

Рекомендации по приготовлению

Для манхэттенского с закисью дуба

Убедитесь, что бурбон и вермут не ниже комнатной температуры или чуть теплее. Слегка промойте дубовую стружку, чтобы удалить опилки или налет. Смешайте все ингредиенты в сифоне для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 3 минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите Манхэттен и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Клементин Бурбон

Легкие цитрусовые нотки дополняют насыщенный вкус бурбона в этом рецепте.

Это вкусовое сочетание используется во многих напитках, включая старомодные и многие новые коктейли. Вливание в бурбон цитрусовых позволяет получить больше тонких вкусов и ароматических веществ. Для этого рецепта я выбрала клементины, поскольку они популярны в это время года, но прекрасно подойдут любые цитрусовые, похожие на апельсин.

Ингредиенты

Для бурбона

"Клементин" 3 клементина или других

цитрусовых 1,5 стакана бурбона

Инструкции

Для Бурбона "Клементин"

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

Слегка очистите клементины снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Кусочки клементина можно оставить для украшения напитка. Положите цедру клементина в сифон для взбивания. Налейте бурбон в сифон для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте сифон сверху полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится бульканье. Процедите бурбон и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Дынная водка

Этот настой передает тонкий аромат дыни, придавая ей мягкий фруктовый вкус.

Это отличный способ приправить мартини или "космос". Вы можете использовать любое сочетание дынь, которое есть у вас под рукой, или добавить дополнительные ароматизаторы, такие как гвоздика, мята или душистый перец, для более насыщенного настоя.

Ингредиенты

Для Дынной водки

3/4 стакана крупно нарезанной дыни

3/4 стакана крупно нарезанной дыни

с медом 1/2 стручка ванили,

разрезанного вдоль 1,5 стакана водки

Как приготовить

Для дынной водки

Убедитесь, что водка комнатной температуры или чуть теплее.

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 перестанет пузыриться. Процедите водку и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Лимонная водка

Лимонная водка является основой для лимончелло и представляет собой цитрусовый, ароматный напиток. Я использую мощность сифона для взбивания, чтобы быстро извлечь ароматизаторы из лимонной кожуры, сокращая процесс мацерации с нескольких недель до 5 минут. Конечный продукт получается немного менее округлым, чем оригинал, но это отличная замена, если вам хочется лимончелло и вы не хотите ждать несколько недель. После того, как лимон водка будет сделано, вы можете включить его в [лимончелло](#).

По рецепту требуется цедра 5 лимонов, и, не желая тратить сами лимоны впустую, я готовлю из них лимонад. Просто смешайте лимонный сок с достаточным количеством сахара и воды, чтобы сбалансировать кислинку.



Ингредиенты

Для лимонной
водки 5

лимонов 1,5 стакана водки

Как приготовить

Для лимонной водки

Слегка очистите лимоны снаружи, затем снимите цедру с овощечисткой или измельчителем цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Положите кожуру в сифон для взбивания и добавьте водку. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 2 минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите водку и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Шоколадно-мятная водка

Насыщенный шоколад и освежающая мята регулярно сочетаются вместе во всем, от печенья до мороженого и конфет. Здесь я добавляю свежую мяту и кусочки какао в водку для получения восхитительного напитка. Он великолепен в составе мартини и придает много нюансов белому русскому.



Ингредиенты

Для

шоколадно-мятной водки 10 веточек мяты

1 стакан какао-бобов

1,5 стакана водки

Как приготовить

Для шоколадно-мятной водки

Положите мяту и кусочки какао в сифон для взбивания и добавьте водку. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Перед употреблением процедите водку и дайте настояться не менее 5 минут.

Ром "Пина Колада".

Пина-колада - отличный летний напиток, особенно если ее приготовить из свежего ананаса и кокоса вместо сиропов, разлитых по бутылкам.

Вливание рома в яркие ароматы коктейля позволяет варьировать способ его подачи - от обычного замороженного коктейля до более элегантной охлажденной версии в бокале для мартини. Это также позволяет вам достать пина-коладу, когда у вас нет доступа к свежим ананасам и кокосу. Я рекомендую использовать в этом рецепте свежий ананас, но если у вас есть только доступ к консервированным ананасам, это тоже подойдет. Убедитесь, что вы используете высококачественный измельченный кокосовый орех или нарежьте свежий кокос самостоятельно. Для более насыщенного вкуса можно использовать темный ром или обжарить кокосовую стружку перед добавлением в настой.

Ингредиенты

Для рома "Пина Колада"

1 стакан ломтиков ананаса

1/4 стакана измельченного кокоса

1,5 стакана темного рома

Как приготовить

Для рома "Пина Колада"

Убедитесь, что ром комнатной температуры или чуть теплее.

