

Egg-Nogg de Ron

Se pone en el "shaker" un huevo, dos cucharadas de azúcar, una copa de Ron, se agita bien, se pasa por el tamiz a un vaso grande y se completa con leche fría.

9. Fizzes

Esta bebida ocupa sin duda el segundo lugar en popularidad después de los cocteles.

Como su nombre lo indica, el Fizz es una bebida espumosa y por lo tanto hay que tomarla rápido.

El efecto espumoso se obtiene agitándola durante largo rato y agregándole después soda.

Preparación : Se ponen 5 o 6 cubitos de hielo en el "shaker", se agregan los ingredientes y se agita muy bien. Luego se pasa por el tamiz a un vaso grande o vaso globo y se agrega soda o en algunos casos champaña.

Angostura Fizz

- $\frac{1}{2}$ parte de Ginebra
- $\frac{1}{2}$ parte de Cognac
- zumo de medio limón
- 1 cucharada de granadina

Se agita bien en el "shaker" con hielo, se pasa por el tamiz al vaso y se completa con soda.

Brandy Fizz

- 1 copa de Cognac
- 1 cucharada de azúcar pulverizada
- zumo de un limón

Se agita bien en el "shaker" con hielo, se pasa por el tamiz al vaso y se completa con soda.

Gin Fizz

- 1 copa de Dry Gin
- 1 cucharada de azúcar pulverizada
- zumo de un limón

Se agita bien en el "shaker" con hielo, se pasa por el tamiz al vaso y se completa con soda.

10. Flips

El Flip es una bebida corta a base de huevo o yema de huevo, que se agita fuertemente durante un corto tiempo en el "shaker" con 3 o 4 cubitos de hielo.

Brandy Flip

- 1 copa de Brandy
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 huevo

Se agita bien en el "shaker" con hielo, se pasa por el tamiz al vaso y se cubre con un poco de nuez moscada.

Cream Flip (Flip de Crema)

- 1 copa de Brandy
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de crema de leche
- 1 yema de huevo

Se agita bien en el "shaker" con hielo, se pasa por el tamiz al vaso especial para Flips y se cubre con un poco de nuez moscada.

Gin Flip

- 1 copa de Ginebra
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 yema de huevo

Se agita bien en el "shaker", se pasa por el tamiz al vaso y se cubre con un poco de nuez moscada.

Golden Flip

1 copa de Jerez
 $\frac{1}{2}$ de granadina
1 yema de huevo

Se agita bien en el "shaker", se pasa por un tamiz al vaso y se cubre con un poco de nuez moscada.

11. Grogs



Los Grogs son bebidas calientes que se sirven durante fiestas nocturnas o cuando se padece un resfriado.

Los vasos en los cuales se sirve el Grog deben soportar el calor de esta bebida. Para evitar que los vasos se rompan, se coloca dentro de él un tenedor de plata y después se vierte la bebida caliente.

Grog de Bordeaux, Cognac, Ginebra, Ron o Whisky

Se llena un vaso para Grog con 3/5 partes de agua, se agregan 2 clavos, una rajita de canela y dos cucharaditas de azúcar. Se pone a hervir todo esto en un perolito, luego se pasa por un tamiz a un vaso para Grog, se agrega una copa de uno de los licores mencionados anteriormente.

Por último se agrega a la bebida una rodaja de limón.

12. Juleps

Es una bebida refrescante que deriva su nombre del uso de hojas de menta fresca.

Se sirve en vasos para Collins, preferiblemente delgados, ya que se debe formar una capita de hielo en el exterior del vaso. Para evitar que esta capita de hielo se dañe, se sirven siempre con una servilleta.

Julep de Brandy, Gin, Ron, Whisky o Vino

En un vaso se ponen unas cuatro hojas de menta, se agrega azúcar pulverizada y el agua suficiente para que se pueda disolver el azúcar. Se machacan las hojas de menta con la cuchara de bar y se pasa el líquido por un tamiz al vaso, agregando un poco de hielo en escamas y una copita de uno de los alcoholes arriba mencionados. Se agita bien y se pasa por un tamiz a la copa o vaso que se ha enfriado previamente. Se sirve con un pitillo.

13. Pousse-café

Estas bebidas son digestivas - para después de las comidas - y constan de varios licores que se colocan en una copa, una capa sobre otra, sin mezclarlos, es decir bien separados.

Para preparar bien un Pousse-café, se debe conocer exactamente el peso de cada tipo de licor. De esta manera, el licor más pesado - o sea el más espeso - se debe colocar primero, el siguiente se pone en una cuchara para colocarlo con cuidado encima de la primera capa y así sucesivamente.

La secuencia de la receta se debe seguir con exactitud.

América

- 1/4 parte de Maraschino
- 1/4 parte de Curaçao rojo
- 1/4 parte de Chartreuse verde
- 1/4 parte de Cognac

Bouquet

- 1/3 parte de Triple Sec
- 1/3 parte de Crema de Mandarina
- 1/3 parte de London Gin

Golden Slipper

- 1 yema de huevo
- 1/3 parte de Chartreuse
- 1/3 parte de Cognac

14. Punches

Podemos distinguir Punches fríos y calientes.

Esta bebida se originó en la India y su nombre en Indostaní es "Punch" que significa "cinco", refiriéndose a sus cinco componentes : ácido - zumo de limón; dulce - azúcar; una bebida alcohólica - Ron, Arak, Cognac, etc.; agua; y una hierba - té, nuez moscada, corteza de limón, etc.

Con el transcurso de los años se han inventado tantas recetas para Punches que a veces ya no se encuentra en ellos la composición básica.

Los Punches fríos se sirven siempre sobre hielo, con un aderezo de frutas.

Punches fríos

- Punch de Borgoña

Se llena media copa para Punch con hielo en escamas

- 2 cucharaditas de jarabe de azúcar
- zumo de medio limón
- Bourgogne hasta completar el vaso.

- Brandy Punch

3/4 de copa para Punch con hielo en escamas

- 2 cucharaditas de jarabe de azúcar
- zumo de medio limón
- 1/2 copa de licor de Curaçao
- 1 copa de Cognac
- aderezo de pedacitos de piña y cereza

- Dorado Punch

1/2 copa para Punch con hielo en escamas

- zumo de medio limón
- 1/2 copa de Brandy
- vino tinto hasta completar la copa
- aderezo de frutas.

Punches calientes

- Old Lady Punch

Se ponen en una copa para Punch :

- 2 copas de licor de Anisette
- 1 copa de licor de Brandy
- agua caliente hasta completar la copa