



Наталья Стриж

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

КОКТЕЙЛИ
безалкогольные

Наталья Стриж
КОКТЕЙЛИ безалкогольные:
Праздничный стол

<https://litres.ru/69860809>

SelfPub; 2024

Аннотация

В этой книге я предлагаю вам открыть для себя богатство вкусов, фантазии и радости, которые может принести безалкогольное коктейльное искусство.

Независимо от того, являетесь ли вы абсолютным новичком или опытным барменом, эти рецепты и идеи помогут вам создать незабываемые напитки для любого торжества или вечера в уютной обстановке.

Содержание

Введение	5
Коктейль «Вишневый фреш»	7
Коктейль «Экзотическая сенсация»	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Наталья Стриж
КОКТЕЙЛИ
безалкогольные:
Праздничный стол

Введение

Добро пожаловать в увлекательный мир безалкогольных коктейлей!

В этой книге я предлагаю вам открыть для себя богатство вкусов, фантазии и радости, которые может принести безалкогольное коктейльное искусство. Независимо от того, являетесь ли вы абсолютным новичком или опытным барменом, эти рецепты и идеи помогут вам создать незабываемые напитки для любого торжества или вечера в уютной обстановке.

В «Праздничном столе: Коктейли безалкогольные» вы найдете разнообразие коктейлей, собранных специально для особых случаев – от рождественской встречи с семьей и друзьями до празднования дня рождения или годовщины.

Я постаралась включить как классические рецепты, так и экспериментальные сочетания вкусов, чтобы удовлетворить самые изысканные предпочтения.

Каждый рецепт сопровождается подробной инструкцией и списком необходимых ингредиентов, так что вы сможете

легко воплотить свои коктейльные фантазии в реальность.

Приготовление безалкогольных коктейлей – это не только процесс, но и творческий путь для самовыражения.

Я приглашаю вас отправиться вместе в это путешествие, открыть новые ароматы и вкусы, наслаждаться моментами радости и создавать незабываемые впечатления с помощью каждого глотка.

Поднимите бокал и добро пожаловать за «Праздничный стол: Коктейли безалкогольные»!

Коктейль «Вишневый фреш»



Вам понадобится:

150 мл вишневого сока

50 мл апельсинового сока

30 мл лимонного сока

10 мл сиропа гренадин или по вкусу

лёд

Смешайте все ингредиенты в шейкере и взболтайте.

Подача:

Подавайте с вишенкой и кусочком апельсина.

Коктейль «Экзотическая сенсация»



Вам понадобится:

150 мл сока маракуйя

50 мл манго пюре

50 мл бананового сока

50 мл кокосового молока

лёд

Смешайте все ингредиенты в блендере до однородности.

Подача:

Подавайте в высоком бокале с кусочком ананаса на краю.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.