

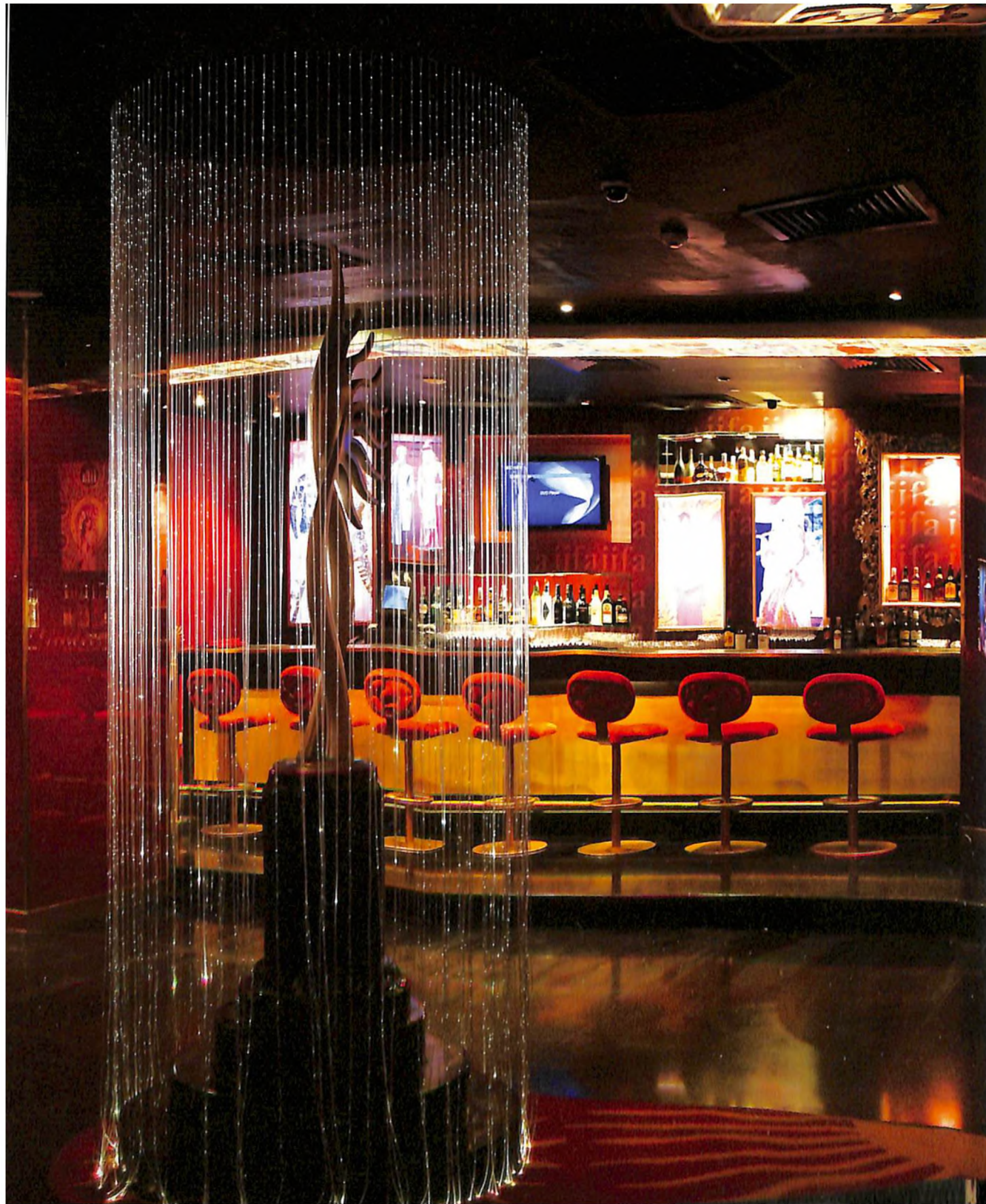
SHARMILA CHAND

Cocktails

155 CÔNG THỨC PHA CHẾ COCKTAILS
ĐÌNH CAO TRÊN THẾ GIỚI



NHÀ XUẤT BẢN
THẾ GIỚI



HÃY LÀ BARTENDER CỦA CHÍNH BẠN!

Vì sao mà một con người luôn tích cực đả kích tệ nạn rượu chè bê bối như tôi lại có thể viết nên một cuốn sách nói về các loại thức uống chứa cồn? Đó là điều mà chính tôi cũng không thể giải thích được, có lẽ là từ đam mê và sự đầu tư nghiêm túc của bản thân tôi vào mảng này, bên cạnh đó còn là rất nhiều niềm vui mà tôi có được trong suốt quá trình trải nghiệm nó. Niềm vui- chẳng phải đó chính là nguồn cơn của mọi ý tưởng để tôi bắt tay vào làm cuốn sách này sao.

Một ngày nọ, tôi bước vào 1 quán bar nổi tiếng ở Delhi. Sở trường của những vị khách du lịch thập phương là bước vào 1 hàng quán không mong đợi vào 1 thời điểm cũng không khá khẩm gì hơn. Và đó là lúc tôi nhìn thấy 1 anh chàng pha chế trẻ chỉ có một mình, có lẽ là đang lau dọn lại quầy bar. Ngay khi anh ta thấy tôi, anh liền khéo léo chơi đùa với những cái chai, lần lượt từng chai được tung hứng một cách tài tình thành chuỗi liên tiếp.

Tôi tiến gần đến, anh cười, và thế là tôi kéo ghế rồi ngồi xuống đối diện anh. Rất lịch sự, chàng trai nhà nhân hỏi tôi: "Thưa quý cô, cô muốn dùng gì ạ?". Tôi trả lời: "Bất cứ thứ gì thú vị một chút, à, nhưng làm ơn không cồn, được chứ?". Chàng trai hiểu ý tôi ngay và điềm tĩnh bắt tay vào công việc của mình. Và tôi đã thực sự lấy làm vui sướng khi được nhìn ngắm anh ta làm việc - rất tự tin, rất tinh nghịch. Rất nhanh sau đó, anh đặt trước mặt tôi hai thứ đồ uống màu sắc khác nhau được pha chế rất đẹp mắt, "Cô sẽ chọn ly nào? "Sex on the beach" hay là "Love Bite"? Hấp dẫn quá, tôi trầm nghĩ. Nhưng trong khung cảnh đối diện với 4 bức tường kín mít như thế này, thật khó có thể tưởng tượng ra hương vị của "Sex on the Beach", nên tôi đã bằng lòng hơn với "Love Bite".

Phải nói rằng thứ đồ uống tuyệt vời đó mang lại cảm giác khoan khoái kỳ diệu. Chính vì lẽ đó, đã làm dậy lên trong tôi niềm ham muốn được trò chuyện và tìm hiểu chuyên sâu hơn với "những người nghệ sĩ đằng sau quầy bar" này và để nghị họ hợp tác chia sẻ những công thức pha chế đơn giản và dễ dàng áp dụng để quý độc giả có thể thực hiện ngay tại nhà.

Bạn không nhất thiết phải là 1 tay pha chế chuyên nghiệp mới có thể làm nhanh được 1 thức uống ngon lành. Từ những công thức trong cuốn sách này, bạn có thể lựa chọn 1 thức uống phù hợp với bản thân mình mỗi ngày để nhân nhà thêm 1 chút thi vị cho cuộc sống của bạn. Bắt đầu bữa tối với "Wasabi Marry in the pool". Hay ra khỏi bể bơi nhằm nhí 1 ly "Tequila sunrise" thì sao – đó là 1 thức uống khá lý tưởng để bắt đầu cuộc vui. Hoặc 1 ly "Burning kiss" cho cô nàng duyên dáng của mình hẳn là rất tuyệt.

Thức uống yêu thích nhất của tôi là "Frizzi Gal", cho thêm chút kem Irish. Hãy ném thử loại đồ uống này và đừng quên truy cập vào trang blog frizzgal.blogspot.com của tôi và để lại bình luận nhé.

Bây giờ thì bạn thấy, bạn hoàn toàn có khả năng trở thành một người pha chế tài giỏi!

Cheers!

Sharmila Chand



MỤC LỤC

COCKTAILS

VODKA	32
RUM	82
WHISKEY	114
WINE	130
GIN	142
COGNAC	158
TEQUILA	174
MIXED ALCOHOL	180

SPICED COCKTAILS



LY UỐNG RƯỢU
KHÔNG CHỈ
ĐƠN THUẦN LÀ
MỘT CHIẾC LY

LY UỐNG RƯỢU KHÔNG CHỈ ĐƠN THUẦN LÀ MỘT CHIẾC LY

Một chiếc ly thủy tinh có hoa văn, tạo hình thon thả như thác đổ, có chân ly và đế đứng, hay chiếc ly sang trọng mà chúng ta thường dùng để thưởng thức các loại đồ uống yêu thích không phải lúc nào cũng là loại ly phù hợp nhất. Cũng như rượu vang, rượu mạnh, và rượu mùi, các loại ly uống rượu trải qua nhiều giai đoạn lịch sử cũng mang trong mình rất nhiều câu chuyện thú vị.

Loại ly uống rượu đầu tiên được biết đến là loại ly đất sét có chân, ra đời tại Iberia thuộc Tây Ban Nha. Loại ly này được thiết kế với phần chân dày, đế tròn, phẳng, về sau đã được người Briston công nhận như chứng tích lịch sử đầu tiên trong bảo tàng nghệ thuật.

Khi con người có những tiến bộ hơn trong khả năng chế tạo mỹ nghệ, ly rượu đất sét đã được thay thế bằng các chum gỗ (cốc vại làm bằng

gỗ) ở thế kỉ thứ 10. Trong suốt thời kì đồ đồng, người Pheonic đã dạy người Briston chế tác ra hợp kim đồng, là nguồn gốc ra đời của những ly rượu làm bằng kim loại.

Người La Mã cổ đại uống rượu nho từ các ly đơn giản làm bằng đất sét và bạc. Nghệ thuật dường như đi liền với tất cả mọi thứ trong cuộc sống của họ, bao gồm cả những ly rượu vang được chạm trổ tinh xảo với họa tiết những cặp lá và nụ hoa. Ly uống rượu thời kỳ này vẫn còn nhiều nét tương đồng với ly làm từ đất sét. Sự thay đổi chế độ ở thế kỉ thứ 5 sau Công Nguyên không chỉ phân cấp rõ rệt giữa các tầng lớp xã hội mà còn là phân cấp trong việc sử dụng các loại ly uống rượu.



Clay Goblet



Timber Tankard



Bronze Tankard

Ly rượu nông làm bằng bạc với chân đế nhỏ đã được các tầng lớp quý tộc như địa chủ, hoàng gia, giáo hoàng, những người nghệ sĩ sử dụng. Trong khi đó tầng lớp thấp hơn như lao động chân tay, thợ mộc và đồng giai cấp thì sử dụng những loại ly bằng đất sét.

Khi Saxons xâm chiếm châu Âu, họ đồng thời đã mang tới kĩ thuật chế tác những ly thủy tinh tinh xảo cùng với đồ uống rượu làm từ sừng động vật - những chiếc sừng rỗng lấy từ động vật được tinh chế để cầm nắm và có thể đựng được chất lỏng chứa cồn.



Silver Goblet



Drinking Horn

Kiểu dáng cũng như chất lượng loại ly uống rượu này được phân cấp từ những loại sừng đơn giản của bất kì loại động vật nào cho đến sừng của các loài động vật quý hiếm được khảm vàng và đá quý. Các loại ly làm từ sừng động vật có lẽ là vật dụng tồn tại lâu dài trong xã hội cổ đại. Các thiết kế ly uống rượu từ sừng đạt tới sự tinh xảo còn trên cả thủy tinh và thực sự khẳng định được chỗ đứng riêng. Sừng động vật đã được sử dụng rộng rãi xuyên suốt thế kỉ thứ 8 và 9 sau Công Nguyên cho đến khi các nhà thờ thiên chúa giáo phát lệnh cấm ban hành và sử dụng chúng trong đạo của họ.

Tuy vậy, ở các thời kì sau đó, thiết kế này đã được khôi phục lại bằng các nguyên liệu khác nhau như vàng, bạc, ngà động vật hay thậm chí thủy tinh. Nhưng chỉ đến thế kỉ thứ 11, các loại ly uống rượu mới bắt đầu được sử dụng rộng rãi ở Anh quốc.

Mặc dù ly rượu và sừng uống rượu đã được đưa vào sử dụng từ trước đó, nhưng đến khoảng thế kỉ từ 12-17, một số loại ly cốc uống rượu khác đã được sáng chế ra và được người ta sử dụng nhiều hơn, như là ly Piggins (ly nhỏ làm từ da thuộc), Noggins (tách bé làm từ gỗ), Goddants (hũ kim loại), loại cốc "treo chân ngựa" được treo trên bàn đập để lên yên ngựa theo đúng tên gọi của nó. Những loại cốc này có nắp đậy để các kĩ sĩ tiện sử dụng. Và cốc có hình khối xếp chồng lên nhau thì có những lỗ nhỏ trên thành cốc, để uống được chất lỏng chứa trong cốc này, người ta sẽ phải dùng ngón tay bịt vào những lỗ đó cho nước chảy ra từ duy nhất 1 lỗ.



Noggin

Ly thủy tinh xuất hiện như 1 đột phá mới vào khoảng tầm thế kỉ 14 khi những người thợ thủ công Venetia kết hợp công nghệ chế tạo thủy tinh với những thiết kế sáng tạo để làm ly uống rượu.

Vào khoảng thế kỉ 17, hội Tam Điểm đã thông qua việc sản xuất ly uống rượu của nhà quý tộc Jacobite: Mỗi chi nhánh của hội Tam Điểm đều sở hữu các loại đồ dùng thủy tinh với kiểu dáng độc quyền của từng chi hội.

Các thiết kế pha lê tinh xảo nhất xuất hiện vào khoảng cuối thế kỉ 17 và trở nên quen thuộc với chúng ta cho đến tận ngày nay.

Từ đó, những chuyên gia công nghệ đương thời đã thúc đẩy sáng tạo và tạo nên một cuộc cải cách lớn trong công nghệ sản xuất đồ thủy tinh và pha lê mỹ nghệ. Người ta áp dụng các nghiên cứu chuyên sâu mang tầm vĩ mô vào công trình tìm hiểu về sự tác động của chất liệu ly tách đến mùi và hương vị của các loại đồ uống, rồi từ đó chế tạo ra các loại sản phẩm có thể bảo toàn mùi vị nguyên bản của chất uống chứa đựng trong nó.

Các thiết kế ly rượu hoàn toàn dựa trên nền tảng công nghệ và khoa học của quy trình sản xuất rượu nho. Trước đó, học thuyết và tín ngưỡng phong phú về các loại ly uống rượu cho rằng hình dáng và kích cỡ của ly rượu sẽ tác động trực tiếp đến hương vị của rượu, và sử dụng các loại thủy tinh đã được nung chảy trong lò hoặc thủy tinh có hoa văn sẽ làm giảm đi hương vị thuần túy của rượu (và những lý thuyết trên hoàn toàn không có cơ sở).

Mặc dù vậy, khoa học và nghệ thuật đã chứng minh được rằng hình dáng của từng loại ly uống rượu sẽ làm biến đổi tính chất của các loại đồ uống. Đây cũng là lý do tại sao chúng ta nên chú trọng vào việc chọn đúng ly để uống đúng loại đồ uống: Tương tự như vậy, kiểu cách, kích cỡ của ly và khẩu vị riêng của mỗi cá nhân

cũng sẽ tác động đến cảm nhận về rượu của từng người. Ly rượu tốt sẽ làm bật lên được tính thơm mỹ, sự tương tác ánh sáng, từng lớp rượu sóng sánh cũng như sự nồng nàn của đồ uống đọng lại trên thành ly.

Mỗi ly rượu được cấu tạo nên bởi 3 phần- thân ly, chân ly, và đế ly. Phần chân dài sẽ giúp giảm thiểu thân nhiệt từ bàn tay vào rượu.

Những lời khuyên khác được đưa ra về việc chúng ta không nên cầm vào phần thân chứa rượu của ly đó là bởi vì những vết in ngón tay sẽ làm ảnh hưởng đến tính thơm mỹ cũng như màu sắc trong suốt, hấp dẫn của đồ uống.

Rượu nho đỏ với hương vị nồng nàn cần được đựng trong 1 ly lớn với chân ly dài và thân ly

rộng.

Có 2 loại ly phổ biến được dùng để uống rượu nho đỏ, đó là những loại ly có thân tròn rộng, để tạo không gian cho rượu được "thở" và ly dài "Bordeaux" có phần chân dài hơn cùng với thân ly tròn bầu hơn là sự lựa chọn tuyệt vời nhất dành cho những loại rượu nhiều cốt như Cabernet và Merlot. Miệng ly được thiết kế phù hợp để cung cấp lượng rượu vừa đủ cho mỗi nhấp rượu.

Bên cạnh đó, chúng ta có ly Burgundy với tay cầm ngắn hơn và thân ly lớn hơn được sử dụng cho những loại rượu nhẹ nhàng hơn như Pinot Noir. Miệng ly được chế tạo để rượu sẽ được khéo léo tiếp xúc trực tiếp với lưỡi khi nhấp.



White Wine Glass



Red Wine Glass

Ly rượu Brandy có cùng thiết kế thân lớn nhưng chân cầm rất ngắn. Sở dĩ có sự khác biệt này là bởi vì các loại rượu Brandy sẽ cho mùi vị tuyệt nhất khi uống ấm và ly Brandy, ly Snifters hay Brandy Balloons được thiết kế để cho phép hương nồng của rượu chạm vào môi, nhiệt từ bàn tay sẽ từ từ ủ ấm rượu từ đáy ly lan tỏa dần lên thành ly, nồng nàn.

Ly dành để uống rượu trắng không chỉ hẹp hơn với thiết kế thân ly bé hơn, mà hình dáng còn thanh mảnh như bông hoa uất kim hương. Rượu trắng luôn luôn được uống lạnh và do đó

2 yếu tố chính quyết định lớn đến việc giữ nhiệt độ thấp cho rượu đó là, hình dáng bông hoa uất kim hương sẽ giảm thiểu phạm vi tiếp xúc bề mặt rượu đến không khí, nhờ vậy sẽ giữ được rượu lạnh lâu hơn. Thân ly nhỏ hơn cũng sẽ góp phần hạn chế thân nhiệt truyền từ bàn tay sang rượu. Ly rượu Hock là ly rượu được dùng phổ biến nhất để uống rượu trắng, được thiết kế dành riêng cho chế độ Đức cũ. Ly rượu với phần thân có màu cùng phần chân trơn hoặc xoắn thường được bán theo cả bộ có nhiều màu khác nhau.



Brandy Balloon



Hock Glass

Ly rượu vang thường được thiết kế dưới 2 kiểu dáng — ly nông hoặc ly dạng ống. Ly vang nông là ly rượu với phần miệng rộng bề gần trên chóp 1 chân đế dài và rộng. Trong khi đó ly dạng ống thì cao hơn với thân ống thanh mảnh nhỏ nhắn cùng với thiết kế miệng nhỏ hẹp. Hình dáng này

nhằm tạo nên vẻ đẹp huyền ảo cho những sóng rượu lấp lánh bọt khí li ti khi thưởng thức. Thân ống hẹp sẽ giữ lại được bọt khí cho đến giọt rượu cuối cùng. Ly dạng ống cũng mang lại hiệu quả thẩm mỹ cao hơn do đó được sử dụng rộng rãi hơn ly nông. Và tất nhiên là nó cũng chiếm ít diện tích hơn trên các giá treo ly.

Ngoài ra, chúng ta còn được biết đến loại ly đa chức năng được sử dụng nhiều trong các nhà hàng quán bar để tiết kiệm chi phí. Loại ly đa năng này đáp ứng được các nhu cầu khi nếm rượu, trên bàn nhậu, hay các tiệc đứng bình dân, nhưng dù sao cũng không nên hiện diện trên các bàn tiệc sang trọng.

Ly Sherry nhỏ thường được thiết kế riêng cho các loại đồ uống mạnh như các dòng rượu nặng từ Tây Ban Nha, rượu Poocdo, rượu mạnh, hay các shot rượu. Thường thì những chén nhỏ này có thành chén phẳng và chỉ chứa 1 lượng nhỏ chất lỏng phục vụ vừa đủ cho một ngụm rượu uống nhanh, khoảng 120ml.

Để uống rượu whiskey, ta có ly Roly Poly, ly Old Fashioned hay ly Tumbler. Một ly Whiskey hay Scotch tuyệt hảo sẽ làm tăng thêm sự lãng mạn ấm áp cho 1 buổi tối lạnh ướt dầm. Chính vì vậy, việc sử dụng loại ly phù hợp dành riêng cho nó là điều vô cùng quan trọng. Thứ chất lỏng đặc sánh đó nên được thưởng thức từ 1 chiếc ly có thành rộng để chất lỏng khẽ chạm vào môi, chan chứa vị nồng ấm, sức nức lên mũi qua mỗi nhấp rượu.



Champagne Glass



Roly Poly



Old Fashioned



Shot Glasses

Dù là uống nguyên chất hay pha chế loãng với đá lạnh, chúng ta cũng chỉ nên rót rượu đầy khoảng $\frac{1}{3}$ ly rượu. Khoảng trống còn lại trong ly sẽ tạo điều kiện cho oxy tương tác trực tiếp với mùi và vị khiến cho thức uống trở nên đậm lại và say đắm hơn. Chế thêm 1 chút xíu nước cất sẽ góp phần làm dịu đi độ cồn nồng nặc của Whiskey và Scotch, còn đá sẽ khuấy động lên những hương vị ẩn chứa trong từng lớp cồn. Lý tưởng nhất, đừng nuốt ngay ngụm rượu bạn vừa nhấp, mà hãy dùng lưỡi di chuyển chất lỏng trong khoang miệng để cảm nhận và thưởng thức được hết hương vị độc đáo riêng biệt của sự kết hợp giữa muối và khói nồng của 1 ly Scotch được ủ lâu năm.

Và tốt nhất, hãy tránh việc sử dụng các loại ly được sản xuất đại trà theo lô, vì chúng thiếu đi sự tinh xảo và sẽ khiến hương vị của rượu bị giảm đi đáng kể. Mạnh tay chi tiền cho 1 ly rượu cao cấp sẽ mang lại cho bạn 1 trải nghiệm tuyệt vời hơn.



Martini Glass



Tom Collins



Hurricane Glass



Cocktail Glass

Nói về các loại thức uống pha chế như cocktails, ly uống rượu được nâng lên một tầm cao hoàn toàn mới. Mùi vị, cấu tạo và màu sắc được hòa quyện, tan khuấy vào nhau một cách hoàn hảo. Đỉnh cao và hào hứng nhất là khi 2 hoặc nhiều hơn các loại chất cồn lỏng được kết hợp tinh tế và được pha chế trong bình làm bằng kim loại hay thủy tinh và nhẹ nhàng rót vào trong một ly nhiều đá, hmmm, ngon tuyệt!

Ly được dùng để uống Martini hay các loại Cocktails khác thường có dáng miệng chữ V mở rộng. Với những chiếc ly như thế, chúng ta có thể quan sát được các cấp độ màu sắc của đồ uống. Hình dáng của những ly này cho phép chúng ta sử dụng nhiều vật trang trí nhỏ xinh để điểm tô thêm cho ly rượu trở nên sinh động.

Ly cao như Tom Collins và Hurricane là lựa chọn

phù hợp nhất cho các loại đồ uống với nhiều đá lạnh như Rum, Vodka, Gin và các loại Cocktails.

Daiquiris và Margarita được phục vụ trong các loại ly chuyên dụng là có mục đích của chúng. Những loại ly này thường có thân bầu cùng với miệng ly nông và thành ly rộng. Các loại đồ uống pha chế sẽ được rưới nhẹ lên đá lạnh cùng với những món đồ trang trí nhỏ xinh bắt mắt - đồ uống sẽ trở nên vô cùng hấp dẫn với sự dàn trải màu sắc tinh tế có sắp đặt. Những chiếc ly như thế này cũng để phục vụ mục đích giữ đồ uống lạnh lâu hơn mà không bị nhạt đi vì đá tan nhanh.

Michael Swang

Food Stylist, Photographer and Writer

TRƯỜNG CAO ĐẲNG THƯƠNG MẠI

THƯ VIỆN

Số: TV 505A - 01.....

THIẾT KẾ QUẦY BAR



MỘT SỐ THAM KHẢO DÀNH CHO QUẦY BAR GIA ĐÌNH

Là người đã bắt đầu việc tiếp đón những vị khách đến chơi nhà từ năm lên 8, sự nhiệt tình hiếu khách dường như đã ăn sâu vào trong máu của tôi. Nay cùng với niềm đam mê và nhiệt huyết dành cho rượu, thức ăn và thú vui thường thức đồ ngon, tôi luôn là người khuấy động không khí ở nhà.

