

Как приготовить

Для приготовления медово-мускусной воды

Разогрейте водяную баню до 165 °F (73,8°C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте.

Настаивайте на водяной бане в течение 2-4 часов, энергично встряхивая дважды в процессе настаивания, чтобы мед равномерно распределился. Приготовьте ледяную ванну из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Настоянную воду процедите и храните в холодильнике до использования.

Огурцы быстрого приготовления

Готовьте при температуре 165 ° F (73,8 ° C) в течение 1-2 часов

В этом рецепте используется метод настаивания су-видео для быстрого приготовления сладких маринованных огурцов. В нем используется очень стандартный рецепт сладких маринадов, но подойдет любая жидкость для маринования. Я использую его для огурцов, но он хорошо сочетается с большинством хрустящих овощей, таких как редис, сельдерей, лук или кабачки. Для менее пористых овощей, таких как морковь или фасоль, оставьте настояться еще на 60 минут или около того.

Ингредиенты

Для жидкости для

маринования 1 стакан

яблочного уксуса 1 стакан

воды 1 стакан сахара 1 чайная

ложка соли 1 столовая ложка

семян горчицы 2 чайные

ложки цельного кориандра 1

чайная ложка семян сельдерея

1 чайная ложка куркумы

Для маринованных огурцов

1/2 сладкой луковицы, нарезанной тонкими ломтиками 1 средний

огурец, нарезанный ломтиками толщиной 1/4 дюйма (6 мм)

Инструкции

Для жидкости для маринования

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и доведите до кипения. Хорошо перемешайте. Дайте покипеть 5 минут.

Для маринованных огурцов

Разогрейте водяную баню до 175 °F (73,8 °C).

Выложите огурец и лук в стеклянную банку, затем залейте сверху жидкостью для маринования. Закройте стеклянную банку и настаивайте на водяной бане от 1 до 2 часов. Приготовьте ледяную ванну из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Храните маринованные огурцы и жидкость для маринования в закрытом контейнере в холодильнике до использования.

Изюм, настоянный на пряном роме

Готовьте при температуре 150 ° F (65,5 ° C) 1-2 часа

Этот изюм прост в приготовлении и приобретает великолепный вкус благодаря пряному рому. Вы можете использовать темный или золотистый изюм, каждый из них придаст блюду несколько иной вкусовой оттенок. Вы можете использовать любой пряный ром, но я рекомендую взять что-нибудь более ароматное, например, "Кракен", "Сейлор Джерри" или "Личный запас капитана Моргана".

А если вам не нравится ром, вы также можете приготовить их с бурбоном.

Традиционно настаиваемый изюм готовят путем замачивания его в холодильнике в течение нескольких дней или даже недель, пока он не набухнет. Поскольку я обычно не планирую так далеко вперед, мне нравится использовать аппаратуру sous vide, которая ускоряет процесс до нескольких часов.

Также можно использовать сифон для взбивания, но я нахожу, что изюм набухает не так сильно.

И изюм, и полученный ром имеют прекрасный вкус, и их можно использовать вместе или по отдельности. Ром прекрасно сочетается с любым традиционным пряным ромовым коктейлем или в [Старомодный Ром с Изюмом](#). Изюм можно использовать в качестве гарнира к десертам, в хлебных пудингах, поверх мороженого, или в качестве гарнира к напиткам. Я даже добавила изюм и ром в

[карамельный соус](#) для приготовления липких рулетов, которые помогут мне правильно начать утро!

Ингредиенты

Для Изюма, настоящего

на роме 2/3 стакана изюма

1 стаканпряного рома

Рекомендации по приготовлению

Для приготовления изюма, настоянного на прямом роме

Разогрейте водяную баню до 150 ° F (65,5 ° C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-2 часов. Приготовьте ледяную баню из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут. Изюм можно оставить в роме, чтобы сохранить вкус и набухнуть, или процедить из рома и хранить в холодильнике. Ром, настоянный на изюме, также следует приберечь, и его можно использовать во многих напитках.

Выдержанная мараскиновая вишня

Готовьте при температуре 165 ° F (73,8 ° C) в течение 2-3 часов

Настоящая мараскиновая вишня совсем не похожа на флуоресцентно-красную, сиропобразную черешню, которая продается в продуктовом магазине.

Традиционные вишни насыщены вишневым вкусом с пьянящими нотками.

