

Как приготовить

Для глинтвейна

Разогрейте водяную баню до 160°F (71,1°C).

Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте все ингредиенты, включая красное вино, в сухом виде пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Подогрейте настой в течение 1-3 часов.

При подаче сразу в теплом виде

Процедите глинтвейн и подавайте.

Если подавать охлажденным или позже,

Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите глинтвейн и храните в закрытом контейнере.

Чайная водка с апельсиновой маракуйей

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) от 1 до 3 часов

Один из самых простых способов ароматизировать настои - использовать готовые смеси, особенно травяные чаи и чаи из сухофруктов. Harney & Sons продает несколько разных смесей, но мне очень нравится их апельсиновый чай с маракуйей , представляющий собой смесь трав и сухофруктов. Я настаиваю водку при более высокой температуре, чтобы усилить аромат. В результате получается сладкий фруктово-тропический настой с прекрасным красным цветом. Моя подруга Фрэн Ротелла рекомендует подавать его со льдом с небольшим количеством содовой или смешанным с небольшим количеством просекко для получения высококлассного напитка.

Ингредиенты

Для водки с маракуйей

3 столовые ложки чайной смеси с апельсинами
и маракуйей 1,5 стакана водки

Рекомендации по применению

Для водки с маракуйей

Разогрейте водяную баню до 160 °F (71,1°C).

Смешайте смесь чая с апельсинами и маракуйей с водкой в пакетиках sous vide или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 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. Процедите водку и храните в закрытом контейнере.

Апельсиново-ванильная

водка Готовьте: 140 ° F (60 ° C) в течение 1-3 часов

Апельсин и ваниль - натуральные сочетания, которыми этот настой пользуется в полной мере . Полученная водка имеет цитрусовый вкус с насыщенной ванильной основой. Он великолепен в мартини, но я больше всего люблю его использовать в сливочном мороженом, густом десертном коктейле, который можно найти в других разделах книги.



Ингредиенты

Для апельсиново-ванильной

водки 2 апельсина

1 стручок ванили, разрезанный

вдоль 1,5 стакана водки

Рекомендации по применению

Для Апельсиново-ванильной водки

Разогрейте водяную баню до 60 °C (140 °F).

Слегка очистите апельсины снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Кусочки апельсина можно оставить для украшения напитка. Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 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. Процедите водку и храните в закрытом контейнере.

Томатная водка с чили

Готовьте при температуре 140 ° F (60 ° C) в течение 1-3 часов В этом

рецепте используются гуахильо и чипотле чили, чтобы придать водке

дымный и пряный вкус, который дополняет большинство смесей Bloody Mary.

Эта водка очень пряная и готовится для смешивания, но ее можно изменить для получения более мягкого настоя, который можно пить маленькими глотками. Просто разрежьте количество используемого перца чили пополам или удалите семена и оболочки.



Ингредиенты

Для томатной водки с

чили 2 сушеных перца

гуахильо 1 сушеный чипотле

чили 1/2 стакана вяленых

помидоров 1,5 стакана водки

Как приготовить

Водку с помидорами Чили

Разогрейте водяную баню до 140 ° F (60 ° C).

Смешайте чили, помидоры и водку в пакетике sous vide или стеклянной банке.

Затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов. Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите водку и храните в закрытом контейнере.

Молотая вишневая водка с пряностями

Готовьте при температуре 150 ° F (65,5 ° C) в течение 1-3 часов

Молотая вишня, или золотистые ягоды, становится все более и более популярной и продается на фермерских рынках повсюду. Они имеют сладкий и терпкий вкус, похожий на томатилло. Их часто едят сырыми или запекают в виде пирогов и крошек, но приготовление настоя с ними позволяет им дольше сохраняться после того, как сезон выращивания приблизится к концу. Я добавляю немного мускатного ореха и имбиря, чтобы дополнить вкус и придать ему пикантности. Мне нравится подавать эту водку в качестве миксера к соусу, спреиту или 7-Up, хотя она достаточно универсальна, чтобы сочетаться с самыми разными коктейлями. Молотая вишня после настаивания отлично подходит в качестве гарнира к напиткам или для использования в выпечке, такой как кексы, хлеб или пирог.



