

*«BARBOOK»:
Martini,
Wine/Champagne
coctails*

Сборник рецептов. Безалкогольные
напитки

Валерий А. Кауиров
**«Barbook»: Martini Wine/
Champagne cocktails.**
Сборник рецептов.
Безалкогольные напитки

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42831967
ISBN 9785449696595*

Аннотация

«BarBook» by Vall Kay Специализированное издание
«BarBook»:– «MARTINI», «WINE/CHAMPAGNE cocktails»–
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ;ДЛЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО И ДОМАШНЕГО БАРА

Содержание

КРАТКИЙ СЛОВАРЬ	14
А	16
В	21
С	30
Конец ознакомительного фрагмента.	38

«Barbook»: Martini Wine/ Champagne cocktails Сборник рецептов.

Безалкогольные напитки

Редактор-составитель Валерий А. Кауиров

ISBN 978-5-4496-9659-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Vall Kay

Professional Bartender/Mixologist

30 лет в сфере общественного питания, услуг и сервиса

The people, the places, they get into your blood, and it changes your Life. Most of Us, who have done the time, have the best stories, funny ones, sad ones, amazing ones. We have done more living in the work place, than people have done their entire lives.

The Bartender's Life

*Искусству смешивать разные компоненты и получать коктейли уже более семи тысяч лет...
страницы истории...*

БАР

Правильно оборудованный бар, по меньшей мере есть 50% успешного заведения в целом. Это отдельный «остров», можно сказать даже отдельное «государство» со своей инфраструктурой и правилами (именно поэтому предусматривается отдельная административная единица, как Бар-Менеджер). Рабочее место для барменов должно быть удобным и технологически правильно оборудованным, оснащенное современным, износоустойчивым оборудованием. Ведь качество многих напитков зависит не только от мастерства бармена, но и от высококлассного инвентаря и оборудования, в свою очередь который, прекрасно вписывается в интерьер заведения, дополняя антураж и привлекая внимания

посетителей, что в свою очередь также влияет на доходную статью заведения.

ИНВЕНТАРЬ БАРА ДЕЛИТСЯ НА ДВА ВИДА: (основной и вспомогательный.)

1. Основной инвентарь:

- Кофеварки и кофемашины; *полуавтоматические / автоматические / суперавтоматические / эспрессо – кофемашина;*
- Блендеры и миксеры;
- Соковыжималки настольные (ручные/электрические);
- Барные комбайны;
- Генератор льда (в том числе настольный);
- Холодильники барные;
- Холодильник для хранения вин/винный шкаф;
- 1.1. *Холодильник для хранения вин/винный шкаф:*

ШКАЛА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА сорта вин / температура хранения

Игристые/Шампанские 6 *C

Розовые 8 *C

Сухие белые 10 *C

Выдержанные 12 *C белые/красные сухие

Выдержанные красные 16 *C

ВАЖНО: *Допустимая погрешность температурного режима "+" / "-" 1—2 *C.*

- **МОНО/ОДНОТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** имеют фиксированный диапазон температурного режима: $+8 +14$ *С;
- **ДВУХКАМЕРНЫЕ/ДВУХТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** первая камера предназначена для хранения вин/вторая камера предназначена для хранения белых сортов и/или охлаждения вин перед подачей;
- **ТРЁХКАМЕРНЫЕ/ТРЁХТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** в верхнем отделении – комнатная температура/в среднем отделении – длительное хранение/в нижнем отделении – охлаждение до $+6+10$ *С;
- **МУЛЬТИТЕМПЕРАТУРНЫЕ:** расширенные диапазон регулирования температуры от $+3$ до $+22$ *С.

***** Требования:** *Отсутствие вибраций; Защита от ультрафиолетовых лучей; Поддержание постоянной температуры в пределах $+8 +12$ *С и выше; Исключительно использование только светодиодов для освещения; Влажность в холодильном шкафу/камере 55—75%; Постоянная циркуляция свежего воздуха; Горизонтальное/наклонное хранение бутылок;*

P.S. Холодильники повышенной комфортности:

Толщина теплоизоляции стенок холодильного шкафа/камеры, должна достигать 5 см.

