

Сергей Цыро

МИКСОЛОГИЯ

**100**  
**КОКТЕЙЛЕЙ**  
**ОТ ПРЕЗИДЕНТА**

Б.А.Р.



УДК  
ББК

*Охраняется законом РФ об авторском праве.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается  
без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.*

**Цыро Сергей Викторович**

Миксология: 100 коктейлей от президента Б.А.Р./Сергей Цыро — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012. — 200 с. : ил.

ISBN 978-5-98176-085-3

Агентство СІР РГБ

Это очень необычная книга о коктейлях.

Во-первых, она авторская. Сергей Цыро, президент Барменской ассоциации России, опытный бармен с 25-летним стажем, собрал в ней удивительную коллекцию самых знаменитых, популярных, легендарных и ультрасовременных миксов, которые заслужили огромную любовь гостей по всему миру.

Во-вторых, книга не вошла в длинный ряд традиционных рецептурных сборников коктейлей, поскольку представляет собой рассказ о различных нюансах, секретах, фишках и просто любопытных историях и обстоятельствах, связанных с барменским искусством.

В-третьих, рецепты коктейлей сопровождаются подробными иллюстрированными мастер-классами, наглядно демонстрирующими все этапы приготовления.

Наконец, эта книга впервые в России рассчитана не только на профессиональных барменов и рестораторов или, наоборот, на любителей изысканных миксов, а сразу на все категории читателей, которым небезынтересна коктейльная культура и которые с удивлением попадут в барменское «Зазеркалье».

ISBN 978-5-98176-085-3

© ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012

© Цыро Сергей Викторович, 2012

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МИКС ДЛЯ БАРОВ И КАФЕ

RIOBA



## РИОБА - 100% ВКУС БЕЗ КОМПРОМИССОВ

РИОБА – это комплексное решение для кофеен и кафе, включающее в себя все необходимые продукты: от кофейных зерен, порционной продукции и сиропов для коктейлей до фирменных кружек и салфеток. Продукты под брендом RIOBA отличаются особенно высоким качеством, созданы с использованием специальных рецептур и с учетом новейших тенденций в гастрономии. По качеству они соответствуют или даже превосходят известные А-бренды, но имеют более привлекательную цену.



ДЕЛО В ДОВЕРИИ

**METRO**



*Невиданное и оригинальное*

Снежок детский .....	<b>10</b>
Ягодогигант .....	<b>12</b>
Снежок взрослый .....	<b>14</b>
Икра лазурной акулы.....	<b>16</b>
Черника школьная .....	<b>18</b>
Че.....	<b>20</b>
Торпедная атака .....	<b>22</b>
Детская торпеда .....	<b>24</b>
Барханы Персии.....	<b>26</b>
Юность Персии .....	<b>30</b>
Таежный .....	<b>32</b>
Кокос по-настоящему .....	<b>34</b>
Рафаэлло .....	<b>36</b>
Коконадик .....	<b>38</b>
Мушмула .....	<b>40</b>
Ням-ням-чи .....	<b>42</b>
Личитель .....	<b>44</b>
Бахито.....	<b>46</b>
Веселящий десерт .....	<b>48</b>
Смайлик .....	<b>52</b>
Игра иргой.....	<b>54</b>
Слива.....	<b>56</b>
Арбуз ликвид .....	<b>58</b>
Мэн гоу.....	<b>60</b>
Мангия.....	<b>62</b>
Охурмитель .....	<b>64</b>
Перезагрузка микроэлементная .....	<b>66</b>
Листопад (розовый) .....	<b>68</b>
Амброзия друидов.....	<b>70</b>
Нектар лесных полянок .....	<b>72</b>
Калина .....	<b>74</b>

Рябина .....	<b>76</b>
Жимолость .....	<b>78</b>
Жимолодость.....	<b>80</b>
Инжир.....	<b>82</b>
Черемуха .....	<b>86</b>
Малиновка.....	<b>88</b>
Малина мятная .....	<b>90</b>
Персик консерватор.....	<b>92</b>
Абрикос консерватор.....	<b>93</b>
Облепитель .....	<b>94</b>
Облехит .....	<b>96</b>
Братство огня .....	<b>98</b>
Жидкий полдник.....	<b>100</b>
Жидкий завтрак.....	<b>100</b>
Жидкий обед.....	<b>100</b>
Жидкий ужин.....	<b>101</b>
Радуга.....	<b>102</b>
Новый русский .....	<b>104</b>
Светофор .....	<b>106</b>
Факел Прометея .....	<b>110</b>
«Николашка» по-водочному.....	<b>112</b>
«Николашка» по Пикулю .....	<b>114</b>
Начальник Чукотки .....	<b>116</b>
Водка чпок.....	<b>118</b>
За удачную Путину .....	<b>120</b>
По-походному .....	<b>122</b>
Ностальгия .....	<b>124</b>
Абсент до слез.....	<b>126</b>
Врата альянса .....	<b>130</b>
Б-52 .....	<b>132</b>
К.Г.Б. ....	<b>134</b>
Северное сияние.....	<b>136</b>



Кир.....	<b>138</b>
Кир Рояль.....	<b>140</b>
Кир-рил .....	<b>142</b>
«Резаное» пиво .....	<b>144</b>
Шанди .....	<b>146</b>

*С сумасшедшиной*

Глубинная бомба.....	<b>150</b>
Ракетное топливо (only for UFO).....	<b>152</b>
Улет.....	<b>154</b>
Сифон.....	<b>156</b>
Везувий .....	<b>158</b>
Гарри Поттер .....	<b>160</b>
Фейерверк.....	<b>162</b>
Вулкан .....	<b>164</b>
Кофе по-царски .....	<b>166</b>

*Миксы*

Байкер-бренди .....	<b>168</b>
Байкер-текила .....	<b>168</b>
Байкер-скотч .....	<b>169</b>
Бета-джин .....	<b>169</b>
Водкатоник.....	<b>169</b>
Апельтоник .....	<b>170</b>
Ревеньтоник .....	<b>170</b>
Кокотоник .....	<b>170</b>
Бренди драй.....	<b>171</b>
Скотч&драй.....	<b>171</b>
Моргатоник пряный.....	<b>171</b>
Экстраводкагон.....	<b>172</b>
Большой русский.....	<b>172</b>
Экстратека.....	<b>172</b>

Экстрабренди.....	<b>172</b>
Идеальный виски + идеальный лед .....	<b>174</b>

*Традиционно, классически*

Пина Колада на двоих .....	<b>178</b>
Капиринья .....	<b>180</b>
Имбирь джин .....	<b>182</b>
Блади перчик .....	<b>184</b>
Маргарита классическая .....	<b>186</b>
Маргарита классическая с белком .....	<b>186</b>
Маргарита фрозен.....	<b>186</b>
Мартини .....	<b>188</b>
Гибсон.....	<b>188</b>
Водка Мартини.....	<b>189</b>

*А поговорить?*

Создание по заданию.....	<b>28</b>
Коктейли: сколько и какие?.....	<b>50</b>
Выбор вкуса .....	<b>84</b>
Самые вкусные коктейли .....	<b>108</b>
Особенности национального потребления .....	<b>128</b>
Подача .....	<b>148</b>
Модно? Ну и ладно. . .	<b>176</b>



## Коктейли МБА

### НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

Александр (Alexander).....	190
Американо (Americano).....	190
Лицо ангела (Angel Face).....	190
Авиация (Aviation).....	190
Бакарди (Bacardi).....	190
Между простынями (Between The Sheets).....	190
Казино (Casino).....	191
Клевер клуб (Clover Club).....	191
Дайкири (Daiquiri).....	191
Дерби (Derby).....	191
Сухой мартини (Dry Martini).....	191
Джин физ (Gin Fizz).....	191
Джон Коллинз (John Collins).....	191
Манхэттен (Manhattan).....	191
Мэри Пикфорд (Mary Pickford).....	191
Гланды обезьяны (Monkey Gland).....	191
Негрони (Negroni).....	191
Парадиз (Paradise).....	192
Плантаторский пунш (Planter's Punch).....	192
Порто флип (Porto Flip).....	192
Рамос физ (Ramos Fizz).....	192
Ржавый гвоздь (Rusty Nail).....	192
Сазерак (Sazerac).....	192
Сайдкар (Sidecar).....	192
Стингер (Stinger).....	192
Виски сауэр (Whiskey Sour).....	192
Белая леди (White Lady).....	192
Смокинг (Tuxedo).....	193

### СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИКА

Беллини (Bellini).....	193
Черный русский (Black Russian).....	193
Кровавая Мэри (Bloody Mary).....	193
Шампань коктейль (Champagne Cocktail).....	193

Куба Либре (Cuba Libre).....	193
Золотая мечта (Golden Dream).....	193
Кузнечик (Grasshopper).....	193
Французский 75 (French 75).....	193
Хемингуэй спешл (Hemingway Special).....	193
Лошадиная шея (Horse's Neck).....	193
Ирландский кофе (Irish Coffee).....	194
Кир (Kir).....	194
Лонг Айленд Айс Ти (Long Island Iced Tea).....	194
Май-тай (Mai-Tai).....	194
Мимоза (Mimosa).....	194
Мохито (Mojito).....	194
Московский мул (Упрямец) (Moscow Mule).....	194
Мятный джулеп (Mint Julep).....	194
Пина Колада (Pina Colada).....	194
Роза (Rose).....	195
Морской бриз (Sea Breeze).....	195
Секс на пляже (Sex On The Beach).....	195
Сингапур слинг (Singapore Sling).....	195
Текила Санрайз (Tequila Sunrise).....	195

### НАПИТКИ НОВОЙ ЗРЫ

Барракуда (Barracuda).....	195
Ежевика (Bramble).....	195
Тьма и буря (Dark'n Stormy).....	195
Грязный мартини (Dirty Martini).....	195
Эспрессо мартини (Espresso Martini).....	195
Французский мартини (French Martini).....	196
Камикадзе (Kamikaze).....	196
Мартини Капля лимона (Lemon Drop Martini).....	196
Писко сауэ (Pisco Sour).....	196
Весенний русский пунш (Russian Spring Punch).....	196
Венецианский спритц (Spritz Veneziano).....	196
Маргарита Тома (Tommy's Margarita).....	196
Вампиро (Vampiro).....	196
Веспер (Vesper).....	196
Желтая птичка (Yellow Bird).....	196

## Уважаемые читатели!

На сегодняшний день алкогольная продукция входит в ТОП продаж любого заведения ресторanno-гостиничного бизнеса и ритейла. Несмотря на ограничения продаж по времени, на необходимость наличия специальных лицензий и разрешений, на сложность учета пролитого алкоголя, ни одно заведение не откажется от продажи алкогольной продукции по собственной воле. Но недостаточно просто добавить в свое меню алкогольную карту, чтобы поднять продажи. Нужно ориентироваться на формат заведения и целевого клиента, понимать, какое количество алкоголя вы планируете продавать, порядок наценки на разные виды продукции. Только ответив на эти основные вопросы, вы сможете сделать оптимальное предложение.

Немалую роль играют и текущие тренды на рынке. Так, одна из последних тенденций — употребление алкоголя в чистом виде. Несмотря на это, полностью отказаться от коктейлей не может ни одно заведение. С точки зрения продаж коктейли являются одними из наиболее доходных позиций. Именно поэтому данная книга посвящена миксологии — науке смешивания напитков.

Сейчас сложно удивить клиента «Маргаритой», «Мохито» или «Куба Либра» в меню, хотя, конечно, это одни из хитов продаж. Клиент становится избирательным и требует что-то новенькое. Да, у него есть любимый сорт виски, но при выборе коктейля он скорее руководствуется эмоциями. Поэтому в вашем меню должны быть вкусная картинка, привлекательное название и, разумеется, оригинальный состав самого коктейля. В этой книге вы сможете найти десятки уникальных коктейлей от Сергея Цыро, президента Барменской ассоциации России. Часть рецептов основана на локальных продуктах, часть — на сезонных ингредиентах, есть коктейли для детей и новые интерпретации классических коктейлей. Эта книга — кладезь идей как для профессионального бармена, так и для любителя домашних коктейльных вечеринок. Кто-то может взять для себя идею подачи, кто-то — варианты по сочетанию вкусов или стилю названий... В любом случае это не просто сто коктейлей, это тысяча идей, которые позволят вам привлечь дополнительных клиентов, а существующих превратить в лояльных!

Все рецепты основаны на продукции собственных торговых марок МЕТРО Кэш энд Керри, таких как водка Minkoff, виски Charles House, текиле Don Diego, а также безалкогольных сиропах Rioba. Вся продукция, кроме водки, является импортной. Таким образом, находясь в любой стране присутствия МЕТРО Кэш энд Керри, вы можете быть уверены в стабильном качестве потребляемого напитка. Что касается себестоимости, то собственные торговые марки МЕТРО Кэш энд Керри, без сомнения, могут претендовать на звание house brand практически любого заведения сегмента casual dining.

Удачи вам в вашем бизнесе, и не бойтесь экспериментировать!



*Даниэла Бауэр,  
менеджер по развитию  
направления «Кафе/Бары»  
Метро Кэш энд Керри*



## Друзья!

По своему опыту я знаю, что большинство барменов, умеющих создавать новые, интересные и оригинальные вкусовые сочетания, нередко совершенно забывают о простой истине — подавляющая масса посетителей баров и любителей замешать что-нибудь эдакое в домашней обстановке вряд ли сможет понять и оценить их миксологические шедевры. Ведь чтобы почувствовать какую-то особенность, сначала нужно познать обыденность. Неискушенный же человек, попробовавший новаторский коктейль, может испытать, мягко говоря, недоумение... Словом, миксология — это хоть и не чересчур заумная, но все-таки наука, со своими открытиями, постулатами и законами, нарушение которых весьма чревато.

Эта книга — для людей любопытных, с чувствительным вкусом, ищущих разнообразия и не чуждых экспериментов. Я постараюсь в ней рассказать, как не поддаваться общественному мнению и найти в бесконечности миксов что-то свое, неповторимое. Ведь универсального «самого вкусного в мире коктейля» просто не существует.

**Сергей Цыро,**  
президент Барменской ассоциации России

*Автор выражает благодарность  
**Сергею Анатольевичу Степаненко,**  
директору учебного центра Барменской ассоциации России,  
за помощь в подготовке этой книги.*

## СНЕЖОК ДЕТСКИЙ



### Коктейль-сюрприз!

Когда в бокал добавляется жидкость и «снежок» из сахарной ваты тает, вместо него появляется сюрприз — конфетка или ягодка. Обратите внимание — это очень важно — сам коктейль смешивается в отдельной емкости. Перед гостем ставят коктейльную рюмку со «снежком», и он должен видеть, как вы наливаете в нее напиток. Иначе никакой фишки!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Sprite ..... 90 мл  
Сироп Rioba «Зеленое яблоко» .... 10 мл  
Сахарная вата ..... 14 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В смешительном стакане со льдом смешайте Sprite и сироп. Заранее положите в сахарную вату сюрприз для ребенка, сделайте из нее шар в виде снежка и положите в бокал. Сверху аккуратно вылейте коктейль безо льда.



## ЯГОДОГИГАНТ

Теперь любой ребенок может насладиться вкусным, натуральным и освежающим коктейлем, сделанным из сочной арбузной мякоти.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мякоть арбуза .....200 г  
Сироп Rioba «Лимон» .....20 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Арбуз и сироп взбейте с небольшим количеством льда в блендере и вылейте в высокий бокал для коктейля.



## СНЕЖОК ВЗРОСЛЫЙ

 А вот этот «снежок»  
детям давать не сле-  
дует...



### ИНГРЕДИЕНТЫ

«Снежок» из сахарной ваты... по объему бокала  
Водка.....30 мл  
Сок лимонный ..... 10 мл  
Сироп Риоба «Личи» ..... 10 мл  
Содовая..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты смешайте в смеси-  
тельном стакане со льдом. Заранее  
положите в сахарную вату сюрприз,  
сделайте из нее шар в виде снежка и  
положите в бокал безо льда. Сверху  
аккуратно вылейте коктейль безо льда.



## ИКРА ЛАЗУРНОЙ АКУЛЫ



*Сиропы Rioba — более 25 вкусов традиционных барных и кофейных сиропов с насыщенным вкусом и ароматом.*



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Экстракт бурых водорослей ..... 2 г  
Вода без газа ..... 180 мл  
Сироп Rioba Blue Curaçao ..... 20 мл  
Лактат кальция ..... 5 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Экстракт бурых водорослей смешайте с водой без газа и сиропом при помощи миксера (сначала перемешиваем воду и сироп и затем, продолжая мешать, насыпаем экстракт). Дайте настояться несколько часов.
- Лактат кальция размешайте ложечкой в воде.
- В отдельную емкость налейте чистую воду для споласкивания икры.
- Наберите в шприц или пипетку раствор, приготовленный из экстракта бурых водорослей и воды с сиропом. Капайте по капле в раствор воды и лактата кальция.
- Получившуюся икру вынимайте ситом и ополаскивайте в емкости с чистой водой.
- Икру положите в бокал и залейте холодным лимонадом. Чтобы сделать коктейль алкогольным, добавьте в бокал немного светлого спиртного и лимонного сока.

