

Алкофан

# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

**65** РЕЦЕПТОВ

ОТ СОЗДАТЕЛЯ  
САЙТА  
[ALCOFAN.COM](http://ALCOFAN.COM)



**Алкофан**  
**АЛКОГОЛЬНЫЕ**  
**КОКТЕЙЛИ В ДОМАШНИХ**  
**УСЛОВИЯХ. 65 РЕЦЕПТОВ**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=34331216](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=34331216)  
ISBN 9785449095268*

**Аннотация**

Книга для тех, кто хочет научиться правильно готовить алкогольные коктейли и больше узнать о барной культуре. Это пособие для начинающих, в котором описаны теоретические основы миксологии (науки о смешивании напитков), указан состав и пропорции каждого коктейля, а также даны пошаговые инструкции по приготовлению.

# Содержание

От автора	5
Теоретические основы приготовления коктейлей	7
Краткая история коктейлей	7
Этимология термина	8
Появление коктейлей	9
Развитие коктейльной культуры	10
Классификация коктейлей	12
По времени употребления	12
По крепости и объему	12
По вкусу	13
Виды вне категорий	15
Основные инструменты барного инвентаря	16
Обязательный барный инвентарь	16
Необязательный барный инвентарь	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

# **Алкогольные коктейли в домашних условиях 65 рецептов**

**АлкоФан**

© АлкоФан, 2018

ISBN 978-5-4490-9526-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# От автора

Чтобы насладиться вкусом изысканного коктейля или организовать незабываемую вечеринку, обязательно посетить солидное заведение или заказывать профессиональное бармен-шоу. При наличии ингредиентов и простейшего барного инвентаря воспроизводить рецепты можно в домашних условиях, на радость друзьям и близким. Именно такую цель я ставил, создавая это пособие для начинающих.

Рецепты коктейлей подбирались исходя из популярности в России, доступности ингредиентов и простоты приготовления. В основном это барная классика, прошедшая проверку временем, а также новые коктейли, которые зарекомендовали себя в последние десятилетия.

Книгу можно читать от начала и до конца или только по главам, изучая лишь отдельные рецепты. Кроме состава, пропорций и пошаговых методик приготовления, указана краткая история каждого коктейля и правила его подачи.

Больше рецептов в разделе [«Коктейли»](#) на сайте, там же можно задавать вопросы и делиться впечатлениями о напитках.

Видео с историей и наглядными инструкциями по приготовлению коктейлей размещены на канале [«АлкоФан»](#) на YouTube.

Удачи в постижении барменского искусства, пейте

с умом!

*С уважением,  
АлкоФан*

# Теоретические основы приготовления коктейлей

## Краткая история коктейлей

История коктейлей насчитывает неполные 200 лет. Судя по книге Джерри Томаса (Jeremiah P. Thomas, 1830—1885) «Как смешивать напитки» (How to Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion, 1862 г.), в середине XIX века коктейли представляли собой смесь крепкого алкоголя, сахара, воды и биттера (травяного ликера), только позже в состав стали входить слабоалкогольные ингредиенты.

Книга Джерри Томаса вообще сыграла важную роль в истории коктейлей – это был первый «справочник бармена», в котором официально появилось слово cocktail. От слинга (sling, от немецкого schlingen – «глотать залпом»; слинг – предтеча коктейлей) его отличало именно обязательное присутствие биттера. Сегодня этому определению соответствуют Old Fashioned (виски, сахар, биттер), Sazerac (коньяк, абсент, сахар, биттер), Manhattan (ржаной виски, вермут, ангостура).

Термин Old Fashioned («старомодный») появился, чтобы отделить «старомодные» коктейли на основе крепкого

спиртного и биттера от современных сложносоставных вариаций.

## Этимология термина

Самым правдоподобным выглядит следующее объяснение происхождения термина: коктейлями называли лошадей с обрезанным хвостом. Эта метка обозначала, что скакун не чистокровный, а полукровка. Затем так стали говорить о людях, стремящихся попасть в высшее общество, но не обладавших соответствующим происхождением и воспитанием. Возможно, разбавленное водой спиртное тоже становилось как бы «полукровкой», теряло «чистоту происхождения», за что и получило соответствующее название.

Другая версия гласит, что слово *cocktail* может быть видоизмененным *cock ale* – так в Англии XVII – XVIII века назывался эль, сваренный с добавлением фруктов, специй и обваренного петуха (*cock*).