2. Вспомогательный инвентарь: как показывает практика – без вспомогательного инвентаря ни одному бармену, ни в одном баре не обойтись!!!

– **Шейкеры разного объема** (от 2-х видов/от 4 шт)

Стрейнер (сито с пружиной для процеживания);

*****"Классический шейкер»** (европейский/континентальный/кобблер) – состоит из трех металлических элементов: стакан, крышка и фильтра (сито, встроено в крышку). Прост в использовании, но с рядом функциональных недостатков:

- лёд тает быстрее, т.к. компоненты коктейля наливают поверх льда, поэтому при долгом встряхивании коктейль может получиться водянистым;
- металл быстро охлаждается под воздействием льда, в результате чего, съемные части шейкера уплотняются в соединениях друг с другом и разъединить их бывает сложно (особенно в нужный момент...)

ВАЖНО: Классический шейкер более удобен и проще в использовании маленьких баров и/или домашних баров!

***** «Бостонский шейкер»** (американский) – состоит из двух металлических или стеклянных стаканов для смешивания ингредиентов коктейля, которые накладываются друг на друга.

- Приготовление коктейлей более интенсивное, при профессиональной подготовке;

- Появление воды в коктейле из-за таяния льда практически исключено, т.к. перед встряхиванием

ингредиенты находятся в стакане без льда;

– Бостонский шейкер можно использовать только с дополнительным инвентарем: стрейнером и/или барной ложкой.

ВАЖНО: Выбор профессионалов;

*– Дабл стрейнер: ***Мелкое ситечко для отделения остатков колотого льда и/или мякоти в коктейлях со свежевыжатым соком или фруктами;*

*– Джигеры (от 2-х видов/от 4 шт); *** Джигеры/мерные стаканчики – элемент **первостепенной важности** и отличаются формой и объемом:*

– Верхняя часть «Джигер» / Нижняя часть «Понни»;

– Самые популярные: 40 х 20 мл. / 50 х 25 мл / 30 х 60 мл; (внутри обязательно должны присутствовать насечки с шагом 5/10 мл.;

ВАЖНО: Главное, чтобы пропорции для приготовления коктейля/напитка были соблюдены с точностью до миллиметра... с точностью до миллилитра!!!

*– Риммеры; (1—2 шт) *** Риммер помогает Бармену не только создать декор для бокала, дополнив элемент подачи коктейля. Но порадовать гостя новыми вкусовыми ощущениями (соль, сахар и/или кокосовая стружка и др. придадут напитку пикантный вкус;*

*– Дозаторы / гейзеры / пробки / фильтры (от 10 шт.); *** Дозаторы / Гейзеры необходимы для работы*

профессионала. Они не только придают работе Бармена изящность и привлекательность, но и помогают в быстром приготовлении заказов, особенно в час-пик.

- Спиртные напитки испаряются;
- Содержимое бутылки должно быть защищено от попадания пыли и др. мелких частиц (летние/пляжные бары);
- Равномерность / Точность / Аккуратность при приготовлении коктейлей/напитков;
- Скорость в формировании/приготовлении заказа (не нужно использовать две руки при очередном открытии бутылок и тд...);
- **Мерный стаканчик** (2 – 4 шт: разный объем); ***
Необходим для сервировки вин:
- Как правило в коктейльных и винных картах заведений и/или меню, многие алкогольные напитки и вина отпускаются по фиксированным объемам: 50 мл/100 мл/125 мл/150 мл... и др.
- **Штопоры / Нарзанник** (два вида – нержавеющая сталь);
- Одноступенчатый нарзанник: имеет одну зазубрину на рабочей части или одно опорное «колесо»;
- Двухступенчатый нарзанник: имеет две зазубрины на рабочей части или два опорных «колеса». (более удобно и практично – позволяет быстро и осторожно извлечь корковую пробку из бутылки с вином.)
- **Сквицер (Squeezer)**; *** *Предмет барного инвентаря для приготовления порционного количества лимонного сока и/или сока лайма.*

– **Мадлеры** (для приготовления «Мохито» и др. коктейлей); *** *Мадлер – очень нужное приспособление (при приготовлении таких коктейлей как «Мохито» и др... когда напиток готовится непосредственно в бокале);*

– С помощью легкого надавливания, некоторые компоненты ингредиентов выделяют эфирные масла, которые отражаются на вкусовых характеристиках напитков/коктейлей;

– **Специальные виды ложек для бара: барная/коктельная** (с витой длинной ручкой/чайные (разных размеров); ****Барная/коктельная ложка – абсолютно незаменимый предмет для Бармена в его профессиональной деятельности.*

– Это универсальный инструмент! И в руках профессионала он превращается в незаменимого помощника, помогающий в соблюдении эстетики в работе Бармена.

