

18+

«BarBook» by Vall Kay

«BARBOOK» коктейли напитки

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ
БАРМЕНАМ и ОФИЦИАНТАМ
УПРАВЛЕНЦАМ и ВЛАДЕЛЬЦАМ
Более 2 500 рецептов

Валерий А. Кауиров
«Barbook». Коктейли,
напитки. Сборник рецептов
барменам и официантам,
управленцам и владельцам.
Более 2 500 рецептов

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=42831968
ISBN 9785449695505

Аннотация

«Barbook» by Vall Kay – сборник рецептов коктейлей и напитков для профессионального, корпоративного и домашнего бара. Более 2 500 оригинальных рецептов:– Более 200 рецептов «MARTINI» и «WINE/CHAMPAGNE cocktails»;– Более 160 рецептов приготовления КОФЕ и Coffee Cocktails;– Алкогольные и безалкогольные напитки;Примечание: Все рецепты опубликованы на английском языке, тем самым сохраняя оригинальность самих рецептов.ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛОВ!

Содержание

ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ БАРА СУЩЕСТВУЕТ ДВУХ ВИДОВ	11
Классификация алкогольных напитков по сегментам	20
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ	37
ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ	40
А	41
В	71
С	157
Конец ознакомительного фрагмента.	200

«Barbook».
Коктейли, напитки
Сборник рецептов
барменам и официантам,
управленцам и владельцам.
Более 2 500 рецептов

Редактор-составитель Валерий А. Кауиров

ISBN 978-5-4496-9550-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero
«BARBOOK» by Vall Kay

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

*коктейли и напитки / martini и wine/champagne
coctails / iced tea и лимонады / кофе и coffee – coctails
(алкогольные и безалкогольные)*

для профессионального и домашнего бара...

Друзья! У вас в руках, по меньшей мере уникальное собрание рецептов коктейлей и напитков для профессионалов «BarBook» by Vall Kay. Мною, были собраны интересные рецепты коктейлей и напитков (алкогольных/безалкогольных коктейлей и напитков, а также кофе и ко-

фе-sostail's...), в заведениях Америки и Европы... а это бары, рестораны, кафе... и конечно же люди: профессиональные бармены и любители. Другими словами – это те источники, которые уже поколениями живут в условиях цивилизованного восприятия многогранности нашей жизни. Я говорю о том, что многие из нас, приезжая в другие страны, порой даже и не догадываются, и просто не знают несложных названий коктейлей и напитков, которые подаются в заведениях других стран. А они... коктейли и напитки – также имеют, условно говоря, международную классификацию, рецепты и названия. Для примера отмечу следующий факт: очень часто, встречаешь в заведениях или довольно скромную коктейльную карту и/или совершенно непонятные коктейли, порой компенсируя сей факт – винной картой (особенно в регионах, в которых развито виноделие) ...и это в сегменте «Премиум-класса»!!!

Отдельное внимание ваше, я бы обратил и на линейку коктейлей, с потрясающим названием: Martini... В частности и в самих заведениях, да и в интернет-ресурсах (как в некой вспомогательной информационной базе), практически на 90% закрепилось ситуация, когда этот прекрасный коктейль, просто и «на чисто» заправляют Вермутом (Dry/Sweet), называя подобное наполнение бокала – Martini!? В то время, как первый коктейль Martini, был придуман и приготовлен, как –«Gin Martini» (в технологической карте которого, было всего два ингредиента: Dry Vermouth и Gin).

А следующим коктейлем, в конце 50-х годов XX века, был придуман коктейль «Vodka Martini». Кстати оригинальным примером в этом считается фильм о Джеймсе Бонде, в котором этому коктейлю даже подарили целый сюжет. Более предметно, мы с вами поговорим об этом в моей издательской рубрике, которая выделена отдельно (для удобства навигации и поиска самих коктейлей – для профессионального и домашнего бара), под названием: **«M A R T I N I — WINE/CHAMPAGNE COCTAIL'S» оригинальные рецепты**». И только самая маленькая строка скромно говорит о том -«чем же можно разбавить Вермут, дабы не испортить утонченный вкус самого напитка»? ...водой/спрайтом и/или соком, а то и вовсе черным холодным и крепким чаем... простите, друзья, но моему недоумению я не вижу границ, читая об этом... ведь все на самом деле очень просто!!! Потому как суть миксологии (как технологического процесса), как раз таки и заключается именно в том, чтобы сочетать смешивание (от слова: *mix – mixology*) ингредиентов: крепких и безалкогольных напитков/ликёров/соков/десертов/фруктов и овощей... вся подобная гармония вкуса и цвета и называется – коктейлем, алкогольным или безалкогольным!

Для вас в сборнике **««BarBook” by Vall Kay** собраны более **2500 рецептов**. Одних только **«Martini coctail's»**, собрано в этом уникальном сборнике около **200 рецептов** и наименований. Более того, рецепты из этого сборника будут для

вас интересны не только в рамках профессиональной деятельности и формирования вашего опыта, но и понимания, насколько многогранна линейка коктейлей и для профессиональных баров в ресторанной сфере, и для домашних баров и частных вечеринок, а также праздничных и торжественных мероприятий. Корпоративное и офисное предложение линейки кофе и кофе – *cocktail's*, к примеру... на мой взгляд будет востребовано и интересно своим огромным количеством наименований и рецептов. Кстати только рецептов приготовления кофе и кофе-*cocktail's*, собрано для вас более **160 наименований** в этом сборнике (...и не только самых популярных таких как: *Cappuccino*, *Espresso*, и/или Ирландский кофе...). **Оригинальность идей и Волшебство за вами!)**

И конечно же, дорогие друзья... я не могу обойти вниманием предложением данного сборника рецептов «**BarBook'** **by Vall Kay** для домашнего бара. Уникальные и оригинальные рецепты из этого сборника будут крайне незаменимы для ваших вечеринок, банкетов, а также праздничных и торжественных мероприятий. Более того они помогут вам удивить ваших друзей и гостей потрясающими рецептами оригинальных коктейлей и напитков Европы и Америки, и сочетанием вкуса и цветовой гаммы предлагаемых алкогольных и безалкогольных напитков, кофе и кофе-*cocktail's*, ликёров и крепкого алкоголя.

А теперь, о выгодной заинтересованности для вас, доро-

гие друзья. Как профессионал в ресторанной сфере и в области общественного питания, гостеприимства и сервиса, не могу не сказать и об экономической особенности данного пособия, что делает его более привлекательным для приобретения, а именно: такое огромное количество рецептов коктейлей, алкогольных и безалкогольных напитков, кофе и кофе-socotail's... позволяет сформировать насыщенную котельную карту и/или меню, с низкой себестоимостью для профессиональной деятельности бара в заведении. И конечно же минимизировать финансовые расходы и бюджет в условиях домашнего бара и частных вечеринок, а также праздничных и торжественных мероприятий.



Vall Kay

Professional Bartender/Mixologist

30 лет в сфере общественного питания, услуг и сервиса

THE BARTENDER'S LIFE

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.

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.

ния, 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 ДЛЯ БАРА СУЩЕСТВУЕТ ДВУХ ВИДОВ (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:

КЛАССИФИКАЦИЯ ВИННЫХ ШКАФОВ:

МОНО/ОДНОТЕМПЕРАТУРНЫЕ:

*имеют фиксированный диапазон
фиксированного режима температуры:
+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 $+6+10\text{ }^{\circ}\text{C}$;

МУЛЬТИТЕМПЕРАТУРНЫЕ:

расширенные диапазон регулирования температуры от $+3$ до $+22\text{ }^{\circ}\text{C}$.;

***** Требования:** Отсутствие вибраций; Защита от ультрафиолетовых лучей; Поддержание постоянной температуры в пределах $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ $+12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 фильтр (сито, встроенное в крышку) но с рядом функциональных недостатков:

– лёд тает быстрее, тк 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!

*** **«Бостонски 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, тк 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 «колено»;
- Двухступенчатый нарзанник: имеет две зазубрины

на рабочей части или два опорных «колена». (более удобно и практично – позволяет быстро и осторожно извлечь корковую пробку из бутылки с вином.)

Сквизер (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/коктейльная (с витой длинной ручкой/чайные (разных размеров);

**** Барная/коктейльная 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 неоспаримо в приготовлении «слоеных» коктейлей: Ручка спиралевидной формы – медленно наливая коктейльный ингредиентов 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/чаши -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 (это профессионально и позволяет быстро и качественно приготавливать и отпускать заказы!)* ю

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!

Классификация алкогольных напитков по сегментам

Водка/Vodka

Автором первого рецепта русской водки считается Монах Исидор из Чудова Монастыря, создавший в 1430 году качественно новый алкогольный напиток.

Состав: Традиционное зерновое сырьё – рожь. В настоящее время для производства массовых сортов, используется в основном – пшеница. Однако лучшие сорта этого алкогольного напитка изготавливают на классическом ржаном сырьё. В качестве добавок используется – овес, пшеница, ячмень и гречиха. Специи, ягодные и фруктовые добавки.

Классификация водки

Обыкновенная: напиток, представляющий собой водно-спиртовую смесь, вкус такой водки напрямую зависит от качества воды и спирта;

Особая: напиток, вкус спирта в котором смягчён различными вкусовыми и ароматическими добавками.

Виды водочных спиртов

Спирт «АЛЬФА» – экстра высокое качество спирта;

Спирт «ЛЮКС» – спирт самого высокого качества;

Спирт «ЭКСТРА» – спирт среднего качества;

Спирт «ВЫСШЕЙ ОЧИСТКИ» – спирт низкого качества;

Классы водки:

«ЭКОНОМ» – используется спирт «Высшей очистки» и минимальной фильтрации. Дешевая стоимость, этикетка.

«СТАНДАРТ» – используется спирт «Экстра». Много-разовая фильтрация. Бутылка имеет защиту от подделки.

«ПРЕМИУМ» – используется спирт класса «Люкс» и «Альфа». Многократной очистке подвергаются и спирт и вода.

«СУПЕР-ПРЕМИУМ» – используется спирт класса «Люкс» и «Альфа». Очистку производят при помощи драгоценных металлов: золота или серебра;

Коньяк / Cognac (Франция)

Согласно классификации, коньяки делятся на следующие категории:

V.S. (Very Special) – срок выдержки от 2 х до 3х лет;

Superior – выдержка 3 года;

V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) – выдержка 4 года;

V.V.S.O.P. (Very Very Superior Old Pale) – выдержка 5 лет;

X.O. (Extra Old) – срок выдержки от 6 ти лет;

Называться настоящим коньяком имеет право только напиток, произведенный в провинции Пуату-Шаранта, Франция. Вкус, цвет и аромат коньяка зависят от сорта винограда, местности, сроков выдержки.

На этикетке французского Коньяка обязательно указано наименование напитка:

Cognac (Коньяк);

Eau-de-vie de Cognac;

Eau-de-vie des Charentes (*настоящий коньячный спирт*);

Наибольший интерес на этикетке вызывает информация, позволяющая классифицировать напиток по региону происхождения и сроку выдержки; Регион происхождения коньяка разделен на 6 (шесть) географических зон (апелласьонами):

Grande Champagne;

Petite Champagne;

Borderies;

Fins Bois; Bons Bois;

Bois a Terroir / Bois Ordinaires

ВАЖНО: *Умение читать этикетку – залог правильного выбора!*

Коньяк возраста 25—60 лет – предмет особой гордости! На этикетке такого элитного напитка вместо выдержки может быть указано собственное имя, например: *Hine Family Reserve, Remi Martin Louis XIII, Delamain Reserve de la Famile...* Для некупажированных коньяков, изготовленных из винограда одного урожая, существует название «*vintage*» или «*millesim*». (Очень большая редкость).

P.S. Существует деликатное правило трёх «С» (C.C.C. – *Cafe, Cognac, Cigare.*) для Джентльменов: – Согласно регламента и этикета, вместе с коньяком подают сигары и кофе. Сначала выпивается чашка кофе. Далее приступают к дегустации коньяка (из специального бокала и небольшими глотками), После 50 гр. напитка, Джентльмены выкуривают сигару...

Коньяк / Бренди (Россия/СНГ)

Коньяк из Армении, Азейбарджана, Дагестана и Узбекистана отличается сильным ароматом с ванильными тонами. Грузинские и краснодарские коньяки – более легкие, свежие, с цветочными тонами в аромате. Крымские и молдавские коньяки – гармоничны и имеют тонкий аромат ванили и своеобразный букет.

Бренди имеет собственную классификацию. Бренди, как напиток делиться на 3 (три) категории:

Ординарные: * 3 (звездочки) /**** 4 (звездочки) /***** 5 (звездочки)**

Марочные:

КВ (*Коньяк Выдержанный*) – срок выдержки от 6-ти до 8-ми лет.

КВВК (*Коньяк Выдержанный Высшего Качества*) – срок выдержки 8—10 лет.

КС (*Коньяк Старый*) – срок выдержки 10—12 лет.

ОС (*Очень Старый*) – срок выдержки от 12-ти лет до 23-х лет

Коллекционные: *Коньяк – срок выдержки от 23-х лет и выше. Выпускается ограниченными партиями. Каждая бутылка часто имеет уникальный собственный номер.*

Арманьяк/Armagnac

*Классификация Арманьяков также сводится к географическому признаку и условному обозначению сроков выдержки. Срок выдержки указывается только в случае смешивания различных спиртов. При указании на этикетке «Armagnac» правильно сделать вывод, что данный напиток произведен из спиртов, полученных во всех трех **апелласьянах**. Такие арманьяки очень качественные.*

Отличие апелласьяонов по вкусовым качествам:

Le Bas-Armagnac: *легкий фруктовый букет и очень тонкий вкус;*

L'Armagnac: *богатый букет и полный вкус;*

Le Haute-Armagnac: *(редкий в производстве напиток), живой характер;*

3*** (Три звездочки): *используются «eau-de-vie» не менее*

2 ти лет;

V.S.O.P.: *используются «eau-de-vie» не менее 5 ти лет;*

Napaleon или **XO:** *не менее 5 ти лет в купаже отсутствуют спирты моложе 6 ти лет.*

Hors d'Age; Vieil Armagnac;

Vintage; Blanche d'armagnac;

Выделяют семь вкусовых оттенков Арманьяка:

нотки – ванили, лесного ореха, фиалки, липы, персика и чернослива.

Арманьяк относится к классу бренди.

Крепость его от 40 до 50 градусов.

Французский Арманьяка производится из винных спиртов во французской провинции Гасконь.

Граппа/Grappa (Италия)

Крепкий алкогольный напиток, производимый в Италии. Крепость напитка от 40 до 55 градусов. Относится к подтипу – Бренди. Производится из виноматериалов – виноградный отжим косточек, стеблей и тд. С 1997 года, согласно законодательству Италии, алкогольный напиток Граппа/Grappa может производиться исключительно на территории Италии и только из местного сырья. Этот факт позволил напитку преобрести свою оригинальность и географическую принадлежность в классификации алкогольных напитков. Граппа употребляется как в чистом ви-

де, так и в приготовлении коктейлей (Grappa Manhattan Martini...)

Классификация и виды напитка:

По длительности выдержки: от молодой/свежевыжатой до 18 ти месяцев и более;

По ароматно-вкусовым качествам: с добавлением натуральных ароматических масел и производство из ароматных и душистых сортов винограда;

По однородности используемого сырья: *односортовая граппа – характеризуется использованием только одного сорта винограда, выращенного только на одной территории и собранного в определенные сроки. Соответственно односортовая граппа делится на подвиды из выращенного винограда; *многосортовая граппа – характеризуется использованием нескольких сортов винограда/виноградного сырья, выращенных в разных географических и климатических условиях. Наиболее известные бренды напитка – Domenico Sibona, Bocchino, Mazetti, Alexander, Gruppo Golativa, Giori Distillati, Distilleria Botega, Girolamo Luxardo.

Кальвадос/Calvados (Франция)

Кальвадос – крепкий алкогольный напиток, сырьем для которого является яблочный сидр. По классификации алкогольного напитка относится к бренди – фруктовый бренди. По географическому признаку производится настоящий Кальвадос на территории французских провинций Кальвадос, Мани, Орн, и частично в провинциях Эр, Майен Сарт

и Эр, Луар.