*Икру можно подавать и отдельно. Она может быть желтой, оранжевой, черной, зеленой, синей. Сколько есть цветных сиропов Rioba, столько цветов икры и получится. Особенно впечатляюще выглядит ассорти из разноцветной икры.*



## ЧЕРНИКА ШКОЛЬНАЯ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Черника .....2 ст. л.  
Сироп Rioba «Черная смородина» ....10 мл  
Sprite ..... до края бокала

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернику и сироп взбейте в блендере со льдом до однородной массы и вылейте в высокий стакан для коктейля. Сверху долейте Sprite и аккуратно перемешайте.

 *Еще один детский коктейль. Чем больше черники поступает в организм школьника, тем лучше ему видно доску — такая уж полезная для зрения эта ягода. И если налить ребенку во взрослый бокал красивый коктейль, да еще и трубочку вставить — кто тут устоит?*





#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Черника.....2 ст. л.  
Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba «Лайм».....15 мл

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернику насыпьте в смесительный стакан, добавьте водку и сироп. Тщательно растолките ягоду мадлером\*, добавьте лед и перемешайте барной ложкой. При помощи стрейнера\*\* и сита отфильтруйте коктейль в бокал для подачи.

\* **Мадлер** — инструмент бармена, напоминающий толкушку и предназначенный для получения соков из фруктов и ягод, а также эфирных масел из трав.

\*\* **Стрейнер** — инструмент бармена, предназначенный для отделения льда, кусочков фруктов, ягод и т.п. при переливании коктейля в бокал.



## ТОРПЕДНАЯ АТАКА



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Дыня (торпеда).....50 г  
Ром белый White Diamonds ...30 мл  
Сироп Rioba «Лайм» ..... 15 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер со льдом, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.

Из дыни получают очень вкусные коктейли. В сезон они стоят настолько дешево, что в себестоимости одного коктейля практически незаметны. Одной дыни хватит на десяток человек. Зато вкус и свежесть — не забываемые!



## ДЕТСКАЯ ТОРПЕДА

Отличное сочетание ингредиентов этого коктейля вызывает у детей настоящий восторг!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

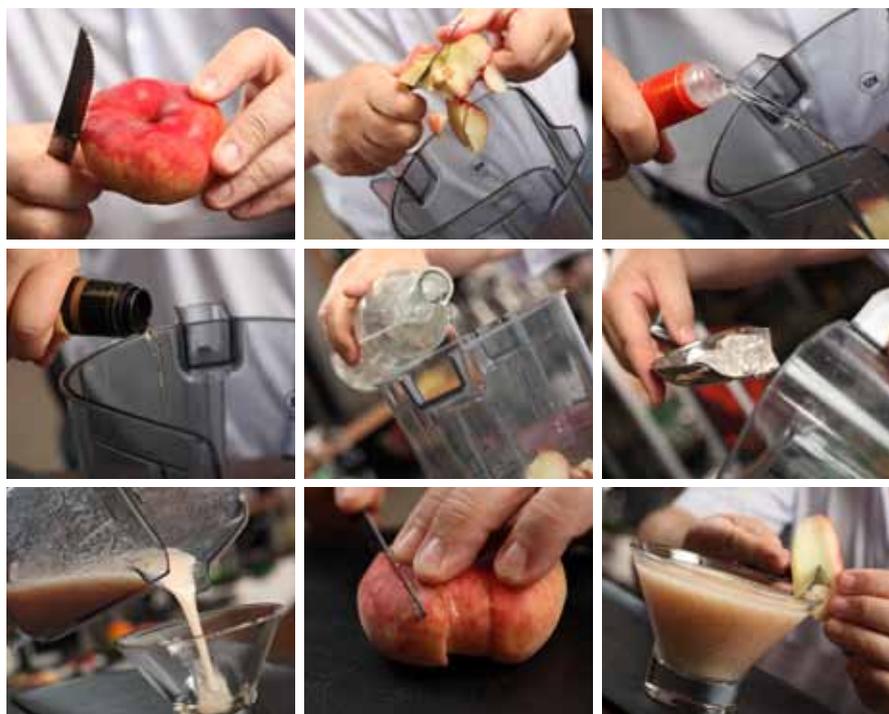
Дыня (торпеда).....50 г  
Клубника.....50 г  
Сироп Rioba «Клубника» .....20 мл  
Апельсин.....1 долька

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, взбейте до однородной массы и вылейте в бокал для коктейля.



## БАРХАНЫ ПЕРСИИ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Персик ..... 1/2 шт.  
Ликер персиковый..... 15 мл  
Граппа ..... 20 мл  
Сок лимонный ..... 15 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер со льдом, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.

 Берем персик, обязательно мягкий и душистый, убираем косточку, и в блендер его! Попробуйте, чтобы потом не было больно за безвкусно прожитые годы...



## Создание по заданию

Любой из существующих коктейлей кто-то однажды придумал. Порой они получаются случайно — вместо одного компонента ошибочно использовался другой, выливаться жалко, бармен попробовал... а что, очень даже неплохо, вполне может получиться популярный коктейль. Надеяться на случай, конечно, можно, но очень часто перед миксологом стоит совершенно конкретная задача по составлению меню, и, значит, нужна система, которая позволит ее решить.

Допустим, бар нацелился на привлечение девушек. Ведь если туда будет постоянно слетаться стайка симпатичных выпивающих особ, за ними подтянутся и состоятельные джентльмены. А что нужно женской части нашей публики? Красивенько, вкусненько, не очень крепенько и не слишком дорого (в начале вечера девушки обычно платят за некоторое количество напитков сами, это потом их добры молодцы будут угощать, тут-то уже и подороже коктейли в ход пойдут).

Итак, перед нами стоит задача — из недорогих компонентов сделать красивый, вкусный, не очень большой по объему коктейль крепостью не более 15%. Сначала определяемся со стеклом. Коктейльная рюмка? Да, вполне подойдет! Изящная, и объем — 120 мл — подходящий.

Теперь красота и вкус... Тут нам понадобится сироп и что-нибудь из фруктов или ягод. Выбираем замороженную клубнику и клубничный сироп. У нас получится напиток розового цвета и вкусный, как обожаемая девушками клубника. Что с алкоголем? Да все просто: добавим водки, совсем немного — 30 мл, и спрячем ее вкус за 10 мл лимонного сока. Выливаем водку, лимонный сок, 10 мл клубничного сиропа в блендер и добавляем клубнику с таким расчетом, чтобы на выходе получилось около 100 мл жидкости. Три клубнички среднего размера будут в самый раз. Ягоды у нас замороженные, поэтому лед можно не добавлять, а к свежей обязательно бы подбросили пару кубиков — холодные напитки, как правило, вкуснее теплых. Теперь перемешиваем все в блендере до однородной консистенции — и коктейль готов. Но подавать его не спешим, сначала обязательно нужно попробовать. Может быть, ягода попала чересчур сладкая, и коктейль получился слишком приторным, тогда нужно уменьшить количество клубничного сиропа. Если, наоборот, вышло слишком кисло, урезаем долю лимонного сока. Крепковато? Наливаем меньше водки.

Ну и, наконец, коктейль должен быть недорогим. Закупочная стоимость всей нашей вкуснотищи при использовании качественных, но не слишком дорогих компонентов — не более 10 рублей. Если вы не очень жадный владелец бара, то, продавая клубничный микс по 100 рублей, будете получать десятикратную прибыль. Хороший бизнес...



**При проработке рецептуры коктейля очень важно все шаги записывать. Тогда через несколько неудачных попыток у вас появится рецептура напитка, полностью сбалансированного по вкусу, который обязательно понравится большинству ваших посетителей.**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



## КОКТЕЙЛИ С ВЫГОДОЙ

Воспользуйтесь эксклюзивными предложениями METRO в категории оптовый алкоголь. Ваши коктейли ничуть не потеряют в своем качестве и вкусовых свойствах и также будут радовать ваших гостей, как коктейли на основе ингредиентов известных брендов. Сэкономить до 15% себестоимости коктейлей или нет?

Выбор за вами!



[www.metro-cc.ru](http://www.metro-cc.ru)  
8-800-700-1077

ДЕЛО В ДОВЕРИИ

**METRO**

## ЮНОСТЬ ПЕРСИИ

Если есть возможность использовать свежавыжатый ананасовый сок, коктейль будет не только невероятно вкусным, но и полезным!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Персик.....1 шт.  
Сироп Rioba «Клубника» .....25 мл  
Сок ананасовый.....200 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер со льдом, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## ТАЕЖНЫЙ

Уверен, многие читатели знают, каков на вкус чай с молодыми смородиновыми листочками. Сказка — единожды отведав, вовек не забудешь! С этим коктейлем то же самое.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Молодые листья смородины.....горсть  
Бренди Chevalier Royal V.S.O.P.....50 мл  
Сок лайма .....20 мл  
Ликер личи .....20 мл  
Вода газированная.....долить

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Листья смородины положите в высокий стакан для коктейля. Налейте бренди, сок лайма и ликер личи. Помните мадлером, добавьте лед и долейте газированную воду. Аккуратно перемешайте.



## КОКОС ПО-НАСТОЯЩЕМУ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Орех кокосовый ..... 1 шт.  
Ром белый White Diamonds ... 25 мл  
Сироп Rioba «Кокос» ..... 15 мл  
Сок лимонный ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Острым тонким ножом, похожим на шило, аккуратно проделайте в орехе два отверстия так, чтобы не вылить из него кокосовое молоко. Влейте через них внутрь ореха все ингредиенты, прижмите пальцами и встряхните несколько раз как в шейкере. Вставьте в отверстия коктейльные трубочки.

 *Кокос — великий орех. Но попробуйте найти в ресторанах России коктейль в кокосе — днем с огнем не сыщешь. Хотя в каждом супермаркете кокосы горой лежат. Загадка! А я их — к радости гостей — использую на ура.*

*Очень важно выбрать правильный орех. Во-первых, внутри должно булькать. Если не слышите — орех высох или сгнил. А во-вторых, его надо понюхать в том месте, где видны три характерные точки. Если пахнет плесенью — орех старый и начал подгнивать.*



## РАФАЭЛЛО

 Невероятно вкусный коктейль, не похожий на другие. Вкус получается насыщенным и по-настоящему кокосовым!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мякоть кокосового ореха..... 100 г  
Сироп Rioba «Кокос» ..... 15 мл  
Сок ананасовый..... 100 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть кокоса и остальные компоненты поместите в блендер со льдом и тщательно взбейте до однородной массы. Используя сито, отцедите коктейль в бокал.



## КОКОНАДИК

 *Вкус натурального кокосового молока, усиленный сиропом, – любители экзотики будут покорены этим коктейлем!*



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Орех кокосовый ..... 1 шт.  
Сироп Rioba «Кокос» ..... 15 мл  
Сок лимонный ..... 10 мл  
Сок ананасовый ..... 50 мл  
Молоко кокосовое (в орехе)

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Острым тонким ножом, похожим на шило, аккуратно проделайте в орехе два отверстия так, чтобы не вылить из него кокосовое молоко. Влейте через них внутрь ореха все ингредиенты, прижмите пальцами и встряхните несколько раз как в шейкере. Вставьте в отверстия коктейльные трубочки.



## МУШМУЛА



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мушмула\* свежая ..... 3 шт.  
Водка Minkoff ..... 30 мл  
Ликер «Зеленое яблоко» ..... 20 мл  
Сироп Rioba Blue Curacao ..... 5 мл  
Сок лайма ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мушмулу очистите от кожицы, отделите от косточки и положите мякоть в блендер. Добавьте водку, ликер, сироп, сок лайма, лед и взбейте до однородной массы. Полученный коктейль вылейте в бокал.

\* **Мушмула** — вечнозеленый субтропический куст семейства розоцветных. Распространена в Грузии, Азербайджане, на Черноморском побережье. Плоды мелкие, шаровидные или грушевидные с сочной кисло-сладкой мякотью, собраны в кисти по 8–12 штук. В них содержатся яблочная кислота, сахар, лимонная кислота, витамин С, пектин, дубильные и ароматические вещества.

Некоторые мои знакомые про мушмулу слышат впервые. Но, представьте себе, этот фрукт продается на рынке каждое лето. Вы поспрашивайте у торговцев с Юга и потом удивите гостей настоящим эксклюзивом!



## НЯМ-НЯМ-ЧИ

Невероятно вкусный  
детский коктейль!  
Не-ре-аль-но!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ягоды личи консервированные...5 шт.  
Сок ананасовый.....150 мл  
Сироп личи из банки.....20 мл  
Сок лимона.....15 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер со льдом, перемешайте до однородной массы и вылейте в бокал для коктейля.



## ЛИЧИТЕЛЬ



*White Diamonds* — классический белый ром, изготовлен по традиционной технологии на Ямайке.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ягоды личи консервированные...3 шт.  
Сок ананасовый.....70 мл  
Ром белый White Diamonds ...30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер со льдом, взбейте и вылейте в бокал для коктейля.

Это коктейль для поклонников экзотических фруктов.





**Sea Lord Echter Übersee** —  
классический темный ром, изготовлен-  
ный по традиционной технологии.

## БАХИТО



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бasilik красный ..... 5 листиков  
Сироп сахарный ..... 10 мл  
Сок лайма ..... 25 мл  
Ром Sea Lord Echter Übersee ... 50 мл  
Вода газированная ..... 50 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Листья красного базилика положите в высокий бо-  
кал для коктейля и немного подавите мадлером.  
Добавьте сахарный сироп и сок лайма. Насыпьте  
до края бокала колотый лед, долейте ром и газир-  
ованную воду. Аккуратно перемешайте.

 Этот коктейль придуман случайно. Был у нас один завсегдатай, который однажды захотел попробовать мохито, но... без мяты. Кто-то парня убедил в том, что мята-де отрицательно влияет на мужские способности. Сделали мы ему на пробу коктейль, в котором мяту заменили базиликом. И что вы думаете — прекрасный результат получился!



## ВЕСЕЛЯЩИЙ ДЕСЕРТ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Желатин..... 1 пакетик  
 Водка Minkoff.....50 мл  
 Сироп Rioba «Клубника»,  
 «Дыня», «Киви» на выбор.....20 мл  
 Сок лимонный ..... 15 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовьте жидкий желатин по рецепту, указанному на его упаковке. В емкость с желатином добавьте все остальные компоненты и тщательно перемешайте ложкой. Вылейте в формочки, поставьте в холодильник и дайте застыть. Перед подачей нарежьте желатин и положите в бокал. Можно комбинировать разные цвета желе и предлагать этот алкогольный десерт в различных вариациях. И, конечно, не забудьте про десертную или чайную ложку!

Несколько лет назад в барменском лексиконе появилось словосочетание «молекулярная миксология». Я сначала заинтересовался, но быстро выяснил — все новое, как обычно, это хорошо забытое... Например, с алкогольным желе, одной из модных сегодня фишек, меня познакомил еще в 1985 году великий в нашей профессии человек, которого я считаю своим учителем, — Алекс Бомонт, вице-президент Международной барменской ассоциации, владелец колледжа барменов в Сиднее. Сам он на тот момент уже лет десять забавлял гостей этим коварным коктейлем. Дело в том, что в составе желе спирт полностью усваивается организмом, поэтому «вытыривают» такие коктейли серьезно. И знающие эту особенность гости просто-таки обожают разыгрывать несведущих приятелей, заказывая им веселящий десерт «на посошок».



## Коктейли: сколько и какие?

До сих пор никто не пересчитал все существующие в мире рецепты. Сам я думаю, что можно предположить лишь вероятное количество комбинаций. Как-то мы со знакомым математиком пустились в расчеты. Допустим, в нашем баре есть сто различных по вкусу компонентов (алкоголь, соки, газированная вода, сиропы, фрукты, ягоды, листья, цветы). Если мы будем придумывать коктейли с двумя компонентами, может получиться 4950 вариантов. Причем все они будут разные, компоненты не встретятся дважды. Если же мы используем пять компонентов в каждом коктейле, количество не повторяющихся комбинаций доходит до 75 287 520. Конечно, 30 000 000 будет невкусными. Еще 30 000 000 — некрасивыми. Но все равно остается так много вариантов, что их не успеешь попробовать и за всю жизнь.

Как же ориентироваться в таких огромных числах? Какой-то единой всеохватывающей системы нет. Существуют многочисленные сборники, содержащие по несколько тысяч коктейлей. Огромное количество рецептов можно найти в интернете. Наконец, есть сборник классических рецептов. Так вот: если умело пользоваться только классикой, можно сделать тысячу разных коктейлей без особой зубрежки.

Допустим, мы берем за основу коктейль «Дайкири» (Daiquiri), традиционно состоящий из рома, лимонного сока и яичного белка. Добавляем свежую клубнику, взбиваем в блендере и получаем очень вкусный коктейль «Клубничный Дайкири». А еще очень хороши на вкус персиковый, дынный, арбузный, малиновый... Сколько вкусных ягод существует в природе, столько вариантов «Дайкири» и получится. То есть никак не меньше тридцати. Вот мы с вами уже и выучили один классический «Дайкири» и еще тридцать со вкусами свежих фруктов. Та же история с «Пино Колада» (Pina Colada), вот и еще тридцать один рецепт в нашу коллекцию.

