

**Рецепты
коктейлей
для
ЧАЙНИКОВ®**

Bartending

FOR
DUMMIES®

by Ray Foley



WILEY

Wiley Publishing, Inc.

**Рецепты
коктейлей
для
ЧАЙНИКОВ®**

Рэй Фоли



ДИАЛЕКТИКА

Москва ♦ Санкт-Петербург ♦ Киев
2010

ББК 88.5.75
Ф75
УДК 681.3.07

Компьютерное издательство “Диалектика”

Перевод с английского и редакция *Н. М. Макаровой*

По общим вопросам обращайтесь в издательство “Диалектика” по адресу:
info@dialektika.com, <http://www.dialektika.com>

Фоли, Рэй

Ф75 Рецепты коктейлей для чайников, 3-е изд. : Пер. с англ. — М. :
Издательский дом “Вильямс”, 2010. — 416 с. : ил. — Парал. тит. англ.
ISBN 978-5-8459-1642-6 (рус.)

ББК 88.5.75

Все названия программных продуктов являются зарегистрированными торговыми марками соответствующих фирм.

Никакая часть настоящего издания ни в каких целях не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, будь то электронные или механические, включая фотокопирование и запись на магнитный носитель, если на это нет письменного разрешения издательства John Wiley&Sons, Inc.

No part of this publication may be reproduced, stored in retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, scanning or otherwise, except as permitted under Sections 107 or 108 of the 1976 United States Copyright Act, without either the prior written permission of the Publisher, or authorization through payment of the appropriate per-copy fee to the Copyright Clearance Center, 222 Rosewood Drive, Danvers, MA 01923, (978) 750-8400, fax (978) 750-4470.

Wiley, The Wiley Publishing logo, For Dummies, Dummies Man, F Reference for the Rest of Us!, The Dummies Way, Dummies Daily, The Fun and Easy Way, Dummies.com and related trade dress are trademarks or registered trademarks of Wiley Publishing, Inc. in the United States and other countries, and may not be used without written permission.

Russian language edition published by Dialektika, Copyright © 2010.

Authorized translation from English language edition published by Wiley Publishing, Inc., Copyright © 2009.

ISBN 978-5-8459-1642-6 (рус.)

© Компьютерное изд-во “Диалектика”, 2010
перевод, оформление, макетирование

ISBN 978-0-470-05056-9 (англ.)

© Wiley Publishing, Inc., Indianapolis, Indiana, 2009

Оглавление

Об авторе	11
Посвящение	2
Благодарность автора	2
Введение	15
Часть I. Основы	19
Глава 1. Посуда и утварь	21
Глава 2. Приготовление и украшение коктейлей	29
Глава 3. Создание домашнего бара	35
Глава 4. Миллилитры, калории и пр.	45
Часть II. Обзор напитков — от виски до вина	51
Глава 5. Американское и канадское виски	53
Глава 6. Аперитивы	59
Глава 7. Пиво	63
Глава 8. Бренди	67
Глава 9. Коньяки и арманьяки	71
Глава 10. Ликеры и наливки	81
Глава 11. Джин	91
Глава 12. Скотч — шотландское виски	95
Глава 13. Ирландское виски	101
Глава 14. Ром	105
Глава 15. Текила и мескаль	109
Глава 16. Водка	115
Глава 17. Вина	119
Часть III. Рецепты	125
Глава 18. Рецепты от А до Я	127
Глава 19. Слоистые коктейли	353
Глава 20. Пунши	359
Глава 21. Безалкогольные коктейли	365
Часть IV. Великолепные десятки	369
Глава 22. Не меньше десяти полезных советов	371
Глава 23. Не меньше десяти типов коктейлей	373
Предметный указатель	376

Содержание

Об авторе	11
Посвящение	12
Благодарность автора	12
Введение	15
Как пользоваться этой книгой	15
Как построена эта книга	16
Часть I. Основы	16
Часть II. Краткий обзор — от виски до водки	16
Часть III. Рецепты	16
Часть IV. Великолепные десятки	16
Указатели	17
Пиктограммы, используемые в книге	17
С чего начать	17
Часть I. Основы	19
Глава 1. Посуда и утварь	21
Основной инструментарий	21
Открывалка для бутылок	21
Шейкер и мерный стакан	21
Барное ситечко — стрейнер	23
Другие инструменты	23
Бокалы, стаканы, рюмки	25
Глава 2. Приготовление и украшение коктейлей	29
Как нарезать фрукты	29
Кусочки лимонной цедры	29
Апельсиновые дольки	30
Дольки лайма	31
Нарезка лимона или лайма ломтиками	31
Ломтики ананаса	31
Смешиваем напиток	32
Как открывать вино и шампанское	33
Вино	33

