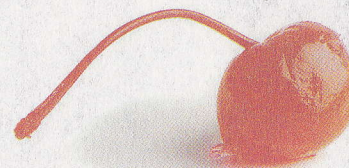


**PESTE 700 REȚETE
DE BĂUTURI ALCOOLICE
ȘI NEALCOOLICE**

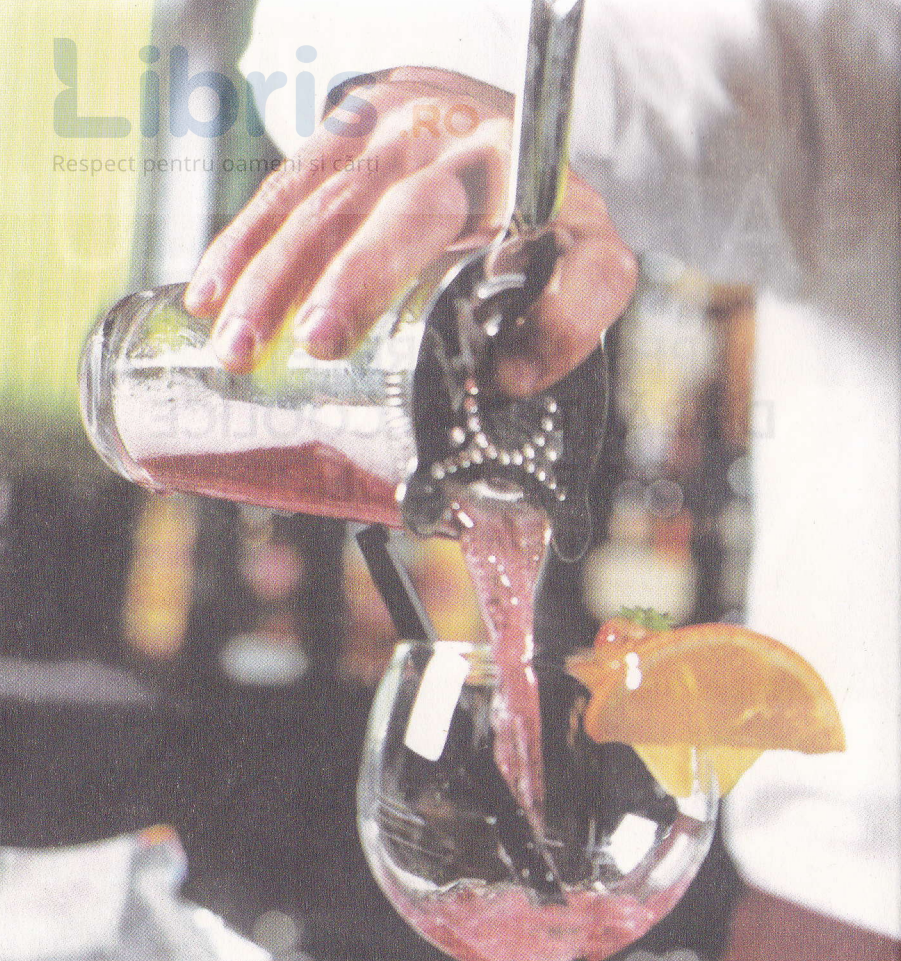


GHIDUL BARMANULUI

M.A.S.T., 2018

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți



GHIDUL BARMANULUI

KATHY HAMLIN

CUPRINS



Lumea barmanului.....	8
Introducere	10
Ustensilele barmanului.....	14
Barul bine aprovizionat	24
Tehnici de bază	50
Tehnici avansate	60
Barul de casă	68
 Rețetele	 74
Cocktailuri.....	76
Martini	148
Aperitive.....	160
Shot-uri.....	168
Sărbători și ocazii speciale.....	214
Băuturi reci.....	222
Băuturi calde	230
Mocktailuri	236
 Glosar	 248
Mulțumiri.....	256



Cocktailuri



Martini



Aperitive



Shot-uri



Sărbători și ocazii speciale



Băuturi reci



Băuturi calde



Mocktailuri



REȚETELE

Notă: pentru unitățile de măsură cu denumiri neuzuale vezi tabelul de la pag. 250



