

Секретные материалы барменов



Эрик
Адинаев



Константин
Бахарев



Артур
Галайушчук



Анастасия
Твак



Евгений
Торбунов



Григорий
Тригорьев



Илья
Доронин



Василий
Жеглов



Игорь
Зернов



Александр
Кан



Денис
Кряжев



Вячеслав
Ланкин



Ниджат
Оджаикулиев



Никита
Сергеев



Дмитрий
Соколов



Денис
Темный



Роман
Торощин



Евгений
Шашин



Анастасия
Штерцер



Николай
Щербаков

УДК 663.874:641.87
ББК 36.873

C28

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

C28 Секретные материалы барменов / [сост. Аносова Е.Ю., Торощин Р.С.] — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. — 160 с. : ил.

ISBN 978-5-9500149-6-3

«Секретные материалы барменов» — вторая книга в уникальной серии гастрономических бестселлеров от информационной группы «Ресторанные ведомости» и первая — в России, где под одной обложкой собраны все секретные материалы, из которых состоит профессия бармена. Героями этой книги стали как состоявшиеся бартендеры, так и молодые бармены, способные сказать новое слово в искусстве микнологии. Каждый из них делится своими профессиональными секретами — от особенностей работы с ингредиентами и использования новых технологий до создания уникальной атмосферы в заведении и тонкостей общения с гостями. «Секретные материалы барменов» — это коллекция идей, приемов, лайфхаков и рецептов, которые можно использовать для создания не только собственной барной карты, но и собственного бара.

ISBN 978-5-9500149-6-3

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017

Ингредиенты

8

Инвентарь

16

Содержание

Погаша

30

Коктейльная карта

40

Место встречи

114

Оlivьеr Монин: «Я хочу удивлять людей»





А поговорить?

Бармен, пожалуй, одна из вечных профессий — не умирающее ремесло. Не потому, что люди любят алкоголь, а потому, что люди не могут без общения. Так было всегда, и барная стойка, как магнит, притягивала и притягивает к себе всех, кому нужно выговориться и пообщаться. Особенно в наше время, время интернета, социальных сетей и офисной суеты, время, когда так не хватает человека, с которым ты можешь поделиться своими мыслями и откровениями. Еще несколько лет назад бармен мог удивить гостей трюками с бутылками и шейкерами. А сегодня хочется общаться... Недаром говорят: «Хороший бармен тот, с кем есть о чем поговорить и о чем помолчать».

Современное поколение барменов совсем не похоже на тех, кто стоял за стойкой 10–15 лет назад. Приходят амбициозные, смелые, красивые, уверенные в себе ребята и девчонки. Со своими взглядами и принципами. С новыми вкусами и технологиями.

Но дай Бог, чтобы в погоне за новыми идеями и сочетаниями мы не потеряли самого главного — заботу о наших гостях. И очень важно, чтобы человек, стоящий за стойкой бара, помнил о своей миссии — дарить радость всем, кто пришел к нему в заведение. Потому что великий бармен тот, про которого люди вспоминают много лет спустя.

Роман Торощин, директор по развитию напитков компании MONIN в странах СНГ

Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

Анастасия Твак
9

Евгений Торбунов
10

Илья Доронин
11

Игорь Зернов
11

Ингредиенты

Вячеслав Ланкин
12

Роман Торощин
13

Евгений Шашин
14

Анастасия Штерцер
15





Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.
Москва

Что касается количества ингредиентов в коктейле, то Настя за простоту — не более трех-четырех.

Мне нравится работать с простыми и доступными ингредиентами. Преимущественно использую свежие сезонные продукты или сиропы и шрабы на их основе. Noor Bar — с уклоном в итальянскую кухню, у нас много твистов на классический негрони, апероль спритц и лимонадов. Мы активно экспериментируем с разными видами шоколада, сорбетами и фруктовой пастой — все собственного производства.

Люблю работать с джином. А еще мне очень нравится использовать ингредиенты,

которые, как многим кажется, не сочетаются. Например, молочный сироп в сауэрах. Мы выпариваем молоко с сахаром и ванильной палочкой, в результате такой обработки молоко не сворачивается, но придает очень необычный вкус коктейлю.