Теперь чуть сложнее. Очень интересный классический коктейль — «Александр» (Alexander) — состоит из коньяка, темного какао-ликера и сливок. Заменяем в рецептуре коньяк на водку, текилу, джин, виски или любой другой спиртной напиток и каждый раз получаем новый коктейль. Причем примерный его вкус предсказать несложно, ведь мы знаем вкус каждого компонента.

Вот и получается, что если мы выучили хотя бы шестьдесят классических рецептов, то сможем достаточно уверенно приготовить не меньше полутора тысяч коктейлей с разными вкусами.

Однако необходимо знать еще одно правило. Чем больше компонентов в коктейле, тем выше вероятность того, что пить его будет невкусно. Оптимально сочетать от трех до пяти компонентов. А вот чтобы из большого количества вкусов создать совершенно новый, сбалансированный и приятный, нужно очень много экспериментировать с каждым используемым ингредиентом и его объемом. Ведь



ТАБЛИЦА ПЛОТНОСТЕЙ

Название напитка	кг/м³
Джин Bombay Sapphire Виски Dewar's White Label Водка Grey Goose Виски Johnnie Walker Red Label	940
Виски Dewar's 12 Виски Johnnie Walker Black Label	942
Джин 40–43% alc	943
Ром Bacardi Carta Blanca	946
Канадский виски Текила золотая	947
Кальвадос	949
Коньяк Otard VS Бурбон Водка Finlandia	951
Ром Bacardi Oro	952
Pimm's №1	988
Martini Extra Dry	989
Кофе эспрессо	990
Ликер Southern Comfort	994
Вода	996–1000
Содовая вода	1000

Ликер Zwack Unicum	1012
Ликер Goldschlager	1024
Пиво лагер	1025
Ликер V&B	1026
Молоко 3,5%	1029
Ликер Irish Mist	1033
Ликер Cointreau	1039
Coca-Cola	1040
Martini Rose	1042
Апельсиновый сок	1045
Martini Bianco Ликер Mandarine Napoleon	1048
Apricot Brandy Marie Brizard Ликер Malibu	1051
Martini Rosso Ликер Carolan's Irish Cream	1052
Ликер Bailey's Irish Cream	1054
Melon De Kuiper	1060
Ликер Charleston Follies Marie Brizard	1070
Ликер Benedictine Ликер Frangelico	1075
Ликер Glayva Ликер Drambuie Campari Ликер Fraise des Bois Marie Brizard	1080
Ликер Galliano Cherry Brandy Marie Brizard	1084
Ликер Blue Curacao De Kuiper	1087
Ликер Blue Curacao Marie Brizard	1092
Ликер Tia Maria Ликер Peach Craem De Kuiper	1095
Ликер Midori	1110
Ликер Advocaat	1112
Ликер Creme de Fraise Marie Brizard	1115
Сиропы Rives	1125
Ликер Kahlua	1150
Ликер Chocolat Royal Marie Brizard	1160
Ликер Cacao White Marie Brizard	1163
Ликер Creme de Mure Marie Brizard	1180
Сироп Grenadine Rives	1225
Сиропы Monin	1300

нам нужно добиться того, чтобы отдельные вкусы помогали друг другу, а не мешали, а это, поверьте, крайне сложно.

Запомните простую и удобную формулу составления коктейлей:

**база, или основа (любой крепкий спиртной напиток)**  
+  
**ароматизатор (ликеры, сиропы, фрукты, овощи...)**  
+  
**наполнитель (соки, воды, молоко...)**

Отдельно стоит рассказать о слоистых коктейлях, которые очень популярны во всем мире. Несмотря на кажущуюся замысловатость, их может приготовить любой, даже совсем неопытный бармен. Все, что нужно знать для создания разноцветной красоты, — плотность жидкостей.

Но вкусными слоистые коктейли назвать довольно сложно, ведь по сути это простое чередование отдельных напитков. Уж как получится со вкусом, так и пейте. Зато красиво.

Как и в любой науке, в миксологии есть несколько запретов.

Нельзя взбивать в шейкере газированные напитки — жидкость начнет выделять большое количество газа, давление вырастет, крышка откроется, и — ну вы представляете последствия...

Нельзя пользоваться ингредиентами, которые вы сами никогда не пробовали. Например, традиционная ошибка — использование нового лимонного сиропа. Уровень кислотности этого продукта у разных производителей отличается, иногда встречается очень концентрированный сироп. В этом случае его необходимо либо разбавить, либо уменьшить количество в рецептуре. В некоторых барах, где руководители относятся к калькуляции как к священному закону и не прислушиваются к мнению профессиональных барменов, в меню порой появляются коктейли, от которых сводит челюсти, а глаза застилают слезы.

Еще одно нельзя — смешивать молочные ингредиенты с кислыми. Попробуйте, например, смешать Baileys с колой — от одного вида мутить начнет...

**Среди барменов распространена довольно грубая ошибка — использование в одном коктейле нескольких базовых компонентов. Например, водки и джина. Но в чем здесь смысл водки, если джин все равно перебьет ее вкус?**

## СМАЙЛИК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....30 мл  
Банан..... 100 г  
Молоко .....50 мл  
Сироп Rioba Blue Curacao ..... 15 мл  
Сироп Rioba «Кокос» ..... 15 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В блендер с небольшим количеством льда добавьте водку, очищенный банан и молоко. Взбейте до однородной массы. В два отдельных стакана налейте два разных сиропа и получившийся в блендере напиток одинаковым объемом. Перемешайте до цветной однородной массы. Оба компонента одновременно (не торопясь!) вылейте из стаканов с двух сторон в коктейльный бокал так, чтобы получить вертикальные слои.

Обычные слоистые коктейли хоть и эффективны, но, по сути, очень просты — тяжелые жидкости внизу, легкие наверху. Я предлагаю иной вариант — вертикальные слои: два разноцветных компонента соседствуют, но границы друг друга не нарушают. Гости просто замирают, разглядывая...



## ИГРА ИРГОЙ

Без всякого преувеличения могу сказать, что из десяти опрошенных лишь один-два человека слышали об ирге, а уж пробовали ее точно единицы. Между тем ирга чрезвычайно полезна, и наши гости ее воспринимают на ура!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ирга..... 2 ст. л.  
Водка Minkoff..... 30 мл  
Сироп Rioba «Карамель»..... 10 мл  
Сок ананасовый..... 30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## СЛИВА

Мне кажется, сливу в коктейле не предлагают ни в одном из российских баров. Рецепт придуман по стечению обстоятельств — нужно было приготовить фруктовый коктейль, а у нас была только слива. Вот и решили ее использовать, добавив в состав сироп «Маракуйя».



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Слива ..... 1 шт.  
Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba «Маракуйя».....20 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливу очистите от кожицы, удалите косточку и положите мякоть в блендер со льдом. Добавьте водку и сироп. Тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## АРБУЗ ЛИКВИД

Арбуз любим в каждом доме. А арбуз с водкой — новый взгляд на эту огромную ягоду.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мякоть арбуза .....50 г  
Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba «Лимон» ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер со льдом, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## МЭН ГОУ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мякоть манго..... 1/2 шт.  
Водка Minkoff..... 30 мл  
Сироп Rioba «Лимон»..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.

 Манго — экзотический для наших широт фрукт, и на рынке часто встречаются недозрелые плоды, так их проще перевозить. В коктейле лучше использовать спелое манго из Таиланда или Индии.



## МАНГИЯ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Клубника ..... 1 ягода  
Мякоть манго ..... 1/2 шт.  
Сироп Rioba «Лимон» ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть манго взбейте в блендере с сиропом и вылейте в бокал для коктейля. Украсьте клубникой и кусочком манго.

 Манго имеет продолговатую форму, внутри плода находится плоская косточка. Разрежьте манго «по экватору» ножом, возьмитесь руками за разные части и вращающими движениями в противоположном направлении разделите плод на две части. На половинке без косточки сделайте со стороны мякоти несколько надрезов вдоль и поперек. Выверните манго наизнанку – так срезать мякоть будет гораздо удобнее.



## ОХУРМИТЕЛЬ

 Зимой я использую «Охурмитель» как коктейль дня чаще других. Себестоимость очень низкая, у конкурентов его нет, вкус бесподобный. Словом, и прибыль хорошая, и на рынке уникальное предложение...



*Обязательно выбирайте ту хурму, которая не вяжет!*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Хурма ..... 1/2 шт.  
Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba «Лимон».....20 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хурму без косточек нарежьте, положите в блендер, добавьте остальные компоненты и немного льда. Тщательно взбейте и вылейте в бокал.



## ПЕРЕЗАГРУЗКА МИКРОЭЛЕМЕНТНАЯ

 Хурма — на редкость полезный фрукт. Сезон самой вкусной хурмы приходится на зимние месяцы, а потому обязательно предлагайте этот коктейль детям — на утренники, праздники, в каникулы.



Если вы купили хурму, которая вяжет, положите ее вместе с бананом в пакет и поместите в холодильник — вяжущие свойства исчезнут.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Хурма ..... 1 шт.  
Сироп сахарный ..... 20 мл  
Сок апельсиновый ..... 30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## ЛИСТОПАД (РОЗОВЫЙ)



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Лепестки роз .....20–30 шт.  
Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba «Лайм» .....10 мл  
Ликер личи .....30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лепестки роз положите в блендер, влейте водку, сироп и ликер, добавьте лед. Все компоненты взбейте до однородной массы и вылейте в бокал для коктейля.

 Уникальный коктейль — и выглядит превосходно, и вкус неповторимый. Если приготовите, обещаю — гости увидят его впервые.



## АМБРОЗИЯ ДРУИДОВ

 *Аромат у лесной земляники волшебный. Ее сезон короткий, поэтому обязательно нужно успеть напиться амброзии друидов на год вперед.*



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....50 мл  
Сироп Rioba «Клубника» .....20 мл  
Земляника лесная свежая .....50 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## НЕКТАР ЛЕСНЫХ ПОЛЯНОК

 Витамины, минералы и прочие необходимые растущему организму вещества присутствуют в землянике в огромном количестве. И жевать не надо — р-р-раз, и выпил быстренько... Готовьте детям эту вкуснотищу, и пусть они будут здоровы!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Земляника лесная свежая ..... 50 г  
Молоко ..... 50 мл  
Сироп Rioba «Клубника» ..... 15 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## КАЛИНА



Ягоды калины обладают уникальным вкусом и ароматом, содержат огромное количество полезных для человека веществ.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Текила Don Diego Silver .....50 мл  
Сок апельсиновый.....30 мл  
Калина свежая.....100 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер со льдом, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля через сито, чтобы отделить коктейль от косточек калины.



## РЯБИНА



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Рябина свежая..... 100 мл  
Бренди Chevalier Royal V.S.O.P...50 мл  
Сироп Rioba «Лимон»..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рябину, бренди и сироп поместите в смесительный стакан и тщательно помните мадлером. Полученную массу перелейте в шейкер со льдом и хорошо встряхните. При помощи стрейнера и сита отфильтруйте коктейль от мякоти в бокал для подачи.

 *Рябина растет везде, витаминов и других полезных веществ — в избытке. А как удобно хранить — висит себе на ветке, сорвал, замесил, выпил...*



## ЖИМОЛОСТЬ

 Жимолость — первая ягода, которая созревает у меня в саду. С нее каждую весну и начинается период садовых коктейлей.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

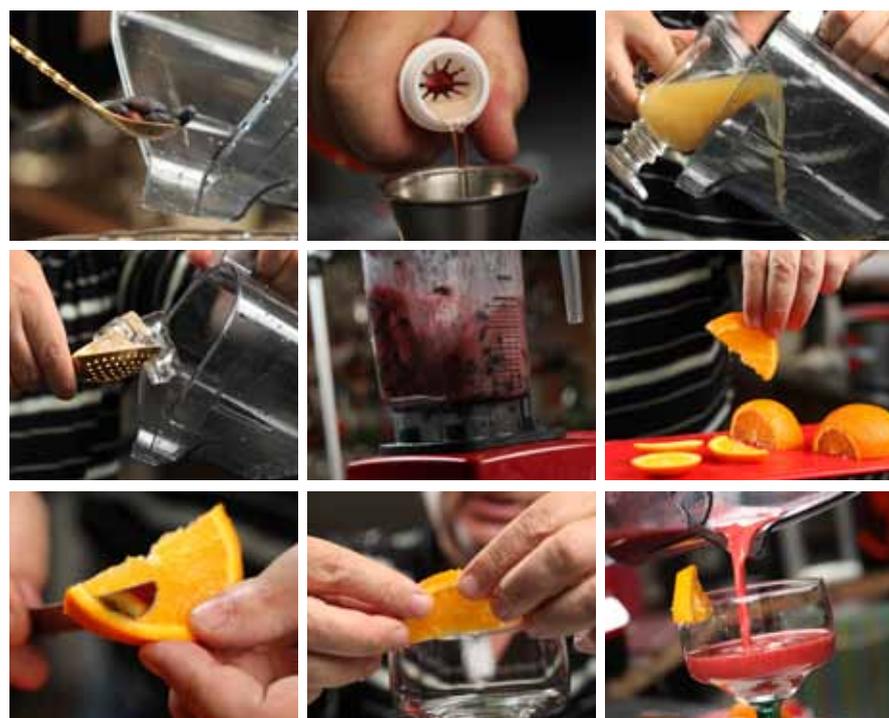
Жимолость свежая.....2 ст. л.  
Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba «Лимон».....20 мл  
Сок апельсиновый.....50 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В блендер насыпьте ягоды жимолости, добавьте водку, сироп, апельсиновый сок и немного льда. Хорошо взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## ЖИМОЛОДОСТЬ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сок ананасовый..... 150 мл  
Сироп Rioba «Лайм»..... 20 мл  
Жимолость свежая..... 2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.

 Очень необычный и полезный коктейль. Жимолость содержит массу витаминов и целебных веществ, например, ей нет равных среди ягод по содержанию магния.



## ИНЖИР



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Инжир свежий ..... 1 шт.  
Виски The Charles House ..... 30 мл  
Сироп Rioba «Лимон» ..... 10 мл  
Вода содовая ..... 30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инжир порежьте, положите в бокал для смешивания и добавьте остальные компоненты. Тщательно растолките инжир мадлером. Полученную массу перелейте в шейкер со льдом и хорошо встряхните. При помощи стрейнера и сита отфильтруйте коктейль от мякоти в бокал для подачи.

Многим нашим гостям свежий инжир совершенно неизвестен. У меня в школе барменов половина учеников видят его впервые в жизни. Так что если и для вас этот фрукт — открытие, знакомьтесь скорее...



## Выбор вкуса

Существует мнение, что в коктейлях необходимо использовать самые дорогие компоненты. Вроде бы под словом «дорогие» подразумевается высочайшее качество. Что ж, если напиток предназначен для молекулярных экспериментов в модном заведении, где собираются олигархи, почему бы и нет. Но если нужно получить прибыль в обычном баре, это, конечно, сущий бред и, кстати, традиционная ошибка российских рестораторов. Средняя цена коктейлей в московских барах поражает знаменитостей мировой барменской индустрии. Цена обычного, ничем не примечательного напитка в заштатном кабаке нашей столицы может быть выше стоимости этого же коктейля в пятизвездочном отеле Парижа, Лондона или Нью-Йорка. Хотя сервис, качество рабочей силы, интерьер, уровень посетителей и многие другие критерии, которые обычно влияют на порядок цен, что называется, ниже плинтуса.

Основная причина таких чудесных несоответствий — отсутствие в России спиртного местного производства. Только не надо говорить, что у нас полки в супермаркетах ломятся от бутылок с российскими этикетками. Да, появилось много русской водки и настоек. Но выбрать что-нибудь отечественное для приготовления большей части мирового коктейльного ассортимента по-прежнему невозможно. Наши производители алкоголя привыкли продавать водку вагонами, зачем им возиться с целой линейкой необходимых в каждом баре напитков? Это ведь намного сложнее с точки зрения производства, регистрации и, особенно, продвижения товара. Полочки в барах уже заняты зарубежными производителями, которые за многие десятилетия наострились грамотно сотрудничать с барной индустрией и создавать на рынке моду на свою продукцию. А ведь все затраты иностранного владельца спиртзавода заложены в стоимость бутылочки — и дорогая развито-капиталистическая рабочая сила, и таможня, и огромные маркетинговые затраты, и налоги. Если же, соблюдая технологию изготовления, произвести, допустим, Triple Sec (апельсиновый ликер крепостью 40%) в России, то многих затрат можно будет избежать. В итоге владелец бара получит товар сопоставимого качества, но кардинально дешевле, а отечественный — ту же прибыль, что и его зарубежный коллега. Впрочем, к моей меркантильной радости некоторые группы напитков уже начали производиться на просторах нашей необъятной. Сегодня очень недорого можно приобрести классный джин, ром, некоторые ликеры. Главное, что мы должны сделать, — оценить качество этого товара. Оно должно быть аналогично качеству продукции мировых лидеров. В разговорах с технологами некоторых российских заводов после



дегустации какого-нибудь всемирного бренда часто звучат такие слова: «Ой, подумаешь, да мы еще вкуснее сделаем». А вот этого не надо! Не нужно вкуснее, нужно, чтобы одинаково. И если качество действительно идентично, начинаются настоящие экономические чудеса.