Шампанское и искристые вина	34
Приготовление сиропа	34
Лимонная смесь “сауэр”	34
Глава 3. Создание домашнего бара	35
Советы по организации вечеринок	35
Правильно разместите закуски и алкоголь	35
Бар должен быть на кухне или рядом с ней	35
Советы по обслуживанию гостей	36
Что купить для домашнего бара	37
Основной набор	37
Домашний бар — улучшенный вариант	38
Домашний бар, доведенный до совершенства	38
Что еще нужно хорошему бару	39
Список покупок к вечеринке	40
Сколько покупать спиртного	40
Сколько покупать остальных продуктов	42
Глава 4. Миллилитры, калории и пр.	45
Все о бутылке	45
Меры емкости, которые должен знать бармен	46
В чем измеряют пиво	47
Напитки в бутылках	48
Какой температуры должно быть вино	48
Калории и углеводы	48
Часть II. Обзор напитков — от виски до вина	51
Глава 5. Американское и канадское виски	53
Приготовление виски	53
Бурбон	54
Немного истории	54
Популярные марки бурбона	55
Виски теннеси	56
Популярные марки	56
Ржаное виски	56
Популярные марки	56
Канадское виски	56
Популярные марки	57
Смешанное виски	57
Хранение и употребление виски	57

Глава 6. Аперитивы	59
Глава 7. Пиво	63
Как готовят пиво	64
Марки пива	64
Хранение и употребление	66
Глава 8. Бренди	67
Что такое бренди	67
Бренди разных стран мира	67
Американское бренди	69
Популярные марки бренди	69
Фруктовое бренди	69
Ароматизированное бренди	70
Хранение и употребление	70
Глава 9. Коньяки и арманьяки	71
Немного истории	71
Немного географии	72
Коньяк или бренди?	73
Как готовят коньяк	74
Загадочные буквы на этикетке	75
Популярные марки	76
Арманьяк	77
Производство арманьяка	78
Что написано на этикетках	78
Популярные брэнды	78
Рекомендации по хранению и употреблению	79
Глава 11. Джин	91
Немного истории	91
Типы джина	92
Популярные марки	93
Хранение и употребление	94
Глава 12. Скотч — шотландское виски	95
Типы скотча	95
Как готовят шотландское виски	98
Популярные сорта смешанного виски	99
Односолодовый скотч	99
Хранение и употребление	100

Глава 13. Ирландское виски	101
Почему ирландское виски такое вкусное	101
Популярные марки	102
Хранение и употребление	103
Глава 14. Ром	105
История возникновения рома	105
Как готовят ром	107
Популярные марки	108
Хранение и употребление	108
Глава 15. Текила и мескаль	109
Как делают текилу	109
Самые популярные марки текилы	111
Хранение и употребление	112
Мескаль	112
Червячок Хуанито	113
Марки мескаля	113
Глава 16. Водка	115
Популярные марки	115
Ароматизированная водка	117
Хранение и употребление	118
Глава 17. Вина	119
Вина со всего света	119
Портвейн	121
Херес	122
Игристые вина	122
Вермут	123
Заключительное слово о винах	124
ЧАСТЬ III. Рецепты	125
Глава 18. Рецепты от А до Я	127
Глава 19. Слоистые коктейли	353
Все дело в плотности	353
Несколько полезных таблиц	354
Рецепты слоистых коктейлей	358
Глава 20. Пунши	359
Глава 21. Безалкогольные коктейли	365

ЧАСТЬ IV. Великолепные десятки	369
Глава 22. Не меньше десяти полезных советов	371
Икота	371
Похмелье	372
Глава 23. Не меньше десяти типов коктейлей	373
Предметный указатель	376

Об авторе

Рэй Фоли — бывший моряк. Он 20 лет проработал барменом и официантом, основал и издает журнал *Bartender Magazine* — единственный в мире журнал для барменов и один из немногих, посвященных приготовлению алкогольных напитков. *Bartender Magazine* выходит уже 18 лет, тираж его постоянно увеличивается и уже достиг 150 тысяч экземпляров.

