

KOKTAIL & MINUMAN PESTA *Sensasional*

Koktail klasik dan minuman campuran
untuk semua kesempatan



KOKTAIL & MINUMAN PESTA

Sensasional



Kumpulan koktail klasik dan minuman campur dingin
untuk setiap kesempatan, memberikan rasa
istimewa pada setiap perayaan.



PENERBIT PERIPLUS
JAKARTA

INFORMASI PENTING BUAT ANDA

Cangkir dan sendok ukuran metrik standar yang disetujui oleh Standards Australia, digunakan untuk mengembangkan resep kami. Ukuran permukaan cangkir dan sendok dalam resep ini adalah rata. Kami menggunakan telur dengan berat masing-masing 60 g untuk semua resep. Ukuran kaleng pun bervariasi menurut negara produsennya. Oleh sebab itu, gunakanlah ukuran kaleng terdekat sesuai dengan resepnya.

Ukuran Sendok dan Cangkir Metrik Australia		Temperatur Oven																				
Untuk bahan kering, perangkat standar cangkir pengukur metrik terdiri atas 1 cangkir, ½ cangkir, ⅓ cangkir, dan ¼ cangkir. Untuk bahan cair, tersedia bejana ukur berskala dan bening baik dalam bentuk cangkir 250 ml atau bejana berparu (jug) 1 liter. Perangkat dasar sendok metrik yang digunakan untuk mengukur bahan kering atau cair, dibuat dalam 1 sendok makan, 1 sendok teh, ½ dan ¼ sendok teh.		Listrik	°C	F																		
		Sangat lambat	120	250																		
		Lambat	150	300																		
		Cukup Lambat	160	325																		
		Sedang	180	350																		
		Cukup Panas	210	425																		
Konversi Sendok dan Cangkir Amerika & Inggris		Panas	240	475																		
		Sangat panas	260	525																		
		Gas	°C	F																		
		Sangat lambat	120	250																		
		Lambat	150	300																		
		Cukup lambat	160	325																		
<table><tr><th>Australia</th><th>Inggris/Amerika</th></tr><tr><td>1 sendok makan</td><td>3 sendok teh</td></tr><tr><td>2 sendok makan</td><td>¼ cangkir</td></tr><tr><td>¼ cangkir</td><td>⅓ cangkir</td></tr><tr><td>½ cangkir</td><td>½ cangkir</td></tr><tr><td>⅓ cangkir</td><td>¾ cangkir</td></tr><tr><td>¾ cangkir</td><td>¾ cangkir</td></tr><tr><td>¾ cangkir</td><td>1 cangkir</td></tr><tr><td>1 cangkir</td><td>1¼ cangkir</td></tr></table>		Australia	Inggris/Amerika	1 sendok makan	3 sendok teh	2 sendok makan	¼ cangkir	¼ cangkir	⅓ cangkir	½ cangkir	½ cangkir	⅓ cangkir	¾ cangkir	¾ cangkir	¾ cangkir	¾ cangkir	1 cangkir	1 cangkir	1¼ cangkir	Sedang	180	350
		Australia	Inggris/Amerika																			
		1 sendok makan	3 sendok teh																			
		2 sendok makan	¼ cangkir																			
		¼ cangkir	⅓ cangkir																			
		½ cangkir	½ cangkir																			
⅓ cangkir	¾ cangkir																					
¾ cangkir	¾ cangkir																					
¾ cangkir	1 cangkir																					
1 cangkir	1¼ cangkir																					
		Cukup panas	190	375																		
		Panas	200	400																		
		Sangat panas	230	450																		

Murdoch Books®

Murdoch Books®, divisi Murdoch Magazines Pty Ltd, 213 Miller St, North Sydney, NSW 2060, Australia

Edisi Bahasa Indonesia *Koktail & Minuman Pesta Sensasional* diterbitkan oleh Penerbit Periplus, 1997.

Jl. Kelapa Gading Kirana Blok A14, No.17, Kelapa Gading Kirana, Jakarta 14240

Dilarang menerbitkan sebagian atau seluruh buku ini, mengarsip atau menyiarkannya dalam bentuk atau alat apa saja, baik melalui media elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman atau yang lain, tanpa seizin dari penerbit.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang. Dicitak dan dijilid di Indonesia.

ISBN 979-609-040-6



PENERBIT PERIPLUS
JAKARTA



KOKTAIL & MINUMAN PESTA

Koktail tidak hanya populer di antara orang muda dan pengikut mode tetapi juga bagi orang yang lebih dewasa dan kalangan atas.

Sebagai tuan rumah, Anda tidak memerlukan banyak minuman keras dan pencampur. Cukup pilih dua atau tiga koktail untuk dihidangkan. Kami juga berikan pilihan punch yang lezat. Semua resep disajikan untuk satu orang, kecuali bila dinyatakan lain, dengan petunjuk untuk hiasan dan gelas yang diperlukan.

Rencanakan sebelumnya bila hendak menyiapkan koktail. Siapkan gelas, es, pencampur, dan hiasan, lalu sajikan segera. Ciptakanlah variasi. Resep-resep ini dapat digunakan sebagai panduan. Yang penting, nikmatilah pembuatan koktail.

Cara Membuat Koktail

Ada beberapa teknik untuk menguasai pembuatan koktail.

Kocok: Anda perlu mengisi pengocok (*shaker*) koktail setengah gelas dengan es, campur bahan-bahan dan kocok agar bercampur rata. Isinya disaring ke dalam gelas saji.

Aduk: Masukkan es ke dalam gelas pencampur, bahan-bahan dituangkan di atas es dan aduk dengan sendok bertangkai.

Build: Digunakan bila minuman dibuat dalam gelas saji. Sari buah, krim atau minuman ringan ditambahkan, kemudian minuman itu dihidangkan dengan sedotan dan pengaduk kaca.

Bahan Dasar

Bahan dasar yang diperlukan untuk membuat koktail mencakup:

brendi, wiski, gin, vodka, rum ringan, vermouthe tawar dan manis, semuanya berkualitas baik ditambah Cointreau, Kahlua, Baileys Irish Cream, Galliano, dan crème de cacao.

Anda memerlukan pencampur seperti sari jeruk manis, lemon, air mineral dan sari buah tomat. Jangan lupa krim, santan, Angostura Bitters dan grenadine. Hiasan juga penting, seperti jeruk, zaitun, ceri maraschino, garam, gula dan putih telur.