Классификация видов Кальвадос:

По выдержке:

Trois Pommes (три яблока): выдержка до 3-х лет;

Reserve или **Vieux**: выдержка не менее 3-х лет;

VO / Vielle Reserve: выдержка не менее 4-х лет;

V.S.O.P.: выдержка не менее 5-ти лет;

Extra / Napoleon / Hors d'Auge: выдержка не менее 6-ти лет;

По регионам:

Calvados: общерегиональный апелласьон, установленный для напитков, производимых на юге провинции Ла Мани, Домфронт, Бессен;

Calvados (du) Pays d'Auge: субрегиональный апелласьон, установленный для напитков, производимых на территории провинции Pays d'Auge;

Calvados du Domfrontais: субрегиональный апелласьон, установленный для напитков, производимых на территории провинции Мен, Бретань, Нормандия;

Следует отметить, что встречается также и «миллизимный» Кальвадос, т.е. произведенный из спиртов урожая одного года.

Ром/Rum

География производства Рома и отличительные особенности:

КУБИНСКИЙ РОМ: На Кубе производится более 40 видов рома, в основном для внутреннего рынка. Наиболее известные бренды напитка – Bacardi, Santiago de Cuba, Havana Club, Varadero, Santero, Legendario, Mulata, Caney, Guayabita del Pilnar. Срок выдержки кубинского рома от нескольких недель до 25 ти лет.

ЯМАЙСКИЙ РОМ: Особенностью ямайского рома, является крутой характер – это крепкий напиток с тяжелым, насыщенным вкусом. Наиболее известные бренды напитка – Captain Morgan, Bepi Tosolini, Appleton.

ИСПАНСКИЙ РОМ: Испанский ром по вкусовым характеристикам близок к кубинскому. Но производится без ярко-выраженных вкусовых особенностей. Часто используется для приготовления пряных марок напитка в линейках ««Spiced’». Наиболее известные бренды напитка – Bacardi. Dos Maderas, Ron Cartavio, Jamaica, Tobacco.

ДОМИНИКАНСКИЙ РОМ: До 70% от всего объема, этот напиток производится для внутреннего рынка. По классификации, доминиканский ром схож с кубинским напитком: и по крепости и по цвету. Наиболее известные бренды напитка – Macorix, Brugal, Barselo, Cayo Grande Club, Siboney, Bermudez, Hispaniola, Matusalem.

БАРБАДОССКИЙ РОМ: Барбадосский ром по класси-

фикации и вкусовым характеристикам близок к кубинскому: по выдержки, по цвету и по крепости.

ТАЙСКИЙ РОМ: Особенностью тайского рома является ряд критериев, позволяющих рассматривать тайский ром с привлекательной стороны: Высокое качество сырья. Безупречная очистка. Мягкий вкус с богатым букетом цитруса, корицы и эвкалипта. **Не производится на экспорт.**

ИНДИЙСКИЙ РОМ: Обладает карамельно-бархатистым и сложным послевкусием. Наиболее известные бренды: McDowell, Contessa, Old Monk, Old Port, Hercules.

Классификация рома по цвету:

Светлый Ром (серебряный): прозрачный, без ярко-выраженного вкуса. Используется как основа для коктейлей ;

Янтарный Ром (золотистый): выдержанный в бочках со средней плотностью. Допускается использование специй и карамели;

Темный Ром (чёрная гамма цвета): выдержанный в обожжённых дубовых бочках, с устойчивым и выраженным вкусом карамели и патоки. Допускается использование специй.

Ароматизированный Ром: производится с добавками цитрусовых: лимон и апельсин. А также кокоса и манго.

Классификация рома по крепости:

Ромовый эликсир: крепость 30—40 градусов. Имеет насыщенный вкус. Как правило употребляют в чистом виде.

Выдержанный (an'ejo): *выдержанный в дубовых бочках более 5 ти лет. Выдержанный Ром употребляется только в чистом виде;*

Крепкий Ром: *отличается высоким содержанием спирта и достигает крепости до 75 градусов. Как правило используется в приготовлении коктейлей и кофе-costail's.*

Текила/Tequila (Мексика)

Текила – это крепкий алкогольный напиток.

Текила производится двух типов:

«**Премиум**» – *из 100% агавы (cien por ciento de agave);*

«**Стандартная**» – *из смешанных сахаров. доля сока агавы в ней не превышает 51%;*

Классификация Текилы по выдержке:

Blanco/Silver: *белая, невыдержанная Текила. Самый распространенный вид Текилы. Кратковременная выдержка (не более 30-ти суток). Часто разливается по бутылкам сразу после производства. Некоторые бренды используется для приготовления коктейлей и напитков. Встречаются бренды, произведённые из 100% сока агавы.*

Gold/ Joven Abocado: *разновидность молодой (Joven) Текилы (испанский: ««Oro»»). Золотистый цвет преобладает в результате подкрашивания напитка карамелью (допускается не более 1% карамели). К выдержке соотношение золотистого цвета не имеет никакого отношения. Встреча-*

ются бренды, произведённые из 100% сока агавы.

Reposado: дословно: «отдохнувшая». Настаивается («отдыхает») в дубовых бочках от 2-х до 12-ти месяцев. Для цвета также допускается добавление карамели. Встречаются бренды, произведённые из 100% сока агавы.

Anejo: выдержанная. **Самая дорогая линейка в классе** напитка по стоимости. Производится из 100% сока агавы. Используется в приготовлении коктейлей только «Премиум» класса и/или по требованию гостя.

P.S. Использование Текилы в приготовлении коктейлей и напитков с другими алкогольными напитками (mix) – позволяет делать коктейли мягче и нежнее. Также употребление Текилы из 100% сока агавы – не влечёт за собой синдром «похмелья» и головную боль.

Виски/Whisky/Whiskey (Irish/Scotland/Canadian/American...)

Whisky – напиток, произведённый в странах, в которых производится этот напиток: Шотландия/Канада/Америка и тд...

Whiskey – напиток, произведённый только в Ирландии.

Классификация виски

1. Солодовый Виски (Malt Whisky): Шотландский виски, получаемый из чистого ячменного солода без смешивания с зерновым виски (Grain Whisky);;

Бочковое (Vatted Malt): смесь солодовых виски с различных винокурен;

Односолодовый (Single Malt): Возможен купаж разных лет выдержки напитка;

Single Cask: Солодовый виски, взятый из одной бочки. Такая категория напитка имеет бочковую крепость в градусах;

Бочковое виски менее популярно по сравнению с односолодовым. Односолодовый виски производится исключительно по старинным рецептам. Наиболее популярные и известные бренды напитка, производимые по старинным рецептам: Glenfiddich, Macallan, The Glenlivet, Glenmorangie, Glen Grant... Каждый сорт односолодового виски имеет характерный, отличный от других, вкус и аромат.

2. Зерновой виски (Grain Whisky): Практически полностью используется для производства купажированного виски. Также после неоднократной дополнительной очистки, зерновой виски применяется при изготовлении водки и джина. Небольшая часть напитка поступает в розничную продажу как чистый зерновой виски (Single Grain Whisky).

3. Купажированный виски (Blended Whisky): Это виски, полученный путем купажирования солодового виски и зернового виски. (Объем производства данного типа виски составляет порядка 90% от объема всего производства виски. Наиболее известные и популярные бренды шотландского виски: John Walker, John Dewar, James Bushanan, John Haig, James Mackie... Смешанные виски, с высоким содержанием солодового виски имеют названия – DeLux, (пример: Chivas

Regal).

Шотландским виски – напиток считается в том случае, если спирты изготовлены в Шотландии, вне зависимости от географической принадлежности страны розлива напитка.

Скотч/Scotch

Скотч/Scotch – это устаревшая форма английского прилагательного «шотландский». Это шотландский виски, произведенный в Шотландии, согласно правилам и традициям. Шотландский виски может быть минимум три года в бочках из дуба. Выдержка допускается только на территории Шотландии. Скотч не может содержать никаких добавок кроме воды и натуральной карамели в качестве красителя. Максимальная крепость дистиллята – 94.8%, так чтобы аромат и вкус зависел от исходного материала и метода дистилляции. Минимальная крепость для скотча – 40%. При приготовлении сусла, должны использоваться только натуральные ферменты, выращенные на территории Шотландии. И подготовка смеси зерна, сусла и браги должны производиться на самой винокурне.

Абсент/Absinthe

Абсент/Absenthen (Польная Водка). Алкогольный напиток, содержащий 70% (иногда 75% и/или 86% алкоголя). Основным компонентом является – экстракт горькой полыни. Помимо полыни в состав напитка входят лекарственные травы: венхель и можжевельник, именно

на этих травах настаивают абсент. Абсент классифицируется по цвету, по крепости и по содержанию «туйона» (вещество, содержащее в соках различных растений); Крепкий напиток: 55—65% содержание спирта; Экстремально крепкий напиток: до 85% содержание спирта;

Классификация по цвету:

Зелёный абсент: классика напитка (зелёный цвет — является натуральным цветом напитка). Преобладающие цвета от изумрудного, до **лёгкого оливкового**;

Жёлтый цвет: Достаточно популярен в линейке абсентов и является натуральным цветом, так как естественные красители, содержащиеся в зеленых листьях, с течением времени желтеют, меняя свой цвет;

Красный цвет: абсент, представляющий собой напиток с экстрактом граната и/или настоянный на цветках гибискуса. Но часто производители используют для придания красного цвета красители;

Коричневый цвет: Особый вид абсента, для производства которого используются не листья полыни, а ее корни;

Тёмный цвет: Получают при настое на чёрной акации «Катеху»;

Классификация по содержанию «Туйона»

Абсент без использования «Туйона» (Как правило это настойки, имитирующие напиток Абсент — Absente, Logan Fils);

Абсент с низким содержанием «Туйона»
от 1.5 до 10 мг/л (практически все Европейские абсенты);

Абсент со средним содержанием «Туйона»
*от 10 до 35 мг/л (швейцарские абсенты: Toulouse Lautrec/
чешские абсенты: Ansinth 35, Absinthe Bittle);*

Абсент с высоким содержанием «Туйона»
*от 35 до 100 мг/л (швейцарские абсенты: Swiss La Bleue/
чешские абсенты: Logan 100, King of Spirits);*

P.S. Существуют строгие правила, ограничивающие применение количества содержания «Туйона» в различных продуктах. Экстракт горькой полыни – обладает сильным психотропным действием, в связи с чем, люди под влиянием «абсента» могут галлюцинировать и впасть в состояние изменения сознания.

Ликеры/Liqueur

Классификация ликеров

Крепкие: 35—45% спирта/30—50% сахара: В чистом виде употребляют из маленьких рюмок, также добавляют в кофе и чай. Наиболее известные бренды: Бенедиктин, Куантро, Самбука, Бехеровка;

Десертные: 25—30%/25—30% сахара: В чистом виде подается как дигестив вместе со сладкими блюдами (мороженое, шоколад, фрукты). Отличаются ярко-выраженным ароматом. Наиболее известные бренды: Амаретто, Кюросао, Адвокаат, Шамбор;

Ликёры – Кремы: 15—23% спирта/50—60% сахара;

Кремовые ликеры пьют со льдом из бокалов для виски. Как и другие виды ликёров применяются для рецептурного создания коктейлей. Наиболее известные бренды: Бейлиз, Шеридан, Милвуд;

Также классифицируют ликёры и по вкусовым ингредиентам

Например: Трипл Сек – незаменимый ликер в баре (спиртовой настой на цедре сладкого апельсина и горького померанца). Наиболее известные бренды ликеров: Kahlua, Cointreau, Monin, Curacao.

Ликером может считаться алкогольный продукт не ниже 15% алкоголя и более.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ

index of Non-Alcoholic drinks and cocktails

AFFOGATO

ARNOLD

PALMER

BATIDA

BEACH

BLANKET

BINGO

BLAACK

COW

BLONDE WITH SAND

BROWN COW

CAFE AU LAIT

CAFE MOCHA

CAFFE AMERICANO

CAFFE LATTE

CAFFE MACCHIATO

CAPPUCCINO

CHOCOLATE MALTED CHOLADO

COFFEE MILK

DOGH
DOUBLE CAPPUCCINO
DOUBLE ESPRESSO
EGG CREAM
ESPRESSO
CON PANO
FRAPPE
FRO HO CHO
FROZEN
CAPPUCCINO
FROZEN HOT CHOCOLATE
FROZEN ICED COFFEE
HAMMERHEAD
ICE CREAM COFFEE
ICE CREAM FLOAT
ICE CREAM SODA
ICED COFFEE MOCHA
KICKSTART
LASSI / LASSI-FRUIT
LEMONADE
LEMONADE-FRESH
MILKSHAKE
MOCHACCINO
NAMASTE
NAUGHTY
YOGI
ORANGE WHIP RASPBERRY
LIME RICKEY
RED EYE

ROY ROGERS
SHIRLEY TEMPLE
SHOT IN THE DARK
SWAMP WATER
SWEET TEA
VIRGIN BANANA
VIRGIN MARY
VIRGIN PINA COLADA
VIRGIN STRAWBERRY
DAIQUIRI
PIMM'S CUP
STRAWBERRY LEMONADE

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

A

A BAT AND A BALL

Fill shot glass with

American Whisky.

Serve with a draft or bottle of American beer.

A-BOMB

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Vodka or Orange Vodka

1/2 Coffee Liqueur

1«2 Irish Cream

1/2 Orange Liqueur

Shake.

Strain into shot glass.

ABBAY ROAD

Fill a short glass with ice.

1 oz Amaretto

1 oz Black Raspberry Liqueur

1 oz Coffee Liqueur

Stir.

ABBAY ROAD COFFEE

1 oz Amaretto

1 oz Black Raspberry Liqueur

1 oz Coffee Liqueur
Fill with hot black coffee.
Top with whipped cream.
Drizzie with chocolate syrup.

ABC (floater)

1/2 oz Amaretto (bottom)
1/2 oz Irish Cream
1/2 oz Cognac (top).

ABSCONDED FRENCH GIRLFRIEND

Fill serving tall glass with ice.
1 oz Absinthe
1 oz Black Raspberry Liqueur
Fill with sparkling water.

ABSINTHE COCTAIL

Fill a mixing glass with ice.
1 1/2 oz Absinthe
1 1/2 oz Water
Dash of Orange Bitters
Dash of Sugar Syrup
Shake.
Strain into chilled glass.

ABSINTHE DRIP COCTAIL

In an Absinthe glass or a short parfait glass
1 oz Absinthe
Place Absinthe spoon holding sugar cube over glass,

Slowly drip 3 oz cold water over sugar to melt into drink.

ABSINTHE DRIP COCTAIL (reworked)

Place Absinthe spoon holding sugar cube over Absinthe glass or

short parfait glass.

Slowly pour 1 1/2 oz Absinthe over sugar.

Ignite the sugar, drip 3 oz cold water over sugar to extinguish and then melt sugar into drink.

NOTE: This is untraditional and not the proper recipe for someone expecting ABSINTHE DRIP COCTAIL, but it is cool.

ABSOLUTE IDIOT

Fill serving tall glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Jagermeister

Fill with energy drink.

ABSOLUTELY FABULOUS (Wine/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.

ACAPULCO

Fill a serving glass with ice.
1 oz Brandy
1 oz Gin
Dash of Grenadine
Dash of Sour Cream
Dash of Orange Juice
Fill with Ginger ale.
Garnish with orange and cherry.

ACAPULCO GOLD

Fill a mixing glass with ice.
1 oz Tequila
1 oz Amber Rum
1 oz Cream of Coconut
1 oz Pineapple Juice
1 oz Grapefruit Juice
Shake.
Strain into chilled glass.
Garnish with lime.

ADIOS MOTHER

Fill a serving tall glass with ice.
1/2 oz Vodka or Citrus Vodka or
Orange Vodka
1/2 Rum
1/2 Tequila
1/2 Gin
1/2 Blue Curacao
Fill with sour mix.

Stir.

See Also: **CODE BLUE**

ADULT HOT CHOCOLATE

2 oz Peppernint Schnapps

Fill with hot chocolate.

Stir.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved chocolate or sprinkles.