COCKTAILURI

Termenul de „cocktail” are în spate multe povești și putem discuta toată ziua despre originea acestuia. Povestea mea preferată este cea legată de Războiul de Independență al Statelor Unite ale Americii, când o barmaniță din Hall's Corners, New York pe nume Betsy Flannigan le-a servit soldaților americani și francezi băutura Betsy's Bracers. În timpul unei petreceri unde s-au servit fazani englezești furați, oamenii au cinstit „în numele băuturii divine care este delicioasă simțurilor la fel cum și coada cocoșului este plăcută ochiului”, la care unul dintre ofițerii francezi a exclamat „Vive le cocktail!” (Joc de cuvinte între cock = cocoș și tail = coadă).

Aceste calități au rămas valabile și în ziua de azi: cocktailul trebuie să încante toate simțurile. Nu doar că trebuie să arate bine, dar trebuie să aibă și un gust bun, să nu fie exagerat de aromatizat, să fie rece și să emane un anume farmec. Într-adevăr, vive le cocktail!

PEARL NECKLACE

Părți egale de vodcă și crème de cacao

1 splash smântână half and half

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail răcit.

WHISKEY FLIP

45ml (1½ oz) whiskey

2 lingurițe smântână half and half

1 linguriță zahăr pudră

1 ou

Cuburi de gheață

Garnitură: nucșoară măcinată

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar highball. Decorează cu un praf de nucșoară.

BLOODY CAESAR

Sare și piper

2 dash-uri sos Worcestershire

2 dash-uri sos Tabasco

2 dash-uri suc de lămâie verde

45ml (1½ oz) vodcă

Suc Clamato

Cuburi de gheață

Garnitură: tulpină de țelină și felie de lămâie verde

Pune ingredientele direct peste gheață într-un pahar înalt. Pune mai întâi condimentele, adaugă vodca și la final toarnă suc Clamato. Amestecă și decorează cu tulpina de țelină și cu felia de lămâie.

JAMAICA ME CRAZY

15ml (1/2 oz) rom auriu

15ml (1/2 oz) Tia Maria

1 splash suc de ananas

Cuburi de gheață

Pune ingredientele peste gheață într-un pahar înalt.

BLACK RUSSIAN

45ml (1½ oz) vodcă

22ml (3/4 oz) Kahlua

Cuburi de gheață

Pune ingredientele direct peste gheață într-un pahar rocks.

TOOTSIE ROLL

37ml (1¼ oz) crème de cacao
neagră

1 splash suc de portocală

1 splash smântână half and half

Cuburi de gheață

*Agită ingredientele împreună
cu gheața și strecoară într-un
pahar de cocktail răcit sau
pune ingredientele direct peste
gheață într-un pahar rocks.*

WINE COOLER

Vin (orice preferință)

Suc cu aromă de lămâie (se
referă la sucuri de tip 7Up sau
Sprite), pentru a umple paharul

Cuburi de gheață

Garnitură: coaja spiralată de la
o lămâie

*Umple cu gheață un pahar
Collins, umple-l pe jumătate cu
vin, iar restul cu suc. Decorează
cu coaja de la lămâie.*

ABBEY COCKTAIL

45ml (1½ oz) gin

1 dash bitter de portocale

1 splash suc de portocale

Cuburi de gheață

Garnitură: cireașă maraschino

*Agită ingredientele împreună cu
gheața și strecoară într-un pahar
de cocktail răcit. Decorează cu o
cireașă.*

MALIBU ITALIAN SURFER

30ml (1oz) Malibu

15ml (1/2 oz) amaretto Di
Saronno

1 splash suc de merișoare

1 splash suc de ananas

Cuburi de gheață

*Pune ingredientele direct peste
gheață într-un pahar highball*

PEACH BUNNY

22ml (3/4 oz) vinars de piersici

22ml (3/4 oz) crème de cacao
albă

1 splash smântână half and half

Cuburi de gheață

*Agită ingredientele împreună
cu gheața și strecoară într-un
pahar de cocktail răcit.*