Ингредиенты

Для молотой Вишневой водки

3/4 стакана очищенной от кожуры

молотой вишни 1/2 чайной ложки

свежемолотого мускатного ореха 1 чайная ложка

свежего тертого имбиря 1,5 стакана водки

Рекомендации по применению

Для молотой вишневой водки

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

Молотую вишню крупно нарежьте или раздавите острием ножа или скалки. Смешайте вишню, мускатный орех, тертый имбирь и водку в пакетике sous vide или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов.

Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите водку и храните в закрытом контейнере.

Молотую вишню можно оставить для гарнира или легкой закуски.

Водка Arnold Palmer

Arnold Palmer - это классическое сочетание чая со льдом и лимонада, которое прославил одноименный игрок в гольф. Мне нравится придавать водке вкусы лимона и чая, в результате получается ароматное дополнение к напиткам в жаркий день. Я сначала настаиваю лимоны, чтобы полностью извлечь их аромат, затем добавляю чай ближе к концу, чтобы свести к минимуму горький привкус, который может выделяться. Этот настой действительно отлично сочетается с чаем со льдом или лимонадом. Мои друзья Шон и Пейдж Райлли из Северной Каролины посоветовали мне сладкую чайную водку со льдом с добавлением воды, и этот настой отлично подходит в качестве вариации. Вы можете изменить соотношение лимона и чая, чтобы изменить вкусовые качества в том направлении, которое вам больше нравится.



Ингредиенты

Для водки Arnold

Palmer 2 лимона 1,5

стакана водки 2 чайные

ложки листьев черного чая

Рекомендации по применению

Для приготовления водки Arnold Palmer

Разогрейте водяную баню до 160 °F (71,1 °C).

Слегка очистите лимоны снаружи, затем снимите цедру с овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, и удалите ее ножом для чистки овощей.

Кусочки лимона можно оставить для украшения напитка. Смешайте водку и лимонную цедру в полиэтиленовом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов. Достаньте настой из воды, откупорьте его, добавьте чайные листья в водку, снова закройте и поставьте на водяную баню на 10 минут. 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. Процедите водку и храните в закрытом контейнере.

Водка для тыквенного пирога

Готовьте при температуре 131 ° F (55,0 ° C) от 1 до 3 часов.

Тыквенный пирог - любимое блюдо на праздники, но вы можете съесть не так много, чтобы насытиться. Этот настой воссоздает вкус пирога в удивительно сложной водке. Настой отлично подходит для приготовления коктейлей, и я часто люблю смешивать его с небольшим количеством сахара или меда и небольшим количеством клубной содовой. Он также великолепен, если его превратить в ликер (см. Раздел о ликерах в книге).

Ингредиенты

Для водки для тыквенного

пирога 2 стакана крупно

нарезанной тыквы 1/2 палочки

корицы 5 гвоздик 1/2 чайной

ложки свежемолотого мускатного

ореха 1/2 чайной ложки свеженатертого

имбиря 1,5 стакана водки

Инструкции

Для Тыквенного пирога с водкой

Разогрейте духовку до 400 °F (200 °C). Разогрейте водяную баню до 131 °F (55,0°C). Выложите ломтики тыквы на противень и запекайте, пока они не начнут подрумяниваться, от 20 до 30 минут. Снимите с огня и смешайте с остальными ингредиентами в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов. Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите водку и храните в закрытом контейнере.

Халапеньо с арбузом и лаймом.

Текила

Готовьте при температуре 131 ° F (55,0 ° C) от 1 до 3 часов

Лайм, арбуз и халапеньо придают напитку разный вкус, в результате получается сложный настой, который отлично сочетается с коктейлями "Маргарита" или газировкой (см. раздел "Рецепты коктейлей" в книге). Я не использую слишком много лайма и халапеньо, чтобы арбуз просвечивал насквозь, но если вы хотите придать ему более цитрусовый или пряный вкус, тогда смело приступайте.

Ингредиенты

Для Арбузной текилы

2 чашки крупно нарезанного
арбуза 1 халапеньо,
нарезанный кубиками 1
лайм 1,5 чашки текилы

Рекомендации по приготовлению

Для Арбузной текилы

Разогрейте водяную баню до 131 ° F (55,0 °C).

Слегка очистите лайм снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась , удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Смешайте цедру с остальными ингредиентами в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню.

Нагревайте настой в течение 1-3 часов. Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите текилу и храните в закрытом контейнере.

