

NÂU ĂN GIA ĐÌNH



KỸ THUẬT PHA CHẾ & TRANG TRÍ

Cocktail



KỸ THUẬT PHA CHẾ & TRANG TRÍ COCKTAIL



Đơn vị đo lường quốc tế

1 tách (cốc) = 250 ml

1 muỗng cà phê = 5 ml

1 muỗng canh Úc = 20 ml (4 muỗng cà phê)

1 muỗng canh Anh = 15 ml (3 muỗng cà phê).

Trong sách này muỗng canh được dùng theo chuẩn Úc (20 ml) cho nên nếu bạn dùng muỗng canh theo chuẩn Anh (15 ml) thì cũng không có sự khác biệt đáng kể trong hầu hết các công thức.

Nhiệt độ lò nướng

Có thể bạn cũng nhận thấy lượng thời gian nấu khác nhau là do việc sử dụng loại lò khác nhau. Với các lò có quạt thổi, nguyên tắc chung là bạn phải điều chỉnh nhiệt độ thấp hơn 20°C so với mức nhiệt độ chỉ định trong công thức.

Thuật ngữ dùng trong pha chế Cocktail

Trộn: Khuấy thật mạnh để đưa không khí vào hỗn hợp trộn và để các chất tan đều với nhau.

Tap lớp: Cẩn thận rót chất lỏng lên trên mặt sau của muỗng cà phê để chúng tạo thành các lớp bên trong ly mà không bị hòa lẫn vào nhau.

Viên ly: Dùng chanh miết quanh miệng ly rồi úp nó lên trên đĩa muối để tạo một lớp trang trí trên vành ly. Có thể thay muối bằng đường cho các món cocktail ngọt.

NẤU ĂN GIA ĐÌNH

KỸ THUẬT PHA CHẾ
& TRANG TRÍ
COCKTAIL

Tổng hợp và biên soạn:
KỶ THU



NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN
2006





Mục lục

Lời Nói Đầu

6

Những Món Cocktail Được
Ưa chuộng

8

Tủ Rượu

10

Rượu Ngâm

12

Cocktail
Champagne

22

Daiquiri

28

Rượu Sánh

40

Margarita

46

Martini

50

Punch

56



LỜI NÓI ĐẦU

Gần một thế kỷ qua, cocktail đã tạo nên không phải một thời kỳ, mà là một phong cách. Quyển sách này sẽ bao gồm tất cả các món cocktail truyền thống và giới thiệu một vài món mới hấp dẫn khác, như vậy bạn có thể chọn từ loại rượu sâm panh mới nhất đến những món uống tinh tế cổ điển để tự khẳng định mình, tạo không khí cho buổi tiệc hoặc chỉ vì đơn thuần bạn yêu thích mùi vị của nó.

Lịch sử

Cocktail thịnh hành suốt thập niên 20 khi lệnh cấm ở Mỹ không cho phép sản xuất rượu. Dĩ nhiên, đạo luật này chỉ có tác dụng làm cho người ta không còn công khai sản xuất rượu một cách hợp pháp nữa, và rượu lậu nguy trang bằng mùi vị khác bắt đầu được sản xuất. Rất nhiều loại nguyên liệu khác nhau được trộn chung với rượu lậu để báng bớt mùi và màu sắc của rượu nguyên chất. Kể từ đó, nhiều chủng loại cocktail cổ điển xuất hiện.

Dụng cụ

Chuẩn bị cocktail không khó, nhưng nếu trang bị đúng loại dụng cụ sẽ giúp bạn tự tin pha chế một món uống đãi tiệc tuyệt hảo. Thành phần không thể thiếu của bộ dụng cụ pha chế cocktail chuẩn là một bình trộn rượu cocktail. Hiện nay người ta thường sử dụng loại bình trộn tiêu chuẩn làm bằng thép không rỉ có đồ lọc bên trong. Những dụng cụ hữu ích khác như đồ đong gồm các loại cốc 30 ml hoặc 45 ml giúp dễ

dàng đo lường chính xác, cái kẹp, muỗng cà phê, một cái thớt và dao, dụng cụ ép trái cây, đồ khui rượu, đồ lọc bằng kim loại, bình trộn, ống hút và thanh khuấy rượu cocktail để trang trí.

Cocktail lắc

Cho đá viên vào một nửa bình lắc, rót nguyên liệu vào, gắn đồ lọc vào và đậy nắp. Lắc mạnh tay để trộn đều, rót ra ly (kiểu dáng phù hợp) đã ướp lạnh.

Cocktail rót

Bạn không cần loại dụng cụ đặc biệt nào, chỉ cần chế nguyên liệu lên đá viên đã để sẵn trong ly.

Cocktail xay

Sử dụng máy xay mạnh vì cần phải xay cả đá. Dùng đá đã xay nhuyễn cho ly cocktail có vẻ mịn và trộn đều hơn.

Cocktail khuấy

Dễ nhất là dùng một cái bình lớn để khuấy cocktail, mặc dù bạn vẫn có thể trộn nguyên liệu trong ly - lưu ý đừng làm nước văng ra ngoài.

Ly

Nếu có điều kiện, bạn nên dùng những dạng ly dành riêng cho từng loại cocktail. Hầu hết những món cocktail đều được quy định dùng với dạng ly và kích cỡ ly riêng cho phù hợp theo truyền thống. Ví dụ, martinis luôn được uống bằng ly martini có hai kích cỡ: chuẩn (90 ml) và lớn (140 ml). Loại ly hình hoa tulip 400 ml được dùng cho nhiều loại thức uống trộn và xay như daiquiris và pina coladas. Ly champagne dạng ống được dùng với cocktail Champagne và loại ly kiểu cổ điển hoặc tumbler lại được dùng cho thức uống trộn ít. Loại ly highball được dùng cho thức uống trộn nhiều như cocktail lắc, khuấy và rót. Ly thấp được để uống các loại rượu mạnh rót theo shot (ngụm) và lộp, có hai cỡ 30 ml và 45 ml. Các công thức pha chế trong sách sẽ giới thiệu từng loại ly phù hợp - thông thường, ly để uống cocktail phải được ướp lạnh từ trước.

Nước đường

Một vài món cocktail cần đến nước đường để tăng thêm vị ngọt của đường mà không phải khuấy lên để hòa tan viên đường. Để thắng nước đường, bạn hãy cho một lượng đường vừa đủ vào xoong đã chế nước sôi. Khuấy cho tan đường và đun sôi. Để nguội rồi rót vào bình đậy kín, trữ trong tủ lạnh được khoảng 3 tháng. Hãy thắng sẵn một

lượng vừa phải để đảm bảo bạn luôn có sẵn dùng.

Đá

Hầu hết cocktail đều cần đến đá. Lý tưởng nhất là đá viên, tuy nhiên, nếu bạn chọn món xay thì đá nhuyễn lại thích hợp hơn. Bạn có thể làm đá nhuyễn bằng cách gói vài viên đá trong khăn sạch và dùng chày (hoặc búa) để đập nhuyễn. Nên chuẩn bị sẵn thật nhiều đá vì hầu hết các món uống đều cần phải cho đá vào nửa bình lắc hoặc nửa ly. Với các món hương vị trái cây, hãy thử làm đóng nước trái cây hoặc nước có trái cây xát hạt lựu trong đó. Các món cocktail cho mùa hè sẽ hấp dẫn hơn nếu có những viên đá nhân lá bạc hà.

Trang trí

Cách trang trí còn tùy thuộc vào gu của mỗi người. Thường ta sẽ trang trí món uống sao cho có liên quan với thành phần nguyên liệu hoặc tên của món uống. Cách trang trí trong sách này chỉ mang tính gợi ý, mặc dù có một số ít phải theo quy tắc. Một số món cocktail, như margaritas, yêu cầu vành ly phải viền muối. Để làm được việc này, bạn dùng chanh miết xung quanh vành ly, rồi úp ly xuống một cái đĩa đựng muối. Nhe nhàng ấn và xoay cho miệng ly được viền đều muối. Bạn có thể làm tương tự cho món uống nào cần viền đường.

NHỮNG MÓN COCKTAIL ĐƯỢC ƯA CHUỘNG

Mỗi món uống đều có một cá tính giống như người rót chúng vậy. Dù cho ở dịp nào cũng đều có một món phù hợp, vì vậy hãy lựa chọn khẩu vị của bạn và tạo ra chúng.

Vị kem

Apple Blossom, Banana Smoothie, Brandy Alexander, Caramel Bud, The Lost Cherry, Chockwork Orange, Cow's Revenge, Frankie, Full Moon, Golden Dream, Grasshopper, Jaffa, Kermit, Liquorice Allsort, Mudslide, Orgasm, Seduction, Silk Stocking, Strawberries and Cream, Toblerone, White Russian.

Vị trái cây

Bahama Mama, Caipiroska, Campari Crush, Cherry Bombe, Citrus Blush, Envy, Frozen Spice, Fuzzy Navel, Hara Kiri, Havana, Illusion, Japanese Slipper, Kamikaze, Kabuki, Mangotango, Mardis Gras, Peach And Mint Iced Tea, Seabreeze, Sex On The

Beach, Suzy Wong, Watermelon Cocktail, Woo Woo.

Cocktail sủi bọt

Blackberry Spritzer, Cuba Libre, El Diablo, Fluffy Duck, Gin Fizz, Jelly Bean, Lime Rickey, Mojito, Mirage, Moscow Mule.

Cổ điển

Amaretto Sour, Between The Sheets, Black Russian, B52, Bloody Mary, Bourbon Sour, Continental, Cosmopolitan, French Connection, Gimlet, Gin Sling, Harvey Wallbanger, Highball, Long Island Iced Tea, Mai Tai, Manhattan, Min Julep, Old-Fashioned, Negroni, Pina Colada, Salty Dog, Screwdriver, Singapore Sling, Sidecar, Tequila Sunrise, Tom Collins.





