Thiên Kim

Nghệ thuật pha chế 460 LOẠI RƯỢU COCKTAIL

Nhà xuất bản PHỤ NỮ

Nghệ thuật pha chế

460 LOẠI RƯỢU COCKTAIL

THIÊN KIM

Nghệ thuật pha chế

460
LOẠI RƯỢU COCKTAIL

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ

LỊCH SỬ RƯỢU COCKTAIL

Nguồn gốc của từ nổi tiếng "cocktail", được xem là một thuật ngữ để chỉ đồ uống pha trộn, không thể nào xác minh một cách chính xác. Từ những ngày đầu của nền văn minh, người ta đã biết dùng những thức uống pha trộn. Một số người nói rằng công thức pha chế cocktail đầu tiên gồm nước chanh cắt và bột rắn ripe; được hoàng đế Commodus thế kỷ 2 sau Công Nguyên khen là thức uống khá vị ngon. Có thể nói quyển sách cocktail đầu tiên là do Distillers' Company (London) xuất bản vào thế kỷ 17 (được Charles I công nhận bản quyền) trong đó miêu tả nhiều thức uống có chất cồn được pha trộn để cho ra một hỗn hợp duy nhất. Những pha chế này nhằm mục đích chữa bệnh nhưng liệu ngày nay chúng ta có dám khẳng định giá trị chữa bệnh của một số thức uống pha chế hiện đại của chúng ta không ?

Trên báo chí, lần đầu tiên từ "cocktail" được định nghĩa là một hỗn hợp gồm rượu mạnh, đường, nước (đá) và bia, trình bày trong một tạp chí Mỹ năm 1806. Tất nhiên lúc đó từ "cocktail" không được dùng phổ biến mà cũng không làm lạy chuyển cách dùng địa phương quen thuộc.

Từ xa xưa, thông thường những con ngựa có gốc lai tạp (mixed stock) đặc biệt là ở Yorkshire, đều bị cắt cụt đuôi (tails docked) để phân biệt với ngựa thuần chủng. Những con ngựa như thế được gọi là "cocktailed" (đuôi gà) và có lẽ những thức uống pha trộn (mixed drinks) cũng được gọi cùng tên là từ thực tế đó.

Có một câu chuyện phổ biến đề cập rằng trong cuộc chiến tranh giành độc lập của người Mỹ, một chủ quán

rượu tên Betsy Flanagan - quán của bà là nơi thường xuyên lui tới của các sĩ quan Lafayette cũng như Washington, một lần nọ làm món gà mà bà đã học lỏm được của người hàng xóm thân Anh. Để kỷ niệm chiến tích nho nhỏ này, tại bữa tiệc bà đã dùng lông gà để trang trí ly rót rượu. Những vị khách người Pháp đã tung hô bà và la lên : "Vive le cocktail"!

Cùng thời kỳ đó, có một câu chuyện trong quán rượu khác liên quan đến một vị chủ nhà yêu nước. Ông ta có một con gà trống đá kỷ niệm đặt tên là Washington. Một hôm con gà biến mất và ông đã tuyên bố gả con gái, Bessie cho người đàn ông nào tìm ra chú gà. Thật ra người mang con gà trở lại là một kẻ cầu hôn đã bị cha Bessie thẳng thừng từ chối trước đó, giống như một trò bày mưu tính kế đã từng được áp dụng. Tuy nhiên, vị chủ nhà vẫn tổ chức một bữa cơm tối hứa hôn và cô Bessie vì quá hạnh phúc, luống cuống đã trộn lẫn lộn các thức uống. Các vị khách đều thích thức uống này và để tỏ lòng biết ơn chú gà, nguyên nhân của mọi việc, họ đặt tên cho thức uống là "cocktails" (đuôi gà).

Người ta bảo rằng ở Campeche trên vịnh Mêhicô, các thủy thủ người Anh ghé thăm đã uống loại rượu địa phương có tên "dracs" - có thể là phát âm lệch của Drake (vịt đực) rượu được khuấy bằng một muỗng gỗ có hình dáng giống đến nỗi người địa phương gọi luôn là "cola de gallo" (cock-tail : đuôi gà). Sau này tên đó dùng để gọi cho chính thức uống ấy.

Một truyền thuyết hấp dẫn khác cũng ở Mêhicô. Các sĩ quan hải quân Mỹ ghé thăm một lãnh chúa địa phương và được cô con gái yêu của chủ nhà tên X-Octl mời uống những thức uống lạ. Các vị khách quí người Mỹ nói rằng họ sẽ không bao giờ quên cô và những thức uống của cô, và để tỏ lòng biết ơn cô họ đặt tên "cock-tails", phát âm gần giống tên cô nhất mà họ có thể, cho thức uống của cô.

Ở nước Anh thế kỷ 18, có một loại "rượu gà" (cockale) dành cho gà đá. Thỉnh thoảng, những con gà chiến thắng được tung hô chúc mừng bằng một loại rượu pha có thành phần lông đuôi của con gà còn sống sót, và "cocktail" (đuôi gà) đã trở thành tên gọi của thức uống đó.

Người Pháp đưa ra 2 giả định khác nhau nổi trội hơn cả là : Thứ nhất từ "cocktail" xuất phát từ tên địa phương thường gọi của cốc rượu vang pha chế "coquetel" của vùng Bordeaux; thứ hai là có một thầy thuốc lập dị người Pháp sống ở New Orleans thường uống trong những tách trứng hai đầu được gọi là "coquetiers" mà những người bạn Mỹ phát âm thành "cock tails".

Còn cường điệu hơn nữa, câu chuyện cuối cùng trong loạt chuyện này là một khúc ba-lát của năm 1871 tựa đề "Chuyện gà trống Mỹ" (An American Cock-Tale). Chuyện kể rằng trên những chiếc tàu chạy bằng hơi nước trên sông Mississippi thuở xưa, để giết thời gian buồn tẻ, một anh nhà giàu thỉnh thoảng gọi mang một bình đầy các loại thức uống lên boong. Theo tục lệ, những thức uống pha trộn lộn xộn này được uống trong những ly rượu có hình gồ ghề như lườn gà và được khuấy bằng những thanh cây giống như đuôi gà (cock's tail). Do đó những ám chỉ là hiển nhiên.

Trong văn chương Anh, cả ***"Tom Brown's Schooldays"*** *(Thời học sinh của Tom Brown) của Hughes và* ***"The Newcomes"*** *(Những người mới đến) của Thackeray đều đề cập đến Cocktails với nghĩa những thức uống pha trộn. Quyển sách thật sự đầu tiên viết về cocktail là của Jerry Thomas xuất bản năm 1862 mang tên* ***"The Bon Vivant's Guide"*** *hay* ***"How To Mix Drinks"*** *(Cách pha chế rượu). Hai mươi năm sau có Harry Johnson với quyển* ***"Bartenders' Manual"*** *hay* ***"How To Mix Drinks of the Present Style"*** *(Cách pha chế rượu theo kiểu mới).*

Một trong những việc bổ ích và hấp dẫn mà bạn có thể có để giải trí tại nhà là một quầy rượu trang bị đầy đủ để pha chế đồ uống. Những quầy rượu như thế có thể rất rườm rà chi tiết hoặc rất đơn giản, có thể đặt ở khu ngoài nhà hoặc chỉ cần một căn buồng nhỏ hay một cái bàn đặt trong góc phòng. Bạn chọn loại nào là tùy thuộc vào khoảng trống sẵn có và vào lượng người giải trí. Nếu có đủ thời gian, nhiệt tình và khéo tay, bạn có thể xây quầy rượu riêng của mình, nếu không có thể mua chúng ở các cửa hàng bách hóa lớn. Hiện đang có bán rất nhiều loại quầy rượu ở cửa hàng nhưng về cơ bản có 3 loại :

Trước nhất là quầy rượu lưu động, loại này có lẽ đa năng và hữu dụng nhất. Dễ dàng lưu động từ nơi này đến nơi khác là ưu điểm nổi trội nhất của nó, ví dụ như, được đặt trên một chiếc xe đẩy, các dụng cụ, ly, chai được di chuyển một lúc giúp phục vụ đồ uống dễ dàng cho dù ở trong phòng khách hay ngoài hiên nhà.

Về các quầy rượu bán cố định loại thông thường nhất là buồng cocktail. Ở đây các dụng cụ, ly tách và rượu được bày biện một cách thuận lợi và hấp dẫn. Cần tính đến vùng lân cận đặt chỗ rửa ly tách khi quyết định nơi đặt buồng cocktail của bạn.

Đáng ước ao hơn cả trong ba loại là quầy rượu cố định, chiếm một phần không thể thiếu của trang trí nội thất. Thiết kế của nó có ý nghĩa quan trọng nhất và quầy rượu đó phải được quan tâm chăm sóc.

MỘT SỐ ĐỒ UỐNG PHA CHẾ DÙNG CHO CÁC DỊP KHÁC NHAU.

- Đồ uống trước bữa tối : Martini; Champagne drinks;

White Lady; Manhattan; Old-Fashioned; Sours; Screwdriver; Bloody Mary; Negroni; Gibson.

- Đồ uống sau bữa tối : Sidecar; Frappe's; Boi B; Stinger; Golden Cadillac; Black Russian; Silver Bullet; Rusty Nail; Grasshopper; Godmother; Alexander; Irish Coffee.

- Đồ uống tại buổi tiệc : Harvey Wallbanger; T-quila Sunrise; Tidal Wave; Moscow Mule; Cuba Libae; Salty Dog; Cups; Punches; Horse's Neck; Highballs.

- Đồ uống ít chất bổ : Kir; Americano; Spritzer; Fruit Daiquiris; Pina Colada; Waterloo; Snowball; Sangria; Strawberry Dawn; Coaster; Pimms.

- Đồ uống thời tiết nóng : Coolers; Cups; Collins; Plantea's Punch; Juleps; Buck's Fizz; Long Island Tea; Rickeys.

Như ta đã biết, đầu tiên phổ biến ở Mỹ, chúng nguyên gốc là những thức uống kích thích pha trộn sẵn dùng trong các dịp thể thao và picnic cũng nhiều bằng chứng là thức uống ở quán rượu. Quán rượu Mỹ đầu tiên (tức là quán cocktail) mãi đến thập kỷ đầu của thế kỷ này mới được khai trương ở London. Sự bùng nổ toàn cầu của cocktail đến cùng với tiếng sấm rền của thế kỷ 20 khi lệnh cấm ở Mỹ làm thay đổi thói quen uống của mọi người. Nếu món rượu thông thường của họ không có sẵn, người ta sẽ thử trộn các thức uống có thể chấp nhận được từ bất cứ gì mà họ có thể tìm thấy. Nếu kết quả ban đầu vẫn không vừa miệng, người ta sẽ tìm cách cải thiện bằng cách thêm nếm các thứ - và thường là rất thành công.

Nói chung, từ "cocktail" ngày nay được thừa nhận như tên gọi chung cho tất cả các thức uống pha chế. Tuy nhiên, người chủ quán hiểu một cocktail là một cốc nước uống nhanh khoảng 3 ½ - 4 ounces (còn nếu lớn hơn sẽ được gọi là "mixed drinks" (thức uống trộn) hoặc "long drink" (thức uống lâu).

Thập kỷ 70 và 80, người ta không những kế thừa mọi tinh hoa về nghệ thuật pha chế cocktail "cổ điển" được thiết lập từ lâu đời mà còn biết thay đổi vừa đủ phù hợp với khẩu vị khách hàng để nâng lên thành nghệ thuật chuyên nghiệp trong thế giới cocktail. Tuy nhiên, có lẽ chúng ta sẽ không bao giờ biết nguồn gốc thật sự của "cocktail".

ĐỒ UỐNG Ở NHÀ

Nếu dùng điều độ, alcohol trợ giúp hữu hiệu cho sức khỏe. Một đồ uống pha chế đơn giản có thể làm dịu thần kinh căng thẳng sau ngày làm việc nặng nhọc ở công sở, một ly cocktail với bạn bè có thể làm sống động buổi nói chuyện, một ly rượu vang có thể làm khác biệt bữa cơm tối ngồi nhấm nháp đồ uống cùng bạn tâm giao.

Tuy nhiên cũng cần có một nơi tách biệt để tránh nhiều điều làm hoang mang, bối rối khách mời dù là uống ở nhà. Khách có thể bị bối rối nếu họ nghe thấy tiếng va lanh canh của chai lọ, tiếng rửa ly sin sít hoặc tiếng kêu của chủ nhà khi nhận ra không còn đá trong ngăn lạnh, ít ra thì họ cũng có cảm giác rằng họ đang đặt chủ nhà vào tình thế khó xử. Tốt nhất nên có buồng riêng và đồ chứa thích hợp để có thể dễ dàng rót đồ uống ra mà không cắt ngang dòng chảy của câu chuyện.

Chương I

TỦ ĐỰNG RƯỢU COCKTAIL

Người pha chế rượu cocktail chuyên nghiệp đôi khi được coi là người nắm các công thức bí mật và tạo ra các loại thức uống tuyệt vời mà không một người pha chế nghiệp dư nào sánh kịp. Pha chế các loại rượu cocktail là một khoa học hơn là nghệ thuật - và các nguyên lý ban đầu rất dễ học. Với chút ít kiến thức và để ý, bất kỳ người pha chế nghiệp dư nào cũng có thể sớm học được cách pha chế các loại rượu cocktail và các thức uống khác, làm hài lòng dân sành điệu.

Tủ đựng rượu cocktail là đồ trang trí, và dĩ nhiên chúng ta không cần đến nó vẫn có thể chuẩn bị rượu cocktail. Các loại tủ buffet ngày nay được thiết kế có các hộc đựng rượu cocktail đặc biệt, hoàn toàn thích hợp với mục đích sử dụng. Điều cần thiết là nơi đặt dụng cụ và đồ dự trữ thuận tiện cho việc sử dụng.

Dụng cụ chủ yếu cần dùng gồm :

1. Một bình trộn rượu. Bình này trông giống như một bình thủy nhỏ, gồm hai bình mạ kền gắn vào nhau.
2. Một ly trộn. Ly này chỉ là một cái cốc lớn hay ly cao.
3. Một thìa trộn. Đây là thìa có dung lượng cỡ bằng thìa trà, với tay cầm dẹp, dài.
4. Một cái lọc rượu.

5. Một máy ép chanh.
6. Một que khuấy. Đây chỉ là dụng cụ dùng để nghiền đường hay làm dập trái cây, bạc hà.
7. Một dụng cụ đo bằng gill (1/4 lít) có ghi các tỉ lệ khác nhau.

Các dụng cụ trên là các vật dụng cần thiết. Trong các dụng cụ khác phần nhiều là từ các dụng cụ bếp thông thường. Dĩ nhiên cũng cần một cái khui chai, một cái mở chai và trong một số công thức cũng cần một cái nạo hột nhục đậu khấu, một dao cắt trái cây, một cái nĩa và thìa để đựng nước trái cây và cũng nên có một con dao chặt đá, một cái múc đá hay ghim kẹp đá. Cuối cùng cần các ống hút và một bó ghim các quả anh đào, ô-liu...

Các chai rượu, có nút đậy dùng để đo các thành phần rượu được dùng với các số lượng đo nhỏ gọi là dash.

Cuối cùng là các ly rượu và điều quan trọng là biết các số đo dung lượng các ly rượu này. Tất cả các số đo này được tính theo phân số của gill, tức là ¼ của pint (nửa lít). Chúng ta cần các loại ly sau :

1. Các ly cocktail. Mỗi ly đựng khoảng ½ gill (1/8 lít)
2. Các ly rượu vang nhỏ. Mỗi ly đựng khoảng ½ gill (1/8 lít)
3. Các ly rượu vang. Mỗi ly đựng khoảng 1 gill
4. Các cốc trộn. Mỗi cốc đựng khoảng ½ pint hay 2 gill.
5. Các ly rượu mùi. Mỗi ly đựng khoảng ¼ gill. Tuy nhiên các loại rượu mùi ngon đều được đựng trong các ly bầu lớn vì các nhu cầu phục vụ bình dân, người ta hay rót nửa ly cocktail rượu mùi.
6. Các ly cà phê pouse còn gọi là các "ly sáo". Mỗi ly đựng khoảng 3/8 gill.

Công việc kế tiếp sau các dụng cụ là dự trữ các loại rượu để pha chế. Một danh sách các thành phần pha chế các loại rượu cocktail vì các thức uống tương tự cần được khẩn trương, và ở bất kỳ trường hợp nào cũng không cần thiết dự trữ các thành phần này trong tủ đựng cocktail gia đình. Các thành phần sau đây cho phép người pha chế rượu cơ hội chuẩn bị nhiều loại thức uống.

1. Một chai rượu gin khô
2. Một chai rượu whisky Scotch
3. Một chai rượu mạnh
4. Một chai rượu vermouth Pháp
5. Một chai rượu vermouth Ý
6. Một chai rượu anh đào nguyên chất
7. Một chai nhỏ rượu thuốc Angostura
8. Một chai nhỏ rượu thuốc cam
9. Nửa chai rượu cam-bi
10. Nửa chai rượu anh đào nhỏ
11. Một chai nước nhỏ vắt

Để làm ngọt rượu xirô đường hay xirô gum, ta cho thêm đường. Tuy một số công thức thường có kể luôn đường.

Cần cho nước sô đa vào các thức uống mùa hạ. Trong các công thức có dùng sữa thì sữa phải tươi. Trứng luôn luôn tươi.

Điều quan trọng là tất cả các thành phần dùng phải có chất lượng tốt. Không thể làm một bữa tiệc cocktail ngon nếu thiếu vật liệu.

Danh sách các thành phần yêu cầu ở trên có vẻ khá tốn kém. Tuy nhiên, chúng ta nên lượng trước, đừng để quá ít hay quá nhiều. Và nhiều thức uống ngon có thể được pha chế với số lượng thành phần ít hơn.

Điều quan trọng để nhớ là tuy chi phí cho việc chuẩn

bị buổi tiệc cocktail khá lớn nhưng so ra nó vẫn không mắc hơn các đồ uống đơn giản khác bởi vì cocktail chỉ dùng với số lượng nhỏ mà thôi.

Điều đầu tiên người pha chế rượu cocktail cần lưu ý là phải tuân theo công thức, không nên đoán mà phải thường xuyên đo lường. Nên cẩn thận khi dùng rượu thuốc và xi-rô, thậm chí một sai số nhỏ trong đo lường cũng có thể làm hư thức uống.

Trừ khi đã được thông báo, các số đo trong mỗi thành phần phải được tính toán cho từng thức uống. Ví dụ các số đo trong mỗi thành phần của rượu cocktail ½ gill, dung lượng của ly rượu cocktail.

Một "dash" (Ví dụ, rượu thuốc hay xiro) tương đương khoảng 1/3 muỗng trà. Hay cứ khoảng 50 dash bằng ½ gill, dung lượng của ly rượu cocktail.