Положите ананас и кокос в сифон для взбивания вместе с ромом. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите ром и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Ром мохито

Мохито - освежающий напиток, которым можно насладиться теплыми летними вечерами. В них великолепно сочетаются терпкий вкус лайма и освежающей мяты, и их обычно подают с небольшим количеством простого сиропа и газированной воды поверх льда. Большим недостатком мохито является стремление держать под рукой свежие ингредиенты и необходимость каждый раз перемешивать напиток. Использование рома, настоянного на мохито, устраняет необходимость в перемешивании и позволяет обойтись без него даже если у вас нет под рукой свежей мяты. Этот настой великолепен, когда подается сам по себе со льдом с добавлением содовой и простого сиропа.



Ингредиенты

Для рома

"Мохито" 3 липы 10 больших

листьев мяты 1,5

стакана белого рома

Маршрут

Для мохито ром

Убедитесь, что ром, по крайней мере, комнатной температуры или чуть теплее.

Слегка очистите лаймы снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее ножом для чистки овощей. Положите цедру лайма в сифон для взбивания вместе с мятой. Налейте ром в сифон для взбивания. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте верхнюю часть сифона полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите ром и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Текила с ананасом и

КИВИ Эта текила с тропическим вкусом, фруктовая и ароматная, всегда напоминает мне о пляже. Ананас и киви придают сладость с легкой кислинкой, что делает настой отличным ликером для приготовления соуса или маргариты.



Ингредиенты

Для текилы с ананасом

И КИВИ 3/4 стакана

ломтиков ананаса 2 киви

1,5 стакана текилы silver

Как приготовить

Для текилы с ананасом и киви

Убедитесь, что текила по крайней мере комнатной температуры или немного теплее. Слегка потрите киви снаружи. Удалите кончики, затем нарежьте киви крупными кубиками.

Положите ананас и киви в сифон для взбивания с текилой. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Текилу процедите и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Джин с огурцом и кислым яблоком

Джин уже является травяным напитком, и он легко приобретает тонкие ароматы огурца и кислых яблок. Они добавляют сладкий и терпкий аромат, что дополняет базы из можжевельника и трав. Моя жена часто является такой джин со льдом [содовая](#) или капельку [тонизирующей воды](#), смотрите у меня [Джин с огурцами и кислым яблоком "Шипучка"](#) рецепт.



Ингредиенты

Для джина с огурцами

1 средний огурец

1 яблоко гренни смит,

1,5 стакана джина

Маршрут

Для огурца Джин

Убедитесь, что Джин-это, как минимум, комнатной температуры или чуть теплее.

Слегка очистите огурец и яблоко снаружи. Выньте сердцевину из яблока, затем нарежьте его крупными кубиками. Если на огурце восковая оболочка, очистите его с помощью овощечистки. Нарежьте огурец крупными кубиками. Положите огурец и кусочки яблока Granny Smith в сифон для взбивания с джином . Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока прекратится бульканье. Процедите джин и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Джин с грейпфрутовым тоником

Джин с тоником - классический коктейль, и всегда интересно приготовить новую версию классического. В данном случае я добавляю в джин ароматы тоника, в результате чего получается терпкий алкоголь, который не разбавляется водой с тоником. Грейпфрут добавляет кислинки и цитрусовых нот, заменяя классический лимон или менее классическую дольку лайма. Тонизирующий вкус хинина придает кора хинного дерева. Это замечательно со льдом и содовой или в [мартини](#).



Ингредиенты

**Для грейпфрутовый
тоник Джин** 1 грейпфрут
3 столовые ложки коры
хинного дерева 1,5 стакана джина

Рекомендации по применению

Для джина с грейпфрутовым тоником

Убедитесь, что джин по крайней мере комнатной температуры или чуть теплее.

Слегка очистите грейпфрут снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей. Положите цедру грейпфрута и кору хинного дерева в сифон для взбивания вместе с джином. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20 - 30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите джин и дайте настояться не менее 5 минут перед употреблением.

Белое вино на основе сангрии.

Белая сангрия - отличный летний напиток. В нем много фруктового, сладкого освежающего вкуса, который снимает дневную жару. Одна из проблем с недавно приготовленной сангрией заключается в том, что большая часть аромата содержится во фруктах. Использование процесса настаивания делает вино более ароматным, поскольку извлекается весь аромат из фруктов. Мне нравится использовать вино с более сладким вкусом, например, полусухой Рислинг, Пино Грджо или фруктовый Совиньон Блан.

Сангрию великолепно подавать прямо со льдом или с добавлением содовой. Я часто добавляю немного винограда, лимона, апельсина и других фруктов, которые люди могут добавлять в свой напиток, придавая ему более классический вкус сангрии. Этот рецепт можно легко расширить, чтобы использовать целую бутылку вина. Вы можете либо процедить ингредиенты после приготовления настоя, либо оставить их в качестве гарнира.



Ингредиенты

**Для белого
вина "Сангрия" 1/2**

лайма 1/2 лимона

, 1 персик

1/2 зеленого яблока

, 1,5 стакана вина

Рекомендации по применению

Для белого вина "Сангрия"

Убедитесь, что вино комнатной температуры или чуть теплее.

