



Blue Coral Reef



<https://recipe.io.kr>

블루 코랄 리프

블루 코랄 리프는 진과 그린 크림 드 멘테의 상쾌한 조화가 돋보이는 클래식 칵테일입니다. 만드는 방법은 다음과 같습니다.

재료 (1인분 기준) 진 1온스, 그린 크림 드 멘테 1/2온스, 레몬즙 약간, 설탕 적당량, 얼음 적당량

조리 방법

1. 냉각된 칵테일 글라스 주위에 레몬즙을 돌려가며 바른 후, 레몬즙 묻힌 글라스를 설탕에 대고 돌려 가장자리에 설탕을 묻힌다.
2. 셰이커에 2/3 정도의 얼음을 담는다.
3. 위 재료를 넣고 웨이크 한다.
4. 프로스트된 설탕에 닿지 않도록 얼음을 걸러 따라준다.

가니쉬 박하잎과 체리를 올린다.

Blue Coral Reef

The Blue Coral Reef is a refreshing cocktail known for its vibrant color and crisp mint flavor. Here is how to prepare it.

Ingredients (1 serving) 1 oz Gin, 1/2 oz Green Crème de Menthe, Lemon juice, Sugar, Ice cubes

Method

1. Rim a chilled cocktail glass with lemon juice, then dip the rim into sugar to coat the edge.
2. Fill a shaker about 2/3 full with ice cubes.
3. Add the ingredients and shake well.
4. Strain into the prepared glass, taking care not to touch the sugared rim.

Garnish Garnish with a mint leaf and a cherry.

藍色珊瑚礁

藍色珊瑚礁是一款以琴酒與綠薄荷香甜酒完美結合、口感清爽的經典雞尾酒。以下是其製作方法。

材料 (1人份) 琴酒 1盎司, 綠薄荷香甜酒 1/2盎司, 檸檬汁少許, 糖適量, 冰塊適量

作法

1. 將冰鎮過的雞尾酒杯杯口抹上一圈檸檬汁, 然後沾上糖使其形成糖口。
2. 在雪克杯中加入約 2/3 的冰塊。
3. 加入上述材料並搖勻。
4. 過濾倒入杯中, 注意不要沾濕已裝飾好的糖口。

裝飾 放上薄荷葉與櫻桃。

蓝色珊瑚礁

蓝色珊瑚礁是一款以金酒与绿薄荷香甜酒完美结合、口感清爽的经典鸡尾酒。以下是其制作方法。

配料 (1人份) 金酒 1盎司, 绿薄荷香甜酒 1/2盎司, 柠檬汁少许, 糖适量, 冰块适量

做法

1. 将冰镇过的鸡尾酒杯杯口抹上一圈柠檬汁, 然后沾上糖使其形成糖口。
2. 在雪克杯中加入约 2/3 的冰块。
3. 加入上述材料并摇匀。
4. 过滤倒入杯中, 注意不要弄湿已装饰好的糖口。

装饰 放上薄荷叶与樱桃。

ブルー・コーラル・リーフ

ブルー・コーラル・リーフは、ジンとグリーン・クレーム・ド・メンテの爽やかな調和が楽しめるカクテルです。作り方は以下の通りです。

材料 (1人分) ジン 1オンス, グリーン・クレーム・ド・メンテ 1/2オンス, レモン汁少々, 砂糖適量, 氷適量

作り方

1. 冷やしたカクテルグラスの縁にレモン汁を塗り、砂糖をまぶしてスノースタイルにする。
2. シェイカーに2/3ほどの氷を入れる。
3. 材料を入れてシェイクする。
4. スノースタイルにした砂糖に当たらないように、氷を漉しながら注ぐ。

ガーニッシュ ミントの葉とチェリーを飾る。

Blaues Korallenriff

Der Blue Coral Reef ist ein erfrischender Cocktail, bekannt für die harmonische Kombination aus Gin und grünem Pfefferminzlikör. So wird er zubereitet.

Zutaten (für 1 Portion) 1 oz Gin, 1/2 oz grüner Crème de Menthe, etwas Zitronensaft, Zucker nach Bedarf, Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Rand eines gekühlten Cocktailglases mit Zitronensaft benetzen und in Zucker tauchen, um einen Zuckerrand zu erhalten.
2. Einen Shaker zu etwa 2/3 mit Eiswürfeln füllen.
3. Die Zutaten hinzugeben und schütteln.

4. In das Glas abseihen, darauf achten, dass der gezuckerte Rand nicht berührt wird.

Garnitur Mit einem Minzblatt und einer Kirsche garnieren.

Récif de corail bleu

Le Blue Coral Reef est un cocktail rafraîchissant connu pour son mariage harmonieux de gin et de crème de menthe verte. Voici comment le préparer.

Ingrédients (pour 1 personne) 1 oz de gin, 1/2 oz de crème de menthe verte, un peu de jus de citron, sucre en quantité suffisante, glaçons

Préparation

1. Givrer le bord d'un verre à cocktail rafraîchi avec du jus de citron, puis le tremper dans le sucre pour enrober le bord.
2. Remplir un shaker d'environ 2/3 de glaçons.
3. Ajouter les ingrédients et secouer.
4. Filtrer et verser dans le verre en veillant à ne pas mouiller le bord sucré.

Garniture Garnir avec une feuille de menthe et une cerise.

Arrecife de coral azul

El Blue Coral Reef es un cóctel refrescante conocido por la combinación armoniosa de ginebra y crema de menta verde. Así es como se prepara.

Ingredientes (para 1 porción) 1 oz de ginebra, 1/2 oz de crema de menta verde, un poco de zumo de limón, azúcar al gusto, cubitos de hielo

Preparación

1. Humedecer el borde de una copa de cóctel fría con zumo de limón y rebozarlo en azúcar para escarchar el borde.
2. Llenar una coctelera con hielo hasta aproximadamente 2/3 de su capacidad.
3. Añadir los ingredientes y agitar.
4. Colar y servir en la copa preparada, teniendo cuidado de no tocar el borde azucarado.

Guarnición Decorar con una hoja de menta y una cereza.

Голубой коралловый риф

«Голубой коралловый риф» — освежающий коктейль, известный своим гармоничным сочетанием джина и зеленого мятного ликера. Вот как его приготовить.

Ингредиенты (на 1 порцию) 1 унция джина, 1/2 унции зеленого мятного ликера, немного лимонного сока, сахар по вкусу, кубики льда

Приготовление

1. Смочите край охлажденного коктейльного бокала лимонным соком, затем обмакните в сахар, чтобы сделать красивую сахарную каемку.
2. Наполните шейкер кубиками льда примерно на 2/3.
3. Добавьте ингредиенты и взболтайте.
4. Процедите в подготовленный бокал, стараясь не задеть сахарный ободок.

Украшение Украсьте листиком мяты и вишней.

