

Другие классические коктейли

Вот еще несколько классических коктейлей вместе с

рекомендациями по какие варианты мне нравятся больше всего.

Получайте удовольствие, заменяя различные настои в этих напитках!

Cosmo

Cosmo становится все более популярным напитком. В них есть хорошо сбалансированное сочетание ингредиентов, которое помогает скрыть резкость алкоголя, в результате чего получается крепкий, но не слишком крепкий напиток, который понравится людям с разнообразными вкусами. Кроме того, их действительно легко приготовить! В классическом рецепте cosmo водка, настоянная на цитрусовых, используется вместе с трипл сек и соком лайма с добавлением клюквенного сока для придания цвета. Мне нравится варьировать тип настоянной водки, чтобы придать ей широкий спектр вкусов. Как только я выбираю водки, чтобы использовать, Я выбираю любой цитрусовый сок или настоянный сироп в дополнение к нему. Я действительно наслаждаюсь [Тыквенный Пирог Водки](#) или [Апельсиновый чай с маракуйей](#) [Водка](#) они оба прекрасно сочетаются в cosmo, хотя многие настои работают также великолепно.

Ингредиенты

Для Cosmo

2 унции цитрусовой водки или
настоянного спирта 1 унция трипл
сек или настоянного сиропа 1/2
унции свежего сока лайма 2 капли
клюквенного сока 1 долька лайма

Рекомендации по применению

Для Cosmo

Наполните шейкер льдом и добавьте водку, трипл сек, сок лайма и клюквенный сок. Хорошо взболтайте, затем процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте долькой лайма и подавайте.

Мартини

Любимый напиток Джеймса Бонда - традиционно сочетание джина и сухого вермута. За последние несколько лет мартини с водкой также стали очень популярны. Использование настоящего джина или водки в мартини подчеркивает вкус настоя и придает напитку глубину вкуса.

Многим людям также нравится добавлять немного горького в мартини, что является еще одним отличным способом продемонстрировать домашние горькие напитки. Мои любимые настои - это [Шоколадно-мятная водка](#), [Шоколадно-Ореховый Биттер](#) и [Грейпфрутовый Тоник Джин](#). Приведенные ниже инструкции предназначены для взбитого мартини, но если вы предпочитаете свой взбитый, это тоже приемлемо, только не говорите Джеймсу Бонду!



Ингредиенты

Для мартини

2,5 унции джина, водки или крепкого
спирта 1/2 унции сухого вермута или
ликера 1 щепотка горькой настойки,
по желанию твист с 1 лимоном

Способ приготовления

Для мартини

Наполните шейкер льдом и добавьте джин, вермут и горькую настойку. Хорошо взболтайте, затем процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте лимоном , затем подавайте.

Маргарита

"Маргарита" - один из моих любимых летних напитков. Кисловатый, пьянящий, он освежает как со льдом, так и в виде коктейля. Использование различных видов настоящей текилы или даже настоящего рома - отличный способ попробовать разные вариации. "Трипл сек" также можно заменить настоящим сиропом. Для пикантного вкуса мне очень нравится текила с сушеным перцем Чили. [с ломтика халапеньо](#) в качестве гарнира. В [Ежевика Василий Ром](#) также отлично работает, особенно с [Простой Мятный Сироп](#) гораздо слаще Маргарита. А также [Текила с халапеньо с арбузом и лаймом](#) также предлагает хорошо сбалансированную версию.

Ингредиенты

Для "Маргариты"

2 унции текилы или настоящего
спирта 1 унция трипл сек или
настоящего сиропа 1/2 унции
свежего сока лайма 1 долька лайма

Способ приготовления

Для "Маргариты"

Наполните шейкер льдом и добавьте текилу, трипл сек и сок лайма. Хорошо взболтайте, затем процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте долькой лайма и подавайте.

Кровавая Мэри

Близкие друзья семьи приобщили

нас с женой к "Кровавой Мэри". У них всегда наготове "Кровавая Мэри", когда мы навещаем их во Флориде, и теперь это и наш любимый напиток.

Напиток обычно состоит из 1 части водки и 2 или 3 частей смеси, в зависимости от ваших предпочтений. Кровавая

Мэри-это классический завтрак пить, и это весело, чтобы взять его в разных направлениях. Мне очень нравится [Чили Томат Водки с некоторыми вяленые томаты](#) и нарезанный тонкими кольцами перец чили в качестве гарнира.

