.

БЛЕНД

Как следует из названия, при использовании этого метода все ингредиенты соединяются в блендере. Большинство напитков, приготовленных с помощью метода бленд, имеют однородную консистенцию. Ингредиенты обычно взбиваются с дробленным льдом и часто включают в себя продукты, к которым не применима техника шейк или стир, например, свежие ягоды.

ЛЭЙРИНГ

При создании в коктейле слоев вы должны внимательно следовать инструкции, первыми наливая в бокал самые плотные виды алкоголя или ликеры. Если вы нарушите порядок, один слой может «просочиться» в другой и испортить вид коктейля. Первый, нижний слой нужно налить в центр бокала, при этом по возможности старайтесь, чтобы жидкость не попала на стенки. Чтобы создать второй слой, переверните барную ложку так, чтобы кончик ее ручки был направлен внутрь стакана, затем медленно лейте жидкость по тыльной стороне ложки (поднимая ее вслед за тем, как поднимается уровень жидкости). Повторите процедуру с оставшимися жидкими ингредиентами, используя чистую ложку для каждого нового слоя.



❖ СТИЛЬ И ЭСТЕТИКА ❖

В мире создания коктейлей чрезвычайно важную роль играет лед. Используя его правильно, вы получите основу для восхитительного напитка; используя неправильно — превратите отличный коктейль в нечто посредственное.

Лед выполняет две роли: во время приготовления коктейля он помогает охлаждать и смешивать ингредиенты, а после подачи сохраняет напиток холодным и препятствует слишком сильному разбавлению. В рецептах этой книги используются три вида льда, каждый из которых обладает особыми свойствами, подчеркивающими стиль и вкус напитка.

ЛЕД В КУБИКАХ

Обычно используется на завершающем этапе приготовления напитка. Чем больше льда в вашем бокале, тем холоднее и менее разбавленным будет ваш коктейль. Лед в кубиках можно сделать с помощью морозильной камеры в специальной формочке; наилучшим вариантом для использования в большинстве напитков будут кубики льда с гранью около 2 см. При необходимости кубики можно раздробить и использовать для приготовления колотого или дробленого льда.

КОЛОТЫЙ ЛЕД (CRACKED ICE)

Кусочки колотого льда меньше, чем целые кубики, и обычно помещаются в шейкер для охлаждения жидких ингредиентов, которые затем процеживаются. Чтобы сделать колотый лед, просто заверните целые кубики льда в сухое кухонное полотенце и несколько раз несильно ударьте по ним скалкой — 4–6 кубиков льда хватит для того, чтобы приготовить одну порцию колотого льда. Лед должен быть разбит на кусочки размером не менее половины целого кубика.

ДРОБЛЕННЫЙ ЛЕД (CRUSHED ICE)

Идеальный вариант для напитков, которые готовятся с помощью блендера, поскольку использование дробленого льда ускоряет процесс смешивания и быстро охлаждает напиток. Дробленый или колотый лед лучше подходит для некоторых напитков, потому что позволяет заполнить стакан максимальным количеством льда (между целыми кубиками остается много пустот). Чтобы сделать дробленый лед, заверните целые кубики льда в сухое кухонное полотенце и несколько раз ударьте по ним скалкой так, чтобы лед раздробился на мелкие кусочки.

УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

Многие считают, что украшение — это именно то, что придает коктейлю характер. В некоторых случаях декоративный элемент может отражать сам напиток — вспомните, например, «Пина Коладу» с ее обязательным ломтиком ананаса. Иногда украшение является незаменимым ингредиентом, но обычно его добавляют просто чтобы придать напитку более привлекательный вид.



ФИНАЛЬНЫЕ ШТРИХИ

Существуют определенные принципы, касающиеся добавления финальных штрихов к напитку, но, в конечном счете, декор коктейля зависит от вашей фантазии и художественного вкуса.

Основное правило — подбирать украшения, подчеркивающие доминирующий вкус коктейля.

Думайте о своем напитке как о чистом холсте. Во многих рецептах нашей книги мы упоминаем подходящие украшения, но если вы действительно хотите развлечься — выкиньте свод правил в мусор и придумайте что-нибудь свое, уникальное и неповторимое.

Помните: наслаждайтесь напитками, но не злоупотребляйте ими и не забывайте о действующих официальных нормах употребления алкоголя.

Экспериментируйте, получайте максимум удовольствия от собственноручно приготовленных коктейлей по рецептам из этой книги, используя проверенные и испытанные методы и совершенствуя их; и для каждого коктейля обязательно выбирайте подходящий бокал. Затем украсьте ваш коктейль и наслаждайтесь.