Black Cherry Rye

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) в течение 1-3 часов

Фруктово-вишневые нотки в этом настое дополняют пряный ржаной вкус и смягчают его вкус. Корица и гвоздика также добавляют фоновые ароматы, дополняющие настой. Мне нравится использовать ржаной бульон, у него очень острый вкус, который сочетается с вишней и специями, к тому же он очень доступный. Вы можете заменить его ржаным на ваш выбор или использовать бурбон для придания большей сладости и меньшего количества перца. Полученный настой можно подавать со льдом или смешивать с коктейлями. Мне особенно нравится использовать его в [Старомодном](#). Вишни сами по себе содержат много пикантности ржаного хлеба и великолепны в качестве гарнира к напиткам или без косточек для приготовления кексов или хлеба. Мне также нравится готовить из них пышный чатни, который отлично сочетается с уткой.



Ингредиенты

**Для ржаного пирога
с черной вишней** 20-30

черных вишен 1/2 палочки

корицы 8 гвоздик

1,5 стакана ржаного хлеба

Способ приготовления

Для черносмородинового ржаного

Разогрейте водяную баню до 160 °F (71,1 °C).

Удалите плодоножки у вишен. Переложите вишни в пакет для су видеосъемки или стеклянную банку. Слегка раздавите или перемешайте

вишню. Добавьте к вишне остальные ингредиенты, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 часов.

Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите рожь и храните в закрытом контейнере. Вишни можно оставить для гарнира или легкой закуски.

Эспрессо с бурбоном

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) от 1 до 3 часов.

Бурбон прекрасно сочетается с сильным вкусом эспрессо, и в результате этого настоя получается насыщенный, крепкий бурбон, который можно использовать во многих различных коктейлях. Обычно я использую бульонный бурбон, но подойдет любой хороший бурбон. Попробуйте найти кофе темной обжарки или эспрессо в зернах. Если у вас нет кофемолки, вы можете измельчить зерна скалкой или тыльной стороной ножа. Если вы можете найти только предварительно молотый кофе, лучше всего процедить настой через кофейный фильтр, чтобы удалить всю зернистость. Для забавного разнообразия вы также можете добавить в настой стручок ванили или палочку корицы .



Ингредиенты

Для эспрессо-бурбона

1/3 чашки измельченных

или крупно помолотых

кофейных зерен 1,5 чашки бурбона

Рекомендации по приготовлению

Для приготовления эспрессо-бурбона

Разогрейте водяную баню до 160 ° F (71,1 ° C).

Слегка промойте измельченные кофейные зерна, чтобы удалить зернистость.

Смешайте измельченные кофейные зерна и бурбон в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-3 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. Процедите бурбон и храните в закрытом контейнере.

Настоянный уксус

Большинство уксусов настаиваются при температуре от 135°F до 160 °F (от 57,2 ° C до 71,1 °C) в течение 2 - 3 часов. Время и используемая температура зависят от ароматизаторов, которые вы добавляете. Нежные травы обычно лучше готовятся при более низких температурах и меньшем времени приготовления, в то время как более сочные специи могут выиграть при более высоких температурах и более длительном хранении.

Уксус, настоянный на малине.

Каждый год я получаю килограммы свежей малины с кустов у себя во дворе, и приготовление малинового уксуса - отличный способ сохранить ее. Мне нравится использовать малиновый уксус для приготовления [винегрета](#), который я подаю к салату из шпината или даже использую в качестве соуса к белой рыбе, такой как треска или окунь.



Ингредиенты

Для малинового уксуса

1 стакан малины 1,5 стакана

шампанского или белого винного уксуса

Рекомендации по применению

Для малинового уксуса

Разогрейте водяную баню до 140 ° F (60 ° C).

Переложите малину в полиэтиленовый пакет или стеклянную банку и слегка перемешайте. Добавьте уксус, затем закупорьте 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. Процедите уксус и храните в закрытом контейнере.

Лук-шалот с эстрагоном и лимоном

Уксус

Готовьте при температуре 135 ° F (57,2 ° C) 1-2 часа

Лук-шалот, лимон и эстрагон - классические сочетания для многих блюд. Мне нравится добавлять их ароматизаторы в уксус, чтобы они были легко доступны для меня всякий раз, когда я захочу их использовать. Уксус прекрасно сочетается с рыбой или используется для придания остроты соусу для стейков. Его также можно использовать для приготовления [винегрета](#).