Еще один отличный вариант с использованием [Сало Промывают Бурбон](#) или

[Текила с сушёным перцем чили](#). В этот рецепт я добавляю стандартную томатную смесь для "Кровавой Мэри". Если у вас есть рецепт или предварительно приготовленная смесь "Кровавая Мэри", которую вы предпочитаете, не стесняйтесь использовать ее вместо этого. Этот рецепт всегда можно изменить в любом направлении, которое вам нравится. Добавление более или менее острого соуса и хрена скорректирует остроту, а количество цитрусовых влияет на то, насколько кислым будет конечный напиток. Состав смеси также можно регулировать в зависимости от конкретного напитка. Например, если вы используете водку, настоящую на хрене, вы можете ограничить количество хрена в смеси.

Ингредиенты

Для приготовления смеси "

Кровавая Мэри " 2 стакана

томатного сока 1 столовая ложка

лимонного сока 1 столовая ложка сока

лайма 1,5 столовые ложки вустерского

соуса 2 столовые ложки хрена

1/2 чайной ложки соли 1 чайная

ложка шрирачи или другого острого

соуса свежемолотый черный перец

Для " Кровавой Мэри "

4 унции смеси "Кровавая Мэри",

сверху 1 унция водки или настоящего

спирта 1/2 палочки сельдерея

Вяленые помидоры, тонко нарезанные

чили Гуахильо, тонко нарезанный

Способ приготовления

Для смеси "Кровавая Мэри"

Смешайте все ингредиенты в емкости и хорошо перемешайте.

Для "Кровавой Мэри"

Смешайте смесь "Кровавая Мэри" и настоящую водку в стакане и перемешайте. Добавьте сельдерей, вяленые помидоры и полоски чили в качестве гарнира, затем подавайте.

Пина Колада

Пина колада - это напиток, которым наслаждаются на пляжах по всему миру. У него репутация сладкого и сиропообразного напитка, но при приготовлении из свежих ингредиентов получается легкий, ароматный и сливочный напиток. Изменение типа рома меняет вкусовой профиль в разных направлениях. Отличный вариант - тайская пина колада. В нем используется ром, настоянный на тайском настое. [Ром, настоянный на тайском настое](#). и украшается ломтиками имбиря и стеблем лимонной травы. Это пикантный классический вариант.

Ингредиенты

Для Пина Колады

3 унции темного рома или
настоянного спирта 1,5 унции
ананасового сока 1,5 унции
кокосовых сливок 1 вишня-мараскино
1 кубик ананаса

Как приготовить

Для Пина-колады

Наполните шейкер льдом. Добавьте в шейкер ром, ананасовый сок и кокосовые сливки. Энергично взбивайте в течение 15 секунд, пока все хорошо не смешается.

Наполните стакан Old Fashioned или стакан для хайбола наполовину льдом. Процедите коктейль поверх льда. Подавайте с вишней и ананасом в коктейле.

Сливочное мороженое

Это сладкий и легкий напиток, который идеально подойдет после вкусного барбекю или летним вечером. Несмотря на то, что этот напиток и без того довольно сладкий, многим людям нравится добавлять в него немного взбитых сливок, чтобы они действительно насыщали его. Мой любимый вариант - апельсиново-ванильная водка в сочетании со свежесжатым апельсиновым соком и чем-то наполовину повторяющим любимое с детства мороженое. Вы можете регулировать количество апельсинового сока и еще половину, чтобы напиток был покрепче или слабее, как вам больше нравится. Большинство фруктовых настоев хорошо сочетаются с этим напитком, например [Лимонная водка](#) и [Бурбон для яблочного пирога](#).

Ингредиенты

Для мороженого 2 унции

~~Апельсиново-ванильная водка~~

или другой настоящий спирт 1,5

унции апельсинового сока 1,5 унции

половинки 1 долька апельсина

Способ приготовления

Для мороженого

Наполните шейкер льдом. Добавьте апельсиновую ванильную водку, апельсиновый сок и еще половину в шейкер. Энергично взбивайте в течение 15 секунд, пока все хорошо не смешается.

Процедите в бокал для martinis и украсьте долькой апельсина.

Paloma

У текилы плохая репутация напитка для вечеринок, но вы можете смягчить ее, если замените порции дешевой текилы этим классическим коктейлем. "Палома" - традиционный мексиканский коктейль, который гораздо более распространен, чем "маргарита" к югу от границы. Обычно его готовят с текилой и грейпфрутовой газировкой, такой как squirt, которую подают со льдом. Его легко приготовить и вкусно.