TỬ RƯỢU

Tử rượu của bạn phải thường xuyên có một số loại rượu chuẩn để pha chế cocktail. Thêm vào chút ít gia vị và trí tưởng tượng, bạn sẽ có thể tạo ra vô số hương vị cổ điển và mới lạ. Tham khảo một vài thông tin sau đây để xem bạn đã có gì rồi hoặc như một cẩm nang chỉ dẫn xem bạn cần gì cho tử rượu mới của mình.

Brandy

Between The Sheets, Brandy Alexander, French Connection, Sidecar.

Cointreau

Banana Smoothie, Between The Sheetes, B52, Cherry Bombe, Cosmopolitan, Fluffy Duck, Golden Dream, Illusion, Japanese Slipper, Kamikaze, Long Island Iced Tea, Mai Tai, Orgasm, Per F'amour, Sidecar.

Gin

Campari Crush, Cherry Bombe, Citrus Blush, Fluffy Duck, Gimlet, Gin Sling, Gin Fizz, Kinckerbocker, Lime Rickey, Long Island Iced Tea, Negroni, Singapore Sling, Slow Comfortable Screw, Tom Collins, Watermelon Cocktail.

Irish Cream

Cow's Revenge, Frankie, Mudslide, Orgasum, Seduction, Strawberries and Cream, Toblerone.

Kahlua

Bahama Mama, Balck Russian, B52, Brave Bull, Frankie, Full Moon, Jaffa, Mudslide, Seduction, White Russian.

Malibu

Bahama Mama, The Lost Cherry, Frozen Spice, Liquorice Allsort, Pina Colada.

Melon Liqueur

Frozen Spice, Hara Kiri, Illusion,

Japanese Slipper, Kermit, Mirage, Seduction.

Tequila

Brave bull, El Diablo, Long Island iced tea, Tequila sunrise.

Vodka

Apple Bossom, Balck Russian, Bloody Mary, Caipiroska, Cosmopolitan, Harvey Wall Banger, Illusion, Kamikaze, Long Island Iced Tea, Mirage, Moscow Mule, Mudslide, Salty Dog, Screwdriver, Seabreeze, Sex On The Beach, Slow Comfortable Screw, Suzy Wong, White Russian, Woo Woo.

White rum

Bahama Mama, Between The Sheets, Continental, Cuba Libre, Envy, Full Moon, Frozen Spice, Hara Kiri, Havana, Long Island Iced Tea, Mai Tai, Mojito, Peach And Mint Iced Tea, Pina Colada.

Lưu ý

Cocktail được pha chế không chỉ từ một loại rượu chuẩn và không có vị chuẩn của riêng một loại rượu nào. Khi đãi tiệc cocktail, hãy nhớ dọn cả thức ăn và các món uống không chứa cồn, bạn cũng như khách mời chỉ nên uống vừa phải. Một khi đã quen tay, bạn sẽ thấy pha chế cocktail không những dễ dàng mà còn thú vị nữa! Nào, hãy bước đến tử rượu và sẵn sàng lắc đều tay!





RƯỢU NGÂM

Rượu ngâm khá dễ làm và có thể tăng thêm hương vị cho nhiều loại cocktail. Vodka, rum, tequila và sake đều được ngâm từ trái cây, thảo mộc và gia vị. Hầu hết các loại rượu sẽ bắt đầu hấp thụ hương vị của bất cứ thứ gì cho vào nó trong ít nhất là 24 tiếng, mặc dù để hấp thụ hoàn toàn thông thường phải mất từ 4 - 7 ngày. Để rượu ngâm ở nhiệt độ phòng, tránh ánh sáng, cứ vài ngày lại nếm một lần cho tới khi rượu đạt được hương vị bạn muốn. Dùng tấm vải mỏng để lọc lại. Rượu ngâm có thể trữ trong tủ lạnh được một tháng.

Vodka dưa hấu

Dưa hấu bỏ vỏ, xắt miếng, cho vào đầy hũ, sau đó rưới rượu vodka lên. Đậy nắp lại, để khoảng 5 - 7 ngày, sau 5

ngày bạn có thể nếm thử. Khi đạt được mùi vị vừa ý, lọc lại và trữ trong tủ lạnh. Thử cho thêm 60 ml vodka vào ly martini ướp lạnh có sẵn ít rượu vecmut, trang trí với một miếng chanh.

Vodka chanh

Bỏ vỏ và xắt miếng 1 trái bưởi hồng đào, 2 trái cam và 1 trái chanh. Cho vào một hũ thủy tinh lớn, rót vodka vào vừa đầy hũ. Đậy kín nắp và để khoảng 2 - 3 ngày, sau đó lọc lại và ướp lạnh. Cho đá viên vào đầy nửa bình lác rồi rót vào 45 ml vodka chanh, 45 ml nước bưởi hồng đào ép, 10 ml nước đường và nước cốt chanh. Lắc mạnh, sau đó lọc lại, rót ra ly highball đã cho đầy đá, rưới nước soda lên lớp trên cùng và thêm vào một ít nước cốt chanh.



Vodka vani

Chè đôi 2 hạt vani, lấy hạt ra. Cho hạt và vỏ vào một cái hũ thủy tinh lớn, có nắp đậy. Cho vodka vào đầy hũ, đậy nắp lại và để 7 ngày. Vớt bỏ vỏ, ướp lạnh rượu.

Rượu rum giàu hương vị

Cho 3 nhánh quế, 6 cây đinh hương, 1 muống cà phê gừng tươi băm nhuyễn và 1 cây bạch đậu khấu băm nhuyễn trong một cái hũ thủy tinh lớn có nắp đậy. Rót rượu rum đen vào đầy bình và ngâm khoảng 7 - 10 ngày. Để có món giải khát Cool Christmas pha chút hơi hương truyền thống, cho 45 ml Spiced Rum, 30 ml nước ép thơm, và 6 lá bạc hà tươi trong một bình lắc cocktail đã cho đá vào đầy nửa bình. Lắc mạnh và rót vào ly highball, cho đá vào đầy ly. Rưới nước chanh lên trên cùng và trang trí bằng một nhánh lá bạc hà.

Rượu sake mùi đào

Đào tươi mua về rửa sạch, để ráo nước và cắt ra làm hai. Cho vào đầy nửa hũ thủy tinh lớn. Rót sake vào đầy bình, để từ 3 - 5 ngày. Lọc lại và dùng cho món Peach saketini. Trộn 60 ml sake đào với 15 ml rượu schnapps đào, rót ra ly martini ướp lạnh.

Tequila cay nóng

Cho 6 cây thìa là và 2 trái ớt hiểm còn tươi vào trong một chiếc hũ thủy tinh lớn, có nắp đậy. Rót rượu tequila vào đầy hũ và để khoảng 4 - 7 ngày, sau đó lọc lại. Để pha món Bloody Mary, cho đá vào đầy ly highball, thêm 30 ml tequila, 5 ml nước chanh và rưới nước ép cà chua lên trên cùng. Trang trí bằng một lát chanh gắn trên miệng ly.



AMARETTO SOUR

Đá viên
30 ml amaretto
30 ml nước chanh
30 ml nước cam
Trái cherry còn nguyên cuống để trang trí.

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót amaretto, nước chanh, nước cam vào và lắc mạnh. Lọc ra ly sour (giống ly flute champagne, nhưng cán ly ngắn). Trang trí bằng trái cherry.

APPLE BLOSSOM

Đá viên
45 ml rượu schnapps táo
50 ml vodka
15 ml crème de cacao trắng
45 ml kem
Hạt nhục đậu khấu cà nhuyễn

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót rượu schnapps táo và vodka vào, thêm crème de cacao và kem, sau đó lắc đều. Rót ra ly cocktail ướp lạnh và rắc hạt nhục đậu khấu để trang trí.

B52

15 ml Kahlua
15 ml kem Ailen (Irish cream)
15 ml Cointreau

Rót Kahlua vào ly thấp, rồi cẩn thận thêm kem Ailen vào (rót qua mặt sau của muống cà phê) tạo lớp. Dùng một cái muống cà phê sạch, rót Cointreau vào tạo lớp trên bề mặt của kem Ailen.

BAHAMA MAMA

Đá viên
15 ml Malibu
15 ml rum đen
15 ml Kahlua
15 ml rum trắng
Đá bào
Nước thơm ép, để rưới lên lớp trên cùng
Miếng thơm xắt mỏng và lá bạc hà để trang trí.

Cho đá vào đầy nửa bình lắc. Rót Malibu, rum đen, Kahlua và rum trắng vào. Lắc mạnh để trộn đều các nguyên liệu, sau đó rót ra ly highball đã cho đá bào vào đầy nửa ly. Rót nước thơm ép lên trên cùng. Trang trí bằng miếng thơm xắt mỏng và một nhánh bạc hà nhỏ ở miệng ly.

BANANA SMOOTHIE

1 cốc đá viên
30 ml Cointreau
30 ml rượu chuối
60 ml kem
½ trái chuối, bóc vỏ và xắt lát
Vài miếng chuối, dùng để trang trí
Dừa khô nạo, dùng để trang trí

Cho đá viên, Cointreau, rượu chuối, kem và chuối vào máy xay sinh tố, xay cho tới khi nhuyễn. Rót ra ly cocktail ướp lạnh và trang trí với vài lát chuối áo dừa khô.

BETWEEN THE SHEETS

Đá viên
30 ml rượu rum trắng
30 ml brandy
30 ml Cointreau
Nước cốt chanh
Vài lát chanh để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc. Rót rượu rum, brandy, Cointreau và nước cốt chanh vào lắc đều. Rót ra ly cocktail ướp lạnh và trang trí với vài lát chanh.