Ингредиенты

Для эстрагоново-лимонного

уксуса 1 лимон 1/2 стакана

листьев эстрагона 1 измельченный

лук-шалот 1,5 стакана шампанского

или белого винного уксуса

Как приготовить

Для приготовления эстрагоново-лимонного уксуса с луком-шалотом

Разогрейте водяную баню до 135 °F (57,2°C).

Слегка очистите лимон снаружи, затем снимите цедру с овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась., удалите их с помощью ножа для чистки овощей.

Смешайте лимонную цедру, эстрагон, лук-шалот и уксус в пакетике sous vide или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-2 часов. Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите уксус и храните в закрытом контейнере.

Клюквенно - яблочный уксус

Готовьте при температуре 140 ° F (60,0 ° C) в течение 1-2 часов.

Сочетание яблок и клюквы получается терпким, сладким и фруктовым.

Смесь придает блюдам удивительно сложный вкус. Вливание

их в уксус позволяет легко добавлять в салаты в виде [винегрета](#)

или превращать в освежающий напиток [кустарник](#) с небольшим количеством сахара и содовой.

Ингредиенты

Для

клюквенно-яблочного уксуса 2 яблока Granny Smith

1 стакан клюквы

1,5 стакана яблочного уксуса

Рекомендации по применению

Для клюквенно-яблочного уксуса

Разогрейте водяную баню до 140 ° F (60,0 °C).

Слегка очистите яблоки снаружи, затем очистите сердцевину и крупно нарежьте их. Слегка раздавите клюкву скалкой или тыльной стороной ножа. Смешайте кусочки яблока, клюкву и уксус в су пакетике или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню.

Нагревайте настой в течение 1-2 часов. Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите уксус и храните в закрытом контейнере.

Морковно-свекольный уксус

Готовьте при температуре 160 ° F (71,1 ° C) в течение 2-3 часов

Морковь и свекла - распространенное сочетание во многих восточноевропейских кухнях, и сочетание их с этим уксусом придает ему сладкий и обалденный вкус, который отлично сочетается с мясом дичи.

От свеклы остаются пятна, поэтому не забудьте застелить разделочную доску пергаментной бумагой или полиэтиленовой пленкой. Я также надеваю пластиковые перчатки, чтобы руки не покраснели.



Ингредиенты

Для морковно - свекольного

уксуса 1,5 стакана яблочного уксуса

1 свекла, нарезанная кубиками 1

крупная морковь, нарезанная кубиками 1

имбирный нарост, нарезанный кубиками

(25 мм) 1 чайная ложка молотого перца

горошком 1 чайная ложка кориандра

Рекомендации по приготовлению

Для морковно-свекольного уксуса

Разогрейте водяную баню до 160 °F (71,1 °C).

Смешайте все ингредиенты в сухом пакете или стеклянной банке, затем закройте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 2-3 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. Процедите уксус и храните в закрытом контейнере.

Вишнево-ванильный бальзамический уксус

Готовьте при температуре 140 ° F (60,0 ° C) 1-2 часа.

Сладкий и терпкий вкус вишни чудесно сочетается со вкусом землистой ванили. Оба они обладают сильным вкусом и могут хорошо сочетаться с бальзамическим уксусом, усиливая и без того насыщенный вкус. Если вам нужен уксус, в котором ароматы вишни и ванили будут более яркими, попробуйте использовать вместо них белый бальзамический или белый винный уксус. От вишни остаются пятна, поэтому не забудьте застелить разделочную доску пергаментной бумагой или полиэтиленовой пленкой.



Ингредиенты

Для вишнево-ванильного

уксуса 15 вишен 1 стручок
ванили, разрезанный вдоль 1.5
чашек бальзамического уксуса

Как приготовить

Для вишнево-ванильного уксуса

Разогрейте водяную баню до 140 °F (60,0 °C).

У вишен удалите плодоножки и переложите в полиэтиленовый пакет или стеклянную банку. Слегка раздавите вишни. Добавьте стручок ванили к вишням. Залейте сверху уксусом, затем укупорьте и поставьте на водяную баню. Нагревайте настой в течение 1-2 часов. Приготовьте ледяную баню с 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. Процедите уксус и храните в закрытом контейнере.