Варьирование текилы меняет базовые вкусы, мне очень нравится текила с сушеным. ~~Сушеным перцем Чили~~ для придания пикантности. Тип сода может также быть скорректированы с учетом типа настоя, который вы используете, для экземпляра с помощью Москва Водки Мул с имбирным элем.

Ингредиенты

Для " Паломы ", Розовый

напиток 6 унций грейпфрутовой

содовой 2 унции текилы или

настоянного спирта **Для гарнира**

Долька грейпфрута

Соль

Полоска сушеного перца чили

Способ приготовления

Для "Паломы"

Натрите ободок бокала долькой грейпфрута или лайма, затем обмакните в соль , чтобы покрыть ободок. Наполните стакан наполовину льдом и добавьте грейпфрут содовой. Влейте настоящую текилу. Положите дольку грейпфрута на край бокала, сверху положите полоску перца чили и подавайте.

Горячий ром с маслом.

Горячий ром с маслом - классический коктейль, но при неправильном приготовлении он может получиться жирным и неаппетитным. Использование приправленного сливочным маслом рома вместо обычной ложки сливочного масла устраняет ощущение жирности, сохраняя весь аромат. Коричневый сахар придает сладость, а вода смягчает все это. Добавьте больше или меньше сахара и воды по вкусу.

Ингредиенты

Для горячего рома с маслом

2 чайные ложки коричневого сахара

4 унции кипятка 2 унции

[Коричневый сливочный ром с пряностями](#)

Свежий мускатный орех

Способ приготовления

Для горячего рома с маслом

Насыпьте коричневый сахар на дно кружки или термостойкого стакана. Залейте сверху кипятком и перемешайте до полного растворения. Добавьте приправленный специями ром с подрумяненным сливочным маслом. Посыпьте сверху свежим мускатным орехом и подавайте.

Джелло-шоты

Как можно не любить джелло-шоты? Джелло-шоты, любимые на вечеринках братства повсюду, легко приготовить дома и являются отличным способом продемонстрировать свои настоянные ликеры. Вы можете приготовить джелло-шоты, добавив воду в настоящий ликер, или приготовить коктейль, а затем залить его желе. Как правило, вы хотите использовать один пакетик желатина или четыре желатиновых листа на каждые 2 стакана жидкости. Я предпочитаю использовать желатин без запаха, чтобы вкус настоя выделялся сильнее. Для приготовления жележных коктейлей с настоящим ликером я начну с 1 стакана ликера с 1 стаканом воды или сока. Вы можете настроить это соотношение в зависимости от того, насколько сильный удар вы хотите получить. Если вы готовите спиртовую настойку специально для приготовления желе и используете методы взбивания сифоном или су-видео, вы можете заменить половину ликера водой во время процесса настаивания, чтобы настой не был таким разбавленным.

Ингредиенты

Для джелло-шота

1 стакан настоящего ликера

1 стакан воды 1 пакетик

желатина или 4 листа желатина

Способ приготовления

Для джелло-шота

Настоянный ликер, воду и желатин перелейте в кастрюлю.

Дайте желатину настояться в воде 5-10 минут.

Как только желатин распустится, нагрейте воду на средне-средне-высоком огне, помешивая, пока желатин полностью не растворится.

Снимите кастрюлю с огня. Перелейте смесь в форму или контейнер и дайте остыть. Как только она немного остынет, уберите в холодильник на несколько часов. После того, как он полностью застынет, вы можете размотать его и нарезать на любые формы, которые вам нравятся. Храните их в холодильнике до подачи на стол.

Ликеры

Ликеры - это просто базовые спиртные напитки, которые ароматизируются и смешиваются с сахаром или другими подсластителями. Их очень легко приготовить из настоянных спиртов. Ликеры великолепны сами по себе, со льдом, с содовой или в качестве миксера для коктейлей. При приготовлении ликеров лучше всего использовать простые сиропы, чтобы сахар легче растворялся. Количество простого сиропа обычно колеблется от 1/4 стакана до 1/3 стакана сиропа на стакан настоянного спирта, хотя для определенных ликеров оно может быть и выше. Количество используемого сиропа также зависит от ваших личных вкусовых предпочтений. При использовании *sous vide* для настаивания спирта специально с целью приготовления ликера, вы обычно можете добавить сахар непосредственно при приготовлении настоя.