Давайте разберемся, как определить качество напитка. Я уверен, что читатель многократно слышал, да и сам участвовал в спорах о том, какой виски (водка, джин, текила, вермут...) лучше. Мнений не счесть, и убедить человека трудно. Тем более что превосходными характеристиками популярных брендов пеэстрит огромное количество глянца, и, когда потребитель видит знакомую этикетку, он уже готов выделить ее среди остальных. Получается: известное — лучшее. Самый эффективный способ избавиться от влияния навязчивого маркетинга — слепая сравнительная дегустация. Среди рестораторов, приезжающих к нам на обучение, я провожу такие мероприятия почти каждую неделю. Большинство из этих людей — профессионалы ресторанного бизнеса, попробовавшие на своем веку много различного спиртного. И почти у всех в каждой группе напитков есть какой-то любимый бренд, который он считает лучшим по качеству. Чаще всего это дорогой напиток, на «раскрутку» которого потрачены огромные деньги. Так вот, после проведения нашей дегустации практически у всех рестораторов наступает шок. Они начинают понимать, сколько денег ими было выброшено на ветер.

Слепая сравнительная дегустация основана на принципе, что для определения вкуса необходимо использовать только нервные окончания, находящиеся во рту. Глаза, уши, нос, кончики пальцев, сердце и душа в этом процессе участия не принимают. В маленькие пластиковые стопочки, пронумерованные фломастером, наливаются алкогольные жидкости одной группы. Например, джин. Допустим, у нас есть пятеро дегустаторов, которым нужно выбрать лучший напиток из девяти брендов — как известных, так и практически безымянных. Им раздаются таблички с девятью пронумерованными колонками и ручки. Лучший, по мнению каждого дегустатора, джин получает максимально возможные 10 баллов, худший — 0. Остальные распределяются в этом промежутке. Далее оценки всех дегустаторов суммируются и подводятся итоги. Например, джин под №2 собрал 5 баллов (меньше всех), №4 — 20 (средний показатель), а №7 — 35 (лучший). Выявляем победителя, выносим пронумерованные бутылки, и... происходит чудо! Практически каждый раз!

Обязательно попробуйте сами...

## ЧЕРЕМУХА



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сок яблочный .....50 мл  
Ром темный Sea Lord Echter Übersee .....50 мл  
Варенье черемуховое.....2 ст. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблочный сок, ром и варенье из черемухи поместите в блендер со льдом и взбейте до однородной консистенции. При помощи сита отфильтруйте коктейль в бокал для подачи.

 Еще одна ягода, которой заросло полстраны. Никто ее в барах не использует, а ведь вкус у черемухи такой, что запоминается сразу и навсегда.



## МАЛИНОВКА



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Малина..... 1 ст. л.

Сок ананасовый..... 150 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Малину насыпьте в блендер и добавьте сок. Положите немного льда и взбейте все компоненты до однородной консистенции.

При помощи сита отфильтруйте коктейль в бокал для подачи.

 Все знают, что малина помогает от простуды. Но это для зимы. А что же с ней делать летом и осенью? Да в блендер ее, а потом в бокал!



## МАЛИНА МЯТНАЯ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мята.....1 веточка  
Малина.....1 ст. л.  
Водка Minkoff.....30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Листья мяты и малину положите в шейкер и хорошо помните мадлером. Добавьте водку и лед. Тщательно встряхните и при помощи стрейнера и сита отфильтруйте коктейль в бокал для подачи.



*Лучший способ разнообразить вкус водки — сделать настойку. Например, на основе малины и мяты. Попробуйте — не пожалеете!*



## ПЕРСИК КОНСЕРВАТОР



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Персик консервированный ... 1/2 шт.  
Водка Minkoff ..... 30 мл  
Сироп Rioba «Лимон» ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## АБРИКОС КОНСЕРВАТОР



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Абрикос консервированный.....1 шт.  
Водка Minkoff ..... 30 мл  
Сироп Rioba «Лимон» ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.

Эти два коктейля — суть одно и то же, только с разным вкусом. Главный принцип приготовления коктейлей данной группы, надеюсь, понятен, а остальное уже дело вашей фантазии.



## ОБЛЕПИТЕЛЬ

 Как часто бывает в нашем деле, этот напиток получился случайно. В жаркий летний день скотч нужно было разбавить чем-то холодным, а в холодильнике ничего, кроме облепихового сока, не нашлось. находка многим понравилась.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Виски Johnnie Walker Black Label .... 50 мл  
Сок облепиховый..... 100 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бокал для виски наполните на 2/3 льдом. Налейте виски, облепиховый сок и перемешайте.



## ОБЛЕХИТ

 Про облепиху и ее полезные для здоровья свойства легенды ходят. Так что прикоснитесь к легенде...



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ром светлый Sea Lord Echter Übersee...50 мл  
Облепиха свежая.....200 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в блендер с небольшим количеством льда, тщательно взбейте и вылейте в бокал для коктейля.



## БРАТСТВО ОГНЯ

 У этого коктейля есть фишка: если в готовый микс брызнуть через огонь «эфир» из цедры, появляется пламя. Ну и чуть-чуть аромата добавляется. На гостей это всегда производит впечатление.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....25 мл  
Сок клюквенный.....25 мл  
Сок лимонный ..... 15 мл  
Ликер апельсиновый 40%..... 15 мл  
Цедра апельсина.... по необходимости

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Водку, соки и апельсиновый ликер тщательно встряхните в шейкере со льдом и налейте в бокал для подачи. Отрежьте апельсиновую цедру и через огонь зажигалки брызните эфирными маслами на коктейль.



## ЖИДКИЙ ПОЛДНИК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Виноград киш-миш.....50 г  
 Банан .....50 г  
 Орех грецкий.....50 г  
 Сок ананасовый ..... 100 мл

## ЖИДКИЙ ЗАВТРАК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Орех бразильский.....50 г  
 Малина .....1 ст. л.  
 Орех кедровый.....50 г  
 Сок ананасовый ..... 100 мл

## ЖИДКИЙ ОБЕД



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Семечки тыквенные.....1 ст. л.  
 Семечки подсолнечника .....1 ст. л.  
 Персик свежий..... 1/2 шт.  
 Сок ананасовый ..... 100 мл

## ЖИДКИЙ УЖИН



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Банан ..... 1/3 шт.  
 Орех кедровый.....50 г  
 Ликер личи..... 25 мл  
 Молоко..... 50 мл



Эти несколько коктейлей — очень необычных и интересных — можно легко сделать в баре или дома с помощью погружного блендера. Впервые с таким способом я познакомился лет десять назад в одном из баров в Сингапуре. Есть там такой квартал Кларк Квей, состоящий сплошь из ресторанчиков и прочих подобных заведений — ни одного одинакового. Так вот — в этом баре все очень интересно и по-особенному организовано. Подходишь к стойке, тебе дают стакан и показывают, где брать компоненты для коктейля. Что-то вроде шведского стола из фруктов, ягод, орехов, листьев. Бармен объясняет, что и для чего полезно. Какие-то ингредиенты помогут похудеть, другие, наоборот, набрать мышечную массу. Что-то заряжает энергией, другое расслабляет... Накладываешь себе в стакан все, что душа попросит, иходишь к бармену. Он спрашивает, добавлять ли алкоголь, выясняет, с каким соком замешать... И прямо в этом же стакане погружным блендером разбивает все собранные компоненты в коктейль. Как мне рассказал владелец, место это очень популярно. Вечером гости приходят дегустировать разные необычные сочетания, а днем заглядывают поклонники оздоровительных диет и те, у кого нет времени на долгие перекусы. Вместо того чтобы все эти полезные продукты есть, они их пьют. Удобно, вкусно и быстро.

## РАДУГА



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сироп Rioba «Клубника» .....5 мл  
Сок яблочный .....80 мл  
Сироп Rioba «Карамель» .....5 мл  
Вода содовая .....30 мл  
Сироп Rioba Blue Curacao .....5 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Клубничный сироп налейте в высокий бокал для шампанского и добавьте лед. На лед аккуратно долейте по ложечке яблочный сок, перемешанный с карамельным сиропом. Содовую воду перемешайте в отдельном стакане с сиропом Blue Curacao и по ложечке налейте в бокал третьим слоем.



Этот коктейль очень нравится девушкам: красивый, а главное – действительно вкусный...



## НОВЫЙ РУССКИЙ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сироп Rioba «Клубника» .....5 мл  
 Sprite .....80 мл  
 Ликер Blue Curacao .....10 мл  
 Ликер сливочный .....10 мл  
 Водка Minkoff.....20 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Клубничный сироп налейте в бокал для шампанского. Добавьте Sprite и ликер Blue Curacao. Сливочный ликер и водку перемешайте в отдельном стакане и аккуратно вторым слоем вылейте в бокал.

Главную хитрость создания в высоком бокале разноцветных слоев нам всем рассказывали на уроках физики: помните про плотность, Архимеда и удельный вес? Принцип прост — низ утяжеляешь, верх облегчаешь. Итак, первым наливаем цветной сироп (много не нужно, иначе будет слишком сладко). Добавляем лед, а затем сок, оставив место до края бокала для третьего цвета. А теперь маленький нюанс. У нас есть много разноцветных сиропов и ликеров, которыми можно украсить верхний слой, но они тяжелые, а значит, пойдут ко дну. Чтобы решить эту проблему, разбавляем тяжелый цветной сироп самым легким прозрачным компонентом. Если нужно сделать верхний слой крепким, то водкой, если же слой безалкогольный, то содовой.



## СВЕТОФОР



 Коктейль для автолюбителей. Погрузил трубочку на дно, допил до красного слоя — все, за руль нельзя, заказывай такси...

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер мятный.....5 мл  
Сок апельсиновый.....80 мл  
Ликер апельсиновый.....10 мл  
Сироп Rioba «Клубника» .....10 мл  
Водка Minkoff.....10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мятный ликер налейте в высокий бокал для шампанского и добавьте лед. Аккуратно влейте апельсиновый сок, а затем в него — апельсиновый ликер. Клубничный сироп и водку смешайте в отдельном стакане и налейте по ложечке в коктейль верхним слоем.



## Самые вкусные коктейли

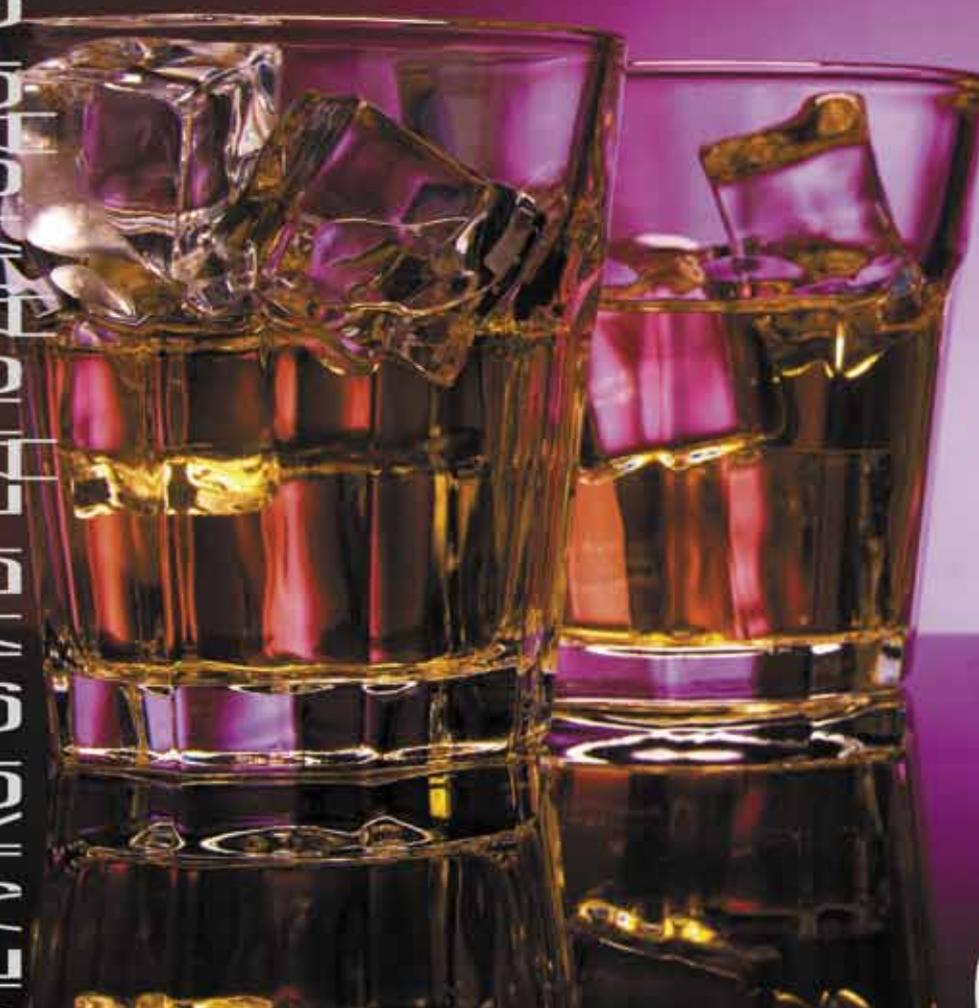
Могу ответственно заявить: самого вкусного в мире коктейля еще не создали. Поэтому у любого миксолога есть шанс прославиться на всю планету. И если какая-то новая волшебная рецептура взорвет ощущения рецепторов у посетителей какого-то бара, то через месяц — спасибо интернету — новинку будут пить на всех континентах. Но не спешите грезить о мировой славе, есть тут одна проблема — вкусы у людей о-о-очень разные. Например, на основании статистики вкусов коктейлей, побеждавших на серьезных международных конкурсах, выяснилось, что чаще других побеждал банановый вкус. Удивительно, мне он совсем не нравится. Так уж это устроено: кто-то клубнику любит, кто-то в рот не берет, один обожает хурму, другой терпеть не может. Поэтому всегда нужно учитывать такую особенность человечества и предлагать в баре коктейли разного вкуса. Причем, если вам не нравится, например, дыня, вы не имеете права лишить гостей этого вкуса. Если только у вас бар не для самого себя, любимого.

Но давайте посмотрим на вкус с точки зрения бизнеса и определим популярные коктейли с самой низкой себестоимостью. По моему мнению и опыту, наиболее вкусные коктейли — сезонные миксы. В природе всегда есть что-то самое спелое и самое дешевое на данный момент. Поговорите с профессиональными торговцами фруктов, выясните, что сейчас самое спелое, самое дешевое и есть в больших количествах. Подключите фантазию, поработайте с рецептурой и держите в меню коктейли до тех пор, пока закупочная цена на продукт устраивает. Сезон заканчивается, а цена растет? Так ведь уже что-то другое поспело в садах и на грядках. И так круглый год, главное — приноровиться к быстрой калькуляции, проработке рецептов и обучению персонала.

Почему я считаю коктейли из сезонных фруктов и ягод самыми вкусными? Очень просто. Мы ведь используем в рецептурах сиропы или ликеры, а ведь их в основном-то и делают из тех же фруктов и ягод. Так почему бы не взять исходный продукт, когда это явно полезнее и гораздо дешевле? Например, некоторые коктейли, собранные в этой книге, приготовлены из ягод, выросших в моем собственном саду, где уж точно все натуральное, безопасное и вкусное.



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



## КОКТЕЙЛИ С ВЫГОДОЙ

Воспользуйтесь эксклюзивными предложениями METRO в категории оптовый алкоголь. Ваши коктейли ничуть не потеряют в своем качестве и вкусовых свойствах и также будут радовать ваших гостей, как коктейли на основе ингредиентов известных брендов. Сэкономить **до 15%** себестоимости коктейлей или нет?

Выбор за вами!



[www.metro-cc.ru](http://www.metro-cc.ru)  
8-800-700-1077

ДЕЛО В ДОВЕРИИ

**METRO**

## ФАКЕЛ ПРОМЕТЕЯ

Так никто и нигде не делает. А зря — выглядит интересно, да и вкус у граппы становится немного иным.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Граппа .....50 мл  
Леденец сахарный.....1 шт.  
Корица молотая .....1 щепотка

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Граппу налейте в стопку и подожгите! Сверху на огонь положите леденец и подождите, пока он начнет плавиться и стекать карамелью в граппу. Посыпьте корицей. Перед подачей края бокала охладите льдом.



## «НИКОЛАШКА» ПО-ВОДОЧНОМУ

Четверть века назад в круизе я познакомился с русским эмигрантом, бывшим белогвардейцем. Лет ему было далеко за 80, а выглядел он орлом. На вопрос, как он сохранил здоровье, тот ответил, что пьет водку каждый день, но по чуть-чуть, «по-правильному». Он называл такую подачу «Николашкой» и говорил, что из-за такой именно подачи водки царь-батюшка страну и «пролимонил».



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....50 мл  
Лимон .....1 долька  
Кофе молотый ..... 1/3 ч. л.  
Сахар..... 1/3 ч. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Охлажденную водку налейте в рюмку. Отрежьте дольку лимона. Посыпьте одну половину дольки молотым кофе, а другую — сахаром.