– Волшебное действие данного предмета неоспорима в приготовлении «слоеных» коктейлей: Ручка спиралевидной формы – медленно наливая коктейльный ингредиент по спирали ложки, Бармен наслаивает коктейль;

– **Ножи барные;** *** *Также один из самых важных элементов барного инвентаря:*

– Им нарезают украшения из ягод, фруктов и трав для коктейлей.

– С его помощью удобно подхватывать и/или перемещать украшения для коктейлей;

– **Ледодробители / измельчитель льда** (ручные/ электрические); *** *Предназначены для формирования/ приготовления колотого льда для некоторых коктейлей/ напитков;*

– **Контейнеры и другие емкости** (разных объемов); *** *Предназначены для хранения фруктовых нарезок и/ или хранения ингредиентов для коктейлей/напитков. Как в течении рабочей смены, так и хранения для следующей рабочей смены;*

– **Барные стаканы** (металлические/стеклянные/ пластмассовые от 350 – 800 мл.): *** *Предназначены для смешивания ингредиентов (вместо шейкера) и/или для охлаждения готовых коктейлей;*

– **Термометры;**

– **Коврик для посуды;** *** *Практичность / чистота / дизайн интерьера барной стойки;*

2.1. Посуда для стойки: стекло/хрусталь;

– Фужеры / Бокалы / Стаканы / Рюмки / Креманки / Пивные кружки (для вин и коктейлей разных видов и разных объемов);

– Посуду и предметы для сервировки: чай / кофе (блюда/ чашки -керамика), столовые приборы (чайные ложки разных размеров) / салфетницы / графины / вазы.

ВАЖНО: *Количество барного инвентаря зависит от количества работающих за стойкой Барменов. Для каждого Бармена необходимы отдельные наборы инвентаря*

КАЧЕСТВО: *Качественный инвентарь отличается долговечностью в использовании, что непременно скажется на финансовом положении владельцев заведений. Дорогостоящий инвентарь в процессе эксплуатации будет долго сохранять свой внешний товарный вид и выглядеть как новый, что в свою очередь также влияет на имидж заведения и собственно самого Бармена! А по сему, именно от творческого и настроения и подхода Бармена, зависит и посещаемость заведения также!*

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ / WEIGHTS AND MEASURES

Евро-классификатор аббревиатур в рецептах

US oz / Liters

tsp / 5 ml

2 tsp / 10 ml

tbsp / 15 ml

1/4 oz / 7.5 ml

1/2 oz / 15 ml

3/4 oz / 22.5 ml

1 oz / 3 cl

1 1/2 oz / 4.5 cl

2 oz / 6 cl

4 oz / 12 cl

КРАТКИЙ СЛОВАРЬ

«'tsp' / tea spoon» – чайная ложка;

«'tbsp' / table spoon» – столовая ложка;

«Bar Spoon» – длинная барная ложка для формирования коктейлей;

«Dash» – 1 ml (примерно 1 капля);

«Spals» – 5 -10 ml («плеснуть»);

«Muddle» – размять, сделать пюре (ягоды/фрукты и тд) /перемешать;

«Mix» – смешать/перемешать содержимое;

«Float» – наполнить верхнюю часть бокала (завершение сервировки коктейля/напитка);

«Layer» – слой/слоем/слоеный;

«Rim» – покрыть бокал (мартини/маргарита и др.) солью/сахаром...