Приготовить самостоятельно в домашних условиях несложно, особенно с *sous vide*. Если вы предпочитаете менее пьянящую вишню, вы можете добавить больше сахара или заменить бренди на Люксардо или воду.

Ингредиенты

Для мараскиновой

ВИШНИ 2 стакана

черешни 1/2 стакана ликера Luxardo

1/2 стакана бренди

1/2 стакана белого сахара

Рекомендации по применению

Для приготовления мармелада с вишней

Разогрейте водяную баню до 165 ° F (73,8 ° C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке.

Если жидкость не полностью покрывает вишню, добавьте еще немного Люксардо или бренди, чтобы залить ее. Закройте банку или пакет и хорошо встряхните, чтобы все перемешалось .

Поставьте на водяную баню и нагревайте настой в течение 2-3 часов.

Приготовьте ледяную ванну из 1/2 стакана льда и 1/2 стакана воды. Снимите пакет или стеклянную банку с водяной бани и поставьте на ледяную баню на 15-20 минут.

Вишни могут храниться в жидкости в холодильнике в течение нескольких недель.

Промывка жиром

Промывка жиром - это процесс вливания вкусных жиров в спирт.

Первыми его разработали сотрудники ресторанов и баров PDT, wd-50 и Tailor, и это относительно простой процесс. Сначала смешайте ароматный жидкий жир с алкоголем, который вы хотите настаивать. Взбейте их вместе и оставьте примерно на час, затем заморозьте смесь до отделения жира. Процедите, и все готово. Этот процесс работает с растительным маслом, беконным жиром и большинством других жиров. Чтобы процедить смесь, заморозьте ее до тех пор, пока жир не затвердеет, затем процедите с помощью марли или кофейного фильтра. Некоторые жиры, такие как оливковое масло, не хорошо замораживаются, и их лучше всего удалять с помощью разделительной воронки.

Ром с коричневым сливочным маслом с пряностями

Этот ром обезжиривается ароматным сливочным маслом с пряностями. Оно приобретает сливочный оттенок молока, ореховый привкус подрумяненного сливочного масла и теплый аромат корицы и мускатного ореха. Ром можно использовать по-разному, и мне он очень нравится в моем коктейле из горячего рома с маслом.

. Если вы используете его в другом напитке, вы можете добавлять специи в любом направлении, в каком захотите.

Ингредиенты

Для рома с коричневым маслом

1 палочка хорошего свежего сливочного
масла 1 чайная ложка сушеной апельсиновой
цедры 1 чайная ложка молотой корицы
1/2 чайной ложки молотого мускатного
ореха 1/4 чайной ложки молотой
гвоздики 1,5 стакана темного рома

Рекомендации по приготовлению

Для коричневого сливочного рома с пряностями

Разомните сливочное масло и специи до получения однородной массы.

Поставьте кастрюлю на средний огонь. Положите сливочное масло в форму и слегка взбивайте, пока оно не растает. Сливочное масло начнет пениться. Когда пена осядет, сухое молоко начнет подрумяниваться. Как только масло начнет подрумяниваться и будет иметь ореховый запах, снимите его с огня. Масло может очень быстро из подрумяненного превратиться в подгоревшее, поэтому следите за этим. Перелейте подрумяненный сливочный жир в термостойкую емкость и дайте немного остыть. Добавьте в емкость темный ром, закройте и хорошо встряхните, чтобы полностью перемешать. Оставьте при комнатной температуре на час, затем поместите ром в морозилку минимум на несколько часов, а лучше на ночь, пока жир не начнет застывать. Удалите жир и процедите ром через кофейный фильтр или марлю. Теперь он готов к подаче.

Бурбон с беконом, промытый

Я люблю бекон и я люблю бурбон, поэтому, когда я прочитал о баре PDT в Нью-Йорке, сочетающем в себе эти два напитка, я должен был попробовать это! Промывка жира придает бурбону аромат и привкус бекона. Это не привычный вкус, но в нем чувствуется дымность и едва уловимый привкус приготовленного бекона. Старайтесь использовать самый копченый бекон, какой только сможете найти, от него зависит качество конечного продукта. Обычно я настаиваю буллит, но вы можете использовать бурбон по вашему выбору. Старайтесь использовать более широкую и неглубокую емкость, чтобы больше жира от бекона соприкасалось с бурбоном, это поможет процессу настаивания.



Ингредиенты

Для промытого

бурбона с беконом 10 полосок

бекон 1,5 стакана бурбона

Рекомендации по применению

Для промытого бурбона с беконом

Обжаривайте бекон на среднем огне, пока не вытечет весь жир.

