

**Skripta o
osnovama
miješanja
koktela s
receptima za
izradu koktela**

**Pripremio:
Goran Žižek**



PAINT 'N' SIP



Kokteli (Cocktails) su miješana pića koja se sastoje od minimalno dva i više alkoholnih ili bezalkoholnih pića, te time čine harmoničnu cjelinu mirisa, boje, okusa i izgleda.

Strawberry Collins

- 5 Cl Gin
- 3 Cl Passoa (liker od marakuje)
- 3 Cl Pire od jagode Monino

Miješati u šejkeru, prebaciti u čašu s ledom, dodati tonik i ukrasiti jagodama, mentom i limetom.





Fun Afact

- 5 cl Tequila
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl lime juice
- 2 cl liker od breskve

Pomiješati s drobljenim ledom u električnom mješaču te servirati u ohlađenu Margarita čašu.

Po želji gosta ukrasiti s rubom sol, limetom i mentom.



Alexander

- **3cl Cognac**
- **3 cl Creme de Cacao (brown)**
- **3 cl Fresh Cream**

Shake / Cocktail glass

Sprinkle with fresh ground nutmeg

(pospite svježe mljevenim muškarnim oraščićem)

Dobio je ime po američkom barmenu Aleksandar Trojar

Cosmopolitan



- **4 cl vodka**
- **2 cl liker od narančine kore (Grand Orange)**
- **1 cl ocijeđene limete**
- **3 cl sok od brusnice**

- **radimo pomoću Boston shakera (dvodjelni i najprofesionalniji)**
- **dekoracija (Twist naranče ili dehidrirana naranča ili svježā limeta)**

Margarita

- 3, 5 cl Tequila
- 2 cl Cointreau ili triple sec
- 2 cl Fresh lime juice

Shake / Cocktail glass / Salt rim

Nije poznato odakle dolazi ali Margarita na španjolskom znači Daisy što je bio identičan koktel kojeg je pripremio Carlos Danny Herrera u svom baru za glumicu Marjoire King koja je bila alergična na sve vrste alkohola osim Tequile. Poslužuje se u martini ili margarita čaši s rubom soli. Preporuka posoliti samo pola čaše.



Wild rose

Količi na u cl	Piće	Proizvođač
2	Gin Sax Pink	Badel
2	Sirup ruža	Monino
2	Passoa (PASSOA)	Francuska
10	Tonic	Coca Cola





Lampone rosso

- **3 maline**
- **3 cl Vodka**
- **2 cl Cointreau**
- **2 cl Limoncello**
- **3 cl svježeg soka
limuna / limete**

Blue Lagoon

3 cl vodke

1 cl curacao blue

2 cl limete

12 cl sprite

U shaker stavite 6 kocki leda, ulijte sve sastojke osim sprite i kratko protresite.

Ulijte u čašu s 4 do 5 kocki leda, dolijte sprite i ukrasite limetom.





Tom Collins

- 4 cl Gin
- 2 cl sirup od šećerne trske
- 2 cl sok od svježeg limuna
- nadopuniti soda vodom

Dekoracija twist limuna, trešnjica ili dehidrirani limun i menta

White Lady

- **4 cl Gin**
- **3 cl Triple Sec**
- **2 cl Fresh lemon juice**

Shake / Cocktail glass /

Može se i staviti bjelanjak u ovaj koktel ali onda imamo dva šejkanja (jedno bez leda i drugo s ledom).

Zest limuna kao dekoracija.



Daiquiri



- **4,5 cl White Rum**
- **2,5 cl Fresh lime juice**
- **1,5 cl Simple sirup**

Izrada koktela u shackeru, cocktail glass, no garniture.

Originalni recept osmislio je američki inženjer rudarstva Jennings Cox 1898. g u gradiću Daiquiri po kojem je dobio i ime.



Aperol spritz

- **6 cl Aperol**
- **3 cl soda voda ili ginger**
- **9 cl Prosecco ili neko pjenušavo vino**

Tehnika : Build

Ukrasimo kriškom naranče, može i maslinom.



Martini dry Classic

- **4 cl Sax Gin**
- **6 cl Martini Vermouth**
- **upotreba Martini čaše**
- **dekorirati s 3 masline**



Hugo

- 3 cl bazga Germena
- pjenušac
- mineralna
- menta

Priprema:

Frapirati čašu, zgnječiti mentu, uliti pića po recepturi i barskom žlicom promiješati

Dekoracija : svježa menta, limun

Mojito Cubano

5 cl Bacardi Carta Blanca

3 cl cijedena limeta

5 - 7 listića mente

2 barske žlice bijelog šećera

Mineralna voda

**Dekoracija limeta i menta i
posluženo sa slamkom.**



Sex on the beach

- **nastao 1987. godine, Florida kada je počela proizvodnja „Peach schnappsa” – likera od breskve**

3 cl vodke

3 cl liker breskve

5 cl sok naranče

5 cl sok brusnice

Dekoracija kriška naranče ili osušeni ananas i ruža.



