



Bloody Mary



<https://recipe.io.kr>

블러디 메리

재료 (1인분 기준) 보드카 45ml, 토마토 주스 90ml, 신선한 레몬 주스 15ml, 우스터소스 2대시, 타바스코·셀러리 소트·후추 (취향에 맞게 적당량), 얼음 적당량

만드는 법

1. 얼음을 넣은 믹싱 글라스에 모든 재료를 넣고 가볍게 젓는다.
2. 락스 글라스에 따른다.

참고: 얼음과 함께 제공해 달라고 요청받을 경우, 하이볼 글라스에 따른다.

가니쉬 셀러리, 레몬 웨지 (선택 사항)

Bloody Mary

Ingredients (1 serving) 45 ml Vodka, 90 ml Tomato Juice, 15 ml Fresh Lemon Juice, 2 dashes Worcestershire Sauce, Tabasco, Celery Salt, Pepper (Up to taste), Ice cubes

Method

1. Stir gently all the ingredients in a mixing glass with ice, pour into rocks glass.

NOTE: If requested served with ice, pour into highball glass.

Garnish Celery, lemon wedge (Optional).

血腥瑪麗

材料 (1人份) 伏特加 45ml, 番茄汁 90ml, 新鮮檸檬汁 15ml, 伍斯特醬 2滴, 塔巴斯科辣醬、西洋芹鹽、胡椒 (依個人口味適量), 冰塊適量

作法

1. 將所有材料放入裝有冰塊的調酒杯中輕輕攪拌, 然後倒入洛克杯中。

備註: 若要求加冰塊飲用, 請倒入高球杯中。

裝飾 西洋芹、檸檬角 (可選)。

血腥瑪麗

配料 (1人份) 伏特加 45ml, 番茄汁 90ml, 新鮮檸檬汁 15ml, 伍斯特醬 2滴, 塔巴斯
科辣醬、西芹鹽、胡椒 (依個人口味適量), 冰塊適量

做法

1. 將所有材料放入裝有冰塊的調酒杯中輕輕攪拌，然後倒入洛克杯中。

備注: 若要求加冰塊飲用，請倒入高球杯中。

裝飾 西芹、檸檬角 (可選)。

ブラッディ・マリー

材料 (1人分) ウォッカ 45ml, トマトジュース 90ml, フレッシュレモンジュース
15ml, ウスターソース 2ダッシュ, タバスコ、セロリソルト、胡椒 (お好みで適
量), 氷適量

作り方

1. 氷を入れたミキシンググラスですべての材料を軽くステアし、ロックグラス
に注ぐ。

注: 氷入りで提供する場合は、ハイボールグラスに注ぐ。

ガーニッシュ セロリ、レモンウェッジ (お好みで)。

Bloody Mary

Zutaten (für 1 Portion) 45 ml Wodka, 90 ml Tomatensaft, 15 ml frischer Zitronensaft, 2 Spritzer Worcestershire-Sauce, Tabasco, Sellarisalz, Pfeffer (nach Geschmack), Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Mixglas mit Eis vorsichtig umrühren und in ein Tumbler- (Rocks-) Glas gießen.

HINWEIS: Wenn mit Eis serviert werden soll, in ein Highball-Glas gießen.

Garnitur Sellerie, Zitronenspalte (optional).

Bloody Mary

Ingrédients (pour 1 personne) 45 ml de vodka, 90 ml de jus de tomate, 15 ml de jus de citron frais, 2 traits de sauce Worcestershire, Tabasco, sel de céleri, poivre (selon le goût), glaçons

Préparation

1. Remuer doucement tous les ingrédients dans un verre à mélange avec des glaçons, puis verser dans un verre Old-Fashioned.

REMARQUE : Si servi avec des glaçons à la demande, verser dans un verre highball.

Garniture Céleri, quartier de citron (en option).

Bloody Mary

Ingredientes (para 1 porción) 45 ml de vodka, 90 ml de zumo de tomate, 15 ml de zumo de limón fresco, 2 golpes de salsa Worcestershire, Tabasco, sal de apio, pimienta (al gusto), cubitos de hielo

Preparación

1. Remover suavemente todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo y servir en un vaso Old-Fashioned.

NOTA: Si se solicita con hielo, servir en un vaso highball.

Guarnición Apio, gajo de limón (opcional).

Кровавая Мэри

Ингредиенты (на 1 порцию) 45 мл водки, 90 мл томатного сока, 15 мл свежесжатого лимонного сока, 2 капли вустерского соуса, табаско, сельдерейная соль, перец (по вкусу), кубики льда

Приготовление

1. Аккуратно перемешайте все ингредиенты в смешивающем стакане со льдом, перелейте в бокал рокс.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если гость просит подать со льдом, наливайте в хайбол.

Украшение Сельдерей, долька лимона (по желанию).