Quầy bar cá nhân đối với tôi mà nói, không chỉ dừng lại ở việc sở hữu nó cho riêng mình, mà còn bởi vì giá trị giải trí mà nó mang lại cho những vị khách của tôi. Tuy vậy, cho dù là bạn lắp đặt quầy bar để phục vụ nhu cầu cá nhân hay để mời bạn bè đến để tụ tập, thì bạn cũng cần thực sự hứng thú với nó.

Tôi luôn đứng ra đảm nhiệm nhiệm vụ pha chế và phục vụ đồ uống cho mọi người để tránh những sai sót trong khâu kỹ thuật cũng như hạn chế việc "thầy bói xem voi".

Thường thì tôi hay đề nghị được rót rượu cho mọi người, bởi nếu để nó cho một vị khách nào đó và rồi họ vô tình làm rót rượu xuống sàn, thì sẽ rất dễ khiến họ trở nên ngượng ngùng và vì thế mất vui.

Một điều quan trọng nữa mà chúng ta không nên xem nhẹ, đó là đừng hình thành thói quen mua các loại rượu kém chất lượng cho quầy bar cá nhân. Cùng giá với 1 chai rượu mà bạn mua đại trà ở bất kì một hàng quán nào, bạn hoàn toàn có thể mua một chai rượu size nhỏ loại ngon ở một địa chỉ uy tín, và tôi chắc chắn bạn sẽ trải nghiệm được nhiều lợi ích hơn đấy. Và biết đâu, bạn thậm chí có thể trở thành một chuyên gia về rượu từ chính những kinh nghiệm của mình nữa ấy chứ.

Quầy bar tại nhà xứng đáng là nơi bắt đầu và kết thúc một buổi tối lãng mạn của bạn. Vì vậy, hãy trang hoàng tủ rượu của bạn với đầy đủ các loại rượu mạnh, rượu nhẹ, và cả bia nữa.



Ice Crusher



Shaker



Peg Measure



Strainer

Tôi yêu thích nhất là rượu nho, và tôi khuyên các bạn nên mua một chai rượu nho có gas chất lượng cao. Bạn không nhất thiết phải mua một chai rượu hăng đắt tiền. Một chai rượu nhỏ, ít tên tuổi hơn cũng có thể trở thành một thức uống tuyệt vời dù giá rẻ hơn. Bạn cũng hãy sưu tầm thêm cả những chai rượu trắng, rượu hoa quả và cả rượu tráng miệng để nhâm nhi sau bữa ăn. Và đừng quên đầu tư cho cả những ly uống rượu thật tốt nữa, bởi chúng sẽ làm tăng giá trị cho những món đồ uống mà bạn mang ra thiết đãi khách của mình.

Hãy luôn luôn thủ sẵn một xô ngâm rượu chứa đầy đá và nước, bởi vì đó là cách duy nhất để bạn làm lạnh thức uống của mình mà không làm ảnh hưởng đến chất lượng của chúng đấy. Và dù sao đi nữa cũng đừng nhét chai rượu hảo hạng của bạn vào tủ cấp đông nhé.

Tôi không phải là một chuyên gia trong lĩnh vực pha chế Cocktails nhưng Michele Notaro, một người pha chế tài ba đến từ khách sạn The Gore Hotel ở London, đã nêu lên quan điểm rằng công việc của một Bartender là làm hài lòng thực khách của mình. Michele là người đã có kinh nghiệm lâu năm ở các chuỗi nhà hàng, khách sạn cao cấp, và cho biết, để biến quầy bar cá nhân trở nên chuyên nghiệp, bạn cần

có trong tủ rượu của mình đầy đủ 6 loại rượu pha chế bao gồm: Gin, Vodka, Rum, Tequila, Whiskey và Brandy.

Đối với các loại rượu mạnh, bạn nên có sẵn một chai Vermouth ngọt ngào nguyên chất, chai Angosturas nhãn đăng và một chai rượu có vị vỏ cam nữa. Nước cốt chanh, nước ngọt có gas và si-rô cam, dâu, dâu rừng, táo, dứa... thường là các loại si-rô phổ biến.



Bạn sẽ không thể chế nên một ly cocktails hoàn hảo nếu thiếu đi bộ đồ nghề, và những vật dụng bạn nên sắm sửa là ly pha chế Boston, bình lắc hiệu Boston, 1 cốc chuyên dụng để đo lường, 1 cái chày, dao nhỏ, thìa pha chế, dụng cụ lọc/rây (bạn cần loại lớn nếu muốn làm 1 ly Martini).

Ice Bucket with Tongs



Spoon Measures



Measuring Jug



Bar Spoon



Ice Cream Scoop



Melon Baller



Juicers



Bottle Openers



Grater



Citrus Zester



Whisker



Muddler



Chopping Board and Knife



Cocktail Sticks

Những ly cocktails cũng cần phải bắt mắt người thưởng thức nữa, vậy nên đừng quên những thanh cắm để trang trí, miếng chanh nhỏ, cam, táo, hay lá bạc hà nữa, và cho những ai yêu thích Martini, hãy dự trữ những quả Olive.

Để bắt đầu pha chế những ly Cocktails hợp khẩu vị, Michele thường hỏi khách của mình: vị mà họ yêu thích như là: "Bạn thích vị gì?" "Ngọt hay nhần đắng, hay vị thanh chua?" và "Bạn thích nồng độ cồn cao hay thấp cho đồ uống của bạn?". Và tất nhiên là sẽ có những người không hề thích đồ uống có cồn. Do đó chúng ta có những ly Mocktails, đơn giản là sự kết hợp giữa các loại nước hoa quả tươi, cho thêm nước giấm, nước táo, và chút si-rô gomme.

Mỗi quầy bar cá nhân đều cần phải có những nguyên vật liệu tối thiểu trên, nhưng yếu tố quan

trọng nhất đó chính là **BẢN THÂN BẠN**.

Hãy nghiên cứu chuyên sâu và thực hành thật nhiều trong việc pha chế cũng như kỹ năng phục vụ đồ uống để luôn luôn làm hài lòng các vị khách quý của bạn. Và thêm một điều nữa, luôn có sẵn trong nhà 1 túi đá, 1 cái xô lạnh để ướp rượu, những lát chanh tươi, và cả chai rượu nho thật ngon nữa.

Hãy thả lỏng thoải mái, lưu tâm đến việc chiêm thêm thức uống cho khách thưởng xuyên, và hơn thế nữa, hãy thưởng thức!

Cheers!

Chix Chandaria

CÁC THỦ THUẬT NHỎ VÀ KỸ NĂNG PHA CHẾ



Floating (Nổi lơ lửng):

Có nghĩa là cho thêm 1 lớp chất lỏng nhẹ nổi lên trên lớp chất lỏng nền có sẵn.



Làm lạnh nhanh cho một chiếc ly:

Đơn giản là hãy cho chúng vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 20 phút, hoặc nếu bạn không có đủ thời gian, hãy cho đá lạnh vào trong ly, để đá làm lạnh ly trong vòng vài phút rồi đổ bỏ chỗ đá đó đi. Bạn sẽ có ngay một cái ly lạnh.



Layering (Rót rượu tầng):

Là thủ thuật chế các lớp rượu chồng lên nhau mà không khiến chúng bị trộn lẫn hòa tan vào nhau. Để rót tầng rượu như thế này, hãy chế chất lỏng có tỉ trọng lớn nhất xuống đáy ly, rồi lần lượt rót các chất lỏng khác với trọng lượng nhẹ dần lên trên nó. Sử dụng một chiếc thìa bar, nhúng "đỉnh" thìa chạm mặt lớp rượu đáy, rồi nhẹ nhàng rót rượu từ trên "gáy" chiếc thìa để chất lỏng chảy dọc theo "cán" thìa xuống ly vào tạo nên một tầng rượu khác.



Làm những vòng xoắn bé xinh từ vỏ chanh:

hãy sử dụng 1 con dao tỉa có rãnh và 1 lỗ nhỏ để gọt theo đường vòng xoắn trên vỏ chanh để tạo ra những xoắn vỏ chanh xinh xắn. Nhanh chóng ngâm chúng vào nước đá để giữ được độ tươi giòn và màu sắc sinh động. Khi bạn trang trí đồ uống hãy thả 1 đầu xoắn vào ly nước rồi để chúng thõng nhẹ xuống dọc theo ly, những viên đá lạnh sau đó sẽ giúp cố định chúng vào ly nước của bạn.



Làm lạnh sâu cho một chiếc ly: bạn chỉ cần xếp ly vào tủ đá để ủ đông trong vòng 1 tiếng đồng hồ. Hoặc để tiết kiệm thời gian, hãy nhúng chúng vào nước lạnh, rây bột nước bám trên thành ly rồi cho vào tủ đá. Lưu ý chỉ cắm vào đáy ly khi lấy chúng ra khỏi tủ.

Châm lửa trên mặt ly: Hãy hâm nóng 1 lượng rượu nhỏ trong nồi chuyên dụng trên mức lửa trung bình cho đến khi có những bong bóng li ti nổi lên trên bề mặt chất lỏng. Dùng 1 que diêm dài để châm lửa cho thức uống đó rồi từ từ rót vào ly.



Để đốt rượu mạnh như

Brandy: Trước tiên hãy làm nóng thành ly, sau đó chế rượu Brandy vào ly rồi châm lửa từ trong ly.

Mách nhỏ: bạn có thể hâm nóng rượu bằng cách cho

vào lò vi sóng quay tầm 12 giây.

Lưu ý: hãy chuẩn bị sẵn sàng 1 cái khăn ướt và bột soda để đề phòng trường hợp bị bắt lửa có thể gây ra hỏa hoạn.

Tạo vành muối/ đường trên miệng ly: Đầu tiên hãy nhúng miệng ly vào nước hoa quả, si-rô hay loại rượu mạnh tùy thuộc vào nguyên liệu của thức uống mà bạn sẽ pha chế. Hãy nhúng vào nước cốt chanh nếu bạn muốn có vị chua, ngược lại sử dụng si-rô cà phê, chocolate hay rượu mùi để tạo vị ngọt. Tiếp đó hãy lăn tròn vòng quanh hoặc úp miệng ly vào 1 đĩa muối, đường, hay vụn dừa khô, cacao. Làm thật khéo léo để cho những hợp chất đó chỉ bám vào phía ngoài của thành ly. Vỗ nhẹ ly để loại bỏ đi các vụn thừa rồi rót đồ uống vào ly.



Tất cả mọi loại bột hay nguyên liệu xay nhuyễn đều có thể trở thành "lớp áo" cho thành ly như thế này.



Bột cacao sẽ tạo thành lớp vành ly cho tất cả các thức uống có vị chocolates.

Xay nhuyễn: Sử dụng 1 cái máy xay sinh tố hoặc máy xay đá để làm nhuyễn phụ liệu. Nếu bạn điều chế thức uống có thành phần chủ yếu là nước hoa quả, hãy xay nhuyễn hoa quả trước rồi thêm đá lạnh vào sau. Khởi động máy từ chế độ xay chậm nhất rồi từ từ nâng cấp độ lên đến mức trung bình. Và xay nhuyễn cho đến khi được một hỗn hợp đặc sánh.

Mách nhỏ: để giữ được chất lượng đồ uống trong thời gian dài nhất, hãy sử dụng một ly thật lạnh.

Hỗn hợp quá lỏng: Khi hỗn hợp trong máy xay tạo thành một vòng xoáy với lỗ lớn, điều đó có nghĩa là hỗn hợp đó quá lỏng, hãy cho thêm đá.

Đồ uống quá đặc: Khi máy xay không thể hoạt động bởi có quá nhiều nguyên liệu trong đó, điều đó có nghĩa là hỗn hợp của bạn quá đặc. Hãy cho thêm nước hoa quả.

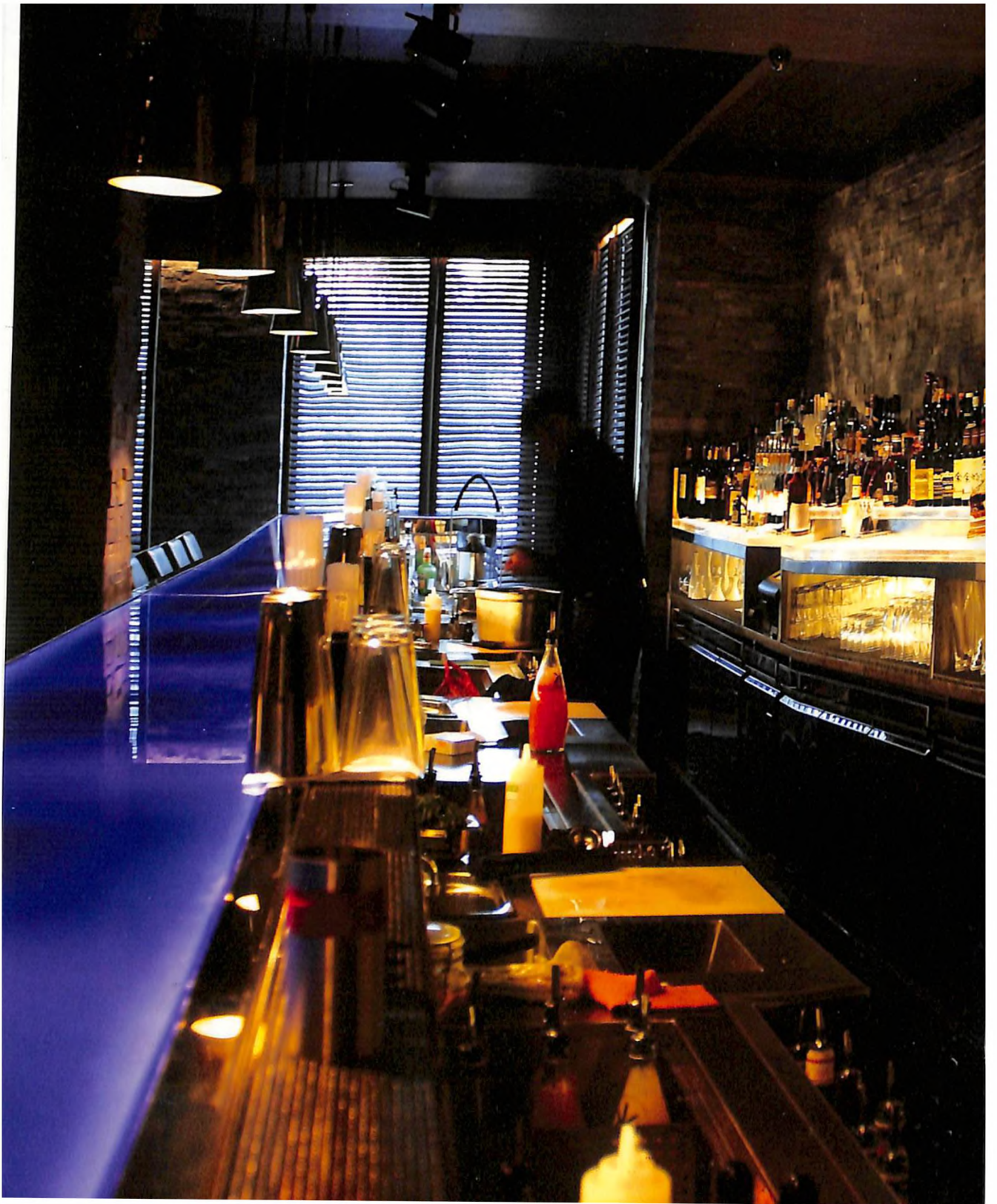
Một hỗn hợp hoàn hảo: Là khi máy xay hoạt động một cách êm ái, không tạo ra tiếng ồn, và hỗn hợp trong máy tạo thành một vòng xoáy nhỏ.

Rót thẳng hỗn hợp ra ly: Với những loại cocktails chỉ có các loại rượu/nước kết hợp, bạn có thể rót rượu thẳng từ bình pha hoặc bình lắc ra ly đã chứa sẵn đá.

Rót lọc hỗn hợp ra ly: Với một số loại cocktails được kết hợp với cả các loại hoa quả, gia vị hay thảo mộc, sẽ tạo ra "bã" sau khi đã lắc/xay hoặc khuấy đều, bạn cần lắp chiếc nắp "lọc" (chiếc nắp có các lỗ nhỏ) của bình lắc vào trước khi rót hỗn hợp ra ly. Hoặc nếu bạn pha chế với một chiếc bình, hãy lọc hỗn hợp qua rây trước khi rót vào ly.

Đá cũng là một thành phần cực kỳ quan trọng trong pha chế cocktail/mocktail, có khả năng làm ảnh hưởng tới vị và chất lượng ly đồ uống của bạn, hãy chắc chắn rằng dù là đá bào hay đá viên thì đá của bạn cũng là loại được làm từ nước tinh khiết trong lành nhất.





MỘT SỐ CÔNG
THỨC PHỤ
GIA CƠ BẢN
TRONG PHA
CHẾ

RƯỢU MÙI (LIQUEUR)

Bên cạnh Liquor (rượu mạnh) chúng ta có Liqueur là một loại rượu ngọt mùi hoa quả dạng hơi sệt, cực kỳ phổ biến trong pha chế cocktails. Ngoài những loại Liqueur có thể dễ dàng mua sẵn, bạn cũng có thể tự làm Liqueur tại nhà với bất cứ hương vị/loại quả nào một cách dễ dàng theo công thức sau:

Nguyên liệu

1 kg quả bất kỳ (mận, đào, táo...)
500ml Vodka
500gr đường
100ml Brandy hoặc Dark Rum
01 bình thủy tinh có nắp đậy kín

Thực hiện

Quả rửa sạch, cắt làm đôi hoặc ba, cho vào bình thủy tinh. Cho đường vào cùng với quả.
Rót rượu Vodka vào tiếp theo và cuối cùng là rượu mạnh Brandy hoặc Dark Rum.
Lắc thật đều bình thủy tinh, đậy kín nắp và để bình ở một nơi thoáng mát không có ánh nắng mặt trời. Trong tuần đầu tiên, mỗi ngày lắc bình một lần cho các nguyên liệu quyện vào nhau. Sau đó để nguyên bình chờ khoảng 2-4 tuần tùy nhu cầu của bạn, để càng lâu Liqueur sẽ càng đậm đà.
Sau khi được, dùng rây chắt lấy phần Liqueur trong và lọc bỏ bã hoa quả, bảo quản trong một chai thủy tinh dùng dần.

Lưu ý, lượng đường trong công thức sẽ quyết định độ ngọt của Liqueur theo mong muốn của bạn, vì vậy bạn có thể bắt đầu với lượng đường ít hơn công thức này, khoảng 200gr, sau đó trong tuần đầu tiên, mỗi lần lắc bình, nếu muốn ngọt hơn có thể cho thêm từ từ để tránh rượu quá ngọt so với khẩu vị của bạn.

SI-RÔ ĐƯỜNG

Nguyên liệu

1 kg đường cát trắng
2 cup nước lọc
Vài lát chanh tươi

Thực hiện

Đường và nước cho vào nồi chống dính, đun ở lửa nhỏ cho đến khi thấy đường lẫn tan sôi sủi bọt thì thả các lát chanh vào đun tiếp.
Đun trong khoảng 20-30 phút cho tới khi đường tan hết và hòa quyện thành sốt sánh là được. Lưu ý, trong quá trình đun không khuấy và chỉ khuấy 1-2 lần nhẹ nhàng.
Bắc nồi ra, để si-rô nguội trong nồi rồi cho vào bình thủy tinh trữ ở tủ lạnh dùng dần.

ĐƯỜNG VANI

Nguyên liệu

2-4 quả vani
2 cup đường cát

Thực hiện

Cho đường vào một âu có nắp đậy. Quả vani xẻ làm đôi, cạo hết phần hạt, phần vỏ vò nhuyễn rồi cho hết vào cùng đường. Đậy nắp âu lại và lắc đều.
Bảo quản nơi khô ráo khoảng 1 tuần cho ngấm.

SI-RÔ ĐƯỜNG SẢ

Si-rô đường sả để tạo hương vị "Thái" đặc trưng như lá chanh Kaffir cho ly cocktail. Bạn có thể tự làm được loại si-rô này theo hướng dẫn sau:

Nguyên liệu

(cho 1 cup si-rô)
1 cup đường
1 cup nước lọc
2 củ sả (chỉ lấy phần lõi),
thái lát nhỏ, phần vỏ bên ngoài rửa sạch,
cắt khúc, để riêng

Thực hiện

Cho đường, nước và lõi sả thái nhỏ vào đun trên bếp ở nhiệt lửa vừa, để sôi trong khoảng 10 phút. Khi đun thì thoảng dùng thìa gỗ khuấy đều để hỗn hợp hòa quyện. Bắc nổi ra, để cho hỗn hợp nguội hẳn. Cho phần vỏ ngoài của củ sả vào bình thủy tinh rồi rót hỗn hợp vào, đóng kín và bảo quản trong tủ lạnh. Khoảng 1-2 ngày sau, bạn có thể lọc bỏ bã sả để giữ si-rô được lâu hơn.

LEMON CURD

Nguyên liệu

3 lòng đỏ trứng
100g đường cát trắng
60ml nước cốt chanh vàng
40g bơ nhạt, cắt miếng nhỏ
1 thìa canh vỏ chanh bào vụn

Thực hiện

Cho lòng đỏ trứng, đường, nước cốt chanh vào nồi, đun nhỏ lửa, khuấy liên tục cho hỗn hợp sệt và đặc lại. Ngay khi hỗn hợp còn nóng, cho bơ nhạt vào khuấy đều cho đến khi tan và hòa quyện. Cuối cùng cho vỏ chanh vào, trộn đều. Để hỗn hợp nguội, cho vào bình thủy tinh và trữ lạnh, dùng dần.

RƯỢU GIN MẠNH

Nguyên liệu

1 kg mật
400g đường cát
600ml rượu Gin

Thực hiện

Ngâm mật với nước muối nhạt trong khoảng 1 tiếng. Xếp mật vào bình, cứ một lớp mật lại cho một lớp đường, lớp trên cùng trước khi đầy nắp sẽ là đường. Đậy kín. Sau khi ngâm được 3 – 4 ngày, mật bắt đầu ra nước, cho tiếp rượu vào và đậy kín, bảo quản nơi thoáng mát. Khoảng 40 ngày sau có thể đem ra sử dụng.

TẨM ƯỚP MÙI VỊ CHO RƯỢU MẠNH

Một số công thức trong cuốn sách này yêu cầu sử dụng các loại rượu mạnh đã được ngâm hoa quả tươi hoặc các loại hạt/gia vị. Bạn có thể tự tạo ra những loại rượu ngâm hoa quả theo hướng dẫn sau:

Nguyên liệu

2-3 cup hoa quả tươi/hạt/gia vị, thái nhỏ
2-3 cup rượu mạnh (Vodka)

Thực hiện

Hoa quả tươi rửa thật sạch, thái nhỏ và để ráo. Cho hoa quả hoặc các loại hạt/gia vị vào bình thủy tinh, rót rượu mạnh vào bình sao cho rượu phủ ngập mặt quả. Để bình rượu ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng mặt trời và lắc đều bình mỗi ngày một lần. Ngâm khoảng từ 1 tuần – 10 ngày để rượu ngấm vị và màu của quả. Sau khi đã được, chắt rượu ra chai rồi trữ lạnh để dùng dần.





COCKTAILS



VODKA



Plum Vodka Joy

NGUYÊN LIỆU

45ml Lime Vodka
15ml Plum Liqueur (rượu mận)
10gr măng cầu tươi, xay nhuyễn (dạng puree)
5gr đường vani (trang 28)
60ml nước ép dứa
6 viên đá
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá cùng tất cả nguyên liệu vào bình lắc và lắc đều, mạnh tay. Rót lọc hỗn hợp ra ly. Trang trí bằng một lát mận mỏng cài trên miệng ly.

(*) Mách nhỏ:

Lime Vodka là một loại Vodka vị chanh xanh, rất phổ biến tại phương Tây, nhưng ở Việt Nam, nếu khó mua quá bạn có thể tự pha chế theo công thức sau:

5 phần Vodka thường

4 phần Lime Cordial/Rượu chanh (được bán phổ biến tại các siêu thị)

Ví dụ: với công thức này yêu cầu 45ml Lime Vodka, bạn có thể chế từ 25ml vodka + 20ml rượu chanh.

