

# बार और बेवरेज प्रबंधन

राजन ग़ोवर



# बार और बेवरेज प्रबंधन



# बलर और बेवरेज प्रबंधन

राजन ग्रोवर

भाषा प्रकाशन  
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-7803-7

प्रथम संस्करण : 2022

**भाषा प्रकाशन**

22, प्रकाशदीप बिल्डिंग, अंसारी रोड,  
दरियागंज, नई दिल्ली – 110002

द्वारा वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज नई दिल्ली के सहयोग से प्रकाशित

# अनुक्रम

1. बार व्यापार: एक परिचय	1
2. बारटेंडिंग के बुनियादी कौशल	27
3. बार सुझाव और तरकीब	57
4. कॉकटेल व्यंजन	85
5. मॉकटेल रेसिपी	137



## बार व्यापार: एक परिचय

एक बार एक जगह है जहां मादक पेय और पेय जैसे शराब, बीयर, व्हिस्की, वोदका, रम, शैंपेन, कॉकटेल इत्यादि को परोसा जाता है। इस क्षेत्र से संबंधित कुछ पहलू एक बार खोलना, एक बार लाइसेंस प्राप्त करना, एक बार प्रबंधक होना, आदि हैं। यह एक परिचयात्मक अध्याय है जो संक्षिप्त रूप से बार व्यवसाय के इन सभी पहलुओं का परिचय देगा।

### एक बार व्यापार कैसे शुरू करें

एक बार का संचालन एक उद्यमी के लिए एक मजेदार और प्राणपोषक व्यवसाय हो सकता है जो प्रतिबद्धता में रखने के लिए तैयार है। बार व्यवसाय में बहुत सारे मजेदार खेल, मनोरंजन और उत्सव हो सकते हैं। हालांकि, एक बार व्यवसाय शुरू करने और उसके मालिक होने का मतलब है कि तैयारी में लंबा समय बिताना, ग्राहकों की सेवा करना, आपूर्तिकर्ताओं के साथ सौदे करना, विवरणों पर ध्यान देना, समय का त्याग करना और असंतुष्ट ग्राहकों को संभालना। फिर भी, एक दृढ़ स्वामी, जिसका लक्ष्य स्पष्ट हो, जो व्यापार को समझता हो उसकी अपने संरक्षकों तक पहुंचने की इच्छा सफल हो सकती है।

### भाग 1

#### बार के प्रकार सीखना

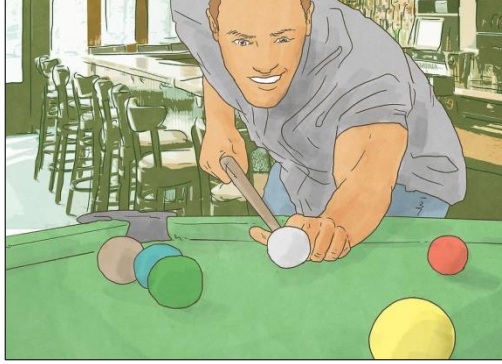


1. पड़ोस में बार शुरू करें। इस सेटिंग में आपको कुछ मुट्ठी भर नियमित होने की संभावना है जिसे आप व्यक्तिगत रूप से जान पाएंगे। माहौल एक "घर से दूर घर है।"

- इन बार के लिए परिचालन घंटे दूसरों की तुलना में पहले होते हैं, सुबह जल्दी खुलते हैं और रात में दूसरों की तुलना में पहले बंद होते हैं।
- ये बार आमतौर पर बियर और वाइन के साथ शुरू होते हैं जो पहले उनकी सर्विंग लिस्ट में होते हैं। लाइसेंस के प्रयोजनों के लिए इस पर ध्यान दें। यदि कड़े शराब की मांग मौजूद है, तो उन्हें ले जाने के लिए उचित लाइसेंस प्राप्त करना चाहिए।
- इन स्थानों पर सैंडविच और ऐपेटाइज़र जैसे हल्के भोजन परोसे जा सकते हैं, लेकिन मेन्यू में अक्सर पूर्ण भोजन शामिल नहीं होता है। इसका मतलब यह होगा कि महंगे पूर्ण रेस्तरां लाइसेंस की आवश्यकता से बचना।



- कुछ हल्की गेमिंग उपकरण ऐसे बार के परिसर में होना एक अच्छा विचार है। जैसे ज्यूकबोक्स, पूल टेबल, डार्ट बोर्ड, आर्केड वीडियो गेम अच्छे मनोरंजन विचार हैं। आप वीडियो गेम के लिए कुछ आर्केड कैबिनेट बनाने पर भी विचार कर सकते हैं।
- पड़ोस बार शुरू करने के लिए लागत \$ 50,000 और \$ 100,000 के बीच है।



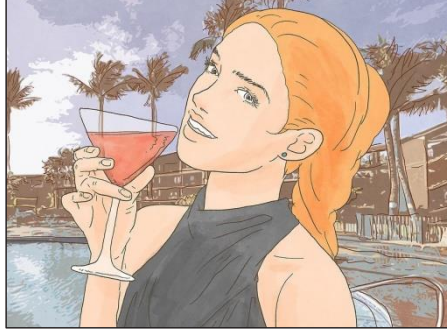
2. एक स्पोर्ट्स बार का सृजन करें। लेकिन थोड़ा अधिक भोजन किराया देने की जरूरत होती है। मनोरंजन के साथ सबसे बड़ा अंतर है क्योंकि स्पोर्ट्स बार में दृश्य और श्रव्य विकल्प काफी महत्वपूर्ण हैं।

- केबल और सैटेलाइट चैनल पैकेज के साथ कई टीवी में निवेश अन्य प्रकार के स्पोर्ट्स बार के लिए एक महत्वपूर्ण बदलाव होगा।
- ऑडियो / विजुअल तकनीक को नवीनतम बनाए रखना कभी-कभी बार के राजस्व का एक बड़ा हिस्सा ले सकती है।
- खाद्य विकल्पों में बर्गर, चिकन विंग्स, रिब्स, पिज्जा, ग्रिल्ड आइटम और ऐपेटाइज़र शामिल हैं।
- अतिरिक्त गेमिंग उपकरण खेल के आयोजनों के मुख्य आकर्षण के रूप में महत्वपूर्ण नहीं हैं। हालांकि, टेबल, पूल टेबल, या आर्केड गेम्स में कुछ वीडियो गेम होने से अच्छा योग हो सकता है।
- पूरी तरह से स्थानीय खेल टीमों पर शोध करें। आप अपनी स्थापना के आसपास बहुत से अधिकृत लोगो, पोस्टर, चित्र और उनके अन्य गियर लगा सकते हैं। आप यह देखने के लिए भी टीम से सीधे संपर्क करने पर विचार कर सकते हैं कि क्या संयुक्त-प्रचार की कोई संभावना है।
- औसत स्पोर्ट्स बार शुरू करने के लिए \$ 10,000 से \$ 50,000 खर्च आ सकता है।



3. एक ब्रू पब या बीयर बार का प्रचालन करें। ये अनिवार्य रूप से "केवल बीयर" ऑपरेशन हैं जो आसान लाइसेंसिंग और सरल माल-संग्रह स्थितियों के कारण कम लागत वाले होते हैं।

- ब्रू पब अपने परिसर में अपनी बीयर बनाते हैं और इसे टैप पर बेचते हैं। अन्य बीयर विकल्प बोतलबंद रूप में पेश किए जा सकते हैं। इस मामले में शराब बनाने के उपकरण की अतिरिक्त लागत है।
- बीयर बार टैप या बोतलबंद बियर की एक विस्तृत विविधता बेचते हैं। इसमें माइक्रोब्रस शामिल हो सकते हैं। हालांकि, चूंकि बीयर आमतौर पर अन्य शराब की तुलना में अधिक बार पी जाती है, इसलिए विशेष रूप से कम लाइसेंस लागत के साथ लाभ कम करना आसान होता है क्योंकि आप कड़े शराब का स्टॉक नहीं करते हैं।
- स्थान के आधार पर शुरू करने के लिए बीयर बार की कीमत \$ 20,000 से \$ 100,000 तक हो सकती है। हालांकि, शराब बनाने के उपकरण के कारण ब्रू पबों की कीमत \$ 100,000 से 1 मिलियन डॉलर तक हो सकती है।



4. एक विशेष बार शुरू करें। इनमें से चुनने के लिए कई प्रकार होते हैं, लेकिन एक बार जब आप इसे बना लेते हैं, तो आपको ध्यान केंद्रित करने में संकीर्ण होना चाहिए। फिर भी, आपके द्वारा चुने गए विषय के भीतर लचीलापन भी होना चाहिए।

- कुछ विशेष बार मार्टिनी जैसे विशेष पेय पर ध्यान केंद्रित करते हैं। हालांकि, मार्टिनी के कई संस्करण हैं जिन्हें आपके बार को वॉदका और जिन या शोर एप्पल किस्म के साथ पारंपरिक संस्करण सहित उत्पादन करने की आवश्यकता होगी।
- विशेष बार में वाइन पर ध्यान केंद्रित किया जा सकता है। वाइन बार जैसे मामलों में, आपको आनंद लेने के लिए संरक्षकों के लिए विविधता और विटिज के विस्तृत चयन का उत्पादन करने की आवश्यकता होगी।
- इस तरह के बार्स सिगार जैसे अन्य उपभोग्य सामग्रियों पर ध्यान केंद्रित कर सकते हैं। आपको कई प्रकार के उत्पादन करने की आवश्यकता होगी और ग्राहकों को उनके गुणों के बारे में जानने की अनुमति देनी होगी।
- विशेष बार आकार में छोटे होते हैं। ग्राहक अधिक अंतरंग और अनन्य होंगे। इन बार के लिए स्टार्टअप की लागत आपके उत्पाद की पसंद के आधार पर बहुत भिन्न होगी।



5. एक नाइट क्लब शुरू करें। कई प्रकार के क्लब हैं जिन पर आप विचार कर सकते हैं जिनमें छोटे कॉन्टेल लाउंज, मध्य आकार के क्लब शामिल हैं जो दिन में पड़ोस के बार से दोगुने हैं, और बड़े डांस क्लब जो सेलिब्रिटी मेहमानों को आकर्षित करते हैं।

- कॉकटेल लाउंज अपना रुख छोटे संगीत मनोरंजन जैसे कि पियानो या ज्यूकबॉक्स की ओर करते हैं।
- मध्य आकार के क्लब, विशेष रूप से जो दिन में नियमित होते हैं, अक्सर क्षेत्र बैंड या रात में अन्य लोकप्रिय प्रतिभाओं को आमंत्रित करते हैं।
- बड़े डांस क्लबों को सफल होने के लिए बड़ी आबादी की आवश्यकता होती है-शायद 500,000 लोगों का शहर या इससे अधिक यदि आप एक प्रमुख सेलिब्रिटी अतिथि स्टार को आकर्षित करने की योजना बनाते हैं।

## भाग 2

### परिचालन की स्थापना



1. उचित लाइसेंस प्राप्त करें। आपके बार के लिए शराब ले जाने और उसकी सेवा करने के लिए उचित लाइसेंस प्राप्त करने के लिए नियम व्यापक रूप से स्थान से स्थान तक भिन्न हो सकते हैं। ये नियम अक्सर राज्य, शहर और जिले द्वारा अलग-अलग हो सकते हैं। शराब के प्रकार और यदि आप भोजन परोस रहे हैं, तो इसके लिए भी मतभेद हैं।

- अपने स्थानीय या राज्य शराब पेय नियंत्रण (एबीसी) कार्यालय के संपर्क में रहें।
- कार्यालय से पूछें कि आप बीयर, शराब और कड़े शराब बेच रहे हैं, इसके लिए आपको किस लाइसेंस की आवश्यकता होगी। यदि आप खाना बेच रहे हैं तो वे लाइसेंस के लिए मददगार साबित हो सकते हैं।
- यदि आप सिर्फ सैंडविच और ऐपेटाइज़र से अधिक बेचते हैं तो आपको खाद्य सुरक्षा पर एक राज्य अनुमोदित पाठ्यक्रम लेने की आवश्यकता हो सकती है।
- अक्सर नियंत्रण के प्रयोजनों के लिए एक इलाके के लिए सीमित शराब लाइसेंस की संख्या होती है। इसलिए आपको कम से कम कड़े शराब के मामले में दूसरे नागरिक से अपना लाइसेंस खरीदना पड़ सकता है। कुछ स्थानीय लोगों को किसी भी प्रकार की शराब बिक्री के लिए लाइसेंस की आवश्यकता हो सकती है।
- आमतौर पर लाइसेंस प्राप्त करने के लिए आपके लिए एक अनिवार्य प्रतीक्षा अवधि होती है। यह कई सप्ताह हो सकता है।



2. अपनी स्टार्टअप लागत की गणना करें। यह व्यवसाय प्रक्रिया में एक महत्वपूर्ण कार्य है। आप अपनी सहायता के लिए किसी व्यवसाय प्रबंधक या एकाउंटेंट को काम पर रखने पर भी विचार कर सकते हैं। आपको यह पता लगाने की आवश्यकता होगी कि व्यवसाय शुरू करने के लिए आपको व्यवसाय ऋण या निवेश से कितने पैसे की आवश्यकता होगी। इस तरह आप यह भी जान सकते हैं कि लाभ कमाने के लिए आपको संरक्षक से कितना पैसा लेना है।

- बुनियादी उपकरणों के लिए लागत शामिल करें जैसे: पीने के गिलास, सिंक, भंडारण रैक, पीने के टैप, बीयर और शीतल पेय वितरण प्रणाली, कुलर, फ्रीजर, बर्फ के डिब्बे, बर्फ की मशीनें, बर्फ के टुकड़े, डिशवॉशर, कैबिनेट, और प्रदर्शन के केस/ अलमारियां।
- यदि आप हल्के भोजन परोस रहे हैं, तो आपको नाश्ते की तैयारी, सैंडविच बनाने, कॉफी बनाने आदि के लिए रसोई के उपकरणों की लागतों को शामिल करना होगा।
- यह पता लगाएं कि आप भवन के लिए कितना भुगतान कर रहे हैं। आप एक मौजूदा बार खरीद सकते हैं या एक स्थल को किराए पर ले सकते हैं। इसमें उपयोगिताओं (फोन, बिजली, हीटिंग, एयर कंडीशनिंग, प्लम्बिंग), रखरखाव, सुरक्षा प्रणालियों, साइनेज, और सुरक्षा उपकरणों जैसे कि धूम्रपान डिटेक्टरों की लागत शामिल करें।
- हिसाब लगाएं कि आप शराब और भोजन की अपनी प्रारंभिक सूची पर कितना खर्च करेंगे।
- अंदाजा लगाएं कि आप अपने कर्मचारियों को जैसे कि बारटेंडरों, वेट स्टॉफ, मैनेजर्स और किसी भी गेस्ट एंटरटेनर्स सहित कितना भुगतान करेंगे।
- विपणन, लेखा सहायता, कानूनी सेवाओं और बीमा को बनाए रखने के लिए लागत में कारक शामिल करें।
- अब तक आपके द्वारा लिए गए कुल का दस प्रतिशत ले लें, फिर उसे जोड़ें जिन विविध वस्तुओं की लागत का आप अनुमान नहीं लगा सकते हैं।



3. अपने बार के व्यापार प्रवाह को ट्रैक करें। आप इस बात का ध्यान रखना चाह सकते हैं कि आपके बार में शराब, भोजन और पैसों का उपयोग किस तरह हो रहा है।

तो स्टार्ट-अप चरण से एक प्रणाली का निर्माण करें जो ऐसा करती है।

- पैसा आमतौर पर पहले बारटेंडर और सर्वर पर जाता है। हालांकि, कैशियर और टेकआउट सर्वर भी पैसे संभाल सकते हैं।
- अपने बार और अपने कर्मचारियों को चोरी से बचाने के लिए अल्कोहल मूवमेंट और मनी मूवमेंट के लिए सुरक्षा लॉगिन और अकाउंटिंग अतिरेक बनाएं।
- अगर आप किसी भी प्रकार की मौखिक विधि का प्रयोग कर रहे हैं, तो यह आपके बार को मुफ्त पेय बेचने जैसा बना सकती है। व्यवस्थित ऑर्डर और सूची सिस्टम पर विचार करें।



#### 4. अपने कर्मचारियों का साक्षात्कार लें। ऐसे कर्मचारी जिन पर आप भरोसा कर सकते हैं वे परिचालन, और खुश ग्राहकों के लिए आवश्यक है।

- बारटेंडर्स सहित कर्मचारियों की, व्यावसायिकता, उपलब्धता, और ज्ञान के बेहतर अर्थ प्राप्त करने के लिए आवेदकों से एक-दो लोगों का साक्षात्कार लें।
- "आपकी पेशेवर ताकत और कमजोरियों क्या हैं?" या "यदि आप किसी अन्य कर्मचारी को चोरी करते हुए देखते हैं तो आप क्या करेंगे?" बारटेंडर, मैनेजर, या प्रतीक्षा कर्मचारी को अपनी क्षमताओं और सीमाओं को दिखाने दें।
- घंटों के बारे में सटीक रहें, उन्नति के अवसर, और संभावित बारटेंडर को लोड करने के लिए, वेट स्टाफ या मैनेजर अपेक्षा कर सकते हैं।
- आवेदक में स्थिरता पर ध्यान दें। यदि वे एक साल के भीतर नौकरी से नौकरी की ओर रुख करते हैं, तो यह संकेत दे सकता है कि वे लंबे समय तक आपके प्रतिष्ठान में नहीं रहेंगे। विवाहित कर्मचारी अधिक समय तक टिके रहते हैं, हालांकि आपको एकल आवेदकों को बाहर नहीं करना चाहिए।
- उपस्थिति और संदर्भ के लिए आवेदन की जांच करें। यदि अशुद्धि हैं या यह टेढ़ा दिखाई देता है, तो यह व्यावसायिकता की कमी का संकेत दे सकता है। यह विस्तार पर खराब ध्यान देने का संकेत भी दे सकता है।
- अगर वे बारटेंडर हैं, तो ड्रिंक मिक्सिंग के उनके ज्ञान का परीक्षण करें।
- शेड्यूलिंग और परिवहन के बारे में पूछें। आप एक व्यस्त व्यवसाय चलाने जा रहे हैं और उन्हें छोटी और लगातार सूचना पर उपलब्ध होने की आवश्यकता हो सकती है। देखें कि उन्हें कितने घंटे काम करना है और वे वेतन के लिए कितने रुपये मांगते हैं।

- यदि वे आपके व्यवसाय को जानने के लिए उत्सुक हैं, तब यह परिस्थितियों के अनुकूल होने का एक अच्छा संकेत है जो आपके बार व्यवसाय के विकसित होने के साथ बदल सकता है। यदि आपको लगता है "यह सब जानते हैं", तो इसका मतलब यह हो सकता है कि वे मैनेजर या अन्य स्टाफ सदस्यों से दिशा लेने के लिए बहुत जिद्दी हों।



5. सही स्थान खोजें। सुरक्षा, पार्किंग और साइट इतिहास की समस्याओं के बुनियादी गुणों के बारे में देखें। इसके अलावा, आपके द्वारा चलाए जाने वाले बार का प्रकार आपकी पसंद को प्रभावित करेगा।

- स्थान में बार का भौतिक स्वरूप शामिल है। भवन निर्माण सामग्री, आकार, रंग योजना, और बहुत कुछ के संबंध में यह आपके ऊपर निर्भर करता है।
- स्थान चुनने से यह भी पता चलेगा कि आपका बार समुदाय में क्या योगदान देगा। यह एक पड़ोस को जीवित कर सकता है, एक क्षेत्र में अधिक भीड़ आकर्षित कर सकता है, और विभिन्न प्रकार के लोगों को एक ऐसे क्षेत्र में आकर्षित कर सकता है जो आमतौर पर वहां नहीं आते हैं। उदाहरण के लिए, यदि आप किसी स्थान में वाइन बार स्थापित करते हैं, तो आप अनन्य ग्राहक को आकर्षित कर सकते हैं जो क्षेत्र की अन्य दुकानों में लगातार आते हैं।
- स्थान स्वयं उस ग्राहक को प्रभावित कर सकता है जो बार में आता है। रन-डाउन इमारतों से धिरी सड़क पर दुकान स्थापित करने से ग्राहकों को समूहों या पार्टियों में आने से रोका जा सकता है।
- अपने बजट को हमेशा ध्यान में रखें। आपको उस इमारत को वहन करने की आवश्यकता है जिसे आप संचालित करते हैं। एक संरचना का स्वामित्व या किराया स्थान के साथ अलग-अलग होगा यह एक पड़ोस सराय या प्रमुख शहर डॉस क्लब हो सकता है।
- एक पूर्ण अवधारणा बनाने के लिए बार के लिए नाम की पसंद के संबंध में अपने स्थान से मिलान करें। आप एक पूर्व पड़ोस बार में एक मार्टिनी बार स्थापित नहीं करेंगे और उदाहरण के लिए इसे "द वाइनरी" नहीं कहेंगे। लेकिन अगर आप एले में हैं और "द एले" कहते हैं, तो यह सही रास्ते पर है।
- विचार करें कैसे "रास्ते में" आपका स्थान है। आपकी जगह जितनी कठिन है, ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए आपको उतनी अधिक मार्केटिंग करनी होगी। यह कहने की बात नहीं है कि प्राइम स्थान मार्केटिंग पर इसे आसान बना सकते हैं। हालांकि, मुख्य सड़कों या कार्य मार्गों से आसानी से नहीं पहुंचने वाले स्थानों को अतिरिक्त प्रयास करने की आवश्यकता होगी।



6. बार के लिए सही नाम चुनें। आपका बार नामकरण आपके ऊपर है, लेकिन ध्यान रखें कि यह ग्राहकों को अपने व्यवसाय का विज्ञापन करने के लिए सबसे अधिक महत्वपूर्ण तत्व है।

- इस बात पर विचार करें कि ग्राहकों को बार का कैसा नाम आकर्षित करेगा।
- बार के नाम को सुनकर कोई अजनबी क्या उम्मीद करेगा? यदि आप अपने स्थान के सड़क के कोने के बाद बार का नाम देते हैं, तो सुनिश्चित करें कि यह उस स्थान पर है और गलत सड़क नहीं है। जब यह शारीरिक रूप से 6 वें एवेन्यू पर स्थित हो तो बार को "5th एवेन्यू" का नाम न दें।
- आप जिस अवधारणा को बार के लिए चाहते हैं, वह किस नाम से फिट बैठती है? यदि आप एक उच्च ऊर्जा डांस क्लब बना रहे हैं, तो आप केवल अपने आप के नाम के बाद या स्पोर्ट्स बार की तरह जगह का नाम नहीं देना चाहते हैं। इसके विपरीत, अगर यह एक रोमांचक ऑल-इनक्लूसिव स्पोर्ट्स बार होने जा रहा है, तो आप एक्सक्लूसिव वाइन चखने वाले क्लबों के बाद नाम को पैटर्न नहीं देना चाहते हैं।



7. अपने बार का प्रचार शुरू करें। प्रत्यक्ष विज्ञापन, वेबसाइट, और अफवाह जल्दी से संरक्षण प्राप्त करने की कुंजी है।

- यदि आप अच्छा काम करते हैं तो आदर्श रूप से, ग्राहक जो पहले आपके बार में आते हैं वे जिज्ञासा से शब्द फैला देंगे। अपने बार को विज्ञापित करने और अधिक संरक्षक को आकर्षित करने का यह सबसे अच्छा और सस्ता तरीका है।
- आप वेबसाइट डालकर और अन्य वेबसाइटों पर कुछ विज्ञापन के लिए भुगतान करके अपनी सहायता कर सकते हैं।
- खुद को और अपने कर्मचारियों को अपने बार के प्रतिनिधियों के रूप में धर्मार्थ और सामुदायिक कार्यक्रमों में भाग लेने के लिए प्रोत्साहित करें।

- उदाहरण के लिए, यदि कोई स्थानीय रक्त ड्राइव है, तो आप अपने बार के कुछ खैक्स को दानदाताओं को दे सकते हैं। या यदि कोई स्थानीय समुदाय बाज़ार है-तो आप अपने स्थानीय चैम्बर ऑफ़ कॉमर्स के अन्य सदस्यों के साथ खेल प्रायोजित करने के लिए काम कर सकते हैं, अपने प्रतिष्ठान में पार्टी होस्ट कर सकते हैं, यदि आपको ऐसा करने की अनुमति है तो नमूने या कूपन पेश करें।

### भाग 3

#### संरक्षक को आकर्षित करना



1. प्रचार कार्यक्रम बनाएं। ये आपके बार में सामुदायिक गतिविधियों से लेकर प्रमुख अतिथि सितारों तक भिन्न हो सकते हैं। आप अपने बार का नाम का प्रचार करना चाहते हैं, और लंबे समय तक ग्राहकों को आकर्षित करना चाहते हैं।

- आपके बार कब व्यस्त हैं और कब नहीं, इसके शेड्यूल पर विचार करें। आमतौर पर शुक्रवार और शनिवार की रात बार्स सबसे व्यस्त होते हैं। कभी-कभी गुरुवार की रात व्यस्त रहती है। यदि आप कार्यदिवस के दौरान व्यवसाय को बढ़ावा देना चाहते हैं, तो आपको अपने विपणन को तदनुसार समायोजित करने की आवश्यकता होगी।
- इवेंट का एक या दो महीने पहले विज्ञापन देना शुरू करें। यह संरक्षक और अपने आप को तैयार करने के लिए बहुत समय देगा।
- अतिथि सितारों, अतिरिक्त कर्मचारियों, अतिरिक्त आपूर्ति, पुरस्कार, प्रतियोगिताओं के लिए बजट तैयार करें।
- यदि आप जल्दी उन्नती चाहते हैं या लंबे समय तक चलाने के लिए एक अच्छा विस्तार करना चाहते हैं, तो अंतिम तिथि या समय निर्धारित न करें।
- उदाहरण के लिए आप तीन रातों के लिए स्थानीय बैंड को निर्धारित कर सकते हैं, लेकिन वे इतनी बुरी तरह से प्ले कर सकते हैं कि आपको एक रात के बाद उन्हें रद्द करने की आवश्यकता हो। इसके विपरीत, आप अपने स्पॉट्स बार में एक वीडियो गेम प्रतियोगिता के लिए प्रचार कर सकते हैं यह प्रतियोगियों के बहुत सारे दोस्तों को ला रहा है जिन्हें आप एक अतिरिक्त सप्ताह चलाना चाहते हैं।



2. अपने मेहमानों को व्यक्तिगत रूप से नमस्कार करें। यहां तक की यदि आप अपने बार के प्रचालन की तुलना में मालिक होने में अधिक रुचि रखते हैं,



आपको अपने संरक्षक को जानने के लिए समय बनाने की जरूरत है। यदि आप अपने ग्राहकों के साथ संपर्क बनाने के लिए बहुत विरोध कर रहे हैं, तो यह आपके लिए एक अच्छा व्यवसाय नहीं हो सकता है।

- कम से कम चारों ओर घूमें और अपने ग्राहकों को "नमस्ते" कहें यदि यह एक व्यस्त रात है।
- ग्राहकों से पूछें कि वे व्यक्तिगत रूप से कैसे कर रहे हैं, खासकर अगर यह एक छोटी सभा है (जैसे कि विशेष बार में)। आप उन्हें जानने के लिए थोड़ा समय निकाल सकते हैं।
- पड़ोस की बार स्थितियों में, आप नियमित रूप से कुछ लोगों की आने की उम्मीद कर सकते हैं जिन्हें आप समय के साथ अच्छी तरह से जान जाएंगे। इस गुण को अपनाओ।
- स्पोर्ट्स बार में, स्थानीय टीमों और प्रशंसकों के साथ सहज हो जाएं। उनकी प्रवृत्तियों, मंत्रों और परंपराओं को जानें। उन्हें अपने बार के माहौल में शामिल करें।



3. संगीत तो चालू रखें। प्रचार के दौरान, स्पोर्ट्स इवेंट्स, डांस, और संगीत या वातावरण को पूरी तरह से "बंद" नहीं करना चाहिए।

- आप बोलने के लिए या किसी विशेष गतिविधि के दौरान वॉल्यूम या टोन को कम कर सकते हैं, लेकिन आपको ऊर्जा को लगातार बनाए रखना होगा।
- आधी रात के बाद या बाद के लिए बड़े पुरस्कार या घोषणाएं सहेजें ताकि ग्राहक लंबे समय तक आपके बार में रहें।



4. प्रतिक्रिया प्राप्त करें: आप व्यक्तिगत रूप से या सर्वेक्षणों के साथ ऐसा कर सकते हैं। पता करें कि आपके ग्राहक प्रचार, अतिथि सितारे, भोजन, पेय, सेवा आदि के बारे में क्या सोचते हैं।

- यह भी ऑनलाइन किया जा सकता है।
- पता लगाएं कि अतिथि ने क्या किया, मशहूर हस्तियां और बेंड जिन्होंने ग्राहकों का मनोरंजन किया और जो उबाऊ थे और उन्हें वापस आमंत्रित नहीं किया जाना चाहिए।
- शराब और भोजन पर अपनी प्रतिक्रिया प्राप्त करें। आप यह जानना चाहते हैं कि मांग और रुझान के खिलाफ आपका शराब स्टॉक कैसे चल रहा है। उदाहरण के लिए-क्या विशिष्ट कॉकटेल क्लासिक्स से बेहतर कर रहे हैं? क्या आपके ग्राहक बीयर से ज्यादा वाइन पसंद करते हैं? आप अपने अनुसार खरीद सकते हैं।
- सेवा पर प्रतिक्रिया पर भी ध्यान दें। यदि आपके पास यह कहते हुए टिप्पणियां हैं कि आपकी सेवा बहुत धीमी है, तो चाहें आपके पास व्यस्त रात हैं या नहीं, आपको अपने कर्मचारियों के साथ मुद्दों का समाधान करने की आवश्यकता हो सकती है।
- यदि आपका प्रचार पर प्रतिक्रिया सकारात्मक है, तो आप उन लोगों को मिला सकते हैं और मेल कर सकते हैं जो बाद में सफल रहे हैं-शायद उनमें से कुछ भी समय-समय पर परंपराएं बना सकते हैं जैसे कि जुलाई की वार्षिक चौथी प्रतियोगिता ग्रिल प्रतियोगिता। यदि प्रचार हिट नहीं है, तो आप उन्हें संशोधित या बदल सकते हैं।



5. समस्याओं को जल्दी से खत्म करें। प्रतिक्रिया में जो भी मुद्दे नकारात्मक आते हैं, आप स्वयं देखते हैं, या दूसरों द्वारा आपके स्टाफ-डील में उनके साथ तेजी से रिपोर्ट किए जाते हैं। खराब वित्तपोषण के अलावा, बार व्यवसाय को समझने में विफलता शीर्ष कारणों में से एक है, जो बार विफल होने का कारण बनता है।

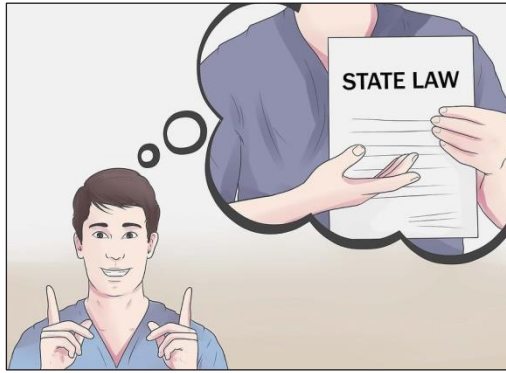
- बैकअप रखें आपकी शराब और खाद्य आपूर्ति की सूची के लिए रिकॉर्ड रखें ताकि आपके पास चोरी या कुप्रबंधन के खिलाफ जांच करने के लिए कुछ चीजें हों।
- यदि आपने एक बाहरी अकाउंटेंट को काम पर रखा है, तो सुनिश्चित करें कि आप और उनके पास पैसे के लेन-देन के रिकॉर्ड हैं, जो आपके बार विशेष रूप से स्टार्टअप चरण के दौरान बना रहे हैं।
- हालांकि कोई भी चोरों को काम पर रखने की उम्मीद नहीं करता है-अगर आपको संदेह है कि यह आपके कर्मचारियों के बीच चल रहा है एक बार आपके पास सबूत होने के तुरंत बाद इसका सामना करें।