Я — адепт старой школы, поэтому считаю, что не нужно изобретать велосипед. Мне интересно добавлять свои акценты в классические рецепты с помощью специй, трав и еще экспериментировать с подачей.





Илья Доронин

Ruski. Москва

Мой любимый ингредиент — это новый ингредиент. Если ты используешь только привычные 3–4 ингредиента, то очень быстро поймешь, что ничего нового придумать не можешь. Не надо загонять себя в подобные рамки. Для меня при выборе ингредиентов в первую очередь важно использовать только натуральные продукты — они вкуснее и зачастую стоят недорого.



Игорь Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург

В El Copitas мы долго искали свой коктейльный путь. Когда в Мексике пробовали продукты, которые сочетаются с мескалем, текилой и другим локальным алкоголем, то поняли, что их напитки такие вкусные потому, что у них почти круглый год есть клубника, персики, манго и другие доступные фрукты отличного качества. В России трудно найти продукты стабильно хорошего качества по адекватной цене, поэтому сложно сделать коктейльную карту, максимально приближенную к тому, что пробовали в Мексике. Тогда мы стали работать с сезонными ингредиентами — они недорогие и с максимально ярким вкусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПЮРЕ MONIN

Минимальное содержание фруктов в пюре **MONIN** — 50%, благодаря чему вкус напитков получается насыщенным и натуральным. Литровая бутылка имеет удобную форму и изготовлена из облегченного материала, а практичный клапан гейзера позволяет правильно дозировать продукт и исключить его перерасход. Открытое пюре хранится до 1 месяца, закрытое — до 2 лет.

«Комплекс-Бар» — эксклюзивный дистрибутор продукции **MONIN** в России и Казахстане.



Роман Торощин

Директор по развитию
напитков компании **MONIN**
в странах СНГ

В моде — локальная тема. Недавно мы были в Алма-Ате, там открылся бар «Мичурин». Они делают акцент на местные продукты — горный лук, местную конину... Людям это нравится. В **MONIN** даже специально для России сделали облепиховое пюре. Французы его понюхали и говорят: «Вы уверены, что сможете это продавать?» Я отвечаю: «У нас оно везде очень популярно — и к чаю, и лимонады, и облепиховый смузи». Испания, например, задает тон в отношении джиновой культуры. В некоторых испанских барах можно увидеть до ста разновидностей джина, мало того, они увлекаются еще и разнообразием тоников. Много трендов задают азиаты. Они очень креативны.





Евгений Шашин

«Коробок». Москва



В летний период все привыкли использовать мяту и тархун, а Евгений Шашин предпочитает щавель — он хорошо освежает, и его можно добавлять в напиток вместо лимона.

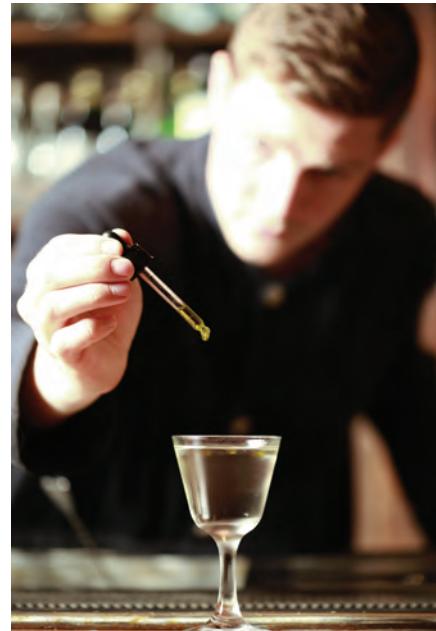
Из безалкогольных ингредиентов мне сейчас нравится работать с пророщенным ячменем — это очень недооцененный у нас продукт, который можно интересно использовать в виде коктейлов. Мы много экспериментируем с выращиванием растений для коктейлей, например, у

нас свои подсолнух, ячмень, люцерна.

Сейчас экспериментируем с собственными дистиллятами из коктейлей. Для этого используем роторный испаритель и получаем легкий напиток, который обладает ароматом коктейля. На примере негрони

ты угадываешь все ингредиенты, но за счет того, что напиток более легкий, получаешь совсем другое органолептическое восприятие и можешь использовать дистиллят как базовый или дополнительный ингредиент для коктейля, чтобы получить более широкий профиль вкуса.