Апельсиново-ванильный

ликер Этот сладкий цитрусовый ликер является уникальным напитком после ужина, его также можно пить во время десерта. Апельсин и ваниль действительно просвечивают насквозь, придавая ему сложный и утонченный вкус, полный цитрусовых и ванильных нот.

Ингредиенты

Для Апельсиново-ванильного

ликера 1 стакан Простой сироп

1,5 стакана Апельсиново-ванильная

водка 1/2 стакана трипл сек

Способ приготовления

Для Апельсиново-ванильного ликера

Смешайте простой сироп, настоянную водку и трипл сек до получения однородной массы . Оставьте на ночь, чтобы ароматы растворились. Теперь он готов к употреблению или может храниться в холодильнике в течение нескольких недель.

Бурбонский ликер для яблочного пирога

Этот ликер идеально подходит к десерту или в качестве напитка после ужина .

Особенно мне нравится пить его со льдом. Для придания еще большего яблочного вкуса я добавляю немного кальвадоса или яблочного джека. Он также хорош с небольшим количеством молока или жирных сливок, чтобы весело подать бурбон White Russian.



Ингредиенты

Для ликера для яблочного пирога

3/4 стакана [Простого сиропа из коричневого сахара](#)

1,5 стакана [Бурбона для яблочного пирога](#)

1/4 стакана кальвадоса или яблочного джека

Как приготовить

Для ликера для яблочного пирога

Смешайте простой сироп, настоящий бурбон и кальвадос до получения однородной массы. Оставьте на ночь, чтобы ароматы растворились. Теперь он готов к употреблению или может храниться в холодильнике в течение нескольких недель.

Ликер "Пина Колада"

Мне нравится брать ром, настоящий на Пина-коладе, и подслащивать его, чтобы получился ликер для потягивания. При добавлении небольшого количества простого сиропа и кокосовых сливок получается густой сливочный напиток, который великолепен со льдом.

Ингредиенты

Ингредиенты

Для ликера "Пина-Колада"

1/2 стакана [Простого сиропа](#)

1,5 стакана [Ром "Пина-Колала"](#)

1/4 стакана кокосовых сливок

Как приготовить

Для приготовления ликера "Пина Колада"

Смешайте простой сироп, ром, настоянный на "Пина Колада", и кокосовые сливки до получения однородной массы. Оставьте на ночь, чтобы вкусы растворились. Теперь он готов к употреблению или может храниться в холодильнике в течение нескольких недель. Возможно, перед подачей его нужно хорошенько встряхнуть, чтобы вкусы сохранились.

Лимончелло

Лимончелло - классический итальянский дижестив с Юга Италии, приготовленный путем мацерации лимонной кожуры в спирте в течение месяца, затем добавления ее в подслащенную воду. Для этого быстрого приготовления я использую [Лимонную водку](#) приготовленную в сифоне для взбивания. Конечный продукт получается немного менее округлым, чем оригинал, но это отличная замена, если вы пристрастились к лимончелло и не хотите ждать несколько недель.

Не стесняйтесь изменять количество сахара и воды, которые вы добавляете, с учетом вашего вкуса. Некоторые люди предпочитают более сладкий лимончелло, а другие любят посуше.



Ингредиенты

Для лимончелло

2 чашки [Простого сиропа](#) -

1.5 чашек [Лимонная Водка](#)

Маршрут

Для лимончелло

Размешайте лимонную водку и сахарный сироп вместе и оставьте на ночь для ароматов, чтобы объединить. Теперь он готов к употреблению или может храниться в холодильнике в течение нескольких недель.

Газированные напитки, джемы и шипучки

Есть что-то такое притягательное в шипучих и ароматных газированных напитках из нашего детства. К сожалению, многие из них настолько насыщены сахаром и искусственными ингредиентами, что взрослым их гораздо труднее есть. Готовя газировку и другие шипучие напитки, такие как джемы и шипучки, вы не только знаете все ингредиенты, но и можете регулировать количество и тип добавляемого сахара . Вы также можете создавать замечательные вкусовые сочетания, которых нет в традиционных газированных напитках.

Газированные напитки



Здесь, в Америке, газированные напитки являются классическим газированным напитком, который нравится людям. Из основных продуктов, таких как рутбир, классических напитков, таких как сарсапарилья, и новых освежающих напитков, таких как мята или ревень с розмарином, делают газированные напитки легко и весело. Существует три основных метода, которые вы можете использовать для собственного приготовления газированных напитков. Все эти методы можно использовать с любым из сиропов, перечисленных в указателе. Для менее сладких вариантов вы можете уменьшить количество сахара, исключить его полностью или заменить другим подсластителем по вашему выбору.