## एक शराब लाइसेंस कैसे प्राप्त करें

शराब लाइसेंस प्राप्त करना एक लंबी और चुनौतीपूर्ण प्रक्रिया हो सकती है। प्रत्येक राज्य, जिले और शहर में शराब बेचने के लिए परमिट प्राप्त करने के लिए विभिन्न आवश्यकताएं और लाइसेंसिंग प्रक्रियाएं होंगी। शराब लाइसेंस प्राप्त करने के लिए आवेदन करने के सामान्य चरणों को समझना प्रक्रिया को आसान और तेज़ बनाने में मदद करेगा।

### भाग 1

#### समझना कि किस प्रकार के लाइसेंस की आवश्यकता है



1. अपने राज्य के शराब कानूनों को जानें। पहली बात यह है कि शराब के लाइसेंस की आपूर्ति के संबंध में प्रत्येक राज्य के अपने नियम और आवश्यकताएं हैं, इसलिए आपको अपने विशिष्ट राज्य में शराब कानूनों और लाइसेंस की बिक्री के बारे में पता लगाने के लिए एक स्थानीय प्राधिकरण से संपर्क करना चाहिए।

- प्रत्येक राज्य में एक शराब पेय नियंत्रण (एबीसी) एजेंसी है जो शराब की बिक्री और वितरण को नियंत्रित करती है, इसलिए आप अधिक जानकारी के लिए अपने स्थानीय एबीसी कार्यालय से भी संपर्क करें।
- कुछ राज्यों के पास लाइसेंस कोटा है, जो किसी भी समय राज्य में शराब बेचने वाले स्थानों की संख्या को सीमित कर सकता है। कस्बों में भी जगह-जगह कोटा हो सकते हैं। यह जानना महत्वपूर्ण है कि क्या आपके राज्य और शहर के लिए कोई उपलब्ध लाइसेंस हैं - यदि नहीं हैं, तो आपको लाइसेंस प्राप्त करने में कठिनाई हो सकती है।



2. पता लगाएं कि आपको ऑन-लाइसेंस या ऑफ-लाइसेंस में से किस की आवश्यकता है। जो शराब बेचते हैं उनके लिए परिसर में दो प्रमुख प्रकार के शराब लाइसेंस आवश्यक हैं।

- यदि आपके द्वारा बेची जाने वाली शराब का परिसर में सेवन करने का इरादा है तो आपको एक ऑन-लाइसेंस की आवश्यकता होगी। व्यवसायों के उदाहरण जिनके लिए एक लाइसेंस की आवश्यकता होती है, उनमें बार, रेस्तरां और टैवर्न शामिल हैं।
- यदि आपके द्वारा बेची जाने वाली शराब को परिसर से बाहर ले जाने का इरादा है तो आपको एक ऑफ-लाइसेंस की आवश्यकता होगी। ऐसे व्यवसायों के उदाहरण जिनके लिए ऑफ-लाइसेंस की आवश्यकता होती है, उनमें शराब स्टोर, किराना स्टोर और ड्रग स्टोर शामिल हैं।



3. आपको आवश्यक लाइसेंस के विशिष्ट वर्ग का पता लगाएं। कुछ राज्यों में, आपको अपने व्यवसाय की प्रकृति और आपके द्वारा बेची जाने वाली शराब की विविधता के आधार पर, लाइसेंस की एक बहुत विशिष्ट श्रेणी के लिए आवेदन करना होगा। सबसे आम लाइसेंस वर्गों के कुछ उदाहरणों में शामिल हैं:

- टैवर्न लाइसेंस: भोजन की सेवा करने वाले व्यवसायों द्वारा कुछ राज्यों में एक टैवर्न लाइसेंस की आवश्यकता हो सकती है, लेकिन यह शराब की बिक्री के माध्यम से अपने कुल लाभ का आधा हिस्सा बनाते हैं।
- बीयर और वाइन: कुछ छोटे बार या रेस्तरां को केवल बीयर और वाइन जैसी "सॉफ्ट" शराब बेचने का लाइसेंस दिया जा सकता है। यह लाइसेंस उसके मालिक को स्ट्रीट की तरह "हार्ड" शराब बेचने का हक नहीं देता है।
- रेस्तरां: रेस्तरां लाइसेंस आमतौर पर किसी भी प्रकार की शराब को परिसर में बेचा जा सकता है। हालांकि, लाइसेंस यह निर्धारित कर सकता है कि रेस्तरां की कुल कमाई का केवल एक निश्चित प्रतिशत शराब की बिक्री से आ सकता है। यह प्रतिशत सामान्य रूप से 40% के क्षेत्र में है।

## भाग 2

### आवेदन प्रक्रिया को नेविगेट करना



1. जितना जल्दी हो सके शुरू करें। यदि आप एक बार या रेस्तरां खोलने की योजना बनाते हैं जो शराब परोसता है, यह महत्वपूर्ण है कि आप अपना शराब लाइसेंस को प्राप्त करने की प्रक्रिया को जल्द से जल्द शुरू करें।

- शराब के लाइसेंस के लिए स्वीकृति मिलने में समय लगता है - कुछ स्थानों पर एक वर्ष तक।
- इसलिए, यह आपके नए व्यापार उद्यम की योजना बनाते समय पहले विचारों में से एक होना चाहिए।



2. लागत पर विचार करें। आपके शराब लाइसेंस प्राप्त करने की लागत बहुत भिन्न हो सकती है। कुछ मामलों में आपको आवेदन शुल्क और करों को कवर करने के लिए केवल कुछ सौ डॉलर का भुगतान करना होगा।

- दुर्भाग्य से, लाइसेंस के कारण कई कस्बों और शहरों में मौजूद कोटा, आपको मौजूदा बार, शराब की दुकान या रेस्तरां से लाइसेंस खरीदने के लिए फिर से दिया जा सकता है। जब ऐसा होता है, तो आपके लाइसेंस प्राप्त करने की लागत हजारों डॉलर की सीमा में पहुंच सकती है।
- किसी अन्य व्यवसाय से लाइसेंस खरीदते समय, एक वकील (अधिमानतः एक जो शराब लाइसेंसिंग से परिचित है) से समझौता करना सुनिश्चित करें और आपके पास मौजूद किसी भी प्रश्न का उत्तर प्राप्त करें।



3. आपके द्वारा चलाए जा रहे व्यवसाय के प्रकार की स्पष्ट रूपरेखा लिखें। जैसा कि ऊपर दिए गए भाग 1 में बताया गया है, आमतौर पर विभिन्न प्रकार के व्यवसायों के लिए अलग-अलग लाइसेंस होते हैं - उदाहरण के लिए, स्थानीय शराबखाने को चलाने के लिए शराब की दुकान खोलने से अलग लाइसेंस की आवश्यकता होगी।

- इसलिए, आपके आवेदन के भाग के रूप में, आपको जिस प्रकार का व्यवसाय चलाना है, उसका स्पष्ट विवरण लिखना होगा। आपको इस जानकारी को शामिल करना चाहिए कि क्या आप परिसर में खपत के लिए शराब बेचने का इरादा रखते हैं और आपकी कुल आय के कितने प्रतिशत को आप शराब की बिक्री से आने की उम्मीद करते हैं।

आपको इस बात की भी जानकारी शामिल करनी चाहिए कि आप किस प्रकार की शराब परोसेंगे या बेचेंगे - शराब, बीयर, कड़े शराब या तीनों का एक संयोजन। यह महत्वपूर्ण है क्योंकि कुछ प्रकार की शराब (जैसे स्पीट) को दूसरों की तुलना में एक अलग लाइसेंस की आवश्यकता होती है (जैसे बीयर)।



4. आवश्यक फॉर्म भरें और आवश्यक दस्तावेज प्रदान करें। आप अपने स्थानीय परिषद या एबीसी एजेंसी और द अल्कोहल एंड टोबैको टैक्स और ट्रेड ब्यूरो से आवश्यक फॉर्म प्राप्त कर सकते हैं। कुछ राज्यों में आपको राज्य और अपने स्थानीय शहर या जिले दोनों के लिए एक आवेदन जमा करना होगा।

- आवेदन में आपके व्यवसाय और आपकी व्यक्तिगत पृष्ठभूमि के बारे में विवरण शामिल होगा। आपकी आयु, आपके व्यवसाय के अनुभव और स्वच्छ व्यक्तिगत रिकॉर्ड जैसे विवरण राज्य के लाइसेंस को देने के निर्णय को प्रभावित कर सकते हैं।
- आपको आपके आवेदन के साथ कई महत्वपूर्ण दस्तावेजों को भी शामिल करने की आवश्यकता है, जिसमें शामिल हो सकते हैं: निगमन का एक प्रमाण पत्र, एक साझेदारी समझौता, आपकी कम्पनी का संविधान, आपके प्रस्तावित भोजन मेन्यू की एक प्रति, भवन के बाहरी और आंतरिक तल की तस्वीरें या चित्र, एक कोड अनुपालन प्रमाण पत्र और परिसर के लिए शीर्षक के प्रमाण पत्र की एक प्रति।



5. अपने प्रस्ताव का बचाव करने के लिए तैयार रहें। आपके द्वारा अपना आवेदन जमा करने के बाद, आपके व्यवसाय के प्रस्तावित स्थान पर एक नोटिस पोस्ट किया जाएगा, जिसमें आपका नाम, आपके द्वारा आवेदन करने वाले लाइसेंस का प्रकार और प्रस्तावित लाइसेंस बेचने वाले किस अधिकार के लिए हकदार होंगे शामिल होगा।

- यह नोटिस सार्वजनिक रूप से निर्धारित समय (जो राज्य द्वारा भिन्न होता है) के लिए प्रदर्शित किया जाना चाहिए। इस समय के दौरान, स्थानीय समुदाय का कोई भी व्यक्ति आगे आकर आपके आवेदन का मुकाबला कर सकता है।

- इस पर निर्भर करते हुए राज्य या शहर के कानून, आपको स्थानीय अखबार में अपने शराब लाइसेंस आवेदन की घोषणा को पोस्ट करने की आवश्यकता हो सकती है, और कुछ स्थानों पर, स्कूल, पूजा स्थल और आस-पास के पार्क जैसे स्थानीय पड़ोस संगठनों तक पहुंचने की आवश्यकता हो सकती है।
- यदि आपके आवेदन पर कोई आपत्ति नहीं है, तो स्थानीय सरकार आपके आवेदन की सामान्य समीक्षा करेगी। यदि आपत्तियां हैं, तो अंतिम निर्णय किए जाने से पहले, सार्वजनिक सुनवाई में अपने प्रस्ताव का बचाव करने के लिए आपको आगे बुलाया जा सकता है।

### भाग 3

#### आपके शराब लाइसेंस को बनाए रखना



1. अपने शराब लाइसेंस को वार्षिक रूप से नवीनीकृत करें। आपको अपने शराब लाइसेंस को सालाना आधार पर नवीनीकृत करना होगा, जिसमें आपको नवीकरण शुल्क का भुगतान करना होगा।

- इस बात को ध्यान में रखे कि यदि आप पूरे साल अपनी स्थानीय एजेंसी के साथ अच्छे बने रहें, तो आप कम शुल्क के हकदार हो सकते हैं।



2. ध्यान रखें कि आपका लाइसेंस रद्द किया जा सकता है। यह समझें कि यदि आप अपनी स्थानीय एजेंसी द्वारा निर्धारित शर्तों का उल्लंघन करते हैं तो आपका लाइसेंस रद्द किया जा सकता है।

- सामान्य उल्लंघन में एक नाबालिग को शराब बेचना, शराब पीने वालों को संरक्षक बनाना और एक कर्मचारी को परिसर में नशे की अनुमति देना शामिल है।

## एक बार कैसे खोलें

### 1. एक बार अवधारणा और ब्रांड चुनें



अपनी खुद का बार शुरू करने का मजेदार हिस्सा आपकी अवधारणा और ब्रांड का निर्माण करना है। आपकी अवधारणा इन सभी सामान्य विचारों के बारे में बताती है कि आप किस तरह का बार खोलना चाहते हैं। आपका ब्रांड थोड़ा अधिक परिभाषित है और आपके व्यवसाय की पहचान और मिशन को समाहित करता है। आपके बार के प्रत्येक विवरण को आपके ब्रांड, आपकी सेवा शैली से लेकर आपकी सजावट और माहौल का समर्थन करना चाहिए। अपने आप से पूछने के लिए एक अच्छा सवाल यह है कि आप क्या चाहते हैं कि जब लोग आपके बार में आए तो वे कैसा महसूस करें?

यहां बार अवधारणाओं के कुछ उदाहरण दिए गए हैं जिससे आप अपनी बार के लिए सोच सकते हैं:

- आरामदायक बूथों वाला एक उत्कृष्ट पड़ोस बार और क्लासिक हिट्स का एक ज्यूकबॉक्स, जहां लोग काम के बाद आराम कर सकते हैं।
- विंटेज पिनबॉल गेम्स के साथ एक बारकेड, जो केवल कुछ प्रकार की बीयर परोसता है, जहां मेहमान शुक्रवार रात को आराम और मजे कर सकते हैं।
- नीयन रोशनी और कृत्रिम संगीत के साथ एक मूडी मार्टिनी बार, जहां मेहमान महसूस कर सकते हैं कि वे एक विशेष क्लब का हिस्सा हैं।
- आधुनिक फर्नीचर और दीवारों पर कला के साथ एक परिष्कृत शराब बार, जहां मेहमान ऐपेटाइज़र के साथ शराब के घूंट ले सकते हैं।

ध्यान देने वाली सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि आपकी अवधारणा और ब्रांड आपके चुने हुए स्थान की जनसांख्यिकी के अनुरूप होना चाहिए। जब आप बाजार अनुसंधान करने के लिए कदम बढ़ाते हैं, तो आपको अपने पड़ोस की जरूरतों को पूरा करने के लिए अपने ब्रांड को समायोजित करना पड़ सकता है।

### 2. अपने बार के लिए एक नाम चुनें

आपके बार का नाम चुनना उस क्षण को महसूस कर सकता है कि आपका सपना एक वास्तविकता बन रहा है, लेकिन आप सही नाम का चयन कैसे करते हैं? सुनिश्चित करें कि यह आकर्षक है, सुनिश्चित करें कि यह आपके ब्रांड को दर्शाता है, और सुनिश्चित करें कि यह अद्वितीय है।



याद रखें कि आपके नाम का उपयोग आपकी सभी मार्केटिंग सामग्री और व्यापारिक वस्तुओं पर किया जाएगा, जिसमें मेन्यू, स्टाफ वर्दी और विज्ञापन शामिल हैं। आपके द्वारा एक ऐसा नाम चुने जाने के बाद, जो आपके बार का पूरी तरह से प्रतिनिधित्व करता है, इसे ट्रेडमार्क करने पर विचार करने का समय आ गया है। यह आपके नाम को किसी अन्य व्यवसाय द्वारा उपयोग किए जाने से बचाता है, जो आपके स्थान के उच्च घनत्व वाले क्षेत्र में होने पर मददगार हो सकता है। यह विशेष रूप से महत्वपूर्ण है यदि आप भविष्य में अपने व्यवसाय को कई स्थानों पर विस्तारित करने की योजना बनाते हैं।

### 3. आपके बार के लिए एक व्यवसाय इकाई चुनें।



प्रत्येक व्यवसाय के स्वामी को यह तय करना होगा कि उसे किस प्रकार की इकाई या व्यावसायिक संरचना स्थापित करनी है। यह आपके कानूनी दायित्व, आपके स्वामित्व अधिकारों, आपके व्यवसाय पर कर कैसे लगाया जाता है, और आपके धन विकल्प को प्रभावित करता है। ये छोटे व्यवसाय के मालिकों के लिए सामान्य इकाई प्रकार हैं:

- एकमात्र स्वामित्व - यह छोटे व्यवसायों के लिए सबसे आम प्रकार की संरचना है और इसे स्थापित करने के लिए कोई कागजी कार्रवाई की आवश्यकता नहीं है। एक बार जब आप एक व्यवसाय शुरू करते हैं जो लाभ के लिए संचालित होता है, तो आप स्वचालित रूप से एकमात्र स्वामित्व के रूप में चल रहे हैं। इस इकाई का नकारात्मक पक्ष यह है कि बार मालिक के रूप में, आप अपने व्यवसाय के खिलाफ किसी भी मुकदमे के लिए उत्तरदायी हैं।
- साझेदारी - दो या दो से अधिक करदाताओं के बीच एक मौखिक समझौता जो साझेदारी शुरू करने के लिए आवश्यक है, जो इसे बहुत आकर्षक बनाता है। हालांकि, आप अपने साथी की गलतियों के लिए उत्तरदायी हैं, इसलिए यह अनुशंसा की जाती है कि आप आगे बढ़ें और फिर भी एक साझेदारी समझौता बनाएं। साइन-इन करने से पहले हमेशा अपने साझेदारी समझौते की समीक्षा करें।
- सीमित देयता कंपनी - जिसे एलएलसी के रूप में भी जाना जाता है, इस प्रकार की व्यावसायिक इकाई अपने देयता संरक्षण के कारण बहुत ही लोकप्रिय है। क्योंकि एलएलसी अपनी अलग कानूनी इकाई के रूप में मौजूद है, इसलिए व्यवसाय स्वामी व्यवसाय के विरुद्ध किसी भी मुकदमे के लिए उत्तरदायी नहीं है। एक एलएलसी के नकारात्मक पक्ष यह है कि उसे राज्य के सचिव के कार्यालय के साथ दायर किए जाने वाले उचित रूपों और शुल्क की आवश्यकता होती है।

### 4. एक बार व्यापार योजना लिखें

यह वह बिंदु है जहां आपको बैठकर कागज पर अपनी व्यावसायिक योजना लिखने की आवश्यकता होती है। जब आप निवेशकों तक पहुंचते हैं और ऋण के लिए आवेदन करते हैं, तो व्यापार योजना पूरी तरह से में आपकी मदद करती है।

यह अनिश्चितता के किसी भी क्षेत्र के माध्यम से काम करने का एक शानदार तरीका है जो आपके व्यवसाय के संचालन से संबंधित हो सकता है। एक बार व्यापार योजना में निम्नलिखित तत्व शामिल होने चाहिए:

- कार्यपालक सारांश,
- कंपनी अवलोकन और विवरण,
- बाजार विश्लेषण,
- व्यापार प्रस्ताव,
- प्रबंधन,
- विपणन और सार्वजनिक संबंध रणनीतियां,
- वित्तीय प्रक्षेपण,

#### 5. अपने बार के लिए फंड सुरक्षित करें।

अपने वित्तीय प्रक्षेपण को करने के बाद आपको अपने सपने को पूरा करने के लिए आवश्यक धन का बेहतर विचार होगा। अपने बार को चलाने के लिए आवश्यक सभी स्टार्टअप लागतों की एक सूची बनाएं। फिर शराब, वेतन, उपयोगिताओं, और किराए की लागत सहित दैनिक कार्यों की लागत जोड़ें। वहां से आप एक बजट बना सकते हैं और पूर्वानुमान लगा सकते हैं कि अगले वर्ष तक आपको अपनी बार को चालू रखने के लिए कितने पैसे की आवश्यकता होगी।

इसके बाद, यह निर्धारित करें कि आपको अपनी स्टार्टअप लागतों के लिए कितना पैसा लगाना है और आपको कितने अतिरिक्त धन की आवश्यकता होगी। अब जब आपके पास एक निश्चित संख्या है, तो आप ऋण के लिए आवेदन करने की प्रक्रिया शुरू कर सकते हैं। अगर आप अपना बार सफलतापूर्वक चलाते हैं तो आपके द्वारा किया गया प्रारंभिक निवेश कुछ वर्षों के भीतर वापस भुगतान किया जा सकता है।

#### 6. सही स्थान का पता लगाएं



स्थान विश्लेषण करना अपने बार के लिए सही स्थान खोजने का सबसे अच्छा तरीका है। इस पर विचार करने के लिए कई कारक हैं, लेकिन ये सबसे महत्वपूर्ण हैं:

- जनसांख्यिकी को लक्षित करें - आपको अपनी अवधारणा से मेल खाने वाली जनसांख्यिकी के साथ किसी स्थान को लक्षित करके शुरू करना चाहिए, या पूर्व निर्धारित स्थान की जनसांख्यिकी से अपनी संपूर्ण अवधारणा को आधार बनाना चाहिए।

- स्वास्थ्य विनियम और क्षेत्रीकरण - क्षेत्रीकरण नियम शहरों और जिले के बीच बहुत भिन्न हो सकते हैं। अपने स्थान के क्षेत्रीकरण कानूनों से परिचित होना सुनिश्चित करें ताकि आप जान सकें कि आपको किस चीज की जरूरत है।
- दृश्यता और पहुंच - ऐसे स्थान को चुनना बहुत महत्वपूर्ण है जो ड्राइविंग या पैदल चलने वाले लोगों को दिखाई देता है। सुलभ पार्किंग हमेशा इष्टतम होती है।
- निकटवर्ती प्रतियोगिता - यदि कोई क्षेत्र पहले से ही बार से संतृप्त है, तो आप या तो एक अलग स्थान चुन सकते हैं, या सुनिश्चित करें कि आपके बार की एक अनूठी अवधारणा है जो सबसे हटके है।

## 7. परमिट और लाइसेंस प्राप्त करें

यह सुनिश्चित करना कि आपके पास उपयुक्त लाइसेंस हैं जो रास्ते में सबसे थकाऊ कदम हो सकते हैं, लेकिन यह आपके व्यापार के लिए बार खोलने के लिए महत्वपूर्ण है। यह सुनिश्चित करने के लिए कभी भी नुकसान नहीं होता है कि आप सभी आधारों को कवर कर लें। आपको कितने परमिट की आवश्यकता होगी और फीस की कुल लागत राज्य द्वारा अलग-अलग होगी। इनमें से कुछ सबसे महत्वपूर्ण लाइसेंस आवश्यक हैं:

- कर्मचारी पहचान संख्या - आपको नीचे दिए गए कई परमिटों के लिए आवेदन करने के लिए एक नियोजित पहचान संख्या या ईआईएन की आवश्यकता होगी। यह संख्या आपको एक नियोजित के रूप में पहचानती है और आपको अपने कर्मचारियों को आधिकारिक तौर पर नियुक्त करने की अनुमति देती है। अपना ईआईएन प्राप्त करने के लिए, आईआरएस वेबसाइट पर जाएं और ऑनलाइन अपना आवेदन भरें।
- शराब का लाइसेंस - शराब लाइसेंस के बिना, आप कानूनी रूप से शराब नहीं बेच सकते हैं। लाइसेंस न केवल आपको मादक पेय बेचने की अनुमति देता है, यह यह भी निर्धारित करता है कि आप किस प्रकार की शराब बेच सकते हैं और आप कितने समय और दिन काम कर सकते हैं। इसे प्राप्त करने की प्रक्रिया लंबी हो सकती है, इसलिए आपको अपने राज्य के अल्कोहलिक बेवरेज कंट्रोल एजेंसी से संपर्क करके इसे तुरंत शुरू करना चाहिए।
- खाद्य सेवा लाइसेंस - यदि आप अपने बार में भोजन परोसने की योजना बनाते हैं, तो आपको एक खाद्य सेवा लाइसेंस की आवश्यकता होगी। यह सुनिश्चित करता है कि आपका व्यवसाय खाद्य सुरक्षा कानूनों और नियमों को पूरा करता है। एक खाद्य सेवा लाइसेंस प्राप्त करने के लिए, अपनी राज्य सरकार की वेबसाइट पर ऑनलाइन आवेदन करें।
- शराब और तंबाकू कर और व्यापार ब्यूरो - टीटीबी के रूप में संदर्भित, यह संघीय एजेंसी शराब बेचने वाले व्यवसायों को नियंत्रित करती है। व्यवसाय को खोलने से पहले आपको टीटीबी के साथ पंजीकरण करना होगा, जो उनकी वेबसाइट पर किया जा सकता है। टीटीबी के लिए यह भी आवश्यक है कि आप अपने आपूर्तिकर्ताओं से प्राप्त शराब की तारीख और मात्रा युक्त एक रिकॉर्ड बुक रखें। यह कदम बहुत महत्वपूर्ण है क्योंकि यदि आप एक संघीय अधिकारी द्वारा निरीक्षण करते हैं और लॉग बुक का उत्पादन करने में विफल रहते हैं, तो आपको \$ 10,000 तक का जुर्माना लगाया जा सकता है।

यहां अन्य परमिट के कुछ उदाहरण दिए गए हैं जिनकी आपको अपने बार खोलने के लिए आवश्यकता हो सकती है:

- साइन परमिट,
- संगीत परमिट,
- व्यवसाय का प्रमाण पत्र,
- पूल टेबल परमिट,
- डंपस्टर प्लेसमेंट परमिट।

## 8. एक शराब आपूर्तिकर्ता खोजें



अधिकांश कागजी कार्रवाई के साथ, यह स्पीट्स, बीयर, या शराब की इच्छा सूची बनाने का समय है जिसे आप अपने बार में स्टॉक करना चाहते हैं। आपके पास पहले से ही चयन हो सकता है या आप इस क्षेत्र में लोकप्रिय क्या है यह देखने के लिए कुछ शोध कर सकते हैं। आपके बार की अवधारणा इस निर्णय में भारी हो सकती है, खासकर यदि आप एक प्रकार की शराब, जैसे कि शिल्प बियर या छोटे बैच मदिरा और स्पीट्स के विशेषज्ञ होने जा रहे हैं।

आप अपनी इच्छा सूची में ब्रांड और उत्पाद प्रदान करने वाले शराब वितरक ढूंढना चाहते हैं। कई थोक विक्रेताओं की पोर्टफोलियो वाली वेबसाइटें हैं जो उनके सभी उत्पादों और मूल्य निर्धारण को प्रदर्शित करती हैं। वितरक चुनते समय कुछ बातों का ध्यान रखें:

- ब्रांड चयन,
- न्यूनतम खरीद आवश्यकताएं,
- भुगतान की शर्तें और छूट,
- डिलीवरी की तारीख,
- ब्रांड एंबेसडर या प्रचार सामग्री की उपलब्धता।

एक बार जब आप शराब के साथ अपना बार स्टॉक कर लेते हैं, तो आपको शराब सूची लेना शुरू कर देना चाहिए ताकि आप उचित मात्रा बनाए रख सकें। लगातार शराब की सूची लेने से आपको यह पता चल जाएगा कि आपका बार कैसा प्रदर्शन कर रहा है, आपके बराबर स्तर क्या होने चाहिए और कौन से उत्पाद बिक रहे हैं।

## 9. एक बार लेआउट डिजाइन करें

यदि आप अपने बार को स्कैच से डिजाइन कर रहे हैं, तो सबसे अच्छी बात यह है कि पूरे स्थान का माप लें। वर्चुअल ब्लूप्रिंट के साथ आने के लिए आप कागज पर लेआउट का मसौदा तैयार कर सकते हैं या सॉफ्टवेयर डिजाइन का लाभ उठा सकते हैं। ब्लूप्रिंट होने से आपको फिक्सचर्स, उपकरण, स्टूल और बैठने की व्यवस्था में मदद मिलेगी जो आपके स्थान के अंदर फिट होंगी।

यह ध्यान में रखें कि स्थान कार्यात्मक होना चाहिए। आपका कर्मचारी किसी भी टेबल या बूथ के आसपास स्वतंत्र रूप से स्थानांतरित करने में सक्षम होना चाहिए। आपके बार के पीछे के क्षेत्र में शराब डिस्पेंसे, स्पीड रेल और बॉटल कूलर के लिए पर्याप्त जगह होनी चाहिए। आपको अपने व्यस्ततम बदलावों पर बारटेंडरों की अधिकतम संख्या के लिए पर्याप्त जगह की भी अनुमति देनी चाहिए।

जब आपकी सजावट चुनने की बात आती है, तो सुनिश्चित करें कि यह आपके ब्रांड और अवधारणा का समर्थन करता है। कलाकृति,

प्रकाश की व्यवस्था, और फर्नीचर सभी का उपयोग आपके मेहमानों के लिए एक अनुभव बनाने के लिए किया जा सकता है। विचारों के साथ आने के लिए वर्तमान डिज़ाइन रुझानों की जांच करें।

## 10. अपने उपकरण और आपूर्ति खरीदें

आपको अपने बार में पेय परोसने के लिए कुछ बुनियादी उपकरणों की आवश्यकता होगी। यह महत्वपूर्ण है कि आप ऐसी जगह और बिजली की आवश्यकता का आकलन करें उपकरण के लिए जिसकी आपको आवश्यकता होगी:

- बॉटल कूलर - ये बैक बार कूलर सभी बोतलों और कैन के लिए जगह प्रदान करते हैं जिन्हें आपको ठंडा रखने की आवश्यकता होगी। आदर्श रूप से, बॉटल कूलर आपके बार के नीचे स्थित होगा ताकि बारटेंडर इस तक जल्दी से पहुंच सकें।
- बर्फ की मशीनें - पेय पदार्थों को अपने बार में रखने के लिए बहुत सारी बर्फ की जरूरत पड़ती है। आपको पूरे शिफ्ट में बर्फ की बड़ी मात्रा का उत्पादन करने के लिए एक विश्वसनीय बर्फ मशीन की आवश्यकता होती है।
- बर्फ के डिब्बे - एक बार जब आपकी बर्फ मशीन बर्फ बना देती है, तो आपको इसे ऐसे स्थानों पर संग्रहीत करने की आवश्यकता होगी जो आपके बारटेंडरों के लिए सुविधाजनक हो। बर्फ के डिब्बे बार के नीचे फिट होते हैं ताकि आपके कर्मचारी कॉकटेल और मिश्रित पेय के लिए आसानी से बर्फ का उपयोग कर सकें।
- ग्लास वॉशर - बार के नीचे ग्लास वॉशर रखना बेहद सुविधाजनक है। कुछ मॉडल एक अंडरबार सिंक के अंदर फिट करने के लिए डिज़ाइन किये गए हैं और इसके लिए बिजली की आवश्यकता नहीं है।
- बार ब्लेंडर - आपको लोकप्रिय ब्लेंडेड ड्रिंक्स जैसे डाइक्यायर और मार्गरिटास बनाने के लिए एक विश्वसनीय, वाणिज्यिक-ग्रेड बार ब्लेंडर की आवश्यकता होगी। सम्मिश्रण के दौरान शोर को कम करने के लिए एक कवर के साथ एक मॉडल देखें।
- बीयर डिस्पेंसर - आपका बार बिना बीयर डिस्पेंसर के पूरा नहीं होता है। इन इकाइयों में एक रेफ्रिजरेटेड कैबिनेट होता है जिसमें आपके बियर केग रखे जाते हैं, जबकि बियर को डिस्पेंसर के ऊपर एक टैप टॉवर के माध्यम से लिया जाता है।

अपने बार उपकरण के अलावा, आपको अन्य बार आवश्यक वस्तुओं पर भी स्टॉक करना होगा। सुनिश्चित करें कि आपके पास अपने पेय पदार्थों को परोसने के लिए उपयुक्त ग्लासवेयर हैं। आपके मेन्यू के आधार पर, आपको गार्निश, पेय सामग्री और कॉकटेल मिक्स की आवश्यकता हो सकती है। अपने बार टॉप के लिए, आपको कॉकटेल नैपकिन, कोस्टर, और स्टिरर्स की आवश्यकता होगी।

