



Americano



<https://recipe.io.kr>

아메리카노

아메리카노는 씹쓸하고 달콤한 맛이 완벽하게 조화를 이루는 '잊을 수 없는' 클래식 칵테일입니다. 만드는 방법은 다음과 같습니다.

재료 (1인분 기준) 비터 캄파리 30ml, 스위트 레드 베르무트 30ml, 탄산수 약간, 반달 모양 오렌지 슬라이스 1개, 레몬 제스트(껍질) 1개, 얼음 적당량

조리 방법

1. 올드 패션드 글라스에 얼음을 넉넉히 채운다.
2. 글라스에 비터 캄파리와 스위트 레드 베르무트를 직접 넣는다.
3. 탄산수를 약간 붓는다.
4. 재료가 잘 섞이도록 가볍게 젓는다.

가니쉬 반달 모양 오렌지 슬라이스와 레몬 제스트를 올린다.

Americano

The Americano is a classic "unforgettable" cocktail known for its refreshing balance of bitter and sweet flavors. Here is how to prepare it.

Ingredients (1 serving) 30 ml Bitter Campari, 30 ml Sweet Red Vermouth, A splash of soda water, 1 Half orange slice, 1 Lemon zest, Ice cubes

Instructions

1. Fill an old-fashioned glass with ice cubes.
2. Add the Bitter Campari and Sweet Red Vermouth directly into the glass.
3. Add a splash of soda water.
4. Stir gently to combine.

Garnish Garnish with a half orange slice and a lemon zest.

美式咖啡

美式咖啡 (Americano) 是一款以苦甜平衡的清爽口感而聞名的「難忘」經典雞尾酒。以下是其製作方法。

材料 (1人份) 金巴利 30ml, 甜紅苦艾酒 30ml, 蘇打水少許, 半月形柳橙片 1片, 檸檬皮屑 1個, 冰塊適量

作法

1. 在古典杯中放入足夠的冰塊。
2. 將金巴利和甜紅苦艾酒直接倒入杯中。
3. 加入少許蘇打水。
4. 輕輕攪拌以混合材料。

裝飾 放上半月形柳橙片和檸檬皮屑。

美式咖啡

美式咖啡 (Americano) 是一款以苦甜平衡的清爽口感而闻名的“难忘”经典鸡尾酒。以下是其制作方法。

配料 (1人份) 金巴利 30ml, 甜红苦艾酒 30ml, 苏打水少许, 半月形橙子片 1片, 柠檬皮屑 1个, 冰块适量

做法

1. 在古典杯中放入足够的冰块。
2. 将金巴利和甜红苦艾酒直接倒入杯中。
3. 加入少许苏打水。
4. 轻轻搅拌以混合材料。

装饰 放上半月形橙子片和柠檬皮屑。

アメリカーノ

アメリカーノは、ほろ苦さと甘さの絶妙なバランスで知られる、忘れられないクラシックカクテルです。作り方は以下の通りです。

材料 (1人分) カンパリ 30ml, スイートレッドベルモット 30ml, ソーダ水少々, 半月型オレンジスライス 1枚, レモンの皮 (ゼスト) 1個, 氷適量

作り方

1. オールドファッションドグラスに氷をたっぷり入れる。
2. グラスにカンパリとスイートレッドベルモットを直接入れる。
3. ソーダ水を少々注ぐ。
4. 材料がよく混ざるように軽くステアする。

ガーニッシュ 半月型のオレンジスライスとレモンの皮を飾る。

Americano

Der Americano ist ein klassischer „unvergesslicher“ Cocktail, der für seine erfrischende Balance aus bitteren und süßen Aromen bekannt ist. So wird er zubereitet.

Zutaten (für 1 Portion) 30 ml Bitter Campari, 30 ml süßer roter Wermut, ein Spritzer Sodawasser, 1 halbmondförmige Orangenscheibe, 1 Zitronenschale (Zest), Eiswürfel nach Bedarf

Zubereitung

1. Ein Old-Fashioned-Glas großzügig mit Eiswürfeln füllen.
2. Bitter Campari und süßen roten Wermut direkt in das Glas geben.
3. Einen Spritzer Sodawasser hinzufügen.

4. Leicht umrühren, damit sich die Zutaten gut vermischen.

Garnitur Mit einer halben Orangenscheibe und Zitronenschale garnieren.

Americano

L'Americano est un cocktail classique « inoubliable » connu pour son équilibre rafraîchissant entre saveurs amères et sucrées. Voici comment le préparer.

Ingrédients (pour 1 personne) 30 ml de Bitter Campari, 30 ml de vermouth rouge doux, un trait d'eau gazeuse, 1 demi-tranche d'orange, 1 zeste de citron, glaçons en quantité suffisante

Préparation

1. Remplir généreusement un verre Old-Fashioned avec des glaçons.
2. Verser le Bitter Campari et le vermouth rouge doux directement dans le verre.
3. Ajouter un trait d'eau gazeuse.
4. Remuer doucement pour mélanger les ingrédients.

Garniture Garnir avec une demi-tranche d'orange et un zeste de citron.

Americano

El Americano es un cóctel clásico «inolvidable» conocido por su equilibrio refrescante entre sabores amargos y dulces. Así es como se prepara.

Ingredientes (para 1 porción) 30 ml de Campari amargo, 30 ml de vermut rojo dulce, un chorrito de agua con gas, 1 media rodaja de naranja, 1 piel de limón (zest), cubitos de hielo al gusto

Preparación

1. Llenar generosamente un vaso Old-Fashioned con cubitos de hielo.
2. Verter el Campari amargo y el vermut rojo dulce directamente en el vaso.
3. Añadir un chorrito de agua con gas.
4. Remover suavemente para mezclar los ingredientes.

Guarnición Decorar con media rodaja de naranja y piel de limón.

Американо

«Американо» — это классический «незабываемый» коктейль, известный своим освежающим балансом горького и сладкого вкусов. Вот как его приготовить.

Ингредиенты (на 1 порцию) 30 мл биттера Кампари, 30 мл сладкого красного вермута, немного газированной воды, 1 полукруглый ломтик апельсина, 1 лимонная цедра, лед в достаточном количестве

Приготовление

1. Наполните стакан «олд фешен» достаточным количеством льда.
2. Добавьте биттер Кампари и сладкий красный вермут прямо в стакан.
3. Добавьте немного газированной воды.
4. Аккуратно перемешайте, чтобы ингредиенты соединились.

Украшение Украсьте полукруглым ломтиком апельсина и лимонной цедрой.