Passionate

NGUYÊN LIỆU

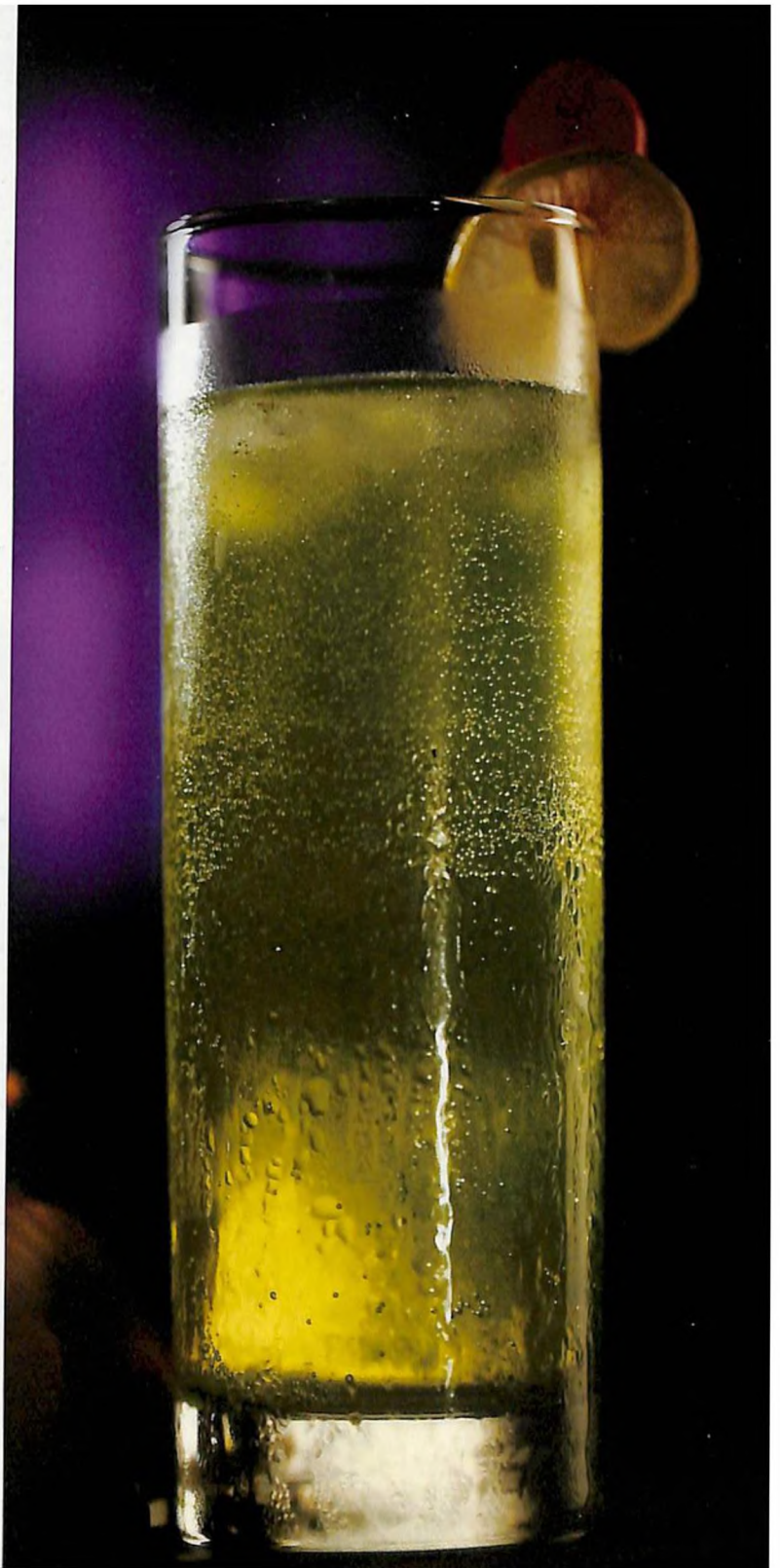
30ml Vodka
15ml Liqueur chanh leo
15ml Midori (*)
10ml nước chanh tươi
1 lon Sprite
Ly cao Tom Collins

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy bình
lắc rồi rót tất cả các nguyên
liệu (trừ Sprite) vào và lắc thật
đều. Rót lọc hỗn hợp ra ly sau
đó rót Sprite lên trên cùng.

Trang trí bằng lát chanh mỏng
và quả cherry tươi.

(*) Midori là một loại rượu
ngọt vị dưa.





Pink Macbeth

NGUYÊN LIỆU

50ml vodka
10-15 quả nho đen tươi
25ml syrup hoa hồng
10ml nước chanh tươi

Ly Jazz

THỰC HIỆN

Cho nho đen tươi vào bình lắc trước tiên, dùng chày dầm nhuyễn rồi cho đá vào gần đầy bình, tiếp rót Vodka và syrup hoa hồng vào, lắc thật mạnh. Rót hỗn hợp ra ly. Trang trí bằng cánh hoa hồng rắc trên mặt nước.



Guava Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml Vodka
45ml nước ép táo
10ml nước chanh vàng tươi
1 nhúm muối
1 lát chanh
1 lát ổi tươi
Ly Martini

THỰC HIỆN

Viền miệng ly bằng nước chanh tươi và muối
(trang 25)

Cho đá viên vào gần đáy bình lắc, rót tất cả
các nguyên liệu vào, lắc đều rồi rót thẳng ra ly.



Thyme Martini

NGUYÊN LIỆU

50ml Citrus Vodka (Vodka vị chanh vàng)

2 thìa café lemon curd (trang 29)

3 cành thyme tươi

Ly Martini

THỰC HIỆN

Trộn tất cả các nguyên liệu rồi cho cùng
lúc vào bình lắc và lắc thật đều.

Rót ra ly và thưởng thức.

Trang trí bằng vài cành thyme.



Cinnamon Martini

NGUYÊN LIỆU

45ml Cinnamon Vodka (Vodka vị quế)
2 lát dưa mỏng
10ml si rô trái cây
10ml nước chanh tươi
Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Dầm 2 lát dưa với si rô trái cây trong bình lắc, thêm Vodka và nước chanh tươi cùng với đá vào khoảng $\frac{3}{4}$ bình lắc, lắc thật mạnh. Rót lọc hỗn hợp ra ly. Lấy một lượng nhỏ Vodka, cho vào bình lắc, lắc thật mạnh để tạo bọt rồi rót lên mặt ly trang trí. Đặt thêm một thanh quế trên thành ly.



Chuzzle Dazzle

NGUYÊN LIỆU

45ml Vodka
2 lát dưa chuột mỏng
6 lá bạc hà
75ml nước ép vải
60ml nước ép ổi
10ml nước chanh tươi
15ml Creme de menthe (*)
Ly cao Tom Collins

THỰC HIỆN

Dầm các lát dưa leo cùng với lá bạc hà trước tiên, sau đó thêm tất cả các nguyên liệu còn lại (trừ Creme de menthe) cùng với vài viên đá vào bình pha, khuấy đều.

Cuối cùng, rót Creme de menthe vào hỗn hợp rồi rót ra ly.

Trang trí bằng một lát dưa leo mỏng.

(*) *Creme de menthe là một loại rượu mùi vị bạc hà, có thể mua tại các siêu thị đồ pha chế hoặc rượu ngoại.*



Flirtini

NGUYÊN LIỆU

45ml Vodka
15ml Peach Schnapps (Rượu đào)
5ml nước gừng
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho tất cả nguyên liệu cùng vài viên đá
vào bình lắc và lắc thật đều rồi rót lọc
ra ly.
Trang trí bằng lát đào.



Tokyo Drift

NGUYÊN LIỆU

45ml Vodka
5-6 miếng dưa vàng
1 nhánh bạc hà
15ml Midori (một loại Liqueur vị dưa)
10ml nước chanh
1 lon Sprite
Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Dưa vàng cắt miếng vuông nhỏ rồi
dầm cùng lá bạc hà trong ly.
Rót Vodka, Midori và nước chanh
tươi vào, khuấy đều.
Cuối cùng cho đá và rót Sprite vào
thưởng thức.
Trang trí bằng nhánh bạc hà.



Lazy Suzanne

NGUYÊN LIỆU

45ml Mandarine vodka (Vodka vị
quýt)
15ml Peach schnapps (Rượu đào)
60ml nước cam
60ml nước ép táo xanh
30ml nước ép nam việt quất
(cranberry)
Ly Hurricane

THỰC HIỆN

Cho gần đầy đá vào ly sau đó rót tất cả
các nguyên liệu (trừ nước ép nam việt
quất) vào, khuấy đều.
Rưới nước ép nam việt quất nhẹ nhàng
lên mặt ly nước trước khi thưởng thức.
Trang trí bằng lát táo xanh.



Rosemary Love

NGUYÊN LIỆU

60ml Vodka

1 quả quýt tươi

1 nhánh rosemary

Ly Martini đã làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Quýt rửa sạch, bỏ lớp màng bên ngoài và
tách lấy thịt quả, xé nhuyễn.

Đầm thịt quýt và rosemary trong bình
lắc, tiếp đến thêm vodka và đá vào lắc
thật đều và mạnh tay. Rót lọc hỗn hợp
vào ly.

Trang trí bằng một nhánh rosemary.

Bhangra Time

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
15ml rượu Tequila
5ml si-rô chanh leo
5ml si-rô đào
5ml si-rô táo
5ml nước chanh tươi
Ly martini

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc rồi tiếp
đến là tất cả các nguyên liệu, lắc đều
rồi rót lọc hỗn hợp đổ uống ra ly.
Trang trí bằng một miếng chanh tươi.



A tall, elegant glass filled with a layered cocktail. The bottom layer is a light yellow color, and the top layer is a deep red. A slice of lemon is perched on the rim of the glass. The background is dark, and the glass sits on a blue and white patterned surface.

Les Roches

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu White Rum (Rum trắng)

30ml rượu Dark Rum (Rum nâu)

45ml nước ép dứa

Ly cocktail hoặc ly rượu mạnh
(Liquor glass)

THỰC HIỆN

Đầu tiên, rót rượu Rum trắng vào ly cho tầng dưới cùng, tiếp đó sử dụng kỹ thuật rót rượu tầng – Layering (trang 24) để rót các nguyên liệu khác vào.

Tầng thứ 2 là nước ép dứa.

Cuối cùng, hết sức nhẹ nhàng và cẩn trọng, tiếp tục rót Rum nâu vào ly sao cho tầng rượu này không bị trộn lẫn với 2 tầng Rum trắng và nước ép bên dưới, nó sẽ tạo thành một lớp mỏng nổi trên mặt ly.

Trang trí bằng lát chanh mỏng.



Saffron Breeze

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Premium Vodka
1 quả chanh ngọt, vắt nước
10ml nước chanh vàng tươi
2 tsp đường bột
10-12 viên đá
1 nhúm sợi hoa nghệ tây
· Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu (trừ hoa nghệ tây) vào bình lắc và lắc thật đều. Rót lọc hỗn hợp ra ly. Rắc hoa nghệ tây trên mặt ly để trang trí.

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Vodka
30ml coffee liqueur (Rượu café)
45ml váng sữa
Bột cacao để viền miệng ly
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Viên miệng ly với coffee liqueur và bột cacao (trang 25).
Cho đá vào gần đầy ly, rót rượu café và vodka vào.
Cuối cùng rưới váng sữa lên mặt ly. Chú ý khi phục vụ bê
ly thật nhẹ nhàng tránh làm sánh các tầng vị.



Babe on the Rocks

Bay Breeze

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
10ml nước chanh vàng tươi
15ml triple sec (một loại Liqueur vị cam
nhẹ)
50ml rượu champagne
Ly Champagne flute

THỰC HIỆN

Đầu tiên cho đá vào gần đầy bình lắc, sau
đó rót Vodka, nước chanh và triple sec vào
rồi lắc mạnh.
Rót lọc hỗn hợp ra ly rồi rưới champagne
lên trên cùng.
Trang trí bằng sợi vỏ cam mỏng.





Orange Cranberry Martini

NGUYÊN LIỆU

- 30ml rượu Vodka
- 30ml nước ép cam
- 45ml nước ép nam việt quất (cranberry)
- 10ml nước chanh vàng
- 10ml si-rô đường
- Ly Martini đã làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót tất cả các nguyên liệu vào lần lượt, lắc thật mạnh rồi rót lọc ra ly. Trang trí bằng một bông hoa lan trắng.



Icy Spicy Blue

NGUYÊN LIỆU

80ml rượu Vodka

10ml nước ép ớt Jalapeno (một loại ớt khá cay xuất xứ từ Mexico)

5ml Blue curacao (một loại liqueur vị gần giống như vị cam, xuất xứ từ Tây Ban Nha)

Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Trộn đều Vodka và nước ép ớt Jalapeno trong bình lắc với một ít đá bào rồi lắc đều. Rót blue curacao vào rồi rót lọc hỗn hợp ra ly.

Trang trí bằng lát ớt Jalapeno hoặc ớt dò.

Hazelnut Caprioska

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
6 miếng chanh vàng
15ml si-rô hạt dẻ
Ly Studio Rock

THỰC HIỆN

Dầm nát các miếng chanh cùng với si-rô hạt dẻ trong ly, thêm đá bào vào, sau đó rót Vodka vào. Thêm đá và khuấy đều. Trang trí bằng các lá bạc hà thả vào ly.





Gari Blossom

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
15ml nước chanh vàng tươi
15ml si-rô đường (trang 28)
5 lát Gari mỏng (*)
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc và lắc thật đều. Rót lọc hỗn hợp ra ly.

Trang trí bằng vài lát Gari xuyên vào một que tăm đặt ngang miệng ly.

(*) Gari là tên gọi Gừng non được ngâm trong đường và giấm, thường thấy trong các bữa ăn của người Nhật ăn kèm sushi.

Wicked Touch

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
3 lá basil
15ml rượu Cointreau
10ml bột cam hòa tan trong nước
20ml nước cam tươi
Ly Royale

THỰC HIỆN

Dầm nhẹ lá basil trong ly rồi cho đầy đá vào gần ly, sau đó rót hết các nguyên liệu còn lại vào, khuấy đều.
Trang trí bằng lát cam.





Espresso Martini

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka

15ml Coffee liqueur (Rượu mùi café)

15ml café Espresso

10ml si-rô đường

Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào găng đáy bình lắc rồi rót tất cả các nguyên liệu vào, lắc thật đều và rót rọc ra ly.

Trang trí bằng các hạt cafe trà trên mặt ly.



Watermelon Caprioska

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
1 thìa café đường nâu
8 lá bạc hà
4 miếng dưa hấu, cắt vuông như viên đá
3 miếng chanh vàng, cắt múi cau
1 thìa đá bào
1 lon 7 up hoặc Sprite
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho đường nâu vào ly, sau đó đến lá bạc hà, dưa hấu và chanh vàng rồi đầm nhuyễn. Rót Vodka vào, tiếp theo cho đá bào rồi kết thúc với 7 up hoặc Sprite. Trang trí bằng các lá bạc hà hoặc viên dưa hấu nhỏ.



Shanghai Sunset

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Vodka
30ml rượu Tequila
180ml nước ép dứa
60ml nước ép nam việt quất (cranberry)
Đá viên
Ốt khô xay nhỏ (không phải dạng bột)
Ly old-fashioned

THỰC HIỆN

Viên miêng ly bằng ốt khô xay nhuyễn trộn với muối (trang 25)
Cho tất cả các nguyên liệu vào bình pha chế, khuấy đều rồi rót ra ly.
Trang trí với một miếng chanh xiên qua tăm đặt ngang mặt ly.

*Green Apple
Martini*

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
15ml sour apple pucker (Rượu táo)
5ml nước chanh tươi
10 viên đá
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc. Thêm vodka, rượu táo và nước chanh vào, dùng thìa bar khuấy đều. Rót hỗn hợp ra ly.
Trang trí bằng lát táo xanh mỏng.



Punica Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka

60ml nước ép lựu

1 lá bạc hà

15ml nước chanh vàng tươi

Ly Martini

THỰC HIỆN

Đâm lá bạc hà trong nước ép lựu trong bình
lắc cho nhuyễn, sau đó cho vodka và nước
chanh leo vào rồi lắc đều. Rót ra ly.
Trang trí bằng lá bạc hà thả trên mặt ly.



Caprioska Twisted

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
20g chanh ngọt
5g chanh vàng
20g đường cát trắng
1 lon soda
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Chanh ngọt và chanh vàng bóc vỏ lấy múi, dầm với đường cát cho nhuyễn. Rót vodka vào, sau đó cho đá bào vào và kết thúc bằng soda trên mặt ly. Trang trí bằng miếng chanh ngọt.



Mango Rosemary Martini

NGUYÊN LIỆU

50ml rượu Vodka
2 nhánh rosemary
10ml Martini Bianco (*)
45ml nước ép xoài
10ml nước chanh vàng tươi
10ml syrup đường
Đá bào
Ly Martini

THỰC HIỆN

Trong bình lắc, dầm nhẹ nhàng rosemary với tất cả các nguyên liệu còn lại cho hòa quyện. Lắc thật đều rồi rót lọc hỗn hợp ra ly.

Trang trí bằng một nhánh rosemary cắm xuyên lát chanh mỏng cài trên miệng ly.

(*) Martini Bianco là một loại rượu thảo mộc Ý, có thể mua tại tất cả các siêu thị đồ pha chế hoặc rượu ngoại.



Bejewelled

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Vodka

30ml Midori (Liqueur vị dưa)

50gr dưa vàng

60ml kem tươi

Ly Martini

THỰC HIỆN

Rót Midori vào ly đầu tiên tạo thành lớp nền cho cocktail.

Xay nhuyễn dưa vàng, Vodka và kem tươi. Rót thật nhẹ nhàng hỗn hợp này lên trên mặt lớp Midori.

Trang trí bằng vài hạt lựu thả trên mặt ly.



Mysterious Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka

5-6 miếng dứa

Đá viên

Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Dứa đặt lên vỉ và nướng sơ trong khoảng 3-4 phút cho chín đều 2 mặt. Dầm dứa trong bình lắc sau đó thêm vodka vào lắc đều. Rót lọc hỗn hợp ra ly đã làm lạnh. Trang trí bằng miếng dứa cài trên miệng ly hoặc một quả vani.

Caprioska

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka

1 múi chanh vàng tươi

1 nhúm đường nâu

Đá bào

Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Trong ly, dầm miếng chanh với đường trước tiên cho nhuyễn đều nhưng tránh làm vỏ chanh tiết tinh dầu sẽ tạo vị đắng, sau đó thêm vodka và cuối cùng là đá bào. Khuấy đều trước khi thưởng thức.

Trang trí bằng múi chanh.



Sly Thai Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka

30ml nước ép vải

1 chút nước chanh vàng tươi

Đá viên

Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc rồi rót tất cả nguyên liệu vào, lắc đều.

Lọc hỗn hợp ra ly đã làm lạnh.

Trang trí bằng 1 lá chanh tươi thả trên mặt ly.





Hallelujah

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka

4 lát dưa

1 nhúm tiêu đen, xay bột

30ml nước ép dưa

Đá viên

Ly Martini làm lạnh

THỰC HIỆN

Dưa kẹp vào vỉ nướng khoảng 3-4 phút cho chín đều 2 mặt, cho vào bình lắc đầm nhuyễn cùng tiêu đen.

Cho đá và tất cả nguyên liệu còn lại vào bình lắc, lắc cho tới khi hỗn hợp thật lạnh. Rót lọc ra ly rồi thưởng thức.



Be My Valentine

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
7 miếng lựu tươi
1 tsp đường cát
1 lát chanh vàng
15ml sweet and sour mix (*)
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Tách hạt quả lựu rồi ngâm lựu với đường cát, chanh và sweet and sour mix. Rót vodka vào cuối cùng, khuấy đều rồi thưởng thức.
Trang trí bằng những miếng chanh cắt nhỏ thả vào cốc.

(*) Sweet and sour mix là một hỗn hợp chua ngọt được tạo nên từ nước cốt chanh và đường, cực kỳ phổ biến trong pha chế cocktails và mocktails.



Velvet Kimono

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
4-5 miếng dưa hấu
10ml si-rô dưa hấu
5ml nước chanh vàng tươi
Đá viên
Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Dầm dưa hấu cùng si-rô dưa hấu trong bình lắc. Thêm đá vào gần đầy bình, rót nước chanh và vodka vào, lắc đều. Rót lọc hỗn hợp ra ly.
Trang trí bằng xiên dưa hấu tròn đặt ngang miệng ly.



Rambagh Polo

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
10 triple sec (một loại Liqueur vị
cam nhẹ)
60ml pureé dưa lưới
10ml nước chanh vàng tươi
Vài miếng dưa gang
Ly cao Highball

THỰC HIỆN

Cho tất cả nguyên liệu vào bình
lắc, lắc đều rồi rót ra ly.
Trang trí bằng lát chanh tươi.



Tikitini

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
5-6 nhánh sả, cắt nhỏ
10ml nước chanh vàng
10ml rượu Martini Dry (một loại rượu Martini của Ý)
5ml syrup đường
Ly Martini

THỰC HIỆN

Dùng chày giã nhuyễn sả trong một âu trộn.
Cho đá vào bình lắc, sau đó cho tất cả các nguyên liệu còn lại vào, cuối cùng cho sả đã được giã nhuyễn vào và lắc đều. Rót lọc hỗn hợp ra ly.
Trang trí bằng thanh sả tươi.

Kamikaze

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka

15ml triple sec (một loại Liqueur vị cam nhẹ)

2 miếng chanh vàng

Đá viên

Ly Cocktail đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều rồi rót hỗn hợp ra ly.
Trang trí bằng những lát chanh.



Peach Dew

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka

15ml rượu đào (Peach schnapps)

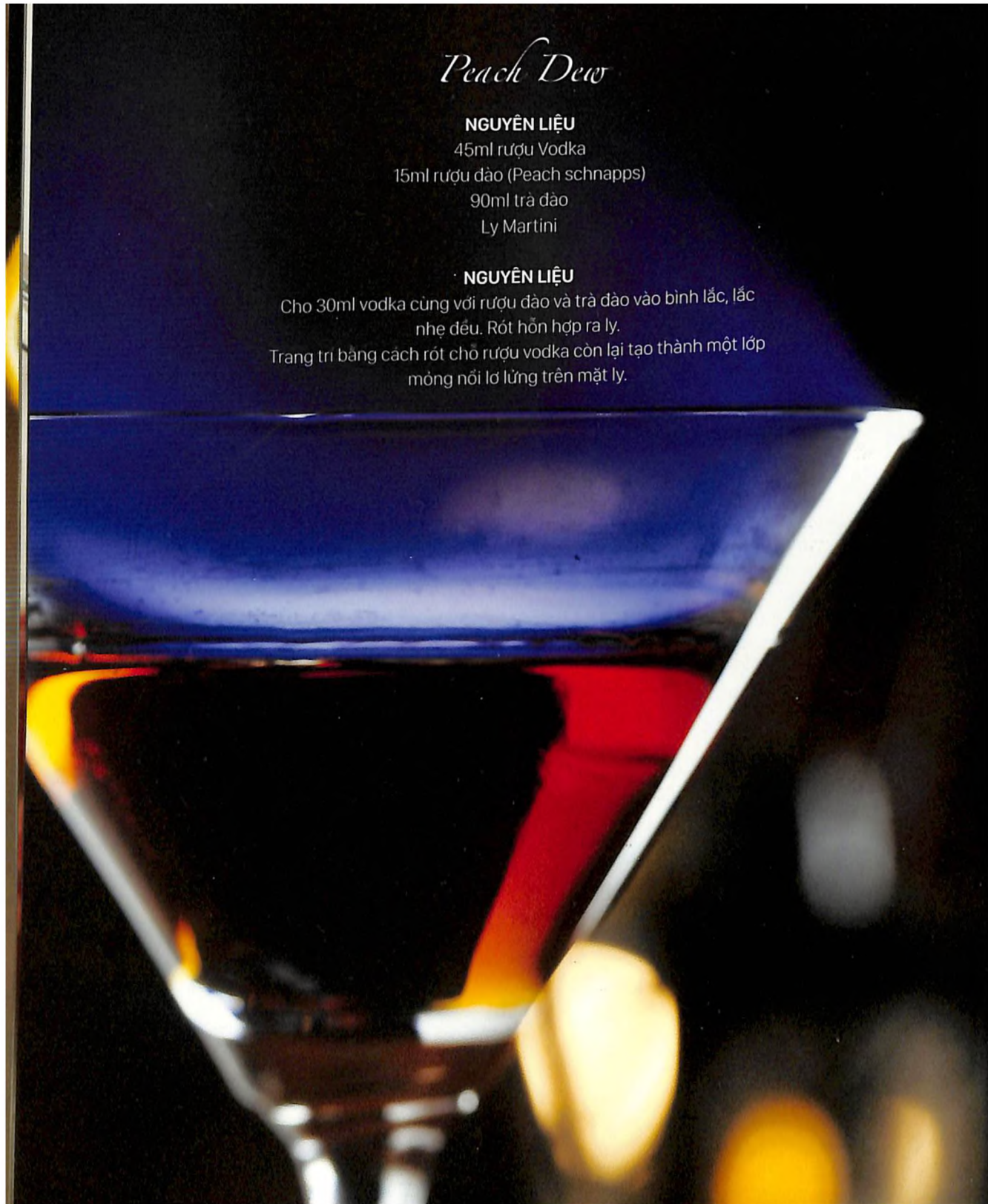
90ml trà đào

Ly Martini

NGUYÊN LIỆU

Cho 30ml vodka cùng với rượu đào và trà đào vào bình lắc, lắc nhẹ đều. Rót hỗn hợp ra ly.

