Thanh Bình (biên soạn)

KỸ THUẬT PHA CHẾ COCKTAIL

Nhà xuất bản Lao Động

THANH MINH
(biên soạn)

Kỹ thuật pha chế COCKTAIL

NHÀ XUẤT BẢN LAO ĐỘNG

Bạn là một người sành điệu và rất am hiểu cuộc sống hiện đại. Thế nhưng, thật đáng tiếc nếu bạn chưa bao giờ nếm thử một ly cocktail, loại thức uống của quá khứ, hiện tại và cả tương lai.

Câu nói trên quả không ngoa khi cách đây khoảng 200 năm, ly cocktail đầu tiên xuất hiện đã làm các quý ông, quý bà tại nước Mỹ mê mệt. Hiện nay chúng đã lan truyền khắp nơi trên giới với số lượng khó thống kê chuẩn xác, khoảng từ 8000-10.000 loại có mùi vị và màu sắc khác nhau, khiến các bartendder không thể nhớ hết công thức của từng loại cocktail.

Cocktail là gì?

Cocktail là một loại đồ uống, thường là hỗn hợp của rượu (rượu nền, rượu mùi) với xi rô quả, nước cốt rau quả, xôđa... Nếu cocktail dành cho phụ nữ thì chỉ pha dịch rau quả, nước cốt quả, xi rô quả với sữa, kem đá, lòng đỏ trứng hoặc nước có gas... Coktail pha bằng dịch trái cây tươi sẽ ngon hơn dịch trái cây đã được bảo quản lâu.

Không nên pha coktail bằng đá thực phẩm mà nên làm lạnh nguyên liệu trước khi pha chế, vì như vậy sản phẩm sẽ ngon hơn.

Coktail là loại đồ uống có sự hoà hợp của nhiều hương vị tự nhiên, quyến rũ, có nhiều dinh dưỡng. Nó thường được dùng để khai vị hoặc dùng sau bữa ăn.

Để tăng sự hấp dẫn nên trang trí co ly coktail theo chủ đề, nếu là coktail có hương vị cam nên có một lát cam cài vào miệng ly, nếu có vị dứa nên trang trí một lát dứa... Có thể trang trí bằng vỏ trái cây: chọn loại vỏ có màu đẹp, cắt vòng tròn hay xoáy vít.

Hiện nay có khoảng 3000-5000 loại cocktail (công thức pha chế thì đúng hơn) phổ biến trên thế giới. Tuy nhiên có thể pha tùy ý sao cho uống được là được.

Có thể nói cocktail đã xuất hiện từ thế kỉ 16, nhưng đến cuối thế kỉ 19 bắt đầu phổ biến ở Mỹ. Khi lính Mỹ tham gia chiến tranh thế giới thứ nhất, cocktail càng trở nên phổ biến rộng rãi ở Châu Âu (và Nhật thời hậu chiến chiến tranh thế giới II), cộng thêm luật cấm buôn bán rượu ở Mỹ (1920) , cocktail càng trở nên phổ biến rộng rãi hơn.

Xuất phát của chữ cocktail là từ một quán bar ở Mexico (cock + tail = cocktail).

Cách đọc công thức pha cocktail

Vị và độ mạnh của cocktail đều được chia làm 5.

Cách pha cocktail được chia làm 4: shake, stir, build, blend. Tương ứng với nó là các dụng cụ: shaker, mixing glass, glass, blender - thường kí hiệu bằng hình vẽ nhỏ trong công thức pha.

Phân lượng: tùy theo cốc mà định lượng. Ví dụ như cốc 90ml thì chứa 60ml. Đơn vị: tsp, bar spoon 1 thìa,dash, bitters bottle, 1lắc, drop, 1 giọt.

•♦ ſ ♦•

Pha cocktail

Cocktail ngày nay thường gồm 3 thành phần khác nhau.

1. Base thường là chất có cồn như vodka, whiskey, gin, rum, tequila, some kind of wine ,...

2. Main flavoring. Dùng để tăng mùi thơm của base, đồng thời làm cho vị của nó dễ uống hơn. Ví dụ như nước hoa quả, rượu vang, thậm chí có thể là trứng gà hoặc kem.

3. Special favoring. Dùng để thêm hương vị và màu sắc cho base, ví dụ như Grenadinne, blue curacao.

Chỉ riêng một việc pha cocktail cũng đã bao gồm 5 cách khác nhau. Tùy yêu cầu của từng công thức (và cả yêu cầu của khách) mà ly cocktail sẽ được pha theo một, hay nhiều cách kết hợp.

Layering - rót rượu tầng

Nghĩa là đổ rượu thành từng lớp chồng lên nhau sao cho các thành phần không lẫn vào nhau. Trông có vẻ khó nhưng thực tế do độ ngọt của các loại rượu khác nhau nên chỉ cần rót lần lượt theo đúng công thức là có thể làm được. Khi làm động tác này, hãy rót rượu từ từ vào một chiếc thìa, để thành phần rót sau (thường có trọng lượng riêng nhẹ hơn) chảy từ từ lên trên bề mặt của thành phần rót trước.

Buiding - rót thẳng

Đây là cách đơn giản nhất trong năm phương pháp pha. Bạn chỉ việc cho đá viên vào ly, rót thẳng các thành phần vào. Có thể khuấy nhẹ trước khi uống.

Blending - đánh bằng máy xay

Nên rót đá viên vào trước rồi rót các thành phần vào sau. Nếu lưỡi máy xay không được khỏe thì bạn nên xay đá vụn ra trước khi đánh. Bắt đầu bằng tốc độ chậm, sau đó đến tốc độ cao. Đến khi nào các thành phần nhuyễn với đá là có thể rót ra ly.

Shaking - lắc bằng bình lắc (Shaker)

Rót các thành phần lần lượt vào bình lắc. Bạn nên rót theo trình tự rẻ trước, đắt sau để lỡ có rót nhầm thì lượng thành phần bỏ đi không quá phí. Sau đó cho đá vào, lắc mạnh bằng một hoặc cả hai tay trong 10 giây. Nếu là những loại cocktail có đường hoặc kem hay sữa... thì cần lắc lâu hơn.

Khi lắc cocktail, động tác phải mạnh, dứt khoát để các thành phần chỉ kịp trộn lẫn vào nhau, kịp lấy đủ lạnh mà nước đá chưa tan ra gây nhạt vị rượu. Những động tác tung hứng, múa chỉ mang ý nghĩa đẹp mắt và lãng mạn chứ không làm cho ly cocktail của bạn ngon hơn. Khi rót ra ly, nhớ chặn đá lại, chỉ rót hỗn hợp thành phẩm.

Stirring - khuấy

Cách này giữ cho cocktail không bị nhạt. Rót các thành phần vào bình pha (mixing glass), cho đá vào và khuấy nhẹ. Khi rót ra ly cũng nhớ chặn đá lại.

Chỉ cần tạo một chút khác biệt về màu sắc, nguyên liệu, ly cocktail đã khoác lên mình những phong cách khác hẳn.

Pha chế cocktail - Nghệ thuật của sự tinh tế

Nghệ thuật tạo nên hương vị tinh tế

Theo các chuyên gia thì một ly cocktail thường được cấu tạo bởi 4 yếu tố: Rượu nền, chất tạo mùi, chất tạo màu và trang trí nhưng cũng có loại chỉ có hai thành phần như wiskhy - coca, gin - tonic. Rượu nền là loại rượu mạnh nhất đem đến nồng độ cho ly cocktail. Rượu mùi chiết xuất từ trái cây, cà phê, ca cao, hạnh nhân, bạc hà, thảo mộc, tạo nên hương vị mới lạ cho nước uống. Chất tạo màu thường là những loại trái cây nước ngọt.

Trong cách pha chế cocktail thì nghệ thuật trang trí đẹp và lạ mắt là yếu tố cực kì quan trọng. Từ kiểu ly cho đến màu sắc phụ liệu, trang trí, trái cây, hoa... đều phải chọn lọc kỹ càng. Điều này sẽ làm hấp dẫn cho du khách ngay từ cái nhìn đầu tiên.

Khi thực hiện, người pha chế phải đong từng mililít các loại rượu, nguyên liệu để cho ra ly cocktail đúng chuẩn. Nếu quá nhiều rượu nền, thức uống sẽ gắt và đắng. Cho nhiều rượu mùi sẽ làm át hương vị tinh tế của rượu nền. Còn nếu quá tay khi cho nước trái cây, nước ngọt, món uống sẽ chỉ còn là ly nước hoa quả lờ lợ.

Nghệ thuật của sự cầu kỳ

Để có một ly cocktail ngon yêu cầu người làm rất cầu kì tỷ mỉ và không được nóng vội. Khi thực hiện, người pha chế phải đong từng ml các loại nguyên liệu để cho ra một ly cocktail đúng chuẩn. Nếu cho nhiều rượu nền thì thức uống sẽ đắng và gắt, nhiều rượu mùi sẽ làm át hương vị tinh tế của rượu nền và quá tay khi

cho các loại trái cây, nước ngọt thì nước uống này sẽ chỉ còn là ly hoa quả lờ lợ. Giá trị của mỗi ly cocktail sẽ tăng lên rất nhiều nếu người pha chế biết thực hiện một cách chuyên nghiệp.

Mỗi loại cocktail có một cách pha chế riêng đòi hỏi trình độ chuyên môn kỹ thuật phức tạp. Tuy vậy có một số công thức tương đối đơn giản mà chúng ta có thể pha chế cho các bữa ăn gia đình, thậm chí những người sành uống cocktail cũng có thể tự pha chế theo sở thích của mình.

Đa dạng cocktail

Người ta uống cocktail trước tiên là vì tò mò, sau đó là bị thôi miên. Với một số người, cocktail cũng giống như tình yêu đầu tiên từ cái nhìn đầu tiên vậy. Họ bị nó mê hoặc ngay sau khi nhấp ngụm đầu, và cứ thế mê mẩn nó từ tuổi trẻ đến tuổi già, từ nơi này qua nơi khác (vẫn loại đó nhưng tùy nơi uống, người pha và tâm trạng mà bạn thấy nó sẽ khác nhau). Với một số khác, mỗi ly cocktail lại giống như một cuộc tình. Mỗi lần uống một loại mới là một lần tìm cảm giác mới. Chẳng lẽ luôn tìm kiếm, khám phá như thế không phải là một niềm vui sao?

Cocktail có loại uống khai vị, có loại uống sau bữa ăn, có thứ uống mùa đông, có kiểu uống mùa hè... thậm chí có cocktail còn chuyên để dành uống sau một đêm mệt mỏi như Bloody Mary (vodka, nước cà chua và các loại gia vị). Cocktail không chỉ mạnh mẽ với đàn ông mà còn rất biết cách nịnh đầm. Nó giỏi chiều các tiểu thư đến mức các quý cô còn lấy cocktail để đặt

tên cho một loại váy rất gợi cảm chuyên mặc trong những bữa tiệc vui vẻ.

Từ một đồ uống, cocktail trở thành đối tượng của nghệ thuật. Nhiều bức tranh, bản nhạc cũng lấy cocktail làm chủ đề. Cocktail có viện bảo tàng ảo trên mạng, hàng trăm trang web và hàng vạn đầu sách. Tom Cruise với vai diễn bartender, điệp viên 007 cùng vài vị tổng thống Mỹ suốt ngày uống Martini... cũng góp phần đưa cocktail, qua phim ảnh, truyền hình trở thành một thứ văn hoá. Để tả về hương vị của các loại cocktail thì cũng chẳng khác gì ngồi đếm sao trên trời. Thế nên cứ phải uống mới biết. Uống cocktail cũng có gu có người cả đời chỉ trung thành với một loại mà cũng có cả trào lưu. Còn nhớ cách đây khoảng chục năm, loại cocktail đơn giản Mojito đang rất nổi tiếng ở Nhật Bản nhưng ở Việt Nam thì chẳng thể thấy trong menu.

Bây giờ thì Mojito đang là loại cocktail được bán chạy nhất tại những quán bán cocktail chạy nhất ở Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh. Nghĩa là cocktail cũng có mốt. Dần dần, người Việt ta đã mạnh dạn hơn với cocktail. Người ta không còn coi đó là thứ đồ uống "chẳng biết thế nào mà lần" như trước. Cái tâm lý ái ngại đang được thay bằng cảm giác thích thú. Nhiều cocktail do bartender Việt nghĩ ra đã chen vai sát cánh hàng vạn loại trên thế giới. Chỉ xin được nhắc lại là chúng ta chưa đưa được rượu Việt Nam vào bất kỳ loại cocktail nào.

Trang trí cocktail

Cocktail stick có 2 loại: gỗ và nhựa. Loại làm bằng gỗ thì thông dụng hơn nhưng chỉ dùng được một

lần, còn loại làm bằng nhựa khi trang trí thì trông không được tự nhiên lắm nhưng tái sử dụng được. Cái này dùng để xiên những lát hoa quả để trang trí thành hình cái cờ, cái nón trên cốc cocktail.

Straw- ống hút thì thường được dùng với long drink trong highball glass.

Một cách thường dùng khi trang trí cocktail là frosting (chẳng biết dịch thế nào - đại loại là phủ lên miệng cốc một lớp bột mỏng băng muối, cacao, đường, hoặc một loại bột nào đó bằng cách đưa miệng cốc lướt trên đường kính một quả cam hoặc something tương tự cho nó ướt rồi úp lên bột).

Ngoài ra đơn giản nhất là một miếng vỏ cam, chanh khéo tạo hình một chút, một chút hoa, quả, hoặc 1 ít lá nhỏ trên miệng cốc sao cho hợp với vị và tên của cocktail.

Thông tin về các dụng cụ để pha cocktail

1. Bình lắc (Shaker)

- Đây là dụng cụ quan trọng nhất dùng để pha cocktail theo phương pháp lắc.

- Shaker có 2 loại là Boston và Standar.

- Công dụng của "anh bạn" này là để lắc trộn hỗn hợp cho đều. Chú ý không nên lắc quá lâu, làm đá tan ra gây nhạt rượu, chỉ 10s là đủ rồi.

- Giá cả của bình lắc tùy thuộc vào xuất xứ của nó, với hàng Đức thì giá có thể lên đến 800 nghìn là chuyện bình thường, nhưng với hàng Trung Quốc thì chỉ khoảng 50 nghìn thôi

2. Thìa khuấy (Stir)

- Thìa này được dùng cho phương pháp khuấy!

- Chiếc thìa này có đặc điểm là có hình dáng giống như thìa café nhưng có cán dài với một cái gút trên đầu dùng để trộn đồ uống trước khi cho vào ly. Ngoài ra, chiếc thìa này còn có công dụng để đong một số nguyên liệu và hương vị cần dùng ít nữa đó!

- Cách pha này giúp cho cocktail không bị nhạt và nhớ là phải chặn đá lại trước khi rót ra ly để thưởng thức giống như khi dùng bình lắc đá

3. Máy xay sinh tố (Blender)

- Cái này dùng để pha các loại cocktail có thành phần khó pha trộn như sữa, cream...!

- Ưu điểm của phương pháp xay là tạo bọt cho đồ uống rất tốt!

- Nên bắt đầu xay với tốc độ chậm sau đó mới tăng dần cho đến khi các thành phần đã nhuyễn cùng với đá.

4. Dụng cụ đong (Measure)

- Đây là thứ không thể thiếu khi pha cocktail.

- Phổ biến nhất hiện nay là loại dụng cụ đong có 2 đầu: đầu lớn 30ml, đầu nhỏ 10ml

- Giá cả của loại dụng cụ này không quá "mắc" đâu, chỉ khoảng 20-30k thôi.

5. Ly

- Khi chọn ly cho bất kì loại cocktail nào, bạn chỉ cần đạt được tiêu chí phù hợp về kiểu dáng, màu sắc và đó là chiếc ly bạn thích là được rồi!

- Hiện nay, có rất nhiều loại ly, nhưng thường thì sẽ được chia ra làm 2 loại là loại có chân và loại không chân.

Và cũng tùy từng loại cocktail mà người ta chọn loại ly: uống nhanh - short drink (10-20 phút) hoặc lâu - long drink (30 phút trở lên) hoặc một số đặc trưng khác mà dùng ly.

Thường dùng 4 loại chính : tumbler (lùn, chiều cao bằng đường kính), highball glass (cao, chiều cao gấp 2,3 lần đường kính), champagne glass (cốc uống champagne), classic cocktail glass (hình chữ Y).

Ngoài ra, để được như một quầy bar chuyên nghiệp, bọn mình còn cần rất nhiều thứ khác nữa cơ...ví dụ như: xô đựng đá, dụng cụ bào, khui rượu, đồ lược đá, chảy...

Vì hầu hết các dụng cụ pha chế rượu đều bằng inox thế nên phải chú ý tránh làm rơi hay méo dụng cụ đó! Và phải rửa sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng để tránh bị ám mùi vào các loại cocktail khác!

Lợi ích của cocktail trái cây

Các nhà khoa học Thái Lan và Mỹ đã tình cờ cùng phát hiện một kết quả thú vị: Một ly cocktail trái cây không chỉ thơm ngon mà còn rất bổ dưỡng cho sức khỏe.

Chất cồn có trong các loại rượu rum, vodka, tequila và nhiều loại rượu khác sẽ làm tăng lượng chất dinh dưỡng chống ôxy hóa có ở dâu tây và quả mâm xôi. Bất cứ loại trái cây có màu nào cũng sẽ bổ dưỡng hơn nếu có thêm chút rượu.

Các nhà khoa học còn tìm ra cách giữ dâu tây luôn tươi bằng cách tưới rượu lên để tăng cường chất chống ôxy hóa và làm sạch quả. Mọi loại rau hay trái cây có màu đều giàu chất chống ôxy hóa và những chất này có tác dụng ngăn chặn sự hư tổn của các tế bào trong cơ thể, ví dụ, các loại quả chín có chứa những hợp chất gọi là polyphenol và anthocyanin.

Các tài liệu nghiên cứu đã chứng minh, khi ăn nhiều các loại rau quả này sẽ giúp giảm được nguy cơ mắc các bệnh ung thư, tim mạch và một số bệnh thần kinh.

Sáng tạo như Cocktail

Từ bartender chuyên nghiệp đến người chỉ biết chút ít về pha chế cũng có thể tự sáng tạo ra ly cocktail cho riêng mình. Đó là lý do giới ẩm thực gọi cocktail là "loại thức uống sáng tạo nhất thế giới".

Có lẽ, ít loại thức uống nào lại đa dạng, phong phú như cocktail. Với nguyên tắc cơ bản là pha trộn rượu, hương liệu, nước trái cây, con người đã phát minh ra hàng ngàn loại cocktail mới cũng liên tục được sáng tạo thêm mỗi ngày.

Có 4 loại rượu căn bản thường được sử dụng trong pha chế cocktail: rhum, gin, vodka và tequila. Ngoài ra, còn có các loại rượu mùi khác nữa.

Rượu được trộn với nước ép trái cây, hương liệu, nước đá và một số phụ gia khác theo những liều lượng khác nhau sẽ tạo nên những hỗn hợp đặc biệt. Ly cocktail là sự kết hợp tinh tế và đầy bí ẩn của các vị đắng, chua, ngọt, chát và đa dạng những mùi thơm.

Nhiều người cho rằng, nhìn vào một ly cocktail có

thể nói được tính cách của người đang dùng nó.

Chắc chắn nghệ thuật trưng bày là một trong những yếu tố "tối quan trọng" trong pha chế cocktail. Ấn tượng đầu tiên có lẽ là kiểu dáng vô cùng đa dạng của những chiếc ly, ống hút và muỗng khuấy. Những chiếc ly thường dùng để pha cocktail được phân loại bằng tên gọi như: ly rocks, ly goblet, ly martini, ly margarita, ly cordial, ly highball, ly conllins...

Tiếp theo là cách trang trí những lát trái cây tươi như: cam, chanh, táo thơm, kiwi, dâu tây, cherry, chuối, khế hay lá bạc hà, vỏ chanh trên miệng ly. Thỉnh thoảng miệng ly còn được lăn qua đường, muối, chocolate... tạo cảm giác hoàn toàn mới mẻ. Đến hình dáng của những viên nước đá cũng luôn được biến tấu một cách đáng yêu: viên to, viên nhỏ, viên tròn, viên vuông, tạo hình trái tim, xay nhuyễn như tuyết...

Rượu và nước trái cây là linh hồn của ly cocktail. Hai thứ này hòa quyện với nhau tạo ra sự khác biệt đáng kể. Có thể bạn không biết uống rượu và các thức uống có cồn. Điều đó không có nghĩa bạn "hết cơ hội" dùng cocktail. Dù pha với rượu, nhưng cocktail cực kỳ dễ uống!

Vì vậy, một ly cocktail hoàn hảo là sự kết hợp của cả hình dáng bên ngoài và phần chất chứa đựng bên trong.

Hiện nay, phương pháp nghiền (muddle) trái cây tươi bằng chày (muddle stick) đang rất thịnh hành, vì có thể giữ được tối đa mùi vị riêng của hoa quả tươi.

Bên cạnh đó, vì có quá nhiều loại cocktail được tạo ra, người ta chia cocktail thành các nhóm: international

cocktail, classical cocktail, martini class, signature drink, short drink, long drink... Việc đặt tên cho từng loại cocktail cũng là một sự sáng tạo không giới hạn!

Có thể nói, bất cứ thời điểm nào và trong hoàn cảnh nào, cocktail cũng luôn mang lại cảm nhận thú vị cho người thưởng thức. Chẳng hạn: các buổi tiệc thân mật, tại quán bar, không thể thiếu một ly cocktail. Sau bữa ăn, sau khi chơi thể thao, thưởng thức món uống này giúp cơ thể thêm sảng khoái...

Nam giới, phụ nữ, người lớn tuổi, thậm chí trẻ em đều có thể dùng cocktail. Trái cây tươi sử dụng trong cocktail có tác dụng rất tốt đối với sức khỏe và nhan sắc.

10 Truyền thuyết về cocktail

Loài người sẽ không bao giờ thống nhất được với nhau rằng câu chuyện nào là nguồn gốc đầu tiên của cái tên cocktail (đuôi gà) có lẽ bởi mỗi khi nghe kể xong, và đã ngà ngà, thì chẳng còn ai nhớ nổi nữa. Cách tốt nhất là... lại lắng nghe tất cả, chọn lấy một chuyện để mà tin, rồi nếu có thể, hãy kể lại nó cho người khác, với một chút thay đổi!

1. Betsy là một cô gái phục vụ tại một quán rượu ở New York thời cách mạng Mỹ. Món đồ uống nổi danh của cô, tên là Betsy's Bracers, đã chinh phục cả lính Mỹ ăn trộm con gà trống của người Anh và kéo nhau vào quán của Betsy để mở tiệc. Trong đám tiệc, người ta lôi lông con gà tội nghiệp ra, cắm vào ly Bracers rồi gào lên bằng tiếng Pháp: Vive le cocktail (cocktail muôn năm). Từ đó, cocktail có một cái tên.

2. Cũng ở New York, trong một quán bar khác, có cô con gái ông chủ tên là Peggy. Một ngày chàng thủy thủ người yêu cô trở về, mang theo chú gà trống tên Lightning, và ngỏ lời cầu hôn cô. Trong kỳ trăng mật, Peggy đã pha một loại đồ uống đặc biệt, rồi cài một chiếc lông đuôi của chú gà vào ly và nói với chồng: "Lightning đã đặt tên cho thứ đồ uống này. Xin mời dùng nó, chồng yêu, để mừng chàng đã thuyết phục được cha em, và đây cũng là bằng chứng cho tương lai hạnh phúc của chúng mình". Từ đó về sau, quán rượu nhà Peggy dùng luôn hình ảnh chiếc lông đuôi gà trống làm logo của quán để biểu trưng cho sự may mắn.

3. Có một loại đồ uống mang tên "cock's ale" (bia gà trống) được phục vụ trong các trận đấu gà ở Mỹ. Nó được làm từ... thịt gà luộc sơ, nho khô, bột nhục đậu khấu và đường nâu. Tất cả để lên men trong khoảng chín ngày. Thứ đồ uống có vẻ khó nuốt này cũng từng được coi là ông tổ của cocktail.

4. Dưới thời Mỹ còn là thuộc địa, người ta hay gọi thùng rượu là cock (con gà trống). Khi thùng cạn tới đáy, người ta gọi nó là cocktail (đuôi gà). Có lần, khi được phục vụ món đồ uống chán ngắt ở đáy thùng này, một bợm nhậu ở bang Virginia đã thốt lên: "Từ nay về sau, tôi sẽ chỉ uống loại cocktail do chính tay tôi pha". Thế là thế giới đồ uống có thêm một cái tên mới.

5. Đầu thế kỷ 19, trong cố gắng tìm kiếm hòa bình ở miền Nam nước Mỹ, một viên tướng Mỹ đến gặp vua Mexico để cùng nhau uống ly rượu hòa giải. Một cô gái vào dâng một chiếc cốc nạm ngọc, trong đựng thứ rượu lạ do chính tay cô pha chế. Không ai muốn

uống ly rượu đó trước. Trước sự đa nghi của hai bên, cô gái trẻ đã cạn ly rượu để chứng minh thiện chí của mình. Khi biết rằng cô gái đó là Coctel, con gái yêu của vua Mexico, viên tướng Mỹ tuyên bố "Coctel cần được vinh danh trên đất nước tôi và khắp thế giới. Tên cô ấy sẽ không bao giờ được quên". Thế rồi chẳng biết từ bao giờ, Coctel được đọc trại ra thành cocktail!

6. Khi Antonie Amedee Peychaud, cha đẻ của loại bia đắng nổi tiếng Peychaud, từ Pháp sang New Orleans - Mỹ, lập nghiệp, ông mở một hiệu thuốc trên phố Royal. Bạn bè ông thường đến đây tụ tập và nếm thử những loại đồ uống do Peychaud pha chế. Họ uống những thứ đó bằng chiếc chén nhỏ hình trứng mà tên tiếng Pháp là Conquetier. Cách phát âm sai lệch của Cockquetier đã trở thành tên gọi cocktail.

7. Vài câu chuyện khác lại cho rằng cái tên cocktail bắt nguồn từ xứ sở sương mù, liên quan đến chuyện về những con ngựa đua tốt, nhưng không thuần chủng. Ở Anh, những con ngựa này sẽ bị cắt bớt lông đuôi để dễ phân biệt, gọi là "đuôi gà trống". Bác sĩ Johnson thường pha cho anh bạn Boswell của mình một ly gồm rượu vang và một chút gin. Ông gọi đó là cocktail với nghĩa "không thuần khiết" nhưng "rất tốt". Và rồi chẳng riêng gì bạn bác sĩ mà nhiều người đều thừa nhận cocktail rất tốt.

8. Trong các cuộc đua thuyền ở Mississippi, mọi người thường vừa xem đám đàn ông tỷ thí với nhau vừa uống rượu bằng một loại ly trông giống phần ức (ngực) của con gà, trong có cắm một que khuấy hình lông đuôi của chúng. Ai thắng cuộc sẽ được gài chiếc lông gà đỏ lên mũ và được gọi là Cock of the Walk

(Tạm dịch là "Kẻ dẫn đầu"). Tên cocktail ra đời từ đó.

9. Bác sĩ Claudius ở thành Rome thường pha một loại đồ uống gồm vang, nước chanh và thảo mộc khô. Ông ta gọi nó là Cockwine. Khi được uống thứ này, hoàng đế Lucius Aurelius (180-192) một người nổi tiếng sành ăn uống – coi nó là một thứ khai vị trang nhã. Cũng nhờ Cockwine mà có cocktail!

10. Tại một quán bar ở gần bến cảng của Mỹ, chủ quán có một chiếc bình lớn hình con gà trống chuyên để chứa rượu khách uống thừa. Những khách nghèo có thể uống rượu "sái" từ đuôi con gà này với giá rất rẻ. Một ngày nọ, chất lượng rượu trong bình đột nhiên ngon lên rõ rệt sau khi một đoàn thủy thủ Anh đi khỏi. Số là đám thủy thủ đã vô tình để thừa nhiều rum, gin và brandy. Cocktail từ đấy được tôn vinh.

CÔNG THỨC PHA CHẾ COCKTAIL

Coktail cam, dâu tây

Nguyên liệu:

1 quả cam tươi

4 thìa nhỏ dịch dâu tây

15 ml xirô đường

Thực hiện:

Cam rửa sạch, vắt lấy nước cốt.

Cho nước cốt cam, dịch dâu tây và xi rô đường vào bình lắc và lắc đều tay.

Đổ ra ly, có thể trang trí bằng một lát cam gài trên miệng ly.

Loại cocktail này giúp giải khát, cung cấp dưỡng chất cho cơ thể.

Coktail quýt, quất

Nguyên liệu:

2 quả quýt

10 quả quất

60 ml mật ong

15 ml nước chanh

Thực hiện:

Tắc rửa sạch, bổ đôi, vắt lấy nước để sẵn.

Quýt bóc vỏ, tách múi, cho vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn.

Cho hai loại nước trên bình lắc, lắc 15 giây rồi cho mật ong và nước chanh vào khuấy đều, rót ra ly để uống. Tuỳ thích, có thể thêm đá lạnh, uống càng mát.

Cocktail này rất bổ dưỡng, giải khát, giúp tuần hoàn máu tốt.

Vì cả quýt lẫn quất đều chứa tinh dầu, kích thích cơ thể ra mồ hôi, phấn chấn tinh thần, tăng nhanh tuần hoàn, trao đổi chất. Ngoài ra, cả hai loại nguyên liệu đều giàu vitamin C, có tác dụng thanh nhiệt, giải rượu, loại bỏ mệt mỏi.

Coktail chanh, sữa

Nguyên liệu:

1 quả chanh

200ml sữa bò

15ml mật ong

Thực hiện:

Chanh rửa kỹ, bổ đôi, vắt lấy nước.

Cho nước chanh và sữa bò tươi, mật ong vào bình nghiêng 450 rồi lắc đều 15 giây, rót ra ly để uống.

Cocktail này giúp bạn giải khát, tăng cường thể lực, chống lão hoá.

Vitamin B6 của mật ong có thể chống viêm da,

axit xitric của chanh có tác dụng tái tạo tế bào da, chống lão hoá.

Coktail cam, dứa, chanh, dâu

Nguyên liệu:

90 ml dịch dứa

30 ml nước cốt cam

15 ml nước cốt chanh

5 ml xirô đường

10 ml xirô dâu

1 lát dứa lát

1 quả cherry

Một ít viên đá

Thực hiện:

Cho nước cốt chanh, nước cốt cam, dịch dứa, xi rô đường, xi rô dâu và đá vào bình lắc, lắc mạnh hỗn hợp đó cho đến khi tan đều là được.

Đổ hỗn hợp ra cốc, gài lát dứa và quả cherry làm hình trang trí trên miệng cốc.

Cocktail này giúp bạn làm đẹp da, bổ sung vitamin cho cơ thể.

Coktail cam, lựu

Nguyên liệu:

30 ml xirô lựu

100 ml dịch cam vắt

4 viên đá viên

1 quả cherry đỏ

1 lát dứa

Thực hiện:

Hoà xirô lựu lẫn với dịch cam, khuấy đều rồi thả đá vào.

Rạch ở giữa lát dứa, gài lên miệng cốc, cắm tăm vào quả cherry và cài lên lát dứa.

Cocktail này giúp bạn cung cấp vitamin cho cơ thể, bổ dưỡng.

Coktail chanh, mật ong

Nguyên liệu:

2 quả chanh

60ml mật ong

Thực hiện:

Chanh rửa kỹ, bổ đôi, vắt lấy nước.

Cho nước chanh vào bình lắc, cho mật ong và ít đá lạnh vào, nghiêng 450, lắc đều trong 15 giây, rót ra ly để uống.

Cocktail này mát, bổ, làm đẹp da, tiêu viêm.

Nước chanh mật ong hoặc nước chanh đường như dân gian vẫn làm là thức uống vừa rẻ tiền, có sẵn, lại có tác dụng thanh nhiệt, giải khát trong mùa hè nóng nực. Nhất là uống sau bữa ăn càng có tác dụng giải rượu, hỗ trợ tiêu hoá tốt, uống vào cảm thấy sảng khoái, dễ chịu.

Coktail cam, táo

Nguyên liệu:

1/2 cốc xirô cam

3 cốc dịch táo

1,5 cốc nước có ga

6 viên đá

Thực hiện:

Xirô cam pha với xirô táo thêm nước có ga và đá vào khuấy đều.

Cocktail này giúp bạn giải khát, bổ sung dưỡng chất cho cơ thể, chống mệt mỏi.

Coktail cam xoài

Nguyên liệu:

100 ml dịch xoài

120 ml nước cốt cam

20 ml mật ong

5 ml sữa tươi

1 lát dứa lát

1 quả cherry

4 viên đá

Thực hiện:

Cho dịch xoài vào cốc. Cho mật ong và nước cốt cam vào bình lắc, lắc mạnh, sau đó đổ vào cốc dịch xoài rồi cho đá lên trên,

Cắm lát dứa hình bán nguyệt lên miệng cốc. Dùng tăm cắm quả cherry lên lát dứa để trang trí.