## «НИКОЛАШКА» ПО ПИКУЛЮ

Как оказалось, «Николашка» с водкой — все же неправильный «Николашка». Читая один из романов Пикуля, наткнулся на главу, где описывается реальный исторический факт — Николай II выпивает коньяк с долькой лимона, посыпанной сахаром и кофе. Оказывается, это был его любимый напиток!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бренди Chevalier Royal V.S.O.P. ...50 мл  
Лимон ..... 1 долька  
Сахар ..... 1/3 ч. л.  
Кофе молотый ..... 1/3 ч. л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бренди налейте в рюмку. Отрежьте дольку лимона и посыпьте одну половину дольки сахаром, а другую — молотым кофе.

## НАЧАЛЬНИК ЧУКОТКИ

На Чукотке много льда и мало товаров народного потребления. Стопки изо льда — идеальное решение. И разобьются, так не жалко...



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....50 мл  
Ледяной стакан.....1 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Используя специальные силиконовые формочки для льда, сделайте ледяную стопку и налейте в нее водку.



## ВОДКА ЧПОК

Сейчас редко кто вспоминает такую подачу. А когда-то этим способом русские мужики быстро довели себя до веселого состояния. Этот пенящийся коктейль нужно выпить залпом!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....50 мл  
Пиво светлое ..... 100 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В широкий стакан налейте водку, затем добавьте пиво. Накройте салфеткой или картонной подставкой под бокал и встряхните.



## ЗА УДАЧНУЮ ПУТИНУ

 Мечта многих — водка и икра на закуску! Некоторых очень трудно остановить после первой.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff..... 1/2 стопки  
Икра красная ..... 1/2 стопки  
Сок лимонный ..... 5 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В рюмку для водки положите красную икру, долейте водки, а сверху — лимонный сок.



## ПО-ПОХОДНОМУ

Когда я в первый раз даю гостям попробовать водку в стакане из огурца, они, как правило, повизгивают от радости — это ж сразу и выпивка, и закуска. Очень часто, прожевав огурец, спрашивают: а можно ли в малосольном? Можно! Главное, чтобы он не протекал...



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Стакан из огурца ..... 1 шт.  
Водка.....50 мл  
Сок лимонный ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из свежего огурца сделайте бочонок величиной со стопку. Чайной или кофейной ложкой выньте из него мякоть, сделав стаканчик. Налейте внутрь лимонный сок и охлажденную водку. По желанию этот коктейль можно посыпать солью и черным молотым перцем.



## НОСТАЛЬГИЯ



*Minkoff* — классическая водка с мягким вкусом.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....50 мл  
Хлеб черный .....1 кусочек  
Сало .....1 кусочек  
Килька..... 1 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В рюмку налейте охлажденную водку. Из черного хлеба, сала и кильки сделайте маленький бутерброд.



Это специальная подача для тех мужчин, которые скучают по советским временам и молодой здоровой печени...



## АБСЕНТ ДО СЛЕЗ



Самая удобная из известных мне подач спиртного для того, чтобы подшутить над любящим крепко выпить приятелем. Сначала нужно ему сообщить, что коктейль этот такой забористый, что он, выпив его, обязательно пустит слезу. Вот на сто процентов. Задетое самолюбие обычно заставляет мужчину идти на подвиг. Конечно, он будет себя настраивать, ведь опыт опытом, но все равно страшновато, а вы его еще сильнее запугайте. Итак, наливаете в стопку абсент, сытете перец, капаете соус Tabasco. Обязательно еще раз заостряете внимание на том, как ужасно пробирает этот «замес»... Теперь главное. До начала этого мероприятия вы должны приготовить небольшой помидорчик — надрезать его аккуратно (так, чтобы потом разрез был незаметен), вынуть все внутренности и заполнить тем же самым коктейлем. И как только ваш приятель махнет обжигающую стопку, тут же услужливо протяните ему помидорчик. Дружище, раскусив его, непременно поперхнется, закашляется, слезу пустит... У меня в «Фишка-баре» стало традицией угощать этим «двойным ударом» впервые у нас оказавшихся приятелей постоянных гостей. Что-то вроде прописки.



Абсент — горькая настойка, приготовленная на основе полыни. Содержание спирта — от 70 до 86%.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Абсент Xenta .....50 мл  
Соус Tabasco..... 10 капель  
Перец черный молотый...2 щепотки  
Помидор небольшой ..... 1 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В рюмку налейте 25 мл абсента, добавьте 5 капель соуса Tabasco и хорошо поперчите. У помидорчика выньте мякоть, слегка надрезав шляпку. Внутри налейте еще 25 мл абсент, добавьте еще 5 капель соуса Tabasco и так же хорошо поперчите. Закройте помидорчик. Предложите выпить абсент из рюмки и закусить помидором.



## Особенности национального потребления

В коллективном бессознательном нашего народа живет стереотип, что мы — самая пьющая в мире нация. Но попробуйте посоревноваться с представителями других государств на каком-нибудь молодежном круизе, где собираются люди от 18 до 35 лет, в количестве выпитого. Не уверен, что вам удастся перепить ирландцев, голландцев, австралийцев или канадцев...

На самом деле, россияне сильно проигрывают многим нациям в среднем объеме потребления алкоголя в день. Просто мы с ними совершенно по-разному относимся к спиртному. Иностранцу, например, не нужно хватать бутылку сразу, как только он ее увидел. В том же Duty Free он покупает спиртное просто потому, что там дешевле. Наши же соотечественники, как только взгляд падает на интересную этикетку, сразу решают — надо брать, ну чтобы в самолете было нескучно.

Из собственных наблюдений знаю: средний австралиец может выпить литр виски за день. Но так, потихоньку, для веселости. Для нас же обычай — выпить тот же литр за один вечер. И потом два дня никакого веселья, сплошные страдания.

На отдыхе люди, не знавшие советского дефицита и убогого ассортимента, обмениваются мнениями о вчерашнем дне, рассказывая, как хорошо отдохнули, с кем танцевали, с кем в боулинг играли, в каких барах что нового пробовали. Наши же соотечественники вспоминают о том, кто сколько выпил и что после этого было. Словом, для иностранцев алкоголь — веселье, для нас — схватка с зеленым змием не на жизнь, а на смерть. Ведь, потребляя алкоголь по-русски, ударными (по печени) темпами, мы не даем организму возможности его переработать, отсюда и тяжкие последствия. Но такая уж у нас привычка. Русскому человеку просто противно смотреть, как европейцы выпивают стопку водки мелкими глоточками, за десять подходов...

Что уж говорить о нашей коктейльной культуре... Тут мы пока в большинстве своем вообще полные профаны. Например, закажет наш бизнесмен вечером на встрече с иностранными партнерами «Кровавую Мэри» (Bloody Mary), а те решат, что «русский опять вчера накидался» и сейчас поправляет самочувствие. Ведь коктейль «Кровавая Мэри» — один из лучших в мире похмельяторов, и это аксиома, известная во всем цивилизованном мире.

А вы с ней знакомы?..



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



## КОКТЕЙЛИ С ВЫГОДОЙ

Воспользуйтесь эксклюзивными предложениями METRO в категории оптовый алкоголь. Ваши коктейли ничуть не потеряют в своем качестве и вкусовых свойствах и также будут радовать ваших гостей, как коктейли на основе ингредиентов известных брендов. Сэкономить до 15% себестоимости коктейлей или нет?

Выбор за вами!



[www.metro-cc.ru](http://www.metro-cc.ru)  
8-800-700-1077

ДЕЛО В ДОВЕРИИ

METRO

## ВРАТА АЛЬЯНСА

Если читатель видел снимки скопления галактик, сделанные телескопом Хаббл, то согласится: сходство с этим коктейлем очень большое. Внутри прозрачных жидкостей взвешиваются и переплетаются цветные разводы, причем их расположение в стакане каждый раз уникально. Рекомендую готовить этот напиток так, чтобы гости могли наблюдать за волшебным процессом. Делается коктейль достаточно долго, поэтому вводить его в меню бара с большой проходимостью нерентабельно.



*Advocaat — кремообразный яичный ликер ярко-желтого цвета.*

*В состав входят желтки, сахар и бренди. Содержание спирта — 15%.*

*Blue Curacao — ликер голубого цвета. В состав входят экстракт апельсина, мускатный орех, гвоздика и корица. Содержание спирта — 30%.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер какао светлый.....20 мл  
Ликер апельсиновый 40%.....20 мл  
Текила Don Diego Silver.....20 мл  
Сироп Rioba «Гренадин» ....2 капли  
Ликер Blue Curacao .....5 капель  
Соус красный Tabasco.....2 капли  
Ликер Advocaat .....5 капель

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При помощи барной ложки налейте в рюмку слоями ликер какао, апельсиновый ликер и текилу. Капните сироп «Гренадин», затем ликер Blue Curacao. Добавьте красный соус Tabasco. Аккуратно капните по разным краям рюмки ликер Advocaat.



## Б-52



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер кофейный ..... 1/3 стопки  
Ликер апельсиновый 40% ...1/3 стопки  
Ликер Irish Cream ..... 1/3 стопки

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В шот или стопку один за другим налейте все компоненты и подожгите верхний слой.

**Irish Cream** — так называют ликеры, которые готовят из ирландского виски, сливок, меда, пряностей. Содержание спирта — 15–25%.

В этом коктейле очень важна последовательность. Первым всегда наливается плотный кофейный ликер. А дальше возможны варианты. Если на него налить *Irish Cream*, а затем аккуратно, по барменской ложке, апельсиновый ликер, получится три ровных слоя. Если же *Irish Cream* лить в последнюю очередь, то на темной земле (кофейный ликер) в прозрачное небо (апельсиновый ликер) взорвется взрыв (*Irish Cream*).



## К.Г.Б.



Компоненты этого коктейля по вкусу напоминают знаменитый Б-52. Вот только поджигать К.Г.Б. побаиваются...



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер Kahlúa..... 1/3 стопки  
Ликер Baileys..... 1/3 стопки  
Ликер Grand Marnier..... 1/3 стопки

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В рюмку или стопку при помощи барной ложки налейте слоями ликеры Kahlúa, потом Baileys и сверху Grand Marnier.

**Kahlúa** — мексиканский кофейный ликер. В состав входят экстракт кофе, карамель и ваниль. Содержание спирта — 20%.

**Grand Marnier** — апельсиновый ликер, в состав которого входит коньяк. Содержание спирта — 40%.

**Baileys** — ирландский сливочный ликер, в состав которого входит ирландский виски. Содержание спирта — 17%.



## СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ

 Медики говорят, что сильнее всего человек пьянеет, когда в напиток много градусов и много пузырьков. В данном случае все необходимое присутствует.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Орех кедровый молотый .....1 ч.л.  
Водка Minkoff.....25 мл  
Шампанское ..... 125 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На бокале шампанского сделайте ободок из молотых кедровых орехов. Налейте водку и шампанское.



## КИР

Один из самых старых, простых и до сих пор популярных коктейлей.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Вино сухое белое.....90 мл

Ликер Creme de Cassis..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Охлажденное белое сухое вино и ликер налейте в бокал и аккуратно перемешайте.



## КИР РОЯЛЬ

 *То же самое, что и Кир, только по-королевски, то есть с шампанским.*



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер Creme de Cassis.....10 мл  
Шампанское брют .....90 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ликер и охлажденный брют налейте в высокий бокал для шампанского и аккуратно перемешайте.



## КИР-РИЛ

На этом примере понятно, как на базе великого классического коктейля сделать целую группу вкусных и необычных напитков. Добавляете в шампанское или белое вино любой понравившийся ликер — и готово!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Шампанское брют .....90 мл  
Ликер личи .....20 мл  
Ягода личи ..... 1 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ликер и охлажденный брют налейте в бокал для шампанского. Аккуратно положите ягоду личи.



## «РЕЗАНОЕ» ПИВО

 Гости часто просят: сделайте какой-нибудь коктейль с пивом. Один из самых простых вариантов — «резаное» пиво. Кроме пива, в нем ничего нет, но вкусы у слоев разные, и выглядит напиток интересно.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Пиво темное плотное .....250 мл

Пиво светлое .....250 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кружку для пива налейте по стенке темное пиво, затем аккуратно по стенке — светлое.



## ШАНДИ

 Во всем мире это один из любимейших напитков девушек, посещающих клубы. Вроде бы и пиво, но сла-а-аденькое...



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Пиво светлое .....250 мл  
Sprite .....250 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В пивной бокал со льдом налейте Sprite и аккуратно долейте светлым пивом.



## Подача

Это один из главных факторов создания в баре классной атмосферы и организации высоких продаж. Иногда даже неважно, что вы предлагаете, главное — как. Самый простой вариант. Льете любой крепкий алкоголь в необычную посуду, выключаете свет, поджигаете, сверху высыпаете щепотку молотого мускатного ореха, корицы, сахарной пудры — и вот вам небольшой фейерверк. Обычно после такого огненного шоу к стойке выстраивается очередь. А наливать в такой фейерверк можно все, что обычным способом по той или иной причине не продается. И подобных способов множество, просто включите фантазию.

Конечно, если у вас бар высокого уровня, гости приходят туда во фраках и вечерних платьях, чересчур сумасшедшие подачи нужно исключить. Они для баров, где публика хочет оторваться. Да и бармены для такого шоу-бизнеса должны быть специально обучены, они ведь работают одновременно и продюсерами, и организаторами, и ведущими, и участниками. А таких очень мало, наша страна по-прежнему уверенно держит первое место в мире по среднему уровню угрюмости персонала. Мой же девиз звучит так: «Угрюмых — вон из-за стойки, им дорога в стойло!».



# ТОЛЬКО для ИЗБРАННЫХ\*

**Одна бутылка или тысячи** — для нас это

**не принципиально.** Вы в любом

случае получите **особые условия** и **сервис.**

Конечно, **если Вы — избранный.**

Если Вы тот, **для кого**

**продавать алкоголь — это бизнес.**

Станьте клиентом отдела «**Оптовый алкоголь**» METRO\* и Вы сможете по достоинству оценить наш широчайший ассортимент, профессиональные цены, специальные акции, европейский уровень сервиса и индивидуальность обслуживания.

С раннего утра и до позднего вечера.

\* Услуга доступна только для профессиональных клиентов METRO, обладающих лицензией на продажу алкогольной продукции.

## ГЛУБИННАЯ БОМБА

Если хочется пива по-веселее, это как раз тот самый вариант. Только пить такой коктейль нужно быстро, иначе «уйдет подводная лодка от мины». А когда пьешь быстро, рюмка обязательно по зубам стукнет. Вот вам и неожиданный повод для веселья!



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сироп Rioba «Гренадин» ... 1/3 стопки  
Ликер Blue Curacao ..... 1/3 стопки  
Водка Minkoff..... 1/3 стопки  
Пиво светлое ..... 150 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кружку налейте светлое пиво. В рюмке приготовьте слоистый коктейль, наливая в него последовательно слоями сироп «Гренадин», ликер Blue Curacao и водку. Опустите рюмку с коктейлем в бокал с пивом и, когда оно начнет пениться, тут же предложите выпить все залпом.



## РАКЕТНОЕ ТОПЛИВО (ONLY FOR UFO)



Это «топливо» относится к той же группе коктейлей, что и уже ставший популярным в России «Лонг Айленд Айс Ти» (Long Island Iced Tea). Его главная задача — помочь гостю быстро «накидаться». Рецепт классического «Лонг Айленда» вы найдете в конце книги. А «Ракетное топливо» я сделал специально для того, чтобы продемонстрировать, как из одного рецепта популярного коктейля можно сделать другой вариант. Еще раз повторюсь: цель покупки таких миксов гостями — достижение продвинутого уровня опьянения в сжатые сроки. Но так, чтобы пить было не противно, а алкоголь особо не чувствовался. Для этого наливаем в бокал много разного крепкого алкоголя (впрочем, это для видимости, а на самом деле можно только один, самый сильный по вкусу, например, джин, который все равно «забьет» и водку, и виски, и коньяк). Чтобы спрятать обжигающую и не всем приятную крепость, добавляем кислинку — подойдут лимон, лайм, бергамот... Для цвета и отвлекающего вкуса наливаем мятный ликер (если добавить много сладкого ликера, напиток будет приторным). В результате у нас получился зелененький, чуть кисленький, освежающий, без ощущения большой крепости коктейль, способный быстро и друга развеселить, и девушку раскрепостить.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....50 мл  
Абсент Xenta .....30 мл  
Ром Sea Lord Jamaica.....30 мл  
Коньяк Delaitre VS .....30 мл  
Ликер мятный.....30 мл  
Сок лимонный .....30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Высокий бокал для коктейля наполните льдом, налейте все компоненты и перемешайте.



**Delaitre VS** — классический коньяк, изготовленный из выдержанных спиртов, минимальный возраст которых составляет 2 года.



## УЛЕТ



*Как только начинается это коллективное творчество, вечеринка сразу перестает быть томной...*



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba «Лимон».....30 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы подать этот коктейль, вам понадобятся два помощника. Они берут человека, который будет его пить, за руки, тот прогибается и кладет голову на барную стойку затылком вниз так, чтобы рот был немного ниже глаз. Одновременно влейте в него водку и сироп и тут же дайте команду помощникам, чтобы они резко подняли «улетчика» со стойки за руки. Напиток очень быстро проскочит внутрь!