Beberapa resep dapat ditambah sirup gula: cukup campur 1 cangkir gula pasir dengan 1 cangkir air dalam panci kecil.

Panaskan sampai mendidih. Didihkan lembut, dengan diaduk sampai gulanya larut. Simpan sirup gula dalam botol di kulkas.

PERALATAN PENTING

Ada beberapa alat yang mutlak perlu untuk membuat koktail. Kebanyakan alat dasar ini telah tersedia di dapur Anda sendiri. Anda hanya akan memerlukan alat seperti berikut.

Pengocok koktail: terdiri atas dua tabung yang tumpang tindih bila dipaskan. Untuk menggunakan pengocok, tambahkan es sampai setengah tabung lalu tuang minumannya. Tutup rapat tabung kedua ke atas tabung pertama dan kocok kuat-kuat untuk mencampurnya. Saring segera ke gelas saji.

Penyaring: penyaring tradisional disebut penyaring *Hawthorn*.

Penyaring ini terbuat dari stainless steel dengan alas datar berlubang-lubang dan kawat gulung di bagian pinggirnya untuk mencegah ceceran.



Gelas pencampur: digunakan untuk mengaduk koktail dan mempunyai paruh tuang. Bejana kaca dapat digunakan untuk ini.

Pengukur: kami telah menggunakan ukuran rangkap standar. Satu ujung mengukur 30 ml dan ujung lain 15 ml. Pengukur juga dapat disebut *jigger*, *tot*, atau *pourer*.

Sendok tangkai panjang: ini digunakan untuk mengaduk koktail.

Peralatan lain: perasan buah, penjepit, sendok teh, talenan dan pisau, penarik sumbat gabus, palu kayu (*mallet*), dan pembuka kaleng, serbet bersih, pengaduk kaca untuk koktail, dan sedotan.



GELAS

Anda tidak perlu menggunakan banyak jenis gelas untuk menyajikan koktail yang menarik. Beberapa contoh yang baik akan memenuhi kebutuhan. Gunakan gelas bening tanpa warna dan jangan menghidangkan koktail dalam gelas berwarna karena gelas ini akan mengalihkan perhatian dari minuman. Gelas itu harus bersih dan bebas dari deterjen. Petunjuk: cuci, bilas dan keringkan gelas dengan serbet bersih, poles dengan serbet baru. Jika mungkin, dinginkan gelas-gelas sebelum digunakan dalam kulkas atau isi dengan es sementara Anda menyiapkan koktail.

Gelas-gelas berikut akan meliputi berbagai kemungkinan saat membuat koktail.

Gelas koktail atau martini: Bentuk "V" bertangkai panjang, menjaga minuman tetap dingin. Digunakan untuk minuman keras.



Gelas sampanye: untuk minuman yang berkilauan dan koktail sampanye. Cawan sampanye gaya lama sekarang banyak digunakan untuk koktail berkrim.

Goblet besar: gelas ini berbagai macam ukuran dan bentuknya. Gelas ini dapat digunakan untuk minuman tropis yang mengandung buah disajikan dengan banyak es.

Tumbler Gaya Kuno: gelas pendek untuk menghadirkan minuman campur, sedikit koktail tanpa disaring dan sari buah.

Gelas Highball: gelas panjang yang digunakan untuk menghadirkan minuman campur dan koktail dingin.

Gelas brendi: untuk menyajikan brendi hingga dapat dinikmati aroma kerasnya. Koktail tampak sensasional di gelas ini.

Gelas kopi liqueur: untuk menyajikan kopi liqueur dan Egg Nog. Gelas lain yang digunakan: gelas anggur, liqueur, dan sherry.



WISKI SOUR

Koktail ini merupakan minuman sebelum makan malam yang menyegarkan. Bourbon dapat menggantikan wiski menjadi Bourbon Sour. Anda perlu menambahkan sirup gula untuk resep ini (lihat hal. 3).

Wiski Sour paling baik disajikan dalam tumbler Gaya Kuno.



es

*45 ml wiski Scotch
30 ml sari jeruk lemon
15 ml sirup gula
kulit jeruk lemon*

1. Kocok es, wiski, sari jeruk lemon dan sirup gula dalam pengocok.
2. Saring ke dalam gelas yang berisi es. Hiasi dengan belitan kulit lemon.

RUSTY NAIL

Segelas Rusty Nail dapat menjadi pengantar tidur yang akan Anda nikmati. Resep kami menggunakan whisky Scotch dan Drambuie yang sama jumlahnya. Mungkin Anda lebih suka menambahkan whisky dengan setengah ukuran sebagai pengantar tidur yang lebih kuat.
Sajikan Rusty Nail dalam tumbler Gaya Kuno.



*45 ml whisky Scotch
45 ml Drambuie
es
irisian jeruk lemon*

Tuang whisky dan Drambuie pada es dalam gelas saji.
Tambahkan irisian jeruk lemon.

WISKI GAYA KUNO

Minuman campur klasik ini merupakan minuman sore hari yang menyegarkan. Wiski Scotch atau Kanada atau bourbon dapat digunakan. Sajikan dalam tumbler Gaya Kuno.



*1 kubus gula
Angostura Bitters
air soda
es
60 ml wiski
irisan jeruk manis
irisan jeruk lemon*

1. Rendam kubus gula dalam sedikit bitters. Taruh kubus gula dalam gelas saji dan tambahkan cukup banyak air soda. Tambahkan es dan aduk untuk melarutkan gula itu.
2. Tambahkan wiski, hiasi dengan irisan jeruk. Sajikan dengan pengaduk kaca.

MANHATTAN

Inilah koktail yang dinikmati sebelum makan malam, tawar maupun manis, tergantung pada vermouth manis atau tidak.

Manhattan tawar dihiasi dengan zaitun dan kulit lemon, Manhattan manis dihiasi dengan ceri maraschino dan kulit lemon. Secara tradisional, gunakan wiski Kanada atau wiski rye. Sajikan dalam gelas koktail atau Martini.



es batu

45 ml wiski Kanada

20 ml dry vermouth

Angostura Bitters

1 zaitun hijau

lilitan kulit jeruk lemon

1. Aduk es, wiski, vermouth dan bitters dalam gelas pencampur.
2. Saring ke dalam gelas Martini dan hiasi dengan zaitun dan kulit jeruk lemon.