Cocktail này giúp bạn làm đẹp da, bổ sung dưỡng chất cho cơ thể.

Coktail "chùm hoa"

Nguyên liệu:

1 cốc dịch táo và mận

1/2 cốc dịch mơ

1/4 cốc xirô chanh

2 cốc nước ga

6 viên đá thực phẩm

Thực hiện:

Dịch táo, mận, mơ... pha lẫn với xi rô chanh rồi chứa sẵn vào bình to. Khi dùng cho thêm nước ga, khuấy đều và cho thêm đá thực phẩm.

Cocktail này giúp bạn giải khát, làm đẹp da, trợ tiêu.

Coktail cúc ngải

Nguyên liệu:

1,25 cốc xirô cúc ngải

2,5 cốc nước mơ

300g dịch mơ

Thực hiện:

Xirô cúc ngải và nước mơ ép pha lẫn với nhau, cho vào bình, làm lạnh. Trước khi dùng, thêm ít dịch mận.

•♦ ♦•

Cocktail này giúp bạn giải khát, chống mệt mỏi cho cơ thể.

Coktail dâu

Nguyên liệu:

3 cốc dịch mận

1 cốc nước lạnh

200g dịch mận

Thực hiện:

Dịch dâu cho thêm đường, nước ga, đá thực phẩm và dịch mận.

Cocktail này giúp bạn giải khát, bồi bổ cơ thể.

Coktail dứa

Nguyên liệu:

1000g dứa

0,25 lít nước sôi để nguội

Một ít lát chanh.

Thực hiện:

Dứa nghiền nhuyễn, vắt lấy nước, rồi pha với đường, thêm nước đun sôi để nguội, đánh cho tan đường. Khi uống vắt thêm chanh và thêm đá.

Cocktail này giúp bạn làm đẹp da, cung cấp vitamin cho cơ thể.

Coktail dưỡng sinh

Nguyên liệu:

500 ml dịch táo

100 ml dịch chanh

150g mật ong

6 viên đá viên

Thực hiện:

Cho dịch táo, dịch chanh, mật ong vào khuấy đều, (lưu ý dịch táo, dịch chanh, mật ong đã được làm lạnh). Trước khi dùng cho thêm sữa chua.

Cocktail này giúp bạn làm đẹp da, bồi bổ cơ thể.

Coktail táo chuối cam

Nguyên liệu:

200g táo to

200g cam tươi

200g chuối chín

1 quả chanh

100g đường trắng

Một ít đá thực phẩm đã được nghiền nhỏ.

Thực hiện:

Cam, chanh vắt lấy nước cốt. Táo gọt vỏ, xắt thành miếng nhỏ. Chuối bóc vỏ, xắt thành miếng. Cho chuối, táo, đường cùng nước cốt cam, nước cốt chanh vào máy nghiền nhỏ thành một dung dịch hỗn hợp. Có thể ướp dịch đó trong lạnh hoặc cho đá vào uống.

Cocktail này giúp bạn bồi bổ dưỡng chất cho cơ thể, làm đẹp da.

Coktail "uống hàng ngày"

Nguyên liệu:

1, 5 cốc dịch quả

3 cốc sữa chua

4 cái lòng đỏ trứng

2 thìa mật ong

Thực hiện:

Lòng đỏ trứng đánh bông, cho vào dịch quả (táo, chanh, mơ...) sữa lạnh, mật ong.

Tất cả đổ vào bình lắc, lắc mạnh.

Đổ ra ly cho thêm đá vào uống.

Cocktail này giúp bạn cung cấp dưỡng chất cho cơ thể, chống mệt mỏi.

Coktail quất

Nguyên liệu:

150 ml dịch quất

250 ml sữa tươi

150 ml dịch mận

Thực hiện:

Sữa tươi để lạnh hoà lẫn với dịch quất, khuấy đều.

Trước khi dùng pha thêm nước mận.

Cocktail này giúp bạn giải khát, chóng tiêu.

Coktail dưa chuột

Nguyên liệu:

250 ml dịch dưa chuột

225 ml dịch cà chua

1 thìa cà phê đường

1 thìa nhỏ muối

1 thìa dịch ớt

Thực hiện:

Dịch dưa chuột và cà chua pha lẫn nhau, thêm dịch ớt đỏ thực phẩm, muối đường rồi làm lạnh.

Cocktail này giúp bạn làm đẹp da, giảm béo.

Coktail "tuổi trẻ"

Nguyên liệu:

2,5 cốc dịch cà chua

2 cốc nước cần tây ép

1/4 cốc nước ép bí xanh

1 muỗng đường

1 thìa nhỏ muối

1 thìa cà phê dịch ớt có màu

Thực hiện:

Dịch cà chua trộn lẫn với cần tây và bí xanh nghiền, thêm muối, đường khuấy kĩ cho tan rồi làm lạnh. Có thể nhuộm màu bằng dịch ớt thực phẩm đỏ.

Cocktail này có tác dụng đối với người ăn kiêng, ngoài ra còn có tác dụng thanh nhiệt.

Coktail "đặc sắc"

Nguyên liệu:

450 ml dịch cà chua

3 ml ớt nghiền

1 thìa to đường

1 thìa to muối

Một ít lá mùi

Thực hiện:

Pha nước cà chua với dịch ớt đỏ, đường, muối, sữa chua, khuấy cho tan đều và làm lạnh. Trước khi uống rắc thêm ít lá mùi tươi.

Cocktail này giúp bạn giải khát, thanh nhiệt.

Coktail "đa hương vị"

Nguyên liệu:

450 ml nước cà chua

50 ml dịch cà rốt

1 thìa nhỏ muối

250 ml dịch cần tây, củ cải, sà lách

Thực hiện:

Gồm nước cà chua, cà rốt, cần tây, củ cải, sà lách, ớt, muối. Tất cả đánh tan thành một hỗn hợp đồng nhất rồi làm lạnh. Trước khi dùng nhớ rắc thêm ít thìa là, ớt bột.

Cocktail này giúp bạn giải nhiệt, làm đẹp da.

Coktail cam

Nguyên liệu:

2 quả cam

1/6 cốc rượu vodka

Một ít đá viên

Thực hiện:

Cam vắt lấy nước cốt.

Rót nước cốt cam vào cốc có sẵn rượu, bỏ đá vào cho đầy cốc, khuấy đều. Nên trang trí thêm một lát cam mỏng lên miệng cốc cho hấp dẫn.

Cocktail này giúp bạn cung cấp dưỡng chất cho cơ thể, là đồ uống rất bổ dưỡng.

Coktail cam dâu

Nguyên liệu:

2 cốc xirô cam (hoặc dâu)

1 thìa nước cốt chanh

750 ml nước sôi để nguội

250 ml rượu cam

Thực hiện:

Gồm xi rô cam, dâu nước, cốt chanh, rượu cam, tất cả khuấy đều và làm lạnh trước khi dùng.

Có thể thêm đá khi dùng.

Cocktail này giúp bạn bổ sung vitamin cho cơ thể, chống mệt mỏi.

Coktail dứa dừa

Nguyên liệu:

1 cốc rượu rhum

2 cốc dịch dứa

3/4 cốc nước cốt dừa

3 cốc đá nghiền nhỏ

Vài lát dứa

Thực hiện:

Đổ dịch dứa, rượu, đá và nước cốt dừa vào trong bình lắc, lắc mạnh cho hỗn hợp tan đều, rót vào cốc. Trang trí miệng cốc một lát dứa.

Cocktail này giúp bạn giải khát, làm đẹp.

Coktail chanh táo

Nguyên liệu:

1/2 cốc nước chanh

1/2 cốc rượu mạnh

1/4 thìa dịch táo

Một dải vỏ chanh tươi hình xoắn ốc.

Thực hiện:

Pha cốt chanh vào nước đun sôi để nguội rồi đổ rượu và dịch táo vào, khuấy đều hỗn hợp. Gài vỏ chanh tươi lên miệng cốc cho hấp dẫn.

Cocktail này giúp bạn giải khát, tiêu độc.

Coktail cam, chanh, mật ong

Nguyên liệu:

1 quả cam

15ml nước chanh

1 hộp nước thơm (dứa)

15 ml mật ong

30ml sôđa

Thực hiện:

Cam rửa sạch, bổ đôi, vắt lấy nước để dùng.

Cho tất cả các nguyên liệu trên vào bình lắc, lắc đều, rót ra ly để uống. Chú ý khi dùng bình lắc nên lắc nghiêng 45^0 để có hiệu quả tốt nhất.

Cocktail này giúp bạn tăng cường tiêu hoá.

Cam có tác dụng kích thích nhu động ruột, các vị khác đều có tác dụng thúc đẩy tiêu hoá và hấp thụ, hỗ trợ cho chức năng tiêu hoá.

Coktail "tổng hợp"

Nguyên liệu:

0,5 cốc nước dứa

0,5 cốc nước vải hoặc nhãn

1 cốc nước nho

1 cốc limônat

0,25 cốc rượu rhum

1 thìa xirô bạc hà

Vài lát chanh tươi

Thực hiện:

Pha nước dứa, nước vải hoặc nhãn, nước nho, limônat lẫn với nhau, sau đó đổ rượu và xi rô bạc hà vào, khuấy đều hỗn hợp.

Tăng cường tiêu hoá, giải khát.

Coktail quýt

Nguyên liệu:

250ml nước cốt quýt

1 cốc rượu sâm panh

1/3 cốc đá thực phẩm

Thực hiện:

Cho nước cốt quýt vào cốc đá, rót rượu sâmpanh lên trên. Cài trang trí lát cam hoặc quýt lên miệng cốc.

Coctail chanh muối

Nguyên liệu:

1 quả táo

1 quả lê

¼ quả dứa (thơm)

½ quả cam sành

1 quả chanh muối

50g đường cát trắng

Thực hiện:

1. Chuẩn bị:

Cam sành và thơm gọt vỏ, xắt miếng nhỏ. Táo, lê rửa sạch, chẻ đôi, bỏ hạt, xắt miếng vuông.

Chanh muối tách lấy vỏ, xắt nhỏ. Phần ruột giằm nát.

2. Chế biến:

Bắc bếp, cho đường vào nước, nấu tan. Cho thơm vào nấu chung với nước đường rồi nhắc xuống để nguội.

Cho táo, lê và cam sảnh vào ngâm chung với nước đường.

Sau cùng cho chanh muối vào, khuấy đều, nếm thử vừa chua mặn là được.

3. Trình bày:

Múc cocktail chanh muối ra ly hoặc chén nhỏ, khi ăn cho đá đập nhỏ vào.

Hoàng hôn vào thu

Nguyên liệu:

30 ml chanh dây

60 ml nước bưởi

90 ml nước cranberry

Thực hiện:

Cho chanh dây, nước bưởi, nước cranberry vào bình lắc cùng một ít đá viên nhỏ. Lắc đều các thành phần này trong 30 giây để chúng tan đều, sau đó rót ra ly poco hoặc ly hurrican. Trang trí bằng chanh lát và cherry.

Huyền thoại nhiệt đới

Nguyên liệu:

30ml Vodka

30ml nước dứa

30ml nước cam

15ml chanh dây, ít đường

Thực hiện:

Nhúng miệng ly vào đĩa có sirô dâu màu đỏ. Sau đó nhúng vào đĩa khác có đường. Cho vodka, nước thơm, nước cam, chanh dây, đường vào bình lắc cùng một ít đá viên nhỏ. Lắc đều các thành phần này trong vòng 30 giây để chúng tan đều, sau đó đổ ra ly cocktail. Trang trí bằng lát cam, chanh, cherry.

Vũ khúc trái cây

Nguyên liệu:

45 ml nước cam

45 ml nước dứa (thơm)

45 ml nước táo

10 ml Siro Grenadine

Thực hiện:

Cho nước cam, nước thơm, nước táo cùng ít đá viên nhỏ vào máy xay sinh tố, xay các thành phần này cho đến khi đá tan nhuyễn. Sau đó rót ra ly poco hoặc hurrican. Trang trí bằng lát thơm, cherry.

Cocktail chanh Mojito

Nguyên liệu:

Chanh tây quả to

Nước trắng

Nước đường

Đá viên

Lá bạc hà

Rượu Rum nhẹ

Rượu chanh.

Thực hiện:

Cắt chanh thành những múi nhỏ. Cho chanh, lá bạc hà, syrup vào cốc rồi dùng thìa dằm ra.

Sau đó, không nghiền nát tất cả mà chỉ cần lọc lấy nước bằng một chiếc rây (dụng cụ lọc) nhỏ.

Pha loãng hỗn hợp với 1-2 cốc nước trắng sao cho vừa uống.

Rót hỗn hợp nước chanh vào 4-6 cốc cao, cho thêm đường. Cho đá.

Thêm ½ đến 1 thìa rượu Rum vào mỗi cốc. Chế thêm hỗn hợp nước chanh lạnh lên trên lớp rượu. Cho tối đa ¼ quả chanh nếu muốn vào cốc cho đẹp mắt.

Rượu táo kết hợp với chanh và cam

Nguyên liệu:

2 lít rượu táo nguyên chất

½ tách nước ép cam

¼ tách nước ép chanh

2 muỗng café mật ong

3 thanh quế

1 muỗng café hạt đậu khấu tròn

Thực hiện:

Trộn tất cả các thành phần trên với nhau và nấu cho sôi khoảng 10 phút, để lửa nhỏ và giữ ấm. Đổ ra ly và trang trí thêm một miếng cam, chanh, một thanh quế hay miếng táo. Uống lúc còn ấm.

Sự đam mê nồng nàn

Nguyên liệu:

30 ml nước ép cây Nam Việt Quất

30 ml nước ép cam

60 ml rượu Rum Captain Morgan's Parrot Bay Passion Fruit

30 ml quả lạc tiên nghiền nhuyễn dạng sệt

7 ml nước ép gừng tươi (½ chén gừng với 2 chén nước, ủ ở nhiệt độ vừa khoảng 15 đến 20 phút, không đun sôi)

8 đến 12 hạt ớt Thái Lan đỏ

3-4 miếng ớt chẻ mỏng

1 trái ớt Thái đỏ tỉa mỏng để trang trí

Hạt nhục đậu khấu để trang trí

Thực hiện:

Phối hợp tất cả các loại nước ép, quả lạc tiên, rượu rum, hạt ớt đỏ và 3-4 miếng ớt chẻ nhỏ.

Đổ tất cả vào ly pha cocktail, cho đầy 2/3 đá. Lắc khoảng 15 giây. Mở nắp đổ vào ly martini.

Trang trí bằng trái ớt đỏ đã tỉa gắn lên miệng ly, hay đơn giản là thả nhẹ nhàng để trái ớt nổi bên trên

thức uống (ớt chỉ có tác dụng trang trí).

Rắc một chút nhục đậu khấu bên trên!

Thế là thức uống đã hoàn thành! Bạn hãy thưởng thức vị cay nồng và ngọt ngào của cocktail!

Cocktail cam 3 tầng

Nguyên liệu:

8-10 múi cam

1 khoanh bánh ngọt

2 muỗng kem tươi

Rượu Cointreau

Vỏ cam tươi cắt nhỏ

1 lát cam tươi cắt tròn để trang trí

Thực hiện:

Ngâm múi cam vào rượu Cointreau qua đêm trong bình kín và giữ trong tủ lạnh.

Pha 1 muỗng cointreau với 2 muỗng kem tươi. Nạo vỏ cam vào kem. Đánh kem nổi bọt bằng máy xay tay trong 5 phút cho kem dậy bọt mịn. Để riêng.

Dùng li thủy tinh cao, cho múi cam xuống đáy cùng với nước rượu ngâm. Cắt khoanh bánh thành hình tròn vừa đủ lọt vào giữa li. Nén lát bánh nằm ngay trên phần múi cam vào rượu.

Trút kem lên lát bánh, rắc vỏ can cắt nhỏ lên trên. Trang trí lát cam tươi trên miệng li. Ướp lạnh và thưởng thức.

Cocktail táo và rượu soju

Nguyên liệu:

1 quả táo đỏ

2 cốc rượu soju hoặc sakê

5 cốc nước khoáng

8 lát chanh tươi

Thực hiện:

Đầu tiên, bạn cắt 1 quả táo đỏ thành sợi vuông như que diêm rồi trộn với rượu soju, đậy nắp, để táo ngấm rượu và ướp lạnh ít nhất 30 phút.

Tiếp theo, kiếm 8 ly thủy tinh kiểu cổ, bỏ đá viên vào (chừng ½ ly). Rót ¼ cốc soju vào mỗi ly, sắp táo lên trên. Thêm nước khoáng và trang trí với vài lát chanh tươi.

Cocktail "gầy"

Nguyên liệu:

Sữa chua

Sữa tươi

Các loại hoa quả hợp với cocktail "gầy": chanh, dưa hấu, dứa, nho, dừa, bưởi, ổi, mía, táo giòn, lê, táo mèo chín, khế... Có thể thay thế bằng rau má xay trong những ngày nóng.

Tránh loại quả bột, quá ngọt như: chuối, trái bơ, mãng cầu, mít, hồng xiêm, hồng đỏ...

Đá bào.

Rượu cô nhắc và liquor (rượu ngọt).

Cắt lát chanh, cam, dứa, dưa hấu để trang trí.

Nước cốt chanh tươi.

Thực hiện:

Hoa quả bỏ hạt, ép lấy nước.

Sữa chua không đường đánh bông (bằng máy)

Cho đá bào vào ly. Đổ sữa chua đánh bông vào trước sau đó là nước hoa quả ép. 2 loại có lượng tương đương nhau.

Nhỏ 3-5cc rượu cho thơm.

Nhỏ vài giọt chanh (nếu cần thêm vị chua).

Cài lát quả vào thành cốc để trang trí.

Lưu ý:

Có thể thay sữa chua bằng sữa tươi

Nếu cho siro hoặc quả ngâm siro vào thì cocktail có vị đậm đà và thơm hơn nhưng độ ngọt cần giảm hết sức cho người mập.

Chocolate Martini – cocktail tình yêu

Nguyên liệu:

45ml rượu rhum

15ml crème de cacao trắng

15ml crème de cacao nâu

15ml cream

Syrup chocolate (trang trí)

Thực hiện:

Chế syrup vào ly Martini, lăn tròn ly để tạo dáng chocolate trang trí, Cho các nguyên liệu còn lại vào

bình lắc, lắc đều với đá viên, rót thức uống ra ly đã trang trí chocolate.

World of two – coktail tình yêu

Nguyên liệu:

15ml blue curacao

15ml xirô bạc hà

30ml sữa tươi

Nước seven up

Thực hiện:

Cho 3 nguyên liệu blue curacao, xirô bạc hà, sữa tươi vào bình lắc cùng với đá viên, lắc đều, rót thức uống ra ly Poco.

Rót nước seven up vào đầy ly.

Trang trí với trái anh đào đỏ gắn trên miệng ly. Phục vụ với ống hút và thìa khuấy.

Whisky lạnh pha với bạc hà

Nguyên liệu:

2 cốc nước

2 cốc đường trắng

1/2 cốc lá bạc hà cắt nhỏ

3 phần rượu whisky ngô

8 ngọn bạc hà để trang trí

Thực hiện:

Trộn nước, đường và lá bạc hà cắt nhỏ lại với nhau trong một cái chén nhỏ. Sau đó đem nấu sôi

cho đường tan hết. Để nguội trong khoảng 1 giờ. Dùng một cái vợt để lọc lá bạc hà và nước đường riêng ra.

Cho đá vào đầy một cái ly bằng kim loại. Sau đó cho khoảng 1/4 cốc nước đường bạc hà vào ly. Cuối cùng là 3 phần rượu whisky ngô. Tiếp đó rắc ngọn bạc hà lên trên. Đặt một cái ống hút vào ly.

Cocktail rượu vang trái cây

Nguyên liệu:

75ml rượu vang đỏ

2 thìa cà phê sirô cam

1/5 quả cam

1/2 quả táo

1/3 quả kiwi

1 quả dâu

Đá viên

Thực hiện:

Tách múi cam, thái nhỏ. Gọt vỏ kiwi và táo, thái hạt lựu to. Rửa dâu. Cho trái cây, đá viên cùng rượu vang và sirô cam vào bình, lắc đều. Cho rượu vang trái cây vào ly, trang trí bằng quả dâu, cắm ống hút và thìa nhỏ.

Bí quyết:

Có thể thêm trái cây khác nhưng đừng chọn loại bở như dưa gang, đu đủ...

Cocktail ướp rượu vodka Cruiser

Nguyên liệu:

1 hộp cocktail Fruit Ligo

150 g cùi dừa cắt sợi

3 trái mận Thái Lan cắt khoanh

200 g đường

125 ml rượu vodka Cruiser

Thực hiện:

Khui hộp cocktail Fruit cho vào thố thủy tinh, cơm dừa, mận, đường và rượu vodka Cruiser trộn đều, đậy kín cho vào tủ lạnh 3 giờ.

Cho một ít cocktail ướp rượu, đá bào vào ly, đem ra dùng.

Đồ uống này vừa mang tính giải khát lại vừa tạo ra cảm giác được khám phá cho người uống.

Cocktail Chi Chi

Nguyên liệu:

45ml rượu trắng

30ml bơ dừa

120ml nước dừa

2 môi đá bào

Thực hiện:

Khuấy trộn tất cả các nguyên liệu trên.trong ly thuỷ tinh lớn. Điểm thêm lát dừa, 1 vỏ quýt và trái nho chín trên miệng ly.

Cocktail trái cây

Nguyên liệu:

50g dâu
100g dứa (thơm)
100g xoài chín
100g bưởi
50g đường cát
2g quế
5g lá bạc hà
120ml rượu mùi
1 quả chanh

Thực hiện:

Ngâm dâu với chút nước muối loãng, nhặt bỏ cuống, rửa lại thật sạch, bỏ phần đuôi, bổ đôi.

Gọt vỏ dứa, bỏ mắt, thái miếng vừa ăn.

Gọt vỏ xoài, thái vuông.

Gọt vỏ bưởi, tách múi.

Thái mỏng chanh.

Xay lá bạc hà, vắt lấy nước cốt cho vào rượu mùi với đường, quế, hòa tan đều.

Cho tất cả trái cây vào ly lớn, rưới hỗn hợp rượu mùi vào, giữ lạnh 2 giờ trước khi dùng.

Rượu Cocktail

Nguyên liệu:

Rượu trắng
Bơ dừa

Nước dừa

Đá lạnh xay nhuyễn

Thực hiện:

Cho 45 ml rượu trắng, 30 ml bơ dừa, 120 ml nước dừa không đường.

Khuấy trộn với 2 muôi đá vụn trong ly thuỷ tinh lớn.

Điểm thêm lát dừa, 1 vỏ quýt và trái nho chín trên miệng ly để trang trí.

Cocktail hoa quả tươi

Nguyên liệu (cho 6 cốc):

1 quả chanh

1 quả cam

1 chai rượu vang trắng (khoảng 750ml)

2 cốc nước soda chanh hoặc nước có ga

1 quả kiwi

¼ cốc quả mâm xôi, nho hay các loại quả mọng nước khác

8 quả anh đào

8 quả dâu tây tươi

Thực hiện:

Rượu vang trắng, nước soda chanh hoặc nước có ga ướp lạnh; kiwi bóc vỏ, thái lát.

Cắt chanh và cam thành 4 miếng mỗi quả. Sau đó, cắt 2 miếng chanh và 2 miếng cam vừa xong thành những lát dày khoảng 2,5 cm.

Vắt lấy nước cốt của những miếng còn lại vào một chiếc bình.

Khuấy rượu, đồ uống có ga, các lát chanh và cam cùng những loại hoa quả vừa chuẩn bị. Khuấy nhẹ nhàng để hoa quả không bị nát.

Cuối cùng cho thêm đá nếu muốn uống lạnh hơn.

Cocktail bình minh

Nguyên liệu:

1 lon nước quả nhỏ hương quả dâu tây

2 cốc cà phê nước lạnh

2 cốc nước dứa tươi xay sinh tố không đường

1 lon nước soda để lạnh

1 lát gừng tươi dã nhỏ

1 chút rượu nho hoặc rượu hoa quả

Thực hiện:

Trút hỗn hợp nước quả dâu tây, nước lọc lạnh và nước dứa tươi xay sinh tố không đường, hòa tan đều. Bạn có thể bỏ tủ lạnh để nước có vị mát.

Trước khi lấy ra uống, bạn có thể pha chút rượu nho, một lát gừng nhỏ tạo thêm vị thơm cay và cuối cùng là trút chung vào cốc nước soda rồi bỏ thêm đá giữ lạnh cho nước.

Nước mát lạnh, không ngọt, không béo lại có vị thơm, cay của dứa và gừng cung cấp cả Vitamin C.

•♦ ♦•

Hằng nga cocktail

Nguyên liệu:

Nước ép dứa

Sữa tươi

Rượu Vodka

Grenadine

Nước đường

Đá lạnh

Vỏ chanh

Trái cherry

Thực hiện:

Cho nước ép dứa, sữa tươi vào shaker lắc đều, sau đó cho rượu Vodka, siro lựu, nước đường, đá lạnh lắc trong 1 phút.

Nếu muốn làm dịu mùi hăng của rượu Vodka có thể cho thêm một ít vỏ chanh băm nhuyễn. Đổ ra ly, trang trí trên miệng ly bằng vỏ chanh và trái cherry.

Cocktail hỗn hợp trái cây

Nguyên liệu:

Một quả dưa hấu tròn, to

Hoa quả hỗn hợp như nho, lê, táo, thơm (dứa) kiwi...

600g đường trắng

Một quả chanh, một ít rượu rhum

Thực hiện:

Tạo hình dưa để đựng coktail: Dùng loại dưa bầu, trái dài, ngọt. Chọn một đầu trái dưa, lấy một khoảng dài chừng 10-12 cm. Dùng móng tay hay đầu tăm vẽ một vòng tròn đều quanh thân dưa, dùng cây tia kim loại hình bán nguyệt xắn sâu vào thân dưa, xuyên đứt vỏ dưa theo đường tròn đã đánh dấu, mũi tia phải liền lạc với nhau cho đẹp mắt. Bẻ dưa làm hai theo đường đã xắn, lấy phần đã chọn, khoét lấy nạc dưa, giữ lại khúc dưa đã tạo hình.

Lấy phần dưa còn lại, chọn đoạn thích hợp, cắt một khoanh dày khoảng 3cm. Khoét bỏ ruột, khoanh dưa này dùng làm đế cho khúc dưa đã tạo hình.

Làm nước dưa hấu: Tùy thích làm lấy nạc dưa xay nhuyễn bằng máy xay sinh tố, lược bỏ hột. Làm riêng một ít dưa hấu cắt miếng nhỏ.

Làm hỗn hợp trái cây: Tùy ý chọn vài loại hay tất cả loại trái cây:

Nho tươi lột vỏ chẻ hái, tách bỏ hột.

Lê, pomme... gọt vỏ cắt miếng vuông 1 cm, vừa cắt vừa thả ngâm trong thau nước lọc có vắt ít chanh cho trắng.

Dứa chín, thanh long, mít chín, trái kiwi... lột vỏ cắt miếng vuông 1cm.

Trái sơ ri (sherry) chín, ngắt bỏ cuống rửa sạch.

Cam vàng, tách múi, lột bỏ vỏ lụa, bẻ tép cam thành miếng nhỏ.

Nhãn, vải tươi lột vỏ, bỏ hột, cắt hai.

Nấu nước đường, phân lượng: 1 lít nước/600g

đường cát trắng, nấu vừa tan đường, lược lại qua rây, để nguội. Cho nước đường vào hỗn hợp trái cây, nước đường phải ngập mặt trái cây.

Để trái cây ngâm nước đường qua một giờ cho trái cây thấm nước đường, khuấy nhẹ cho nước tiết từ trái cây ra tan đều, vừa khuấy vừa vắt chanh vào từ từ cho hỗn hợp có thêm vị chua nhẹ, cuối cùng cho rượu rhum vào - với phân lượng trung bình một lít nước đường 50cc rượu. Cho cocktail thơm nhẹ mùi rượu là được. Hỗn hợp trái cây ngâm nước đường có thể làm nhiều, bảo quản trong tủ lạnh. Từ khâu này, đã có thể dùng trái cây với nước đá bào.

Trình bày: Đặt khúc dưa lên đế, múc hỗn hợp trái cây vào tùy ít nhiều, châm nước dưa hấu và dưa hấu miếng vào cho đầy. Ướp lạnh trước khi ăn.

Cocktail ướp rượu vodka Cruiser

Nguyên liệu:

1 hộp cocktail Fruit Ligo

150g cơm dừa cắt sợi

3 trái mận Thái Lan cắt khoanh

200g đường

125 ml rượu vodka Cruiser (bán tại siêu thị)

Thực hiện:

Khui hộp cocktail Fruit cho vào thố thủy tinh, cơm dừa, mận, đường và rượu vodka Cruiser trộn đều, đậy kín cho vào tủ lạnh 3 giờ.

Cho một ít cocktail ướp rượu, đá bào vào ly, dọn dùng.

Tiểu thư quyến rũ

Nguyên liệu:

1/2 trái cây cocktail ngâm sẵn

1 muỗng cà phê si rô dâu

3 muỗng nước đường

1 muỗng rượu Rhum

Đá viên.

Thực hiện:

Múc từng muỗng trái cây cocktail vào ly cao, trộn đều. Lần lượt rót vào ly 3 muỗng nước đường và 1 muỗng sirô dâu, rồi cho đá vào khuấy đều. Cuối cùng rưới 1 muỗng rượu Rhum. Trang trí bằng một lát thơm (dứa) gắn trái sơri đỏ và một chiếc dù giấy.

Nếu không thích dùng trái cây cocktail ngâm sẵn, bạn có thể dung trái cây tươi tùy thích (mỗi loại 50 g), xắt nhỏ và trộn đều với 1 chén nước đường và si rô dâu.

Quý tộc lạnh lùng

Nguyên liệu:

1 tách cà phê đen

3 muỗng mật ong

50 ml kem tươi

Đá bào.

Thực hiện:

Xay nhuyễn hỗn hợp cà phê đen, mật ong, đá bào rồi rót đều ra ly. Tiếp tục đổ kem tươi lên bề mặt. Trang trí bằng một chiếc dù giấy.

•♦ Y ♦•

Cocktail dừa

Nguyên liệu:

45 ml rượu trắng

30 ml bơ dừa

120 ml nước dừa

Đá lạnh xay nhuyễn

Thực hiện:

Cho 45 ml rượu trắng, 30 ml bơ dừa, 120 ml nước dừa không đường.

Khuấy trộn với 2 muôi đá vụn trong ly thuỷ tinh lớn.

Điểm thêm lát dừa, 1 vỏ quýt và trái nho chín trên miệng ly.

Cocktail tình yêu

Nguyên liệu:

5 quả dâu tây ép lấy nước

30ml rượu gin

15ml Apricor brandy

5ml nước cốt chanh

5ml Sirô lựu

Thực hiện:

Cho tất cả vào shaker, lắc đều cùng đá, rồi rót ra ly có chân cao, uống lạnh.

Cocktail Gin ấm áp

Nguyên liệu:

Nước chanh

Đường

Rượu Gin

Đá, một lát chanh

Thực hiện:

Cho nước chanh, đường và rượu gin vào trong cốc cocktail, đổ đầy đá, đậy nắp, lắc thật đều.

Kéo căng, đổ hỗn hợp vào ly, thêm vừa đủ lượng club soda sao cho tạo ra tiếng xì xèo vui tai.

Dùng một cây tăm đâm xuyên qua trái anh đào và lát chanh. Gác ngang trên miệng ly.

Mang ra dùng ngay.

Người đàn bà trong bếp

Nguyên liệu:

5 cl nước chanh ép

5 cl nước cam

5 cl nước dừa

Vài cục đá

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn vào bình lắc rồi lắc mạnh. Sau đó lọc sang cốc uống.

Trang trí nửa khoang dứa, nửa khoanh cam, nửa khoanh chanh cắm vào que xiên.

Cocktail quả quất và lá húng tây

Nguyên liệu:

10-15 quả quất

½ quả chanh tươi

½ ounce rượu Vodka

7 đến 14 g rượu ngon Agave

2 đến 3 nhánh lá húng tây tươi

Đá

Thực hiện:

Trong một ly pha chế, cho vào quất và chanh. Lắc cả hai loại nước này lên, thêm vodka, rượu Agave và đá. Lắc mạnh đều khoảng 20-30 giây. Lấy 3 nhánh lá húng tay và cọ xát để chúng ra dầu. Đặt 2 nhánh dưới đáy ly lớn và đổ đá vào. Rót Cocktail ra ly và đặt nhánh húng tây cuối cùng ở phía trên thức uống để trang trí.