See also: **PEPPERMINT KISS, COCOANAPPS, SNUGLER**

AFFOGATO

1 Espresso poured over Vanilla or

Chocolate gelato or ice cream.

AFRICAN QUEEN

3/4 oz Amaretto

3/4 oz Triple Sec

3/4 oz Banana Liqueur

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved chocolate.

AFTER EIGHT (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz White Creme de Menthe

1/2 oz Irish Cream (top)

AFTER FIVE (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Peppermint Schnapps (top)

AFTER FIVE COFFEE

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Peppermint Schnapps

Fill with hot black coffee.

Sprinkle with shaved chocolate or sprinkles.

AFTERBURNER

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Peppered Vodka

1 oz Cinnamon Schnapps

1 oz Coffee Liqueur

Shake.

Strain into shot glass.

AFTER SEX

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Vodka or Banana Vodka

1/2 oz Banana Liqueur

Fill with Orange Juice.

Shake.

Top with 1/4 Grenadine

AGENT 99 (floater)

3/4 oz Orange Liqueur (bottom)

3/4 oz Blue Curacao

3/4 oz Sambuca or Ouzo (top)

«O»

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Vodka or Orange Vodka

1/2 oz Orange Liqueur

Fill with orange juice.

Shake.

Garnish with orange.

AGGRAVIATION

Fill a serving glass with ice.

1 oz Scotch

1 oz Coffee Liqueur

Fill with milk or cream.

Shake.

See also: **TEACHERS PET**

AIR GUNNER

Fill a mixing glass with ice.

2 oz Vodka or Citrus Vodka

Dash of Blue Curacao

1 oz Sour Mix

Shake.

Strain into chilled glass.

ALABAMA SLAMMER

Fill a serving tall glass with ice.
3/4 oz Vodka or Orange Vodka
3/4 oz Southern Comfort
3/4 oz Amaretto
Dash of Sloe Gin or Grenadine
Fill with Orange juice.
Shake.
Garnish with orange.

ALABAMA SLAMMER 2

Fill serving tall glass with ice.
3/4 oz Vodka or Orange Vodka
3/4 oz Southern Comfort
Dash of Sloe Gin or Grenadine
Fill with Orange juice.
Shake.
Garnish with orange.

ALABAMA SLAMMER 3

Fill serving tall glass with ice.
3/4 oz Southern Comfort
3/4 oz Amaretto
Dash of Sloe Gin or Grenadine
Fill with Orange juice.
Shake.
Garnish with orange.

ALABAMA SLAMMER 4

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Southern Comfort

1/2 oz Galiano

1/2 oz Sloe Gin

1/2 oz Triple Sec

Fill with orange juice.

Shake.

Garnish with Orange

ALABAMA SLAMMER 5

Fill serving tall glass with ice.

1/2 oz Whisky

1/2 oz Southern Comfort

1/2 oz Amaretto

1/2 oz Sloe Gin

Fill with orange juice.

Shake.

Garnish with orange.

ALABAMA SLAMMER (frozen)

In Blender:

1 oz Vodka or Orange Vodka

1 oz Southern Comfort

Dash of Sloe Gin or Grenadine

Scoop of Orange Sherbet

Blend it until smooth.

if too thick, add orange juice...

if too thin, add ice or sherbet...

Garnish with orange.

ALASKAN ICE TEA

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka or Citrus Vodka

1/2 oz Gin

1/2 oz Rum

2 oz Blue Curacao

2 oz Sour Mix

Fill with lemon-lime soda.

Garnish with lemon.

ALBATROSS (frozen)

In blender:

1 cup of ice

1 oz Gin or Lime Gin

1 oz Melon Liqueur

1 egg white

1 oz sweetened lime juice

Blend until smooth.

Garnish with lime.

ALEXANDER

Fill a serving glass with ice.

1 oz Gin

1 oz White or Dark Creme de

Cacao

Fill with milk or cream.

Shake.

ALEXANDER THE GREAT

Fill the mixing glass with ice.

1 1/2 oz Greek Brandy

1/2 Dark Creme de Cacao

2 oz milk or cream

Shake.

Strain into chilled glass.

ALEXANDER'S SISTER

Fill serving glass with ice.

1 oz Gin

1 oz Green Creme de Menthe

Fill with milk or cream.

Shake.

ALGONQUIN

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Whisky

1 oz Dry Vermouth

1 oz Pineapple Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

ALICE IN WONDERLAND

Fill a mixing glass with ice.

3/4 oz Tequila

3/4 oz Orange Liqueur

3/4 oz Coffee Liqueur

Shake.

Strain into shot glass.

***See also:* DALLAS ALICE**

ALIAN LOVE JUICE

Fill serving glass with ice.

1 oz Tequila

1 oz Blue Curacao

Fill with orange energy drink

ALIAN ORGASM

Fill a serving tall glass with ice.

3/4 oz Amaretto

3/4 oz Melon Liqueur

3/4 oz Peach Schnapps

Fill with equal parts orange and pineapple juice.

Shake

Garnish with pineapple.

ALIAN SECRETION

Fill a serving tall glass with ice.

3/4 oz Coconut Rum

3/4 oz Melon Liqueur

3/4 oz Vodka

Fill with pineapple juice.

Shake.

Garnish with cherry.

ALIAN URINE SAMPLE

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Coconut Rum

1/2 oz Banana Liqueur

1/2 oz Peach Schnapps

1/2 oz Melon Liqueur

Fill with sour mix (leaving 1/2 inch from top).

Shake.

Splash soda water.

Top with 1/2 oz Blue Curacao.

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.

ALMOND ENGOY

Fill a serving glass with ice.

1 oz Amaretto

1 oz Dark Creme de Cacao

1 oz Cream of Coconut

Fill with cream or milk.

Shake.

ALMOND JOY

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Coconut Rum

1/2 oz Dark Creme de Cacao

Fill with milk or cream.

Shake.

ALMOND KISS

2 oz Amaretto

Fill with hot chocolate.

Stir.

Top with whipped cream.

Place chocolate kiss or shaved chocolate on top.

See also: COCOETTO

ALMOND MOCCA COFFEE

1 oz Amaretto

1 oz Crme de Cacao

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved almonds and/or shaved chocolate.

ALTERED STATE

Fill serving tall glass with ice.

1 oz Absinthe

1 oz Jagermeister

Fill with energy drink.

AMARETTO SOUR

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Amaretto

Fill with Sour Mix.

Shake.

Garnish with orange and cherry.

AMARIST

In a SNIFTER glass.

1 oz Amaretto

1 oz Orange Liqueur

Microwave for 10 to 15 seconds.

AMBER CLOUD

In a SNIFTER glass.

1 1/2 oz Cognac

1/2 oz Galliano

Microwave for 10 seconds.

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.

AMBUSH COFFEE

1 oz Irish Whiskey

1 oz Amaretto

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved almonds,

Dribble 4 to 5 drops of Green de Menthe on top.

AMERICAN GRAFFITI

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Light Rum

1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Southern Comfort

1/2 oz Sloe Gin

Dash of sweetened Lime Juice

Fill with equal parts sour mix and pineapple juice.

Shake.

Garnish with lime.

AMERICAN SOUR

Heaping tsp Sugar (superfine works best)

Juice of medium Lemon

Middle/stir.

Fill a tall glass with ice.

2 oz Bourbon

Dash of Triple Sec

Dash of Orange Juice

Shake.

Garnish with orange and cherry.

AMERICAN SNAKEBITE

Fill a BEER glass 3/4 with hard Cider.

Fill with Ale or Lager (beer)

Add 1 or 2 oz Vodka.

AMORE – ADE

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Amaretto

1/2 oz Triple Sec

Fill with Soda water.

Stir.

AMSTERDAM BLACKOUT

In a shot glass:

3/4 oz Absinthe

3/4 oz Over Proofed Rum

3/4 oz Jagermeister

ANGEL FACE

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Gin

1/2 Apricot Brandy

1/2 oz Apple Brandy

Shake.

Strain into chilled glass.

ANGEL KISS (floater)

1 oz Dark Creme de Cacao (bottom)

1 oz Milk or Cream (top)

ANGEL WING (floater)

1 1/2 oz White Creme de Cacao (bottom)

1/2 Irish Cream (top)

ANGEL WING 2

1 oz White Creme de Cacao (bottom)

1 oz Brandy

1/2 oz Milk or Light Cream (top)

ANGELS LIPS

Fill a shot glass with ice.

1 1/2 oz Benedictine

1/2 oz Irish Cream

Stir.

ANGELS TIT

1 oz Dark Creme de Cacao (bottom)

1 oz Milk or Cream (top)

Garnish with cherry on toothpick across top of glass.

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)

ANKLE BREAKER

Fill a short glass with ice.

1 1/2 oz 151 – proof Rum

1 oz Cherry Brandy

1 oz fresh Lime Juice

1 tsp Sugar Syrup

Shake.

ANNAS BANANA (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

2 oz Vodka

1/2 fresh ripe banana

1 tsp Honey

Dash of fresh Lime Juice

Blend until smooth.

if too thick, add fruit...

if too thin, add ice...

Garnish with banana.

ANTI – FREEZE

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Creme de Menthe or

Melon Liqueur

Shake.

Strain into short glass.

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.

ANTIQUAN KISS

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Light Rum

1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Apricot Brandy

1/2 oz Peach Schnapps

Dash of Cranberry Juice

Fill with Orange Juice

Shake.

Garnish with lime.

ANTIQUAN SMILE

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Banana Liqueur

Pinch of Powdered Sugar

Fill with orange juice.

Shake.

Garnish with lime.

APHRODISIAC FILL

Fill a BEER glass 3/4 with Stout (let settle)

Stir in (GENTLY) a raw egg and

1 tsp Honey

or 1/2 tsp sugar

APOLLO COOLER

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Metaxa

1/2 oz Lemon Juice.

Stir.

Fill with Ginger Ale.

APPLE JOLL-E RANCHER

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Vodka or Citrus Vodka

1/2 oz Sour Apple Schnapps

2 oz Sour Mix.

Shake.

Fill with lemon-lime soda.

APPLE MARGARITA (frozen)

In blender:

1 cup of ice

1 oz Tequila

1 oz Apple Brandy

2 tbsp Applesauce or puree

1 oz Sour Mix

Blend until smooth.

if too thick, add applesauce or sour mix...

if too thin, add ice...

Rim glass with cinnamon and sugar.

Garnish with lime.

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.

APPLE PIE

Fill a mixing glass.

1 1/2 oz Vodka or Apple Vodka

1/2 oz Apple Cider or Apple Juice

Strain into chilled glass.

Sprinkle with cinnamon.

APPLE PIE (floater)

3/4 oz Apple Brandy (bottom)

3/4 oz Cinnamon Schnapps

3/4 oz Irish Cream (top)

APPLE POLISHER

2 oz Southern Comfort

Fill with HOT Apple Cider.
Garnish with cinnamon stick.

APRES SKI

Fill a short glass with ice.
1 oz Peppermint Schnapps
1 oz Coffe Liqueur
1 oz White Creme de Cacao.
Shake.

APRES SKI 2

1 oz Brandy
1 oz Apple Brandy
Fill wit HOT Apple Cider.
Garnish with cinnamon stick.

APRICOT SOUR

Fill a serving tall glass with ice.
2 oz Apricot Brandy
Fill with Sour Mix.
Shake.
Garnish with orange and cherry.
Strain into chilled glass.

ARIZONA LIMONADE

In a mixing glass:
2 tsp Powdered Sugar
2 oz Fresh Lemon Juice
Muddle/mix.

Fill glass with ice.
2 oz Tequila
Shake until sugar dissolves.
Garnish with lemon.

ARMORED CAR

Fill a mixing glass with ice.
2 oz Bourbon
Dash of Simple Syrup
1 oz Fresh Lemon Juice.
Stir.
Strain into chilled glass.

ARNOLD PALMER (Non-Alcoholic)

Fill a serving serving tall glass with ice.
Fill glass 1/2 with Iced Tea
Fill glass 1/2 with Lemonade.
Shake.

***See also:* JOHN DALY, UPTOWN, SWAMP WATER**

AROUND THE WORLD

Fill a short glass with ice.
1 1/2 oz Gin
1 1/2 oz Green Creme de Menthe
1 1/2 oz Pineapple Juice.
Stir.

ARTIFICIAL INTELLIGENCE

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Light Rum

1/2 oz Coconut Rum

Dash of sweetened Lime Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Float 1/2 oz Melon Liqueur on top.

ASIAN MARTINI (martini glass)

Fill a mixig 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.

ASPEN COFFEE

3/4 oz Coffee Liqueur or
Orange Liqueur

3/4 oz Irish Cream

3/4 oz Huzelnut Liqueur.

Fill with HOT black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved chocolate.

ASPEN HUMMER

1 oz 151 – Proof Rum

1 oz Coffee Liqueur

Fill with HOT black coffee.

Top with whipped cream.

ASSASSIN (floater)

3/4 oz Banana Liqueur (bottom)

3/4 oz Blue Curacao

3/4 oz Orange Liqueur (top)

ASSISTED SUICIDE

Fill a serving glass with ice.

2 oz Grain Alcohol

1 oz Jagermeister

Fill wil cola.

Stir.

ATOMIC DOG

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Light Rum

1 oz Coconut Rum

1/2 oz Melon Liqueur

Fill with Pineapple Juice.

Shake.

Top with Dash of Dark Rum or 151 – proof Rum.

Garnish with lime.

ATOMIC WASTE

Fill a mixing glass with ice.

3/4 oz Vodka

3/4 oz Melon Liqueur

1/2 oz Peach Schnapps

1/2 oz Banana Liqueur

Fill with milk.

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with orange.

AUGUST MOON

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Amaretto

1 oz Triple Sec

1 oz Orange Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

AUNT JEMIMA

1/2 oz Brandy (bottom)

1/2 oz Whight Creme de Cacao

1/2 oz Benedictine (top)

AUNT MARY

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Rum

1 tsp Horseradish

3 dashes of Tabasco Sauce

3 dashes of Worcestershire Sauce

Dash of fresh Lime Juice

3 dashes of Celery Salt

3 dashes of Pepper

1 oz Clam Juice (optional)

Dash of Sherry (optional)

1 tsp Dijom Mustard (optional)

Fill with Tomato Juice.

Pour from one glass to another until mixed.

Garnish with lemon and/or with lime, celery, cucumber or coctail's shrimp.

AUTUMN CAIPIRINHA

In a short glass.

Place 2 Lime wedges and 2 Apple wedges

2 tso Muscovado Sugar

Pinch Cinnamon.

Muddle.

Fill glass with ice.

Fill with Cachaca or Rum.

Stir.

AVACADO SHAKE (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1/2 cup of milk

1/2 ripe Avacado (3/4 cup)

1 tbsp Sugar

1 tbsp Vanilla ice cream (optional)

Blend until smooth.

AVALANCHE (floetar))

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Whight Creme de Cacao

1/2 oz Southern Comfort (top)

B

B & B (snifter)

In snifter:

1 oz Brandy

1 oz Benedictine

Stir gently.

B-12 (floater)

1 1/2 oz Irish Cream (bottom)

1/2 oz Orange Liqueur (top)

B-50 (floater)

1 1/2 oz Irish Cream (bottom)

1/2 oz Vodka (top)

B-51 (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz 151-Proof Rum (top)

***See also:* CONCORD**

B-52 (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Orange Liqueur (top)

See also: STEALTH, DC-3, 727, 747

B-52 (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

3/4 oz Coffee Liqueur

3/4 oz Irish Cream

3/4 oz Orange Liqueur

Scoop of Vanilla Ice Cream

Blend untill smooth.

if too thick, add milk or cream...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with chocolate shaving or sprinkles.

B-52 (ROCKS)

Fill a short glass with ice.

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Orange Liqueur

Stir.

B-52 COFFEE

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Orange Liqueur

Fill with HOT black coffee.

Top with whiooed cream.

Garnish with orange.