## СИФОН



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....50 мл  
Ликер Blue Curacao .....25 мл  
Сок лимонный .....20 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В сифон налейте компоненты со льдом и газификуйте. Вылейте газированный коктейль в бокал для подачи.

 Газированные спиртные напитки и пить вкуснее (пузырьки раздражают рецепторы, и те лучше реагируют на вкус), и веселят они сильнее. Но не всегда в коктейле можно использовать готовую газировку. Выход простой: заливаем готовый коктейль в сифон, несколько секунд – и чудо готово! Да и пенка красивая получается...



## ВЕЗУВИЙ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff.....30 мл  
Сироп Rioba Blue Curacao ..... 15 мл  
Сок лимонный ..... 15 мл  
Sprite ..... долить до края бокала  
Сухой лед.....2 кусочка  
Апельсин.....1 кружок

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты влейте в бокал для воды на ножке. Кружок апельсина проткните трубочкой, чтобы получить импровизированную крышку. Содержимое бокала перемешайте и добавьте пару кусочков сухого льда. Накройте коктейль крышечкой из апельсина с трубочкой.

**Внимание! Очень важно, чтобы гость не глотал из стакана, иначе кусочки сухого льда могут попасть в рот и обморозить слизистую.**

Один из самых впечатляющих способов продажи. Представьте — бар полон гостей, полумрак, музыка, неоновый свет, и через зал идет официантка с коктейлем, из которого струится белый дым. Заказывать начинают через одного...



## ГАРРИ ПОТТЕР

Знаменитый волшебник должен потреблять волшебные жидкости только волшебным способом. То есть все должно шипеть и дымиться. Попробуйте, может быть, и вы кого-то околдуете...



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сироп Rioba «Зеленый банан» ...25 мл  
Sprite ..... долить до края бокала  
Сухой лед.....2 кусочка  
Апельсин.....1 кружок

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты влейте в бокал для воды на ножке. Кружок апельсина проткните трубочкой, чтобы получить импровизированную крышку. Содержимое бокала перемешайте и добавьте пару кусочков сухого льда. Накройте коктейль крышечкой из апельсина с трубочкой.

**Внимание! Очень важно, чтобы гость не глотал из стакана, иначе кусочки сухого льда могут попасть в рот и обморозить слизистую.**



## ФЕЙЕРВЕРК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сок апельсиновый.....50 мл  
Ликер Blue Curacao .....50 мл  
Абсент Хента .....50 мл  
Корица молотая .....1 щепотка

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В коктейльный бокал налейте абсент. В две стопочки налейте отдельно ликер и сок. Подожгите абсент и посыпьте горящий напиток корицей. Начинайте медленно выливать из двух стопок ликер и сок в горящий бокал, предложив гостю одновременно с этим пить коктейль через трубочку.

Обычно при заказе этого коктейля я включаю в баре свет. Внимание всех гостей буквально приковывается к фейерверку, и потом из желающих прикоснуться к огненному чуду выстраивается очередь.



## ВУЛКАН



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сок апельсиновый.....50 мл  
Самбука.....50 мл  
Ликер апельсиновый 40%.....50 мл  
Корица молотая .....1 щепотка

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В бокал «Маргарита» налейте сок и добавьте кубик льда. Поставьте в него вверх дном бокал для виски, на него — рюмку и налейте в нее до краев крепкий апельсиновый ликер.

В заранее подготовленный бокал для бренди налейте 25 мл самбуки и столько же — по краям бокала «Маргарита».

Подожгите апельсиновый ликер в рюмке и самбуку в бокале для бренди.

Очень аккуратно вылейте горящую самбуку на рюмку, в которой горит ликер. Горящую конструкцию посыпьте корицей.

Коктейль пьется через коктейльную трубочку в следующей последовательности: сначала рюмка, стоящая сверху, затем — с бортиков бокала «Маргарита», а когда убирается стакан для виски, допивается охлажденный сок на дне бокала.

Совершенно сумасшедший способ вызвать ажиотаж на любой вечеринке. Даже прохожие останавливаются и заглядывают в окна. Огонь все-таки потрясающая тема, главное — не забывать о пожарной безопасности...



## КОФЕ ПО-ЦАРСКИ

 *Культура потребления кофе в России заметно выросла. Но все равно в баре кофе без водки... как-то скучно. То ли дело — по-царски! Я таким кофе уже лет тридцать гостей удивляю.*



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Кофе американо ..... 150 мл  
Водка Minkoff ..... 50 мл  
Корица молотая ..... 1 щепотка

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В чашку с кофе американо налейте по барной ложке отдельным слоем водку. Подожгите и посыпьте молотой корицей.



## БАЙКЕР-БРЕНДИ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бренди Chevalier Royal V.S.O.P..... 50 мл  
Напиток «Байкал».....долить до края бокала

## БАЙКЕР-ТЕКИЛА



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Текила Don Diego Silver .....50 мл  
Напиток «Байкал»..... долить до края бокала

## БАЙКЕР-СКОТЧ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Виски The Charles House ..... 50 мл  
Напиток «Байкал».....долить до края бокала

## БЕТА-ДЖИН



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Джин Lion Heart.....50 мл  
Напиток Bitter Lemon.....долить до края бокала

## ВОДКАТОНИК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff .....50 мл  
Тоник .....долить до края бокала

Эта группа коктейлей — фаворит во всех барах мира. Например, больше всего *Vaileys* продается в роксе со льдом и молоком, бренди — с драй джинджер элем, виски — с лимонадом, водки — с тоником или лимонным сквошем, текилы — с апельсиновым соком. Словом, большое разнообразие... Я предлагаю вам пофантазировать на эту тему.

## АПЕЛЬТОНИК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер апельсиновый..... 50 мл  
Тоник.....долить до края бокала

## РЕВЕНЬТОНИК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер «Ревень»..... 50 мл  
Тоник..... долить до края бокала

## КОКОТОНИК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ликер кокосовый.....50 мл  
Тоник.....долить до края бокала

## БРЕНДИ ДРАЙ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бренди Chevalier Royal 5\* ..... 50 мл  
Лимонад имбирный...долить до края бокала

## СКОТЧ&ДРАЙ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Виски The Charles House..... 50 мл  
Лимонад имбирный...долить до края бокала

## МОРГАТОНИК ПРЯНЫЙ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ром Captain Morgan Spiced.....50 мл  
Тоник .....100 мл  
Лайм.....1 долька



*Chevalier Royal 5-летней выдержки*  
— классический французский бренди  
золотисто-янтарного цвета.

## ЭКСТРАВОДКАГОН

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff ..... 50 мл  
Напиток «Тархун»...долить до края бокала

## БОЛЬШОЙ РУССКИЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Джин Lion Heart ..... 50 мл  
Напиток «Тархун»...долить до края бокала

## ЭКСТРАТЕКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Текила Don Diego Gold..... 50 мл  
Напиток «Тархун»...долить до края бокала

## ЭКСТРАБРЕНДИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Бренди Chevalier Royal 5\* ..... 50 мл  
Напиток «Тархун»...долить до края бокала



## ИДЕАЛЬНЫЙ ВИСКИ + ИДЕАЛЬНЫЙ ЛЕД



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Виски Johnnie Walker Gold Label Reserve.....50 мл

Вода очищенная

 Главная цель такой подачи — раскрыть душу великого скотча, не мешая ей разными примесями. Хороший виски не пьют с колой, иначе дорогой алкоголь был куплен зря. Самые серьезные ценители виски стараются не добавлять в него даже лед. Ведь если вода для его приготовления использовалась не очень чистая, то появятся посторонние запахи — хлора, железа, фенола...

В то же время известно, что виски со льдом лучше открывает свой аромат и вкус. Как же быть? Я предлагаю очень удобный способ — в тот рокс, из которого вы планируете наслаждаться великолепным виски, залейте идеально чистую, прошедшую обратный осмос воду, в которой, кроме H<sub>2</sub>O, ничего нет (количество определите сами, главное, чтобы для виски место осталось). стакан заверните в пищевую пленку, чтобы в лед не впитались посторонние запахи, и поставьте в морозильник. Появилось желание выпить виски, просто налейте его поверх льда. Ничего лучше я пока не встречал.

# КАЖДЫЙ ВЕЧЕР — РОСКОШНЫЙ ВЕЧЕР.

Уполномоченный импортер продукции под товарным знаком в России — ЗАО «Дистрибьюшн», © 2012. Употребление алкоголя требует меры и ответственности. Узнай больше на [dtkid.com](http://dtkid.com). Реклама.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## Модно? Ну и ладно...

Мода... Этот великий обман и в то же время удивительный двигатель потребления заставляет пить ведрами то, что человек вовсе и не любит. Скажем, последние несколько лет в России традиционно-национально-обязательным является «Мохито» (Mojito). Да, это действительно легендарный коктейль. Но создан он был для того, чтобы охладить человека в летнюю жару. А в наших краях он и зимой неплохо продается. Это уже чуть ли не национальная традиция — зайти с морозцу в бар и махануть освежающего микса. Но попробуйте предложить вместо «Мохито» мятный ликер. Наверняка получите в ответ: да ну вы что, это ж гадость какая-то противная. Получается, гость мятный вкус не любит, но в голове что-то щелкает, и «Мохито» у него хорош даже в стужу.

У меня в баре сохранился чек, в котором пробито 33 «Мохито». Дело было ранней весной, на улице еще совсем нежарко. Людей за столиком сидело всего четверо. И, вдумайтесь, тридцать три «Мохито»!

Или абсент. Ну ведь он невкусный совсем, правда? Но люди пьют, и много. Потому что модно! Сделаю оговорку: я ни в коем случае не против абсента. Наоборот, он иногда очень даже по делу наливается. Просто нужно понимать, в каком месте, в какое время, с кем, каким образом и что пить. А для этого нужно знать и помнить вкусы напитков и результат их воздействия на организм.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

## КОКТЕЙЛИ С ВЫГОДОЙ

Воспользуйтесь эксклюзивными предложениями METRO в категории оптовый алкоголь. Ваши коктейли ничуть не потеряют в своем качестве и вкусовых свойствах и также будут радовать ваших гостей, как коктейли на основе ингредиентов известных брендов.

Сэкономить **до 15%** себестоимости коктейлей или нет?

Выбор за вами!

[www.metro-cc.ru](http://www.metro-cc.ru)  
8-800-700-1077



ДЕЛО В ДОВЕРИИ

**METRO**

## ПИНА КОЛАДА НА ДВОИХ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Ананас ..... 1 шт.  
Ром белый White Diamonds ...50 мл  
Сок ананасовый ..... 100 мл  
Молоко кокосовое ..... 10 мл

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты взбейте в шейкере со льдом и вместе с ним налейте в ананас.



Один из самых знаменитых коктейлей. Рецепт-тура внесена в список классических коктейлей Международной барменской ассоциации. Кажется бы, как можно его сделать неправильно? Оказывается, можно! Зайдите в ближайший бар и посмотрите коктейльную карту. Могу поспорить: в рецептуре будут числиться кокосовый ликер и молоко. Такой «Пина Колада» не встретишь больше нигде в мире! Представьте себе удивление иностранного гостя со стажем посещения великих мировых баров — заказывает освежающий коктейль, а ему приносят сладкий молочный микс, да еще и не в том бокале. И спорить с барменом бессмысленно — так готовят по всей стране. Среди отечественных потребителей уже сложилась устоявшаяся привычка потреблять именно такую «Пина Коладу», поэтому сведущим барменам приходится указывать в меню две позиции: «Пина Колада классическая» и «Пина Колада по-русски».

Я догадываюсь, как появился русский вариант. В СССР такого коктейля не существовало, а после падения железного занавеса бывшие буфетчики, заделавшись барменами, купили книжечки с рецептами на английском языке, в отсутствие опыта толком не разобрались и начали ставить домашние эксперименты. Встречается, например, в рецептуре словосочетание *sosoput milk*. Что делать? Кокосового молока пока нигде не купить. А вот кокосовый ликер достать уже можно, не говоря уж о молоке. Вот вам и «коконат милк». Так и повелось с тех пор...

А еще на примере этого коктейля я хотел показать, как можно использовать разные фрукты, овощи, орехи, стволы деревьев, рога, листья и т.п. в качестве посуды. Коктейль в ананасе, кокосе... Выглядит такая красота рублей на 300, а закупочная цена того же кокоса — около 40. Стоимость остальных жидких компонентов и украшений еще рублей 30. Четырехкратная наценка, хороший бизнес может получаться.



## КАПИРИНЯ



*Кашаса Don Diego — классический бразильский ром «кашаса», изготовленный по традиционной технологии в Бразилии.*



*Латинской Америки без капирины не бывает, у настоящего мачо в руке всегда есть бокал с этим напитком.*



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Кашаса Don Diego.....50 мл  
Сироп Rioba «Лимон».....20 мл  
Лайм.....1/2 шт.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты поместите в бокал для подачи и разомните мадлером.





*Lion Heart* — классический джин, изготовленный по традиционной технологии в Германии.

## ИМБИРЬ ДЖИН



Вкус можжевельника, кислинка лимона и имбирный привкус делают этот напиток очень интересным.



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Джин Lion Heart.....50 мл  
Сироп Rioba «Лимон».....20 мл  
Корень имбиря .....50 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты разомните мадлером в стакане и перелейте в шейкер со льдом. Встряхните и при помощи стренера отфильтруйте в бокал.



## БЛАДИ ПЕРЧИК



### ИНГРЕДИЕНТЫ

стакан из болгарского перца.....1 шт.  
 сок томатный.....90 мл  
 водка Minkoff.....45 мл  
 сок лимонный .....15 мл  
 соус Worcestershire .....5 капель  
 соус красный Tabasco.....по вкусу  
 соль, перец.....по вкусу



Если томатный сок смешать с водкой, это не только помогает повышению качества общения, но и увеличивает потребление томатного сока в баре. Согласитесь, сок без водки пить скучновато. «Кровавую Мэри» можно сделать еще интереснее и вкуснее, добавив в нее соусы — красный Tabasco и Worcestershire, а также соль и перец. Это, кстати, классическая рецептура, зарегистрированная Международной барменской ассоциацией. Некоторые бармены добавляют в него лимонный сок и стебель сельдерея, что, несомненно, только улучшает результат. Считается, что этот коктейль — один из лучших «похмеляторов». Вокруг способа приготовления идет много споров. В шейкере, блендере, прямо в стакане, сначала специи и водка, а «кровь» свежих помидоров уже потом или все-таки наоборот... Да ерунда все это! Многочисленные собственные экспериментальные дегустации показали, что, кроме Tabasco и сока, ничего не чувствуется. Даже водка — едва-едва. Есть еще несколько рецептов, общим компонентом которых является томатный сок со специями. Например, Bloody Maria. Водка заменяется текилой — уже вроде как по-мексикански. Или Virgin Mary. То есть Мария, до которой еще не дотянулись мужские руки. Это просто сок и специи без спиртного. Есть еще старинный советский напиток, который логично называть «Блади Маша». Томатный сок (лучше с теми же специями) наливают до половины стопки, а затем аккуратно, не торопясь, по ложечке ее, родную, беленькую. Выпивается, естественно, по-русски — залпом. Вроде бы та же водка, но пить уже как-то поинтереснее. В барах всего мира есть одна закономерность. Коктейли, состоящие из основы (алкоголь) и наполнителя (безалкогольные ингредиенты), посетители, желающие сэкономить, заказывают компонентами и смешивают сами. Допустим, Bloody Mary стоит 200 рублей. Стопка водки — 50. Стакан томатного сока — 30. Соль, перец наверняка есть на столе. Ну и черт с ними, со специями, зато дешевле. То же самое и с коктейлями «Отвертка» (водка + апельсиновый сок), «Куба Либра» (ром + кола), «Соленый Пес» (водка + грейпфрутовый сок)...

Владельцы баров стараются решить эту проблему с помощью эстетических приемов — всяческих ухищрений с украшением напитка, использованием красивых бокалов и т.д. Как вы воспользуетесь этой информацией, зависит от того, с какой стороны стойки находитесь.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты налейте в болгарский перец и перемешайте.



## МАРГАРИТА КЛАССИЧЕСКАЯ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Текила Don Diego Silver ..... 50 мл  
Ликер апельсиновый 40%..... 50 мл  
Сок лимона..... 50 мл  
Соль .....по ободку

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты налейте в шейкер, встряхните и при помощи стрейнера отфильтруйте в бокал, украшенный по ободку солью.

## МАРГАРИТА КЛАССИЧЕСКАЯ С БЕЛКОМ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Текила Don Diego Silver ..... 30 мл  
Ликер апельсиновый 40%..... 30 мл  
Сок лимона..... 30 мл  
Белок яйца в порошке ..... 1/2 ч. л.  
Соль .....по ободку

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты налейте в шейкер, встряхните и при помощи стрейнера отфильтруйте в бокал, украшенный по ободку солью.

## МАРГАРИТА ФРОЗЕН



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Текила Don Diego Silver ..... 50 мл  
Ликер апельсиновый 40%..... 50 мл  
Сок лимона..... 50 мл  
Крошенный лед

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все компоненты налейте в блендер со льдом. Не фильтруя, вылейте в бокал. Добавьте крошенный лед.