WISKI COBBLER

Koktail ini dapat disajikan sebagai minuman pra maupun pasca makan malam. Secara tradisional, gunakan wiski Scotch dan lapiasi bagian atasnya dengan satu dash brendi dan curaçao. Satu dash adalah banyaknya cairan yang keluar dari semburan botol. Sajikan minuman ini dalam goblet besar.



es

60 ml wiski Scotch

4 dash brendi

4 dash curaçao

irisan jeruk manis

nenas

daun mint

1. Isi goblet dengan es batu. Tuang wiski, brendi dan curaçao, aduk.
2. Hiasi dengan jeruk manis, nenas, dan daun mint, kemudian sajikan dengan sedotan.

MARTINI

Martini merupakan koktail yang diminum sebelum makan malam dan hendaknya selalu diaduk, namun tidak dikocok. Untuk Martini yang tidak manis gunakan sedikit vermouth.

Sajikan dalam gelas Martini klasik atau gelas koktail.



*es
75 ml gin
15 ml dry vermouth
zaitun
simpul kulit jeruk lemon*

1. Taruh es, gin, dan vermouth dalam gelas pencampur dan aduk lembut sampai tercampur.
2. Saring ke dalam gelas Martini, kemudian hiasi dengan zaitun dan kulit lemon.

GIMLET

Gimlet merupakan minuman populer sebelum makan malam. Gunakan lime cordial yang baik dan sajikan dengan cukup soda jika disukai). Sajikan dalam tumbler Gaya Kuno.



es
45 ml gin
15 ml lime cordial
air soda
irisian jeruk lemon

Taruh es dalam gelas saji, tuang gin di atasnya, lime cordial, dan air soda. Tambahkan lemon, lalu sajikan dengan pengaduk kaca.

NEGRONI

Negroni makin populer sebagai minuman sore atau petang hari. Untuk meringankan koktail ini dapat digunakan air soda. Sajikan Negroni dalam gelas koktail atau gelas highball untuk minuman yang lebih banyak dengan air soda.



es
30 ml gin
30 ml vermouth manis
30 ml Campari
air soda
irisian jeruk manis

1. Taruh es, gin, vermouth dan Campari dalam gelas pencampur, kemudian aduk agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas koktail. Tambahkan satu tuangan air soda dan hiasi dengan irisan jeruk manis.

WHITE LADY

White Lady merupakan koktail sebelum makan malam yang memerlukan sedikit putih telur kocok. Hati-hati saat mengocoknya. Sajikan dalam gelas koktail dan lapiasi gelas dengan gula grenadine (lihat hal. 60).



es
30 ml gin
15 ml Cointreau
15 ml sari jeruk lemon
sedikit putih telur

1. Taruh es, gin, Cointreau, sari jeruk lemon, dan putih telur ke dalam pengocok, kocok baik-baik.
2. Saring ke dalam gelas saji.

GIN SLING

Koktail klasik ini adalah minuman segar sebelum makan malam. Gunakan wiski atau brendi sebagai ganti gin. Sajikan Gin Sling Anda dalam gelas highball.



es
45 ml gin
30 ml sari jeruk lemon
sedikit grenadine
air soda
irisian jeruk lemon
ceri maraschino

Taruh es dalam gelas saji. Tambahkan gin, sari jeruk, dan grenadine dan bagian atas dengan air soda. Hiasi dengan irisan jeruk lemon dan buah ceri, kemudian sajikan dengan pengaduk kaca.

FALLEN ANGEL

Ada dua jenis koktail ini yang masing-masing sangat berbeda.
Di sini kami sajikan favorit kami.
Hidangkan Fallen Angel dalam gelas koktail.



es
45 ml gin
15 ml *crème de menthe* hijau
sedikit *Angostura Bitters*
ceri maraschino

1. Taruh es, gin, *crème de menthe*, sari jeruk lemon, dan bitters dalam pengocok. Kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas koktail dan hiasi dengan sebuah ceri.

SCREWDRIVER

Minuman campur yang populer ini cocok disajikan sebagai penyegar dahaga di siang hari. Sajikan dalam gelas highball.



es

45 ml vodka

sari jeruk manis

irisan jeruk manis

ceri maraschino

Taruh es dalam gelas saji. Tambahkan vodka dan sari jeruk manis. Hiasi dengan irisan jeruk manis dan ceri, lalu sajikan dengan sedotan.

HARVEY WALLBANGER

Menikmati minuman ini merupakan cara baik untuk melewati sore hari. Sedikit grenadine dapat ditambah jika diinginkan.

Sajikan Harvey Wallbanger dalam gelas highball atau goblet besar.



es

30 ml vodka

30 ml Galliano

sari jeruk manis

irisian jeruk manis

Taruh es dalam gelas saji. Tambahkan vodka, Galliano, dan sari jeruk manis di atasnya. Hiasi dengan irisan jeruk manis dan sajikan dengan sedotan.

BLOODY MARY

Minuman favorit klasik ini cocok disajikan di pagi hari untuk menyegarkan. Langkah pertama, campur bumbu-bumbu, saus, dan sari jeruk lemon. Tambahkan vodka dan sari buah tomat. Vodka dapat ganti oleh rum putih, gin, atau tequila jika disukai. Bloody Mary disajikan dalam gelas highball. Gelas dapat dilapisi dengan garam seledri (lihat hal. 61), sajikan dengan sebatang seledri renyah.



*es
sedikit saus Tabasco
sedikit saus Worcestershire
sedikit sari jeruk lemon
garam
lada
60 ml vodka
sari buah tomat
batang seledri*

1. Taruh es dalam gelas saji. Tambahkan saus Tabasco, Worcestershire, sari jeruk, garam, dan lada hingga tercampur rata.
2. Tambah vodka, sari buah tomat, aduk. Sajikan dengan batang seledri.

BLACK RUSSIAN

Black Russian merupakan koktail yang modis setelah makan malam. Kahlua dapat digantikan oleh Tia Maria dan dapat juga ditambahkan krim pada minuman ini sehingga menjadi White Russian. Supaya minuman terkesan melimpah, tambahkan cola.