Менее популярные версии:

– Слово появилось в Новом Орлеане от французского *coquetel* – так называлась подставка для яиц, в которой иногда подавали напитки, как в рюмке.

– От *cock tail* – «петушиный хвост». Якобы таким хвостом украшали напитки по особым случаям.

– Такая же этимология, как в предыдущем пункте, но объяснение другое: считается, что петушиным хвостом принято

размешивать напитки в Мексике.

## Появление коктейлей

Коктейли считаются американским изобретением, но вдохновением для них послужили британские пунши, популярные в XVIII веке: в спиртное добавляли фрукты, специи, разнообразные дополнительные ингредиенты и подавали все это в больших чашах.

Первое употребление слова cocktail в значении, отличном от «лошадь с подрезанным хвостом», встречается в английской газете 1798 году и означает имбирь. Возможно, потому что (по версиям некоторых исследователей) старым лошадям ставили имбирные свечи, после чего животное становилось резвым и задорным, периодически взбрыкивало крупом (cock tail).

Согласно Оксфордскому словарю английского языка называть коктейлем смешанные напитки начали американцы в 1803 году. Тремя годами позже в Нью-Йорке вышла книга *The Balance, and Columbian repository*, в которой за термином закрепилось определение «стимулирующий алкогольный напиток с добавлением сахара, воды и биттера в любых пропорциях», в просторечье – «слинг с биттером».

*Изначально коктейли должны были быть бодрящими, в этом заключалась их основная функция. Однако американский бармен из Коннектикута Джерри Профессор То-*

*мас, автор уже упомянутого справочника, вывел искусство смешивания напитков на принципиально новый уровень, сделав смеси не только «практичными», но вкусными и красивыми.*

Еще одно важное имя в истории коктейлей – Фредерик Король льда Тюдор: именно он ввел в состав ключевой ингредиент, без которого сегодня невозможно и представить по-настоящему стильный напиток, – лед.

## **Развитие коктейльной культуры**

В 1890-х появился термин highball (хайбол) – так обозначали коктейли на основе любого дистиллята (крепкого спиртного) и безалкогольного «разбавителя». Первая коктейльная вечеринка была устроена в мае 1917 года в США и продлилась всего час – пока гостям не подали ланч.

Во времена американского сухого закона (1919—1933) коктейли стали особо популярны: спиртное разливали нелегально в подпольных барах, зачастую качество контрабандного и самодельного алкоголя оставляло желать лучшего, поэтому неприятный привкус маскировали фруктовыми соками, медом и прочими отдушками. С другой стороны, коктейли «высокой школы» почти забылись: ингредиентов для них не было, да и многие хорошие бармены покинули США.

С 1960-х по конец XX века на волне развития неформальных субкультур на первый план вышел несмешанный алко-

голь, но в 2000-х началось настоящее «коктейльное возрождение» – появилось множество оригинальных и сложных сочетаний. Значимым именем в те времена стал американский бармен Дейл Дегров (Dale Degroff), много сил положивший на воссоздание старых рецептов и безукоризненное следование стандартам качества.

Сейчас словом «коктейль» обозначается любой смешанный напиток – с алкоголем или без – независимо от его «специализации». В эту категорию входят и пунши, и слинги, и хайболы, и все остальные вариации.

# Классификация коктейлей

## По времени употребления

*Аперитивы.* Подаются до еды, способствуют улучшению аппетита. Как правило, в состав входит крепкий алкоголь, например джин, однако крепость готового коктейля невысока, поскольку он не должен вызвать преждевременного опьянения.

*Дижестивы.* Пьют после обильной трапезы, чтобы улучшить пищеварение. Обычно эти коктейли крепче аперитивов, кроме того, могут быть достаточно сладкими, хорошо сочетаться с кофе, сыром или десертом.

*Any Time (в любое время).* Никак не привязаны к приему пищи, их можно пить в любой момент. Несмотря на то, что категория называется «в любое время», коктейли этой группы считаются вечерним алкоголем, преимущественно для вечеринок. Их не принято пить с утра, без компании или на ходу.

## По крепости и объему

*Шоты (Shot Drinks).* Сервируются в стопках объемом 40—60 мл, выпиваются залпом. Могут быть слоеными, креп-

кими, слабыми, некоторые поджигают.

*Шорт дринки (Short Drinks)*. Подаются в бокалах объемом 60—160 мл, крепость варьируется от 17 до 45% об.

*Лонг дринки (Long Drinks)*. Пьют из высоких бокалов объемом 160—300 мл, крепость редко превышает 17% об.