White Russian

3 cl vodke

3 cl kava liker

1 cl slatkog vrhnja

Priprema:

U shaker stavite 7 kocki leda.

Uliti piće prema recepturi.

Kratko protresite i ulite u čašu.

Dekoracija – čokoladni rub ili rub od kave.



Pina (Silor s) Colada

- **4 cl Silor Jerry rum**
- **10 cl sok od ananasa**
- **2 cl sirup od kokosa
ili pire**
- **2 cl slatkog vrhnja**



Martini - James Bond

3. cl vodke

7. cl vermout martini

- **miješati u shakeru,**
- **servira se bez leda u martini čaši koju prethodno frapiramo,**
- **rubove namažemo limunovom korom**
- **dekoracija limun pill**





Negroni

**- dobiva ime po osobi
Camillo Negroni**

- **3 cl Gin**
- **3 cl Campari**
- **3 cl Martini Rosso**
- **dekoracija twist limuna ili osušeni limun**
- **najprodavaniji koktel 2019.godine**
- **umjesto mineralne u piću se koristi gin**



Tequila Sunrise

Normativ:

5 cl tequille

10 cl soka od naranče

2 cl grenadine

**Dekoracija: ukrasiti
ploškom naranče i
višnjom, te dodati slamku**

Cuba Libre (kubanski klasik)

- **5 cl Bacardi Carta Bianca**
- **10 cl Coca-cola**
- **Svježa limeta**

Priprema koktela tehnikom build:

- **Frapiramo čašu i pomoću cjedila, istaćemo višak vode**
- **iscjedimo limetu**
- **ulijevamo rum, coca-colu, te lagano barskom žlicom pomiješamo**
- **rub čaše možemo premazati i dekorirati limetom te dodati slamku**



Mojito Cubano

5 cl Bacardi Carta Blanca

3 cl cijedena limeta

5 – 7 listića mente

2 barske žlice bijelog šećera

Mineralna voda

**Dekoracija limeta i menta i
posluženo sa slamkom.**



Godfather

- **3 cl Škotski blended whisky**
 - **3 cl amareto liker**
- Dekoracija : Twist naranče**
- Metoda : Build**





Belini

- **3 cl Mary Brizard breskva**
- **Martini prosecco ili bilo koje drugo pjenušavo vino**

Postupak pripreme:

Frapirati čašu, ulijati liker od breskve, rashlađeni pjenušac i lagano barskom žlicom pomiješati

Dekoracija: kriška breskve

Koktel Americano Milano – Torino

**- prvi put poslužen u
baru osnivača Campari
1860. god**

Normativ:

- **3 cl Campari**
- **3 cl Martini Rosso**
- **2 cl mineralna
voda**
- **twist naranče
(kora od naranče)**



Postupak pripreme koktela

- **frapiramo barsku čašu i čašu u kojoj ćemo poslužiti koktel**
- **pomoću cijedila odlijemo višak vode iz barske čaše**
- **ulijevamo alkoholna pića**
- **lagano barskom žlicom promiješamo**
- **iscijedimo višak vode iz čaše u kojoj ćemo poslužiti koktel**
- **pomoću barskog sita prelijemo u čašu te dodamo mineralnu**
- **dekoriramo s twistom naranče i poslužimo**





Old Fashioned **(staromodan)**

- **6 cl Bourbon Whiskey**
- **2 dash (uštrcaja)
Angostura Bitter**
- **1 kocka bijelog šećera**
- **dekoracija orange peel
(narančina kora)**



Manhattan

- **5 cl Dewars White Label**
- **2 cl Martini Rosso**
- **1- 2 dash Biiterra**

Način pripreme:

- **sastojke staviti u frapiranu barsku čašu i lagano promiješati barskom žlicom**

Poslužiti s kandiranom trešnjom

Bazgin gin

- **3 cl gin**
 - **3 cl sok od bazge**
 - **3 cl sok od limuna**
- Nadopuniti mineralnom**

Ukrasiti limetom i mentom



Whisky Sour

- **4.5 cl Dewars Whisky**
- **3 cl limuna**
- **1.5 cl Sirup od šećerne trske**
- **bjelanjak**
- **prvi put šejkati bez leda, zatim s ledom**
- **koristiti sito**
- **dekoracija twist naranče**



Whisky Sour

- **4.5 cl Dewars Whisky**
- **3 cl limuna**
- **1.5 cl Sirup od šećerne trske**
- **bjelanjak**
- **prvi put šejkati bez leda, zatim s ledom**
- **koristiti sito**
- **dekoracija twist naranče**





Antik

- **6 cl Antik Pelinkovac**
 - **2 cl sok brusnice**
 - **3 cl sok jabuka**
- Pomiješamo pomoću
ručnog mješača te
dekoriramo dehidriranom
jabukom.**