Black Russian dapat disajikan dalam tumbler Gaya Kuno.



es
45 ml vodka
15 ml Kahlua
ceri maraschino

Taruh es dalam gelas saji. Tuang vodka dan kahlua. Sajikan dengan ceri maraschino dan sedotan.

CHI CHI

Inilah koktail yang menggiurkan untuk dinikmati sebagai minuman sore atau petang hari. Gunakan sari buah nenas tanpa gula dan santan kental yang berkualitas baik.

Sajikan Chi Chi dalam goblet besar.



es

45 ml vodka

15 ml Cointreau

30 ml santan kental

120 ml sari buah nenas

irisn nenas segar

ceri maraschino

1. Taruh es, vodka, Cointreau, santan, dan sari buah nenas ke dalam alat pengocok, kocok agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji, lalu hiasi dengan nenas dan ceri.

BLUE SPRING

Koktail ini merupakan minuman sore yang baik sekali, cocok disajikan di pinggir kolam renang dan pada pesta kebun. Sajikan dalam gelas highball.



es

30 ml vodka

30 ml curaçao biru

15 ml curaçao putih

lemonade

irisn nenas segar

ceri maraschino

1. Taruh es dalam gelas saji. Tuang vodka, curaçao biru dan putih, lalu aduk hingga rata.
2. Tuang lemonadanya, hiasi dengan nenas dan ceri.

MAI TAI

Minuman koktail sore hari yang penuh gaya untuk dinikmati perlahan-lahan. Tambahkan sedikit grenadine agar lebih manis dan lebih tua warnanya. Amaretto adalah liqueur bercitarasa almond. Jika tidak tersedia, gunakan curaçao atau liqueur bercitarasa jeruk manis lain. Sajikan dalam goblet besar.



es
60 ml rum warna muda
30 ml rum gelap
15 ml curaçao
15 ml Amaretto
15 ml sari jeruk lemon

15 ml sirup gula
irisan nenas segar
irisn jeruk nipis segar
ceri maraschino
daun mint segar

1. Taruh es, kedua rum, curaçao, Amaretto, sari jeruk dan sirup gula dalam pengocok, campur hingga rata.
2. Taruh es tambahan dalam gelas saji, saring Mai Tai ke dalam gelas, lalu hiasi dengan nenas, jeruk nipis, ceri, dan mint.

ZOMBIE

Koktail ini merupakan punch pekat. Jika Anda menyukai rum, Anda pasti menyukai koktail ini. Supaya tidak terlalu keras, gunakan separuh ukuran rumnya. Sajikan Zombie Anda dalam gelas highball.



es

30 ml rum warna muda

30 ml rum gelap

30 ml rum overproof

15 ml brendi aprikot

15 ml brendi ceri

60 ml sari jeruk manis

15 ml sari jeruk nipis

buah segar untuk hiasan

1. Taruh es, rum, brendi aprikot, brendi ceri, sari jeruk manis dan nipis dalam pengocok, campur hingga rata.
2. Taruh es tambahan dalam gelas saji dan saring Zombie ke dalam gelas. Hiasi dengan buah segar dan sajikan dengan sedotan.

PINA COLADA

Minuman yang menarik ini akan menggoda mereka yang menyukai koktail krim sore hari. Agar mendapatkan hasil paling baik gunakan sari buah nenas tanpa gula.

Pina Colada disajikan dalam gelas highball atau goblet besar.



es

45 ml rum warna muda

30 ml santan kental

15 ml krim

15 ml sirup gula (lihat hal. 3)

sari buah nenas

irisn nenas segar

ceri maraschino

1. Taruh es, rum, santan, krim, sirup gula dan sari buah nenas dalam pengocok, kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan nenas dan ceri.

DAIQUIRI

Daiquiri merupakan minuman sebelum makan malam yang seharusnya dibuat dan dinikmati segera. Beberapa resep mencantumkan sedikit putih telur kocok untuk meningkatkan penampilan koktail. Putih telur tidak mengubah citarasa koktail.

Daiquiri disajikan dalam gelas koktail tradisional.



es

45 ml rum warna muda

30 ml sari jeruk nipis

15 ml sirup gula (lihat hal. 3)

irisian jeruk nipis

1. Taruh es, rum, sari jeruk, dan sirup gula dalam pengocok, kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas koktail dan hiasi dengan jeruk nipis.

FROZEN DAIQUIRI STROBERI

Versi Daiquiri klasik ini menjadi sangat modis. Anda memerlukan blender untuk koktail ini. Untuk memblender, tambahkan rum dan liqueur sebelum menambahkan es remuk.

Sajikan Daiquiri beku dalam gelas goblet besar.



45 ml rum warna muda
15 ml liqueur stroberi
15 ml sari jeruk nipis
6 stroberi
es diremuk
stroberi tambahan

1. Taruh rum, liqueur, sari jeruk nipis, stroberi dan es remuk dalam blender. Blender sampai tercampur dengan baik.
2. Tuang Daiquiri beku ke dalam gelas saji dan hiasi dengan stroberi tambahan. Sajikan dengan sedotan pendek.

HOT BUTTERED RUM

Hot Buttered Rum merupakan pengantar tidur yang baik sekali untuk dinikmati dalam malam yang sejuk. Hati-hatilah saat menambahkan air mendidih ke dalam gelas saji. Tuangkan air pada punggung sendok agar gelas tidak retak. Sajikan dalam goblet besar atau cangkir kopi liqueur.



*1 sendok teh mentega
1 sendok teh gula coklat
esens rum
kayumanis
45 ml rum gelap
air mendidih*

1. Campur mentega yang telah dilunakkan dengan gula coklat, esens dan kayumanis sampai tercampur rata.
2. Taruh mentega ke dalam gelas saji dan tambahkan rum. Tuang air mendidih. Aduk baik-baik untuk mencampurnya, sajikan segera.

BETWEEN THE SHEETS

Inilah pengantar tidur yang akan menghanyutkan Anda dalam tidur surgawi. Sajikan minuman ini dalam gelas koktail.



es

30 ml rum warna muda

30 ml brendi

30 ml Cointreau

sedikit sari jeruk lemon

simpul kulit jeruk nipis

1. Taruh es, rum, brendi, Cointreau dan sari jeruk dalam pengocok, kocok agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan simpul kulit jeruk.