B-52 ON A MISSION

1/2 oz Coffe Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Orange Liqueur

1/2 oz 151-Proof Rum (top)

B-52 WITH A MEXICAN TAILGUNNER (floater)

1/2 oz Coffe Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Orange Liqueur

1/4 oz Tequila (top)

B-52 WITH BOMBAY DOORS (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 Orange Liqueur

1/2 oz Bombay Gin (top)

B-53 (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Sambuca

1/2 oz Orang Liqueur (top)

B-54

DC-10

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Amaretto (top)

B-55 (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Absinthe or Pis (top)

B-57 (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Amaretto

1/2 oz Cognac or Brandy (top)

B. M. P.

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Amber Rum

1/2 oz Light Rum

3 oz Pineapple Juice

1 oz fresh Lime Juice

Dash of Angostura Bitters.

Shake.

Strain into glass.

Garnish with lime.

B. M. W.

Fill mixing glass with ice.

3/4 oz Baileys Irish Cream

3/4 oz Malibu Coconut Rum

3/4 oz American Whiskey

Shake.

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

BABBIES SPECIAL

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Gin

3/4 oz Apricot Brandy

Fill with milk or cream.

Stir.

BABY GUINNESS (floater)

1 3/4 oz Coffee Liqueur (bottom)

3/4 oz Irish Cream (top).

BABY QUEENS (champagne glass)

In a champagne flute:

1/2 oz Orange Liqueur

1/2 oz Strawberry Liqueur

Fill with Champagne.

Garnish with strawberry.

BACARDI COCTAIL

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Bacardi Rum

Dash of Grenadine

Fill with Sour mix.

Shake.

Garnish with orange and cherry.

BACK IN BLACK

Fill a servingtall glass with ice.

1 1/2 oz Tequila
1/2 oz Orange Liqueur
Fill with cola.
Garnish with lime.

BAHAMA MAMA

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Light Rum
1 oz Dark Rum
1 oz Amber Rum
2 oz Sour Mix
2 oz Orange Juice
2 oz Pineapple Juice
Shake.

Put dash of Grenadine in second mixing glass and fill with mixture.

Garnish with orange and cherry.

Stir.

Garnish with lime

BAHAMA MAMA 2

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Light Rum
1 oz Coconut Rum
1 oz Amaretto
Dash of Grenadine.

Fill with equal parts orange and pineapple juice.

Stir.

Garnish with lime

BAHAMA MAMA 3

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Light Rum

Fill with pineapple juice leaving 1/2 inch from the top.

Shake.

Top with 1/2 oz 151-proof Rum and 1/2 oz Dark Rum.

Stir.

BAILEYS AND COFFEE

2 oz Baileys Irish Cream

Fill with HOT black coffee.

Top with whipped cream.

BAJITO

In a serving glass.

2 Lime Wedges

3 to 10 Basil leaves

1 tsp Sugar

2 to 4 Dashes of Angostura Bitters (optional)

Muddle.

Fill glass with ice.

Add 2 oz Light Rum

Dash of Soda Water.

Garnish with lime and basil.

BAJA MARGARITA

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Tequila

1/2 oz Banana Liqueur
Dash of sweetened Lime Juice
3 oz Sour Mix
Dash of Orange Juice (optional).
Shake.

Rab rim of second glass with lime and dip into kosher salt.
Pour contents (with ice) or strain into salted serving glass.
Garnish with lime.

BALALAIKA

Fill a mixing glass with ice.
1 1/2 oz Vodka or Citrus Vodka
1/2 oz Triple Sec
2 oz Sour Mix
Shake.
Strain into chilled glass.
Garnish with lime.

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.

BALTIMORE ZOO

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka or Citrus Vodka

1/2 oz Gin

1/2 oz Rum

1/2 Triple Sec

1 oz Sour Mix

Dash of Grenadine.

Shake.

Fill with equal parts Beer and Cola.

Garnish with a cherry, lime, lemon and orange.

BAMBINI ARUBA

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Rum

1 oz Bourbon

Dash of Grenadine

Fill with equal parts sour mix, orange juice and pineapple juice.

Shake.

Garnish with orange and cherry.

BANANA BOAT

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Coconut Rum

1 oz Banana Liqueur

2 oz Pineapple Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

BANANA COLADA (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

2 oz Light Rum or Banana Rum

2 tbsp Cream of Coconut

1 whole peeled ripe Banana

1 tbsp Vanilla Ice Cream

Blend until smooth.

if too thick, add more fruit...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with banana.

BANANA COW (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1 1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Banana Liqueur

1/2 peeled ripe Banana

Scoop of Vanilla Ice Cream

Blend until smooth.

if too thick, add milk...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with banana,

BANANA CREAM PIE (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1 oz Vodka
1/2 oz Irish Cream
1/2 oz Banana Liqueur
1/2 peeled ripe Banana
Scoop of Vanilla Ice Cream
Blend until smooth.
Garnish with banana,

BANANA CREAM PIE MARTININ (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 DAIQUIRI (frozen)

In blender:
1 cup of ice
1 1/2 oz Rum or Banana Rum
1/2 oz Banana Liqueur
Dash of sweetened Lime Juice
1 whole peeled ripe Banana
Blend until smooth.
it too thick, add more fruit...
if too thin, add ice...
Garnish with banana.

BANANA FROST (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1 1/2 oz Amaretto

1/2 oz Banana Liqueur

Scoop of Banana or Vanilla Ice Cream

1/2 peeled ripe Banana

Blend until smooth.

if too thick, add milk...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with banana.

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 NUT BREAD (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1 oz Vodka or Banana Vodka or

Vanilla Vodka

1/2 oz Huzelnut Liqueur

1/2 oz Banana Liqueur

1/4 chopped Walnuts

1/2 peeled ripe Banana
Scoop of Vanilla Ice Cream
Blend until smooth.
Garnish with banana.

BANANA POPSICLE (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice
1 oz Vodka
1 oz Banana Liqueur
1/2 scoop of Orange Sherbet
1/2 scoop of Vanilla Ice Cream
1/2 peeled ripe Banana
Blend until smooth.
if too thick, add orange juice or milk...
if too thin, add ice or ice cream...
Garnish with orange.

BANANA SANDWICH (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)
1/2 oz Banana Liqueur
1/2 oz Rum Cream (top)

BANANA SOMBRERO

Fill a serving glass with ice.
2 oz Banana Liqueur
Fill with milk or cream.
Stir.

BANANA SPLIT

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Vodka or Vanilla Vodka

1/2 oz Banana Liqueur

1/2 oz Strawberry Liqueur

1/2 oz Dark Creme de Cacao

Fill with milk.

Stir.

BANANA SPLIT (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1 oz Rum or Banana Rum

1 oz Coffee Liqueur

1 tbsp Cream of Coconut

1/2 peeled ripe Banana

Scoop of Vanilla Ice Cream

1 tbsp Chocolate Syrup

1/4 cup fresh or canned Pineapple

2 Maraschino Cherries (no stems)

Blend until smooth.

Top whipped cream.

Garnish with cherry.

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.

BANANA-STRAWBERRY DAIQUIRI

In blender:

1 cup of ice

1 oz Rum

1/2 oz Banana Liqueur

1/2 oz Strawberry Liqueur

1/2 cup fresh or frozen strawberries

1/2 peeled ripe Banana

Blend until smooth.

if too thick, add more fruit...

if too thin, add ice...

Garnish with banana and strawberry.

BANDERITA

Fill 1 Shot glass with Blanco Tequila

Fill 1 Shot with fresh Lime Juice.

Stir in 1/2 tsp Sugar (optional)

Fill 1 Shot glass with Sangrita.

Drink in order given, one after the other.

BANGING THE CAPTAIN 3 WAYS ON THE COMFORTER

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Spiced Rum

1 oz Southern Comfort

Fill with equal parts orange, pineapple and cranberry juice.
Shake.

BANSHEE

Fill a serving glass with ice.

1 oz Banana Liqueur

1/2 oz White Creme de Cacao

Fill with milk or cream.

Shake.

See also: **CAPRI**

BANSHEE (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1 oz Banana Liqueur

1/2 oz White Creme de Cacao

Scoop of Vanilla Ice Cream

1 whole peeled ripe Banana

Blend until smooth.

if too thick, add milk...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with banana.

BARBADOS PUNCH

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Spiced Rum

1/2 oz Triple Sec

Dash of fresh Lime Juice
Fill with Pineapple Juice.
Shake.

BARBARELLA or BARBELLS

Fill a mixing glass with ice.
2 oz Orange Liqueur
1 oz Sambuca
Shake.
Strain into chilled glass.

BARBARY COAST

Fill a serving tall glass with ice.
1/2 oz Rum or Spiced Rum
1/2 oz Gin
1/2 oz Scotch
1/2 oz White Creme de Cacao or White Creme de Menthe
Serve or Strain into chilled glass.
Garnish with lime.

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.

BART SIMPSON

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Vodka

1/2 oz Coconut Rum

1/2 oz Melon Liqueur

Shake.

Strain into chilled glass.

BARTMAN

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Light Rum

1 oz Apple Brandy

Dash of Grenadine

Dash of Sour Mix

Fill with Orange Juice

Shake.

Garnish with orange and cherry.

BAT BITE

Fill a serving glass with ice.

2 oz Bacardi Rum

Fill with Cranberry Juice

Garnish with lime.

BAT OUT OF HELL

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Rum or Citrus Rum

1/2 oz Blue Curacao
Fill with red Energy drink

BATIDA

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Cachaca

Dash of Light Cream

4 oz desired fresh flavoring:

(Soursop, Cupuasú, Cream of Coconut, Mango, Passion Fruit,

Pineapple, Papaya)

1 tsp Superfine Sugar (optional)

Shake.

BATIDA (frozen)

In blender:

1 cup of ice

2 oz Cachaca

Dash of Condensed Milk or Light Cream

4 oz desired fresh flavoring:

(Soursop, Cupuasú, Cream of Coconut, Mango, Passion Fruit, Pineapple, Papaya)

1 tsp Superfine Sugar (optional)

Blend until smooth.

BATTERED BRUISED and BLEEDING (floater)

3/4 oz Grenadine (bottom)

3/4 oz Melon Liqueur

3/4 oz Blue Curacao (top)

BAVARIAN COFFEE

1 oz Peppermint Schnapps

1 oz Coffee Liqueur

Fill with Hot black coffee.

Top with whipped cream.

BAVARIAN ICED TEA

In a serving tall glass:

1 tsp Honey

1 oz fresh Lemon Juice

Stir. Then fill glass with ice.

2 oz Vodka

1 oz Barenjager

Fill with unsweetened iced tea.

Garnish with lemon.

BAY BREEZE

Fill a serving glass with ice.

2 oz Vodka

Fill with equal parts cranberry and pineapple juice.

Garnish with lime.

See also: SEABREEZE, HAWAIIAN SEA BREEZE,

DOWNEASTER BAY CITY BOMBER

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka or Citrus Vodka

1/2 oz Gin

1/2 oz Tquila

1/2 oz Triple Sec

Fill with equal parts sour mix, cranberry, orange and pineapple juice.

Shake.

Top with 151-proof Rum.

BAZOOKA

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Southern Comfort

1 oz Banana Liqueur

Dash of Grenadine

Shake.

Strain into a shot glass.

Top with a whipped cream.

***See also:* BUBBLE GUM**

BAZOOKA JOE

Fill a mixing glass with ice.

3/4 oz Irish Cream

3/4 oz Banana Liqueur

3/4 oz Blue Curacao

Shake.

Strain into shot glass.

BBC

1 oz Brandy

1 oz Baileys Irish Cream

Fill with Hot black coffee.

Top with whipped cream.

BEER MILKSHAKE

In blender:

1/2 cup of ice.

6 oz disaired beer

(suggestions: Porter, Stout, Pale Ale, Scotch Ale...)

Scoop of disaired Ice Cream

(suggestions: Vanilla, Chocolate, Strawberry)

Dash of flavored Syrup (optional)

Blend until smooth.

if too thick, add beer...

if too thin, add ice cream...

***See also:* BEER SHAKE**

BEETLE JUICE

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Dark Creme de Cacao

1 oz White Creme de Cacao

1/2 oz Peppermint Schnapps

1/2 oz Coffee Liqueur

Fill with milk or cream.

Shake.

BELFAST BOMBER (floater)

1 oz Irish Cream (bottom)

1 oz Irish Whiskey (top)

BELLA DONNA

2 tsp Sugar

2 oz fresh Lemon Juice
Fill mixing glass with ice.
2 1/2 oz Dark Rum
2 1/2 oz Amaretto
Shake.
Strain onto a chilled glass.

BELLINI (champagne flute)

In champagne flute:
1 tbsp Pureed Peach
Fill with champagne Prosecco

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

BELLINI (frozen)

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.
Garnish with peach.

BELLINI MARTINI (champagne glass)

Fill mixing glass with ice.
2 oz Vodka

1/2 oz Peach Schnapps

2 tbsp Pureed Peach or

Peach Nectar

Shake.

Strain into a chilled glass. TOP WITH CHAMPAGNE.

BELLY BUTTON SHOT

Find an attractive desirable belly button (inny).

Ask permission to use it.

If yes, lay owner of belly button on her back

(totally nude, if possible).

Fill belly button with favorite straight liquor or liqueur

(be careful!!! Not to spill any or you will have to clean it with a rag or your tongue)

Place lips over belly button and slurp out drink

loudly as possible.

Take turns and repeat process until interest change.

BELMONT

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Gin

1/2 oz Black Raspberry Liqueur

Fill with milk or cream.

Shake.

BEND ME OVER

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Vodka or 1/2 oz Vodka and

1/2 oz Whisky

1 oz Amaretto

1 oz Sour Mix

Shake.

Strain into chilled glass.

BENT NAIL

Fill a short glass with ice.

1 1/2 oz Canadian Whisky

1/2 Drambuie

Stir.

BERMUDA TRIANGEL

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Spiced Rum

1 oz Peach Schnapps

Fill with orange juice.

Shake.

BERMUDA TRIANGEL 2

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Vodka or Citrus Vodka

Dash of Peach Schnapps

Dash of Amaretto

Dash of Orange Liqueur

Dash of Banana Liqueur

Dash of Pineapple Juice

Dash of Cranberry Juice

Shake.

Strain into a chilled glass.

Garnish with lemon.

BERTA

In a serving tall glass:

2 oz Tequila

2 oz Honey

1 oz Lime Juice

Stir until evenly consistent

Fill with ice (optional).

Fill with soda water.

Garnish with lime.

BETSY ROSS

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Brandy

1 oz Port (any one)

1/2 oz triple Sec

Dash of Angostura Bitters

Stir.

Strain into chilled glass.

BETWEEN THE SHEETS

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Rum or Citrus Rum or

Orange Rum

1 oz Cognac or Brandy

1 oz Triple Sec

Dash of Sour Mix

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lime.

***See also:* UNDER THE COVERS**

BEVERLY HILLBILLY (floater)

1 oz 100-proof Cinnamon Schnapps (bottom)

1 oz Jagermeister (top)

BIBLE BELT

Fill a mixing glass with ice.

2 oz Bourborn or

Southern Comfort

1 oz Triple Sec

2 oz sweetened Lime Guice

2 oz Sour Mix

Shake.

Rim glass with Powdered Sugar.

Garnish with lemon.

BIG BAMBOO

Fill a mixing glass with ice.

2 oz 151-proof Rum

1 oz Dark Rum

1/4 oz Triple Sec

2 oz Orange Juice

2 oz Pineapple Juice

1/2 oz Sugar Syrup

Shake.

Strain into 3 or 4 shot glasses.

BIG DADDY

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka or Citrus Vodka

1/2 oz Rum or Citrus Rum

1/2 oz Tequila

1/2 oz Whisky

Fill with lemon-lime soda.

Garnish with lime.

BIG KAHUNA

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Gin

1/2 oz Blue Curacao

1/2 oz Sweet Vermouth

2 oz Pineapple Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lime.

BIG TITTY ORGY

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Grain Alcohol

1 oz Vodka or Orange Vodka

1 oz Strawberry Liqueur

Fill glass with Orange Juice.

Shake.

Garnish with lemon.

BIKINI

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Rum

1 tsp Sugar

1 oz Sour Mix

1 oz Milk or Cream

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lime.

Top with umbrella stick.

BIKINI LINE

Fill a short glass with ice.

3/4 oz Vodka

3/4 oz Coffee Liqueur

3/4 oz Raspberry Liqueur

BIKINI LINE (floater)

1/2 oz Strawberry Liqueur (bottom)

1/2 oz Orange Liqueur

1/2 oz Vodka (top)

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.