Trang trí bằng cách rót chỗ rượu vodka còn lại tạo thành một lớp mỏng nổi lơ lửng trên mặt ly.





Cafetini

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
15ml rượu mùi café
(Coffee liqueur)

30ml café đen đặc (nguyên chất,
pha phin).

Si-rô café để rưới quanh thành ly.
Ly Martini

THỰC HIỆN

Nhẹ nhàng rưới si-rô café quanh
thành ly dựng theo hình xoắn ốc từ
đáy lên miệng.

Cho tất cả các nguyên liệu vào bình
lắc, lắc đều và rót hỗn hợp vào ly.
Trang trí bằng một thanh chocolate.

Apple Delight

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
15ml si-rô táo xanh
45ml nước ép táo
1 lát táo xanh mỏng
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy ly, rót si-rô táo xanh, rượu Vodka vào, cuối cùng là nước ép táo vào. Khuấy đều rồi thưởng thức.
Trang trí với một lát táo xanh và lá bạc hà.





Coffee Delight

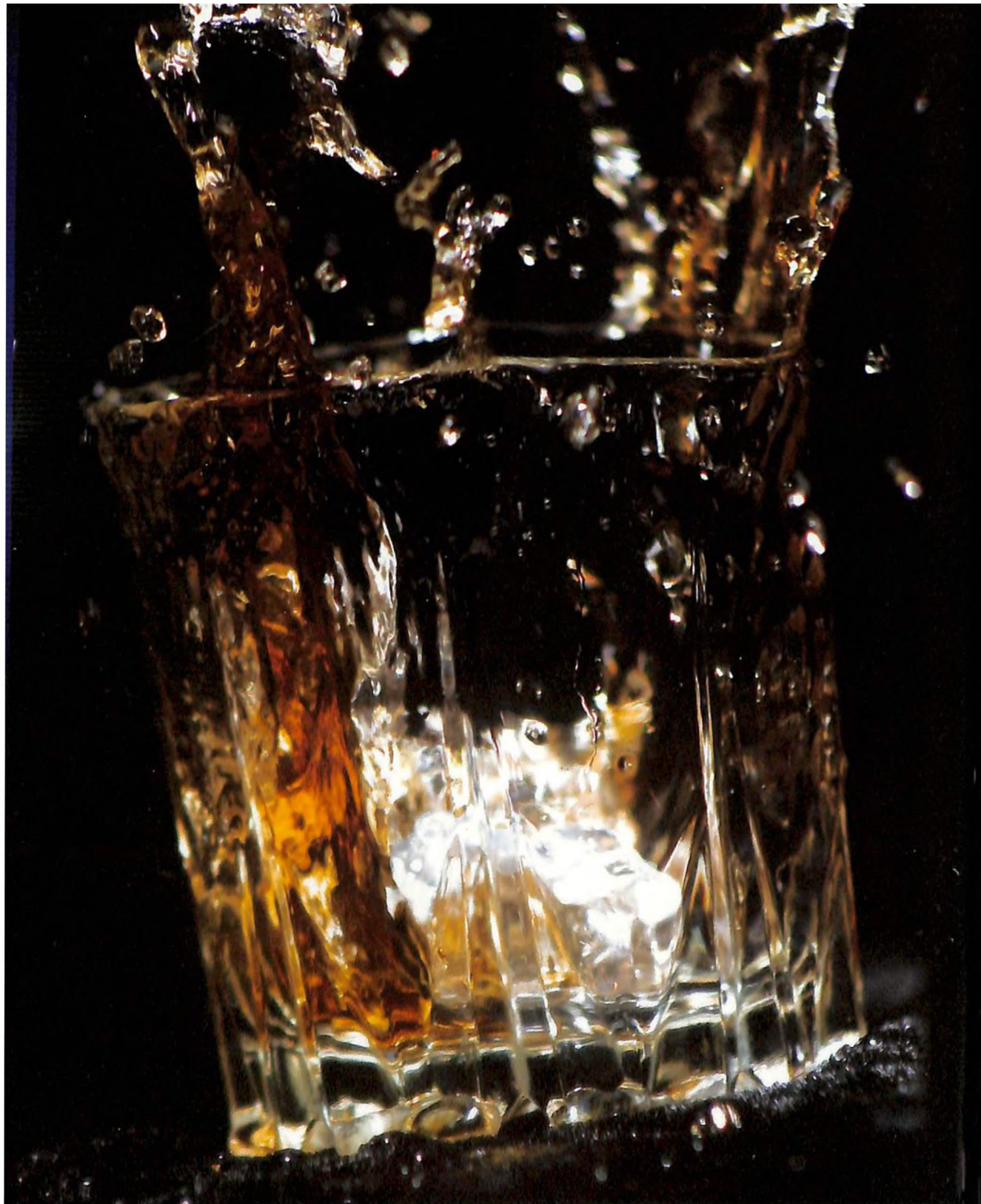
THỰC HIỆN

60ml rượu Vodka
1 shot café espresso

Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Viên miệng ly với đường và café trước khi
pha chế (trang 25)
Cho đá viên vào gần đầy rồi đến tất cả
nguyên liệu vào bình lắc và lắc đều. Rót
thẳng hỗn hợp vào ly.
Trang trí bằng vài hạt café.



RUM



Minty Mojito

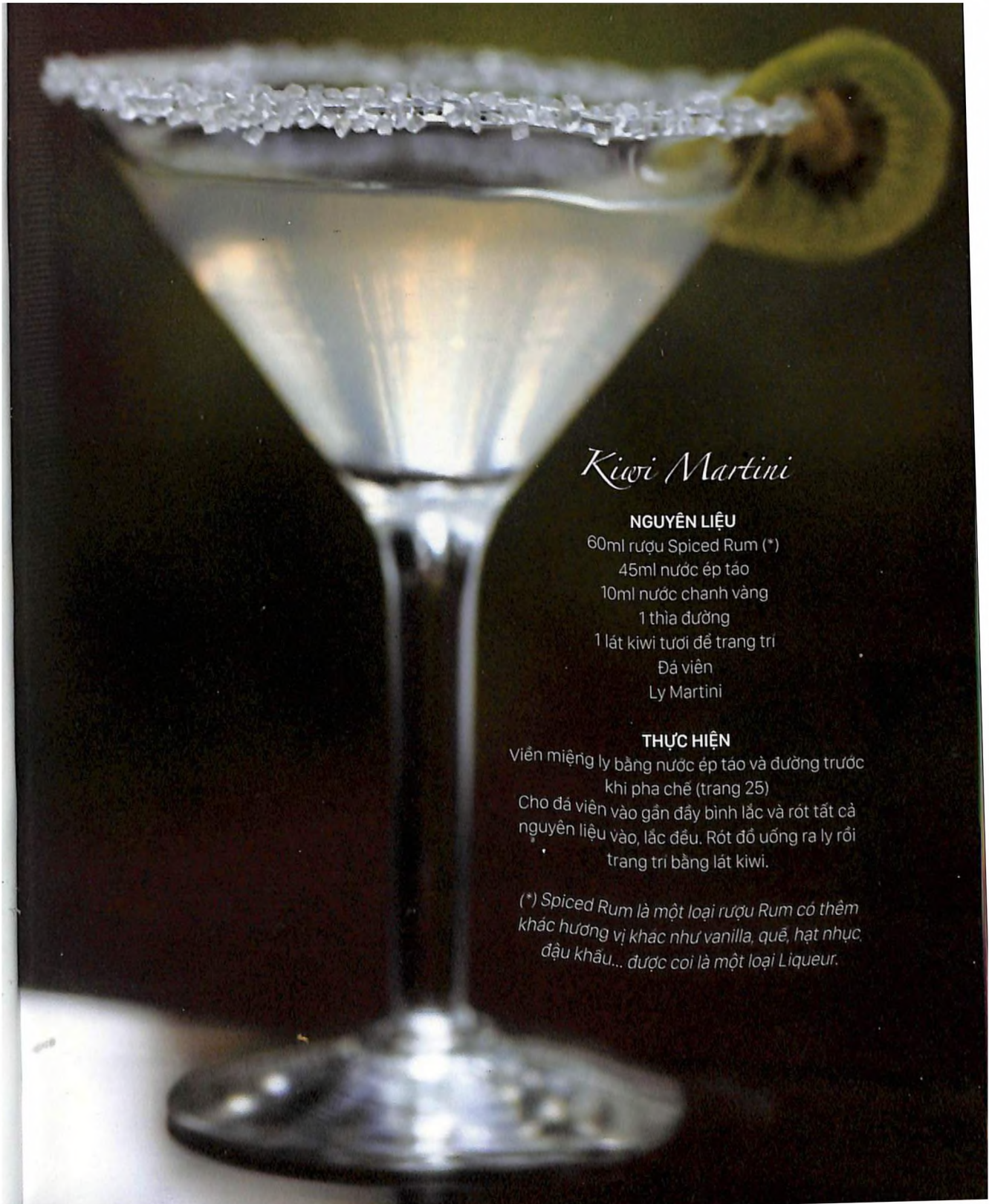
NGUYÊN LIỆU

50ml rượu Rum
¼ quả chanh vàng
8-10 lá bạc hà
2 thìa đường Demerara (*) hoặc đường
nâu
2 lát dưa chuột mỏng
Spite hoặc 7 up
Một nhúm muối hạt
Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Vắt nước cốt chanh vào ly rồi thả luôn xác chanh vào bình lắc, cho thêm lá bạc hà và đường vào rồi dầm nhẹ cho bạc hà tiết tinh dầu. Rót rượu Rum vào rồi lắc đều. "Dán" các lát dưa chuột vào quanh thành ly, tiếp theo cho đá vào gần đầy ly. Rót hỗn hợp đồ uống từ bình lắc vào và trên cùng rưới một lớp Spite hoặc 7 up. Trang trí bằng một lát dưa chuột và lá bạc hà.

(*) Đường Demerara là một loại đường nâu chưa qua tinh luyện, hạt to, dạng tinh thể, màu nâu nhạt, có nguồn gốc từ vùng Demerara, thường được dùng nhiều khi uống trà hoặc cà phê.



Kiwi Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Spiced Rum (*)
45ml nước ép táo
10ml nước chanh vàng
1 thìa đường
1 lát kiwi tươi để trang trí
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Viên miệng ly bằng nước ép táo và đường trước
khi pha chế (trang 25)
Cho đá viên vào gần đầy bình lắc và rót tất cả
nguyên liệu vào, lắc đều. Rót đồ uống ra ly rồi
trang trí bằng lát kiwi.

(*) Spiced Rum là một loại rượu Rum có thêm
khác hương vị khác như vanilla, quế, hạt nhục,
đậu khấu... được coi là một loại Liqueur.



Watermelon Panther

NGUYÊN LIỆU

60ml Rum trắng (White Rum)
 6-8 khoanh dưa hấu
 4-5 nhánh lá bạc hà
 1 thìa cà phê nước chanh vàng
 1 chút đường Demerara hoặc đường nâu
 Spite hoặc 7 up
 Đá bào
 Ly Cooler

THỰC HIỆN

Dưa hấu lấy ruột, cắt nhỏ, cho vào ly cùng với lá bạc hà và đường rồi dầm nhẹ cho bạc hà tiết tinh dầu cũng như dậy mùi dưa hấu. Tiếp theo cho vài giọt nước chanh cùng với rượu Rum và đá bào vào, khuấy đều. Cuối cùng rót 7 up vào và thêm đá viên nếu thích. Trang trí bằng một lát dưa hấu.

Glow in the Dark

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Rum trắng (White Rum)

30ml rượu Tequila

10ml rượu Malibu

15ml Blue curacao

5ml nước chanh vàng

Soda hoặc 7 up

Đá bào

Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Rót tất cả các nguyên liệu vào ly, thêm
đá bào và khuấy đều.

Trang trí bằng một lát chanh.





Dark Temptation

NGUYÊN LIỆU

20ml rượu Rum nâu (Dark Rum)

20ml Anise liqueur (Liqueur hương hoa hồi)

20ml Coffee liqueur (Liqueur hương café)

Đá viên

Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đáy bình lắc, tiếp đến rót tất cả các nguyên liệu vào, lắc đều rồi rót ra ly.

Trang trí với vài hạt café.

(*) Đối lập với White Rum là một loại Rum trong suốt không màu, Dark Rum có màu vàng sậm ngả nâu.

Port of Spain

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Caribbean Rum
6 khoanh táo, thái nhỏ
60ml nước ép táo
2gr gừng, thái nhỏ
10gr đường vani (trang 28)
10gr pureé lê
Đá viên
Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Cho táo, nước ép táo, gừng tươi cùng với đường vani vào bình lắc, dầm cho các nguyên liệu hòa quyện.
Thêm đá viên, pureé lê và rượu Rum vào, lắc đều rồi rót ra ly.
Trang trí bằng lát táo mỏng.





Coconut Punch

NGUYÊN LIỆU

60ml White Rum (Rum trắng)

10ml nước chanh vàng

4 lát củi dừa non

Nước của một quả dừa non

Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho tất cả nguyên liệu (trừ củi dừa)
vào bình lắc, lắc đều rồi rót ra ly.

Trang trí bằng các lát củi dừa.

Fresh Sweet Lime Mojito

NGUYÊN LIỆU

60ml Light Rum
4 khoanh chanh ngọt, thái lát nhỏ
2 miếng chanh vàng
6 lá bạc hà
1 lon soda
Đá bào
Ly Royal highball

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu, trừ rượu Rum và soda vào bình lắc, dầm nhẹ cho chanh và lá bạc hà tiết tinh dầu. Rót hỗn hợp vào ly sau đó thêm đá xay và rót rượu Rum vào. Cuối cùng rót soda lên. Trang trí bằng những lát chanh mỏng.



A tall, clear glass filled with a dark, reddish-brown liquid, ice cubes, and a slice of yellow lemon perched on the rim. The background is dark, making the glass and its contents stand out.

Kuebano

NGUYÊN LIỆU

45ml Dark Premium Rum
60ml nước ép nam việt quất
(Cranberry juice)
15ml nước chanh vàng
Đá viên
Ly Highball

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy ly. Tiếp
đến rót tất cả nguyên liệu vào
bình lắc, lắc đều rồi rót ra ly.
Trang trí bằng một lát chanh
mỏng.

Mojito Royale

NGUYÊN LIỆU

45ml Rum trắng (White rum)
60ml rượu Sparkling
3-4 nhánh lá bạc hà
2-3 khúc gừng, thái nhỏ
3 miếng chanh vàng
15ml si-rô đường
Đá bào
Ly Cocktail

THỰC HIỆN

Cho lá bạc hà, gừng, chanh và si-rô đường vào ly, dùng chày dầm nhẹ cho các nguyên liệu hòa quyện.

Tiếp đó đổ đá bào và rượu Rum trắng vào rồi khuấy đều. Cuối cùng rót rượu sparkling lên.

Trang trí bằng các lá bạc hà tươi thả vào ly.





Gô Banana

NGUYÊN LIỆU

30ml Dark Rum (Rum nâu)
30ml Irish cream whiskey
30ml crème de banana (*)

Đá bào

Ly Margarita

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu cùng với đá vào vào máy xay (blender), xay nhuyễn rồi rót ra ly. Dùng lạnh.

Trang trí bằng một lát chuối dót đường.

(*) Crème de banana là một loại liqueur ngọt hương chuối.

Taxi Call

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Dark Rum
30ml rượu Light Rum
15ml rượu Brandy
30ml nước ép đào
5ml triple sec (một loại Liqueur vị cam)
5ml Grenadine (*)
60ml nước ép cam
60ml nước ép dứa
Đá xay
Ly Pilsner

THỰC HIỆN

Cho đá xay rồi rót tất cả các nguyên liệu vào ly, khuấy đều. Dùng lạnh. Trang trí bằng những lát cam sấy khô.

(*) Grenadine là một loại syrup đỏ truyền thống, chiết xuất từ quả lựu hoặc quả anh đào, được sử dụng như một nguyên liệu để pha chế cocktail, vừa để tạo vị vừa để tạo màu cho đồ uống.



Cuban Chill

NGUYÊN LIỆU

45ml Rum trắng (White rum)
15ml triple sec (Liqueur vị cam)
30ml nước chanh vàng
15ml si-rô hạnh nhân
5 giọt nước hoa hồng
Đá viên
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều. Cho vài viên đá vào ly rồi rót hỗn hợp vào.
Trang trí bằng một lát cam.





Star's Illusion

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Rum Cuba 7 năm
1 quả khế, thái lát mỏng
2 thìa hạt methi (cỏ carl)
30ml nước ép vải
10ml si-rô Monin vị hạnh nhân
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Trong một ly pha chế, cho hạt methi cùng với khế vào, dầm nhẹ. Thêm đá, rượu Rum, nước ép vải, si-rô Monin vào và lắc thật đều.
Rót lọc thức uống ra ly và trang trí với một lát khế.

(*) Syrup Monin hạnh nhân là một loại syrup cao cấp, giữ được hương vị tự nhiên và "thực" nhất của hạnh nhân.



Apple and Basil Mojito

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum trắng (White Rum)
 6-8 miếng táo xanh, thái nhỏ
 8-10 nhánh basil
 1 tsp đường nâu
 15ml si-rô táo xanh
 10-15ml nước chanh
 1 lon soda
 Đá viên
 Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho táo, lá basil và đường nâu vào ly rồi dùng chày dầm nhuyễn. Rót si-rô táo, nước chanh tươi và rượu Rum vào ly. Cuối cùng rót soda và cho đá vào, khuấy đều.

Trang trí bằng những lá basil và lát chanh mỏng.

Apple Seduction

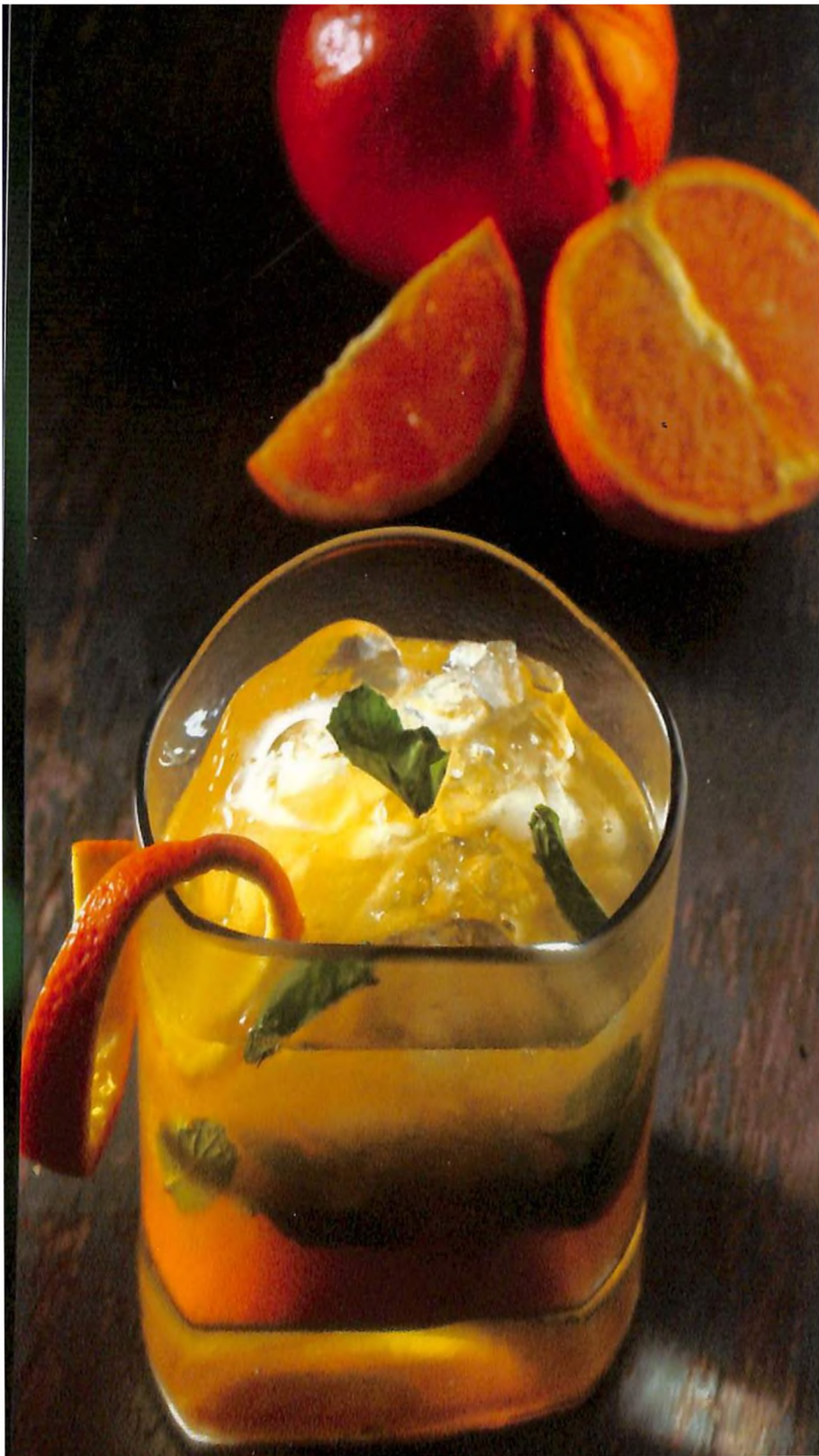
NGUYÊN LIỆU

60ml Rum trắng (White Rum)
6 miếng chanh vàng
8 nhánh lá bạc hà
2 tbsp đường
4 lát táo đỏ mỏng, cắt làm 4
90ml nước ép táo đỏ
Đá viên
Ly Studio Rock

THỰC HIỆN

Cho chanh, lá bạc hà và đường vào ly rồi dùng chày dầm nhuyễn. Cho đá vào đáy ly rồi thả các lát táo vào, tiếp theo rót rượu Rum vào. Và cuối cùng là nước ép táo đỏ, khuấy đều. Trang trí ly bằng các lá bạc hà.





Orange Splash

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum trắng (White Rum)

5 nhánh lá bạc hà

2 miếng cam

15ml nước chanh vàng tươi

90ml nước cam tươi

1 lon soda

1 lát cam, lấy vỏ để trang trí

Đá bào

Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho lá bạc hà với 2 miếng cam cùng nước chanh vào ly, dầm nhẹ. Rót rượu Rum và nước cam tươi vào, tiếp theo cho đá và cuối cùng rót soda vào ly. Khuấy đều và nếm lại.

Trang trí xoắn vỏ cam.

The Secret Garden

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum trắng (White Rum)

10ml si-rô táo xanh

5-6 lá bạc hà

1 thìa café đường caster (*)

4 miếng chanh vàng

10ml nước chanh vàng

Đá bào

Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Vắt chanh và cho nước chanh vào ly, sau đó cho tất cả các nguyên liệu (trừ rượu) vào, đảo thật nhuyễn. Tiếp tục cho đá và rót rượu Rum vào, khuấy thật đều và thêm đá viên nếu thích. Trang trí bằng lá các lát chanh và táo xanh mỏng.

(*) Đường caster là một loại đường hạt cực nhỏ và mịn, dễ tan.