BRENDI ALEXANDER

Brendi Alexander merupakan minuman favorit setelah makan malam bagi yang menyukai koktail berkrim. Gunakan brendi atau Cognac berkualitas baik. Jangan terlalu banyak menambahkan pala sebagai hiasan, paling baik jika ditaburkan tipis.

Brendi Alexander disajikan dalam gelas koktail.



es
30 ml brendi
30 ml *crème de cacao*
50 ml krim
pala parutan
stroberi

1. Taruh es, brendi, *crème de cacao* dan krim dalam pengocok. Kocok baik-baik untuk mencampurnya.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan taburan tipis pala dan sebuah stroberi.

SIDECAR

Inilah koktail sebelum makan malam untuk menyenangkan tamu-tamu Anda. Anda dapat membuat minuman ini dengan isi yang sama dari brendi dan Cointreau jika Anda menyukai koktail yang lebih manis. Gunakan sari jeruk lemon segar.

Sajikan Sidecar Anda dalam gelas koktail.



es

30 ml brendi

20 ml Cointreau

25 ml sari jeruk lemon

simpul kulit jeruk lemon

1. Taruh es, brendi, Cointreau dan sari jeruk dalam alat pengocok, lalu kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan kulit jeruk.

BRENDI CRUSTA

Ada banyak variasi dari koktail klasik ini. Lapsi pinggiran gelas saji dengan gula (lihat hal. 60). Maraschino merupakan liqueur jernih bercitarasa ceri. Jika tidak tersedia, gunakan sirup gula. Gin, rum atau wiski dapat menggantikan brendi. Gunakan sari jeruk manis yang baru saja diperas. Sajikan Brendi Crusta dalam cawan sampanye atau gelas koktail.



es

30 ml brendi

15 ml maraschino liqueur

30 ml sari jeruk manis

sedikit Angostura Bitters

ceri maraschino

1. Taruh es, brendi, maraschino, sari jeruk manis dan Angostura Bitters dalam pengocok, kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan sebuah ceri.

BRENDI, NIPIS, DAN SODA

Inilah minuman campur yang menyegarkan sepanjang hari.
Gunakan sari jeruk nipis segar dan sedikit limau cordial
untuk mendapatkan hasil terbaik.
Sajikan dalam tumbler Gaya Kuno.



es
30 ml brandi
15 ml sari jeruk nipis
sedikit lime cordial
air soda
irisian jeruk nipis

Taruh es dalam gelas saji. Tuang brandi, sari jeruk nipis, dan cordial.
Akhirnya, tambahkan air soda dan hiasi dengan irisan jeruk.

B & B

B & B artinya Brendi dan Benedictine. Kedua minuman keras ini disajikan bersama-sama dalam gelas liqueur atau gelas (balon) brendi yang dihangatkan untuk memungkinkan Anda mencium aroma keras sebelum Anda meminumnya. Minuman pengantar tidur ini cukup sensasional.

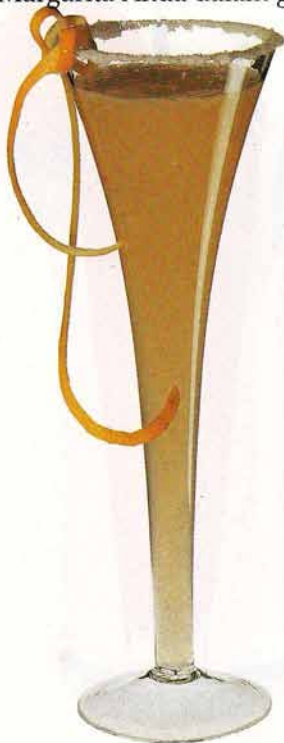


*30 ml brendi
30 ml Benedictine*

Taruh brendi dan Benedictine dalam gelas brendi yang dihangatkan.

MARGARITA

Margarita merupakan minuman campur populer dengan menggunakan tequila yang merupakan minuman nasional Meksiko. Minuman ini pasti 'menggetarkan hati'. Secara tradisional pinggiran gelas saji dilapisi dengan garam (lihat hal. 61). Sajikan Margarita Anda dalam gelas koktail.



es

45 ml tequila

30 ml sari jeruk lemon

15 ml Cointreau

sedikit putih telur kocok

kulit jeruk lemon

1. Taruh es, tequila, sari jeruk, Cointreau, dan putih telur dalam pengocok, kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji yang dilapisi garam di bagian bibirnya dan hiasi dengan kulit jeruk lemon.

TEQUILA SUNRISE

Koktail tequila dapat dinikmati sebagai minuman sore hari yang panjang. Anda dapat menambahkan grenadine. Cara terbaik adalah cepat-cepat menuangkan grenadine di atas minuman sehingga sirup ini turun ke dasar gelas dan perlahan-lahan naik memberikan efek matahari terbit.



es
60 ml tequila
sari jeruk manis
15 ml grenadine
irisian jeruk manis

1. Taruh es dalam gelas saji. Tuang tequila dan sari jeruk manis.
2. Tuangkan sirup grenadine ke dalam gelas dan hiasi dengan irisan jeruk manis dan ceri, lalu sajikan dengan pengaduk kaca.

FRAPPÉ

Liqueur Frappé disajikan dengan es remuk. Minuman ini dapat dibuat dari setiap liqueur atau spirit atau kombinasi dari keduanya. Minuman ini menyegarkan di malam yang panas.

Sajikan Frappé dalam goblet besar atau gelas brendi.



es remuk

30 ml Parfait Amour

15 ml Cointreau

Isi goblet besar dengan es remuk. Tuang Parfait Amour dan Cointreau. Sajikan segera dengan sedotan pendek.

MELON SOUR

Minuman sebelum makan malam ini menggunakan liqueur bercitarasa melon. Koktail ini kelezatannya berbeda.

Sajikan Melon Sour dalam gelas koktail.



es

60 ml liqueur melon

30 ml vodka

30 ml sari jeruk nipis

sedikit putih telur

sedikit sirup gula (lihat hal. 3)

bola-bola melon

1. Taruh es, liqueur melon, vodka, sari jeruk, putih telur, dan sirup gula dalam pengocok, kocok baik-baik sampai tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan bola-bola melon.

