



Boulevardier



<https://recipe.io.kr>

불바디에

재료 (1인분 기준) 버본 또는 라이 위스키 45ml, 비터 캄파리 30ml, 스위트 레드 베르무트 30ml, 얼음 적당량

만드는 법

1. 얼음을 채운 믹싱 글라스에 모든 재료를 넣는다.
2. 잘 저은 뒤, 차갑게 식힌 칵테일 글라스에 걸러 따른다.

가니쉬 오렌지 제스트로 장식하고, 선택적으로 레몬 제스트를 곁들인다.

Boulevardier

Ingredients (1 serving) 45 ml Bourbon or Rye Whiskey, 30 ml Bitter Campari, 30 ml Sweet Red Vermouth, Ice cubes

Method

1. Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes.
2. Stir well. Strain into chilled cocktail glass.

Garnish Garnish with an orange zest, optionally a lemon zest.

花花公子

材料 (1人份) 波本或黑麥威士忌 45ml, 金巴利 30ml, 甜紅苦艾酒 30ml, 冰塊適量

作法

1. 將所有材料倒入裝有冰塊的調酒杯中。
2. 充分攪拌，然後濾入冰鎮過的雞尾酒杯中。

裝飾 用柳橙皮屑裝飾，可選擇加入檸檬皮屑。

花花公子

配料 (1人份) 波本或黑麦威士忌 45ml, 金巴利 30ml, 甜红苦艾酒 30ml, 冰块适量

做法

1. 将所有材料倒入装有冰块的调酒杯中。
2. 充分搅拌，然后滤入冰镇过的鸡尾酒杯中。

装饰 用橙子皮屑装饰，可选择加入柠檬皮屑。

ブルヴァディエ

材料 (1人分) バーボンまたはライ・ウイスキー 45ml, ビター・カンパリ 30ml, スイート・レッド・ベルモット 30ml, 氷適量

作り方

1. 氷を入れたミキシンググラスにすべての材料を注ぐ。
2. よくステアし、冷やしたカクテルグラスに漉す。

ガーニッシュ オレンジの皮 (ゼスト) で飾り、お好みでレモンの皮を添える。

Boulevardier

Zutaten (für 1 Portion) 45 ml Bourbon oder Rye Whiskey, 30 ml Bitter Campari, 30 ml süßer roter Wermut, Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Mixglas mit Eiswürfeln geben.
2. Gut umrühren. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Garnitur Mit einer Orangenschale garnieren, optional mit einer Zitronenschale.

Boulevardier

Ingrédients (pour 1 personne) 45 ml de bourbon ou de whiskey de seigle, 30 ml de Bitter Campari, 30 ml de vermouth rouge doux, glaçons

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange avec des glaçons.
2. Bien remuer. Filtrer dans un verre à cocktail réfrigéré.

Garniture Garnir avec un zeste d'orange, et éventuellement un zeste de citron.

Boulevardier

Ingredientes (para 1 porción) 45 ml de bourbon o whisky de centeno, 30 ml de Campari amargo, 30 ml de vermut rojo dulce, cubitos de hielo

Preparación

1. Verter todos los ingredientes en un vaso mezclador con cubitos de hielo.
2. Remover bien. Colar en una copa de cóctel fría.

Guarnición Decorar con una piel de naranja, opcionalmente con piel de limón.

Бульвардье

Ингредиенты (на 1 порцию) 45 мл бурбона или ржаного виски, 30 мл биттера Кампари, 30 мл сладкого красного вермута, кубики льда

Приготовление

1. Налейте все ингредиенты в смесительный стакан с кубиками льда.
2. Хорошо перемешайте. Процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Украшение Украсьте цедрой апельсина, по желанию — цедрой лимона.