«Shake» – встряхивать (шейкер);

«Mixing glass» – шейкер;

«Stir» – размешивать;

«Gently stir» – осторожно перемешайте (аккуратно);

«Strain» – процеживать;

«Serve» – подача готового к употреблению коктейля/напитка;

«Chille» – охлаждённый (бокал/бутылка);

«'glass» – бокал (любой);

«Short glass» – бокал: 'rock's' / 'old

fashioned"/lowball"/tumbler'«и др.;

«Shot glass» – *шот;*

«Serving glass» – *сервировочный бокал, в котором подается коктейль/напиток;*

«Tall glass» – *высокие бокалы для коктейлей: Collins/Hghball/Hurricane/Mason Jar/Coctail glass и др.;*

«Frozen» – *coctai, приготовленный в блендере коктейль: Milkshake/Margarita*

«Ice» – *лед/измельченный лед*

«Fill a... glass with ice" *Наполнить бокал/шейкер льдом;*

«Juice» – *сок;*

«Cream» – *сливки;*

«Milk» – *молоко;*

«Sugar» – *сахар;*

«Ice Cream» – *мороженое;*

«Whipped Cream» – *взбитые сливки;*

«BarBook» by Vall Kay

CAUTION:

DRY – usually means less Vermouth, than usual.

EXTRA DRY – can mean even less Vermouth than usual or NO Vermouth at all.

SWEET – means use more Sweet Vermouth than usual.

DRY – can either mean make drink with Dry Vermouth, instead of Sweet Vermouth or less sweet Vermouth, than usual.

PERFACT – means use Sweet and Dry Vermouth.

A

ABSOLUTELY FABULOUS (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

2 oz Vodka or Citrus Vodka

1 oz Cranberry Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Top with 1 oz Champagne.

Garnish with lemon twist.

ALMOND BISCOTTI MARTINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

2 oz Vanilla Vodka

1/2 oz Amaretto

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Coffee

1/2 oz Milk

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with chocolate covered almond.

AMBER MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 1/2 oz Vodka or Vanilla Vodka

1/2 oz Amaretto

1/2 oz Hazelnut Liqueur

Stir.

Strain into chilled glass.

Garnish with cherry.

AMBROSIA (Wine glass)

Fill a wine glass with ice.

1 oz Brandy

3/4 Triple Sec

Fill with Champagne.

Garnish with cherry.

ANGRY MARTINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

1/2 oz Dry Vermouth

3 1/2 oz Gin or Vodka

Stir.

Strain into a chilled glass or pour contents (with ice) into short glass.

Garnish with pickled hot pepper:

(pepperoncini, Jalapeno, or habanero)

ANTIOXIDANT MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

1/2 tsp unrefined sugar

Heaping tsp Fresh Berries

(blueberries, blackberries, raspberries)

Juice of medium Lemon

Muddle well.

3 oz Blueberry Vodka
1/2 oz Pomegranate Liqueur
1/2 oz Acai Juice
Shake.
Strain into a chilled glass.
Garnish with berries.

APPLE MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.
Dash of Dry Vermouth or
Apple Liqueur (optional)
4 oz Apple Vodka
Stir.
Strain into chilled glass or pour contents (with ice)
into short glass.
Garnish with apple slice.

APPLE MARTINI 2 (martini glass)

Fill mixing glass with ice.
1/2 oz Orange Liqueur
1/2 oz Sour Apple Liqueur
3 oz Vodka
Dash of Cognac or Brandy.
Shake.
Strain into a chilled glass.
Garnish with lime.

***See also:* SOUR APPLE MARTINI**

APPLE MANHATTAN (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Apple Brandy or Liqueur (not sour)

3 oz American Whiskey

Dash of Sweet Cider or Apple juice (optional)

Dash of Sweet Vermouth (optional)

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with cherry or lemon twist.

ASIAN MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Ginger Liqueur

3 1/2 oz Vodka

Stir.

Strain into chilled glass or pour contents (with ice)
into short glass.

Garnish with lemon twist.

ASIAN PEAR BELLINI (champagne glass)

In champagne glass:

1 tbsp Pureed Asian Pear

Fill with Champagne

Garnish with wedge of Asian pear.

***See also:* BLACKBERRY BELLINI**

ASIAN PEAR MARTINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

1/2 oz William Pear Liqueur

3 1/2 oz Pear Sake

Dash of Pear Nectar.