Купите семена, накройте марлей, замочите — и через неделю у вас готовый продукт.





Анастасия Штерцер

Rumor, Lumberjack Bar,
Tin Woodman. Москва

Мои предпочтения и вкусы меняются, главным образом, в зависимости от сезона. Например, летом хочу что-то с мяты или лимонником, может быть, с игристым вином, потому что жарко. Еще я люблю джин-тоник — он простой, понятный, и с ним можно экспериментировать. В любом из наших трех баров вы можете заказать джин-тоник с разными вариантами «гарнира» — это цитрус, травы или специи. А мне из всего множества вариаций больше всего по вкусу розмарин.

У МЕНЯ НЕТ
КАКОГО-ТО ОДНОГО
ЛЮБИМОГО
ИНГРЕДИЕНТА, НА
КОТОРОМ Я БЫ
СТРОИЛА СВОЮ
РАБОТУ В БАРЕ ИЛИ
ДЕЛАЛА АКЦЕНТ
В МЕНЮ.

Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

Артур Талайчук
17

Анастасия Твак
20

Илья Доронин
21

Игорь Зернов
22

Денис Кряжев
23

Инвентарь

Вячеслав Ланкин
24

Никита Сергеев
25

Роман Торощук
27

Евгений Шашин
29





Илья Доронин

Ruski. Москва

Очень интересная история с инвентарем, купленным на ярмарках и барахолках. Сначала мне нравился инвентарь, который просто красиво смотрится, но потом я начал подбирать инвентарь, который еще и функционален. Купил себе винтажный трехсоставной коблер-шейкер и джиггер «хаммер» с ручкой и понял, что вещь хоть и красивая, но в работе очень неудобная, поэтому они так и лежат у меня дома на дальней полке.

У меня есть джиггер, который сделали в 80-х годах прошлого века на заказ для компании Martini. В мире их всего около 200 штук. За счет его объема 20×80 мл он отлично подходит для приготовления крепких коктейлей вроде Dry Martini, Manhattan или Martinez.



У меня нет зависимости от какого-либо инвентаря, но ни один мой мастер-класс или презентация не обходятся без фартуков Mr Murka. Мы их делаем сами, и у меня уже целая коллекция.

Сейчас запустили производство разноцветных керамических джиггеров и смесительных стаканов. Нас заинтересовала теплопроводность глины, и это здорово, что благодаря бару у нас есть возможность получать обратную связь о работе с таким инвентарем от друзей и коллег.



Илья Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург



ИНВЕНТАРЬ



Никита Сергеев

«Пирс».
Санкт-Петербург



КРИМЕРЫ ISI

Австрийская компания iSi — лидирующий мировой производитель кримеров и сифонов, а также баллончиков и аксессуаров к ним. Кримеры iSi предназначены для простого приготовления свежих взбитых сливок, в том числе с добавлением сиропов, а также целого ряда холодных и горячих напитков, соусов, эспума, муссов и крем-супов. Термокримеры iSi сохраняют продукт холодным в течение 8 часов, а горячим — в течение 3 часов. Холодный крем в сифоне сохраняет свежесть на протяжении 10 дней при условии хранения в холодильнике. Кримеры работают на баллончиках iSi N₂O.

У меня есть любимая барная ложка, которую я купил в Нью-Йорке. Обязательно беру ее с собой на мастер-класс или презентацию.

Винтажный инвентарь может быть отличным подарком, но я бы не сказал, что у него широкий функционал. Наличие такого инвентаря скорее свидетельство заинтересованности бармена в своей профессии.

Приветствую использование в баре продвинутого оборудования вроде су-вида, центрифуг, вакууматоров и т.п. Но здесь очень важно понимать, насколько все эти гаджеты необходимы вашему заведению.

Такое оборудование находит применение, если вы хотите сделать акцент на авторских напитках. Здорово, что у бармена есть возможность с этим работать и удивлять гостей авторскими коктейлями с использованием кулинарных техник, но это должно быть оправданно.

Я ратую за то, чтобы оборудование и инвентарь, которые применяю, были максимально функциональными. Например, часто использую сифоны для сливок с N₂O, в которых делаю быстрые инфузии, сливки и пены. Еще пользуюсь су-видом для создания настоек и других заготовок.





