

Настоянные Масла

Масла можно настаивать в холодном виде традиционным способом, но я почти всегда использую горячий способ, особенно для специй, овощей, и более твердых трав, таких как розмарин, шалфей и тимьян. Горячий способ не только работает намного быстрее и передает больше аромата, но и более безопасен, поскольку тепло удаляет всю влагу из ароматизаторов и помогает их стерилизовать. Обычно я помещаю масло и ароматизаторы в духовку, разогретую до 300 ° F (93 ° C - 150 ° C), минимум на 30 минут и максимум на час или два. Его также можно приготовить на плите, разогрев специи и масло в кастрюле до тех пор, пока оно не начнет закипать, затем дайте ему настояться не менее 5 минут и до часа. Как только масло настоится, я снимаю его с огня и даю остыть, прежде чем процедить. Убедитесь, что вы используете свежие, не завядшие травы, когда будете настаивать их. Мягкие травы, такие как базилик, эстрагон и кинза, часто бланшируют в кипящей воде в течение 60 секунд, затем смешивают с маслом. Затем масло процеживают, обычно с помощью марли.

Масло, настоянное на песто.

Песто - классическая итальянская приправа, которая прекрасно сочетается с чем угодно от макаронных изделий до мяса и рыбы. В этом рецепте я добавляю оливковое масло с вкусом песто. Затем ароматным маслом можно полить различные блюда, чтобы придать им завершенность. Этот процесс хорошо подходит для многих различных видов масляных и ореховых соусов.



Ингредиенты

Для масляного песто

1,5 стакана оливкового масла

20 крупных листьев базилика

1 стакан кедровых орехов 3 зубчика

чеснока, крупно нарезанных

Как приготовить

Для масла для песто

Разогрейте духовку до 250 °F (121°C).

Смешайте оливковое масло, базилик, кедровые орешки и чеснок в кастрюле или противне. Поставьте в духовку на 30-60 минут, периодически помешивая, пока масло не станет ароматным и приобретет вкус песто. Процедите оливковое масло, чтобы удалить твердые частицы. Храните в холодильнике до нескольких недель.

Оливковое масло Meyer

Lemon Это оливковое масло является легкой добавкой с лимонным привкусом ко многим блюдам. Лимоны Мейер немного слаще обычных лимонов, и их аромат хорошо проникает через кожуру. Если у вас есть только обычные лимоны, они отлично подойдут.

Ингредиенты

Для лимонного масла
Мейер 3 лимона Мейер 1,5
стакана оливкового масла

Как приготовить

Для приготовления лимонного масла Мейер

Разогрейте духовку до 250 °F (121 °C).

Слегка очистите лимоны снаружи, затем снимите цедру с овощечисткой или измельчителем цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Смешайте оливковое масло и лимонную цедру в кастрюле или на сковороде. Поставьте в духовку на 15-30 минут, периодически помешивая, пока масло не станет ароматным и приобретет вкус лимонов. Процедите оливковое масло, чтобы удалить твердые частицы. Храните в холодильнике до нескольких недель.

Масло, настоянное на розмарине

Идею приготовления розмаринового масла я почерпнула у блогеров Ideas in Food, которые готовят очень классную обжаренную версию. Это упрощенная версия, в результате которой получается ароматное оливковое масло со вкусом розмарина.



Ингредиенты

Для Розмаринового масла

1.5 стакана оливкового масла

3-5 больших веточек розмарина

Маршрут

Для розмаринового масла

Смешайте оливковое масло и розмарин в горшок установить на слабом огне. Масло должно быть чуть ниже уровня "поджаривания", и если розмарин начнет шипеть, убавьте его или частично снимите с огня. Через 30-60 минут масло должно приобрести большую часть аромата розмарина. На этом этапе снимите масло с огня и дайте ему немного остыть. Процедите масло, и оно готово к употреблению.

Другие настои

В то время как спирт, уксус и масло являются основными средами, используемыми в традиционных настоях, вы можете настаивать практически любую жидкость, какую захотите. Для жидкостей, которые могут храниться в течение нескольких дней, можно использовать традиционный холодный настой. Для тех, которые могут испортиться, потребуется горячий настой.