Dùng hai tay lắc rượu, nhanh và đều cho đến khi các thành phần trộn lẫn với nhau và để nguội.

Một số thành phần - ví dụ rượu champagne - không nên lắc, còn đa số công thức các thức uống đều được khuấy (trộn) trong ly. Trừ các công thức cần khuấy nhẹ, ta nên làm nhanh. Quay đều thìa trộn cho đến khi các thành phần trộn lẫn với nhau và để nguội.

Trừ khi được hướng dẫn đặc biệt trong công thức, còn thì thứ tự bỏ các thành phần vào bình trộn hay cốc trộn không quan trọng lắm.

Đa số các thức uống trong sách này đều cần dùng đá. Đá phải sạch và đừng sờ tay vào. Cũng đừng nên cầm trái cây và nên để chúng nơi thoáng đến khi cần.

Trong một số công thức, vỏ chanh được vắt trên mặt thức uống. Khi làm việc này, cầm miếng vỏ chanh mỏng vào giữa các ngón tay, rồi vắt hay bóp nhẹ để cho các giọt nước chanh nhỏ vào thức uống, đừng bỏ vỏ chanh vào ly trừ khi công thức cần.

Chương II

CÁC LOẠI COCKTAIL

Chú ý : Trong mỗi công thức ở chương này có nói là nên dùng bình trộn hay ly trộn. Trừ các hướng dẫn đặc biệt, người ta thường dùng các phương pháp sau :

Với bình trộn : bỏ nửa bình đá đập, thêm các thành phần, lắc đều và rót vào ly cocktail.

Với ly trộn : bỏ nửa ly đá đập, khuấy đều bằng thìa trộn và chắt vào ly cocktail.

1. Rượu cocktail Addington

- 1/4 gill (= 0,15 lít) rượu bổ Pháp
- 1/4 gill rượu bổ Ý

Dùng ly trộn. Uống bằng ly uống rượu, rót đầy nước sô-đa và vắt một tí nước cam vắt vào ly khi dùng.

2. Rượu cocktail Adonis

- 1 lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/4 gill nước anh đào nguyên chất
- 1/6 gill rượu bổ Ý

Dùng ly trộn.

3. Rượu cocktail Affinity

- 2 lượng nhỏ rượu Angostura
- 1/6 gill (= 0,15 lít) rượu bổ Pháp

- 1/6 gill rượu bổ Ý
- 1/6 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn nhỏ ít giọt chanh vắt và thêm quả anh đào vào ly khi dùng.

4. Rượu cocktail sau bữa tối (I) (After Dinner Coktail (I))

- Nước và vỏ một trái chanh
- 1/4 gill rượu mạnh quả mơ
- 1/4 gill rượu Cointreau.

Dùng bình trộn.

5. Rượu cocktail sau bữa tối (II) (After Dinner Coktail (II))

- 4 lượng nhỏ nước chanh
- 1/4 gill rượu anh đào
- 1/4 gill rượu mận

Dùng bình trộn.

6. Rượu cocktail sau bữa ăn nhẹ(After Supper Coktail)

- 4 lượng nhỏ nước chanh tươi.
- 1/4 gill rượu cointreau
- 1/4 gill rượu mơ

Dùng bình trộn

7. Rượu cocktail Alaska

- 2 lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/8 gill rượu Chartreuse vàng
- 3/8 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình trộn. Cho một ít nước chanh vắt trện mặt ly khi dùng.

8. Rượu cocktail Alexander (1)

- 1/8 gill kem cacao
- 1/8 gill kem ngọt

- 1/4 gill rượu gill nguyên chất.

Dùng bình trộn.

9. Rượu cocktail Alexander (2)

- 1/6 gill kem cacao
- 1/6 gill kem ngọt
- 1/6 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình trộn

10. Rượu cocktail Alexander's sister

- 1/8 gill kem bạc hà
- 1/8 gill kem ngọt
- 1/4 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình trộn

11. Rượu cocktail Alfonso

- 1 cục đường
- 2 lượng nhỏ rượu thuốc Secrestat
- 1/2 gill rượu Dubonnet
- 1/2 gill rượu Champagne

Bỏ cục đường vào ly uống rượu và thêm rượu thuốc Secrestat. Rồi thêm một cục đá và rượu Dubonnet, khuấy nhẹ. Rót đầy rượu champagne, và vắt một ít nước chanh lên trên mặt ly.

12. Rượu cocktail Alice Mine

- 2 lượng nhỏ rượu whisky Scotch
- 1/4 gill rượu bổ Ý
- 1/4 gill rượu mùi (ở Đức hay Nga)

Dùng ly trộn

13. Rượu cocktail Allen đặc biệt

- 1 lượng nhỏ nước chanh

- 1/6 gill rượu anh đào
- 1/3 gill rượu gill Plymouth

Dùng bình khuấy

14. Rượu cocktail Allies

- 2 lượng nhỏ rượu mùi (ở Đức hay Nga)
- 1/4 gill rượu bổ Pháp
- 1/4 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình khuấy

15. Rượu cocktail American Beauty

- 1 lượng nhỏ kem bạc hà
- 1/8 gill nước cam tươi
- 1/8 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/8 gill rượu bổ Pháp
- 1/8 gill rượu mạnh

Dùng bình khuấy. Cho một ít rượu vang xuất khẩu trên mặt ly khi dùng.

16. Rượu cocktail Americano

- 1/6 gill nước Campani
- 1/6 gill rượu bổ ngọt - khuấy và rót đầy nước sô-đa

Dùng với đá. Thêm một vắt nước chanh.

17. Rượu cocktail Angel Face

- 1/6 gill rượu mơ
- 1/6 gill rượu calvados
- 1/6 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

18. Rượu cocktail Angel's Tip

- 1/3 gill kem cacao
- 1/9 gill kem tươi

Quét kem trên mặt

19. Các thức uống khai vị

Xem trang 114

20. Rượu cocktail khai vị

- 1 lượng nhỏ rượu apxin
- 1 4 gill rượu Dubonnet
- 1 4 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Vắt một ít nước chanh lên mặt.

21. Rượu cocktail Applejack Rabbit

Cho bốn người

- 1 3 gill nước chanh tươi
- 1 3 gill nước cam tươi
- 2 3 gill xi-rô lấy từ nhựa cây thích
- 2 3 gill rượu mùi táo

Dùng bình trộn rượu.

22. Rượu cocktail Apple pie

- 2 lượng nhỏ rượu mạnh mơ
- 1 4 gill rượu mạnh bacardi
- 1 4 gill rượu bổ Ý

Dùng bình trộn rượu

23. Rượu cocktail Approve

- 2 lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 2 lượng nhỏ rượu Cointreau
- 1 2 gill rượu whisky Canadian Club

Dùng ly trộn. Vắt một ít nước chanh lên mặt

24. Rượu cocktail Artist's

Cho bốn người :

- 1/3 gill nước chanh tươi
- 1/3 gill xi-rô quả li-gai
- 2/3 gill nước anh đào nguyên chất
- 2/3 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn

25. Rượu cocktail Astoria (I)

- 1 lượng nhỏ rượu thuốc cam
- 1/6 gill rượu vang trắng mạnh
- 1/3 gill rượu gill nguyên chất

Dùng ly trộn. Uống kèm với một quả ô liu nhồi.

26. Rượu cocktail Astoria (II)

- 1 lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/2 gill rượu táo mạnh

Dùng bình trộn rượu

27. Rượu cocktail Atta Boy

- 4 lượng nhỏ nước ép từ nho hoặc rượu
- 1/6 gill rượu vang trắng mạnh Pháp
- 1/3 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình trộn. Vắt một ít nước chanh trên mặt ly khi dùng

28. Rượu cocktail Aviation

- 2 lượng nhỏ rượu anh đào
- 1/6 gill nước chanh tươi
- 1/3 gill rượu rhum bacardi
- xi-rô ngọt để nếm

Dùng bình trộn rượu

29. Rượu cocktail Bacardi đặc biệt

- Một thìa nước ép từ nho hay lựu
- Nước của nửa trái chanh

- 1/6 gill rượu gill nguyên chất
- 1/3 gill rượu rhum bacardi

Dùng bình trộn

30. Rượu cocktail Balalaika

- 1/6 gill rượu Vodka
- 1/6 gill rượu Cointreau
- 1/6 gill nước chanh

Dùng bình trộn

31. Rượu cocktail Bamboo hay Reform (I)

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/4 gill nước anh đào nguyên
- 1/4 gill rượu vang trắng Ý

Dùng ly trộn. Vắt một ít nước chanh lên mặt ly khi dùng.

32. Rượu cocktail Bamboo hay Reform (II)

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/4 gill nước anh đào khô
- 1/4 gill rượu vang trắng Pháp

Dùng ly trộn. Vắt một ít nước chanh trên mặt ly khi dùng

33. Rượu cocktail Belmont

- Một thìa trà kem
- 11/6 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/3 gill rượu gill nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

34. Rượu cocktail Bennett

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/3 gill rượu gill nguyên chất
- 1/6 gill nước chanh

Dùng bình trộn

35. Rượu cocktail Bentley

- 1/4 gill rượu Dubonnet
- 1/4 gill rượu Canvado

Dùng bình trộn rượu

36. Rượu cocktail Bermudian Rose

- 1/3 gill rượu gin khô
- 1/6 gill rượu mạnh mơ
- 1/6 gill nước ép từ nho hoặc lựu
- 1/6 gill nước chanh

Dùng bình trộn

37. Rượu cocktail Between the Sheets

- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/6 gill rượu Cointreau
- 1/6 gill rượu mạnh
- 1/6 gill rượu rhum bacardi

Dùng bình trộn

38. Rượu cocktail Bijou

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/6 gill rượu gin Plymouth
- 1/6 gill rượu Chartreuse xanh
- 1/6 gill rượu vang trắng Ý

Dùng ly trộn. Vắt thêm một ít nước chanh và dùng kèm với một quả anh đào.

39. Rượu cocktail Black Russia

- 1/6 gill rượu vodka
- 1/6 gill rượu Kalhua

Khuấy và dùng với đá lạnh

40. Rượu cocktail Blackthorn

- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/6 gill rượu vang trắng Ý
- 1/6 gill rượu vang trắng Pháp
- 1/6 gill rượu gin làm từ quả mận

Dùng ly trộn. Vắt thêm ít nước chanh trên mặt ly và dùng kèm với trái anh đào

41. Rượu cocktail đen Velvet

- 1/2 rượu Guiness lạnh
- 1/2 rượu Champagne nguyên chất ướp lạnh

Uống trong ly khoảng 1/2 pint hay 1 pint, thêm rượu Guiness pha champagne.

42. Rượu cocktail Blenton

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/6 gill rượu vang trắng Pháp (hay rượu Martini khô)
- 1/3 gill rượu gin Plymouth

Dùng bình trộn. Vắt một ít nước chanh trên mặt ly và dùng kèm với trái anh đào.

43. Rượu cocktail Blood and Sand

- 1/8 gill nước cam tươi
- 1/8 gill rượu vang trắng Ý
- 1/8 gill rượu mạnh anh đào
- 1/8 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn

44. Rượu cocktail Bloodhoud (I)

- 3 lượng nước dâu ép
- 1/8 gill rượu vang trắng Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng Ý

- 1/8 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

45. Rượu cocktail Bloodhound (II)

- Sáu lượng nước dâu ép
- 2 lượng nhỏ rượu anh đào nhỏ
- 1/8 gill rượu vang trắng Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng Ý
- 1/4 gill gin nguyên chất

Dùng ly trộn

46. Rượu cocktail Bloody Mary

- 1/3 gill rượu vodka
- Hai lượng nhỏ nước xốt Worcester
- Một ít nước chanh
- Nước cà chua

Dùng cốc thủy tinh 602. Thêm đá lạnh, rượu vodka, nước xốt Worcester, một ít nước chanh. Vắt tí nước cà chua làm vang và khuấy đều.

47. Rượu cocktail Blue Bird

- Bốn lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Năm lượng nhỏ rượu Cambi
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn. Dọn bàn với một trái anh đào và một ít nước chanh vắt trên mặt.

48. Rượu cocktail Bobby Burns

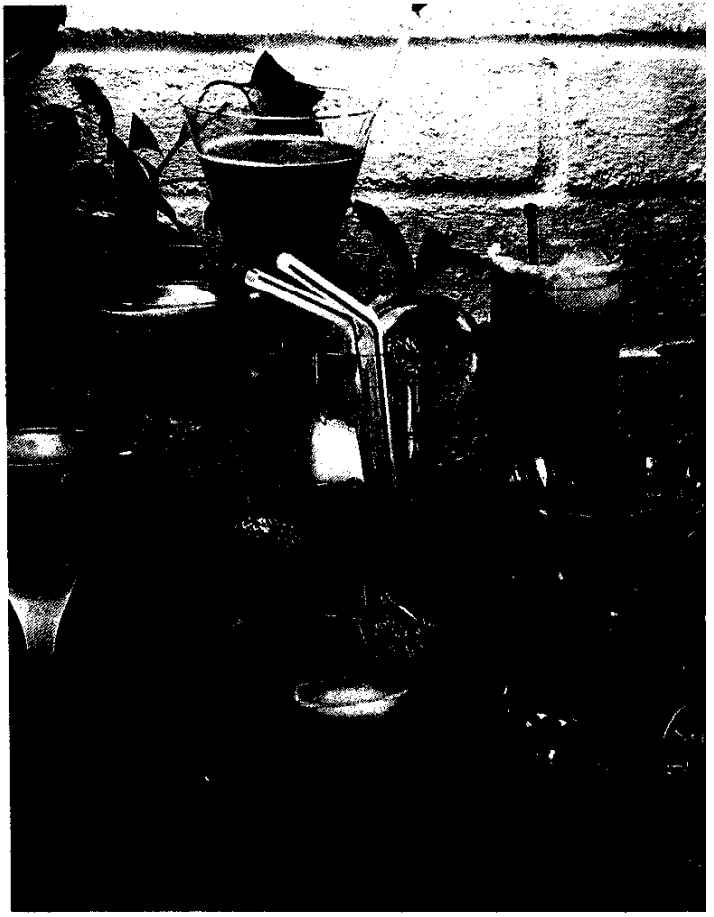
- 3 lượng nhỏ rượu Bénédietine
- 1/4 gill rượu vang trắng Ý
- 1/4 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn. Cho một ít nước chanh vắt lên mặt ly khi dọn thức uống.

Theo chiều kim đồng hồ từ trên bên trái : Cocktail After Supper (16), Cocktail Bobby Burns (24), Cocktail After Dinner (16), Stars and Stripes, Jersey Lily, Hot Scotch (112), Cocktail Rusty Nail (59)

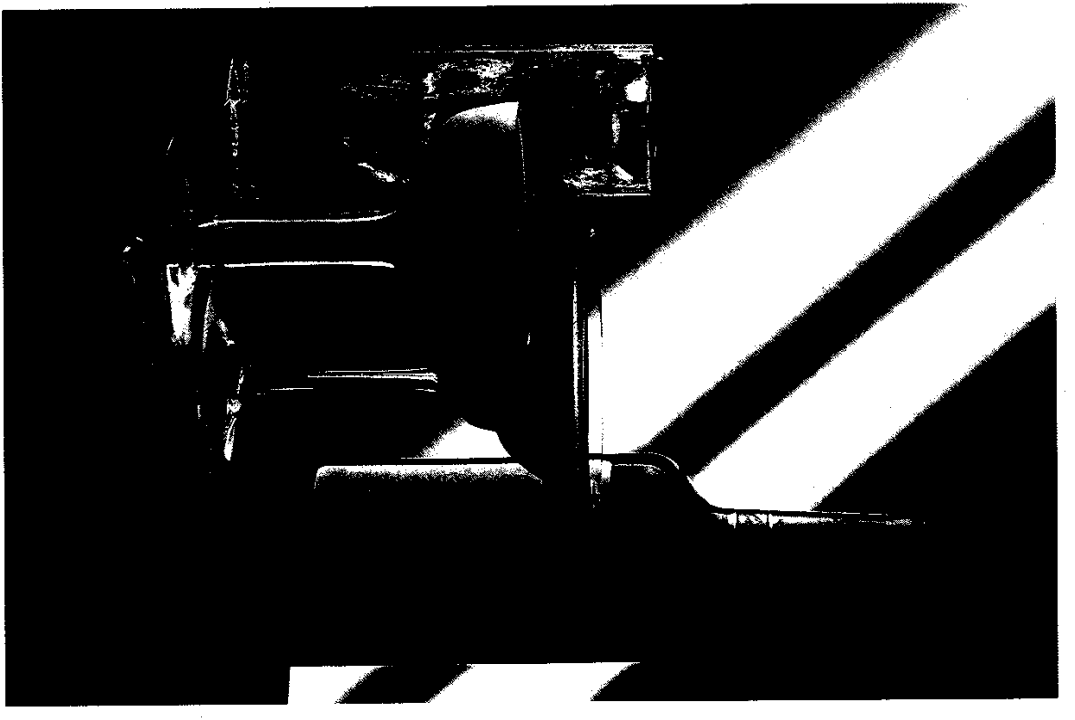
Theo chiều kim đồng hồ từ phía trên : Cocktail Johnnie Mack (41), Cocktail Paddy (52), Cocktail Shamrock (61), Whisky Julep (88), Prairie Oyster (75), Irish Coffee (113), Cocktail Southern Gin (centre) (63).