Роман Торощин

Директор по развитию
напитков компании MONIN
в странах СНГ



Очень люблю и ценю свой барный инвентарь. Он был собран постепенно, от предмета к предмету. Дело не в стоимости, а насколько он тебе подходит: как лежит в руке, какие воспоминания с ним связаны.

Однажды мне подарили барную ложку времен сухого закона в США. Ручка этой ложки сделана из витой серебряной прово-



Евгений Шашин

«Коробок». Москва

Если я беру что-то на конкурс, то только то, с чем уже давно работаю. Сейчас это стальной смесительный стакан Birdy от Эрика Лоринца. Я неоднократно разбивал в поездках стеклянные смесительные стаканы, поэтому Birdy — мой фаворит.

Что касается технических новинок в баре, то следует понимать, зачем они нужны. Необязательно иметь кучу продвинутого оборудования, чтобы быть классным баром. Эти гаджеты не сделают ваши коктейли невероятно вкусными и не обеспечат очередь из гостей. Напиток — вообще не ключевая вещь в баре, это только повод для общения. Если бармен профессионален, интересен и гостеприимен, то люди потянутся.

Мы используем центрифугу, чтобы сделать напитки про-

зрачными, — это позволяет изменить восприятие вкуса. Ведь человек воспринимает вкус в том числе по цвету напитка. Например, кажется, что кола слаще тоника, но количество сахара в них одинаковое. Просто за счет того, что тоник прозрачный, он кажется свежее.

Еще мы используем в работе летучие и сложные ароматы, которые можно получить только при помощи роторного испарителя. За счет этих ароматов удается придать простым напиткам глубину и более широкий спектр вкуса.

А вообще лучший гаджет в баре — это хорошая книга. Хотите стать интересным собеседником — читайте книги. Хотите стать великим барменом — читайте книги.

Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

Анастасия Твак
31

Игорь Зернов
32

Денис Кряжев
34

Вячеслав Ланкин
35

Погаша

Роман Торощун
36

Евгений Шашин
37

Николай Щербаков
39





Илья Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург

Чаше всего подача — это инструмент, с помощью которого можно вытянуть эмоции из гостя. В El Copitas есть, например, коктейль батанга, который размешивается и подается с ножом. Но этот коктейль с долгой историей, поэтому такая подача — дань традициям, а не моде.

Я считаю, что в России очень плодородная почва для новых идей, но зачастую бармены получают совсем неожиданный результат. Подсмотрев у кого-то интересную подачу, многие пытаются повторить чужой успех, но чаще получается лишь карикатура. В погоне за эффектными подачами бармены забывают о каких-то базовых вещах.

Во многих странах коктейльная культура развивалась десятилетиями. И они получали новые идеи поэтапно — начиная от коктейля олд фэшн, через сауэр и дальше. Через Россию за последние 20 лет прошел настоящий калейдоскоп трендов, и особенно яркими были последние пять лет. Мы не успеваем их прожить и переосмыслить.





Денис Кряжев

«Фаренгейт»,
«Матрешка». Москва

Через подачу ты транслируешь свое видение, идею коктейля и стилистику заведения. Но здесь надо опираться на концепцию и формат бара. Если у вас заведение с шумными вечеринками и танцами, то не надо замысловатыми подачами усложнять жизнь гостям. Ты можешь придумать что угодно, но проработай технологию так, чтобы отдавать напитки максимально быстро, — делай заготовки и премиксы.

Гарнir в напитке выполняет несколько задач. Может сделать акцент. Подчеркнуть и/или дополнить аромат и вкус. Замаскировать цвет напитка, что тоже играет важную роль в восприятии вкуса. Передать стилистику напитка: глядя на такой гарнir, понимаешь, какой вкус тебя ждет. Яркий тому пример — тики-коктейли.

В «Фаренгейте» я стараюсь работать в более минималистичном стиле или без украшений вообще. Зачастую бокал — сам по себе украшение.

Аромат — тоже часть подачи. Вкус, аромат и текстура напитка должны сочетаться друг с другом. То, что аромат отвечает за 80% восприятия вкуса, уже давно не секрет. Но аромат также взаимодействует и с текстурой, дополняя впечатление от вкуса напитка. Если в коктейле очень интенсивный аромат, но легкое тело напитка, то это плохое сочетание. Чтобы сбалансировать напиток, используйте гарнir с более легким ароматом — он поможет сделать напиток более понятным и сбалансированным.