## 11. सही कर्मचारी को नियुक्त करें



विभिन्न प्रकार की बार में कर्मचारियों की अलग-अलग जरूरतें हो सकती हैं। उदाहरण के लिए, एक बड़े नाइट क्लब के लिए कुछ अतिरिक्त कर्मचारी की आवश्यकता होगी,

जिनकी एक छोटे पड़ोस बार को आवश्यकता नहीं होगी, जैसे बोटल सेवा कर्मचारी या एक हाउस डीजे। यदि आप एक वाइन बार के मालिक हैं, तो आप कर्मचारियों के लिए एक सोमेलियर की जरूरत होगी। यहां कुछ प्रमुख पदों के बारे में बताया गया है, जिनकी आपको अधिकतर बार को चलाने के लिए आवश्यकता होगी:

- बार मैनेजर,
- बारटेंडर,
- बारबैक्स,
- सर्वर,
- होस्ट,
- सिक्योरिटी / आईडी चेकर।

कई संभावित कर्मचारी एक नया उद्यम शुरू करने और एक नए बार के भूतल पर आने के लिए उत्साहित हैं। इस तरह के उच्च टर्नओवर दर के साथ, आप अपने स्टेलर को बारटेंडिंग स्टाफ रखने का सबसे अच्छा तरीका शुरू से ही अपने कार्यस्थल की संस्कृति को परिभाषित करना हैं। नए कर्मचारियों के साक्षात्कार लेने और काम पर रखने के अलावा, सुनिश्चित करें कि आप एक विचारशील प्रशिक्षण कार्यक्रम बनाते हैं जो स्पष्ट उम्मीदों को रेखांकित करता है।

बार स्वामित्व का एक महत्वपूर्ण हिस्सा यह सुनिश्चित करना है कि आपके कर्मचारी दृश्य नशा के संकेतों को देखने के लिए अच्छी तरह से प्रशिक्षित हैं। आपके प्रशिक्षण कार्यक्रम को इन संकेतों पर जोर देना चाहिए और नशे में संरक्षक से निपटने के लिए मार्गदर्शन प्रदान करना चाहिए। यह सुनिश्चित करना आपकी जिम्मेदारी है कि आपके मेहमान हर समय सुरक्षित रहें, जब वे आपके बार में ड्रिंक्स का आनंद लें और जब तक के वे आपका बार न छोड़ें।

## 12. अपने बार का विज्ञापन करें

आपने यथोचित परिश्रम किया है और अब आप समुदाय को अपने नए बार के बारे में बताने के लिए तैयार हैं। यह वह जगह है जहां विज्ञापन और विपणन के महत्वपूर्ण चरण आते हैं। यहां कुछ सुझाव दिए गए हैं जिनका उपयोग करके आप अपने व्यवसाय के बारे में अपने संभावित ग्राहकों को सूचित कर सकते हैं और अपने शुरुआती दिन के बारे में उत्साहित कर सकते हैं:

- एक वेबसाइट का सृजन करें - अपने बार के लिए एक वेबसाइट का निर्माण आवश्यक है। कई ग्राहक आने से पहले आपके व्यवसाय पर ऑनलाइन शोध कर रहे हैं, इसलिए आपको अपनी साइट पर महत्वपूर्ण सूचना प्रदान करनी चाहिए। आपकी साइट को आपके ब्रांड का प्रतिनिधि भी होना चाहिए।
- सोशल मीडिया का उपयोग करें - संभावित ग्राहकों तक पहुंचने का एक और तरीका फेसबुक, ट्विटर और इंस्टाग्राम जैसे सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म पर अकाउंट बनाना है। आप अपने सिग्नेचर कॉकटेल और विज्ञापन प्रचार के उच्च-गुणवत्ता वाले फोटो साझा कर सकते हैं।
- एक येलप खाता बनाएं - येलप पर एक व्यावसायिक प्रोफाइल बनाएं ताकि आपके पास अधिक ऑनलाइन दृश्यता हो और ग्राहक आपके बार में समीक्षा प्रस्तुत कर सकें। आप व्यक्तिगत रूप से अपने मेहमानों से अपनी बार प्राप्तियों पर एक अनुरोध डालकर समीक्षा छोड़ने के लिए कह सकते हैं।
- गूगल माय बिजनेस के लिए साइन अप करें - गूगल माय बिजनेस एक निशुल्क सेवा है जो यह सुनिश्चित करती है कि आपकी बार जानकारी गूगल खोजें और गूगल मानचित्र में दिखाई दें। अपनी वेबसाइट, घंटे, फोटो, और मूल्य श्रेणियों सहित यथासंभव अधिक-से-अधिक जानकारी डालना सुनिश्चित करें।

- अपने स्टोर फ्रंट का उपयोग करें - जैसा कि आप अपने नए बार पर निर्माण कर रहे हैं, राहगीर आपके नए व्यवसाय के बारे में उत्सुक होंगे। अपनी बार और उद्घाटन तिथि के बारे में जानकारी प्रदान करने के लिए पोस्टर और फुटपाथ के संकेतों का उपयोग करना सुनिश्चित करें।
- स्थानीय पेपर में एक विज्ञापन दें - आपके नए बार के बारे में जानकारी साझा करने के लिए स्थानीय समाचार पत्र में विज्ञापन स्थान खरीदें। आप भी पेय में आधी छूट के लिए एक कूपन शामिल कर सकते हैं।
- एक लॉयल्टी कार्यक्रम का सृजन करें - एक मोबाइल एप्लिकेशन के प्रति लॉयल्टी कार्यक्रम के लिए साइन अप करें और अपने मेहमानों को उनके निरंतर व्यवसाय के लिए पुरस्कृत करें। यदि आप शिल्प बियर में विशेषज्ञ हैं, तो मेहमानों को अपने बार में आनंद लेने वाले बियर को ट्रैक करने और रैंक करने का एक तरीका प्रदान करें।
- एक हैप्पी आवर को बढ़ावा दें - हैप्पी आवर ग्राहकों के लिए मूल्य-आधारित पेय विशेष के माध्यम से आकर्षित करने का एक शानदार तरीका है। आप मानार्थ नमूने और मुफ्त स्नेक्स भी पेश कर सकते हैं।
- एक ईवेंट की मेजबानी करें - कुछ बज़ बनाने के लिए आपके बार में कई तरह के ईवेंट हो सकते हैं। यदि आप वाइन बार के मालिक हैं, तो वाइन चखने की मेजबानी पर विचार करें। यदि आपके पास एक टैप हाउस है, तो अधिक ग्राहकों को लाने में ट्रिविया नाइट बहुत सफल हो सकती है। अपने भव्य ओपनिंग के सबसे महत्वपूर्ण घटना को न भूले।

### 13. अपनी सॉफ्ट ओपनिंग को होस्ट करें

एक सॉफ्ट ओपनिंग एक अभ्यास है जो आपके बार के कर्मचारियों को वास्तविक भव्य ओपनिंग से पहले एक सीमित संख्या में मेहमानों के अपने ऑपरेशन का परीक्षण करने की अनुमति देता है। एक सॉफ्ट ओपनिंग का लाभ यह है कि यह आपको एक विचार देता है कि आप क्या कैसा कर रहे हैं और आपकी सेवा के किन क्षेत्रों पर अधिक ध्यान देने की आवश्यकता है। आपके कर्मचारी को व्यस्त ओपनिंग के साथ आने वाले दबाव के बिना अभ्यास करने का अवसर मिलता है। एक सॉफ्ट ओपनिंग की मेजबानी करने का एक आसान तरीका है कि आप अपने कर्मचारियों के दोस्तों और परिवार को आमंत्रित करें।

## एक बार मैनेजर कैसे बनें

### 1. लगातार प्रशिक्षण लें

आवर्ती कर्मचारी प्रशिक्षण सत्र आयोजित करने से आपके स्टाफ सदस्यों को वर्तमान कौशल को निखारने और नए सीखने का अवसर मिलेगा। उदाहरण के लिए, इस समय का उपयोग नियमित रूप से अपने बारटेंडरों की फ्री पोरिंग की सटीकता का परीक्षण करने के लिए करें ताकि वे यह सुनिश्चित कर सकें कि वे आपकी लागत को कम नहीं कर रहे हैं। आपके स्टाफ सदस्यों के ग्राहक सेवा कौशल और उत्पाद ज्ञान का विस्तार करने के लिए प्रशिक्षण भी एक अच्छा तरीका है।

### 2. सही तरीके से स्टाफ शेड्यूल बनाएं

अपने कर्मचारियों को सूचित करने के लिए शेड्यूलिंग के शीर्ष पर रहें और अपने बार को पूरी तरह से चालू रखें। इससे पहले कि आप शेड्यूल पोस्ट करें, आपके कर्मचारियों के लिए इसे बनाए रखना आसान है। आगामी कार्य सप्ताह से चार या अधिक दिन पहले शेड्यूल पोस्ट करने से, यह आपके द्वारा उत्पन्न होने वाले किसी भी शेड्यूलिंग विरोध को हल करने के लिए समय देगा।

### 3. आपके नियमित ग्राहकों को जाने

जब तक आप एयरपोर्ट बार में काम नहीं करते हैं, नियमित ग्राहक ही आपके समग्र राजस्व का पर्याप्त प्रतिशत बनाते हैं। उन्हें वापस लाने के लिए, उनकी सराहना करना महत्वपूर्ण है।

उनके नाम और वे आमतौर पर क्या पीना पसंद करते हैं जानना सुनिश्चित करें, और कभी-कभी उन्हें छूट प्रदान करें या उन्हें अपने व्यवसाय की सराहना करने के लिए मुफ्त पेय दें।

#### 4. मिसाल पेश करें

जैसा एक बार मैनेजर, के रूप में आपको अपने हाथों को गंदा करने से डरना नहीं चाहिए। यदि आप अपने कर्मचारियों का उचित प्रशिक्षण और सम्मान अर्जित करने जा रहे हैं, तो आपको यह जानना होगा कि अपने मेन्यू के सभी पेय कैसे बनाएं, व्यस्त घंटों के दौरान प्रभावी ढंग से काम करें और उपद्रवी ग्राहकों से निपटें। आपके बार का कोई भी ऐसा हिस्सा नहीं होना चाहिए जिसे आप अपने आप से अपरिचित पाते हैं, उस क्षेत्र में अपनी पारियों को निर्धारित करें ताकि आप अनुभव के माध्यम से सीख सकें। एक मैनेजर के रूप में याद रखें, आपको अपने कर्मचारियों को अपने बार में किसी भी कार्य को करने और प्रशिक्षित करने में सक्षम होना चाहिए।

#### 5. नियमित बार सूची लें

एक लाभदायक बार चलाने के लिए नियमित शराब सूची लेना आवश्यक है। यह आपको चोरी की पहचान करने में मदद करता है, खराब कीमत वाले मेन्यू विकल्पों का मूल्यांकन करता है, सटीकता डालने का आकलन करता है, बेकार उत्पादों से बचता है, और सूची डॉलर के उपयोग की जानकारी को समझें। कुशल बार सूची के बिना, आपके बार की सफलता को सुनिश्चित करने के लिए कोई उपाय नहीं है, जिससे इसे प्रबंधित करना बेहद मुश्किल है (यदि असंभव नहीं है)।

#### 6. स्टाफ के सदस्यों की राय सुनें

अपने कर्मचारियों को प्रोत्साहित करें उनकी राय और चिंताओं को आवाज दें। यदि आपके कर्मचारी सदस्य उनके विचारों को जानते हैं, तो वे अपने काम में स्वामित्व की भावना महसूस करेंगे, जिससे उन्हें आपके प्रतिष्ठान छोड़ने या धोखाधड़ी वाले व्यवहार में भाग लेने की संभावना कम हो जाएगी। आपके कर्मचारी भी नए विचारों के लिए एक उत्कृष्ट स्रोत हैं। नए कॉकटेल मेन्यू आइटम, रचनात्मक प्रचार, या आपके अगले शिल्प बीयर चयन के लिए उनके विचार चुनें।

#### 7. नियमित रूप से अपनी पेशकश बदलें

प्रतिस्पर्धी बार और रेस्तरां उद्योग में, चीजों को ताजा रखने के लिए अपनी पेशकश को अक्सर बदलना महत्वपूर्ण है। नए भावी ग्राहकों को कैप्चर करें उन्हें मौसमी रुझानों का पालन करके और लोकप्रिय सामग्री का उपयोग करके और अपनी कॉकटेल सूची को लगातार संशोधित करके उन्हें वापस आते रहने के लिए प्रोत्साहित करें।

#### 8. व्यापार में लाने के लिए बुद्धिशील रचनात्मक तरीके सोचें

अपने धीमे समय के दौरान ग्राहकों को लाने के लिए, आपको लगातार नए प्रचार और मनोरंजन के विचारों के बारे में सोचना चाहिए।

#### 9. उद्योग समाचार के साथ सूचित रहें

हालांकि बार उद्योग समाचारों को ध्यान में रखते हुए आपको यह टू-डू सूची में जोड़ने के लिए एक और कार्य की तरह लग सकता है, यह जानना महत्वपूर्ण है कि उद्योग में क्या हो रहा है। सूचित रहने से आपको बेहतर निर्णय लेने में मदद मिलेगी और आप अपनी प्रतिस्पर्धा में बढत बना सकते हैं। एक बार प्रबंधन के रूप में, आप अभी अपने क्षेत्र में एक विशेषज्ञ होने की कोशिश कर रहे हैं। जब आपका बार कर्मचारी आपको विशेषज्ञता के लिए देखता है, तो यह महत्वपूर्ण है कि आप तथ्यों को जानें ताकि आप उनका विश्वास और सम्मान अर्जित कर सकें।

#### 10. अपनी शिक्षा को आगे बढ़ाएं

सिर्फ इसलिए कि आप एक मैनेजर हैं, इसका मतलब यह नहीं है कि आपका प्रशिक्षण समाप्त हो गया है। पेय उद्योग के रुझानों के शीर्ष पर रखने के अलावा, आपको लगातार सर्वश्रेष्ठ बारटेडिंग और बार प्रबंधन प्रथाओं के बारे में सीखना चाहिए।



अन्य बार पर जाएं कि वे कैसे कार्य करते हैं, बार प्रबंधन सेमिनार में भाग लें, नए बार और रेस्तरां तकनीक के साथ अपटूडेट रहें, बार प्रशिक्षण वीडियो देखें, और अपने कर्मचारियों के सदस्यों को बेहतर प्रशिक्षण देने के लिए सामरिक लेख पढ़ें और अधिक सफल स्थापना चलाएं।

### 11. व्यवस्था को बनाए रखें

आपकी बैकबार को दिखने में मनभावन और अत्यधिक कार्यात्मक दोनों होना चाहिए। जब आप अपना प्रारंभिक या गेनिंग करते हैं, तो अपने उत्पादों को उनके निर्दिष्ट स्थानों पर रखना सुनिश्चित करें। जब वे पेय डाल रहे हैं तो न केवल यह बारटेंडर्स के लिए उत्पादों का पता लगाना आसान बना देगा, बल्कि साप्ताहिक या मासिक बार सूची लेते समय उत्पाद को गिनना आपके लिए आसान हो जाता है।

### 12. ग्राहकों के लिए समय निकालें

एक बार मैनेजर के रूप में, अपने कर्मचारियों की देखरेख करना आसान है। यद्यपि आपकी टीम का नेतृत्व करना आपकी नौकरी का एक अनिवार्य पहलू है, आपको अपने ग्राहकों के साथ बातचीत करने के लिए भी समय निकालना चाहिए। संरक्षकों से पूछें कि वे क्या कर रहे हैं और वे आपकी स्थापना के बारे में क्या सोचते हैं, जब वे दरवाजे से अंदर आते हैं तो नियमित रूप से बधाई दें, और विवरणों को सुचारू करने के लिए उपलब्ध रहें, पीने के इतिहास की व्याख्या करते रहें, और अपने ग्राहकों के किसी भी प्रश्न का उत्तर दें।

### 13. जब जरूरी हो ग्राहकों को छोड़ दें

अपने ग्राहकों, अपने कर्मचारियों और आम जनता की सुरक्षा की रक्षा करने के लिए, आपकी स्थापना में सभी को जिम्मेदारी से शराब परोसने के लिए समर्पित होना चाहिए। ऐसा करने के लिए, आपको कर्मचारियों को शराब-जागरूकता प्रशिक्षण प्रदान करना चाहिए ताकि वे आत्मविश्वास से अधिक नशे में ग्राहक की सेवा करने से इनकार कर सकें। ज्यादातर परिस्थितियों में, आपके बारटेंडर और सर्वर ग्राहक की सहूलियत को निर्धारित करने के लिए बेहतर स्थिति में होते हैं। उनके लिए अपने फैसले को आसान बनाने के लिए, आपको हमेशा उनके फैसले का समर्थन करना चाहिए, अगर वे किसी ग्राहक को छोड़ने का फैसला करते हैं।

### 14. सावधान रहिए

यद्यपि आप इसके बारे में सोचना पसंद नहीं कर सकते हैं, आपके बारटेंडर आपकी लागतों को ओवर-पोरिंग करके, मुफ्त पेय देकर और उत्पाद चोरी करके चला सकते हैं। वास्तव में, नेशनल रेस्तरां एसोसिएशन के अनुसार, कर्मचारी चोरी के कारण सूची में 75% कमी है। यद्यपि आप अत्यधिक पागल नहीं होना चाहते हैं, लेकिन कपटपूर्ण व्यवहार के लिए नज़र रखना अच्छा है। अपने बार को चोरी से बचाने के लिए, सुरक्षा कैमरे स्थापित करने, नकदी दराज को समेटने, नियमित रूप से बार-टेंडरों के टैब की जांच करने और इनमें से कुछ अन्य तरीकों का उपयोग करने पर विचार करें।

### 15. अपने ऑर्डर की दोबारा जांच करें

पूरी तरह से स्टॉक किए गए बार को रखने के लिए, आप लगातार ऑर्डर दें और डिलीवरी प्राप्त करें। अपने पेय की लागत को कम रखने के लिए, सुनिश्चित करें कि आपके चालान आपके ऑर्डर को दर्शाते हैं। जब आप एक डिलीवरी प्राप्त करते हैं, तो इनवाँइस के माध्यम से कोब करें जबकि डिलीवरी व्यक्ति अभी भी यह सुनिश्चित करने के लिए मौजूद है कि आपको वास्तव में वही मिला जो आपने ऑर्डर किया था। इस तरह, आप प्राप्त नहीं किए गए उत्पाद के लिए भुगतान नहीं करेंगे और आप उस अतिरिक्त उत्पाद के लिए भी भुगतान नहीं करेंगे, जिसे आपने ऑर्डर नहीं किया था।

बार मैनेजर के पास रहने के लिए बहुत कुछ है। अच्छी आदतें विकसित करने से आपको अपने स्टाफ के सदस्यों को प्रभावी ढंग से प्रबंधित करने, अपनी लागत कम रखने, अपने ग्राहकों को खुश करने और एक सफल स्थापना चलाने में मदद मिलेगी।

## बारटेंडिंग के बुनियादी कौशल

बारटेंडिंग एक ऐसा पेशा है जिसमें एक बार में कॉकटेल और मॉकटेल की सेवा के लिए कई कौशल की महारत की आवश्यकता होती है। इस अध्याय में शामिल विषयों में कई कौशलों के बारे में बेहतर परिप्रेक्ष्य प्राप्त करने में मदद मिलेगी जैसे कि मार्टिनी शेकर का उपयोग करना, कॉकटेल को छलनी करना, पेय बनाना, फ्री पोरिंग, मडलिंग, मिश्रण करना, रोलिंग ड्रिंक्स इत्यादि।

### बारटेंडर कैसे बनते हैं

#### बारटेंडिंग स्कूल

आतिथ्य विद्यालयों के माध्यम से बहुत सारे बारटेंडर प्रोग्राम उपलब्ध हैं। इन प्रोग्राम के माध्यम से, आप मिक्स ड्रिंक्स की मूल बातें सीख सकते हैं और शराब को सुरक्षित रूप से कैसे परोसा जाता है ये जान सकते हैं, लेकिन बारटेंडिंग एक ऐसा काम है जो सबसे अच्छे से अनुभव द्वारा सीखा जाता है। जितना अधिक आप इसे करेंगे, उतना ही बेहतर होते जाएंगे।

यदि आपने पहले कभी किसी रेस्तरां में काम नहीं किया है, तो आपको आसानी से नौकरी पाने की उम्मीद नहीं करनी चाहिए - भले ही आप बारटेंडिंग स्कूल गए हों। एक अच्छे बारटेंडर के पास पर्याप्त रेस्तरां का अनुभव होता है। यदि आप दरवाजे (या बार, यानी) में एक पैर पाने के लिए देख रहे हैं, तो एक बसर (बस-बाँय) या एक बारबेक के रूप में नौकरी के लिए आवेदन करें। ये प्रवेश-स्तर की स्थिति आपको किसी भी स्कूल कार्यक्रम की तुलना में तेजी से सिखाएगी।

#### अपना होमवर्क करें

ऐसे सैकड़ों पेय हैं जो लोगों को पसंद आते हैं। आपका काम उन्हें सीखना है! या कम से कम बुनियादी पेय तो जानते हैं ही। मार्टिनीस, कॉसमॉस, स्कूड्राइवर्स, गिलेट्स- वे कुछ सबसे लोकप्रिय मिश्रित पेय हैं। अपने आप के लिए एक अच्छी बारटेंडिंग बुक लें,

यदि आप एक रेस्तरां में टेबल के लिए प्रतीक्षा करते हैं, तो आपको पहले से ही बीयर और शराब के चयन का पता होना चाहिए। यदि आप रेस्तरां में नए हैं या घर की स्थिति के पीछे से घर के सामने तक ट्रांजीशन कर रहे हैं, तो आपको रेस्तरां बीयर और शराब की सूची सीखने की आवश्यकता है।

इसका अर्थ है ब्रांडों और प्रकारों की पेशकश के साथ-साथ उनके बीच के अंतर को जानना। उदाहरण के लिए, एक चार्लोडन को क्या एक मल्लोट (रंग के अलावा) से अलग बनाता है। या एक आईपीए एक पिल्सनर या स्टाउट बीयर से कैसे अलग है? पेय सूची के अपने ज्ञान के साथ ग्राहकों और प्रबंधन दोनों को प्रभावित करें।

#### अपने कौशल का अभ्यास करें

एक बार जब आप अपने रेस्तरां मैनेजर द्वारा पेय, अभ्यास, अभ्यास, अभ्यास की सेवा के लिए आगे बढ़ जाते हैं। अपनी शराब की मात्रा को सही करने के लिए, पानी से भरी एक खाली शराब की बोतल के साथ अभ्यास करें। देखें कि आपको एक शॉट गिलास भरने में कितना समय लगता है (लंबे समय तक नहीं!) फिर कोशिश करें और उस राशि को एक पीने के गिलास में भरें। ग्राहकों के सामने माप के लिए एक शॉट गिलास का उपयोग कभी नहीं करें। यह सस्ता और लाभकारी नहीं है। आखिरकार, आप सही डालने में सक्षम होंगे, और यह स्वाभाविक रूप से आ जाएगा।

एक अच्छा बारटेंडर ग्राहकों पर ध्यान देता है, जो कई कारणों से बार में बैठते हैं। हो सकता है कि वे एकाकी हों और चाहते हैं कि कोई उनके साथ या सिर्फ विपरीत बातें करे, वे थके हुए हैं और अकेले रहना चाहते हैं। बारटेंडर के रूप में, आपको एक अच्छा श्रोता होना चाहिए या कम से कम अच्छा सुनने में सक्षम होना चाहिए। आपको यह जानने की जरूरत है कि लोगों को कैसे पढा जाए और उनके अनुसार बातचीत की जाए। इस तरह आप एक मजबूत ग्राहक विकसित करते हैं, जो प्रबंधन को उतना ही खुश करेगा जितना कि यह आपको प्रसन्न करता है।

## प्रबंधन का अनुभव होना एक लाभ है

बारटेंडर अक्सर किसी रेस्तरां के वास्तविक मैनेजर होते हैं। आमतौर पर, बारटेंडर प्रत्येक रात को बंद करने वाला व्यक्ति होता है और सर्वर को कैश करने और क्रेडिट कार्ड बैच भेजने के लिए जिम्मेदार होता है। वे बीयर, वाइन और स्पीट्स और ट्रैकिंग सूची ऑर्डर करने के लिए भी जिम्मेदार होता है। बारटेंडर्स को पता होना चाहिए कि कर्मचारियों के संघर्षों से प्रभावी ढंग से कैसे निपटें या ग्राहकों की शिकायतों का ध्यान रखें।

पहली नज़र में, बारटेंडिंग एक मजेदार और आसान काम लगता है। हालांकि, सबसे अच्छे बारटेंडर वे हैं जो उत्कृष्ट ग्राहक सेवा कौशल के साथ, काम कर सकता है और जो बहु-कार्य कर सकता है, साथ ही जो ईमानदार और विश्वसनीय हैं।

## एक शराब सर्वर लाइसेंस कैसे प्राप्त करें

शराब के लाइसेंस आपके राज्य और स्थानीय सरकारों द्वारा अनुमोदित हैं। लाइसेंस प्राप्त करने के लिए, आपको उपयुक्त सरकारी एजेंसी खोजने और एक आवेदन पूरा करने की आवश्यकता है। कागजी कार्रवाई पूरी करने के बाद, आपको साक्षात्कार के लिए जाना पड़ सकता है। प्रत्येक कर्मचारी जो शराब परोसता है, उसे "सर्वर परमिट" भी प्राप्त करना चाहिए, जो शराब लाइसेंस से अलग है।

## भाग 1. एक शराब लाइसेंस के लिए आवश्यकताओं को पूरा करें



1. अपने स्थानीय शराब पेय नियंत्रण (एबीसी) बोर्ड का पता लगाएं। इससे पहले कि आपके सर्वर को शराब परोसने की अनुमति मिल सके, व्यवसाय के मालिक को बार या रेस्तरां में शराब परोसने के लिए लाइसेंस लेना होगा। ये लाइसेंस राज्य और स्थानीय सरकारों द्वारा प्रदान किए जाते हैं। आपको अपना राज्य या स्थानीय एबीसी बोर्ड ढूँढना चाहिए।

- सर्च इंजन में "अपना राज्य" और "एबीसी बोर्ड" या "अल्कोहल लाइसेंस" टाइप करें। आपके राज्य की एबीसी वेबसाइट में संभवतः स्थानीय बोर्डों के लिंक होंगे।
- फ़ोन नंबर और ईमेल पता लिखें। आप उनसे सवालों के साथ संपर्क कर सकते हैं।



2. अगर निवास आवश्यकताएं हैं, तो जांचें। कुछ स्थानों पर, आप अपनी स्थापना के लिए एक शराब लाइसेंस प्राप्त कर सकते हैं यदि आप एक निश्चित समय के लिए क्षेत्र में रहते हैं। उदाहरण के लिए, हरफोर्ड काउंटी, मैरीलैंड में, एक व्यक्ति को आवेदन करने से पहले कम से कम एक वर्ष के लिए काउंटी में रहना चाहिए।

- शायद उम्र की आवश्यकताएं भी हैं। उदाहरण के लिए, केंटकी को शराब बेचने के लिए लाइसेंस के लिए आवेदन करने से पहले उम्र कम से कम 21 होना चाहिए।



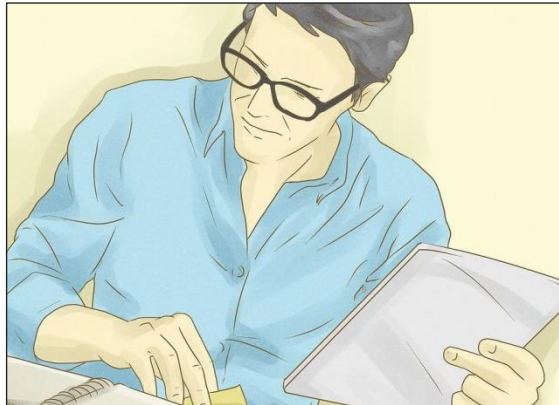
3. इच्छित लाइसेंस को पहचानें। ज्यादातर राज्य विभिन्न प्रकार के शराब लाइसेंस की पेशकश करते हैं। आपको उस की पहचान करनी चाहिए जो आपकी आवश्यकताओं के लिए सबसे उपयुक्त है। उदाहरण के लिए, अधिकांश राज्य संभवतः निम्नलिखित प्रदान करते हैं:

- रेस्तरां लाइसेंस। यह लाइसेंस उन प्रतिष्ठानों के लिए है जो मुख्य रूप से भोजन बेचते हैं, लेकिन एक माध्यमिक उत्पाद के रूप में मादक पेय बेचते हैं। शराब का सेवन परिसर में करना चाहिए।
- ऑन-प्रिमाइसेस या टैवर्न लाइसेंस। बार्स जो मुख्य रूप से भोजन नहीं बेचते हैं, उन्हें टैवर्न लाइसेंस या इसके समकक्ष कोई मिल सकता है।
- होटल शराब लाइसेंस। होटल इस लाइसेंस को प्राप्त कर सकते हैं, जो उन्हें परिसर में और होटल के कमरों में खपत होने वाली शराब बेचने की अनुमति देता है।
- क्लब लाइसेंस। यह लाइसेंस उन भ्रातृ क्लबों के लिए है जिनकी सदस्यता है और जिनमें नियमित बैठकें होती हैं।



4. मदद के लिए एबीसी बोर्ड के साथ मिलें। यदि आपको नहीं पता है कि क्या लाइसेंस प्राप्त करना है, तो आपको अपने एबीसी बोर्ड से संपर्क करना चाहिए, जिन्हें आपके पास किसी भी प्रश्न का उत्तर देने के लिए तैयार होना चाहिए। उदाहरण के लिए शिकागो में, आप एक व्यावसायिक सलाहकार के साथ मिल सकते हैं।

## भाग 2. अपना आवेदन जमा करें



1. आपके व्यवसाय के बारे में आवश्यक जानकारी इकट्ठा करें। शराब लाइसेंस के लिए आवेदन प्रक्रिया काफी व्यापक है। आपको अपने व्यवसाय के बारे में बहुत सारी जानकारी प्रदान करने की आवश्यकता होगी, इसलिए आपको इसे समय से पहले इकट्ठा करना चाहिए। उदाहरण के लिए, आपको निम्नलिखित जानकारी की आवश्यकता होगी:

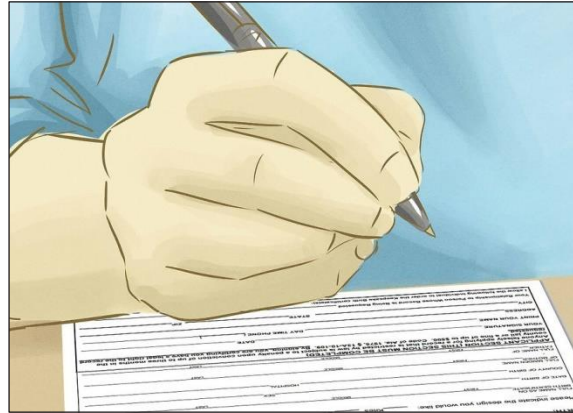
- निगम या एलएलसी कागजी कार्रवाई,
- जन्म प्रमाणपत्र,
- ड्राइविंग लाइसेंस,
- संघीय कर पहचान संख्या,
- राज्य कर लाइसेंस,
- परिसर में लीज या डीड,
- मेन्यू,
- अपने स्थानीय शासी प्राधिकरण की स्वीकृति,