BILLIE HOLIDAY

Fill a serving tall glass with ice.
2 oz Vodka
Dash of Grenadine
Fill with Ginger Ale.
Garnish with cherry.

BIMINI ICED TEA

Fill a serving tall glass with ice.
1/2 oz Vodka or Citrus Vodka
1/2 oz Gin or Lime Gin
1/2 oz Rum or Spiced Rum
1/2 oz Tequila
1/2 oz Blue Curacao
1 oz Orange Juice
1 oz Pineapple Juice
Shake.
Top with cola.
Garnish with lemon.

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.

BISCUIT NECK

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz 101-proof Bourbon

1/2 oz Amaretto

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Hazelnut Liqueur

Shake.

Strain into chilled glass.

BIT OF HONEY (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice

1/2 oz Scotch

1 tbsp of Honey

Scoop of Vanilla Ice Cream

Blend until smooth.

Float 1/2 oz B&B on top.

BITCH FIGHT

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Peach Schnapps

1 oz Orange Liqueur

Dash of sweetened Lime Juice

Fill with Cranberry Juice.

Shake.

Garnish with lime.

BITTER SMILE

Fill serving glass with ice.

1 oz Campari

2 oz Grapefruit juice

Fill with beer.

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 Vermoth

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's onion.

BLACK AND TAN

Fill a beer glass.

1/2 glass Amber Ale

1/2 glass Stout

BLACK BARRACUDA

Fill a serving glass with ice.

1 oz Dark Rum

1/2 oz Banana Liqueur

1/2 oz Blackberry Brandy

Dash of sweetened Lime Juice

Dash of Grenadine

Fill with Orange Juice.

Shake.

Garnish with lime and orange.

BLACK BETTY (cocktail glass)

Fill glass with ice/

1 oz Premium blended Whisky

1 oz Coconut Rum

1/2 oz Black Raspberry Liqueur

1/2 oz Peach Schnapps or

Southern Comfort

Fill with Cranberry Juice.

Shake.

BLACK CAT

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Cherry Liqueur

Fill glass with equal parts cranberry juice and cola.

BLACK CHERRY BLOSSOM (cocktail glass)

In a mixing glass:

Wedge of Lemon

2 Dashes of Angostura Bitters

Muddle lightly (leave rind intact)

3 oz Black Cherry Vodka

1 oz Black Cherry Juice

Shake.

Strain into chilled cocktail glass, leaving place to top with 1 oz Champagne.

BLACK COSSACK

Fill a BEER glass with Stout, leaving 1 inch to the top.
Fill up the rest with Russian Vodka.

BLACK COW (Non – Alcoholic)

In large mouth glass:
Scoop of Vanilla Ice Cream
Fill with root beer.
Serve with straw and spoon.

BLACK DEATH

1 oz 12-years-old Scotch
Fill with Stout

BLACK DAHLIA

Fill mixing glass with ice.
3 1/2 oz Citrus Vodka or
Vanilla Vodka
1/4 oz Black Raspberry Liqueur
1/4 oz Coffee Liqueur
Stir.
Strain into chilled glass.
Garnish with orange.

BLACK DAHLIA 2

Fill mixing glass with ice.
3 1/2 oz Black Vodka
1/4 oz Triple Sec

1/4 oz Black Raspberry Liqueur

Stir.

Strain into chilled glass.

Garnish with cherry.

BLACK DOG

Fill a short glass with ice.

2 oz Bourbon

1 oz Blackberry Brandy

Stir.

BLACK EYE

Fill a short glass with ice.

1 1/2 oz Vodka

1/2 oz Blackberry Brandy

Stir.

BLACK-EYED SUSAN

Fill a serving glass with ice.

2 oz Bourbon

Fill with Orange Juice

See also: **YELLOW JACKET, KENTUCKY
SCREWDRIER**

BLACK FOREST (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Black Raspberry Liqueur

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Vodka (top)

BLACK FOREST (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

3/4 oz Vodka

3/4 oz Coffee Liqueur

3/4 oz Black Raspberry Liqueur

Scoop of Chocolate Ice Cream

Blend until smooth.

if too thick, add milk...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with shaved chocolate or sprinkles.

BLACK GOLD COFFEE

1 oz Amaretto

1 oz Orange Liqueur

1 oz Irish Cream

1 oz Hazelnut Liqueur

1/4 oz Cinnamon Schnapps

Fill with Hot Black Coffee

Top with whipped cream

Garnish with GOLD tinned covered chocolate coins
(on the side)

BLACK HAWK

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Whisky

1 1/2 oz Sloe Gin

Stir.

Strain into chilled glass.
Garnish with cherry.

BLACK ICED TEA

Fill a serving tall glass with ice.
3/4 oz Dark Rum
3/4 oz Brandy
3/4 oz Triple Sec
1 oz Orange Juice
Fill with cola.
Garnish with orange.

BLACK JAMAICAN

Fill a short glass with ice.
1 1/2 oz Jamaican Rum
1/2 oz Coffee Liqueur
Stir.

BLACK LADY

Fill a mixing glass with ice.
2 oz Orange Liqueur
1/2 oz Coffee Liqueur
1/2 oz Brandy
Shake.
Strain into chilled glass.

BLACK MAGIC

Fill a short glass with ice.
1 1/2 oz Vodka

1 oz Coffee Liqueur
Dash of Sour Mix
Stir.
Garnish with lemon twist.

BLACK MAGIC 2

3/4 oz Amaretto
3/4 oz Irish Cream
3/4 oz Coffee Liqueur
Fill with Hot chocolate
Top with whipped cream.
Sprinkle with shaved chocolate.

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.

BLACK ROSE

Fill a cocktail glass with ice.
2 oz Rum
1 tsp Sugar
Fill with COLD Black Coffee.
Shake.

BLACK ROSE (frozen)

In blender:
1 cup of ice
1/2 oz Gold Tequila
1/2 oz Coffee Liqueur
1/2 oz Black Raspberry Liqueur
1/2 cup fresh or frozen
Strawberries
1/2 oz Cream or Milk
Blend until smooth.
if too thick, add cream or milk...
if too thin, add ice...
Garnish with black. raspberries

BLACK RUSSIAN

Fill a short glass with ice.
1 1/2 oz Vodka
1 oz Kahlua
Stir.

BLACK RUSSIAN (frozen)

In blender:
1/2 cup of ice.

1 1/2 oz Vodka

1 oz Coffee Liqueur

Scoop of Chocolate Ice Cream

Blend untill smooth.

if too thick, add milk or cream...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with chocolate shaving or sprinkles.

BLACK SABBATH

Fill a mixing glass with ice.

3/4 oz Bourbon

3/4 oz Dark Rum

3/4 oz Jagermeister

Shake.

Strain into chilled glass.

BLACK SAMURAI

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Sake

1 oz Soy Sauce

Shake.

Strain into shot glass.

BLACK STRIPE

2 oz Dark Rum

1 tsp Molasses or Honey

Twist of Lemon over glass and drop in.

Fill with HOT water.

Stir.

Garnish with Cinnamon stick.

BLACK WITCH

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Amber Rum

1/4 oz Dark Rum

1/4 oz Apricot Brandy

1/2 oz Pineapple Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

BLACKJACK

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Brandy

1 oz Blackberry Brandy

1 oz Cream

Shake.

Strain into chilled glass.

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.

BLACKBERRY MANGO MARGARITA (frozen)

In blender:

1 cup of ice.
1 1/2 oz Tequila
1/2 oz Triple Sec
1/2 oz sweetened Lime Juice
1 heaping tbsp fresh Blackberries or
1 oz of puree
Blend until smooth.
if too thick, add juice...
if too thin, add ice...
Rub rim of glass with lime and dip in kosher salt.
Pour contents into salted glass.
Garnish with lime.

BLAST

Fill a serving tall glass with ice.
1 oz Rum or Citrus Rum
1 oz Brandy
Dash of Sour Mix
Fill with equal parts with orange

and pineapple juice.
Shake.

BLEACH BLOND

Fill a serving glass with ice.
1 1/2 oz Vodka or Citrus Vodka
1/2 oz Triple Sec
Fill with lemon-lime soda.

BLINKER

Fill a serving glass with ice.
2 oz Whisky
Dash of Grenadine
Fill with Grapefruit Juice.
Shake.

BLIZZARD (frozen)

In blender:
1/2 cup of ice.
1/2 oz Dark Rum
1/2 oz Brandy
1/2 oz Coffee Liqueur
1/2 oz Irish Cream
Scoop of Vanilla Ice Cream
Blend until smooth.
Garnish with lime or cherry.

BLOND WITH SAND

Coffee with Cream and Sugar

BLOOD AND SAND

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Scotch

3/4 oz Cherry Brandy

1/2 oz Sweet Vermouth

1 oz Orange Juice

Stir.

Strain into chilled glass.

BLOOD CLOT

Fill shot glass with:

2 oz Southern Comfort

DROP SHOT GLASS INTO LARGER GLASS FILLED
3/4 WITH LEMON-LIME SODA,

Dash of Grenadine.

BLOOD CLOT (floater)

1 1/2 oz 151-proof Rum

Dash of Grenadine

Float 1/4 oz Cream on top.

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 MARGARITA (margarita glass)

In a mixing glass:

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

2 oz Tequila
1/2 oz triple Sec
Fill with Blood Orange Juice or puree.
Shake.

Rub rim of glass with lime and dip in kosher salt.
Garnish with orange.

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.
Garnish with orange.

BLOOD ORANGE MIMOSA (wine glass)

Fill a wine glass 3/4 with ice (ice optional).

Fill 3/4 with Champagne

Dash of Orange Liqueur or

Triple Sec (optional)

Fill with Blood Orange Juice.

Garnish with Orange.

BLOOD ORANGE MOJITO

In a serving glass:

2 Blood Orange Wedges

3—5 Mint Sprigs

1 tsp Sugar

Muddle.

Fill glass with ice.

2 oz Rum

Fill with soda water.

Shake.

Garnish with lime and mint.

BLOODY BASTARD

Fill a mixing glass 1/2 with Ale.

1 tsp Horseradish

Fill with Bloody Mary mix.

Rab rim of second glass with lime and dip into Kosher salt.

Pour drink into second glass.

BLOODY BRAIN

In short glass:

1 oz Strawberry Liqueur
Dash of Grenadine
1/2 oz Irish Cream

BLOODY BREW

In beer glass:

1 1/2 oz Vodka or Peppered Vodka
2 oz Tomato Juice
Fill with Beer or Malt Liqueur
Dash of salt.

See also: BMW

BLOODY BULL

Fill a mixixng glass with ice.

2 oz Vodka or Peppered Vodka
1 oz Beef Bouillon
1 tsp Horseradish
3 dashes of Tabasco Sauce
3 dashes of Worcestershire Sauce
Dash of fresh Lime Juice
3 dashes of Celery Salt
3 dashes of Pepper
1 oz Clam Juice (optional)
Dash of Sherry (optional)
Fill with Tomato Juice

Pour from one glass to another until mixed.

Garnish with lemon and/or lime, celery and/or cucumber,
and/or coctail's shrimp.

BLOODY CAESAR

Fill a mixing glass with ice.

2 oz Vodka or Pepperd Vodka

1 tsp Horseradish

3 dashes of Tabasco Sauce

3 dashes of Worcestershire Sauce

Dash of fresh Lime Juice

3 dashes of Celery Salt

3 dashes of Pepper

Dash of Sherry (optional)

1 tsp Dijon Mustard (optional)

Fill with equal parts tomato and clam juice.

Pour from one glass to another until mixed.

Garnish with lemon and/or lime, celery and/or cucumber, and/or cocktail's shrimp.

BLOODY HOLLY

A BLOODY MARY made with Aquavit instead of Vodka.

See also: **DANISH MARY**

BLOODY JOSEPHINE

A BLOODY MARY made with Scotch instead of Vodka.

BLOODY MARY

A BLOODY MARY made with Gin instead of Vodka.

See also: **RED SNAPPER**

BLOODY MARIA

A BLOODY MARY made with Tequila instead of Vodka.

BLOODY MARISALA

A BLOODY MARY made with Light Rum instead of Vodka.

BLOODY MARU

Fill a mixing glass with ice.

3 oz Sake

1/4 tsp Wasabi

3 dashes of Hot Sauce

3 dashes of Soy Sauce

Dash of Sweetened Lime Juice

3 dashes of White Pepper

1 oz Oyster Liqueur or Juice (optional)

Pinch Dry Chinese Mustard (optional)

Fill with tomato juice.

Garnish with lemon and/or lime, celery and/or cucumber, and/or cocktail's shrimp.

BLOODY MARY

Fill a mixing glass with ice.

2 oz Vodka or Peppered Vodka

1 tsp Horseradish

3 dashes of Tabasco Sauce

3 dashes of Worcestershire Sauce

Dash of fresh Lime Juice

3 dashes of Celery Salt

3 dashes of Pepper

1 oz Clam Juice (optional)

Dash of Sherry (optional)

1 tsp Dijon Mustard (optional)

Fill with Tomato Juice

Pour from one glass to another until mixed.

Garnish with lemon and/or lime, celery and/or cucumber, and/or cocktail's shrimp.

***See also:* TEXAS MARY**

BLODDY MARY SHOOTERS (12—16 shots)

This will make 12—16 shots, you can half or double this recipe

(if needed).

In a pitcher or blender mix:

12 oz Tomato Juice

2 tsp Horseradish

6 dashes of Tabasco Sauce

6 dashes of Worcestershire Sauce

1/2 oz fresh Lime Juice

6 dashes of Celery Salt

6 dashes of Pepper

2 oz Clam Juice (optional)

1/2 oz of Sherry (optional)

2 tsp Dijon Mustard (optional)

Line up needed shot glasses and fill half way with Vodka, add 1»cube of Cocktail's Shrimp or Crab Meat, or Lobster Meat or Oyster.

Top with Bloody Mary Mix.

Celery on the side.

BLOODY MOLLY

A BLOODY MARY made with Irish Whiskey instead of Vodka.

BLOW JOB (floater)

1/2 oz Cream (bottom)

1/2 oz Creme de Cacao

1/2 Vodka (top)

Top with whipped cream.

Contents should mix slightly.

***TO DRINK, PLACE HANDS BEHIND BACK, and PICK UP USING ONLY MOUTH.

See also: MUFF DIVER, SWEDISH B J, PEARL NECKLACE.

BLOW JOB 2

3/4 oz Coffe Liqueur (bottom)

3/4 oz Orange Liqueur

3/4 oz Banana Liqueur (top)

Top with whipped cream.

***TO DRINK, PLACE HANDS BEHIND BACK, and PICK UP USING ONLY MOUTH.

BLOW JOB 3 (floater)

1 oz Irish Cream (bottom)

1 oz Orange Liqueur or

Butterscotch Schnapps (top)

Top with whipped cream.

See also: DOUBLE MINT BJ, VEGAS BJ.

BLUE BAYOU (frozen)

In blender:

1 cup of ice:

1 1/2 oz Vodka

1/2 oz Blue Curacao

1/2 cup of fresh or canned Pineapple

2 oz Grapefruit

Blend untill smooth.

if too thick, add ice...

if too thin, add juic...

Garnish with pineapple.

BLUE BIJOU (frozen)

In blender:

1 cup of ice.

1 1/2 oz Rum or Orange Rum

1 oz Blue Curacao

3 oz Orange Juice

3 oz Pineapple Juice

3—4 drops of sweetened Lime Juice.

Blend on LOW to 3 to 5 seconds.

BLUE CANARY (coctail glass)

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Gin

1/2 oz Blue Curacao

Fill with grapefriut juice.

Stir.

Garnish with lime.

Top with umbrella.

BLUE COSMOPOLITAN (martini glass)

In a mixing glass:

1 tsp sugar

1 oz fresh Lime Juice

Muddle/mix

Fill glass with ice.

3 1/2 oz Vodka or Citrus Vodka

1/2 oz Blue Curacao

Dash of White Cranberry Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lime.

BLUE DAIQUIRI (frozen)

In blender:

1 cup of ice

1 1/2 oz Rum

1/2 oz Blue Curacao

Dash of sweetened Lime Juice

Dash of Sour Mix

1/2 tsp Sugar

Blend until smooth.

if too thick, add sor mix...

if too thin, add ice...