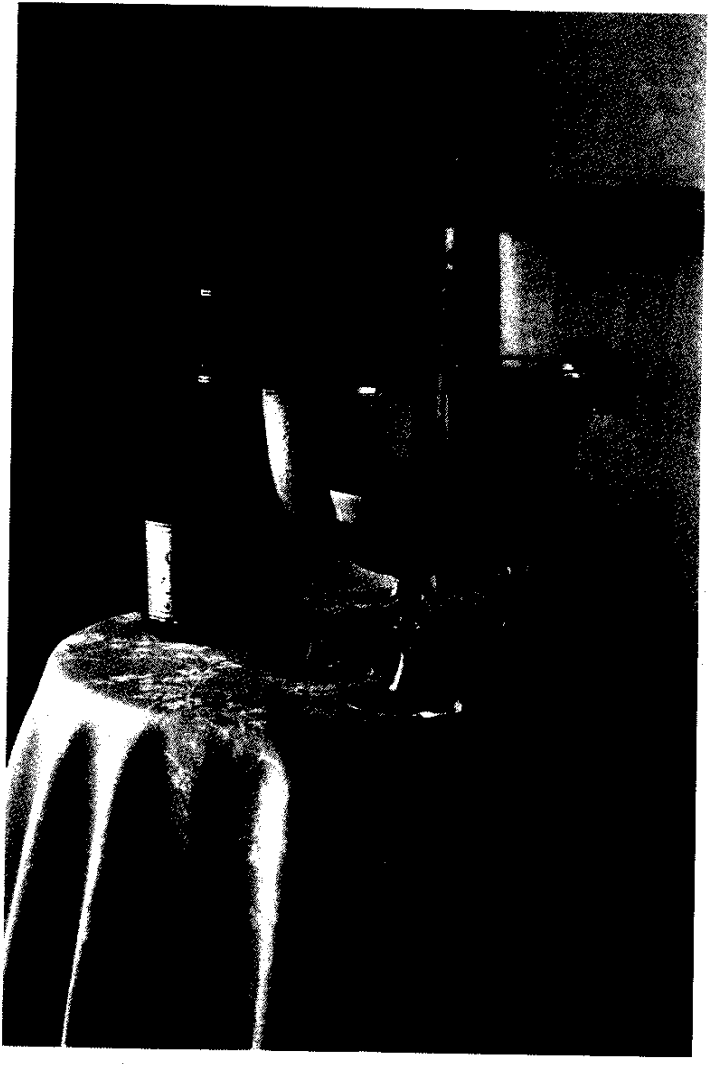
Theo chiều kim đồng hồ từ trên bên trái : Cocktail Tipperrary (66), Cocktail Bentley (22), Cocktail Star (63), Cocktail Prince's Smile (55), Cocktail Angel Face (18), Ginger Ale Cup (97), Cocktail Twelve Miles Out (67)

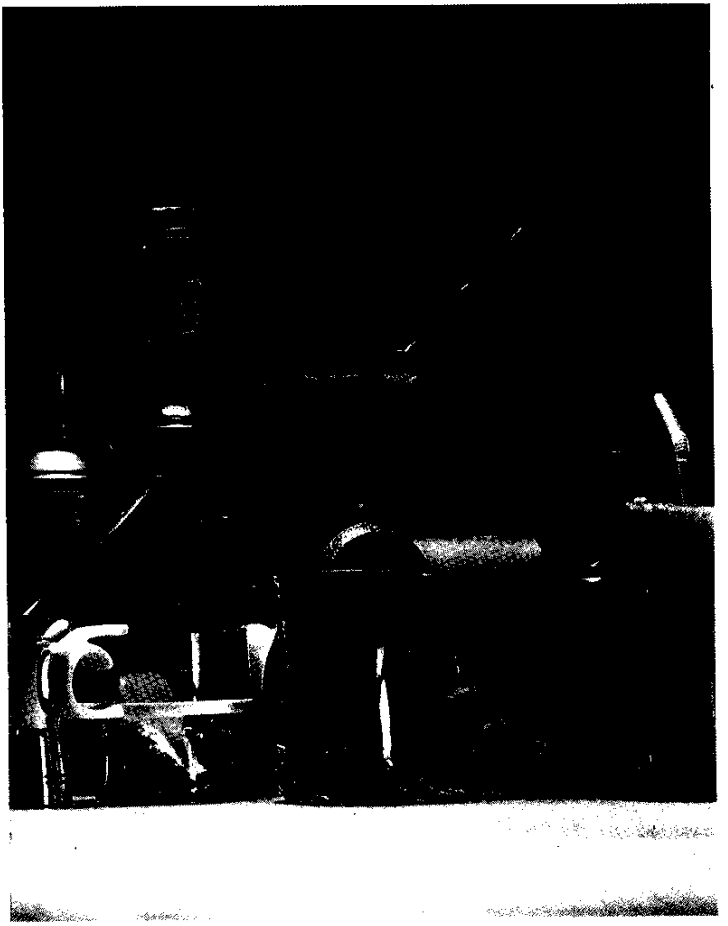


Theo chiều kim đồng hồ từ dưới bên trái : Cocktail Western Rose (69) Cocktail Inca (40), Cocktail Kir (42), Brandy Cobbler (77), Grapefruit Drink (106), Cocktail Club (30), Porto Fraise (115)

GILBEY'S
London Dry
GIN
W & A GILBEY LIMITED
REGENTS PARK
LONDON NW1



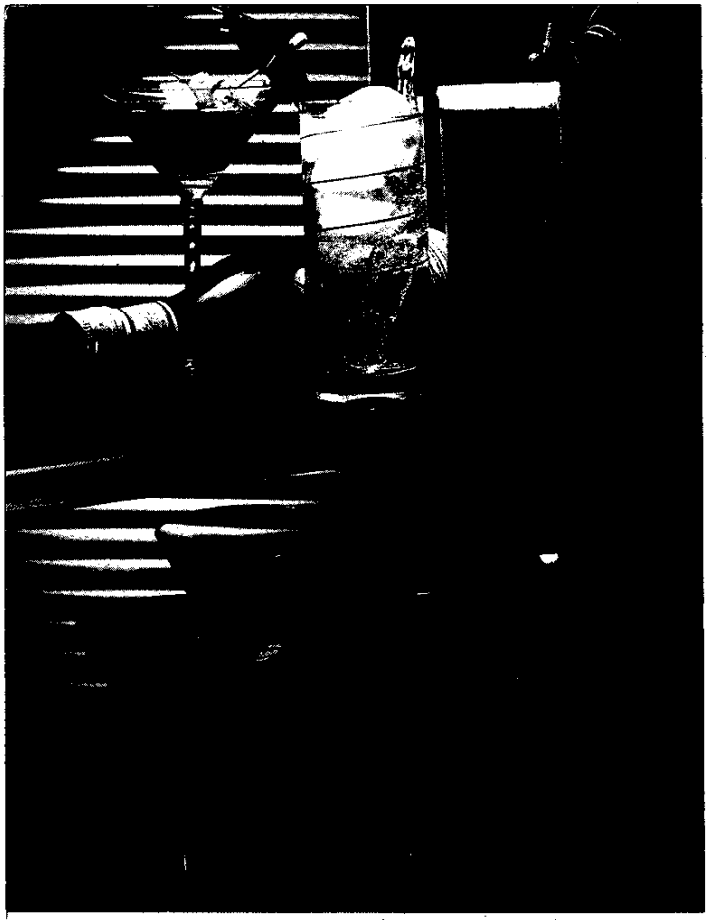




Từ trái qua: Hot Gin (111), Gimlet (36), Bulidog Cooler (79), Cocktail Pink Lady (54), Cocktail Orange Blossom (1) (51), Cocktail Grape Vine (37), Cream Fizz (85)

Theo chiều kim đồng hồ từ trái qua : Cocktail Cider (73), Cocktail Alfonso (17), Cocktail Dubonnet (33), Angostura Fizz (84), Gin Sling (90), Cocktail Café Royal Appetiser (27), Cocktail Royal (centre) (58)

Từ trái qua: Cocktail Daiquiri (32), Cocktail Rolls-Royce (57)
Cocktail Knickerbocker (42), Cocktail Apple Pie (19), Whisky Fix (83)



Theo chiều kim đồng hồ từ trên bên trái : Cocktail Napoleon (48), Whisky Collins (94), Cocktail Green Dragon (38), Cocktail "Hoop La !" (39), Cocktail Bamboo or Reform (1) (21), Cocktail "Hoots Mon" (39), Dubonnet Citron (115)

49. Rượu cocktail Boomerang

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/6 gill rượu vang trắng Pháp (hay rượu Martini nguyên chất)
- 1/6 gill rượu rhum pha với sữa, đường, chanh
- 1/6 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

50. Rượu cocktail Bosom Caresser

- Ba lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Lòng đỏ một cái trứng
- 1/6 gill rượu cam-bi
- 1/3 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

51. Rượu cocktail Brandy Gumo

- Hai lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Nước một quả chanh
- 1/2 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn. Dọn kèm với một quả anh đào và một ít nước cam vắt lên mặt thức uống.

52. Rượu cocktail Brave Bull

- 1/6 gill rượu nặng của Mehico
- 1/6 gill rượu Kalhúa.

Ướp đá lạnh. Dùng ly cổ.

53. Rượu cocktail Bra-xin

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Một lượng nhỏ rượu Pernod
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp

- 1/4 gill nước trái anh đào nguyên chất

Dùng ly trộn rượu. Cho thêm một ít nước chanh vắt lên mặt ly khi dọn thức uống.

54. Rượu cocktail Bronx

- Nước của 1/4 quả cam
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill rượu gin khô

Dùng bình trộn

55. Rượu cocktail Brooklyn

- Một lượng nhỏ rượu Amer Dicon
- Một lượng nhỏ rượu anh đào dại.
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp (hay rượu Martini khô)
- 1/3 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn

56. Rượu cocktail Buck's Fizz

- Nước một trái cam
- Đổ đầy rượu champagne

Dùng ly thủy tinh lớn

57. Rượu cocktail B.V.D

- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu rum bacardi
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

58. Rượu cocktail Byrrh đặc biệt

- 1/4 gill rượu gin
- 1/4 gill rượu Byrrh

Dùng ly trộn

59. Rượu cocktail Cafe de Paris

- Ba lượng nhỏ rượu hồi hương
- Lòng trắng một quả trứng
- Một thìa trà kem tươi
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

60. Rượu cocktail khai vị café Royal

- Nước của nửa trái cam
- 1/4 gill rượu Dubonet
- 1/4 gill rượu gin

Dùng bình trộn rượu

61. Rượu cocktail Calvados

- Cho bốn người uống
- 2/3 gill nước cam tươi
- 1/3 gill rượu Cointreau
- 1/3 gill rượu cam thuốc
- 2/3 gill rượu Calvado

Dùng bình trộn rượu

62. Rượu cocktail Cardinale

- 1/5 gill rượu gin nguyên chất
- 1/10 gill rượu vang trắng nguyên chất
- 1/10 gill rượu Campari

Trộn và khuấy trong ly cocktail

63. Rượu cocktail champagne

- Một cục đường
- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Hai miếng chanh
- Rượu champagne

Một chai rượu champagne làm được 6 ly rượu cocktail. Bỏ một cục đường vào ly uống rượu, và thêm rượu thuốc Angostura. Sau đó vắt nước một miếng chanh vào ly. Thêm một cục đá và đổ đầy rượu champagne. Khuấy nhẹ, vắt miếng chanh còn lại vào ly.

64. Rượu cocktail Champs Elysée

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/8 gill rượu Chatreuse
- 1/8 gill rượu chanh đường
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

65. Rượu cocktail hiệu Charles

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng ly trộn rượu

66. Rượu cocktail Cherry Blossom

- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Một lượng nhỏ rượu cam-bi
- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/4 gill rượu mùi anh đào
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng ly trộn rượu. Giữ thật lạnh

67. Rượu cocktail Chinese

- 1 lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 3 lượng nhỏ rượu Cointreau
- 1/6 gill rượu Grenadine
- 1/3 gill rượu rhum

Dùng bình trộn rượu. Dọn thức uống khi rượu nguội hẳn.

68. Rượu cocktail Sô-cô-la (I)

- Một thìa trà sô-cô-la bột
- Một cái trứng
- 1/4 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/3 gill rượu rhum

Dùng bình trộn rượu

69. Rượu cocktail Sô-cô-la (II)

- Một thìa trà sô-cô-la bột
- Lòng đỏ một trứng
- 1/4 gill rượu Chartreuse vàng
- 1/4 gill rượu vang ngọt nặng (màu đỏ)

Dùng bình trộn rượu

70. Rượu cocktail hiệu Claridge

- 1/12 gill rượu mùi quả mơ
- 1/2 gill rượu Cointreau
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Dọn thức uống kèm với một trái anh đào.

71. Rượu cocktail Clover Club

- Lòng trắng một quả trứng
- Nước một trái chanh to cam (hay 1/2 quả chanh)
- 1/6 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

72. Rượu cocktail Clover leaf

Chuẩn bị như rượu Clover Club, và trang hoàng với một thanh bạc hà trên đỉnh ly.

73. Rượu cocktail Club

- Một hay hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Ba lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu. Thêm một trái anh đào và một ít nước chanh vắt trên đỉnh ly khi dọn thức uống.

74. Đồ uống lạnh làm bằng rượu vang, chanh và đường

Xem trang 77.

75. Các loại cà fê

Xem trang 112

76. Các loại nước collin

Xem trang 94

77. Rượu cocktail Commodore

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc
- Ba lượng nhỏ xi-rô đường
- Nước 1/2 trái chanh sẽ hay 1/4 chanh trâu
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

78. Các thức uống lạnh

Xem trang 78.

79. Rượu cocktail Cooperstown

- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

- Hai nhánh bạc hà tươi

Dùng ly trộn. Trang hoàng với một quả anh đào trên mặt ly.

80. Rượu cocktail Coronation

- Một lượng nhỏ rượu anh đào
- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/4 gill nước anh đào nguyên chất
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp

Dùng ly trộn rượu

81. Rượu cocktail Creole

- Hai lượng nhỏ rượu Amer Dicon
- Hai lượng nhỏ rượu Bénédictine
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club.

Dùng ly trộn. Thêm một ít nước chanh vắt khi dùng.

82. Rượu cocktail Crow

- Một lượng nhỏ lượng nước lấy từ nho hay lựu
- 1/3 gill nước chanh tươi
- 1/6 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn rượu

83. Rượu Crusta

Xem trang 80

84. Rượu cocktail Cuba libre

Đổ nước và vỏ của 1/2 trái chanh lá cam (hay chanh trâu) vào ly. Thêm đá, 1/2 gill rượu rhum trắng và đổ đầy nước coca-cola.

Dùng ly 10 02.

85. Rượu cocktail Cuba

- 1/8 gill nước chanh tươi
- 1/8 gill rượu mạnh quả mơ
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng ly trộn

86. Các loại rượu pha và các loại rượu rhum pha với sữa, đường và chanh

Xem trang 96

87. Rượu cocktail pha rượu rhum (Daiquiri)

- 1/3 gill rượu rhum trắng tươi
- 1/9 gill nước chanh lá cam tươi hay chanh trâu
- Hai thìa trà đường

Dùng bình trộn

88. Các thức uống hoa cúc

Xem trang 82

89. Rượu cocktail Dandy

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Ba lượng nhỏ rượu Cointreau
- Một miếng chanh
- Một miếng cam
- 1/4 gill rượu Dubonnet
- 1/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

90. Rượu cocktail Dempsey

- Hai lượng rượu Pernod
- Ba lượng nhỏ nước lấy từ nho hay lựu
- 1/3 gill Calvados

- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

91. Rượu cocktail Depth Bomb

- Một lượng nước chanh tươi
- Bốn lượng nước lấy từ nho hay lựu
- 1/2 gill calvados
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

92. Rượu cocktail Depth Charge

- Bốn lượng nhỏ nước chanh tươi
- Hai lượng nhỏ nước lấy từ nho hay lựu
- 1/2 gill calvados
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

93. Rượu cocktail Diplomat

- Một lượng nhỏ rượu anh đào
- 1/3 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý

Dùng ly trộn. Cho thêm một trái anh đào và một ít nước chanh vắt vào ly khi dọn thức uống.

94. Rượu cocktail Doctor

- 1/3 gill rượu rhum Thụy Sĩ
- 1/6 gill nước chanh lá cam tươi (hay nước chanh trâu)

Dùng bình trộn rượu

95. Rượu cocktail Dubonnet

- 1/4 gill rượu Dubonnet
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Đùng ly trộn rượu. Vắt một tí nước chanh vào ly khi dùng

96. Rượu cocktail Duchess

- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp (hay rượu Martini khô)
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill Pernod

Dùng ly trộn

97. Rượu cocktail West India

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Hai lượng nhỏ nước thơm (hay rượu anh đào)
- Hai lượng nhỏ rượu cam-bi
- 1/2 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu. Uống kèm với một trái anh đào và một ít nước chanh vắt lên mặt.

98. Các loại rượu bia trứng.

Xem trang 104

99. Rượu cocktail trắng và ấm

- Hai lượng nhỏ rượu cam-bi
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/3 gill rượu rhum bacardi

Dùng ly trộn

100. Rượu cocktail Fairy Belle

- Một muỗng trà nước nho ép
- Lòng trắng một quả trứng
- 1/8 gill rượu mơ mạnh quả mơ
- 3/8 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

101. Rượu cocktail Fallen Angel

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Hai lượng nhỏ kem bạc hà
- Nước nửa trái chanh
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

102. Rượu cocktail Fioup

- Một muỗng trà rượu bénédictine
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu mùi

Dùng ly trộn. Uống kèm với một trái anh đào và một ít nước cam vắt.

103. Các thức uống Fixes

Xem trang 83.

104. Các thức uống Fizzes

Xem trang 84.

105. Flip : Loại bia hòa rượu pha đường, hâm nóng.

Xem trang 105.

106. Rượu cocktail Flu

- Một lượng nhỏ nước gừng Jamaica
- Ba lượng nhỏ rượu mạnh gừng
- Ba lượng nhỏ xi-rô đường cục
- Nước nửa trái chanh
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn. Không bỏ đá

107. Rượu cocktail Fourth Degree

- 4 lượng nhỏ rượu Pernod

- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn. Cho thêm vào ly 1 trái anh đào

108. Nước trái cây và các loại cocktail không có chất rượu

Xem trang 71

109. Rượu cocktail-tai Gibson

Cocktail Martini nguyên chất và cocktail onion

110. Rượu cocktail Gimlet

- 1/3 gill rượu gin khô
- 1/6 gill rượu chanh

Dùng bình trộn rượu

111. Rượu cocktail Gin

- Bốn hay năm lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn. Cho thêm một ít nước chanh vắt vào ly khi dùng

112. Rượu cocktail Glad Eye

- 1/6 gill kem bạc hà
- 1/3 gill pernod

Dùng bình trộn rượu

113. Rượu cocktail Golden Cadillac

- 1/6 gill rượu Galliano
- 1/6 gill rượu cam-bi trắng hay rượu Cointreau
- 1/6 gill kem

Dùng bình trộn rượu

114. Rượu cocktail Golden Dream

- 1/5 gill rượu Galliano
- 1/10 gill rượu Cointreau
- 1/10 gill nước cam
- 1/10 gill kem tươi

Khuấy và dùng trong ly rượu champagne

115. Rượu cocktail Grand Slam

- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/8 gill rượu rhum pha với sữa, đường và chanh

Dùng ly trộn

116. Rượu cocktail Grape Vine

- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu.
- 1/8 gill nước chanh tươi
- 1/8 gill nước nho tươi
- 1/8 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

117. Rượu cocktail Grasshopper

- 1/6 gill kem bạc hà xanh
- 1/6 gill kem ca-cao trắng
- 1/2 gill kem tươi

Khuấy và dùng trong ly rượu champagne kèm ống hút

118. Rượu cocktail Green briar

- Một lượng nhỏ rượu lê thuốc
- 1/3 gill anh đào nguyên chất
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- Một nhành bạc hà tươi

Dùng ly trơn

119. Rượu cocktail Green Dragon

Cho bốn người

- Tám lượng nhỏ rượu lê thuốc
- 1/4 gill nước chanh tươi
- 1/4 gill rượu mùi (ở Đức và Nga)
- 1/2 gill kem bạc hà
- 1 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn

120. Rượu cocktail Grenadier

- Ba lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/4 gill rượu vang củ gừng
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

121. Rượu cocktail Guard's

- Hai lượng nhỏ rượu cam-bi
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/3 gill của rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn. Cho thêm trái anh đào vào ly khi dùng

122. Rượu cocktail Harvard

- Một lượng nhỏ xi-rô đường
- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu

Dùng ly trộn. Thêm ít nước chanh vắt khi dùng

123. Rượu cocktail Harvey Wallbanger

- 1/3 gill rượu Vodka
- 2/3 gill nước cam

Trộn với đá. Đổ hai muỗng trà rượu mạnh Galliano. Có dùng ống hút.