Shake.

Strain into a chilled glass.

Garnish with wedge of Asian pear.

B

BABY QUEENS (champagne glass)

In a champagne flute:

1/2 oz Orange Liqueur

1/2 oz Strawberry Liqueur

Fill with Champagne.

Garnish with strawberry.

BALI HAI

Fill a serving glass with ice.

1 oz Gin

1 oz Rum

Dash of Amaretto

Fill with Sour Mix, leaving

1/2 inch from top.

Shake.

Top with Champagne.

Garnish with lime.

BANANA CREAM PIE MARTINIS (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 1/2 oz Vodka

Dash of Banana Liqueur

Dash of Irish Cream

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lemon.

BANANA MARTINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

3 1/2 oz Banana Vodka or

Vanilla Vodka

1/2 oz Banana Liqueur

Dash of Banana Pure

Shake.

Strain into a chilled glass.

BANANA SPLIT MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 oz Vodka or Pineapple Vodka

1/2 oz Banana Liqueur

Dash of Strawberry Liqueur

Dash of White Creme de Cacao

Dash of Grenadine

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with strawberry.

BARRACUDA

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Amber Rum

1 oz Light Rum

1/2 oz Galliano

Dash of fresh Lime Juice

1/2 tsp Powdered Sugar

2 oz Pineapple juice

Shake.

Top with Champagne.

BELLINI (champagne floute)

In champagne floute:

1 tbsp Pureed Peach

Fill with champagne Prosecco

**See also: ROSSINI, TINTORETTO, PASSION FRUIT
BELLINI,**

BELLINI (frozen) (champagne glass)

In blender:

1/2 oz cup of ice.

1 oz Peach Liqueur

4 oz Champagne

1/2 cup of fresh skinless peaches or canned peaches or peach sorbet.

Blend until smoth.

Fill into Champagne glass leaving 1 inch from top.

Fill rest with champagne.

BELLINI MARTINI (champagne glass)

Fill mixing glass with ice.

2 oz Vodka

1/2 oz Peach Schnapps

2 tbsp Pureed Peach or Nectar

Shake.

Strain into a chilled glass.
TOP WITH CHAMPAGNE.

BIKINITINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

2 oz Vodka

1 oz Melon Liqueur

1 oz Cranberry Juice

Shake.

Strain into a chilled glass.

Garnish with 2 melon balls.

BIRD OF PARADISE (wine glass)

Fill a wine glass 3/4 with ice.

Fill 3/4 with Champagne

Fill with Pineapple Juice

Dash of Grenadine.

Garnish with orange slice.

BLACK AND BLUE MARTINI (martini glass)

***CAUTION: DRY** – usually means less*

Vermouth, than usual.

*EXTRA DRY – can mean even less Vermouth than usual or
NO Vermouth at all.*

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Dry Vermouth

2 oz TOP SHELF GIN (Premium)

2 oz TOP SHELF VODKA (Premium)

Stir.

Strain into chilled glass.
Garnish with lemon twist or
olives or cocktail onions.

BLACK MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.
1/2 oz Blackberry Brandy or
Black Raspberry Liqueur
3 1/2 oz Gin, Vodka, Rum
Stir.
Strain into chilled glass.
Garnish with lemon twist or black olive.

BLACK PRINCE (wine glass)

In a wine glass:
1 oz Blackberry Brandy
Dash of sweetened Lime juice
Fill with Champagne

BLACKBERRY BELLINI (champagne flute)

In champagne flute:
1 tbsp fresh mashed Blackberries or puree
Fill with Prosecco.

BLACKBERRY COSMOPOLITAN (martini glass)

In mixing glass:
1 tsp Sugar
1 oz fresh Lime Juice
Fill glass with ice.

3 1/2 oz Citrus Vodka
Dash of Orange Liqueur
Dash of Blackberry Puree
Shake.
Strain into chilled glass.
Garnish with lime.