Простой имбирный сироп

Этот имбирный сироп - отличный способ легко придать коктейлям остроту и аромат имбиря. Его также можно сочетать с содовой для приготовления имбирного эля или имбирного пива естественного брожения (см. Рецепт в другом месте книги) для получения освежающего летнего напитка. Приготовление собственного имбирного сиропа также позволяет регулировать остроту в зависимости от вашего окончательного планируемого использования.



Ингредиенты

Для имбирного простого сиропа

1,5 стакана сахара 1 стакан воды

свежий имбирь, нарезанный тонкими ломтиками

толщиной 5 дюймов (125 мм)

Как приготовить

Простой имбирный сироп

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте кастрюлю и дайте остыть.

После охлаждения процедите имбирь из простого сиропа. Сироп будет храниться в холодильнике несколько недель.

Сироп для рутбира

Я не пью много газировки, но когда я это делаю, то почти всегда беру рутбир. Это классический напиток, который существует с конца 1800-х годов и он полон глубоких нюансов вкуса. Приготовить его дома несложно, как только вы приобретете ингредиенты, большинство из которых я заказала онлайн на веб-сайтах в разделе Источники ингредиентов и инструментов. По этому рецепту получается густой сладкий сироп, который можно смешивать с содовой, использовать в коктейлях или заквашивать естественным путем. Иногда я не добавляю коричневый сахар и использую рутбир, настой, похожий на слабую биттерную настойку. Это вкусный напиток без сахара, который сочетается с содовой, а также отличный способ придать сложность коктейлям, которым не нужна дополнительная сладость. Одно из предупреждений: в 1960-х годах правительство исключило сассафрас из рецептов рутбира, потому что при употреблении мышами в больших количествах (эквивалент пяти 2-литровых бутылок в день) содержащийся в нем сафрол вызывал рак печени. С тех пор он был заменен на уинтергрин. Конечно, базилик и мускатный орех также содержат сафрол, но если вам неудобно его использовать, не стесняйтесь заменить его в этом рецепте на грушанку.



Ингредиенты

Для сиропа Рутбира

2 стакана воды 1/2

стакана корня сассафраса 2

столовые ложки корня

сарсапариллы 1 столовая ложка

бересты 2 чайные ложки корня

лопуха 2 чайные ложки корня

солодки 3 стручка бадьяна 1

стручок ванили, разрезанный

вдоль 1 палочка корицы

1 стакан коричневого сахара

Рекомендации по приготовлению

Для сиропа рутбира

Смешайте в кастрюле все, кроме сахара, и доведите до кипения. Дайте покипеть 20 минут, затем всыпьте коричневый сахар и готовьте до растворения. Снимите с огня и дайте остыть в течение 60 минут, затем процедите.

Сироп сохранится в холодильнике в течение нескольких недель.

Горький вкус грейпфрута

Грейпфрутовый биттер - универсальный горький напиток, который хорошо сочетается с мартини, мохито и другими легкими алкогольными напитками. Эти биттеры добавляют цитрусовые ноты, а также классические ароматические вещества, обычно присутствующие в биттерах. Вы можете приобрести сушеную кожуру грейпфрута онлайн или сделать самостоятельно, очистив несколько грейпфрутов от кожуры и суша ее в течение нескольких часов в духовке, разогретой до 200-300 ° F (100-150 ° C). Некоторые из ингредиентов для этого рецепта бывает трудно найти, и я заказала свой онлайн на веб-сайтах в разделе Источники ингредиентов и инструментов.



Ингредиенты

Для Грейпфрутовой Горечи

2 грейпфрута 1,5 стакана крепкой
водки 1/2 стакана сушеной кожуры
грейпфрута 4 стручка зеленого
кардамона, расколотых 1 палочка
корицы 1/2 чайной ложки
душистого перца 1,5 чайные ложки корня
горечавки 1 "кусочек свежего
имбиря, нарезанный (25 мм)

Рекомендации по применению

Для приготовления грейпфрутовой горчицы

Слегка очистите грейпфруты 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 в банке. Убедитесь, что водка покрывает все остальные ингредиенты, при необходимости добавьте еще водки. Закройте банку и оставьте в прохладном, темном месте на 2-3 недели. Обязательно слегка встряхивайте банку каждые несколько дней. Как только горечь приобретет желаемый вкус, процедите ее через марлю, отжимая, чтобы удалить жидкость из кожуры. Их хватит на несколько месяцев, если хранить в шкафу.