- स्वास्थ्य परमिट,
- अन्य दस्तावेज।



2. लाइसेंस प्राप्त करने के अपने इरादे का विज्ञापन करें। कुछ राज्यों में, आपको विज्ञापन देना होगा कि आप शराब का लाइसेंस प्राप्त करना चाहते हैं। उदाहरण के लिए, केंटुकी में, आपको सामान्य प्रचलन के एक समाचार पत्र में कम से कम एक विज्ञापन देना चाहिए, जिसमें कहा गया है कि आप शराब लाइसेंस प्राप्त करना चाहते हैं।

- विज्ञापन की एक प्रति लेना सुनिश्चित करें।
- विज्ञापन चलने पर अखबार को एक हलफनामा पूरा करने की भी आवश्यकता हो सकती है।

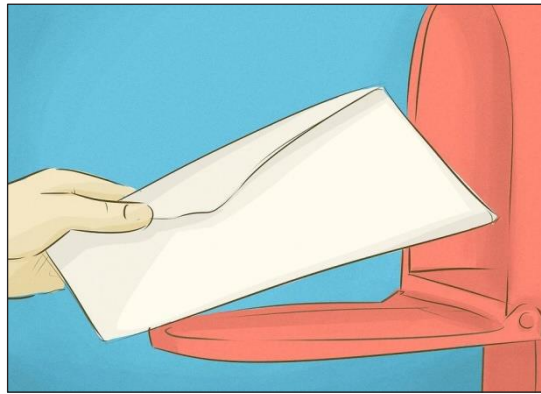


3. एक आवेदन पत्र पूर्ण करें। आप आमतौर पर अपने स्थानीय एबीसी बोर्ड से सीधे आवेदन प्राप्त कर सकते हैं, या आप इसे राज्य की वेबसाइट से डाउनलोड कर सकते हैं। आवेदन काफी व्यापक होना चाहिए, और इसमें पृष्ठभूमि की जांच के लिए फॉर्म शामिल होंगे।

- आवेदन संभवतः आपके व्यवसाय और उन लोगों के बारे में जानकारी मांगेगा जो व्यवसाय का प्रबंधन करेंगे। आवेदन को यथासंभव पूर्ण रूप से भरें। यदि आपके पास कोई प्रश्न है, तो आपको एबीसी बोर्ड से संपर्क करना चाहिए।
- यदि कोई उपलब्ध है, तो एक टाइपराइटर का उपयोग करके जानकारी बड़े सलीके से भरें। यदि आवेदन पीडीएफ प्रारूप में है, तो आप आमतौर पर इसे सेव और प्रिंट करने से पहले अपनी जानकारी सीधे फॉर्म में टाइप कर सकते हैं।

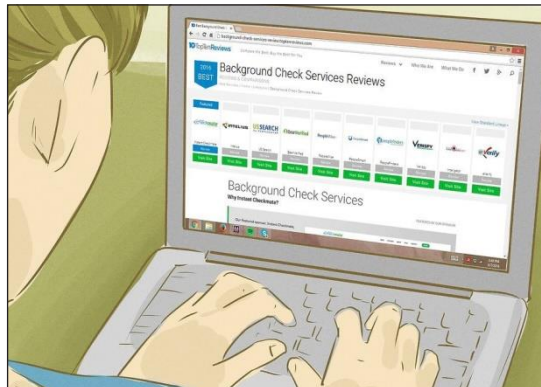


4. अपने शुल्क का भुगतान करें: आवेदन शुल्क की राशि आवेदन पर या आवेदन के साथ आई अन्य सामग्री पर बताई जानी चाहिए। राशि आपके द्वारा मांगे जाने वाले लाइसेंस के प्रकार पर निर्भर करेगी। अपने आवेदन के साथ अपने चेक को शामिल करना याद रखें।



5. अपना पूरा आवेदन जमा करें। सभी आवश्यक सहायक दस्तावेजों को इकट्ठा करें और संपूर्ण आवेदन पैकेट की एक प्रति बनाएं। फिर सभी सामग्रियों को एक सुरक्षित लिफाफे में डालें। इसे दिए गए पते पर भेजें।

- आपके राज्य के आधार पर, आपको अनुमोदन के लिए अपने स्थानीय एबीसी बोर्ड को आवेदन जमा करना पड़ सकता है। फिर स्थानीय बोर्ड इसे राज्य एजेंसी को भेज देगा।
- अन्य राज्यों में, आप अपना आवेदन सीधे राज्य को भेजेंगे।



6. बैकग्राउंड चेक करें। लाइसेंस के लिए अनुमोदित होने से पहले, शायद आपको एक बैकग्राउंड की जांच से गुजरना पड़ सकता है।

अपने राज्य के आधार पर, आपको पुलिस स्टेशन में फिंगरप्रिंट देने पड़ सकते हैं।

- आमतौर पर, व्यवसाय के प्रत्येक मालिक और अधिकारी को बैकग्राउंड की जांच से गुजरना होगा। यदि आपका व्यवसाय एलएलसी के रूप में स्थापित है, तो प्रत्येक शेयरधारक को बैकग्राउंड चेक से गुजरना पड़ सकता है।



7. एबीसी बोर्ड के साथ एक बैठक में भाग लें। आपके राज्य को आपके आवेदन पर जाने या सिस्टम में इसे दर्ज करने के लिए एबीसी प्रतिनिधि के साथ मिलने की आवश्यकता हो सकती है। आपको अपॉइंटमेंट शेड्यूल करना होगा। पूर्ण आवेदन की अपनी प्रति अपने साथ अवश्य रखें।

- प्रसंस्करण समय राज्य और जिले के आधार पर भिन्न होता है। आपको अपने एबीसी बोर्ड से एक अनुमान के लिए पूछना चाहिए कि वे कब निर्णय लेंगे।
- एक अनुस्मारक के रूप में, आप अपना लाइसेंस प्राप्त करने तक शराब नहीं बेच सकते हैं। आप वितरक से शराब भी नहीं मंगवा सकते हैं।

### भाग 3. सर्वर परमिट प्राप्त करें

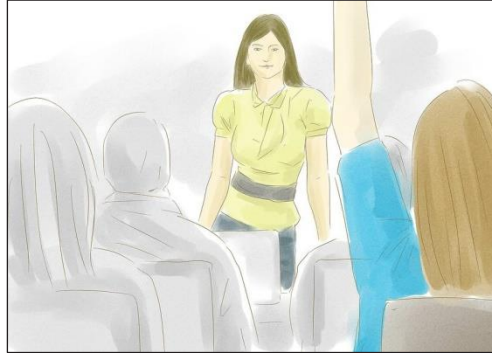


1. जांच लें कि क्या आप योग्य हैं। राज्यों ने निर्धारित किया है कि कौन सर्वर परमिट प्राप्त कर सकता है। यदि आप एक बार या रेस्तरां के मालिक हैं, तो आपको सर्वर नियुक्त करने से पहले यह सुनिश्चित करने के लिए जांच करनी चाहिए कि आपके सर्वर योग्य हों। प्रत्येक राज्य की अलग-अलग आवश्यकताएं होंगी, इसलिए अपने एबीसी बोर्ड से एक चेकलिस्ट प्राप्त करें। उदाहरण के लिए, टेनेसी में, सभी परमिट आवेदकों को निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करना चाहिए:

- पिछले चार वर्षों के भीतर कोई अपराध न किया हो।



- पिछले आठ वर्षों के भीतर मादक पेय या नियंत्रित पदार्थों की बिक्री से संबंधित कोई गंभीर अपराध नहीं किया है। आप एक ही समय अवधि के दौरान गबन या यौन-संबंधित अपराध के लिए दोषी नहीं है।
- पिछले पांच वर्षों के भीतर एक अलग क्षेत्राधिकार में निरस्त किया गया सर्वर परमिट न हो।
- पिछले आठ वर्षों में किसी भी बीयर लाइसेंस या परमिट को निरस्त करने में कोई स्वामित्व न हो। इसमें थोक या खुदरा लाइसेंस शामिल हैं।



2. एक आवश्यक कक्षा लें। अधिकांश राज्यों में सर्वर परमिट प्राप्त करने के लिए सभी सर्वरों को एक अनुमोदित विक्रेता से शराब सर्वर शिक्षा की कक्षा लेने की आवश्यकता होती है। आपके राज्य के आधार पर, आप आवेदन जमा करने से पहले या बाद में इसे ले सकते हैं। लोगों को आमतौर पर निम्नलिखित पर कक्षा लेनी चाहिए:

- मैनेजर,
- शराब लाइसेंस के मालिक,
- बारटेंडर,
- वेटर,
- लाइसेंस के लिए नामित एजेंट।



3. आवेदन पत्र पूर्ण करें। आपके राज्य या स्थानीय एबीसी बोर्ड के पास पूरा करने के लिए एक आवेदन होना चाहिए। आपको इसे पूरी तरह से भरना चाहिए और अपने रिकॉर्ड के लिए एक प्रति रखनी चाहिए। आवेदन को नोटरीकृत करने की आवश्यकता हो सकती है। यदि हां, तो नोटरी पब्लिक के सामने आने तक उस पर हस्ताक्षर करने की प्रतीक्षा करें, जिसे आप अधिकांश बड़े बैंकों में या कोर्टहाउस में पा सकते हैं। एबीसी बोर्ड में भी एक नोटरी पब्लिक भी हो सकती है।

- आपको शायद एक आवेदन शुल्क का भुगतान करना होगा, इसलिए आवेदन के साथ उसे शामिल करना याद रखें।



4. पता करें कि आप कब सेवा शुरू कर सकते हैं। कई राज्य सर्वर को अनुग्रह अवधि प्रदान करते हैं, जिसके दौरान वे परमिट प्राप्त करने से पहले सेवा शुरू कर सकते हैं। उदाहरण के लिए टेनेसी में, सर्वरों को 61 दिनों की एक बार की अनुग्रह अवधि मिलती है। आपको अपने करियर में एक बार यह अनुग्रह अवधि मिलती है, हर बार नए नियोक्ता के साथ नहीं मिलती है।



5. परिसर में अपना परमिट रखें। यदि आपको एवीसी प्रतिनिधि द्वारा ऑडिट किया जाता है, तो आपको परिसर में परमिट रखना चाहिए। यदि आप नहीं करते हैं, तो आपकी स्थापना राज्य के नियमों के उल्लंघन में पाई जा सकती है।

- स्थापना के स्वामी के रूप में, आपके पास प्रत्येक सर्वर के परमिट की एक प्रति होनी चाहिए। सुनिश्चित करें कि आपके सर्वर के सभी व्यावसायिक घंटों के दौरान उन पर अपना मूल कार्ड है।



6. अपने परमिट को नवीनीकृत करें। परमिट केवल एक निश्चित अवधि के लिए रहता है, जो आपके स्थान के आधार पर भिन्न होगा। उदाहरण के लिए टेनेसी में, एक सर्वर का परमिट पांच साल तक रहता है। आपको समाप्ति से पहले परमिट को नवीनीकृत करना चाहिए, अन्यथा आप अवैध रूप से शराब परोसेंगे।

## कॉकटेल को कैसे मापें

### मापने के भाग

एक भाग किसी का भी बराबर का भाग है। इसे अपने जिगर की एक माप के रूप में सोचें (या जिस भी जउपकरण के साथ आप माप रहे हैं)। अनिवार्य रूप से, एक भाग आपका आधार या नींव माप बन जाएगा और आप अनुपात बनाए रखने के लिए अन्य अवयवों को समायोजित करेंगे।

उदाहरण के लिए, यदि आपको 1 भाग की आवश्यकता है, तो आप एक पूर्ण जिगर डालें। 2 1/2 भागों के लिए, ढाई जिगर डालें। 1/2 भाग के लिए, जिगर का आधा भाग पूरा डालें।

कुंजी पहले यह तय करना है कि उस विशेष नुस्खा के लिए 1 भाग किस चीज के बराबर है। फिर आप वहां से विभाजित या गुणा करेंगे।

एक चीज जो आपको आधार माप निर्धारित करने में मदद करेगी कि वह आपके समास कॉकटेल का आकार है। उदाहरण के लिए, एक हाईबॉल गिलास की तुलना में एक मार्टिनी गिलास एक छोटी मात्रा रखता है, इसलिए आपको डालने से पहले यह जानना होगा कि आपका अंतिम लक्ष्य क्या है। आपके गिलासवेयर कितना तरल (और बर्फ) होगा यह जानकर, आप यह निर्धारित कर सकते हैं कि आपका 1 भाग क्या होना चाहिए।

सुझाव: निश्चित नहीं कि आपके गिलास में कितने औंस हैं? इसका पता लगाने का सबसे आसान तरीका है कि इसे पानी से मापें। बस एक गिलास में जब तक कि वो पूरा न भर जाए उसमें पानी डालें, और उसको औंस में अनुवाद कर दें: चार 1 1/2-औंस जिगर्स 6 औंस के बराबर है। हालांकि बर्फ मत भूलें। यदि आपका नुस्खा बर्फ के लिए कहता है, तो इसके साथ गिलास भरें, फिर पानी का परीक्षण करें क्योंकि बर्फ आपके लिए आवश्यक तरल मात्रा को कम कर देता है।



स्पूस / एलिसन किजिनकोटा

### सबसे आसान भागों का रूपांतरण

कई पेय व्यंजनों में, आप बस शब्द "भागों" को "औंस" से बदल सकते हैं। उन व्यंजनों की तलाश करें जिनमें आधार शराब (डेथ शॉट के आकार) के लिए 1 1/2 भाग या 2 भाग हैं, फिर दिए गए मापों के साथ सभी सामग्री डालें।

"डैनी ओशन" कॉकटेल एक आदर्श उदाहरण है:

- 1 1/2 भाग कैसमिगोस रिपोसैडो टकीला,

- 3/4 भाग नींबू का रस,
- 3/4 भागों गुलाबी अंगूर का रस,
- 1/2 भाग एग्रेव नेक्टर,
- 1/4 भाग मारास्चिनो लिकर।

इस कॉकटेल को डालने के लिए, 1 1/2 औंस टकीला के साथ शुरू करें। फिर प्रत्येक रस के 3/4 औंस, 1/2 औंस नेक्टर, और 1/4 औंस मार्शचिनो डालें। अधिकांश व्यंजन "भाग" वास्तव में इसी तरह सरल है।

## सरल भागों का उदाहरण

"पंपकिन डिवाइन" कॉकटेल भागों में मापा गया एक और सरल नुस्खा है। हालांकि, यह 1 भाग के बजाय 1 1/2 भागों का उपयोग करता है। इसका मतलब है कि आपको यह निर्धारित करने की आवश्यकता है कि 1 भाग किस के बराबर होने वाला है।

नुस्खा:

- 1 भाग ग्रे गूज ला पोय वोडका,
- 1 भाग पंपकिन बटर,
- 1/2 भाग ट्रिपल सेक,
- 1/2 भाग साधारण सिरप।

इस तक पहुंचने का तरीका है कि रेसिपी को तोड़ना: वोदका और पंपकिन बटर का माप बराबर होने वाला है, जैसा कि ट्रिपल सेक और साधारण सिरप हैं।

इसे बहुत आसान बनाने के लिए, वोदका और पंपकिन बटर में से प्रत्येक का 1 जिगर(आमतौर पर 1 1/2 औंस) डालें, फिर ट्रिपल जिक और सिरप में से प्रत्येक में 1/2 जिगर (या 3/4 औंस) डालें। मिलाने के बाद परिणाम 4-5 औंस कॉकटेल होगा, एक आधुनिक कॉकटेल गिलास के लिए सही आकार है।

## जटिल भागों का उदाहरण

बहुत ही दुर्लभ मौकों पर, आप "टाइम फॉर चेंज" कॉकटेल जैसे पेय बना सकते हैं। यह जटिल है और बेहतर होगा कि इसे विकसित करने वाले व्यक्ति को समझने में आसानी हो। जब आप इस तरह के व्यंजनों में आते हैं, तो विचार करने के लिए सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि आप तैयार पेय कितना लंबा चाहते हैं।

नुस्खा:

- 2 1/2 भाग जिम बीम ब्लैक बॉर्बन,
- 1/4 भाग डेकुपर ट्रिपल सेक,
- 1/2 भाग ताजा नींबू का रस,
- 1/2 भाग ब्लूबेरी का रस,
- 1/2 भाग लैवेंडर शहद साधारण सिरप।

क्योंकि यह एक कॉकटेल गिलास में है, यह 2 1/2 जिगर्स (या 4 1/2 औंस) के साथ शुरू करने का कोई मतलब नहीं है। यह गिलास उस गिलास के लिए बहुत बड़ा होगा जिसके लिए यह बनाया जा रहा है और इसमें एक कॉकटेल के लिए बहुत अधिक बोर्बन है (हालांकि आप एक बार में दो पेय बना सकते हैं)।

इसके बजाय, 2 औंस बोर्बन, 1/3 औंस ट्रिपल सेक और प्रत्येक रस और सिरप के 3/4 औंस डालें। फिर, आपके पास लगभग 5-औंस कॉकटेल होगा।

अभी, यदि आप तकनीक प्राप्त करना चाहते हैं, तो ट्रिपल सेक को 1/5 औंस और रस और सिरप 2/5 औंस डालें। वे सामान्य औंस नहीं हैं और यह सटीक होना मुश्किल है, इसलिए संख्याओं को मानक औंस के आसपास रखा गया है।

## पेय कैसे बनाएं

### भाग 1. शराब मिश्रित पेय बनाएं

मिश्रित पेय मादक पेय हैं जिन्हें केवल दो सामग्रियों (और शायद एक या दो गार्निश) की आवश्यकता होती है।



1. एक जिन और टॉनिक बनाएं। इसके शानदार सरलता, फिर भी ताज़ा गुणवत्ता के लिए जिन और टॉनिक सभी समय के सबसे लोकप्रिय पेय में से एक है। सही जिन और टॉनिक बनाने के लिए आपको आवश्यकता होगी: एक बड़ा हाईबॉल गिलास, कुछ अच्छी तरह से जमे हुए, साफ बर्फ के टुकड़े, एक लाइम, टॉनिक पानी की एक ठंडा बोतल और सबसे अच्छी गुणवत्ता वाला जिन आप रख सकते हैं। तैयारी करना:

- रस निकालने के लिए अपनी हथेली के नीचे काउंटर पर लाइम को रोल करें, फिर इसे पूरे केंद्र में काटने के लिए एक तेज चाकू का उपयोग करें। एक लाइम के आधे हिस्से को उसके समतल तरफ मोड़ें और उसे चार बराबर तिमाहियों में काटें।
- एक लाइम का टुकड़ा लें और उसका रस हाईबॉल गिलास में निचोड़ें, फिर गिलास में टुकड़े को गिरा दें। अपनी जिन की बोतल को पकड़ें और गिलास में एक डबल माप (1.5 आउंस) डालें। यदि आपके पास एक मापने वाला कप नहीं है, तो आप जिन बोतल के ड्रिपिंग का उपयोग कर सकते हैं। तीन कैप-फुल साथ ही एक अतिरिक्त डैश सही है।
- अपने गिलास को उतने ही बर्फ के टुकड़ों के साथ भरें जितना आप फिट कर सकते हैं, फिर पेय में कुछ सेकंड के लिए हलचल करने के लिए एक लंबे चम्मच का उपयोग करें। ठंडे टॉनिक की बोतल खोलें और गिलास में 3.5 औंस डालें। जिन, टॉनिक और लाइम के रस के संयोजन के लिए फिर से पेय को हिलाएं।

- यदि आवश्यक हो, तो गिलास के रिम से लगभग 1 सेंटीमीटर (0.4 इंच) तरल के स्तर को लाने के लिए अधिक बर्फ जोड़ें - किसी भी अधिक टॉनिक पानी को न जोड़ें। एक और लाइम का टुकड़ा लें और इसे गार्निश करने के लिए गिलास के रिम पर रखें। यदि वांछित है, तो एक स्पष्ट स्ट्रॉ जोड़ें।



**2. रम और कोक बनाएं।** रम और कोक एक अन्य क्लासिक पेय है जिसका स्वाद आपके द्वारा उपयोग किए जाने वाले रम के प्रकार के आधार पर भिन्न हो सकता है - आप नियमित रूप से ड्राक रम, मसालेदार रम, नारियल रम के लिए जा सकते हैं, जो भी आपको पसंद है! पारंपरिक रम और कोक हल्के रम का उपयोग करता है, और जब लाइम के टुकड़े के साथ गार्निश किया जाता है, तो एक पेय बनता है जिसे कोइला लिवर के रूप में जाना जाता है। एक सही रम और कोक तैयार करने के लिए:

- अच्छी तरह से जमे हुए, साफ बर्फ के साथ एक हाईबॉल गिलास भरें। अपने चुने हुए रम के 2 औंस को मापें और इसे बर्फ पर डालें।
- 4 औंस कोक मापे (या एक और कोला ब्रांड) और गिलास में डालें, जैसा कि आप डाले एक लंबे चम्मच के साथ हिलाएं।
- यदि कोई मसालेदार या नारियल रम का उपयोग कर रहा है तो क्यूबा लिब्रे के लिए लाइम के टुकड़े, या मैराशिनो चेरी के साथ गार्निश करें।



**3. वोदका और क्रैनबेरी बनाएं।** वोदका और क्रैनबेरी एक स्वादिष्ट मादक ट्रिट है जिसका जीवंत रंग इसे दुनिया भर में बार में एक लोकप्रिय विकल्प बनाता है। हालांकि बहुत से लोग सिर्फ उन दो सामग्रियों का उपयोग करके वोदका और क्रैनबेरी का रस तैयार करते हैं, पारंपरिक नुस्खा भी वास्तव में क्रैनबेरी के स्वाद को बढ़ाने के लिए रोज लाइम के रस और संतरे के रस के एक पानी का छींटा के लिए कहता है। तैयारी करें:

- एक पुराने जमाने के गिलास को साफ, अच्छी तरह जमी हुई बर्फ से भरें। 1 औंस या 2 औंस मापें यदि आप वोदका का एक मजबूत पेय चाहते हैं और इसे बर्फ पर डालें।

- 4 औंस जोड़ें। क्रेनबेरी जूस और, अगर उपयोग कर रहे हैं, तो रोज लाइम का रस का एक पानी का छींटा और अच्छी गुणवत्ता वाले संतरे का रस डालें।
- एक या दो स्ट्रॉ के साथ परोसें और लाइम की एक टुकड़े के साथ गार्निश करें।



4. एक व्हिस्की और जिंजर अले बनाएं। हालांकि व्हिस्की के शौकीन बर्फ के अलावा किसी और चीज के साथ व्हिस्की मिलाने की धारणा को कम पसंद कर सकते हैं, लेकिन यह पेय अपने कुरकुरा, भड़कीले स्वभाव के कारण तेजी से लोकप्रिय हो रही है। यह आमतौर पर जेम्सन आयरिश व्हिस्की के साथ बनाया जाता है, लेकिन यह बुर्बन और राई व्हिस्की के साथ भी अच्छा काम करता है। तैयारी करें:

- साफ, अच्छी तरह से जमे हुए बर्फ के साथ एक हाईबॉल गिलास भरे। अपने चुने हुए व्हिस्की के 1.5 औंस मापे और बर्फ पर डालें।
- जिंजर अले का एक ताजा, ठंडी केन खोले और गिलास में डालें, जब तक कि तरल का स्तर रिम से लगभग 1 सेंटीमीटर (0.4 इंच) दूर न हो।
- ट्रिंक में लाइम के टुकड़े से जूस निचोड़ें, फिर लाइम के टुकड़े को अंदर डाल दें। पेय को हिलाएं और परोसें।

## विधि 2. शराब को सीधे परोसें

कभी-कभी शराब को अपने दम पर, अपने स्वाद और खूबियों की सही मायने में सराहना करने के लिए बस अपने आप ही में परोसा जाना चाहिए। कोई मिक्सर आवश्यक नहीं है।



1. सीधे जिन को परोसें। जिन हो सकता है सीधे पीने के लिए एक मुश्किल पेय हो, जब तक कि यह बहुत अच्छी गुणवत्ता का न हो। फिर भी, एक अच्छा जिन एक गर्मी के दिन में बर्फ के ऊपर ठंडा ठंडा परोसा हुआ उत्कृष्ट पेय बना सकता है।

बस बर्फ के क्यूब्स के साथ एक हाईबॉल गिलास भरें, अपने बेहतरीन जिन (बॉम्बे सफायर और तनकराय दो अच्छे विकल्प हैं) का माप डालें, और यदि आप चाहें तो ताजा नींबू का रस मिलाएं।



2. सीधे व्हिस्की परोसें। आप व्हिस्की कैसे पीते हैं यह वास्तव में शराब की मात्रा और व्यक्तिगत पसंद पर निर्भर करेगा। 50% से अधिक एबीवी (अल्कोहल द्वारा अल्कोहल) वाली व्हिस्की आमतौर पर शराब को थोड़ा पतला करने के लिए पानी के एक छींटे या बर्फ के टुकड़े के साथ पी जा सकती है, इस प्रकार आप अधिक आसानी से जायके को चुन सकते हैं। 45% से 50% के बीच एबीवी वाले व्हिस्की को या तो थोड़ा पानी या बर्फ के साथ पतला किया जा सकता है, या अपने दम पर छोड़ा जा सकता है - यह वास्तव में एक ऐसा मामला है जो आपकी पसंद पर निर्भर करता है।

- 40% से कम एबीवी वाले व्हिस्की को तकनीकी रूप से सीधा (कोई पानी या बर्फ नहीं, बिना ठंडा) पिया जा सकता है क्योंकि उसे पहले ही आसवनी में इस मात्रा में कट कर दिया जाता है और आगे इसमें कुछ भी मिलाने की आवश्यकता नहीं होती है।



3. सीधे वोदका परोसें। वोदका को परोसने के लिए फ्रीजर में रात भर या कम से कम कुछ घंटे पहले संग्रहित किया जाना चाहिए। बर्फीली वोदका अपने आदर्श स्वाद और स्थिरता को बाहर लाता है। आपको अपने सेवारत गिलास (2 या 3 औंस के गिलास सबसे अच्छे हैं) को फ्रीजर में रखना चाहिए ताकि वे अच्छे और ठंडे मिल सकें। एक बार जब वे तैयार हो जाते हैं, तो जमे हुए वोदका का एक शॉट माप (1.5 आउंस) ठंडे गिलास में डालें। बर्फ न डालें। पीने से पहले एक या दो मिनट के लिए अपने हाथ में गिलास गर्म करें, वोदका को आदर्श पीने के तापमान पर लाएं।





4. सीधे रम परोसें। वास्तव में रम को रात के खाने के बाद पीने के लिए अच्छी शराब माना जाता है। व्हिस्की की तरह, रम को पानी के छींटे (5 से 6 बूंद) के साथ या बर्फ पर परोसा जा सकता है, यह वास्तव में आपकी व्यक्तिगत पसंद पर निर्भर करता है। रम के लिए उपयोग करने के लिए सबसे अच्छा गिलास एक स्निफ्टर गिलास है, जिससे रम के वाष्प और सुगंध केंद्रित हो सकते हैं।



5. सीधे टकीला परोसें। जबकि अधिकांश निचली श्रेणी की टकीला को एक शॉट गिलास में परोसा जाता है, अच्छी गुणवत्ता वाली टकीला को एक स्निफ्टर या एक समान गिलास में परोसा जाना चाहिए जिसमें एक छोटा मुंह हो। जब टकीला को सीधा परोसा जाता है, तो आपके मुंह को गर्म करना महत्वपूर्ण है। यदि आप टकीला का एक बड़ा घूंट लेते हैं, तो इसका स्वाद तीखा होगा और शराब का कुछ स्वाद बर्बाद हो जाएगा। इसके बजाय, टकीला का एक छोटा घूंट लेकर अपने मुंह को गर्म करें और तरल को अपने मुंह की सभी सतहों पर चलाएं- मसूड़े, जीभ और गाल। इस वार्म अप के बाद आप स्वाद और पूरी तरह से टकीला के सूक्ष्म जायके की सराहना करने में सक्षम होंगे।

## एक मार्टिनी शेकर का उपयोग कैसे करे

पेय मिश्रण करने के लिए कॉकटेल शेकर का उपयोग करना एक सीधी प्रक्रिया है।

1. अगर एक ड्रिंक में मडलड सामग्री होती है, तो पहले मडल करें

मोजिटोस और पुदीना जूलप जैसे कॉकटेल और साथ ही कुछ फल कॉकटेल के लिए मडलिंग की जरूरत होती है। हमेशा, सही कॉकटेल शेकर में मडल करें।



## 2. माप सामग्री

अपनी सामग्री को खाली शेकर में या उस घटक के शीर्ष पर दाईं ओर मापें, जिस पर आप मडलिंग कर रहे हैं। ऐसा करने के लिए, आपको एक जिगर का उपयोग करना होगा। अधिकांश जिगर्स ½ औंस / 1 औंस, ¾ औंस / 1½ औंस, और 1 औंस / 2 औंस जैसे माप के साथ डबल पक्षीय हैं। अपने जिगर्स को आकार के आधार पर अलग करना सीखें ताकि आपको हर बार डालते समय देखने की जरूरत न पड़े।



- इस चरण में, रस, मिक्सर, बिटर्स, सिरप, स्ट्रिट, लिकर, और अंडे का सफेद भाग या डेयरी सामग्री जोड़ें।
- एक जिगर का उपयोग करते समय, रिम तक मापें।
- यह सबसे अच्छा है जब आप समय से शुरू नहीं कर रहे हैं या अपना डालना गिन रहें हैं; मापन अधिक सटीक है और एक संतुलित कॉकटेल के रूप में परिणाम देता है।
- यदि आप मापने के बजाय अपने डालने के समय का उपयोग करते हैं, तो एक कॉकटेल शेकर का उपयोग एक स्पष्ट टंबलर के साथ करें, ताकि आप सामग्री देख सकें, जैसे ही आप उन्हें डालते हैं।

## 3. अगर अंडे के सफेद भाग को कॉकटेल, ड्राई शेक में शामिल किया जाता है

आपको केवल इस चरण का उपयोग करने की आवश्यकता तभी है यदि कॉकटेल में अंडे का सफेद भाग शामिल है। सूखा मिलाना, या बर्फ के बिना मिलाना, अंडे की सफेदी को फोम करने की अनुमति देता है, जो कि कॉकटेल में उनका उद्देश्य होता है जैसे कि एक पिस्को सोरा।

- आपके द्वारा अपनी सामग्री और अंडे की सफेदी डालने के बाद, शेकर पर ढक्कन रखें। अपने हाथ की एडी के साथ शीर्ष पर इसे एक टैप दें यह सुनिश्चित करने के लिए कि यह जगह में मजबूती से है।
- एक हाथ में शेकर का शीर्ष और दूसरे में शेकर का तल रखें।
- शेकर को चालू करें ताकि ढक्कन आपके सामने आए (यह पेय आपके मेहमानों पर छींटा आने से बचाता है अगर शेकर पूर्ववत नहीं आता है)।
- लगभग 15 सेकंड के लिए आगे और पीछे जोर से हिलाएं।

#### 4. बर्फ और शेक जोड़ें

शेकर चाहे अंडे का उपयोग करता है या नहीं, आपका अगला चरण बर्फ जोड़ना है। कॉकटेल को ठंडा करने के लिए क्यूब्स हमेशा सबसे अच्छी होती हैं (कुचल बर्फ के विपरीत) क्योंकि वे जल्दी से नहीं पिघलते हैं और इसलिए कम कमजोर पड़ने के साथ ठंडा हो जाते हैं।