*Горячие коктейли*. Немного наособицу стоят горячие алкогольные коктейли, объем и крепость которых не нормированы, но обычно градусность не превышает 35% об. Примеры: глинтвейн, пунш, грог и «Кофе по-ирландски».

## По вкусу

*Daisy (дейзи)*. Всегда short drinks. Крепкий коктейль с сиропом, лимонным соком и минеральной водой. Обычно красного цвета. Строго говоря, это стиль, в котором можно подавать любой 40-градусный напиток: водку, бренди, джин и т. д.

*Julep (джупел)*. Любой освежающий мятный коктейль на основе крепкого алкоголя, разбавленного водой.

*Cardinal (кардинал)*. Равные пропорции алкогольной основы и ликера.

*Collins (коллинз)*. Лонг дринки, представляющие собой смесь одного несладкого и крепкого алкогольного ингредиента, лимонного сока, сахара, содовой.

*Cobbler (кобблер)*. Вино или херес с цитрусовым соком и сахаром, фруктами, толченым льдом. Бывают клубничные,

ананасовые, кофейные и даже яичные кобблеры.

*Cooler* (кулер). Слабоалкогольный коктейль из крепкой или винной основы с фруктовым соком и имбирным элем (не обязательно, но часто). Как понятно из названия, хорошо освежают летом.

*Sangaree* (сэнгери). Коктейль с присыпкой из толченого мускатного ореха.

*Sour* (сауэр; от английского sour – «кислый»). Микс алкогольной основы с соком лимона или лайма, плюс сладкий компонент (ликер или фруктовый сок).

*Sling* (слинг). В состав, кроме алкоголя и соков, обязательно входит вода (минеральная или обычная), градусность обычно невысока.

*Smash* (смэш). Коктейли со свежей мятой, но обычно крепче джулепа, так как в рецептуру не входит вода.

*Swizzle* (суизл, или свизл). Коктейль с биттером.

*Fizz* (физз, от английского fizz – «шипучка»). Алкогольные миксы с газированной водой или шампанским, главное, чтобы коктейль получился газированным.

*Fix* (фикс). Лонг дринк из нескольких крепких компонентов.

*Flip* (флип). В состав обязательно входит яйцо.

*Frappe* (франпе). Охлажденный коктейль с молотым льдом, мороженым, сливками и фруктовым сиропом.

## Виды вне категорий

Следующие типы сложно объединить одним признаком.

*Egg-Nog* (эгг-ног). Оригинальное шотландское изобретение: микс алкоголя, сладких ингредиентов, мускатного ореха, яйца и сливок или молока.

*Oyster* (ойстер, или оустер; от английского oyster – «устрица»). Отрезвляющий антипохмельный коктейль с цельным желтком, солью, перцем, острым кетчупом.

*Highball* (хайбол). Любой слабоалкогольный лонг дринк, подаваемый в высоком стакане (хайболе).

# Основные инструменты барного инвентаря

Для приготовления коктейлей требуются специальные приспособления, называемые барным инвентарем. Количество инструментов зависит от поставленных задач и уровня мастерства бармена. Краткое описание основных элементов поможет новичкам сориентироваться при комплектации домашнего бара: что приобрести в первую очередь, а с чем можно подождать до следующей зарплаты.

Деление на обязательный и необязательный инвентарь условно, потому что даже шейкер можно заменить литровой стеклянной банкой с дырочками в крышке, а готовый коктейль налить в кружку для чая. Но между банальным смешиванием спиртосодержащих жидкостей и приготовлением коктейлей есть разница в подходе к процессу – для бармена важно не только соблюсти пропорции и технологию рецепта, но и сделать это красиво, превратив весь процесс в шоу. Без подходящего инструментария добиться зрелищности сложно.

## Обязательный барный инвентарь

**1. Shaker (шейкер; от английского shake – «трясти»)** – емкость, предназначенная для смешивания ингредиентов

(зачастую с разной плотностью). Выделяют два вида шейкеров.

Классический (европейский, континентальный, или коблер) состоит из трех металлических элементов: стакана или колбы, крышки (колпачка) и фильтра в виде ситечка, вмонтированного в крышку.

Преимущество конструкции в простоте использования, но есть и ряд недостатков. Первый – под воздействием льда металл быстро охлаждается, в результате съемные части «прихватываются» друг к другу и разъединить их в нужный момент бывает непросто. Второй – в классическом шейкере лед тает быстрее, поскольку компоненты наливают поверх льда, из-за этого при долгом встряхивании коктейль может получиться водянистым.