Рэй регулярно публикует свои пользующиеся неизменной популярностью статьи в различных изданиях США, участвует в многочисленных теле- и радиошоу, в частности в передачах Дэвида Зюскинда, Джо Франклина, Патриции Мак-Канн, на каналах *ABC-TV News*, *CBS News*, *NBC News*, *WOR-TV*, в программах *Доброе утро, Америка* и *Жизнь с Реджисом и Каму Лу*. О Рэе неоднократно писали крупные журналы, в частности *Forbes* и *Playboy*.

Кроме того, Рэй основал “Зал славы барменов”, посвященный лучшим барменам США, причем лучшим не только с точки зрения способностей и умения готовить замечательные напитки, но и с точки зрения общественной деятельности и гражданской ответственности.

Рэй консультирует некоторых — только самых лучших — американских производителей и импортеров алкогольных напитков, а также придумывает названия для новых напитков.

У Рэя крупнейшая в мире коллекция сборников рецептов коктейлей, в которой есть даже книги, изданные в начале 1800-х годов. Кроме того, он известен как коллекционер шейкеров для коктейлей, в его коллекции 368 шейкеров.

Рэй Фоли написал три книги — *Ultimate Cocktail Book* (Самый полный сборник коктейлей), *Ultimate Little Shooter Book* (Самый полный сборник крепких коктейлей), *Advice from Anonymous* (Анонимные советы).

Рэй живет в Нью-Джерси со своей женой Жаклин (она же деловой партнер на протяжении уже 13 лет) и их сыном Райаном.

Если вы хотите получить дополнительную информацию о журнале *Bartender Magazine*, обращайтесь, пожалуйста, к Жаклин (Джеки) Фоли по адресу P.O. Box 158, Liberty Corner, NJ 07938; те-

лефон 908-766-6006; факс 908-766-6607; адрес электронной почты: barma@aol.com; Web-сайт <http://www.bartender.com>.

Посвящение

Я посвящаю эту книгу неутомимым труженикам, которые в течение долгих часов с неизменным терпением обслуживают посетителей, проявляя понимание и выдержку (и при этом обладают легким характером и умеют веселиться). Другими словами, я посвящаю эту книгу барменам.

Ну, и, разумеется, Жаклин Мари и Райану Питеру, которые наполнили мою жизнь смыслом.

Благодарность автора

Я хотел бы выразить свою самую горячую благодарность и поддержку Саре Кеннеди и чикагскому подразделению издательства *Wiley Publishing, Inc.*

За проверку правильности состава всех коктейлей и рекомендации по сервировке и украшению — отдельное спасибо мистеру Тиму Галлану, редактору книги *Bartending for Dummies*.

Я чрезвычайно благодарен сотрудникам *Bartender Magazine*, и в особенности моему лучшему другу Лоретте Натиело, за рекордно быстрое обслуживание.

А за поставку всех необходимых ингредиентов для моих коктейлей хочу выразить самую искреннюю признательность: мистеру и миссис Билл Сэмюэлс-мл. и всему персоналу компании *Makers Mark*. И вот еще люди, которых я не могу обойти молчанием: Энсли Дж. Коул-мл., *Alambic, Inc.*; Лаура Баддиш, *Alden Group*; Кристел Харви, *Allied Domecq*; Тайлер Б. Филлипс и Вильям Н. Чанго, *Angostura International Ltd.*; Диана Бэрнелл, Майкл Мак-Нил, Мирон Хольцман и все сотрудники компании *Anheuser-Busch*; Остин, *Nicholos & Co., Inc.*; Эдуардо Сардина и Хосе Арагон, *Bacardi-Martini U.S.A.*; Джон В.О. Кеннард, Джон Оверфилд, Мэри Энн Уоррен, Сьюзен Джосселин, Джон Видал, *Brown-Forman Beverages Worldwide*; Жан-Луи Карбоньер, Тиффани Сюзан, *Champagne Wines Information Bureau*; Мишель Ру, Джерри С. Кирауло, Эрнест Каприа, Кери Шварц, *Carillon Importers*; Джон Сапата, *Careros Alambic*; Ланс Брукс и Жанна Мак-Интайр, *Cohn & Wolfe*; Мартин Джонс, Гэри Клейтон и Лори Тиссен, *Domecq Importers*; Честер Брандес, *Finnish National Distillers, Inc.*; Трейси Нуэль, *Fleishman Hillard, Inc.*; Белинда Хортон, *Foods and Wines from France*; Майкл