Сельтерская газированная

Вода Самый быстрый и простой способ превратить настоящий сироп в газированный напиток - это просто добавить в сироп сельтерскую или газированную воду. Количество используемой вами сельтерской будет зависеть как от сиропа, так и от того, насколько крепким вы его любите. Я обычно кладу лед в пинтовый стакан, а затем наполняю его чуть более чем на три четверти содовой, прежде чем залить сиропом. Это позволяет ароматам сиять, не перегружая вкус сладостью.

Ингредиенты

Для Сельтерской содовой

1,5 стакана сельтерской воды или содовой

1/4 стакана настоящего сиропа

Рекомендации по применению

Для сельтерской содовой

Наполните пинтовый стакан льдом. Добавьте сельтерскую воду и настоящий сироп, затем хорошо перемешайте до получения однородной массы.

Натуральная газированная вода

Традиционный способ получения газированной воды - использование дрожжей для придания ей шипучести. Существует много видов дрожжей, и каждый из них придаст свой собственный вкус во рту. Основными ингредиентами, используемыми при производстве газировки, являются эльные дрожжи, лагерные дрожжи и дрожжи для шампанского. Я предпочитаю использовать шампанские дрожжи, потому что они самые мягкие на вкус и дают более мелкие пузырьки. Большинство дрожжей можно приобрести в магазинах домашнего пивоварения, хотя на Amazon есть и другие. Натуральная газированная вода иногда может взорваться, если с ней не обращаться должным образом. Обязательно проверяйте и сбрасывайте давление по мере необходимости и используйте только бутылки без дефектов. После того, как газировка была газирована, вы должны хранить ее в холодильнике, иначе дрожжи продолжат быстро выделять газировку, что может привести к взрыву бутылки. После того, как дрожжи окажутся в холодильнике, процесс разложения значительно замедлится, хотя лучше всего проверить бутылку через день или два и выпустить газировку по мере необходимости.

Ингредиенты

Для газированной воды

1,5 стакана настоящего сиропа 6.5

стаканов воды комнатной

температуры 1/8 ч. ложки шампанских дрожжей

Маршрут

Для газированная вода

Смешайте все ингредиенты в пластиковой 2-литровой бутылки. Укупорьте бутылку и хорошенько встряхните, чтобы смешать. Дайте бутылке настояться около 2 дней, предпочтительно в помещении с температурой около 23 °C (75 °F). Как только бутылка начнет казаться твердой, откройте ее и проверьте, достаточно ли в ней газировки. Как только уровень газирования достигнет желаемого, поставьте его в холодильник для охлаждения перед использованием. Если через день или два бутылка снова станет очень твердой , может быть полезно выпустить часть газировки.

Перелейте газированную воду в сифон

Еще один хороший способ превратить настоящий сироп в шипучий напиток - это газировать его с помощью сифона для содовой или взбивания. В результате получается чуть более тщательное перемешивание, чем при простом добавлении сельтерской воды, и это происходит намного быстрее, чем при использовании дрожжей, хотя и придает легкую горечь, которую обычно скрывает сахар. Убедитесь, что при газировании вы используете очень холодную воду, это ускорит процесс и результат будет более игристым. Вы также можете смешивать сироп с различными соками, чтобы изменить вкусовые характеристики. Типичное соотношение, которое я использую, - 3-4 части воды на 1 часть настоящего сиропа, хотя оно может меняться в зависимости от сиропа и того, насколько крепкой вы любите газировку. Получается примерно 1,5 стакана воды и 1/2 стакана настоящего сиропа для пинтового сифона или 3 стакана воды и 1 стакан настоящего сиропа или квартовый сифон. Если я использую сифон для взбивания, я обычно удаляю воздух из сифона, прежде чем полностью наполнять его давлением. Это делается путем заполнения сифона жидкостью, которую вы хотите карбонизировать, и герметизации сифона. Затем наполняется одна канистра. Затем сифон медленно вентилируется перед полной заправкой. Это помогает удалить большую часть воздуха из сифона, что приводит к более быстрой и эффективной газировке.

Ингредиенты

Для газированной воды

3 части очень холодной воды

или сока 1 часть настоящего сиропа

Рекомендации по применению

Для газированной воды

При использовании сифона для газировки

Добавьте воду и настоящий сироп в сифон для газировки.