Hibiscus and Vanilla Daiquiri



NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum
20ml si-rô vani (*)
60ml trà hibiscus đậm đặc (**)
2 miếng chanh vàng
5ml si-rô đường
Đá viên
Ly Old-fashioned

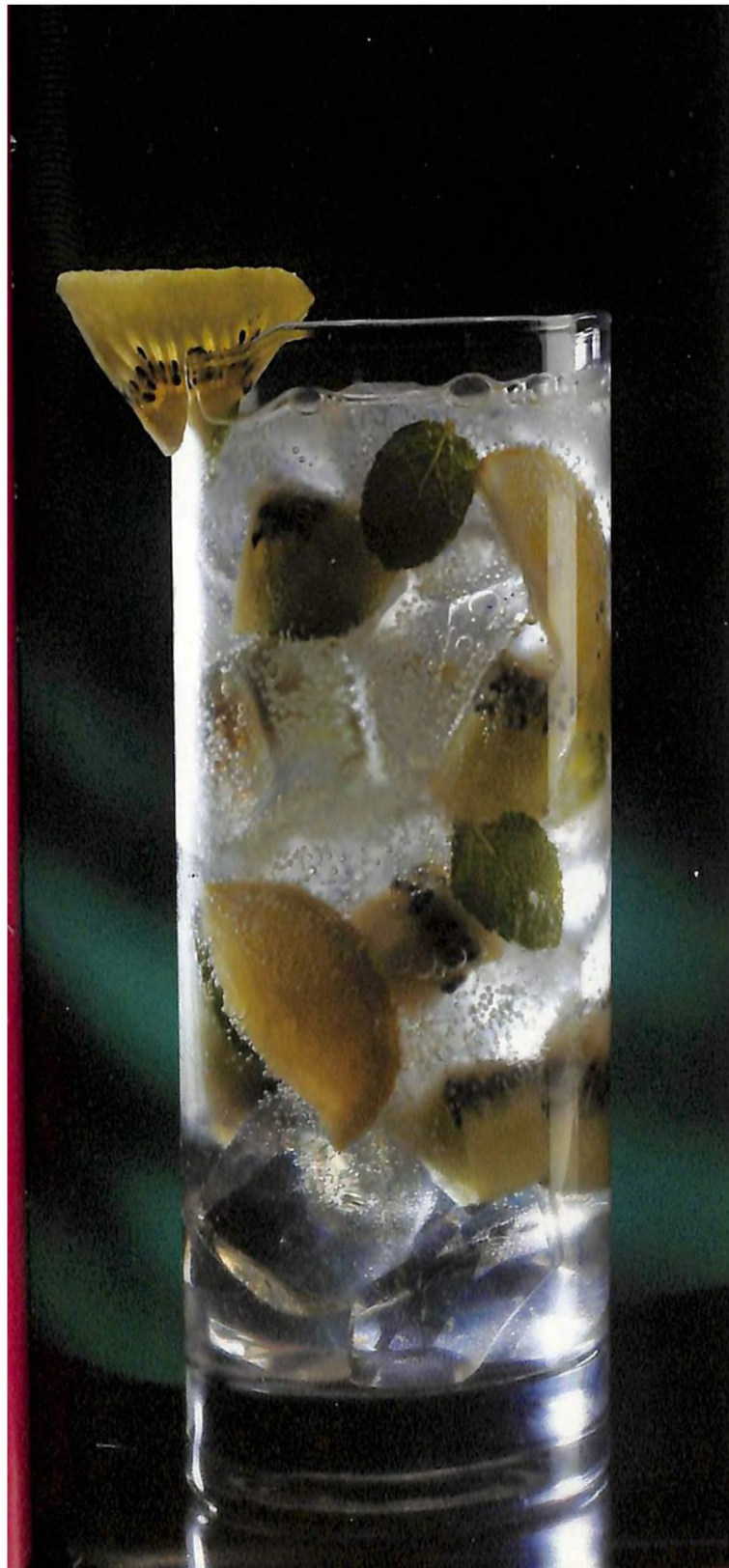
THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, tiếp đến rót tất cả nguyên liệu vào, lắc đều rồi rót lọc hỗn hợp đồ uống ra ly.

Trang trí bằng những bông hoa hibiscus (hoa búp dằm tươi) và vỏ quả vani.

(*) Để làm Si-rô vani: Lấy 6 quả vani, xẻ dọc và lọc lấy hạt, vỏ nhuyển vỏ rồi bỏ cả hạt cùng vỏ vào một âu trộn. Cho một chai nước suối cùng với 1 cup đường vào, bật bếp đun sôi hỗn hợp rồi hạ lửa nhỏ đun liu riu trong khoảng 15 phút thì bắc ra. Để nguội, cho hỗn hợp lại vào chai và bảo quản trong tủ lạnh.

(**) Để là Trà hibiscus đậm đặc: Trà hibiscus mua về pha sẵn, cho thêm khoảng 8 bông hoa hibiscus và 1 chai nước suối vào nước trà. Bật bếp đun sôi hỗn hợp rồi hạ lửa liu riu đun trong khoảng 15 phút thì bắc ra. Để nguội, cho hỗn hợp lại vào chai và bảo quản trong tủ lạnh.



Mandarin Sour

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Rum trắng (White Rum)
¼ khoanh kiwi xanh
½ quả chanh, cắt thành những miếng mỏng
6 lá bạc hà
1 lon soda
Đá viên
Ly Highball

THỰC HIỆN

Cho kiwi, chanh và lá bạc hà vào ly, dùng chày dầm nhẹ hỗn hợp cho tiết tinh dầu. Cho đá vào đầy đến ¾ ly. Rót rượu Rum vào, khuấy đều. Cuối cùng rót soda và khuấy lại một lần nữa. Trang trí bằng những lát kiwi và lá bạc hà tươi.

Liquid Tiramisu Shot

NGUYÊN LIỆU

45ml English cream hoà với Amaretto
30ml café espresso hoà với rượu Dark Rum
15ml whipping cream, để lạnh và đánh bông
Ly Shot

THỰC HIỆN

Lần lượt rót các lớp English cream rồi đến espresso rồi đến whipping cream vào ly.
Dùng lạnh.
Trang trí bằng bột café.



Blueberry Mojito

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum trắng (White rum)

5-6 miếng chanh vàng

15-18 lá bạc hà

20ml si-rô việt quất (Blueberry Syrup)

5-6 quả việt quất, bổ đôi (Blueberries)

1 lon Sprite

Đá viên

Ly Tall

THỰC HIỆN

Cho chanh tươi, việt quất, lá bạc hà và si-rô việt quất vào bình lắc, dùng chày dầm nhuyễn hỗn hợp cho hoà quyện. Thêm rượu Rum vào và cuối cùng là Sprite. Lắc đều rồi rót lọc hỗn hợp ra ly.

Trang trí bằng những lát chanh, lá bạc hà hoặc quả việt quất tươi.



Spicy Coco

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Rum
1 chút nước chanh xanh
3 nhánh lá mùi
1 lát ớt
Nước dừa
Đá viên
Ly Shot

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy ly, thêm lá mùi cùng với ớt, dầm nhẹ, tiếp đến rót nước chanh và rượu Rum vào, khuấy đều. Cuối cùng rót nước dừa vào. Trang trí bằng quả ớt tươi.



Mango Mojito

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum trắng (White rum)
15ml nước chanh vàng
8 lá bạc hà
1½ thìa cafe đường nâu
Vài miếng xoài chín
6 thìa canh đá bào
30ml soda
15ml nước ép xoài
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho nước chanh, đường nâu, lá bạc hà, xoài chín vào ly, dùng chày dầm nhuyễn hỗn hợp cho nhuyễn. Thêm đá bào, nước ép xoài, rượu Rum vào, khuấy đều. Và cuối cùng rót soda lên. Trang trí bằng những lát xoài và lá bạc hà.





Kerala Beauty

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum trắng (White rum)

30ml nước ép dừa

5ml kem tươi

10ml rượu dừa (Coconut liqueur)

Đá bào

Ly Highball

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót tất cả các nguyên liệu vào, lắc đều rồi rót ra ly.

Trang trí bằng lát dừa mỏng và nhánh lá bạc hà.

Killer by the Beach

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Vodka
15ml rượu Rum trắng (White rum)
10ml Italian anise-flavoured
liqueur (*)
120ml nước dừa non
30 si-rô đường
1 lon tonic
Đá viên
Ly Pilsner đã làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót
tất cả các nguyên liệu (trừ Tonic)
vào bình, lắc thật đều và rót lọc
hỗn hợp ra ly đã được làm lạnh.
Cuối cùng rót Tonic lên trên cùng.

Trang trí bằng lát chanh và
nhánh lá bạc hà.



Isabella

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum trắng (White rum)
2-3 quả nho Mỹ, bổ nhỏ
5ml hỗn hợp sweet n sour (*)
60ml nước ép nho
15ml nước ép táo
Đá bào
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho nho tươi và hỗn hợp sweet n sour vào ly, dùng chày dầm nhuyễn sau đó rót rượu Rum vào. Thêm đá vào đáy ly và cuối cùng rót nước ép nho và nước ép táo lên trên. Trang trí bằng nho tươi.

(*) Sweet n sour là một hỗn hợp màu vàng chanh với thành phần chính là nước chanh và si-rô đường, được sử dụng rất nhiều trong pha chế và có thể mua sẵn tại các siêu thị.





Mango Margarita

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Rum Brazil

10ml nước chanh

120ml puree xoài

6 lá bạc hà

Đá bào

Ly Margarita

THỰC HIỆN

Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay, xay
nhuyễn cùng đá bào rồi rót ra ly.

Trang trí bằng quả cherry tươi.



WHISKEY

Cigar Smoked Tulep

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu whiskey Bourbon
10g đường cát trắng
6 nhánh lá bạc hà
Đá xay
Đèn khò (*)
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho lá bạc hà cùng đường vào bình lắc, dầm nhẹ cho bạc hà tiết tinh dầu. Tiếp tục rót rượu vào, kể đến là cho đá rồi lắc mạnh. Rót rượu ra ly rồi đốt mặt rượu bằng đèn khò. Trang trí bằng lá bạc hà tươi.

(*) Đèn khò là dụng cụ tạo nhiệt để làm cháy mặt món ăn hoặc đồ uống, được sử dụng rất nhiều trong bếp bánh Âu. Bạn có thể tìm mua nó ở bất cứ siêu thị bán dụng cụ làm bánh nào.



Boom-e-Rang

NGUYÊN LIỆU

- 60ml rượu Whiskey
- 1½ thìa café puree dâu tây (Raspberry puree)
- 60ml nước ép nam việt quất (Cranberry juice)
- 10ml nước chanh vàng
- 1 chút si-rô đường
- Đá viên
- Ly Tall

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, tiếp đến rót tất cả nguyên liệu vào bình lắc, lắc thật đều.
Rót hỗn hợp này ra ly và phục vụ lạnh với đá viên thêm (nếu muốn).
Trang trí bằng lát vỏ cam mỏng.



Just Like That

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Whiskey
20ml si-rô chanh leo
120ml nước ép dứa
1 chút nước chanh
Đá bào
Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót rượu Whiskey, si-rô chanh leo và nước ép dứa vào. Lắc đều rồi nêm thêm với nước chanh nếu thích.

Rót lọc hỗn hợp ra ly.
Trang trí vòng xoắn vỏ chanh.



Heaven and Hell

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Vodka
15ml rượu Tennessee Whiskey
15ml rượu đào (Peach schnapps)
30ml nước ép dứa
60ml nước cam tươi
5ml Grenadine (*)
5ml nước chanh tươi
Đá bào
Ly Wine

THỰC HIỆN

Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc,
lắc đều rồi rót ra ly.
Trang trí bằng quả cherry tươi.

(*) Grenadine là một loại syrup đỏ truyền thống, được dùng như một nguyên liệu để pha chế cocktail, vừa để tạo vị vừa để tạo màu cho đồ uống.





Love Bite

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Vodka

30ml rượu mùi hoa quả tùy thích

15ml crème de cassis (*)

100ml nước cam tươi

Đá viên

Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho 2 viên đá vào ly, rót rượu vodka vào, sau đó là rượu mùi hoa quả và crème de cassis. Cuối cùng rót nước cam vào, khuấy đều.

Trang trí bằng lát cam tươi và quả cherry.

(*) Crème de cassis là một loại rượu mùi (liqueur) hương vị nho đen, có màu đỏ máu.

Dark side of You

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Tennessee Whiskey
30ml pouring cream (*)
30ml si-rô dark chocolate
10ml crème de menthe (**)
½ cup whipping cream
Ly Champagne flute

THỰC HIỆN

Cho rượu Whiskey, pouring cream và si-rô chocolate vào bình lắc, lắc đều. Đánh đều crème de menthe với whipping cream bằng phới lồng và rưới quanh thành ly tạo thành những đường viền mảnh để trang trí. Rót hỗn hợp rượu vào ly.

Trang trí bằng chocolate bào vụn trên mặt ly.

(*) Pouring cream là một loại kem có chứa khoảng 18% hàm lượng chất béo.

(**) Crème de menthe là một loại rượu mùi (liqueur) hương vị bạc hà đậm đặc.



Kiwi Mojito

NGUYÊN LIỆU

45ml Bourdon whiskey
15ml sweet and sour mix
30ml nước ép quýt
2 thìa kiwi băm nhỏ
Đá bào, đá viên
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho 2 thìa kiwi cùng vài viên đá vào bình lắc, đầm nhuyễn. Tiếp theo rót whiskey, hỗn hợp sweet and sour và nước ép quýt vào, lắc đều.

Cho đá bào vào đáy ly rồi rót hỗn hợp vào.
Trang trí bằng những lát vỏ quýt.

(*) Sweet n sour là một hỗn hợp màu vàng chanh với thành phần chính là nước chanh và si-rô đường, được sử dụng rất nhiều trong pha chế và có thể mua sẵn tại các siêu thị.





Siamese Sour

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Whiskey
30ml rượu mùi vị cam (Orange liqueur)
60ml nước cam tươi
15ml nước chanh vàng tươi
1 lát chanh tươi để trang trí
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho khoảng 10 viên đá vào bình lắc, sau đó rót tất cả các nguyên liệu vào và lắc đều.
Rót lọc ra ly.
Trang trí bằng lát chanh thả trên mặt ly.



Witches Brew

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Irish cream whiskey
15ml rượu mùi café (Coffee liqueur)
30ml rượu vodka
1 chút si-rô đường
Đá bào
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu cùng đá vào máy xay (blender), xay nhuyễn rồi rót ra ly.
Trang trí bằng vỏ chanh xoắn ốc như hình.

Mint Julep

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Bourdon whiskey

5-6 nhánh bạc hà

15ml si-rô đường

Đá bào

Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho lá bạc hà cùng với si-rô đường vào ly, dùng chày dầm nhuyễn. Cho đá vào rồi sau đó rót rượu whiskey lên. Khuấy đều.

Trang trí ly bằng lá bạc hà.



Tiramisu

NGUYÊN LIỆU

45ml Bourdon whiskey
15ml rượu mùi café (Coffee liqueur)
15ml single cream (*)
Đá bào
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Đầu tiên rót whiskey vào ly, nhẹ nhàng rưới rượu mùi café vào, tiếp theo cho đá bào vào và rót single cream vào cuối cùng.

Trang trí bằng hạt café.

() Single cream là loại kem ít béo nhất, khoảng 18% và đậm đặc hơn sữa một chút, thường được dùng trong pha súp và kem.*



Drambuie Sour on the Rock



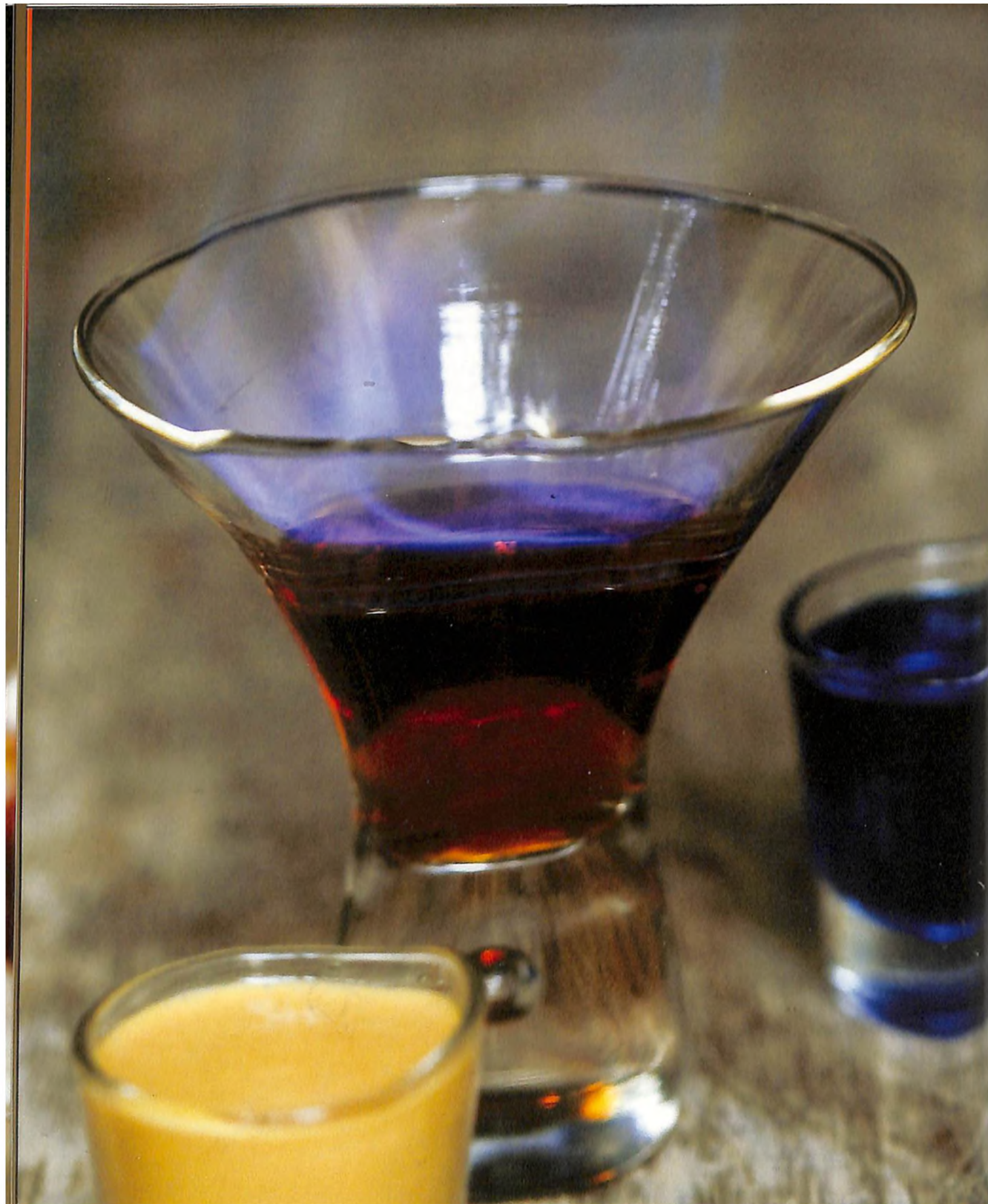
NGUYÊN LIỆU

60ml Drambuie (*)
10ml nước chanh vàng
Vài lát chanh vàng mỏng
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Xếp các lát chanh mỏng xuống đáy ly sau đó cho đá lên trên. Rót Drambuie và nước cốt chanh vào bình lắc, lắc đều rồi rót ra ly. Trang trí bằng lát chanh mỏng trên mặt ly.

(*) Drambuie là một loại rượu mùi (liqueur) ngọt, có màu vàng, được làm từ whiskey mạch nha, mật ong, các loại thảo mộc và gia vị.



Flaming Lamborghini

NGUYÊN LIỆU

30ml Irish cream whiskey

30ml rượu mùi café (Coffee liqueur)

30ml Italian anise-flavoured liqueur (Liqueur vị hoa hồi)

30ml blue curacao (một loại liqueur vị gần giống như vị cam xuất xứ từ Tây Ban Nha)

Ống hút

Ly Cocktail

THỰC HIỆN

Rót anise-flavoured liqueur và rượu café vào ly. Irish cream whiskey và blue curacao rót vào 2 ly shot riêng biệt và đặt đối diện nhau bên cạnh ly cocktail.

Dùng bật lửa đốt lớp rượu trên cùng của ly cocktail để tạo ra một làn lửa xanh kỳ diệu, rồi dùng ống hút, uống rượu từng hớp nhỏ từ lớp dưới cùng, xuyên qua làn lửa. Ngọn lửa sẽ dẫn đi xuống theo độ cạn của cocktail, và khi nó chạm tới đáy ly, bạn hãy rót thêm lần lượt whiskey và blue curacao vào ly cocktail rồi tiếp tục uống cho tới khi hết.

(*) *Flaming Lamborghini* là một loại cocktail cực kỳ nổi tiếng vì sự hấp dẫn về hương vị, hơn nữa các Bartender thường biểu diễn nó trong những sự kiện quan trọng bằng những tháp ly cao vô cùng lộng lẫy. Tuy nhiên, với cách biến tấu này, bạn sẽ dễ dàng có được những ly *Flaming Lamborghini* hương vị tuyệt vời cho gia đình và bạn bè mà không cần đến kỹ thuật quá cao siêu. Chúc bạn có những trải nghiệm thú vị.



WINE

Black Beauty

NGUYÊN LIỆU

150ml rượu vang đỏ (Red wine)

30ml rượu Brandy

5 giọt Angostura bitter (*)

1 thanh quế

Đường nâu để viền miệng ly

Ly Brandy balloon

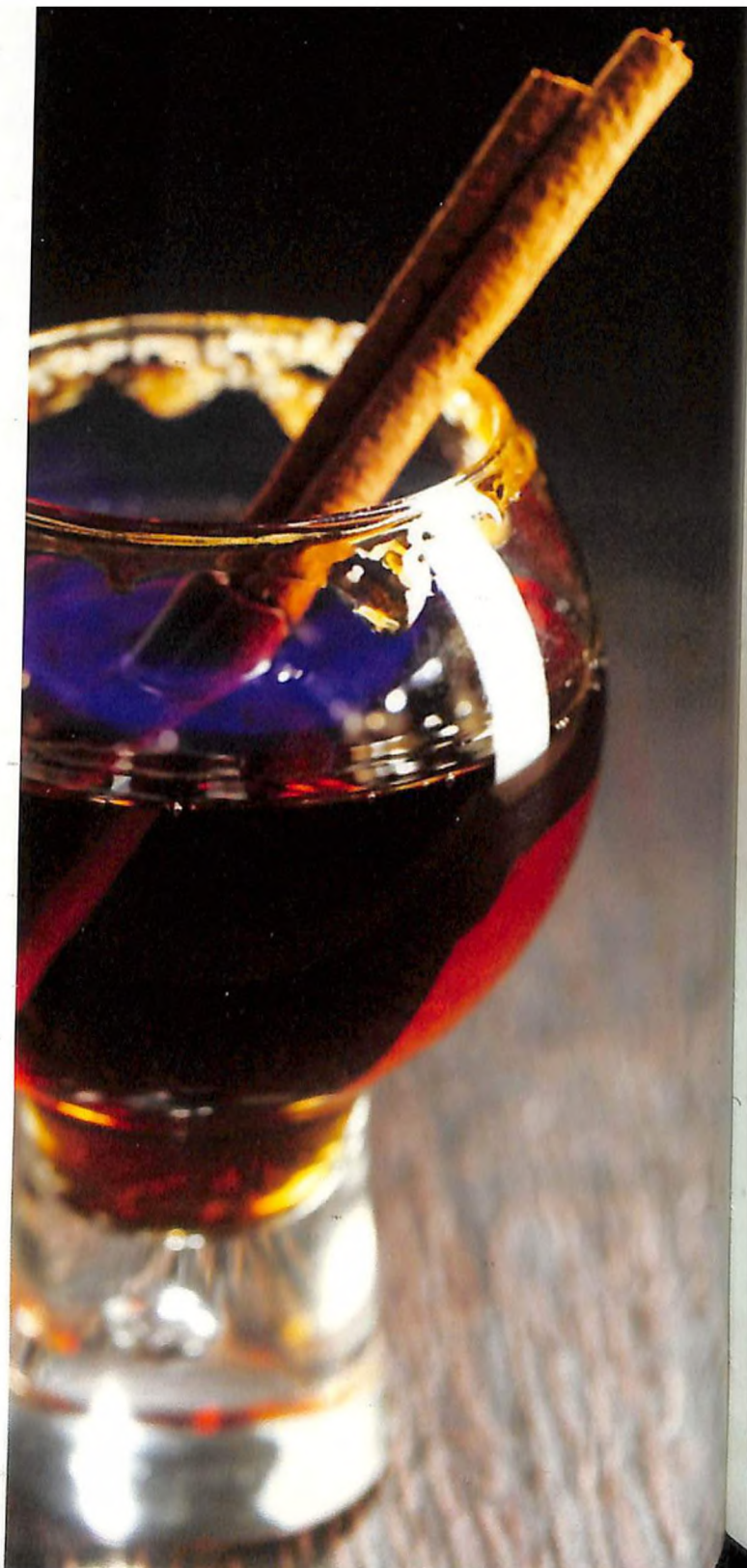
THỰC HIỆN

Cho đường nâu ra đĩa, dùng 1 chút rượu vang đỏ viền quanh miệng ly rồi úp ngược ly vào đĩa đường để viền miệng ly. Cho một nửa chỗ rượu Brandy vào và đốt rượu để lớp đường chuyển thành caramel.

Tiếp tục rót rượu vang đỏ, Angostura bitter vào và dùng thanh quế khuấy đều.

Cuối cùng rót nốt một nửa số rượu Brandy còn lại vào và đốt rượu để có được lớp lửa xanh trên mặt ly.

(*) Angostura Bitter là một loại rượu mùi đắng được tạo nên từ các loại thảo mộc và gia vị quý hiếm của vùng nhiệt đới.





Citrus Sangria

NGUYÊN LIỆU

120ml rượu vang trắng
15ml rượu Vodka citrus
4 lát chanh tươi, cắt nhỏ
15ml si-rô đường
15ml nước chanh tươi
30ml nước cam tươi
Dâu tây và 1 quả cam để trang trí
Đá viên
Ly Wine

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy ly, tiếp đến rót tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều rồi rót ra ly.
Trang trí bằng dâu tây nguyên quả và cam cắt đôi. Lấy vài lát mỏng xiên vào cùng nhau rồi đặt lên miệng ly.



Jade Fizz

NGUYÊN LIỆU

120ml rượu Sparkling

30ml creme de menthe

2 quả dâu hoặc cherry để trang trí

Ly Champagne flute

THỰC HIỆN

Rót Creme de menthe vào ly rồi tiếp đến rót Sparkling lên trên.