SLOE GIN FIZZ

37ml (1¼ oz) gin de porumbar

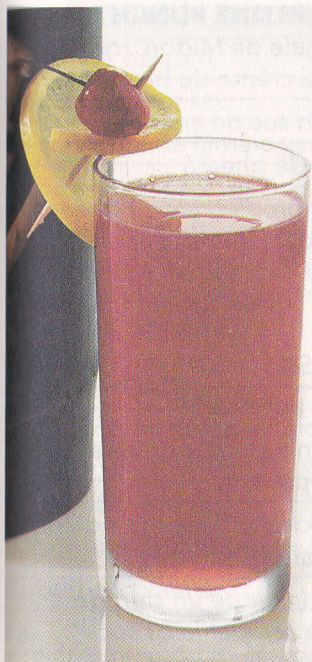
1 splash sour mix (mixer
galben-verzui folosit la
prepararea cocktailurilor. Se
face din părți egale de suc de
lămâie și/sau lămâie verde,
sirop și gheață.)

1 splash apă carbogazoasă

Cuburi de gheață

Garnitură: o felie rotundă
de portocală și o cireașă
maraschino

*Agită ingredientele împreună
cu gheața și strecoară într-un
pahar Collins umplut cu gheață.
Adaugă splash-ul de apă și
decorează cu un steguleț de
fructe.*



Singapore Sling

PMF

22ml (3/4 oz) Chambord

22ml (3/4 oz) Southern Comfort

22ml (3/4 oz) vodcă

1 splash sour mix

Cuburi de gheață

*Amestecă ingredientele
împreună cu gheața și strecoară
într-un pahar de cocktail răcit
sau pune-le direct peste gheață
într-un pahar highball.*

SINGAPORE SLING

37ml (1¼ oz) gin

1 dash sirop grenadină

1 splash sour mix

1 splash apă carbogazoasă

Vinars de cireșe

Cuburi de gheață

Garnitură: o felie rotundă
de portocală și o cireașă
maraschino

*Agită ginul, grenadina și sour
mix-ul împreună cu gheața, iar
apoi strecoară-le într-un pahar
Collins umplut cu gheață.
Adaugă splash-ul de apă.
Toarnă încet vinarsul de cireșe.
Decorează cu un steguleț de
fructe.*

VETERAN

60ml (2oz) rom negru

15ml (1/2 oz) vinars de cireșe

Cuburi de gheață

*Pune ingredientele direct
peste gheață într-un pahar old
fashioned.*

YELLOW FEVER

45ml (1½ oz) vodcă

Limonadă (pentru a umple
paharul)

Cuburi de gheață

Garnitură: felie de lămâie

*Pune ingredientele direct peste
gheață într-un pahar Collins
sau într-un pahar highball.
Decorează cu felia de lămâie.*

ABERDEEN ANGUS

60ml (2oz) Scotch

30ml (1oz) Drambuie (cald)

1 dash miere

1 splash suc de lămâie verde

Amestecă scotchul, mierea și sucul de lămâie verde într-o cană. Adaugă Drambuie cald, amestecă și servește imediat.

WHISKEY SOUR

45ml (1½ oz) whiskey

1 splash sour mix

Cuburi de gheață

Garnitură: o felie rotundă de portocală și o cireașă maraschino

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-o flută de șampanie sau un pahar sour. Sau toarnă direct peste gheață proaspătă într-un pahar highball. Decorează cu un steguleț de fructe.

RASPBERRY SCREAMER

30ml (1oz) Chambord

30ml (1oz) vodcă

1 splash suc de portocală

1 splash suc de ananas

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail răcit sau direct peste gheață într-un pahar highball.

COPPERTONE PUNCH

Părți egale de Midori, rom de cocos și crème de banane

1 splash suc de ananas

Cuburi de gheață

Agită ingredientele cu gheață și strecoară într-un pahar de cocktail răcit sau servește cu gheață într-un pahar highball.

MIMOSA

Suc de portocale

Șampanie (rece) pentru a umple paharul

Pentru decor: felie rotundă de portocală

Umple în jur de un sfert de flută de șampanie cu suc de portocale, iar restul cu șampanie. Decorează cu o roată de portocală.

JAMAICAN PARADISE

30ml (1oz) Malibu

30ml (1oz) rom Myers's

30ml (1oz) Captain Morgan

30ml (1oz) Midori

1 splash suc de ananas

Cuburi de gheață

Agită ingredientele cu gheață și strecoară peste gheață într-un pahar Collins.

