

קוקטויילים מיוחדים

לאירוע ביתי וקלים להכנה

קינוחי אלכוהול מקוריים
ושיקיים מיוחדים לילדיים

פאנצ'ים מגניבים וטיפים שימושיים לאירוע ביתי



זיו מנור - המאסטר שף של סדנאות הקוקטויילים

از על מה נדבר ?

2	מילון מושגים
3	קוקטיילים לאירוע ביתי
4	ספיישל הקוקטיילים של זו מנור
5	פינה קולדה כسم של קוקטייל
6	קוקטיילים קלאסיים
8	שייקים מיוחדים לילדים
10	לגלות את הסודות של התאמת יין ואוכל
11	קישוטי כוסות מיוחדים
12	סוגי כוסות להכנת קוקטיילים
13	המלצות לבניית בר ביתי

מילון מושגים

סאוו 4/3 מגובה הבקבוק סוחטים מיץ לימון שחוט טרי או לימון ליים בעונה וב 1/4 שנשאר מוסיפים מי סוכר (קילו סוכר על ליטר מים).

גאנש 200 גרם שוקולד מריר איזוטוי, 200 גרם של שמנת מתוקה 38%. חממו את השמנת בתוך סיר קטן על אש בינונית, מניחים את השוקולד בסיר ומביאים לרטיחה וumarבבים היבט עד שהתערובת הופכת להיות אחידה.

קיפול עירובו עדין של הקצפת עם הקוקטייל.

שרף אלכוהול אתלי 95% מזוגים מעט מעל המשקה על מנת לייצר קוקטיילים "פלימינג'" בוערים.



קוקטילים לאירוע ביתי

קוקטיל אוכמניות מדליק

מזינה ישירה לכוס
חצי מגובה כוס גבואה מלאים בקרח
מוסיפים 60 מ"ל ליקר אוכמניות
מחזקים עם וודקה איזקוטית
מוסיפים 20 מ"ל סאוור
סוריים עם שועוף ראשן קר
מקשטים עם נענע טרייה
פרוסות למון חתכות לחצוי
ומונחות בתוך הocus



קוקטיל טרופי מאהוב

חצי מגובה השיקר מלאים בקרח
מוסיפים 60 מ"ל ליקר מלון
מוסיפים 60 מ"ל ליקר ליצ'
מחזקים עם ניין
מוסיפים 20 מ"ל סאוור
(מיין לימון שחוט טרי ומוי סוכר)
משקשקים היטב עד שלא שומעים את הקרה
מוחנים עד לכדי 1/2 מגובה כוס נמוכה
משלימים עם מיץ אקזוטי ומקשטים עם עלי ריחן
ונגלי תפוא פרום דק על שפת הocus



שייק תותים אלכוהולי עם קצפת

שמים בבלנדר 1 ק"ג תותים או פירות יער קפואים
מוזגים ליקר פינה קולדה עד שהוא מכסה את
גובה התותים
מוסיפים 60 מ"ל סאוור
(מיין לימון שחוט טרי ומוי סוכר)
ומפעלים עד לקבלת מרתק סמיר של ברד חיווק
עם וודקה לפ' הוצרך
הצעת הגשה: מוזגים לכוסות יפות ומולפים קצפת
מעל ומקפלים עם קשิต יפה



קינוח טירמיסו חתיר

שמים קrho בחצוי מגובה הבלנדר
מוסיפים 60 מ"ל ליקר כרמל
מוסיפים 20 מ"ל טսטר צ'ויס
מוסיפים 250 גרם גלידה איזקוטית ריבת חלב
מפעלים את הבלנדר עד לקבלת
מרקם סמיר של ברד ומוזגים גלידה
מכינים אנשן, טובלים את הנביע גלידה
מוסיפים כתר קוקוס או סוכריות ציבעניות ומוזגים
את השיק גלידה



ספיישל הקוקטילים של זיו מנור

קיווי מרענן ושמפניה מבועעתת

אופן ההכנה
שמים בכוס גדולה קרה
וחותכים את הקיווי
לגלגים
מוסיפים את הווודקה
והשמפניה הקרה
ולקחחים כדור גלידה תות
ייפה ומינימום למעלה
מליפים טירוף גראניין
ומגשימים