Полностью наполните сифон, затем хорошо встряхните, чтобы смешать. Для максимальной газировки поставьте в холодильник минимум на один-два часа. Перед подачей разлейте газировку по стаканам со льдом. *При использовании сифона для взбивания*

Добавьте воду и настоящий сироп в сифон для взбивания. Закройте сифон и заправьте одним картриджем с CO₂. Опорожните сифон для взбивания, затем полностью наполните его CO₂ и хорошо встряхните, чтобы смешать. Поместите в холодильник минимум на один-два часа. Когда будете готовы к подаче, протрите сифон для взбивания. Откройте сифон и разлейте содовую в стаканы со льдом.

Кустарники

Кустарники - это традиционный напиток на основе уксуса, который существует уже сотни лет. Первоначально это был способ консервирования продуктов и использования вина, превратившегося в уксус, кустарники были распространены напитками до того, как кола и другие газированные напитки стали популярными. Кустарники сейчас возвращаются благодаря своей универсальности и сложным ароматам. Есть много способов приготовить кустарники, но все они в основном сводятся к тому, чтобы придать уксусу аромат, а затем смешать его с сахаром. Из-за этого я довольно часто превращаю свои настоянные уксусы в кусты. Необходимое количество сахара будет зависеть от используемого уксуса и ароматизатора, а также от того, насколько вы любите сладкое. Хорошее начальное соотношение - 1 часть настоянного уксуса на 1 часть сахара. Обычно я использую для начала белый или тростниковый сахар, но густые настои могут выдержать коричневый сахар, а нежным настоям пойдет на пользу сироп агавы или мед. Я также предпочитаю использовать простые сиропы или сахар высшего помола вместо обычного сахара-сырца, потому что простой сироп легче растворяется в уксусе, а это значит, что его не нужно нагревать. Если вы готовите настаиваемый уксус специально для того, чтобы превратить его в кустарник, вы можете добавить сахар в процессе настаивания. Вы можете обратиться к процедуре приготовления настоянного сиропа для получения рекомендаций, заменив воду уксусом. Кустарник можно использовать сразу, но ароматы, как правило, смягчаются и становятся более насыщенными через день или два в холодильнике. Кустарники можно пить как есть, добавлять в коктейли или другие напитки или комбинировать с содовой для получения газировки. Следующие рецепты можно удвоить или утроить без проблем.

Кустовый уксус на основе основы

Рецепт "Базовый кустарник" можно использовать в качестве отправной точки для приготовления кустарников из любого уксуса, настоящего в этой книге. Я рекомендую изначально приготовить небольшую порцию, которую можно будет легко настроить по вашему вкусу, чтобы вы могли выбрать именно то, что вам нравится. Перед приготовлением большой партии вы можете варьировать количество и тип сахара в соответствии с вашими потребностями.

Ингредиенты

Для основного куста

1 стакан настоящий уксус

1 стакан [Простой Сироп](#) _

Маршрут

Для основных кустарник

Смешайте уксус и простой сироп и хорошо размешать до полного смешивания.

Кустарник готов к употреблению сразу, но ему пригодится несколько дней в холодильнике. Кустарник простоит в холодильнике несколько недель.

Пряный арбуз и лайм

Кустарник

По этому рецепту кустарник готовится из пряного арбуза и лайма, настоящего на уксусе. Его подслащивают сиропом агавы, который легко растворяется в холодных жидкостях, поэтому нет необходимости подогревать уксус, сохраняя тонкие ароматы настоя. Мне нравится подавать арбузный кустарник с содовой, чтобы придать ему шипучесть, которая помогает подчеркнуть вкус уксуса.

Ингредиенты

Для арбузного кустарника

1 стакан Пряного
арбузно-лаймового уксуса 1 стакан сиропа агавы

Для гарнира

Содовая или сельтерская
1 кружочек халапеньо
1 маленький ломтик арбуза
1 лаймовый твист

Как приготовить

Для арбузного куста

Смешайте острый арбузно-лаймовый уксус и сироп агавы. Хорошо перемешайте, пока сироп агавы полностью не растворится в уксусе.

Для подачи

Наполните стакан льдом. Наполовину наполните стакан арбузной крошкой затем добавьте содовую. Выложите халапеньо по кругу, а ломтик арбуза - по краю. Выложите лаймовый твист поверх клубничной содовой и подавайте.