Отложите бекон для другого использования. Перелейте беконный жир в жаропрочную емкость и дайте немного остыть. Добавьте бурбон в емкость, закройте и хорошо встряхните до полного смешивания.

Оставьте при комнатной температуре на час, затем поместите настой в морозильную камеру как минимум на несколько часов, а лучше на ночь, пока жир не застынет. Удалите жир и процедите бурбон через кофейный фильтр или марлю. Теперь он готов к подаче.

Рецепты с использованием настоев

Раздел третий

Коктейли

Я стараюсь упростить процесс приготовления коктейлей с использованием настоянных спиртных напитков и обычно обращаюсь к рецептам, которые демонстрируют настой, тонко дополняя его. Я предпочитаю традиционные коктейли, которые легко взбивать, придавая настою блеск.

В чистом виде, со льдом или с изюминкой.

Технически это не коктейль, но подавать настой в чистом виде - самый простой способ продемонстрировать его вкус. Вы можете подавать его охлажденным или неохлажденным, в зависимости от того, какой ликер вам нравится. Подавая его со льдом, вы разбавляете его и позволяете ароматам выделяться на фоне резкости алкоголя. Добавьте цитрусовую цедру и лист мяты., или другой гарнир может дополнить вкус. Когда я впервые готовлю настой, я всегда пробую его в чистом виде, а также со льдом. После этого я могу решить, какой способ я хочу использовать с коктейлем, который я буду готовить.

Классические коктейли

Я предпочитаю делать простые коктейли, в которых используется всего несколько ингредиентов. Это позволяет мне легче наслаждаться настоем без необходимости контролировать слишком много переменных. Я включил многие из моих любимых блюд, таких как the Manhattan, martini, Old Fashioned, Paloma, margarita и несколько других классических блюд. Поскольку я часто готовлю эти напитки, мне стало относительно легко заменять алкоголь ароматизированным настоем и по-настоящему наслаждаться нюансами, которые он придает. Настройка миксера или горечи для приготовления нового настоя также помогает напиткам сочетаться. Я привела несколько рецептов манхэттенских оладий на основе настоев и олд Фэшн, чтобы вы могли понять, что я имею в виду. Затем я представляю базовый рецепт нескольких других классических коктейлей вместе с предложениями по вариациям, которые, на мой взгляд, хорошо работают.

Дегустационный полет

Нескольким моим друзьям нравится пробовать различные настои и коктейли с их использованием. Чтобы по-настоящему продемонстрировать настои, я часто устраиваю для них дегустационный полет. Я подаю порцию в 1/2 унции спирта без запаха, порцию в 1 унцию настоя в чистом виде или со льдом и коктейль, содержащий этот настой. Это позволяет им ощутить весь спектр изменений, которые создает настой.

Новые составленные коктейли

Наконец, существует множество удивительно тонких и уникальных коктейлей, которые талантливые бармены готовят с использованием настоев. К сожалению, у меня, как и у большинства людей, нет ни вкуса, ни опыта микширования, чтобы создавать их самому, поэтому с годами я научился придерживаться того, что просто. Если вам нравятся более изысканные коктейли, я рекомендую ознакомиться с меню некоторых онлайн-баров, таких как из The Dead Rabbit (<http://www.deadrabbitnyc.com>), Blueprint (<http://www.blueprintbrooklyn.com>), или в любом из потрясающих коктейль-баров, которые помогут вам двигаться в правильном направлении. У меня также есть несколько рекомендаций в разделе ресурсов для книг по коктейлям, которые я обнаружил, которые представляют уникальные концепции или более подробно обсуждают процесс приготовления сложных коктейлей.

Старомодные

The Old Fashioned - отличный коктейль для демонстрации настоев.

Традиционно это виски, смешанный с горькими добавками, сахаром и лимонной изюминкой . В некоторых более современных вариациях используется долька апельсина, капелька содовой, апельсинового сока или вишни. Это крепкий коктейль, который еще больше подчеркивает тонкие ароматы настоя. Даже несмотря на то, что виски традиционное, Old Fashioned также хорошо сочетается с ромом, особенно темным или со специями. Чтобы использовать настои по старинке, я беру [Базовый старый рецепт](#) и изменяю его по-разному. Вы можете заменить настоящий виски, бурбон или ром или использовать настоянные горькие напитки вместо ангостурской настойки. Сахар также можно заменить коричневым сахаром или даже настоящим простым сиропом.