המרכיכים
שמפניה איקוותית וקרת
60 מ"ל וודקה פרמיום
6 קיווי חתוכים
לגולגים
כף לגלידה
סירופ אדום וסמייר -
גרנדיין
גדלה תות איקוותית
קשה צבעונית



קוקטיל שוקולד לוהט

אופן ההכנה
מוזגים לאט ומעל נב כף
גדולה את המרכיבים
לפי סדר הופעתם.
מוזגים שurf ובזהירות
רבה מדליקים

המרכיכים
60 מ"ל ליקר שוקולד
aicootiy וסמייר
20 מ"ל שמנת
10 מ"ל חלב
10 מ"ל שurf
(אלכוהול אטלי)



קריז' קריספי דונאטס

להmis שוקולד
ארבעה דונאטים
ליקר שוקולד
משקשים פינה קולדזה וליקר אוכמניות איקוותי
מוזגים מעל הדונאטס ומגשימים



הלב של ניו יורק

אופן ההכנה
מנקדים את האננס מבפינים,
מוסיפים את החתיכות
האננס, תותים שחתוכים
לקוביות קטנות והפטל האדום
הופכים את הבקבוק מיני
ומגשימים

המרכיכים
אננס שלם
חתיכות אננס
תותים
פטל אדום
בקבוק מיני פינו גרג'יאנו
קשה צבעוני



פינה קולדת התענוג ה الكرמי טרופי של הקיץ

פינה קולדת: התענוג ה الكرמי טרופי של הקיץ

ה-Pina Colada הוא קוקטיל טרופי מענג המעוור תחושות של חופים סופgi שמש וחופשות מרגניות. המשקה האיקוני הזה, שמקורו בפורטו ריקו, הפך לברחה מועדףת עבור אלה שמחפשים טעם של גן עדן. עם התערובת המרעננת של אנס, קוקוס ורומ, הפינה קולדת הבטיחה את מקומה כקוקטיל קלאסי שנהנים ממנו ברחבי העולם.

מקורה המדויק של הפינה קולדת שנייה במקצת, אך רוחות האמונה שנוצרה בפורטו ריקו באמצע המאה ה-20. השם עצמו מתורגם ל-"אננס מסון", המשקף את המרכיב העיקרי של המשקה. השילוב של מיץ אנס טרי, קוקוס שמנת ורומן זכה במהירות לפופולריות, והפך בסופו של דבר למשקה הרשמי של פורטו ריקו ב-1978.

כדי ליצור פינה קולדת מושלמת, תזדקקנו למרכיבים הבאים: מיץ אנס טרי, קרט קוקוס, רום לבן, קרם וטרוי אנסס ל קישוט. ההכנה דיאפשרה: מעורבים את מיץ האנסס, קרט הקוקוס, הrome ווקרה יחד עד לקבלת מרקם חלק. התוצאה היא תבשיל קרמי טרופי שמעביר אותך לגן עדן על חוף הים.

וריאציות וטוויסטים מודרניים של זיו מנור :

זיו מנור ערך שחק ונוסיף טוויסטים שונים כדי להוסיף מינדים חדשים לתענוג הקוקטיל הטרופי הזה. כמו וריאציות כוללות שימוש בנתחי אנסס קופאים במקום מיץ, שילוב סוגים שונים של רום זהוב במקום בהיר ואפליו הוסף פירות נוספים, פסיפורה ופירות יער אדומים.

באופן מסורתי, ה-Pina Colada מוגשת בכוס גבוה, מעוטרת בפרוסות אנסס ומטריה צבעונית לאוטו מגע נוסף של קסם קרייבי. הקוקטיל המugen הזה מושלם לגלימה ביום קיץ חמ או מלאוה לבליו על חוף הים. המרכיב ה الكرמי והטעמים הטרופיים שלו הופכים אותו לבחירה מרעננת למי שמחפש טעם של גן עדן.