Слегка очистите лайм и лимон снаружи, затем снимите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что у яблока практически не отделилась сердцевина, удалите ее ножом для чистки овощей. Слегка очистите яблоко от кожуры, затем извлеките сердцевину и нарежьте крупными кубиками. Слегка очистите персик снаружи, затем удалите косточку и нарежьте мякоть крупными кубиками. Поместите все ингредиенты в сифон для взбивания с вином. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще полторы минуты. Накройте сифон полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. При желании процедите вино и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Настаивание уксуса

При настаивании уксуса следует учитывать как вкус уксуса, так и ароматизирующие вещества. Если вы хотите, чтобы выделялись только вкусовые добавки, вам следует использовать более легкий уксус, такой как рисовый уксус или белый винный уксус, хотя я предпочитаю избегать обычного "белого уксуса", поскольку он остается жестким. Если вам нужен специфический вкус, вы можете использовать другие уксусы, обладающие отличными характеристиками, такие как бальзамический уксус или красный винный уксус. Для приготовления настоящего уксуса смешайте уксус и ароматизаторы в сифоне для взбивания, залейте его и оставьте на несколько минут. Затем слейте воду из сифона, дайте бульканью утихнуть, и процедите уксус. Чем больше трав и других ароматизаторов использовано, тем крепче будет конечный настой.

Перцовый уксус "Чипотле"

Этот уксусный настой обладает пикантной дымчатостью, которую отлично сбрызгивать на мясо или рыбу. Его также можно использовать в заправках для салатов для дополнительной пикантности. Не стесняйтесь добавлять больше перца чипотле, если вам нравится более острый настой. В этом рецепте вы можете использовать любой из ваших любимых перцев чили для приготовления пряных уксусов с различными вкусовыми характеристиками.

Ингредиенты

Для перечного уксуса

Chipotle 1,5 стакана белого винного уксуса 3

стручка перца чипотле в соусе адобо

Как приготовить

Для приготовления уксуса с перцем чипотле

Убедитесь, что белый винный уксус не ниже комнатной температуры или чуть теплее. Выложите перец чипотле в соусе адобо в сифон для взбивания. Влейте белый винный уксус в форму для взбивания поверх перца чипотле. Закройте сифон для взбивания, наполните его и взбивайте в течение 20-30 секунд. Дайте сифону постоять еще 1 минуту. Накройте сифон сверху полотенцем и проветрите его. Откройте сифон и подождите, пока перестанет пузыриться. Процедите перечный уксус чипотле и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Уксус с дымчатым перцем Чили

Сифон для взбивания превосходно раскрывает фруктовый вкус ингредиентов, а не их пряность. Удаление пленок и семян помогает уменьшить нагревание при максимальном извлечении аромата . Не поймите меня неправильно, в этом уксусе все еще содержится пунш! Я указала свою любимую смесь перца чили для этого рецепта ниже, но не стесняйтесь использовать любой сушеный перец чили, который есть у вас под рукой.



Ингредиенты

Для уксуса с копченым

перцем 2 сушеных перца

анчо 2 сушеных перца гуахильо

2 сушеных перца нора

2 сушеных перца аджи-чили

1,5 стакана яблочного уксуса

Инструкции

Для приготовления уксуса с копченым перцем

Убедитесь, что яблочный уксус не ниже комнатной температуры или чуть теплее. Удалите плодоножки из перца чили и как можно больше семян. Крупно нарежьте перец, затем положите в сифон для взбивания с яблочным уксусом. 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 перестанет пузыриться. Процедите уксус и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.

Цитрусовый уксус

Я часто добавляю несколько капель уксуса специально для придания яркости блюду. Этот настой приобретает яркость уксуса и придает еще больше свежести цедрам лимона, лайма, грейпфрута и апельсина. Масла и ароматы цедры цитрусовых усиливают вкус настоя, делая его идеальной посыпкой для салатов или добавления в коктейли для придания им кисловатых оттенков. Используемые вами цитрусовые изменяют профиль вкуса, поэтому смешивайте и сочетайте их по своему вкусу или просто используйте то, что есть у вас под рукой. Обычно 2-4 очищенных цитрусовых разводят в 1,5 стакана жидкости (350 мл).



Ингредиенты

**Для цитрусового
уксуса** 1 лайм

1 апельсин 1

лимон 1/2 грейпфрута

1,5 стакана

белого винного уксуса

Указания

Для приготовления цитрусового уксуса

Убедитесь, что белый винный уксус по крайней мере комнатной температуры или немного теплее. Слегка очистите цитрусовые снаружи, затем удалите цедру с помощью овощечистки или измельчителя цедры. Убедитесь, что сердцевина практически не отделилась, удалите ее с помощью ножа для чистки овощей.

Выложите цедру в сифон для взбивания с белым винным уксусом. 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 уксус и дайте настояться не менее 5 минут перед использованием.