Rượu táo kết hợp với chanh và cam

Nguyên liệu:

2 lít rượu táo nguyên chất

½ tách nước ép cam

¼ tách nước ép chanh

2 muỗng café mật ong

3 thanh quế

1 muỗng café hạt đậu khấu tròn

Thực hiện:

Trộn tất cả các thành phần trên với nhau và nấu cho sôi khoảng 10 phút, để lửa nhỏ và giữ ấm. Đổ ra ly và trang trí thêm một miếng cam, chanh, một thanh quế hay miếng táo. Uống lúc còn ấm.

Cocktail chanh Mojito

Nguyên liệu:

Rượu Rhum

Chanh

Lá bạc hà

Syrup

Đường

Đá

Thực hiện:

Cắt chanh thành những múi nhỏ. Cho chanh, lá bạc hà, syrup vào cốc rồi dùng thìa dằm ra.

Sau đó, không nghiền nát tất cả mà chỉ cần lọc lấy nước bằng một chiếc rây (dụng cụ lọc) nhỏ.

Pha loãng hỗn hợp với 1-2 cốc nước trắng sao cho vừa uống.

Rót hỗn hợp nước chanh vào 4-6 cốc cao, cho thêm đường. Cho đá.

Thêm ½ đến 1 thìa rượu Rum vào mỗi cốc. Chế thêm hỗn hợp nước chanh lạnh lên trên lớp rượu. Cho tối đa ¼ quả chanh nếu muốn vào cốc cho đẹp mắt.

•♦ Y ♦•

Nắng ngọc bích

Nguyên liệu:

90 ml nước dứa xirô

20 ml rượu rhum

30 ml bạc hà trắng

8 ml nước chanh

Nước 7-up

Đá viên

Thực hiện:

Cho các nguyên liệu vào bình lắc (trừ nước 7-up), lắc đều để trộn hỗn hợp và làm lạnh thức uống.

Thêm nước 7-up vào, khuấy đều. Sau đó cho đá viên vào cho lạnh.

Rót thức uống ra ly.

Trang trí với một lát dứa mỏng, trái anh đào xanh và dù giấy.

Khung trời riêng

Nguyên liệu:

15ml xirô bạc hà

15ml rượu blue curacao

30ml sữa tươi

Nước 7-up

Đá nhuyễn

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay sinh tố (trừ nước 7-up), thêm đá nhuyễn vào, xay đều.

Rót thức uống ra ly.

Chế nước 7-up vào đầy ly.

Trang trí với lát chanh và trái anh đào đỏ.

Nụ hôn nồng

Nguyên liệu:

90 ml nước cam

30ml rượu gin

5ml nước chanh

15ml xirô lựu (grenadine)

Nước 7-up

Đá viên

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc (trừ nước 7-up), thêm đá viên vào, lắc đều. Rót thức uống ra ly.

Chế nước 7-up vào đầy ly.

Trang trí với trái anh đỏ gắn trên miệng ly.

Sữa tươi kem bạc hà

Nguyên liệu:

100ml sữa tươi

15ml sữa béo

15ml rượu mùi bạc hà

15ml nước đường

2 trái cherry xanh

1 vá đá bào

Thực hiện:

Cho đá vào ly ướp lạnh. Rót sữa tươi, sữa béo, rượu mùi - bạc hà, nước đường vào máy xay sinh tố.

Cho thêm 1 vá đá bào vào xay nhuyễn.

Rót ra ly, uống lạnh rất ngon.

Dùng dao khứa ngang trái cherry, gắn cherry lên thành ly, gắn ống hút vào.

Bữa tiệc sắc màu

Nguyên liệu:

10 ml rượu vodka

15 ml rượu Blue Curacao

15 ml rượu Tripesec

20 ml kem sữa tươi

5 viên đá.

Thực hiện:

Cho rượu vodka, Blue Curacao, Tripesec, kem sữa tươi vào shake, lắc đều tay để hỗn hợp quyện đều rồi rót ra ly cao.

Trang trí miệng ly bằng một lát cà rốt vuông và một trái cherry xanh để ly mocktail thêm sắc màu sống động.

Cocktail khế, dứa

Nguyên liệu:

25 gr khế tươi

25 gr dứa (thơm) tươi

50 gr sữa đậu nành không đường

1/2 muỗng cà phê mật ong

120 g kem tươi khoảng 7 muỗng cà phê

100 g nước đá bào nhuyễn

Thực hiện:

Khế và dứa rửa sạch, cắt lát mỏng bỏ hạt khế.

Cho khế, dứa và tất cả các nguyên liệu khác vào máy. Xay cho đến khi hỗn hợp tan đều.

Rót hỗn hợp ra ly. Trang trí trên miệng ly với một lát khế chín và một quả dâu tươi cho đẹp. Dùng ngay khi còn lạnh.

Cocktail sữa trái cây

Nguyên liệu:

500ml sữa tươi nguyên chất

100g đường

2 múi sầu riêng

100g thạch dừa

100g thốt nốt

20g nấm tuyết

100g hạt lựu

100g củ năng thái hạt lựu

50g bột năng

Lá dứa

Thực hiện:

Nấm tuyết ngâm nở, thái vừa ăn, trụng nhanh. Lá dứa xay, vắt lấy nước. Sữa đun ấm, cho đường vào, khuấy tan, để nguội. Cho nước lá dứa, củ năng vào. Củ năng có màu xanh, vớt ra, để ráo, áo đều bột năng, luộc chín, xả nước lạnh.

Cho tất cả trái cây, nấm tuyết, thạch dừa vào sữa, giữ lạnh.

Cocktail miền nhiệt đới

Nguyên liệu:

1 quả dứa

Rượu whiskey

Rượu Araretto

Rượu Orange Curacao

Nước dứa ép

Nước cam tươi

Nước chanh tươi

Siro lựu

Mỗi thứ một lượng vừa phải tùy theo số lượng người.

Thực hiện:

Khoét lấy ruột trái dứa sau đó ép lấy nước và giữ lại vỏ để trình bày.

Đổ tất cả hỗn hợp trên vào bình Shaker, cho thêm một ít viên đá lắc đều trong khoảng 10 - 15 giây. Sau đó cho tất cả hỗn hợp trên vào trái dứa đã khoét ruột.

Để thêm sinh động. bạn nên trang trí bằng cách cắm ô cocktail và hoa lan ngoài vỏ dứa.

Giấc mơ California

Nguyên liệu:

60ml rượu mạnh Tequila

30ml rượu Vermouth ngọt

1/2 rượu Vermouth nhạt

1 trái anh đào.

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào ly pha cocktail, cho thêm đá bi, đậy lại và lắc đều. Sau đó đổ ra ly cocktail thủy tinh và trang trí bằng quả anh đào.

"Trà đá" California

Nguyên liệu:

15ml rượu Vodka

15ml rượu gin

15ml rượu Rhum

15ml rượu Tequila

15ml rượu 3 mùi Triple Sec

30ml nước ép cam

30ml nước ép thơm.

Thực hiện:

Cho tất cả vào ly cao, khuấy đều và cho đá vào. Thưởng thức.

Nước chanh kiểu Cali

Nguyên liệu:

30ml rượu whiskey Blended

Nước ép của một trái chanh vàng

Nước ép của một trái chanh xanh

1 muỗng canh đường bột

1/4 muỗng cà phê xi rô lựu

Nước khoáng có gas.

Thực hiện:

Cho tất cả các nguyên liệu vào ly pha cocktail (trừ nước khoáng có gas), thêm đá, lắc đều, sau đó đổ thẳng vào ly cao, cho thêm 1 chút đá nhuyễn. Đổ đầy nước khoáng và khuấy đều. Trang trí với một lát cam và một lát chanh. Thêm anh đào và dùng bằng ống hút.

Cocktail Rhum đu đủ

Nguyên liệu:

90 ml rượu rum nhẹ

30 ml rượu rum dừa

1/2 nước cốt chanh

3/4 chén đu đủ chín nghiền nhuyễn

1 muỗng cà phê đường loại ngon hoặc để vừa uống

1 chén đá nhuyễn

2 lát khế để trang trí

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần, trừ đá và khế vào máy sinh tố, xay cho đến khi bạn có được một hỗn hợp đều đồng nhất. Thêm đá vào và xay đều trở lại. Đổ vào ly margarita hay ly cocktail, trang trí với hai lát khế.

Dùng ngay.

Bellini kiểu Argentina

Nguyên liệu:

90 ml nước ép lên men đào (nectar)

150ml rượu sủi tăm Tây Ban Nha lạnh hay champagne nhạt

1 lát đào mỏng và 1 quả mâm xôi để trang trí

Thực hiện:

Đổ nước ép đào lên men vào ly champagne thủy tinh có dung tích khoảng 240ml. Từ từ thêm vào rượu sủi tăm hay champagne. Khuấy đều, trang trí bằng trái đào và mâm xôi.

Dùng ngay.

Cocktail rượu soju

Nguyên liệu:

Rượu soju

Nước khoáng Seltzer

Nước ép táo

Thực hiện:

Sử dụng một phần rượu, một phần nước khoáng và một phần nước táo, đổ vào ly trộn cocktail, cho đầy đá vào. Đậy nắp lại và lắc đều.

Bạn có thể sử dụng 2 phần nước táo hay rượu táo cho 1 phần rượu soju.

Đổ ra ly martini và trang trí với một miếng táo hay đổ vào ly táo tươi.

Buổi tối ấm áp

Nguyên liệu:

1 phần rượu Vodka hương cam Grey Goose

1/2 phần rượu brandy hương cam

1/2 phần mật ong

3/4 phần nước nóng

1/2 phần nước chanh tươi

1/2 phần nước cam

Một nhúm nhỏ bột hoa hồi

1 hoa hồi để trang trí

Thực hiện:

Đổ mật ong, nước nóng vào bình lắc cocktail, khuấy đều tay để mật ong tan đều trong nước nóng. Thêm các thành phần còn lại, đậy nắp lại và lắc đều. Đổ ra ly và trang trí bằng hoa hồi.

Lưu ý: 1 phần tương đương với 30ml. Tùy theo lượng bạn dùng mà pha chế phù hợp.

Rượu táo nóng kết hợp với hương vị quả mâm xôi

Nguyên liệu:

2 lít rượu táo nguyên chất

1 tách nước ép quả mâm xôi để lạnh

2 muỗng café mật ong

2 thanh quế

1 tách rượu rhum (tùy chọn)

Thực hiện:

Hòa lẫn các thành phần trên và nấu, để hỗn hợp sôi khoảng 10 phút hoặc để lửa nhỏ giữ ấm.

Rượu táo hoang dại

Nguyên liệu:

2 lít rượu táo nguyên chất

1 tách nước ép quất

½ tách rượu tequila (hoặc nhiều hơn nếu thích)

¼ tách rượu có vị cam

Thực hiện:

Cho rượu táo và nước quất vào chảo, đun nóng lên (chú ý là chỉ đun tới khi nóng lên chứ không để hỗn hợp sôi) và tắt lửa hoặc để lửa riu riu. Trộn rượu tequila và rượu vị cam vào, cho ra ly, trang trí thêm một vài miếng chanh tươi.

•♦ ʃ ♦•

Cocktail Gin xì xèo

Nguyên liệu:

Đá viên

1 trái chanh, ép lấy nước

1 muỗng cà phê đường hay syrup đơn mùi

85 ml rượu gin

Một chút Club Soda

1 lát chanh mỏng để trang trí

1 trái mứt anh đào

Thực hiện:

Cho nước chanh, đường và rượu gin vào trong cốc cocktail, đổ đầy đá, đậy nắp, lắc thật đều.

Kéo căng, đổ hỗn hợp vào ly, thêm vừa đủ lượng club soda sao cho tạo ra tiếng xì xèo vui tai.

Dùng một cây tăm đâm xuyên qua trái anh đào và lát chanh. Gác ngang trên miệng ly.

Mang ra dùng ngay.

Sự đam mê nồng nàn

Nguyên liệu:

30 ml nước ép cây Nam Việt Quất

30 ml nước ép cam

60 ml rượu Rum Captain Morgan's Parrot Bay Passion Fruit

30 ml quả lạc tiên nghiền nhuyễn dạng sệt

7 ml nước ép gừng tươi (½ chén gừng với 2 chén

nước, ủ ở nhiệt độ vừa khoảng 15 đến 20 phút, không đun sôi)

8 đến 12 hạt ớt Thái Lan đỏ, 3-4 miếng ớt chẻ mỏng, và 1 trái ớt Thái đỏ tỉa mỏng để trang trí.

Hạt nhục đậu khấu để trang trí

Thực hiện:

Phối hợp tất cả các loại nước ép, quả lạc tiên, rượu rum, hạt ớt đỏ và 3-4 miếng ớt chẻ nhỏ.

Đổ tất cả vào ly pha cocktail, cho đầy 2/3 đá. Lắc khoảng 15 giây. Mở nắp đổ vào ly martini.

Trang trí bằng trái ớt đỏ đã tỉa gắn lên miệng ly, hay đơn giản là thả nhẹ nhàng để trái ớt nổi bên trên thức uống (Đừng nên ăn ớt bạn nhé, chỉ có tác dụng trang trí thôi đấy).

Rắc một chút nhục đậu khấu bên trên!

Hạ nhiệt với Mojito

Nguyên liệu:

340ml rượu Rum

12 lá bạc hà

680ml soda Club

1/2 trái chanh

Vài muỗng đường

Thực hiện:

Trộn lộn xộn lá bạc hà, nước chanh một ít Club soda trong một ly thủy tinh.

Đổ đầy đá vào ly và cho phần soda còn lại với rượu rum.

Dùng muỗng khuấy đều các thành phần với nhau.

Trang trí ly với một miếng chanh và lá bạc hà.

Bạn cũng có thể thưởng thức thức uống này trong chai. Đổ hỗn hợp vào chai sạch, bình sạch hay ly lớn để hương vị các thành phần quyện với nhau.

Cocktail giải khát từ dưa

Nguyên liệu:

50g dưa chuột

30g nước ép dưa hấu

30g nước ép chanh tươi

7g rượu ngon

5 chồi non của cây bạc hà

Đá.

Thực hiện:

Tách lá ra khỏi chồi non bạc hà, chỉ chừa lại một chồi để trang trí khi thành phẩm. Cho lá bạc hà và rượu ngon vào cốc trộn cocktail và lắc trong vòng 15 giây. Thêm đá, nước ép dưa hấu, nước ép chanh tươi và lắc thêm 15 giây nữa. Trút hỗn hợp trên ra một ly martini lạnh và đặt lên một nhánh lá bạc hà.

Cocktail Vodka chanh khô Tru

Nguyên liệu:

80g Vodka chanh Tru

1 miếng chanh phơi khô

30g nước chanh ép tươi

1 muỗng café đường.

Thực hiện:

Lắc kỹ hỗn hợp lên (chừa một miếng chanh phơi khô trang trí khi thành phẩm), đổ ra một ly martiny đã có đường, thêm một vòng chanh khô lên.

Hỗn hợp dâu Veev Joie De VeeV

Nguyên liệu:

60 g rượu Vodka VeeV

3 nhánh bạc hà

2 quả dâu tươi

2 lát chanh

Một chút nước gừng

Thực hiện:

Trộn 2 lát chanh, 2 quả dâu tươi và 3 nhánh bạc hà vào một cốc pha chế. Thêm vào 60 g rượu Vodka VeeV và đá, lắc đều. Rót hỗn hợp này ra ly và thêm bên trên một chút nước gừng.

Cocktail Purus và quả mâm xôi

Nguyên liệu:

60g rượu Vodka Purus

30 đến 60g quả mâm xôi

30 g rượu mâm xôi

Soda vị chua

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả các nguyên liệu trên lên với đá và đổ ra ly Martini.

Cocktail đào Tru

Nguyên liệu:

80g rượu Vodka Vanilla Tru

¼ quả đào chín mọng

1 muỗng café đường vàng

1 miếng chanh tươi ép

1 nhánh bạc hà

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả nguyên liệu để nó tỏa mùi thơm, sau đó đổ ra một cốc đá, trang trí thêm với một lát đào tươi trên miệng cốc (bạn có thể lựa chọn rưới lên trên một ít soda).

Cocktail quả quất và lá húng tây

Nguyên liệu:

10-15 quả quất

½ quả chanh tươi

1 ½ ounce rượu Vodka

7 đến 14 g rượu ngon Agave

2 đến 3 nhánh lá húng tây tươi

Đá

Thực hiện:

Trong một ly pha chế, cho vào quất và chanh. Lắc cả hai loại nước này lên, thêm vodka, rượu Agave và đá. Lắc mạnh đều khoảng 20-30 giây. Lấy 3 nhánh lá húng tay và cọ xát để chúng ra dầu. Đặt 2 nhánh dưới đáy ly lớn và đổ đá vào. Rót Cocktail ra ly và đặt nhánh húng tây cuối cùng ở phía trên thức uống để trang trí.

Cocktail hỗn hợp mùa lạnh

Nguyên liệu:

1 trái bí ngô đường nhỏ (khoảng 1.75 kg)

1 vỏ vani tươi

1 cây quế

20 cây đinh hương

14 – 16 hạt bạch đậu khấu

1 – 1.14 lít rượu Vodka (Chọn hương vị nào bạn thích)

1 vại có nắp chặt loại 2 lít

Thực hiện:

1. Cắt đôi trái bí ngô, lấy ruột và hạt bên trong để qua một bên. Không bỏ đi ruột và hạt này.

2. Cắt lát trái bí và dùng dao sắc gọt bỏ vỏ. Sau đó cắt mỏng phần thịt bí thành từng miếng nhỏ, dày khoảng 3-4 mm. Những miếng bí nhỏ này sẽ tăng bề mặt tiếp xúc với rượu và dễ pha hơn.

3. Cho một nửa những miếng bí đã thái mỏng vào vại.

4. Rạch một đường dọc theo vỏ vani, cho vào vại

và tiếp tục cho phần bí còn lại vào, cùng với quế, đinh hương và bạch đậu khấu.

5. Tách riêng phần ruột và hạt bí. Cho phần ruột vào trong vại. (phần hạt chứa nhiều kẽm, bạn có thể rang chín với muối, thành món ăn chơi rất tuyệt).

6. Đổ đầy vại bằng loại rượu Vodka bạn thích.

7. Để hỗn hợp này ở nhiệt độ phòng khoảng 2 tuần, thỉnh thoảng lấy ra khuấy đều. Rượu sẽ bảo quản hỗn hợp này rất tốt, vì thế mà bạn không cần phải dùng đến tủ lạnh. Trong suốt thời gian ủ, hương liệu các gia vị và màu của bí sẽ tự chiết ra. Khi nào bạn thấy nước có màu cam hơi nâu là được.

Pha chế:

1. Để rây lên một cái tô lớn, lọc lấy rượu bí, có thể lật ngược chiếc muỗng lại để ép hết rượu trong bí ra.

2. Lấy một tấm vải mùng mỏng mới, lọc lại cho thật trong rượu bí.

3. Dùng phễu, đổ rượu bí vào một chai sạch mới và trữ ngay trong tủ lạnh.

Thành phần Cocktail:

60 ml rượu Vodka bí ngô

15 ml Si-rô

3 chiếc bánh gừng, bóp vụn

1 miếng cam mỏng

1 hạt nhục đậu khấu và dụng cụ mài hạt kem tươi.

1. Làm ướt miệng ly martini (loại ly bạn dự định sẽ dọn ra đãi khách) bằng miếng cam mỏng. Trải đều vụn bánh gừng. Dốc ngược miệng ly còn ướt nước cam,

chấm vào vụn bánh. Nhấc lên nhẹ nhàng, xoay ngược ly lại. Nếu có vụn bánh rơi vào bên trong ly, dùng khăn giấy lau sạch. Nếu để vụn bánh còn trong ly sẽ làm mất vẻ ngon miệng của đồ uống.

2. Đổ đầy đá xay nhuyễn vào ly pha cocktail và thêm 60 ml rượu Vodka bí ngô.

3. Tiếp theo, thêm 15 ml si-rô.

4. Đậy nắp. Lắc thật mạnh đến khi hỗn hợp lạnh đều với nhau.

5. Nếm thử và điều chỉnh lại độ ngọt nếu cần thiết.

6. Đổ thẳng vào ly martini. Không làm ảnh hưởng đến lớp vụn bánh trên miệng ly.

7. Xịt một lớp kem tươi lên trên và rắc một ít nhục đậu khấu đã nghiền nhuyễn.

Cocktail rượu Tequila

Nguyên liệu:

50 ml rượu Tequila El Tesoro Presosado

20 ml rượu nặng Piras Mirto

Thực hiện:

Cho hai loại rượu trên vào một chiếc ly có đá.

Cho một miếng vỏ chanh xoắn ốc vào.

Cocktail rượu Gin

Nguyên liệu:

50 ml rượu gin Tanqeuray

20 ml rượu nặng L'Autentico

Thực hiện:

Trộn lẫn hai loại rượu này với nhau và cho vào ly martini, thêm đá vào.

Cho thêm một miếng vỏ cam hình xoắn ốc vào ly.

Đào dầm rượu vang

Nguyên liệu:

300g đào đỏ (hoặc mận)

2 muỗng cà phê nước cốt chanh

100gr đường

Một ít bột vani

50ml rượu vang trắng

20ml sirô nho

100ml nước sôi để nguội

Thực hiện:

Đào rửa sạch, tách hạt, xắt hạt lựu. Trộn đều đào với đường, nêm nước cốt chanh và rượu vang trắng, đảo đều cho ngấm, cho vào ngăn mát tủ lạnh, để khoảng 1 giờ. Hòa rượu vang với nước sôi để nguội rồi đổ vào âu đào, trộn đều và thưởng thức.

Cocktail chanh – cho ngày hè mát lạnh

Nguyên liệu:

Một ít lá bạc hà

Chanh tươi

Syrup - nước đường

Light Rum (Bacardi)

Soda

Đá

Lưu ý: Công thức này khá dễ tính, tùy theo "tửu lượng" của bạn mà bạn có thể tăng giảm lượng rượu Rum thích hợp! Công thức dễ nhớ nhất là nước chanh, Rum và soda – 3 phần bằng nhau.

Thực hiện:

Bước 1:

Nếu không có sẵn syrup thì bạn có thể cho đường và nước vào nồi đun lên theo tỉ lệ 2 nước – 1 đường.

Bước 2:

Cắt chanh thành những múi nhỏ.

Bước 3:

- Cho chanh, lá bạc hà, syrup vào cốc rồi dùng thìa dằm ra. Nếu là dân "pro" thì phải dùng chày bartender.

Lưu ý: ở Việt Nam không có lá bạc hà "xịn" 100% nên có thể dùng húng quãn (hay còn gọi là húng láng) để thay thế.

Bước 4:

- Bỏ đá vô cốc.

Bước 5:

- Rót Rhum vào, khuấy nhẹ rồi đổ tràn soda lên trên (chỉ hơi hơi tràn thôi).

Tiệc rượu sâm banh

Nguyên liệu:

Công thức cho 8 phần uống:

½ chén đường

½ cốc nước lọc

1 ½ cốc nước ép bưởi

½ cốc nước ép quả lime và chanh tươi

1 tách rượu vang trắng

¼ tách rượu Cognac hoặc các loại rượu mạnh khác

½ chén lá bạc hà

1 quả cam navan

1 quả lime

1 quả chanh cắt múi nhỏ

1 chai sâm banh (750-ml) ướp lạnh

Thực hiện:

Trộn đường và nước trong xoong nhỏ, đun và khuấy tan đường, rót ra tô ướp lạnh thật nhanh.

Trộn các nước ép trái cây, rượu vang, Cognac, bạc hà, các lát chanh cam và lime, đường đã làm lạnh trong bình lớn. Đậy kín, ướp lạnh trong 1 giờ.

Khi uống, rốt sâm banh vào khuấy đều. Rót ra ly nhỏ và thưởng thức.

Món cocktail với rượu Cointreau cam

Nguyên liệu:

25ml sôcôla lỏng

15ml bột ca cao nguyên kem

30ml rượu Cointreau

30ml nước ép chuối hoặc dâu

30ml kem

Thực hiện:

Trộn 25ml sô cô la lỏng, 15ml bột ca cao nguyên kem. 30ml rượu Cointreau, 30ml nước ép chuối hoặc dâu, 30ml kem vào ly thủy tinh rồi khấy đều.

Trang trí với lá bạc hà, sợi vỏ cam và sô cô la.

Ướp lạnh.

Sóng sánh tiệc vui

Nguyên liệu:

10 ml rượu vodka

15 ml rượu Blue Curacao

15 ml rượu Tripesec

20 ml kem sữa tươi

5 viên đá

Thực hiện:

Cho rượu vodka, Blue Curacao, Tripesec, kem sữa tươi vào shake, lắc đều tay để hỗn hợp quyện đều rồi rót ra ly cao.

Trang trí miệng ly bằng một lát cà rốt vuông và một trái cherry xanh để ly mocktail thêm sắc màu sống động

Sành điệu với Martini

Nguyên liệu:

75 ml rượu Gin

15 ml rượu Dry Martini

Đá viên

Thực hiện:

Cho các nguyên liệu vào ly hỗn hợp và khuấy đều với đá viên. Sau đó chế ra ly phục vụ. Trang trí thêm một trái oliu thả chìm trong đáy ly.

Cocktail nụ hôn

Nguyên liệu:

30ml nước táo

20ml nước dứa

5ml xi rô lựu Grenadine

Một ít đá viên

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc cùng với đá viên. Đậy nắp, lắc mạnh để hỗn hợp thức uống. Rót thức uống ra ly.

Trang trí với trái anh đào, khoanh kiwi và 2 lá dứa.

Đây là loại thức uống màu sắc tươi đẹp, hương vị ngọt ngào.

Cocktail nước dừa pha rượu

Nguyên liệu:

Rượu trắng

Bơ dừa

Nước dừa

Đá lạnh xay nhuyễn

Thực hiện:

Cho 45 ml rượu trắng, 30 ml bơ dừa, 120 ml nước dừa không đường.

Khuấy trộn với 2 muôi đá vụn trong ly thuỷ tinh lớn.

Điểm thêm lát dừa, 1 vỏ quýt và trái nho chín trên miệng ly.

Cocktail pha chế từ Tequila – Acpulco

Nguyên liệu:

30ml tequila

30ml light Rhum

15ml malibu

60ml nước dứa (thơm)

30ml nước nho

Thực hiện:

Tất cả các nguyên liệu cho vào xay chung với đá.

Dùng ly tulip cho cocktail này.

Trang trí: một lát dứa kèm một trái cherry trang trí miệng ly, có thể thêm cây dù nhỏ.

Acapulco dùng để uống giải khát.

"Đặc biệt thiên thần" (Angel Special)

Nguyên liệu:

2 tia rượu Angosturas

3 – 4 thìa đá bào

Thực hiện:

Đổ tất cả nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn vào máy xay sinh tố, cho máy chạy trong vòng 30 giây. Sau đó trút sang loại cốc uống sâm panh. Trang trí một que xiên cắm 1 quả mứt anh đào.

Sa Kơ sữa

Nguyên liệu:

100ml nước cam vắt

30 ml sữa tươi

10ml mật ong

Thực hiện:

Cho nước cam vắt, sữa tươi, mật ong vào bình lắc hoặc máy xay hoa quả, bật máy chạy khoảng 1 phút. Cho đá đập nhỏ vào cốc rồi đổ hỗn hợp đồ uống trên vào. Găm một lát cam mỏng trên miệng cốc. Sử dụng với ống hút.

Cocktail bạc hà "gã khò"

Nguyên liệu:

4cl xirô bạc hà

2cl nước chanh vàng

1cl xirô mía

1 tia nước chanh xanh

Thực hiện:

Đổ vào bình lắc 1/3 đá bào, cùng tất cả nguyên liệu chuẩn bị sẵn rồi lắc, sau đó trút không lọc sang

ly uống sâm panh đã xoa ẩm miệng rồi nhúng vào đường bột.

Sôcôla hai mùi thơm

Nguyên liệu:

1 túi nhỏ bạc hà

70g sôcôla đen

1 cốc sữa

2 thìa cà phê đường

Thực hiện:

Nhẹ tay hoà tan sôcôla vào trong một ít nước. Đổ dần dần sữa nóng vào. Đun nhỏ lửa vài phút với đường. Bỏ túi bạc hà chìm vào sôcôla ngâm trong 5 phút. Rút túi ra. Dùng thật nóng.

Côcôlôcô "đảo Môna"

Nguyên liệu:

Một quả dừa xanh

16 cl nước cùi dừa

4 cl rượu kem dừa

Đá bào nhỏ

Thực hiện:

Cắt ngang đầu quả dừa xanh trộn đều trong cốc đựng đá bào tất cả nguyên liệu, sau đó đổ lại trong quả dừa xanh. Dùng với ống hút.

Sữa táo

Nguyên liệu:

1 quả táo tây

250g sữa

20g mật ong

10g rượu hoa quả

Thực hiện:

Táo gọt vỏ, bỏ cuống, ngâm vào nước muối một lúc rồi ép thành nước. Cho sữa, mật ong và một ít đá vụn vào máy xay sinh tố đảo đều. Trước khi uống cho rượu nhẹ vào cốc (tuỳ khẩu vị), nếu rượu nặng thì pha thêm một ít nước đun sôi để nguội vào là được. Trang trí bằng một quả mứt anh đào.

"Cuộc họp riêng"

Nguyên liệu:

½ cốc nước cam

¼ cốc sữa tươi

1/8 cốc xirô phúc bồn tử

Nước đá đập nhỏ

Thực hiện:

Cho đá và đổ nguyên liệu đã chuẩn bị vào bình lắc rồi lắc đều. Sau đó lọc sang cốc. Trên miệng cốc cài một khoanh cam. Dùng với ống hút.

Hoa cúc dại

Nguyên liệu:

2 cl xirô phúc bồn tử

1 cl nước chanh xanh

1 thìa cà phê đường bột

Đá bào hoặc đập nhỏ

Thực hiện:

Đổ tất cả vào bình lắc, lắc đều. Trut không lọc sang cốc uống. Trang trí một số quả phúc bồn tử.

Đu đủ phix

Nguyên liệu:

1 lòng đỏ trứng gà

3 thìa cà phê đường bột

2 cl nước chanh ép

1cl xirô dừa

6 tia chiết xuất của rhum

3 -4 thìa súp đá bào

Nước sôđa

Thực hiện:

Bỏ tất cả nguyên liệu vào máy xay sinh tố, cho máy chạy chừng 10 giây. Đổ không lọc sang cốc, rót nước sôđa đầy cốc. Điểm một xiên cắm một khoanh chanh.

"Cây cam đỏ"

Nguyên liệu:

3 túi bột hoa cam

1 lít nước sôi 100^0 C

2 thìa súp xirô dâu tây

2 thìa xúp xirô phúc bồn tử

2 thìa súp xirô cassie

Vài cục nước đá

Thực hiện:

Ngâm ba túi bột hoa cam vào một lít nước sôi, rồi để nguội và bỏ túi ra. Sau đó đổ vào cốc to để trộn với các nguyên liệu trên. Lấy thìa khấy kỹ rồi lọc sang cốc uống, bỏ thêm vài viên đá, mấy trái cây chín có màu đỏ (dâu tây, phúc bồn tử ..).

"Niềm vui của điền chủ"

Nguyên liệu:

1 lòng đỏ trứng gà

12 cl nước cà chua

1 tia nước chanh

Nước sốt worcestershire

Muối, cần tây

Hạt tiêu đen (tuỳ sở thích)

Nước đá

Thực hiện:

Đổ vào bình lắc đầy cục đá và các nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn rồi lắc đều. Lọc sang cốc. Trang trí một nhánh cần tây.

Hạnh phúc

Nguyên liệu:

3 cl nước cam

3 cl nước cà chua

3 cl nước cassie

1 lòng đỏ trứng gà

3 thìa súp đá bào

Thực hiện:

Đổ vào máy xay sinh tố 2 hoặc 3 thìa súp đá bào, trộn thật kỹ với các nguyên liệu trên cho đến khi đá tan hết. Dùng thật lạnh.

Hoa quả

Nguyên liệu:

4 cl xirô phúc bồn tử

4 cl xirô dâu tây

4 cl nước dứa

4 cl nước chanh

4 cl nước cam

4 cl nước nho

Vài cục nước đá

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn vào cốc to rồi lấy thìa trộn kỹ. Sau đó lọc sang cốc uống. Trang trí nhiều khoanh chuối.

"Hoa quả của thần Păn"

Nguyên liệu:

6 cl nước dứa

6 cl nước chanh

8 cl nước cam

Vài thìa xirô lựu

Vài cục nước đá

Thực hiện:

Bỏ tất cả những thứ đã chuẩn bị sẵn vào cốc, lấy thìa khuấy kỹ. Bỏ thêm vài cục đá.