Мargarita... Прекрасное женское имя. Название цветка. Слух ласкает... Берем текилу, апельсиновый ликер, лимонный сок, яичный белок, заливаем все в шейкер, украшаем бокал солью по ободку, и — вот он, готов, самый великий в мире аперитив, от которого просыпается тело, пробуждается аппетит и хочется съесть половину блюд из меню... В мире много дорогих ресторанов, где столик можно занять только по предварительному заказу. Когда гость туда приходит, его в зал сразу не пускают. Усаживают на мягкие диванчики в баре, мол, подождите немного, мы проверим, готов ли столик, и... приносят бесплатную «Маргариту». Казалось бы, зачем? Ее же потом продать можно... А дело в том, что после нескольких глотков кисло-солено-апельсиново-текильного микса человек делает заказ гораздо, существенно, космически более внушительный. Так что смысл угощать имеется! Но есть одно условие: «Маргарита» должна быть правильной, такой, как я описал выше. А какая неправильная? Самый распространенный в российских ресторанах вариант, когда в меню указана «Маргарита» (а раз рядом ничего не написано, значит, классическая), а вам приносят ее с горкой крошеного льда. Выпивая перед обедом этот неожиданный привет от Деда Мороза, забываешь про аппетит — зубы и переносицу ломит от холодного. Ведь вам принесли вариант «Фрозен», замороженную «Маргариту», которая предполагает заказ горячего чая, чтобы согреться и куда-нибудь в теплое местечко переместиться. Какое уж тут посидеть подольше, поесть побольше... Другой пример, извините за выражение, идиотизма, когда «Маргариту» делают с клубничным сиропом, но в меню об этом умалчивают. И тогда вместо аперитива получаешь дижестив. Тут та же история — аппетит исчезает, гость уходит. Еще наша национальная особенность — обязательно засовывать в любой коктейль трубочку. Это просто фрейдизм какой-то! Я однажды видел, как в баре сидят здоровые мужики и через трубочки посасывают... пиво. Сначала подумал, что они специально так «прикалываются», но местные бармены объяснили, что через трубочки пить — круто, а через край пьют только лохи. В случае с классической «Маргаритой» трубочка тоже вызывает у меня смех. Бокал должен быть украшен по краю солью, и коктейль нужно пить, прикасаясь к ней губами. Вот такая редкая особенность этого напитка. Но почти все «знатоки» в нашей стране о соли даже не вспоминают. И, наконец, коснемся такого важного компонента классической «Маргариты», как яичный белок. Свежие яйца — один из самых неудобных продуктов для использования в ресторане. Следуя указаниям санэпидстанции, необходимо оборудовать для них отдельную мойку. Но если в ресторане это сделать не так сложно, то в баре — весьма затруднительно. Скажем честно: разбивать свежие яйца прямо за стойкой бара действительно очень опасно. Не дай бог заразить гостя! Проблем потом не оберешься. А потому в российских барах практически невозможно потребить настоящую «Маргариту» — с белой пенкой, матового, светящегося изнутри цвета... Но было бы желание, а решение отыщется! Я, например, нашел — сухой белок, продукт удобный, да еще и с длительным сроком хранения. Но как мне сказали в компании, его поставяющей, пока этот чудесный порошок покупает только наш «Фишка-бар». Остальные, пользуясь темнотой гостей, обходятся без дополнительной суеты...

## МАРТИНИ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Джин Lion Heart ..... 50 мл  
Вермут сухой..... 20 мл  
Оливка ..... 1 шт.

## ГИБСОН



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Джин Lion Heart ..... 50 мл  
Вермут сухой..... 20 мл  
Луковичка маринованная..... 1 шт.

## ВОДКА МАРТИНИ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Водка Minkoff ..... 50 мл  
Вермут сухой..... 20 мл



Самый знаменитый, великий классический коктейль. Джеймс Бонд — «смешивать, но не взбалтывать». Во всем мире это джин и немного вермута, причем любой марки, а обязательно именно Martini. Но мы, как всегда, идем своим путем. Закажете в баре вермут — не всегда и не сразу поймут, а вот если спросите Martini, наверняка предложат всю линейку. Мартини в России уже не просто вермут, а бренд брендов. В странах, где барменская культура насчитывает столетия, есть такая игра: гость заказывает «вери, вери, вери драй мартини», бармен берет бутылку сухого вермута, не открывая ее, обводит вокруг своего инвентаря, показывая таким образом, что он крут и все понимает, и наливает в коктейльный бокал со льдом охлажденный джин. Все! Вермутом даже не пахнет. Просто там, в этих странах, знают, что название коктейля произошло от имени Мартинес, а вовсе не от уважаемого бренда. У нас же в стране такая игра не получается. При заказе «вери, вери, вери драй мартини» российские бармены просто берут сухой Martini и наливают в коктейльный бокал со льдом. И ведь не поспоришь — на бутылке-то красуется слово Dry. Значит, суше не бывает. Но это еще не все о легендарном коктейле! Существуют также «Свит мартини» (со сладким вермутом), «Перфект мартини» (правильный, совершенный) и даже «Грязный мартини» (в напиток добавляется жидкость от консервированных оливок). Украшением коктейля может служить оливка (некоторые любители-мартинисты могут до хрипоты спорить о том, какие оливки лучше — с косточками или без), цедра лимона, в общем, кому что нравится. Но, если вы бросите в коктейль маринованную луковичку, напиток будет называться «Гибсон». Чудно! А главное, ценители, которые давно потребляют все это многообразие, действительно на вкус отличают одно от другого...

## ОФИЦИАЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ МЕЖДУНАРОДНОЙ БАРМЕНСКОЙ АССОЦИАЦИИ

 Этот список коктейлей утвержден в 2011 году президентами Национальных ассоциаций барменов на съезде в Варшаве, приуроченном к 60-летию Международной барменской ассоциации. В течение долгих лет «главные бармены» мира собирали и группировали рецепты и способы приготовления самых популярных коктейлей. Читатели этой книги первыми в России получают возможность ознакомиться с новыми мировыми стандартами.

### НЕЗАБЫВАЕМЫЕ

#### Александр (Alexander)

Категория: коктейль на весь день

Коньяк.....30 мл  
Ликер Creme de cacao .....30 мл  
Сливки .....30 мл  
Орех молотый .....по вкусу

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал. Посыпать молотым орехом.

#### Американо (Americano)

Категория: аперитив

Campari .....30 мл  
Вермут красный .....30 мл  
Вода содовая .....долить

Все компоненты налить в стакан олд фэшн со льдом и перемешать. Украсить половинкой дольки лимона.

#### Лицо ангела (Angel Face)

Категория: коктейль на весь день

Джин .....30 мл  
Ликер абрикосовый .....30 мл  
Кальвадос .....30 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Авиация (Aviation)

Категория: коктейль на весь день

Джин .....45 мл  
Ликер Maraschino .....15 мл  
Сок лимонный .....15 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Бакарди (Bacardi)

Категория: аперитив

Ром белый Bacardi .....45 мл  
Сок лайма .....20 мл  
Гренадин .....10 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Между простынями

(Between The Sheets)

Категория: коктейль на весь день

Ром белый .....30 мл  
Коньяк .....30 мл  
Ликер Triple Sec .....30 мл  
Сок лимонный .....20 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Казино (Casino)

Категория: коктейль на весь день

Джин .....40 мл  
Ликер Maraschino .....10 мл  
Orange bitters .....10 мл  
Сок лимонный .....10 мл  
Цедра лимона .....по желанию  
Вишня коктейльная .....1 ягода

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал. Украсить кусочком лимонной цедры и коктейльной вишенкой.

#### Клевер клуб (Clover Club)

Категория: коктейль на весь день

Джин .....45 мл  
Сироп малиновый .....15 мл  
Сок лимонный .....15 мл  
Белок яйца .....10 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Дайкири (Daiquiri)

Категория: аперитив

Ром белый .....45 мл  
Сок лайма .....25 мл  
Сироп сахарный .....15 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Дерби (Derby)

Категория: коктейль на весь день

Джин .....60 мл  
Биттер персиковый .....2 капли  
Мята .....2 листочка

Все компоненты перемешать в смешительном стакане со льдом. Отцедить в

коккейльный бокал. Украсить веточкой мяты.

#### Сухой мартини (Dry Martini)

Категория: аперитив

Джин .....60 мл  
Вермут сухой .....10 мл

Все компоненты перемешать в смешительном стакане со льдом. Отцедить в коктейльный бокал. Выжать в коктейль кусочек цедры лимона или украсить оливкой.

#### Джин физ (Gin Fizz)

Категория: лонгдринк

Джин .....45 мл  
Сок лимонный .....30 мл  
Сироп сахарный .....10 мл  
Вода содовая .....80 мл

Все компоненты, кроме содовой, взбить в шейкере. Вылить в хайболл со льдом. Долить содовой. Украсить кусочком лимона.

#### Джон Коллинз (John Collins)

Категория: лонгдринк

Джин .....45 мл  
Сок лимонный .....30 мл  
Сироп сахарный .....15 мл  
Вода содовая .....60 мл  
Лимон .....1 кусочек  
Вишня коктейльная .....1 ягода  
Настойка

Angostura bitter .....1 капля

Все компоненты вылить в хайболл со льдом и размешать. Украсить кусочком лимона и вишенкой. Добавить каплю Angostura bitter.

#### Манхэттен (Manhattan)

Категория: аперитив

Виски ржаной .....50 мл  
Вермут красный .....20 мл  
Настойка Angostura bitter .....1 капля  
Вишня коктейльная .....1 ягода

Все компоненты перемешать в смешительном стакане со льдом. Отцедить в коктейльный бокал. Украсить коктейльной вишенкой.

#### Мэри Пикфорд (Mary Pickford)

Категория: коктейль на весь день

Ром белый .....60 мл  
Ликер Maraschino .....10 мл  
Сок ананасовый .....60 мл  
Гренадин .....10 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Гланды обезьяны (Monkey Gland)

Категория: коктейль на весь день

Джин .....50 мл  
Сок апельсиновый .....30 мл  
Абсент .....2 капли  
Гренадин .....2 капли

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

#### Негрони (Negroni)

Категория: аперитив

Джин .....30 мл  
Биттер Campari .....30 мл  
Вермут красный сладкий .....30 мл

Все компоненты налить в стакан олд фэшн со льдом и перемешать. Украсить кусочком апельсина.

**Парадиз (Paradise)**

*Категория: коктейль на весь день*  
 Джин ..... 35 мл  
 Ликер абрикосовый ..... 20 мл  
 Сок апельсиновый ..... 15 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

**Плантаторский пунш (Planter's Punch)**

*Категория: лонгдринк*  
 Ром темный ..... 45 мл  
 Сок апельсиновый ..... 35 мл  
 Сок ананасовый ..... 35 мл  
 Сок лимонный ..... 20 мл  
 Гренадин ..... 10 мл  
 Сироп из тростникового сахара ..... 10 мл  
 Настойка Angostura bitter ..... 3–4 капли  
 Ананас ..... 1 кусочек  
 Вишня коктейльная ..... 1 ягода

Все компоненты, кроме Angostura bitter, взбить в шейкере со льдом. Перелить в большой, заполненный льдом бокал. Добавить Angostura bitter. Украсить кусочком ананаса и вишенкой.

**Порто флип (Porto Flip)**

*Категория: десертный*  
 Бренди ..... 15 мл  
 Портвейн красный ..... 45 мл  
 Желток яйца ..... 10 мл  
 Орех молотый ..... по вкусу

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал. Посыпать молотым орехом.

**Рамос физ (Ramos Fizz)**

*Категория: лонгдринк*  
 Джин ..... 45 мл  
 Сок лайма ..... 15 мл

Сок лимонный ..... 15 мл  
 Сироп сахарный ..... 30 мл  
 Сливки ..... 60 мл  
 Белок яйца ..... 1 шт.  
 Вода с ароматом апельсина ..... 3 капли  
 Экстракт ванили ..... 2 капли  
 Вода содовая ..... долить

Все компоненты, кроме содовой, взбить в шейкере в течение 2 минут. Добавить лед и взбивать еще 1 минуту. Отцедить в хайболл без льда. Долить содовой.

**Ржавый гвоздь (Rusty Nail)**

*Категория: десертный*  
 Виски шотландский ..... 45 мл  
 Ликер Drambuie ..... 25 мл

Все компоненты налить в стакан олд фэшн со льдом и перемешать. Украсить кусочком цедры лимона.

**Сазерак (Sazerac)**

*Категория: десертный*  
 Абсент ..... 10 мл  
 Коньяк ..... 50 мл  
 Сахар ..... 1 кусочек  
 Peychaud's Bitters ..... 2 капли

Охлажденный стакан олд фэшн сполоснуть абсентом, добавить крошенный лед. Остальные компоненты размешать со льдом. Вылить из приготовленного стакана лед и оставшийся абсент и отцедить в него приготовленный напиток. Украсить цедрой лимона.

**Примечание**

*После гражданской войны в США из-за трудностей с поставкой коньяка его заменили ржаным виски.*

**Сайдкар (Sidecar)**

*Категория: коктейль на весь день*  
 Коньяк ..... 50 мл  
 Ликер Triple Sec ..... 20 мл  
 Сок лимонный ..... 20 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

**Стингер (Stinger)**

*Категория: десертный*  
 Коньяк ..... 50 мл  
 Ликер мятный прозрачный ..... 20 мл

Все компоненты перемешать в смешительном стакане со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

**Виски сауэр (Whiskey Sour)**

*Категория: аперитив*  
 Бурбон ..... 45 мл  
 Сок лимонный ..... 30 мл  
 Сироп сахарный ..... 15 мл  
 Белок яйца ..... 10 мл  
 Апельсин ..... 1 кусочек  
 Вишня коктейльная ..... 1 ягода

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в стакан коблер. Если подаете коктейль «на лед», отцедите в стакан олд фэшн. Украсить кусочком апельсина и вишенкой.

**Примечание**

*Если взбить в шейкере посильнее, пенка из белка получится лучше.*

**Белая леди (White Lady)**

*Категория: коктейль на весь день*  
 Джин ..... 40 мл  
 Ликер Triple Sec ..... 30 мл  
 Сок лимонный ..... 20 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльный бокал.

**Смокинг (Tuxedo)**

*Категория: коктейль на весь день*  
 Джин ..... 30 мл  
 Вермут сухой ..... 30 мл  
 Ликер Maraschino ..... 1/2 барной ложки  
 Абсент ..... 1/2 барной ложки  
 Orange bitters ..... 3 капли  
 Вишня коктейльная ..... 1 ягода  
 Цедра лимона ..... по желанию

Все компоненты перемешать со льдом в смешительном стакане. Отцедить в коктейльный бокал. Украсить коктейльной вишенкой и цедрой лимона.

**СОВРЕМЕННАЯ КЛАССИКА**

**Беллини (Bellini)**

*Категория: газированные коктейли*  
 Вино игристое Prosecco ..... 100 мл  
 Пюре из свежего персика ..... 50 мл

Вылить пюре в охлажденный бокал и долить игристое вино. Аккуратно перемешать.

**Варианты:** *Пиччини (со свежим мандариновым соком), Россини (с клубничным пюре), Тинторетто (со свежим гранатовым соком).*

**Черный русский (Black Russian)**

*Категория: десертный коктейль*  
 Водка ..... 50 мл  
 Ликер кофейный ..... 20 мл

Все компоненты налить в стакан олд фэшн и аккуратно перемешать.

**Вариант:** *Белый русский — добавить сливки и перемешать.*

**Кровавая Мэри (Bloody Mary)**

*Категория: лонгдринк*  
 Водка ..... 45 мл  
 Сок томатный ..... 90 мл  
 Сок лимонный ..... 15 мл  
 Соус Worcestershire ..... 2–3 капли  
 Соус Tabasco ..... по вкусу  
 Соль, перец ..... по вкусу

Все компоненты перемешать в смешительном стакане и перелить в хайболл. Украсить сельдереем и кусочком лимона (по желанию).

**Шампань коктейль**

*(Champagne Cocktail)*  
*Категория: газированный коктейль*  
 Шампанское охлажденное ..... 90 мл  
 Коньяк ..... 10 мл  
 Настойка Angostura bitter ..... 2 капли  
 Сахар ..... 1 кусочек  
 Апельсин ..... 1 кусочек  
 Вишня коктейльная ..... 1 ягода

Все компоненты аккуратно налить в бокал. Украсить кусочком апельсина и коктейльной вишенкой.

**Куба Либре (Cuba Libre)**

*Категория: лонгдринк*  
 Ром белый ..... 50 мл  
 Кола ..... 120 мл  
 Сок лимонный ..... 10 мл

Все компоненты аккуратно налить в бокал.

**Золотая мечта (Golden Dream)**

*Категория: десертный*  
 Ликер Galliano ..... 20 мл  
 Ликер Triple Sec ..... 20 мл  
 Сок апельсиновый ..... 20 мл  
 Сливки ..... 10 мл

Все компоненты сильно взбить в шейкере со льдом в течение нескольких секунд. Отцедить в коктейльный бокал.

