



I CREATED A LINE OF BAR-QUALITY CANNED COCKTAILS!

ИЗУЧИТЕ СОЦИАЛЬНЫ...



An obsessive cocktail nerd's guide to delicious drinks.

Подпишитесь на обновления!



Поиск...

Рецепты

Праздники

Основы коктейля

Социальный час Коктейли

Магазин

Контакт

Встряхнутые коктейли против перемешанных коктейлей

Обзор

Вопрос о том, встряхнуть или размешать коктейль, знаком большинству по культовому ордену Джеймса Бонда "Мартини": "встряхнуть, а не перемешать". Это говорит о том, что встряхивание или перемешивание основано исключительно на личных предпочтениях, например, на простоте заказа яиц. Но с коктейлями это не совсем так.

Конечно, можно любой напиток приготовить как угодно, это ваш напиток. Но встряхивание и перемешивание оказывают совершенно разное влияние на текстуру и структуру коктейля, а также на скорость, с которой лед охлаждает и разбавляет его (подробнее о важности охлаждения и разбавления можно прочитать дальше [страница "Лед"](#)). Поэтому в зависимости от типа коктейля, который вы готовите, иногда его лучше встряхнуть, а иногда лучше перемешать.

На самом деле есть широко принятое, и очень удобное правило, стоит ли напиток встряхивать или размешивать, и оно в целом коррелирует с общим стилем коктейля. Вы можете увидеть это изложенное на другой стороне страницы. Ниже мы углубимся в подробности того, почему это правило верно (по большей части), что затрагивает суть того, как работают коктейли и как о них думать.

Затем мы увидим, как бармены часто используют это, чтобы разделить коктейли на две большие категории: "встряхнутые напитки" или "перемешанные напитки".

Разделы

- Что происходит, когда вы трясетесь или шевелитесь
- Напитки в стиле Shaken против напитков в стиле Stirred
- Что, если вы не будете следовать правилу?
- Нижний колонтитул



Правило: когда встряхивать и когда помешивать

- Встряхните коктейли, содержащие любые безалкогольные ингредиенты, которые чаще всего представляют собой цитрусовый сок, например маргариту. Они, как правило, ярче, освежают и потребляются быстрее.
- Перемешайте коктейли, содержащие только спиртовые ингредиенты, такие как спиртные напитки, вермуты и ликеры, такие как Манхэттен, и которые более "пьяные". Эти напитки крепче, настроены вперед и поются медленнее.



Что происходит, когда вы трясетесь

Центральным элементом, который отличает тряску, является сильный взбивание льда взад и вперед. Это оказывает множественное воздействие на коктейль. Прежде всего, он охлаждается и разбавляется гораздо быстрее, чем перемешивание, потому что между коктейлем и льдом возникает больше контакта. Трясти нужно всего 8-10 секунд.

Shaking also has a substantial influence on a cocktail's texture. The ice crashing end to end creates lots of tiny air bubbles in the cocktail, which give a lively, aerated consistency. Its effects are evident in a visible layer of froth on the top of the drink.

But the most significant, if less obvious, impact that shaking has on a drink is how completely it blends the flavors together. Instead of merely mixing the ingredients, it totally emulsifies and transfigures them into a unified flavor that can't be picked apart as easily. This creates a genuinely different flavor profile than stirring a cocktail does.

Additionally, while either shaking or stirring will get most cocktail ingredients to mix, albeit in different ways, there are some ingredients which are so contrasting that they can only be mixed through the force of shaking - eggs and heavier fruit purees are two prime examples.



Что происходит, когда ты шевелишься

Перемешивание - это полная противоположность встряхиванию. Вместо того, чтобы сильно взбудоражить лед, его мягко помыкают, чтобы как можно меньше разрушать.

Это, естественно, имеет обратный эффект встряхивания. Он охлаждается и разбавляется медленнее, а это означает, что вам придется перемешиваться дольше, обычно 18-25 секунд. А поскольку аэрация не создается, текстура напитка не изменяется. Он остается гладким, ровным и шелковистым. Он также более концентрирован, поскольку не наполнен пузырьками воздуха.