Trang trí một khoanh cam và một trái mứt anh đào.

Grênađin Sêkơ

Nguyên liệu:

2 cl xirô lựu

3 thìa đá bào

2 cl nước dứa

1 cl nước chanh

1 lòng trắng trứng gà

1 chai sôđa

Thực hiện:

Cho nguyên liệu vào máy xay sinh tố, chạy chừng 10 giây. Đổ sang cốc. Đổ đầy nước sôđa. Trang trí một cành bạc hà và que xiên một trái mứt anh đào.

Sâmpanh "thanh khiết"

Nguyên liệu:

4 cl nước bưởi

2 cl nước cam

Nước lemonade

Vài cục nước đá

Thực hiện:

Đổ nước bưởi, nước cam và đá cục vào bình lắc, lắc đều. Lọc đổ sang cốc uống. Rót thêm nước lemonade đã làm mát vào. Trang trí nửa khoanh cam, một trái mứt anh đào.

"Điều đặc biệt của Giéc"

Nguyên liệu:

50g dâu tây ngắt cuống rửa sạch

20 cl nước dứa

1 hoặc 2 tia nước chanh

Nước đá bào

Thực hiện:

Đổ tất cả vào máy xay sinh tố, trộn kỹ. Đổ sang cốc. Trang trí một que xiên 2 nửa trái dâu tây tươi.

Cô ca Bri Côt

Nguyên liệu:

200 ml nước mơ ép

20 ml sữa tươi

10 ml mật ong

100g nước đá

Thực hiện:

Cho nước mơ ép, sữa tươi, mật ong và nước đá vào máy xay sinh tố, cho máy chạy khoảng 2 phút. Rót nước vào cốc. Cắm mỗi khoanh chanh ống hút, cho vào cốc. Uống lạnh.

Cà chua bạc hà

Nguyên liệu:

3 túi nhỏ bạc hà

3 chai con nước cà chua

1 quả chanh xanh

½ lít nước sôi

Thực hiện:

Ngâm túi bạc hà trong ½ lít nước sôi. Để nguội, rút túi ra. Đổ nước cà chua cùng với vài viên đá. Lấy thìa trộn kỹ. Lọc sang 4 cốc, mỗi cốc bỏ sẵn vài cục đá.

Trang trí mấy lát chanh lên miệng cốc.

Cam bạc hà

Nguyên liệu:

1 lòng đỏ trứng gà

2 thìa cà phê đường

3 thìa súp đá bào

2 cành bạc hà tươi

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào máy xay sinh tố, cho máy chạy cho đến khi bạc hà thành bột. Bỏ thêm 20 cl nước cam, rồi lại cho máy chạy thêm vài giây. Đổ sang cốc to.

Trang trí một khoanh cam cả một cành bạc hà tươi.

"Điều kỳ lạ của linh mục"

Nguyên liệu:

8 cl nước cam

4 tia xirô lựu

1 lòng đỏ trứng gà

Vài cục nước đá

Thực hiện:

Đổ tất cả nguyên liệu vào bình lắc. Lắc đều. Lọc sang cốc. Đổ nước có ga vào đầy cốc.

Keo côcaba

Nguyên liệu:

7 thìa súp sữa tươi

3 thìa cà phê sữa bột

2 thìa cà phê men bia

2 thìa cà phê mật ong

1 quả chuối tiêu chín

Thực hiện:

Sữa bột hoà với sữa tươi, mật ong đổ vào xoong, đổ lên bếp đun nóng già (90^0 C) bắc ra để nguội 10^0 C cho men bia vào khuấy đều. Cho vào cốc vài lát chuối thái mỏng rồi rót sữa vào. Uống lạnh.

Dứa lạnh

Nguyên liệu:

20 cl nước dứa

1 cl nước chanh

10 cl Birter lemon

5 tia Angosturas

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào bình lắc có sẵn đá. Lắc đều. Lọc sang cốc chân to.

Trang trí một khoanh dứa, một trái mứt anh đào, một dù giấy. Dùng với 2 ống hút.

Nỗi buồn của con báo

Nguyên liệu:

20 cl nước cam

2 cl xirô lựu

1 lòng đỏ trứng gà

2 tia Angosturas

3 thìa súp đá bào

Thực hiện:

Cho nguyên liệu vào máy xay sinh tố chạy từ 5 đến 10 giây. Đổ sang cốc có chân.

Trang trí một trái mứt anh đào cắm que xiên.

Limonade Xođa cam

Nguyên liệu:

2 thìa cà phê đường

½ quả cam vắt

4 thìa xúp nước xôđa

4 thìa súp nước lemonade lạnh

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào cốc khuấy lên cho đều. Dùng cốc có chân, nhúng miệng cốc vào nước cho ướt rồi đem nhúng miệng cốc qua đường bột cho đường dính xung quanh. Cho một cục đá vào cốc rồi đổ nước lemonade xođa cam vào.

Khi dùng sử dụng bằng ống hút.

"Con mèo nhỏ"

Nguyên liệu:

5 cl nước cam

5 cl nước dứa

2 cl nước bưởi

3 tia xirô lựu

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào máy sinh tố hoặc bình lắc. Bỏ thêm vài thìa đá bào vào và trộn (hoặc lắc). Đổ không lọc sang cốc uống.

Trang trí nửa khoanh cam và ¼ múi bưởi.

"Ánh sáng đỏ"

Nguyên liệu:

4 cl nước chanh

4 cl nước dâu tây

4 cl nước cam

4 cl nước dứa

Thực hiện:

Đổ vào bình lắc đổ sẵn đá. Lắc kỹ, lọc sang cốc quả bóng. Trang trí một khoanh cam và một bông hoa.

"Chiếc mũ đỏ rộng vành"

Nguyên liệu:

4 cl nước dứa

4 cl nước cam

4 cl nước chanh

4 cl xirô lựu

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào bình lắc có bỏ sẵn đá cục. Lắc mạnh. Lọc sang cốc uống. Đổ đầy cốc nước gừng có ga (đã ướp mát).

Trang trí một khoanh cam và một trái mứt anh đào.

Gừng cay

Nguyên liệu:

10 cl nước cam

15g gừng ngâm xirô

1 cl xirô gừng

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào máy xay sinh tố với đá bào. Trộn đều. Đổ tất cả vào cốc.

Trang trí một lát gừng. Dùng với ống hút.

Vị lạnh mùa hè

Nguyên liệu:

2 cl xi rô cassis

20 cl nước cam

10 tia Angosturas

Thực hiện:

Đổ tất cả nguyên liệu vào bình lắc với vài cục đá. Lắc đều. Lọc sang cốc có chân (loại to). Bỏ thêm 1 hoặc 2 cục đá.

"Đèn đỏ"

Nguyên liệu:

6 thìa cà phê xi rô dâu

2 thìa cà phê nước dứa

2 thìa cà phê nước cam

2 thìa cà phê nước chanh

Thực hiện:

Đổ các nguyên liệu trên vào cốc, khuấy lên cho đều. Cho đá bào (hoặc đập nhuyễn) vào đầy cốc.

Trang trí trên miệng cốc một quả mứt sơri và một lát dứa.

"Người đánh đu"

Nguyên liệu:

20 cl nước bưởi

2 cl nước dứa

2 cl xirô đường

Thực hiện:

Đổ nguyên vào bình lắc có bỏ sẵn cả đá bào. Lắc đều. Đổ tất cả vào cốc to. Bỏ thêm ít tép bưởi vào cốc.

Trang trí một nửa múi bưởi, bóc vỏ và một trái mứt anh đào.

Concômbrơ cà chua lạnh

Nguyên liệu:

15 cl nước cà chua

30g dưa chuột gọt vỏ

2 tia nước chanh

2 tia nước sốt worcesterhire

1 dúm muối

1 ít hạt tiêu đen

Thực hiện:

Bỏ nguyên liệu vào máy xay sinh tố với một ít đá bào. Trộn kỹ. Xoa ẩm miệng cốc bằng lòng trắng trứng. Úp cốc vào một đĩa muối tiêu, cho muối tiêu bám thành lớp mỏng. Đổ tất cả trong máy xay sinh tố sang (không lọc). Trang trí một khoanh dưa chuột cài miệng cốc.

Trăng mật

Nguyên liệu:

6 thìa cà phê mật ong

3 thìa cà phê nước chanh

2 thìa cà phê nước cam

3 thìa cà phê sữa

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu trên vào một cốc thuỷ tinh có quai khuấy đều. Cho nước đá bào vào đầy cốc.

Trang trí trên miệng cốc một lát chanh, một quả mứt sơri và lá rau.

Sữa chua, chuối

Nguyên liệu:

100g chuối tiêu

250g sữa chua

250g mật ong

250g nước chanh

Đá bào hoặc đập nhỏ

Thực hiện:

Bóc vỏ chuối, cho chuối lẫn vào với sữa chua vào máy xay sinh tố trộn nát. Đổ nước chanh và mật ong vào đảo đều, sau đó đổ ra cốc đã có sẵn đá bào. Cắm trên miệng cốc một lát chanh mỏng.

Limônade xôđa chanh muối

Nguyên liệu:

1 thìa cà phê đường

¼ trái chanh muối

5 thìa súp nước xôđa

5 thìa súp nước lemonade

3 thìa cà phê nước chanh muối

Thực hiện:

Cho nguyên liệu vào cốc hoặc bình lắc, lắc đều cho tan đường.

Cho một cục đá vào cốc uống rồi đổ hỗn hợp thức uống trên vào.

Trang trí: găm một lát chanh mỏng lên trên miệng cốc cho đẹp. Sử dụng với ống hút.

Cocktai sữa, trứng nóng

Nguyên liệu:

4 cốc sữa

3 túi nhỏ tillenl bạc hà

3 trứng gà

4 thìa súp gạt đường kính

Thực hiện:

Đun sôi sữa. Bỏ túi bạc hà vào ngâm hãm trong 5 phút. Rút túi ra. Đánh trứng với đường kính thành kem. Đổ dần sữa thơm lên trứng kem. Trút sang cốc to hoặc tách sứ. Trang trí một lát cam cắm miệng cốc hoặc tách.

Cocktail chanh, bạc hà nóng

Nguyên liệu:

Một túi con bạc hà

2 viên đường

Một quả chanh tươi

Nước sôi

Thực hiện:

Hãm một túi con bạc hà vào nước sôi trong 5 phút. Đổ vào cốc. Xát mạnh hai viên đường, bỏ vào một quả chanh tươi (không xử lý). Bỏ đường thơm hương chanh vào nước hãm sau khi rút túi ra. Dùng thật nóng.

"Người yêu Mêhicô"

Nguyên liệu:

1 túi nhỏ cúc cam

1 thỏi đinh hương

½ quả chanh

½ quả cam

2 thìa cà phê mật ong

Nước đun sôi

Thực hiện:

Hãm một túi nhỏ cúc cam với 50 thìa cà phê nước sôi trong 5 phút. Rút túi ra. Bỏ vào 1 thỏi đinh hương.

Vắt nửa quả chanh, nửa quả cam lấy nước đổ vào xoong với 2 thìa cà phê mật ong. Đun nhỏ lửa, vừa đun vừa khuấy. Trộn đều tất cả, dùng thật nóng.

"Chè vàng"

Nguyên liệu:

2 lòng đỏ trứng gà

2 thìa đường bột

25 thìa cà phê nước trà đen đặc

4 cl rượu rhum mùi hồi vùng trung á

25 thìa cà phê kem tươi

Thực hiện:

Đánh lòng đỏ trứng với đường bột thành kem nổi bọt. Đổ nước trà đặc vào xoong. Đổ thêm rượu rhum và kem tươi. Đun nhỏ lửa, lấy thìa khuấy luôn tay. Bỏ trứng đã đánh thành kem vào rồi đổ sang cốc có quai. Điểm thêm một miếng quế nhỏ.

Grôc

Nguyên liệu:

4 cl rhum hổ phách

1 viên đường

2 tai đinh hương

5 thìa cà phê nước chanh vắt

1 miếng quế

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào cốc có quai, đổ nước sôi đầy cốc. Trang trí một giải vỏ chanh.

"Grôc kiểu Mỹ"

Nguyên liệu:

4 cl rhum hổ phách

1 hoặc hai thìa cà phê đường

1 đến 3 tai đinh hương

1 miếng quế

½ nước 1 quả chanh vắt

1 khoanh chanh

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào cốc chịu nhiệt hoặc một tách lớn. Đổ thêm nước sôi vào. Lấy thìa khuấy kỹ.

"Thung lũng"

Nguyên liệu:

1 lòng đỏ trứng gà

1 thìa cà phê đường bột

20 cl sữa tươi

4 cl calvados

Bột quế

Thực hiện:

Đánh đường với trứng thành kem mịn. Đun sữa tươi vào calvados. Trộn vào trứng kem trước khi sôi. Trút sang cốc có quai (đã ngâm trong nước sôi cho nóng). Rắc thêm ít bột quế.

Trang trí một khoanh táo cài miệng cốc.

Cocktail cầu may

Nguyên liệu:

1 trái dừa xiêm

1/8 trái đu đủ

1/2 trái xoài

1/2 trái na (mãng cầu ta)

1 trái dưa hấu

1 trái thanh long

1 trái dâu

30ml rượu hương dừa

Đường xay

Thực hiện:

Dừa xiêm đập vỡ đôi, cạy lấy cùi, xắt sợi.

2. Cắt 1 khoanh dưa hấu ép lấy nước.

3. Dùng thìa tròn múc đu đủ, xoài, thanh long và dưa hấu thành miếng tròn.

4. Mãng cầu ta, bóc vỏ, tách miếng vừa ăn.

5. Tất cả trái cây đều ướp lạnh ra đĩa. Trang trí dâu tây, xoài xanh xắt lát và lá bạc hà rưới 1/2 rượu hương dừa còn lại lên trên, sau cùng rắc đường xay xung quanh.

Whisky lạnh pha với bạc hà

Nguyên liệu:

2 cốc nước

2 cốc đường trắng

1/2 cốc lá bạc hà cắt nhỏ

3 phần rượu whisky ngô

8 ngọn bạc hà để trang trí

Thực hiện:

Trộn nước, đường và lá bạc hà cắt nhỏ lại với nhau trong một cái chén nhỏ. Sau đó đem nấu sôi cho đường tan hết. Để nguội trong khoảng 1 giờ. Dùng một cái vợt để lọc lá bạc hà và nước đường riêng ra.

Cho đá vào đầy một cái ly bằng kim loại. Sau đó cho khoảng 1/4 cốc nước đường bạc hà vào ly. Cuối cùng là 3 phần rượu whisky ngô. Tiếp đó rắc ngọn bạc hà lên trên. Đặt một cái ống hút vào ly.

Chanh Rhum

Nguyên liệu:

1 trái chanh

5 muỗng cafe Rượu rhum

4 muỗng cafe đường

Đá lạnh đập nhuyễn

Thực hiện:

Cho vào ly hỗn hợp các thứ sau đây:

4 muỗng cà phê đường.

5 muỗng cà phê nước ấm, quậy cho tan đường.

Dùng nửa trái chanh, vắt nước cốt chanh vào ly, quậy đều.

5 muỗng cà phê rượu rhum.

1 lát chanh mỏng.

Tiếp đến cho đá đập nhuyễn vào ly.

Đặt thêm 1 lát chanh mỏng lên miệng ly để trang trí hoặc là 1 trái cherry or strawberry cũng đẹp lắm.

Món này không có nặng mùi rượu lắm, có đường, có chanh cho nên không đến nỗi khó uống.

Cocktail pha chế từ Cognac

Nguyên liệu:

30ml cognac (hoặc brandy)

15ml Cointreau

15ml nước cốt chanh

5ml nước đường.

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá.

Sử dụng ly cocktail.

Trang trí: một lát chanh và trái cherry.

Side car thường được dùng trước bữa ăn.

Cocktait Vùng Quebec

Nguyên liệu (cho 4 người):

4 trái cà tomates Savoura (loại trái tròn đỏ gần như đặc ruột)

7 lá thơm basilic

100ml sữa dê hoặc sữa bò

1 nhúm đường trắng

4 nhánh cần tây nhỏ (nếu chọn phần lõi búp thì tốt)

Thực hiện:

Chuẩn bị cà tomate:

Bóc bỏ cà và luộc sôi vài phút

Cắt đôi và loại hột

Cắt nhỏ phần thịt cà

Cho cà đã cắt nhỏ vào máy xay sinh tố và thêm đường, xay đến khi có được hỗn hợp lỏng và mịn.

Chuẩn bị kem sữa:

Cho sữa vào máy đánh kem đến khi sữa đạt thể chất xốp như kem.

Trình bày:

Cho hỗn hợp tomate đã xay khi nãy vào 2/3 cố. Có thể chọn cốc uống Martini hoặc Champagne.

Thêm kem sữa vào, trang điểm với một lá basilic nhỏ và một nhánh cần tây nhỏ.

Dùng tươi.

Cocktail cam tươi

Nguyên liệu:

1/2 quả cam

2 thìa cà phê sirô

15gam đường kính

1/2 quả chanh

2- 3 thìa kem tươi.

Thực hiện:

Cho dần từng loại vào shaker làm lạnh, lắc đều tay cùng vài viên đá lạnh trong 1 phút, rót từ từ ra cốc cao có chân.

Trang trí: trang trí miệng ly bằng một bông hoa tia, lá xanh hay một lát cam, trái sê ri.

Yêu cầu: thơm mùi cam tươi, vị ngậy của kem tươi và vị chua thanh của chanh.

Mango (Xoài) Daiquiri

Nguyên liệu:

1 cup xoài bỏ vỏ, cắt nhỏ, bỏ hột

3 ounces dark rum

1 tablespoon đường

2 teaspoons nước chanh (fresh lemon juice) đá

Thực hiện:

Bỏ xoài, rum, đường, nước chanh và 2 cups đá vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn. Đổ ra 2 cái ly và uống.

Cocktail nhẹ Kiểu Nhật

Nguyên liệu:

Đá viên

30 ml nước dưa ép

30 ml Cointreau

15 ml nước chanh vắt nguyên chất

Cắt một khoanh tròn quả chanh để trang trí.

Thực hiện:

Đổ đá viên vào nửa bình, đổ nước dưa ép, Cointreau và nước chanh vắt nguyên chất vào lắc đều. Cuối cùng rót ra ly thuỷ tinh. Đặt miếng chanh lên mặt ly để trang trí.

Downhill Racer

Nguyên liệu:

30ml light rum

30ml Amaretto

90ml nước dứa

15ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng đá viên.

Rót ra ly.

151 Reasons

Nguyên liệu:

30ml Vodka

60ml 7up hoặc Sprite

60ml nước cam

25ml nước chanh

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót các thành phần vào.

Khuấy đều.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh hoặc vỏ cam.

2 Mental

Nguyên liệu:

20ml Vodka

10-12 Campari

1 vài giọt Angostura bitter

90ml nước cranberry

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc đều.

Rót ra ly có đá.

42nd Street

Nguyên liệu:

40ml Bourbon Whiskey

10ml Grand Marnier

10ml Cointreau

10ml Dry Vermouth

Thực hiện:

Cho tất cả vào ly lớn, khuấy đều với đá.

Rót ra ly phục vụ.

Trang trí với lát chanh tươi và quả anh đào.

Acapulco 3

Nguyên liệu:

30ml Tequila

30ml Tia Maria

30ml Dark Rum

30ml nước dứa

30ml sữa dừa

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát dứa có lá và quả cherry

Adams Apple

Nguyên liệu:

20ml Vodka

20ml Galliano

90ml nước táo

Thực hiện:

Khuấy đều Vodka và Galliano trong ly.

Thêm đá và đổ nước táo lên trên.

Trang trí với một lát táo tươi.

Alabazam

Nguyên liệu:

25ml nước chanh

60ml Brandy

15ml Orange Curaçao

60ml soda

15ml nước đường

2 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả (trừ soda) vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly có đá viên.

Đổ soda lên trên.

Trang trí với lát chanh hoặc cam tươi.

Alaska Ice Tea

Nguyên liệu:

20ml Gin

20ml Vodka

20ml light rum

20ml Cointreau

20ml Blue Curaçao

1 lon 7up hoặc Sprite

Thực hiện:

Rót lần lượt các thành phần vào ly có đá.

Đổ 7 up hoặc Sprite lên trên.

Trang trí với một lát chanh tươi.

Alice Springs

Nguyên liệu:

60ml Gin

30ml nước chanh

30ml nước cam

1 lon soda

3 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Lắc đều nước chanh, nước cam, grenadine và Gin với đá. Thêm bitters và lắc đến khi hỗn hợp thật lạnh. Rót vào ly và đổ tràn Soda lên mặt.

Trang trí với một lát cam tươi.

American Horses Neck

Nguyên liệu:

60-90ml Ginger Ale

1 vài giọt Angostura bitter

30-60ml Whiskey

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly có đá.

Khuấy đều. Trang trí với dây xoắn vỏ cam hoặc chanh.

Nên dùng Bourbon Whiskey

Americano

Nguyên liệu:

60ml Campari

60ml Sweet Vermouth

30ml soda

Thực hiện:

Khuấy đều Campari và Vermouth cùng với đá. Sau đó thêm Soda vào. Rót ra ly.

Cài một lát cam mỏng lên miệng ly.

Andreas

Nguyên liệu:

45ml Whiskey

25ml Cointreau

1 giọt Sour Mix

5ml nước chanh

1 lon 7up hoặc Sprite

Thực hiện:

Cho tất cả (trừ soda chanh) vào bình lắc, lắc cùng với đá viên.

Rót ra ly có đá viên và 1-2 miếng chanh tươi.

Đổ Soda lên trên.

Angostura Fizz

Nguyên liệu:

30ml Angostura bitter

45ml nước chanh

1 lòng trắng trứng

15ml kem tươi

6 giọt Grenadine

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc (trừ soda), lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Đổ tràn soda lên trên.

Trang trí với que tăm xiên miếng dứa và lát chanh tươi.

Apple Seed

Nguyên liệu:

30ml Tequila

15ml creme de cassis

45ml nước táo

1 thìa nước chanh

1 lon soda

Thực hiện:

Cho các thành phần (trừ Soda) vào bình lắc có đá, lắc đều.

Rót ra ly.

Đổ tràn Soda lên trên.

Trang trí với miếng táo tươi.

Apricot Screwdriver

Nguyên liệu:

60ml nước cam

20ml Cointreau

20ml Apricot brandy

30ml Vodka

Thực hiện:

Lấy một ly có đầy đá viên.

Rót các thành phần vào, khuấy đều.

Trang trí với lát cam tươi.

Bacardi pina colada

Nguyên liệu:

30ml sữa dừa

60ml nước dứa

45ml light rum

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần vào bình lắc, lắc cùng với đá viên. Rót ra ly.

Trang trí với lát dứa tươi có lá.

Barrier Reef

Nguyên liệu:

1 vài giọt Blue Curaçao

2 thìa kem vanilla

30ml Cointreau

60ml Gin

1 vài giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Beer Buster

Nguyên liệu:

10 giọt sốt Tabasco

30 ml Vodka

300 ml bia lạnh

Thực hiện:

Lắc tất cả trong bình lắc với đá.

Rót ra ly vại có quai (ly dùng để uống bia).

Benedictine orange

Nguyên liệu:

60ml Bénédictine

90ml nước cam

1 giọt Grenadine

Thực hiện:

Đổ đầy đá vào ly.

Rót các loại rượu vào, khuấy đều.

Thêm một giọt Grenadine

Trang trí với lát dưa hấu nguyên vỏ.

Black Cat

Nguyên liệu:

30ml Vodka

30ml Cherry Brandy

60ml nước cranberry

1 lon Cola

Thực hiện:

Rót Vodka, brandy và nước cranberry vào ly có đổ đầy đá.

Đổ tràn Cola lên trên.

Trang trí với quả cherry

Bloody Mary

Nguyên liệu:

2 giọt sốt tabasco

1 chút muối

1 chút hạt tiêu xay

60ml Vodka

90ml nước cà chua

15ml nước chanh

3 giọt sốt bò (Worcestershire sauce)

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả các thành phần với đá. Rót vào ly có sẵn đá bào.

Cài một lát chanh lên miệng ly

Blue Bayou

Nguyên liệu:

30ml Gin

15ml Galliano

15ml Dry Vermouth

15ml Blue Curaçao

1 chút nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần (trừ nước chanh) vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Thêm đá và nước chanh.

Trang trí với lát chanh tươi và quả cherry

Phục vụ kèm ống hút.

Blue Hawaiian

Nguyên liệu:

30 ml nước dừa

60 ml nước dứa

30 ml Rum

30ml Blue Curaçao

Thực hiện:

Cocktail co màu xanh của biển tạo cảm giác lung linh huyền ảo.

Đánh tất cả các thành phần trong máy với đá bào.

1 lát cam cài lên miệng ly.

Blue Lagoon

Nguyên liệu:

60ml Vodka

15ml Blue Curaçao

120ml 7up hoặc Sprite

Thực hiện:

Khuấy đều các thành phần và rót vào ly.

Cài trái cherry và lát cam tươi lên miệng ly.

•♦ ♦•

Bourbon & Cola

Nguyên liệu:

1 lon Cola

40-60ml Bourbon Whiskey

Thực hiện:

Đổ đầy đá vào ly.

Rót Whiskey vào.

Đổ tràn Cola lên trên.

Trang trí với một lát khế hoặc chanh tươi.

Boston

Nguyên liệu:

15ml Gin

15ml Vodka

15ml light rum

15ml nước chanh

18ml Kahlúa

1 lon Cola

1 vài giọt simple syrup

Thực hiện:

Lắc đều tất cả các thành phần với đá (trừ cola).

Rót vào ly.

Đổ tràn Cola lên trên.

Trang trí với một lát chanh tươi.

Có thể dùng Tia Maria thay Kahlúa

Brandy Egg Sour

Nguyên liệu:

40ml Orange Curaçao

40ml Brandy

3 giọt nước chanh

1 quả trứng

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát cam và quả cherry xiên bằng que tăm.

Brandy Highball

Nguyên liệu:

30ml Brandy

1 vài giọt Angostura bitter

1 lon soda

Thực hiện:

Vẩy bitters vào trong ly, xoay tròn và lắc.

Thả vào ly vài viên đá, rót rượu và đổ soda lên trên.

Trang trí với dây vỏ chanh thắt nút thả vào trong ly hoặc lát chanh cài trên miệng ly.

Có thể dùng Ginger Ale thay cho Soda.

Alex Chi-Chi

Nguyên liệu:

45ml Vodka

15ml Cointreau

60ml nước dứa

30ml sữa dừa

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với quả cherry đỏ.

Canadian cocktail

Nguyên liệu:

45ml Canadian Whiskey

45ml Triple Sec

1 giọt Angostura bitter

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Brass Monkey

Nguyên liệu:

20ml Vodka

20ml light rum

150ml nước cam

Thực hiện:

Rót từng loại rượu vào ly.

Đổ nước cam lên trên.

Phục vụ kèm ống hút.

Casablanca

Nguyên liệu:

15ml Grenadine

30ml sữa dừa

90ml nước dứa

45ml Dark Rum

Thực hiện:

Cho tất cả vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát dứa tươi và quả cherry.

Whisky Highball

Nguyên liệu:

60 ml Whiskey

1 lon soda

Thực hiện:

Rót whiskey vào ly có đá.

Đổ tràn soda lên trên.

Dùng dây xoắn vỏ chanh trang trí

Có thể thay soda bằng Ginger Ale

White Russian

Nguyên liệu:

60ml Vodka

30ml Kahlúa

60ml kem tươi đặc

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả với đá trong bình lắc.

Rót ra ly.

Rắc vụn chocolate và nhục đậu khấu nạo lên trên.

Vodka Twister Fizz

Nguyên liệu:

90ml Vodka

3 giọt Pernod (rượu hồi quế)

60ml Ginger Ale

1 lòng trắng trứng

1/2 thìa nước đường

1 quả nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần (trừ Ginger Ale) vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Đổ tràn Ginger Ale lên trên.

Trang trí với một lát chanh tươi.

Vodka Sunrise

Nguyên liệu:

30ml Grenadine

30ml nước cam

30ml Vodka

Thực hiện:

Cho vodka và nước cam vào ly, khuấy đều.

Rót tiếp Grenadine trước khi mang ra phục vụ.

Trang trí với lát cam và nhánh là bạc hà.

Vodka Sling

Nguyên liệu:

60ml Vodka

60ml nước chanh

1 thìa đường hạt

2 thìa nước tinh khiết

Thực hiện:

Hòa tan đường với nước tinh khiết và nước chanh.

Thêm Vodka.

Rót vào ly có đá, khuấy đều.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh và quả cherry.

Vodka Red Bull

Nguyên liệu:

30ml Vodka

1 lon Red bull (nước tăng lực)

Thực hiện:

Rót Vodka vào ly có đá.

Đổ Red bull lên trên.

Thả miếng chanh vào trong ly.

Vodka Lime

Nguyên liệu:

90ml Vodka

45ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá. Rót ra ly.

Thả vài miếng chanh vài trong ly.

Vodka Cooler

Nguyên liệu:

60ml Vodka

120ml 7up hoặc Sprite

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly có đá.

Khuấy đều.

Trang trí với một lát chanh

Viva Mexico

Nguyên liệu:

30ml Tequila

22ml Crème de cacao trắng

22ml Midori

30ml nước dứa

3ml nước cam

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với latgs cam tươi và quả cherry.

Citrus explosion

Nguyên liệu:

20ml Vodka

90ml nước chanh

45ml nước nho ép

20ml nước đường

Thực hiện:

Cho tất cả vào ly pha chế, khuấy đều.

Rót ra ly có đá viên.

Trang trí với lát chanh tươi.

Che Guevara

Nguyên liệu:

30ml Dark Rum

90ml Ginger Ale

1 giọt Angostura bitter

4 miếng chanh tươi

2-3 lá bạc hà

1/4 chén nước đường

Thực hiện:

Cho chanh miếng, lá bạc hà, nước đường và Bitters vào ly.

Dùng thìa nghiền sơ.

Thêm đá viên.

Rót tiếp các loại rượu vào ly, khuấy đều.

Đổ tràn Ginger Ale lên trên.

Trang trí với dây xoắn vỏ cam hoặc vỏ chanh.

Cointreau revolution

Nguyên liệu:

20ml nước ép chuối chín

10ml nước quả lạc tiên (passion-fruit)

20ml Cointreau

15ml Vodka

5ml Blue Curaçao

Thực hiện:

Đổ đầy đá vào ly.

Rót lần lượt từng thành phần vào ly.

Có thể thay Cointreau bằng Triple Sec hoặc Grand Marnier.

Cranberry Kick

Nguyên liệu:

30ml Vodka

1/2 quả nước chanh

120ml nước cranberry

Thực hiện:

Dồ đá vào 1/2 ly.

Rót các thành phần vào ly.

Khuấy đều.

Trang trí với lát chanh tươi.

Phục vụ kèm ống hút.

Dirty Banana #1

Nguyên liệu:

30ml Crème de bananas

30ml Creme de Cacao

30ml tia Maria

2 thìa kem vanilla

Thực hiện:

Cho kem vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn cùng 6 viên đá.

Rót nốt các thành phần còn lại vào, xay kỹ.

Rót ra ly.

Thêm chút kem vanilla nếu muốn.

Trang trí với quả cherry.

Có thể thay Tia Maria bằng Kahlúa.

Dog Piss

Nguyên liệu:

60ml Southern Comfort

180ml bia lạnh

45ml Vodka

Thực hiện:

Rót tất cả vào một bình lớn.

Khuấy đều.

Rót ra các ly.

Công thức dùng cho 2 ly.

Dirty White Mother

Nguyên liệu:

45ml Brandy

30ml Grand Marnier

1 thìa kem tươi

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót lần lượt từng thành phần, kem tươi đổ sau cùng.

Khuấy đều.

Trang trí với lát cam và quả cherry.

Có thể thay Grand Marnier bằng Kahlúa hoặc Triple Sec.

Gin Fizz

Nguyên liệu:

60ml Gin

45ml nước chanh

1 lon soda

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc (trừ soda), lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Thêm soda và khuấy đều.

John Collins

Nguyên liệu:

30ml nước chanh

60ml Whiskey

1 vài giọt nước đường

90ml soda

Thực hiện:

Cho Whiskey, nước chanh và nước đường vào bình lắc, lắc cùng đá vụn.

Rót ra ly có đá viên.

Đổ tràn Soda lên trên.

Thả 1 lát cam tươi, 1 lát chanh tươi và 1 quả cherry lên mặt ly.

Gin Sling

Nguyên liệu:

60ml Gin

30ml Cherry brandy

30ml nước chanh

1 lon soda

Thực hiện:

Khuấy đều các thành phần với đá (trừ soda).

Đổ tràn soda lên trên

Cài lát cam lên miệng ly

Phục vụ kèm que khuấy.