Trang trí bằng quả dâu hoặc cherry.



Veda

NGUYÊN LIỆU

150ml rượu Champagne hoặc Sparkling

15ml rượu mùi cherry

Quả cherry tươi để trang trí

Ly Champagne tulip

THỰC HIỆN

Rót rượu champagne hoặc sparkling vào ly, tiếp đến rót lớp rượu mùi cherry vào, lớp này không hoà tan cùng với sparkling mà sẽ nổi trên mặt ly thành một vầng rượu.

Thả một quả cherry xuống đáy ly để trang trí.



Cabernet Cobbler

NGUYÊN LIỆU

90ml rượu vang đỏ (Red wine)

10ml nước chanh vàng tươi

10ml si-rô đường

40ml nước soda

Đá báo

Ly Wine

THỰC HIỆN

Cho đá bào vào gần đầy ly. Rót nước chanh, si-rô đường và rượu vang vào bình pha chế, khuấy đều rồi rót vào ly, phủ lên trên lớp đá. Cuối cùng rót soda vào.

Trang trí bằng 2 lát chanh.



Fly High!

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu vang trắng
15ml crème de cassis (*)
10ml rượu Malibu (**)
Một chút coconut crème
Đá viên
Ly Margarita đã làm lạnh
(trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót lần lượt tất cả các nguyên liệu vào. Lắc thật đều rồi rót lọc ra ly.
Trang trí bằng một quả cherry và lát chanh tươi.

(*) Crème de cassis là một loại rượu mùi (liqueur) hương vị nho đen, màu đỏ máu.

(**) Malibu mang đến hương vị đặc trưng nổi bật cho ly cocktail này, còn rượu vang trắng sẽ làm cho món đồ uống trở nên mát lạnh và sảng khoái hơn.



Forbidden Fruit

NGUYÊN LIỆU

90ml rượu vang trắng ngọt
½ quả lựu
5ml nước chanh vàng tươi
1 thanh quế, bẻ vụn
15ml rượu mùi chanh leo (Passion fruit liqueur)
10ml si-rô đường
Đá viên
Ly Pilsner

THỰC HIỆN

Tách hạt lựu rồi cho hạt lựu, nước chanh, si-rô đường và quế vào bình lắc, đầm nhuyễn. Rót rượu mùi chanh leo vào, khuấy đều rồi rót ra ly.

Thêm đá viên vào gần đầy ly và rót rượu vang trắng lên trên cùng. Khuấy đều trước khi thưởng thức. Trang trí bằng lát khế mỏng và nhánh lá bạc hà.



Shiraz Sangria

NGUYÊN LIỆU

1 chai rượu vang đỏ
1 quả chanh vàng, cắt làm 6 miếng
1 quả cam, cắt làm 6 miếng
2 tbsp đường
1 shot rượu Brandy
2 cup soda
Ly Large wine

THỰC HIỆN

Rót rượu vang vào bình rồi vắt nước chanh, nước cam vào với rượu. Hớt bỏ hạt chanh, cam nếu có, cho phần "xác" quả vào bình luôn, rồi thêm đường cùng rượu brandy vào. Cho bình rượu vào tủ lạnh, trữ lạnh qua đêm cho rượu ngấm hương vị của hoa quả. Trước khi thưởng thức rót soda vào. Dùng lạnh.



Blue Bamboo

NGUYÊN LIỆU

90ml rượu vang trắng
30ml rượu Gin
15ml rượu Blue curacao
Lemonade (Soda chanh)
Đá viên
Ly Tall

THỰC HIỆN

Rót rượu vang trắng và Gin vào ly.
Thêm 2 viên đá rồi rưới soda chanh vào. Cuối cùng rót Blue curacao lên mặt ly.
Trang trí bằng miếng chanh vàng.



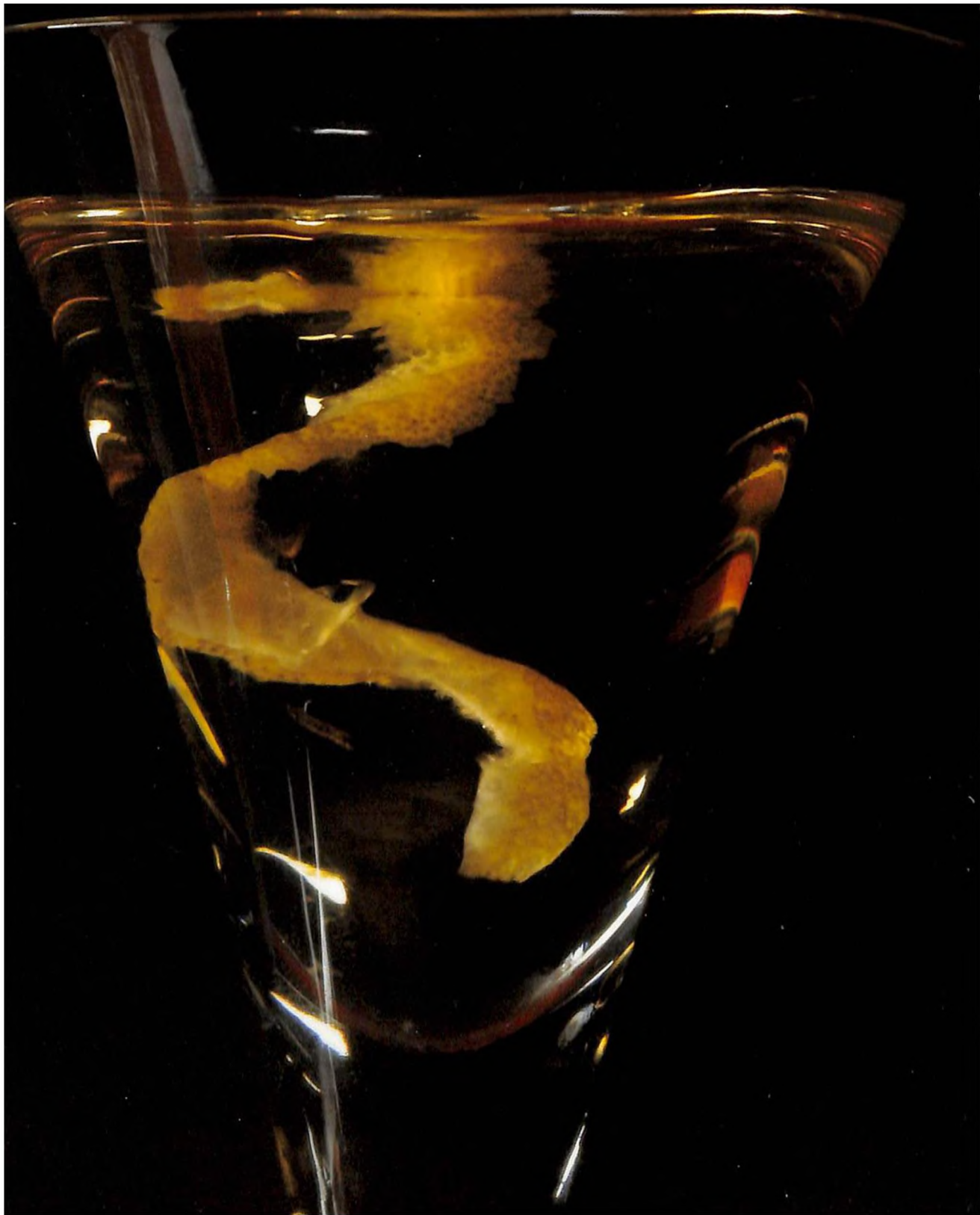
Hemingway

NGUYÊN LIỆU

30ml French anise-flavoured
liqueur
150ml rượu Champagne

THỰC HIỆN

Rót rượu mùi vào ly rồi sau đó
đến champagne, khuấy nhẹ
và thưởng thức.
Trang trí bằng một bông hoa
hồi khô thả vào ly.



GIN

Kaffir Sapphire

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Gin cao cấp
15ml si-rô đường sả (trang 29)
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy bình lắc, tiếp đến rót rượu Gin và si-rô vào bình lắc, lắc cho tới khi đá lạnh tạo nên một lớp sương giá bên ngoài bình lắc thì mới dừng. Rót lọc ra ly và thưởng thức.



Sizzling Lady

NGUYÊN LIỆU

- 60ml rượu Gin
- 15ml vải nghiền/Lychee crush (*)
- 10ml nước chanh tươi
- 10ml si-rô đường
- 5 giọt si-rô Grenadine (**)
- 1 lon soda
- Đá bào
- Ly Hurricane

THỰC HIỆN

Cho vải nghiền, rượu Gin, nước chanh, si-rô đường và đá bào vào bình lắc. Lắc thật đều rồi rót hỗn hợp ra ly. Cuối cùng rót soda vào và nhỏ si-rô Grenadine để tạo màu sắc bắt mắt cho ly đồ uống.

Trang trí bằng lát chanh tươi.

(*) Lychee Crush là vải nghiền đã được chế biến cùng với đường, nước... bạn có thể tìm mua sản phẩm của thương hiệu Berrino hoặc Osterberg.

(*) Grenadine là một loại syrup đồ truyền thống, chiết xuất từ quả lựu hoặc quả anh đào, được sử dụng như một nguyên liệu để pha chế cocktail, vừa để tạo vị vừa để tạo màu cho đồ uống.





Saffron Martini

NGUYÊN LIỆU

50ml rượu Gin cao cấp

10ml Dry Vermouth (*)

5 sợi nghệ tây (Saffron)

Đá viên

Ly Cocktail đã được làm lạnh sâu (trang 24)

THỰC HIỆN

Ngâm saffron trong 10ml nước ấm cho tiết màu và mùi vị.

Cho đá cùng với rượu Gin và Vermouth vào bình lắc, lắc đều và rót lọc ra ly đã lạnh.

Nhỏ vào ly khoảng 5 giọt nước ngâm saffron và cho vào 1-2 sợi để trang trí.

(*) Mách nhỏ:

- Dry Vermouth là một loại rượu mùi khai vị, được lên men từ nho và là "linh hồn" của Martini.
- Bí quyết của một ly Martini tuyệt đỉnh là nằm ở độ "lạnh". Hãy chắc chắn rằng ly uống của bạn đã được trữ lạnh sẵn và những viên đá tinh khiết nhất.



Ice Berg

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Gin
15ml Crème de menthe (*)
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy bình lắc, rót rượu Gin và Crème de menthe vào, dùng thìa bar khuấy theo 1 chiều tới khi hỗn hợp nước đủ lạnh thì lọc ra ly.

Trang trí bằng nhánh lá bạc hà.

(*) Crème de menthe là một loại rượu mùi vị bạc hà, có thể mua tại các siêu thị đồ pha chế hoặc rượu ngoại.

Japanese Melon

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Gin

6-8 khoanh dưa hấu, bỏ vỏ, cắt nhỏ

3 lá chanh Kaffir

1 miếng chanh vàng

Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Dầm lá chanh với dưa hấu trong bình lắc cho tiết tinh dầu hòa quyện thành một hỗn hợp sệt.

Thêm rượu Gin vào rồi lắc thật đều. Rót ra ly.

Trang trí bằng các miếng dưa hấu tươi.





Salmon Catch

NGUYÊN LIỆU

50ml rượu Dry Gin vị cá hồi hun khói (*)

15ml Sauvignon Blanc (**)

3 nụ bạch hoa

1 ½ muỗng café sữa bột

1 miếng chanh vàng, vắt lấy nước

Đá viên

Ly Martini đã được làm lạnh sâu (trang 24)

THỰC HIỆN

Trong bình lắc, dầm nhẹ nụ bạch hoa cho nhuyễn, thêm 1 ít đá vào cùng với sữa bột, nước chanh, khuấy nhẹ. Rót rượu Sauvignon Blanc và Gin vào, lắc đều rồi rót lọc ra ly.

Trang trí bằng sợi vỏ chanh bào.

(*) Để làm Dry Gin vị cá hồi, bạn có thể cho vài lát cá hồi vào bình thủy tinh rồi rót rượu Dry Gin vào. Trữ bình rượu cá hồi này trong tủ lạnh tối thiểu 24 tiếng là dùng được. Khi dùng, bạn lọc bỏ xác cá hồi và dùng rượu cho việc pha chế.

(**) Sauvignon Blanc ủ từ giống nho da xanh có nguồn gốc từ vùng Bordeaux, Pháp. Sauvignon sau khi được làm lạnh nhẹ, rất phù hợp với hải sản và pho-mát, và được cho là một trong số rất ít những loại vang trên thế giới phù hợp với Sushi.



Coriander Flame

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Hendricks Gin

1 nhánh mùi tây tươi

1 lát gừng tươi

1 lát dưa chuột tươi

2 giọt Angostura bitter (*)

5ml soda

Đá viên

Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho gừng, dưa chuột, mùi tây và Angostura bitter vào ly, dầm nhuyễn vừa rồi rót rượu vào. Cho đá viên vào gần đầy ly rồi cuối cùng rót soda lên trên.

Trang trí bằng lát dưa chuột tươi.

(*) Angostura Bitter là một loại rượu mùi đắng được tạo nên từ các loại thảo mộc và gia vị quý hiếm của vùng nhiệt đới.



Blushing Darling

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Gin mật (trang 29)

1 miếng mật tươi

Đá viên

Ly Highball

THỰC HIỆN

Trong bình lắc, dầm mật cho
nhuyễn rồi rót rượu Gin vào và
khuấy đều. Cho đá vào gần đầy ly
rồi rót hỗn hợp vào.

Trang trí bằng lát mật tươi.



Pink City Classic

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Gin
4ml si-rô hoa hồng
2ml crème de fraise (*)
Ly Cocktail

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều và rót ra ly.
Trang trí bằng quả cherry hoặc dâu tây và nhánh lá bạc hà.
(*) Crème de fraise là một loại rượu mùi vị dâu tây.

Poolside Fetish

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Gin
15ml rượu Cherry Brandy
10ml Benedictine (*)
10ml triple sec (một loại Liqueur
vị cam nhẹ)
Vài giọt Angostura bitter
15ml Grenadine
150ml nước ép dứa
Đá viên
Ly Pilsner

THỰC HIỆN

Rót tất cả các nguyên liệu vào
bình lắc. Lắc đều.

Cho đá vào gần đầy ly rồi rót đồ
uống ra ly.

Trang trí bằng lát dứa tươi.

(*) Benedictine là một loại rượu
mùi được chiết xuất từ thảo mộc
kết hợp nhiều loại vỏ cây, rễ cây,
độc quyền của Pháp. Ngày nay,
công thức sản xuất loại rượu mùi
này vẫn là một bí mật.



Muay Thai

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Gin
2 quả vải tươi, cắt đôi
Lá chanh Kaffir, dầm nhẹ
5ml nước chanh tươi
60ml nước vải ép
Đá bào
Ly Tall

THỰC HIỆN

Cho xen kẽ lần lượt một lớp đá, rồi đến 1 lớp lá chanh Kaffir, tiếp đến là một lớp vải tươi vào ly. Rót nước chanh, nước vải tươi và cuối cùng là rượu Gin vào.
Trang trí bằng một lát chanh tươi.





COGNAC

Tynnx

NGUYÊN LIỆU

15ml rượu mùi cam (Orange
liqueur)

15ml rượu mùi hạnh nhân
(Almond liqueur)

30ml rượu Cognac

1 viên kem vani

Đá bào

Ly Highball

THỰC HIỆN

Cho đá bào vào đầy đến nửa ly.

Cho tất cả nguyên liệu vào máy
xay, xay nhanh trong khoảng vài
giây rồi rót hỗn hợp vào ly.

Trang trí bằng miếng cam tươi.



Cigar Lovers' Martini

NGUYÊN LIỆU

74ml rượu Cognac

15ml port wine (*)

Đá viên

Ly Martini đã được làm lạnh

(trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào đầy $\frac{3}{4}$ bình lắc, rót các
loại rượu vào rồi lắc mạnh.

Rót đồ uống ra ly đã được ướp
lạnh.

Trang trí bằng sợi vỏ cam xoắn.

(*) Port Wine là một loại rượu
mạnh có nguồn gốc từ Bồ Đào
Nha. Thường được dùng với mục
đích ăn kèm với các món tráng
miệng bởi đặc tính ngọt ngào của
nó.



Barista

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Cognac
15ml Irish whiskey
30ml cà phê mới pha
1 thìa café đường Demerara (*)
2 thìa café whipping cream
Ly Wine

THỰC HIỆN

Viên miệng ly bằng mật ong và đường Demerara (trang 25)
Rót rượu Cognac và Whiskey vào rồi cho vào đó 1 thìa café đường, khuấy tan.
Tiếp theo rót café vào và cuối cùng là đến whipping cream.
Trang trí bằng vài hạt café hoặc bột café.

(*) Demerara là một loại đường nâu chưa qua tinh luyện, hạt to, dạng tinh thể, màu nâu nhạt, có nguồn gốc từ vùng Demerara, thường được dùng nhiều khi uống trà hoặc cà phê.



Devil in You

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Cognac
5 quả dâu tây tươi
1 viên kem vani
30ml sữa tươi nguyên kem
15ml si-rô dừa
Đá bào
Ly Tulip

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu vào
máy xay, xay nhuyễn trong vài
giây như sinh tố rồi rót ra ly.
Trang trí bằng quả dâu tây tươi.





Airstrike

NGUYÊN LIỆU

55ml rượu Galliano (*)
27ml rượu Cognac
1 bông hoa hổi
Ly Martini hoặc Cocktail

THỰC HIỆN

Cho rượu Galliano với Cognac vào ly, khuấy tan đều. Đốt mặt rượu với bông hoa hổi khoảng 50 giây rồi đem giữ lạnh trước khi phục vụ.

(*) Galliano là một loại rượu mùi (liqueur) ngọt được chưng cất từ 80 loại thảo mộc, quả mọng, rễ cây và hoa khác nhau.



Dead Revival

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Cognac
20ml rượu Apple Brandy (Brandy táo) (*)
10ml rượu Vermouth đỏ
Đá viên
Ly Martini đã được làm lạnh (trang 25)

THỰC HIỆN

Rót tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, cho đá viên vào gần đầy bình rồi khuấy đều và rót ra ly đã được làm lạnh.

Trang trí bằng quả cherry.

(*) Apple Brandy (Brandy táo) là một loại Brandy được làm từ thịt quả, vỏ, thân, cành và các phần còn lại của quả nho sau khi đã được ép lấy nước. Điển hình cho dòng rượu này là Marc của Pháp và Grappa của Ý. Do loại rượu có rất ít tại Việt Nam nên thông tin về rượu này rất ít.



Tordie

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Cognac
80ml nước ấm
1 thìa café mật ong
15ml nước chanh vàng
1 nhúm bột định hương
Ly Brandy Snifter

THỰC HIỆN

Rót lần lượt Cognac vào ly rồi đến nước ấm, mật ong, nước chanh và bột định hương rồi khuấy đều trước khi phục vụ.

Trang trí bằng miếng chanh tươi.

Cognac Ginger Hail



NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Cognac

120ml soda gừng

Vỏ nửa quả chanh vàng, thái sợi

15ml si-rô đường

Đá viên

Ly Highball

THỰC HIỆN

Cho vỏ chanh vào ly, dùng chày dầm thật nhuyễn. Cho đá viên vào đầy ly, tiếp theo rót rượu Cognac và si-rô đường vào, khuấy đều. Cuối cùng rót soda vào.

Trang trí bằng gừng thái sợi.

Clove Cinnamon Partner

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Cognac
15ml nước chanh vàng
15ml mật ong
¼ thìa café bột quế
¼ thìa café bột đinh hương
120ml nước nóng
Ly Brandy balloon

THỰC HIỆN

Viên miệng ly bằng mật ong và
bột quế trước khi pha chế
(trang 25)

Cho rượu, nước chanh, mật ong,
bột quế và bột đinh hương vào ly,
khuấy thật đều rồi rót nước nóng
vào sau cùng. Khuấy đều trước khi
thưởng thức.



Alexander

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Cognac
60ml whipping cream
15ml Crème de cacao (*)
1 chút xíu bột quế
Đá bào
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc rồi rót
tất cả các nguyên liệu vào và lắc thật
đều.

Rót đồ uống ra ly và rắc bột quế
trang trí.

(*) Crème de cacao là một loại rượu
mùi chocolate kết hợp vanilla.





Banana Bliss

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Cognac

30ml Crème de Banane (*)

2 viên đá

Quả cherry ngâm để trang trí

Ly Tumbler

THỰC HIỆN

Cho đá rồi rót 2 loại rượu vào bình pha chế, khuấy thật đều rồi rót ra ly Tumbler để phục vụ.

Trang trí bằng quả cherry tươi.

(*) Crème de Banane là một loại rượu mùi chuối.

Red Sleeper

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Cognac
½ thìa café đường nâu
8-10 nhánh lá bạc hà
15ml nước ép táo
30ml nước ép nam việt quất
(Cranberry juice)
10ml nước chanh vàng
Đá viên
Ly Brandy Balloon

THỰC HIỆN

Cho lá bạc hà và đường nâu vào bình pha chế, dầm nhuyễn. Thêm đá vào rồi rót tất cả các nguyên liệu còn lại vào, khuấy đều rồi lọc ra ly phục vụ. Trang trí bằng các nhánh lá bạc hà tươi.





Espresso Sidecar

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Cognac
15ml triple sec (một loại Liqueur vị cam nhẹ)
15ml café espresso
15ml si-rô đường
15ml nước chanh vàng
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc rồi rót tất cả nguyên liệu vào, lắc thật đều và rót ra ly.
Trang trí bằng chút bột café và lát chanh tươi.

Winter Met

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Cognac

15ml rượu Kahlua

10ml soda gừng (Ginger ale)

Ly Brandy Balloon

THỰC HIỆN

Rót rượu Cognac rồi đến Kahlua và cuối cùng là soda gừng vào ly, khuấy đều và thưởng thức.





TEQUILA



Tequila Sunrise

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Tequila
120ml nước ép cam
10ml Grenadine (*)
Đá viên
Ly Highball

THỰC HIỆN

Cho đá vào đến $\frac{3}{4}$ ly, rót nước cam rồi đến rượu Tequila và sau cùng là Grenadine vào. Khuấy đều rồi thưởng thức.

Trang trí bằng lát cam tươi.

(*) Grenadine là một loại si-rô đỏ truyền thống, chiết xuất từ quả lựu hoặc quả anh đào, được sử dụng như một nguyên liệu để pha chế cocktail, vừa để tạo vị vừa để tạo màu cho đồ uống.

Hot Fire on the Rocks

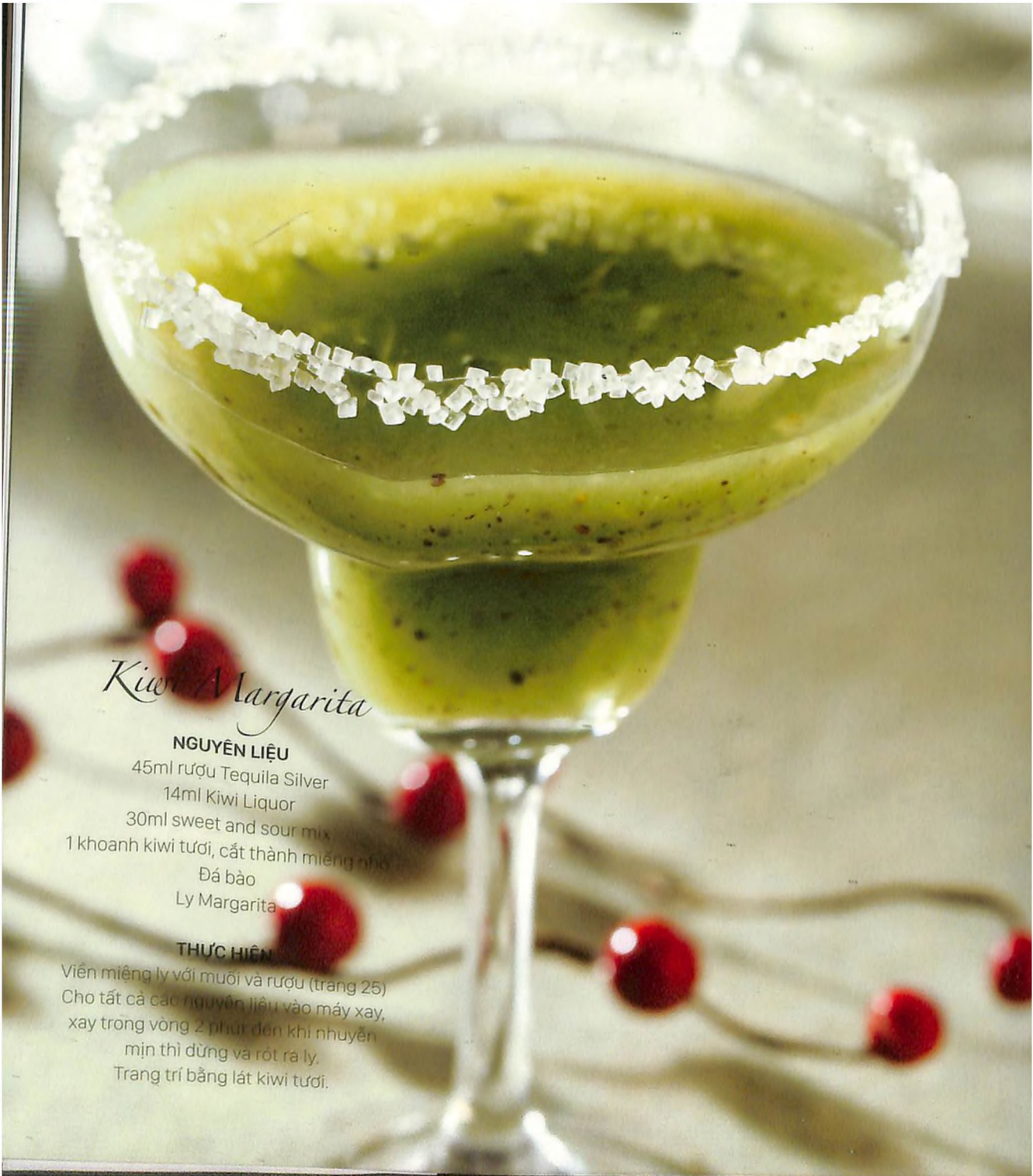
NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Tequila
90ml nước ép nam việt quất
(Cranberry juice)
15ml nước cam vàng
10ml si-rô đường
Đá viên
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Viên miệng ly với muối và nước cam
trước khi pha chế (trang 25)
Cho đá vào gần đầy ly rồi rót tất cả
các nguyên liệu vào, khuấy đều rồi
thưởng thức.
Trang trí bằng miếng chanh tươi.