BLACK RUSSIAN

Đá viên
45 ml vodka
15 ml Kahlua

Cho đá vào ly kiểu cổ điển, thêm vodka và kahlua vào rồi khuấy đều.

BLACKBERRY SPRITZER

Đá viên
30 ml Grand Marnier
15 ml crème de cassis
10 ml nước cốt chanh
6 trái mâm xôi
Nước sôđa để rưới lên trên cùng

Cho đá vào nửa ly highball, rồi rót Grand Marnier, crème de cassis và nước chanh vào. Thêm trái mâm xôi và rưới sôđa lên trên.





BLOODY MARY

3 viên đá
45 ml vodka
4 giọt Tabasco (sốt ớt)
1 muỗng cà phê Worcestershire
(sốt thập cẩm)
10 ml nước cốt chanh
1 nhúm muối
1 ít tiêu đen xay nhuyễn
50 ml nước cà chua ướp lạnh
1 cọng cần tây để trang trí

Cho đá viên vào một ly highball, rót vodka vào rồi thêm Tabasco, sốt Worcestershire và nước chanh. Thêm muối và tiêu, rồi rót nước cà chua, khuấy đều. Để yên khoảng 1 phút, sau đó trang trí bằng cần tây.

BOURBON SOUR

Đá viên
80 ml nước chanh
1,5 muỗng cà phê nước đường
60 ml bourbon
Nước sôđa, để rưới lên trên
Trái cherry còn nguyên cuống và
một lát cam để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc. Rót nước chanh, nước đường và bourbon vào, lắc mạnh tay cho đều và rót vào ly highball đã cho đá vào nửa ly. Rưới nước sôđa lên trên và trang trí với trái cherry và một lát cam.

BRANDY ALEXANDER

Đá viên
30 ml brandy
30 ml kem cacao nâu
30 ml kem
Hạt nhục đậu khấu cà nhuyễn,
dùng để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót brandy, crème de cacao và kem vào, lắc mạnh cho đều. Rót rượu ra ly matini ướp lạnh và rắc nhục đậu khấu cà nhuyễn lên hai ống hút bất chéo nhau.

BRAVE BULL

Đá viên
30 ml Kahlua
45 ml tequila

Cho đá vào đầy nửa ly kiểu cổ điển. Rót Kahlua rồi thêm tequila vào. Lắc nhẹ tay trước khi uống.

CAIPIROSKA

4 miếng chanh
10 ml nước đường
Đá viên
45 ml vodka
Lá bạc hà để trang trí

Cho mấy miếng chanh, nước đường vào bình lắc và dùng muỗng dầm miếng chanh cho ra nước. Thêm đá viên đầy khoảng $\frac{1}{3}$ bình lắc, rồi rót vodka vào. Lắc mạnh và rót ra ly cổ điển đã cho đá vào nửa ly. Trang trí với lá bạc hà.

Biên tấu: Cho 8 lá bạc hà vào dầm chung với chanh và nước đường.

CAMPARI CRUSH

Đá bào
30 ml rượu gin
15 ml Campari
Nước ép bưởi hồng đào để rưới lên trên
Miếng chanh

Cho đá bào vào đầy ly highball. Rót rượu gin và Campari, rồi rưới nước ép bưởi lên. Vắt nước từ mấy miếng chanh cắt sẵn vào ly rồi cho luôn xác chanh vào trong ly.

CARAMEL BUD

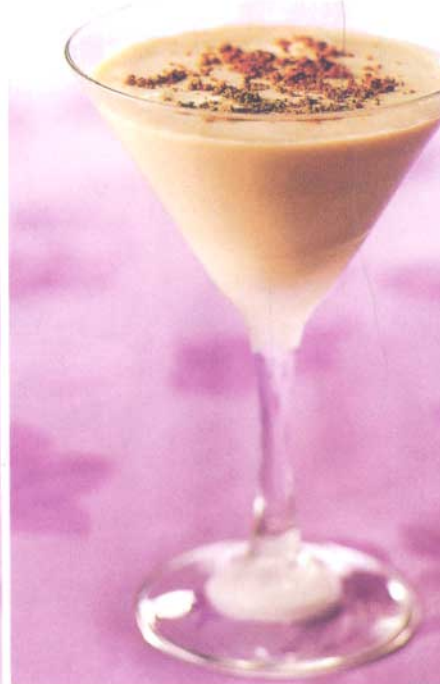
Đá viên
30 ml rượu schnapps butterscotch
15 ml rượu mùi sôcôla
15 ml crème de cacao trắng
30 ml kem
Sôcôla bào, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót rượu schnapps butterscotch, rượu mùi sôcôla, crème de cacao trắng và kem. Lắc mạnh và rót ra ly martini ướp lạnh. Trang trí với sôcôla bào.

CHERRY BOMBE

Đá viên
30 ml rượu gin
15 ml cherry brandy
15 ml nước chanh
15 ml Cointreau
1 muỗng cà phê grenadine
Bia đắng
Nước ép thơm, để rưới lên
Miếng thơm và lá thơm để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót rượu gin, cherry brandy, nước chanh, cointreau, grenadine và bia đắng vào. Lắc mạnh và rót ra ly highball đã cho sẵn đá vào nửa ly. Rưới nước ép thơm và trang trí với miếng thơm và lá thơm.





COCKTAIL CHAMPAGNE

STRAWBERRY FLAPPER

Cho 4 trái dâu chín đỏ, 4 viên đá và 10 ml rượu mùi dâu vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn. Cho hỗn hợp dâu ra nửa ly, rồi từ từ rót champagne lên trên.

LIMONCELLO

Rót 10 ml nước chanh và 15 ml Limoncello ra ly champagne ướp lạnh. Nếu rót champagne nhanh quá, nó sẽ sủi bọt và tràn ra ngoài.

TÁO VÀ CALVADOS

Rót 15 ml Calvados và 30 ml nước ép táo ra ly ướp lạnh và rót champagne lên trên. Tốt hơn nên dùng nước ép táo đóng hộp thay vì nước ép táo tươi để cho nước được trong.



CHAMPAGNE COCKTAIL

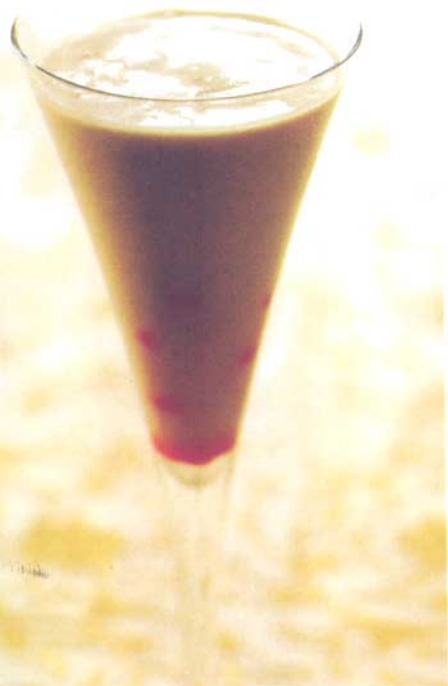
Cho một ít nước đường, bia đắng Angostura và 10 ml loại brandy bạn ưa thích vào ly champagne. Cần thận rót champagne lên trên và trang trí bằng nửa trái dâu gắn lên miệng ly.

BELLINI

Rót 15 ml rượu schnapps đào và 60 ml nước ép đào hoặc rượu ngon ra ly uống champagne. Cần thận rót champagne lên trên. Khi vào mùa đào, hãy thử nước ép đào cho món uống này. Quả đào trắng đặc biệt ngon.

RASPBERRY CHAMPAGNE SPIDER

Dùng muỗng múc kem cỡ nhỏ múc nhân trái mâm xôi thành từng viên nhỏ, cho vào ngăn đá nếu cần. Cho 1 hoặc 2 viên mâm xôi ra ly champagne và từ từ rót Champagne lên trên. Bạn có thể thay thế quả mâm xôi bằng loại trái cây nào đó mà bạn thích.



CHOCWORK ORANGE

Đá viên
30 ml rượu mùi sôcôla
15 ml Kahlua
30 ml Grand Marnier
30 ml kem
Sôcôla bọc kẹo, mùi cam để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót rượu mùi sôcôla, Kahlua, Grand Marnier và kem vào. Lắc mạnh rồi rót ra ly cocktail ướp lạnh. Trang trí bằng cách cho vài viên sôcôla bọc kẹo vào đáy ly.

CITRUS BLUSH

Đá viên
15 ml nước chanh
15 ml Limoncello
45 ml rượu gin
Nước ép quả việt quất (cranberry)
1 miếng chanh để trang trí

Cho đá vào nửa ly. Rót nước chanh, Limoncello và gin vào. Khuấy đều, rót nước ép quả việt quất lên trên và trang trí bằng một miếng chanh.

CONTINENTAL

2 muỗng cà phê nước chanh
½ muỗng cà phê đường
45 ml rượu rum trắng
Đá bào
15 ml crème de menthe xanh

Trộn nước chanh với đường và rượu rum trắng trong một cái ly cổ điển, khuấy cho tới khi đường tan. Cho đá bào vào nửa ly và rót crème de menthe vào. Khuấy nhẹ tay cho đều.

COSMOPOLITAN

Đá viên
30 ml vodka hương chanh
15 ml Cointreau
45 ml nước ép quả việt quất
10 ml nước chanh
1 miếng chanh để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc. Rót vodka, Cointreau, nước ép việt quất và nước chanh vào rồi lắc đều. Rót ra ly martini lớn ướp lạnh. Trang trí với một miếng chanh.

COW'S REVENGE

Đá viên
30 ml rượu mùi sôcôla kem
15 ml Frangelico
15 ml kem Ailen
15 ml rượu schnapps butterscotch
30 ml kem
1 muỗng cà phê sirô sôcôla

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót rượu sôcôla, Frangelico, kem Ailen, rượu schnapps butterscotch, kem và sirô sôcôla. Lắc mạnh rồi rót ra ly cocktail lớn, ướp lạnh.

