

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 десятку

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.