BLOOD ORANGE COSMOPOLITAN (martini glass)
in a mixing glass:

1 tsp Sugar
1/2 oz fresh Lime Juice
1/2 oz Blood Orange Juice
Muddle/mix
Fill glass with ice.
3 oz Orange Vodka
Dash of triple Sec
Dash of Cranberry juice
Shake.
Strain into chilled glass.
Garnish with lime

BLOOD ORANGE MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.
Dash of Orange Juice
Dash of Campari
3 1/2 oz Orange Vodka or Vodka
Dash of Blood Orange Juice or Orange juice
Shake.
Strain into chilled glass.

BLOOD ORANGE MIMOSA (wine glass)

Fill a wine glass $\frac{3}{4}$ with ice (optional).

Fill $\frac{3}{4}$ with Champagne

Dash of Orange Liqueur or

Triple Sec (optional)

Fill with Blood Orange Juice.

Garnish with Orange.

BLUE COSMOPOLITAN (martini glass)

In a mixing glass:

1 tsp sugar

1 oz fresh Lime Juice

Muddle/mix

Fill glass with ice.

$3 \frac{1}{2}$ oz Vodka or Citrus Vodka

$\frac{1}{2}$ oz Blue Curacao

Dash of White Cranberry Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lime.

BLUEBERRY MARTINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

$\frac{1}{2}$ oz Blueberry Liqueur

$3 \frac{1}{2}$ oz Blueberry Vodka or Vodka

Dash of Blueberry Juice or syrup

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with fresh berries.

BOURBON MANHATTAN (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

Dash of Sweet VermouthN.

2 to 4 dashes of AAngostura Bitters

2 oz Bourbon

Stir.

Strain into chilled glass.

Garnish with cherry.

CAUTION: SWEET – means extra Sweet Vermouth.

DRY – can means either use Dry Vermouth instead of Sweet Vermouth, or less Sweet Vermouth, then usual.

Garnish with lemon twist or cherry.

BRONCO COCTAIL (wine glass)

Fill a wine glass with ice.

1 oz Orange Liqueur

2 oz Orange Soda

Fill with champagne.

Garnish with orange.

BRONX COCTAIL (Champagne/coctail glass)

Fill mixing glass with ice.

2 oz Gin

3/4 oz Dry Vermouth

1 oz Sweet Vermouth

1 oz Orange Juice

Shake.

Strain into cocktail shell.

Garnish with lemon twist or lime.

BUBBLETINI (big – martini/margarita glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 oz Vodka

1/2 oz Black Raspberry Liqueur

1/2 oz Peach Schnapps Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Fill with champagne.

Garnish with lemon twist.

C

CAJUN MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Dry Vermouth

3 1/2 oz Pepperde Vodka

Stir.

Strain into chilled glas.

Garnish with Jalapeno pepper.

***See also:* CREOLE MARTINI**

CANDY CANE MARTININ (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

2 oz Vanilla Vodka

1 oz White Chocolate Liqueur

1 oz Peppermint Schnapps

Shake.

Strain into chilled glass.

Top with 1 tsp Grenadine.

Garnish with miniature candy cane.

CARAMEL APPLE MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 1/2 oz Vodka

Dash of Apple Cider or Apple Juice

Shake.

Dip rim of chilled glass in caramel or drizzle into inside of glass.

Strain into chilled glass.

***See also:* MSINTOSH MARTINI**

CARAMEL APPLE MARTINI 2 (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 oz Apple Vodka

1/2 oz Butterscotch Schnapps

1/4 oz Southern Comfort

1/2 oz Cranberry Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with apple slice.

CARIBBEAN CHAMPAGNE (champagne glass)

In champagne glass:

1 oz Light Rum

1 oz Banana Liqueur

Stir.

Fill with Champagne.

Garnish with banana and cherry.

CHAM CRAN CHAM (wine glass)

Fill wine glass 3/4 with ice.

3/4 with Champagne

Dash of Black Raspberry Liqueur

Fill with Cranberry juice.

***See also:* SCARLET LETTER**

CHAMPAGNE COCTAIL (champagne glass)

In champagne glass:

1/2 tsp Sugar or 1 Sugar Cube

2 dashes of Angostura Bitters

Fill with Champagne.

Garnis with lemon or orange twist

CHAMPAGNE FLIP (champagne flute)

In a mixing glass:

1/4 tsp Sugar

3/4 oz Brandy

1/4 oz Orange Liqueur

Muddle/Stir.