CUBA LIBRE

Đá viên
60 ml rượu rum trắng
Miếng chanh
Cola, để rưới lên trên

Cho đá vào nửa ly highball. Rót rượu rum, vắt nước chanh vào ly, sau đó cho luôn miếng chanh vào. Rưới cola lên trên.

EL DIABLO

Đá viên
60 ml tequila
10 ml crème de cassis
Bia gừng không chứa cồn để rót lên trên
1 miếng chanh

Cho đá vào nửa ly cổ điển, rót tequila và crème de cassis, sau đó rưới bia gừng lên trên cùng. Vắt chanh vào ly rồi cho luôn miếng chanh vào trong ly. Khuấy đều.

ENVY

Đá viên
30 ml rượu rum trắng
15 ml amaretto
15 ml Curacao xanh dương
15 ml nước cốt chanh
75 ml nước ép thơm
Miếng thơm để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót rượu rum, amaretto, Curacao xanh dương, nước chanh và nước ép thơm. Lắc mạnh tay, rồi rót ra ly highball đã cho đá vào nửa ly. Trang trí bằng một miếng thơm.





DAIQUIRI

DAIQUIRI LẮC

Cho đá vào nửa bình lắc. Rót 60 ml rượu rum trắng vào, 30 ml nước chanh và 10 ml nước đường. Lắc mạnh tay cho tới khi hỗn hợp trộn đều rồi rót ra ly cocktail ướp lạnh.

DAIQUIRI ƯỚP LẠNH

Cho 1 cốc đá bào, 60 ml rượu rum trắng, 30 ml nước cốt chanh và 10 ml nước đường vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi hỗn hợp trở nên nhuyễn mịn, và rót ra ly cocktail ướp lạnh. Trang trí bằng một miếng chanh.

DAIQUIRI DẦU

Rót 30 ml rượu rum trắng, 15 ml Cointreau, 15 ml rượu hương trái mâm xôi, 3 trái dâu chín, 4 trái mâm xôi tươi hoặc ướp đá vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn mịn, sau đó thêm vào một cốc đá bào và xay cho tới khi đá mịn. Rót hỗn hợp ra ly cocktail ướp lạnh và trang trí bằng trái mâm xôi tươi hoặc ướp lạnh.



DAIQUIRI XOÀI

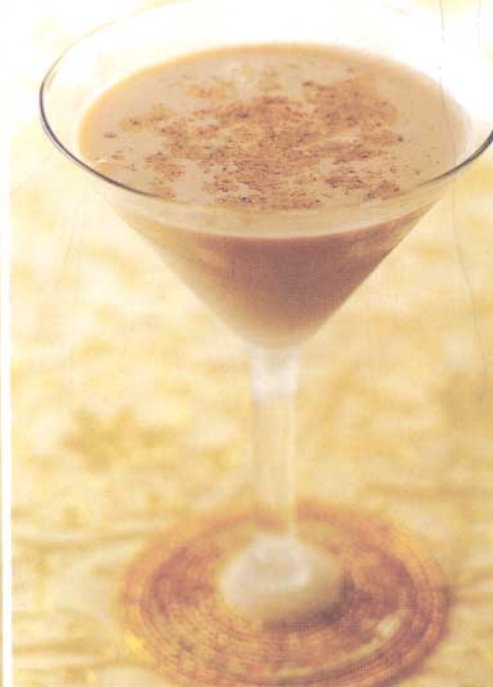
Cho nửa trái xoài chín đã gọt vỏ, xắt hình quân cờ, 30 ml rượu rum trắng, 30 ml rượu mùi xoài, 30 ml nước chanh và 15 ml nước đường vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi nguyên liệu nhuyễn và trộn đều, cho vào 1 cốc đá bào và xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn mịn. Rót ra ly cocktail ướp lạnh.

DAIQUIRI CHUỐI

Cho nửa trái chuối chín, 30 ml rượu rum trắng, 30 ml rượu mùi chuối, 30 ml nước cốt chanh và 15 ml nước đường vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn mịn, cho vào 1 cốc đá bào và xay cho tới khi đá mịn. Rót ra ly cocktail ướp lạnh. Trang trí bằng một lát chuối (ngâm nước chanh để tránh bị đen).

DAIQUIRI THOM, VẢI & BẠC HÀ

Cho 4 lá bạc hà, 45 ml rượu rum trắng, ½ cốc thơm tươi xắt hình quân cờ, 4 trái vải, 15 ml nước ép thơm, 15 ml nước chanh và 15 ml nước đường vào máy xay sinh tố. Thêm 1 cốc đá bào vào và xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn mịn. Rót ra ly cocktail ướp lạnh và trang trí bằng lá thơm.



FAR EAST

Đá viên
60 ml trà lài ướp lạnh (xem bên dưới)
30 ml sake ướp lạnh
Rượu vermouth đắng

Cho đá vào đầy nửa ly trộn. Rót trà, thêm rượu sake và vermouth vào khuấy đều, sau đó rót ra ly martini ướp lạnh.

Nêm trà trước khi cho vào ly cocktail vì trà lài có thể đắng nếu pha đậm quá.

FLUFFY DUCK

Đá viên
30 ml advocaat
30 ml gin
15 ml Cointreau
30 ml nước ép cam
30 ml kem
Nước lemonade để rưới lên trên

Cho đá vào đầy nửa ly cocktail. Rót advocaat, gin, Cointreau, nước cam và kem vào, sau đó rưới lemonade lên.

FRANKIE

Đá viên
30 ml Frangelico
30 ml Kahlua
30 ml kem Ailen
30 ml kem
Quả phi cà nhuyễn để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót Frangelico, Kahlua, kem Ailen và kem vào bình lắc. Lắc mạnh, sau đó rót ra ly martini lớn ướp lạnh. Rắc quả phi lên trên cùng.

FRENCH CONNECTION

Đá viên
30 ml brandy
15 ml amaretto

Cho đá vào nửa ly cổ điển. Rót brandy trước, rồi tới amaretto. Khuấy đều.

FROZEN SPLICE

15 ml rượu mùi dưa
15 ml rượu rum trắng
15 ml Malibu
15 ml kem dưa
30 ml nước ép thơm
1 cốc đá bào
Miếng thơm, để trang trí
Lá thơm, để trang trí

Rót rượu mùi dưa, rượu rum trắng, Malibu, kem dưa và nước ép thơm vào máy xay sinh tố. Thêm đá bào vào xay nhuyễn. Rót ra ly martini lớn, ướp lạnh. Trang trí bằng một miếng thơm và lá thơm.

FULL MOON

Đá viên
30 ml rượu rum trắng
30 ml Kahlua
1 muỗng cà phê đường
Một nhúm bột đinh hương
Một nhúm bột quế
150 ml cà phê espresso lạnh
30 ml kem

Cho đá vào đầy $\frac{3}{4}$ ly highball, rót rum và Kahlua vào rồi thêm đường. Khuấy cho tan đường, sau đó thêm đinh hương và quế vào, rưới cà phê espresso lên trên. Cẩn thận rót kem qua mặt sau của muỗng cà phê cho kem nổi lên trên.

FUZZY NAVEL

Đá viên
45 ml rượu schnapps đào
Nước cam tươi, để rưới lên trên

Cho đá vào đầy $\frac{3}{4}$ ly highball. Rót rượu schnapps và rưới nước cam lên trên. Trang trí bằng chiếc dù nhỏ cắm trong ly cocktail và cây khuấy cocktail.

GIMLET

Đá viên
45 ml rượu gin
15 ml lime cordial
Nước soda, để rưới lên trên
Miếng chanh, để trang trí

Cho đá vào nửa ly cổ điển, rót thêm rượu gin và lime cordial, sau đó rưới soda lên trên. Dùng cây khuấy cocktail để trộn đều hỗn hợp, trang trí bằng một miếng chanh.





GIN FIZZ

Đá viên
45 ml rượu gin
30 ml nước chanh
1 muỗng cà phê đường tinh
½ lòng trắng trứng gà
Nước sôđa để rưới lên trên
Miếng chanh, để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót rượu gin, nước cốt chanh, đường và lòng trắng trứng gà, sau đó lắc mạnh cho tới khi sùi bọt. Rót ra ly highball đã cho đá vào đầy nửa ly, sau đó rưới nước sôđa lên trên. Trang trí bằng một miếng chanh nhỏ.

GIN SLING

Đá viên
45 ml gin
30 ml nước chanh
Xirô lựu
10 ml nước đường
Nước sôđa, để rưới lên trên cùng

Cho đá vào đầy nửa ly cổ điển. Thêm rượu gin, nước chanh, sirô lựu và nước đường, sau đó rưới sôđa lên trên. Trang trí bằng một chiếc dù nhỏ cắm trong ly cocktail.

GOLDEN DREAM

Đá viên
30 ml Galliano
30 ml Cointreau
30 ml nước cam
30 ml kem
Miếng cam, để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót Galliano, Cointreau, nước cam và kem vào. Lắc mạnh, sau đó rót ra ly martini cỡ lớn, ướp lạnh. Trang trí với miếng cam.

GRASSHOPPER

Đá viên
45 ml crème de menthe xanh
30 ml crème de cacao trắng
60 ml kem
Sôcôla bào, để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót crème de menthe, crème de cacao và kem vào. Lắc mạnh tay và rót ra ly martini ướp lạnh. Trang trí bằng sôcôla bào.

HARA KIRI

Đá viên

30 ml rượu mùi dưa

30 ml rượu rum trắng

30 ml nước chanh

Cho đá vào đầy nửa ly cổ điển. Thêm rượu mùi dưa, rượu rum trắng và nước chanh. Khuấy lên cho trộn đều hỗn hợp.