124. Rượu cocktail Hawaiian

- 1/3 gill rượu gin nguyên chất
- 1/3 gill nước chanh
- Một lượng nhỏ rượu Cointreau

Trộn đều

125. Rượu Highball các loại

Xem trang 86

126. Rượu cocktail "Hoopla!"

- 1/8 gill nước chanh tươi
- 1/8 gill rượu Lillet
- 1/8 gill rượu Cointreau
- 1/8 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

127. Rượu cocktail "Hoots Mon"

- 1/8 gill rượu Lillet
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn

128. Rượu cocktail Hot Toad

- 1/8 gill nước cam tươi
- 3/8 gill rượu mạnh quả mơ

Dùng bình trộn rượu

129. Rượu cocktail Hot Deck

- Một lượng nhỏ gừng Jamaica
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý

- 3/8 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn

130. Rượu cocktail Hula-hula

- Một hay hai lượng nhỏ rượu Cointreau
- 1/6 gill nước cam tươi
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

131. Các thức uống ướp lạnh

Xem trang 102

132. Rượu cocktail Inca

- Một lượng nhỏ xi-rô đại mạch
- Một lượng nhỏ rượu thuốc cam
- 1/8 gill rượu gin nguyên chất
- 1/8 gill nước anh đào nguyên chất
- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý

Dùng ly trộn. Cho thêm một ít nước chanh vắt vào ly khi dùng

133. Rượu cocktail hiệu Ink Street

- 1/6 gill nước chanh tươi.
- 1/6 gill nước cam tươi
- 1/6 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

134. Cocktail Jack Kearns

- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- Một lượng nhỏ xi-rô đường
- 1/8 gill rượu rhum bacardi
- 3/8 gill rượu gin bacardi

Dùng bình trộn rượu

135. Rượu cocktail Jack Rose (Hoa Hồng kép)

- Nước một trái chanh nhỏ hay 1/2 trái chanh to
- 1/8 gill nước ép từ nho hay lựu
- 3/8 gill rượu mạnh quả nút hay calvados

Dùng bình trộn rượu

136. Rượu cocktail Johnnie Mack

- Ba lượng nhỏ Pernod
- 1/6 gill rượu cam-bi
- 1/3 gill rượu gin mận

Dùng ly trộn. Thêm một ít nước chanh vắt khi dùng

137. Rượu cocktail Journalist

- Hai lượng nhỏ nước chanh tươi
- Hai lượng nhỏ rượu Cointreau
- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/12 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/12 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

138. Rượu pha nước đường với bạc hà

Xem trang 87

139. Rượu cocktail K.C.B

- Một lượng nhỏ rượu mùi mơ
- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/8 gill rượu anh đào
- 3/8 gill rượu gin

Dùng bình trộn rượu. Thêm một ít nước chanh vắt khi dùng

140. Rượu cocktail Con Ngựa

- Hai lượng nhỏ rượu vang trắng
- 1/6 gill rượu valcados
- 1/3 gill rượu rhum bacardi

Dùng ly trộn

141. Rượu cocktail King Cole

- Một lượng nhỏ rượu Fernet Branca
- Hai lượng nhỏ xi-rô đường
- 1/2 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn. Trang trí bằng các lát cam và dứa

142. Rượu cocktail Kir

- Một ly rượu vang trắng nguyên chất
- Một muỗng nhỏ trà kèm cassis

Tráng một muỗng trà kem cassis trên ly rượu

143. Rượu cocktail Knicker bocker

- Một lượng rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn. Thêm một ít nước chanh vắt trên mặt ly khi dùng

144. Rượu cocktail Ladies'

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Hai lượng nhỏ Pernod
- Hai lượng nhỏ rượu hồi hương
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn. Trang trí một lát dứa kẹp trên miệng ly

145. Các loại nước chanh

Xem trang 100

146. Rượu cocktail Liberty

- Một lượng nhỏ xi-rô đường
- 1/6 gill rượu rhum bacardi
- 1/3 gill rượu mạnh quả mít

Dùng ly trộn

147. Rượu cocktail Linstead

- Một lượng nhỏ rượu khổ ngải
- 1/4 gill nước dứa bỏ đường
- 1/4 gill rượu whisky Scotch

Dùng bình trộn rượu. Thêm một ít nước chanh vắt trên mặt ly

148. Rượu cocktail Little Princess

- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu rhum Bacardi

Dùng cốc trộn

149. Rượu cocktail London

- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Hai lượng nhỏ xi-rô đường
- Hai lượng nhỏ pernod
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn. Thêm một quả ô-liu và một ít nước chanh vắt trên mặt ly khi dùng.

150. Rượu cocktail Lone Tree

- Hai lượng rượu thuốc cam
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp (hay Martini khô)
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill rượu gin khô

Dùng bình trộn. Uống kèm với một trái anh đào.

151. Rượu cocktail Lord Suffolk

Cho bốn người

- 1/4 gill rượu anh đào
- 1/4 gill rượu Cointreau
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Thêm một ít nước chanh vắt trên mặt ly khi dùng

152. Rượu cocktail Los Angeles

Cho bốn người

- Một lượng nhỏ rượu vang trắng của Ý
- Nước một trái chanh to
- Một quả trứng
- Bốn muỗng trà đường
- 2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

153. Rượu cocktail Luigi

- Một muỗng trà nước ép từ nho hay lựu
- Một lượng nhỏ rượu Cointreau
- Nước nửa trái quít
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Thêm một ít nước chanh vắt trên mặt ly khi dùng

154. Rượu cocktail Macaroni

- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/3 gill rượu apxin

Dùng ly trộn

155. Rượu cocktail Manhattan (Loại nguyên chất)

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn. Uống kèm với một quả ô-liu và một ít nước chanh vắt.

156. Rượu cocktail Manhattan (Loại vừa)

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn. Dùng kèm với một trái anh đào và thêm ít nước chanh vắt vào ly

157. Rượu cocktail Manhattan (Loại ngọt)

Chuẩn bị như rượu cocktail Manhattan (khô) dùng rượu vang trắng của Ý thay vì rượu vang trắng của Pháp, và dùng kèm với một trái anh đào thay vì quả ô-liu

158. Rượu cocktail Margarita

- 1/3 gill rượu tequila
- 1/3 gill nước chanh tươi
- 1/6 gill rượu Cointreau

Tráng vành ly bằng muối

159. Rượu cocktail Martinez

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Hai lượng nhỏ rượu anh đào dại
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Dùng kèm với một quả ô-liu và vắt một ít nước chanh vào ly

160. Rượu cocktail Martini (Loại nguyên chất)

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/6 gill rượu vang trắng Martini (nguyên chất)
- 1/3 gill rượu gin khô

Dùng bình trộn rượu. Phục vụ với một ít nước cam vắt trên ly

161. Rượu cocktail Martini (Loại vừa)

- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp (hay Martini nguyên chất)
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Chuẩn bị như rượu cocktail Martini nguyên chất

162. Rượu cocktail Martini (Loại ngọt)

- 1/6 gill rượu thuốc của Ý
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Chuẩn bị như rượu cocktail Martini nguyên chất

163. Rượu cocktail Mary Pickford

- Ba lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Sáu giọt rượu anh đào dại
- 1/4 gill nước dứa tươi
- 1/4 gill rượu rhum bacardi

Dùng ly trộn rượu

164. Rượu cocktail Melba

- Hai lượng nhỏ rượu pernod
- Nước của 1/2 trái chanh lá cam (chanh sẻ) hay 1/4 quả chanh.
- Hai lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/4 gill rượu punch

- 1/4 gill rượu rhum bacardi

Dùng bình trộn rượu

165. Rượu cocktail Mickie Walker

- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 3/8 gill rượu whisky Scotch

Dùng bình trộn rượu

166. Rượu cocktail Midnight (Nửa Đêm)

Chuẩn bị như rượu cocktail Bronx, có thêm một lượng nhỏ rượu pernod

167. Các loại cocktail sữa và các thức uống

Xem trang 107

168. Cocktail Millionaire (I)

- Lòng trắng của một quả trứng
- Hai lượng nhỏ rượu cam-bi
- 1/6 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/3 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

169. Rượu cocktail Millionaire (II)

- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Nước một trái chanh lá cam sẻ
- 1/6 gill rượu mơ mùi
- 1/6 gill rượu gin mật

Dùng bình trộn rượu

170. Rượu cocktail Mississipi Mule

Cho bốn người :

- 1/3 gill nước chanh tươi
- 1/3 gill kem cassis
- 1 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

171. Rượu cocktail Monkey Gland

- Hai lượng nhỏ pernod
- Hai lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/6 gill nước cam tươi
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn

172. Rượu cocktail Monte Carlo Imperial

- 1/8 gill nước chanh tươi
- 1/8 gill kem bạc hà trắng
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Rót vào một ly uống rượu, và đổ đầy rượu champagne.

173. Rượu cocktail Mountain

- Lòng trắng một quả trứng
- 1/12 gill nước chanh tươi
- 1/12 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/12 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

174. Rượu cocktail Napoleon

- Một lượng nhỏ rượu cam-bi
- Một lượng nhỏ rượu Fernet Branca
- Một lượng rượu Dubonnet
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu. Thêm một ít nước vỏ chanh vắt trên mặt.

175. Rượu cocktail Negroni

- 1/6 gill rượu gin nguyên chất
- 1/6 gill rượu vang trắng ngọt
- 1/6 gill rượu Campari

Khuấy. Dùng với đá và nửa lát cam

176. Rượu cocktail đặc biệt Newton's

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/8 gill rượu Cointreau
- 3/8 gill rượu mùi

Dùng ly trộn

177. Rượu cocktail New York

- Một cục đường
- Nước một trái chanh lá cam sẻ hay 1/2 trái chanh
- Hai lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Một miếng vỏ cam
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu. Thêm một ít nước vỏ chanh vắt trên mặt

178. Rượu cocktail Nick's Own

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Một lượng nhỏ pernod
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu mùi

Dùng ly trộn. Uống kèm với một trái anh đào và thêm một ít nước vỏ cam vắt trên mặt.

179. Cocktail không có vị rượu

Xem trang 71

180. Rượu cocktail "Oh, Henry !"

- 1/6 gill rượu bia gừng
- 1/6 gill rượu Bénédictine
- 1/6 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn

181. Rượu cocktail Old-Fashioned

- Một cục đường
- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 3/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club
- Vỏ nửa trái chanh

Chuẩn bị và pha chế trong một cái cốc vại. Bỏ đường trước, rồi thêm rượu thuốc Angostura, và trộn. Thêm rượu whisky và một cục đá vào khuấy. Vắt nước vỏ chanh lên mặt và một miếng vỏ chanh vào ly khi dùng.

182. Rượu cocktail Old Pal

- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu Campari
- 1/6 gill rượu whisky hiệu Canadian Club.

Dùng ly trộn

183. Rượu cocktail Olivette

- Ba lượng nhỏ rượu pernod
- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Hai lượng nhỏ xi-rô đường
- 1/2 gill rượu gin Plymouth

Dùng ly trộn. Uống kèm với một quả ô-liu và thêm một ít nước vỏ chanh vắt lên mặt.

184. Rượu cocktail One Exciting Night

- Một lượng nhỏ nước cam
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill rượu gin Plymouth

Dùng bình trộn. Thêm một ít nước vỏ chanh vắt vào ly khi dùng.

185. Rượu cocktail Opening

- 1/8 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn rượu

186. Rượu cocktail Oppenheim

- 1/8 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn rượu

187. Rượu cocktail Orange Bloom

- 1/8 gill rượu Cointreau
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Uống kèm với một quả anh đào

188. Rượu cocktail Orange Blossom (I)

- 1/4 gill nước cam tươi
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

189. Rượu cocktail Orange Blossom (II)

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc

- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/4 gill nước cam
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

190. Rượu cocktail Oriental

- Nước 1/2 trái chanh lá cam sẻ
- 1/8 gill rượu Cointreau
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

191. Rượu cocktail hiệu Paddy

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky Irish

Dùng ly trộn

192. Rượu cocktail hiệu Pall Mall

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Một muỗng trà kem bạc hà sữa
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn

193. Rượu cocktail hiệu Palmer

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

194. Rượu cocktail Paradise

- 1/6 gill nước cam tươi
- 1/6 gill rượu mạnh quả mơ
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

195. Rượu cocktail Parisian

- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill kèm cassis
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu

196. Rượu cocktail Pegu Club

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Ba lượng nhỏ nước chanh lá cam sẻ
- 1/6 gill rượu Cointreau
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu

197. Rượu cocktail Piccadilly

- Một lượng nhỏ Pernod
- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

198. Rượu cocktail Picon

- 1 4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1 4 gill rượu Amer Dicon

Dùng ly trộn rượu

199. Rượu cocktail rượu Gin hồng

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

200. Rượu cocktail Pink Lady

- Một lòng trắng trứng
- Một muỗng cà phê rượu Grenadine
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

201. Rượu cocktail Rose Pink

- Một muỗng trà rượu Grenadine
- Một muỗng trà nước chanh tươi
- Một muỗng trà kem ngọt
- Một lòng trắng trứng.
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

202. Rượu cocktail Planter

- 1/8 gill nước tắt tươi (hay chanh tươi)
- 1/8 gill nước sirô đường
- 1/4 gill rượu rhum.

Dùng bình trộn rượu

203. Rượu cocktail Polo

- Nước trái cây gồm 1/2 là nước tắc hoặc 1/4 nước chanh
- 1/3 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/3 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

204. Rượu cocktail pha rượu vang đỏ

- Một lượng nhỏ rượu mạnh
- 1/2 gill rượu vang đỏ

Dùng ly trộn rượu. Thêm một ít nước vỏ chanh vắt vào ly khi dùng.

205. Các loại cà phê Pousse

Xem trang 115

206. Rượu cocktail Presto

Cho bốn người :

- Bốn lượng nhỏ Pernod
- 1/3 gill nước cam chanh
- 1/3 gill rượu vang trắng của Ý
- 1 1/3 gill rượu mùi

Dùng ly trộn rượu.

207. Rượu cocktail Prince's Smile

- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/8 gill rượu mùi mơ
- 1/8 gill rượu calvados
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

208. Các loại rượu punch (rượu rhum pha với đường chanh, sữa, ...)

Xem trang 98

209. Rượu cocktail Quarter Deck

- Một muỗng trà nước chanh lá cam sẻ
- 1/6 gill nước anh đào nguyên chất
- 1/3 gill rượu rhum

Dùng ly trộn

210. Rượu cocktail hiệu Queen's

- Một lát dứa đập dập
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu

211. Rượu cocktail R.A.C

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu. Uống kèm với một trái anh đào và thêm một ít nước vỏ cam vắt vào ly khi dùng.

212. Rượu cocktail hiệu Raffhs Knockont

- 1/3 gill rượu anh đào
- 1/3 gill rượu Cointreau
- Một lượng nhỏ nước chanh tươi

Trộn và dùng trong ly rượu champagne. Thêm trái anh đào khi dùng.

213. Rượu cocktail hiệu Ray Long

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Bốn lượng nhỏ Pernod
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/3 gill rượu mạnh

Dùng ly trộn rượu

214. Rượu cocktail hiệu Raymond Hitch

- Nước 1/2 trái cam

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Một lát dứa
- 1/2 gill rượu vang trắng của Ý

Dùng bình trộn rượu

215. Rượu cocktail Resolute

- 1/8 gill nước chanh tươi
- 1/8 gill rượu mùi mơ
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

216. Các loại nước Rickey

Xem trang 89

217. Rượu hiệu Rob Roy

- 1/6 gill rượu whisky Scotch
- 1/6 gill rượu vang trắng ngọt
- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura

Dùng ly trộn rượu. Thêm trái anh đào

218. Rượu cocktail Roc-a-coe

- 1/4 gill nước anh đào
- 1/4 gill rượu nguyên chất

Dùng ly trộn. Dùng kèm với một trái anh đào

219. Rượu cocktail Rock và Rye

- Một miếng kẹo cứng
- Nước một trái chanh
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Hòa viên kẹo cứng trong whisky, và thêm nước chanh

220. Rượu cocktail Rolls-Royce

- 1/6 gill rượu mùi

- 1/6 gill rượu Cointreau
- 1/6 gill nước cam
- Lòng trắng trứng

Dùng bình trộn rượu

221. Rượu cocktail Roosevelt

- 1/6 gill rượu gin
- 1/6 gill rượu rhum trắng
- 1/6 gill nước chanh
- 1/6 gill nước ép từ nho hay lựu

Dùng bình trộn rượu

222. Rượu cocktail Roulette

- 1/8 gill rượu rhum Bacardi
- 1/8 gill rượu punch Thụy Sĩ
- 1/4 gill rượu calvados

Dùng ly trộn

223. Rượu cocktail Royal Clover Club

Chuẩn bị như rượu cocktail Clover Club, dùng lòng đỏ thay vì lòng trắng một quả trứng.

224. Rượu cocktail Royal

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/6 gill rượu Dubonnet
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn. Thêm một trái anh đào và một ít nước chanh vắt vào ly khi dùng

225. Rượu cocktail Russell House

- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc

- Ba lượng nhỏ rượu mùi của trái dâu đen
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng ly trộn

226. Rượu cocktail Rusty Nail

- 1/6 gill rượu Drambuite
- 1/3 gill rượu whisky Scotch

Dùng trong ly cổ ướp đá

227. Rượu cocktail St. Germain

- Nước 1/2 trái chanh
- Nước 1/4 trái táo
- Lòng trắng một quả trứng.
- 1/2 gill rượu Chartreuse xanh

Dùng bình trộn rượu

228. Rượu cocktail Sandmartin

- Một muỗng trà rượu Chartreuse ống
- 1/2 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu. Thêm một ít nước vỏ chanh vắt trên mặt ly.