FLUFFY DUCK

Inilah variasi minuman setelah makan malam dari Fluffy Duck. Minuman sangat bercitarasa dan mirip krim ini menggunakan alpukat, liqueur Belanda terbuat dari brendi, kuning telur, dan gula. Sajikan Fluffy Duck dalam gelas koktail.



es

30 ml rum warna muda

30 ml alpukat

15 ml Cointreau

30 ml sari jeruk manis

30 ml krim

irisian jeruk manis

ceri maraschino

1. Taruh es, rum, alpukat, Cointreau, sari jeruk dan krim dalam alat pengocok, kocok baik-baik sampai tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji, lalu hiasi dengan jeruk manis dan ceri.

GRASSHOPPER

Minuman favorit yang kental ini cocok disajikan sebagai koktail setelah makan malam yang dilanjutkan dengan kopi kental pahit. Grasshopper paling baik disajikan dalam cawan sampanye atau gelas koktail.



es

45 ml crème de menthe hijau

30 ml crème de cacao putih

60 ml krim

ceri maraschino

1. Taruh es, crème de menthe, crème de cacao, dan krim dalam pengocok. Kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji, lalu hiasi dengan sebuah ceri.

GOLDEN DREAM

Koktail ini menggunakan dua dari liqueur yang terkenal: Galliano, liqueur keemasan dengan citarasa bunga tawang (*star anise*), dan Cointreau, liqueur tak berwarna dengan citarasa jeruk manis.

Sajikan Golden Dream dalam gelas koktail.



es

30 ml Galliano

20 ml Cointreau

20 ml sari jeruk manis

20 ml krim

ceri maraschino

1. Taruh es, Galliano, Cointreau, sari jeruk manis dan krim dalam pengocok, kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan sebuah ceri.

PIMM'S

Pimm's No. 1 berbahan dasar gin dan Pimm's No. 2 berbahan dasar brendi. Keduanya digunakan untuk membuat minuman campur yang banyak. Pimm's dapat ditingkatkan rasanya dengan hiasan buah segar, terutama seiris kulit mentimun yang menyerap citarasa khas dari dasar Pimm's. Bagian atas Pimm's ditimpa dengan lemonade dan dry ginger ale.

Sajikan Pimm's dalam gelas highball.



es
45 ml Pimm's
lemonade
dry ginger ale
irisan kulit mentimun
irisan jeruk manis
irisan jeruk lemon

1. Taruh es dalam gelas saji, tambahkan dengan Pimm's, lalu timpa dengan lemonade dan dry ginger ale.
2. Hiasi dengan mentimun, jeruk manis dan jeruk lemon.

KOKTAIL SAMPANYE

Koktail sampanye termasuk minuman yang cocok dinikmati kapan saja. Minuman ini paling sempurna untuk merayakan sesuatu dan dinikmati saat petang hari. Gunakan sampanye, brendi atau Cognac yang baik kualitasnya. Koktail sampanye disajikan dalam gelas sampanye.



*1 kubus gula
sedikit Angostura Bitters
15 ml brendi
sampanye dingin*

Taruh kubus gula dalam gelas. Tambahkan Angostura Bitters dan brendi. Perlahan-lahan, tambah bagian atasnya dengan sampanye.

RITZ FIZZ

Koktail sampanye dingin yang berkilauan dapat memeriahkan petang hari. Liqueur dapat digunakan untuk memberi citarasa dan memperkuat sampanye. Cobalah crème de cassis yang merupakan liqueur bercitarasa *currant* hitam atau Cointreau.

Sajikan Ritz Fizz dalam gelas sampanye.



sedikit curaçao biru
sedikit Amaretto
sedikit sari jeruk lemon
sampanye dingin
kelopak bunga mawar

Taruh curaçao, Amaretto dan sari lemon dalam gelas saji dan perlahan-lahan tambahkan sampanye ke atasnya. Letakkan mengambang satu kelopak bunga mawar di atas sampanye sebagai hiasan.

B-52

Minuman ini merupakan pengantar tidur yang beraroma keras untuk direguk perlahan-lahan. Cointreau dapat diganti Grand Marnier, hingga minuman ini berubah nama menjadi KGB.

Sajikan B-52 dalam tumbler Gaya Kuno.



es

30 ml Kahlua

30 ml Baileys Irish cream

30 ml Cointreau

Taruh es dalam gelas saji. Tuang kahlua, kemudian krim Irlandia dan akhirnya Cointreau. Sajikan dengan sedotan pendek.

SAN MARTIN

Berikut ini adalah koktail bagi orang yang menyukai sherry sebagai minuman sebelum makan malam. Fino merupakan sherry yang paling tawar. Minuman ini dapat disajikan dengan sedikit dingin sebagai pembangkit selera atau pembuka ringan bagian pertama dari makan malam. Sajikan San Martin dalam gelas koktail.



es
45 ml sherry fino
45 ml vermouth tawar
30 ml gin
zaitun hijau

1. Taruh es dalam pengocok, tambahkan sherry, vermouth, dan gin. Kocok baik-baik agar tercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan sebuah zaitun.

KOPI EKSTRA SPESIAL

Bila udara terasa dingin, itulah saatnya untuk menyajikan Kopi Ekstra Spesial. Gunakan kopi yang baru saja dibuat yang berkualitas baik. Anda dapat menyajikan krim kocok secara terpisah atau mengembangkannya di atas kopi itu. Sajikan Kopi Ekstra Spesial dalam cangkir kopi liqueur.



30 ml brendi
30 ml Tia Maria
15 ml Cointreau
kopi pahit kental
gula sesuai selera
krim kocok

1. Hangatkan brendi, Tia Maria, dan Cointreau di atas nyala api kecil sampai hangat. Tuangkan ke dalam cangkir saji.
2. Tuang di atasnya kopi pahit kental. Tambahkan gula sesuai selera dan hidangkan dengan krim kocok.

MICKEY MOUSE

Berikut ini adalah koktail yang disukai oleh anak-anak dan orang dewasa. Sajikan Mickey Mouse dalam gelas highball.



es
cola
1 sendok es krim vanili
krim kocok
3 ceri maraschino

Taruh es dalam gelas saji. Tambahkan cola dua pertiga botol dan sesendok es krim. Lapisi atasnya dengan krim dan hiasi dengan ceri.

EGG NOG

Egg Nog merupakan minuman pembuka hari yang sukses.

Sedikit brendi dapat ditambah jika diinginkan.