Garnish with lime.

BLUE HAWAIIAN

Fill a serving glass with ice.

1 oz Rum or Coconut Rum or
Orange Rum

1 oz Blue Curacao

1 oz Cream of Coconut

Fill with Pineapple Juice

Shake.

Garnish with pineapple.

Top with umbrella.

BLUE HAWAIIAN 2

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Vodka

1/2 Blue Curacao

Fill with equal parts orange and
pineapple juice.

Shake.

Garnish with pineapple.

Top with umbrella.

BLUE KAMIKAZE

Fill a mixing glass with ice.

2 oz Vodka or Lime Vodka

1/2 oz Blue Curacao

Dash of sweetened Lime Juice.

Shake.

Strain or strain into chilled glass.

Garnish with lime.

BLUE LADY

Fill a short glass with ice.

1 1/2 oz Gin

1/4 oz Blue Curacao

1 oz Sour mix.

Stir.

BLUE LAGOON (cocktail glass)

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Vodka or Citrus Vodka or

Pineapple Vodka

1/2 oz Blue Curacao

Fill with Pineapple Juice or Lemonade or Lemonlime soda.

Shake.

BLUE MARGARITA (margarita or Big martini glass)

In a mixing glass.

2 tsp Sugar

2 oz fresh Lime Juice

Fill glass with ice.

2 1/2 oz Tequila

1/2 oz Blue Curacao

Shake.

1. Either pour contents (with ice)

2. Strain into chilled glass

Rim the glass with lime and dip in kosher salt (option)

Garnish with lime.

BLUE MEANIE

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Vodka or Tequila or Gin

1/2 oz Blue Curacao

2 oz Sour Mix

Shake.

Strain into chilled glass.

BLUE MOTORCYCLE

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka

1/2 oz Gin

1/2 oz Rum

1/2 oz Tequila

1/2 oz Blue Curacao

Fill with Sour Mix.

Shake.

Top with splash lime-lemon soda.

BLUE SHARK

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Tequila

1/2 oz Blue Curacao

Shake.

Strain into chilled glass.

BLUE TAIL FLY

Fill serving glass with ice.

1 oz Blue Curacao

1 oz White Creme de Cacao

Fill with milk or light cream.

Shake.

BLUEBERRY CHEESCAKE

Fill mixing glass with ice.

2 1/2 oz Vanilla Vodka

Dash of Coffee Liqueur (Jamaican)

1 tbsp Blueberry Syrup

1 oz Cream

Shake.

Strain into chilled glass, rimmed with crushed graham crackers.

BLUEBERRY MARTINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

1/2 oz Blueberry Liqueur

3 1/2 oz Blueberry Vodka or Vodka

Dash of blueberry juice or syrup

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with fresh berries.

BLUEBERRY MARGARITA

In a mixing glass:

1 tsp Sugar

1 oz fresh Lime Juice

Fill glass with ice.

2 oz Tequila

1/2 oz Triple Sec

1 oz – 2 oz Blueberry puree or juice.

Shake.

Garnish with lime.

BLUEBERRY TEA

In a snifter:

1 oz Amaretto

1 oz Blueberry or Orange Liqueur

Serve with cup of Blueberry or Traditional tea.

BLUMPKIN

Fill short glass with ice.

2 oz Vodka

1/2 oz Blueberry Liqueur or Pumpkin Liqueur

Garnish with toasted pumpkin seeds and fresh blueberries

BMW

Bloody Mary with a Beer back.

Make Bloody Mary and serve with small of beer.

BOARDWALK BREEZER

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Banana Liqueur

1/2 oz sweetened Lime Juice

Fill with Pineapple Juice

Shake.

Top with dash of Grenadine.
Garnish with orange and cherry.

BOB MARLEY

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Dark Rum

1 oz Tia Maria

Dash of Cream of Coconut

Dash of Milk or Cream

Dash of Pineapple Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

BOCCI BALL

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Vodka

1/2 oz Amaretto

Fill with Orange Juice.

Splash with Soda water.

Garnish with orang.

BOCA WEST FOREST CAKE

In Blender:

2 oz Chocolate Chip Liqueur

1 oz Vanilla Liqueur

Splash of Grenadine

Fill with Cream.

Blend until smoth.

Top whipped cream.

Garnish with cherry.

BODY SHOT

Pour shot of Tequila

Lick unclothed area of favorite person.

Sprinkle dampened area with salt.

Place lime in favorite persons mouth.

1. Lick salted area.

2. Drink shot.

3. Suck lime from favorite persons mouth.

Take turns.

BOG FOG

Fill a serving glass with ice.

2 oz Rum or Citrus Rum

Fill with equal parts orange and cranberry juice.

Garnish with lime.

***See also:* RUM MADRAS**

BOILERMAKER

Fill shot glass with Whiskey.

Fill chilled beer glass 3/4 with Beer.

1. Either drink shot and chase with beer.

2. ...or drop shot glass into beer glass and drink.

***See also:* 110 IN THE SHADE, IRISH CAR BOMB, SOUTH WIND, WARM DROP.**

BOMB

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Scotch
1/2 oz Bourbon
1/2 oz 151-proof Rum
1/2 oz Dark Rum

Dash of Grenadine

Fill with equal parts orange and pineapple juice.
Shake.

BOMB POP

Fill serving tall glass with ice.

2 oz Raspberry Vodka

1/2 oz Blue Curacao

Fill with lemonade.

Shake.

Garnish with popsicle stick.

BON BON

Fill a mixing glass with ice.

3/4 oz irish Cream

3/4 oz Black Raspberry Liqueur

34 oz Truffles Liqueur

Shake.

Strain into chilled glass.

BOOMER

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Tequila

1 oz Apricot Brandy

Fill glass with equal parts orange juice and sour mix.

Shake.

BOOTLEGGER

Fill a mixing glass with ice.

3/4 oz Bourbon

3/4 oz Tequila

3/4 oz Southern Comfort

Shake.

Strain into chilled glass.

BOP THE PRINCES

Fill a serving glass with ice.

2 oz Premium Whiskey

Fill with equal parts of cranberry juice and lemon-lime soda.

Garnish with cherry and lemon.

BORDER CROSSING

Fill a serving glass with ice.

2 oz Tequila

Dash of fresh Lime Juice

Fill with cola.

BOSN MATE

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Light Rum

1 oz Dark Rum

Dash of Triple Sec

Dash of Grenadine

Fill with equal parts lime and pineapple juice.

Garnis with lime and pineapple.

BOSOM CARESSER

Fill a short glass with ice.

1 1/2 oz Brandy

1/2 oz Curacao

Dash of Grenadine

1 Egg Yolk

Shake.

BOSS

Fill a short glass with ice.

3/4 oz Bourbon

1/2 oz Amaretto

Stir.

BOSSA NOVA

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Galliano

1 oz Amber Rum

1/4 oz Apricot Rum

Dash of Sour Mix

1/2 Egg White

Fill with Pineapple Juice.

Shake.

Garnish with orange and cherry.

BOSTON COCTAIL

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Gin

1 1/2 oz Apricot Brandy

Dash of Grenadine

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lemon twist.

BOSTON COOLER

In a mixing glass:

1 tsp Sugar

2 oz fresh Lemon Juice

Muddle/mix.

Fill glass with ice.

2 oz Rum

Shake.

Fill with soda water.

Garnish with wedge of lemon or lemon twist.

BOSTON CREAM PIE

Fill mixing glass with ice.

1 oz Vanilla Vodka

1 oz White Chocolate Liqueur

1 oz Advokaat

1 oz Light Cream

Shake.

Strain into chilled glass with chocolate swirled inside.

BOSTON GOLD

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Vodka or Citrus Vodka
1/2 oz Banana Liqueur
Fill with orange Juice.
Shake.

BOSTON ICED TEA

Fill a serving tall glass with ice.
1/2 oz Vodka
1/2 oz Gin
1/2 oz Rum
1/2 oz Tia Maria
1/2 oz Amaretto or Orange Liqueur
2 oz Sour Mix
Garnish with lemon.

BOSTON MASSACRE

Fill a serving tall glass with ice.
Dash of Irish Cream
Dash of Orange Liqueur
Dash of Coffe Liqueur
Dash of Hazelnut Liqueur
Dash of Irish Whiskey
Dash of Amaretto
Dash of Dark Creme de Cacao
Fill with cream.
Shake.

BOSTON MASSACRE (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

Dash of Irish Cream

Dash of Orange Liqueur

Dash of Coffe Liqueur

Dash of Hazelnut Liqueur

Dash of Irish Whiskey

Dash of Amaretto

Dash of Dark Creme de Cacao

Scoop of Vanilla Ice Cream.

Blend until smooth.

if too thick, add milk or cream...

if too thin, add ice or ice cream...

Pour into glass.

***INSERT STRAW IN GLASS, AGAINST SIDE
DRIBBLEGRENADINE INTO STRAW. IT SHOULD
RUN DOWN INSIDE OFGLASS AND LOOK LIKE
DRIPPING BLOOD.

BOSTON SIDECAR

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Brandy

1 1/2 oz Rum

1/2 oz Triple Sec

1/2 oz fresh Lime Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with lime or cherry.

BOSTON TEA PARTY

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Amaretto

1 oz Tia Maria

1 oz Orange Liqueur

2 oz Sour Mix

Shake.

Fill with soda.

Garnish with orange.

BOSTON TEA PARTY 2

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka

1/2 oz Gin

1/2 oz Rum

1/2 oz Tequila

1/2 oz Triple Sec

1/2 oz Scotch

Dash of Dry Vermouth

Dash of Sour Mix or sweetened Lime Juice

1 oz Orange Juice.

Shake.

Top with cola.

Garnish with orange.

BOTTOM LINE

Fill a serving glass with ice.

2 oz Gin or Lime Gin

1/2 oz sweetened Lime Juice

Fill with Tonic Water.

Stir.

Garnish with lime.

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.

BOURBON OLD FASHIONED

In short glass:

Maraschino Cherry

1 Orange Slice

1/2 tsp Sugar

4 to 5 dashes of Angostura Bitters

Muddle (optional)

Fill glass with ice.

2 oz Bourbon

Splash with soda water.

Stir.

NOTE: Ask if the customer wants their drink muddled or not?

BOURBON SATIN

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Bourbon

1 oz White Creme de Cacao

2 oz Milk or Cream.

Strain into chilled glass.

BOURBON STREET ICE TEA

Fill serving tall galss with ice.

1/2 oz Gim Beam

1/2 oz Jack Daniels

1/2 oz Wild Turkey

1/2 oz Yukon Jack

1/2 oz Southern Comfort

1/2 oz Triple Sec.

1 oz Sour Mix.

Shake.

Top with cola.

Garnish with lemon.

BOX CAR

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Rum or Orange Rum

1/2 oz Triple Sec

Fill with Sour Mix.

Shake.

Garnish with orange and cherry.

BOXTER

In a mixing glass:

1 tsp Sugar

1 oz fresh Lemon Juice

Muddle/stir

Fill glass with ice.

2 oz Cognac

1 oz Orange Liqueur

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with cherry.

BRAHMA BULL

Fill a short glass with ice.

1 1/2 oz Gold Tequila

1/2 oz Coffee Liqueur

Stir.

BRAIN

In a shot glass:

1 oz Strawberry Liqueur or

Peach Schnapps

1/4 oz Grenadine

1/2 oz Irish Cream.

Put in drop by drop.

BRAIN (floater)

Fill glass with ice.

1 oz Coffee Liqueur (botton)

1 oz Peach Schnapps

1 oz Irish Cream (top)

BRAIN ERASER

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Vodka

1/2 Coffee Liqueur

1/2 oz Amaretto

Splash with club soda.

Supposed to drink in one shot through the straw.

***See also:* LOBOTOMY, MIND ERASER.**

BRAIN WAVE (Floater)

1 1/4 oz Irish Cream (bottom)

3/4 oz Vodka (top)

Place a drop of Grenadine into center of drink.

BRANDY ALEXANDER

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Brandy

1/2 oz Dark Creme de Cacao

3 oz cream or milk.

Shake.

Pour into short glass or strain into chilled glass.

Sprinkle nutmeg on top.

BRANDY ALEXANDER (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 1/2 oz Brandy

1/2 oz Dark Creme de Cacao

Scoop of Vanilla Ice Cream.

Blend until smooth.

if too thick, add milk or cream...

if too thin, add ice or ice cream...

Sprinkle nutmeg on top.

BRANDY ALMOND MOCHA

1 oz Brandy

1 oz Amaretto

Fill with equal parts hot chocolate and hot coffee.

Stir.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved almonds.

BRANDY GUMP

In a mixing glass:

1/2 tsp Sugar

1 oz fresh Lemon Juice

Muddle/mix.

Fill with ice.

2 oz Brandy

Dash of Grenadine.

Shake.

Serve or strain into chilled glass.

Garnish with orange and cherry.

BRANDY HUMMER (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 oz Brandy

1 oz Coffee Liqueur

Scoop of Vanilla Ice Cream

Blend until smooth.

if too thick, add milk or cream...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with cherry.

BRANDY MILK PUNCH

In a serving glass:

2 oz Brandy

1 tsp Sugar or Sugar Syrup

Fill with milk or cream.

Shake.

BRASS MONKEY

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Vodka or Citrus Vodka

1 oz Rum or Citrus Rum

Fill with orange juice.

Garnish with orange.

BRASS MONKEY 2

Fill a serving tall glass 3/4 with Malt Liqueur

Fill the remainder with orange juice.

NOTE: Street drinks often made in juice cartons

BULL

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Tequila

1/2 oz Coffee Liqueur

Stir.

Strain into shot glass.

BRAVE COW

Fill a short glass with ice.

3 1/2 oz Gin

1/2 oz Coffee Liqueur.

Stir.

Serve or strain into chilled glass.

BRAZILIAN COFFEE

3/4 oz Coffee Liqueur

3/4 oz Brandy

3/4 oz Orange Liqueur

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with brown sugar on top.

BRAZILIAN COFFEE 2

In blender:

1 cup of ice.

2 oz Cachaca or Pinga

Dash of Cream

1 tsp Sugar

Double Espresso or Cup of drip Coffee.

Blend until smooth.

Top with whipped cream.

Garnish with 3 coffee beans.

BRIGHTON PUNCH

Fill a serving tall glass with ice.

3/4 oz Brandy

3/4 oz benedictine

3/4 oz Bourbon

Fill with equal parts sour mix and orange juice.

Shake.

Top with soda water.

BROADWAY

Fill serving tall glass 3/4 beer.

Fill rest with cola.

BROKEN DOWN GOLF CART

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Vodka or Melon Liqueur

1 oz Amaretto

1 oz Cranberry Juice

Shake.

Strain into shot glass.

BROKEN HEART

Fill a serving glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Black Raspberry Liqueur

Dash of Grenadine

Fill with orange juice.

Shake.

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 coctail shell.

Garnish with lemon twist or lime.

BROWN COW

In a large wide mouth glass:

2 tbsp Chocolate Syrup

Fill 1/2 with Root beer or Cola

1 or 2 scoops of Vanilla Ice Cream

Top with Root beer

Add long spoon, straw.

Top with whipped cream and chocolate candy (optional)

BROWN SQUIRREL

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Amaretto

1 oz Dark Creme de Cacao

1 oz Cream or milk.

Shake.

Strain into chilled glass.

BROWN SQUIRREL (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 oz Amaretto

3/4 oz Dark Creme de Cacao

Scoop of Vanilla Ice Cream

Dash of Milk.

Blend untill smoth.

if too thick, add milk...

if too thin, add ice or ice cream...

Garnish with cherry.

B-STING

Fill short glass with ice.

1 1/2 oz B&B

1/2 oz White Creme de Menthe

BUBBLE GUM

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Vodka or Banana Vodka

NOTE: *if using Banana Vodka, do not add Banana Liqueur*

1 oz Southern Comfort

1 oz Banana Liqueur

Dash of Grenadine

1 oz Cream

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with bubble gum stick

See also: BAZOOKA JOY

BUBBLE GUM 2

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Melon Liqueur

1 oz Amaretto or Creme de Noyaux

1 oz Milk or Cream

Dash of Grenadine (optional)

Shake.

