

3 füstöléssel készíthető koktél

Létrehozás: 09/07/2022 - 09:51

Szerző: Melano



[1]

A füstölő koktélok bár látványosak, egyáltalán nem nehéz elkészíteni otthon elkészíteni őket

„Persze, egy jó minőségű füstölőpisztolyra mindenképpen szükség lesz, de ezután már csak a fantázia szabhat határt a finomabbnál-finomabb koktélok elkészítésének” – hangsúlyozta Simon László, a Sage termékmenedzsere. A Sage most három receptet szeretne ajánlani a füstölés nagymestereinek.

A füstölő koktélok nem véletlenül örvendenek manapság nagy népszerűségnek. Ezek az italok ugyanis egyszerre több érzékszervet is kényeztetnek. A tökéletes élményt a látvány, az aroma, valamint a karakteres íz adja egy füstölő koktél elfogyasztása alkalmával. Ennek köszönhetően a szemünk, ízérzékelésünk, valamint a szaglásunk együttesen részesül egy-egy ilyen koktél által nyújtott élményből.

Smoked Bloody Mary

A Bloody Mary egy világszerte nagy ismertségnek és népszerűségnek örvendő koktél, amelyet gyakran a másnaposság ellenszereként is fogyasztanak.

Hozzávalók:

- 44 ml vodka
- jég
- Tabasco, vagy más csípős szósz
- füstölt szalonna
- egy zeller rúd
- füstölt só
- őrölt fekete bors
- Worcestershire szósz
- paradicsomlé

Első lépésben öntsük bele a jeget és a vodkát egy magas falú üvegpohárba, majd adagoljuk hozzá a paradicsomlevet. Ezután adjunk hozzá kis mennyiségű Tabasco és Worcestershire szósz, majd keverjük össze az italt. Végül pedig ízesítsük egy kis füstölt sóval és őrölt borssal. Díszítésképpen tegyünk rá a zellert és füstölt szalonna csíkot. Tálalás előtt pedig egy Smoking Gun segítségével engedjük egy kis füstöt a pohár tetejébe.



Eszpresszó Martini füstösen

Ezt a koktélt a kávékedvelők kifejezetten imádni fogják, hiszen a vodka erejét vegyíti az eszpresszó erős karakterével. Ha valaki igazán különleges meglepetéssel várná a vendégeit, akkor nem is szükséges tovább keresgélnie!

Hozzávalók:

- 30 ml vodka
- 30 ml kávélikőr
- 1 adag eszpresszó
- jég

Elkészítéséhez először is vegyünk elő egy martinis poharat, majd öntsük bele a jeget. Ezután egy shakerben rázzuk össze a likőrt, a vodkát és a frissen lefőzött eszpresszót, majd töltsük ki a pohárba. Végül pedig a füstölőpisztoly segítségével fújjunk rá füstöt és ezután már fogyasztható is az ital. „Kétség nem fér hozzá, hogy a füst és kávé találkozása különleges pillanatokat csempészhessen a kávérajongók mindennapjaiba egy dolgozós nap után” – jegyezte meg a Sage termékmenedzsere.



Smoked Margarita

A Margarita az egyik legnépszerűbb ital a világon. Egyik legfontosabb előnye, hogy nem kell hozzá sok alapanyag. Egy shakerre azonban biztosan szükség lesz!

Hozzávalók:

- 60 ml Tequila Reposado
- 25 ml Cointreau
- 25 ml frissen facsart limelé
- 5-10 ml agavé szirup
- cseresznye faapríték
- só



Első lépésben töltjük meg a füstölőpisztolyt a cseresznyefa aprítékkal, ezután pedig öntsük bele a jeget a shakerbe a többi hozzávalóval együtt. Ezután alaposan rázzuk össze őket, majd vegyük le a fedelét és engedjük bele füstöt a Smoking Gun-ból. Ezután rázzuk össze a hozzávalókat legalább 8-10 másodpercen keresztül. Végül öntsük ki a koktélt egy olyan koktélos pohárba, amelynek szélét előtte sóval díszítettük. Az elkészült koktélt egy félbe vágott lime-mal érdemes díszíteni. „A füst használata egyes népszerű koktélok esetében teljesen újszerű, semmihez sem fogható élményt teremt a felhasználók számára. Egy Sage füstölőpisztollyal tehát már a legmenőbb bárók hangulatát idézhetjük meg otthonunkban” – hangsúlyozta Simon László.

Tags:

[Sage](#) [2]

[koktél](#) [3]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/3_fustolesselel_keszitheto_koktel

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sage_smoking_gun1.jpg

[2] <https://www.melano.hu/tags/sage>

[3] <https://www.melano.hu/tags/koktel>