Fill glass with ice.

1/4 oz Cream

1 egg Yolk

Pinch of nutmeg.

Shake.

Strain into champagne flute.

Top with champagne.

CHAMPAGNE MARGARITA (big martini/margarita glass)

In a mixixng glass:

2 tsp Sugar

2 oz fresh Lime Juice

Fill glass with ice.

2 1/2 oz Tequila

Shake.

Strain into margarita glass.

Fill with champagne.

CHAMPAGNE JULEP (big martini/margarita glass)

In a serving glass:

Muddle together in serving glass:

10 to 20 fresh Mint Leaves

1 tsp Superfine Sugar

2 tbsp water

Fill glass with crushed ice.

1 1/2 oz Bourbon

Fill glass with Champagne.

Garnish with mint.

CHAMPAGNE MOJITO (champagne flute)

In a mixing glass:

2 Lime Wedges

3 to 5 Mint Springs

1 tsp Sugar

2 to 4 dashes of Angostura Bitters (optional)

Muddle.

Fill glass with ice.

2 oz Light Rum.

Shake.

Strain into champagne flute.

Fill with champagne.

Garnish with lime and mint.

See also: ROYAL MOJITO. MOJITO ESPECIAL

CHAMPAGNE PUNCH (wine/champagne glass)

In serving glass:

1 tsp Superfine Sugar

1 tsp Lime Juice

1/2 oz Orange Liqueur

1/2 oz Brandy

1/2 oz Light \rum

2 oz Pineapple Juice

Dash of Grenadine

Stir, untill sugar dissolves.

Add ice.

Fill with Champagne.

CHAMPAGNE SUPER NOVA (champagne glass)

Fill a champagne glass with ice.

1/2 oz Vodka

1/2 oz Gin

1/2 oz Blue Curacao

Dash of Crenberry Juice

Dash of Sour Mix

Fill with champagne.

CHERRY MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 1/2 oz Cherry Vodka or Vodka

1/2 oz Cherry Brandy

Dash of Cherry Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with cherry.

CHICAGO (champagne flute)

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Brandy

Dash of Curacao or Triple Sec

Dash of Angostura Bitters

Shake.

Strain into glass rimmed with sugar

Fill with Champagne

CHINA BLUE MARTININ (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

Dash of Ginger Liqueur

Dash of Blue Curacao

3 1/2 oz Gin or Orange Gin

Shake.

Garnish with Ginger candy.

CHOCOLATE CARMEL MARTININ (martinin glass)

Fill mixing glass with ice.

3 1/2 oz Chocolate Vodka

1/2 oz Caramel Liqueur

Shake.

Strain into chilled glass, that has been decorated inside with chocolate and caramel.

CHOCOLATE MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 1/2 oz Vodka or Chocolate Vodka

1/2 oz Creme de Cacao or

Chocolate Liqueur

Dash of Orange Liqueur (optional)

Stir.

Strain into chilled glass or pour contents (with ice),
into short glass.

Garnish with chocolate covered cherry or any
small chocolate swirls of chocolate syrup and caramel.

CHOCOLATE MINT MARTINI (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 oz Vodka or Mint Vodka —

with no White Creme de Mente,

or Chocolate Vodka with no Creme de Cacao.

1/2 oz White Creme de Cacao

1/2 oz White Creme de Minthe

Shake.

Strain into chilled glass.

CHOCOLATE RASPBERRY MARTINI (martini glass)

3 oz Vodka or Chocolate Vodka

1/2 oz Creme de Cacao or Chocolate Liqueur

1/2 oz Black Raspberry Liqueur

Stir.

Strain into chilled glass or pour contents (with ice) into short
glass.

Garnish with fresh raspberry or any small chocolate.

CINNAMON KISS (martini glass)

Wet the rim of Martini shell with an orange slice and rim it with brown sugar and cinnamon mix.

Pour directly into glass.

1 1/2 oz Cinnamon Schnapps

1 1/2 oz Irish Cream

Float 1/4 – 1/2 oz overproof Rum on top.

Ignite.

Let burn for 10 seconds and then snuff by gently covering drink with empty Martini glass.

CLEMENTINA

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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