Шоколадно-ореховая горечь

Шоколад и орехи пекан прекрасно сочетаются во вкусе, а их использование в биттерах позволяет быстро придать коктейлям насыщенный вкус. Для фоновых нот добавляют немного ванили и корицы, а для придания еще более глубокого вкуса используют бурбон вместо водки или Everclear. Некоторые ингредиенты бывает трудно найти, и я заказала их онлайн на веб-сайтах в разделе Источники ингредиентов и инструментов.

Ингредиенты

Для

шоколадно-ореховой горечи 1 чашка орехов пекан

1,5 чашки крепкого бурбона

1 чашка какао-бобов 1 палочка

корицы 1 стручок ванили,

разрезанный вдоль 1/2 чайной

ложки корня горечавки 1/2

чайной ложки коры дикой вишни

Рекомендации по приготовлению

Для шоколадно-ореховых биттеров с пеканом

Разогрейте сковороду на среднем огне без масла. Добавьте орехи пекан и слегка поджарьте, пока они не приобретут ореховый запах и едва не начнут подрумяниваться. Снимите с огня и дайте остыть. Смешайте все ингредиенты в банке. Убедитесь, что бурбон покрывает все остальные ингредиенты, при необходимости добавьте еще бурбона. Закройте банку и оставьте в прохладном, темном месте на 2-3 недели. Обязательно слегка встряхивайте банку каждые несколько дней. Как только горечь приобретет желаемый вкус, процедите ее через марлю, отжимая, чтобы удалить жидкость. Горечи хватит на несколько месяцев, если хранить ее в шкафу.

Кленово-пекановое молоко

Я часто использую великолепное сочетание вкуса клена и пекана. Для этого рецепта я добавила в молоко поджаренные орехи пекан и кленовый сироп. Молоко можно использовать в [panna cotta](#) или молочные коктейли.

Ингредиенты

Для кленово-орехового

молока 1,75 стакана орехов

пекан 3 столовые ложки масла

канола 2,5 стакана цельного

молока 1/3 стакана кленового сиропа

Как приготовить

Для приготовления кленово-орехового молока

Разогрейте духовку до 350 ° F (176 ° C). Смешайте орехи пекан с маслом канолы и разложите на противне. Выпекайте в течение 10-20 минут, пока они слегка не подрумянятся. Дайте немного остыть.

Смешайте обжаренные орехи пекан и молоко в кастрюле и доведите до кипения. Добавьте кленовый сироп и снимите с огня.

Дайте смеси немного остыть, затем поставьте в холодильник минимум на 12 часов, а то и на несколько дней. Достаньте смесь из холодильника и процедите, чтобы удалить крупные кусочки орехов. Храните в холодильнике до использования.

Апельсин с корицей и ванилью

Сливки

Настаивание кремов традиционными методами обычно производится на слабом огне, когда сливки едва закипают. Этот рецепт покажет вам,

как приготовить ароматный крем с корицей и ванилью, который является

отличным дополнением к молочным коктейлям. Его также можно превратить в желатин. [panna](#)

[cotta](#) или [взбитые сливки](#).



Ингредиенты

Для

Апельсиново-ванильного крема 1 апельсин

1 стручок ванили, разрезанный вдоль

2 палочки корицы

1,5 стакана сливок

Как приготовить

Для Апельсиново-корично-ванильного крема

Слегка очистите апельсин снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Кусочки апельсина можно оставить для украшения напитка. Смешайте апельсиновую цедру с остальными ингредиентами в кастрюле и доведите до слабого кипения. Тушите в течение 5 минут, затем снимите с огня, накройте кастрюлю и дайте остыть. После охлаждения процедите сливки и храните в холодильнике до использования.

Взбивание Сифонных настоев



Для получения дополнительной информации о сифоне для взбивания, включая обзоры продукции, инструкции и рецепты, вы можете ознакомиться с моим [онлайн-руководством: MCMeasy.com/Сифон](https://MCMeasy.com/Сифон)

Использование сифона для взбивания для приготовления настоев - самый быстрый и экономичный по времени метод. Для настаивания жидкостей обычно требуется всего 1-5 минут, при этом некоторые интенсивные настаивания иногда занимают до часа. Это на несколько дней или даже недель быстрее, чем большинство традиционных настоев.