Kiwi Margarita

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Tequila Silver
14ml Kiwi Liqueur
30ml sweet and sour mix
1 khoanh kiwi tươi, cắt thành miếng nhỏ
Đá bào
Ly Margarita

THỰC HIỆN

Viên miệng ly với muối và rượu (trang 25)
Cho tất cả các nguyên liệu vào máy xay,
xay trong vòng 2 phút đến khi nhuyễn
mịn thì dừng và rót ra ly.
Trang trí bằng lát kiwi tươi.



Tequila Basil Exotica

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Tequila
15ml rượu Cointreau
5 nhánh lá basil (húng tây)
4 hạt tiêu đen, nghiền nhuyễn
15ml nước chanh vàng
15ml si-rô đường
Đĩa viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho lá basil và hạt tiêu vào bình lắc, dùng chày
dầm thật nhuyễn.
Cho đĩa viên vào gần đáy bình, rót lần lượt nước
chanh, si-rô đường, rượu Tequila, Cointreau vào,
lắc thật đều rồi rót lọc hỗn hợp ra ly.
Trang trí bằng lá basil tươi.

A photograph of two glasses filled with a pinkish-orange cocktail. Each glass is garnished with a slice of watermelon on the rim. The glass in the foreground is in sharp focus, while the one in the background is slightly blurred. The background is a neutral, light-colored surface.

Soul Happiness

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Silver Tequila

20ml nước chanh vàng tươi

30ml si-rô dưa hấu

Đá viên

Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào bình lắc rồi rót tất cả các nguyên liệu vào, lắc thật đều rồi rót lọc ra ly. Trang trí bằng một lát dưa hấu tươi.



Lemon Paradise

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Tequila

15ml rượu Cointreau

10ml nước chanh vàng

10ml si-rô đường

Đá viên

Ly Margarita

THỰC HIỆN

Viên miệng ly bằng nước chanh và muối trước khi
pha chế (trang 25)

Cho đá vào gần đáy bình lắc rồi rót tất cả các
nguyên liệu vào, lắc thật đều rồi rót ra ly.

Trang trí bằng lát chanh tươi.

Mr. Suave

NGUYÊN LIỆU

40ml rượu Tequila
20ml rượu Vodka cam (Orange vodka)
30ml nước chanh vàng
1 thìa café si-rô đường
Đá bào
Ly Studio Rock

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc rồi rót tất cả các nguyên liệu vào, để yên 5 giây, sau đó lắc thật đều và rót ra ly.

Trang trí bằng lát dưa tươi và nhánh lá bạc hà.



NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Tequila
10ml nước chanh vàng tươi
60ml pureé kiwi
Đá bào
Ly Cocktail

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc rồi rót tất cả nguyên liệu vào, lắc đều rồi rót ra ly.
Trang trí bằng lát kiwi tươi.



Lolita



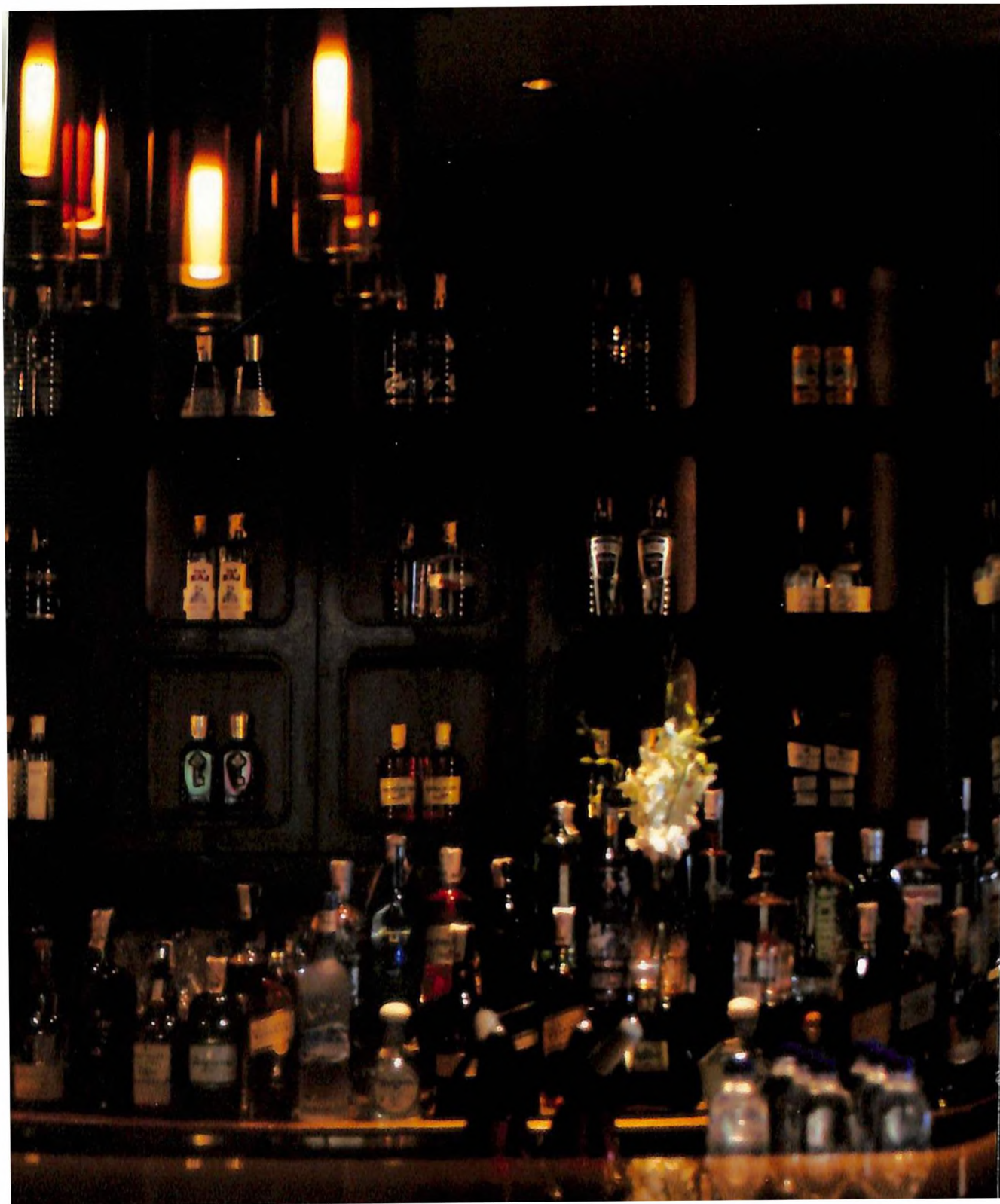
Savoy Royal

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Tequila
2 lát kiwi tươi, cắt nhỏ
2 quả dâu tây tươi, cắt miếng
10ml nước chanh vàng
10ml si-rô đường
Đá bào
Ly Margarita

THỰC HIỆN

Đầu tiên, cho 30ml rượu Tequila, 5ml nước chanh, 5ml si-rô đường, kiwi tươi và một ít đá vào máy xay, xay thật nhuyễn rồi rót ra ly, ta được tầng cocktail màu xanh.
Tiếp theo, cho 30ml rượu Tequila, 5ml nước chanh và 5ml si-rô đường và đá còn lại cùng với dâu tây vào máy xay, xay thật nhuyễn rồi nhẹ nhàng rót tầng cocktail màu đỏ này lên trên mặt ly để được một ly cocktail 2 tầng.
Trang trí bằng một lát dâu tây tươi.



MIXED ALCOHOL



Tall Guy

NGUYÊN LIỆU

- 30ml rượu Gin
- 30ml rượu Vodka
- 30ml rượu Tequila
- 30ml rượu White Rum
- 30ml triple sec (một loại liqueur vị cam)
- 30ml nước chanh vàng
- 1 lon coca
- Đá viên
- Ly Tall

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy ly. Lần lượt rót vodka, gin, tequila, white rum, triple sec rồi đến nước chanh tươi vào ly, khuấy đều. Cuối cùng rót coca lên trên cùng và thưởng thức.
Trang trí bằng các lát chanh vàng thả trong ly.

Walk on the Moon

NGUYÊN LIỆU

15ml rượu Vodka
15ml rượu Gin
15ml rượu Tequila
15ml rượu White Rum
15ml rượu đào (Peach liqueur)
60ml nước cam
60ml nước ép nam việt quất (Cranberry
juice)
Đá viên
Ly Tall

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót tất cả
các nguyên liệu vào, lắc thật đều rồi rót
thẳng ra ly.

Trang trí bằng các lát cam tươi thả
trong ly.



Oh It's Kahlua!

NGUYÊN LIỆU

15ml Italian anise-flavoured liqueur
15ml Irish cream whiskey
15ml rượu Kahlua
1 thanh quế
Đá viên
Ly Roly poly

THỰC HIỆN

Cho 4 viên đá vào ly, rót tất cả các nguyên liệu vào
rồi khuấy đều và thưởng thức.
Trang trí bằng 1 thanh quế.





Pretty Senorita

NGUYÊN LIỆU

60ml Cashew feni (*)
60ml nước chanh vàng
5ml Strawberry crush (nước sinh tố dâu tây)
Ly Margarita

THỰC HIỆN

Cho một chút nước sinh tố dâu tây ra một đĩa/bát có miệng rộng hơn miệng ly, kế bên là một đĩa đường trắng, nhúng miệng ly vào bát nước sinh tố trước cho ướt rồi úp lại vào đĩa đường để viền miệng ly bằng đường. Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều rồi rót ra ly.

Trang trí bằng quả dâu tây tươi.

(*) *Cashew feni* là một loại rượu mạnh được sản xuất độc quyền tại Goa, Ấn Độ.



Lovely Green

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Shochu (*)
15ml Sweet n sour mix (**)
30ml purée dừa chuối
15ml Midori (***)
Đá viên

Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy bình lắc, rót tất cả các nguyên liệu vào, lắc đều rồi rót ra ly.

Trang trí bằng thanh dừa chuối mỏng.

(*) Sweet n sour mix là một loại hỗn hợp chua ngọt được làm từ nước chanh tươi và si-rô đường, được dùng trong rất nhiều công thức pha chế cocktail.

(**) Shochu là một loại rượu mạnh truyền thống của Nhật Bản, gần giống với vodka.

(***) Midori là một loại rượu mùi hương vị dưa.

Little Ninja

NGUYÊN LIỆU

40ml rượu Taru sake
20ml rượu Malibu
5ml si-rô dưa gang (Melon syrup)
1 chút rượu Blue Curacao
Đá viên
Ly Rock

THỰC HIỆN

Cho vài viên đá vào bình lắc, rót tất cả các nguyên liệu vào, lắc đều rồi rót lọc ra ly.

Trang trí bằng quả cherry ngâm.

(*) Taru sake là một loại Sake truyền thống của Nhật Bản với hương vị tươi mát đặc trưng và mùi thơm của cây tuyết tùng vùng Yoshino.





Thunderstruck

NGUYÊN LIỆU

30ml Absinthe (*)

30ml Jagermeister (**)

150ml rượu Champagne

Ly Stemless champagne flute

THỰC HIỆN

Rót lần lượt Absinthe và Jagermeister vào ly rồi cuối cùng là champagne. Trang trí bằng vỏ cam.

(*) Absinthe là loại đồ uống được chiết xuất từ thảo dược với hương hoa hồi. Các thảo dược sử dụng bao gồm hoa và lá của cây Ngải Chi (*Artemisia absinthium*), hoa hồi xanh, thì là ngọt và các thảo dược và rau gia vị khác. Absinthe nguyên thủy có màu xanh tự nhiên nhưng cũng có thể không màu. Absinthe cũng được biết đến với tên gọi Nàng Tiên Xanh.

(**) Jagermeister là một loại rượu mùi xuất xứ từ Đức với công thức pha chế vô cùng phức tạp, được tạo nên từ 56 loại gia vị, thảo mộc và hoa quả khác nhau.



Brunch Blast

NGUYÊN LIỆU

60ml Cachaca (*)
15ml triple sec (một loại rượu mùi
hương vị cam)
15ml nước chanh tươi
120ml nước ổi nghiền (Guava
nectar)
Đá viên
Ly Cocktail

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy bình lắc,
rót tất cả nguyên liệu vào, lắc đều
rồi rót ra ly.
Trang trí bằng lát kiwi tươi.

() Cachaca là một loại rượu mạnh
có nguồn gốc từ Brasil, do khá khó
uống nên hầu như Cachaca chỉ
được sử dụng để pha chế các loại
cocktail.*

NGUYÊN LIỆU

10ml rượu Gin
10ml rượu White Rum
10ml rượu Vodka
10ml rượu Tequila
10ml rượu Cointreau
5ml rượu Blue Curacao
10ml rượu Dark Rum
10ml rượu White Ly
10ml Sprite
8 miếng chanh cắt lát
10ml nước chanh vắt
10ml si-rô đường
Đá viên
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho chanh vàng vào bình lắc và dầm nhuyễn cho tiết nước và tinh dầu. Rót lần lượt rượu Gin, Rum, Vodka vào, tiếp đến là si-rô đường và nước chanh.

Cho đá viên vào gần đầy ly, rót lọc đồ uống từ bình lắc vào. Tiếp đến rót Sprite vào ly rồi đến Blue Curacao.

Cuối cùng nhẹ nhàng rưới những lớp Tequila, Cointreau, Curacao, dark Rum, Whiskey lên trên mặt ly để tạo thành những tầng rượu đẹp mắt.

Trang trí bằng những lát chanh tươi.

Chak de Phatte





Mind Wash

NGUYÊN LIỆU

15ml rượu Vodka
15ml Cachaca
15ml rượu Gin
15ml rượu Tequila
15ml rượu Blue Curacao
10ml nước chanh vàng tươi
Sprite chanh
Đá viên
Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Cho đá viên vào gần đầy bình lắc, rót tất cả các nguyên liệu (trừ Sprite) vào, lắc thật đều rồi rót ra ly. Cuối cùng rót Sprite vào.
Trang trí bằng các lát chanh tươi.



Fizzi Gal

NGUYÊN LIỆU

1 cup kem vani
¼ cup si-rô chocolate
¾ cup sữa tươi không đường
Ly Pina Colada

THỰC HIỆN

Cho một ít bột quế ra đĩa, làm ướt miệng ly rồi úp miệng ly vào đĩa bột quế để viên miệng ly.
Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay, xay cho nhuyễn mịn rồi rót ra ly.



Ms - Melon Mint Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml Stolichnaya (*)
6 miếng dưa gang
2ml Martini Bianco (**)
3ml Crème de menthe
Ly Cocktail

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc đều rồi rót ra ly.
Trang trí bằng các viên dưa và lá bạc hà tươi.

(*) Stolichnaya là một loại Vodka nổi tiếng của nước Nga, được làm từ lúa mì và lúa mạch đen.

(**) Martini Bianco là một loại rượu thảo mộc của Ý, có thể mua tại tất cả các siêu thị đồ pha chế hoặc rượu ngoại.



SPICED COCKTAILS





Spicy Sangria

NGUYÊN LIỆU

1 mẫu nhỏ hạt nhục đậu khấu
1 bông nhỏ hoa hồi
2 mẫu thảo quả
120ml rượu vang đỏ
10ml rượu Vermouth có ngâm chút quế
5ml mật ong
10g táo đỏ, băm nhỏ
10g dứa tươi, băm nhỏ
10g mận tươi, băm nhỏ
Đá viên
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho nhục đậu khấu, hoa hồi, thảo quả vào bình lắc, dùng chày giã nhuyễn, rót rượu vang đỏ, Vermouth và mật ong vào, tiếp đến cho các loại quả và đá vào, lắc thật đều rồi cho vào tủ lạnh trữ qua đêm. Dùng lạnh.

Kama-Summer Paradise

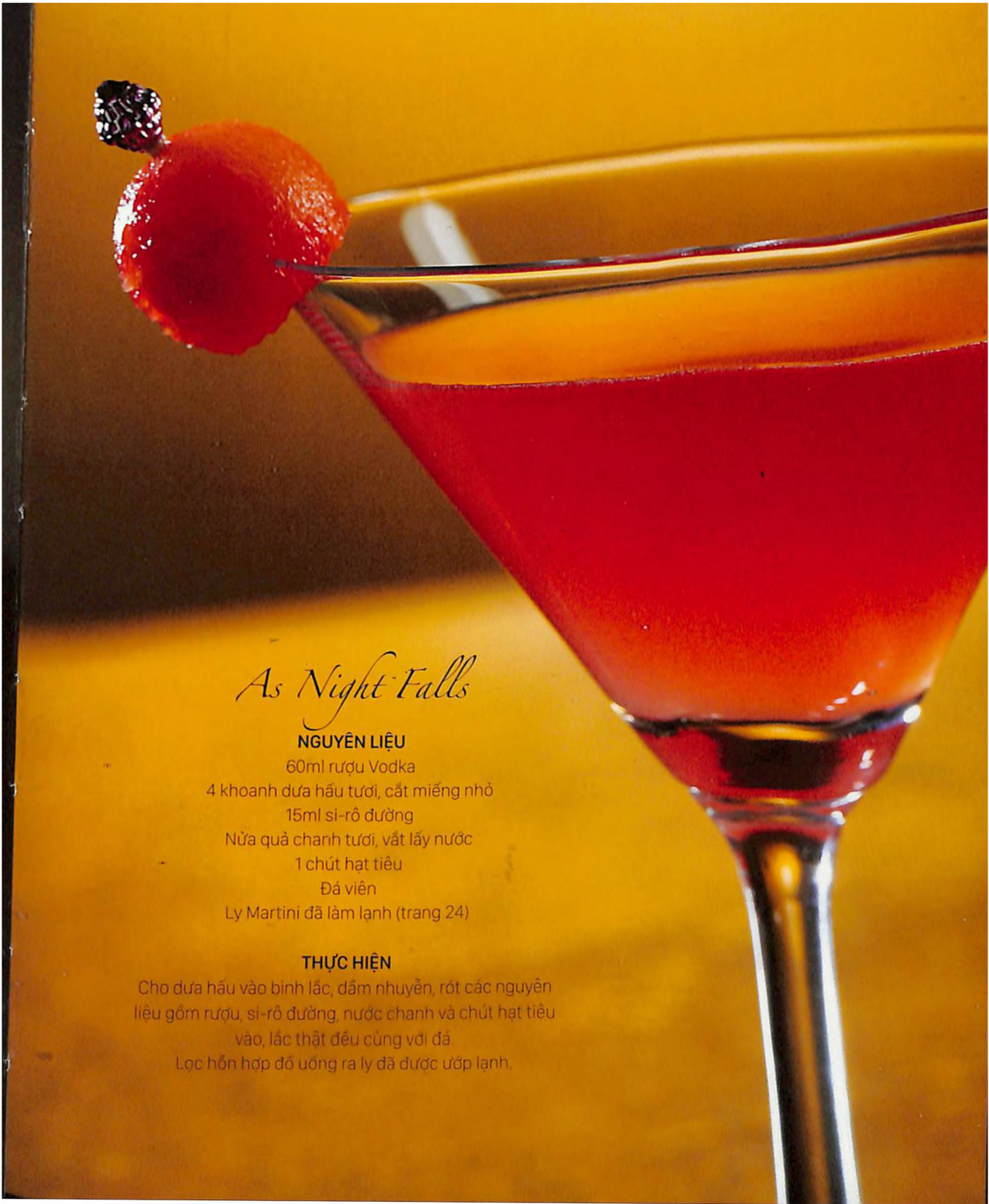
NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Tequila
2 quả ớt xanh nhỏ, thái lát
8-10 miếng chanh
15ml si-rô quế
Đá bào
Ly Lõball

THỰC HIỆN

Cho đá bào vào ly, rồi rót tất cả các nguyên liệu vào, dùng thanh quế dài khuấy đều và thưởng thức.
Trang trí bằng thanh quế.





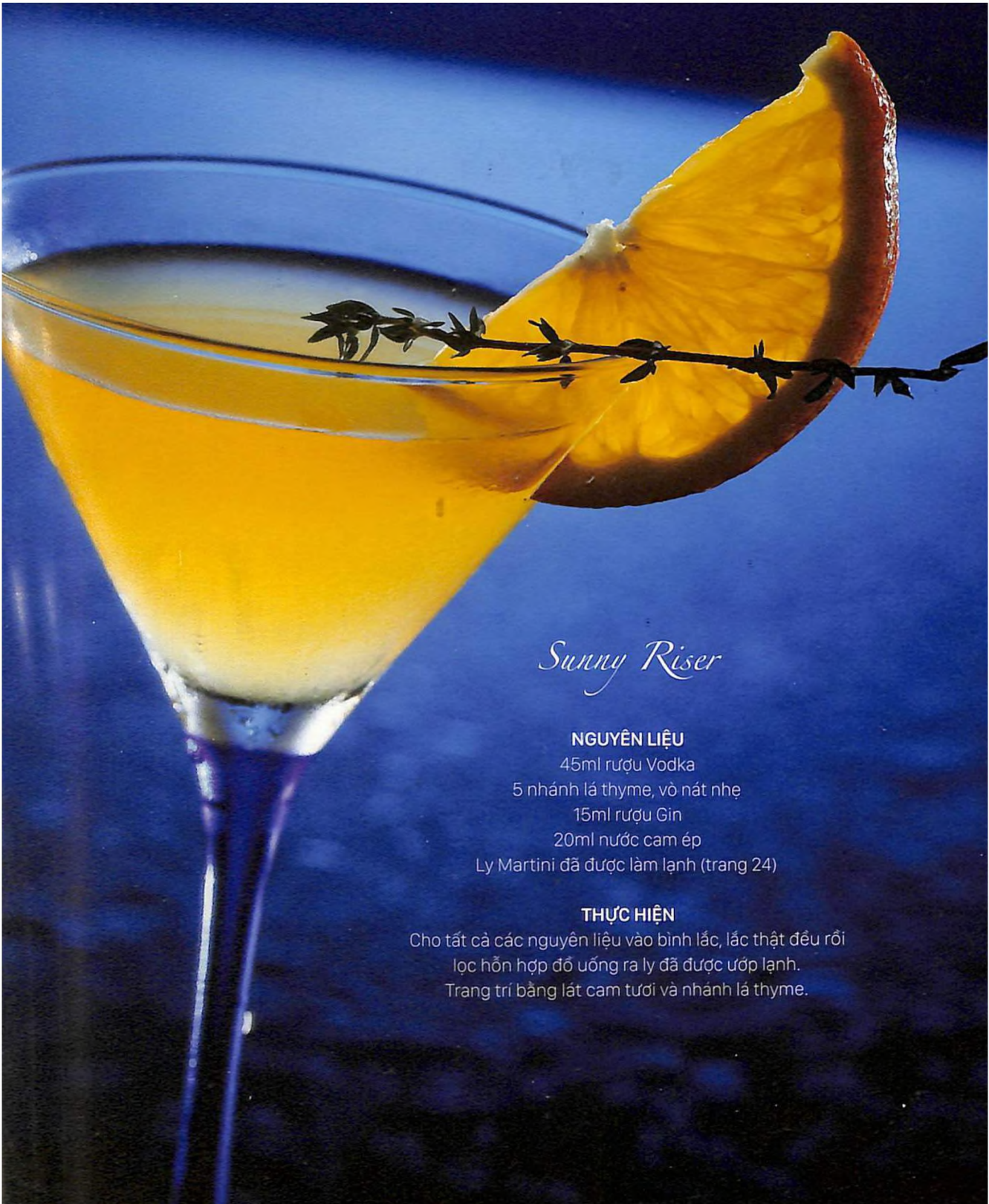
As Night Falls

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
4 khoanh dưa hấu tươi, cắt miếng nhỏ
15ml si-rô đường
Nửa quả chanh tươi, vắt lấy nước
1 chút hạt tiêu
Đá viên
Ly Martini đã làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho dưa hấu vào bình lắc, đầm nhuyễn, rót các nguyên liệu gồm rượu, si-rô đường, nước chanh và chút hạt tiêu vào, lắc thật đều cùng với đá.
Lọc hỗn hợp đổ uống ra ly đã được ướp lạnh.



