

КОКТЕЙЛИ



О коктейлях

Коктейли, что значит по-английски «петушиный хвост», — смешанные напитки. Они впервые появились в Северной Америке. Во второй половине XVIII столетия испанцы и португальцы увлекли местных жителей Америки азартным развлечением — петушиными боями. На победителя ставили пари, а выигрыши сдабривали выпивками, во время которых смешивали попадавшие под руку различные напитки, стараясь составить в бокале несколько





Сначала это делалось хаотично, бессистемно, но в конце концов один из ловких предпринимателей, некий Джерри Томас придумал смешиванию напитков определенный порядок с учетом вкуса, плотности, цвета напитков и написал об этом книгу. С тех пор коктейли приготавливаются по определенным рецептам, имеют определенную классификацию, доведены до самых высоких вкусовых кондиций.



В Европе сенсационную рекламу коктейли получили в 1899 году на Всемирной Парижской выставке. Немецкие специалисты по напиткам и европейской кухне Максимилиан Вебер и Анна Хубер в своей книге «Практика ресторана и кухни» утверждают, что в настоящее время в мире насчитывается более трех тысяч «твердых»



Добрая четверть из них, составленная когда-то Джерри Томасом, считается теперь «стандарт дринкс» — стандартными напитками и готовится почти во всех странах мира по единым рецептам. К «стандарт дринкс» относятся коктейли: «Техас», «Мартини», «Пик-ми-ап» («Подбодрить меня»), «Ковбой», «Манхеттен», «Колибри», «Шерри коблер», «Уайт леди» («Белая леди»), джулепы, физы, флипы. Большинство из них вошли в современные сборники рецептур коктейлей советских авторов.

Классификация

**По
назначению**

**алкогольные
крепкие**

**возбуждаю
щие аппетит**

аперитивы

**алкогольные
десертные**

**безалкогольн
ые**





**По основному
компоненту**

СОКОВ

рома

коньяка

ВИСКИ

джина

ВОДКИ

молока



**По способу
приготовлени
я**

**смешанные
в шейкере**

**взбитые в
миксере**

**смешанные
в бокале**

**слоистые и
факельные**

Мохито



л

д

1. Положите в хайболл мяту.
2. Разомните мадлером и доверху засыпьте льдом.
3. Налейте ром, сахарный сироп и содовую воду.
4. Перемешайте барной ложкой.
5. Досыпьте дробленого льда.
6. Украсьте веточкой мяты.