Strain into chilled glass.

Garnish with bubble gum stick.

BUBBLETINI (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.

BUCK

Fill a serving glass with ice.

2 oz desired Liqueur
Fill with Ginger Ale.
Garnish with lemon.

BUCKAROO

Fill a serving glass with ice.
2 oz Rum.
Fill with root beer.

BUCKHEAD ROOT BEER

Fill a serving tall glass with ice.
2 oz Jagermeister
Fill with Club soda.
Garnish with lime and orange.

BUCKING BRONCO (floater)

1 oz Southern Comfort (bottom)
1 oz Tequilq (top)

BUFFALO PISS

Fill a serving glass with ice.
2 oz Tequila
Fill with equal parts grapefruit juice and lemon-lime soda.

BUFFALO SWEAT

In a shot glass.
2 oz Bourbon
Dash of Tabasco Sauce
Stir.

BUFFALO SWEAT 2

In shot glass.

1 oz Tequila

1 oz 151-proof Rum

Dash of Tabasco sauce.

BULL

Fill a serving tall glass 1/3 with lemon-lime soda.

1/2 tsp Sugar

Stir.

Fill with beer.

Squeeze in 2 wedges of lime.

BULL SINTHE

Fill glass with ice.

2 oz Absinthe

Fill with red energy drink.

BULL SHOT

1 oz Vodka or Peppered Vodka

1 oz Beef Bouillon

Dash of Worcestershire Sauce

Dash of salt

Dash of Pepper

BULLS MILK

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Brandy
1/2 oz Dark Rum
1/2 tsp Sugar
Fill with milk.
Shake.

Sprinkle with cinnamon.

NOTE: This can be made with steamed milk to make a graet hot drink.

BULLDOG

Fill a serving tall glass with ice.
1 oz Vodka or Rum
1 oz Coffee Liqueur
Fill with equal parts cream and cola.

BULLFROG

Fill a mixing glass with ice.
2 oz Vodka or Citrus Vodka
1/2 oz Triple Sec
Dash of sweetened Lime Juice
Shake.
Pour into short glass or strain into shot glass.
Garnish with lime.

See also: KAMIKAZE

BULLFROG 2

Fill a short glass with ice.
2 oz Vodka
Fill with equal parts of sour mix and grapefruit juice.

BUMBLE – BEE

Fill a serving glass with ice.

2 oz Tia Maria

Fill with milk.

Shake.

Top with 1/2 oz Peach Schnapps.

BUNGEE JUMPER

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Irish Mist

Dash of Cream

Fill with orange juice.

Shake.

Top with Amaretto.

BURNING BUSH

2 oz Tequila

Add Tabasco Sauce until pink

***See also:* PRAIRIE FIRE**

BURNT ALMOND

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Coffee Liqueur

1 oz Amaretto

Fill with milk or cream.

Shake.

***See also:* ROASTED TOASTED, ALMOND, ORGASM**

BURNT ALMOND (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 oz Vodka

1 oz Coffee Liqueur

1 oz Amaretto

Scoop of Vanilla Ice Cream.

Blend until smooth.

if too thick, add milk or cream...

if too thin, add ice or ice cream...

Sprinkle with shaved almonds.

BURNTOUT BITCH

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka

1/2 oz Rum

1/2 oz Tequila

1/2 oz Triple Sec

Fill with orange juice.

Shake.

BUSH DIVER (floater)

3/4 oz Coffee Liqueur (bottom)

3/4 oz Irish Cream

3/4 oz Apple Brandy (top)

BUSHWHACKER

Fill a short glass with ice.

1 oz Irish Whiskey or Irish Mist

1 oz Irish Cream

Stir.

BUSHWHACKER 2

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Dark Creme de Cacao

1 oz Cream of Coconut

Fill with cream or milk.

Shake.

BUSHWHACKER (frozen)

In blender:

1 cup of ice.

1 oz Irish Cream

1/2 oz Amaretto

1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Dark Creme de Cacao

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Hazelnut Liqueur

1/2 oz Cream of Coconut

Blend until smooth.

Sprinkle with nutmeg.

BUSSED CHERRY (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Cream

1/2 oz Cherry Brandy (top)

BUSTED RUBBER (floater)

1/2 oz Raspberry Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Orange Liqueur (top)

BUTT MUNCH (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 oz Brandy

1 oz Rum

1 oz Coffee

1 oz Chocolate Syrup

1 oz Milk

1 tsp Honey

Blend until smooth.

Top with whipped cream.

Sprinkle with cinnamon.

BUTTAFINGER

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Vodka or Vanilla Vodka

1 oz Irish Cream Liqueur

1 oz Butterscotch Schnapps

Fill with cream or milk.

Shake.

BUTTAFINGER 2

Fill mixing glass with ice.
1/2 oz Vodka or Vanilla Vodka
1/2 oz Irish Cream Liqueur
1/2 oz Coffee Liqueur
1/2 oz Butterscotch Schnapps
Dash of Milk or Cream.
Strain into shot glass.

BUTTER BALL (floater)

1 1/2 oz Butterscotch Schnapps (bottom)
1/2 oz Cream or
Orange Liqueur (top)

BUTTER SHOT (floater)

1 oz Butterscotch Schnapps (bottom)
1/2 oz irish Cream
1/2 oz Vodka or Vanilla Vodka (top)

***See also:* BUTTERY NIPPLE**

BUTTERNUT COFFEE

1 oz Amaretto or Hazelnut Liqueur
1 oz Butterscotch Schnapps
Fill with hot Black coffee.
Top with whipped cream.
Drizzle with butterscotch.

C

C & B (snifter)

In snifter:

1 oz Cognac

1 oz Benedictine

CABLE CAR (cocktail shell)

In a mixing glass:

1/2 tsp Sugar

1/2 oz fresh Lime Juice

Muddle/mix.

Fill glass with ice.

1 1/2 oz Gin

1/2 oz Triple Sec

Strain into chilled cocktail shell.

Garnish with lime.

CABLEGRAM

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Whiskey

1/2 oz Sour Mix

1 tsp Sugar Syrup

Shake.

Fill glass with Ginger Ale.

Garnish with lemon.

CACTUS BANGER

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Tequila

Fill with orange Juice

Top with Galliano.

Garnish with orange.

See also: FREDDY FUDPUCKER

CACTUS JUICE

Fill a serving tall glass with ice.

1/2 oz Amaretto

Fill with sour mix.

Shake.

CADILAC MARGARITA

In a mixing glass:

2 tsp Sugar

2 oz fresh Lime Juice

Muddle/Stir.

Fill a glass with ice.

1 1/2 oz Tequila

1/2 oz Cointreau

Shake.

Serve or strain into smaller glass.

Top with dash of Grand Marnier.

Garnish with lime.

CADIZ

Fill a short glass with ice.
3/4 oz Blackberry Brandy
3/4 oz Dry Sherry
1/2 oz Triple Sec
1/4 oz Cream
Stir.

CAFE AMORE

1 oz Cognac
1 oz Amaretto
Fill with hot black coffee.
Top with whipped cream
Sprinkle with shaved almonds.

CAFE AU LAIT

Heat coffee cup/mug specialty glass.
Pour simultaneously equal parts fresh coffee (dark roasted),
scalding steamed milk.
You can leave a layer of froth on top of the mix.
Sprinkle with chocolate shaved or powder or cinnamon and/
or nutmeg.

CAFE BARBADOS

1 1/2 oz Dark Rum
1/2 oz Coffee Liqueur
Fill with hot black coffee.
Top with whipped cream.
Sprinkle with powdered chocolate.

CAFE BRULOT

Heat in sauce pan stirring continuously

2 oz Brandy

2 oz Orange Liqueur

2 oz fresh Black Coffee

2 tbsp Sugar

2 tbsp Orange Zest

2 to 4 Cloves

1 Cinnamon Stick When hot to the touch remove from heat and ignite, let burn 10 seconds.

Snuff with another pan and pour into heat-tempered glass or mug.

CAFE CARIBBEAN

1 oz Rum or Vanilla Rum

1 oz Amaretto

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Garnish with shaved almonds.

CAFE DIABLO

3/4 oz Cognac or Brandy

3/4 oz Sambuca

3/4 oz Orange Liqueur

Fill with hot black coffee.

Sprinkle with grated orange rind, allspice and browned sugar.

Garnish with orange.

CAFE FOSTER

1 oz Dark Rum

3/4 oz Banana Liqueur

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Garnish with banana.

CAFE GATES

3/4 oz Coffee Liqueur

3/4 oz Orange Liqueur

3/4 oz Dark Creme de Cacao

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved chocolate or sprinkles.

CAFE GRANDE

3/4 oz Coffee Liqueur

3/4 oz Orange Liqueur

3/4 oz Dark Creme de Cacao

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Garnish with orange.

CAFE ITALIA

1 1/2 oz Tuaca

1 tsp Sugar or Sugar Syrup

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with cinnamon.

CAFE MAGIC

3/4 oz Amaretto

3/4 oz Irish Cream

3/4 oz Coffee Liqueur

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved chocolate.

CAFE MARSEILLES

3/4 oz Hazelnut Liqueur

3/4 oz Black Raspberry Liqueur

3/4 oz Coffee Liqueur

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

CAFE MOCHA

Heat cup, mug or specialty glass.

Fill 3/4 with fresh coffee or Espresso.

Gently stir in 2 tbsp chocolate syrup or powdered chocolate mix.

Fill the rest of the way with steamed milk or whipped cream.

Should have layer of frothy milk on top.

Sprinkle with chocolate shavings or powder.

***See also:* ICED CAFE MOCHA**

CAFE ORLEANS

1 oz Coffee Liqueur

1 oz Praline Liqueur

Top with whipped cream.
Sprinkle with crushed peanut brittle.

CAFE REGGAE

3/4 oz Dark Rum
3/4 oz Coffee Liqueur
3/4 oz Dark Creme de Cacao
Fill with hot black coffee.
Top with whipped cream.

CAFE ROYALE

2 oz Cognac or Brandy
Fill with hot black coffee.
Top with lemon twist.

CAFE THEATRE

1/2 oz Irish Cream
1/2 oz White Creme de Cacao
Fill hot black coffee.
Dash of Hazelnut Liqueur
Dash of Dark Creme de Cacao
Top with whipped cream.

CAFE VENITZIO

3/4 oz Amaretto
3/4 oz Brandy
3/4 oz Galliano
Fill with hot black coffee.

CAFE YBOR

2 oz Licor 43

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Drizzle 1 tsp 151-proof Rum and

1 tsp Grenadine on top.

Garnish with orange.

CAFE ZURICH

3/4 oz Anisette

3/4 oz Cognac

3/4 oz Amaretto

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Drizzle with honey.

CAFFE AMERICANO

This is just an Espresso with water,
added to cut the strong black coffee.

Heat a coffee cup.

Make single espresso in cup.

Fill with liquid steamed milk.

CAFE CORRETTO

Into large cup:

Add 1 oz of desired liqueur:

(Grappa, Sambuca, Strega, Tuaca, Amaretto)

CAFE LATTE

Heat coffee cup/mug or specialty glass.

1 shot Espresso.

Filled with liquid steamed milk.

CAFE MACCHIATO

Brew fresh Espresso in Espresso cup.

Add 1 tsp of milk.

Top with 1 tsp foam (optional)

NOTE: Italiano / Portuguese recipe.

CAIPIRINHA

In short glass:

2 – 4 lime wedges

2 tsp Muscovado Sugar

Muddle.

Fill glass with crushed ice.

Fill with 2—3 oz Cachaca or Rum.

Stir.

Garnish with lime.

CAIPIRINHA (summer)

In short glass:

2 – 4 lime wedges

1 tsp fresh Grated Ginger

1 tsp Honey

4 to 8 fresh Mint Leaves

Muddle.

Fill glass with crushed ice.

Fill with 2—3 oz Cachaca or Rum.

Stir.

Garnish with lime.

***See also:* KUMQUAT GINGER CAIPIRINHA**

CAIPIRISSIMA

In short glass:

2 – 4 lime wedges

1 tsp Sugar

Muddle.

Fill glass with crushed ice.

Fill with 2—3 oz Rum.

Stir.

Garnish with lime.

CAIPIROVSKA

In short glass:

2 – 4 lime wedges

1 tsp Sugar

Muddle.

Fill glass with crushed ice.

Fill with 2—3 oz Vodka.

Stir.

Garnish with lime.

CAIPISAKE

In short glass:

2 – 4 lime wedges

1 tsp Sugar

Muddle.

Fill glass with crushed ice.

Fill with 2—3 oz Sake.

Stir.

Garnish with lime.

***See also:* SAKERINHA**

CAJUN BLOWJOB

Fill mixing glass with ice.

1 oz Spiced Rum

1 oz Butterscotch Schnapps

Shake twice hard.

Serve or Strain into shot glass

CAJUN COFFEE

2 oz Preline Liqueur

Fill with hot black coffee

Top with whipped cream.

Garnish with crushed peanut brittle.

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**

CALIFORNIA COOL AID

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Rum

Fill with equal parts orange juice and milk.

Shake.

CALIFORNIA COOLER

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Vodka or Orange Vodka

Fill with equal parts orange juice and soda water

CALIFORNIA DRIVER

Fill a serving glass with ice.

2 oz Vodka or Grapefruit Vodka

Fill with equal parts orange and grapefruit juice.

CALIFORNIA ICED TEA

Fill tall glass with ice.

1/2 oz Vodka or Grapefruit Vodka

1/2 oz Gin

1/2 oz Rum

1/2 oz Tequila

1/2 oz Triple Sec

2 oz Grapefruit Juice

Top with cola.

Garnish with lemon.

CALIFORNIA LEMONADE

Fill a tall glass with ice.

1/2 oz Vodka

1/2 oz Gin

1.2 oz Brandy
2 oz Sour Mix
2 oz Orange Juice
Dash of Granadine
Shake.
Garnish with lemon.

CALIFORNIA LEMONADE 2

Fill a serving tall glass with ice.
2 oz Blended Whiskey
1 oz Sour Mix
Dash of Sweetened Lime Juice
Dash of Grenadine
Fill with soda water.
Garnish with orange and cherry.

CALIFORNIA MOTHER

Fill a serving glass with ice.
1 oz Brandy
1 oz Coffee Liqueur
Fill with equal parts milk or cream, and cola.

CALIFORNIA ROOT BEER

Fill a serving tall glass with ice.
1 oz Coffee Liqueur
Fill with soda water, leaving 1/2 from top.
Top with 1/2 Galliano
Dash of cola or beer or milk.
***See also:* ROOT BEER**

CALIMOCHO

Fill glass 1/2 way with red wine

Fill glass 1/2 way with cola.

See also: **KALIMOTXO, JOTE BAMBUS, KORA**

CALYPSO COFFEE

1 oz Tia Maria or Dark Creme de Cacao

1 oz Rum

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Sprinkle with shaved chocolate.

CAMPARI and SODA

Fill a serving glass with ice.

2 oz Campari

Fill with soda water.

Garnish with lemon or lime.

CAMSHAFT

Fill a mixing glass with ice.

3/4 oz Irish Cream

3/4 oz Root beer Schnapps

3/4 oz Jagermeister

Shake.

Starin into shot glass.

CANADA COCTAIL

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Canadian Whiskey
1/2 oz Triple Sec
2 dashes of Angostura Bitters
1 tsp Sugar
Shake.
Strain into chilled glass.
Garnish with orange.

CANADIAN BLACKBERRY FIZZ

Fill a serving tall glass with ice.
1 1/2 oz Canadian Whisky
1/2 oz Blackberry Brandy
2 oz Sour Mix.
Shake.
Fill with soda water.

CANADIAN CIDER (frozen)

In blender:
1/2 cup of ice.
1 oz Canadian Whisky
1/2 oz Cinnamon Schnapps
3 oz Apple Cider
1/4 ripe of Red Apple
Blend untill smooth.
Garnish with apple.

CANADIAN CAR BOMB (floater)

Fill shot glass with:
1 oz Canadian Whiskey (bottom)

1 oz YukonJack (top)

Drop shot glass into beer glass 3/4 fiiled with Canadian Lager.

CANADIAN COFFEE

2 oz Yukon Jack

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

Dribble 5 to 6 drops of
Creme de Noyaux on top.