Espresso Martini

- **4 cl Vodka
Gorbatschow**
 - **3 cl svježi espresso**
 - **2 cl espresso coffe
liker**
 - **1 cl šećerni sirup**
- Dekoracija: tri zrna
kave**



Long Island Ice Tea

- **2 cl Vodka**
- **2 cl Gin**
- **2 cl Tequila Silver**
- **2 cl White rum**
- **2 cl Triple sec liker**
- **2 cl svježi sok od limuna**
- **1 cl šećerni sirup**

Nadopuniti coca- colu i ukrasiti limunom i mentom

Long Beach Ice Tea (sok od brusnice)

Kratki koktel - Carusso

1.66 cl gina

1.66 cl Vermouth

1.66 cl mentola

**Dekoracija ploška
kivija ili listić mente.**





French 75

- **3 cl Gina**
- **2 cl sirup od šećerne trske**
- **2 cl limunovog soka**

Postupak :

Sastojke pomiješamo u shakeru, ulijemo u rashlađenu čašu te dodamo pjenušac i lagano pomiješamo barskom žlicom.

Dekoracija: twist limuna



Mai Tai

- **3 cl Bacardi Carta Blanca**
- **3 cl Bacardi Carta Negra**
- **1,5 cl liker od narančine kore (Grand Orange)**
- **1.5 cl sirup od badema**
- **1 cl cijedena limeta**

Opcionalno : sok od naranče / ananasa
Dekoracija svježa menta

Simply red (frozen i bezalkoholni kokteli)

- **2 cl Grenadina**
- **1 cl lime juice**
- **1 cl sirup kokos**
- **5 cl sok od ananasa**
- **5 cl sok od naranče**

Dekoriramo svježom ili dehidriranom narančom.



Volverita



- **1 cl sirup od limete**
- **6 cl sok od brusnice**
- **6 cl sok od ananasa**
- **4 cl sok od naranče**

Sastojke pomiješamo u ručnom mješaču te dekoriramo narančom ili brusnicom.



Pina Colada (normativ za 2 koktela)

- **3 cl Bacardi Carta Blanca**
- **3 cl Bacardi Carta Negra**
- **3 cl sirupa od kokosa**
- **100 gr ananasa iz kompota ili svježeg**
- **Sok iz kompota od ananasa**

**Dekoracija : svježi ili dehidrirani
ananas**

Banana colada

- 3 cl Bacardi Carta Blanca
- 2 cl Bacardi Carta Blanca
- 2 cl sirup od kokosa
- 1 cl vrhnja za šlag
- pola banane

Postupak:

Staviti sastojke u električni mikser uz dodatak drobljenog leda i miksati nekoliko minuta da postane kremasto te da se sastojci povežu

Dekorirati ploškama banane





Sgropino di fragole

- **sladoled od jagode**
- **vigor vodka**
- **prosecco ili pjenušavo
vino,**

**Sve zajedno blendamo u
električnom mješaču te
dekoriramo svježom ili
dehidriranom jagodom.**

Margarita frozen

3 cl Tequila Silver

2 cl triple sec

1.5 cl sok od limuna

1 cl šećerni sirup

**Dekoracija rub čaše
natrljamo limunom i
umočimo u sol te stavimo
drobljeni led, ulijemo piće i
ukrasimo kriškom limuna.**



Bezalkoholna Pina Colada

- **3 cl sirup ili pire od kokosa**
- **2 cl vrhnje za šlag**
- **sok od ananasa 10 cl**
- **čaša drobljenog leda**

Dekoriramo ananasom




BBC **(alkoholni)**

- **5 cl Baileys**
- **3 cl Liker od kokosa**
- **pola banane**
- **drobljeni led**

Čašu možete ukrasiti bananom ili unutarnji dio tekućom čokoladom.





Daquiri strawberry

- **5 cl Bacardi Carta Blanca**
- **1 cl sirup šećerne trske**
- **2 cl liker od jagoda**
 - **1 cl svježeg limunovog soka**
 - **svježe jagode**

Dekoracija : svježe jagode

B 52

- **1 cl Espresso coffee liker**
 - **1 cl Baileys**
 - **1 cl Grand Marnier**

Pića se po redoslijedu ulievaju u shot čaše.





Kamikaze

- **1 cl Vodka
Gorbatschow**
- **1 cl Volare – Tripl
Sec liker**
- **1 cl svježi sok od
limuna**

Woo Woo

- **1 cl Vodka Gorbatschow**
- **1 cl Volare – Peach liker**
- **1 cl sok od brusnice**





Bloody s creaming orgasm

- **1 cl De Kuyper Peach Tree liker**
- **1 cl Irish cream**
- **1 cl Grenadine sirup**



Hawaiian

- **3 cl Light Rum (Santiago de Cuba carta Blanca)**
- **2 cl Curacao Blue liker**
 - **1 cl Pire od kokosa**
 - **6 cl Sok od ananasa**
 - **Drobljeni led**
- **Dekoracija : kriška ananasa i kandirana trešnja**