Бостонский (американский) шейкер – выбор профессионалов, состоит из двух металлических или стеклянных стаканов для смешивания, которые накладываются друг на друга. При определенной сноровке готовить коктейли бостонским шейкером получается быстрее, чем классическим. Второе преимущество – появление воды в коктейле из-за таяния льда практически исключено, поскольку перед встряхиванием ингредиенты находятся в стакане без льда.

Недостаток – бостонский шейкер можно использовать только с дополнительными инструментами: стрейнером (ситечком) и барной ложкой. Также требуется хотя бы небольшая предварительная подготовка.

Если планируете готовить всего несколько коктейлей в неделю, то для домашнего бара лучше приобрести классический шейкер, который проще в использовании и смотрится эффектнее. Бостонский больше подходит профессионалам.

**2. Стаканы и бокалы.** В функциональном плане это два разных вида барного инвентаря.

Барные (смесительные) стаканы нужны для смешивания ингредиентов, которые хорошо сочетаются друг с другом, то есть имеют почти одинаковую плотность, поэтому шейкер не требуется. Второе предназначение – охлаждение готового коктейля.

Барные стаканы отличаются между собой материалом (металлические, стеклянные или пластмассовые), объемом (от 350 до 800 мл), формой и огранкой. Последняя характеристика влияет только на внешний вид.

Бокалы используются для подачи коктейлей. В профессиональной среде для каждой группы коктейлей предназначен свой бокал уникальной формы и объема. В домашних условиях обычно обходятся несколькими самыми ходовыми видами: стопкой, роксом, хайболом и коктейльной рюмкой (бокалом для мартини).

**3. Jigger (мерный стаканчик, мерник, или джиггер).** В классическом американском исполнении представляет собой емкость конусообразной формы из нержавеющей стали объемом 40 мл с насечками внутри. Позволяет добав-

лять ингредиенты, соблюдая пропорции рецепта с точностью до миллилитра.

Большинство современных барменов отказались от классического джиггера, предпочитая альтернативу с двумя конусообразными емкостями разных объемов (обычно одна больше другой в два раза), которые соединены между собой доньшками. Более объемная часть мерного стаканчика называется «джиггер», а менее вместительная – «пони».

Мерные стаканчики отличаются между собой формой и объемом, самые популярные варианты: 40 × 20 мл, 50 × 25 мл и 30 × 60 мл. Желательно, чтобы внутри были насечки с определенным шагом (5 или 10 мл), показывающие объем жидкости.

С опытом глазомер бармена становится точнее и необходимость в джиггере отпадает. Правда, владельцы некоторых заведений заставляют даже профессионалов использовать мерные стаканчики, чтобы клиенты видели, что им наливают в коктейль правильное количество спиртного и не обманывают.

**4. Bar spoon (барная ложка).** Нужна для перемешивания ингредиентов в смешительном стакане, но зачастую выполняет несколько дополнительных функций. Внешним видом похожа на обычную чайную ложку, только с длинной ручкой (20—50 см), на обратном конце которой может быть «пестик», заменяющий мадлер, или вилочка для удобной работы с лимоном, цедрой, фруктами и ягодами при украше-

нии коктейля.

В одну барную ложку помещается 5 г вещества или 5 мл жидкости. Это очень удобно при отмеривании количества сахара, сиропа или меда. В самом практичном исполнении барная ложка имеет витую ручку с «пяткой» на конце для укладки слоистых коктейлей. Ложку переворачивают и медленно наливают ингредиенты по витой части ручки, в то время как «пятка» едва касается слоя жидкости в бокале.

Профессионалы обычно имеют несколько разных барных ложек. Для домашнего бара хватит одной для приготовления слоистых коктейлей.



Обязательный инвентарь бармена. Слева направо: обычный шейкер, бостонский шейкер, три джиггера разного объема, смесительный стакан и барная ложка

# Необязательный барный инвентарь

**5. Strainer (стрейнер, или барное ситечко).** Нужен для отделения льда. Работает по принципу кухонного сита, но имеет другую форму. Это круглая пластина из нержавеющей стали со спиралью (пружинкой) на краях.

*Стрейнер обязательно нужен только для бостонского шейкера.*

Похожим приспособлением является fine (файн) или double strainer (дабл-стрейнер) – мелкое, напоминающее чайное, ситечко, которое используется для отделения остатков колотого льда и мякоти в коктейлях со свежавыжатым соком или фруктами.

# 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.