CANCUN (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

3/4 oz Coffee Liqueur

3/4 oz Sambuca

3/4 oz Irish Cream

3 oz Cold Espresso

Scoop of Vanilla Ice Cream

Blend untill smooth.

CANDY APPLE

Fill a short glass with ice.

1 oz Apple Brendy

1 oz Cinnamon Schnapps

Fill with cranberry juice.

Stir.

CANDY APPLE MARTINI (martini glass)

Fill mixing glass with ice.

1/2 oz Cranberry Juice.

3 1/2 oz Apple Vodka

Dash of Grenadine.

Shake.

Strain into chilled glass.

***See also:* GOLDEN DELICIOUS MARTINI**

CANDY ASS

Fill a short glass with ice.

3/4 oz Black Raspberry Liqueur

3/4 oz Creme de Cacao

3/4 oz Irish Cream

Shake.

CANDY CANE

Fill a serving glass with ice.

2 oz Peppermint Schnapps

Fill with milk.

Shake.

Float 1/2 oz Cherry Brandy on top.

CANDY CANE 2 (floater)

1 1/2 oz Peppermint Schapps (bottom)

1/2 oz Creme de Noyaux (top)

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.

CAPE CODDER

Fill a serving glass with ice.

2 oz Vodka

Fill a Cranberry Juice

Garnish with lime.

CAPOEIRA (frozen)

In blender:

2 cups crushed ice.

2 oz Cognac or Brandy

2 oz Creme de Cacao

2 oz Cream of Coconut

Blend until smooth.

CAPPUCCINO

Heat coffee cup/mug or specialty glass by filling it with hot water and letting it sit for 30 seconds.

Fill 1/3 with Espresso (1 shot)

1/3 liquid steamed milk

1/3 foam steamed milk

Sprinkle with chocolate shavings or powder, or cinnamon and/or nutmeg.

CAPRI

Fill a serving glass with ice.

1 oz Banana Liqueur

1/2 oz White Creme de cacao

Fill with milk or cream.

Shake.

See also: **BANSHEE**

CARA SPOSA

Fill a tall glass with ice.

1 oz Coffee Liqueur

1 oz Orange Liqueur

Fill with milk or cream.

Shake.

Garnish with orange.

See also: **SEXY**

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: **MCINTOSH 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.

CARIBBEAN DREAM COFFEE

3/4 oz Dark Rum

3/4 oz Dark Creme de Cacao

3/4 oz Banana Liqueur

Fill with hot black coffee.

Garnish with banana.

CARIBBEAN MADRAS

Fill a serving glass with ice.

2 oz Dark Rum.

Fill with equal parts crenberry and orange juice.

CARIBBEAN SCREW

Fill a tall glass with ice.

3/4 oz Coconut Rum

3/4 oz Banana Liqueur

3/4 oz Peach Schnapps

Fill with equal parts milk, orange and pineapple juice.

Shake.

CARIBBEAN SCREW WITH SUNBURN

Fill a tall glass with ice.

3/4 oz Dark Rum

3/4 oz Light Rum

3/4 oz Coconut Rum

Dash of Grenadine

Fill with orange juice.

Shake.

Garnish with lime.

CARIBBEAN SURFER

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Coconut Rum

1/2 oz Banana Liqueur

Fill with pineapple juice.

Shake.

Garnish with cherry.

CARIBOU SCREW

Fill a serving glass with ice.

2 oz Yukon Jack or Bourbon

Fill with orange juice.

CARROL COCTAIL

Fill a mixing glass with ice.

1 1/2 oz Brandy

3/4 oz Sweet Vermouth

Stir.

Strain into chilled glass.

Garnish with cherry.

CARROT CAKE

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Irish Cream

1 oz Coffee Liqueur

1 oz Butterscotch Schnapps

1/2 oz Cinnamon Schnapps

Shake.

Strain into chilled glass.

CARTEL BUSTER (floater)

1 oz Coffee Liqueur (bottom)

1 oz Orange Liqueur

1 oz Gold tequila (top)

CASABLANCA

In a mixing glass:

1 tsp Sugar

1 1/2 oz fresh Lime juice

Muddle/Stir.

Fill glass with ice.

2 oz Rum

1 1/2 oz Triple Sec
1 1/2 oz Cherry Liqueur or
Cherry Rum.
Shake.
Strain into chilled glass.
Garnish with lime and cherry.

CASINO COFFEE

3/4 oz Amaretto
3/4 oz Brandy
3/4 oz Creme de Cacao
Fill with hot black coffee.
Top with whipped cream.
Sprinkle with shaved almonds.

CATALINA MARGARITA (smaller margarita glass)

In a mixing glass:
2 tsp Sugar
2 oz fresh Lime Juice
Muddle/Stir.
Fill a glass with ice.
1 1/2 oz Tequila
Dash of Blue Curacao
Dash of Peach Schnapps
Shake.
Serve or strain into smaller glass.
Garnish with lime.

CATFISH

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Rum

1/2 oz Triple Sec

Fill with cola.

Garnish with lime.

CELTIC COMRADE (floater)

1/2 oz Coffee Liqueur (bottom)

1/2 oz Irish Cream

1/2 oz Vodka

1/2 oz Drambuie (top)

CEMENT MIXER

Fill shot glass with Irish Cream

Add Dash of sweetened Lime Juice (Let set 30 seconds).

See also: **MAGGOT**

CEREBREL HEMORRHAGE (floater)

Fill glass with ice.

1 oz Coffee Liqueur (bottom)

1 oz Peach Schnapps

1 oz Irish Cream (top)

CHAIN LIGHTNING

Fill a mixing glass with ice.

3 oz Gin

1/2 oz Triple Sec

1 oz fresh Lemon Juice

Shake.

Save or strain into chilled glass.

Garnish with lemon.

***See also:* STEELY DAN KATY LIED**

CHAM CRAN CHAM (wine glass)

Fill wine glass 3/4 with ice.

3/4 with Champagne

Dash of Black Raspberry Liqueur

Fill with Crenberry juice.

***See also:* SCARLET LETTER**

CHAMBERED ROUND

In shot glass:

1 oz Grain Alcohol or Vodka

1 oz Tequila

Garnish with an olive.

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 nutmeg.

Shake.

Strain into champagne flute.

Top with champagne.

CHAMPAGNE MARGARITA (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

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 (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.

CHANNEL

2 oz Blackberry Brandy

Fill with beer

CHAOS

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz 151-proof Rum

1/2 oz Sloe Gin

1/2 oz Orange Liqueur

1/2 oz sweetened Lime Juice

Shake.

Strain into chillwd glass.

CHARLIE CHAPLIN

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Apricot Brandy

1 oz Sloe Gin

1 oz fresh Lemon or Lime Juice

Shake.

Strain into chilled glass.

CHARRO

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Tequila

1 oz Coffee

1 oz Milk

Stir.

Strain into shot glass.

CHASTITY BELT (floater)

3/4 oz Coffee Liqueur (bottom)

3/4 oz Irish Cream

3/4 oz Hazelnut Liqueur

Top with 1/2 oz milk (top)

CHEAP SHADES

Fill a serving tall glass with ice.

1 oz Vodka or Pineapple Vodka

1/2 oz Peach Schnapps

1/2 oz Melon Liqueur

Dash of Sour Mix

Dash of Pineapple Juice

Fill with lemon-lime soda

Garnish with pineapple.

CHEAP SUNGLASSES

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Vodka or Citrus Vodka

Fill with equal parts cranberry juice and lemon-lime soda.

Garnish with lime.

CHELADA

Fill serving tall glass with ice.

1 tbsp fresh Lemon or Lime Juice.

Pinch of Salt.

Fill with beer.

Stir.

CHELSEA SIDECAR

Fill a mixing glass with ice.

3 1/2 oz Gin

1/2 oz riple Sec

Fill with Sour Mix

Shake.

CHERRY BLOSSOM

Fill a short glass with ice.

1 oz Rum or Brandy

1 oz Cherry Brandy

1 oz Grenadine

1 oz Lemon Juice

Shake.

Garnish with cherry.

CHERRY BOMB

Place pitted, stamless cherry in shot glass.

1 tsp Cherry Juice

Fill with Grain Alcohol or Vodka.

CHERRY BOMBS

Drain Jar of Marachino Cherries

Fill with Vodka, Rum or Grain Alcohol

LET SIT FOR 7 DAYS CHERRY BUS GIRL

Fill a serving glass with ice.

1 oz Rum

Fill with cola

Garnish with cherry.

CHERRY COLLA

Fill a serving glass with ice.

1 1/2 oz Cherry Brandy

Fill with cola.

Garnish with cherry.

CHERRY COLA FROM HELL

In shot glass:

1 oz grain Alcohol.

Ignite.

Drop into a tall glass containing:

1 oz Cherry Brandy, filled

3/4 with cola.

CHERRY HOOKER

Fill a serving glass with ice.

2 oz Cherry Brandy

Fill with orange juice

Shake.

Garnish with lime.

CHERRY LIFE-SAVOR

Fill a mixing glass with ice.

2 oz Amaretto

Fill with Crenberry Juice

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.

CHERRY PIE

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Vodka or Vanilla or

Cherry Vodka

1/2 oz Brandy

1/2 oz Cherry Brandy

Stir.

Strain into chilled glass.

CHERRY SCREW

Fill a serving glass with ice.

2 oz Cherry Brandy

Fill with orange juice.

Shake.

Garnish with orange and lime.

CHERRY SMASH

In a mixing glass:

3 to 4 Brandied Cherries

1/2 oz fresh Lemon Juice

Muddle.

Fill glass with ice.

2 oz Cognac or Brandy

1/2 oz Orange Liqueur

1/2 oz Cherry Liqueur

Shake.

Strain into chilled glass.

CHERRY TART

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Bourbon

1 oz Cherry Brandy

1 oz Lemon Juice

1 tsp Sugar

Shake.

Strain into chilled glass.

CHI-CHI

Fill a serving tall glass with ice.

1 1/2 oz Rum

1/2 oz Blackberry Brandy

Fill with pineapple juice

Shake.

Garnish with pineapple.

CHI-CHI (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

2 oz Vodka

1/2 oz Blue Curacao

1/2 oz Cream of Coconut

1/2 cup fresh or canned pineapple

Scoop of Vanilla Ice Cream

Blend untill smooth

if too thick, add juice...

if too thin, add ice or ice cream...

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

CHICKEN SHOT

1 oz Vodka

1 oz Chicken Bouillon

Dash of Worcestershire Sauce

Dash of Salt

Dash of Pepper

CHILES FRITOS

Fill a serving tall glass with ice.

2 oz Tequila

Dash of fresh Lime Juice

Dash of Celery Salt

Dash of Tabasco Sauce

Dash of Worcestershire Sauce

Dash of Pepper

Dash of Grenadine

Dash of Orange Juice.

Shake.

Garnish with 2 chili peppers.

CHILLING ON MY CARPET

Fill a mixing glass with ice.

1 oz Hazelnut Liqueur

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Coconut Liqueur

1 tsp Honey

1/2 oz Cream

Shake.

Pour drink into short glass.

Float 1/4 cream on top.

Garnish with coffee beans.

CHINA BEACH

Fill serving glass with ice.

1 oz Vodka

1 oz Ginger Liqueur

Fill with Crenberry Juice.

Stir.

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.

CHINESE TORTURE

1 1/2 oz Ginger Liqueur (bottom)

1/2oz 151 proof Rum (top)

Ignite.

CHIQUITA

Fill a serving glass of ice.

1/2 oz Banana Liqueur

1/2 oz ORANGE liqueur or Triple sec

Fill with equal parts with orange juice and milk.

Shake.

CHOCOLATE BANANA FREEZE (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 oz Vodka

1 oz Dark Creme de Cacao
1/2 oz Banana Liqueur
1 tbsp Chocolate Syrup
1/2 fresh peeled ripe banana
Scoop of Chocolate Ice Cream
Blend until smooth.
if too thick, add fruit or milk...
if too thin, add ice or ice cream...
Top with whipped cream.
Garnish with banana.

CHOCOLATE CAKE

Fill a mixing glass with ice.
3/4 oz Vodka
3/4 oz Hazelnut Syrup
Stir.
Strain into shot glass.
Garnish with sugar coated lemon.

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 swirls of chocolate syrup and caramel.

CHOCOLATE HAOS (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 1/2 oz Chocolate Vodka

1/2 Dark Creme de Cacao

2 oz Chocolate Syrup

Scoop of Chocolate Ice Cream

Blend until smooth.

Top with chocolate whipped cream.

Garnish with chocolate crackers.

CHOCOLATE COCNUT CREAM PIE (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 oz Coconut Rum

1 oz Irish Cream

1.2 oz Coffee Liqueur

1 tbsp Shredded Coconut

Scoop of Chocolate Ice Cream.

Blend until smooth.

CHOCOLATE CORVETTE

1 1/2 oz Dark Rum

1/2 oz Dark Creme de Cacao

Fill with hot chocolate

Top with heavy cream.

Garnish with marshmallows or powdered cocoa.

CHOCOLATE COLADA (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

2 oz Rum

2 tbsp Cream of Coconut
1 oz Chocolate Syrup
Dash of milk or cream.
Blend until smooth.

CHOCOLATE COVERED BANANA (martini glass)

Fill a mixing glass with ice.

3 oz Banana Rum

1 oz White Creme de Cacao

Stir.

Strain into martini glass rimmed in chocolate then dipped in chopped walnuts.

CHOCOLATE COVERED CHERRY

Fill a mixing glass with ice.

1/2 oz Coffee Liqueur

1/2 oz Amaretto

1/2 oz Whaite Creme de Cacao

Shake.

Strain into chilled glass.

Add 1 drop of Grenadine

Garnish with cherry.

CHOCOLATE COVERED CHERRY (frozen)

In blender:

1/2 cup of ice.

1 1/2 oz Vodka or Cherry Vodka or

Chocolate Vodka

1/2 oz Dark Creme de Cacao

Dash of Cherry Brandy
4 Marachino Cherries (no stems)
Scoop of Chocolate Ice Cream.
Blend until smooth.
if too thick, add milk...
if too thin, add ice or ice cream...

CHOCOLATE COVERED STRAWBERRY

Fill a mixing glass with ice.
1 1/2 oz Strawberry Vodka
1 1/2 oz Chocolate Vodka
1/2 oz Chocolate Liqueur
1/2 oz Strawberry Liqueur
Dash of Light Cream
Shake.
Strain into chilled glass, that has been decorated inside with swirls of chocolate and strawberry syrup.

CHOCOLATE KISS

1 1/2 oz Peppermint Schnapps
1/2 oz Coffee Liqueur
Fill with hot chocolate
Top with whipped cream.
Sprinkle with shaved chocolate or sprinkles.

CHOCOLATE MALTED (frozen)

In blender:
1/2 cup of ice.
2 to 3 tbsp Malted Milk Powder

4 oz Milk
Scoop of Chocolate Ice Cream
2 tbsp Chocolate Syrup
Blend until smooth.

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.

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.

CHOLADO RASPAO

In a large glass:

2 heaping tablespoon of fresh

FruitLulo, Berries, Melon, Peach, Mango, Banana (all work well),

use a combination.

Muddle well.

Over fill glass with crushed ice.

Drizzle 1/2 cup of 2 or more Syrups, nectars, or heavy juices over ice. (you can make a striped pattern with the different colors)

Sprinkle 1 tbsp shredded coconut (optional)

Top with 2 oz canned condensed milk.

Serve with straw and long spoon.

Garnish with cherry.

CHRISTIAN'S COFFEE

1 oz Coffee Liqueur

1 oz Irish Cream

1 oz Amaretto

Fill with hot black coffee.

Top with whipped cream.

CHRONIC ICED TEA

Fill a tall glass with ice.
1 1/2 oz Cognac or Brandy
1/4 oz Honey Liqueur
1/4 oz Limoncello
Fill with Iced Tea.
Garnish with lemon.

CHUPACABRA

Fill a mixing glass with ice.
1 oz Tequila
1 oz Jagermeister
Shake.
Strain into shot glass.

CINCINNATI

Fill a serving tall glass with equal parts Beer and Soda Water.

CINNAMON KISS

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.