Этот метод был популяризирован Дейвом Арнольдом из Французского Кулинарного института и часто упоминается как "Быстрое вливание закиси азота". Он использует высокое давление внутри сифона для взбивания, чтобы вытеснить жидкость из твердых частиц, позволяя извлечь ароматизаторы. Когда давление сбрасывается, жидкость отделяется от твердых частиц, извлекая больше аромата, а также оставляя часть его после себя. В большинстве настоев используется N₂O, также известный как веселящий газ. Это полусладкий газ, который быстро рассеивается при сбросе давления, не оставляя неприятного привкуса.

Процесс настаивания

Поместите ароматизаторы в сифон для взбивания с жидкостью, которую вы хотите настаивать. Убедитесь, что настаивающая жидкость не ниже комнатной температуры. Если настой будет слишком холодным, он не будет таким крепким. Закройте сифон и добавьте в него N2O. Покрутите сифон в течение 15-30 секунд, затем полностью зарядите его.

Взбивайте еще несколько секунд, затем дайте настояться от 1 до 5 минут, в зависимости от типа настоя, который вы готовите. Я обнаружил, что 1,5-2 минуты - это довольно хороший временной интервал для большинства вливаний. Время настаивания можно увеличить до 30-60 минут, если вы хотите, чтобы было извлечено много горечи. Поставив сифон вертикально, накройте насадку полотенцем и быстро проветрите сифон. Откройте сифон, дождитесь, пока шипение прекратится, затем процедите жидкость. Дайте настою настояться несколько минут, чтобы ароматы выровнялись затем он готов к употреблению.

Преимущества и недостатки

Настой из сифона для взбивания не является универсальной заменой традиционному настою. Настои из сифона для взбивания, как правило, получаются более нежными, травянистыми и ароматными. Жидкость также не смягчается. Несмотря на то, что он не может полностью дублировать традиционные настои, он может быть отличной заменой и выполнять то, чего не могут традиционные настои. . Использование сифона для взбивания в процессе настаивания быстро извлекает больше летучих элементов, что часто приводит к более цветочному вкусу с меньшим количеством горечи и пряности. Это отлично подходит для приготовления ароматных продуктов с сильными горькими или пряными нотками, таких как перец чили, какао-крупки или кофе в зернах, где их базовый вкус будет ярче. Настои для взбивания из сифона хорошо сочетаются с ингредиентами, которые обычно трудно настаивать, такими как нежные травы, различные орехи и лимонная трава. Вы также можете использовать молотые специи, в отличие от традиционных настоев. Жидкости, которые невозможно настаивать традиционным способом, такие как молоко или вино, и другие продукты, которые вы не хотите, чтобы они стояли у вас на столе несколько дней или недель, также можно легко наливать с помощью сифона для взбивания. Преимущество настоев для взбивания в сифоне также заключается в том, что они готовятся при комнатной температуре. Поскольку их не нужно нагревать, получающиеся в результате ароматы могут быть немного чище и свежее, чем в других подогретых настоях, особенно в виде сусла. Настои, приготовленные в сифоне для взбивания, также часто получаются более прозрачными, чем традиционные настои, а цвета, как правило, остаются более яркими. Хотя вкусы более цветочные и менее горькие, они также, как правило, немного менее сложные, чем у традиционных настоев. Поскольку из ароматизаторов извлекается меньше аромата, количество необходимых ароматизаторов также выше, чем при приготовлении традиционных настоев или настоев sous vide.

Длительный период времени, используемый во многих традиционных настоях, делает вкусы более мягкими, особенно с добавлением спирта или уксуса. Такое размягчение не происходит в сифоне для взбивания, поэтому в результате настоя часто получаются "более горячими" с более острыми нотками уксуса и алкоголя. Метод настаивания с помощью сифона для взбивания занимает всего несколько минут, что отлично подходит для экспериментов и быстрого приготовления настоев. Однако, этот короткий промежуток времени означает, что вкус настоя меняется быстро, то есть за секунды, а не за часы или дни. Следовательно, правильный выбор времени имеет решающее значение при использовании сифона для взбивания, особенно при попытке повторять результаты снова и снова. Наконец, хотя сифон для взбивания действительно хорош для настаивания жидкостей, он годится только для настаивания большинства продуктов.

Советы и рекомендации.