קוקטיל פינה קולדת זכה בזכותו בזכותו因为他 בפונטיון של המשקות הטרופיים הקלאסים. עם התערובת הarmeונית שלו של אנס, קוקוס ורומ, הוא מושך לרטק את חובבי הקוקטילים ברחבי העולם. אז, הישענו לאחר, הירגע והתפנקו עם פינה קולדת כדי להעביר את עצמכם לגן עדן שטופ שמש, גם אם רק לרגע. הידך

لتענוג הטרופי הנצחי הזה!



קוקטייל מרטיני הקלاسي

ככל שהיחס הווורמות בקוקטייל נמור יותר, הוא נחשב "יבש" יותר. זאת אומרת לא מתקיים מזגם את כל הגין והוורמות לכוס עירובבו גדולה עם קרח במקביל מיניכים כמה קוביית קרח בכוס מרטיני על מנת לクリו אותה מעורבבים היטב את כל המרכיבים ומסננים ללא הקרח ל-3/4 מגובה כוס המרטיני המקורי משלמים עד סוף הכוס עם לימוןדה טבעית ומקשטים עם מלפפונים טריים ומלוחים

זהה לכוס מייחדת שנקראת על שמו 60 מ"ל ג'ין הולנדי יבש איקוטי 30 מ"ל ורמוט לבן יבש קר מואוד מלפפון לימוןדה טבעית



מרגריטה קלאסית

משקשים את כל המרכיבים בשיש"ר ומזוגים לכוס מרגריטה בעלת כתף מלח ומגשימים. אופציה שנייה ולא פחות מגניביה היא להכניס את כל המרכיבים לבנדר, להפעיל עד לקבלת מרקם סמיך של ברד ולמזור לכוס עם כתף מלח

160 מ"ל טקילה רופסדו איקוטית 60 מ"ל קוואנטרו לייקר תפוזים 10 מ"ל קירסאו כחול 60 מ"ל סאoor מלח (לציפוי הכוס) (מיין לימון סחוט טריomi סוכר)



מוחיטו

מעורבבים עלי נعنע טריים עם סוכר ומיץ לים בכוס. מוסיפים את הרום והקרח מזוגנים את מי הסודה עד סוף הכוס ומקשטים עם ענף נعنע ועליה לים

120 מ"ל רום בהיר איקוטי מהאים הקריביים 60 מ"ל סודה קרה עלי נعنע טריים 20 מ"ל סאoor סוכר (מיין לימון סחוט טריomi סוכר) לימון לים



קוסטפוליטין

משקשים את הוודקה, הקווואנטרו, מיין החמצוץות והסאoor בשיש"ר עם קרח מסננים לכוס מרטיני או כוס אולד פאשן צוננת מקשטים בטוויסט של תפוז או נבל לים

קוקטייל היה בסידרא "Sex and the City" 60 מ"ל זודקט פרמיום - אפשר גם בטערחים 20 מ"ל קוואנטרו תפוזים או לים 20 מ"ל סאoor (מיין לימון סחוט טריomi סוכר) 45 מ"ל מיין חמוץות קר



שייקים מיוחדים לילדים

מיילקשייק ריבת חלב בבלנדר

- גלידה ריבת חלב אינטונית
- ליטר מוקה
- מיילקי פסק זמן
מכניסים לבלנדר עד
לקבלת מרקם סמיך של
ברד ומוגנים לכוס יפה



שייק תפוז מנגו-תות בלנדר

- מיץ תפוז
- מנגו קפוא
- תות קפוא
מכניסים את כל המרכיבים
לבלנדר, מעורבים עד
לקבלת תערובת אחידה
ומוגנים מיד



שייק גלידה וניל עוגיות עם רוטב שוקולד

- גלידה וניל עוגיות
- מלקי
- ליטר שוקו
- נס קפה בטעם מוקה
מכניסים לבלנדר ומפעלים עד
לקבלת מרקם סמיך של ברד



שייק לימון

- סורבה לימון
- נענע
- מוחיטו
מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר,
מעורבים עד לקבלת תערובת
אחידה ומוגנים מיד