Hawaiian Vodka

Nguyên liệu:

1 quả nước chanh

1 quả nước cam

1 thìa Grenadine

30ml nước dứa

90ml Vodka

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc có đá.

Lắc đều. Rót ra ly.

Trang trí với một lát chanh tươi.

Rum Collins

Nguyên liệu:

90 ml Dark Rum

1 thìa đường hạt

30 ml nước chanh

1 lon soda

Thực hiện:

Lắc tất cả trong bình lắc.

Rót ra ly. Đổ Soda vào, khuấy đều.

Cài lát chanh lên miệng ly.

Los Angeles 2

Nguyên liệu:

40ml Vodka

20ml Triple Sec

60ml nước cam

20ml nước chanh

20ml nước ép chuối chín

20ml nước quả lạc tiên (passion-fruit)

20ml nước bưởi

20ml Grenadine

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát cam tươi.

Dusty dog

Nguyên liệu:

60ml Vodka

120ml Ginger Ale

15ml creme de cassis

15ml nước chanh

1 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả (trừ Ginger Ale) vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly có đá.

Thêm Ginger Ale và khuấy đều.

Dubonet Highball

Nguyên liệu:

30ml Dubonnet

240ml Ginger Ale

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót Dubonet vào.

Đổ tràn Ginger Ale lên trên.

Thêm một lát chanh hoặc dây xoắn vỏ chanh.

Firefly

Nguyên liệu:

1 vài giọt Grenadine

60ml nước bưởi

45ml Vodka

Thực hiện:

Cho Vodka và nước bưởi vào ly có đá, khuấy đều.

Thêm Grenadine, khuấy thêm lần nữa.

Fluffy Duck

Nguyên liệu:

30ml Dark Rum

30ml Advocaat

1 lon 7up hoặc Sprite

1 thìa kem tươi

Thực hiện:

Rót Rum và Advocaat vào ly đã đổ đầy đá.

Đổ tràn 7 up (hoặc sprite), khuấy đều.

Từ từ đổ kem tươi lên trên mặt ly.

Trang trí với quả dâu tươi

French Blue

Nguyên liệu:

30ml Malibu

15ml Blue Curaçao

15ml Strawberry liqueur

1/2 quả chuối chín

Thực hiện:

Cho tất cả vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn cùng với đá. Rót ra ly.

Trang trí với lát dâu và chuối chín.

Pacific Cargo

Nguyên liệu:

45ml creme de cassis

60ml nước cam

60ml nước dứa

15ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc.

Thêm đá viên và lắc đều.

Rót ra ly.

Hawaiian Screw

Nguyên liệu:

30ml Vodka

15ml Triple Sec

90ml nước dứa

Thực hiện:

Rót tất cả các thành phần vào ly có đầy đá vụn.

Khuấy đều.

Trang trí với lát cam nguyên vỏ và quả cherry.

Freddy Fudpucker

Nguyên liệu:

90ml Tequila

30ml Galliano

60ml nước cam

Thực hiện:

Đổ đầy đá viên vào ly.

Rót các loại rượu vào ly.

Đổ nước cam lên trên.

Trang trí với một lát cam tươi.

Caipirinha

Nguyên liệu:

90ml Cacacha

2 thìa đường hạt

1 quả chanh tươi

1 lon soda

Thực hiện:

Cắt quả chanh thành các miếng nhỏ. Cho vào ly, trộn cùng đường hạt.

Thêm đá viên.

Rót Cacacha và đổ soda lên trên.

Có thể thay Cacacha bằng light rum.

Kiwi and Watermelon Pirojka

Nguyên liệu:

1/2 trái Kiwi

45ml Vodka

2 hoặc 3 thìa đường hạt

15ml nước chanh

5 hoặc 6 lá bạc hà

1 miếng nhỏ dưa hấu

1 dưa hấu

Thực hiện:

Cắt Kiwi và dưa hấu thành miếng hạt lựu. Thái nhỏ lá bạc hà.

Cho các loại quả vào ly, trộn cùng nước chanh, lá bạc hà, đường và đá viên.

Rót vodka lên và khuấy nhẹ.

Cài một nhánh lá bạc hà lên miệng ly.

Mint Julep

Nguyên liệu:

60ml Bourbon Whiskey

1 thìa đường hạt

4-5 lá bạc hà

1 lon soda

Thực hiện:

Trộn kỹ lá bạc hà với đường.

Rót thêm Bourbon và khuấy cho tới khi đường tan hết.

Thêm đá viên, đổ tràn soda lên trên.

Thả một nhánh lá bạc hà lên trên.

Fizzing Cherry

Nguyên liệu:

45ml Cherry Brandy

60ml nước cam

30ml nước chanh

1 lon 7up hoặc Sprite

15ml nước đường

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần vào bình lắc (trừ 7up).

Thêm đá viên và lắc đều.

Rót vào ly có đá.

Đổ tràn 7up lên trên.

Trang trí với một lát cam hoặc chanh tươi.

Frozen Alexander

Nguyên liệu:

25ml Brandy

25ml Creme de Cacao

1 thìa kem vanilla

Thực hiện:

Cho tất cả vào máy xay sinh tố, xay kỹ.

Rót vào ly có đá.

Rắc bột chocolate lên trên.

Bénédictine orange

Nguyên liệu:

60ml Bénédictine

90ml nước cam

1 vài giọt Grenadine

Thực hiện:

Lấy một ly đầy đá.

Rót lần lượt các thành phần vào ly.

Khuấy đều trước khi uống.

Trang trí với miếng vỏ dưa hấu xanh.

Green Lady

Nguyên liệu:

45ml Gin

15ml Chartreuse vàng

15ml Chartreuse xanh

7ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Cài lát khế tươi hoặc lát chanh kèm nhánh bạc hà lên miệng ly.

Kiwi Batida

Nguyên liệu:

60ml Cacacha

45ml sữa đặc có đường

1/2 thìa đường hạt

1 quả Kiwi

Thực hiện:

Kiwi xanh bỏ vỏ, thái khoanh.

Cho vào máy xay sinh tố, thêm các thành phần còn lại.

Xay nhuyễn hỗn hợp cùng đá vụn.

Rót ra ly.

Trang trí với khoanh kiwi tươi.

Italian Mojito

Nguyên liệu:

60ml light rum

60ml vang nổ trắng

15ml nước chanh

1 thìa đường nâu

1 thìa nước đường

3-5 lá bạc hà

Thực hiện:

Rót tất cả các thành phần vào ly, thêm đá viên và lá bạc hà.

Khuấy đều.

Trang trí với nhánh là bạc hà và lát chanh tươi.

Hurricane Dragon

Nguyên liệu:

35ml nước xoài

60ml Brandy

1 thìa vụn gừng tươi

1 thìa đường hạt

1 chút nước chanh

1 chút Grenadine

1 chút tonic

Thực hiện:

Nghiền nát gừng cùng với đường hạt.

Cho vào bình lắc cùng với nước chanh, nước xoài và Brandy.

Lắc đều và rót ra ly có đá.

Thêm Grenadine và đổ tràn Tonic lên trên.

Trang trí với một lát gừng tươi.

Hawaiian Seduction

Nguyên liệu:

30ml Vodka

30ml Tequila

60ml nước chanh

Thực hiện:

Rót các loại rượu vào ly có đá viên.

Đổ nước chanh lên trên.

Morning Glory

Nguyên liệu:

15ml Orange Curaçao

30ml Brandy

1 giọt Pernod

15ml nước chanh

1 vài giọt Angostura bitter

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc (trừ soda), lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Đổ tràn soda lên trên

Trang trí với các loại quả tùy thích

Quiet Sunday

Nguyên liệu:

30ml Vodka

15ml Amaretto

120ml nước cam

1/2 lòng trắng trứng

1 vài giọt Grenadine

Thực hiện:

Rót tất cả các thành phần vào ly có đá.

Khuấy đều.

Cho Grenadine vào cuối cùng.

Trang trí với lát cam và quả cherry.

Scotch Solace

Nguyên liệu:

90ml Scotch Whisky

30ml Triple Sec

1 thìa mật ong

60ml kem tươi đặc

1 chút sữa tươi

1 chút bột nhục đậu khấu (nutmeg)

Thực hiện:

Rót Whiskey và Triple Sec vào một ly đầy đá.

Thêm mật ong.

Khuấy đều.

Thêm kem tươi và sữa.

Rắc chút bột nhục đậu khấu lên trên.

Sand Dance

Nguyên liệu:

30ml Whiskey

45ml Cherry Brandy

30ml nước chanh

60ml nước cranberry

Thực hiện:

Lấy một ly có đầy đá viên.

Rót các thành phần vào.

Khuấy đều.

Trang trí với quả cherry.

Panorama Hideaway

Nguyên liệu:

60ml Ouzo

90ml nước cam

2 giọt Grenadine

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly có đá viên.

Trang trí với một nhánh lá húng quế.

Có thể thay nước dứa cho nước cam.

•♦ ♦•

Screwdriver

Nguyên liệu:

150 ml nước cam

45 ml Vodka

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót các thành phần vào.

Khuấy đều.

Cài 1 lát cam hoặc dây vỏ cam lên miệng ly.

Virtual Reality

Nguyên liệu:

10ml Calvados

10ml Gin

5ml Grenadine

5ml nước chanh

120ml Champagne

Thực hiện:

Cho tất cả (trừ Champagne) vào bình lắc, lắc cùng với đá. Rót ra ly có đá.

Đổ tràn Champagne lên trên.

Trang trí với nhánh lá bạc hà.

Phục vụ kèm que khuấy.

Moscow Mule

Nguyên liệu:

1 lượng vừa Ginger Beer

30ml nước chanh

60ml Vodka

Thực hiện:

Khuấy đều Vodka và nước chanh trong ly có đá.

Đổ tràn Ginger beer lên trên

Tequila Sunrise

Nguyên liệu:

10ml Grenadine

120ml nước cam

60ml Tequila

Thực hiện:

Khuấy đều tất cả các thành phần cùng đá viên trong ly lớn. Rót vào ly có đá vụn.

Cài lát cam và quả cherry lên miệng ly.

Raffles Singapore Sling

Nguyên liệu:

30ml Gin

15ml Triple Sec

15ml Bénédictine

15ml Cherry Brandy

15ml nước chanh

15ml nước dứa

30ml nước cam

1 vài giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Rót lần lượt từng thành phần vào ly đã đổ đầy đá.

Khuấy nhẹ bằng que khuấy.

Trang trí với lát cam và quả cherry.

Sex on the Beach

Nguyên liệu:

60ml nước cranberry

60ml nước cam

15ml creme de cassis

25ml peachtree schnapps

45ml Vodka

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng đá viên.

Rót ra ly.

Trang trí với lát chanh và quả cherry đỏ.

Moulin Rouge

Nguyên liệu:

30ml Champagne

120ml nước dứa

60ml Brandy

Thực hiện:

Rót Brandy và nước dứa vào ly có đá.

Đổ tràn Champagne lên trên.

Trang trí với lát cam hoặc dứa tươi.

Có thể thay Champagne bằng vang nổ.

Pineapple Fizz

Nguyên liệu:

1 thìa nước dứa

1 1/2 thìa đường hạt

90ml Dark Rum

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Đổ tràn soda lên trên.

Trang trí với miếng dứa.

Phục vụ kèm ống hút.

Midori Pash

Nguyên liệu:

45ml Midori

45ml Vodka

90ml nước cranberry

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly có đá viên.

Shanghai Highball

Nguyên liệu:

45ml rượu vải (Lychee Liqueur)

1 thìa nước chanh

90ml Ginger Ale

Thực hiện:

Lấy một ly đổ đầy đá viên.

Rót rượu vào ly.

Đổ Ginger Ale lên trên.

Thêm nước chanh, khuấy đều.

Singapore Gin Sling

Nguyên liệu:

15ml nước chanh

1 lon soda

40ml Gin

20ml Cherry Brandy

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Lắc Gin, nước chanh và đường với đá trong bình lắc.

Rót ra ly, thêm đá viên.

Đổ soda lên trên.

Rót Cherry brandy lên trên cùng.

Trang trí với miếng dứa có lá, quả cherry và ô giấy.

Silver Sunset

Nguyên liệu:

20ml Vodka

10ml Apricot brandy

10ml Campari

10ml nước cam

10ml nước chanh

1 vài giọt lòng trắng trứng

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Trang trí với lát cam và quả cherry đỏ.

Jamaica Breeze

Nguyên liệu:

45ml light rum

90ml nước cranberry

90ml nước bưởi

Thực hiện:

Rót tất cả vào ly có đá.

Dùng miếng cam cài lên miệng ly.

Mold

Nguyên liệu:

1 lon Red bull (nước tăng lực)

25ml Blue Curaçao

25ml Vodka

Thực hiện:

Đổ đầy đá viên vào ly.

Rót rượu vào, khuấy đều.

Đổ Red Bull lên trên

Phục vụ kèm ống hút.

Nabo

Nguyên liệu:

60ml Scotch Whisky

1 giọt sốt bò (Worcestershire sauce)

60ml nước cà chua

Thực hiện:

Rót rượu vào ly.

Đổ tiếp nước cà chua.

Rắc giọt sốt bò lên trên.

Trang trí với một nhánh lá húng quế.

Tom Collins

Nguyên liệu:

7ml nước đường

45ml nước chanh

60ml Gin

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào ly, khuấy đều. Thêm đá và đổ tràn soda lên trên.

Dùng lát chanh để trang trí.

Planter Punch

Nguyên liệu:

5ml Grenadine

5ml nước đường

30ml nước chanh

30ml nước cam

60ml Dark Rum

1 lon soda

Thực hiện:

Đổ đá vào 2/3 ly.

Rót lần lượt các thành phần vào trong ly. Đổ soda lên trên cùng và khuấy đều.

Trang trí với những lát chanh tươi, quả cherry và lá bạc hà.

Phục vụ kèm ống hút.

Có thể dùng Light rum để cocktail có hương vị dịu hơn.

Summer Fruit Sour

Nguyên liệu:

30ml Gin

15ml creme de cassis

100ml nước cranberry

15ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc.

Thêm đá viên và lắc đều.

Rót ra ly.

Trang trí với nhánh lá bạc hà và quả cherry.

St Lucia

Nguyên liệu:

50ml Dark Rum

25ml Dry Vermouth

1/2 quả nước cam

1 thìa Grenadine

25ml Curaçao

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá cho tới khi thật lạnh.

Rót ra ly.

Dùng một lát cam tươi, dây xoắn vỏ cam và quả cherry cài lên miệng ly.

Tenderberry

Nguyên liệu:

6-8 quả dâu tây

40ml Grenadine

40ml kem tươi đặc

40ml Ginger Ale

Thực hiện:

Cho dâu tây, grenadine và kem tươi vào máy xay sinh tố, xay cùng đá vụn ở tốc độ cao nhất trong 30 giây.

Rót ra ly.

Dổ Ginger Ale lên trên, khuấy đều.

Rắc chút vụn gừng bào lên trên.

Trang trí kèm trái dâu tươi.

Fizzin Apricot

Nguyên liệu:

45ml Apricot brandy

40ml nước chanh

30ml nước cam

1 lon 7up hoặc Sprite

20ml nước đường

Thực hiện:

Đổ đá viên đầy 1/2 ly.

Lần lượt rót các thành phần vào ly.

Đổ 7up lên trên cùng.

Trang trí với miếng cam tươi và nhánh lá bạc hà.

Kahlua Smoothie

Nguyên liệu:

1/2 chén Creme de Cacao

1/2 chén Kahlúa

2 thìa kem vanilla

Thực hiện:

Thích hợp dùng làm đồ uống tráng miệng sau bữa tối.

Cho tất cả các thành phần vào máy xay sinh tố, xay nhuyễn.

Rót ra ly.

The Nineteenth Hole

Nguyên liệu:

60ml Midori

30ml Campari

90ml 7up hoặc Sprite

1 vài giọt nước chanh

Thực hiện:

Lấy một ly có đá, rót 7 up và nước chanh vào.

Rót Campari theo cạnh ly.

Đổ Midori lên trên.

Trang trí với một miếng chanh tươi.

Silver Fizz 1

Nguyên liệu:

1 lòng trắng trứng

10ml nước đường

30ml nước chanh

20ml Gin

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc (trừ soda), lắc đều với đá.

Rót ra ly đã ướp lạnh.

Đổ tràn Soda lên trên.

Trang trí với lát chanh tươi.

Silver Fizz 2

Nguyên liệu:

90ml Gin

1 lòng trắng trứng

1/2 quả nước chanh

1 1/2 thìa đường hạt

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc (trừ soda), lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Đổ tràn soda lên trên.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh

Orange Fizz 1

Nguyên liệu:

2 giọt Orange Bitters

1 1/2 thìa đường hạt

15ml nước chanh

15ml nước cam

10ml Triple Sec

60ml Gin

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc (trừ soda), lắc đều với đá.

Rót ra ly.

Đổ tiếp soda vào, thêm đá viên và khuấy đều.

Trang trí với một lát cam tươi.

Có thể dùng Cointreau thay cho Triple Sec.

Orange Fizz 2

Nguyên liệu:

90ml Gin

1/2 quả nước cam

1/4 quả nước chanh

1 lon soda

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc (trừ soda), lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Đổ tràn soda lên trên.

Trang trí với lát cam và quả cherry.

Sea Breeze

Nguyên liệu:

90ml Vodka

90ml nước dứa

90ml nước cranberry

Thực hiện:

Lắc đều các thành phần với đá.

Fluffy Duck

Nguyên liệu:

30ml light rum

30ml Advocaat

1 chút nước chanh

1 chút kem tươi đặc

Thực hiện:

Khuấy đều Rum và Advocaat trong ly có đá.

Đổ nước chanh lên trên, đổ tiếp kem tươi.

Cài một trái dâu tươi lên miệng ly và thả một nhánh lá bạc hà lên trên.

Moon River

Nguyên liệu:

30ml Gin

30ml Apricot brandy

30ml Cointreau

15ml Galliano

15ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát cam tươi và quả cherry.

Mid Summer

Nguyên liệu:

60ml Midori

140ml sữa tươi

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc kỹ cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với nhánh lá bạc hà.

Phục vụ kèm ống hút.

Tequila Fresa

Nguyên liệu:

45ml Tequila

15ml Strawberry liqueur

10ml nước chanh

1 giọt Orange Bitters

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc đều với đá.

Rót vào ly đã được ướp lạnh.

Trang trí với miếng chanh tươi.

Baileys Coffee

Nguyên liệu:

1 chén coffee

40-60ml Bailey's

1 thìa kem tươi

Thực hiện:

Cho Bailey's vào ly. Rót coffee vào và khuấy đều. Đổ kem tươi lên trên cùng.

Dùng coffee nóng.

All American

Nguyên liệu:

30ml Southern Comfort

30ml Bourbon Whiskey

1 lon Cola

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót các loại rượu vào.

Đổ Cola lên trên.

Trang trí với lát khế và quả cherry.

Bamboo cocktail

Nguyên liệu:

60ml Sherry

60ml Dry Vermouth

1 vài giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Khuấy đều các thành phần với đá trong bình pha chế.

Rót ra ly ướp lạnh.

Apricot Cocktail

Nguyên liệu:

30ml nước cam

15ml nước chanh

30ml Apricot brandy

30ml Gin

Thực hiện:

Lắc đều các thành phần với đá.

Rót ra ly.

Cài 1 lát cam hay chanh lên miệng ly.

Baccardi cocktail

Nguyên liệu:

45ml light rum

30ml nước chanh

15ml nước đường

1 thìa Grenadine

Thực hiện:

Cho đá viên vào bình lắc.

Rót các thành phần vào.

Lắc đều.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với quả cherry.

Japanese Cocktail

Nguyên liệu:

1 vài giọt Angostura bitter

5ml tinh chất quả hạnh (Almond extract)

5ml nước chanh

60ml Cognac

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc đều với đá.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với lát khế hoặc dây xoắn vỏ chanh.

Có thể dùng Orgeat thay cho tinh chất quả hạnh.

Happy Honey Cocktail

Nguyên liệu:

60 ml Brandy

30 ml nước nho ép

Thực hiện:

Lắc tất cả trong bình lắc với đá.

Rót ra ly.

Pha loãng mật ong với nước ấm trước khi rót vào với hỗn hợp trên. Mật ong rót vào sau cùng.

Light Rum Cocktail

Nguyên liệu:

10ml nước chanh

20ml Grenadine

45ml light rum

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với các loại quả tươi.

Marnier cocktail

Nguyên liệu:

30ml Grand Marnier

30ml Gin

30ml Sweet Vermouth

Thực hiện:

Rót tất cả vào ly pha chế, khuấy đều với đá.

Rót ra ly phục vụ.

Trang trí với quả cherry.

New York Cocktail

Nguyên liệu:

1/2 thìa Grenadine

30ml nước chanh

1 thìa đường hạt

60ml Whiskey

Thực hiện:

Lắc đều tất cả với đá trong bình lắc.

Rót vào ly.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh.

Pineapple Cocktail

Nguyên liệu:

60ml light rum

30ml nước dứa

15ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát dứa và mảnh lá dứa.

Sweet Vodka

Nguyên liệu:

30ml Vodka

20ml Crème de bananas

20ml Midori

Thực hiện:

Rót tất cả vào ly.

Khuấy đều.

Trang trí với một chút kem tươi đánh nổi.

Cài thêm một quả cherry lên miệng ly.

Gin and French

Nguyên liệu:

30ml Gin

30ml Dry Vermouth

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly. Khuấy đều.

Thêm đá và lát chanh tươi nếu muốn.

Thả một miếng vỏ chanh vào trong ly.

Vermouth nên dùng loại French Noilly Prat của Pháp.

Thường dùng trước bữa ăn.

Rum cocktail

Nguyên liệu:

1 vài giọt maraschino cherry

15ml Curaçao

15ml Grenadine

60ml Dark Rum

1 vài giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá. Rót ra ly. Trang trí với lát chanh và quả dâu tươi.

Abbey Cocktail

Nguyên liệu:

40ml nước cam

40ml Gin

2 giọt Orange Bitters

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với quả cherry.

Abby Cocktail

Nguyên liệu:

60ml Gin

45ml nước cam

2 giọt Orange Bitters

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả cùng với đá trong bình lắc.

Rót ra ly.

Trang trí với một quả cherry.

Vodka Swizzle

Nguyên liệu:

60ml Vodka

60ml nước chanh

60-90ml soda

1 thìa đường hạt

2 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly có đá. Khuấy đều

Vodka Gibson

Nguyên liệu:

30ml Dry Vermouth

150ml Vodka

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly.

Khuấy đều.

Thả 1, 2 củ hành muối vào trong ly.

Rum Special

Nguyên liệu:

1ml Gin

1/2 quả nước chanh

1 thìa Grenadine

90ml light rum

Thực hiện:

Lắc kỹ các thành phần với đá.

Vodka Gimlet

Nguyên liệu:

65ml Vodka

45ml nước chanh

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Lắc kỹ các thành phần với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát chanh cài trên miệng ly.

Vodkatini

Nguyên liệu:

10ml Dry Vermouth

40ml Vodka

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly trộn có nhiều đá.

Khuấy kỹ cho tới khi thật lạnh.

Rót vào ly.

Thả một lát chanh vào trong ly.

Sherry cocktail

Nguyên liệu:

60ml Sherry

30ml Dry Vermouth

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly pha chế có đá.

Khuấy đều.

Rót ra ly phục vụ.

Mexican Sunset

Nguyên liệu:

1 giọt Grenadine

45ml nước cam

25ml Kahlúa

45ml Tequila trắng

Thực hiện:

Lấy một ly đã ướp lạnh.

Rót Kahlúa vào ly.

Lắc đều Tequila và nước cam với đá vụn, rót từ từ lên trên Kahlúa.

Thêm Grenadine vào sau cùng, để chìm xuống đáy ly.

Trang trí với quả cherry.

Phục vụ kèm ống hút.

Mexican Sunset

Nguyên liệu:

1 giọt Grenadine

45ml nước cam

25ml Kahlúa

45ml Tequila trắng

Thực hiện:

Lấy một ly đã ướp lạnh.

Rót Kahlúa vào ly.

Lắc đều Tequila và nước cam với đá vụn, rót từ từ lên trên Kahlúa.

Thêm Grenadine vào sau cùng, để chìm xuống đáy ly.

Trang trí với quả cherry.

Phục vụ kèm ống hút.

Black Apple Martini

Nguyên liệu:

60ml nước cranberry

30ml Apple Schnapps

45ml Whiskey

Thực hiện:

Lắc với đá.

Rót ra ly.

Cài xoắn vỏ chanh lên miệng ly.

•♦ Y ♦•

Blue Arrow

Nguyên liệu:

30ml nước chanh

30ml Blue Curaçao

30ml Cointreau

60ml Gin

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng đá vụn.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với miếng chanh tươi và quả cherry.

Có thể thay Blue Curaçao bằng Triple Sec.

Blue Devil

Nguyên liệu:

30ml Gin

20ml Blue Curaçao

20ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc có đá, lắc đều.

Rót ra ly.

Trang trí với lát cam tươi và quả cherry.

Old-Fashioned Cocktail

Nguyên liệu:

90ml Canadian Whiskey

1 cục đường viên

2 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Ngâm viên đường vào cùng với Angostura bitters.

Dùng thìa nghiền vụn viên đường.

Thêm đá, vỏ chanh và một lát cam tươi.

Rót whiskey lên trên và khuấy đều.

Vodka Sazerac

Nguyên liệu:

90ml nước chanh

2 giọt Angostura bitter

3 giọt Pernod (rượu hồi quế)

60ml Vodka

1 cục đường viên

Thực hiện:

Thả viên đường vào ly.

Đổ Bitters vào, lắc đều.

Thả thêm 3 viên đá, rót vodka vào.

Đổ nước chanh lên trên, khuấy đều.

•♦ ʃ ♦•

Champagne Cocktail

Nguyên liệu:

200ml Champagne

1 thìa nhỏ đường hạt

1 vài giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho đường và Angostura bitters vào ly.

Nghiền cho tan đường.

Rót champagne đầy ly.

Trang trí bằng một quả dâu hoặc một miếng vỏ chanh.

Campari cocktail

Nguyên liệu:

30ml Campari

30ml Sweet Vermouth

1 lon soda

Thực hiện:

Rót lần lượt loại rượu vào ly có đá.

Đổ tràn soda lên trên.

Trang trí với lát chanh và quả cherry.

Knockout

Nguyên liệu:

1 giọt Pernod (rượu hồi quế)

15ml Crème De Menth trắng

30ml Dry Vermouth

60ml Gin

Thực hiện:

Rót tất cả (trừ Pernod) vào một ly lớn có đá, khuấy đều. Rót ra ly ướp lạnh. Thêm Pernod.

Phục vụ cùng một lát chanh.

Chocolate Soldier

Nguyên liệu:

15ml light rum

15ml Kahlúa

120ml sữa tươi

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly.

Khuấy đều.

Champagne Charlie

Nguyên liệu:

150ml Champagne

15ml Apricot brandy

Thực hiện:

Rót Brandy vào ly. Đổ tràn Champagne lên trên. Trang trí với lát cam tươi.

Vodka Cobbler

Nguyên liệu:

60ml Vodka

90ml soda

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Hòa tan đường cùng với Soda.

Rót vào ly có đá.

Thêm vodka và khuấy đều.

Trang trí với lát hoa quả tươi các loại

Amaretto Cherry Sour

Nguyên liệu:

60ml 7up hoặc Sprite

60ml Amaretto

1 thìa Grenadine

30ml Sweet & sour mix

Thực hiện:

Đổ đá vụn vào đầy 1/2 ly. Rót các thành phần vào, khuấy đều.

Thả một trái cherry lên trên ly.

Alexanders Sister

Nguyên liệu:

45ml Gin

20ml Crème de cacao trắng

2 giọt Crème De Menth trắng

45-60ml kem tươi

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với quả cherry đỏ.

Alexanders Brother

Nguyên liệu:

30ml Gin

40-60ml kem tươi

30ml Crème de Menth xanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly. Trang trí với nhánh lá bạc hà.

Between the Sheets

Nguyên liệu:

25ml nước chanh

25ml light rum

25ml Cointreau

25ml Brandy

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả các thành phần với đá. Rót ra ly.

Apple Daiquiri

Nguyên liệu:

40ml light rum

10ml Calvados

10ml nước chanh

1 thìa nước đường

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá vụn.

Rót ra ly.

Trang trí với một miếng táo cắt mỏng.

Bossom Caresser

Nguyên liệu:

1 lòng đỏ trứng

30ml Orange Curaçao

60ml Brandy

1 thìa Grenadine

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

•♦ ♦•

Bleeding Heart

Nguyên liệu:

60ml Advocaat

1 vài giọt Cherry Brandy

Thực hiện:

Rót Avocaat vào ly.

Đổ Cherry Brandy lên trên.

Cadillac

Nguyên liệu:

15ml Cointreau

40ml nước chanh

40ml Tequila Gold

2 thìa Grand Marnier

1 chút muối

3 miếng chanh tươi

Thực hiện:

Làm ướt miệng ly bằng một miếng chanh, sau đó nhúng vào đĩa muối để tạo một viền muối bám đều quanh miệng ly.

Rót Tequilar, Cointreau và nước chanh vào bình lắc.

Vắt thêm 2 miếng chanh.

Vắt bỏ dầu trong vỏ chanh và thả vào trong bình lắc.

Thêm đá và lắc trong vài giây.

Rót vào ly.

Đổ Grand Marnier lên trên

Trang trí với một lát chanh tươi.

Chimayo 1

Nguyên liệu:

10ml creme de cassis

40ml Tequila

10ml nước chanh

45ml rượu táo có ga (apple cider)

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với miếng táo còn nguyên vỏ.

Chimayo 2

Nguyên liệu:

45ml Tequila

30ml rượu táo có ga (apple cider)

10ml nước chanh

10ml creme de cassis

Thực hiện:

Rót tất cả vào ly, khuấy đều.

Thêm đá.

Trang trí với miếng táo còn nguyên vỏ.

Colorado Boulevard

Nguyên liệu:

20ml Vodka

20ml Kahlúa

20ml sữa tươi

20ml nước tinh khiết

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly có một viên đá.

Trang trí với nhánh lá bạc hà.

Damn the Weather

Nguyên liệu:

90ml Gin

30ml Sweet Vermouth

1 giọt Triple Sec

60ml nước cam

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá. Rót ra ly. Trang trí với dây xoắn vỏ cam.

French Raspberry Mint Daiquiri

Nguyên liệu:

15ml Chambord

5 lá lá bạc hà

60ml light rum

15ml nước chanh

15ml nước đường

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả các thành phần cùng với đá. Rót vào ly ướp lạnh.

Thả một lá bạc hà tươi lên trên miệng ly.

Frozen Blueberry Daiquiri

Nguyên liệu:

1/2 chén quả việt quất (blueberry)

1 thìa nước chanh

45ml light rum

1 thìa nhỏ đường hạt

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần vào máy xay sinh, xay thật nhuyễn.

Thêm đá vụn, xay thêm 30 giây nữa.

Rót ra ly.

Trang trí với quả việt quất tươi và dây xoắn vỏ chanh.

Có thể dùng việt quất đông lạnh hoặc quả tươi.

Coconut breeze

Nguyên liệu:

30ml Dark Rum

30ml nước dứa

30ml sữa dừa

7ml Maraschino liqueur

7ml Amaretto

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Rắc chút dừa nạo lên trên.

Barbary Coast

Nguyên liệu:

30ml Gin

60ml Scotch Whisky

30ml kem tươi đặc

30ml Creme de Cacao

1 chút chocolate vụn

Thực hiện:

Lắc đều các thành phần với đá.

Rót vào ly ướp lạnh.

Tootsie Roll

Nguyên liệu:

45 ml Kahlúa

150 ml nước cam

Thực hiện:

Khuấy các thành phần trên với đá.

Rót ra ly Martini.

Loại Cocktail này không cần thiết phải trang trí.

Ballet Russe

Nguyên liệu:

60ml Vodka

20ml creme de cassis

3 thìa đường hạt

45ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần vào bình lắc.

Thêm đá viên và lắc đều.

Rót ra ly.

Banana Cow

Nguyên liệu:

1 giọt Grenadine

45ml kem tươi

30ml Crème de bananas

30ml light rum

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát chuối tươi, rắc thêm chút bột nhục đậu khấu.

Bikini

Nguyên liệu:

15ml sữa tươi

1 thìa đường hạt

90ml Vodka

30ml White Rum

1/2 quả nước chanh

Thực hiện:

Lắc kỹ các thành phần với đá.

Corpse Reviver

Nguyên liệu:

30ml Brandy

15ml Calvados

150ml Sweet Vermouth

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Có nhiều biến thể khác nhau của loại cocktail này.