Как правило, настои из сифона для взбивания готовятся быстро и очень щадящи. Во время моего тестирования редко случалось, чтобы настойка не получалась. Однако есть несколько вещей, которые вы можете иметь в виду, особенно если вы пытаетесь повторить свои результаты от одной инфузии к следующей. Сифон для

взбивания можно использовать и для настаивания пищи. Он не работает так же хорошо, как вакуумный упаковщик с камерой, но все же может выполнить свою работу в нескольких случаях. Обычно я увеличиваю время настаивания до 20-30 минут, чтобы убедиться, что весь аромат жидкости передался.

Дейв Арнольд из Французского кулинарного института рекомендует запечатывать продукты и жидкость в пакет на молнии, удаляя воздух, перед тем как поместить их в сифон, чтобы усилить настаивание.

Обычно я настаиваю при комнатной температуре. Это максимально усиливает вкус, сохраняя при этом слишком много горького привкуса. Однако, когда требуются трудноизвлекаемые ароматизаторы или ароматизаторы на основе горечи, я нагреваю настой, обычно помещая сифон в кипящую воду во время процесса настаивания. При приготовлении настоев используемое давление изменит вкусовой профиль. На это влияет как количество используемых зарядных устройств, так и количество используемой жидкости и ароматизаторов. Более высокое давление приводит к более быстрому настаиванию с более сбалансированным вкусом. Обычно я использую 1 или 2 зарядных устройства для пинтового сифона и 2-3 зарядных устройства для кварты, если сифон полон жидкости. Это более чем обычно рекомендуется, но в рамках рекомендаций по безопасности для сифонов iSi. Не стесняйтесь использовать то количество зарядных устройств, которое рекомендуется в инструкции к вашему сифону и с которым вы чувствуете себя комфортно. Обязательно используйте таймер или другое устройство для отслеживания времени. Время, в течение которого настой находится под давлением, сильно влияет на вкус.

Быстро опорожните сифон для максимального извлечения аромата. Может вытекнуть немного жидкости, и это нормально. Чтобы предотвратить засорение, держите сифон правой стороной вверх. Накройте сифон полотенцем или миской, чтобы предотвратить разбрызгивание жидкости повсюду в тех случаях, когда она все-таки вытекает. Если сифон засорится, энергично встряхните его, чтобы удалить частицы. Если это не сработает, вы можете снять насадку для форсунок, накрыть сифон полотенцем и попробовать вручную нажать на форсунку. Это может привести к тому, что из сифона выйдет газ и, возможно, много жидкости. Помните, что вливание все еще происходит, поэтому действуйте быстро во время этой части. Если вы склонны к потере большого количества жидкости через верхнюю часть сифона для взбивания, вы можете слить жидкость из сифона в миску или большой мерный стакан. Просто убедитесь, что вы держите сифон как можно более вертикально. Не процеживайте настой до тех пор, пока не прекратится бурление. Аромат все еще извлекается, поэтому, если оставить его на несколько минут, получится более крепкий настой. Обычно я использую сетчатое сито iSi для удаления твердых частиц из настоя. Также можно использовать марлю или для получения более прозрачного настоя можно использовать кофейный фильтр или другие методы осветления, такие как промывание молока или замораживание-оттаивание. Как только настой процедится, дайте ему настояться около 5 минут перед употреблением. Это дает дополнительное время закиси азота для выхода из жидкости и помогает ароматам осесть. Большинство рецептов, приведенных в этой книге, я постарался использовать в сифоне для взбивания объемом 1 пинта. Их можно легко удвоить и использовать в литровом сифоне с незначительным изменением вкуса. Остатки продуктов и жидкостей в сифоне или насадке могут привести к протечкам, которые препятствуют наполнению сифона или его вспениванию должным образом, поэтому убедитесь, что вы всегда тщательно его чистите по окончании использования. Я, как правило, оставляю посуду накапливаться, но всегда слежу за тем, чтобы сифон был чистым. В нем слишком много различных деталей, до которых трудно дотянуться

чтобы дать чему-нибудь застыть. После чистки сифона обязательно дайте ему полностью высохнуть, иначе в нем может вырасти плесень.