שייק קרייביים שייקר

- מיץ מנגו
- מיץ אננס במבנה
משקשים בשיקר
מוגנים לכוסות
ומקיטים



מיילקשייק תות ואוראו בבלנדר

- 150 גרם גלידה וניל
- 100 גרם תות שדה מרוסק
- 50 גרם שברי אוראו דקים דקים
(שלא יתקעו בקש)
- כפית שברי אוראו גדושה חלב
שמנת
- קצפת מתוקה
מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר, מעורבים עד
לקבלת תערובת אחידה ומוגנים מיד



לגלות את הסודות של התאמת יין ואוכל מושלמים

מי יפה לא יאכזב

האם אתם מוכנים להעלות את החוויה הקולינרית שלכם וליצור רגעים אוכל בלתי נשכחים? זיו מנור אמר חוות הין לארועים כאן כדי להדריך אתכם לאומנות התאמת היין לאוכל ולחשוף את הסודות לשילובים יוצאי הדופן שיגרמו לבילוטה הטעם שלכם לעלות שלב בטעמים מיוחדים.

1. איזון הוא המפתח: כזו מהניתן לשילוב יין עם אוכל, חפשו איזון. שאפו להשלים את טעמי המנה עם מאפייני היין. יין לבן גוף קל, כמו סוביינון בלאן, משתלב יפה עם פירות ים עדינים, בעוד שאזרום בעל גוף מלא, כמו קברנה סוביינון חזק, עומד היטב מול בשירים אדומים דשנים.

2. קחו בחשבון את עצמת הטעם: התאמינו את עצמת היין לעוצמת המנה. שרדונה עשיר וחמתאי יכול להחזיק את עצמו מול מנות של שמנת או עוף צליוי, בעוד שפינו נואר תוסס ופירורי מתאים מצוין לריצתו שלמן בגריל או פטריות אדמה.

3. הרמוני עם זיוגים חומציים: מזונות חמציים, כמו עגבניות, הדרים או רטבים על בסיס חמץ, מתאימים בצורה הטובה ביותר ל'יין בעלי' רמת חמציות גבוהה. ריזינג טעים או סוביינון בלאן מרענן יכולם לחזור את החמציות ולשפר את הטעמים של המנות הללו.

4. ניגוד למתקוק וחrif: כשאתם מתפנקים עם מנות מתקוקות או חrifות, בחרו בין עם מגע של מתקוקות. רוזה חצ'ibus או גוורצטראמינר יכולים לספק ניגוד מענג לקארו תאילנדי חrif או צלעות ברבייקו מתקוקות וליצור איזון הרמוני בהן.

5. אל תשחחו את האזורה: קחו בחשבון את מקור המנה והיין. זיוג אżורי לרוב עובד היטב בשל הפרופילים התרבותיים והטעמים המשותפים שלהם. לדוגמה סנג'זיביה עם מנות פסטה איטלקיות מסורתיות או מלבק עם בשרים ארגנטינאיים על האש לחוויה אותנטית ומענגנת.

6. נסו וסמכו על החין שלכם: אל תפחדו לחקור ולהתנסות עם שילובים שונים.



קישוטי כוסות מיוחדים

קישוטי קוקטיל צריכים להשלים את הטعمים והחצגה הכללית של המשקה, תננו לצירתיות שלכם לזרוח וקבלו טיפים לקישוט קוקטיליים מגניבים:

קישוטי פירות

הפירות מושפעים צבע ורענות על ידי עיטורם בפירות או חתיכות של פירות כמו פירות הדר לימוןים, ליים, תפוזים, פירות יער, אשכולית אדומה או אפילו פירות רפואיים כמו אנסנס או מנגו. מומלץ לחזור את הפירות ללא הקליפה ולהניח אותם על שפת הקוס או פשוט להפיל אותם לתוך המשקה.

אש

אש תמיד מושכת את העין ומיצרת עניין וכייף פשוט קנו שרף 97% (להיאר לא לשנות אותו) ולמוגן בעדינות מעל הקוקטיל ולהזליק בהירות.