229. Sangaree

Xem trang 89

230. Rượu cocktail Satan's Whiskers

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/10 gill nước cam tươi
- 1/10 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/10 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/10 gill rượu Grand Marnier
- 1/10 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

231. Rượu cocktail Sazerac

- Một cục đường
- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/2 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Hòa đường trong một muỗng trà nước, và thêm rượu thuốc và whisky. Khuấy trong ly trộn. Thêm một lượng nhỏ rượu khổ ngải và một ít nước vỏ chanh vắt lên mặt nước rượu.

232. Rượu cocktail Scoff-law

Cho bốn người :

- Bốn lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/3 gill nước chanh tươi
- 1/3 gill nước vắt từ nho hay lựu
- 2/3 gill rượu vang trắng của Pháp
- 2/3 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

233. Rượu cocktail Scotch Mist

- 1/3 gill rượu whisky Scotch
- Đá chẻ
- Một vắt nước vỏ chanh

Dùng ly cổ. Trộn rượu whisky Scotch với đá đập và đổ ra ly. Vắt thêm nước vỏ chanh. Dùng với các ống hút.

234. Rượu cocktail Screw driver

- 1/3 gill rượu vodka
- 1/3 gill nước cam

Dùng với đá

235. Rượu cocktail Sensation

- Ba lượng nhỏ rượu anh đào dại
- Ba cành bạc hà tươi

- 1/8 gill nước chanh tươi
- 3/8 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

236. Rượu cocktail "S.G"

- Ba lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/6 gill nước chanh tươi
- 1/6 gill nước cam tươi
- 1/6 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

237. Rượu cocktail Shamrock

- Ba lượng nhỏ rượu Chartreuse sống
- Ba lượng nhỏ kem bạc hà xanh
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu whisky Irish

Dùng ly trộn rượu

238. Rượu cocktail anh đào (I)

- Một lượng nhỏ pernod
- Một lượng nhỏ rượu anh đào dại
- 1/2 gill nước trái anh đào

Dùng bình trộn rượu

239. Rượu cocktail anh đào (II)

- Bốn lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Bốn lượng nhỏ rượu vang trắng của Pháp
- 1/2 gill nước anh đào nguyên chất

Dùng ly trộn

240. Rượu cocktail Sidecar

- 1/6 gill nước chanh tươi

- 1/6 gill rượu Cointreau
- 1/6 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

241. Rượu cocktail hiệu Silver

- Ba lượng nhỏ rượu anh đào dại
- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn. Thêm nước vỏ trái chanh vắt trên mặt rượu khi dùng

242. Rượu cocktail Silver Streak

- 1/4 gill rượu mùi (Ở Đức và Nga)
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

243. Các loại rượu Sling

Xem trang 90

244. Rượu cocktail gin mận

- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu gin mận

Dùng ly trộn

245. Các loại rượu Smash

Xem trang 91

246. Rượu cocktail Snowball

- 1/3 gill rượu Advocat
- Đổ đầy nước chanh

Dùng cốc vại cao có đá có bày một lát cam và rượu anh đào. Dùng ống hút.

247. Rượu cocktail Soul's Kiss

Cho bốn người :

- Bốn lát cam
- 1/3 gill nước cam tươi
- 1/3 gill rượu Dubonnet
- 2/3 gill rượu vang trắng của Ý
- 2/3 gill rượu whisky hiệu Canadian Club

Dùng bình trộn rượu

248. Các loại thức uống chua

Xem trang 92

249. Rượu cocktail Southern Gin

- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Hai lượng nhỏ rượu Cointreau
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Thêm một ít nước vỏ chanh vắt lên mặt rượu

250. Rượu cocktail Spanish Town

- 2 hay 3 lượng nhỏ rượu Cointreau
- 1/2 gill rượu rhum

Dùng bình trộn rượu. Thêm một ít bột nhục đậu khấu trên mặt ly khi dùng

251. Rượu cocktail Special Rough

- 1 lượng nhỏ Pernod
- 1/4 gill rượu mạnh táo
- 1/4 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu. Rượu phải uống thật lạnh

252. Rượu cocktail Star

- Một lượng nhỏ rượu vang trắng của Pháp

- Một lượng nhỏ rượu vang trắng của Ý
- 1 muỗng trà nước nho tươi
- 1/4 gill rượu calvados
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

253. Rượu cocktail Stinger

- 1/8 gill kem bạc hà trắng
- 5 3/8 gill rượu mùi

Dùng bình trộn rượu. Rượu phải uống thật lạnh

254. Các thức uống mùa hạ

Xem trang 100

255. Rượu cocktail SW.I

- 1/6 gill rượu vodka
- 1/6 gill rượu campari
- 1/6 gill rượu nước cam
- Lòng trắng trứng

Dùng bình trộn rượu

256. Rượu cocktail Tangle foot

Cho 4 người :

- 1/3 gill nước chanh tươi
- 1/3 gill nước cam tươi
- 2/3 gill rượu punch Thụy Sĩ
- 2/3 gill rượu rhum bacardi

Dùng bình trộn rượu

257. Rượu cocktail Tequila Sunrise

- 1/2 gill rượu Tequila
- 2/3 gill nước cam

Trộn đều. Đổ vào ly. Thêm lượng nhỏ nước ép từ nho hay rượu. Dùng ống hút

258. Rượu cocktail Third Degree

- 4 lượng nhỏ pernod
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn. Uống kèm với một quả ô-liu

259. Rượu cocktail Third Rail

- Một lượng nhỏ pernod
- 1/6 gill rượu mạnh dứa hay calvados
- 1/6 gill rượu mạnh
- 1/6 gill rượu rhum bacardi

Dùng bình trộn rượu

260. Rượu cocktail Thistle

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/4 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn

261. Rượu cocktail Three Miller

- 3 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1 lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/6 gill rượu rhum bacardi
- 1/3 gill rượu mạnh

Dùng bình trộn rượu

262. Rượu cocktail Tiger's Tail

- 1/3 gill rượu Anis
- 2/3 gill nước cam

- Lát cam

Ướp đá. Dùng ly cổ

263. Rượu cocktail Tinton

- 1/6 gill rượu porto (rượu vang màu đỏ thẩm)
- 1/3 gill rượu mạnh dứa

Dùng ly trộn rượu

264. Rượu cocktail Tipperary

- Ba lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Một muỗng trà nước cam tươi
- Hai nhành bạc hà
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/3 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

265. Các loại rượu được pha chế bằng rượu mạnh, đường và nước nóng

Xem trang 109

266. Rượu cocktail Torpedo

- Một lượng nhỏ rượu gin nguyên chất
- 1/6 gill rượu mạnh
- 1/3 gill rượu calvados

Dùng ly trộn rượu

267. Rượu cocktail Trinity

- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu

268. Rượu cocktail Trocadero

- Một lượng nhỏ rượu cam thuốc

- Một lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý

Dùng ly trộn rượu. Dùng kèm với một quả anh đào và thêm một ít nước chanh vắt lên mặt ly.

269. Rượu cocktail Tuxedo

- Một lượng nhỏ pernod
- Một lượng nhỏ rượu anh đào dại
- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu. Dùng kèm với một trái anh đào và thêm một ít nước vỏ chanh vắt lên mặt ly

270. Rượu cocktail Twelve Miles Out

- 1/6 gill rượu rhum bacardi
- 1/6 gill rượu punch của Thụy Điển
- 1/6 gill rượu calvados

Dùng ly trộn rượu. Thêm một ít nước vỏ chanh vắt lên mặt ly khi dùng

271. Rượu cocktail Vanderbilt

- Hai lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Ba lượng nhỏ xi-rô đường
- 1/8 gill rượu mạnh anh đào
- 1/8 gill rượu mạnh

Dùng ly trộn

272. Rượu cocktail Velocity

- Một lát cam
- 1/3 gill rượu vang trắng của Ý

- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

273. Rượu cocktail Vodkatini

- 1/3 gill rượu vodka
- 1/6 gill rượu vang trắng nguyên chất
- Một vắt nước vỏ chanh

Dùng ly trộn rượu

274. Rượu cocktail Waldorf

- Nước nửa trái chanh là cam sẻ hay 1/4 trái chanh
- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu. Vắt nước vỏ chanh vào ly khi dùng

275. Rượu cocktail Washington

- Hai lượng nhỏ thuốc Angostura
- Hai lượng nhỏ xi-rô đường
- 1/6 gill rượu mạnh
- 1/3 gill rượu vang trắng của Pháp

Dùng ly trộn rượu

276. Rượu cocktail Wax

- Ba lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/2 gill rượu gin Plymouth

Dùng ly trộn rượu, và thêm một ít nước vỏ cam vắt lên mặt ly khi dùng

277. Rượu cocktail Wembley

- 1/6 gill nước táo tươi
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/6 gill rượu whisky Scotch

Dùng bình trộn rượu

278. Cocktail Western Rose

- Một lượng nhỏ nước chanh tươi
- 1/8 gill (rượu vang trắng của Pháp)
- 1/8 gill rượu mạnh trái mơ
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

279. Rượu cocktail West Indian

- Bốn lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- Ba lượng nhỏ nước chanh tươi
- Ba lượng nhỏ xi-rô đường
- Một cục đá
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Khuấy và uống trong cùng một ly

280. Rượu cocktail White

- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- Sáu lượng nhỏ rượu hồi hương
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu. Thêm nước vỏ chanh vắt vào ly khi dùng

281. Rượu cocktail White Lady

- 1/6 gill nước chanh tươi
- 1/6 gill rượu Cointreau
- 1/4 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn rượu

282. Rượu cocktail White

- Một lượng nhỏ pernod
- 1/6 gill rượu Cointreau
- 1/6 gill rượu rhum bacardi

- 1/6 gill rượu gin nguyên chất

Dùng ly trộn

283. Rượu cocktail White Rose

- Nước 1/4 trái cam
- Nước 1/2 trái chanh lá cam sẻ hay 1/4 trái chanh
- Lòng trắng một quả trứng
- 1/8 gill rượu anh đào dại
- 3/8 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu

284. Rượu cocktail Whiz-Bang

- Hai lượng nhỏ rượu khổ ngải
- Hai lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Hai lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/6 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/3 gill rượu whisky Scotch

Dùng ly trộn rượu

285. Rượu cocktail Wyoming Swing

- Nước 1/4 trái cam
- 1/2 muỗng trà đường cát
- 1/4 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/4 gill rượu vang trắng của Ý

Dùng ly trộn rượu. Dùng trong ly uống rượu và để thêm nước sô-đa trên mặt ly

286. Rượu cocktail X.Y.Z

- 1/8 gill nước chanh tươi
- 1/8 gill rượu Cointreau
- 1/4 gill rượu rhum bacardi

Dùng ly trộn rượu

287. Rượu cocktail Yellow Daisy

- Một lượng nhỏ pernod
- 1/5 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/10 gill rượu Grand Marnier
- 1/5 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Uống kèm với một trái anh đào

288. Rượu cocktail Yellow Parrot

- 1/6 gill pernod
- 1/6 gill rượu Chartreuse
- 1/6 gill rượu mùi trái mơ

Dùng bình trộn rượu

289. Rượu cocktail Yellow Ratller

- 1/8 gill nước cam tươi
- 1/8 gill rượu vang trắng của Pháp
- 1/8 gill rượu vang trắng của Ý
- 1/8 gill rượu gin nguyên chất

Dùng bình trộn rượu. Dùng kèm với một củ hành ngâm muối dã nhỏ

CÁC LOẠI COCKTAIL TRÁI CÂY VÀ COCKTAIL KHÔNG CÓ CHẤT RƯỢU

290. Cocktail quả mơ

- 1 muỗng trà nước chanh tươi
- 2 muỗng xi-rô trái mơ
- 1 muỗng bàn kem

anh đào trên đó. Ướp đá khoảng chừng 1 giờ. Dùng trong các ly nước trái cây ướp lạnh. Trang trí vài quả dâu tươi hay quả ướp đá khi dọn thức uống.

298. Cocktail bưởi (II)

- 1/2 quả bưởi
- 1 quả cam
- Vài lát chuối
- Vài trái nham lê (Trái đỏ và chua)
- Một thìa bàn rượu nho hay rượu trắng
- Nước 1 quả chanh

Bóc vỏ quả bưởi và quả cam, và xẻ hai quả này thành từng múi. Bỏ hột và xếp xen kẻ các múi quanh các bên ly nước trái cây lạnh. Thêm vài lát chuối và một vài trái nham lê. Rắc đường trắng, vắt nước chanh lên, và cuối cùng là rượu anh đào hay rượu trắng.

299. Rượu cocktail trái cây thập cẩm

Các số lượng bằng nhau gồm :

- Vài quả dâu đen
- Vài quả dâu rừng
- Vài quả dâu tây
- Đường theo sở thích
- Một ít nước chanh

Nghiền nát các quả này và thêm đường. Ép nước ngọt vào bình trộn rượu, đổ nửa bình đá đập, thêm nước chanh và 1 ít nước. Trộn đều, rồi chắt vào ly uống rượu.

300. Các loại cocktail cam và chanh

- Một quả cam
- 1 quả chanh
- 2 hay 3 lượng rượu vàng hoặc nâu (Tây Ban Nha)

được pha cho nặng thêm

- Một lượng nhỏ kem bạc hà
- Hai thìa trà đường bột

Bóc vỏ quả cam và quả chanh, tách thành từng múi, bỏ vào một ly kem nước đá. Đặt rượu cherry ở giữa, có thêm kem bạc hà. Rắc bột đường trên mặt.

301. Cocktail Prairie Hen

- Hai lượng nhỏ giấm
- 1 thìa trà nước xốt Worcester
- 1 quả trứng
- 2 lượng nhỏ nước xốt hạt tiêu
- Tiêu và muối

Trộn tất cả các thành phần trừ trứng. Rồi bỏ trứng vào ly đừng làm vỡ.

302. Cocktail Prairies Oyster

- Lòng đỏ một quả trứng
- Hai lượng nhỏ giấm
- Một muỗng trà nước xốt Worcester
- Một muỗng trà nước xốt cà chua

Trộn tất cả các thành phần trừ lòng đỏ trứng. Cho lòng đỏ trứng vào ly đừng làm vỡ. Rắc một ít tiêu trên mặt.

303. Cocktail hiệu Dussy For

- 1/3 gill nước cam tươi
- 1/3 gill nước chanh tươi
- 1/3 gill nước chanh lá cam (sẻ)
- 1 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Lòng đỏ một quả trứng.

Dùng bình trộn

304. Cocktail dâu tây

Chuẩn bị như cocktail dâu đen, dùng dâu tây thay vì dâu đen

305. Cocktail Sundew

- Một lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1/4 gill xi-rô đường
- 1/4 gill nước nho
- 1/2 gill nước cam
- 2 lát cam
- 1/3 gill nước sô-đa

Dùng ly trộn. Thêm rượu thuốc Angostura, xi-rô đường, nước cam và nước nho. Khuấy đều, rồi chắt vào cốc vại. Đổ nước sô-đa vào. Trang trí vài lát cam trên mặt ly khi dọn thức uống

Chương III

CÁC THỨC UỐNG KIỂU MỸ VÀ THỨC UỐNG MÙA HẠ KHÁC

CÁC THỨC UỐNG GIẢI KHÁT GỒM RƯỢU, CHANH, ĐƯỜNG

Cobblers (Các thức uống giải khát gồm rượu, chanh, đường) chủ yếu được chuẩn bị từ các loại rượu vang hay rượu mạnh. Trong đa số trường hợp, có thể trong ly trộn hay bình trộn, đổ nửa ly (bình) đá đập, các trường hợp ngoại lệ được ghi chú trong các công thức dưới đây.

306. Brandy Cobbler : Thức uống giải khát gồm rượu chanh đường pha rượu mạnh

- 1 thìa trà xi-rô đường
- 1 thìa trà rượu cam bi nâu
- 1 gill rượu mạnh

Trộn hay pha đều, rồi chắt vào một cốc vại có chứa nửa ly đá đập. Trang trí với vài lát cam hay chanh

307. Champagne Cobbler : Thức uống giải khát gồm rượu chanh đường pha rượu champagne

- 3 hay 4 lượng nhỏ xi-rô đường
- 1 hay 2 lượng nhỏ nước chanh
- 2 lượng nhỏ rượu mạnh cổ

- 1 gill champagne

Pha trong ly trộn (không phải bình trộn), đổ đầy nửa ly đá. Khuấy nhẹ, rồi chắt vào cốc vại đã đầy nửa ly đá đập. Trang trí bằng trái cây. Dùng với một ống hút

308. Gin Cobbler : Thức uống giải khát gồm rượu chanh đường pha rượu gin.

Chuẩn bị như Brandy Cobbler, dùng rượu gin thay vì rượu mạnh brandy

309. Moselle Cobbler : Rượu chanh đường kiểu Moselle

(Moselle là một vùng ở Tây Đức). Chuẩn bị như Champagne Cobbler, dùng rượu vang trắng Moselle thay vì rượu champagne

310. Port Cobbler : Rượu chanh đường kiểu Bồ Đào Nha

- Năm lượng nhỏ xi-rô đường
- 1 hay 2 lượng rượu mùi
- 3/4 gill rượu vang đỏ

Pha đều, rồi chắt vào cốc vang đã đầy 1/2 ly đá đập. Trang trí bằng trái cây và dùng với 1 ống hút.

311. Whisky Cobbler : Thức uống giải khát gồm rượu chanh đường pha whisky

Chuẩn bị như Brandy Cobbler, dùng whisky thay vì brandy.

*
* *

CÁC THỨC UỐNG LẠNH (COOLERS)

Tất cả các thức uống lạnh (coolers) đều được pha theo cùng 1 phương thức. Thức uống này được pha chế và dùng trong ly cao hay cốc vại. Trước hết bỏ một cục đá vào ly, rồi thêm các thành phần rượu vào.

312. Bulldog Cooler

- 1 hay 2 lượng nhỏ xi-rô đường
- Nước nửa trái cam
- 1 2 gill rượu gin nguyên chất
- 1 3 pint (0,568 lít) rượu bia gừng

Khuấy đều, vắt nước cốt chanh lên mặt ly, rồi dùng thức uống

313. Club Cooler

- 1 lượng nhỏ nước chanh
- 1 6 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1 3 gill rượu vermouth của Ý
- 1 2 pint (0,7 lít) nước sô-đa

Khuấy đều, vắt một ít nước cốt chanh lên mặt ly, rồi dùng thức uống

314. New York Cooler

- 1 4 gill nước chanh
- 3 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1 2 gill rượu whisky Canadian Club
- 1 3 pint (0,568 lít) nước sô-đa

Khuấy đều, vắt một ít nước cốt chanh lên mặt ly, rồi dùng thức uống

315. Remsen Cooler

- Nước 1 2 trái chanh
- 1 2 gill rượu whisky Scotch của Remsen
- 1 3 pint (0,568 lít) rượu bia gừng

Khuấy đều, vắt một ít nước cốt chanh lên mặt ly, rồi dùng thức uống

316. Rhum Cooler

- Một muỗng trà xi-rô đường

- 1/4 gill nước chanh lá cam (sẻ)
- 1 2 gill rượu rhum
- 1/3 pint (0,568 lít) nước sô-đa

Khuấy đều và dùng thức uống

317. Whisky Cooler

- 2 lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/2 gill rượu whisky Scotch
- 1/2 pint (0,568 lít) nước sô-đa

Khuấy đều, dùng kèm với một lát cam. Nếu cần ngọt hơn thì thêm một hay hai lượng nhỏ xi-rô đường

318. Whiz-bang Cooler

- 1/2 gill rượu gin nguyên chất
- 1/2 pint (0,568 lít) bia rượu gừng

Khuấy đều, và dùng kèm với một ít bạc hà hạt tiêu (kèm bạc hà) và 1 nhánh bạc hà trên mặt ly

*
* *

CÁC THỨC UỐNG CRUSTA

Tất cả các đồ uống pha rượu crusta đều có cùng cách thức pha chế. Rượu đổ vào trong bình trộn, cho 1/2 bình đá đập, rồi chắt vào ly rượu crusta. Trang trí đồ uống bằng các lát trái cây theo mùa.

