

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 инвентарий	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 напитки	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 вечеринки	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 теннесси	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 брэндсы	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