- बर्फ के एक स्कूप से, शेकर को 1/2 से 3/4 पूर्ण बर्फ से भरें और सारी सामग्री के ठीक ऊपर रख दें।
- शेकर पर ढक्कन रखें और इसे सुनिश्चित करने के लिए अपने हाथ की एड़ी के साथ जगह में एक फर्म टैप दें।
- एक हाथ से कॉकटेल शेकर के ऊपर पकड़ें और कॉकटेल शेकर के नीचे अन्य से पकड़ें। शेकर को ऊपर की ओर मोड़कर उसका मुंह अपने सामना करें ताकि ढक्कन यदि निकल जाए तो यह किसी पर गिरे न।
- 15 (15 सेकंड) की धीमी गिनती के लिए सख्ती से हिलाएं।
- नीचे की तरफ टम्बलर के साथ शेकर को बार पर सेट करें।
- यदि आप एक बोस्टन शेकर का उपयोग कर रहे हैं, तो किसी भी वैक्यूम दबाव को जारी करने और ढक्कन को हटाने के लिए शेकर की तरफ अपने हाथ की एड़ी के साथ एक या दो अच्छे रैप दें। अगर आप ऑल-इन-वन शेकर का उपयोग कर रहे हैं, तो बस स्ट्रेन को कवर करने वाले ढक्कन को हटा दें।

#### 5. कॉकटेल को स्ट्रेन करें

आपका अगला चरण कॉकटेल को स्ट्रेन करना है। आप यह कैसे करते हैं यह कॉकटेल शेक के प्रकार पर निर्भर करेगा। यदि आप एक कॉब्लर शेकर का उपयोग कर रहे हैं, तो आप केवल ढक्कन को हटा सकते हैं और ऊपर की ओर मजबूती से ढक्कन लगा सकते हैं, या ढक्कन को मजबूती से पकड़ सकते हैं। यदि आप एक बोस्टन शेकर का उपयोग कर रहे हैं, तो आपको गिलास में कॉकटेल को स्ट्रेन करने के लिए हॉथोर्न या जूलप छलनी का उपयोग करना होगा।

हॉथोर्न छलनी का उपयोग करने के लिए:



- स्प्रिंग साइड को कॉकटेल शेकर के खुले शीर्ष के सामने की तरफ करने के साथ, स्ट्रेनर को शेकर में डालें। स्प्रिंग इसे स्ट्रेनर में कसकर पकड़ लेगा।
- जगह में हॉथोर्न छलनी पकड़ें और अपने तैयार कॉकटेल गिलास पर शेकर गिलास टिप करने के लिए अपनी तर्जनी का उपयोग करें। स्ट्रेनर के किनारों के माध्यम से तरल तेज़ी से डलता है, इसे नियंत्रित करने के लिए अपनी तर्जनी का उपयोग करके, इसमें पेय को स्ट्रेन करें।

एक जूलप छलनी का उपयोग करने के लिए:

- बर्फ के ऊपर सीधे शेकर के टम्बलर में स्ट्रेनर रखें।

- इसे जगह पर रखें और गिलास में अपने पेय को स्ट्रेन करने के लिए टंबलर को झुकाएं।

## 6. अपने फ्रिजी तत्व जोड़ें और मिलाएं

यदि पेय में क्लब सोडा या जिंजर बीयर जैसे फ्रिजी तत्व हैं, तो फ्रिजी तत्व को इसमें जोड़ें स्ट्रैन्ड कॉकटेल और मिश्रण करने के लिए बस एक बार चम्मच के साथ हलचल करें।

## कॉकटेल को ठीक से कैसे शेक करें

शेकिंग बुनियादी बारटेंडिंग तकनीकों में से एक है और इसे सीखना आपके पेय में काफी सुधार करेगा।

कॉकटेल शेकर दो बुनियादी शैलियों में आते हैं: एक थ्री-पीस शेकर और एक टू-पीस बोस्टन शेकर। दोनों को ही अच्छे पेय बनाने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है और बाकि जो आप चुनते हैं वह व्यक्तिगत प्राथमिकता का मामला होगा।

थ्री-पीस शेकर्स में बिल्ट-इन स्ट्रेनर होता है इसलिए यह एकमात्र उपकरण है जिसकी आपको पेय को शेक करने के लिए आवश्यकता होती है। यदि, हालांकि, आप बोस्टन शेकर पसंद करते हैं, तो आपको एक अलग स्ट्रेनर की आवश्यकता होगी।

पेय को शेक करने के लिए, आपको चार बुनियादी चीजों की आवश्यकता होगी:

- कॉकटेल शेकर,
- बर्फ के टुकड़े,
- नुस्खा के अनुसार स्पीट्स, लिकर, और मिक्सर,
- स्ट्रेनर (यदि बोस्टन शेकर का उपयोग कर रहे हैं)।

## शेक कैसे करें

मिश्रित पेय को शेक करना बहुत आसान है। इसे उस समय से सिर्फ एक या दो मिनट का समय लेना चाहिए जब आप पेय को स्ट्रेन करने के समय सामग्री डालना शुरू करते हैं।

ज्यादातर मामलों में, आप एक कॉकटेल को शेक करने के लिए इन छह चरणों का पालन करेंगे:

1. कॉकटेल शेकर या मिक्सिंग गिलास में सामग्री डालें (यदि बोस्टन शेकर का उपयोग कर रहे हैं)।
2. बर्फ के साथ शेकर भरें (डालने से पहले कुछ बारटेंडर)।
3. ढक्कन या शेकर टिन को सुरक्षित करें।
4. दोनों हाथों से शेकर को पकड़ें (प्रत्येक टुकड़े पर एक) और अपने कंधे के ऊपर तक जोर से शेक करें।
5. दस की धीमी गिनती तक शेक करें या जब तक कि शेकर फ्रोस्ट न हो जाए।
6. एक ठंडे गिलास में अपना कॉकटेल स्ट्रेन करें। याद रखें कि ताजा बर्फ पर स्ट्रेन करें।

## काँकटेल को स्ट्रेन कैसे करें

### एक काँकटेल शेकर के साथ स्ट्रेन करें

श्री-पीस काँकटेल शेकर पेय से स्ट्रेन करने के लिए सबसे आसान है। स्ट्रेनर को ढक्कन में से एक में बनाया गया है, इसलिए एक अलग उपकरण की आवश्यकता नहीं है।

जब आप इस स्ट्रेनर के साथ उपयोग करते हैं, तो आप मिश्रण टिन पर एक फर्म पकड़ प्राप्त करना चाहते हैं। इसे सुरक्षित करने के लिए स्ट्रेनर के ढक्कन के ऊपर अपनी तर्जनी और मध्यम उंगली रखें (यदि आप ऐसा नहीं करेंगे तो ढक्कन निकल जाएगा)। धीरे-धीरे अपने काँकटेल शेकर को सर्विंग गिलास के ऊपर उल्टा डालें और ड्रिंक को बाहर आने दें। छोटे छेद के कारण, बर्फ को चारों ओर ले जाने के लिए इसे थोड़ा हिलाएं और सुनिश्चित करें कि आप सभी तरल प्राप्त करें।

### एक बोस्टन शेकर के साथ स्ट्रेन करें

बोस्टन शेकर को स्ट्रेन के लिए एक अलग उपकरण की आवश्यकता होती है क्योंकि कोई अंतर्निहित स्ट्रेनर नहीं होता है। ज्यादातर समय, आप एक हॉथोर्न स्ट्रेनर का उपयोग कर सकते हैं, लेकिन आप उस समय के लिए एक जूलप स्ट्रेनर को उपयोगी पा सकते हैं। यदि आप सिर्फ एक को चुनने जा रहे हैं, तो दोनों को बार में रखना एक बुरा विचार नहीं है, हालांकि हॉथोर्न एक बेहतर विकल्प है।

**हॉथोर्न स्ट्रेनर:** यह स्ट्रेनर बार में देखने के लिए बहुत आम है। इसमें दो या चार "थंब्स" लगे हुए हैं और नीचे स्प्रिंग्स का एक अर्ध-चक्र है। यह बर्फ में एक साफ, कुरकुरा काँकटेल बनाने के लिए तथा बर्फ और लगभग सभी ठोस अवयवों को रखने के लिए एक प्रकार के बरतन के अंदर फिट करने के लिए डिज़ाइन किया गया है।

हॉथोर्न स्ट्रेनर का उपयोग करने के लिए, इसे मिक्सिंग टिन के अंदर काँडल को नीचे की तरफ कर के रखें। शीर्ष के पास दृढ़ता से टिन को लोभी करते समय अपने तर्जनी के साथ स्ट्रेनर को पकड़ें। धीरे से टिन को सर्विंग गिलास के ऊपर रखें। जब गिलास भर जाता है, तो बार पर किसी भी फैल से बचने के लिए टिन को एक सीधी स्थिति में लौटा दें।

**जूलप स्ट्रेनर:** अपने बोस्टन शेकर के मिक्सिंग ग्लास से स्ट्रेनिंग करते समय इस स्ट्रेनर का इस्तेमाल करें क्योंकि यह एक बेहतर फिट है। पेय को हिलाते समय यह उपयोगी होता है क्योंकि अक्सर आपके शेकर से स्पष्ट गिलास भाग में सामग्री डालने का सुझाव दिया जाता है ताकि आप देख सकें कि आप क्या और कितना डाल रहे हैं।

जूलप स्ट्रेनर का उपयोग करने के लिए, इसे मिक्सिंग गिलास में चम्मच के कटोरे के साथ रखें (यह उल्टा लगता है, लेकिन इसे उल्टा होना चाहिए)। संभाल के बीच संयुक्त पर स्ट्रेनर पकड़ें और अपने तर्जनी का उपयोग कर कटोरा पकड़ें और मजबूती से रिम के करीब गिलास को लाएं। धीरे-धीरे मिक्सिंग गिलास को सर्विंग गिलास के ऊपर रखें। जब गिलास भर जाता है, तो टिन को एक सीधी स्थिति में लौटा दें।

**शेकर को ब्रेक करें:** यह स्ट्रेनिंग की एक विधि है जिसे कुछ पेशेवर बारटेंडर उपयोग करना पसंद करते हैं और इसके लिए अलग स्ट्रेनर की आवश्यकता नहीं होती है। अनिवार्य रूप से, आप बोस्टन शेकर की सील को तोड़ने जा रहे हैं और शेकर के दो टुकड़ों के बीच आपके द्वारा बनाए गए छोटे अंतराल के माध्यम से पेय को सर्विंग ग्लास में डालें।

यहां चाल किसी भी बर्फ के अंतराल के माध्यम से गिरने या दो टुकड़ों को अलग करे बिना डालने के लिए नियंत्रण है, इसलिए पूरे पेय को डालें। इसके लिए अभ्यास की आवश्यकता होती है और पानी के साथ ऐसा करने का सुझाव दिया जाता है।

इसके अलावा, यह विधि किसी भी हर्बस या छोटे ठोस पदार्थों को अलग नहीं करेगी, क्योंकि वे दरार से फिसल जाएंगे।

कुछ बोस्टन शेकर्स, जैसे क्लिक स्ट्रेन टिन्स में निर्मित स्ट्रेनर छेद होते हैं और स्ट्रेनिंग का त्वरित काम करते हैं।

## डबल या फाइन स्ट्रेनिंग

कभी कभी आप कुछ ऐसी कॉकटेल रेसिपीज़ देखेंगे जिनमें तरबूज ककड़ी कूलर और फ्रेंच क्वार्टर स्पैश जैसे डबल स्ट्रेनिंग का सुझाव दिया जाता है। इस तकनीक का उपयोग अक्सर तब किया जाता है जब कॉकटेल कटी हर्बस और अन्य छोटे, ठोस अवयवों का उपयोग करके मिलाया जाता है जो अंतिम पेय में वांछित नहीं होते हैं। जब डबल स्ट्रेनिंग होता है, तो आप पेय को दो स्ट्रेनर्स के माध्यम से चलाएंगे: उनमें से एक ऊपर वर्णित है और एक महीन जाली वाला स्ट्रेनर है।

डबल स्ट्रेन करने के लिए, अपने नियमित स्ट्रेनर को कॉकटेल शेकर में या अपने गिलास पर इसके हैंडल द्वारा एक महीन जाली वाला स्ट्रेनर रखें। गिलास में पेय को दोनों स्ट्रेनर के माध्यम से डालो, ऐसा कुछ भी जो पहले स्ट्रेनर में से बना हो (आदर्श रूप में) जाल में फंस जाएगा।

यदि आपका जाल स्ट्रेनर गिलास के व्यास से बड़ा है, तो धीरे-धीरे डालना सुनिश्चित करें ताकि तरल पदार्थ रिम पर छप न जाए।

## फ्री पौर कैसे करें

मिश्रित पेय और डिस्पेंसिंग शॉट्स बनाते समय पेशेवर बारटेंडर शराब की मापी गई मात्रा को फ्री पौर करते हैं। लोगों को फ्री पौर करते हुए देखना मनोरंजक है। साथ ही, यह अन्य विधियों की तुलना में अधिक तेज़ (हालांकि हमेशा उतना सटीक नहीं) है। सभ्य समन्वय वाला कोई भी व्यक्ति थोड़ी से अभ्यास के साथ फ्री पौर सीख सकता है।

## चरण



1. अलग-अलग सामान्य आकारों के कुछ मापी गई जिगर्स और एक अलग पौर स्पाउट के साथ एक शराब की बोतल प्राप्त करें। पौर स्पाउट को शराब की बोतल में बहुत अच्छी तरह से फिट होना चाहिए और एक एयरटाइट सील बनाना चाहिए। जिगर्स की जल्द ही जरूरत नहीं होगी, लेकिन सही मात्रा में कैसे डालना है, यह सीखने के लिए इसकी जरूरत होगी।



2. पौर स्पाउट के आधार पर अपनी तर्जनी के साथ गर्दन से शराब की बोतल को मजबूती से पकड़ें। यह शराब की बोतल को ठीक से रखने के लिए बहुत ज़रूरी है, अन्यथा आप शराब को नियंत्रित नहीं कर पाएंगे!



3. चतुराई से बोतल को ऊपर उठाएं और एक द्रव गति में, बोतल को ऊपर की ओर झुकाएं और एक कप में डालें, फिर बोतल को लंबवत झुकाएं और इसे वापस मेज पर रखें। जबकि सटीक तकनीक अलग-अलग होगी, इससे आप समझ सकते हैं कि नियंत्रित तरीके से कैसे डालना है। आप सभी को एक बार में सीधे कप में डालना शुरू करना चाहते हैं, फिर एक तरल पदार्थ की गति में सभी को डालना बंद कर दें। आपको धीरे-धीरे डालना शुरू करना चाहिए और समान रूप से प्रवाह करना चाहिए। यदि तरल को अधिक मात्रा में डाल दिया जाता है या आसानी से या समान रूप से नहीं डाला जाता है, तो बोतल में स्पाउट सही तरीके से फिट नहीं हो सकती है। डालते समय स्पाउट को ठीक से कोण पर रखें ताकि शराब समान रूप से संभव और नीचे की ओर डाली जाए।



4. एक खाली जिगर में डालते समय गिनें जब तक यह भरा नहीं जाता है। यह बह रहस्य है जो आपको यह जानने में सक्षम बनाता है कि आप गिलास में कितना डाल रहे हैं।

इसलिए, जैसे ही आप डालना शुरू करते हैं, एक समान गिनती रखें, फिर जैसे ही जिगर भरा हो, और आप डालना बंद कर दें, गिनती करना बंद कर दें। लोग एक औंस जिगर के लिए तीन या चार की गिनती कर सकते हैं, लेकिन एक विशिष्ट राशि के लिए एक विशिष्ट गणना स्थापित करना सुनिश्चित करें। इसे एक औंस जिगर के साथ बार-बार अभ्यास करें, फिर 3/4 औंस जिगर के साथ, 1 1/2 औंस जिगर, और इसके बाद ऐसे ही जारी रखें। आप छोटे जिगर्स के लिए कम और बड़े जिगर्स के लिए ज्यादा गिनती करेंगे।



4. पिछले चरण में स्थापित गणनाओं का उपयोग करके एक गिलास में फ्री पौर करें, फिर मापें कि आपने जिगर्स का उपयोग करके कितना डाला। यह आपको यह देखने में सक्षम करेगा कि आप फ्री पौर करते समय वांछित राशि के कितने करीब पहुंच सकते हैं। कई लोग अनिवार्य रूप से सटीक हो सकते हैं।

## मडल कैसे करें

मडलिंग ठोस कॉकटेल सामग्री से स्वाद जारी करने के लिए बारटेंडर की तकनीक है। मूल विचार फल या हर्ब्स को कुचलने के रूप में सरल है, लेकिन आपके कॉकटेल को कड़वा या अप्रिय बनाने से बचने के लिए तैयार विवरण में कुछ विचार हैं।

### भाग 1. पुदीना और अन्य नरम हर्ब्स को मडल करें



1. एक सौम्य मडलिंग उपकरण चुनें। एक छोटा, सपाट लकड़ी का उपकरण आदर्श है, जैसे कि एक लकड़ी के चम्मच का अंत या एक फ्रेंच रोलिंग पिन (हैंडल के बिना)।



प्लास्टिक या हार्ड रबर उपकरण भी काम करेंगे, लेकिन एक नाजुक स्पर्श की आवश्यकता होती है। दांतों के साथ मडलर से बचें, क्योंकि ये पत्तियों को बहुत ज्यादा कुचल देते हैं।

- रोज़मेरी जैसी एक हार्ड हर्ब को और अधिक कुचलने की आवश्यकता है। फल के लिए निर्देशों का पालन करें।



2. सामग्री को एक मजबूत गिलास में डालें। एक नाजुक गिलास में मडल न करें जो टकरा जाने पर टूट सकता है। यदि कॉकटेल में फल, ककड़ी, या अन्य गैर-हर्बस सामग्री डाली जाती है, तो अच्छे परिणाम के लिए उन्हें अलग-अलग मडल करें।

- दानेदार चीनी को अलग से मडल करें। यह नरम हर्ब के लिए अतिरिक्त हो सकता है, इसलिए इसे फल के साथ जोड़ें, या इसे पानी की कुछ बूंदों में मिलाएं और इसे कॉकटेल में अलग से जोड़ें।



3. हल्के से दबाएं और घुमाएं। टकसाल, तुलसी, और अन्य नरम पत्ते कुचलने पर कड़वे स्वाद छोड़ते हैं। जब आप अपनी कलाई को मोड़ते हैं तो बस ब्लंट टूल से धीरे से दबाएं, फिर छोड़ दें। ऐसा दो या तीन बार करें।

- जब आप गिलास को अपने दूसरे हाथ से स्थिर रखते हैं, तो अन्य हाथ से मडल करें।



4. पेय को पूर्ण करें। हल्के तैयार होने पर पत्तियां तैयार हो जाती हैं, लेकिन फिर भी बरकरार रहती हैं। आपको हर्ब्स को सूंघने में सक्षम होना चाहिए, क्योंकि मडलिंग का लक्ष्य सुगंधित तेलों को छोड़ना है। आप प्रस्तुति के लिए अंतिम कॉकटेल में हर्ब्स को छोड़ सकते हैं या उन्हें बाहर निकाल सकते हैं, जैसा कि वांछित है।

## विधि 2. फल और सब्जियां को मडल करें



1. एक मडलिंग उपकरण चुनें। खट्टे फल, खीरे, और अन्य फल और सब्जियां के लिए उचित मात्रा में दबाव की जरूरत पड़ सकती हैं। एक व्यापक मडलर एक बढ़िया विकल्प है, खासकर अगर इसमें दांत है जो त्वचा को तोड़ते हैं। आप लकड़ी के चम्मच, मोर्तार और मूसल, या किसी भी कुंद साधन के पीछे के भाग का भी उपयोग कर सकते हैं।

- स्टेनलेस स्टील भारी प्लास्टिक लकड़ी की तुलना में अधिक भार प्रदान करते हैं। ध्यान दें कि फलों का रस कुछ प्लास्टिक को दाग देगा।



2. एक मजबूत गिलास में छोटे टुकड़े जोड़ें। खट्टे फल को टुकड़ों में, और कठोर सामग्री जैसे कि खीरे को 6 इंच (6 मिमी) मोटे स्लाइस में काटें। इन सामग्रियों को एक गिलास में डालें जिसमें आप टुटने के जोखिम के बिना दबा सकते हैं और पीस सकते हैं।

- यदि मोर्टार और मूसल का उपयोग करते हैं, तो सामग्री को मोर्टार के कटोरे में डालें।



3. यदि नुस्खा इसके लिए कहता है तो चीनी जोड़ें। यदि आप साधारण सिरप के बजाय दानेदार चीनी का उपयोग कर रहे हैं, तो इसे अभी जोड़ें। शराब की तुलना में चीनी फलों के रस में अधिक आसानी से घुल जाएगी, इसलिए इस स्तर पर इसे शामिल करना आपके कॉकटेल को खराब बनने से बचा सकता है।



4. दबाएं और ट्विस्ट करें। अपने स्थिर हाथ से गिलास को स्थिर रखें और मडलर के अंत को कप करें। गिलास को दबाने की बजाय फल पर उपकरण को लगातार नीचे दबाएं। जोर से दबाएं और ट्विस्ट करें, फिर छोड़े और दोहराएं। आप गिलास के किनारों या आधार पर दबा सकते हैं।



5. तब तक मडल करें जब तक की फल या सब्जी सुगंध और तरल नहीं छोड़ती है। मडलिंग का लक्ष्य स्वादिष्ट तेलों और रसों को छोड़ने के लिए छिलके और गुद्दे को तोड़ना है। जब आप एक मजबूत सुगंध को सूंघते हैं और तरल पदार्थ छोड़ते हुए देखते हैं, या स्वाद को तेज करने के लिए मडलिंग जारी रखते हैं, तो आप रुक सकते हैं।

- लंबे समय तक बल के साथ मडलिंग किये जाने खट्टे फल हो सकता है कड़वा तेल जारी करें। यह कैरीपिना या मोजिटो जैसे शर्करा वाले पेय में अच्छी तरह से काम कर सकता है। बिना किसी चीनी के साथ वाले पेय के लिए मडलिंग करते समय एक हल्के स्पर्श का उपयोग करें।

- छह या सात कोमल दबाव के बाद खीरे तैयार हो जाते हैं।
- दालों और अन्य नरम फलों को तब तक दबाएं, जब तक कि उनका गूदा न निकल जाए।

## कॉकटेल को कैसे मिलाएं

शेकिंग की तुलना में मिलाना एक कोमल मिक्सिंग तकनीक है। यह पेय में एक समान स्वाद बनाने के लिए सिर्फ पर्याप्त गति के साथ अवयवों को जोड़ती है।

याद रखने वाली सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि आप कॉकटेल को कैसे नहीं मिलाते हैं जैसे कि आप एक केक बैटर मिला रहे थे। यह केवल खराब करेगा। इसके बजाय इसे धीमा, चिकना और स्थिर रखें; धैर्य रखें और प्रवाह के साथ चलें।

1. बर्फ के साथ एक मिश्रण गिलास को आधा भरें। अगर कोई मिक्सिंग गिलास उपलब्ध न हो तो कॉकटेल शेकर या हाईबॉल या पिंट गिलास के बेस का उपयोग करें।
2. शराब और अन्य कॉकटेल सामग्री जोड़ें।
3. शाफ्ट के मुड़े भाग के शीर्ष पर अपने अंगूठे और पहली दो उंगलियों के साथ चम्मच पकड़ें।
4. विधि# 1: गिलास में बार चम्मच डुबोएं और शाफ्ट को आगे और पीछे 20 से 30 सेकंड तक घुमाएं। विधि# 2: बार के चम्मच को गिलास के अंदर रखें और इसे धीरे से केवल 20 से 30 सेकंड के लिए बाहरी किनारे पर घुमाएं।
5. कॉकटेल के लिए उपयुक्त एक अच्छी तरह से ठंडे गिलास में पेय को स्ट्रेन करें।

## ड्रिंक को कैसे रोल करें

ड्रिंक को रोल करना एक बहुत आसान तकनीक है, जो दो कॉकटेल टिन्स के बीच एक पेय को आगे-पीछे डालने से संबंधित है। यह न केवल पेय को अच्छी तरह से मिलाता है, बल्कि इसे बिना ज्यादा पतला किए ठंडा भी करता है।

### उपकरण

2 शेकर टिन या मिक्सिंग गिलास

पेय गिलास तैयार करें



मैथ्यू केली / सुपरकॉल

## चरण 1

अपने पेय की सभी सामग्री को एक प्रकार के शेकर टिन में जोड़ें, फिर इसे बर्फ से भरें।



मैथ्यू केली / सुपरकॉल

## चरण 2

प्रत्येक हाथ में एक प्रकार का शेकर टिन पकड़े, धीरे धीरे खाली टिन में पेय डालें।



मैथ्यू केली / सुपरकॉल

## चरण 3

धीरे से पेय को पहले टिन में वापस डालें।

## चरण 4

पूरी तरह से ठंडा करने, पतला करने और पेय में सभी अवयवों को मिश्रण करने के लिए प्रक्रिया को कुछ बार दोहराएं।

## चरण 5

जब आप पेय के तापमान से संतुष्ट हों, तो सभी सामग्री को एक साफ गिलास में डालें जिसे पीने के लिए तैयार किया गया है।

## ग्लास में मिश्रित पेय को निर्मित कैसे करें

### निर्मित कॉकटेल

जब त्वरित और आसान कॉकटेल बनाने की बात आती है, तो निर्मित पेय की तुलना में तेज कुछ नहीं होता है।

जैसा कि नाम से पता चलता है, कॉकटेल का निर्माण एक घटक को दूसरे के बाद जोड़ने और उन्हें सीधे गिलास में स्टैक करने की एक प्रक्रिया है, कोई मिलाने या स्ट्रैन करने की आवश्यकता नहीं है।

हम कॉकटेल बनाने के लिए निर्मित पेय मिश्रण विधि का उपयोग करते हैं जिन्हें अतिरिक्त ठंडा करने, मिश्रण या कम करने की आवश्यकता नहीं है जो अन्य तरीके करते हैं - यह उन अवयवों के साथ सबसे अच्छे से काम करता है जो आसानी से एक साथ मिल जाते हैं।

निर्मित पेय अक्सर लंबे पेय होते हैं (हाईबॉल या कोलिन्स गिलास में परोसे जाते हैं) और सामान्य रूप से इनमें कम सामग्री होगी।

घर पर निर्मित पेय बनाने का सबसे आसान क्रम है:

गैर मादक तत्व -> स्पीट्स और लिकर -> बर्फ -> मिक्सर -> गार्निश / स्ट्रॉ

### गैर-मादक पदार्थ

पहले गिलास में गैर-मादक तत्व (नींबू या नींबू का रस, सिरप आदि) डालकर शुरू करें। शराब महंगी होती है, अगर आप सिरप या रस के माप के साथ एक गलती करते हैं, तो आप इसे बर्बाद नहीं करेंगे।

### शराब

एक बार जब गैर-मादक तत्व गिलास में डाल दिया जाए तो यह स्पीट्स और लिकर को जोड़ने का समय होता है। याद रखें कि शराब की सही मात्रा आपके कॉकटेल में डाले यह सुनिश्चित करने के लिए एक माप का उपयोग करें क्योंकि हम चाहते हैं कि ये पेय अच्छे स्वाद वाले हों और हमारे अनुपात सही होने पर ही ऐसा होगा।

### बर्फ

गैर मादक और शराब अब गिलास में हैं इसलिए बर्फ जोड़ने का समय है। याद रखें कि अधिकांश पेय (विशेष रूप से हाईबॉल या कोलिन्स गिलास में) के लिए हम जितना संभव हो उतना बर्फ जोड़ते हैं क्योंकि यह कमजोर पड़ने को धीमा कर देगा और हमें बहुत अधिक मिक्सर में जोड़ने से भी रोक देगा।

### मिक्सर

बर्फ से भरे गिलास के साथ अब हम मिक्सर / लंबा करने वाली सामग्री (सोडा, कोक, फलों के रस आदि) जोड़ सकते हैं। यदि आप एक लंबा पेय बना रहे हैं, तो गिलास के ऊपर से लगभग ½ सेंटीमीटर से मिक्सर डालें - यदि गिलास बहुत भरा हुआ है, तो फैलने की अधिक संभावना है।

### मिश्रित पेय तैयार है

ध्यान से पेय को मिलाने के लिए अपने बार चम्मच का उपयोग करें, आवश्यक के रूप में अपने गार्निश जोड़ें और अब आप परोसने के लिए तैयार हैं।

## कॉकटेल बनाएं



1. गैर-मादक पदार्थों से शुरू करें।



2. सावधानी से शराब को मापें।



3. शराब को गिलास में डालें।



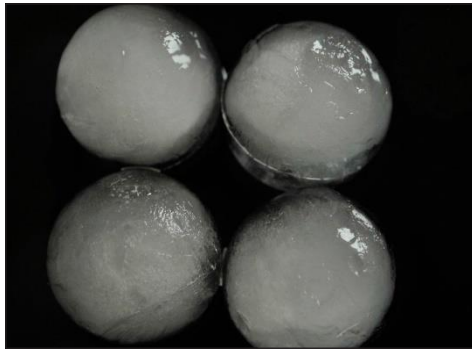
4. बर्फ, मिक्सर, गार्निश जोड़ें और आपका काम हो गया।

## बार सजाव और तरकीब

कई उपयोगी तरकीबें हैं जिनका उपयोग बारटेंडिंग के प्रबंधन में किया जाता है। इसमें व्हिस्की आइस बॉल्स बनाना, गिलास से नमक चिपकाना, जमे हुए कॉकटेल बनाना, कॉकटेल गार्निश करना, मार्टिनी शॉट्स बनाना, कॉर्कस्कू का उपयोग करना आदि शामिल है। इस अध्याय में विस्तृत विषय इस विषय के बारे में बेहतर परिप्रेक्ष्य प्राप्त करने में मदद करेंगे।

### व्हिस्की आइस बॉल्स कैसे बनाये

#### चरण



1. समझें कि आप क्या करने जा रहे हैं। स्पष्ट बर्फ का उत्पादन करने के लिए दो महत्वपूर्ण कारक हैं: पानी की गुणवत्ता और जमाने की विधि।

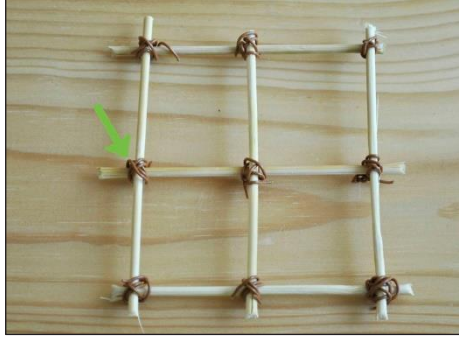
- पानी में गैस के कण और अशुद्धियां फंस जाती हैं जिससे वो बादल के रूप में दिखाई देता है। गैसों और अशुद्धियों को दूर करना स्पष्ट बर्फ प्राप्त करने का पहला चरण है; इसलिए शुद्ध, आसुत जल की आवश्यकता होती है।
- स्पष्ट बर्फ प्राप्त करने के लिए दूसरा महत्वपूर्ण चरण जमाने की विधि है। फ्रीजर में, एक गोले को सभी पक्षों से केंद्र तक फ्रीज किया जाएगा, यह जाल अशुद्धियों / गैसों को बॉल के अंदर डालता है और यह स्पष्ट बर्फ का एक और कारण है।



2. सिलिकॉन सांचे प्राप्त करें।



- यह केवल एक छोटे छेद के साथ एक खोखले सिलिकॉन की बॉल है, जो कि एक उंगलियों के आकार के जितनी होती है, इसलिए आप इसे पानी से भर सकते हैं। और पानी जमने के बाद बर्फ की बॉल को बाहर निकालने के लिए सांचे को दो हिस्सों में तोड़ा जा सकता है।



