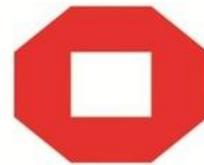


МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство,
дизайн и сфера
услуг



Технология приготовления коктейлей

Тюменская область

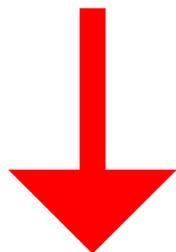
www.iba.com

Международная Ассоциация Барменов IBA (International Bartenders Association) была создана 24 февраля 1951 года в салоне Гранд Отеля в английском городе Торки.

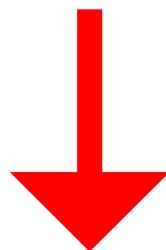
IBA отобрало лучшие творения барменского искусства, представленные сегодня во множестве уважающих себя барах мира. Первоначально Ассоциация утвердила шестьдесят (56 алкогольных и 4 безалкогольных коктейля). Официальные коктейли IBA - это легендарная классика, прошедшая испытания временем и модой.

По отношению к этим шестидесяти коктейлям роль IBA заключается не в том, что она их изобрела. Они не являются ее собственностью. Большинство из этих смешанных напитков было придумано известными барменами. Роль Международной ассоциации барменов состоит в том, что она, с целью сохранения оригинальности рецепта, систематизировала эти классические коктейли, ввела для них определенные пропорции, которые необходимо соблюдать в барах для того, чтобы посетители всегда находили одинаковый вкус и одно и то же название у своих любимых коктейлей.

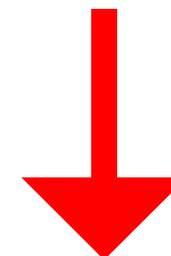
Официальные коктейли IBA



Незабываемые
The Unforgettables



Современная классика
Contemporary Classics



Напитки новой эры
New Era Drinks

Незабываемые **The Unforgettables**

Бренди Александр - **Brandy Alexander**



Категория: коктейль на весь день

Бренди - 30 мл.

Ликер Крем де Какао (темный) - 30 мл.

Сливки - 30 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Гарнир: тертый мускатный орех

Технология приготовления: в шейкер со льдом налейте все компоненты. Тщательно встряхните и вылейте в охлажденную коктейльную рюмку мартини. Сверху посыпьте коктейль тертым мускатным орехом.

Американо - **Americano**



Категория: аперитив

Кампари - 30 мл.

Сладкий красный вермут - 30 мл.

Содовая вода - до верху (по вкусу)

Метод: билд, лед

Бокал: олд-фешен со льдом

Гарнир: цедра лимона и половинка дольки апельсина

Технология приготовления: в бокал олд фешн со льдом добавьте кампари и красный сладкий вермут, с верху долейте содовую. Перемешайте и украсьте цедрой лимона и долькой апельсина.

Бакарди коктейль - Bacardi cocktail

Категория: аперитив

Светлый ром - 45 мл.

Лимонный сок - 20 мл.

Сироп Гренадин - 10 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: добавьте все компоненты в шейкер со льдом, хорошо встряхните и вылейте в коктейльную рюмку мартини.



Дайкири - Daiquiri

Категория: аперитив

Светлый ром - 45 мл.

Сок лайма - 25 мл.

Сахарный сироп - 15 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: добавьте все компоненты в шейкер со льдом, хорошо встряхните и вылейте в коктейльную рюмку мартини. Украсить долькой лайма.



Сухой мартини - **Dry martini**



Категория: аперитив

Джин - 60 мл.

Сухой вермут - 10 мл.

Метод: стир & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Гарнир: оливка

Технология приготовления: в смесительный стакан со льдом добавьте все компоненты и тщательно перемешать барной ложкой. Отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини. Украсьте оливкой и сбрызните маслами цедры лимона.

Джин-физ - **Gin fizz**



Категория: лонг дринк

Джин - 45 мл.

Лимонный сок - 30 мл.

Сахарный сироп - 10 мл.