Ly crusta cũng giống như một ly uống rượu nhỏ, phải được chuẩn bị kỹ trước. Sau đây là các hướng dẫn chuẩn bị thức uống.

Trước hết tráng nước chanh quanh thành ly, rắc đường cát trắng để cho ngấm nước. Bây giờ lấy một trái chanh rửa

sạch, cắt hai đầu, phần còn lại bóc vỏ theo kiểu xoắn ốc. Đặt vỏ này vào ly crusta thành một đường vạch.

319. Thức uống crusta pha rượu bacardi (Bacardi Crusta)

- 1 muỗng trà xi-rô đường
- 1/6 gill nước chanh
- 2 lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1 muỗng trà pernod
- 1/3 gill rượu rhum bacardi

320. Thức uống crusta pha rượu mạnh (Brandy Crusta)

- Một muỗng trà xi-rô đường
- 1/6 gill nước chanh
- 1 lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 1 muỗng trà rượu anh đào dại
- 1 lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/3 gill rượu mạnh

321. Thức uống crusta pha rượu gin (Gin Crusta)

Chuẩn bị như Brandy Crusta, dùng rượu gin nguyên chất thay vì rượu mùi. Nếu thay đổi, có thể dùng xi-rô dứa thay vì rượu anh đào dại

322. Thức uống crusta pha rượu rhum (Rhum Crusta)

- 1 muỗng trà xi-rô đường
- 1/6 gill nước chanh
- 2 lượng nhỏ nước chanh thuốc Angostura
- 1 muỗng trà rượu anh đào dại
- 1/3 gill rượu rhum

323. Thức uống crusta pha rượu whisky (Whisky Crusta)

Chuẩn bị như Brandy Crusta, dùng rượu whisky Scotch thay vì rượu mạnh. Có thể dùng rượu whisky Irish.

CÁC THỨC UỐNG HOA CÚC (DAISIES)

Các thức uống hoa cúc được pha trong bình trộn, cho nửa bình đá đập, và có thể uống theo 2 cách khác nhau. Cách một là chắt thức uống vào một ly uống rượu và cách kia chắt thức uống vào cốc vại đổ nước sô-đa vào. Các số lượng cho trong các công thức dưới đây thích hợp khi dùng trong các cốc vại với nước sô-đa, nếu muốn uống trong các ly uống rượu không có nước sô-đa, thì bớt các số lượng đi một nữa. Có thể trang trí các thức uống hoa cúc bằng vài lát trái cây tươi trên mặt.

324. Thức uống hoa cúc pha rượu mạnh (Brandy Daisy)

- 1/4 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/2 gill nước chanh
- 1/2 gill nước chanh lá cam (sẻ)
- 1/2 gill rượu mạnh

Trộn đều và chắt vào ly

325. Thức uống hoa cúc pha rượu gin (Gin Daisy)

- 1/8 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/2 gill nước chanh
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Trộn đều, và chắt vào ly

326. Thức uống hoa cúc pha rượu rhum (Rhum Daisy)

- 1/8 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/2 gill nước chanh
- 2 hay 3 lượng nhỏ rượu anh đào dại (maraschino) hay rượu cam-bi nâu (brown curacao)
- 1/2 gill rượu rhum

327. Thức uống hoa cúc pha rượu whisky (Whisky Daisy)

- 1/6 gill nước ép từ nho hay lựu
- 1/2 gill nước chanh
- 1/2 gill nước chanh lá cam (sẻ)
- 1/4 gill nước cam
- 1/2 gill rượu whisky Scotch

Trộn đều và chắt vào ly. Mùi vị của rượu sẽ tuyệt hảo hơn nếu thêm 1 lượng nhỏ rượu curacao đen

328. Thức uống hoa cúc pha rượu whisky White Horse (White Horse Daisy)

- 2 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 1/2 gill nước chanh
- 1 muỗng trà rượu pernod
- 1 lòng trắng trứng
- 1/2 gill rượu whisky White Horse

Trộn đều và chắt vào ly. Mùi vị của rượu sẽ tuyệt hảo hơn nếu thêm 1 lượng nhỏ rượu hồi hương.

*
* *

CÁC THỨC UỐNG NHẸ (FIXES)

Các loại thức uống nhẹ được pha chế và dùng trong ly vại. Sau khi bỏ vào ly các thành phần, đổ đầy 1/2 (hay nhiều hơn) ly đá đập nát và trang trí miệng ly bằng các trái cây theo mùa

329. Thức uống nhẹ pha rượu mạnh (Brandy Fix)

- Một thìa trà xi-rô đường
- Nước 1/2 trái chanh
- 1/4 gill rượu mạnh brandy

- 1/4 gill rượu mạnh anh đào
- 1 ít nước theo sở thích

330. Thức uống nhẹ pha rượu gin (Gin Fix)

- 2 thìa trà xi-rô đường
- Nước 1/2 quả chanh
- 3/4 gill rượu gin nguyên chất
- Nước theo sở thích

331. Thức uống nhẹ pha rượu rhum (Rhum Fix)

Chuẩn bị như thức uống nhẹ pha rượu mạnh brandy dùng rượu rhum thay vì rượu mạnh brandy.

332. Thức uống nhẹ pha rượu whisky (Whisky Fix)

Chuẩn bị như thức uống nhẹ pha rượu gin, dùng rượu whisky Scotch thay vì rượu gin

*
* *

CÁC THỨC UỐNG SỦI BỌT (FIZZES)

Các loại thức uống sủi bọt được pha chế trong bình trộn, đổ đầy 1/2 ly đá đập, rồi chắt vào 1 ly cao hay ly vại. Đổ đầy nước sô-đa khi dùng.

333. Thức uống sủi bọt Angostura (Angostura Fizz)

- 1/8 gill xi-rô đường
- 1/4 gill rượu thuốc Angostura
- 1/2 gill nước chanh
- Lòng trắng một quả trứng

334. Thức uống sủi bọt có rượu mạnh (Brandy Fizz)

- 3/4 gill nước chanh ép
- 5 hay 6 muỗng nước ép từ nho hay lựu

- 1 thìa trà rượu curacao nâu
- Lòng trắng một quả trứng
- 1/2 gill rượu mạnh

335. Thức uống sủi bọt có kem (Cream Fizz)

- 1 thìa trà xi-rô đường
- Nước 1 quả chanh
- 1 muỗng kem ngọt
- 3/4 rượu gin nguyên chất

336. Thức uống sủi bọt pha rượu gin (Gin Fizz)

- 1 thìa trà xi-rô đường
- Nước một trái chanh hay 1/2 chanh và 1/2 chanh lá cam
- 3/4 gill rượu gin nguyên chất

337. Thức uống sủi bọt Golden

Chuẩn bị như Gin Fizz, thêm 1 lòng đỏ trứng

338. Thức uống sủi bọt Morning Glory (Morning Glory Fizz)

- 1/2 muỗng trà xi-rô đường
- Nước 1/2 trái chanh
- 1 lòng trắng trứng
- Hai lượng nhỏ pernod
- 3/4 gill rượu whisky Scotch

339. Thức uống sủi bọt pha cam. (Orange Fizz)

Chuẩn bị như rượu Gin Fizz, dùng nước cam thay vì nước chanh

340. Thức uống sủi bọt Royal (Royal Fizz)

- 1 thìa trà xi-rô đường hay nước ép từ nho hay lựu
- Nước 1 quả chanh

- 1 quả trứng
- 3/4 gill rượu gin nguyên chất

341. Thức uống sủi bọt pha rượu rhum (Rhum Fizz)

Chuẩn bị như trong rượu fizz pha rượu gin, dùng rượu rhum thay vì rượu gin

342. Thức uống sủi bọt lúa mạch (Rye Fizz)

- 5 hay 6 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- 3/4 gill nước chanh
- 1 lòng trắng trứng
- 1 thìa trà rượu cam-bi nâu (brown curacao)
- 1/2 gill rượu whisky Canadian Club

343. Thức uống sủi bọt Silver (Silver Fizz)

Chuẩn bị như rượu fizz pha rượu gin, thêm 1 lòng trắng trứng.

*
* *

CÁC THỨC UỐNG PHA VỚI RƯỢU HIGHBALL
(Rượu mạnh pha với sô-đa và gừng, uống với đá)

Các rượu highballs được pha chế và dùng trong cốc vại.

344. Rượu highball pha rượu dứa (Applejack Highball)

Bỏ 1 hay 2 cục đá vào cốc, thêm 3/4 gill rượu dứa và đổ nước sô-đa hay rượu bia mạnh có gừng. Cho 1 miếng vỏ chanh, hay 1 lát chanh vào ly khi dùng nếu thích

345. Rượu Highball pha rượu mạnh. (Brandy Highball)

346. Rượu Highball pha rượu gin. (Gin Highball)

347. Rượu Highball pha rượu rhum (Rhum Highball)

348. Rượu Highball pha rượu anh đào (Sherry Highball)

349. Rượu Highball pha rượu vang trắng (Vermouth Highball)

350. Rượu Highball pha rượu whisky (Whisky Highball)

Chuẩn bị mỗi loại rượu này như rượu highball pha rượu táo, dùng rượu mạnh, gin nguyên chất, rượu rhum, rượu anh đào, rượu vang trắng của Pháp hay Ý, hay rượu whisky Scotch (hay Irish) thay vì rượu mạnh táo. Các loại rượu cơ bản khác, gồm các loại rượu vang như rượu nho đỏ, và rượu khai vị như rượu Dubonnet, có thể dùng để chế các loại rượu highballs theo cùng một phương thức.

*
* *

RƯỢU PHA ĐƯỜNG VỚI BẠC HÀ (MINT JULEPS)

Rượu pha đường với bạc hà (Mint Juleps) là 1 thức uống cổ truyền ở các tiểu bang phía Nam Hoa Kỳ. Tuy nhiên, có nhiều cách pha chế khác nhau dẫn đến nhiều ý kiến khen chê.

351. Julep pha rượu mạnh (1) (Brandy Julep 1)

Trước hết chuẩn bị ly pha rượu julep bạc hà, có thể là một cốc vại bình thường. Đổ đá bào vào, bỏ vào 2 hay 3 nhánh bạc hà tươi mà cả lá được nhúng trong bột đường. Trang trí bằng trái cây theo mùa.

Bây giờ đến việc chuẩn bị rượu julep. Rắc đường lên 4 nhánh bạc hà mềm, và thêm vừa đủ nước để hòa đường. Bóp nhẹ bạc hà trong vài phút, để lấy hương vị. Chắt vào cốc vại, cho thêm đá đập và 3 4 gill rượu mạnh. Khuấy đều rồi chắt vào ly julep bạc hà đã chuẩn bị sẵn. Dùng với các ống hút.

352. Julep pha rượu mạnh (2) (Brandy Julep 2)

Rắc đường bột lên 4 nhánh bạc hà mềm ngọt, thêm vừa đủ nước để hòa đường. Bóp nhẹ bạc hà trong vài phút để lấy vị bạc hà. Bây giờ bỏ 1/2 số bạc hà và nước bạc hà vào đáy 1 bình thiếc. Đổ 1/2 bình đá bào, cho phần bạc hà còn lại vào bình cùng với đá bào và nước bạc hà.

Bây giờ đặt bình rượu vào 1 tủ lạnh hay hộp đá, và để trong đó ít nhất 2 giờ. Một tiếng trước khi dùng, đổ 3/4 gill rượu mạnh vào. Khi bày thức uống, có trang trí 2 hay 3 nhánh bạc hà ngọt với lá đã nhúng đường bột. Dùng với các ống hút

353. Julep pha với rượu mạnh (3) (Brandy Julep 3)

Rắc đường bột lên 4 nhánh bạc hà tươi, mềm, và thêm vừa đủ nước để hòa đường. Bóp nhẹ bạc hà, thêm 3/4 gill rượu mạnh, và đổ đá đập vào cốc vại. Khuấy nhẹ, trang trí miệng ly 2 hay 3 nhánh bạc hà với lá đã nhúng đường bột. Dùng với các ống hút.

354. Julep pha rượu champagne (Champagne Julep)

Bỏ 1 cục đường vào cốc vại, và thêm 2 nhành bạc hà mềm, tươi. Bóp nhẹ bạc hà, thêm 2 cục đá, và đổ vào cốc rượu champagne. Khuấy nhẹ. Trang trí thức uống bằng trái cây theo từng mùa.

355. Julep pha rượu gin (Gin Julep)

356. Julep pha rượu rhum (Rhum Julep)

357. Julep pha whisky (Whisky Julep)

Chuẩn bị mỗi loại rượu này như rượu julep pha rượu mạnh (bất kỳ 1 trong 3 phương pháp), dùng rượu gin nguyên chất, rượu rhum, hay rượu whisky Scotch thay vì rượu mạnh (brandy)

CÁC THỨC UỐNG RICKEY

Hầu hết các thức uống rickey đều có cùng 1 cách pha chế. Pha và uống chúng trong một cốc vại có bỏ 1 cục đá.

358. Rickey pha rượu dứa (Applejack Rickey)

- Nước 1/2 trái chanh lá cam (sẻ)
- 3/4 gill rượu mạnh dứa

Đổ nước sô-đa vào và khuấy đều

359. Rickey pha rượu mạnh (Brandy Rickey)

360. Rickey pha rượu gin (Gin Rickey)

361. Rickey pha rượu rhum (Rhum Rickey)

362. Rickey pha rượu gin mận (Sloe Gin Rickey)

363. Rickey pha rượu whisky (Whisky Rickey)

Chuẩn bị mỗi loại rượu này như Rickey pha rượu táo, dùng rượu mạnh, rượu gin, rượu gin mận, hay rượu whisky Scotch thay vì rượu mạnh táo.

Mùi vị của rickey pha gin sẽ tuyệt hơn nếu thêm 2 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu hay xi-rô dâu tằm

*
* *

CÁC THỨC UỐNG SANGAREE

Dùng đường thay vì xi-rô đường khi pha chế các loại sangaree. Trước hết hòa nước đường, rồi đổ dung dịch vào cốc vại dùng để pha chế sangaree và dùng.

364. Sangaree pha bia (Ale Sangaree)

- 1 thìa trà đường
- 3/4 gill nước
- Bia đủ để đổ vào cốc vại

Rót bia cẩn thận, trang trí ly bằng hột nhục đậu khấu giã nát và dùng

365. Sangaree pha rượu vang đỏ (Port Wine Sangaree)

- 1 thìa trà đường
- 1/2 gill nước trong
- 1 gill rượu vang đỏ

Thêm rượu vang đỏ và đổ 2/3 ly đá. Khuấy đều, trang trí ly bằng hột nhục đậu khấu giã nát và dùng thức uống

366. Sangaree pha rượu anh đào (Sherry Sangaree)

- 1 thìa trà đường
- 1/2 gill nước trong
- 3/4 gill rượu anh đào

Thêm rượu anh đào và đổ 1/2 ly đá. Khuấy đều, trang trí ly bằng hột nhục đậu khấu giã nát, và dùng.

367. Sangaree pha rượu whisky (Whisky Sangaree)

Chuẩn bị như rượu sangaree pha rượu anh đào, dùng rượu whisky Scotch thay vì rượu anh đào, và thêm nước theo sở thích.

Các rượu sangaree tương tự có thể được pha với rượu mạnh, rượu gin nguyên chất và rượu rhum.

*
* *

THỨC UỐNG SLING

368. Sling pha rượu gin (Gin Sling)

- 3/4 gill rượu gin nguyên chất
- Xi-rô đường theo sở thích

Bỏ các thành phần vào một cốc vại trong có 1 cục đá. Đổ nước hay nước sô-đa vào ly nếu muốn.

369. Sling pha rượu rhum (Rhum Sling)

Chuẩn bị như rượu sling pha rượu gin, dùng rượu rhum thay vì rượu gin nguyên chất

370. Sling Singapore

- 1/6 gill nước chanh
- 1/3 gill rượu gin
- 1/6 gill rượu mạnh anh đào

Dùng bình trộn

371. Sling Straits (Straits Sling)

- Nước nửa trái chanh
- 2 lượng nhỏ rượu thuốc Angostura
- 2 lượng nhỏ rượu cam thuốc
- 1/8 gill rượu mạnh anh đào
- 1/8 gill rượu Bénédictine
- 1/2 gill rượu gin nguyên chất

Bỏ các thành phần vào bình rượu, đổ 1/2 bình đá, trộn đều, và chắt vào bình. Đổ nước sô-đa vào và dùng thức uống.

372. Sling pha rượu whisky (Whisky Sling)

Chuẩn bị như rượu sling pha rượu gin, dùng rượu whisky Scotch thay vì rượu gin nguyên chất

Các rượu sling khác được pha chế cùng 1 phương thức với các thành phần cơ bản như : rượu mạnh táo, rượu mạnh...

*
* *

CÁC THỨC UỐNG SMASH

Tất cả các thức uống smash được pha chế theo cùng 1 phương thức, vì vậy chỉ cần xem 1 công thức là đủ.

373. Smash pha rượu mạnh (Brandy Smash)

- 1/2 cục đường
- 4 nhành bạc hà tươi
- 1/2 gill rượu mạnh

Trước hết hòa đường trong 1 ít nước (hay nước sô-đa trong bình trộn. Thêm các nhánh bạc hà, trộn sơ, và rồi vớ bỏ chúng. Bây giờ đổ nửa bình đá và đổ rượu mạnh vào Khuấy đều, rồi chắt vào 1 ly uống rượu. Trang trí bằng nhành bạc hà hay trái cây trên mặt và dùng.