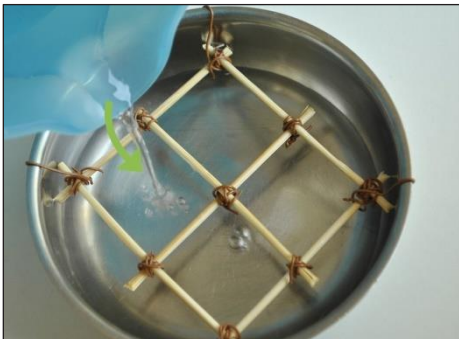
3. जमाने के लिए पॉपिसकल स्टिक के साथ एक चौकोर रैक बनाएं। एक फ्रीजर में एक रैक पर सांचे को रखने से पानी सभी पक्षों से समान रूप से जम जाएगा।

- तारों और शिल्प गोंद का उपयोग करके एक दूसरे से लकड़ी की छड़ें संलग्न करें। सांचे को पकड़ने के लिए रैक उपयुक्त होना चाहिए; उन्हें इससे निकल नहीं जाना चाहिए, लेकिन उस पर लटका रहना चाहिए। इस चरण को सही ढंग से करने के लिए पाँट और मोल्ड्स के आकार की तुलना में छड़ी की लंबाई को मापना सुनिश्चित करें।



4. कुछ तारों का उपयोग करके रैक को कंटेनर के बीच में क्षैतिज रूप से लटकाएं।

- यह सांचे के भरे-छेद को बर्तन के पानी के नीचे जलमग्न करने की अनुमति देगा।



5. बर्तन को पानी से भरें। आपको पर्याप्त आवश्यकता है ताकि सांचे पर छिद्रों को भरा जा सके, लेकिन पानी के ऊपर सांचे को आंशिक रूप से रहने दें।



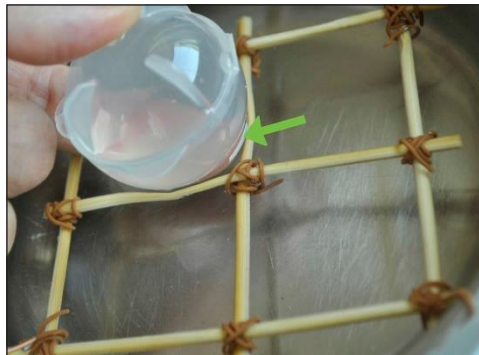
6. आसुत जल को दो बार उबालें।

- बस पानी को उबालने दें, बैठने दें, और फिर से करें। एक स्पष्ट और शुद्ध बर्फ क्रिस्टल प्राप्त करने के लिए यह चरण आवश्यक है। आसुत जल में खनिज और अशुद्धियां नहीं होती हैं; इसमें केवल पानी के अणु होते हैं। और दो बार उबालने की विधि पानी से फंसी गैसों को निकालती है। एक स्पष्ट बर्फ की बॉल पाने के लिए यह महत्वपूर्ण कारक हैं।



7. उबला हुए पानी के कमरे के तापमान तक ठंडा होने के बाद, सांचे को तब तक भरें जब तक कि पानी बहने न लगे।

- सांचे को भरने के बाद सीधे अपने अंगूठे को भरने वाले छेद पर रखें ताकि किसी भी हवा को प्रवेश करने से रोका जा सके।
- सांचे को ऊपर की ओर रखें ताकि भरे छेद स्टैंड में नीचे की ओर रहे।



8. घर के बने स्टैंड पर सांचे को उल्टा करें। भरे छेद से अपना अंगूठा तब तक न छुड़ाएं, जब तक कि यह सुनिश्चित न हो जाए कि किसी हवा ने प्रवेश नहीं किया है।



9. सभी सांचों के लिए प्रक्रिया को दोहराएं जो एक ही बार में रैक में फिट हो सकते हैं।

- नए सांचे में प्रवेश करने से हवा को रोकने के लिए सांचो को ऊपर की ओर होना चाहिए और पानी में डूबा होना चाहिए, और चित्र में दिखाए गए एक रैक जैसा निर्माण करना इस स्थिति के लिए मदद करेगा।



10. जमने के लिए तैयार करें। जितना संभव हो उतना तापमान 0 डिग्री के करीब सेट करें।

- यदि आवश्यक हो तो बस्टर या सिरिंज के साथ अतिरिक्त पानी निकालें।
- पॉट को उस स्तर तक भरने की आवश्यकता होती है जो भराव छेद को जलमग्न कर देगा, लेकिन जितना संभव हो सांचे को उतना पानी के ऊपर रखें।
- बर्तन को थोड़ा हिलाकर सुनिश्चित करें सांचे के नीचे कोई हवा नहीं फंसी है।
- बर्तन को "तौलिया" से लपेटें ताकि ठंड कम हो सके और ठंड को ऊपर नीचे विधि में लगाने के लिए मजबूर किया जा सके। इससे सांचों में पानी कंटेनर के पानी से पहले जम जाएगा।
- यह तौलिया की लंबाई को मोड़कर फिर बर्तन के आधार के चारों ओर लपेटकर किया जा सकता है।



11. फ्रीज: जितना संभव हो उतना 0 डिग्री के करीब तापमान सेट करके अपने फ्रीजर को तैयार करें।

- पूरे कंटेनर को एक तौलिया के साथ लिपटे, फ्रीजर में रखें, सावधान रहें कि इसे खुला न छोड़े या हवा को सांचों में प्रवेश न करने दिया जाए।
- लगभग 18 घंटे के लिए फ्रीज करें। कुंजी यह सुनिश्चित करने के लिए है कि सांचे पूरी तरह से जमे हुए हैं और जलाशय के शीर्ष जमे हुए हैं, हालांकि, यह ठीक है अगर बहुत नीचे कुछ तरल है।



## मार्गरिटा गिलासों से नमक को कैसे चिपकाए

### चरण



1. नमक मार्गरिटा गिलास के लिए क्लासिक रिमिंग है। इसे बनाने के लिए सबसे पहले एक या दो टेबलस्पून मोटे नमक को एक छोटी सर्विंग प्लेट में छिड़कें।

आप नमक और चीनी के 50-50 अनुपात को भी माप सकते हैं, क्योंकि यह एक मीठा स्वाद देता है।



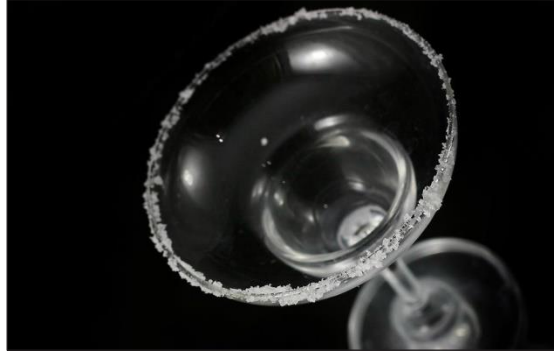
2. फल के टुकड़े से गिलास के रिम (या लिप) को गीला करें। मुख्य रूप से मार्गरेट्स के लिए उपयोग करने के लिए सबसे लोकप्रिय विकल्प नींबू हैं। नींबू, संतरे, और अन्य खट्टे फलों का भी उपयोग किया जा सकता है।



3. गिलास को ऊपर नीचे करें।



4. गिलास को हल्का घुमाकर रिम के सभी किनारों को नमक में डुबोएं।



5. गिलास को सीधा करें। अपने पेय को नमकीन रिम गिलास में डालो, इसे अतिरिक्त फलों के टुकड़े के साथ गार्निश करें।

## फ्रोजन कॉकटेल कैसे बनाएं

कॉकटेल को विभिन्न तरीकों से ठंडा किया जा सकता है: एक रेफ्रिजरेटर में ठंडी होने वाली सामग्री से मिश्रित, या, मजबूत शराब के मामले में जो वास्तव में नहीं जमेगी या, एक मार्टिनी की तरह, जिसे बर्फ के साथ मिलाया या स्ट्रेन किया जा सकता है। पिना कोलादास, आइसक्रीम ड्रिंक्स और डायक्रिरीज़ जैसे कूल, स्मूथ स्लश, गाढ़े या क्रीमी कॉकटेल, सभी को ब्लेंडर का उपयोग करके सफलतापूर्वक बनाया जा सकता है।

## चरण



1. एक संगति और आधार चुनें, गाढ़ा या मलाईदार।

- कुचली बर्फ का एक आधार (जो बर्फ के टुकड़ों से सम्मिश्रण से आ सकता है) अपेक्षाकृत अधिक मात्रा में पानी और मादक तरल से एक ठंडी, घनी-अनुभूति देता है, लेकिन बर्फ के कण मुक्त-बहते हैं। (अपेक्षाकृत कम मात्रा में तरल में कुचली हुई बर्फ एक कठोर द्रव्यमान में क्रिस्टलीकृत हो जाती है, जो बहुत पीने योग्य नहीं होती है, यही वजह है कि पॉप्सिकल्स की तरह विचित्र रूप से जमे हुए कन्फेक्शन को चीनी जैसी चीजों की आवश्यकता होती है - न कि केवल मीठा स्वाद की)। साधारण आइसड पेय की तरह, स्लश हल्के और खट्टे स्वादों के साथ अच्छी तरह से काम करते हैं और ठंड के दिनों में आसानी से पीये जाते हैं। उन्हें पीने से ठंडे पेय की तुलना में बहुत अधिक गर्मी अवशोषित होती है, इसलिए उनका स्वाद बहुत अच्छा होता है लेकिन अगर उनका बहुत जल्दी सेवन किया जाए तो यह "ब्रेन फ्रीज" का कारण बन सकती है।

- पानी मादक तरल में कुचली बर्फ (कुछ या सभी जमे हुए फल सामग्री से) का एक आधार, बड़ी मात्रा में जटिल अणु जैसे चीनी, फाइबर, प्रोटीन या वसा के साथ एक मोटी लेकिन बहने वाली, चिकनाहट पैदा करता है। यह मीठे पेय जैसे कि पिना कोलादास के लिए बहुत अच्छा है: ठंडा स्वाद और बनावट मिठास को संतुलित करेगी।
- आइसक्रीम या गाढ़ा दूध जैसे समृद्ध डेयरी उत्पादों का एक आधार एक मलाईदार, मिल्कशेक- जैसे पेय का उत्पादन करता है। मसालेदार सामग्री के साथ चिकनी बनावट बहुत अच्छी होती है - कॉफी और चॉकलेट मिल्कशेक पर विचार करें - लेकिन ठोस को बहुत अधिक एसिड से क्षतिग्रस्त किया जा सकता है, जो की दूध को दही में बदल सकता है। सामग्री के लिए ब्लेंडर की व्यावहारिक आवश्यकता कटिंग ब्लेड के लिए पुनरावृत्ति करने की सीमा होती है कि पेय कितना मोटा हो सकता है।
- एक आइसक्रीम बेस क्रीमी ग्रासशॉर्पर्स और जमे हुए मडस्लाइड के लिए उपयोग किया जाता है।
- बर्फ और आइसक्रीम का मिश्रण आमतौर पर अनुशंसित नहीं किया जाता है: पानी का दूधिया स्वाद अक्सर अच्छा नहीं होता है।



## 2. समृद्ध पेय के लिए सादे बर्फ द्वारा पतलापन कम करें।

- रस के बजाय ताजे फल का उपयोग करें। फ्रूट स्मूदी की तरह, यह पेय में "स्वस्थ" संतुलन को समृद्ध करती है और एक मजबूत फल स्वाद जोड़ती है। आप जमे हुए फल का भी उपयोग कर सकते हैं, क्योंकि यह पेय को "ठंडा" करने में मदद करता है। कटे हुए जमे हुए फल जैसे बचा सकते हैं, क्योंकि यह फल का उपयोग करने का एक कुशल तरीका है जिनमें हो सकता है कि कुछ बुरे धब्बे निकले हों।
- जमे हुए सांद्र रस डिल्यूजन को रिवर्स कर सकते हैं। अन्य सामग्रियों का अनुपात करते समय ध्यान रखें कि संतरे का रस बहुत मीठा होता है और लेमोनेड और लिमीड सांद्र में ज्यादातर सिरप का मिश्रण होता है।



3. कुचली बर्फ का उपयोग करें, अक्सर नियमित बर्फ के टुकड़ों के बजाय एक फैंसी रेफ्रिजरेटर द्वारा इसकी आपूर्ति की जाती है। कुचली बर्फ होने से ब्लेंड करने में आसानी हो जाती है, इससे कम मेहनत लगती है और कम समय में अधिक पेय बनाए जा सकते हैं।

- यदि आप बहुत सारे मिश्रित पेय बनाने की योजना बना रहे हैं, तो प्री-बैगेड क्रशड आइस बैग में निवेश करना सबसे अच्छा है। ये सुपरमार्केट में आसानी से मिल सकते हैं।



4. शक्कर को अच्छी तरह मिलाएं। चीनी एक मीठा स्वाद देती है और मिश्रण को आसानी से बहने देती है। यदि यह अच्छी तरह से मिश्रित नहीं है, तो यह अपना काम नहीं कर सकती है (लेकिन अभी भी इसमें कैलोरी है)। चीनी ठंडे पानी में जल्दी नहीं घुलती है, लेकिन गर्म पानी के साथ लगभग किसी भी अनुपात में घुल जाती है। चीनी को थोड़े गर्म पानी के साथ, या ठंडे पानी में घुलने तक मिलाएं। सिरप खतरनाक रूप से गर्म और चिपचिपा हो सकता है। ब्लेंडर और बर्फ पर ड्रिबल को जोड़ने से पहले इसे ठंडा होने दें ताकि तापमान का अंतर कांच के कैफे को न तोड़े।

- यह "सिंपल सिरप", यदि मोटा है, तो इसे कमरे के तापमान पर रखा जाएगा।
- कॉर्न सिरप नियमित रूप से चीनी की तुलना में कम आसानी से क्रिस्टलीकृत होता है, इसलिए यह और भी बेहतर काम कर सकता है।



5. पहले फल जोड़ें और फिर बर्फ जोड़ें। किसी भी फल को 1 इंच (2.54 सेमी) के टुकड़ों में काटें। बर्फ के साथ मिश्रण का निर्माण अंतिम रूप से सुनिश्चित करता है कि कोई भी फल / तरल बर्फ के साथ समान रूप से मिश्रित हो जाए।



6. ब्लेंड करें। धीमी गति से शुरू करें, फिर बढ़ाएं। लघु कंपन फल और बर्फ के लिए उत्कृष्ट हैं। मिश्रण को तब तक अच्छी तरह से ब्लेंड होने दें, जब तक कि आप बर्फ के टुकड़े के पीसने की आवाज न सुन लें।



- यदि मिश्रण ब्लेंडर के ब्लेंड के लिए पुनरावृत्ति नहीं करता है, तो इसे अधिक पानी की आवश्यकता होती है, या, यदि नुस्खा के साथ संगत है, तो घने मिश्रण को चिकना करने के लिए अधिक चीनी की आवश्यकता होती है।



7. गिलास में डालने से पहले पेय की बनावट पर दोहरी जांच करें। जब बर्फ का उपयोग किया जाता है, तो सुनिश्चित करें कि यह अच्छी तरह से संयुक्त और कुचली हुई है। यदि मिश्रण बहुत गाढ़ा है, तो अधिक फल या तरल डालें। यदि मिश्रण बहुत पतला है, तो अधिक बर्फ डालें।
- विस्तारित सम्मिश्रण बर्फ को इतना महीन बना सकता है कि क्यूब के टुकड़े नहीं बचते हैं, लेकिन नाजुक, सुचारू रूप से सुगंधित क्रिस्टल पेय के द्रव्यमान से संतुलन में दोबारा जम सकते हैं, जैसा कि हो सकता है जब एक बहुत ठंडा सोडा खोला जाता है और दबाव में कमी आती है तो वो क्रिस्टलीकरण की अनुमति देता है। इसमें लगभग 30 सेकंड लग सकते हैं।



8. गिलास में पिघलने की प्रक्रिया को नियंत्रित करें। कमरे के तापमान की वस्तुओं के बजाय ठंडे या जमे हुए गिलासवेयर पदार्थ का उपयोग करें। एक जमे हुए पेय को गर्म गिलास में डालने से पेय तेजी से पिघल जाता है। या प्लास्टिक के गिलास का उपयोग करें, जो खुद ज्यादा गर्मी जमा नहीं करते हैं या बाहर से अच्छी तरह से गर्मी का संचालन नहीं करते हैं।

## एक कॉकटेल को गार्निश कैसे करें

### चरण 1. ताजे हर्ब्स

ताजा हर्ब्स, जैसे कि टकसाल, दौनी और थीम, दोनों स्वाद और दृश्य रुचि से एक कॉकटेल को प्रभावित करते हैं। कॉकटेल में जोड़ने से पहले अपने ताजे-हर्ब को अपने हाथ से स्मैक करें - इससे आवश्यक तेल निकल जाएगा और पेय में अतिरिक्त सुगंध आ जाएगी।



## चरण 2. फल आकृतियां काटें

कुरकुरे फल, जैसे कि सेब, नाशपाती या अनानास को विभिन्न आकृतियों में काटने के लिए एक छोटे से ईश कुकी कटर का उपयोग करें। एक कॉकटेल पिक पर फल-आकार को तिरछा करें, या एक पतले स्लाइस को काटने के लिए तेज चाकू का उपयोग करें और इसे गिलास के किनारे पर लटका दें।



## चरण 3. दालचीनी की छड़ें

अपने शीतकालीन पेय को भी गार्निश करना न भूलें! मुयल्ड वाइन, नुकीले सेब साइडर और गॉग, साथ ही दालचीनी की छड़े पेय को एक खास अंतिम लुक देगी।



## चरण 4. पतले सिट्रस स्पाइरल

स्पाइरल बनाने के लिए, उपयोग करने के लिए सबसे अच्छा उपकरण एक चैनल चाकू है, जो छिलके का एक पतली टुकड़ा काटता है। कटे हुए छिलके को ट्रिब्ले में रोल करें, या ट्रिब्ले के आकार को बनाने के लिए छिलके को स्ट्रॉ के चारों ओर लपेटें। (एक व्यापक ट्रिब्ले बनाने के लिए, छिलके का एक टुकड़ा काटने के लिए एक पैरा चाकू का उपयोग करें जो दो इंच लंबा एक इंच चौड़ा है)।



## चरण 5. बहुत-पतली सिट्रस स्लाइस

अत्यंत पतली सिट्रस स्लाइस बनाने के लिए एक तेज पारिंग चाकू या मेन्डोलिन का उपयोग करें। अपने कॉकटेल गिलास के अंदर के आसपास सिट्रस स्लाइस को सावधानी से स्लाइड करने के लिए एक चम्मच के हैंडल का उपयोग करें। यह गार्निश उन कॉकटेल के साथ सबसे अच्छे से काम करती है जिन्हें बर्फ पर परोसा जाता है, क्योंकि बर्फ स्लाइस को जगह पर रखने में मदद करेगा।



## चरण 6. चॉकलेट शेविंग्स

चॉकलेट शेविंग्स एक चॉकलेट मार्टिनी या ब्रांडी अलेक्जेंडर की तरह डेजर्ट पेय के लिए अतिरिक्त ओम्फ जोड़ते हैं। कर्ल बनाने के लिए बस एक कमरे के तापमान के ब्लॉक या चॉकलेट पर एक पीलर के ब्लेड को खुरचें। आप चॉकलेट शेविंग्स के साथ एक पेय को डस्ट करने के लिए एक माइक्रोप्लेन ग्रेटर का उपयोग कर सकते हैं।



### चरण 7. साल्ट रिम

यह एक मार्गरेटा के लिए एक क्लासिक गार्निश है - लेकिन सभी प्रकार के पेय में स्पार्कल जोड़ने के लिए यह काफी आसान है। सबसे पहले, एक लाइम या नींबू के टुकड़े से रस के साथ गिलास के ऊपरी किनारे को नम करें। एक उथले डिश में नमक जोड़ें, और गिलास के किनारे को समान रूप से कोट करने के लिए गिलास के शीर्ष को नमक में डुबो दें।



### चरण 8. चीज क्यूब्स

चीज अक्सर कॉकटेल के साथ परोसा जाता है, तो क्यों न अपने कॉकटेल के हिस्से के रूप में चीज को परोसा जाए? तिरछी चीज़ क्यूब्स या स्क्यूकी चीज़ कर्ड्स सेवरी पेय जैसे कि ब्लडी मैरी और मिचेलस के लिए उत्कृष्ट गार्निश बनाते हैं।



## चरण 9. सिट्रस व्हील

एक सिट्रस व्हील एक सरल लेकिन क्लासिक गार्निश है। एक व्हील बनाने के लिए, फल को 1/4 से 1/8 स्लाइस में काटने के लिए एक तेज पारिंग चाकू का उपयोग करें। किसी भी बीज को स्लाइस से निकालें। फिर छिलके के माध्यम से व्हील के केंद्र से एक स्लिट काट लें और इसे अपने गिलास के किनारे पर रखें।



## चरण 10. मसाले (या मसालेदार सब्जियां)

मसाले एक और बेहतरीन दिलकश कॉकटेल गार्निश है। त्रिनी स्वाद टमाटर आधारित कॉकटेल के लिए एक आदर्श पूरक है। छोटे मसाले के स्लाइस या मिनी गेरक्रेस सबसे अच्छा काम करते हैं; सर्वश्रेष्ठ परिणामों के लिए एक कॉकटेल पिक पर उन्हें डालें।



## चरण 11. व्हीप्ड क्रीम

डेजर्ट के लिये, व्हीप्ड क्रीम के साथ अपने पेय को टॉप करें। यह समृद्ध गार्निश आइसक्रीम पेय के साथ सबसे अच्छा काम करती है, जैसे कि पिंक स्क्रिबल या ग्रासशॉपर, या उन कॉकटेल के साथ, जो गर्म परोसे जाते हैं, जैसे आयरिश कॉफी या स्पिक्ड कोको।



## चरण 12. फल के टुकड़े

फल के टुकड़े एक साधारण लेकिन क्लासिक गार्निश है। नींबू, संतरे या अनानास को 1/4 या 1/2 मोटे टुकड़ों में काटें। फिर उसमें एक स्लिट काटें और गिलास के रिम पर लगाएं।

## एक कॉर्कस्कू कैसे इस्तेमाल करे

कॉर्कस्कू और वाइन ओपनर वाइन को परोसने वाले किसी भी खाद्य सेवा की स्थापना का एक आवश्यक हिस्सा हैं। ये उपकरण एक साधारण विषय की तरह लगते हैं क्योंकि उनका केवल एक ही उद्देश्य होता है। फिर भी, उपभोक्ता के लिए विकल्प बहुत भिन्न होते हैं। विभिन्न प्रकार के कॉर्कस्कूज के बारे में अधिक जानने के लिए पढ़ें!

## कॉर्कस्कू का एनाटॉमी

कॉर्कस्कू के कई अलग-अलग प्रकार और शैली हैं। शैलियों में उनके अंतर के बावजूद, कॉर्कस्कूज में आमतौर पर कम से कम एक कॉर्कस्क्यू वर्म, हैंडल और बूटलेवर होते हैं जो कॉर्क को हटाते हैं। अतिरिक्त फिचर्स, जैसे फ़ॉइल कटर और बॉटल कैप रिमूवर भी कॉर्कस्कूज की कुछ शैलियों पर पाए जाने वाले सामान्य घटक हैं।



- कॉर्कस्कू वर्म: एक एकल धातु हेलिक्स जो बोतल से निकालने के लिए वाइन कॉर्क में चला जाता है। हेलिक्स कॉर्क को पकड़ लेता है क्योंकि यह मुड़ जाता है ताकि कॉर्क को शराब की बोतल से पूरी तरह से हटाया जा सके।
- कॉर्कस्कू हैंडल: शराब की बोतल से कॉर्क को निकालने के लिए आवश्यक उत्तोलन और पकड़ प्रदान करता है। विभिन्न प्रकार के कॉर्कस्कू में हैंडल शैलियां, लंबाई और सामग्री बहुत भिन्न होती हैं।
- कॉर्कस्कू बूटलेवर: शराब की बोतलों से वाइन कॉर्क को खींचने के लिए अतिरिक्त उत्तोलन प्रदान करता है। बूटलर्स मुख्य रूप से वेटर के कॉर्कस्कूज पर पाए जाते हैं।
- फाँइल कटर: आमतौर पर छोटे, दांतेदार ब्लेड या पहिए जो शराब की बोतल के शीर्ष पर स्थित सुरक्षात्मक फाँइल को खोलने के लिए उपयोग किए जाते हैं।
- बॉटल कैप रिमूवर: बीयर या सोडा की बोतलों से सबसे ऊपर पॉपिंग करने के लिए वाइन को खोलने में सक्षम होने के लिए एक कॉर्कस्कू को बदल देता है। बोतल कैप रिमूवर कॉर्कस्कूज की कई शैलियों पर उपलब्ध हैं।

## एक कॉर्कस्कू क्रय करते समय किन घटकों पर विचार करें उपयोग में आसानी



वाइन ओपनर या कॉर्कस्कू खरीदते समय ध्यान रखने वाली पहली बात इसका उपयोग करने में आसानी है। एक कॉर्कस्कू जो उपयोग करना मुश्किल है, वाइन में कॉर्क के टुकड़े, टूटी हुई कॉर्क में परिणाम कर सकता है, या आप कॉर्क को हटाने में असमर्थ हो सकते हैं। इस वजह से, कई बड़े ऑपरेशन काउंटर माउंट, बॉल माउंट, या इलेक्ट्रिक कॉर्कस्कूज की ओर बढ़ गए हैं क्योंकि ये स्टाइल कॉर्क को हटाने में सभी के लिए विश्वसनीय रूप से आसान है।

### लागत

वाइन कॉर्क हटाने में सोममेलेयर्स या प्रशिक्षित कर्मचारियों के साथ छोटे संचालन या प्रतिष्ठान पॉकेट या वेटर के कॉर्कस्कू का विकल्प चुन सकते हैं। ये कॉर्कस्कू आमतौर पर अन्य शैलियों की तुलना में कम महंगे होते हैं और प्रतिस्थापित करने के लिए सस्ते होते हैं।

- बड़े, उच्च-मात्रा के संचालन को अधिक महंगी बॉल माउंट, काउंटर माउंट और इलेक्ट्रिक कॉर्कस्कूज पर विचार करना चाहिए क्योंकि ये शैली एक समय में कई बोतलों को खोलना त्वरित और आसान बनाती हैं, जो सहेजे थ्रम में उनकी लागत को पूरा करने में मदद करता है।



## आकार

छोटे कॉर्कस्कूज, जैसे वेटर और पॉकेट कॉर्कस्कूज, इस चरण पर कर्मचारियों के लिए एक बढ़िया विकल्प हैं। ये कॉर्कस्कू आसानी से एप्रन या पैंट की जेब के अंदर फिट होते हैं और हल्के होते हैं। बड़े कॉर्कस्कू, जैसे कि इलेक्ट्रिक, काउंटर माउंट, और बॉल माउंट कॉर्कस्कूज, एकल स्थान के लिए बेहतर अनुकूल हैं जहां कर्मचारी शराब की बोतलें खोलने के लिए कॉर्कस्कू ले जाते हैं। ये बड़े कॉर्कस्कूज अक्सर छोटे कॉर्कस्कूज की तुलना में अधिक तेज और आसान होते हैं।

## कॉर्क प्रकार

विभिन्न प्रकार के कॉर्कस्कू विभिन्न प्रकार के कॉर्क को निकालने में उत्कृष्टता प्राप्त करते हैं। शुरू करने के लिए, दो प्रकार के वाइन कॉर्क हैं: सिंथेटिक और प्राकृतिक कॉर्क। सिंथेटिक कॉर्क प्राकृतिक कॉर्क की तुलना में अधिक घने होते हैं, जिससे कॉर्क में बॉर्म को मोड़ने के लिए अधिक बल की आवश्यकता होती है। सिंथेटिक कॉर्क का लाभ यह है कि निष्कर्षण के दौरान उनके टूटने की संभावना कम होती है। सिंथेटिक कॉर्क की तुलना में प्राकृतिक कॉर्क अधिक नाजुक और संवेदनशील होते हैं। प्राकृतिक कॉर्क का लाभ यह है कि वे वाइन को लंबे समय तक संग्रहीत करते हैं।



## सिंथेटिक कॉर्क को हटाने के लिए किस प्रकार का कॉर्कस्कू सबसे अच्छा है?

सिंथेटिक कॉर्क को हटाने के लिए एक विंग कॉर्कस्कू एक उत्कृष्ट विकल्प है। अन्य प्रकार के कॉर्कस्कू की तुलना में वे अधिक लाभ प्रदान करते हैं और तंग फिटिंग से सिंथेटिक कॉर्क को निकालना आसान है।

## प्राकृतिक कॉर्क को हटाने के लिए किस प्रकार का कॉर्कस्कू सबसे अच्छा है?

प्राकृतिक कॉर्क उम्र के साथ संवेदनशील या नाजुक हो सकते हैं। इसलिए, यदि आप बहुत सारी पुरानी वाइन खोल रहे हैं, तो एक एक्स्ट्रेक्टर या लीवर स्टाइल कॉर्कस्कू देखें। इस प्रकार के कॉर्कस्कूज से आपकी वाइन में कॉर्क के टुकड़ों को छोड़ने और एक कॉर्क टूटने की संभावना कम होती है।



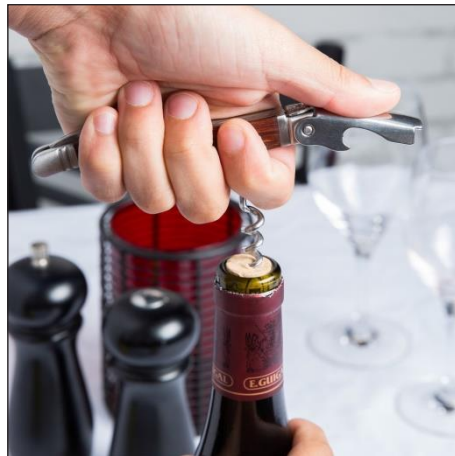
## रेस्तरां के प्रकार



एक उच्च स्तरीय रेस्तरां जो वाइन की प्रस्तुति करते हैं, वे सजावटी या विन्टेज शैली के कॉर्कस्कू का उपयोग करते हैं क्योंकि ये कॉर्कस्कू बढ़ाया प्रस्तुति मूल्य प्रदान करते हैं। बड़े बैक्केट हॉल या शादी के स्थान जो बहुत कम समय में बहुत सारी शराब की बोतलें खोल सकते हैं वे अपनी गति और उपयोग में आसानी के लिए एक वॉल माउंट या काउंटर माउंट कॉर्कस्क्यू का उपयोग करते हैं। अंत में, रेस्तरां जो केवल कभी-कभार शराब परोसते हैं, वे एक विंग या वेटर्स कॉर्कस्कू पर केवल एक लागत के दृष्टिकोण से विचार कर सकते हैं।

## विभिन्न प्रकार के कॉर्कस्कू

प्रत्येक प्रकार के कॉर्कस्कू के अलग-अलग फायदे हैं और जब वे सभी शराब की बोतलें खोलते हैं, तो कॉर्क निकालने के लिए उनका उपयोग किस प्रकार से भिन्न होता है। नीचे विभिन्न प्रकार के कॉर्कस्कूज और उनके उपयोग के निर्देश हैं जो यह निर्धारित करने में सहायता करते हैं कि कौन-सा कॉर्कस्कू आपके लिए सबसे अच्छा है।