ЕСТЬ СТАРАЯ ОТТОЧЕННАЯ КЛАССИКА. В НЕЙ ВСЕ НА СВОИХ МЕСТАХ: ЛИМОННАЯ ЦЕДРА, ВИШНЯ, ДОЛЬКА АПЕЛЬСИНА — ВСЕ ИГРАЕТ СВОЮ РОЛЬ В ОБЩЕМ БАЛАНСЕ ВКУСА НАПИТКА. НО ГОСТИ ТРЕБУЮТ НОВОГО, ИХ НАДО УДИВЛЯТЬ!



Vyacheslav Ланкин

Delicatessen, «Юность».
Москва



Современная подача и гарнировка — всегда аттракцион, шоу. Надо показать что-то интересное, уникальное. А как же! Гости хотят сделать фото и выложить в Инстаграм или Фейсбук. Подача — одна из форм рекламы заведения, так что неважных мелочей тут просто быть не может. Тем более в наш век интернета информации больше чем достаточно, весь мир связан. В Австралии что-то придумали, мы у себя применили. Конечно, надо выбирать — нельзя бросаться на все подряд ради эффекта. Все должно быть подчинено единому стилю. Здесь можно по максимуму использовать технологии — алкоголь сделать не только жидким, но и в виде пены или желе. Это будет эффектно смотреться!



Роман Торощин

Директор по развитию
напитков компании MONIN
в странах СНГ

Восточная мудрость гласит: «Если тебя мучает жажда, то какое тебе дело до формы кувшина». Но в баре все наоборот. Гости всегда обратят внимание на то, в каком бокале им подали напиток и как украсшен коктейль.

Очень важно соблюсти баланс между формой, объемом бокала и украшением. По моим наблюдениям, сегодня гостям очень нравится, когда у коктейля есть гастрономическое сопровождение.





Евгений Шашин

«Коробок». Москва

Нет единой схемы, по которой я придумываю рецепты и подачу. Все зависит от задач.

Я сторонник минимализма — украшением для коктейля может стать одна травинка. Периодически мы выносим в зал воду, в которую добавлен ароматический биттер: у гостя сразу возникают вопросы, а правильный диалог между барменом и гостем всегда улучшает восприятие напитка.

Мы используем разные настойки в виде спрея, а аромат, как известно, играет ключевую роль в восприятии вкуса, поэтому мы можем полностью менять впечатление от напитка.

Вот это сочетание — аромат, вкус, диалог с гостем и внимание к деталям — вызывает больший отклик, чем что-то яркое и кричащее на краю бокала.



ПОДАЧА



Николай Щербаков

Take it Easy, Darling. Москва

Мы делаем яркие на вкус напитки, но они не должны отвлекать людей от общения. Поэтому посуда у нас простая, в основном меню — классика. Есть экспериментальное меню, создавая которое, мы даем волю воображению. Там бывают интересные сочетания. Но акцент все равно на вкусе, а не на подаче. Впрочем, мы подаем коктейль на хоккейной шайбе — в честь Уэйна Гретцки. У этого коктейля есть своя история... Но это скорее исключение.



Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

- Эрик Адинаев
41
- Константин Бахарев
45
- Артур Талайщук
48
- Анастасия Гвак
51
- Евгений Торбунов
54
- Тригорий Тригорьев
56
- Илья Доронин
59
- Василий Жеглов
62
- Игорь Зернов
64
- Александр Кан
68

Коктейльная карта

- Денис Кряжев
72
- Вячеслав Ланкин
75
- Ниджат Оджаақулиев
82
- Никита Сергеев
86
- Дмитрий Соколов
89
- Денис Темный
92
- Роман Торощин
97
- Евгений Шашин
104
- Анастасия Штерцер
107
- Николай Щербаков
110





Константин Бахарев

St. Martin. Санкт-Петербург

ВНЕШНИЙ ВИД КОКТЕЙЛЯ ОЛИЦЕТВОРЯЕТ КУПОЛ СИЯЮЩЕГО ИСААКИЕВСКОГО СОБОРА. С ЭТИМ КОКТЕЙЛЕМ БАРМЕН БАРА ST. MARTIN ЮРИЙ ГУСЕВ В 2016 ГОДУ ВОШЕЛ В ФИНАЛ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ», КОТОРЫЙ ПРОВОДИТСЯ ПОД ПАТРОНАЖЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА.



