



Caipirinha



<https://recipe.io.kr>

카이피리나

재료 (1인분 기준) 카샤사 60ml, 라임 1개 (작은 웨지 모양으로 자름), 백설탕 4 티스푼, 깨진 얼음 적당량

만드는 법

1. 더블 올드 패션드 글라스에 라임과 설탕을 넣고 가볍게 으깬다.
2. 글라스에 깨진 얼음을 채우고 카샤사를 넣는다. 재료가 잘 섞이도록 가볍게 젓는다.

참고: 카이피로스카 – 카샤사 대신 보드카 사용; 카이피리시마 – 카샤사 대신 럼 사용; 카이피랑 – 카샤사 대신 리코르 베이랑(Licor Beirão) 사용.

Caipirinha

Ingredients (1 serving) 60 ml Cachaça, 1 Lime cut into small wedges, 4 Teaspoons White Cane Sugar, Cracked ice

Method

1. Place lime and sugar into a double old fashioned glass and muddle gently.
2. Fill the glass with cracked ice and add Cachaça. Stir gently to involve ingredients.

Note: Caipiroska – Instead of Cachaça use Vodka; Caipirissima – Instead of Cachaça use Rum; Caipirão – Instead of Cachaça use Licor Beirão.

卡琵莉亞

材料 (1人份) 卡沙薩 60ml, 萊姆 1顆 (切成小塊狀), 白砂糖 4茶匙, 碎冰適量

作法

1. 將萊姆和糖放入雙份古典杯中，輕輕搗碎。

2. 在杯中裝滿碎冰並加入卡沙薩。輕輕攪拌以混合材料。

備註: 卡依皮羅斯卡 (Caipiroska) – 以伏特加代替卡沙薩； 卡依皮里西馬 (Caipirissima) – 以蘭姆酒代替卡沙薩； Caipirão – 以貝朗利口酒 (Licor Beirão) 代替卡沙薩。

卡琵莉亞

配料 (1人份) 卡沙薩 60ml, 青柠 1个 (切成小块), 白砂糖 4茶匙, 碎冰适量

做法

1. 将青柠和糖放入双份古典杯中，轻轻捣碎。
2. 在杯中装满碎冰并加入卡沙薩。轻轻搅拌以混合材料。

备注: 卡依皮羅斯卡 (Caipiroska) – 用伏特加代替卡沙薩； 卡依皮里西馬 (Caipirissima) – 用朗姆酒代替卡沙薩； Caipirão – 用貝朗利口酒 (Licor Beirão) 代替卡沙薩。

カイピリーニャ

材料 (1人分) カシャッサ 60ml, ライム 1個 (小さなウェッジに切る), 白グラニュー糖 4小さじ, クラッシュアイス 適量

作り方

1. ダブルオールドファッションドグラスにライムと砂糖を入れて優しくつぶす。
2. グラスにクラッシュアスを詰め、カシャッサを加える。材料がなじむように軽くステアする。

注: カイピロスカ – カシャッサの代わりにウォッカを使用 ; カイピリッシマ – カシャッサの代わりにラムを使用 ; カイピラン – カシャッサの代わりにリコール・ベイロン (Licor Beirão) を使用。

Caipirinha

Zutaten (für 1 Portion) 60 ml Cachaça, 1 Limette in kleine Spalten geschnitten, 4 Teelöffel weißer Rohrzucker, Crushed Ice

Zubereitung

1. Limette und Zucker in ein Double-Old-Fashioned-Glas geben und vorsichtig muddeln.
2. Das Glas mit Crushed Ice füllen und Cachaça hinzufügen. Vorsichtig umrühren, damit sich die Zutaten verbinden.

HINWEIS: Caipiroska – Statt Cachaça Wodka verwenden; Caipirissima – Statt Cachaça Rum verwenden; Caipirã – Statt Cachaça Licor Beirão verwenden.

Caipirinha

Ingrédients (pour 1 personne) 60 ml de Cachaça, 1 citron vert coupé en petits quartiers, 4 cuillères à café de sucre de canne blanc, glace concassée

Préparation

1. Placer le citron vert et le sucre dans un verre double old-fashioned et écraser délicatement.
2. Remplir le verre de glace concassée et ajouter la Cachaça. Remuer doucement pour mélanger les ingrédients.

REMARQUE : Caipiroska – Remplacer la Cachaça par de la vodka ; Caipirissima – Remplacer la Cachaça par du rhum ; Caipirã – Remplacer la Cachaça par du Licor Beirão.

Caipirinha

Ingredientes (para 1 porción) 60 ml de Cachaça, 1 lima cortada en gajos pequeños, 4 cucharaditas de azúcar de caña blanco, hielo picado

Preparación

1. Colocar la lima y el azúcar en un vaso double old-fashioned y macerar suavemente.
2. Llenar el vaso con hielo picado y añadir la Cachaça. Remover suavemente para integrar los ingredientes.

NOTA: Caipiroska – En lugar de Cachaça usar vodka; Caipirissima – En lugar de Cachaça usar ron; Caipirão – En lugar de Cachaça usar Licor Beirão.

Кайпиринья

Ингредиенты (на 1 порцию) 60 мл кашасы, 1 лайм, нарезанный небольшими дольками, 4 чайные ложки белого тростникового сахара, колотый лед

Приготовление

1. Положите лайм и сахар в двойной стакан «олд фешен» и аккуратно подавите.
2. Наполните стакан колотым льдом и добавьте кашасу. Аккуратно перемешайте, чтобы соединить ингредиенты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кайпироска – Вместо кашасы использовать водку; Кайпириссима – Вместо кашасы использовать ром; Кайпиран – Вместо кашасы использовать ликер Бейран (Licor Beirão).