Люфтгласс, Леа Дж. Карлайнер, Салли Вонсик, *William Grant & Sons, Inc.*; Сьюзан Овертон, *Heaven Hill Distilleries, Inc.*; Дан Тearnо, *Heineken U.S.A.*; Георг ДиБенедетто, Боб Шеа, Боб Саффрендени, Билл Донан, Джим Мингарелли, Док Салливан, Марк Мекенас, *Hiram Walker & Sons, Inc.*; Нортон Купер, Кевин О'Брайен и Патриция Борнман, *Charles Jacquin et cie., Inc.*; Майкл Донахью и Кэтлин ДиБенедетто, *Jim Beam Brands Worldwide, Inc.*; винные погреба *Korbel Champagnes*; Эндрю Фридман и Кэтлин Коннелли, *Kratz & Company, Laird & Co.*; Кейт Мак-Меньюс, *Margaret Stern Communications*; Майкл Л. Эвитейбл, *Marie Brizard Wines and Spirits, USA*; Кейт Кляйн, *Milton Samuels Advertising Agency, Inc.*; Питер Нельсон и Мишель Краузе, *Niche Marketing Corp.*; Гейл Финн-Гавелл, Чарльз Филлипс, Энтони Фоглио и сотрудники *IDV North America*; Хосе Суарес и Джейк Якобсен, *Coco Lopez, Inc.*; *Remy Amerique*; Мэри И. Вейт, *Rogers & Associates*; Харрисон Джонс, *Sazerac Company, Inc.*

Отдельная благодарность — Джеффу Погашу из *Schieffelin & Somerset*; компании *Joseph E. Seagram & Sons, Inc.*; Кристену Мак-Донахью из *Seagram Chateau & Estate Wines*; Крису Моррису, Рене Купер, Питеру Ангусу из *United Distillers North America*; Дебби Скляр из *VSM Relations*; Элеанор Рукман из *Wine Institute*; Марии Колон из *Rums of Puerto Rico* и Бобу Бернштейну из *Seagrams Americas*.

Еще я хочу поблагодарить Дорис и Гарри Ноулзов из ресторана *Manor* (город Вест-Оранж, штат Нью-Джерси) за оказанную поддержку, возможность экспериментировать и готовность прийти на помощь добрым советом, а также замечательный коллектив ресторана *Terrace Lounge* и лично Милли Ринальди (и, конечно, Энтони), Джона Коуэна, Майка Каммарано, Энн и Джона Гидисов, Игона Кронау, Мэтта Вояка, Хайми Лифшица.

И еще одно громадное спасибо Лерою Нейману и Линну Куэйлу, чете Вильсонов, Джимми Цаззали, Джо и Марианне Мак-Клюрам, Эду Димуро, Гари и Мадри Хейдин Риганам (моим друзьям по бурбону), знаменитым Стефену и Арлин Висакаям, Фостеру Теннанту, Брюсу Калфасу, Скипу Натчинсону, Ховарду Якобзу, Марвину Соломону, Брайану Рэ, Биллу Куллу, Чарльзу Чопу, Рене Бардель, доктору Вильяму Тоту и вообще всем, кто по другую сторону стойки бара, всем, кто терпел меня, и, разумеется, всем барменам мира, которым довелось обслуживать меня!

Наконец, я хотел бы поблагодарить Карла Герике, Луи Рубаниччи, Лорэн Хейл из *Kobrand Corp.*, Джона Джесси из *Marti, Flores, Prieto & Watchel* и Биффа и Ральфа Амато.

Введение

Если к вам регулярно обращаются со словами “Налей-ка чего-нибудь, приятель”, желательно держать в голове рецепты примерно двухсот самых популярных коктейлей. Я говорю “коктейлей”, потому что, согласно Вебстеру, так называется “любой алкогольный напиток, приготовленный из крепкого алкоголя, смешанного с вином, фруктовым соком и пр.; подается обычно со льдом”.

В этой книге я расскажу, как готовить и подавать коктейли. Вы найдете здесь все рецепты, по которым сможете приготовить напитки для себя и своих гостей. Я объясню, какие кухонную утварь и посуду использовать, как подготовиться к вечеринке. Кроме того, вы узнаете много интересного о ликерах, винах, пиве и пр.

Однако барменом нельзя стать за один день, да и от заученных наизусть рецептов проку мало. Нужен опыт, и, что еще важнее, нужно уважать и ценить людей. Если вы не любите людей, ни эта книга, ни вообще все книги, подобные этой, не сделают вас барменом.