Содовая - 80 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: тумблер или хайболл

Гарнир: долька лимона

Технология приготовления: встряхните в шейкере со льдом компоненты кроме содовой, вылейте в высокий стакан. Долейте сверху содовую. Украсьте долькой лимона.

Джон Коллинз - John Collins

Категория: лонг дринк

Джин - 45 мл.

Лимонный сок - 30 мл.

Сахарный сироп - 15 мл.

Содовая - 60 мл.

Биттер Ангостура - 1 деш (2 - 3 капли).

Метод: билд со льдом.

Бокал: хайболл со льдом

Гарнир: дольки лайма и коктейльная вишня

Технология приготовления: вылейте все компоненты в хайболл со льдом и перемешайте. Украсьте долькой лимона и вишней мараскино. Добавьте Ангостуры. (Важно: для Том Коллинз используйте джин "Old Tom Gin").



Манхэттен - Manhattan

Категория: аперитив

Рай виски (ржаной) - 50 мл (5/7)

Красный вермут - 20 мл (2/7)

Биттер Ангостура - 1 деш (2 - 3 капли).

Метод: стир & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Гарнир: коктейльная вишня

Технология приготовления: охладите в смесительном стакане все компоненты и вылейте в коктейльную рюмку мартини. Украсьте коктейльной вишней.



Негрони - Negroni



Категория: аперитив

Джин – 30 мл.

Биттер Кампари – 30 мл.

Сладкий красный Вермут – 30 мл.

Метод: билд со льдом

Бокал: олд фешен

Гарнир: долька апельсина

Технология приготовления: в бокал олд фешен со льдом налейте все компоненты, аккуратно перемешайте. Украсьте долькой и завитком апельсина.

Парадис – Paradise



Категория: коктейль на весь день

Джин – 35 мл.

Абрикосовый Ликер – 20 мл.

Апельсиновый сок – 15 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: в шейкер со льдом налейте все компоненты. Тщательно встряхните и вылейте в охлажденную коктейльную рюмку мартини.

Отвертка - Screwdriver

Категория: лонг дринк

Водка - 50 мл.

Апельсиновый сок - 100 мл.

Метод: билд с кусковым льдом

Бокал: хайболл

Гарнир: долька апельсина

Технология приготовления: наполните бокал льдом. Добавьте водку и апельсиновый сок. Перемешайте. Украсьте долькой апельсина.



Мотоциклетная коляска – **Side car**

Категория: коктейль на весь день

Коньяк – 50 мл.

Ликер Куантро – 20 мл.

Сок лимона или лайма – 20 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: взбейте в шейкере все компоненты и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини.



Стингер – **Stinger**



Категория: дижестив

Коньяк – 50 мл.

Ликер Крем де мент (светлый) – 20 мл.

Метод: стир & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: в смесительном стакане со льдом охладите все компоненты и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини.

Белая леди – **White lady**



Категория: коктейль на весь день

Джин – 40 мл.

Ликер Куантро – 30 мл.

Лимонный сок – 20 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Гарнир: долька лимона (цедра лимона)

Технология приготовления: взбейте в шейкере все компоненты и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини. Украсьте долькой лимона.

Современная классика **Contemporary Classics**

Черный Русский - **Black Russian**

Категория: десертный коктейль

Водка - 50 мл.

Кофейный Ликер - 20 мл.

Метод: билд со льдом

Бокал: олд фешен

Технология приготовления: в бокал олд фешн со льдом добавьте все компоненты и перемешайте.

Примечание: для **Белого Русского**, добавьте аккуратно сверху 30 мл. сливок и перемешайте.



Кровавая Мэри - Bloody Mary

Категория: лонг дринк

Водка - 45 мл.

Сок томатный - 90 мл.

Сок лимонный - 15 мл.

Соус Worcestershire - 2-3 капли

Соус Tabasco - по вкусу

Соль, перец - по вкусу

Метод: стир & стрейн

Бокал: хайболл со льдом

Технология приготовления: Перемешать компоненты в смесительном стакане со льдом и отфильтровать в бокал хайболл со льдом. Украсить сельдереем и кусочком лимона (по желанию).



