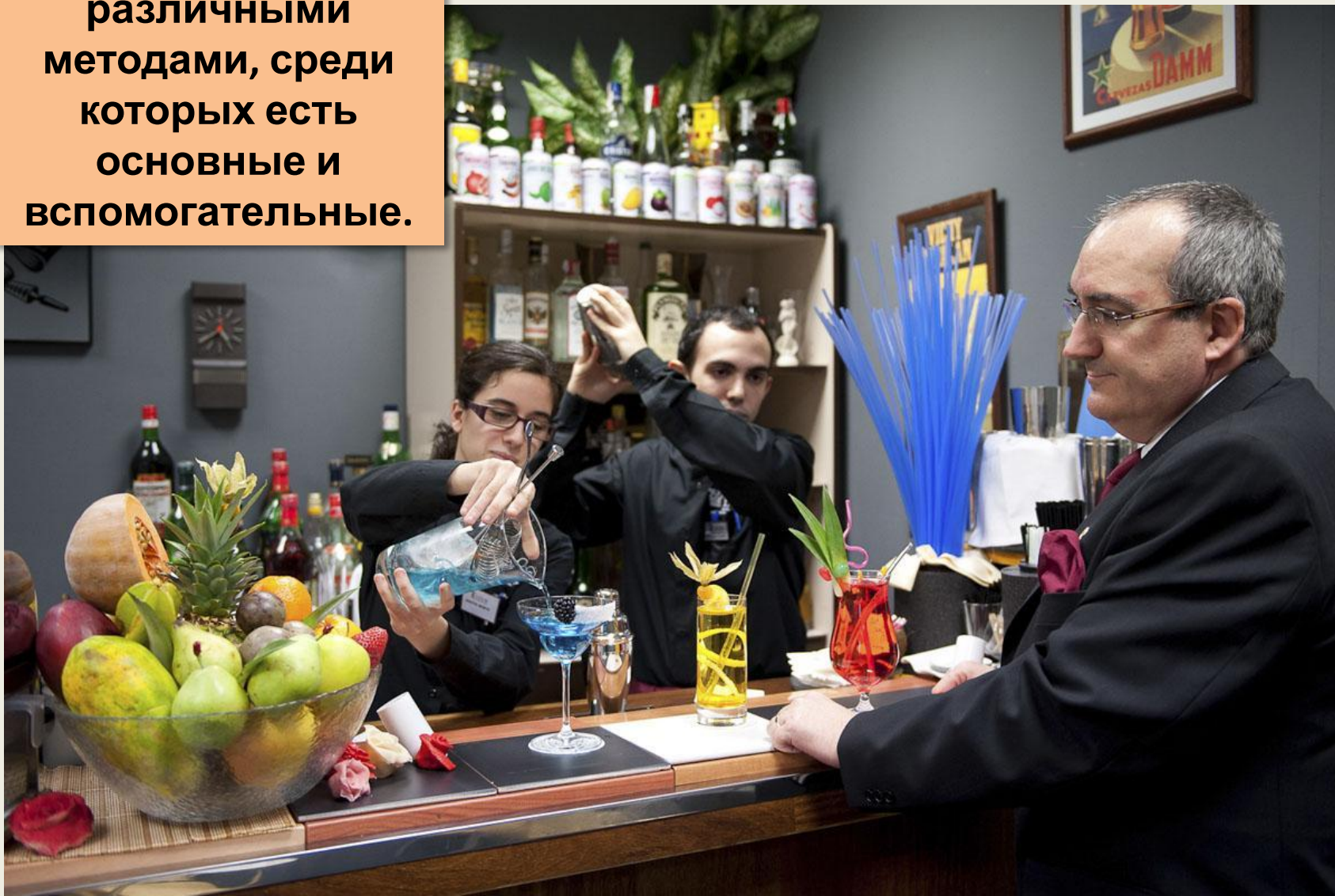


Коктейли готовятся различными методами, среди которых есть основные и вспомогательные.



BUILD

Build — от
англ. глагола
to build —
«строить».

1. Охладить
бокал.
2. Наполнить
бокал льдом.
3. Налить все
ингредиенты.
4.
Перемешать
барной
ложкой.



STIR

Stir — от англ. глагола *to stir* — «перемешивать»

1. Охладить смесительный стакан и бокал гостя.

2. Наполнить смесительный стакан на 2/3 льдом.



3. Налить все ингредиенты и перемешать барной ложкой.

4. Процедить готовый коктейль в бокал гостя.

SWIZZLE

Quararibea turbinata —
«дерево свизл стик».



Свизл стики.

SHAKE

Shake — от англ. глагола *to shake* — «трясти».

1. Охладить шейкер и бокал гостя.

2. Наполнить шейкер на 2/3 льдом.

3. Налить все ингредиенты в шейкер.

4. Правильно закрыть шейкер.



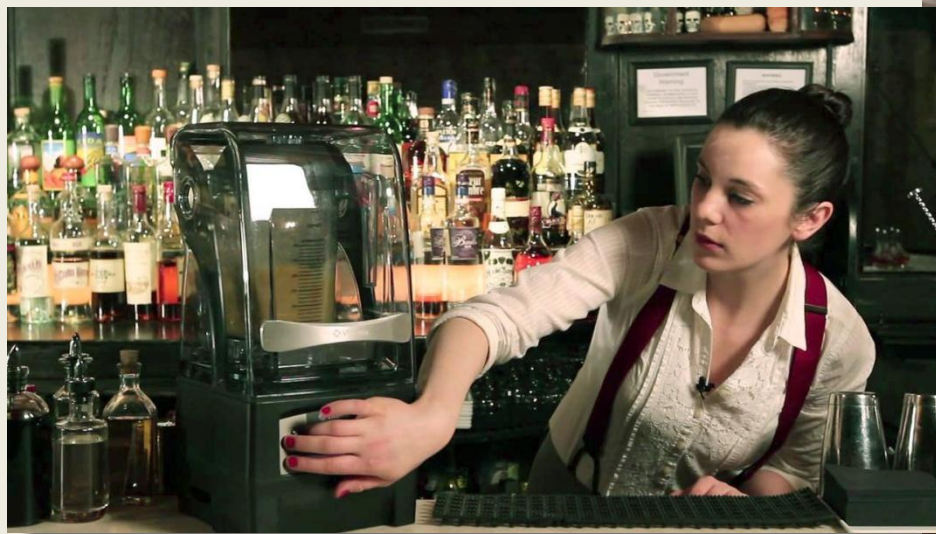
5. Тщательно встряхнуть.

6. Процедить коктейль в бокал гостя.

BLEND

В переводе с английского
— «СМЕСЬ».

Let's blend!



фрукты · ягоды · овощи · орехи · мороженое · лед

LAYER

В переводе с английского — «слой», «наслаивать».



Подбор компонентов:

сиропы > кремы > десертные ликеры > крепкие ликеры > пунши
> наливки > десертные напитки > сладкие настойки > аперитивы
> полусладкие настойки > горькие настойки, водка, коньяк,
джин, виски.

THROWING

В переводе с английского
— «бросание», «метание».



Коктейль переливают из одной емкости в другую, тем самым перемешивая и насыщая кислородом.

DRY SHAKE



Сухой шейк — shake без льда. Этим методом иногда готовят коктейли, в состав которых входит яичный белок.

MUDDLE

Muddle — от англ. «путаница», «неразбериха».



DOUBLE STRAIN

Стрейнер + барное ситечко.



Двойное процеживание необходимо, когда нужно удалить из напитка мякоть ягод, фруктов или косточки.