HARVEY WALLBANGER

Đá bào

30 ml vodka

30 ml Galliano

Nước cam, để rưới lên trên

Vỏ cam gọt theo đường xoắn ốc, để trang trí

Cho đá bào vào nửa ly highball. Cho vodka và Galliano, rồi rót nước cam lên trên. Trang trí bằng miếng vỏ cam.

HAVANA

Đá viên

60 ml nước ép thơm

10 ml rượu cherry brandy

40 ml rượu rum trắng

Trái cherry còn nguyên cuống để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót nước ép thơm, rượu cherry brandy và rum trắng vào. Lắc mạnh, rồi rót ra ly cocktail đã cho đá vào nửa ly. Trang trí bằng một trái cherry.

HIGHBALL

Đá viên

45 ml whisky

Nước sôđa hay nước ép vị gừng, để rưới lên trên

Vỏ chanh, gọt theo đường xoắn ốc, để trang trí

Cho đá viên vào nửa ly highball. Rót whisky vào ly sau đó cho nước sôđa hay nước ép vị gừng lên trên. Trang trí bằng một miếng vỏ chanh.





ILLUSION

Đá viên

30 ml rượu mùi dưa

30 ml Cointreau

30 ml vodka

30 ml nước chanh

30 ml nước ép thơm

Lá thơm, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail.

Rót rượu dưa, Cointreau, vodka, nước chanh và nước thơm. Lắc mạnh, rồi rót ra ly cocktail đã ướp lạnh. Trang trí bằng lá thơm.

JAFFA

Đá viên

30 ml Kahlua

15 ml rượu scotch

15 ml Grand Marnier

15 ml nước cam

30 ml kem

Các miếng sôcôla bào, để trang trí

Vỏ cam cắt hình xoắn ốc, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail.

Rót Kahlua, scotch, Grand Marnier, nước cam và kem vào. Lắc mạnh rồi rót ra ly cocktail ướp lạnh. Trang trí bằng sôcôla và vỏ cam.

JAPANESE SLIPPER

Đá viên

30 ml rượu mùi dưa

30 ml Cointreau

15 ml nước chanh

Vỏ chanh cắt sợi, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail.

Rót rượu mùi dưa, Cointreau và nước chanh vào. Lắc mạnh rồi rót ra ly martini ướp lạnh. Trang trí bằng vỏ chanh.

JELLY BEAN

Đá viên

30 ml Sambuca

10 ml raspberry cordial

Nước lemonade, để rưới lên trên

Kẹo dẻo, để trang trí

Cho đá vào ly cocktail. Rót Sambuca và raspberry cordial vào, sau đó rưới lemonade lên trên. Trang trí bằng viên kẹo dẻo.



RƯỢU SÁNH

CHAMPAGNE và TRÁI VẢI

Ngâm một miếng giêlatin (chất làm thạch) trong nước lạnh. Đun 30 ml nước đường với 120 ml Champagne cho vừa nóng. Khuấy dung dịch giêlatin, rót vào hỗn hợp champagne và khuấy cho tan. Để nguội, sau đó cho nửa trái vải và trái mâm xôi trong mỗi ly rồi rót hỗn hợp champagne ra. Để trong tủ lạnh khoảng 3 giờ hoặc tới lúc dọn ra. Khẩu phần: 6 ly 30 ml.

DẦU

Ngâm một miếng giêlatin (chất làm thạch) trong nước lạnh. Đun 30 ml nước với 20 ml nước chanh cho vừa nóng. Khuấy dung dịch giêlatin, rót vào hỗn hợp nước chanh và khuấy cho tan. Để nguội, sau đó cho 90 ml rượu mùi dầu vào khuấy đều. Để trong tủ lạnh khoảng 3 giờ hoặc tới lúc dọn ra. Khẩu phần: 6 ly 30 ml.

PINA COLADA

Ngâm một miếng giêlatin (chất làm thạch) trong nước lạnh. Đun trên lửa nhỏ 30 ml kem với 20 ml nước đường và 60 ml nước ép thơm cho vừa nóng. Khuấy dung dịch giêlatin, rót vào hỗn hợp kem và khuấy cho tan. Để nguội, sau đó cho 30 ml rượu rum và 20 ml Malibu vào. Rót ra ly không chân thấp và trang trí bằng lá thơm. Để trong tủ lạnh khoảng 3 giờ hoặc tới lúc dọn ra. Khẩu phần: 6 ly 30 ml.



CAM

Ngâm một miếng gelatin (chất làm thạch) trong nước lạnh. Đun 10 ml nước đường, 60 ml nước cam lược bỏ hạt và 20 ml nước chanh cho vừa nóng. Khuấy dung dịch gelatin, rót vào hỗn hợp nước trái cây và khuấy cho tan. Để nguội, sau đó cho 60 ml Grand Marnier và 30 ml Galliano. Mỗi ly để một mùi cam, rót hỗn hợp nước cam vào khuấy đều. Để trong tủ lạnh khoảng 3 giờ hoặc tới lúc dọn ra.

Khẩu phần: 6 ly 30 ml.

CÀ PHÊ

Ngâm 1,5 miếng gelatin (chất làm thạch) trong nước lạnh khoảng 1 phút, hoặc cho tới khi mềm. Khuấy dung dịch gelatin, rồi rót 60 ml cà phê đen nóng vào. Để nguội, sau đó cho 90 ml Tia Maria và 10 ml nước đường, sau đó rót ra ly không chân thấp. Trước khi dọn ra, múc một ít kem trắng và sôcôla bào để lên trên. Để trong tủ lạnh khoảng 3 giờ hoặc tới lúc dọn ra.

Khẩu phần: 6 ly 30 ml.

QUẢ LẠC TIỀN VÀ VODKA VANI

Ngâm một miếng gelatin (chất làm thạch) trong nước lạnh. Đun 30 ml nước đường và 60 ml nhân quả lạc tiên cho vừa nóng. Khuấy dung dịch gelatin, rót vào hỗn hợp quả lạc tiên và khuấy cho tan. Để nguội, sau đó cho 90 ml vodka vani (xem trang 13) rồi rót ra ly. Để trong tủ lạnh khoảng 3 giờ hoặc tới lúc dọn ra. Khẩu phần: 6 ly 30 ml.

KABUKI

Miếng chanh
60 ml sake
30 ml cordial chanh
15 ml nước đường
15 ml nước ép chanh
15 ml Cointreau
6 viên đá
Vỏ chanh, để trang trí

Viên vành ly martini với muối. Ướp lạnh ly. Cho sake, cordial, nước đường, nước ép chanh, Cointreau và đá vào máy xay sinh tố. Xay cho nhuyễn, và rót ra ly đã chuẩn bị sẵn. Trang trí bằng vỏ chanh.

KAMIKAZE

Đá viên
30 ml vodka
30 ml Cointreau
30 ml nước chanh
Cordial chanh

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót vodka, Cointreau, nước chanh và cordial chanh. Lắc mạnh rồi rót ra ly martini ướp lạnh. Trang trí bằng một chiếc dù nhỏ cắm trong ly cocktail.

KERMIT

Đá viên
30 ml rượu mùi dưa
30 ml rượu mùi chuối
15 ml crème de cacao trắng
60 ml kem
Viên kẹo màu xanh hoặc trái cherry còn nguyên cuống, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Thêm rượu mùi dưa, rượu mùi chuối, crème de cacao trắng và kem. Lắc mạnh, sau đó rót ra ly ướp lạnh. Trang trí bằng viên kẹo màu xanh hoặc trái cherry.

KNICKERBOCKER

Đá viên
15 ml rượu vermouth
Vermouth bianco
30 ml gin
Một lát chanh

Cho đá vào ly trộn. Thêm rượu vermouth, vermouth bianco và gin vào. Rót ra ly martini, vắt nước miếng chanh rồi cho cả xác chanh vào trong ly.





LIME RICKEY

Đá viên
45 ml gin
15 ml nước đường
20 ml nước chanh
Nước sôđa, để rưới lên trên
Vỏ chanh cắt xoắn, để trang trí
Lát chanh, để trang trí

Cho đá vào nửa ly highball. Cho thêm gin, nước đường và nước chanh, sau đó rưới sôđa lên trên. Trang trí bằng vỏ chanh và một lát chanh.

LIQUORICE ALLSORT

Đá viên
15 ml Sambuca đen
15 ml rượu mùi dâu
15 ml Malibu
60 ml kem
Cam thảo, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Thêm Sambuca, rượu mùi dâu, Malibu và kem. Lắc mạnh để trộn đều. Rót ra ly cocktail ướp lạnh và trang trí cam thảo trên vành ly.

LONG ISLAND ICED TEA

Đá viên
15 ml rượu rum trắng
15 ml vodka
15 ml gin
15 ml Cointreau
15 ml tequila
½ muỗng cà phê nước chanh
Nước cola, để rưới lên trên
Miếng chanh cắt khía, để trang trí

Cho đá vào nửa ly highball. Rót rượu rum trắng, vodka, gin, Cointreau, tequila và nước chanh, sau đó rưới cola lên trên, khuấy đều. Trang trí bằng một miếng chanh.

THE LOST CHERRY

30 ml Malibu
30 ml rượu mùi dâu
30 ml rượu mùi sôcôla
15 ml kem
½ thanh sôcôla nhân cherry
1 cốc đá bào
Trái cherry còn nguyên cuống
nhúng sôcôla, để trang trí

Rót Malibu, rượu mùi dâu, rượu mùi sôcôla và kem vào máy xay sinh tố, thêm trái cherry vào xay nhuyễn. Cho đá bào vào xay cho tới khi đá nhuyễn. Rót ra ly cocktail lớn ướp lạnh và trang trí bằng trái cherry nhúng sôcôla.