Sajikan Egg Nog dalam goblet besar atau cangkir kopi liqueur.



es

1 telur

1 sendok makan gula caster

½ sendok teh esens vanili

300 ml susu

kayumanis

ceri maraschino

1. Taruh es dalam pengocok dan tambahkan telur, gula, vanili, dan susu. Kocok baik-baik agar bercampur rata.
2. Saring ke dalam gelas saji, tabur dengan kayumanis dan hiasi dengan sebuah ceri.

BOO BOO'S SPESIAL

Inilah minuman campur rasa buah yang menyegarkan untuk dinikmati di hari panas yang panjang.
Sajikan dalam goblet besar atau gelas highball.



es

*90 ml sari nenas
90 ml sari jeruk manis
15 ml sari jeruk lemon
sedikit Angostura Bitters
sedikit grenadine
buah tropis segar*

1. Taruh es dalam pengocok, tambahkan sari buah nenas, sari jeruk, Angostura Bitters, dan grenadine. Kocok sampai larut.
2. Saring ke dalam gelas saji dan hiasi dengan buah-buahan. Sajikan dengan pengaduk dan sedotan.

SHIRLEY TEMPLE

Dry ginger ale dapat menggantikan lemonade dan krim jika lebih disukai untuk koktail ini.
Sajikan Shirley Temple dalam gelas highball.



es
sedikit grenadine
lemonade
30 ml krim
beberapa ceri maraschino

1. Taruh es dalam gelas saji, tambahkan grenadine dan lemonade.
2. Gunakan sendok teh untuk mengambangkan krim di atas lemonade. Taruh sendok itu di atas minuman dan tuang krim ke dalam piringan sendok. Krim itu akan mengalir luber dan berada pada permukaan lemonade.
3. Hiasi dengan ceri, lalu sajikan dengan sedotan dan pengaduk kaca.

PUNCH PIMM'S

Dinginkan semua bahan, tambah sari jeruk manis dan sampanye sebelum disajikan. Sari jeruk manis tambahan mungkin ditambahkan untuk memperoleh punch ringan. Minuman ini cukup untuk 12-16 orang, dan dapat disajikan dalam gelas highball.



es

*375 ml Pimm's No. 2
375 ml Southern Comfort
180 ml vermouth manis
180 ml rum warna muda
375 ml sari jeruk manis
1 botol sampanye
buah-buahan segar
irisian jeruk manis
irisian jeruk lemon*

1. Taruh es dalam mangkuk punch. Tambahkan Pimm's, Southern Comfort, vermouth, dan rum, lalu aduk agar tercampur rata.
2. Tuang jeruk manis dan sampanye. Tambahkan buah-buahan segar dan irisian jeruk manis serta irisian jeruk lemon. Sajikan segera.

PUNCH BRENDI ALEXANDER

Punch ini cocok disajikan sebagai minuman pesta untuk 12 orang. Sajikan segera dalam gelas koktail.



1 botol brendi (750 ml)
375 ml crème de cacao
6 karton krim kental @ 300 ml
es
pala
beberapa ceri maraschino

1. Taruh brendi, crème de cacao dan krim dalam mangkuk besar, kocok sampai kental.
2. Masukkan es ke dalam mangkuk saji dan tuang campuran krim ke dalamnya. Tabur dengan pala dan hiasi dengan ceri.

PUNCH SHERRY NENAS

Punch musim panas yang menyegarkan ini mudah dibuat dan murah. Sherrynya dapat ditiadakan jika lebih diinginkan punch tanpa alkohol. Gunakan nenas segar jika tersedia. Tambahkan dry ginger ale sebelum disajikan. Cukup untuk 12 orang. Punch ini dapat disajikan dalam cangkir punch.



75 ml dry sherry
1 nenas masak
300 ml sari jeruk manis
300 ml sari buah apel
1 cangkir teh hitam dingin
500 ml dry ginger ale
2 buah markisa
iris jeruk lemon
iris mentimun

1. Kupas nenas, buang terasnya, iris kecil-kecil dan taruh dalam mangkuk saji. Tuang sherry ke atasnya, tutup, dan biarkan 30 menit.
2. Tambahkan sari jeruk, sari buah apel, dan teh, aduk hingga rata.
3. Untuk menyajikan: tuang dry ginger ale, tambahkan daging buah markisa dan iris lemon serta mentimun.

LAPISAN ATAS

Lapisan atas merupakan hiasan akhir yang memperindah koktail. Lapisan ini sangat sederhana dan cepat menyiapkannya.



1. *Pala parutan* sering ditambahkan pada koktail berbahan dasar krim. Gunakan pala segar dan parut di atas minuman itu. Jangan ditambahkan terlalu banyak karena dapat mengalahkan citarasa minuman.
2. *Coklat* merupakan lapisan atas favorit untuk minuman bercitarasa kopi dan berkrim. Anda dapat memarut coklat pahit di atas koktail, atau menggunakan pengupas sayuran untuk memperoleh serpihan yang lebih besar. Coklat batangan komersial juga dapat digunakan.

ES

Es yang digunakan dalam membuat koktail harus beku. Es batu dapat dibuat dan disimpan dalam kantung plastik setelah pembekuan. Es batu juga mudah diremukkan. Cetakan es yang bervariasi juga tersedia dan mudah menggunakannya. Pastikan bahwa bentuk es tidak terlalu besar untuk gelas koktail Anda.



1. Meremukkan es: bungkus es dalam serbet bersih, pukul es itu sampai pecah menjadi potongan kecil-kecil. Blender juga dapat digunakan. Isi separuh blender dengan es, tambahkan air untuk menutup es, blender selama 40 detik. Tiriskan airnya dan gunakan es segera.
2. Untuk membuat es yang berwarna atau bercitarasa: bekukan sari buah-buahan, minuman ringan, kopi, Angostura Bitters atau grenadine.
3. Membuat es hias: tambahkan hiasan pada baki es batu. Masukkan belahan stroberi, ceri, buah kiwi, potongan lemon atau jeruk manis. Isi es batu sampai separuh baki dengan air atau sari buah, bekukan, lapisinya dengan hiasan, lalu tutup dengan sedikit lagi air atau sari buah.