Gloom Chaser

Nguyên liệu:

30ml Orange Curaçao

30ml Grand Marnier

30ml nước chanh

1 vài giọt Grenadine

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng đá vụn. Rót ra ly. Trang trí với hai dây xoắn vỏ chanh xanh và vàng.

Alfonso

Nguyên liệu:

45ml Grand Marnier

25ml Gin

1 giọt Angostura bitter

25ml Dry Vermouth

2 thìa Sweet Vermouth

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót tất cả vào, khuấy đều.

Dry Martini

Nguyên liệu:

1 vài giọt Martini dry

60ml Gin

Thực hiện:

Đã xuất hiện gần một thế kỷ, là loại cocktail phổ biến nhất trên toàn thế giới, là nguồn cảm hứng cho rất nhiều loại cocktail khác ra đời. Danh sách những người ngưỡng mộ nó bao gồm: Điệp viên 007 James Bond,

Tổng thống Hoa Kỳ F.D. Roosevelt, đại văn hào Ernest Hemmingway ... Riêng James Bond còn nổi tiếng với câu nói "Lắc lên, đừng khuấy!" cho cách uống Martini đặc biệt của mình.

Khuấy các thành phần trong ly pha chế có đá.

Rót ra ly, nhớ chặn đá.

Thả một quả olive xanh hoặc một xiên quả vào trong ly để trang trí.

Jameson Cannes Style

Nguyên liệu:

10ml kem tươi

10ml Triple Sec

10ml Creme de Cacao

20ml Whiskey

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly ướp lạnh.

Rắc chút bột nhục đậu khấu lên trên mặt ly.

Đồ uống dùng sau bữa tối.

Ants in the Pants

Nguyên liệu:

30ml Gin

15ml Sweet Vermouth

15ml Grand Marnier

10ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá viên.

Rót ra ly.

Trang trí với nhánh lá bạc hà.

Acapulko No.1

Nguyên liệu:

60ml Tequila

30ml creme de cassis

1 lon soda

Thực hiện:

Đổ đầy đá vụn vào ly.

Rót các loại rượu vào.

Đổ soda lên trên.

Trang trí với một khoanh chanh tươi.

Acapulco 1

Nguyên liệu:

30ml light rum

30ml kem tươi

30ml nước bưởi

60ml nước ép chuối chín

30ml Tequila

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Tỉa một miếng táo rồi cài lên miệng ly.

Ac apulco 2

Nguyên liệu:

40ml light rum

40ml nước chanh

10ml Cointreau

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với.

Rót ra ly có đá viên.

Trang trí với lát chanh tươi.

After Supper

Nguyên liệu:

1/2 thìa nước chanh

30ml Triple Sec

30ml Apricot brandy

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc có đá.

Lắc đều.

Rót ra ly.

Brainstorm

Nguyên liệu:

45ml Irish Whiskey

10 giọt Benedictine

10 giọt Dry Vermouth

Thực hiện:

Khuấy đều các thành phần với đá.

Rót vào ly.

Trang trí với dây xoắn vỏ cam.

Cosmopolitan

Nguyên liệu:

60ml Vodka

15ml Triple Sec

15ml nước cranberry

15ml nước chanh

Thực hiện:

Lắc kỹ các thành phần với đá. Rót ra ly.

Caribbean Calypso

Nguyên liệu:

50ml sữa tươi

50ml kem tươi

15ml Dark Rum

1+ 1/2 thìa sốt chocolate

Thực hiện:

Khuấy đều tất cả các thành phần.

Rót vào ly có đá.

Sốt chocolate = Chocolate milkshake syrup.

Caribean Sunset

Nguyên liệu:

1 vài giọt Grenadine

30ml kem tươi

30ml nước chanh

30ml Blue Curaçao

30ml Banana liqueur

30ml Gin

Thực hiện:

Cho tất cả (trừ Grenadine) vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Thêm Grenadine vào, để lắng xuống đáy ly.

Trang trí với một loại quả màu sắc nhiệt đới.

Daiquiri Blossom

Nguyên liệu:

30ml light rum

30ml nước cam

1 vài giọt Maraschino liqueur

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với một miếng cam tươi.

Cosmolito

Nguyên liệu:

45ml Tequila

20ml Grand Marnier

60ml nước cranberry

20ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh và quả cherry.

Cinderella

Nguyên liệu:

40ml nước cam

40ml nước chanh

40ml nước dứa

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát chanh và cam tươi.

Evening schlager

Nguyên liệu:

90ml Cognac

90ml Cointreau

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly.

Khuấy đều.

Earthquake

Nguyên liệu:

40ml Gin

40ml Whiskey

40ml Pernod (rượu hồi quế)

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

El Presidente

Nguyên liệu:

45ml light rum

15ml Curaçao

15ml Dry Vermouth

1 vài giọt Grenadine

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Thêm đá vụn.

Frozen Strawberry

Nguyên liệu:

1 chút đường hạt

4 quả dâu tây

1 thìa nước đường

30ml nước chanh

60ml Tequila

Thực hiện:

Làm ướt miệng ly và nhúng vào đĩa đường để tạo thành viền đường bám đều quanh miệng ly.

Cho tất cả các thành phần còn lại vào máy xay sinh tố, xay cùng đá viên trong vài giây. Rót ra ly.

Cài một quả dâu tây chín lên miệng ly.

Fallen Angel

Nguyên liệu:

45ml Gin

15ml Crème de Menth xanh

30ml nước chanh

1 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Thả một trái cherry đỏ vào trong ly.

Caruso

Nguyên liệu:

60ml Gin

30ml Dry Vermouth

30ml Crème de Menth xanh

Thực hiện:

Lắc đều các thành phần với đá trong bình lắc.

Rót ra ly.

Cup Final

Nguyên liệu:

40ml Scotch Whisky

40ml Dry Vermouth

40ml nước dứa

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát dứa và quả cherry.

East India

Nguyên liệu:

500ml Brandy

15ml Blue Curaçao

15ml nước dứa

3 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Lắc bitters với đá trong bình lắc.

Thêm các thành phần còn lại vào, khuấy đều.

Rót ra ly.

Thắt nút dây vỏ cam thành hình nơ và thả vào trong ly.

Gloom Chaser

Nguyên liệu:

30ml Grand Marnier

15ml Curaçao

15ml nước chanh

15ml Gin

15ml Grenadine

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh.

Kamikaze

Nguyên liệu:

60ml Vodka

1 thìa nước chanh

15ml Triple Sec

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Affinity

Nguyên liệu:

30ml Scotch Whisky

45ml Sweet Vermouth

15ml Dry Vermouth

2 giọt Orange Bitters

Thực hiện:

Rót tất cả vào ly pha chế có đá viên.

Khuấy đều.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với lát cam tươi.

Alligator

Nguyên liệu:

60ml Midori

120ml nước cam

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót lần lượt từng thành phần vào ly.

Trang trí với lát cam tươi và quả cherry.

Antis

Nguyên liệu:

10ml Grenadine

1 lon soda

40ml Vodka

Thực hiện:

Cho Vodka và Grenadine vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly có đá.

Đổ soda lên trên.

Trang trí với lát cam tươi.

Brandy Anis

Nguyên liệu:

60ml Brandy

30ml Curaçao

1 giọt Pernod (rượu hồi quế)

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Lemon Drop Martini

Nguyên liệu:

45ml Vodka

15ml Triple Sec

1 thìa nước đường

25ml nước chanh

Thực hiện:

Cho đá vào bình lắc.

Rót các thành phần vào, lắc đều. Rót ra ly.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh.

Có thể dùng Sweet & Sour Mix thay cho nước chanh tươi.

Honey Water

Nguyên liệu:

40ml Tequila Gold

2 thìa Grand Marnier

20ml Sweet Vermouth

6 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Khuấy đều đá với Tequila, Vermouth và bitters trong 10 giây.

Rót Grand Marnier vào ly đã ướp lạnh, tráng rượu trong lòng ly rồi rót ra ngoài.

Khuấy đều hỗn hợp trong 10 giây nữa và rót vào ly.

Cài dây xoắn vỏ cam cùng quả anh đào lên miệng ly.

Heir Apparent

Nguyên liệu:

90ml Brandy

3 giọt Crème De Menth trắng

3 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Lắc bitters cùng đá, rót vào ly có đá viên.

Thêm rượu. Rắc Crème De Menth lên trên, khuấy đều. Rót ra ly.

Thả một nhánh lá bạc hà lên trên ly.

Grand Passion

Nguyên liệu:

60ml Gin

30ml nước quả lạc tiên (passion-fruit)

2 giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát chanh, cam tươi và ô giấy.

Japanese Slipper

Nguyên liệu:

30ml Midori

30ml Cointreau

30ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Cài một lát chanh tươi lên miệng ly.

Little Devil

Nguyên liệu:

45ml Gin

45ml Dark Rum

20ml Cointreau

20ml nước chanh

Thực hiện:

Lắc đều tất cả với đá.

Rót ra ly.

Mexicano

Nguyên liệu:

60ml Tequila

1 thìa Grenadine

15ml nước chanh

30ml nước dứa

Thực hiện:

Cho đá viên vào bình lắc.

Rót các thành phần vào, lắc đều.

Rót ra ly.

Orange Daiquiri

Nguyên liệu:

60ml light rum

60ml nước cam

15ml nước chanh

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Khuấy tan đường trong nước chanh.

Cho tất cả vào bình lắc, lắc kỹ.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với lát cam tươi.

Pink Clover Club

Nguyên liệu:

90ml Gin

1 giọt Grenadine

1 thìa nước chanh

1 lòng trắng trứng

Thực hiện:

Cho đá viên vào bình lắc. Rót các thành phần vào, lắc kỹ cho nổi bọt. Rót ra ly.

Nutcracker Sweet

Nguyên liệu:

45ml Vodka

15ml Amaretto

25ml Crème de cacao trắng

Thực hiện:

Tạo viền ly:

Nhúng miệng ly vào chocolate loãng. Nhấc ra, nhúng tiếp vào đĩa vụn quả hạnh và dừa nạo nhỏ để tạo thành viền bám đều quanh miệng ly.

Cho các loại rượu vào bình lắc có đá. Rót ra ly.

Trang trí với quả anh đào.

Atholl Brose

Nguyên liệu:

45ml Scotch Whisky

45ml mật ong

45ml kem tươi đặc

Thực hiện:

Làm ấm ly.

Cho tất cả các thành phần vào, khuấy đều.

Làm lạnh trước khi uống.

Bahama Mama

Nguyên liệu:

1/2 quả nước chanh

15ml Malibu

15ml Dark Rum

10ml Triple Sec

120ml nước dứa

10ml 151 proof (overproof) rum

Thực hiện:

Cho tất cả vào ly pha chế, khuấy đều.

Rót ra ly có đá vụn.

Trang trí với quả dâu tươi hoặc cherry tươi.

Có thể thay Triple Sec bằng Grand Marnier hoặc Cointreau

Benedict

Nguyên liệu:

120ml Ginger Ale

75ml Scotch Whisky

25ml Benedictine

Thực hiện:

Rót Benedictine và whisky vào ly có đá.

Khuấy đều.

Đổ tràn Ginger Ale lên trên.

Border Crossing

Nguyên liệu:

60ml Tequila

120ml Cola

30ml nước chanh

Thực hiện:

Đổ đầy đá viên vào ly.

Rót lần lượt từng thành phần và đổ Cola lên trên cùng. Khuấy đều.

Trang trí với miếng chanh tươi. Phục vụ kèm ống hút.

Bourbon Lemonade

Nguyên liệu:

8 tách nước tinh khiết

2 1/2 tách nước chanh

40ml Bourbon Whiskey

Thực hiện:

Đun sôi đường và 1 tách nước đến khi sánh. Để nguội. Pha cùng nước chanh và 7 tách nước còn lại. Đổ đá đầy ly, rót Bourbon. Thêm nước chanh.

Gài lát chanh và lá bạc hà lên mép ly.

Bloody Maria

Nguyên liệu:

120ml nước cà chua

1/2 quả nước chanh

4 giọt sốt Tabasco

2 giọt sốt bò (Worcestershire sauce)

40ml Dark Rum

Thực hiện:

Cho các thành phần vào ly trộn, khuấy đều. Rót ra ly có đá.

Cài một miếng cam lên mép ly.

Brandy Cuban

Nguyên liệu:

1/2 quả nước chanh

1 lon Cola

40ml Brandy

Thực hiện:

Rót các thành phần vào ly có đá. Khuấy đều.

Đổ tràn cola lên trên. Trang trí với lát chanh tươi. Phục vụ kèm ống hút.

Amareto Mist

Nguyên liệu:

45ml Amaretto

1 miếng chanh tươi

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót rượu vào ly.

Thả miếng chanh lên trên.

Americana

Nguyên liệu:

30 ml Champagne

1/2 thìa đường hạt

30 ml Bourbon Whiskey

Thực hiện:

Khuấy tất cả thành phần.

Rót ra ly và thêm champagne vào.

Cài một lát đào vào một chiếc tăm cocktail và cài trên miệng ly.

Death in the Afternoon

Nguyên liệu:

45ml Pernod (rượu hồi quế)

90ml Champagne

Thực hiện:

Rót Pernod vào ly đã ướp lạnh.

Đổ Champagne lên trên.

Carribean Boilermaker

Nguyên liệu:

1 chai bia lạnh

40ml light rum

Thực hiện:

Rót bia vào ly.

Đổ Rum vào.

Công thức dùng cho 2 ly. Nên dùng bia Corona.

Elephant Rose

Nguyên liệu:

20ml Triple Sec

20ml light rum

10ml sy-rô dâu

90ml nước bưởi

Thực hiện:

Đổ đầy đá vào ly.

Rót lần lượt các thành phần vào.

Khuấy đều.

Trang trí với dây xoắn vỏ chanh và quả dâu tươi.

Có thể dùng Cointreau hay Grand Marnier thay cho Triple Sec.

Copperino

Nguyên liệu:

20ml Galliano

20ml Kahlúa

20ml kem tươi

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc đều.

Rót ra ly.

Rắc một chút bột nhục đậu khấu lên trên mặt ly.

Melon Daiquiri

Nguyên liệu:

45ml light rum

25ml Midori

1 lát chanh tươi

45-65ml nước chanh

Thực hiện:

Ướp lát chanh cùng với mật ong cho ngấm.

Lấy ra, cho vào máy xay sinh tố xay cùng với các thành phần còn lại.

Rót ra ly.

Trang trí với một lát chanh hoặc miếng chanh vàng ướp mật ong.

Grasshopper

Nguyên liệu:

30ml Crème de Menth xanh

30ml Crème de cacao trắng

30ml kem tươi

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly đã ướp lạnh.

Dùng ngay sau khi pha.

Thêm 30ml Vodka sẽ tạo thành cocktail Flying Grasshopper.

Peach Rum smoothie

Nguyên liệu:

2 quả đào tươi

3 thìa nước chanh

Thực hiện:

Đào gọt vỏ, bỏ hạt, cắt miếng.

Cho vào máy xay sinh tố cùng các thành phần còn lại.

Thêm đá viên, xay hỗn hợp thật nhuyễn.

Rót ra ly.

Trang trí với một miếng đào tươi.

Orange bloom

Nguyên liệu:

15ml Cointreau

15ml Sweet Vermouth

30ml Gin

Thực hiện:

Khuấy đều tất cả các loại rượu với đá trong ly pha chế.

Rót ra ly.

Trang trí với quả cherry.

Parisian Blonde

Nguyên liệu:

45ml Dark Rum

45ml Orange Curaçao

40ml kem tươi đặc

1 chút đường hạt

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Trang trí với lát cam tươi.

Rocky Ford Melon Martini

Nguyên liệu:

1 vài viên dưa hấu

45ml Midori

60ml Vodka

Thực hiện:

Cho các loại rượu vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Thả các viên dưa hấu vào trong.

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly đã ướp lạnh.

Dùng ngay sau khi pha.

Thêm 30ml Vodka sẽ tạo thành cocktail Flying Grasshopper.

Peach Rum smoothie

Nguyên liệu:

2 quả đào tươi

3 thìa nước chanh

Thực hiện:

Đào gọt vỏ, bỏ hạt, cắt miếng.

Cho vào máy xay sinh tố cùng các thành phần còn lại.

Thêm đá viên, xay hỗn hợp thật nhuyễn.

Rót ra ly.

Trang trí với một miếng đào tươi.

Orange bloom

Nguyên liệu:

15ml Cointreau

15ml Sweet Vermouth

30ml Gin

Nên kết hợp dưa hấu vàng và đỏ để tạo màu sắc sinh động. Nên dùng Colorado premium vodka.

Marnier milk shake

Nguyên liệu:

30ml Grand Marnier

120ml sữa tươi

1 thìa đường hạt

1 quả trứng

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với một viên đá.

Rót ra ly.

Rắc chút bột nhục đậu khấu lên trên.

Prairie Oyster

Nguyên liệu:

30ml Brandy

1 lòng đỏ trứng

1 giọt sốt bò (Worcestershire sauce)

2 giọt sốt Tabasco

1 chút muối

1 chút hạt tiêu xay

Thực hiện:

Cho lần lượt từng thành phần vào trong ly.

Khuấy đều trước khi uống.

Sapphire Martini

Nguyên liệu:

20ml Blue Curaçao

90ml Gin

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót vào ly ướp lạnh.

Thả một quả cherry màu xanh da trời vào trong ly.

Rattlesnake

Nguyên liệu:

1/4 lòng trắng trứng

1 chút đường hạt

6 giọt Pernod

20ml nước chanh

90ml Canadian Whiskey

Thực hiện:

Lắc kỹ các thành phần với đá.

Rót vào ly.

Trang trí một lát chanh/cam tươi và một quả cherry.

Có thể thêm club soda lên trên nếu muốn.

Save the Planet

Nguyên liệu:

30ml Vodka

30ml Midori

15ml Blue Curaçao

1 vài giọt green Chartreuse

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly. Trang trí với quả mâm xôi.

Pink Panther

Nguyên liệu:

30ml sữa dừa

30ml kem tươi

30ml Bourbon Whiskey

45ml Vodka

Thực hiện:

Dùng máy xay sinh tố xay kỹ tất cả cùng đá vụn, tốc độ chậm. Rót vào ly đã ướp lạnh.

Cài lát cam và trái cherry lên miệng ly.

Merry Widow

Nguyên liệu:

45ml Dubonnet

45ml Dry Vermouth

Thực hiện:

Rót tất vào ly pha chế, khuấy đều với đá.

Rót ra ly phục vụ.

Thêm đá và dây xoắn vỏ chanh nếu muốn.

Red Baron

Nguyên liệu:

60ml Gin

15ml nước cam

1 vài giọt nước chanh

1 vài giọt Grenadine

1 chút nước đường

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng đá vụn.

Rót ra ly.

Trang trí với dây xoắn vỏ cam.

Strawberry Daiquiri

Nguyên liệu:

5ml nước chanh

10ml Strawberry liqueur

15ml Cointreau

45ml light rum

10ml nước dâu

Thực hiện:

Xay kỹ tất cả với đá bằng máy xay sinh tố.

Rót vào ly.

Cài một quả dâu tươi hoặc lát chanh lên miệng ly.

Phục vụ kèm ống hút.

Venetian Lagoon

Nguyên liệu:

30ml Vodka

30ml Blue Curaçao

1 giọt Grenadine

90ml nước chanh

1 vài giọt nước bưởi

Thực hiện:

Rót lần lượt Blue Curaçao, Vodka vào ly.

Đổ nước chanh lên trên.

Thêm nước bưởi và Grenadine.

Khuấy nhẹ.

Trang trí với lát cam tươi và quả cherry.

Silk Stocking

Nguyên liệu:

100ml kem tươi

2 - 5 thìa Grenadine

45ml Tequila

45ml Crème de cacao trắng

1 chút chocolate bột

Thực hiện:

Làm ướt miệng ly và nhúng vào chocolate bột để tạo thành viền chocolte bám đều quanh miệng.

Cho các thành phần còn lại vào bình lắc, lắc cùng với đá trong 10 giây.

Rót vào ly ướp lạnh.

Tiger Juice

Nguyên liệu:

45ml Whiskey

30ml nước cam

15ml nước chanh

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với lát cam hoặc chanh tươi.

Sweet Tooth

Nguyên liệu:

20ml Vodka

20ml Galliano

20ml Crème de bananas

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình pha chế, khuấy đều.

Rót ra ly.

Cài một lát chuối nguyên vỏ vào miệng ly.

Thả nhánh lá bạc hà và quả cherry vào trong ly.

Đồ uống dùng sau bữa tối.

White Shadow

Nguyên liệu:

20ml Whiskey

20ml Pernod (rượu hồi quế)

20ml kem tươi

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc kỹ cùng với đá.

Rót ra ly.

Rắc chút bột nhục đậu khấu lên trên mặt ly.

Đồ uống dùng sau bữa tối.

The Buck

Nguyên liệu:

45ml Brandy

30ml Crème de Menthe

7ml nước chanh

30ml Ginger Ale

Thực hiện:

Cho tất cả (trừ Ginger Ale) vào bình lắc, lắc cùng với đá. Rót ra ly. Đổ tràn Ginger Ale lên trên.

Trang trí với nhánh lá bạc hà hoặc xiên nho quả tươi đã bỏ hạt gác ngang miệng ly.

Rob Roy

Nguyên liệu:

30ml Scotch Whisky

30ml Sweet Vermouth

1 vài giọt Angostura bitter

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình pha chế, khuấy cùng với đá.

Rót ra ly.

Cài trái cherry lên miệng ly.

Doctor Pepper

Nguyên liệu:

1 lon bia lạnh

30ml Vodka

25ml Amaretto

Thực hiện:

Rót các loại rượu vào ly.

Đổ bia lạnh lên trên.

Flaming Boilermaker

Nguyên liệu:

500ml bia lạnh

30ml Whiskey

Thực hiện:

Rót Whiskey vào ly nhỏ, đặt vào lò vi sóng và đun trong 5-10 giây.

Lấy ra trước khi rượu sôi.

Rót rượu vào ly đã đổ gần đầy bia.

Amaretto Sour

Nguyên liệu:

30ml Amaretto

60ml Sour Mix

1/4 thìa nước chanh

Thực hiện:

Lấy một ly có đá viên.

Rót các thành phần vào ly, khuấy đều.

Trang trí với quả mâm xôi.

Dubonnet Cassis

Nguyên liệu:

1 lon soda

30ml creme de cassis

60ml Dubonnet

Thực hiện:

Rót hai loại rượu vào ly có đá.

Khuấy đều.

Đổ tràn Soda lên trên.

Trang trí với lát chanh tươi.

Phục vụ kèm que khuấy.

Bay Breeze

Nguyên liệu:

45ml Vodka

120ml nước dứa

30ml nước cranberry

Thực hiện:

Rót tất cả vào ly đã đổ đầy đá.

Khuấy đều.

Sherry Flip

Nguyên liệu:

60ml Sherry

1 thìa đường hạt

1 quả trứng

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly.

Rắc chút bột nhục đậu khấu lên trên mặt.

Blue Shark

Nguyên liệu:

20ml Blue Curaçao

30ml Tequila

30ml Vodkas

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá.

Rót ra ly ướp lạnh.

Trang trí với một mảnh lá dứa tạo hình vây cá mập.

Two Turtle Doves

Nguyên liệu:

30ml sữa dừa

30ml Vodka

30ml Half and Half

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc cùng với đá. Rót ra ly.

Trang trí với chocolate trắng vụn viền quanh miệng ly.

Tequila Sunrise

Nguyên liệu:

30ml tequila

120ml nước cam

Vài giọt siro lựu

Thực hiện:

Pha trực tiếp các nguyên liệu trên với đá.

Dùng ly Pilsner để đựng cocktail.

Trang trí: dùng một lát dứa kèm cùng một trái cherry và hai lá dứa làm nền.

Tequila sunrise dùng để uống giải khát.

Brave Bull

Nguyên liệu:

30ml tequila

15ml kahlua

Thực hiện:

Pha trực tiếp hai thứ rượu trên vào ly với đá.

Dùng ly balloon cho thức uống này.

Trang trí: dùng một trái cherry đỏ trang trí trên miệng ly.

Cocktail Sangari

Nguyên liệu:

Nước trái cây các loại.

Hoa quả trang trí: Chanh, quýt, cam thái lát đều.

Vỏ trái cây: Chọn loại có màu, cắt vòng tròn hình xoắn vít.

Trái cây: Cắt thành lát, miếng, dùng khăn ẩm hoặc giấy giữ tươi bọc lại, rồi cho vào tủ lạnh.

Đá lạnh xay nhuyễn

Đường: Nên chế thành xi-rô, cứ 1 thìa đường, một thìa nước, đun nhỏ lửa cho tan hết rồi cho vào bình, bảo quản trong tủ lạnh.

Thực hiện:

1/4 ly đường, 1 ly nước, 1 trái quýt cắt lát mỏng, 1 quả chanh thái lát mỏng, 1 quả cam chua thái lát mỏng, 1 chai rượu nho, 180 ml sôđa.

Cho đường vào bình chứa, hoà tan với nước, cho thêm trái cây và rượu nho, đá.

Khuấy đều cho đến khi thật lạnh, thêm sôđa và trái cây vào ly rượu. Rót ra từng ly và điểm thêm lát quả tươi trang trí.

Cabaret Cocktail

Nguyên liệu:

1+1/2 oz (45cc) rượu Old Mr.Boston Dry Gin

2cc bột thơm

2cc rượu Dry Vermouth

1cc rượu Benedictine

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 3oz (90cc). Uống kèm với 1quả sơri dùng trang trí và thêm mùi vị.

Cablegram Highball

Nguyên liệu:

Nước cốt 1/2 trái chanh

1 thìa nhỏ đường

2 oz (60cc) rượu Old Mr. Boston Whiskey

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, rót bia gừng vào ly bigbball 8 oz (240cc) để uống.

Cafe de Paris Cocktail

Nguyên liệu:

1 lòng trắng trứng gà

4cc rượu Absinthe Substitute

4cc kem ngọt-Sweet Cream

1+1/2 oz (45cc) rượu Old Mr.Boston Dry Gin

Thực hiện:

Trộn đá và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 4 oz (120cc).

Đại quí tộc

Nguyên liệu:

2 quả chanh ép

2 cl mật

4 cl rhum trắng

Thực hiện:

Xóc thật kỹ trong ly nhiều đá vụn,rót ra ly và trang trí bằng lát chanh.

Daiquiri Cocktail

Nguyên liệu:

Nước cốt 1 quả quất (tắc) hay chanh xanh

1thìa nhỏ đường bột

1 1/2 oz(45cc) rượu Old Mr. Boston Imported Rum.

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 3 oz (90cc).

Darb cocktail

Nguyên liệu:

4cc nước cốt chanh

3/4 oz (22cc) rượu Dry Vermouth

3/4 oz(22cc) rượu Old Mr. Boston Dry Gin

3/4 oz(22cc) rượu Old Mr. Boston Apricot Flavored Brandy

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 3 oz (90cc).

Anngel

Nguyên liệu:

30 ml Bailey's

20 ml Cointreau

20 ml Strawberry

30 ml pineapple juice

30 ml Cream

4 strawberries

Thực hiện:

Cho tất cả vào blender xay chung với đá bào, sau đó rót vào cái ly Goblet lớn.

Trang trí bằng 1 trái dâu tây gắn trên miệng ly hoặc cắt đôi 2 trái dâu tây, sau đó lấy 1 thanh tre hay gỗ nhỏ xíu dài dài, không thì lấy một cái tăm dài xiên qua 4 miếng dzồi gác lên trên miệng ly

Autumn Time

Nguyên liệu:

1 quả cam vắt lấy nước cốt

1 muỗng nhỏ sirô lựu genadine

1 cl Ricard

6 cl Vodka

Thực hiện:

Cho tất cả vào Shacker xóc mạnh cùng 5 cục đá trong vài giây (không xóc quá 12 lần) rót ra ly là xong.

Ricard ở Việt Nam rất hiếm có thể thay bằng Pernod hay Pastis.

Đam mê xanh

Nguyên liệu:

4cl vanni xanh

2 cl creme bạc hà

2cl Cointreu

1 chai soda

Thực hiện:

Dùng ly sóc (shacker) cho vào 5 cục đá nhỏ, cho verveine xanh, cream bạc hà cùng với rượi Cointreu vào. Lắc đều rồi rót ra ly, trang hoàng tùy hứng (vì yêu tuỳ hứng mà).. pha soda vào cho dễ uống.

Hara Kiri

Nguyên liệu:

Đá viên

30 ml sirô dưa

30 ml rượu rum trắng

30 ml nước chanh vắt nguyên chất

Thực hiện:

Cho đá viên đầy nửa cốc thuỷ tinh thấp kiểu cổ điển, đổ sirô dưa, rượu rhum trắng, nước chanh nguyên chất vào cốc, khuấy đều.

Havana

Nguyên liệu:

Đá viên

60 ml nước dứa ép nguyên chất

10 ml rượu anh đào

45 ml rhum trắng

1 quả anh đào để trang trí

Thực hiện:

Đổ đá viên vào nửa bình lắc Cocktail. Đổ nước dứa ép nguyên chất, rượu anh đào, rượi rhum vào bình lắc đều. Sau đó rót ra cốc thuỷ tinh cocktail có sẵn đá viên. Trang trí cốc với 1 quả anh đào.

Havery Wallbangerr

Nguyên liệu:

Đá bào

30 ml rượu vốtka

30 ml rượu Galliano

1 cốc nước cam vắt nguyên chất

1 miếng vỏ cam cắt xoắn để trang trí.

Thực hiện:

Đổ đá bào vào nửa cốc thuỷ tinh cao, đổ tiếp vốt-ka và Galliano rồi đổ nước cam vắt lên trên cùng. Trang trí cốc với que cắm và vỏ cam cắt xoắn.

Hawaii Cocktail

Nguyên liệu:

1/2 oz gin

1 oz pineapple juice

1 dash orange bitters

1 egg white

Thực hiện:

Lắc đều với đá, dùng ly cocktail. Trang trí với 1 miếng dứa.

High Ball

Nguyên liệu:

Đá viên

45 ml rượu whisky

Nước sôđa hoặc rượu gừng

1 miếng vỏ chanh cắt xoắn để trang trí.

Thực hiện:

Đổ đá viên đầy nửa cốc vại sôđa, đổ rượu whisky vào và trên cùng là nước sôđa hoặc rượu gừng, trang trí bằng miếng vỏ chanh cắt xoắn

Egg Nog

Nguyên liệu:

1 chục trứng cỡ trung bình

1 tách đường

Khoảng nửa lít kem nặng

750 ml cognac

Thực hiện:

Đập trứng, đánh lòng đỏ trong một tô lớn, thêm đường dần trong khi đánh. Trộn với sữa và kem.

Từ từ rót thêm cognac. Để tủ lạnh trong một tiếng. Phục vụ trong tô lớn. Có thể dùng hạt nhục đậu khấu (nutmeg) để trang trí.

Sea Breeze

Nguyên liệu:

2cl vodka

3cl Cranberry juice

3cl grapefruit juice

1 lát chanh

1 cục đá (Ice cube)

Một ít đá vụn

Thực hiện:

Cho tất cả vào cốc đá vụn, khuấy kĩ, sau đó cho cục đá lên trên cùng, trang trí bằng lát chanh

Cocktail dâu

Nguyên liệu:

2 hũ yaourt

2 quả ổi chín

1 quả cam

5 quả dâu đỏ

10 quả nho

Thực hiện:

Ổi rửa sạch, gọt bỏ vỏ, thái miếng; cam, nho, bóc bỏ vỏ và hạt; dâu đỏ rửa sạch để ráo nước. Sau cùng cho ổi, cam, nho, dâu trộn đều cùng yaourt cho vào tủ lạnh hoặc có thể ăn ngay cũng được.

Đây là món ăn vừa ngon mát, bổi bổ cơ thể bởi nhiều thành phần hợp lại như: thịt quả nho có thể

dưỡng thân, tăng sức khỏe, bổ máu, trợ tim, lợi tiểu, có thể trị đau lưng, trợ trị đau dạ dày, huyết hư, tim nhịp nhanh, mạnh...

Stawberry Fizz

Nguyên liệu:

6-8 trái dâu tây

Nước cam

Nước ép bưởi

Sirô Grenadine

Nước soda

Thực hiện:

Cho dâu tây (chọn trái tươi, chín đỏ, không dập) băm vừa nhỏ, nước cam, nước ép bưởi, si-rô Grenadine (cho vừa đủ ngọt) và nước soda, cho hỗn hợp vào máy xay sơ với nước đá bào. Trang trí miệng ly với một trái dâu và ít lát táo.

Pago Pago

Nguyên liệu:

Sữa tươi

Nước ép thơm (dứa)

Sirô bạc hà

Nước soda

Một ít nước cốt dừa

Đường cát trắng

Thực hiện:

Cho sữa tươi, nước ép thơm, si-rô bạc hà, nước soda và một ít nước cốt dừa, đường cát trắng vào máy, xay nhuyễn. Trang trí với lát đầu thơm.