Простой старомодный

Это простой старомодный рецепт, который вы можете изменить в любом направлении по своему усмотрению. Большую часть настоящего виски, сиропов или биттеров можно использовать в тех же соотношениях, что и в предыдущем рецепте, для создания множества вариаций. Пропорции также можно изменять, чтобы сделать напитки более сладкими или сухими, как вы предпочитаете.

Ингредиенты

Для старомодного

1/2 чайной ложки сахара или настоящего

простого сиропа 2 капли биттера "Ангостура"

или настоящей горькой настойки твист с 1 лимоном

3 унции виски или настоящего спирта

Рекомендации по применению

Для старомодного напитка

Добавьте сахар и горькую настойку в старомодный стакан и перемешайте до однородности. Сверху положите несколько кубиков льда, затем выдавите лимонный сок поверх льда. Добавить виски и перемешать, примерно в 15 раз, затем подавайте.

Клементина Коричневого Сахара Старый Вылепленный

The Old Fashioned - такой забавный напиток, потому что его можно употреблять в самых разных направлениях. Я использую бурбон "клементин" в дополнение к простому сиропу с коричневым сахаром, чтобы сделать его насыщенным и ароматным в старинном стиле. Я предпочитаю биттеры Aztec Chocolate от Fee Brothers, но вы можете использовать стандартную ангостуру или любые другие биттеры с насыщенным вкусом, которые есть у вас под рукой. Я люблю добавлять в напиток еще немного цедры клементина, но если у вас ее нет под рукой, можете не добавлять.



Ингредиенты

Для старомодного

1 чайная ложка [Простой сироп из коричневого сахара](#) 2 щепотки горького шоколада Fee Brothers Aztec 1 маленькая полоска клементиновой кожуры 3 унции [Клементиновый бурбон](#)

Рекомендации по приготовлению

Для клементина с коричневым сахаром Old Fashioned

Добавьте простой сироп и биттер в старомодный бокал, затем сверху положите несколько кубиков льда. Несколько раз перемешайте, чтобы получилось однородное тесто. Добавьте еще несколько кубиков льда, затем выдавите цедру клементина поверх льда. Добавьте бурбон "клементин" и перемешайте до однородности, примерно 15 раз, затем подавайте.

Ром с изюмом по старинке

Я люблю готовить по старинке, используя [ром с изюмом и пряностями](#). Я добавлю в ром полоску апельсиновой цедры, немного сахара и щепотку горького и подам его со льдом. Это помогает подчеркнуть тонкие ароматы настоящего рома и дать им постоять самим по себе.

Ингредиенты

Для рома **Old Fashioned** с изюмом

1 чайная ложка сахара 2 щепотки

Классический ароматный биттер

1 маленькая полоска апельсиновой цедры

3 унции Ром с изюмом и пряностями

Рекомендации по применению

Для рома с изюмом Old Fashioned

Добавьте сахар и горькую настойку в стакан Old Fashioned и перемешайте до однородности. Сверху положите несколько кубиков льда, затем выдавите апельсиновую цедру поверх льда. Добавьте ром, настоянный на изюме, и перемешайте до получения однородной массы, около 15 раз, затем подавайте.

Cherry Rye Old Fashioned

Мне нравится использовать ржаной напиток с вишневой настойкой, потому что в нем чувствуются фруктовые нотки вишни, которые проявляются в конечном напитке. Горький привкус Моли также вносит великолепные фоновые ноты, которые дополняют вишню. Использование небольшого количества содовой в этом рецепте помогает раскрыть букет, но вы можете не добавлять ее, если предпочитаете.

Ингредиенты

Для Черри Ржаного по

старинке 1 чайная ложка коричневого

сахара 2-3 щепотки [Горькая моль](#)

Содовая

3 унции [Черешни Ржи](#) — —

1 коктейльная вишня

Маршрут

Для вишни ржи старинке

Положите коричневый сахар на дне старинного стекла. Добавьте горькую смесь и немного содовой. Перемешайте смесь, чтобы сахар растворился. Добавьте один-два кубика льда и посыпьте ржаным хлебом с вишней . Слегка перемешайте и подавайте с вишней-мараскино.

Бекон по-старинке

В этом старомодном напитке используется дымный вкус. [Бурбон, промытый с беконом, Бурбон](#). Это дымный и дубовый напиток со сладостью кленового сиропа. Это как завтрак в стакане. Обычно я подаю его с кусочком вареного бекона в качестве гарнира, потому что, на самом деле, разве можно съесть слишком много бекона?