QUARTERDECK COCKTAIL

45ml (1½ oz) rom

1 splash sherry sec

1 splash suc de lămâie verde

Cuburi de gheață

Agită ingredientele cu gheață și strecoară într-un pahar de cocktail răcit sau peste gheață într-un pahar rocks.

ZIPPER HEAD

30ml (1oz) suc cu aromă de lămâie (vezi pagina 78)

30ml (1oz) vodcă

30ml (1oz) Chambord

Cuburi de gheață

Pai

Pune ingredientele în ordinea prezentată într-un pahar rocks direct peste gheață și servește cu un pai.

BAILEY'S COMET I

22ml (3/4 oz) Bailey's Irish Cream

15ml (1/2 oz) crème de cacao neagră

15ml (1/2 oz) vodcă

1 splash smântână half and half

1 splash apă carbogazoasă

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail răcit.

PINK SQUIRREL

30ml (1oz) crème de noyaux

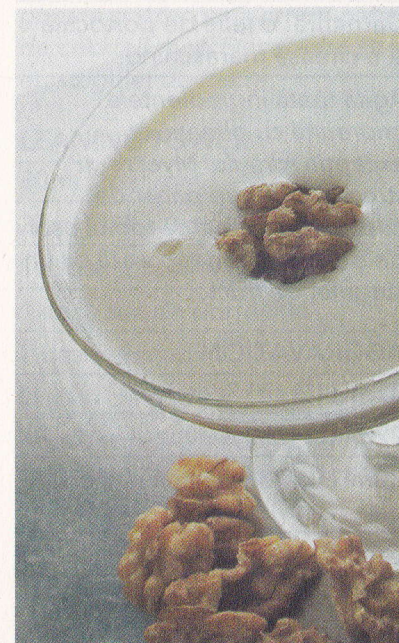
22ml (3/4 oz) crème de cacao albă

1 splash smântână half and half

Cuburi de gheață

Garnitură: nucă (opțional)

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-o cupă de șampanie. Decorează cu o nucă, după preferințe.



Pink Squirrel

KENTUCKY COCKTAIL

22ml (3/4 oz) burbon

45ml (1½) suc de ananas

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail răcit.

OUTRIGGER

30ml (1 oz) rom alb

15ml (1/2 oz) amaretto

1 splash suc de merișoare

1 splash suc de ananas

15ml (1/2 oz) rom Myers's

Cuburi de gheață

Garnitură: o felie de portocală și o cireășă maraschino

Agită toată ingredientele împreună cu gheața, cu excepția romului Myers's, și strecoară într-un pahar de cocktail răcit. Toarnă romul ușor pe deasupra și decorează cu un steguleț de fructe.

AGGRAVATION

37ml (1¼ oz) Scotch

22ml (3/4 oz) Kahlua

30ml (1 oz) smântână half and half

Cuburi de gheață

Pune ingredientele direct peste gheață într-un pahar rocks.

HARVEY WALLBANGER

37 ml (1/4 oz) vodcă

Suc de portocale

Galliano

Cuburi de gheață

Pune vodca și sucul de portocale peste gheață, într-un pahar highball. Toarnă un strat de Galliano deasupra. Decorăți la alegere



Harvey Wallbanger

ALEXANDER

15ml (1/2 oz) gin

15ml (1/2 oz) crème de cacao albă

60ml (2oz) smântână half and half

Cuburi de gheață

*Pentru decor: nucșoară
Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail sau într-o flută de șampanie. Presară pe deasupra un praf de nucșoară.*

AMBROSIA

30ml (1 oz) applejack

30ml (1 oz) vinars

1 dash triplu sec

1 splash suc de lămâie

Șampanie (rece) pentru a umple paharul

Cuburi de gheață

Agită toate ingredientele împreună cu gheața, exceptând șampania. Toarnă într-un pahar de vin răcit. Adaugă șampania și amestecă ușor.

RASPBERRY ZINGER

30ml (1 oz) Chambord

30ml (1 oz) vodcă

1 splash suc de portocale

1 dash grenadină

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail răcit sau pune-le direct peste gheață într-un pahar rocks.

