

# Слоистые коктейли

# Πιπ



# Что это ?

- Слоистые коктейли — коктейли диджестивы, отдельные компоненты которых, обычно подбираемые контрастными по цвету, располагаются слоями и не смешиваются друг с другом. Именно поэтому слоистые коктейли иногда называют *коктейлями—парадоксами*.



Считается, что современные слоистые коктейли имеют общим предком старинный коктейль XIX века — Rousse Cafe (от фр. rousse cafe — дословно, протолкнуть кофе, то есть напиток, употребляющийся для улучшения пищеварения в самом конце трапезы, даже после кофе). Этот коктейль представляет собой несколько разноцветных ликеров, налитых слоями друг поверх друга.



В настоящее время большинство  
слоистых коктейлей являются  
шутерами, или т. н. залповыми  
коктейлями, которые выпиваются  
одним глотком (залпом). Раньше  
коктейли Pousse Cafe было принято  
пить через трубочку, обычно  
серебряную. И в том и в другом  
случае, эти коктейли больше радуют  
глаз, чем вкус.

# B-52



# Технология приготовления

- Для того чтобы эти напитки выглядели наиболее эффектно, их приготавливают и подают в длинных узких рюмках (т. н. бокал rousse cafe). Все компоненты коктейлей — различные спиртные напитки Для того чтобы эти напитки выглядели наиболее эффектно, их приготавливают и подают в длинных узких рюмках (т. н. бокал rousse cafe). Все компоненты коктейлей — различные спиртные напитки, ликеры Для того чтобы эти напитки выглядели наиболее эффектно, их приготавливают и подают в длинных узких рюмках (т. н. бокал rousse cafe). Все компоненты коктейлей — различные спиртные напитки, ликеры, а также сауэрки Для того чтобы эти напитки выглядели

# „Потеряный” коктейль



# Подбор компонентов

- Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой. Нижний — наиболее плотный, затем следуют более лёгкие по удельному весу. Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой. Нижний — наиболее плотный, затем следуют более лёгкие по удельному весу компоненты. Последним, самым лёгким слоем могут быть: водка. Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой. Нижний — наиболее плотный, затем следуют более лёгкие по удельному весу компоненты. Последним, самым лёгким слоем могут быть: водка, коньяк. Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой. Нижний — наиболее плотный, затем следуют более лёгкие по удельному весу компоненты. Последним, самым лёгким слоем могут быть: водка, коньяк, бренди. Секрет приготовления этих коктейлей заключается в правильном подборе и чередовании компонентов, из которых состоит каждый отдельный слой. Нижний — наиболее плотный, затем следуют более лёгкие по удельному весу компоненты. Последним, самым лёгким слоем могут

# Коктейль „Хиросима”



# Некоторые советы по приготовлению

- Все компоненты для приготовления этих коктейлей берутся в равных соотношениях.
- Если в рецептуру коктейля входит яичный желток, его осторожно отделяют от белка и опускают в рюмку по стенке.
- Соломинку к этим коктейлям не подают, за исключением тех коктейлей, в которых верхний слой поджигается.

# Канец