Sunny Riser

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
5 nhánh lá thyme, vò nát nhẹ
15ml rượu Gin
20ml nước cam ép
Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc thật đều rồi
lọc hỗn hợp đổ uống ra ly đã được ướp lạnh.
Trang trí bằng lát cam tươi và nhánh lá thyme.

Porto Flip

NGUYÊN LIỆU

30ml rượu Brandy
45ml rượu Port wine (*)
8ml si-rô đường
1 lòng đỏ trứng gà, đánh tan
Bột nhọc đậu khấu để trang trí
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót lần lượt rượu Brandy, Port wine, si-rô đường và cuối cùng là lòng đỏ trứng vào bình, lắc thật đều trong vài phút rồi lọc ra ly.

Rắc một chút bột nhọc đậu khấu để trang trí.

(*) Port wine là một loại rượu mạnh có nguồn gốc từ Bồ Đào Nha. Thường được dùng để ăn kèm cùng các món tráng miệng bởi vị ngọt ngào đặc trưng của nó.



Med Wild Guava

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Pepper Vodka
120ml nước ép ổi
1 chút muối
Vài lá oregano, vò nát nhẹ
Vài nhánh rosemary, vò nát nhẹ
10ml nước chanh xanh
1 chút tiêu đen
1 lát ớt đỏ
3 giọt Tabasco
Đá viên
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Dùng vỏ chanh chà quanh miệng ly rồi úp ngược vào đĩa muối để viền miệng ly bằng muối. Cho đá vào gần đầy ly.
Cho tất cả các nguyên liệu vào bình lắc, lắc thật đều rồi rót lọc ra ly.





Fire & Ice

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka, ngâm ớt xanh
(trang 29)

15ml nước cốt chanh

10ml Tabasco

1 lon Sprite

Đá viên

Ly Pilsner

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, cho tất cả các nguyên liệu (trừ Sprite) vào, lắc thật đều rồi rót lọc ra ly. Cuối cùng rót Sprite lên trên. Trang trí bằng quả cherry và ớt xanh.



Asian Muse

NGUYÊN LIỆU

60ml Lime Vodka
1 lon soda gừng (Ginger ale)
20 nhánh thân sả, cắt khúc
20 lá chanh Kaffir
1gr riềng tươi
Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Cho riềng, sả và lá chanh Kaffir vào bình lắc, dùng chày giã nhẹ cho tiết tinh dầu rồi rót các nguyên liệu còn lại vào bình lắc, lắc đều rồi rót lọc ra ly. Thả vào ly vài lá chanh và thân sả để trang trí.



The Crown Betel

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
1 thìa canh bột quế
1 thìa canh bột hoa hồi
5 lá trầu, thái nhỏ

THỰC HIỆN

Cho lá trầu cùng với bột quế và bột hoa hồi vào bình lắc, ngâm cho quyện đều rồi rót Vodka vào, lắc thật đều rồi rót ra ly.



Mumbai Martini

NGUYÊN LIỆU

50ml rượu Smirnoff nhãn đỏ
10ml Sambuca vaccari (*)
1 thìa café mút hoa hồng
1 chút bột hoa hồi
2 lá trầu
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho mút hoa hồng với bột hoa hồi vào bình lắc,
đầm cho nhuyễn đều.

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót Smirnoff,
Sambuca vào và lắc thật đều rồi rót lọc ra ly.

Trang trí bằng lá trầu.

(*) Sambuca vaccari là một loại rượu ngọt
(liqueur), có vị ngọt được chiết xuất từ 2 loại
hoa hồi của Địa Trung Hải và Trung Hoa.

Teekha Peru

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Smirnoff nhãn đỏ

10ml nước chanh vàng

3 giọt Tabasco

120ml nước ép ổi

1 chút muối

1 quả ớt khô

Bột ớt để viên miệng ly

Đá viên

Ly Hurricane

THỰC HIỆN

Trộn muối và bột ớt lại với nhau trong 1 chiếc đĩa. Viên miệng ly bằng muối bột ớt (trang 24). Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót nước chanh, Tabasco và nước ổi ép cùng với một chút muối vào bình, lắc thật đều rồi rót lọc ra ly. Cuối cùng rót rượu Vodka Smirnoff lên lớp trên cùng. Trang trí bằng quả ớt khô.





Chilli Coriander Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka

30ml sweet and sour mix

1 quả ớt xanh, thái lát

4 nhánh lá mùi ta

Đá viên

Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, rót rượu Vodka, hỗn hợp chua ngọt sweet and sour mix và ớt xanh vào, lắc thật mạnh rồi rót lọc ra ly.

Trang trí bằng các nhánh rau mùi.



Wasabi Martini

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
5ml sinh tố kiwi (Kiwi crush)
Một chút paste Wasabi
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy bình lắc, cho tất cả các nguyên liệu vào, lắc thật đều trong vài phút rồi rót lọc ra ly. Trang trí bằng lát kiwi tươi.

A photograph of a glass filled with a dark, amber-colored liquid, identified as the Spiced Monk cocktail. A slice of lemon is perched on the rim of the glass. The glass has a wide, flared top and a narrower base. The background is a light, textured surface.

Spiced Monk

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Dark Rum
3 lát riềng
2 miếng chanh
30ml sinh tố vải (lychee crush)
Đá bào
Ly Cocktail

THỰC HIỆN

Cho riềng và chanh vào bình lắc, dùng chày dầm cho nhuyễn đều rồi rót tinh chất lỏng vào ly. Tiếp đến cho đá bào, rót rượu Rum và sinh tố vải vào, khuấy đều rồi thưởng thức. Trang trí bằng lát chanh tươi.

*Lazeez Masala
Chai*

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu White Rum

1 chút bột masala

1 chút nước chanh

1 chút si-rô đường

15ml si-rô táo xanh

Đá viên

Ly Martini đã được làm lạnh (trang 24)

THỰC HIỆN

Cho đá vào gân bình lắc, cho tất cả các nguyên liệu vào bình, lắc thật đều rồi rót lọc ra ly.

Trang trí bằng lát táo mỏng.



Guava Ziri

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Vodka
120ml nước ép ổi
 $\frac{1}{2}$ thìa café bột ớt
 $\frac{1}{2}$ thìa café masala
1 miếng ổi đào tươi
Đá viên
Ly Old-fashioned

THỰC HIỆN

Viên miệng ly bằng nước ép ổi và bột masala (trang 24)
Cho đá, rượu Vodka, nước ép ổi vào bình lắc, lắc thật đều. Tiếp tục cho 2 loại bột ớt và bột masala vào, lắc tiếp cho hòa quyện rồi rót lọc ra ly.
Trang trí bằng những lát ổi mỏng.

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Light Rum
2 thìa café đường cát trắng
8-10 lá bạc hà
6 lá cà ri
8-10 sợi gừng tươi
1 ½ quả chanh vàng, cắt miếng
1 lon soda
Đá bào
Ly Jazz

THỰC HIỆN

Cho đường, lá bạc hà, lá cà ri và chanh vàng vào ly, dầm kỹ cho các loại lá và chanh tiết tinh dầu, tiếp theo rót rượu Rum vào và khuấy đều.

Cho đá bào vào rồi rót soda lên trên cùng và thưởng thức.
Trang trí bằng nhánh bạc hà tươi.

Darbar Mojito





Springly Smash

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Scotch Whisky
5-6 lá bạc hà tươi
15ml nước chanh vàng tươi
5ml si-rô đường
1 lon soda
Đá viên
Vài củ sả tươi
Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy ly, rót rượu Whisky cùng với nước chanh, si-rô đường và lá bạc hà vào rồi khuấy đều. Cuối cùng rót soda lên trên vào thưởng thức.
Trang trí bằng bó sả tươi.



Angel on Horseback

NGUYÊN LIỆU

45ml rượu Vodka
240ml nước ép táo
2 thanh quế, bẻ vụn
15ml mật ong
2 nhánh lá đinh hương
Đá viên
Ly Martini

THỰC HIỆN

Lấy 1 chiếc nồi nhỏ, cho nước ép táo vào cùng với quế, mật ong và lá đinh hương, đun sôi trong khoảng 5-10 phút rồi bắc ra, để nguội. Khi hỗn hợp đã nguội thì cho vào tủ lạnh trữ qua đêm hoặc ít nhất khoảng 2 tiếng.

Lấy dung dịch ra, rót vào bình lắc, thêm rượu Vodka và đá vào, lắc thật đều rồi rót lọc ra ly. Trang trí bằng thanh quế thả trên mặt ly.



Springly Smash

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Scotch Whisky

5-6 lá bạc hà tươi

15ml nước chanh vàng tươi

5ml si-rô đường

1 lon soda

Đá viên

Vài củ sả tươi

Ly Tom Collins

THỰC HIỆN

Cho đá vào gần đầy ly, rót rượu Whisky cùng với nước chanh, si-rô đường và lá bạc hà vào rồi khuấy đều. Cuối cùng rót soda lên trên vào thưởng thức.

Trang trí bằng bó sả tươi.

The Dual Jewel

NGUYÊN LIỆU

60ml rượu Whisky

60ml nước ép dứa

10ml si-rô Grenadine (*)

4 lá bạc hà tươi

5ml nước chanh vàng tươi

1 quả ớt xanh (tùy chọn)

Đá viên

Ly Martini

THỰC HIỆN

Cho tất cả nguyên liệu (trừ ớt xanh) vào bình lắc, thêm đá viên, lắc đều. Rót vào ly Martini. Trang trí với lá bạc hà và ớt xanh trên miệng ly.

Grenadine là một si-rô đỏ truyền thống làm từ quả lựu hoặc quả anh đào, được sử dụng như một nguyên liệu để pha chế cocktail, vừa để tạo màu cho đồ uống.

Hà Nội				
STT	Sản phẩm	Nhãn hiệu	Cửa hàng phân phối	Website
1	Nguyên liệu	Công ty CP đầu tư sức khỏe Việt Vinacorn	247 Hoàng Văn Thái, Thanh Xuân, Hà Nội	khoruou.com
2		Kho rượu	Kangnam Tower, tầng 28, đường Phạm Hùng, Nam Từ Liêm, Hà Nội	khoruou.net
3		Annam Fine Food	35 Cự Lộc, Thượng Đình, Thanh Xuân, Hà Nội	annam-finefood.com
4		Annam Gourmet Market	51 Xuân Diệu, Quảng An, Tây Hồ, Hà Nội	annam-gourmet.com
5		Công ty Cổ phần Đầu tư & Thương mại Tuấn Thanh	125 Thái Hà, Đống Đa, Hà Nội	ruou125thaiha.com
6		Công ty CP xuất nhập khẩu Nho Vàng	Số 1, ngách 175/32 Xuân Thủy, Cầu Giấy, Hà Nội	ruouvn.vn
7		Công ty TNHH Eastimpex Việt Nam	92 Triệu Việt Vương, P. Bùi Thị Xuân, Hoàn Kiếm, Hà Nội	eastimpex.vn
8		Thủy Hà Luxury Wines & Spirits Showroom	36H Yên Phụ, Ba Đình, Hà Nội	
9		Queens Wine & Beverage	841-843 đường Hồng Hà, Quận Hoàn Kiếm	queenwines.vn
10		Công ty TNHH TM&DV Tổng hợp Quốc tế Việt Nam (Vitas)	Hoàng Trần Tower, số 12 Đồng Bát, phường Mỹ Đình 2, Nam Từ Liêm, Hà Nội	vangnhapkhau.vn
11		Công ty TNHH TM&DV Hùng Thịnh	23 Lô 3 Đầm Soài, P. Ô Chợ Dừa, Q. Đống Đa, Hà Nội	htwine.vn
12		Công ty TNHH Thương mại và Xuất nhập khẩu Tân Thịnh	481 Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội	ruounhapkhautanhtinh.com
13		Công ty TNHH Thương mại Tổng hợp Ngọc Thạch	1. 152 Giảng Võ, Ba Đình, Hà Nội 2. 30 Giang Văn Minh, Ba Đình, Hà Nội	ruoungocthanh.com.vn
15	Đồ Pha chế	Công ty TNHH Thực Phẩm Plaza	Số 14B/6 ngõ 294 Kim Mã, Ba Đình, Hà Nội	thucphamplaza.com
16		Công ty CP Đầu tư Thương mại HO.RE.CA Việt Nam	68 La Thành, Đống Đa, Hà Nội	nguyenlieuphacheha-noi.com
17		Công ty TNHH Golden Camel	Số 9 ngõ 3 Đặng Văn Ngữ, Đống Đa, Hà Nội	baristastore.vn
18		Dụng cụ nhà hàng - nhà bếp - buffet Hạnh Tú	44 Hàng Khoai, Hoàn Kiếm, Hà Nội	giadunghanhtu.com
19		Dụng cụ bếp Giang Trinh	36B Hàng Khoai, Hoàn Kiếm, Hà Nội	dungcubepgiangtrinh.com

TP. Hồ Chí Minh				
STT	Sản phẩm	Nhãn hiệu	Cửa hàng phân phối	Website
1	Nguyên liệu	Kho rượu	Bitexco Tower, Hồ Tùng Mậu, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh	khoroou.net
2		Queens Wine & Beverage	1. Số 9-11 Nguyễn Văn Thủ, phường Đa Kao, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh 2. 3A Võ Văn Tần, Quận 3, TP. Hồ Chí Minh	queenwines.vn
3		Annam Fine Food	322 Điện Biên Phủ, Phường 22, Quận Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh	annam-finefood.com
4		Annam Gourmet Market	1. 16-18 Hai Bà Trưng, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh 2. 41A Thảo Điền, phường Thảo Điền, Quận 2, TP. Hồ Chí Minh 3. SB2-1 Mỹ Khánh 4, Nguyễn Đức Cảnh, phường Tân Phong, Quận 7, TP. Hồ Chí Minh	annam-gourmet.com
5		New Viet Dairy	145 Tôn Thất Dạm, phường Bến Nghé, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh	newviet.net
6		Công ty TNHH Eastimpex Việt Nam	38/7 Trường Chinh, Phường Tân Thới Nhất, Quận 12, TP. Hồ Chí Minh	eastimpex.vn
7		Công ty TNHH TM&DV Hùng Thịnh	68 Vĩnh Hội, Phường 4, Quận 4, TP. Hồ Chí Minh	htwine.vn
8	Đồ Pha chế	Công ty TNHH TM&DV Pinochchio	12 Bàu Cát 6, Phường 14, Quận Tân Bình, TP. Hồ Chí Minh	cungcapnguyenlieu.com
9		Công ty TNHH Zulia Vietnam	564 - 566 Đường Lê Văn Quới, P. Bình Hưng Hòa A, Q. Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh	thegioiphache.com
10		CHI Gourmet Store	Y10 Hồng Lĩnh, Phường 15, Quận 10, TP. Hồ Chí Minh	nguyenlieuphache.vn
11		Siêu thị dụng cụ Barista TP. Hồ Chí Minh	1. 61A Trần Quang Diệu, Phường 13, Quận 3, TP. Hồ Chí Minh 2. 155 Tân Kí Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh	dungcubarcafe.com
12		Công ty TNHH Việt Ideas	320 Lãnh Binh Thăng, Phường 11, Quận 11, TP. Hồ Chí Minh	nguyenlieuphache.com.vn
13		Linh Nghi	651 Nguyễn Kiệm, Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh	barista.vn
14		Newtec Việt Nam	688/47 Quang Trung, Phường 11, Quận Gò Vấp, TP. Hồ Chí Minh	newtec.vn

LỜI CẢM ƠN

Lời đầu tiên, tôi xin chân thành cảm tạ tới 2 người bạn vô cùng tuyệt vời của tôi – Ajay Mago, một nhà sản xuất diêm đậm, và Dipa Charduhuru, nhà sản xuất cực kỳ nghiêm khắc đã điều tiết tiến độ công việc một cách hợp lý. Khi trong đầu óc tôi ngập tràn những ý tưởng bay bổng thì 2 người bạn đồng hành này đã sắp xếp chúng theo đúng quỹ đạo vào giúp tôi biến ước mơ của mình thành sự thật. Tôi xin cảm ơn những người bạn Bartenders đã đóng góp không nhỏ với những công thức pha chế tuyệt vời, các bạn đã nuông chiều tôi thành một kẻ cầu toàn và luôn đòi hỏi nhiều hơn nữa, những công thức đồ uống độc, lạ và sáng tạo. Tôi đồng thời muốn gửi lời cảm ơn đến các bạn trẻ trong đội PR đến từ các nhà hàng, khách sạn, những chàng trai cô gái đã vô cùng kiên nhẫn hợp tác, đóng góp cho tôi nhưng công thức pha chế mới ngay trước hạn chót.

Cảm ơn nhiếp ảnh gia chính, P.P. và các nhà thiết kế tạo mẫu đồ ăn M.S, M.S, và G.S, những người nghệ sĩ tài ba đã biến mỗi loại đồ uống thành 1 tác phẩm nghệ thuật. Thế giới này sẽ thật tẻ nhạt nếu thiếu đi tài năng của họ.

N.D và S.R là người đã góp phần chỉnh sửa hoàn thành cuốn sách bằng tất cả sự tận tâm và sáng tạo. Tôi xin chân thành cảm tạ các bạn.

Đối với người chồng yêu quý của tôi Mukil, tôi biết nói thế nào nhỉ? Niềm tin mãnh liệt của anh ấy đối với tôi đã tiếp thêm động lực để tôi có thể làm điều mà mình muốn. Sự cầu toàn của anh ấy đã thúc đẩy tôi cho ra đời tác phẩm này.

Và cuối cùng, tôi nhận thức được một cách sâu sắc rằng mình sẽ chẳng thể làm nên trò trống gì nếu thiếu đi điều ước của Almighty bé bỏng. Sức mạnh của niềm tin vào sự đam mê cũng như ước mơ của tôi đã trở thành hiện thực bởi sự mong đợi của CÁC BẠN.





CUỘC THI ILOVECOOKBOOK'S CHALLENGE

ĐỂ GIÀNH ĐƯỢC NHỮNG PHẦN THƯỞNG HẤP DẪN
VÀ CƠ HỘI TRỞ THÀNH ĐỘC GIẢ CỦA NĂM CỦA I LOVE COOKBOOK



FACEBOOK: I LOVE COOKBOOK
WEBSITE: [HTTP://WWW.ILOVECOOKBOOKS.VN](http://www.ilovecookbooks.vn)
ADDRESS: SỐ 54, ĐƯỜNG 5, TẬP THỂ F361,
AN DƯƠNG, TÂY HỒ, HÀ NỘI

**PEONY
HOME**
• OUTLET •

FACEBOOK: PEONY HOME OUTLET
WEBSITE: [HTTP://WWW.PEONEYHOME.COM.VN](http://www.peoneyhome.com.vn)
ADDRESS: 151A NAM KỲ KHỞI NGHĨA, P.6, Q.3, TP.HCM

ĐỐI TƯỢNG DỰ THI

Tất cả các độc giả yêu thích ẩm thực và sở hữu những ấn phẩm của I love Cookbook.

CÁCH THỨC DỰ THI

VÒNG THI TUẦN

- Chọn và thực hiện một hay nhiều món ăn với NGUYÊN LIỆU ĐỀ BÀI được I love Cookbook thông báo vào chủ nhật mỗi tuần, theo công thức trong các ấn phẩm của I love Cookbook hoặc công thức của riêng bạn.
- Chụp hình món ăn đã hoàn thiện hoặc các bước làm món ăn đó theo phong cách của riêng bạn
- Gửi bài dự thi về địa chỉ email: ilovecookbookvn@gmail.com
 - + Ảnh và minh họa (kỉ niệm, hướng dẫn chi tiết hay cảm xúc cá nhân) của bạn về món ăn cùng
 - + Thông tin cá nhân của bạn

VÒNG THI THÁNG

10 thí sinh xuất sắc nhất được chọn ra từ 4 tuần sẽ tiếp tục nhận được THỬ THÁCH THÁNG của I love Cookbook và tranh tài một lần nữa để chọn ra người chiến thắng cuối cùng.

CÁCH THỨC ĐĂNG BÀI VÀ CHẤM ĐIỂM

I love Cookbook sẽ đăng thông báo về NGUYÊN LIỆU ĐỀ BÀI tại fanpage vào 21h00 Chủ nhật.

Bài thi của các bạn sẽ được I love Cookbook tổng hợp và đăng vào album vào 21h tối thứ 6 tuần kế tiếp. Thời gian bình chọn được tính từ 21h ngày thứ 6 đến 20h59 ngày Chủ nhật tiếp theo.

Thí sinh dự thi kêu gọi bạn bè bình chọn cho tác phẩm dự thi của mình, số điểm sẽ được tính bằng số lượt like và chia sẻ trên Facebook của bài thi đó.

Cụ thể: 1 lượt thích = 1 điểm, 1 lượt chia sẻ = 2 điểm.

Người đạt được số điểm cao nhất sẽ là người giành chiến thắng.

GIẢI THƯỞNG



01 GIẢI THƯỞNG TUẦN

Bài dự thi có số điểm cao nhất tuần có cơ hội nhận được giải thưởng bao gồm: 01 cuốn sách bất kỳ trong tủ sách của I love Cookbook kèm chữ ký tác giả và 01 voucher giảm giá 40% khi mua sách tại I love Cookbook trong vòng 6 tháng.



01 GIẢI THƯỞNG THÁNG

01 giải thưởng gồm: 1.000.000đ tiền mặt và voucher mua hàng trị giá 800.000đ tại PEONY HOME



Ngoài ra, các độc giả tham dự cuộc thi có cơ hội tham gia vào các cuộc bình chọn ĐỘC GIẢ CỦA NĂM trên các hạng mục "Độc giả triển vọng", "Độc giả tích cực" với phần thưởng là 01 năm nhận sách mới miễn phí từ I love Cookbook và Voucher mua hàng trị giá 1.000.000đ từ PEONY HOME.

Lưu ý:

• Ảnh dự thi phải là ảnh chưa từng được công bố hay sử dụng ở các cuộc thi khác, quyền sở hữu ảnh thuộc về người dự thi và I love Cookbook được phép sử dụng trong việc đăng tải trên các kênh truyền thông chính thống của I love Cookbook mà không cần trả thêm chi phí nào khác.

- Thông tin cá nhân của người dự thi yêu cầu ghi rõ (các thông tin cá nhân sẽ được bảo mật theo yêu cầu của người dự thi):
 - Họ và tên:
 - Ngày sinh:
 - Số điện thoại:
 - Email:

- Minh họa ảnh viết bằng tiếng Việt, có dấu. Không sử dụng từ viết tắt, tiếng lóng hay đề cập đến các vấn đề nhạy cảm.
- Trong mọi trường hợp, quyết định của ban tổ chức sẽ là quyết định cuối cùng.

NHÀ XUẤT BẢN THẾ GIỚI

Trụ sở chính:

Số 46. Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội
Tel: 0084.4.38253841 – Fax: 0084.4.38269578

Chi nhánh:

Số 7. Nguyễn Thị Minh Khai, Quận I, TP. Hồ Chí Minh
Tel: 0084.8.38220102

Email: marketing@thegioipublishers.vn

Website: www.thegioipublishers.vn

Cocktails

II dành cho tất cả những tâm hồn say mê cocktail trên thế giới II

Chịu trách nhiệm xuất bản
GIÁM ĐỐC – TỔNG BIÊN TẬP

TS. TRẦN ĐOÀN LÂM

Biên tập: **ĐẶNG THỊ MINH**

Thiết kế: **0494 STUDIO**

Sửa bản in: **MINH TUẤN**

Chế bản: **QUÂN KỆ**

Xuất bản độc quyền bởi



Brand Manager: **Trầm Đặng**

In 1.500 bản, khổ 17 cm x 21 cm tại Công ty TNHH In và dịch vụ thương mại Phú Thịnh
Lô B2-2-5 KCN Nam Thăng Long, Bắc Từ Liêm, Hà Nội.

Số xác nhận ĐKXB: 2183-2016/CXBIPH/08-113/ThG.

Quyết định xuất bản số: 507/QĐ-ThG cấp ngày 12 tháng 07 năm 2016.

In xong và nộp lưu chiểu Quý III năm 2016.

*Mã ISBN: 978-604-77-2579-3