

Egg Nog

Tequila | Sherry

Інгредієнти

3 шт. курячі яйця
75 гр цукор
60 мл текіла Reposado
75 мл херес Amontillado
180 мл молоко
120 мл вершки 30%

Подача

Мускатний горіх

Метод приготування

Спершу треба збити яйця в блендері на мінімальній швидкості, потім, додайте цукор, почекайте щоб він добре розчинився. Охайно додайте решту інгредієнтів, продовжуйте збивати ще, приблизно, протягом 30 сек. Перелійте напій в підготовлену пляшку, закрийте і поставте в холодильник на 10 годин. Подавайте в охолоджених келихах, зверху натріть трохи мускатного горіху.

What's in it

3 Eggs
75g Fine Sugar
60ml Tequila Reposado
75ml Amontillado Sherry
180ml Milk
120ml Double Cream

Garnish

Nutmeg, ground

Technique

Start by blending the eggs on the lowest speed, slowly add sugar and blend until the sugar is completely dissolved then slowly add the remaining ingredients. When fully combined refrigerate for ten hours. Serve in chilled glasses with a sprinkle of nutmeg.





Знайти книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Sangria

Brandy | Triple Sec | Red Wine

Інгредієнти

50 мл цукровий сироп, див. стор. 39

70 мл лимонний сік

200 мл апельсиновий сік

100 мл бренді

100 мл лікер Triple Sec

750 мл червоне вино

100 мл содова

Сдайси цитрусових

Метод приготування

Ретельно змішайте інгредієнти з льодом у великій ємкості, долийте содовою.

Розлийте напій по келихам, прикрасьте слайсами цитрусових.

What's in it

50ml Rich Sugar Syrup, see page 39

70ml Fresh Lemon Juice

200ml Fresh Orange Juice

100ml Brandy

100ml Triple Sec

750ml Red Wine

100ml Soda Water

Citrus

Technique

Put all the ingredients, excluding the soda water, into a large punch bowl and stir thoroughly with ice. Top with soda water. Serve chilled, with slices of citrus fruit.



[Купити книгу](#)



Pomegranate Punch

Vermouth |

Інгредієнти

100 мл сироп рози
100 мл цукровий сироп, див. стор. 39
300 мл гранатовий сік
400 мл червоний вермут
100 мл содова

Подача

Пелюстки троянд
Гранатові зерна

Метод приготування

Ретельно змішайте інгредієнти з льодом у великій ємкості, долийте содовою. Розлийте напій по келихам і прикрасьте пелюстками троянд та гранатовими зернами.

What's in it

100ml Rose Petal Syrup
100ml Rich Sugar Syrup, see apge 39
300ml Pomegranate Juice
400ml Red Vermouth
100ml Soda Water

Garnish

Rose petals
Pomegranate seeds

Technique

Stir all the ingredients thoroughly with ice in a punch bowl, and top with soda water. Garnish with pomegranate seeds and rose petals.





Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Michelada

Vodka |

Інгредієнти

- 10 мл соус Worcestershire
- 20 мл цукровий сироп
- 60 мл лаймовий сік
- 480 мл Санґріта, див. стор. 39
- 300 мл пиво
бігер Firewater
(для регулювання гостроти)

Метод приготування

Ретельно змішайте інгредієнти з льодом у великій ємкості, долийте пивом, ще раз пермішайте.
Розлийте напій по охолодженим келихам, заделегідь оформленим кромкою з сіллю та паприкою, див. стор. 56.

What's in it

- 10ml Worcestershire Sauce
- 20ml Rich Sugar Syrup, see page 39
- 60ml Fresh Lime Juice
- 480ml Sangrita, see page 39
- 300ml Beer, of your choice
Scrappy's Firewater Bitters

Technique

Rim the glasses with salt and pepper mix, see page 58.
Stir thoroughly with ice in a punch bowl. Add Scrappy's Firewater to your taste and top with beer.
Stir again and serve over ice.





Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>