**Кузнечик (Grasshopper)**

*Категория: десертный*  
 Ликер Creme de cacao ..... 20 мл  
 Ликер мятный зеленый ..... 20 мл  
 Сливки ..... 20 мл

Все компоненты сильно взбить в шейкере в течение нескольких секунд. Отцедить в коктейльный бокал.

**Французский 75 (French 75)**

*Категория: газированный коктейль*  
 Джин ..... 30 мл  
 Сок лимонный ..... 15 мл  
 Сироп сахарный ..... 2 капли  
 Шампанское ..... 60 мл

Все компоненты, кроме шампанского, взбить в шейкере. Отцедить в бокал флюте. Долить шампанским. Перемешать.

**Хемингуэй спешл (Hemingway Special)**

*Категория: коктейль на весь день*  
 Ром белый ..... 60 мл  
 Сок грейпфрутовый ..... 40 мл  
 Ликер Maraschino ..... 15 мл  
 Сок лайма ..... 15 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в двойной коктейльный бокал.

**Лошадиная шея (Horse's Neck)**

*Категория: лонгдринк*  
 Бренди ..... 40 мл  
 Эль имбирный ..... 120 мл  
 Настойка Angostura bitter ..... 1 капля

Бренди и имбирный эль налить в стакан олд фэшн со льдом и размешать. Украсить спиралью из лимонной цедры. По желанию добавить Angostura bitter.

**Ирландский кофе** (Irish Coffee)

*Категория: горячий напиток*  
Кофе эспрессо горячий..... 90 мл  
Виски ирландский ..... 40 мл  
Сахар..... 1 ч.л.  
Сливки ..... 30 мл

Горячий кофе и ирландский виски налить в бокал для горячих напитков и добавить сахар. Подогреть напиток, не доводя до кипения. С помощью ложки аккуратно долить сливки так, чтобы они остались сверху.

**Кир** (Kir)

*Категория: аперитив*  
Вино сухое белое ..... 90 мл  
Ликер Creme de Cassis ..... 10 мл

Налить в бокал ликер и долить вином.

**Вариант:** Кир рояль — вместо вина используется шампанское.

**Лонг Айленд Айс Ти**

(Long Island Iced Tea)  
*Категория: лонг дринок*  
Текила ..... 15 мл  
Водка ..... 15 мл  
Ром белый ..... 15 мл  
Ликер Triple Sec ..... 15 мл  
Джин ..... 5 мл  
Сок лимонный ..... 25 мл  
Сироп сахарный ..... 30 мл  
Кола ..... 1 капля

Все компоненты налить в хайболл со льдом и аккуратно перемешать. Украсить спиралью из цедры лимона. Подавать с соломинкой.

**Май-тай** (Mai-Tai)

*Категория: лонгдринк*  
Ром белый ..... 40 мл  
Ром темный ..... 20 мл  
Ликер Orange Curacao ..... 15 мл  
Сироп миндальный ..... 15 мл  
Сок лайма ..... 10 мл

Все компоненты взбить в шейкере и перелить в хайболл вместе со льдом. Украсить кусочком ананаса, листиком мяты, спиралью цедры лайма. Подавать с коктейльной трубочкой.

**Мимоза** (Mimosa)

*Категория: газированный коктейль*  
Сок апельсиновый ..... 75 мл  
Шампанское ..... 75 мл

Апельсиновый сок налить в бокал флуте и долить шампанским. Аккуратно перемешать. По желанию украсить кусочком апельсина.

**Для интересующихся:** коктейли Бакс Физ и Мимоза — один и тот же напиток.

**Мохито** (Mojito)

*Категория: лонгдринк*  
Мята ..... 6 листиков  
Сахар тростниковый белый ..... 2 ч.л.  
Лайм свежий ..... 30 мл  
Вода содовая ..... долить  
Ром кубинский белый ..... 40 мл

Мяту с сахаром и лаймом размять в стакане. Добавить немного содовой и

наполнить стакан крошеным льдом. Налить ром и долить содовой до края бокала. Украсить веточкой мяты и кусочком лайма. Подавать с коктейльной трубочкой.

**Московский мул** (Упрямец)

(Moscow Mule)  
*Категория: лонгдринк*  
Водка ..... 45 мл  
Пиво имбирное ..... 12 мл  
Сок лайма ..... 5 мл  
Лайм ..... 2 кусочка

Кусочек лайма бросить в хайболл, налить водку и имбирное пиво. Добавить сок лайма. Украсить вторым кусочком лайма.

**Мятный джулеп** (Mint Julep)

*Категория: лонгдринк*  
Мята ..... 4 листика  
Пудра сахарная ..... 1 ч.л.  
Вода ..... 2 ч.л.  
Бурбон ..... 60 мл  
Мята ..... 1 веточка

Мяту и сахарную пудру размять в хайболле с водой. Заполнить стакан крошеным льдом. Добавить бурбон и перемешать до сильного охлаждения бокала. Украсить веточкой мяты.

**Пина Колада** (Pina Colada)

*Категория: лонгдринк*  
Ром белый ..... 30 мл  
Сок ананасовый ..... 90 мл  
Молоко кокосовое ..... 30 мл  
Ананас ..... 1 кусочек  
Вишня коктейльная ..... 1 ягода

Все компоненты перемешать в блендере. Налить в большой стакан гоблет или харрикейн. Украсить кусочком ананаса и

коккейльной вишенкой. Подавать с коктейльной трубочкой.

**Роза** (Rose)

*Категория: десертный*  
Ликер Kirsch ..... 20 мл  
Вермут сухой ..... 40 мл  
Сироп клубничный ..... 3 капли

Компоненты перемешать в смесительном стакане. Отцедить в коктейльную рюмку.

**Морской бриз** (Sea Breeze)

*Категория: лонгдринк*  
Водка ..... 40 мл  
Сок клюквенный ..... 120 мл  
Сок грейпфрутовый ..... 30 мл  
Цедра лайма ..... по желанию

Все компоненты размешать в хайболле со льдом. Украсить цедрой лайма.

**Секс на пляже** (Sex On The Beach)

*Категория: лонгдринк*  
Водка ..... 40 мл  
Шнапс персиковый ..... 20 мл  
Сок клюквенный ..... 40 мл  
Сок апельсиновый ..... 40 мл  
Апельсин ..... 1 кусочек

Все компоненты размешать в хайболле со льдом. Украсить кусочком апельсина.

**Сингапур слинг** (Singapore Sling)

*Категория: лонгдринк*  
Джин ..... 30 мл  
Ликер вишневый ..... 15 мл  
Сок ананасовый ..... 120 мл  
Сок лайма ..... 15 мл  
Ликер Triple Sec ..... 7,5 мл  
Ликер Benedictine ..... 7,5 мл

Гренадин ..... 10 мл  
Настойка Angostura bitter ..... 1 капля  
Ананас ..... 1 кусочек  
Вишня коктейльная ..... 1 ягода

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Вылить в хайболл со льдом. Украсить кусочком ананаса с коктейльной вишенкой.

**Текила Санрайз** (Tequila Sunrise)

*Категория: лонгдринк*  
Текила ..... 45 мл  
Сок апельсиновый ..... 90 мл  
Гренадин ..... 15 мл  
Апельсин ..... 1 кусочек  
Вишня коктейльная ..... 1 ягода

Текилу и апельсиновый сок налить в хайболл со льдом. Добавить гренадин небольшими порциями так, чтобы он опускался на дно бокала и красной становилась только нижняя часть коктейля. Не перемешивать. Украсить кусочком апельсина и коктейльной вишенкой.

**НАПИТКИ НОВОЙ ЭРЫ**

**Барракуда** (Barracuda)

*Категория: газированный коктейль*  
Ром золотой ..... 45 мл  
Ликер Galliano ..... 15 мл  
Сок ананасовый ..... 60 мл  
Сок лайма ..... 1 капля  
Вино игристое ..... долить

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльную рюмку. Долить игристым вином.

**Ежевика** (Bramble)

*Категория: коктейль на весь день*  
Джин ..... 40 мл

Сок лимонный ..... 15 мл  
Сироп сахарный ..... 10 мл  
Ликер ежевичный ..... 15 мл  
Лимон ..... 1 кусочек  
Ежевика ..... 2 ягоды

Все компоненты, кроме ликера, налить в стакан для виски с крошеным льдом и размешать. Вдоль края стакана налить по кругу ежевичный ликер. Украсить кусочком лимона и ягодами ежевики.

**Тьма и буря** (Dark'n Stormy)

*Категория: лонгдринк*  
Ром темный ..... 60 мл  
Пиво имбирное ..... 100 мл  
Лайм ..... 1 кусочек

Ром налить в хайболл со льдом и долить имбирным пивом. Украсить кусочком лайма.

**Грязный мартини** (Dirty Martini)

*Категория: аперитив*  
Водка ..... 60 мл  
Вермут сухой ..... 10 мл  
Жидкость от консервированных оливок ..... 10 мл  
Оливка зеленая ..... 1 шт.

Все компоненты размешать в смесительном стакане со льдом. Отцедить в коктейльную рюмку. Украсить зеленой оливкой.

**Эспрессо мартини** (Espresso Martini)

*Категория: десертный*  
Водка ..... 50 мл  
Сироп сахарный ..... 50 мл  
Ликер кофейный ..... 10 мл  
Кофе эспрессо холодный ..... 1 порция

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльную рюмку.

### Французский мартини

(French Martini)

Категория: аперитив

Водка ..... 45 мл  
Ликер малиновый ..... 15 мл  
Сок ананасовый ..... 15 мл  
Цедра лимона ..... по желанию

Все компоненты перемешать со льдом в смесительном стакане. Отцедить в коктейльную рюмку. Выжать цедру лимона в коктейль.

### Камикадзе (Kamikaze)

Категория: коктейль на весь день

Водка ..... 30 мл  
Ликер Triple Sec ..... 30 мл  
Сок лайма ..... 30 мл

Все компоненты взбить в шейкере. Отцедить в коктейльную рюмку.

### Мартини Капля лимона

(Lemon Drop Martini)

Категория: коктейль на весь день

Водка лимонная ..... 25 мл  
Ликер Triple Sec ..... 20 мл  
Сок лайма ..... 30 мл  
Долька лимонная ..... 1 шт.

Все компоненты взбить в шейкере. Отцедить в коктейльную рюмку, украшенную сахаром по ободку. Положить в коктейль дольку лимона.

### Писко сауэ (Pisco Sour)

Категория: коктейль на весь день

Водка виноградная Писко ..... 45 мл

Сок лимонный ..... 30 мл  
Сироп сахарный ..... 20 мл  
Белок яйца ..... 1 ч.л.  
Настойка Angostura bitter ..... 1 капля

Все компоненты взбить в шейкере и отцедить в бокал флуте. Капнуть Angostura bitter.

### Весенний русский пунш

(Russian Spring Punch)

Категория: газированный коктейль

Водка ..... 25 мл  
Сок лимонный ..... 25 мл  
Ликер Creme de Cassis ..... 15 мл  
Сироп сахарный ..... 10 мл  
Вино игристое ..... долить  
Лимон ..... 1 кусочек  
Ежевика ..... 1 ягода

Все компоненты, кроме игристого вина, взбить в шейкере. Вылить в хайболл и долить до края бокала игристым вином. Украсить кусочком лимона и ежевикой.

### Венецианский спритц

(Spritz Veneziano)

Категория: газированный коктейль

Вино игристое ..... 60 мл  
Aperol ..... 40 мл  
Вода содовая ..... долить  
Лимон ..... 1/2 дольки

Все компоненты налить в стакан олд фэшн со льдом и перемешать. Украсить половинкой дольки лимона.

### Маргарита Тома (Tommy's Margarita)

Категория: коктейль на весь день

Текила ..... 45 мл  
Сок лайма свежесжатый ..... 15 мл  
Нектар агавы ..... 2 барные ложки

Все компоненты взбить в шейкере и отцедить в коктейльную рюмку, украшенную по ободку солью.

### Вампиро (Vampiro)

Категория: лонгдринк

Текила серебряная ..... 50 мл  
Сок томатный ..... 70 мл  
Сок апельсиновый ..... 30 мл  
Сок лайма ..... 10 мл  
Мед ..... 1 ч.л.  
Лук репчатый измельченный .. 1/2 кружка  
Перец чили красный измельченный ... 2 г  
Соус Worcestershire ..... 2–3 капли  
Лайм ..... 1 кусочек  
Перец чили красный (зеленый) ... 1 кусочек

Все ингредиенты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в хайболл, заполненный льдом. Украсить кусочком лайма и красным или зеленым перцем чили.

### Веспер (Vesper)

Категория: аперитив

Джин ..... 60 мл  
Водка ..... 15 мл  
Вино Lillet Blond (Blanc) ..... 7,5 мл  
Цедра лимона ..... по желанию

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльную рюмку. Украсить цедрой лимона.

### Желтая птичка (Yellow Bird)

Категория: коктейль на весь день

Ром белый ..... 30 мл  
Ликер Galliano ..... 15 мл  
Ликер Triple Sec ..... 15 мл  
Сок лайма ..... 15 мл

Все компоненты взбить в шейкере со льдом. Отцедить в коктейльную рюмку.

## БАРМЕНСКАЯ АССОЦИАЦИЯ РОССИИ

Барменская ассоциация России (Б.А.Р.) уже 20 лет представляет интересы сообщества российских барменов и официантов и является единственной организацией, признанной на международном уровне. По всей России — от Калининграда до Владивостока — успешно работают 55 официальных представительств ассоциации.



Барменская ассоциация России — это барменский профсоюз, цитадель знаний, общность профессионалов своего дела, имеющая огромный потенциал как для развития каждого из них: участие в конкурсах, чемпионатах мира, выездных съездах, так и для партнерских организаций — производителей, поставщиков, продавцов, рестораторов.

Мы щедро делимся практическими знаниями по организации работы баров и ресторанов, готовим персонал и выпускаем лучших в России специалистов более чем по десяти направлениям.

Программы Учебного центра Барменской ассоциации России:

- Курсы барменов
- Курсы официантов
- Курсы рестораторов (преподаватель — С.В. Цыро, президент Б.А.Р.)
- Курс АНТИВОР (Как исключить воровство в заведении, эксклюзивно от С.В. Цыро, президента Б.А.Р.)
- Мастерство бариста (специалист по приготовлению кофе)
- Курсы фумелье (специалист по табаку)
- Обучение в ресторане заказчика
- Обучение работе с программами TillyPad, BARcheck, Официант-заказ.

Подробнее на сайте [www.barclass.ru](http://www.barclass.ru) и тел.: (499) 250-1976.

### НАШИ ПРОЕКТЫ:

#### COCKTAILLER.COM

Единственный в мире проект, позволяющий официально зарегистрировать собственную рецептуру коктейля. Также на сайте: бесплатный доступ ко всем уже известным рецептурам коктейлей, рейтинги напитков и заведений, интервью с главными людьми индустрии, мастер-классы и много другой полезной информации. Подробнее на сайте [www.cocktailer.com](http://www.cocktailer.com) и по тел.: (909) 669-3782.

#### Журнал BARNEWS

Единственный в России специализированный журнал для барменов. В каждом номере: новые тенденции, напитки, вкусы, приемы флейринга и украшения коктейлей. А также важная информация для бар-менеджеров и управляющих. По вопросам сотрудничества звоните по тел.: (909) 669-3782.

#### Выездное обслуживание мероприятий

Специалисты Б.А.Р. работают на самых громких и ответственных мероприятиях, где требуются четкая организация, профессионализм, красивая и быстрая работа. От кинофестивалей до корпоративов крупнейших компаний, от театральных премьер до светских вечеринок — любая задача выполняется безупречно. Подробнее на сайте [www.bar4event.ru](http://www.bar4event.ru) и по тел.: (499) 973-5394.

#### Бар «ФИШКА»

Открыт под эгидой Б.А.Р. и предлагает своим гостям неожиданные, оригинальные и неизменно вкусные коктейли. Заведение быстро стало популярным среди самых разных представителей московской публики: от байкеров до преподавателей-иностранцев.

#### Barshop — эксклюзивные товары для барменов

Тренировочные бутылки, профессиональный инвентарь, футболки, специализированная литература, атрибутика и многое другое. Подробнее на сайте [www.bar-shop.ru](http://www.bar-shop.ru) и по тел.: (495) 741-6056.



По вопросам приобретения книг Издательского дома «Ресторанные ведомости»  
обращаться по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.  
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: podpiska@restoved.ru

**ЦЫРО**  
Сергей Викторович

## **МИКСОЛОГИЯ**

### **100 КОКТЕЙЛЕЙ ОТ ПРЕЗИДЕНТА Б.А.Р.**

Генеральный директор **Дмитрий ОДИНЦОВ**  
Главный редактор **Александр ПЬЯНКОВ**  
Дизайн и верстка **Виорел СТРИШКА**  
Фотограф **Юрий ЛУКИН**

Координация проекта со стороны компании **METRO CASH & CARRY**:  
Павел ГОРЕЛОВ, Марина МЕДВЕДЕВА

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.

Подписано к печати 06.02.2012. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.  
Гарнитура PetersburgC, HeliosCondLight. Печать плоская офсетная.  
Усл.-печ. л. 23. Тираж 15000 экз. Заказ № .

ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»  
115093, Москва, ул. Дубининская, 90  
Тел.: (495) 921-3625  
E-mail: info@restoved.ru