MARGARITA

MARGARITA

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót 30 ml Cointreau, 30 ml tequila, 30 ml nước chanh, một ít lòng trắng trứng gà và một muỗng cà phê nước cốt chanh. Lắc mạnh và rót ra ly đã viền muối sẵn. Trang trí bằng một miếng chanh xắt khía.

FROZEN MARGARITA

Cho 1 cốc đá bào, 30 ml tequila, 30 ml Cointreau và 30 ml nước chanh vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn rồi rót ra ly. Trang trí bằng một miếng chanh xắt khía.

MARGARITA DUA HẦU

Cho 1 cốc đá bào, 30 ml rượu mùi dưa, 30 ml tequila, 45 ml nước chanh và 15 ml nước đường vào máy xay. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn, và rót ra ly đã chuẩn bị sẵn.

Lưu ý: Ly uống Margarita luôn có viền muối. Để làm được điều này, bạn hãy lấy một miếng chanh thấm ướt vành ly, sau đó ấn vành ly vào đĩa muối cho tới khi vành ly thấm đều muối. Sau đó, cho ly vào tủ lạnh để ướp lạnh.



GOLDEN MARGARITA

Cho 1 cốc đá bào, 30 ml tequila, 30 ml Grand Marnier, 30 ml nước cam và 30 ml nước chanh vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn, và rót ra ly đã chuẩn bị sẵn. Trang trí bằng vỏ cam cắt xoắn.

MARGARITA DẦU

Cho 1 cốc đá bào, 30 ml tequila, 30 ml rượu mùi dâu, 15 ml Cointreau, 30 ml lime cordial, 30 ml nước chanh và 5 quả dâu tươi đã chín vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn và rót ra ly đã chuẩn bị sẵn. Trang trí bằng một quả dâu.

MARGARITA ĐÀO

Cho 30 ml tequila, 30 ml rượu schnapps đào, 15 ml nước chanh, 15 ml nước đường, 1 trái đào tươi đã chín (gọt vỏ, bỏ hạt, xắt nhỏ) vào máy xay sinh tố. Xay cho nhuyễn, sau đó cho một cốc đá bào vào xay thật nhuyễn. Rót ra ly đã chuẩn bị sẵn. Quả đào xắt hình quân cờ, xiên qua một cây que, gác lên miệng ly để trang trí.

MAI TAI

Đá bào
60 ml rượu rum trắng
30 ml rượu rum đen
15 ml Cointreau
15 ml amaretto
15 ml nước chanh
90 ml nước thơm ép
90 ml nước cam
15 ml nước đường
Grenadine
Chanh vắt khoanh, để trang trí
Lá bạc hà, để trang trí

Cho đá vào nửa ly cocktail lớn. Thêm rượu rum trắng, rum đen, Cointreau, amaretto, nước ép chanh, nước ép thơm, nước cam, nước đường và grenadine. Khuấy lên và trang trí bằng một lát chanh và lá bạc hà.

MANGO TANGO

30 ml rượu mùi xoài
30 ml Grand Marnier
15 ml nước đường
30 ml kem
30 ml sữa
½ quả xoài, cắt hình quân cờ
8 viên đá
Xoài tươi, nghiền

Cho rượu xoài, Grand Marnier, nước đường, kem, sữa, xoài cắt hình quân cờ và đá vào máy xay sinh tố. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn và đặc sệt, sau đó rót ra ly cocktail cao ướp lạnh. Trang trí bằng xoài nghiền.

MANHATTAN

Đá viên
60 ml whisky
30 ml vermouth đắng
30 ml vermouth ngọt
Bia đắng
Vỏ chanh cắt xoắn ốc, để trang trí

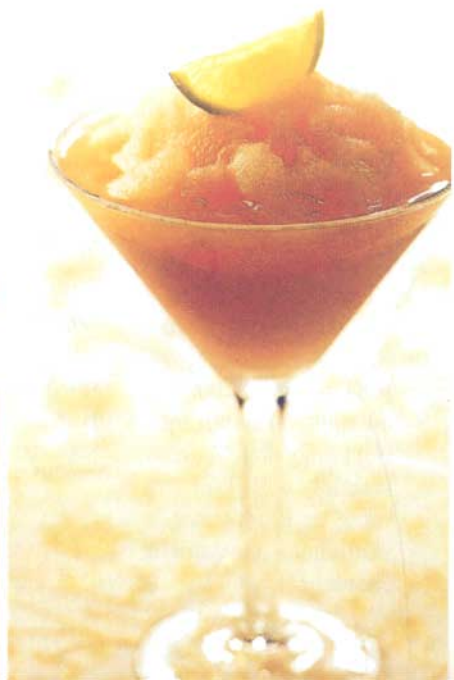
Cho một vài viên đá vào ly trộn, sau đó thêm whisky, vermouth đắng và ngọt, và bia đắng. Khuấy đều rồi rót ra ly martini ướp lạnh. Trang trí bằng miếng vỏ chanh.

MARDI GRAS

30 ml Calvados
15 ml amaretto
60 ml nước ổi
10 ml nước đường
Đá bào + lát chanh

Rót Calvados, amaretto, nước ổi, nước chanh và nước đường vào máy xay sinh tố. Thêm đá vào xay cho tới khi thật nhuyễn. Rót ra ly martini lớn, ướp lạnh. Trang trí bằng miếng chanh vắt khía.

Lưu ý: Nếu gần nhà bạn không có nước ổi và nước táo ép tươi, bạn có thể mua nước ổi hoặc nước táo ép đóng chai trong siêu thị.





MARTINI

PERFECT MARTINI

Cho đá vào nửa ly trộn. Rót 60 ml gin, 15 ml rượu vermouth đắng, 15 ml rượu vermouth ngọt vào khuấy đều. Rót ra ly martini ướp lạnh và trang trí bằng trái oliu xanh hoặc một miếng chanh.

VODKATINI

Cho đá vào nửa ly trộn. Rót 75 ml vodka và 15 ml rượu vermouth đắng vào khuấy đều. Rót ra ly martini ướp lạnh và trang trí bằng vỏ chanh.

SAKETINI

Cho đá vào nửa ly trộn. Rót 30 ml sake, 60 ml vodka và rượu vermouth đắng vào. Khuấy đều, rót ra ly martini và trang trí bằng miếng vỏ dưa leo, bào mỏng.



CHOCOTINI

Cho 50 g sôcôla vào đĩa chịu nhiệt đã đổ một ít nước nóng cho tan. Nhúng vành ly martini vào đĩa sôcôla hoặc chấm sôcôla quanh miệng ly. Ướp lạnh. Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót 45 ml vodka và 45 ml crème de cacao nâu. Lắc mạnh rồi rót ra ly.

LEMON DROP

Cho 1 muỗng cà phê đường và 15 ml nước chanh vào bình lắc cocktail. Khuấy đều cho tới khi đường tan, sau đó cho đá vào nửa bình lắc. Rót thêm 75 ml vodka, rồi lắc mạnh. Rót ra ly martini ướp lạnh và trang trí với miếng vỏ chanh.

MANDARINI

Cho đá vào nửa ly trộn. Rót 70 ml mandarin vodka và 15 ml rượu vermouth đắng. Khuấy đều, rồi rót ra ly martini ướp lạnh và trang trí bằng vỏ cam.



MINT JULEP

11 lá bạc hà
30 ml nước đường
60 ml rượu bourbon
½ muỗng cà phê bia đắng
1 cốc đá bào
Nhánh lá bạc hà, để trang trí

Cho 10 lá bạc hà, nước đường, rượu bourbon và bia đắng vào máy xay sinh tố, xay cho nhuyễn. Thêm đá vào xay tiếp cho đá thật nhuyễn hòa lẫn với các thành phần khác. Rót ra ly martini lớn ướp lạnh, trang trí với một nhánh bạc hà.

MIRAGE

Đá viên
30 ml nước chanh
30 ml rượu mùi dưa
100 ml bia gừng không cồn
30 ml vodka
15 ml rượu mùi dâu
Lát chanh, để trang trí

Cho đá vào ⅓ ly highball. Rót nước chanh, rượu mùi dưa và bia gừng. Trộn vodka và rượu mùi dâu trong một ly riêng, sau đó nhẹ nhàng rưới hỗn hợp vodka tạo lớp bên trên bia gừng bằng cách rót qua mặt sau muỗng cà phê. Trang trí bằng một lát chanh cắt khoanh.

MOJITO

2 nhánh lá bạc hà tươi
15 ml nước đường
45 ml nước chanh
Đá viên
60 ml rượu rum trắng
Nước sôđa, để rưới lên trên

Cho lá bạc hà và nước đường vào ly highball. Dùng muỗng dầm lá bạc hà ra. Thêm nước chanh, sau đó cho đá vào đầy ¾ ly. Rót rượu rum trắng và rưới sôđa lên trên.

MOSCOW MULE

Đá viên
60 ml vodka
15 ml nước chanh
Bia gừng không cồn, để rưới lên trên
Miếng chanh, xắt khía

Cho đá vào nửa ly highball. Thêm rượu vodka và nước chanh, sau đó rưới bia gừng lên trên và trang trí bằng một miếng chanh.

MUDSLIDE

50 g sôcôla, dạng lỏng
Đá viên
30 ml Kahlua
45 ml Irish cream
15 ml vodka

Nhúng vành ly cổ điển vào sôcôla dạng lỏng để tạo lớp áo trên miệng ly. Cho đá vào nửa ly. Rót Kahlua, Irish cream và vodka vào, sau đó khuấy lên cho đều.

OLD FASHIONED

1 viên đường
Bia đắng
Nước sôđa
Đá viên
60 ml whisky
Vỏ cam cắt xoắn, để trang trí

Cho viên đường vào ly cổ điển, thêm bia đắng vào cho hòa tan với đường. Thêm nước sôđa và đá vào đầy nửa ly. Rót whisky và khuấy lên cho tan đường. Trang trí bằng miếng vỏ cam.