CHAMBORD SOUR

37ml (1¼ oz) Chambord

1 splash sour mix

Cuburi de gheață

Garnitură: o felie rotundă de portocală și o cireășă maraschino

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail răcit. Decorează cu un steguleț de fructe.

LEANING TOWER

30ml (1 oz) rom

22ml (3/4 oz) crème de banane

1 splash mix Piña Colada

1 dash suc de portocale

1 dash grenadină

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și servește cu gheață într-un pahar highball.

WHITE SPIDER

45ml (1½ oz) gin
22ml (¾ oz) crème de menthe albă

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail răcit.

GIN BUCK

45ml (1½ oz) gin
1 dash suc proaspăt de lămâie
1 splash ale de ghimbir

Garnitură: o felie rotundă de lămâie

Pune ingredientele direct peste gheață într-un pahar highball. Decorează cu o felie rotundă de lămâie.

RED DEATH

30ml (1oz) vodcă
30ml (1oz) amaretto
30ml (1oz) Southern Comfort
15ml (½ oz) triplu sec
15ml (½ oz) gin de porumbar
1 splash suc de portocale
1 dash suc de lămâie verde

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail sau pune-le direct peste gheață într-un pahar rocks.

ITALIAN MARGARITA

30ml (1oz) amaretto
15ml (½ oz) Cointreau
15ml (½ oz) tequila

60ml (2oz) suc proaspăt de lămâie verde

Cuburi de gheață

Garnitură: felie de lămâie verde

Agită ingredientele împreună cu gheața și servește-le într-un pahar cu sare pe margini. Decorează cu o felie de lămâie.

LYNCHBURG LEMONADE

37ml (1¼ oz) Jack Daniel's

1 splash triplu sec

1 splash sour mix

Suc cu aromă de lămâie (vezi pagina 78), pentru a umple paharul.

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața, fără 7Up, și toarnă într-un pahar highball. Umple restul paharului cu suc.

JACK ROSE

45ml (1½ oz) vinars de mere
1 splash suc de lămâie verde
1 dash grenadină

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar de cocktail.

WHITE RUSSIAN

37ml (1¼ oz) vodcă

30ml (1oz) Kahlua

1 splash smântână half and half

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară peste gheață proaspătă, într-un pahar de cocktail sau într-un pahar highball.

BANANA PUNCH

30ml (1oz) rom

30ml (1oz) lichior de banane

1 splash suc de ananas

1 splash suc cu aromă de lămâie (vezi pagina 78)

1 splash apă carbogazoasă

Cuburi de gheață

Garnitură: felii de banană și o mlădiță de mentă

Agită romul, lichiorul de banane și suc de ananas împreună cu gheața. Strecoară într-un pahar highball și umple restul cu suc și cu apa. Decorează cu felii de banană și cu mlădița de mentă.

YELLOW BIRD

30ml (1oz) rom

30ml (1oz) Galliano

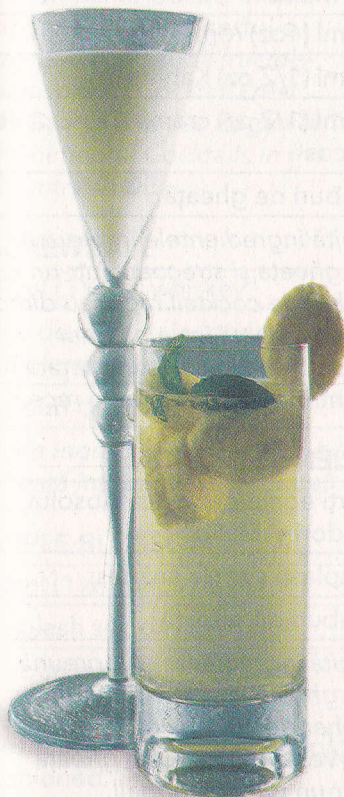
30ml (1oz) crème de banane

1 splash suc de portocale

1 dash suc de lămâie verde

Cuburi de gheață

Agită ingredientele împreună cu gheața și strecoară într-un pahar Collins plin cu gheață sau într-un pahar hurricane.



White Russian (stânga) și Banana Punch