Исаакий Тини

Светлый ром — 20 мл

Ликер «Адвокат» — 30 мл

Ликер йогуртовый — 20 мл

Сироп MONIN «Карамель» — 15 мл

Свежевыжатый сок лимона — 20 мл

Все ингредиенты залить в шейкер, добавить лед и произвести интенсивнейший шейк. Отфильтровать сквозь двойное сите в коктейльный бокал.

Украсить цедрой лимона.



Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.
Москва

A Priori

Ром Bacardi
Carta Blanca — 40 мл

Martini Bitter — 20 мл

Сок лайма — 15 мл

Сахарный сироп — 10 мл

Свежевыжатый
ананасовый сок — 30 мл

Смешать компоненты в шейкере, взбить с большим количеством льда, отфильтровать в коктейльную рюмку, подавать со слайсом ананаса.





Евгений Торбунов

Gin Tonic Bar.
Санкт-Петербург

Negroni на районе

Campari — 30 мл

Malbec — 40 мл

Drambuie — 15 мл

Porto Ruby — 15 мл

Персиковый биттер
Fee Brothers — несколько капель

Сливовый биттер
Fee Brothers — несколько капель

Смешать все ингредиенты в смесительном стакане, перелить в охлажденный бокал и украсить сверху цедрой апельсина.



Серебряный век

Ванильная водка — 20 мл

Ликер шартрез — 10 мл

Сироп MONIN «Бузина» — 10 мл

Свежевыжатый сок апельсина — 30 мл

Мякоть маракуйи — 30 г

Листики свежего базилика — 5 шт.

Все ингредиенты поместить в шейкер, энергично встряхнуть. Заполнить винный бокал колотым льдом и поверх налить коктейль через двойное сите, чтобы остатки базилика не попали в бокал. Украсить листиками базилика и цедрой апельсина.

В этом коктейле мы не используем мадлер. Лед и так разбьет базилик в шейкере, а последний в свою очередь даст мощный аромат.



Григорий Тригорьев

«Дайкири». Санкт-Петербург



КОКТЕЙЛЬ ПРИДУМАН СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» СРЕДИ БАРМЕНОВ-ПРОФЕССИОНАЛОВ, КОТОРЫЙ ПРОВОДИТСЯ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА. С ЭТИМ КОКТЕЙЛЕМ Я ЗАНЯЛ ПЕРВОЕ МЕСТО НА КОНКУРСЕ В 2014 ГОДУ. У ПОЭТА НИКОЛАЯ ГУМИЛЕВА ЕСТЬ СБОРНИК «ГЛОТОК ЗЕЛЕНОГО ШАРТРЕЗА». ЭТОТ ЛИКЕР И БЫЛ ВЗЯТ ЗА ОСНОВУ КОКТЕЙЛЯ.



Игорь
Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург



Aztec Negroni

Красный вермут — 30 мл

Биттер кампари — 30 мл

Текила — 30 мл

Мескаль — 15 мл

Все ингредиенты налить в бокал рокс, добавить лед, перемешать барной ложкой. Украсить шоколадом и цедрой апельсина.



Александр Кан

«Никуда не едем»,
Time Out Bar. Москва

Бородинский

Биттер ангостура — 5 мл

Кампари — 5 мл

Хлебный сироп — 15 мл

Свекольный сок — 15 мл

Сироп MONIN
«Черная смородина» — 10 мл

Ржаной самогон — 50 мл

Перемешать все ингредиенты в смесительном стакане, перелить в бокал рокс на лед.

Украсить колоском пшеницы и апельсиновой пастилой.

Хлебный сироп

Квас — 2 л

Выпарить квас до объема 350 мл.



Денис Кряжев

«Фаренгейт»,
«Матрёшка». Москва

Apricot King

Коньяк Hennessy VS — 40 мл

Мартини «Амбрато» — 30 мл

Абрикосовый ликер «Мерле» — 10 мл

Абрикосовый шраб — 20 мл

Поместить компоненты в смесительный стакан и перемешать. Процедить в бокал купе, украсить апельсиновой цедрой «волосы».