NEGRONI

Đá viên
45 ml gin
15 ml vermouth ngọt
15 ml Campari
Lát chanh vắt khoanh, để trang trí

Cho đá vào nửa ly trộn. Rót rượu gin, vermouth và Campari vào. Khuấy lên, sau đó rót ra ly martini nhỏ ướp lạnh. Trang trí bằng một lát chanh.

ORGASM

Đá viên
30 ml Cointreau
30 ml Irish cream

Cho đá vào nửa ly cổ điển. Rót Cointreau và Irish cream vào, sau đó khuấy lên cho trộn đều.



PUNCH

PLANTERS PUNCH

Cho đá vào 1/3 thố pha punch. Rót 500 ml rượu rum đen, 200 ml nước chanh tây, 200 ml nước chanh ta, 4 muỗng canh đường tinh và 1 muỗng cà phê bia đắng Angostura. Trộn đều, sau đó rưới 500 ml soda lên trên, trang trí bằng các lát trái cây tươi, như trái kiwi và trái thơm.

Khẩu phần: 10 ly.

SANGRIA

Rót 20 ml nước chanh tây, 20 ml nước cam và 1,5 muỗng canh đường tinh vào một cái thố lớn, sau đó khuấy lên cho tới khi đường trộn đều. Thêm 1 chai rượu vang đỏ, 550 ml nước lemonade, 40 ml gin và 40 ml vodka. Cắt đôi một trái chanh tây, một trái cam và một trái chanh ta, bỏ hạt và xắt lát mỏng. Cho trái cây, đá vào đây thố, khuấy lên để dùng.

Khẩu phần: 10 ly.

GLUWEIN

Chuẩn bị 2 chai rượu vang đỏ, 2 nhánh quế, 6 gói bột ngũ vị, 10 cây đinh hương, 6 hạt nhục đậu khấu giã nhuyễn, 60 ml rượu Porto, 2 muỗng canh đường và 1 trái chanh tây đã bỏ hạt và xắt lát mỏng. Cho tất cả nguyên liệu vào một cái xoong lớn. Đun với lửa liu riu tới khi gần sôi thì nhấc xuống và để 20 phút cho mùi vị ngấm vào rượu. Trút ra thố và dùng nóng.

Khẩu phần: 10 ly.



PUNCH

EGG NOG

Đập 5 quả trứng, lấy lòng trắng đánh cho tới khi đặc quánh lại. Sau đó thêm vào 5 muỗng canh đường, đánh tiếp cho nổi bọt. Cho 5 lòng đỏ cùng 5 muỗng đường vào một thố khác, đánh cho tới khi đường tan. Thêm 250 ml rượu bourbon vào đánh mạnh, sau đó cho 250 ml kem và 5 muỗng canh đường vào đánh nhẹ tay cho đường tan. Rót lòng trắng hột gà vào hỗn hợp lòng đỏ, cho 200 ml sữa tươi vào khuấy đều, sau đó cho vào tủ lạnh để khoảng 4 tiếng. Mỗi ly rưới lên một chút hạt nhục đậu khấu xay nhuyễn.

Khẩu phần: 10 ly.

PIMM'S PUNCH

Rót 75 ml nước cam vào khay đá, đông lạnh. Cho đá vào đầy nửa thố pha punch, thêm 375 ml rượu Pimm's No 1, 375 ml rượu bourbon, 180 ml rượu vermouth ngọt, 180 ml rượu rum trắng, 300 ml nước cam và 1 chai Champagne. Khuấy thêm 3 cốc trái cây tươi xắt nhỏ và nước cam đông lạnh.

Khẩu phần: 10 ly.

COPACOBANA

Rót 75 ml rượu gin, 75 ml rượu rum trắng, 450 ml Champagne và 900 ml nước thơm vào một cái thố lớn hoặc tô pha punch. Thêm 1 cốc trái thơm tươi xắt hình quân cờ, ½ cốc cơm quả lạt tiên và 20 lá bạc hà tươi. Thêm đá viên vào đầy bình, khuấy nhẹ tay để trộn đều và uống trong ly ướp lạnh.

Khẩu phần: 10 ly.





PEACH & MINT ICED TEA

1 túi trà lọc hương đào
8 lá bạc hà
Đá viên
30 ml rượu rum trắng
15 ml rượu schnapps đào
10 ml nước đường
10 ml nước chanh tây

Cho túi trà vào 125 ml nước sôi. Thêm 4 lá bạc hà và để 5 phút cho ngấm, sau đó bỏ túi trà và vớt lá bạc hà ra rồi cho vào tủ lạnh. Cho đá vào nửa ly highball, rót trà đào vào rồi thêm rượu rum trắng, sựu schapps đào, nước đường, nước chanh ép và phần lá bạc hà còn lại, khuấy đều.

PER F'AMOUR

Đá viên
30 ml Cointreau
15 ml Parfait Amour
45 ml nước cam
Tròng trắng trứng gà
Vỏ cam, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót Cointreau, Parfait Amour, nước cam và tròng trắng trứng gà vào. Lắc mạnh cho hỗn hợp trộn đều, sau đó rót ra ly martini ướp lạnh. Trang trí bằng một miếng vỏ cam.

PINA COLADA

1 cốc đá bào
45 ml rượu rum trắng
30 ml kem dừa
30 ml Malibu
90 ml nước ép thơm
15 ml nước đường
Lá thơm, để trang trí

Cho đá, rượu rum, kem dừa, Malibu, nước ép thơm và nước đường vào máy xay. Xay mạnh cho nhuyễn rồi rót ra ly cocktail lớn, ướp lạnh. Trang trí bằng lá thơm.

SALTY RED DOG

Miếng chanh
Muối
Đá viên
45 ml vodka
Nước ép bưởi hồng đào, để rưới lên trên
Vỏ chanh, dùng để trang trí

Dùng miếng chanh miết đều lên vành ly, sau đó ấn ly vào đĩa muối để viền vành ly. Cho đá vào đầy ly, rót vodka vào, sau đó rưới nước ép bưởi lên trên. Trang trí bằng miếng vỏ chanh.

SCREWDRIVER

Đá viên
45 ml vodka
Nước cam, để rưới lên trên
Miếng vỏ cam, để trang trí

Cho đá vào nửa ly cổ điển, rót vodka rồi rưới nước cam lên trên. Trang trí bằng miếng vỏ cam.

SEDUCTION

15 ml Kahlua
15 ml rượu mùi dưa
15 ml Irish cream

Rót Kahlua vào ly thấp. Care thận rót rượu mùi dưa sau đó là Irish cream lên mặt sau chiếc muỗng cà phê để tạo lớp.

SEABREEZE

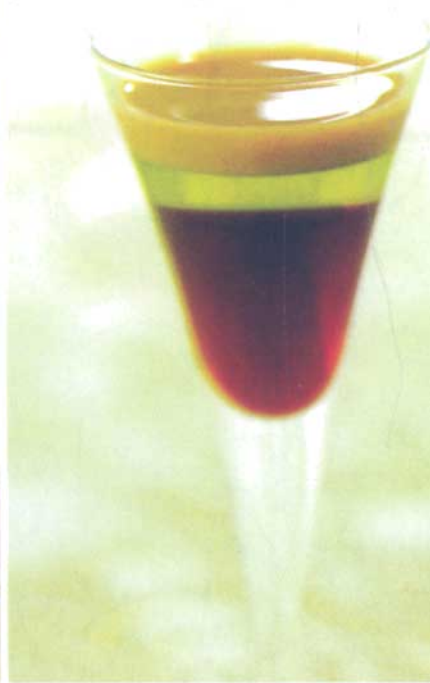
Đá viên
60 ml vodka
60 ml nước ép quả việt quất
60 ml nước ép bưởi hồng đào
15 ml nước chanh
Vỏ chanh, để trang trí

Cho đá vào đầy nửa bình lắc cocktail. Rót vodka, nước ép việt quất, nước bưởi và nước chanh. Lắc mạnh, rồi rót ra ly highball đã cho đá vào nửa ly. Trang trí bằng miếng vỏ chanh.

SEX ON THE BEACH

Đá viên
45 ml vodka
30 ml rượu schnapps đào
45 ml nước ép thơm
45 ml nước ép việt quất
Đá bào + hoa xù, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Rót vodka, schnapps đào, nước thơm và nước ép việt quất vào. Lắc mạnh để trộn đều rồi rót ra ly cocktail cao đã cho đá bào vào nửa ly. Trang trí bằng một bông hoa xù gắn ở vành ly.





SIDECAR

Đá viên
30 ml brandy
15 ml Cointreau
25 ml nước ép chanh
Quả cherry còn nguyên cuống xiên
trên một cây que, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail.
Rót rượu brandy, cointreau và
nước ép chanh vào. Lắc mạnh rồi
rót ra ly martini ướp lạnh. Trang
trí bằng 3 trái cherry xiên trên
que đặt ngang vành ly.

SILK STOCKING

Đá viên
30 ml rượu butterscotch schnapps
15 ml advocaat
15 ml crème de cacao trắng
30 ml kem
sôcôla bào màu trắng, để trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail.
Rót butterscotch schnapps, advocaat,
crème de cacao trắng và kem
vào. Lắc mạnh rồi rót ra ly martini
ướp lạnh. Trang trí bằng
sôcôla trắng, bào miếng.

SINGAPORE SLING

Đá viên
30 ml nước chanh tây
10 ml nước đường
1 muỗng cà phê đường
45 ml gin
Nước sôđa để rưới lên trên
15 ml brandy hương cherry
Trái cherry còn nguyên cuống, để
trang trí

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail.
Rót nước ép chanh, nước đường,
và gin vào. Lắc mạnh rồi rót ra ly
highball đã cho đá vào $\frac{3}{4}$ ly. Sau
đó rưới nước sôđa lên trên. Rót
rượu cherry brandy vào và trang
trí bằng một trái cherry và một
chiếc dù giấy nhỏ.