Finally, while stirring a cocktail thoroughly mixes the ingredients, they still retain some of their distinctiveness, as opposed to shaking, which repurposes the ingredients into a new singular flavor. In stirred cocktails it's more like the components are layered on top of one another, so individual flavors stick out a bit more.

Whether to Shake or Stir is All About the Style of the Drink

Now that we know how shaking and stirring affect a cocktail differently, we can examine why the rule stating when to shake or stir works:



Shaken Drinks

Shaking is better for drinks with fresh ingredients because those cocktails tend to be lighter, citrusy and more refreshing. They benefit from a more vibrant, aerated texture and because they go down easily, we have a propensity to drink them quicker, so the added chill and dilution is a good thing. Above, in order, are a Daiquiri, Whiskey Sour and Tom Collins.



Stirred Drinks

Stirring is more appropriate for all alcohol-based cocktails because they are stronger and the spirits are more pronounced. Stirring allows the spirit to remain the star of the show with the smooth, silky texture preserving more of its subtleties. The drink will also have less dilution and no aeration, so it'll be denser and more bracing. This is ideal for these types of cocktails because they are better when sipped and savored more slowly. Above is a Manhattan, Old Fashioned and Martini.

The Two Basic *Styles* of Cocktail: Shaken or Stirred

In addition to being a simple indicator on how to mix a drink, another benefit of this rule is you can classify the bulk of all cocktails as either "shaken cocktails" or "stirred cocktails" because it corresponds so neatly to a cocktail's basic style. Making this distinction is not about the technique, but rather the category of the cocktail.

Thinking of drinks this way can be helpful when looking at a bar's cocktail menu. If there's fresh citrus juice or some other non-alcoholic ingredients, there's a good chance it's shaken, lighter and more refreshing. If not, it's probably stirred, stronger and more spirit-forward.

This can also help you decide what to make when you're fixing drinks at home. If you're looking for something to help you cool off on a hot summer day, go with a shaken drink. If you want something to sip in front of a fireplace, it should be stirred all the way. Of course, this is a very broad way to look at it. Both styles can be adapted to fit multiple scenarios.

So, What if You Don't Follow the Rule?

I'm a big advocate of not taking things for granted. So while this system has always made sense to me, I decided to try making cocktails doing the opposite of what it recommended, to see if it was really, truly, correct. The control cocktails I chose were my favorites from each category: a Daiquiri, which contains lime juice so it is a traditional shaken drink, and a Manhattan, which is all booze - whiskey, sweet vermouth and bitters - so it is classically stirred. I made shaken and stirred versions of each. For the most part, the results corroborated the rule.

The stirred Daiquiri had a flat texture which while not ideal, was not tragic. But the bigger problem was it had a sharp lime flavor poking out, that wasn't well integrated with the rum, whereas the shaken Daiquiri tasted like a deliciously balanced fusion of rum, lime and sugar with a bright frothy texture to boot.

In the case of the shaken Manhattan, the ingredients were too well integrated. The assertiveness of the whiskey was dulled while the fruitiness of the vermouth was brought forward to the point that it almost tasted juicy. In the stirred Manhattan the whiskey was clearly out in front and soundly backed up by the vermouth, which I vastly preferred. I should also note that I didn't shake the Manhattan very hard, so the level of dilution was ok. But any time a spirit-forward cocktail is shaken over-dilution is very possible. And nothing is a bigger buzz kill than a watered-down drink.



A Daiquiri, shaken and stirred.



A Manhattan, stirred and shaken.

Now Go Do Your Own Thing

Now that I've laid all that out, I'll go ahead and contradict myself. In the end, as I said above, you can do whatever you want. This rule is still really just a guideline, and while based on my experience, I think it's worth following in general, I don't think it's universal.

For example, I prefer Caipirinhas stirred, which are essentially repurposed Daiquiris. I also think a lightly shaken Martini, if it has a healthy vermouth portion, may actually be preferable (Blasphemy, I know). As I will say again and again all over this site, you are the bartender, so you make the call.

Subscribe for updates!



© 2023 tommacy.com All Rights Reserved
tommacy@gmail.com Brooklyn, NY