קצפת טרייה

תעוגה אמיתי לעין וטעם שכולם אהובים ומתחרבים מעולга בעיקר מעל קוקטיליים על בסיס גלידה ופירות מומלץ לולף את הקצפת עם הנחת הקוקטיל ומול האורחים.

מטריות קוקטיל

לאוירה כפית וטרופית, השתמשו במטריות קוקטיל זערות שאותם ניתן לקנות בכל חנות ניתנת להכנס את הקישוטים הצבעוניים והשובכים האלה למשקה ולהוסיף מיד נופך של CISHERON.

פרחים אכילים

פרחים עדינים ואכילים, כגון אמנון, סיגליות, או נסטוריות, יכולים לשדרג את הצגת הקוקטיליים שלכם. ודאו שהפרחים בטוחים לצריכה והניחו אותם בעדינות על פני המשקה או על שפת הקוס.

קוביות קרח יצירתיות

במקום קוביית קרח רגילה, תהיו יצירתיים על ידי הקפאת פרוסות פירות, עשב תיבול או פרחים אכילים לתוך קוביית הקרח שלכם. זה לא רק שומר על המשקה שלך צונן אלא גם מוסיף אלמנטים ייזואליים מעניין לקוקטיל.

קישוט מפוארות

בחורו בקשיות מתכת צבעונית ומעוצבת או אפילו קשיות לשימוש חוזר כדי להפוך את הקוקטיליים למושכים יותר מבחינה ויזואלית.

חברים תזכרו שאנו אוכלים ושותים דרך העיניים - האראה חשובה מאוד



סוגי כוסות



כוסה



Gle



אנפיה



"י' ג'ון



"י' אדום



אַלְבָזִי



אַלְבָזִי



קַרְבָּגְּרָס



אַלְבָזִי



הַיְ קָוִי



מִינְט



סְלָטִי

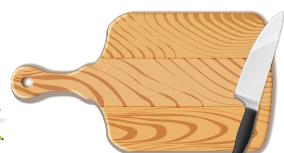
השאט ועונשו - דרכי למניעה וטיפול בהנגאובר

הדרךים היוצרתיים והሞירות ביוטר להתמודדות עם הנגאובר

שתיית מי מלפפונים בחומץ. אם זה לא עובד: מרק בורשת או ביצה.	רוסיה
חיה. במקרים קשים פשטוט הורידו עוד כוסית וודקה.	פולין
מייצ שנסחט ממילפפונים או מכירוב כבוש.	קריםיה
בוריק - סוג של בורקס ממולא בתרד, גבינה או בשר השומניות מזדלות את רמת האלכוהול.	רומניה
מרק 3 יורבה או מרק כרוב.	גרמניה
הרינג עם מלפפון ובטצל.	סקוטלנד
דייסת קורנפלור וחלב חם מטובלת במלח ופלפל סביציה עם תה אוגןנו.	אקוודור
תה סיני או מים סיניים עם לימון סיני.	סין
מייצ עגבניות והמהדרין ישתו בלأدี้ מררי.	ארצות הברית



בנית בר ביתי



נהכָה תְּמִזְוִירִים

פִּיכָּבָה תְּלִזְעֵנָה

דְּכָה חִיטָּק 100%



דְּקָה

וְוִיסְקִי

טְקִילָה

רָם

לִיקְרָה

ברַנְדִּי

דְּכָה



דְּקָה אַיְלָה

מְגַרְגֶּר אַלְמָנָה
טְקוֹנָה אַקְגָּרְקִים

מִלְקָה

נוֹזִיז גַּזְזִיז יְנִיפְרֵית וְלִקְרֵת 100%



נעימים להכיר ☺

אני זיו מנור האוהב לשמח אנשים,
לשകשך קוקטיילים מגניבים למסיבות
ובמיוחד אוהב מאוד את העבודה שלי,
יחס אישי וזמן תמיד לשירותכם



DRINK RESPONSIBILITY
Never drink and drive

לפרטים והזמנות: 052-245-7843



סכךן טריון ↵
סאות פער