SLOW COMFORTABLE SCREW

Đá viên
30 ml vodka
15 ml gin
15 ml Southern Comfort
Nước cam, để rưới lên trên
Miếng vỏ cam, để trang trí

Cho đá vào đầy $\frac{3}{4}$ ly highball.
Rót vodka, gin và Southern
Comfort vào. Khuấy lên rồi rưới
nước cam vào. Trang trí bằng
một miếng vỏ cam.

STRAWBERRIES & CREAM

Miếng chanh cắt lát
Đường
15 ml rượu mùi dâu
30 ml Tia Maria
30 ml Irish cream
30 ml kem
3 trái dâu tươi chín đỏ
1 cốc đá bào
Trái dâu xiên que, để trang trí

Miết miếng chanh quanh vành ly cocktail lớn, nhúng miệng ly vào đĩa đường để viền vành ly. Sau đó đem ly đi ướp lạnh. Rót rượu mùi dâu, tia Maria, Irish cream và kem vào máy xay sinh tố, thêm trái dâu tươi vào. Xay cho tới khi hỗn hợp nhuyễn mịn, rồi thêm đá vào xay cho nhuyễn. Rót ra ly cocktail, và trang trí bằng trái dâu tươi xiên que.

SUZY WONG

Đá viên
45 ml vodka chanh
1 muỗng cà phê nước chanh
1 muỗng cà phê nước đường
45 ml nước ép dưa hấu
Miếng chanh, để trang trí

Cho đá vào đầy ly trộn. Rót vodka, nước chanh, nước đường và nước dưa hấu. Khuấy lên, sau đó rót ra ly martini ướp lạnh và trang trí bằng một miếng vỏ chanh.

TEQUILA SUNRISE

Đá viên
30 ml tequila
Nước cam, để rưới lên trên
2 giọt grenadine
Vỏ cam, để trang trí

Cho đá vào nửa ly highball. Rót tequila và rưới nước cam lên trên. Thêm grenadine bằng cách cẩn thận rót lên mặt sau của chiếc muỗng. Trang trí bằng vỏ cam.

TOBLERONE

1 muỗng cà phê mật ong
20 ml sirô sôcôla
Một nhúm quả phi nghiền nhỏ
Đá viên
30 ml Frangelico
15 ml Irish cream
15 ml Tia Maria
15 ml kem sôcôla
60 ml kem
Sôcôla bào, để trang trí

Khuấy mật ong và 1 muỗng cà phê sirô sôcôla trong một ly martini lớn. Sau đó rắc quả phi lên và mang đi ướp lạnh. Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Cho phần nguyên liệu còn lại vào bình lắc, lắc mạnh rồi rót ra ly martini. Trang trí bằng sôcôla bào.





TOM COLLINS

Đá viên
60 ml gin
60 ml nước ép chanh
15 ml nước đường
Nước sôđa, để rưới lên trên
Trái cherry còn nguyên cuống, để trang trí

Cho đá vào nửa ly highball. Rót gin, nước ép chanh và nước đường vào. Khuấy đều và rưới nước sôđa lên. Trang trí bằng trái cherry xiên que gác qua vành ly.

WATERMELON COCKTAIL

Đá viên
1 muỗng cà phê nước chanh ta
30 ml gin
15 ml rượu mùi dưa hấu
Nước ép dưa hấu, để rưới lên trên
Lát chanh xắt khoanh, để trang trí

Cho đá vào nửa ly highball. Rót nước chanh, gin và rượu mùi dưa hấu. Rưới nước ép dưa hấu lên trên, khuấy đều và trang trí bằng một lát chanh.

Lưu ý: Chuẩn bị một lượng nước ép dưa hấu vừa đủ cho món cocktail này vì chúng không trữ được lâu. Bạn có thể dùng máy ép trái cây hoặc gọt bỏ vỏ và hạt, cho phần thịt dưa đỏ vào cối xay thực ăn để xay. Sau đó lược bỏ cái, lấy nước để dùng.

WHITE RUSSIAN

30 ml vodka
30 ml Kahlua
Đá viên
60 ml sữa

Rót vodka và Kahlua vào ly cổ điển đã cho đá vào nửa ly. Rót sữa vào tạo lớp trên cùng bằng cách cẩn thận rót qua mặt sau chiếc muỗng.

WOO WOO

Đá viên
Miếng chanh
60 ml vodka
15 ml rượu schnapps đào
Nước ép quả mâm xôi, để rưới lên trên

Cho đá vào nửa bình lắc cocktail. Vắt nước chanh vô bình lắc, rồi thêm vodka và rượu schnapps đào vào. Lắc mạnh, sau đó rót ra ly cổ điển đã cho đá vào nửa ly. Thêm miếng chanh đã vắt vào rồi rưới nước ép quả mâm xôi lên trên.

BẢNG TRẢ CỨU

Trong quyển sách này chúng tôi cố ý giữ lại tên nguyên bản tiếng Anh các món cocktail để bạn đọc dễ tra cứu và tìm hiểu.

INFUSED SPIRITS

Amaretto Sour	15	Bloodmary	19
B52	15	Brandy Alexander	19
Apple Blossom	15	Bourbon Sour	19
Bahama Mama	15	Brave Bull	19
Banana Smoothie	16	Caipiroska	20
Black Russian	16	Caramel Bud	20
Between The Sheets	16	Campari Crush	20
Blackberry Spritzer	16	Cherry Bombe	20

COCKTAIL CHAMPAGNE

Chocwork Orange	25	Cow's Revenge	26
Continental	25	El Diablo	26
Citrus Blush	25	Cuba Libre	26
Cosmopolitan	25	Envy	26

DAIQUIRI

Far East	31	Gin Sling	35
Frankie	31	Grasshopper	35
Fluffy Duck	31	Hara Kiri	36
French Connection	31	Havana	36
Frozen Splice	32	Harvey Wallbanger	36
Fuzzy Navel	32	Highball	36
Full Moon	32	Illusion	39
Gimlet	32	Japanese Slipper	39
Gin Fizz	35	Jaffa	39
Golden Dream	35	Jelly Bean	39

JELLY SHOTS

Kabuki	42	Lime Rickey	45
Kermit	42	Long Island Iced Tea	45
Kamikaze	42	Liquorice Allsort	45
Knickerbocker	42	The Lost Cherry	45

MARGARITA

Mai Tai	48	Mango Tango	48
Manhattan	48	Mardi Gras	48

MARTINI

Mint Julep	53	Mudslide	54
Mojito	53	Old-Fashioned	54
Mirage	53	Negroni	54
Moscow Mule	53	Orgasm	54

PUNCH

Peach Mint Iced Tea	61	Silk Stocking	65
Pina Colada	61	Slow Comfortable Screw	65
Per F'Amour	61	Strawberries & Cream	66
Salty Red Dog	61	Tequila Sunrise	66
Screwdriver	62	Suzy Wong	66
Seduction	62	Toblerone	66
Seabreeze	62	Tom Collins	69
Sex on the Beach	62	White Russian	69
Sidecar	65	Watermelon Cocktail	69
Singapore Sling	65	Woo Woo	69

NẤU ĂN GIA ĐÌNH

**KỸ THUẬT PHA CHẾ
& TRANG TRÍ
COCKTAIL**

Tổng hợp và biên soạn:
KỶ THU



Chịu trách nhiệm xuất bản:
BÙI VIỆT BẮC

Biên tập : Đoàn Ngọc

Trình bày : Công Bằng

Sửa bản in : Minh Phương

Thực hiện : Công ty Kỳ Thu

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HÓA THÔNG TIN

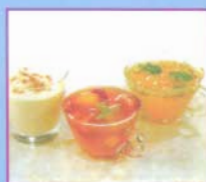
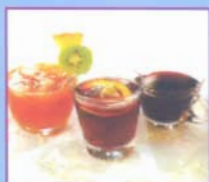
43 Lò Đúc - Hà Nội / ĐT: 9716462

Chi nhánh: 7 Nguyễn Thị Minh Khai, Q.1, TP. HCM, ĐT: 8222521

In 1000 cuốn, khổ 13 x 19 cm tại Công ty TNHH In Bao Bì Ấn Vàng. Giấy đăng ký KHXB số 433-2006/CXB/23-60/VHTT do Cục Xuất Bản cấp ngày 01/06/2006. In xong và nộp lưu chiểu tháng 10 năm 2006.

KỸ THUẬT PHA CHẾ & TRANG TRÍ

Cocktail



Gần một thế kỷ qua, Cocktail đã tạo nên không chỉ một thời kỳ mà là một phong cách. Quyển sách này sẽ giới thiệu cho bạn về tất cả những món cocktail truyền thống đồng thời để cập đến những món mới lạ và hấp dẫn, như vậy bạn có thể chọn từ loại sâm panh mới nhất đến những món uống tinh tế cổ điển để tự khẳng định mình, tạo không khí cho buổi tiệc hay chỉ đơn thuần vì yêu thích mùi vị của nó.

Để pha chế được một món uống thơm ngon, bạn cần phải có dụng cụ thích hợp và để có được một ly cocktail hấp dẫn, bắt mắt, cần phải biết trang trí cho phù hợp. Hãy làm cho bữa tiệc của gia đình bạn khởi sắc, phong phú và thu hút hơn với các món cocktail tuyệt hảo!



CÔNG TY TNHH KyThu

85 Đường 45, Phường 12, Quận 5, Hồ Chí Minh

Tel: (08) 94325599 - (08) 9432690

Email: gbooks@kythu.vn

Pha chế & Trang trí Cocktail



8 010205 100704

GIÁ: 25.000 đồng