Кайпиринья – Caipirinha



Категория: коктейль на весь день

Кашаса (Бразильский ром из тростника) – 50 мл.
лайма - (4 дольки)
2 чайные ложки тростникового сахара

Метод: билд & мадл

Бокал: олд фешен

Технология приготовления: в бокале помять лайм с тростниковым сахаром и добавить дробленый лед, сверху вылить кашасу и перемешать.

Примечание: Кайпироска – Caipiroska вместо Кашасы использовать водку.

Космополитан – Cosmopolitan



Категория: коктейль на весь день

Водка Лимонная – 40 мл.

Ликер Triple Sec – 15 мл.

Сок Лайма – 15 мл.

Клюквенный сок – 30 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: Хорошо взбейте в шейкере все компоненты и отфильтруйте в охлажденную коктейльную рюмку мартини. Украсьте долькой лайма.

Золотая мечта - Golden dream

Категория: десертный

Ликер Galliano – 20 мл.

Ликер Triple Sec – 20 мл.

Апельсиновый сок – 20 мл.

Сливки – 10 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка

Технология приготовления: Добавьте все компоненты в шейкер со льдом, хорошо встряхните и вылейте в охлажденную коктейльную рюмку мартини.



Кузнечик – Grasshopper

Категория: десертный

Ликер Creme de cacao - 30 мл.

Ликер мятный зеленый - 30 мл.

Сливки - 30 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: взбейте в шейкере и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини.



Французский 75 – French 75



Категория: газированный коктейль

Джин - 30 мл.

Сок лимонный - 15 мл.

Сироп сахарный - 2 капли

Шампанское - 60 мл.

Метод: шейк & стрейн кроме шампанского

Бокал: бокал для шампанского

Технология приготовления: все компоненты, кроме шампанского, взбейте в шейкере. Отцедите в бокал флуте. Долейте шампанского и аккуратно перемешайте.

Ирландский кофе – **Irish coffee**



Категория: горячий напиток

Ирландский виски – 40 мл.

Горячий кофе – 90 мл.

Взбитые сливки – 30 мл.

1 чайная ложка темного сахара

Метод: билд

Бокал: айриш кофе

Технология приготовления: горячий кофе и ирландский виски налейте в бокал для горячих напитков и добавьте сахар. Подогрейте напиток, не доводя до кипения. С помощью ложки аккуратно долейте сливки так, чтобы они остались сверху.

Кир – Kir

Категория: аперитив

Сухое белое вино – 90 мл
Ликер Creme de Cassis (черная смородина) – 10 мл.

Метод: билд

Бокал: бокал для белого вина

Технология приготовления: налейте в бокал ликер а затем вино, перемешайте.

Примечание: Королевский Кир – Kir Royal (вместо вина возьмите сухое шампанское, в бокале для шампанского).



Маргарита – Margarita

Категория: коктейль на весь день

Текила – 35 мл.

Ликер Triple Sec – 20 мл.

Сок лимона или лайма – 15 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка с ободком из соли

Технология приготовления: в шейкер со льдом налейте все компоненты. Тщательно встряхните и вылейте в охлажденную коктейльную рюмку мартини с соляным ободком.

Примечание: Фруктовая Маргарита - Fruit Margarita (выбранные фрукты смешивают в блендере с вышеуказанными компонентами).



Мохито – Mojito

Категория: лонг дринк

Ром светлый – 40 мл.

Мята – 6 – 10 листиков (1/3 пучка)

Сок лайма – 30 мл.

Сахарный песок – 2 чайные ложки или 20 мл сахарного сиропа

Содовая

Метод: мадл, билд со льдом фраппе

Бокал: хайболл

Гарнир: мята и долька лайма

Технология приготовления: мяту с сахаром и соком лайма размять в стакане. Добавить немного содовой и наполнить стакан крошеным льдом. Налить ром и долить содовой. Украсить веточкой мяты и кусочком лайма. Подавать с коктейльной трубочкой.