Вишнево-ванильный бальзамический кустарник

Не все кустарники легкие и воздушные. Этот рецепт предназначен для густого куста, который придает напитку сильный аромат ванили и бальзамика в дополнение к ноткам патоки из коричневого сахара. Вы можете подавать его с небольшим количеством содовой, и я очень люблю к нему глоток темного рома. Я предлагаю использовать в качестве гарнира мараскиновую вишню и настоятельно рекомендую Люксардо или другую высококачественную вишню вместо ярко-красной вишни из продуктовых магазинов, распространенной в Америке.



Ингредиенты

Для Бальзамического куста

1 стакан Вишнево-ванильный

бальзамический уксус 3/4 стакана Простой сироп из

коричневого сахара Для гарнира

Содовая или сельтерская

1 унция темного рома, по желанию

1 вишня мараскино

Как приготовить

Для Бальзамического куста

Смешайте уксус и простой сироп и перемешивайте до получения однородной массы.

Перед подачей на стол

Наполните бокал льдом. Наполовину наполните бокал бальзамическим сиропом затем добавьте содовую и ром. Выложите мараскиновую вишню сверху и подавайте.

Сливочный с лаймом и кокосовой стружкой.

Кустарник

Еще одно направление, в котором вы можете использовать кустарники, - это приготовление сливочного напитка. Добавление молока или сливок - отличный способ осветлить кустарник и уменьшить остроту уксуса. В этом рецепте используется уксус, настоянный на лайме и кокосе, который сочетается с кокосовыми сливками для получения легкого, но насыщенного напитка. Мне нравится добавлять немного легкого рома, но не стесняйтесь пропустить его ради веселого безалкогольного напитка.

Ингредиенты

Для лайма и кокосовой стружки

1 стакан Белый бальзамический уксус с

лаймом и кокосом 1 стакан Простого

сиропа **Для гарнира**

Кокосовые сливки 1

унция светлого рома, по

желанию 1 долька лайма

Как приготовить

Для лайма и кокосовой стружки

Смешайте уксус и простой сироп и перемешивайте до получения однородной массы.

Перед подачей

Наполните бокал льдом. Наполните бокал на три четверти лаймом и кокосовой стружкой, затем полейте ромом и кокосовыми сливками. Положите дольку лайма на край бокала и подавайте с соломинкой.

Шипучка

Шипучка - это классическая смесь алкоголя, сахара, цитрусового сока и содовой. Это отличный способ подчеркнуть разнообразие настаиваемых спиртов при приготовлении освежающих напитков.

Количество необходимых вам ингредиентов будет зависеть от используемого вами настоя и вашего личного вкуса. Я обычно начинаю с 2 унций ликера с 4-6 унциями содовой в сочетании с чайной ложкой цитрусового сока и сахара. Для многих настоянных спиртов, особенно с цитрусовыми, я не буду добавлять цитрусовый сок. Вы можете использовать любой сахар, который вам нравится, хотя простой сироп или сироп агавы лучше растворяются в холодных жидкостях, чем большинство сахаров-сырцов.

Клубнично-базиликовый ромовый шипучий

Этот ром настоян на сладкой клубнике и травянистом базилике, что делает его идеальной шипучкой для потягивания в жаркий день. Я добавляю немного сиропа агавы для сладости и сока лайма для дополнительной терпкости. Обычно сверху я кладу ломтик клубники и лист базилика для цвета.

Ингредиенты

Для шипучего напитка с

клубнично-базиликовым ромом 2 унции [Клубнично-базиликовый ром](#)

1 чайная ложка свежего сока лайма

1 чайная ложка сиропа агавы

содовая

1 ломтик клубники

1 лист базилика

Как приготовить

Для клубнично-базиликового шипучего рома

Наполните хайбол или "Олд Фэйдед сортс" льдом, желательно колотым. Добавьте клубнично-базиликовый ром и залейте сиропом агавы, соком лайма и содовой. Хорошо перемешайте. Положите ломтик клубники на край стакана. Положите лист базилика в середину бокала и подавайте.

Джин с огурцом и кислым яблоком

Шипучий

Этот вариант шипучки придает терпкость кислым яблокам, но вы можете добавить немного сока лайма или лимона, если хотите, чтобы он был более кислым. Я опускаю сахар, но если вы хотите более сладкий напиток, можете добавить чайную ложку или около того сиропа агавы.