Абрикосовый шраб

Свежие абрикосы — 100 г

Винный уксус — 100 мл

Сахар — 100 г

Поместить все ингредиенты в вакуум-пакет на три дня, затем процедить.



Ниджат Оджаикулев

«Китайская грамота.
Бар и Еда». Москва

Мэй Ли

Байцзю, настоящий
на гречишных медовых сотах — 50 мл

Саке Umenishiki Ginjo Tuuno — 30 мл

Яичный белок — 20 мл

Сироп MONIN «Мед» — 5 мл

Лимонный сок — 20 мл

Пюре MONIN «Манго» — 50 мл

Приготовить коктейль методом шейк, украсить
цветочным бутоном.

Mexican Style Mary

Белая текила, настоящая на печеном чесноке — 60 мл

Томатный сок — 100 мл

Грейпфрутовый сок — 50 мл

Сироп MONIN
«Розовый грейпфрут» — 10 мл

Сироп MONIN «Мед» — 5 мл

Сок лимона — 20 мл

BBQ Mix — 30 мл

Смесь компонентов перебрасывать из одного смесового стакана в другой (методом throwing). Готовый коктейль налить в пивной бокал объемом 340 мл. Украсить томатами черри, перцем чили, петрушкой и лимонной солью. Подавать в сопровождении тарталеток, фаршированных сливочной пеной из тунца.

Сливочная пена из тунца

Тунец, консервированный в собственном соку — 200 г

Сливочный сыр — 200 г

Сливки 33% — 100 мл

Ингредиенты соединить и пробить в блендере до образования однородной массы. Процедить через сито, налить в сифон-кремер, газировать одним баллончиком N₂O. Охладить в течение 1–2 часов в холодильнике.



Никита Сергеев

«Пирс».
Санкт-Петербург





Денис Темный

Эксперт компании Bacardi
по Восточной Европе

Мишлага

Светлое пиво — 150 мл

Острый соус чили — 2 капли

Вустерский соус — 1 барная ложка

Сок лайма — 30 мл

Овощной микс
или томатный сок — 150 мл

Соль сельдерея — 1/2 чайной ложки

Смесь специй
для тако — 1/2 барной ложки



Сделать на стакане окаемку из сельдерейной соли. Наполнить льдом, добавить все компоненты, перемешать и украсить стеблем сельдерея, базиликом и долькой лайма.

Я использую овощной микс из смеси сока сельдерея, томатного и свекольного соков. Он более мягкий, чем просто томатный.

Чтобы сделать красивую окаемку бокала, проводим его краем по дольке лайма и окунаем в смесь перцев с апельсиновой цедрой, соль, другую смесь специй.

Базилик для украшения коктейля нужно чуть растереть в руках, чтобы он начал отдавать свой аромат.



Роман Торощин

Директор по развитию
напитков компании MONIN
в странах СНГ

Мангоный *Freak Shake* с зефиром

Молоко — 100 мл

Мороженое — 80 г

Зефир — 1 шт.

Пюре MONIN «Манго» — 30 г

Поместить ингредиенты в блендер и смешать до однородной массы. Процедить в бокал хайбол. Украсить арахисовой пастой, вафлями, взбитыми сливками, маршмеллоу, вафельными трубочками, клюквой в сахаре, карамельным попкорном, пастилой. Сверху добавить карамельный топпинг, крекер и кондитерскую посыпку.





Евгений Шашин

«Коробок». Москва

Ozon Martini

Джин — 30 мл

Листья
эвкалипта — несколько штук

Сухой вермут — 30 мл

Свежий огурец — 1 шт.

Оливковое
масло — несколько капель

Лимонный биттер — 2 капли

Джин настаивать на листьях эвкалипта в течение 2 часов при комнатной температуре. Сухой вермут вакуумировать с тонкими слайсами огурца и в течение 2 часов настаивать в холодильнике при температуре 5–7°C. Оливковое масло озонировать с помощью озонатора. Смешать все ингредиенты в смесительном бокале, перелить в охлажденную коктейльную рюмку, сверху капнуть озонированное масло.