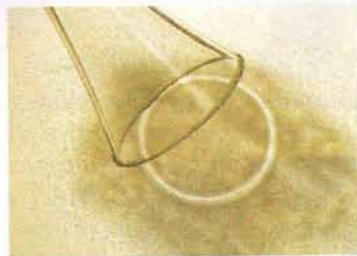
FROSTING

Melapisi gelas saji dengan lapisan mirip es berfungsi untuk memperindah koktail dan menambah manis atau asinnya minuman.



Melapisi gula pada bibir gelas

1. Benamkan bibir gelas dalam putih telur yang telah dikocok ringan sampai tersalut sama rata.
2. Benamkan bibir gelas dalam gula caster dan putar sedikit gelas itu agar gulanya menempel pada bibir gelas. Jangan menekan gelas terlalu dalam ke dalam gula agar hasilnya tidak terlalu tebal.
3. Untuk mendapatkan keliling gula yang berwarna, benamkan bibir gelas dalam sedikit grenadine, kemudian benamkan ke dalam gula caster. Hasilnya merupakan lapisan gula yang berwarna ungu muda.



Melapisi garam pada bibir gelas

1. Pegang gelas terbalik dan gosok bibir gelas dengan potongan jeruk nipis atau lemon.
2. Benamkan gelas dalam garam bubuk kasar dengan memutar gelas agar garam itu menempel.

PETUNJUK

Mungkin Anda ingin bereksperimen dengan lapisan lain yang mirip es. Cobalah campuran bubuk kopi, bubuk pala dan bubuk coklat. Koktail tropis akan diperindah oleh lapisan dari kelapa yang baru saja diparut.

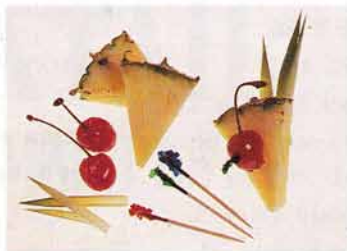
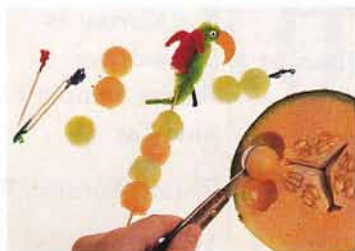
HIASAN

Hiasan untuk koktail harus sederhana, tetapi memikat. Hiasan itu tidak boleh mengalahkan minuman itu sendiri.

Secara umum, minuman yang sifat menyegarkannya lama cenderung mempunyai banyak hiasan daripada koktail yang segera dihabiskan. Koktail yang kuat hanya memerlukan hiasan sederhana. Sediakan ceri maraschino, zaitun, jeruk lemon, jeruk limau, jeruk manis dan buah lainnya untuk digunakan sebagai hiasan.



1. Untuk membuat *irisan lemon* atau *jeruk manis*, iris tipis melintang dan liukkan irisan itu untuk disajikan pada sisi gelas atau di dalam minuman. Cobalah dua irisan buah jeruk yang berlainan bersama-sama.
2. Untuk membuat *kulit jeruk spiral*, gunakan alat pengupas, lalu kupas jeruk itu dengan gerakan melingkar. Hati-hati agar tidak memotong bagian dalam kulit yang pahit.
3. *Simpul kulit* juga menambah nikmat minuman sebelum makan malam. Pakailah pita-pita kulit dan simpulkan setiap pita, gunakan segera.



4. *Bola melon* juga merupakan hiasan yang bagus. Gunakan alat pembuat-bola melon, lalu warnai melon untuk dekorasi yang sangat berlainan.
5. *Irisan atau baji nenas* digunakan untuk menghiasi punch dan minuman dingin yang tidak cepat dihabiskan. Biarkan kulit nenas itu terikut karena kulit ini memberikan warna dan tekstur. Gunakan daun nenas kecil dan ceri untuk meningkatkan daya tarik minuman. Tusuk gigi akan menyatukan ceri dan daun ini.
6. *Buah kiwi, belimbing, pisang, dan buah tropis lain* dapat diiris dan dibenamkan dalam sari lemon, kemudian ditusuk dan disajikan di sisi koktail Anda.
7. *Stroberi* merupakan dekorasi yang cocok untuk minuman Anda. Pilihlah stroberi berkualitas terbaik yang kempal dan baik warnanya serta mempunyai daun buah hijau yang baik. Buatlah sayatan kecil ke dalam seluruh stroberi itu dari pangkal sampai puncak agar stroberi itu dapat dijepitkan pada sisi gelas. Stroberi juga dapat ditusuk dengan sebatang tusuk koktail dan ditaruh di atas bibir gelas.

INDEKS

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Americano 44 | Gin Sling 17 | Ritz Fizz 47 |
| Bahan Dasar 3 | Golden Dream 43 | Rusty Nail 9 |
| B & B 36 | Grasshopper 42 | San Martin 49 |
| B-52 48 | Harvey Wallbanger 20 | Screwdriver 19 |
| Black Russian 22 | Hiasan 62 | Shirley Temple 54 |
| Between The Sheets 31 | Hot Buttered Rum 30 | Side Car 33 |
| Bloody Mary 21 | Koktail dan minuman pesta 3 | Tequila Sunrise 38 |
| Blue Spring 24 | Koktail Sampanye 46 | White Lady 16 |
| Boo Boo's Spesial 53 | Kopi Istimewa Ekstra 50 | Wiski Cobbler 12 |
| Brendi Alexander 32 | Lapisan Atas 58 | Wiski Gaya Kuno 10 |
| Brendi Crusta 34 | Mai Tai 25 | Wiski Sour 8 |
| Brendi, Limau, dan Soda 35 | Manhattan 11 | Zombie 26 |
| Cara Membuat Koktail 3 | Margarita 37 | |
| Chi-Chi 23 | Martini 13 | |
| Daiquiri 28 | Melon Sour 40 | |
| Egg Nog 52 | Mickey Mouse 51 | |
| Es 59 | Negroni 15 | |
| Fallen Angel 18 | Peralatan penting 4 | |
| Fluffy Duck 41 | Pimm's 45 | |
| Frappé 39 | Pina Colada 27 | |
| Frosting 60 | Punch Brendi Alexander 56 | |
| Frozen Daiquiri Stroberi 29 | Punch Pimm's 55 | |
| Gelas 6 | Punch Sherry Nenas 57 | |
| Gimlet 14 | | |