Московский мул (упрямец) – Moscow mule



Категория: лонг дринк

Водка – 45 мл.

Пиво имбирное – 120 мл.

Сок лайма – 5 мл.

Лайм – 2 кусочка

Метод: билд

Бокал: хайболл

Технология приготовления: в хайболл со льдом, налить водку и имбирное пиво. Добавить сок лайма. Украсить кусочком лайма.

Пина колада – Pina colada

Категория: лонг дринк

Светлый Ром – 30 мл.

Кокосовое молоко – 30 мл.

Ананасовый сок – 90 мл.

Метод: бленд

Бокал: харрикейн или большой гоблет

Гарнир: долька ананаса и коктейльная вишня

Технология приготовления: все компоненты перемешать в блендере со льдом. Налить в большой стакан гоблет или харрикейн. Украсить кусочком ананаса и коктейльной вишенкой. Подавать с коктейльной трубочкой.



Секс на пляже – **Sex on the beach**

Категория: лонг дринк

Водка – 40 мл.

Персиковый ликер или персиковый шнапс – 20 мл.

Апельсиновый сок – 40 мл.

Клюквенный сок – 40 мл.

Метод: билд со льдом

Бокал: хайболл

Гарнир: долька апельсина

Технология приготовления: размешать компоненты в хайболле со льдом. Украсить кусочком апельсина.



Восходящее солнце - Tequila sunrise



Категория: лонг дринк

Текила – 45 мл.

Апельсиновый сок – 90 мл.

Гренадин – 15 мл.

Метод: билд со льдом

Бокал: хайболл

Гарнир: долька апельсина и коктейльная вишня

Технология приготовления: текилу и апельсиновый сок налить в хайболл со льдом. Добавить гренадин небольшими порциями так, чтобы он опускался на дно бокала и красной становилась только нижняя часть коктейля. Не перемешивать. Украсить кусочком апельсина и коктейльной вишенкой.

Напитки новой эры New Era Drinks

В – 52

Категория: десертный

Кофейный ликер – 20 мл.

Ликер Bailey's Irish Cream – 20 мл.

Ликер Grand Marnier или Triple sec – 20 мл.

Метод: Билд, положить слоями

Бокал: шот, стопка (пус-кафе)

Технология приготовления: налейте кофейный ликер, потом сливочный ликер и в конце крепкий апельсиновый ликер. Поставьте на десертную тарелку, подожгите и положите рядом коктейльную трубочку.



Камикадзе – Kamikaze

Категория: коктейль на весь день

Водка - 30 мл.

Ликер Triple Sec - 30 мл.

Сок лайма - 30 мл.

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Технология приготовления: хорошо взбейте в шейкере все компоненты и отфильтруйте в коктейльную рюмку мартини.



Грязный мартини – **Dirty martini**

Категория: аперитив

Водка - 60 мл.

Вермут сухой - 10 мл.

Жидкость от консервированных оливок - 10 мл.

Метод: стир & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини

Гарнир: зеленая оливка

Технология приготовления: размешать в смесительном стакане со льдом. Отцедить в коктейльную рюмку. Украсить зеленой оливкой.



Барракуда – Barracuda



Категория: газированный коктейль

Ром золотой - 45 мл.
Ликер Galliano - 15 мл.
Сок ананасовый - 60 мл.
Сок лайма - 1 капля
Долить игристое вино

Метод: шейк & стрейн (кроме игристого)
Бокал: маргарита

Технология приготовления: взбить в шейкере со льдом. Отцедить в бокал. Долить игристым вином.

Маргарита Тома – Tommy's Margarita



Категория: коктейль на весь день

Текила - 45 мл.

Сок лайма свежесжатый - 15мл.

Нектар агавы - 2 барных ложки

Метод: шейк & стрейн

Бокал: коктейльная рюмка мартини с ободком из соли

Технология приготовления: взбить в шейкере и отцедить в коктейльную рюмку, украшенную по ободку солью.