Side Car

Nguyên liệu:

30ml cognac (hoặc brandy)

15ml Cointreau

15ml nước cốt chanh

5ml nước đường.

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá.

Sử dụng ly cocktail.

Trang trí: một lát chanh và trái cherry.

Side car thường được dùng trước bữa ăn.

Brandy Runner

Nguyên liệu:

45ml cognac (hoặc brandy)

90ml nước dứa

Vài giọt xirô lựu.

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá. Dùng ly Fantasy.

Trang trí: một miếng dứa và trái cherry.

Alexander Brandy

Nguyên liệu:

30ml cognac (hoặc brandy)

30 ml cacao liqueur (nâu)

30 ml sữa béo.

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá.

Sử dụng ly champagne saucer.

Trang trí: trái cherry.

Whiskey and Sođa

Nguyên liệu:

45 ml whiskey

Nước sô đa

Vỏ cam xoắn

Đá bào

Thực hiện:

Cho whiskey, nước sô đa (tuỳ lượng dùng) và đá bào vào ly khuấy đều với nhau. Trang trí bằng vỏ cam xoắn ở trên miệng cốc.

Whiskey cocktail

Nguyên liệu:

60 ml Blended Whiskey

1 thìa cà phê sirô đường

1 giọt Angostura Bitter

¼ khoanh dứa

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu (trừ ¼ khoanh dứa để trang trí) vào bình lắc, lắc đều rồi trút sang cốc cocktail. Cho ¼ khoanh dứa lên trên miệng cốc để trang trí.

Resolute cocktail

Nguyên liệu:

60 ml rượu Gin

15 ml nước chanh

30 ml Apricot Brandy

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều và trút sang cốc.

Trang trí bằng một lát chanh ở trên miệng cốc.

Rhum Collins

Nguyên liệu:

½ thìa cà phê đường

20 ml Rhum Blanc

½ quả chanh vắt

Nước sô đa

Thực hiện:

Cho tất cả các nguyên liệu trên vào ly trộn, khuấy đều với nhau. Trang trí bằng một khoanh chanh.

Rhum chocolate

Nguyên liệu:

30 ml Light Rhum

30 ml Crème de Menthe

1 lòng trắng trứng gà

30 ml Dark Rhum

20 ml kem béo

Thực hiện:

Cho tất cả vào bình lắc, lắc đều đổ sang ly cocktail.

Trang trí bằng cách rắc bột cacao lên trên.

Radnor cocktail

Nguyên liệu:

5 ml cà phê nước chanh

5 ml sirô đường

2 ml Grenadine

30 ml Gin

30 ml Apricot Brandy

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu trên vào bình lắc, lắc đều và đổ sang ly cocktail.

Trang trí bằng một khoanh chanh.

Reegae

Nguyên liệu:

60 ml Vodka

15 ml nước dứa

1 Dash Orange Bitter

½ thìa sirô Grenadine

15 ml Crème de Banane

30 ml nước cam

15 ml nước nho

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu trên vào bình lắc, lắc đều sau đó trút sang ly Gobelet.

Trang trí bằng vài quả nho trên miệng ly.

Vancouver

Nguyên liệu:

40 ml Vodka

20 ml sữa dừa

20 ml Amratto

1 khoanh chanh

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu trên (trừ khoanh chanh) vào bình lắc, lắc trong vòng 10 giây. Trút sang ly Tulip.

Trang trí bằng một khoanh chanh.

Venus Rhum

Nguyên liệu:

45 ml White Rhum

30 ml sođa

15 ml Triple Sec

15 ml nước chanh

30 ml Apricot Brandy

1 khoanh khế

Thực hiện:

Cho White Rhum, nước chanh, Apricot Brandy, Triple Sec vào bình lắc, lắc trong vòng 10 giây. Trút sang ly Rock, cho sođa vào.

Trang trí bằng khoanh khế trên miệng ly.

Car Crash

Nguyên liệu:

30ml Southern Comfort

30ml Amaretto

90ml Sweet & sour mix

90ml nước cam

1 vài giọt Grenadine

Thực hiện:

Lấy một ly đá có viên. Rót lần lượt từng thành phần vào. Đổ Sweet & sour mix sau cùng. Khuấy đều.

Trang trí với nhánh lá bạc hà.

Star Fruit Trooper Cocktail

Nguyên liệu:

25g khế tươi

25g dứa (thơm) tươi

50g sữa đậu nành không đường

1/2 muỗng cà phê mật ong

120g kem tươi khoảng 7 muỗng cà phê

100g nước đá bào nhuyễn

Thực hiện:

Khế và dứa rửa sạch, cắt lát mỏng bỏ hạt khế.

Cho khế, dứa và tất cả các nguyên liệu khác vào máy. Xay cho đến khi hỗn hợp tan đều.

Rót hỗn hợp ra ly. Trang trí trên miệng ly với một lát khế chín và một quả dâu tươi cho đẹp. Dùng ngay khi còn lạnh.

Mango Martini Cocktail

Nguyên liệu:

1/4 oz Vodka

1/4 oz Mango Schnapp (hay liquors)

1 muỗng cafe Rose lime juice

1 muỗng cafe Triple Sec

Chút xíu Sprite hay 7-up (nếu muốn ngọt nữa th cho thêm sprite)

Chú ý: Có thể thay thế Mango Schnapp bằng:

- Apple Schnapp - Apple Martini

- Watermelon Schnapp - Watermelon Martini
- Raspberry Schnapp - Raspberry Martini

Thực hiện:

Bỏ đá vào, lắc đều, xong đổ ra martini glass, trang trí bàng trái cherry hay lát chanh mỏng.

Jaffa

Nguyên liệu:

Đá viên

30 ml rượu Kahlua

15 ml rượu Scôt

15 ml rượu Grand Marnier

Nước cam vắt nguyên chất

30 ml kem

Vài miếng sôcôla cuộn

1 miếng vỏ cam cắt xoắn để trang trí.

Thực hiện:

Đổ đá vào nửa bình lắc Cocktail, đổ Kahlua, Scôt, Grand Marnier, nước cam vắt và kem vào bình, lắc đều. Sau đó đổ ra ly thuỷ tinh cốc-tai, trang trí với sôcôla cuộn và vỏ cam xoắn.

Cafe Calypso

Nguyên liệu:

1/3 ounce rượu Rum

1/3 ounce coffee liqueur

1/3 ounce creme de cacao

1 cup cà phê phin

Whipped cream

Nutmeg

Thực hiện:

Hoà chung rượu Rum, Coffee liqueur, creme de cacao, cà phê, cho whipped cream trên mặt, rắc tí nutmeg.

Havery Wallbangerr

Nguyên liệu:

Đá bào

30 ml rượu vốt-ka

30 ml rượu Galliano

1 cốc nước cam vắt nguyên chất

1 miếng vỏ cam cắt xoắn để trang trí.

Thực hiện:

Đổ đá bào vào nửa cốc thuỷ tinh cao, đổ tiếp vốt-ka và Galliano rồi đổ nước cam vắt lên trên cùng. Trang trí cốc với que cắm và vỏ cam cắt xoắn.

Strawberries Daiquiri

Nguyên liệu:

40 - 60 ml white rum

3 - 4 trái dâu tây

20 ml squeezed nước chanh (lime or lemon)

1/2 tsp đường

1 cup đá, đập nhỏ

Thực hiện:

Bỏ hết vào vào máy xay sinh tố cho thật nhuyễn. Đổ ra ly thật đẹp là qúy vị sẽ có 1 ly daiquiri vừa đẹp vừa ngon.

Mimosa

Nguyên liệu:

1 Tbs. triple sec

2 Tbs. nước cam tươi

4 fl. oz. Champagne or sparkling wine

1 miếng cam cắt khoanh tròn

Thực hiện:

Đổ triple sec, nước cam và Champagne vào trong ly champagnẹ Khuấy nhè nhẹ, gắn miếng cam vào miệng ly cho đẹp.

Ironman Cocktail

Nguyên liệu:

2 quả chuối cau

3 muỗng cà phê bột ngũ cốc (khoảng 50 gr)

100g sữa đậu nành không đường

40g mật ong

170g nước đá bào nhuyễn

Thực hiện:

Chuối bóc vỏ

2. Cho tất cả các nguyên liệu trên vào máy. Xay cho đến khi hỗn hợp tan đều

Rót hỗn hợp vào ly. Trang trí trên miệng ly với vài lát chanh tươi và một quả sơri đỏ hoặc dâu tây. Dùng ngay khi hỗn hợp còn lạnh.

Côcabana

Nguyên liệu:

100 ml nước dứa ép

20 ml sữa tươi

10 ml mật ong

1 quả chuối chín

100g nước đá

Thực hiện:

Chuối tiêu bóc vỏ. Cho chuối, nước đá, sữa tươi, nước dứa, mật ong vào máy xay hoa quả. Cho máy chạy khoảng 2 – 3 phút, rót ra cốc, uống lạnh. Trang trí một quả mứt xơri.

Phlorida

Nguyên liệu:

20 thìa cà phê nước bưởi tươi

9 thìa cà phê nước quýt tươi

12 thìa cà phê xirô hoa quả

1 chai xôđa

Một ít muối

Thực hiện:

Cho nước bưởi, nước quýt, xirô, một ít muối vào bình lắc, lắc đều. Rót ra cốc to chứa đầy đá đập nhỏ, rót xôđa lên trên. Trang trí lá bạc hà tươi lên trên miệng cốc.

Tipxi Goayvơ

Nguyên liệu:

20 cl nước ổi

1 cl nước chanh

2 cl nước xi rô cassis

5 tia chiết xuất thơm từ rhum

Thực hiện:

Bỏ nguyên liệu vào máy xay sinh tố với đá bào. Cho máy chạy. Lọc sang cốc có chân.

Trang trí ba miếng dưa bổ hình cầu cắm vào một que xiên.

Whiskey Sour 1

Nguyên liệu:

5ml lòng trắng trứng

5ml nước đường

30ml nước chanh

30ml Bourbon Whiskey

Thực hiện:

Nguyên tắc pha chế: Stiring (khuấy)

Cho tất cả các nguyên liệu trên vào bình lắc. Lắc đều các thành phần với nhau.

Trang trí với miếng chanh và quả cherry.

Cocktail Pina Colada

Nguyên liệu:

2 ly nước dứa xay

1 ly nước cốt dừa

1 ly rượu rum

Đá bào

4 khoanh dứa và 4 quả sơ ri để trang trí

Thực hiện:

Cho tất cả các nguyên liệu vào máy, xay thật đều.

Rót ra ly, trang trí cho thật đẹp và thưởng thức.

Tômat Mendơ

Nguyên liệu:

60 cl nước cà chua

3 túi con bạc hà

4 khoanh chanh

Hạt tiêu (hoặc muối cần tây)

Thực hiện:

Hãm các túi bạc hà trong 3 tách uống chè, nước sôi trong 5 phút. Kéo túi ra. Để nguội. Đổ nước hãm

nguội và nước cà chua vào cốc để trộn. Trộn kỹ. Đổ sang 4 cốc đã bỏ sẵn đá viên.

Trang trí một khoanh chanh. Rắc hạt tiêu hoặc muối cần tây theo sở thích.

T'rapichơ

Nguyên liệu:

500g đường mía

1 lít nước cam

1 thìa cà phê bột đinh hương

1 thìa cà phê bột quế

Thực hiện:

Đổ nước cam vào xoong đun nhỏ lửa, đến nhiệt độ trung bình bỏ đường vào và dung thìa gỗ khuấy cho đến khi tan đường. Bỏ thêm quế bột và đinh hương bột. Tắt lửa, ngâm như vậy cho đến khi nguội đổ ra 6 cốc có bỏ đá hoặc lọc đóng vào chai dùng dần.

Trang trí ba miếng dưa bổ hình cầu cắm vào một que xiên.

Margarita

Nguyên liệu:

45ml rượu tequila

15ml rượu triple see

15ml nước chanh

15ml nước đường

Thực hiện:

Viền miệng ly với chanh và muối.

Cho các nguyên liệu vào bình lắc, thêm đá viên vào, lắc đều.

Rót thức uống ra ly.

Trang trí thêm lát chanh gắn trên miệng ly.

Silver Sunset

Nguyên liệu:

30ml rượu vodka

15ml rượu apricot brandy

15ml rượu campari

75ml nước cam

1/2 lòng trứng trắng

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu (trừ campari) vào bình lắc, thêm đá - viên vào, lắc kỹ.

Rót thức uống ra ly.

Chế rượu Campari vào cho chìm dần xuống đáy ly.

Trang trí lát cam thảo và trái anh đào.

Sunflower

Nguyên liệu:

10ml Monin Rose

10ml Monin dâu

30ml Vodka

15ml nước cam tươi

10ml nước ép nam việt quất (Cranberry)

Thực hiện:

Hòa tất cả các thành phần trên vào bình pha cocktail, lắc đều, ướp lạnh. Khi uống, rót ra li martini miệng tròn hình phễu.

Sweet kiss

Nguyên liệu:

25ml Monin xoài

45ml Vodka

60ml nước ép nam việt quất (Cranberry)

Thực hiện:

Một bữa tiệc lãng mạn không thể thiếu cocktail. Và đây, hai món cocktail lí tưởng cho vị Cranberry và rượu Monin hoa hồng và hương xoài nồng ấm...

Cocktail Bloody Mary

Nguyên liệu:

2 giọt sốt tabasco

1 chút muối

1 chút hạt tiêu xay

60ml Vodka

90ml nước cà chua

15ml nước chanh

3 giọt sốt bò (Worcestershire sauce)

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả các thành phần với đá. Rót vào ly có sẵn đá bào.

Trang trí: bạn có thể trang trí hết sức cầu kỳ hoặc đơn giản cài một lát chanh lên miệng ly

Cocktail Liberty

Nguyên liệu:

2/3 ly rượu táo

1/3 ly rhum trắng

3 giọt xirô đường chưng sẵn

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu trên vào bình khuấy đều, rồi rót vào ly.

Cocktail Buck's Fizz

Nguyên liệu:

Nước quýt

Rượu sâm banh

1 lát cam hoặc quýt

Thực hiện:

Cho nước quýt và 1/3 ly cocktail đầy đá, rót rượu sâm panh lạnh lên trên. Điểm một lát cam hoặc quýt lên miệng ly.

Cocktail Bloodshot

Nguyên liệu:

30ml rượu trắng

60ml nước canh thịt bò hoặc nước thịt hầm

60ml nước cà chua

3 giọt chanh vắt

6 giọt tương ớt

Một chút muối

Thực hiện:

Cho tất cả cá nguyên liệu trên vào bình, lắc kỹ, đem lọc và rót vào ly.

Cocktail Brandy Gump

Nguyên liệu:

1/2 ly rượu mạnh

1/2 ly nước chanh

6 giọt nước táo ép

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu trên vào bình, lắc đều, rót ra ly. Điểm thêm vỏ chanh xoắn lên miệng ly cho đẹp.

Cocktail Sea Breeze

Nguyên liệu:

2cl vodka

3cl Cranberry juice

3cl grapefruit juice

1 lát chanh

1 cục đá (Ice cube)

Một ít đá vụn

Thực hiện:

Cho tất cả vào cốc đá vụn, khuấy kĩ, sau đó cho cục đá lên trên cùng, trang trí bằng lát chanh.

Cocktail Golden Daiquiri

Nguyên liệu:

6 quả mâm xôi tươi

1 thìa đường đỏ

Đá viên

60g rượu rhum vàng

1 muỗng nước cốt chanh

Thực hiện:

Trộn đều mâm xôi với đường đỏ vào một cái ly thuỷ tinh. Đổ vào bình lắc cocktail chuyên dụng cùng với đá, rum, nước cốt chanh, lắc đều cho đến khi bình lạnh cóng tay. (Lưu ý: thông thường, cocktail được uống luôn sau khi lắc xong và rót ra ly). Có thể dùng kèm thêm với đá hay quả mâm xôi.

Cocktail Grenadine

Nguyên liệu:

Nước ép dứa

Sữa tươi

Rượu Vodka

Rượu grenadine

Nước đường

Đá lạnh

Vỏ chanh

Trái cherry.

Thực hiện:

Cho nước ép dứa, sữa tươi vào shaker lắc đều, sau đó cho rượu Vodka, siro lựu, nước đường, đá lạnh lắc trong 1 phút.

Nếu muốn làm dịu mùi hăng của rượu Vodka có thể cho thêm một ít vỏ chanh băm nhuyễn.

Đổ ra ly, trang trí trên miệng ly bằng vỏ chanh và trái cherry.

Cocktail Blue Lagoon

Nguyên liệu:

30ml Vodka

15ml Blue Curacao

15ml nước chanh

150ml 7 Up

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá.

Trang trí cho thật đẹp và thưởng thức.

Cocktail Vodka

Nguyên liệu:

60 ml rượu vodka Ketel One

Một chút espresso để lạnh

Thực hiện:

Trộn hai thức uống này với nhau, lắc lên và dốc chúng vào một ly martiny.

Cho vào một vài hạt cà phê.

Cocktail Apricot Brandy

Nguyên liệu:

20 ml rượu mơ năng

Champagne.

Thực hiện:

Đổ rượu vào ly chứa champagne, để champagne ngập phía trên.

Cho thêm một viên đường vào.

Cocktail Vermentino

Nguyên liệu:

150 ml Vermentino

20 ml rượu Aperol

Thực hiện:

Đổ rượu ngập trong đá, cho thêm Aperol vào, cho chúng vào một ly rượu khác.

Cho vào một miếng vỏ cam hình xoắn ốc.

•♦ Y ♦•

Cocktail Whisky

Nguyên liệu:

50 ml rượu whisky Caol Ila 18 năm

25 ml nước

Thực hiện:

Đổ rượu whisky vào trong một cái ly, thêm nước vào.

Cocktail Star fruit trooper

Nguyên liệu:

25g khế tươi

25g dứa (thơm) tươi

50g sữa đậu nành không đường

1/2 muỗng cà phê mật ong

120 g kem tươi (khoảng 7 muỗng cà phê)

Đá bào

Thực hiện:

Khế và dứa rửa sạch, cắt lát mỏng bỏ hạt khế.

Cho khế, dứa và tất cả các nguyên liệu khác vào máy. Xay cho đến khi hỗn hợp tan đều.

Rót hỗn hợp ra ly. Trang trí trên miệng ly với hoa quả cho đẹp. Dùng ngay khi còn lạnh.

Margarita

Nguyên liệu:

14 ml rượu Tequila

8 ml rượu mùi Triple Sec

6 ml nước cốt chanh.

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào ly, khuấy nhẹ.

Thưởng thức Margarita trong ly cocktail tròn, có vòng tinh thể muối bám nơi miệng ly. Uống kèm đá viên hoặc chỉ ướp lạnh.

Pom-ade

Nguyên liệu:

Cho 2 phần uống

1 cốc nước chanh

½ cốc club soda

1/4 cốc nước lựu ép

Đá viên

Thực hiện:

Trộn nước chanh, soda và lựu trong một bình nhỏ. Pha thêm 2 thìa vodka nếu thích.

Cho đá đầy ly thủy tinh cao. Rót nước chanh lựu lên trên.

Cocktail Blue Lagoon

Nguyên liệu:

30ml Vodka

15ml Blue Curacao

15ml nước chanh

150ml 7 Up

Thực hiện:

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá.

Trang trí cho thật đẹp và thưởng thức.

Cocktail Screwdriver

Nguyên liệu:

44 ml rượu Vodka

1 muỗng canh nước ép chanh

133 ml đá lạnh, nước cam vắt tươi

Thực hiện:

Trộn tất cả các nguyên liệu ở trên trong một ly thủy tinh cao, sau đó đổ đầy đá bi vào. Trộn đều hỗn hợp.

Lưu ý: Loại cocktail này chỉ dành cho người lớn và bạn nên sử dụng một cách điều độ, không nên quá lạm dụng nó.

Cocktail Rumrunner

Nguyên liệu:

15ml rượu Rhum Bacardi Black

7ml rượu Rhum Bacardi 151

21ml kem chuối

21ml rượu mạnh quả mâm xôi (Blackberry)

15ml xi rô lựu

21ml nước cốt chanh

Thực hiện:

Trộn tất cả các nguyên liệu ở trên trong một ly thủy tinh cao, sau đó đổ đầy đá bi vào. Trộn đều hỗn hợp.

Lưu ý: Loại cocktail này chỉ dành cho người lớn và bạn nên sử dụng một cách điều độ, không nên quá lạm dụng nó.

Vodka Mojito

Nguyên liệu:

30ml rượu vodka

3 nhánh bạc hà non

2 muỗng súp đường

2 muỗng súp nước ép quả lime (có thể thay bằng quất)

3 muỗng súp nước cốt chanh tươi

Sợi vỏ chanh xoắn để trang trí

Vài thẻ nước đá

Thực hiện:

Trộn chung bạc hà, đường và nước ép chanh, quất vào ly thủy tinh.

Cho đá, vodka vào quấy đều. Thêm sợi vỏ chanh cho đẹp mắt.

Pink Ribbon

Nguyên liệu:

1 quả táo đỏ

2 cốc rượu soju hoặc sakê

5 cốc nước khoáng

8 lát chanh tươi

Thực hiện:

Đầu tiên, bạn cắt 1 quả táo đỏ thành sợi vuông như que diêm rồi trộn với rượu soju, đậy nắp, để táo ngấm rượu và ướp lạnh ít nhất 30 phút.

Tiếp theo, kiếm 8 ly thủy tinh kiểu cổ, bỏ đá viên vào (chừng ½ ly). Rót ¼ cốc soju vào mỗi ly, sắp táo lên trên. Thêm nước khoáng và trang trí với vài lát chanh tươi.

Cocktail Long island iced tea

Nguyên liệu:

4 phần Vodka (2 oz)

2 phần gin (1 oz)

2 phần white Tequila (1 oz)

2 phần white rum (1 oz)

1 phần white creme de menthe (1/2 oz)

4 phần resh lemon juice (2 oz)

Bar suger (1 muỗng cafe)

Cola lime wedge

Thực hiện:

Trộn tất cả lại trừ cola và lime, bằng cocktail shaker với nước đá được đặp nhỏ.

Sau đó đổ vào ly và cho cola và lime wedge vào sau.

Cocktail Pina Colada

Nguyên liệu:

6cl rượu Rhum trắng

12cl nước dứa nguyên chất (không thêm đường)

4cl sirô dừa

2cl lòng trứng tráng đánh tơi

Vài lát dứa thái to bản đã bỏ vỏ

Đá

Thực hiện:

Cho nửa non đá viên nhỏ vào Shaker rồi đổ hỗn hợp các loại nước (nguyên liệu) vào và xóc.

Sau đó chắt nước ra và đổ vào cốc. Cho đá vào, gắn 1 miếng dứa lên thành cốc và bày ra.

Long Distance (không có rượu)

Nguyên liệu:

10cl nước nho đỏ hoặc dâu Tây đỏ (Redcurrant)

1cl sirô hạnh nhân

1 bình nước chanh đắng ướp lạnh

1 khoanh chanh vàng

Thực hiện:

Cho những viên đá nhỏ vào Shaker, sau đó đổ Si-rô vào với nước quả và xóc mạnh khoảng 10 giây.

Cho đá đã nghiền vào 1/3 cốc và chắt hỗn hợp nước từ shacker ra. Sau đó đổ nước chanh đắng vào cho đầy cốc. Cắt khoanh chanh (để vỏ) ra và kẹp vào thành cốc.

Cocktail Dream

Nguyên liệu:

10cl nước nho

6cl nước cam

3cl si-rô dừa

1 nhánh lá bạc hà

1 khoanh chanh vàng

Thực hiện:

Cho những viên đá nhỏ vào Shaker, sau đó đổ Si-rô vào với nước quả và xóc mạnh khoảng 10 giây.

Cho đá đã nghiền vào 1/3 cốc và chắt hỗn hợp nước từ shacker ra. Sau đó đổ nước chanh đắng vào cho đầy cốc. Cắt khoanh chanh (để vỏ) ra và kẹp vào thành cốc.

Brass Monkey

Nguyên liệu:

20ml Vodka

20ml light Rhum

150ml nước cam

Thực hiện:

Rót từng loại rượu vào ly.

Đổ nước cam lên trên.

Phục vụ kèm ống hút

Cocktail Gin

Nguyên liệu:

Đá viên

Chanh

Cà phê hay syrup đơn mùi

Một chút club soda

Mứt anh đào

Rượu Gin.

Thực hiện:

Cho nước chanh, đường và rượu gin vào trong cốc cocktail, đổ đầy đá, đậy nắp, lắc thật đều.

Kéo căng, đổ hỗn hợp vào ly, thêm vừa đủ lượng club soda sao cho tạo ra tiếng xì xèo vui tai.

Dùng một cây tăm đâm xuyên qua trái anh đào và lát chanh. Gác ngang trên miệng ly.

Mang ra dùng ngay.

Cocktail Around the world

Nguyên liệu :

15ml Gin

15ml Crème de Menth xanh

30ml nước dứa

Thực hiện:

Cho tất cả các thành phần vào bình lắc, lắc cùng đá viên.

Rót ra ly có đá.

Trang trí với nhánh lá bạc hà.

Cocktail Pina colada

Nguyên liệu:

30ml ligh rhum

60ml nước dứa

30ml kem dừa (hoặc sữa dừa)

Thực hiện:

Bước 1:

Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay sinh tố.

Lưu ý: Các bạn nên cho thêm một chút đá bào nữa để giữ cho kem lâu chảy, hoặc là cho thêm nhiều kem vào.

Bước 2:

Xay cho mọi thứ quyện vào với nhau rồi đổ ra ly là xong!

Nếu dùng nước cốt dừa thì phải thay máy xay sinh tố bằng bình lắc và thêm cả đá.

Trang trí: Đơn giản và hiệu quả với một lát dứa nhỏ.

Cocktail Sky Touch

Nguyên liệu:

30 ml rượu rhum

15 ml blue curacao

10 ml sirô mơ

30 ml sirô pina colada

10 ml nước cốt chanh tươi

30 ml nước đường cô

1 lon sprite

Đá viên

1 ly để cao

1 shaker (dụng cụ lắc)

2 quả chanh tươi

1 quả sơri đỏ

Thực hiện:

Chanh gọt vỏ mỏng.

Quả chanh còn lại, cắt ½ lát chanh dày 0.2 cm, cắt tiếp cho đứt lát chanh nữa.

Tách đôi 2 lát chanh, gắn quả sơ-ri đỏ vào, dùng tăm cố định và gắn lên miệng ly.

Cho lần lượt các nguyên liệu vào. Cho tiếp đá.

Lắc đều 2-3 phút, đến khi bạn cảm nhận có một lớp băng mỏng ở ngoài dụng cụ lắc.

Rót hỗn hợp vào cốc thật nhẹ nhàng.

Cho 1/3 lon sprite vào lên trên, khấy nhẹ.

Dùng vỏ chanh đã gọt, 1 đầu gắn vào miệng ly, còn lại vòng vào cốc, cắm ống hút lên.

Cocktail "Made in Japan"

Nguyên liệu:

30ml Midori

30ml Cointreau

30ml nước chanh

1 lòng trắng trứng

Thực hiện:

Tách lấy lòng trắng trứng. Cẩn thận kẻo vỡ mất lòng đỏ là hỏng.

Đong các nguyên liệu còn lại theo đúng tỉ lệ.

Cho tất cả vào bình lắc và lắc đều lên.

Chú ý là lắc nhẹ thôi. Loại cocktail này không được để lên bọt.

Dùng quả anh đào để trang trí thêm cho ly cocktail! Nếu có quả anh đào màu đỏ thì tốt hơn nhiều.

Eastindiacocktail

Nguyên liệu:

1+ 1/2 oz (45cc) rượu Old Mr. Boston Five Star Brandy

1/2 thìa nhỏ nước thơm (dứa)

1/2 thìa nhỏ rượu Curacao

1thìa nhỏ rượu Jamaica Rum

1cc bột thơm

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 3 oz (90cc) Gọt lượn vỏ cam cho cuốn lại và thêm 1quả sơri trang trí.

East India Cocktail

Nguyên liệu:

1+1/4 oz (38cc) rượu Dry Vermouth

1 1/4 oz (38cc) rượu Sherry Wine

1cc bột cam

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 3 oz (90cc).

Egg Sour

Nguyên liệu:

1 trứng gà

1 thìa nhỏ đường bột

1/2 Nước cốt chanh

2 oz (60cc) rượu Old Mr. Boston Five Star Brandy

1/4 thìa nhỏ rượu Curacao

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly bigball loại 8 oz (240cc).

Eneral Harrisons eggnog

Nguyên liệu:

1 quả trứng gà

1 thìa nhỏ đường bột

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly Tom Collins loại 12 oz (360cc), chế thêm rượu Claret hoặc rượu táo ngọt rồi khuấy nhẹ sau đó rắc bột nhục đậu khấu lên trên.

Gilroy Cocktail

Nguyên liệu:

1/4 trái chanh (nước cốt)

1/2 oz (15cc) rượu Dry Vermouth

3/4 oz (22cc) rượu Old Mr.Boston Wild Cherry Flavored Brandy

3/4 oz (22cc) rượu Old Mr.Boston Dry Gin

1cc bột cam

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 3 oz (90cc).

Gimlet Cocktail

Nguyên liệu:

Nước cốt 1quả quất (tắc)

1 thìa nhỏ đường bột

1+ 1/2 oz (45cc) rượu Old Mr.Boston Dry Gin

Thực hiện:

Trộn và xóc đều với đá vụn, gạn sang ly cocktail loại 4 oz (120cc).

Abbey Cocktail

Nguyên liệu:

1+1/2 oz (45cc) rượu Old Mr.Boston Dry Gin

1/4 nước cốt cam tươi

1cc bột vỏ cam

Thực hiện:

Đập nhỏ đá cho vào rượu; xóc đều rồi gạn sang ly uống cocktai cỡ 3 oz (90cc). Sau đó cho thêm vào ly một quả đào Maraschino (Ý).

Absinthe Cocktail

Nguyên liệu:

1+1/2 oz (45cc) rượu Absinthe Substitute

3/4 oz (20cc) nước

1/4 oz (8cc) rượu Old Mr. Boston Anisetle

1cc bột vỏ cam

Thực hiện:

Đập nhỏ đá cục cho vào rượu xóc đều rồi gạn vào ly uống cocktail cỡ 3oz (90cc).

Absinthe Drip Cocktail

Nguyên liệu:

45cc rượu Absinthe Substitute

1 viên đường

Đá viên

Thực hiện:

Chế 45cc rượu Absinthe Substitute vào ly nhỏ giọt đặc biệt hoặc ly dùng uống cocktail kiểu cổ điển (Old Faschioned). Đặt viên đường vào lỗ (muỗng) nhỏ giọt (hoặc trong lược nước trà). Đập đá vào đó rồi đổ đầy nước lạnh. Chờ khi nước trong lược chảy cạn là món uống đã sẵn sàng.

B&B

Nguyên liệu:

1/2 oz (15cc) rượu Benedictine

1/2 oz (15cc) rượu Coganac

Thực hiện:

Dùng ly uống rượu trái cây (cordila) rồi cẩn thận chế cho rượu Coganac nổi trên rượu Benedictine.

Babbie & Special Cocktail

Nguyên liệu:

15cc Sweet Cream

45cc rượu Old Mr.Boston Flavored Brandy

1/4 thìa nhỏ rượu Old Mr.Boston Dry Gin

Thực hiện:

Bỏ chung rượu, xóc đều với đá vụn rồi gạn vào ly uống Cocktail loại 90cc.

Barrcady Cocktail

Nguyên liệu:

1 1/2 oz (45cc) rượu Brandy Rum

1/2 nước cốt quả quất (tắc)

1/2 thìa nhỏ Grenadine

Thực hiện:

Đổ chung rượu, xóc đều với đá vụn rồi gạn vào cốc.

Cocktail Brandy Egg Nog

Nguyên liệu:

30 ml rượu Brandy

15 ml sugar syrup

60 ml cream sữa béo hoặc sữa tươi độ béo cao

1 cái lòng đỏ trứng gà

Thực hiện:

Làm nóng rượu, nước đường và sữa bằng cách cho vào ly rồi đốt trên đèn cồn, chú ý đừng để rượu cháy.

Sau khi cả 3 thứ đó đều nóng thì cho vào shaker cùng với cái lòng đỏ trứng gà shake đều tay và mạnh để trứng dễ hoà tan, rót ra ly uống nóng liền.

Cocktail Chocolate Orange Frappe

Nguyên liệu:

30 ml Crème de Cacao (brown)

30 ml orange juice

5 ml Galliano

Thực hiện:

Cho tất cả vào mixing glass và khuấy đều (không có đá).

Cho đá bào (crushed ice) vào ly cocktail sau đó rót cocktail vào.