Я работаю барменом уже 30 лет и обожаю атмосферу баров и ресторанов. Я наслаждаюсь общением со своими посетителями. Они приходят, чтобы отдохнуть и повеселиться. Моя задача — помочь им в этом, создать доброжелательную и спокойную атмосферу, сделать так, чтобы гости почувствовали себя как дома, но при этом не навязывать свое общество и не лезть в чужие дела. Этому нельзя научиться — это приходит с опытом при условии правильного понимания своей роли. Будем считать, что второе у вас имеется, а над первым вы уже работаете. Вы все делаете правильно, я это точно знаю, — ведь вы приобрели эту книгу.

Как пользоваться этой книгой

Эта книга — справочник, так что лучше всего один раз прочесть ее от начала до конца, а потом заглядывать по мере необходимости. Вообще-то, книга была задумана как сборник рецептов, большая часть которых представлена в алфавитном порядке в главе 18 (неудивительно, что это самая большая глава книги). В предметном указателе коктейли систематизированы по основным ингредиентам.

Как вы уже, должно быть, заметили, книга сопровождается оглавлением и указателями — очень удобно для поиска.

Как построена эта книга

Как и все книги серии *...для “чайников”*, эта разделена на части и главы. Каждая глава совершенно самостоятельна, так что не обязательно читать главы подряд. Вот вкратце содержание четырех частей.

Часть I. Основы

В этой части рассказывается о кухонной утвари и посуде, без которых не обойтись ни одному бармену. Кроме того, вы ознакомитесь с некоторыми приемами, которые помогут вам выглядеть настоящим профессионалом. Вы узнаете, чем запастись для вечеринки. Мой рассказ сопровождается интересными рисунками и таблицами.

Часть II. Краткий обзор — от виски до водки

Я посвятил эту часть основным видам алкогольной продукции. Вы узнаете, где и как их изготавливают, как их хранить и подавать. Вы узнаете, например, как делают джин, — об этом рассказывается в главе 11. Хотите знать, почему у шотландского виски такой привкус? Загляните в главу 12.

Часть III. Рецепты

Первая глава этой части (глава 18) содержит почти тысячу рецептов коктейлей, представленных в алфавитном порядке. Там вы найдете и классические напитки, и появившиеся сравнительно недавно. Если этого вам мало, в следующих главах я расскажу, как делать слоистые коктейли, пунши и безалкогольные коктейли.

Часть IV. Великолепные десятки

Все книги серии *...для “чайников”* заканчиваются десятками советов, и эта книга — не исключение. Прочитав главу 22, вы

узнаете, как бороться с икотой и похмельем. В главе 23 я расскажу об основных видах коктейлей — конечно, эту информацию логичнее было бы предоставить в начале книги, но я приберег эти сведения напоследок для самых настойчивых.

Указатели

В этой книге три указателя: тематический, коктейлей на английском языке, коктейлей по составляющим их ингредиентам. Последний позволяет легко найти нужный коктейль, название которого вы забыли, по содержащимся в нем компонентам. Тематический указатель облегчает поиск другой информации, помимо рецептов.

Пиктограммы, используемые в книге

Эти маленькие картинки разбросаны в книге там и сям. Что же они означают?



Отмечает полезные советы и ценные указания.



Подсказывает, как избежать ошибок и проблем.



Сообщает, что вас ждет интересная история или малоизвестный факт.

С чего начать

С чего хотите! Просмотрите рецепты, прочитайте об ирландском виски или ликерах, узнайте, как бороться с похмельным синдромом. Эту книгу можно читать в любом порядке!

Когда дело дойдет до практических занятий, мой вам совет: берите только лучшие напитки. Выбор напитков отражает ваше отношение к гостям, а ваши гости — в этом я не сомневаюсь — достойны самого лучшего. Некоторые коктейли можно готовить и из дешевых компонентов, однако

сегодня люди пьют меньше и требуют поэтому высшего качества. Если вы берете для своих коктейлей только лучшие ингредиенты, то просто не сможете приготовить плохой коктейль, так что не стоит рисковать и пользоваться дешевыми заменителями.

Вот и все, давайте читать и смешивать.

ЧАСТЬ I

ОСНОВЫ

В этой части...

Сначала я расскажу о том, какая посуда и инструменты понадобятся, чтобы достичь высот в искусстве смешивания коктейлей. Затем я научу вас кое-каким приемам настоящего бармена. После этого вы узнаете, какую посуду и аксессуары нужно купить для домашнего бара, а закончится эта часть некоторым полезными таблицами и рисунками.