Многие сифоны состоят из нескольких компонентов, которые работают вместе для создания уплотнения, поэтому, если газ быстро выходит, обязательно перепроверьте их на месте. У моего сифона для взбивания iSi есть резиновая прокладка на внутренней стороне крышки, а насадка удерживает клапан закрытым снаружи. При отсутствии обоих этих компонентов газ быстро выходит из сифона. Например, иногда после чистки сифона я забываю надеть прокладку обратно на сифон, и газ вытекает, когда я пытаюсь зарядить его.

Преобразование других рецептов приготовления настоев

Сифон для взбивания позволяет приготовить практически любой рецепт, предназначенный для традиционного настоя или приготовления су-видео. Для начала неплохо бы найти рецепт в главе "Настои из сифона для взбивания", похожий на рецепт, который вы пытаетесь преобразовать.

Как правило, требуется использовать больше ароматизаторов, поэтому я увеличу их количество на 20-30%. Для обычного спиртового или уксусного настоя я дам ему настояться 1,5-2 минуты при комнатной температуре. Для приготовления горьких или густых сиропов я иногда подогреваю настой в кипящей воде и оставляю настаиваться от 20 до 60 минут, в зависимости от того, насколько горьким или крепким вы хотите получить вкусовой профиль настоя. Поскольку процесс настаивания очень быстрый, легко приготовить несколько небольших порций с разным количеством ароматизаторов, настаиваемых в разное время, чтобы выбрать то, что вам больше нравится. Затем вы можете приготовить большую порцию настоя, как только количество настоев уменьшится.

Настоянные спирты

Приготовление настоянных спиртов осуществляется путем смешивания спирта и ароматизаторов в сифоне для взбивания, заливки его и настаивания в течение нескольких минут. Затем слейте воду из сифона, дайте бульканью утихнуть, и процедите спирт. Чем больше трав и других ароматизаторов используется, тем крепче будет конечный настой. Настаивая алкоголь, вы должны быть осведомлены как о вкусе спирта, так и об ароматизаторах. Если вы хотите, чтобы выделялся только вкус ароматизаторов, вам следует использовать нейтральный спирт, такой как водка, белый ром или everclear. Если вам нужен специфический вкус, вы можете обратиться к другим спиртам, обладающим отличными характеристиками, таким как бурбон, текила или любой другой алкоголь. Просто убедитесь, что используемые вами ароматизаторы будут хорошо сочетаться с напитком, который вы настаиваете.

Шоколадно-ореховый бурбон

Похож на [Шоколадно-ореховый биттер](#) в этом настое богатый шоколад и ореховые орешки пекан сочетаются с крепким бурбоном с насыщенным вкусом. Его великолепно подавать со льдом, но из него также получается неплохой коктейль, такой как [Шоколадно-пекановый цитрусовый Манхэттен](#).



Ингредиенты

Для Шоколадно-пеканового

бурбона 1 чашка орехов пекан

1 чашка какао-бобов

3 зубчика 1

стручок ванили, разрезанный вдоль

1,5 чашки бурбона

Как приготовить

Для приготовления шоколадно-орехового бурбона

Убедитесь, что бурбон по крайней мере комнатной температуры или немного теплее.

Разогрейте сковороду на среднем огне без масла. Добавьте орехи пекан и слегка поджарьте, пока они не приобретут ореховый запах и едва не начнут подрумяниваться. Снимите с огня и дайте остыть. Смешайте все ингредиенты в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится бульканье. Процедите бурбон и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Манхэттенский дубовый с

азотом Выдержка в бочках - это процесс, который придает бурбону и виски их неповторимый вкус. Многие экспериментируют с бочковой выдержкой готовых коктейлей, и закись азота - это вариант этого процесса с использованием сифона для взбивания. Высокое давление вытягивает карамельный аромат из поджаренной дубовой стружки и вливает его в жидкость. Если вы не можете найти поджаренные дубовые чипсы, вы можете купить обычные, безопасные для пищевых продуктов дубовые чипсы и поджарить их на горелке или в бройлере до легкого обугливания.



Ингредиенты

Для Покрытого Закисью Дуба

Манхэттена 1 стакан бурбона

1/3 стакана сладкого вермута 1/4

стакана воды 6 капель горькой настойки

1 стакан поджаренных дубовых чипсов

или копченых чипсов "Джек Дэниэлс"

1/2 чайной ложки молотых горошин

перца 1/2 чайной ложки гвоздики