Ингредиенты

Для бекона по-старинке

2 унции [Бурбона с промытым беконом](#)

1/4 унции кленового сиропа

2 щепотки горькой ангостуры

Полоска бекона, приготовленная

Как приготовить

Для приготовления бекона по-старинке

Смешайте бурбон, промытый беконом, кленовый сироп и ангостуру со льдом в шейкере для коктейлей. Хорошо взболтайте, затем процедите в бокал для коктейля с несколькими кубиками льда. Сверху положите полоску бекона и подавайте.

Манхэттенцы

Манхэттенские коктейли - мои любимые, и я часто обращаюсь к ним когда пью настои. Манхэттенцы - это классическая смесь бурбона или виски со сладким вермутом и легкой горчинкой. В дополнение к использованию настоянных бурбонов вы также можете настроить режим взбивания, используя сухой вермут вместо сладкого или заменив его на амаро или [настоянный ликер](#). Тип используемой горечи и подсластителя также можно настроить в зависимости от вашего настоя. Для вариаций также можно использовать другие виды настоянных ликеров, хотя, как правило, лучше всего подходят виски и ром.

Базовый манхэттенский

Это простой манхэттенский рецепт, который вы можете использовать в качестве основы для изучения различных настоев. Любой из настоянных сортов виски, сиропов или биттеров может быть использован в различных вариациях. Обычно бурбон используется в соотношении 2:1 или 3:1 с вермутом.



Ингредиенты

Для манхэттенского

2,5 унции бурбона или настоящего
спирта 1 унция сладкого вермута или
ликера 2 щепотки биттера "Ангостура" или
настоящего биттера 1 вишня мараскино

Как приготовить

Для "Манхэттена"

Наполните шейкер льдом и добавьте бурбон, вермут и биттер. Хорошо взболтайте, затем процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте вишней и подавайте.

"Вишнево-ванильный Манхэттен"

Это довольно стандартный "Манхэттен", но вместо биттера "Ангостура" используется вишнево-ванильный биттер. Разница небольшая, но она помогает подчеркнуть горькость, привнести вишневый оттенок и усилить ванильный вкус, естественно присутствующий во многих бурбонах.

Ингредиенты

Для вишнево-ванильного

Манхэттена 2,5 унции бурбона

1 унция сладкого вермута

4 капли Вишнево-ванильный

биттер твист из 1 апельсина

Как приготовить

Для вишнево-ванильного Манхэттена

Наполните шейкер льдом и добавьте бурбон, вермут и биттер. Хорошо взболтайте, затем процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте апельсиновой изюминкой и подавайте к столу.

Цитрусовые с шоколадным орехом пекан

Manhattan

Этот насыщенный манхэттенский напиток приправлен шоколадно-ореховым бурбоном и апельсиновой горечью в сочетании с небольшим количеством трипл сек для придания сладости. Это ароматный и сладкий напиток, который отлично подходит для потягивания.

Ингредиенты

Для шоколадно-орехового

Манхэттена 3 унции [Шоколадно-ореховый](#)

[бурбон](#) 1/2 унции трипл сек

2 порции [Апельсиновая горечь](#)

1 апельсиновый твист

Как приготовить

Шоколадно-ореховый Манхэттен

Наполните шейкер льдом и добавьте бурбон, трипл сек и биттер. Хорошо взболтайте, затем процедите в охлажденный бокал для коктейля. Украсьте апельсиновым соком и подавайте.

Манхэттен с тройной вишней

Вкус вишни так хорошо сочетается с ржаным хлебом, что мне нравится подчеркивать его в нескольких рецептах. В этом напитке сочетаются черносмородиновая ржаная, вишневая ванильная горечь и ликер Luxardo для получения суперинтенсивного вишневого манхэттенского вкуса.

Ингредиенты

Для тройного вишневого

манхэттенского 3 унции [Черносмородиновый](#)

[ржаной](#) 1/2 унции ликера Luxardo

3 капли [Вишнево-ванильный Биттер](#)

1 апельсиновый твист

1 вишня-мараскино

Как приготовить

Для приготовления тройного вишневого Манхэттена

Наполните шейкер льдом и добавьте ржаной, Люксардо и биттер.

Хорошо взболтайте , затем процедите в охлажденный бокал для коктейля.

Украсьте апельсиновым твистом и вишней, затем подавайте.