



Я СОЗДАЛ ЛИНЕЙКУ КОНСЕРВИРОВАННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ  
БАРНОГО КАЧЕСТВА!



ИЗУЧИТЕ СОЦИАЛЬНЫ...



Подпишитесь на  
обновления!



An obsessive cocktail nerd's  
guide to delicious drinks.

Поиск...

Рецепты

Праздники

Основы коктейля

Социальный час Коктейли

Магазин

Контакт

## 11 Простые вещи

Это сделает ваши коктейли лучше

Вот краткий обзор некоторых основных принципов приготовления отличных коктейлей. Если вы последуете этим, вы будете в пути. Они организованы в хронологическом порядке этапы приготовления коктейля от начала до конца, как указано на сайте [Страница "Основной коктейльный процесс"](#). Многие из этих тем также имеют свои отдельные страницы, на которых они освещаются более подробно.

### Приготовить



#### 1. Используйте свежие ингредиенты, особенно цитрусовый сок

Хотя свежие ингредиенты всегда лучше, свежий цитрусовый сок необходим для хороших коктейлей. Все, что вам нужно сделать, это а базовый соковыжималка для рук. Это может потребовать немного дополнительных усилий, но не так много, как вы думаете, и результат несравненно превосходит пастеризованный сок "real", который вы получаете в этих маленьких пластиковых лимонах и лаймах. Свежий сок обычно хранится всего день или два, поэтому приготовьте столько, сколько вам нужно. Один лимон или лайм обычно дают вам достаточно сока на 1-2 напитка.



#### 2. Сделайте простой сироп

Простой сироп - самый распространенный подсластитель для коктейлей. Это инь для ян терпкого цитрусового сока. Это еще один ингредиент, который требует самоподготовки, но это чрезвычайно легко, или "просто", можно сказать. Просто смешайте равные части сахара и горячей воды - из крана все в порядке - и перемешайте их вместе, пока сахар не растворится. Вам не нужно кипятить воду в плите, хотя ты можешь. Я продержимся в холодильнике не менее месяца, поэтому его можно приготовить большими партиями.



#### 3. Охладите свою стеклянную посуду (включая стекло для смешивания)

Вероятно, это самый простой шаг, который вы можете сделать в направлении приготовления более качественных напитков. Это имеет удивительно большое значение. Чем холоднее будет ваш стакан, тем холоднее будет ваш коктейль и встарые коктейли вкуснее. Лучший метод - поместить всю стеклянную посуду в морозильную камеру как минимум за 10-15 минут до начала смешивания, включая смешивание стекла, если вы используете один. Вы также можете быстро охладить стаканы, наполнив их льдом и водой, хотя это не делает их такими холодными.

### Строить



#### 4. Измерьте все ингредиенты

Если вы хотите, чтобы ваши напитки были стабильно сбалансированными и вкусными, вам необходимо отмерить ингредиенты. Вы не можете "свободно поливать", глядя на это. ¼ унции здесь или там может иметь решающее значение. Джиггеры являются инструментами, предназначенными для измерения ингредиентов коктейля. Но можно использовать и мерные чашки, чайные ложки или что угодно, что рассчитает объем жидкости. Только до тех пор, пока вы что-то измеряете.



#### 5. Не налейте напиток на лед

В шейкер или стакан для смешивания следует добавлять только лед после того, как вы собрали все ингредиенты, и прямо перед тем, как встряхнуть или перемешать. Каким бы крутым ни было обливание льда выпивкой, это не лучшая привычка, потому что ингредиенты охлаждаются и разбавляются с разной скоростью, потенциально выводя вещи из равновесия. Охлаждение и разбавление - это чувствительные ко времени элементы, которыми вы хотите управлять. Наливание ингредиентов на лед оставляет часть этого контроля.

### Микс



#### 6. Встряхнуть Коктейли это содержит любые свежие ингредиенты

Когда коктейль содержит какие-либо свежие безалкогольные ингредиенты, такие как фруктовый или цитрусовый сок, его обычно лучше встряхнуть. Яркими примерами являются Whisky Sour, Margarita и Daiquiri. Это связано с тем, что эти виды коктейлей, как правило, яркие и освежающие, и от них выигрывают живая текстура, добавление охлаждения и разбавления, обеспечивающее встряхивание. Более глубокий взгляд на это можно найти на сайте [Страница "Встряхивание против перемешивания"](#).



#### 7. Перемешайте содержимое в них коктейли все ингредиенты в основе спирта

Если коктейль состоит из всех ингредиентов на спиртовой основе, таких как спиртные напитки, вермут или ликеры, его обычно лучше всего перемешивать. Манхэттен, Мартини и Old Fashioned - знаменосцы этого стиля. Эти коктейли крепче, настроены вперед и идеальны медленнее. Перемешивание подействует медленнее для них, поскольку оно раскрывает тонкости выпивки, сохраняет гладкую и шелковистую текстуру и позволяет базовому духу стать звездой шоу.



#### 8. Подумайте, как тип льда влияет на охлаждение и разбавление

Состояние льда, который вы используете, будет зависеть от того, как долго вам нужно встряхиваться или перемешиваться. Кубики большего размера будут таять медленнее, чем кубики меньшего размера, а блестящие влажные кубики будут таять быстрее, чем сухие морозные. Осознание этих факторов и соответствующая регулировка времени смешивания - короче для быстрого плавления кубиков, длиннее, медленно плавающих - сделают вас гораздо более искусным в игре на коктейлях охлаждение и разбавление сладкой пятнистости. Подробнее об этом можно прочитать на [ледяная страница](#).

### Служить



#### 9. Процедить свежий лед

Когда коктейль подается на камнях, может показаться логичным ярлыком вылить все содержимое смешивательного сосуда прямо в стакан, а не процедить его. Но идея не из лучших. Лед, которым вы встряхнулись или перемешались, уже начал нагреваться и таять. Это приведет к тому, что ваш напиток будет очень быстро разбавляться. Обычно всегда лучше процедить коктейль на кубики свежего льда, которые дольше сохраняют его холоднее. Конечно, есть исключения.



#### 10. Вкусите и доверьтесь своим инстинктам

Лучший способ улучшить свои навыки в коктейлях - это попробовать вкус на протяжении всего процесса смешивания. Это даст вам лучшее понимание того, как различные факторы и методы влияют на конечный результат. Используйте соломинку или ложку, чтобы брать небольшие образцы по пути. Примите все это и примените то, чему научитесь, чтобы развить свою коктейльную интуицию. И всегда, когда сомневаетесь, доверяйте своим инстинктам. Они лучше, чем вы думаете.



#### 11. Оставайтесь организованными & Чистый, как ты идешь

Одна из самых больших проблем, с которыми люди сталкиваются при приготовлении коктейлей, - это хаотичный беспорядок, который они создают. В итоге можно получить море крышек от бутылок, цитрусовых шкур и липких поверхностей. Поддержание чистоты и организованности не только упрощает и ускоряет процесс, но и уменьшает беспорядок, когда вы закончите. Всегда имейте рядом мусорное ведро и что-нибудь, чтобы стереть любые разливы. Верните бутылки в винный шкаф, когда закончите с ними, и поместите использованные инструменты в раковину или промойте их, если их снова будут использовать, особенно джиггеры. Это справедливо как для домашних, так и для профессиональных барменов.

Подпишитесь на  
обновления!



© 2023 tommy.com Все права защищены  
tommy@gmail.com Бруклин, Нью-Йорк



Видж  
загру