374. Smash pha rượu gin. (Gin Smash)

375. Smash pha rượu rhum (Rhum Smash)

376. Smash pha rượu whisky (Whisky Smash)

Chuẩn bị mỗi loại rượu này như chuẩn bị loại rượu smash pha rượu mạnh, dùng rượu gin nguyên chất, rượu rhum hay rượu whisky Scotch thay vì rượu mạnh

THỨC UỐNG CHUA (SOURS)

Các thức uống chua được trộn trong bình trộn, đổ 1/2 bình nước đá cục, rồi chắt vào các ly uống rượu khi dùng

377. Thức uống chua pha với rượu dứa (Applejack Sour)

- 2 lượng nhỏ xi-rô đường
- 1 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Nước 1/2 quả chanh (hay 1/2 nước chanh và 1/2 nước chanh lá cam sẻ)
- 1/2 gill rượu dứa hay rượu calvados

Trộn đều và chắt vào ly. Nếu cần, thêm 1 ít nước sô-đa, và trang trí bằng các trái cây

378. Thức uống chua pha rượu mạnh (Brandy Sour)

- 1 thìa trà xi-rô đường
- Nước 1 2 quả chanh (hay các phần bằng nhau của quả chanh và chanh lá cam)
- 1/2 gill rượu mạnh

Trộn đều và ép. Nếu muốn thêm 1 ít nước sô-đa, và trang trí trái cây.

379. Thức uống chua pha rượu gin (Gin Sour)

380. Thức uống chua pha rượu rhum (Rhum Sour)

381. Thức uống chua pha rượu whisky (Whisky Sour)

Chuẩn bị mỗi loại thức uống này như thức uống chua pha rượu mạnh, dùng rượu gin nguyên chất, rượu rhum hay rượu whisky Scotch thay vì rượu mạnh.

*
* *

CÁC THỨC UỐNG TODDY (để lạnh)

382. Toddy pha rượu mạnh

Cho một muỗng đường vào một cốc vại nhỏ, rồi thêm vừa đủ nước để hòa tan. Sau đó cho đá và 1/2 gill rượu brandy. Khuấy đều và dùng.

383. Toddy pha rượu gin

384. Toddy pha rượu rhum

385. Toddy pha rượu whisky

Mỗi loại trong 3 loại trên đều pha giống như Toddy pha rượu mạnh brandy, nhưng dùng rượu gin sec, rhum, hay whisky Scotch thay cho brandy. Rượu Toddy pha với các loại khác cũng cùng pha theo cách đó.

RƯỢU TOM COLLINS VÀ JOHN COLLINS

Sự khác nhau chủ yếu giữa Tom Collins và John Collins là loại rượu gin sử dụng. Rượu Tom Collins có tên phát xuất từ rượu Old Tom, pha giống như rượu gin sec, nhưng thêm một ít đường. Với rượu John Collins thì người ta dùng rượu gin Hollands.

Các thức uống tương tự cũng có thể được pha từ brandy rhum, hay whisky, và được gọi đơn giản theo "tên tộc" của nó - Brandy Collins, Rum Collins và Whisky Collins.

Các rượu Collins được pha trong bình lắc, chứa nửa bình nước đá đập vụn, rồi rót vào cốc vại có chứa sẵn sô-đa.

386. Tom collins

- 1 muỗng đường (hoặc xi-rô)
- nước cốt chanh (một hoặc hai trái)
- 3/4 gill rượu Old Tom Gin.

Nếu dùng đường, thì phải hoà tan với nước chanh trước khi pha trộn cùng rượu gin.

Có thể thay rượu Dry gin bằng Old tom, nhưng với cách này nên sử dụng đường hoặc sirô ít hơn

387. John collins

Chuẩn bị giống như *Tom Collins*, nhưng dùng rượu *Hollands* thay cho *Old Tom Gin*

388 Brandy collins

389 Rum collins

390 Whisky collins

Chuẩn bị giống như *Tom Collins, Brandy* hoặc *Rhum* hoặc *Whisky Scotch* thay cho *Gin*.

391 Gin buck (Tom Collins)

- Nước một hoặc nửa trái chanh đã bóc vỏ
- 3/4 gill rượu old tom gin .

Chuẩn bị và phục vụ cho người uống rượu. Thêm một viên đá và làm đầy ly với *Ginger Ale* (một loại thức uống ướp gừng).

Nếu thay rượu *Dry Gin* cho *Old Tom*, thì phải thêm vào một ít sirô. Điều này tuỳ thuộc vào khẩu vị riêng.

392. Gin buck (John Collins)

Chuẩn bị pha chế như *Gin Buck (Tom Collins)*, nhưng dùng rượu *Hollands* thay cho *Old Tom Gin*.

Chương IV

CÁC LOẠI RƯỢU PHA THÊM HƯƠNG VÀ RƯỢU PUNCH

CÁC LOẠI RƯỢU PHA THÊM HƯƠNG (CUPS)

Hầu hết các loại rượu pha thêm hương (cups) được pha chế theo cùng 1 phương thức. Bỏ 1 cục đá to vào 1 bình lớn hay 1 cái bát, và thêm các thành phần. Khuấy đều rượu. Rượu được uống trong bình. Tất cả các loại rượu pha thêm hương mô tả ở đây đủ dùng cho ít nhất 4 người.

393. Rượu Burgundy (vang đỏ) pha thêm hương

- 1 chai rượu vang đỏ (burgundy)
- 1/2 gill rượu mạnh (brandy)
- 1/2 gill rượu anh đào dại (maraschino)
- 1/4 gill rượu cam-bi nâu (brown curacao)
- 2 hay 3 lượng nhỏ rượu Bénédictine
- 1 chai nước sô-đa

Trang trí bằng các lát cam và chanh

394. Rượu champagne pha thêm hương

- 1/4 gill rượu cam-bi (curacao)
- 1/4 gill rượu anh đào dại (maraschino)
- 1/2 gill rượu mùi (brandy)

- 1 chai rượu champagne
- 1 chai nước sô-đa

Trang trí với các lát chanh và cam và 1 nhành bạc hà tươi

395. Rượu táo pha thêm hương (I)

- 1 gill rượu mạnh
- Nước chanh
- 1 quả cam (xắt lát)
- 1/4 lít Anh rượu táo
- 1 chai nước sô-đa

396. Rượu táo pha thêm hương (II)

- 1/3 gill rượu Cointreau
- 1/4 gill rượu maraschino
- 1/2 gill rượu mạnh
- 3/4 gill rượu dry sherry
- 1 thìa trà nước chanh
- 1/4 lít Anh rượu táo

Trang trí với vài lát chanh hay cam và một nhành bạc hà tươi

397. Rượu vang đỏ ướp lạnh (Claret Cup)

- 1/4 gill rượu Cointreau
- 1/2 gill rượu mạnh
- 1 thìa trà nước chanh
- 1 chai rượu vang đỏ
- 1 chai nước sô-đa

Trang trí như rượu Champagne thêm hương

398. Rượu bia gừng pha thêm hương (Ginger Ale Cup)

- 1/2 lb đường cục
- 1/4 lít nước sôi

- 1/2 thìa trà nước chanh
- 1 chai bia rượu gừng

Trước hết, pha đường vào nước sôi, rồi đá và thêm các thành phần khác. Trang trí với các miếng bạc hà tươi

399. Rượu Hock Cup pha thêm hương

- 1/4 gill rượu mùi (ở Đức và Nga)
- 1/2 gill rượu mạnh
- 1/3 gill rượu Chartreuse vàng
- 1/4 gill rượu anh đào dại
- 1 chai rượu mạnh
- 1 chai nửa lít nước sô-đa

Trang trí như rượu Champagne thêm hương

400. Rượu Moselle pha thêm hương

Chuẩn bị như mạnh Hock Cup, dùng rượu vang Moselle (rượu vang trắng ở vùng thung lũng sông Moselle, Đức).

*
* *

CÁC LOẠI RƯỢU PUNCHE (LẠNH)

Khi rượu punch được uống lạnh, nó thường được pha trong bình đã đầy 1/2 ly đá đập. Trộn đều, và chắt vào 1 cốc vại. Trang trí bằng trái cây theo mùa hay các nhà bạc hà.

401. rượu punch pha rượu mạnh (brandy punch)

- Nước nửa quả chanh
- 1 muỗng bàn xi-rô đường
- 2 hay 3 lượng rượu Cointreau
- 3/4 gill rượu mùi

402. Rượu punch pha rượu champagne (Champagne Punch)

- Nước 1/2 quả chanh

- 1 muỗng bàn xi-rô đường
- 1 muỗng bàn rượu Cointreau
- 1 cân rượu Champagne

Trộn chung tất cả trừ rượu Champagne, rồi chắt vào ly uống rượu, sau đó đổ đầy rượu Champagne.

403. Rượu punch pha rượu vang đỏ. (Claret Punch)

Chuẩn bị như rượu punch pha rượu Champagne, dùng rượu nho đỏ thay vì rượu champagne.

404. Rượu punch pha rượu gin (Gin Punch)

- Nước 1/2 quả chanh
- 1 muỗng bàn xi-rô đường
- 2 hay 3 lượng rượu anh đào dại
- 3/4 gill rượu gin nguyên chất

405. Nước punch Planter's

Công thức cổ điển của người Jamaica là : "một chua (chanh), hai ngọt (đường), ba đặc (rhum), bốn loãng (đá và nước). Có nhiều sự thay đổi, nhưng công thức cổ điển vẫn tốt nhất.

406. Rượu punch pha rượu rhum (Rhum Punch)

- Nước nửa trái chanh
- 1 muỗng xi-rô đường
- 3/4 gill rượu rhum

Rượu cam-bi hay nước ép từ nho hay lựu có thể dùng thay cho xi-rô đường

407. Bia gừng (Shady Gaff)

- 1/2 pint rượu bia
- 1/2 pint rượu bia gừng

Chế trong 1 cốc vại và dùng với đá lạnh

Chương V

CÁC THỨC UỐNG MÙA HẠ
(Không có chất rượu)

CÁC LOẠI NƯỚC CHANH, NƯỚC CAM

408. Nước chanh gừng (Ginger Lemonade)

- Nước 1 quả chanh
- Rượu bia gừng
- Đường

Bỏ 1 cục đá vào 1 ly cao, thêm nước chanh vắt, với đường, và đổ đầy bia rượu gừng

409. Nước bưởi (Grapefruit Dink)

- 1 trái bưởi
- 3 quả cam
- 1/4 lb đường cục
- 1 chai nước sô-đa

Chà cục đường lên vỏ cam và bỏ nó vào 1 bình lớn. Đổ trên đó 1/2 lít nước, nước cam và bưởi vắt. Chắt ra ly, thêm 1 cục đá, 1 tí nước sô- đa và dùng.

410. Bưởi và nước cam

- 2 quả bưởi
- 1 gill nước cam

- 1 gill rượu nho đỏ (Không có chất rượu) (cider)
- 1 4 lb đường cục
- Nước sô-đa

Đổ nước cam và nước bưởi vào 1 cái xoong có đường, và đun sôi cho đến khi trở thành nước xi-rô. Rồi đổ vào 1 cái bình, để nguội và thêm rượu nho đỏ (cider). Dùng như dùng xi-rô trái cây.

411. Nước chanh (I) (Lemonade)

- 1 quả chanh
- Đường

Vắt nước chanh thêm đường và nước đá, chắt vào ly. Dùng với đá.

412. Nước chanh (II)

- 1 quả chanh
- Đường cục

Chà vỏ quả chanh bằng cục đường, và bỏ đường vào 1 bình. Đổ nước sôi trên nó, 1 gill cho mỗi quả chanh : vắt nước từ trái chanh và thêm vào lượng nước của bình. Đun sôi tất cả, thêm đủ đường để làm xi-rô. Khi Limeade kẹo lại, để nguội, rồi chắt ra ly và thêm 1 lượng tương đương nước đá. Có thể dùng.

413. Nước chanh lá cam (sẻ)

- 3 quả chanh lá cam
- Đường

Chuẩn bị như nước chanh (I)

414. Nước cam (I)

- 4 quả cam
- 1 4 lb đường cục
- Nước sô-đa

Gọt mỏng vỏ các quả cam, và bỏ vỏ vào bình. Thêm đường và nửa pint nước sôi. Chắt nước từ các quả cam vào bình, và để nguội. Chắt ra ly, và dùng như các xi-rô trái cây.

415. Nước cam (II)

- 4 quả cam
- 2 quả chanh
- 2 lb đường cục

Cào vỏ các quả cam và chanh bằng cách xát với đường cục. Bỏ đường vào bình, và đổ 2/4 nước sôi trên nó. Thêm nước cam và chanh, khuấy đều và để nguội. Chắt ra ly và dùng.

416. Nước chanh quả thơm

- 1 hộp nhỏ
- 2 quả chanh
- 1/4 lb đường cục

Bóc vỏ chanh và bỏ vào bình. Thêm 1 pint nước sôi, nước xi-rô từ hộp thơm, và cắt thơm rất nhỏ. Vắt nước chanh, pha nó với đường, và đổ vào bình. Để lắng trong 3 giờ, rồi chắt vào ly thêm nước sô-đa và đá trước khi dùng.

417. Nước chanh quả dâu tằm

- 1 lb dâu tằm
- 2 quả chanh
- 1/4 lb đường cát trắng

Ép nước dâu tằm qua 1 cái lọc, thêm nước chanh và đường, khuấy đều, và pha với 1/4 nước lạnh. Dùng với đá.

*
* *

418. Chocolate đá (Iced Chocolate)

- 1 pint sô-cô-la
- Kem va-ni-la

Làm Chocolate theo cách bình thường, để nguội, rồi để lắng trong bình có ướp đá xung quanh hay bỏ vào tủ lạnh. Khi muốn dùng, cho vào trong các ly nhỏ có kem va-ni-la lạnh trên mặt.

419. Cà-phê đá

Pha cà-phê theo cách phổ biến, pha 2 muỗng cho mỗi người. Chắt ra ly, và thêm ít đường, rồi để nguội cho đá. Dùng với kem cây trên miệng ly.

420. Trà đá

Pha trà theo cách phổ biến, cứ 1 muỗng trà pha 1/2 pint nước. Lọc bã trà, chắt nước trà vào ly và để nguội. Thêm ít đường nếu muốn, và 1 vài lát chanh hay nước quả tươi, rồi ướp đá cho đến khi uống. Dùng với đá nhỏ.

Chương VI

CÁC LOẠI RƯỢU CỐC CÓ TRỨNG (EGG NOGGS), BIA HÒA RƯỢU PHA ĐƯỜNG HÂM NÓNG (FLIPS) VÀ CÁC RƯỢU PUNCH SỮA (MILK PUNCHES)

CÁC LOẠI RƯỢU CỐC CÓ TRỨNG (Egg Noggs)

Các loại rượu cốc có trứng (Egg Noggs) có thể dùng lạnh hay nóng. Nếu lạnh, thì pha chúng trong bình trộn, đổ 1/2 bình đá, và chắt vào cốc vại. Nếu nóng, cũng giống như vậy nhưng bằng nước sôi thay cho sữa nguội và đá lạnh. Chỉ được dùng trứng tươi, và sữa phải ngon. Phục vụ với hột nhục đậu khấu giã nát trên mặt.

421. Rượu cốc trứng Baltimore (Baltimore Egg Nogg)

- 1 quả trứng
- 1 thìa trà xi-rô đường
- 3/4 gill rượu vang
- 1/4 gill rượu mạnh
- 1/4 gill rượu rhum
- Sữa

422. Rượu cốc trứng điểm tâm (Breakfast Egg Nogg)

- 1 quả trứng

- 1 4 gill rượu cam-bi
- 3 4 gill rượu mạnh
- Sữa

423. Rượu cốc trứng đơn giản. (Plain Egg Nogg)

- 1 quả trứng
- 1 muỗng xi-rô đường
- 3 4 gill rượu mạnh hay rhum
- Sữa

Có thể dùng rượu gin hay whisky thay vì rượu mạnh hay rhum

424. Rượu cốc trứng pha pha rượu vang đỏ. (Port Wine Egg Nogg)

- 1 quả trứng
- 1 thìa trà xi-rô đường
- 3 4 gill rượu vang đỏ
- 1 4 gill rượu mạnh
- 1 4 gill rượu rhum
- Sữa

*
* *

CÁC LOẠI BIA TRỘN RƯỢU PHA ĐƯỜNG HÂM NÓNG (FLIPS) VÀ CÁC THỨC UỐNG TRỨNG KHÁC

425. Bia trộn rượu pha đường, hâm nóng pha rượu bia (Ale Flip)

- Lòng đỏ 1 quả trứng gà
- 1 2 pint rượu bia (rượu thuốc thì tốt)
- 1 muỗng bàn đường

Rượu này có thể pha lạnh (trong bình trộn đổ đầy 1/2 bình đá đập) hay nóng (bằng cách đun nóng rượu bia) Phục vụ với hột nhục đậu khấu giã nát trên mặt

426. Bia trộn rượu pha đường hâm nóng pha rượu mạnh (Brandy Flip)

- Lòng đỏ 1 quả trứng
- 1/2 gill rượu mạnh
- Đường hay xi-rô đường để nếm

Pha chế trong bình trộn đã đổ đầy nửa bình đá đập Khuấy đều, và chắt vào ly uống rượu. Dùng với hột nhục đậu khấu trên mặt.

427. Nước chanh trứng (không có chất rượu)

- Nước 1 quả chanh
- 1 oz đường cát trắng
- 1 quả trứng
- Đá

Pha trong ly trộn, khuấy đều, và chắt vào cốc vại Dùng với nước hay nước sô-đa

428. Rượu punch trứng (không có chất rượu)

- 1 quả trứng
- 1 muỗng bàn xi-rô va-ni-la
- Đá
- Sữa và nước sô-đa

Đập quả trứng trong chậu, thêm xi-rô va-ni-la và đ chất. Trộn trong bình, rồi chắt vào ly cao. Đổ 3/4 ly sữa, rồ đổ đầy nước sô-đa

429. Thức uống chua có trứng

- 1 quả trứng
- 1 4 gill rượu Cointreau

- 1 4 gill rượu mạnh
- 3 lượng nhỏ nước chanh
- Đường hay xi-rô đường để nếm

Pha trong bình, đổ đầy 1 2 bình đá đập. Trộn đều, và chắt vào ly uống rượu

430. Bia trộn rượu pha đường hâm nóng pha rượu vang đỏ. (Port Wine Flip)

431. Bia trộn rượu pha đường hâm nóng pha rượu rhum (Rhum Flip)

432. Bia trộn rượu pha đường hâm nóng pha rượu anh đào (Sherry Flip)

433. Bia trộn rượu pha đường hâm nóng pha rượu whisky (Whisky Flip)

Chuẩn bị mỗi loại rượu này như Brandy Flip, dùng rượu vang đỏ, rượu rhum, rượu anh đào hay rượu whisky thay cho rượu mạnh (brandy).