Cocktail hoa quả

Nguyên liệu:

1/2 quả đu đủ chín

1/2 quả dứa

1/2 quả dưa lê

2 quả chuối

2 quả kiwi

50g dâu tây và 300g đường kính trắng.

Thực hiện:

Đu đủ gọt vỏ, bỏ hạt, cắt miếng nhỏ cho vào nồi đổ ngập nước. Đun sôi nửa chừng khoảng 5 phút thì vớt ra ngoài nhúng nước lạnh và để ráo hết nước.

Cho khoảng 7 bát con nước vào nồi, bỏ đu đủ vào đun. Khi sôi vặn nhỏ lửa đun trong 10 phút. Đu đủ mềm bỏ đường vào đun cho đến khi tan đường thì cho dâu tây, dứa, lê và kiwi vào đun tiếp khoảng 10 phút. Cuối cùng cho chuối vào đun, sôi thì bắc ra khỏi bếp.

Lưu ý: Với cách làm này bạn có thể chọn các loại hoa quả theo ý thích. Nếu sử dụng lê phải ngâm trong nước lạnh trước khi nấu, nếu không lê sẽ bị biến mầu.

Cocktail hoa quả để lạnh, trước khi ăn có thể chế thêm đường.

Cocktail Hurricane

Nguyên liệu:

2 phần dark rum (1 oz)

3 phần light rum (1 1/2 oz)

2 phần passionfruit syrup (1 oz)

Fresh lime juice (1 tbsp)

Thực hiện:

Lắc đều các thứ lại với nhau với nước đá bằng một cocktail shaker. Rồi bỏ vào ly nào tùy theo bạn thích.

Cocktail Bourbon Mint Julep

Nguyên liệu:

60 ml Bourbon whisky

4 mint leaves (lá bạc hà)

4 muỗng café Rum hoặc Brandy

Thực hiện:

Cho tất cả vào mixing glass và khuấy đều với đá cho đường tan ra.

Rót vào ly Hi-ball có đá viên, sau đó cho vài giọt dark Rum hoặc Brady vào.

Cocktail B52

Nguyên liệu:

1/3 ly Kahlúa

1/3 ly Bailey's Irish Cream

1/3 ly Cointreau

Thực hiện:

1. Rót Kahlúa trước tiên
2. Sau đó là Bailey's
3. Và cuối cùng là Cointreau.

Rót chồng thành từng lớp vào ly Liqueur

Đốt lửa trên bề mặt rượu, cắm ống hút hoặc đổ nguyên ly vào miệng thật nhanh.

Bloody Mary

Nguyên liệu:

2 giọt sốt tabasco

1 chút muối

1 chút hạt tiêu xay

60ml Vodka

90ml nước cà chua

15ml nước chanh

3 giọt sốt bò (Worcestershire sauce)

Thực hiện:

Lắc kỹ tất cả các thành phần với đá. Rót vào ly có sẵn đá bào.

Trang trí: bạn có thể trang trí hết sức cầu kỳ như ở M Se hoặc đơn giản cài một lát chanh lên miệng ly.

Black Magic

Nguyên liệu:

2 trái nho ép lấy nước

6 giọt rượu Napoléon hương quýt

Rượu nho

Thực hiện:

Cho nước nho và rượu Napoléon vào ly bên trên rót rượu nho.

Trang trí bằng hoa quả trên miệng ly.

Pink Ribbon

Nguyên liệu:

60ml nước ép lựu

30ml rượu vodka

Nước soda nho hoặc rượu nho hồng

Cành hồng

Thực hiện:

Pha 60ml nước ép lựu với 30ml rượu vodka hồng vào bình trộn rượu cocktail. Lắc đều rồi ướp lạnh. Kiếm ly uống cocktail cao, thon nhỏ, rót hỗn hợp rượu vào. Tưới nước soda nho hoặc rượu nho hồng lên trên. Trang trí thêm với cành hồng xinh xắn.

Món này hợp với các bữa tiệc lãng mạn vào buổi tối.

Cocktail Sangari

Nguyên liệu:

Nước trái cây các loại

1 chai rượu nho

180 ml sôđa

1 ly nước

1/4 ly đường

1 trái quýt cắt lát mỏng

1 quả chanh thái lát mỏng

1 quả cam chua thái lát mỏng

Hoa quả trang trí:

Chanh, quýt, cam thái lát đều, vỏ trái cây

Đá lạnh xay nhuyễn

Đường

Thực hiện:

Chanh, quýt, cam thái lát đều dùng khăn ẩm hoặc giấy giữ tươi bọc lại, rồi cho vào tủ lạnh. Vỏ trái cây - chọn loại có màu, cắt vòng tròn hình xoắn vít. Đá lạnh xay nhuyễn. Đường chế thành xi-rô, cứ 1 thìa đường, một thìa nước, đun nhỏ lửa cho tan hết rồi cho vào bình, bảo quản trong tủ lạnh.

Cho đường vào bình chứa, hoà tan với nước, cho thêm trái cây và rượu nho, đá. - Khuấy đều cho đến khi thật lạnh, thêm sôđa và trái cây vào ly rượu. Rót ra từng ly và điểm thêm lát quả tươi trang trí.

Côploranananax

Nguyên liệu:

20 cl nước dừa

1 tia nước chanh

5 tia Angostura

Nước lemonade (để cho vào sau)

Vài cục đá

Thực hiện:

Đổ tất cả nguyên liệu vào bình lắc rồi lắc đều. Sau đó lọc đổ sang cốc to rồi đổ nước lemonade vào đầy.

Trang trí 1 khoanh dứa tươi, mọt mứt anh đào và một dù giấy.

Côcucô

Nguyên liệu:

2cl xirô nước dừa

1 cl xirô maraschino

1cl nước chanh

10cl sữa tươi

4 tia Angostura

Đá bào nhỏ

Thực hiện:

Đổ tất cả vào máy xay sinh tố với đá bào. Lọc sang cốc hoặc sang nửa quả dừa. Trang trí một quả mứt dâu và một ô giấy.

Phrăn Sêkơ

Nguyên liệu:

15 cl nước mận

10 cl nước cam

2 quả tròn kem vani

Thực hiện:

Bỏ nguyên liệu vào máy xay sinh tố. Cho máy chạy. Đổ (không lọc) sang cốc. Mỗi cốc dùng với 2 ống hút.

Puxiphut

Nguyên liệu:

5 cl nước cam ép

5 cl nước chanh ép

5 cl nước chanh xanh ép

1 tia xirô lựu

1 lòng đỏ trứng

Thực hiện:

Đổ tất cả nguyên liệu vào bình lắc, lắc kỹ. Lọc sang cốc có chân.

Kentumi

Nguyên liệu:

4 cl xirô lạc tiên

1 quả tròn kem vani

1 cl nước chanh

Nước có ga (sô đa) hoặc limônade

Thực hiện:

Bỏ tất cả (trừ nước có ga) vào máy xay sinh tố, cho máy chạy khoảng 1phút. Đổ sang cốc. Rót đầy nước có ga hoặc limônade vào.

Trang trí một que xiên một trái mứt anh đào.

Nêin Gionê

Nguyên liệu:

1 lòng đỏ trứng gà

10 cl kem tươi lỏng

2 cl xirô lạc tiêu

2 cl nước có ga

1 tia biter hạnh nhân

Nước đá bào

Thực hiện:

Đổ tất cả nguyên liệu vào máy xay sinh tố. Trộn kỹ. Đổ tất cả vào cốc uống sâm panh.

Maretso

Nguyên liệu:

100 ml nước ra cần tây ép

100 ml nước cà rốt ép

100 ml nước táo tây ép

10 ml mật ong

100g nước đá

Thực hiện:

Cho nước táo, cần tây, cà rốt, mật ong và nước đá vào máy xay hoa quả, bật cho máy chạy khoảng 2 – 3 phút. Rót ra cốc, uống lạnh.

Nanale Maitai

Nguyên liệu:

10 tia rhum đặc

8 cl nước maitai Mix

4 cl nước chanh

4 cl nước dứa

Nước đá bào

Nước đá viên

Thực hiện:

Đổ vào bình lắc các loại nước nguyên liệu và nước đá viên rồi lắc kỹ. Lọc và đổ sang cốc đã đựng 1/3 đá bào. Đổ nước có ga (sôđa) đầy cốc. Lấy thìa khuấy nhẹ. Điểm một nửa khoanh dứa, 1 cành bạc hà tươi.

"Riviêra"

Nguyên liệu:

20 cl nước cam ép

2 cl xirô cassis

10 tia Angosturas

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào bình lắc với vài viên đá. Lắc kỹ. Lọc sang cốc, bỏ vài cục đá.

Trang trí một khoanh cam.

Xcai oaxơ

Nguyên liệu:

4 cl nước chanh

4 cl nước phúc bồn tử

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào cốc đầy đá viên. Đổ nước có ga vào đầy cốc.

Trang trí nửa khoanh chanh và nửa khoanh cam. Dùng với ống hút.

Cocktail Star fruit trooper

Nguyên liệu:

25g khế tươi

25g dứa (thơm) tươi

50g sữa đậu nành không đường

1/2 muỗng cà phê mật ong

120g kem tươi (khoảng 7 muỗng cà phê)

Đá bào

Thực hiện:

Khế và dứa rửa sạch, cắt lát mỏng bỏ hạt khế.

Cho khế, dứa và tất cả các nguyên liệu khác vào máy. Xay cho đến khi hỗn hợp tan đều.

Rót hỗn hợp ra ly. Trang trí trên miệng ly với hoa quả cho đẹp. Dùng ngay khi còn lạnh.

Bacbarêla

Nguyên liệu:

4- 5 tia Angosturas

1cl xirô dâu tươi

Nước lọc

Vài viên đá đập nhỏ

Thực hiện:

Đổ vào cốc những thứ đã chuẩn bị sẵn, rồi cho nước lọc vào gần đầy cốc. Lấy thìa khoấy kỹ. Trang trí một quả mứt dâu.

Cocktail Punch

Nguyên liệu:

5ml Grenadine

5ml nước đường

30ml nước chanh

30ml nước cam

60ml Dark Rum

1 lon soda

Thực hiện:

Đổ đá vào 2/3 ly.

Rót lần lượt các thành phần vào trong ly.

Đổ soda lên trên cùng và khuấy đều.

Trang trí với những lát chanh tươi, quả cherry và lá bạc hà hay những nguyên liệu khác sao cho thật hấp dẫn.

Pina colata

Nguyên liệu:

8 cl rượu kem dừa

4 cl nước dứa

1 tia xirô lúa mạch đen

Nước đá bào

Thực hiện:

Đổ nguyên liệu vào máy xay sinh tố, trộn kỹ. Rót sang cốc. Trang trí một miếng dứa và một trái mứt anh đào.

St. Louis Cocktail

Nguyên liệu:

1/2 quả đào tươi

120ml Southern Comfort

Thực hiện:

Đào cắt miếng, thả vào ly. Thêm đá vụn. Rót rượu lên trên. Thả một quả cherry lên trên.

Amaretto Tea

Nguyên liệu:

180ml trà nóng

60ml Amaretto

45ml kem tươi

Thực hiện:

Rót trà vào ly.

Thêm Amaretto.

Đổ kem tươi lên trên.

Nên đặt sẵn một thìa kim loại trong ly trước khi rót trà nóng vào, nhằm phân tán nhiệt tránh làm nứt, nổ ly.

Grapes of Wrath

Nguyên liệu:

90ml Blue Curaçao

30ml Vodka

60ml nước cranberry

60ml nước nho ép

30ml Cola

1 vài giọt nước dứa

Thực hiện:

Đổ đá đầy ly.

Rót các thành phần (trừ Cola và nước dứa) vào ly. Đổ tràn Cola lên trên. Rót nốt nước nứa.

Trang trí với lát cam tươi

White Wine Cooler

Nguyên liệu:

120ml vang trắng

180nl soda

15ml nước bưởi

15ml nước táo

30ml nước chanh

Thực hiện:

Rót các loại nước quả vào ly, khuấy đều.

Rót tiếp rượu vang vào, đổ Soda lên trên.

Khuấy đều. Thả một miếng chanh vào ly.

Costa del Sol

Nguyên liệu:

60ml light rum

30ml Sweet Vermouth

30ml nước đường

90ml soda

15ml nước chanh

Thực hiện:

Đổ đá viên đầy 1/2 ly. Rót các thành phần vào, khuấy đều.

Trang trí với lát cam tươi và quả cherry.

Caipiroska

Nguyên liệu:

120ml Vodka

8 lát chanh tươi

1 thìa đường hạt

Thực hiện:

Nghiền chanh cùng với đường bằng thìa. Thêm đá viên. Rót Vodka lên trên.

Trang trí với một lát chanh tươi.

Whisky Mist

Nguyên liệu:

1 chút hương cam

45ml Whiskey

1/2 ly đá bào

Thực hiện:

Rót rượu vào một ly đã đổ đầy 1/2 đá bào. Xịt nhẹ hương cam vào trong ly.

Trang trí với vỏ cam.

Wine Cooler

Nguyên liệu:

1 lon soda

50ml Grenadine

150ml vang trắng

Thực hiện:

Rót rượu và Grenadine vào ly.

Đổ Soda lên trên.

Trang trí với một lát quả tươi.

Có thể dùng vang đỏ thay vang trắng. Bỏ Grenadine nếu muốn.

P.S. I love you

Nguyên liệu:

30ml Kahlúa

30ml Amaretto

30ml Bailey's

Thực hiện:

Thả vài viên đá vào trong ly. Rót các loại rượu vào. Khuấy đều.

Mục lục

Cocktail là gì? 3
Cách đọc công thức pha cocktail 4
Pha cocktail 5
Pha chế cocktail - Nghệ thuật của sự tinh tế 7
Đa dạng cocktail 8
Trang trí cocktail 9
Thông tin về các dụng cụ để pha cocktail 10
Lợi ích của cocktail trái cây 12
Sáng tạo như Cocktail 13
10 Truyền thuyết về cocktail 15

CÔNG THỨC PHA CHẾ COCKTAIL 19
Coktail cam, dâu tây 19
Coktail quýt, quất 19
Coktail chanh, sữa 20
Coktail cam, dứa, chanh, dâu 21
Coktail cam, lựu 21
Coktail chanh, mật ong 22
Coktail cam, táo 23
Coktail cam xoài 23
Coktail "chùm hoa" 24
Coktail cúc ngải 24
Coktail dâu 25

Coktail dứa 25
Coktail dưỡng sinh 26
Coktail táo chuối cam 26
Coktail "uống hàng ngày" 27
Coktail quất 27
Coktail dưa chuột 28
Coktail "tuổi trẻ" 28
Coktail "đặc sắc" 29
Coktail "đa hương vị" 29
Coktail cam 30
Coktail cam dâu 30
Coktail dứa dừa 31
Coktail chanh táo 31
Coktail cam, chanh, mật ong 32
Coktail "tổng hợp" 32
Coktail quýt 33
Coctail chanh muối 33
Hoàng hôn vào thu 34
Huyền thoại nhiệt đới 34
Vũ khúc trái cây 35
Cocktail chanh Mojito 35
Rượu táo kết hợp với chanh và cam 36
Sự đam mê nồng nàn 37
Cocktail cam 3 tầng 38
Cocktail táo và rượu soju 39
Cocktail "gầy" 39
Chocolate Martini – cocktail tình yêu 40
World of two – coktail tình yêu 41

Whisky lạnh pha với bạc hà 41
Cocktail rượu vang trái cây 42
Cocktail ướp rượu vodka Cruiser 43
Cocktail Chi Chi 43
Cocktail trái cây 44
Rượu Cocktail 44
Cocktail hoa quả tươi 45
Cocktail bình minh 46
Hằng nga cocktail 47
Cocktail hỗn hợp trái cây 47
Cocktail ướp rượu vodka Cruiser 49
Tiểu thư quyến rũ 50
Quý tộc lạnh lùng 50
Cocktail dừa 51
Cocktail tình yêu 51
Cocktail Gin ấm áp 52
Người đàn bà trong bếp 52
Cocktail quả quất và lá húng tây 53
Rượu táo kết hợp với chanh và cam 53
Cocktail chanh Mojito 54
Nắng ngọc bích 55
Khung trời riêng 55
Nụ hôn nồng 56
Sữa tươi kem bạc hà 56
Bữa tiệc sắc màu 57
Cocktail khế, dứa 58
Cocktail sữa trái cây 58
Cocktail miền nhiệt đới 59

Giấc mơ California 60
"Trà đá" California 60
Nước chanh kiểu Cali 61
Cocktail Rhum đu đủ 61
Bellini kiểu Argentina 62
Cocktail rượu soju 62
Buổi tối ấm áp 63
Rượu táo nóng kết hợp với hương vị quả mâm xôi 64
Rượu táo hoang dại 64
Cocktail Gin xì xèo 65
Sự đam mê nồng nàn 65
Hạ nhiệt với Mojito 66
Cocktail giải khát từ dưa 67
Cocktail Vodka chanh khô Tru 67
Hỗn hợp dâu Veev Joie De VeeV 68
Cocktail Purus và quả mâm xôi 68
Cocktail đào Tru 69
Cocktail quả quất và lá húng tây 69
Cocktail hỗn hợp mùa lạnh 70
Cocktail rượu Tequila 72
Cocktail rượu Gin 72
Đào dầm rượu vang 73
Cocktail chanh – cho ngày hè mát lạnh 73
Tiệc rượu sâm banh 74
Món cocktail với rượu Cointreau cam 75
Sóng sánh tiệc vui 76
Sành điệu với Martini 76
Cocktail nụ hôn 77

Cocktail nước dừa pha rượu 77
Cocktail pha chế từ Tequila – Acpulco 78
"Đặc biệt thiên thần" (Angel Special) 78
Sa Kơ sữa..... 79
Cocktail bạc hà "gã khờ" 79
Sôcôla hai mùi thơm..... 80
Côcôlôcô "đảo Môna" 80
Sữa táo 81
"Cuộc họp riêng" 81
Hoa cúc dại 82
Đu đủ phix 82
"Cây cam đỏ"..... 83
"Niềm vui của điền chủ"..... 83
Hạnh phúc..... 84
Hoa quả..... 84
"Hoa quả của thần Păn" 85
Grênađin Sêkơ 85
Sâmpanh "thanh khiết"..... 86
"Điều đặc biệt của Giéc" 86
Cô ca Bri Côt 87
Cà chua bạc hà..... 87
Cam bạc hà 88
"Điều kỳ lạ của linh mục" 88
Keo côcaba..... 88
Dứa lạnh..... 89
Nỗi buồn của con báo 89
Limonade Xođa cam..... 90
"Con mèo nhỏ" 90

"Ánh sáng đỏ" 91
"Chiếc mũ đỏ rộng vành" 91
Gừng cay 92
Vị lạnh mùa hè 92
"Đèn đỏ" 92
"Người đánh đu" 93
Concômbrơ cà chua lạnh 93
Trăng mật 94
Sữa chua, chuối 94
Limônade xôđa chanh muối 95
Cocktai sữa, trứng nóng 95
Cocktail chanh, bạc hà nóng 96
"Người yêu Mêhicô" 96
"Chè vàng" 97
Grôc 97
"Grôc kiểu Mỹ" 98
"Thung lũng" 98
Cocktail cầu may 99
Whisky lạnh pha với bạc hà 100
Chanh Rhum 100
Cocktail pha chế từ Cognac 101
Cocktait Vùng Quebec 101
Cocktail cam tươi 102
Mango (Xoài) Daiquiri 103
Cocktail nhẹ Kiểu Nhật 103
Downhill Racer 104
151 Reasons 104
2 Mental 105

42nd Street 105
Acapulco 3 105
Adams Apple 106
Alabazam 106
Alaska Ice Tea 107
Alice Springs 107
American Horses Neck 108
Americano 108
Andreas 109
Angostura Fizz 109
Apple Seed 110
Apricot Screwdriver 110
Bacardi pina colada 111
Barrier Reef 111
Beer Buster 111
Benedictine orange 112
Black Cat 112
Bloody Mary 113
Blue Bayou 113
Blue Hawaiian 114
Blue Lagoon 114
Bourbon & Cola 115
Boston 115
Brandy Egg Sour 116
Brandy Highball 116
Alex Chi-Chi 117
Canadian cocktail 117
Brass Monkey 117

Casablanca 118
Whisky Highball 118
White Russian 119
Vodka Twister Fizz 119
Vodka Sunrise 120
Vodka Sling 120
Vodka Red Bull 120
Vodka Lime 121
Vodka Cooler 121
Viva Mexico 121
Citrus explosion 122
Che Guevara 122
Cointreau revolution 123
Cranberry Kick 124
Dirty Banana #1 124
Dog Piss 125
Dirty White Mother 125
Gin Fizz 126
John Collins 126
Gin Sling 127
Hawaiian Vodka 127
Rum Collins 128
Los Angeles 2 128
Dusty dog 129
Dubonet Highball 129
Firefly 130
Fluffy Duck 130
French Blue 130

Pacific Cargo 131
Hawaiian Screw 131
Freddy Fudpucker 132
Caipirinha 132
Kiwi and Watermelon Pirojka 133
Mint Julep 133
Fizzing Cherry 134
Frozen Alexander 134
Bénédictine orange 135
Green Lady 135
Kiwi Batida 136
Italian Mojito 136
Hurricane Dragon 137
Hawaiian Seduction 138
Morning Glory 138
Quiet Sunday 139
Scotch Solace 139
Sand Dance 140
Panorama Hideaway 140
Screwdriver 141
Virtual Reality 141
Moscow Mule 142
Tequila Sunrise 142
Raffles Singapore Sling 142
Sex on the Beach 143
Moulin Rouge 143
Pineapple Fizz 144
Midori Pash 144

Shanghai Highball 145
Singapore Gin Sling..... 145
Silver Sunset..... 146
Jamaica Breeze 146
Mold..... 147
Nabo..... 147
Tom Collins 147
Planter Punch..... 148
Summer Fruit Sour 149
St Lucia..... 149
Tenderberry..... 150
Fizzin Apricot 150
Kahlua Smoothie 151
The Nineteenth Hole..... 151
Silver Fizz 1 152
Silver Fizz 2..... 152
Orange Fizz 1..... 153
Orange Fizz 2..... 153
Sea Breeze 154
Fluffy Duck..... 154
Moon River..... 154
Mid Summer 155
Tequila Fresa 155
Baileys Coffee 156
All American 156
Bamboo cocktail 157
Apricot Cocktail..... 157
Baccardi cocktail 157

Japanese Cocktail 158
Happy Honey Cocktail 158
Light Rum Cocktail 159
Marnier cocktail 159
New York Cocktail 160
Pineapple Cocktail 160
Sweet Vodka 160
Gin and French 161
Rum cocktail 161
Abbey Cocktail 162
Abby Cocktail 162
Vodka Swizzle 163
Vodka Gibson 163
Rum Special 163
Vodka Gimlet 164
Vodkatini 164
Sherry cocktail 165
Mexican Sunset 165
Mexican Sunset 166
Black Apple Martini 166
Blue Arrow 167
Blue Devil 167
Old-Fashioned Cocktail 168
Vodka Sazerac 168
Champagne Cocktail 169
Campari cocktail 169
Knockout 169
Chocolate Soldier 170

Champagne Charlie 170
Vodka Cobbler 171
Amaretto Cherry Sour 171
Alexanders Sister 172
Alexanders Brother 172
Between the Sheets 172
Apple Daiquiri 173
Bossom Caresser 173
Bleeding Heart 174
Cadillac 174
Chimayo 1 175
Chimayo 2 175
Colorado Boulevard 176
Damn the Weather 176
French Raspberry Mint Daiquiri 176
Frozen Blueberry Daiquiri 177
Coconut breeze 177
Barbary Coast 178
Tootsie Roll 178
Ballet Russe 179
Banana Cow 179
Bikini 180
Corpse Reviver 180
Gloom Chaser 180
Alfonso 181
Dry Martini 181
Jameson Cannes Style 182
Ants in the Pants 182

Acapulko No.1 183
Acapulco 1 183
Acapulco 2 184
After Supper 184
Brainstorm 185
Cosmopolitan 185
Caribbean Calypso 185
Caribean Sunset 186
Daiquiri Blossom 186
Cosmolito 187
Cinderella 187
Evening schlager 188
Earthquake 188
El Presidente 188
Frozen Strawberry 189
Fallen Angel 189
Caruso 190
Cup Final 190
East India 191
Gloom Chaser 191
Kamikaze 192
Affinity 192
Alligator 192
Antis 193
Brandy Anis 193
Lemon Drop Martini 194
Honey Water 194
Heir Apparent 195

Grand Passion 195
Japanese Slipper 196
Little Devil 196
Mexicano 196
Orange Daiquiri 197
Pink Clover Club 197
Nutcracker Sweet 198
Atholl Brose 198
Bahama Mama 199
Benedict 199
Border Crossing 200
Bourbon Lemonade 200
Bloody Maria 200
Brandy Cuban 201
Amareto Mist 201
Americana 202
Death in the Afternoon 202
Carribean Boilermaker 202
Elephant Rose 203
Copperino 203
Melon Daiquiri 204
Grasshopper 204
Peach Rum smoothie 205
Orange bloom 205
Parisian Blonde 206
Rocky Ford Melon Martini 206
Marnier milk shake 207
Prairie Oyster 207

Sapphire Martini 208
Rattlesnake 208
Save the Planet 209
Pink Panther 209
Merry Widow 209
Red Baron 210
Strawberry Daiquiri 210
Venetian Lagoon 211
Silk Stocking 211
Tiger Juice 212
Sweet Tooth 212
White Shadow 213
The Buck 213
Rob Roy 214
Doctor Pepper 214
Flaming Boilermaker 215
Amaretto Sour 215
Dubonnet Cassis 215
Bay Breeze 216
Sherry Flip 216
Blue Shark 217
Two Turtle Doves 217
Tequila Sunrise 217
Brave Bull 218
Cocktail Sangari 218
Cabaret Cocktail 219
Cablegram Highball 219
Cafe de Paris Cocktail 220

Đại quí tộc 220
Daiquiri Cocktail 221
Darb cocktail 221
Anngel 221
Autumn Time 222
Đam mê xanh 222
Hara Kiri 223
Havana 223
Havery Wallbangerr 224
Hawaii Cocktail 224
High Ball 225
Egg Nog 225
Sea Breeze 226
Cocktail dâu 226
Stawberry Fizz 227
Pago Pago 227
Side Car 228
Brandy Runner 228
Alexander Brandy 229
Whiskey and Sođa 229
Whiskey cocktail 229
Resolute cocktail 230
Rhum Collins 230
Rhum chocolate 231
Radnor cocktail 231
Reegae 232
Vancouver 232
Venus Rhum 233

Car Crash 233
Star Fruit Trooper Cocktail 234
Mango Martini Cocktail 234
Jaffa 235
Cafe Calypso 235
Havery Wallbangerr 236
Strawberries Daiquiri 236
Mimosa 237
Ironman Cocktail 237
Côcabana 238
Phlorida 238
Tipxi Goayvơ 239
Whiskey Sour 1 239
Cocktail Pina Colada 240
Tômat Mendơ 240
T'rapichơ 241
Margarita 241
Silver Sunset 242
Sunflower 242
Sweet kiss 243
Cocktail Bloody Mary 243
Cocktail Liberty 244
Cocktail Buck's Fizz 244
Cocktail Bloodshot 245
Cocktail Brandy Gump 245
Cocktail Sea Breeze 245
Cocktail Golden Daiquiri 246
Cocktail Grenadine 246

Cocktail Blue Lagoon 247
Cocktail Vodka 248
Cocktail Apricot Brandy 248
Cocktail Vermentino 248
Cocktail Whisky 249
Cocktail Star fruit trooper 249
Margarita 250
Pom-ade 250
Cocktail Blue Lagoon 251
Cocktail Screwdriver 251
Cocktail Rumrunner 251
Vodka Mojito 252
Pink Ribbon 253
Cocktail Long island iced tea 253
Cocktail Pina Colada 254
Long Distance (không có rượu) 254
Cocktail Dream 255
Brass Monkey 255
Cocktail Gin 256
Cocktail Around the world 256
Cocktail Pina colada 257
Cocktail Sky Touch 257
Cocktail "Made in Japan" 258
Eastindiacocktail 259
East India Cocktail 260
Egg Sour 260
Eneral Harrisons eggnog 260
Gilroy Cocktail 261

Gimlet Cocktail 261
Abbey Cocktail 262
Absinthe Cocktail 262
Absinthe Drip Cocktail 262
B&B 263
Babbie & Special Cocktail 263
Barrcady Cocktail 264
Cocktail Brandy Egg Nog 264
Cocktail Chocolate Orange Frappe 264
Cocktail hoa quả 265
Cocktail Hurricane 266
Cocktail Bourbon Mint Julep 266
Cocktail B52 266
Bloody Mary 267
Black Magic 267
Pink Ribbon 268
Cocktail Sangari 268
Côplơrananax 269
Côcucô 270
Phrăn Sêkơ 270
Puxiphut 271
Kentumi 271
Nêin Gionê 271
Maretsơ 272
Nanale Maitai 272
"Riviêra" 273
Xcai oaxơ 273
Cocktail Star fruit trooper 274

Bacbarêla 274
Cocktail Punch 275
Pina colata 275
St. Louis Cocktail 276
Amaretto Tea 276
Grapes of Wrath 277
White Wine Cooler 277
Costa del Sol 278
Caipiroska 278
Whisky Mist 278
Wine Cooler 279
P.S. I love you 279

NHÀ XUẤT BẢN LAO ĐỘNG
175 Giảng Võ - Hà Nội
Tel: (04). 7366214 - Fax: (04). 8515381
E-mail: nxblaodong@vnn.vn

KỸ THUẬT PHA CHẾ COCKTAIL

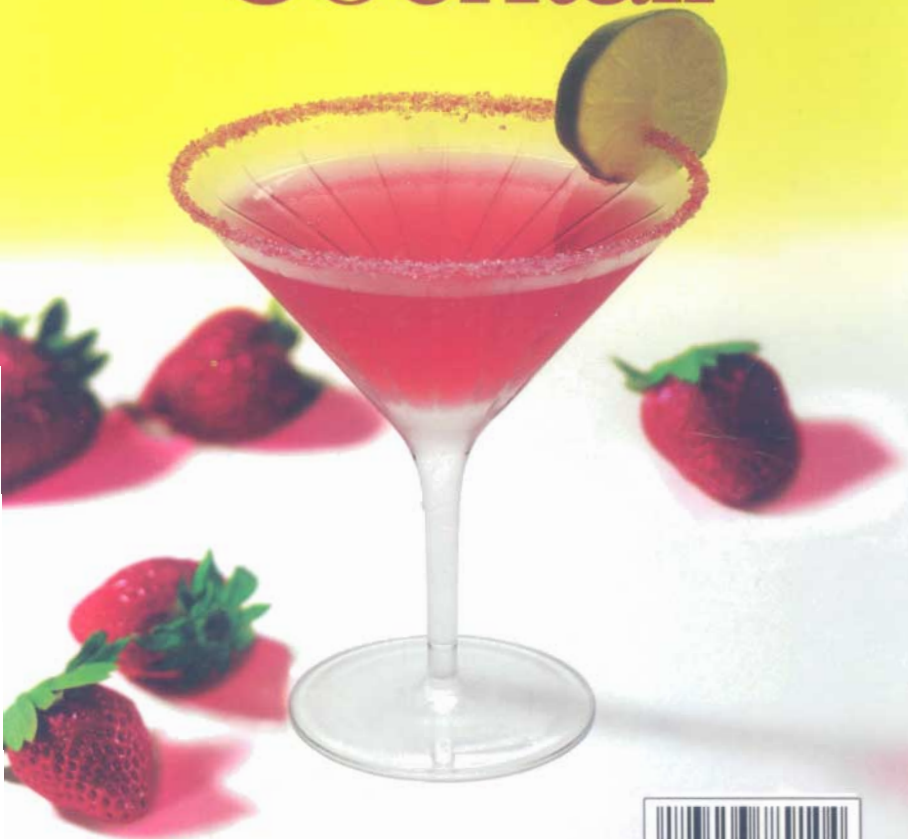
THANH MINH – BIÊN SOẠN

Chịu trách nhiệm xuất bản:
LÊ HUY HOÀ

Trình bày: NS Đống Đa
Vẽ bìa: Trọng Kiên
Sửa bản in: NS Đống Đa

In 2.000 cuốn khổ 13x20,5 cm tại Công ty CP In Sao việt.
Giấy phép số : 261 – 2009/CXB/56-37/LĐ ngày 31/3/2009
In xong và nộp lưu chiểu quý II năm 2009

KỸ THUẬT PHA CHẾ Cocktail



Tổng phát hành
Nhà sách Đống Đa - 834 đường Láng
ĐT: 04. 37752939 - Fax: 04. 37752939
Email: sachdongda@gmail.com

Giá:45.000đ