Ингредиенты

Для Джин-шипучки

2 унции [Джин с огурцами и](#)
[кислым яблоком](#) Содовая
с огурцами в круглом виде

Рекомендации по применению

Для джин-шипучки с огурцами и кислым яблоком

Наполните хайбол или Old Fashioned class льдом, желательно измельченным.

Добавьте джин из огурцов и кислых яблок и залейте содовой. Слегка перемешайте , чтобы получилось однородное тесто. Положите кружочек огурца на край бокала и подавайте.

Молотая вишневая водка с пряностями

Шипучая

Водка, настоянная на молотой вишне, обладает насыщенным вкусом, который хорошо сочетается с более густым сиропом brown sugar simple. Я добавляю немного лимонного сока для придания терпкости, но водка и так имеет приятный привкус.

Ингредиенты

Для водочной шипучки

2 унции [Молотая вишневая водка с пряностями](#) 1 чайная ложка

коричневого сахара простой сироп 1 чайная

ложка лимонного сока Содовая

Нарезанный кружочками имбирь

Рекомендации по применению

Для шипучей вишневой водки с молотой вишней

Наполните хайбол или Old Fashioned class льдом, желательно колотым.

Добавьте молотую вишневую водку с пряностями и посыпьте коричневым сахаром простой сироп, лимонный сок и содовую. Хорошо перемешайте.

Положите два кружочка имбиря в середину бокала и подавайте к столу.

Vinaigrettes

Самый распространенный способ, которым я использую настоящий уксус, - это приготовление винегретов. Большинство простых винегретов позволяют выделиться ароматам настоя, создавая ароматный соус для салатов, закусок, мяса или овощей. Масло в винегретах также можно заменить настоящими маслами, расширяя вкусовые возможности. Чтобы максимально усилить вкус настоев, я обычно использую нейтральную или облегченную версию другого компонента. Например, с настоящим маслом я буду использовать обычный рисовый винный уксус, или для настоящего уксуса я буду использовать масло канолы или виноградных косточек нейтрального вкуса. Добавление 0,15% ксантановой камеди и / или 0,6% лецитина поможет укрепить винегрет и предотвратить его расслоение.

Основной винегрет

Стандартное соотношение для винегрета, предложенное Майклом Рулманом, составляет 3 части масла на 1 часть уксуса. Используя это соотношение, вы можете превратить любой настоящий уксус или масло в ароматный винегрет. Обычно я использую для приготовления винегретов только один настой, но если вы хотите смешать настоящий уксус с настоящим маслом, действуйте!

Ингредиенты

Для винегрета

2 столовые ложки рисового винного уксуса или
настоянного уксуса 6 столовых ложек масла
канола или настоянного масла Соль и перец

Рекомендации по приготовлению

Для винегрета

Налейте уксус в миску, затем медленно влейте в нее масло взбивая до получения полной эмульсии. Вы также можете использовать погружной блендер, если он у вас есть. Соль и перец по вкусу.

Эстрагон с лимоном и луком-шалотом

Винегрет

Этот легкий и насыщенный соус придает множество оттенков вкуса любому блюду, с которым вы его используете. Лук-шалот, лимон, эстрагон прекрасно сочетается с легким мясом и особенно рыбой, поэтому я часто готовлю этот винегрет , чтобы усложнить легкие летние блюда.



Ингредиенты

Для винегрета с эстрагоном

3 столовые ложки [Уксус с эстрагоном](#),
[лимоном и луком-шалотом](#) 1
столовая ложка меда 5 столовых ложек
оливкового масла Соль и перец

Как приготовить

Для винегрета с эстрагоном

Взбейте вместе настоящий уксус и мед. Медленно взбейте оливковое масло до образования эмульсии. Посолите и поперчите по вкусу. Подавайте с теплой белой рыбой.

Винегрет с малиной.

Этот винегрет с малиной, фруктовый и ароматный, хорошо сочетается с белой рыбой или легкими летними салатами. Я использую уксус в большем соотношении, чем обычно, чтобы ароматы были более насыщенными.



Ингредиенты

Для малинового винегрета

3 столовые ложки [Малиновый](#)
[уксус](#) 1 столовая ложка меда
5 столовых ложек оливкового
масла Соль и перец

Способ приготовления

Для малинового винегрета

Взбейте вместе настоящий уксус и мед. Медленно взбейте оливковое масло до получения полной эмульсии. Вы также можете использовать погружной блендер, если он у вас есть. Соль и перец по вкусу.