*
* *

RƯỢU PUNCH SỮA VÀ CÁC THỨC UỐNG KHÁC

434. Rượu punch sữa (I)

- 3 4 gill rượu mạnh
- 3 lượng nhỏ nước chanh
- 1 muỗng bàn xi-rô đường
- Sữa

Rượu này có thể pha lạnh (trong bình), đổ đầy nửa bình đá đập hay nóng (bằng cách đun nóng sữa). Dùng với hột nhục đậu khấu trên mặt.

435. Rượu punch sữa (II)

- 1 2 gill rượu mạnh
- 1 4 gill rượu rhum
- 1 muỗng trà xi-rô đường
- Sữa

Chuẩn bị như rượu punch sữa (I)

436. Cốc sữa trứng đã khuấy (Milk Shake)

- 1 quả trứng
- 1 cốc sữa
- Đường hay xi-rô đường

Pha trong bình, cho nửa bình đá đập. Trộn đều, chắt vào cốc vại. Thêm mùi vị cho thức uống này bằng xi-rô trái cây.

437. Rượu punch sữa Scotch

Chuẩn bị như rượu punch sữa (I), dùng rượu whisky Scotch thay cho rượu mạnh (brandy)

Chương VII

CÁC THỨC UỐNG NÓNG
CÁC LOẠI RƯỢU PUNCH

Các loại rượu punch được pha trong bát rượu punch và dùng trong ly hay tách rượu punch

438. Rượu punch pha trà nóng (Hot tea Punch)

- 3 pint trà được ủ tươi
- 1 pint rượu mạnh
- 1 chai rượu rhum
- Đường

Trộn đều, và khuấy bằng 1 que nung đỏ. Trang trí bằng vỏ cam hay chanh. Lượng này đủ dùng cho ít nhất là 12 người.

439. Rượu punch Oxford (Oxford Punch)

- 3 phần rượu rhum
- 2 phần rượu mạnh
- 1 phần nước chanh
- 6 phần nước sôi
- Đường

Đây là 1 loại rượu hiện đại theo công thức cổ truyền. Có thể dùng cho số lượng người bất kỳ, miễn là tỉ lệ các thành phần bằng nhau.

CÁC LOẠI RƯỢU TODDY
(Rượu mạnh hòa đường và nước nóng)

Các rượu Toddy nóng được pha chế và dùng trong 1 cốc vại

440. Rượu Toddy táo (Apple Toddy)

- 1 thìa trà đường
- 1 trái táo
- 3/4 gill rượu mạnh táo

Chắt nước táo vào cốc vại, thêm đường và nước nóng đủ để hòa với nó. Thêm rượu mạnh táo vào, và đổ đầy nước sôi. Dùng với hột nhục đậu khấu giã nát trên mặt.

441. Rượu Toddy pha rượu rhum (Rhum Toddy)

- 1 thìa trà đường
- 3 lượng nhỏ nước chanh lá cam
- 3/4 gill rượu rhum

Hòa đường trong nước nóng, thêm nước chanh và rượu rhum. Đổ đầy nước sôi. Dùng với hột nhục đậu khấu giã nát hay quế bột trên mặt.

442. Rượu Toddy pha rượu whisky (Whisky Toddy)

- 1 thìa trà đường
- 3/4 gill rượu whisky Scotch

Hòa đường trong nước nóng, thêm rượu whisky. Đổ đầy nước nóng. Dùng với 1 lát chanh trên mặt.

*
* *

CÁC THỨC UỐNG KHÁC

443. Sữa đặc nóng pha rượu bia (Ale Posset)

- Pint sữa
- 1 cốc rượu anh đào
- 1 cốc rượu bia
- 4 cục đường

Đun nóng sữa cho đến khi gần sôi. Trong khi chờ đợi, trộn rượu anh đào, rượu bia, và đường trong bình. Đổ sữa nóng vào. Dùng với hột nhục đậu khấu giã nát.

444. Trà nho dại (Black Currant Tea)

- 1 muỗng trà nước dâu
- 1 muỗng nước chanh
- 4 cục đường

Trộn tất cả trong 1 cái bình, đổ thêm 1 cốc nước sôi. Khuấy đều, để bình trong xoong nước sôi khoảng 20 phút. Rồi rót ra và dùng.

445. Rượu rhum bỏ bơ nóng (Hot Buttered Rhum)

- 2 muỗng bàn rượu rhum
- 2 muỗng trà đường
- 2 muỗng trà bơ
- 1/2 muỗng trà các hương vị (quế và củ hành)

Bỏ các thành phần vào cốc vại, đổ đầy nước sôi và khuấy đều

446. Các thức uống trái cây nóng

- Xi-rô trái cây
- Nước ép một trái chanh
- Đường

Hòa một phần xi-rô trái cây vào hai phần nước nóng, thêm đường và nước chanh, rồi dùng.

447. Rượu gill nóng

- Nước ép một trái chanh

- 2 cục đường
- 1 2 gill rượu gin nguyên chất

Chuẩn bị như rượu rhum pha bơ nóng

448. Nước chanh nóng

- Nước một quả chanh
- Đường

Chuẩn bị như rượu rhum pha bơ nóng

449. Nước cam nóng

- 2 quả cam
- Nước 1 quả cam
- Đường

Bóc thật mỏng vỏ quả cam, và rồi đun sôi vỏ trong 1/2 pint nước trong 10 phút. Thêm nước 2 quả cam và nước chanh với đường. Rót ra và dùng.

450. Rượu Hot Scotch

Chuẩn bị như rượu gin nóng, dùng rượu whisky Scotch thay cho rượu gin nguyên chất

451. Port Wine Negus (Một thứ rượu có bỏ đường pha nước nóng và rượu vang đỏ)

- 1 ly rượu vang đỏ
- 1 quả chanh
- Đường

Đổ rượu trong ly uống rượu, và thêm đường, vỏ và nước quả chanh. Đổ đầy nước sôi và rót ra ly

*
* *

452. Cà phê Calypso

- 1/6 gill Tia Maria
- 1/6 gill rượu rhum nhẹ

Dùng trong 1 ly uống rượu. Đổ đầy cà phê nóng và tráng lên mặt hai miếng kem

453. Cà phê Gaelic

- Cà phê nóng
- 2 muỗng trà đường
- 1/3 gill rượu whisky Scotch
- Kem ngọt

Đổ nhẹ kem ngọt trên phía sau muỗng ấm nóng. Đừng khuấy

454. Cà phê Irish

- Cà phê nóng
- 2 muỗng trà đường
- 1/3 gill rượu whisky Irish
- Kem ngọt

Đổ nhẹ kem ngọt lên phía sau muỗng ấm nóng. Đừng khuấy

Chương VIII

CÁC THỨC UỐNG KHÁC

CÁC THỨC UỐNG KHAI VỊ

Apéritif (khai vị) từ tiếng Pháp có nghĩa "khai vị", và thức uống này được dùng trước bữa ăn và ăn tối.

Các loại rượu đặc biệt được dùng làm thức uống khai vị, và hầu hết các loại rượu này đều có tên thương mại, như Byrrh, Cinzano, Dubonnet... Chúng là các loại rượu đỏ hay trắng có thêm 1 số loại hương vị. Nhiều công thức cho các thứ rượu đặc biệt này được giữ bí mật như những công thức chế tạo nước hoa.

Các loại rượu này khi uống không pha cũng như đối với các thức uống khai vị lâu.

Có hàng trăm công thức pha chế thức uống khai vị, nhưng hầu hết đều theo 1 công thức chung : 3 phần cơ bản với 1 phần xi-rô trái cây. Pha chế và dùng trong cùng 1 ly. Đổ các thành phần cơ bản và xi-rô vào ly, thêm nước sô-đa cùng với 1 cục đá và khuấy đều.

455. Thức uống Byrrh Cassis

- 1/2 gill nước Byrrh
- 1/6 gill rượu nho (nho dại)

Có thể dùng rượu vang trắng của Pháp thay cho nước Byrrh

456. Nước chanh pha rượu Dubonnet

- 1 2 gill rượu Dubonnet
- 1 6 gill xi-rô chanh

Có thể thay Dubonnet bằng Amer Dicon, Byrrh và Mandarin

457. Nước ép từ nho hay lựu Picon

- 1 2 gill rượu Amer Picon
- 1 6 gill nước ép từ nho hay lựu

Có thể dùng rượu vang trắng của Pháp thay cho rượu Amer Picon

458. Rượu porto Fraise

- 1 2 gill rượu vang đỏ (port)
- 1 6 gill nước dâu tây (fraisette)

Có thể dùng rượu vang trắng của Pháp thay cho rượu vang đỏ (port)

*
* *

CÁC LOẠI CÀ PHÊ POUSSE

Cà phê Pousse được dùng trong các ly pousse. Mỗi loại gồm 1 số rượu mạnh. Không cần trộn hay khuấy.

Nghệ thuật pha cà phê pousse là giữ các rượu mạnh hoàn toàn tách rời với nhau bằng cách đổ rượu thật cẩn thận. Nên cho các loại rượu nặng độ nhất vào trước thứ tự các thành phần khác. Thức uống này không được khuấy.

459. Cà phê Amour Pousse

- 3 lượng nhỏ nước ép từ nho hay lựu
- Lòng đỏ 1 quả trứng

- 1 6 gill rượu anh đào dại
- 1 6 gill rượu mạnh để lâu

460. Cà phê Golden Slipper

- Lòng đỏ 1 quả trứng
- 1 6 gill rượu Chartreuse vàng
- 1 6 gill nước vie dè dặt Danzig (hay rượu mạnh đỏ)

Chương IX

CHỌN VÀ DÙNG CÁC LOẠI RƯỢU

Nhìn chung rượu được đặt tên theo vùng nơi nó được đặc chế. Đặc tính của 1 loại rượu không những tùy thuộc vào các thành phần dùng để pha chế, mà nó tùy thuộc vào khí hậu và đất. Ví dụ nếu nho dùng làm rượu champagne được mang đến trồng ở một nước khác thậm chí một tỉnh khác của nước Pháp thì rượu chế từ nho đó vẫn không giống rượu champagne thực sự mà chúng ta đã biết

Nói chung rượu tăng mùi vị theo thời gian. Quá trình lên men vẫn tiếp tục sau khi đóng chai, và rượu sẽ ngọt dịu và sẽ tăng mùi vị. Tuy nhiên, phải có giới hạn trong quá trình này nếu không có thể dẫn đến làm hư chất lượng.

Sự tác động của thời gian sẽ thay đổi mạnh từ 1 loại rượu này thành loại rượu kia. Rượu champagne có lẽ sẽ tốt nhất trong khoảng từ 6 đến 16 năm, 1 vài loại rượu có thể để lâu hơn; nhưng rượu Rhine bắt đầu hư từ những năm đầu.

Người ta thường liệt các loại rượu theo năm của mùa hái nho, và thời gian này cực kỳ quan trọng cho người sành uống. Khí hậu thay đổi từ năm này qua năm khác, và vì vậy cũng làm thay đổi chất lượng của mùa hái nho. Nói chung mùa hạ nắng, khô có nhiều ánh nắng đến cuối mùa sẽ làm tăng hương vị của nho, nhưng chỉ là một trong nhiều yếu tố.

CÁC LOẠI RƯỢU BÀN

Các loại rượu bàn, là rượu uống có đồ nhắm, phổ biến có 2 loại : đỏ và trắng. Rượu đỏ được pha chế từ nho đỏ và rượu trắng pha chế từ nho trắng. Đối với các loại rượu của Pháp, thì có 1 loại thứ ba gọi là rosé hay hồng. Rượu này được pha chế từ nho đỏ và cả nho trắng, hay từ 1 trái nho nhỏ có màu của hai loại nho trên.

Các loại rượu bàn nổi tiếng của Pháp là Burgundy và Boxdeux, và có các loại rượu pha đỏ và trắng của 2 loại rượu này. Rượu Burngundy đỏ nổi tiếng là Beaune, Chambertin, và Nuis Saint-Georges, trong khi đó các loại rượu Bordeausx nổi tiếng là rượu Barsac trắng, rượu Graves, và các Sauterns và rượu Médoc đỏ. Có nhiều loại khác của cả hai rượu này. Những vùng làm rượu nổi tiếng ở Pháp gồm Anjoa và Alsace.

Các loại rượu Rhine và rượu vang Đức hầu hết là rượu trắng. Ý sản xuất vừa rượu đỏ vừa rượu trắng, nổi tiếng nhất là rượu đỏ chianti. Hungary nổi tiếng về rượu đỏ Tokay.

*
* *

CÁC LOẠI RƯỢU MẠNH

Các loại rượu mạnh chứa lượng alcohol nhiều hơn các loại rượu bàn, và không hư quá nhanh khi tiếp xúc với không khí. Chúng, nói chung là nặng hơn và ngọt hơn, nên thường không uống trong bữa ăn.

Nhiều loại rượu mạnh này xuất phát từ Tây Ban Nha. Rượu anh đào dại lấy tên của tỉnh Jerez, Tây Ban Nha. Có 2 loại rượu anh đào dại : khô, có màu xanh lơ và nâu thì ngọt hơn nhiều.

Các loại rượu mạnh khác gồm rượu vang đỏ, có tên

Oporto ở Bồ Đào Nha và rượu vang trắng từ đảo Madeira, rượu nho xạ, rượu ma-la-ga, và rượu ma-sa-la. Tất cả các loại rượu này tương đối ngọt.

*
* *

CÁC LOẠI RƯỢU CHUA

Các loại rượu này được giữ trong 1 hầm rượu ở nhiệt độ khoảng 55°. Các chai đặt hai bên chúng có đầu nâng nhẹ. Bằng cách này, các nút chai mới giữ được độ ẩm, và ít có nguy cơ không khí vào chai.

*
* *

CÁCH PHỤC VỤ CÁC LOẠI RƯỢU

Theo qui tắc chung, rượu trắng để nơi mát mẻ và rượu đỏ theo nhiệt độ phòng. Tốt nhất rượu đỏ không nên đóng nút đặt trong phòng 1 giờ trước khi dùng.

Champagne thường được dùng trong 1 thùng đá

Rượu anh đào dại nguyên chất có thể để hơi nguội

Nhưng rượu anh đào dại màu nâu nên được giữ theo nhiệt độ phòng

Cẩn thận không nên để các loại rượu quá lạnh, hay mất mùi vị. Đừng bỏ đá vào rượu

Khi rót rượu, thường rót 1 ít rượu vào ly của chủ trước vì có 1 ít cặn hay các mảnh nút chai ở đỉnh chai. Tiếp theo là đổ đầy ly cho khách, sau cùng đổ đầy ly của chủ khi đã phục vụ cho mọi người khác.

Các ly uống rượu nên đổ đầy 3/4 ly

Không có gì khó khi mở rượu champagne vì cái chính là thức uống ngon chứ không phải tiếng bật nút chai kêu như tiếng pháo. Tiếp "pop" không ảnh hưởng đến chất lượng

của rượu champagne. Bất kỳ chai champagne tốt nào, đừng để lạnh, lắc đều sẽ phát 1 tiếng nổ ròn khi mở. Nhưng nếu ai muốn rót đầy ly chứ không rót vơi thì nên cẩn thận khi mở chai nhằm tránh bọt trào ra miệng ly. Trong trường hợp này nên tránh di chuyển và không mở "phựt" nắp chai.

*
* *

KHI NÀO DÙNG CÁC LOẠI RƯỢU

Với các rượu bàn, qui tắc chung là dùng rượu đỏ với đồ nhắm đỏ và rượu trắng với đồ nhắm trắng. Như vậy, uống rượu trắng với cá và gà vịt luộc, rượu đỏ với thịt "đỏ", gà vịt quay và các thú vật khác. Rượu champagne là ngoại lệ, và có thể dùng trong suốt bữa ăn.

Không nên dùng rượu với xà lách hay trái cây

Rượu anh đào dại nguyên chất dùng trước bữa ăn, thay cho rượu cocktail hay rượu khai vị, hay xúp. Rượu vang trắng nguyên chất của xứ Madeira có thể dùng với xúp, nhưng trái lại các loại rượu mạnh không nên dùng cho đến khi tráng miệng

Có thể ăn pho mát với rượu bàn đỏ, rượu vang đỏ, rượu anh đào dại nguyên chất, hay rượu vang trắng xứ Madeira, nhưng lại nhớ chú ý là các loại rượu tráng miệng không quá ngọt.

Nên uống cà phê trong bữa tráng miệng, nhưng ở đây có thể ưu tiên cho rượu mùi. Có nhiều loại rượu mùi, gồm rượu mạnh nguyên chất, và các thức uống phổ biến như rượu mạnh anh đào, rượu Bénédictine, và rượu Grand Marnier. Có thể pha rượu mạnh thường với cà phê đen, nhưng đừng làm cách này với rượu mùi nguyên chất hay bất kỳ rượu mùi khác.

Các rượu mùi uống tốt nhất trong các ly lớn đặc biệt, hơi ấm bàn tay làm rượu giảm mùi khi rót vào ly.

NỘI DUNG

- **Chương I** : Tủ đựng rượu Cocktail 11
- **Chương II** : Các loại Cocktail 15
- **Chương III** : Các thức uống kiểu Mỹ và thức uống khác vào mùa hạ 77
- **Chương IV** : Các loại rượu pha thêm hương và rượu Punch 96
- **Chương V** : Các thước uống mùa hạ 100
- **Chương VI** : Các loại rượu cốc có trứng, bia hòa rượu pha đường hâm nóng và rượu Punch sữa 104
- **Chương VII** : Các thức uống nóng, các loại rượu Punch 109
- **Chương VIII** : Các thức uống khác 114
- **Chương IX** : Cách chọn và phục vụ các loại rượu 117

NGHỆ THUẬT PHA CHẾ

460 loại rượu COCKTAIL

Chịu trách nhiệm xuất bản :
TRẦN THU HƯƠNG

Chịu trách nhiệm bản thảo:
MAI QUỲNH GIAO

Biên tập : **HOÀNG VĂN**
Trình bày & vẽ bìa: **MT Design Co.**
Sửa bản in : **THANH VÂN**

NHÀ XUẤT BẢN PHỤ NỮ
39 Hàng Chuối - Hà Nội - ĐT : 9.712832 - Fax. : 9.712830
CN : 16 Alexandre De Rhodes - Q.1 - TP. HCM - ĐT : 8.294459

Thực hiện liên doanh :
CTY VĂN HÓA MINH TRÍ - NHÀ SÁCH VĂN LANG
25 Nguyễn Thị Minh Khai, Quận I , TP.HCM
ĐT : 8.242157 - 8.233022 - Fax : 84.8.235079

In 1000 cuốn khổ 13x19cm tại Xưởng in Công ty XNK và Phát Triển Văn Hóa. Giấy phép số 13-388/QLXB Cục xuất bản cấp ngày 26.03.2001. Trích ngang kế hoạch số 206/PN Nhà xuất bản Phụ Nữ cấp ngày 06.06.2001 In xong nộp lưu chiểu quý 3 năm 2001.