Николай Щербаков

Take it Easy, Darling. Москва

Сьерра-Мадре

Текила репосадо — 30 мл

Белый вермут Dolin — 20 мл

Грушевый ликер Merle — 15 мл

Свежий сок грейпфрута — 20 мл

Взбить все ингредиенты в шейкере с крупными кубиками льда.
Ароматизировать эфирными маслами грейпфрута.



Материалы в разделе
подготовлены
при поддержке
Moscow Bar Show.

Артур Талайчук
115

Анастасия Твак
119

Евгений Торбунов
120

Илья Доронин
122

Игорь Зернов
126

Денис Кряжев
128

Место встречи

Вячеслав Ланкин
132

Никита Сергеев
136

Роман Торощин
138

Евгений Шашин
142

Анастасия Штерцер
144

Николай Щербаков
148



МЕСТО ВСТРЕЧИ



Артур Талайшук

Mr.Willard, ReLab. Москва

Гостеприимство — это больше, чем просто вежливая улыбка. Когда к тебе обращается гость, он должен на некоем энергетическом уровне чувствовать, что ты хочешь помочь ему отлично провести время. Нужно погрузить человека в атмосферу гостеприимства: его должны встретить,



Настоящий бармен никогда не ударит в грязь лицом — он проводник между гостем и миром напитков.



Евгений Торбунов

Gin Tonic Bar.
Санкт-Петербург

По внешнему виду бармена судят, насколько серьезно он относится к своей работе. А еще тот, кто стоит за барной стойкой, просто обязан быть харизматичным и источать радужие! Люди приходят в бар отдохнуть, им не хочется видеть напротив хмурое и унылое лицо. И, конечно, не обойтись без фундаментальных знаний. Нужно знать абсолютно все — ведь неизвестно, какой именно коктейль из их огромного числа выберет клиент.





Илья Доронин

Ruski. Москва

У каждого заведения свои особенности. Основная особенность нашего ресторана — это локация. Ruski — самый высокий бар в Европе: 354 метра над уровнем моря.

Для создания уникального опыта важны и дизайн, и, конечно, сотрудники заведения. В дизайне угадываются русские мотивы в современном стиле: если веранда, то она напоминает летнюю оранжерею, есть 8-метровая русская печь и ледяной бар, напоминающий русскую крепость.





Игорь Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург

Самое главное — разобраться в том, зачем гость пришел в ваш бар. Не бывает гостей, приходящих без цели: один хочет завести новые знакомства, другой — попробовать что-то новенькое, третий — отпраздновать какое-нибудь событие. Чем быстрее вы поймете причину визита человека, тем быстрее сделаете его довольным.

Вот наш лайфхак: в течение всего вечера с каждым гостем общаются 3–4 сотрудника. Взаимоотношения между двумя людьми очень похожи на взаимодействие ключа и замка. Если один сотрудник не сможет раскрыть потребности гостя, то это сделает другой. По факту каждый из ребят общается со всеми гостями. Такой подход помогает подобрать ключ к каждому гостю и создать особую атмосферу заведения. Я верю, что к неравнодушным людям всегда приходит успех.





Денис Кряжев

«Фаренгейт», «Матрешка».
Москва

Люди идут на людей. Ты можешь делать что угодно, но главный фактор — это сотрудники, они встречают гостя, работают с ним в зале и провожают его к выходу. Важно, насколько ваши сотрудники умеют считывать настроение гостя, чтобы дать тот опыт, за которым он пришел, а не вводить его в стресс сумасшедшими подачами и вкусами.

Нужно удовлетворять спрос и немного его опережать, но плавно, без неожиданных скачков.





Евгений Шашин

«Коробок». Москва

Очень важен аромат заведения. Его гость воспринимает сразу, при входе. Приятный аромат гипнотизирует и создает очень необычный эффект. В «Коробке» мы используем наш фирменный аромат пало санто — это дерево из Южной Америки. Индейцы Амазонки применяют его в благовониях, чтобы очистить пространство, себя и окружающие предметы от негативной энергии перед обрядом.

Далее важен внешний вид — все ли гармонично в интерьере. Восприятие пространства гостем должно быть целостным — каждая деталь играет свою роль. Если что-то не на месте, человек отмечает это на подсознательном уровне.

Следующая важная составляющая — музыка, но не сама по себе, а в сочетании с интерьером, она помогает ввести человека в определенное состояние. Если музыка диссонирует с пространством, положительного эффекта не будет.