## वेटर कॉर्कस्कूज अवलोकन

वेटर कॉर्कस्कूज - जिन्हें वाइन कीज़ के रूप में भी जाना जाता है - अधिकांश प्रतिष्ठान के लिए पसंद का मानक उपकरण हैं। वे सामर्थ्य, कॉम्पैक्ट आकार और कार्यक्षमता का सही मिश्रण पेश करते हैं और शराब की बोतल खोलने के सबसे पुराने रूप के रूप में देखे जाते हैं। कई वेटर कॉर्कस्कू में बोतल कैप ऑपनर और फाँड़ल कटर ब्लेड भी शामिल होते हैं।

## एक वेटर कॉर्कस्कू का उपयोग कैसे करें

बोतल के मुंह के नीचे फॉइल को काटने से शुरू करें बोतल की गर्दन से फॉइल निकालें कॉर्क के केंद्र पर वॉर्म रखें और कॉर्क में वॉर्म को सम्मिलित करने के लिए कॉर्कस्क्यू को घुमाएं, पहले, छोटे बूट लीवर नोच को बोतल के मुंह पर रखें और लीवर को बोतल से लगभग आधे रास्ते पर खींचने के लिए इसे पकड़ कर रखें दूसरी बूट लीवर नोच को बोतल की नोक पर ले जाएं और कॉर्क को बोतल से बाहर आने के बाकी हिस्सों को खींचकर कॉर्क को हटा दें। कॉर्क को कॉर्म से निकालने के लिए कॉर्क पर रखते हुए कॉर्कस्कू गति को उल्टा करें।

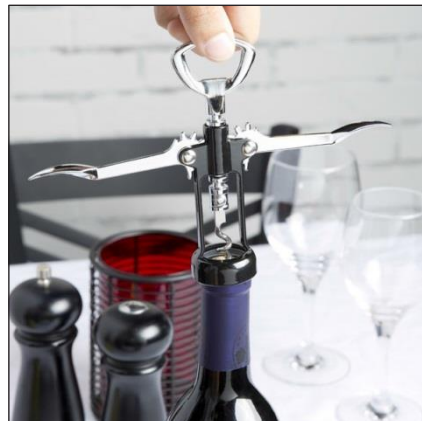


## पॉकेट कॉर्कस्कूज अवलोकन

पॉकेट कॉर्कस्कूज का एक कॉम्पैक्ट आकार है जो एप्रन या पैंट की जेब के लिए एचरण सही है। कई पॉकेट कॉर्कस्कूज में कपड़े या जेब को पोर्क से बचाने के लिए कॉर्कस्क्यू वर्म रखने के लिए एक म्यान शामिल होती है। इस म्यान का उपयोग अक्सर "टी" आकार के क्रॉसबार बनाने के लिए किया जाता है जो कि कॉर्क में वॉर्म को मोड़ने और कॉर्क को हटाने के लिए लाभ प्रदान करता है। पॉकेट कॉर्कस्कू को इलेक्ट्रिक या काउंटर माउंट कॉर्कस्कू से अधिक बल की आवश्यकता होती है।

## एक पॉकेट कॉर्कस्कू का उपयोग कैसे करे

बोतल के मुंह के नीचे फॉइल को काटने से शुरू करें म्यान को हटा दें और इसे कॉर्कस्क्यू के आधार पर खोलने के लिए स्लाइड करें कॉर्कस्कू को कॉर्क में डालें और कॉर्क स्कू को कॉर्क में डालें और जबतक वॉर्म पूरी तरह से अंदर लगने लगे, कॉर्क को हटाने के लिए हैंडल से बाहर खींचें और कॉर्क को पकड़ते समय कॉर्क पेंच की गति को उल्टा करें।



## विंग कॉर्कस्कूज अवलोकन

विंग, या विंगड, कॉर्कस्कू उनके उपयोग में आसानी के कारण सिंथेटिक कॉर्क हटाने के लिए एक लोकप्रिय विकल्प है। इसके अतिरिक्त, उन्हें बहुमुखी प्रतिभा के लिए सभी आकारों के कॉर्क पर इस्तेमाल किया जा सकता है। विटेज वाइन या वाइन को प्राकृतिक, नाजुक कॉर्क के साथ खोलने के लिए विंग कॉर्कस्कूज सबसे अच्छा विकल्प नहीं हैं क्योंकि वे कॉर्क टुकड़ों को पीछे छोड़ सकते हैं।

### एक विंग कॉर्कस्कू कैसे उपयोग करे

बोतल के मुंह के नीचे फाँइल को काटने से शुरू करें बोतल के गले के चारों ओर फाँइल काटें फाँइल को हटा दें और वॉर्म को कॉर्क में डालें। वॉर्म में कॉर्क डालने के लिए कॉर्कस्क्राइवर लीवर को घुमाएं। जब तक विंग पूरे ऊपर नहीं उठते तब तक घुमाते रहें, जब विंग उठ गए हों, तो बोतल से कॉर्क को बाहर निकालने के लिए उन पर एक साथ धक्का दें। कॉर्कस्कू से कॉर्क को निकालने के लिए बस हैंडल को घुमाएं।



## इलेक्ट्रिक कॉर्कस्कूज अवलोकन

इलेक्ट्रिक कॉर्कस्कूज शराब की बोतलें खोलने का सबसे आसान तरीका है। उनका सरल पुश बटन ऑपरेशन किसी के लिए भी शराब की बोतल खोलना संभव बनाता है। इलेक्ट्रिक कॉर्कस्कूज आर्थाइटिस या थोड़ा हाथ की ताकत वाले किसी के लिए भी आदर्श हैं।

### एक इलेक्ट्रिक कॉर्कस्कू का उपयोग कैसे करे

बोतल के मुंह के नीचे फाँइल को काटने से शुरू करें, शराब की बोतल के गर्दन के ऊपर इलेक्ट्रिक कॉर्कस्कू रखें। कॉर्कस्कू को लंबवत रखना सुनिश्चित करें कॉर्कस्कू को चालू करें और यह स्वचालित रूप से वर्म को सम्मिलित करेगा और कॉर्क को हटा देगा कॉर्क को स्कू से निकाल देने के बाद कॉर्क को बोतल के ऊपर से हटा दें, वॉर्म को कॉर्क से हटाने के लिए कॉर्कस्कू गति को उल्टा करें।



## काउंटर माउंट कॉर्कस्कूज अवलोकन

काउंटर माउंट कॉर्कस्कूज को समर्थन के लिए एक टेबल या काउंटर के लिए संलग्न किया जा सकता है। काउंटर माउंट कॉर्कस्कूज अतिरिक्त टॉर्क प्रदान करते हैं और कई अन्य प्रकार के कॉर्कस्कूज की तुलना में तेजी से और कम प्रयास के साथ बोतलें खोल सकते हैं। इसलिए, कॉर्कस्कू की यह शैली उच्च-मात्रा वाले प्रतिष्ठानों के लिए आदर्श है।

## काउंटर माउंट कॉर्कस्कू कैसे उपयोग करे

बोतल के मुंह के नीचे फॉइल को काटने से शुरू करें कॉर्कस्कू में वाइन की बोतल डालें, कॉर्कस्कू वॉर्म को डालने के लिए हैंडल को नीचे खींचें। वाइन की बोतल को अनकॉर्क करने के लिए हैंडल को छोड़ दें। हैंडल को ऊपर की स्थिति में लौटाएं और कॉर्क वॉर्म को निकाल देंगी।



## लीवर कॉर्कस्कू अवलोकन

लीवर कॉर्कस्कूज उपयोग में आसानी के कारण जल्दी से अपनी लोकप्रियता प्राप्त कर रहे हैं। अधिकांश लीवर कॉर्कस्कू को केवल दो गतियों की आवश्यकता होती है, एक आगे की गति जिसमें वॉर्म को कॉर्क और दूसरा जो धीरे से कॉर्क को बोतल से खींचता है। एक लीवर कॉर्कस्कू का उपयोग करने का वास्तविक लाभ यह है कि वे नियंत्रण की मात्रा प्रदान करते हैं क्योंकि उपयोग के दौरान हैंडल बोतल की गर्दन को मजबूती से पकड़े रखता है।

## लीवर कॉर्कस्कू का उपयोग कैसे करे

बोतल के मुंह के नीचे फॉइल को काटने से शुरू करें बोतल की गर्दन से फॉइल को हटा दें ऊपर की स्थिति में लीवर के साथ, शराब की बोतल के ऊपर कॉर्कस्कू रखें, कॉर्क में वॉर्म डालने के लिए लीवर को नीचे धकेलें एक बार लीवर पूरी तरह से नीचे हो जाता है तो, शराब की बोतल से कॉर्क को हटाने के लिए हैंडल को ऊपर खींचें। कॉर्क को वॉर्म से निकालने के लिए, कॉर्कस्कू को बोतल से उठाएं और हैंडल को कुछ देर ऊपर-नीचे घुमाएं।



## वाइन कॉर्क एक्सट्रैक्टर अवलोकन

वाइन कॉर्क एक्सट्रैक्टर में वाइन की बोतल और कॉर्क के बीच की बोतल से कॉर्क निकालने के लिए स्लाइड होती है। वे आदर्श रूप से प्राकृतिक कॉर्क से बने विटिज कॉर्क के साथ उपयोग किए जाते हैं। एक्सट्रैक्टर ने विटिज वाइन कॉर्क को नुकसान नहीं पहुंचाया या उन्हें शराब में गिरते टुकड़ों को तोड़ने का कारण नहीं बने।

## वाइन कॉर्क एक्सट्रैक्टर का उपयोग कैसे करे

बोतल के मुंह के नीचे फाँड़ल को काटने से शुरू करें, बोतल की गर्दन को मजबूती से पकड़े हुए, कॉर्क और बोतल की गर्दन के बीच में प्रॉग को दबाएं। शिमी हैंडल के लिए हल्का बल लगाते हुए बाएं से दाएं गति का उपयोग करते हुए नीचे की ओर झुकाएं। एक बार पूरी तरह से डालने के बाद, एक्सट्रैक्टर को मोड़ें और कॉर्क को हटाने के लिए ऊपर की तरफ खींचें। एक्सट्रैक्टर से कॉर्क को निकालने के लिए बस इसे बीच से बाहर स्लाइड करें।

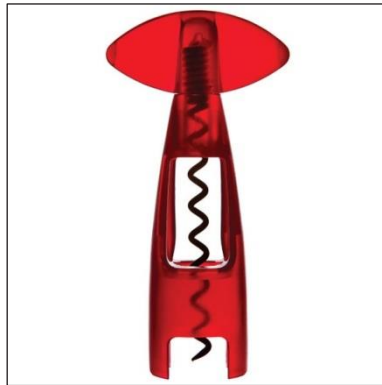


## वॉल माउंट कॉर्कस्कूज अवलोकन

वाइन कॉर्क को हटाने समय इष्टतम स्थिरता और सुरक्षा के लिए, वॉल माउंट कॉर्कस्कूज एक बीम या वॉल पर माउंट होता है। वॉल माउंट कॉर्कस्कूज को विभिन्न प्रवेश गहराई के लिए सेट किया जा सकता है। यह बैक्रेट रूम कार्यक्रम में आंशिक वाइन कॉर्क निष्कर्षण के लिए उपयोगी है, जहां कार्यक्रम शुरू होने से पहले वाइन को टेबल पर रखा जाएगा।

## वॉल माउंट कॉर्कस्कूज का उपयोग कैसे करे

बोतल के मुंह के नीचे फाँड़ल को काटने से शुरू करें वाइन की बोतल की गर्दन को क्रेडल में डालें कॉर्क डालने के लिए हैंडल को नीचे खींचें। कॉर्क को बाहर निकालने के लिए शुरुआती स्थिति पर वापस लौटें बोतल को क्रेडल से हटाने के बाद काग फर्श पर गिर जाएगा।



## कंटिन्यूज पुल कॉर्कस्कू अवलोकन

कंटिन्यूज पुल कॉर्कस्कूज कॉर्क में वर्म को चलाने के लिए एक मोड़ गति का उपयोग करके काम करते हैं। इसके अतिरिक्त, कंटिन्यूज पुल कॉर्कस्कू के किनारे बोतल की गर्दन पर बैठते हैं, और कई शैलियों के हैंडल पर काज होता है ताकि आप बेहतर पकड़ पाने के लिए बोतलों की गर्दन के चारों ओर उन्हें स्क्वीज कर सकें।

## कंटिन्यूज पुल कॉर्कस्कू का उपयोग कैसे करे

बोतल के मुंह के नीचे फॉइल को काटकर शुरू करें अपनी वाइन की बोतल के ऊपर कॉर्कस्कू का आधार रखें। वर्म को कॉर्क में डालने के लिए हैंडल को क्लॉकवाइज घुमाएं। कॉर्क में वर्म स्क्वीज के रूप में, बेहतर पकड़ के लिए बोतल की गर्दन के ऊपर की तरफ स्लाइड करें। कॉर्क को पूरी तरह से निकालने तक हैंडल को दक्षिणावर्त घुमाते रहें। कॉर्कस्कू से कॉर्क को हटाने के लिए बस हैंडल काउंटर को क्लॉकवाइज घुमाएं।

## लेयर्ड शॉट्स कैसे बनाएं

लेयर्ड शॉट्स (मूस कैफे) बनाने और पीने में मजेदार होते हैं। वे सरल हो सकते हैं और दिखने में जटिल प्रतीत होते हैं, और किसी को पेय बनाने के कौशल का प्रदर्शन करने में सक्षम बनाते हैं।

## चरण



1. कुछ अलग शराब चुनें और, यदि वांछित हो तो, सिरप चुनें (जैसे ग्रेनेडिन) जो आपको लगते हैं कि एक पेचीदा या पारंपरिक लेयर्ड शॉट बना देंगे। मीठी क्रीम या सादी हवी क्रीम भी लेयर्ड शॉट्स के लिए अच्छी सामग्री हैं। सामग्री के स्वाद को ध्यान में रखें। कई लेयर्ड शॉट्स लोकप्रिय मिश्रित पेय के समान सामग्री का उपयोग करते हैं, इसलिए इनका समान स्वाद होगा। आसन्न लेयर्स को एक दूसरे के साथ विपरीत होना चाहिए। अपारदर्शी लिंकर के साथ स्पष्ट, रंगीन लिंकर बनाने की कोशिश करें। लेयर्ड शॉट्स मुख्य रूप से उनके दृश्य और सौंदर्य अपील के लिए बनाए जाते हैं।



2. अलग-अलग लिंकर और अन्य अवयवों के विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण का निर्धारण करें।

भारी लिकर में एक उच्च विशिष्ट गुरुत्व होगा। अधिकांश लिकर के विशिष्ट गुरुत्वों को निर्धारित करने के लिए विभिन्न लिकर के गुरुत्वाकर्षण चार्ट पर विचार-विमर्श करना होगा। हालांकि, नियम के रूप में, ग्रेनेडिन जैसे स्वाद वाले सिरप जिनमें अल्कोहल नहीं होता है, उनमें उच्चतम विशिष्ट गुरुत्व होगा, और कम चीनी लेकिन अधिक लिकर वाले स्प्रीट में कम विशिष्ट गुरुत्व होगा। क्रीम के साथ लीकर अपेक्षाकृत हल्की होनी चाहिए, यह शुद्ध या मीठी क्रीम होनी चाहिए। अपनी विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण निर्धारित करने के लिए विभिन्न लिकर के साथ प्रयोग करना आवश्यक हो सकता है।



3. विभिन्न लिकर और अन्य अवयवों को उनके विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण के अनुसार व्यवस्थित करें ताकि उन्हें क्रमिक रूप से डाला जा सके। उच्चतम विशिष्ट गुरुत्व वाला सबसे भारी घटक होगा जिसे पहले डाला जाएगा। अवयवों को पौर स्पाउट्स का उपयोग करके डाला जा सकता है या जिगर्स या अन्य छोटे मापने वाले कप से डाला जा सकता है। एक जिगलर से डालना आसान हो सकता है। सामग्री को विशिष्ट छोटे भागों में भी विभाजित किया जा सकता है जैसे कि तस्वीर में दिखाया गया है।



4. निर्धारित करें कि प्रत्येक घटक को शॉट गिलास या कॉर्डियल गिलास में कितनी मात्रा में लेना चाहिए। यह देख कर या पहले कप को मापने के लिए सामग्री डालकर किया जा सकता है। बहुत छोटी मात्राओं को मापने के लिए विशिष्ट जिगर कप बहुत बड़े हो सकते हैं।



5. पहली लेयर डालना शुरू करें। शॉट ग्लास में सीधे पहला घटक डालें। कोशिश करें की ग्लास के किनारों पर न डालें वरना व अन्य घटक में मिश्रित हो जाएंगे।



6. पहले घटक को अत्यधिक परेशान किए बिना, पहले घटक के ऊपर सावधानीपूर्वक और धीरे से दूसरे घटक को डालें। इसे पूरा करने के कई तरीके हैं, दूसरों की तुलना में कुछ आसान हैं:

- बार स्पून हैंडल विधि (कठिन): बार चम्मच को ग्लास के रिम को छूए बिना नीचे या पिछले लेयर के ऊपर ग्लास के अंदर डालने के लिए बार स्पून के हैंडल के अंत को स्पर्श करें। फिर हैंडल के मुड़े भाग के लिए एक पोर स्पाउट या जैगर को स्पर्श करें और बहुत धीरे-धीरे डालें, हैंडल को धीरे-धीरे नीचे करें। घटक को धीरे-धीरे ग्लास में हैंडल से नीचे जाना चाहिए, लेकिन कुछ फैल भी सकता है। चम्मच के मुड़े भाग पर डालने पर कभी-कभी प्रवाह को निर्देशित करना संभव होता है ताकि तरल ऊपर की तरफ या चम्मच के अंत के नीचे की ओर चला जाए। चम्मच के मुड़े भाग के अलग-अलग वर्गों पर डालने की कोशिश करें और देखें कि क्या आपकी लेयरिंग तकनीक में सुधार होता है। चम्मच को ग्लास के अंत में रखना सुनिश्चित करें। यह सुनिश्चित करता है कि घटक ग्लास के नीचे धीरे से बहेगा, और हैंडल को भी स्थिर रखने में मदद करता है। इसके अलावा, इस पद्धति का उपयोग पिनपॉइंट सटीक के साथ कई बहुत महीन लेयर्स को डालने के लिए किया जा सकता है और, अगर इसे सही तरीके से किया जाता है, तो परिणाम बहुत शुद्ध परतों में होना चाहिए।
- चम्मच विधि का पिछला भाग (आसान): चम्मच को ग्लास में ऊपर या नीचे की तरफ रखें। चम्मच के अंत को भी नीचे या पिछली लेयर के ऊपर और पास रखा जाना चाहिए। घटक को ग्लास के किनारे और पिछली लेयर पर धीरे से नीचे प्रवाह करना चाहिए। यदि अतिरिक्त सामग्री का उपयोग किया जाना है तो दोहराएं। इस विधि से लेयर कुछ हद तक लकीर का कारण बन सकती हैं, खासकर अगर सामग्री ग्लास की लंबाई के नीचे डाली गई हो।



7. अलग-अलग परतों को एक पल के लिए स्थिर होने दें, फिर परोसें।



## एक मार्टिनी गिलास को ठंडा कैसे करें?

चूंकि मार्टिस का स्वाद सबसे अच्छा होता है जब उन्हें ठंडा परोसा जाता है, इसलिए इससे पहले कि आप मार्टिनी डालें, गिलास को ठंडा करना महत्वपूर्ण है। गिलास को ठंडा करने से यह सुनिश्चित करने में मदद मिलेगी कि उपभुक्त करने तक मार्टिनी ठंडा रहता है, जिससे यह अधिक स्वादिष्ट और ताजा हो जाता है।

### चरण



1. पानी के साथ मार्टिनी गिलास को अच्छी तरह से धो लें। अंदर कुछ भी डालने से पहले यह सुनिश्चित करें कि गिलास पूरी तरह से साफ है, यह सुनिश्चित करता है कि कोई भी स्पेक या कण एक बार डालने के बाद मार्टिनी के शीर्ष पर न तैरें। किसी भी दूषित पदार्थों को स्पष्ट पेय में आसानी से देखा जा सकता है, जैसे कि मार्टिस, इसलिए यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि गिलास साफ हो।

### विधि 1. फ्रीजिंग विधि



1. मार्टिनी गिलास को धो लें, इसे सुखाएं नहीं। बस इसे फ्रीजर के अंदर रखें और गिलास को जमने के लिए 10 से 15 मिनट तक प्रतीक्षा करें। धोने के बाद का जल परिवेश गिलास को अधिक तेजी से जमने में मदद करेगा।



2. गिलास को फ्रीजर से निकालें और अपनी मार्टिनी डालें।

## विधि 2. बर्फ और पानी की विधि



1. गिलास में ठंडा पानी और बर्फ डालें। यदि आपके पास केवल 5 मिनट हैं, तो जल्दी से बर्फ और पानी को मार्टिनी गिलास के अंदर डालें और गिलास को 5 मिनट तक छोड़ दें।



2. बर्फ और पानी को एक सिंक में डालें।



3. एक नैपकिन या कपड़े का उपयोग करके गिलास को सुखाएं।



4. गिलास में मार्टिनी डालें।

# काँकटेल व्यंजन

एक मादक पेय जो विभिन्न पेय पदार्थों से मिलकर बना होता है जैसे कि फलों के अर्क, क्रीम फोम, आदि को काँकटेल कहा जाता है। यह अध्याय काँकटेल के विभिन्न व्यंजनों जैसे कि मैनहट्टन, जॉली रंचर, रम रनर, वोदका मोजिटो, मार्टिनी, एमारेटो शोर, टकिला स्टिंगर इत्यादि का वर्णन करता है, जो इस विषय की व्यापक समझ प्रदान करेगा।

## मैनहट्टन कैसे बनाएं

### सामग्री

- राई व्हिस्की के 2 द्रव औंस (59 एमएल ),
- मीठे बरमाउथ का 1 द्रव औंस (30 एमएल ),
- अंगोस्टुरा बिटर्स के 2 डैश,
- गार्निश के लिए मैराशिनी चेरी।

### विधि 1. क्लासिक मैनहट्टन बनाएं



1. पेय तैयार करते समय एक काँकटेल गिलास को ठंडा करें। एक कूप, मार्टिनी गिलास, या किसी भी छोटे काँकटेल गिलास को बर्फ के साथ भरें और इसे सेट होने के लिए किनारे पर रख दें। यदि आप पहले से गिलास को ठंडा करना चाहते हैं, तो खाली गिलास को फ्रीजर में रख दें और इसे कम से कम 15 मिनट के लिए ठंडा होने के लिए छोड़ दें।

- यदि आप बर्फ पर मैनहट्टन की परोसने की योजना बनाते हैं, तो कूप के बजाय एक छोटा गिलास का उपयोग करें।



2. अंगोस्टुरा के 2 डैश को काँकटेल शेकर या मिक्सिंग गिलास में शेक करें। यदि आपके पास काँकटेल शेकर या मिक्सिंग गिलास नहीं है,

तो आप किसी भी बड़े गिलास का उपयोग कर सकते हैं। ध्यान रखें कि आप इस कॉकटेल को शेक नहीं करने वाले हैं, लेकिन आपको शेकर के डब्लन या ग्लास में फिट होने वाले कॉकटेल स्ट्रेनर की आवश्यकता होगी।

- आप शराब विभाग, शराब की दुकान, या ऑनलाइन अंगोस्तूरा-ब्रांड के बिटर्स पा सकते हैं।



3. राई व्हिस्की के 2 द्रव औंस (59 एमएल ) और मीठे वर्माउथ का 1 द्रव औंस (30 एमएल ) मिलाएं। व्हिस्की और वर्माउथ को बिटर्स के साथ स्ट्रेनर में डालें। यद्यपि आप विभिन्न प्रकार के राई व्हिस्की का उपयोग कर सकते हैं, लेकिन 1 भाग वर्माउथ के अनुपात को 2 भागों राई व्हिस्की के साथ रखना याद रखें।

- आप वाइन वाइन या शराब की दुकान में मीठे वर्माउथ भी पा सकते हैं। यदि आपको मीठी वर्माउथ की एक बोतल नहीं मिलती है, तो एक लाल या रोग वर्माउथ का उपयोग करें।



4. कॉकटेल शेकर या मिक्सिंग गिलास को बर्फ के साथ भरें। कुचली बर्फ के बजाय बर्फ के क्यूब्स का उपयोग करने की कोशिश करें, क्योंकि कुचली बर्फ बहुत जल्दी पिघल जाएगी। इस बात का ध्यान रखें कि आप कॉकटेल को मिलाने और परोसने से पहले बर्फ को शेकर या मिक्सिंग गिलास में डालना चाहते हैं।

- यदि आप बर्फ को बिटर्स, राई और वर्माउथ में डालने से पहले शेकर या गिलास में डालते हैं, तो आप यह नियंत्रित नहीं कर पाएंगे कि बर्फ कॉकटेल को कितना पतला करती है।



5. 30 से 40 सेकंड के लिए कॉकटेल मिलाएं। मिलाने के लिए एक बार चम्मच या लंबे हैंडल वाली चम्मच का उपयोग करें जब तक शेकर या मिक्सिंग ग्लास बाहर की तरफ ठंडे महसूस न हो। बर्फ सिर्फ शराब के स्वाद को मिश्रित करने के लिए कॉकटेल को पतला करेगा।

- मैनहट्टन को शेक करने से बचें, जिससे इसमें झाग बन सकता है।



6. खाली सर्विंग गिलास में कॉकटेल डालें। बर्फ को ठंडे गिलास से बाहर निकालें या ठंडे गिलास को फ्रीजर से निकालें। फिर, कॉकटेल शेकर पर ढक्कन सेट करें या मिक्सिंग गिलास में एक कॉकटेल स्ट्रेनर रखें। धीरे-धीरे कॉकटेल को सर्विंग गिलास में डालें।



7. एक कॉकटेल चेरी के साथ पेय को गार्निश करें। एक कॉकटेल चेरी, जैसे कि एक मार्सचिनो या लक्ज़ार्डो, एक कॉकटेल पिक पर रखें और इसे सीधे पेय में रखें। मैनहट्टन को तुरंत परोसें ताकि यह ठंडा रहे।

## विधि 2. विभिन्नताओं को आजमाएं



1. एक चिकनी पेय के लिए राई व्हिस्की के स्थानापन्न पर बोर्बन को उपयोग करें। राई व्हिस्की का उपयोग पारंपरिक रूप से मैनहट्टन के लिए किया जाता है और यह पेय को कुछ मसालेदार तीव्रता देता है।

यदि आपके पास एक अधिक गोल, मेलो कॉकटेल है, तो राई व्हिस्की के स्थान पर बोर्बन का उपयोग करें।

यदि आप साहसी महसूस कर रहे हैं, तो बोर्बन या राई के बजाय एक ओवरपूफ रम या टकीला का उपयोग करके मैनहट्टन को आजमाएं। पेय पारंपरिक मैनहट्टन नहीं होगा, लेकिन आप वास्तव में अद्वितीय स्वाद का आनंद ले सकते हैं।



2. पूर्ण मैनहट्टन कॉकटेल बनाने के लिए सूखे और मीठे वरमाउथ के बराबर हिस्सों का उपयोग करें। यदि आपको एक क्लासिक मैनहट्टन बहुत मीठा लगता है, तो डेजर्ट और सूखे वरमाउथ के बराबर भागों का उपयोग करें। सूखा वरमाउथ मिठास में कटौती कर सकता है और पेय को संतुलित कर सकता है।

- जब तक आपको एक संतुलन न मिल जाए, तब तक सूखे और मीठे वरमाउथ के विभिन्न अनुपातों के साथ प्रयोग करें।



3. सूखे वरमाउथ के साथ एक ब्रुकलिन कॉकटेल बनाएं। यदि आप अपने कॉकटेल में कोई मीठा वरमाउथ नहीं चाहते हैं, तो सूखे वरमाउथ का विकल्प चुनें। राई व्हिस्की, बिटर्स और मार्शचिनो लिकर के 2 डैश को जोड़कर एक ब्रुकलिन कॉकटेल बनाएं। कॉकटेल को ठंडे गिलास में डालने से पहले लगभग 30 सेकंड के लिए बर्फ के साथ मिलाएं।

- यदि आपके पास मार्शिनो लिकर नहीं है, तो एमेराटो के साथ स्थानापन्न करें।



4. थोड़ा मीठे स्वाद के लिए चेरी के रस की कुछ बूंदें जोड़ें। मैनहट्टन में मीठे वरमाउथ से एक सूक्ष्म मीठा स्वाद होगा, लेकिन अगर आप इसे और भी मीठा चाहते हैं, तो आप चेरी के जार से सिरप की कुछ बूंदें जोड़ सकते हैं।

- यदि आपके पास कॉकटेल चेरी का जार नहीं है, जैसे कि मैरासिनो या लक्सकारडो, तो ग्रेनेडिन की कुछ बूंदें डालें।



5. एक अलग कॉकटेल बनाने के लिए विभिन्न प्रकार के बिटर्स के साथ प्रयोग करें। यद्यपि अंगोस्टुरा बिटर्स एक क्लासिक मैनहट्टन के लिए मानक हैं, आप विभिन्न बिटर्स का उपयोग करके कॉकटेल के स्वाद को पूरी तरह से बदल सकते हैं। इन प्रकारों में से किसी एक के साथ मैनहट्टन बनाने की कोशिश करें:

- सिट्रस: संतरा, अंगूर, मेयेर नींबू, युजू,
- चॉकलेट या कॉफी,
- हर्बल: लैवेंडर, थाइम, इलायची,
- मोला



6. यदि आप मजबूत स्वाद नहीं चाहते हैं तो बर्फ पर कॉकटेल परोसें। इससे पहले कि आप ठंडे गिलास में कॉकटेल डालें, उससे पहले उसमें 2 से 3 बर्फ के टुकड़े डालें। बर्फ धीरे-धीरे पीने को पतला कर देगी जैसे-जैसे आप इसे पीते जाएंगे, इसलिए रॉक्स पर एक मैनहट्टन उतना मजबूत नहीं होगा जितना कि एक "ऊपर" परोसा जाने वाला होगा।

- कुचली बर्फ का उपयोग करने से बचें, क्योंकि यह जल्दी से पिघल जाएगी और कॉकटेल को भी पानीदार बना देगी।

## जॉली रैन्वर कॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- जॉली रैन्वर फ्लेवर्ड ड्रिंक,
- 2 औंस वोदका,



- 1 औंस मिडोरी मेलन लिकर,
- क्रेनबेरी रस।

ग्रीन एप्पल वोदका के साथ जॉली रैन्चर पियो:

- 1-औंस ग्रीन एप्पल वोदका,
- 1-औंस पीच श्रेप्स,
- 4 औंस क्रेनबेरी रस,
- संतरे के टूकड़े (वैकल्पिक)।

ग्रीन एप्पल फ्लेवर जॉली रैन्चर ड्रिंक:

- 1 औंस क्राउन रॉयल व्हिस्की,
- 1 1/2 औंस मिडोरी,
- 2 औंस मीठे और खट्टे मिक्स।

## विधि 1. जॉली रैन्चर फ्लेवर्ड पेय



1. एक कॉकटेल शेकर में वोदका डालें।



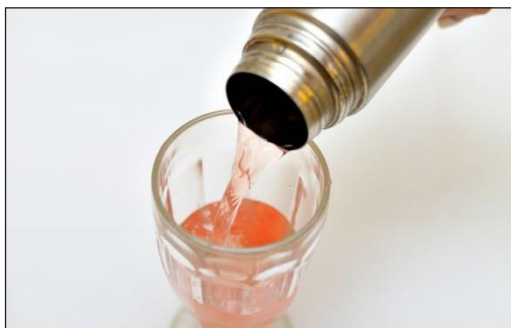
2. मेलन लिकर को कॉकटेल शेकर में डालें।



3. बाकी कॉकटेल शेकर को क्रेनबेरी रस के साथ भरें।



4. अच्छी तरह से शेक करें।



5. एक हाईबॉल गिलास में बर्फ पर डालें।

## विधि 2. ग्रीन एप्पल वोदका के साथ जॉली रैन्चर पेय



1. एक हाईबॉल गिलास को बर्फ के साथ भरें।



2. हाईबॉल गिलास में वोडका डालें।



3. हाईबॉल गिलास में श्रैप्स डालें।



4. क्रेनबेरी रस के साथ टॉप करें।



5. अच्छी तरह से मिलाएं।



6. एक संतरे के टुकड़े के साथ गार्निश करें(वैकल्पिक)।



7. (वैकल्पिक) एक ताजा स्वाद के लिए जिंजर अले या क्लब सोडा के साथ टॉप करें।

### विधि 3. ग्रीन एप्पल फ्लेवर्ड जॉली रैनचर पेय



1. एक रॉक गिलास को बर्फ के साथ भरें।



2. गिलास में व्हिस्की डालें।



3. मिडोरी को गिलास में डालें।



4. मीठा और खट्टा मिश्रण गिलास में डालें।



5. अच्छी तरह से हिलाएं।



## टकीला स्टिंगर कॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- टकीला के 2 द्रव औंस (50 एमएल ),
- व्हाइट क्रेम डे मेंथ के 0.5 द्रव औंस (15 एमएल ),
- बर्फ के टुकड़े।

### चरण



1. क्यूब्स के आकार के आधार पर, बर्फ के क्यूब्स के साथ अपने मिक्सिंग गिलास को आधा भरें।



2. टकीला और व्हाइट क्रेम डे मेंथ दोनों को मिक्सिंग गिलास में डालें और अच्छी तरह हिलाएं।



3. सामग्री को अपने कॉकटेल गिलास में डालें।

## रम रनर कैसे बनाएं

### सामग्री

#### मूल

- 1 औंस (30 एमएल) अनानास का रस,
- 1 औंस (30 एमएल) संतरे का रस,
- 1 औंस (30 एमएल) ब्लैकबेरी लिकर,
- 1 औंस (30 एमएल) बानाना लिकर,
- 1 औंस (30 एमएल) हल्की रम,
- 1 औंस (30 एमएल) डार्क रम या पुरानी रम,
- ग्रेनेडाइन का छींटा

#### फैंसी

- 1/2 औंस (15 एमएल लीटर) ब्लैकबेरी ब्रांडी,
- 1/2 औंस (15 एमएल ) बानाना लिकर,
- 1/2 औंस (15 एमएल ) हल्की रम,
- 1/2 औंस (15 एमएल लीटर) मसालेदार रम,
- संतरे के रस का छींटा,
- मीठे और खट्टे मिश्रण का छींटा

#### बुनियादी

- 1 1/2 औंस (45 एमएल लीटर) मालिबू रम,
- 1 औंस (30 एमएल ) ब्लैकबेरी ब्रांडी,
- संतरे के रस का छींटा,
- अनानास के रस का छींटा,
- क्रेनबेरी रस का छिड़काव।

#### इस्लामोरादा

- 1 1/2 औंस (45 एमएल लीटर) व्हाइट रम,
- 1/4 औंस (7.5 एमएल लीटर) बानाना लिकर,

- 1/4 औंस (7.5 एमएल ) ब्लैकबेरी ब्रांडी,
- 1/2 चम्मच ग्रेनाडाइन,
- 5 औंस (150 एमएल लीटर) मीठा और खट्टा मिश्रण।

## हाँलिडे इसले

- 7/8 औंस (25 एमएल ) ब्लैकबेरी ब्रांडी,
- 7/8 औंस (25 एमएल लीटर) बानाना लिकर,
- 1/2 औंस (15 एमएल ) ब्लैक रम,
- 1/2 औंस (15 एमएल ) 151 प्रूफ रम,
- 5/8 औंस (18 एमएल ) ग्रेनेडिन,
- 1 औंस (30 एमएल लीटर) लाइम का रस।

## विधि 1. फ्रोजन रम रनर



1. एक ब्लेंडर में तरल सामग्री और बर्फ जोड़ें। ब्लेंडर, फूड प्रोसेसर, या समान ब्लेंडिंग डिवाइस में लगभग दो कप बर्फ डालें। अगला, बर्फ पर तरल सामग्री डालें। एक बेनुयादि रम रनर की संघटक सूची में अतगिनत बदलाव हैं।
  - असली रम रनर सिर्फ वही होती है जो लगती है - क्लासिक रम रनर। एक स्वादिष्ट उष्णकटिबंधीय स्टेपल पेय।
  - फेंसी रम रनर सभी सेट के बीच सबसे तीव्र है। ब्लैकबेरी ब्रांडी और मसालेदार रम जैसी हार्डब्रो सामग्री के साथ, यह पेय बाकी के ऊपर एक कट है।
  - बेसिक रम रनर उस पार्टी के लिए है जो नो-फ्रिल ड्रिंक चाहते आम, सस्ती सामग्री के साथ, यह भिन्नता बजट पर ताज़गी प्रदान करती है।
  - इस्लामोरादा रम रनर, जिसका नाम पेय के शहर के नाम पर रखा गया है, मीठा पसंद करने वाले लोगों के लिए एक पेय है। मीठे और खट्टे मिश्रण, के साथ यह पेय कोमल हो जाता है।



- हॉलिडे इसले रम रनर अतिरिक्त स्वादिष्ट और अतिरिक्त मजबूत पेय है। पेय में 151-प्रूफ रम को शामिल करते हुए, यह भिन्नता उष्णकटिबंधीय स्वाद के साथ किक प्रदान करती है।



2. कोमल होने तक मिश्रित करें। ब्लेंडर को तब तक चलाएं जब तक कि तरल सामग्री और बर्फ एक चिकनी, "धीमी" स्थिरता तक मिश्रित न हो जाए। बर्फ के बड़े हिस्से होने से बचने की कोशिश करें।



3. परोसें: परंपरागत रूप से, रम रनर को ह्यूरिकेन ग्लास में परोसा जाता है, लेकिन अगर आपके पास एक नहीं है, किसी भी तरह का गिलास काम करेगा। एक संतरे के टुकड़े या नींबू के टुकड़े के साथ गार्निश।



4. वैकल्पिक रूप से, बकाड़ी 151 फ्लोटर जोड़ें। एक लोकप्रिय रम रनर परंपरा पेय के शीर्ष पर बकाड़ी 151 की एक पतली परत जोड़ना है। यह अत्यधिक मादक शराब मिश्रित सामग्री के ऊपर तैरती है।

और पेय को एक शुरुआती "किक" देती है। एक बकार्डी "फ्लोटर" जोड़ने के लिए, तैयार पेय के शीर्ष पर बकार्डी 151 का 1 औंस (30 एमएल) डालें।

- शराब को एक बार में डालने की कोशिश न करें - यह मिश्रित सामग्रियों में से सबसे ऊपर फैल जाएगा और पूरे पेय को एक मजबूत स्वाद देगा।

## विधि 2. बर्फ पर रम रनर



1. एक गिलास को बर्फ के साथ भर दें। ह्यूरिकेन गिलास में मुट्टी भर बर्फ के टुकड़े डालें - जितना अधिक बर्फ, उतना ही ठंडा पेय। अगर आपके पास ह्यूरिकेन गिलास नहीं है, तो किसी भी तरह का कॉकटेल गिलास काम करेगा। पुराने जमाने के गिलास विशेष रूप से बहुत अच्छे लगते हैं।



2. तरल सामग्री जोड़ें। अनुक्रम में तरल सामग्री जोड़ें, उन्हें बर्फ पर डालें। धीरे से सामग्री को मिलाएं। वैकल्पिक रूप से, एक कॉकटेल शेकर में बर्फ और तरल सामग्री जोड़ें, संयोजन करने के लिए हिलाएं, और गिलास में डालें।



3. परोसें: संतरे या नींबू के टुकड़े से गार्निश करें और स्ट्रॉ के साथ परोसें।



4. वैकल्पिक रूप से, एक बकार्डी 151 फ्लोटर जोड़ें। रम रनर के प्रोजन संस्करण की तरह, बर्फ पर रम रनर के लिए बकार्डी फ्लोटर जोड़ना असामान्य नहीं है। इसी तरह से करें - पूर्ण पेय के शीर्ष पर बकार्डी के 151 का 1 औंस (30 एमएल) डालें।

- ध्यान दें कि क्योंकि "बर्फ पर" रम रनर का संस्करण तरल होता है, स्लशी के बजाय, बकार्डी 151 कुछ हद तक कॉकटेल के साथ मिश्रित होगा। यदि आप ऐसा नहीं चाहते हैं, तो बकार्डी को स्ट्रॉ में से डालने की कोशिश करें - यह सुनिश्चित करता है कि आपके द्वारा चखी जाने वाली पहली चीज़ बकार्डी ही है और यह सुनिश्चित करता है कि बकार्डी बाकी पेय के साथ नहीं मिलती है।

### विधि 3. वेस्ट मैक और याक रनर

इस रनर को कुछ दिन पहले बनाया जा सकता है, फिर समुद्र तट या लेक पार्टी में आवश्यकतानुसार तैयार किया जा सकता है।



1. निम्नलिखित सामग्री को बड़ी बाल्टी में जोड़ें:

- 750 एमएल ब्लैकबेरी ब्रांडी,
- 750 एमएल 99 बानाना , बानाना लिकर,
- 750 एमएल बकार्डी लाइट रम,
- 750 एमएल कैप्टन मॉर्गन स्पाइस्ड रम ,
- 750 एमएल मालिबू कोकोनट रम।



2. सभी सामग्री को अच्छी तरह मिलाएं। अलग-अलग बोटलों में वापस डालें। इस तरह से आपने लेक में उस दिन के लिए रम रनर को प्रीमिक्स किया।



3. उत्सव के दिन, एक बोटल खोलें। बर्फ में मिलाएं या इसे ब्लेंडर में जोड़ें। स्वाद के लिए संतरे के साथ रस और अनानास के रस के साथ टॉप करें, ग्रेनेडाइन के छिटि जोड़ें।

## वोदका मोजिटो कैसे बनाएं

### सामग्री

#### एकल वोदका मोजिटो

- 3 टहनी ताजा पुदीना,
- 2 बड़ी चम्मच बेहतरीन शकर,
- 2 बड़ी चम्मच लाइम का रस, ताजा निचोड़ा हुआ,
- 3 बड़े चम्मच नींबू का रस, ताजा निचोड़ा हुआ,

- 2 1/2 औंस (75 एमएल) वोदका,
- बर्फ,
- लेमन-लाइम सोडा,
- नींबू गार्निश के लिए।

### एक समूह के लिए वोदका मोजिटोस

- मिंट सिंपल सिरप,
- 1 कप (240 एमएल ) पानी,
- 1 कप (200 ग्राम) चीनी,
- 1 कप ताजा पुदीने की पत्तियां, पैक की हुई।

### वोदका मोजिटोस

- 2 कप (475 एमएल ) वोदका,
- 1 1/2 कप (350 एमएल ) मिंट सिंपल सीरप,
- 1/2 नींबू का रस, ताजा निचोड़ा हुआ,
- बर्फ,
- 1 कप (240 एमएल ) क्लब सोडा।

### विधि 1. एकल वोदका मोजिटो बनाएं

नींबू और लाइम का रस, साथ ही इस वोदका मोजिटो में लेमन-लाइम सोडा मिलाकर खट्टे स्वाद को बढ़ाएं।



1. कोलिन्स गिलास में पुदीना, चीनी, नींबू का रस और लाइम का रस मडल करें। एक मडलर या एक चम्मच के पिछले भाग का उपयोग करें।



2. गिलास में वोदका जोड़ें।



3. गिलास में 3/4 बर्फ जोड़ें।



4. लेमन-लाइम सोडा के एक छिटि के साथ पेय को टॉप करें।



5. एक नींबू के साथ पेय को गार्निश करें।

## विधि 2. एक समूह के लिए वोदका मोजिटोस बनाएं

टकसाल के साथ अपना खुद का सरल सिंपल बनाएं। फिर, अपनी पार्टी से पहले घड़े में मोजिटोस को इकट्ठा करें। पेय परोसने से ठीक पहले बर्फ और क्लब सोडा मिलाएं।

### मिंट सिंपल सिरप बनाएं



1. एक साँस पैन में पानी, चीनी और पुदीने की पत्तियों को डालें।



2. मिश्रण में एक उबाल लाएं और इसे 5 मिनट के लिए उबाल लें, इसे कभी-कभार हिलाएं ताकि चीनी को घुलने में मदद मिल सके।



3. सिरप को आंच से निकालें और इसे कम से कम 20 मिनट के लिए ठंडा करें, इससे पहले कि आप इसे मोजिटो विधि में जोड़ दें।

## जग में वोदका मोजिटोस बनाएं



1. एक जग में वोदका, मिंट सिंपल सिरप और लाइम का रस डालें।



2. एक व्हिस्क के साथ सामग्री मिलाएं।



3. जग में 3/4 भाग में बर्फ जोड़ें।



4. इससे पहले कि आप पेय को परोसे जग को क्लब सोडा के कप के साथ टॉप करें और सामग्री का मिश्रण करने के लिए इसे धीरे से हिलाएं।





## मार्टिनिंस कैसे बनाएं

### सामग्री

#### क्लासिक जिन मार्टिनी

- टुटी बर्फ,
- 2, औंस (74 एमएल) सूखी जिन,
- ½ औंस (15 एमएल ) सूखा वरमाउथ,
- गार्निश के लिए हरा जैतून।

#### वोदका मार्टिनी

- बर्फ,
- 1 ½ भाग वोदका,
- ½ भाग सूखा वरमाउथ,
- 1 हरा जैतून,
- 1 नींबू का गूदा।

#### ड्रुटी मार्टिनी

- बर्फ,
- 2 ½ शॉट्स जिन,
- ½ शॉट कॉकटेल ऑलिव ब्रिन,
- ¼ अतिरिक्त-सूखे वरमाउथ शॉट।

## विधि 1. क्लासिक जिन मार्टिनी को विट्प करें



1. एक कॉकटेल शेकर में बर्फ, जिन और वर्माउथ जोड़ें और अच्छी तरह से हिलाएं। मार्टिनी बनाने के लिए, आपको कॉकटेल शेकर या मिक्सिंग गिलास की आवश्यकता होगी। इसे बर्फ के टुकड़ों, जिन के 2 ½ औंस (74 एमएल लीटर) और सूखे वर्माउथ के ½ औंस (15 एमएल लीटर) के साथ भरें। लगभग 15 सेकंड के लिए या जब तक यह अच्छी तरह से मिश्रित नहीं हो जाता तब तक सामग्री को लंबे चम्मच से मिलाएं।

- यदि आप चाहें, तो आप मार्टिनी को मिलाने के लिए इसे शेक कर सकते हैं।



2. मार्टिनी को एक गिलास में स्ट्रेन करें। एक बार जब आप मार्टिनी को हिला लेते हैं, तो शेकर या गिलास के शीर्ष को कॉकटेल स्ट्रेनर से ढक दें। बर्फ को फिर से हटाने के लिए स्ट्रेनर के माध्यम से एक मार्टिनी गिलास में मार्टिनी डालें।



3. एक जैतून के साथ मार्टिनी को गार्निश करें और परोसें। आपके द्वारा मार्टिनी को गिलास में डालने के बाद, एक हरे जैतून को दूथपिकर पर लगाएं और ग्लास को गार्निश करने के लिए सेट करें। मार्टिनी की ठंडा परोसें।

## विधि 2. वोडका मार्टिनी की तैयारी



1. एक मिक्सिंग गिलास में बर्फ, वोडका और वरमाउथ डालें और अच्छी तरह से हिलाएं। एक बड़ा मिक्सिंग गिलास को बर्फ के साथ भरें। अगला, गिलास में वोडका का  $1 \frac{2}{3}$  भाग और सूखे वरमाउथ का  $\frac{1}{8}$  भाग डालें। 10 से 15 सेकंड के लिए सामग्री को एक साथ मिलाने के लिए एक लंबे चम्मच का उपयोग करें।

- आप चाहें तो आप मार्टिनी को शेक कर सकते हैं।



2. एक ठंडे गिलास में मार्टिनी स्ट्रेन करें। एक बार जब आप मार्टिनी मिला लें, तो कॉकटेल स्ट्रेनर के साथ गिलास को ढक दें। एक ठंडे गिलास में स्ट्रेनर के माध्यम से तरल डालें ताकि आप बर्फ को गिलास से बाहर रखें।

- गिलास को ठंडा करने के लिए, मार्टिनी डालने से पहले 2 मिनट के लिए गिलास को फ्रीजर में रखें।



3. जैतून और नींबू के ट्विस्ट के साथ मार्टिनी को गार्निश करें। मार्टिनी डाल लेने के बाद, गिलास में एक हरा जैतून डाल दें। इसके बाद, ऊपर से नींबू के टुकड़े को रखें और मार्टिनी को ठंडा परोसें।

### विधि 3. ड्र्टी मार्टिनी बनाएं



1. एक कॉकटेल शेकर को बर्फ के साथ भरें। मार्टिनी बनाने के लिए, आपको कॉकटेल शेकर या मेसन जार की आवश्यकता होगी। पूरी तरह से भरने के लिए शेकर में पर्याप्त बर्फ डालें।



2. जिन, ब्रिन और वर्माउथ जोड़ें और अच्छी तरह से हिलाएं। एक बार जब शेकर बर्फ से भर जाता है, तो उस पर जिन के 2 ½ शॉट्स, कॉकटेल ऑलिव ब्राइन के ½ शॉट, और अतिरिक्त सूखे वरमाउथ के शॉट डालें। शेकर को ढंक दें, और अच्छी तरह से मिश्रण करने के लिए सामग्री को 10 से 15 सेकंड तक हिलाएं।



3. मार्टिनी को एक गिलास में डालें और परोसें। मार्टिनी को मिला लेने के बाद, एक कॉकटेल स्ट्रेनर को शेकर के ऊपर रखें और मार्टिनी को एक मार्टिनी गिलास में डालें। एक हरे जैतून को एक गार्निश के रूप में जोड़ें और मार्टिनी को ठंडा परोसें।

## अमरेटो सोर कैसे बनाएं

### सामग्री

#### सिंपल अमरेटो सोर

- 1½ औंस अमरेटो,
- ¾ -1½ औंस मीठा और खट्टा मिक्स,
- बर्फ के टुकड़े,
- गार्निश के लिए संतरे के स्लाइस, निंबू के टुकड़े, या मारास्चिनो चेरी।

#### फैंसी अमरेटो सोर

- 1½ औंस अमरेटो,
- ¾ औंस कास्क-प्रूफ वार्वन,
- 1 औंस नींबू का रस,
- 1 चम्मच सिंपल सिरप,
- ½ औंस अंडे का सफेद भाग, फेटा हुआ।

### विधि 1. सिंपल अमरेटो सोर



1. एक कॉकटेल शेकर को बर्फ के क्यूब्स के साथ आधा भरें। इसे अच्छी तरह से किया जाने की जरूरत नहीं है।



2. अपने इच्छित मात्रा में अमरेटो को शेकर में डालें। कुछ लोग अमरेटो सोर को एक भाग अमरेटो और एक भाग मीठा खट्टे मिश्रण के साथ बनाने पर जोर देते हैं जबकि कुछ लोग इस मिश्रण को दो भाग अमरेटो और एक भाग मीठा खट्टा मिश्रण के साथ बनाते हैं।

यह इस बात पर निर्भर करता है कि आप क्या चाहते हैं: अधिक मीठा और खट्टा स्वाद, या अधिक नटी, मलाईदार स्वाद। आप किसी भी प्रकार के अमरेटो का उपयोग कर सकते हैं, हालांकि लेज़ारोनी और डिसोरोनो सबसे स्वादिष्ट हैं।



3. मीठा और खट्टा मिश्रण जोड़ें। यदि आप खट्टा मिश्रण अनुपात के लिए 2-1 अमरेटो के लिए जा रहे हैं, तो आपको 1½ औंस अमरेटो और ¾ औंस मीठा और खट्टा मिश्रण चाहिए होगा। यदि आप 1-1 अनुपात चाहते हैं, तो आपको 1½ औंस अमरेटो और 1½ औंस मीठा और खट्टा मिश्रण डालना चाहिए। खट्टा मिश्रण वास्तव में पानी, चीनी और नींबू के रस का संयोजन है। एक अतिरिक्त किक के लिए, आप अपना खुद का भी बना सकते हैं। पूर्व-निर्मित सामग्री के बजाय नींबू वास्तव में इस पेय को अगले स्तर तक ले जा सकते हैं।



4. अच्छी तरह से शेक करें: सामग्री को अच्छी तरह से मिलाने के लिए स्ट्रैनर को शेक करें।



5. बर्फ के साथ एक गिलास में सामग्री को स्ट्रेन करें। ताजा बर्फ के साथ मिश्रित सामग्री को एक गिलास में स्ट्रेन करने से पेय को एक ठंडा, स्वादिष्ट एहसास देगा।



6. गार्निश: आप इस स्वादिष्ट पेय को संतरे के टुकड़े, नींबू के टुकड़े या मार्सचिनो चेरी के साथ गार्निश कर सकते हैं।



7. परोसें: किसी फल, डेजर्ट या अन्य मीठे स्नेक्स के साथ इस स्वादिष्ट कॉकटेल का आनंद लें।

## विधि 2. फैंसी अमरेटो सोर



1. सभी सामग्री को शेकर में डालें और इसे अच्छी तरह से शेक करें। आपको केवल अमारेटो, बोर्बन, नींबू का रस, सिंपल सिरप और फेटें हुआ अंडे का सफेद भाग चाहिए। सामग्री को पूरी तरह से संयोजित करने के लिए कम से कम 15 सेकंड के लिए शेक करें।



2. बर्फ के टुकड़ों को शेकर में डालें और फिर से हिलाएं। पूरी तरह से संयुक्त करने के बाद यह सामग्री को ठंडा कर देगा।



3. ताजा बर्फ पर सामग्री स्ट्रेन करें। एक पुराने ढंग के गिलास में पेय का सबसे अच्छा आनंद लिया जाता है। एक अतिरिक्त स्पर्श के लिए, आप नींबू के रस से गिलास के रिम को कवर कर सकते हैं और फिर गिलास में मिठास लाइन करने के लिए इसे चीनी में डुबो सकते हैं।



4. गार्निश: आप अमरेटो सोर को एक नींबू के छिलके या मार्शचिनो चेरी के साथ गार्निश कर सकते हैं।

## पैरालाइजर कैसे बनाएं

### सामग्री

- ¼ औंस (22 एमएल) टकीला,
- ¼ औंस (22 एमएल) वोदका,
- ½ औंस (15 एमएल) कॉफी लिकर (जैसे कहलुआ),
- 4 औंस (120 एमएल) दूध या हल्की क्रीम,
- 2 औंस (60 एमएल) कोला,
- कुचली बर्फ या टुकड़े (जितने चाहें)।

### चरण



1. एक कोलिन्स गिलास में बर्फ जोड़ें। इस पेय में बहुत अधिक तरल होता है, इसलिए आपको कॉलिन्स गिलास या एक लंबे हाईबॉल गिलास की आवश्यकता होगी। इस आकार में कॉकटेल को ठंडा रखने के लिए बहुत बर्फ की भी आवश्यकता होती है। उदार स्कूप में टॉस करें।

- यदि आप लेयर्ड प्रभाव नहीं चाहते हैं तो आप पेय को कॉकटेल शेकर में मिला सकते हैं।





2. टकीला, वोदका और कॉफी लिकर डालें। वोदका और टकीला के ¼ औंस जोड़ें और कॉफी लिकर ½ औंस जोड़ें। यदि आप एक लेयर्ड प्रभाव चाहते हैं, तो पहले कॉफी लिकर डालें। गिलास में एक चम्मच को उल्टा रखें, जितना हो सके लिकर के उतना करीब रखें। चम्मच के पीछे के भाग से टकीला और वोदका डालें।
- बारटेंडर के मापने वाले उपकरण पर छोटा कप आमतौर पर ¼ औंस का होता है (एक आधा जिगर / आधा शॉट), लेकिन हमेशा नहीं। यदि आपके पास इनमें से एक नहीं है, तो इसके बजाय 1½ बड़े चम्मच का उपयोग करें।
  - ½ औंस 1 बड़ा चम्मच के बराबर है। आप देख कर भी कॉफी लिकर जोड़ सकते हैं।



3. कोला जोड़ें। 2 औंस कोका-कोला, पेप्सी, या एक और कोला डालें। शीर्ष पर एक नई परत बनाने के लिए स्पष्ट परत को परेशान किए बिना इसे धीरे-धीरे डालें।



4. पैरालाइजर को दूध या हल्की क्रीम के साथ टॉप करें। पेय के शीर्ष को हिलाते हुए धीरे-धीरे डालें। इससे दूध से दही जमने की संभावना कम हो जाती है। क्रीम के कर्डल होने की संभावना कम है, लेकिन यह अभी भी संभव है यदि आप बहुत जल्दी डालते हैं। आप 4 औंस को माप सकते हैं, या जब तक कोलिनस का गिलास पूरा न हो जाए, तब तक डालें।

- दूध कोला को डुबो देगा, लेकिन अगर धीरे-धीरे डाला जाए तो आप एक अलग परत बना सकते हैं।



## लास्ट वर्ड (कॉकटेल) कैसे बनाएं

### चरण



1. हरे रंग के चार्ट्रेंज के 0.75 द्रव औंस (22 एमएल) को उपयुक्त जैगर में मापें। इसे शेकर में डालें।
  - चार्ट्रेंज एक फ्रांसीसी लिकर है जिसे 1737 में कारथूसियन भिक्षुओं ने बनाया था। यह घटक विशिष्ट हरे रंग, साथ ही मीठे, हर्बल और मसालेदार स्वाद को जोड़ता है।



2. उपयुक्त जिगर में वैरासिनो लिकर के 0.75 द्रव औंस (22 एमएललीटर) को मापें। शेकर में डालें।

- यह लिकर मर्सा चेरी के पेड़ों से आसुत चेरी से प्राप्त होता है। यह एक चिकनी फिनिश के साथ, मजबूत मीठे चेरी स्वाद और सुगंध जोड़ता है।



3. उपयुक्त जिगर में 0.75 द्रव औंस (22 एमएल) की मात्रा को मापें। शेकर में डालें।

- जिन एक जुनिपर बेरीज के साथ बनाई गई स्पीट है। हर्बल जायके चार्ट्रज के पूरक हैं। यह घटक द लास्ट वर्ड को जिन-आधारित कॉकटेल बनाता है।



4. ताजा नींबू का रस निचोड़ें। एक लाइम को आधे में काटें और एक सिट्रस जूसर का उपयोग करके इसका रस निकाल लें; आप अतिरिक्त रस निकाल सकते हैं ताकि आप एक से अधिक पेय का आनंद ले सकें।



5. लाइम के रस का 0.75 द्रव औंस (22 एमएललीटर) मापें, जिगर में मिलाएं। इसे शेकर में डालें।



6. शेकर में लिकर को ढंकने के लिए पर्याप्त बर्फ का स्कूप जोड़ें।



7. उत्साह के साथ शेक करें।



8. गिलास में कॉकटेल डालें। अपनी पसंद के कॉकटेल गिलास में शेकर की सामग्री को स्ट्रेन करें।

- इस कॉकटेल को आमतौर पर स्ट्रॉ कॉकटेल गिलास में प्रस्तुत किया जाता है।



9. गार्निश: लाइम से, बांछित लंबाई में छिलके की एक आयताकार पट्टी छीलें। धीरे से छिलके को काँड़ल करें, और गिलास के रिम पर रखें।

- किसी भी गंदगी को रोकने के लिए गार्निश बनाने के लिए एक पूरे लाइम का उपयोग करें, क्योंकि आपको लाइम को छिलते समय कुछ दबाव का प्रयोग करने की आवश्यकता हो सकती है।



## रूबी रिलैक्सर कॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- 25 एमएल (7/8 द्रव औंस) वोदका
- 25 एमएल (7/8 द्रव औंस) पीच श्रैप्स
- 25 एमएल (7/8 द्रव औंस) कोकोनट रम
- 25 एमएल (7/8 द्रव औंस) अनानास का रस
- 25 एमएल (7/8 द्रव औंस) क्रेनबेरी का रस
- अनानास का टुकड़ा

### चरण



1. अपने मिश्रण गिलास में बर्फ डालें।



2. वोदका, पीच श्रैप्स, और कोकोनट रम को मापें और मिश्रण गिलास में डालें।



3. सब कुछ अच्छी तरह से मिलाने के लिए अपने बार चम्मच का उपयोग करें।



4. अपने कॉकटेल गिलास में मिश्रण को स्ट्रेन करें।



5. कॉकटेल गिलास में अनानास और क्रेनबेरी रस डालें।



6. गार्निश के रूप में अनानास के टुकड़े का उपयोग करें।



## इलेक्ट्रिक लेमोनेड कॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- 50 एमएल (1 2/3 द्रव औंस ) वोदका
- आधे नींबू का रस
- 50 एमएल (1 2/3 द्रव औंस ) संतरे का रस
- 25 एमएल (7/8 द्रव औंस ) ब्लू कुराकाओ
- 50 एमएल (1 2/3 द्रव औंस ) लेमोनेड
- बर्फ के टुकड़े
- नींबू का टुकड़ा

## चरण



1. कॉकटेल शेकर को बर्फ के टुकड़े के साथ आधा भरें।



2. नींबू का रस, वोडका, ब्लू कुराकाओ और संतरे का रस मापें और शेकर में डालें।



3. शेकर पर ढक्कन रखें और अच्छी तरह शेक करें।





4. अपने हाईबॉल गिलास में कुछ बर्फ के टुकड़े जोड़ें।



5. सामग्री को शेकर से अपने गिलास में रखें।



6. अंतिम स्पर्श के रूप में पेय के शीर्ष पर लेमोनेड डालें।



7. पेय के किनारे पर गार्निश के रूप में नींबू के टुकड़े का उपयोग करें।

## फायरफ्लाई कॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- 25 एमएल (7/8 द्रव औंस ) वोदका
- 120 एमएल (4 द्रव औंस या 1/2 कप) अंगूर का रस
- 10 एमएल (1/3 द्रव औंस ) ग्रेनेडाइन
- 1 लाइम
- बर्फ के टुकड़े

### चरण



1. अपने हाईबॉल गिलास को बर्फ के टुकड़ों से भरें।



2. अंगूर का रस और वोदका को मापें और गिलास में डालें।



3. ध्यान से गिलास में ग्रेनेडिन का छीटा जोड़ें; पेय के मध्य / केंद्र के लिए लक्ष्य बनाने का प्रयास करें।



4. चाकू का उपयोग करें और लाइम को टुकड़ों में काटें। टुकड़े में एक छोटा सा स्लिट काटें और इसे गिलास के किनारे पर गार्निश के रूप में रखें।



## कामिकाजे कैसे बनाएं

### विधि 1. कामिकाजे कॉकटेल तैयार करें



1. अपनी आपूर्ति इकट्ठा करें। आपको पेय बनाने के लिए बर्फ, वोदका, ट्रिपल सेक और लाइम की आवश्यकता होगी। बर्फ, कामिकाजे कॉकटेल संस्करण के लिए एक आदर्श अतिरिक्त है। आप शेकर का उपयोग कर सकते हैं या एक कप और चम्मच का उपयोग कर सकते हैं। कुछ लोग सुविधा के लिए लाइम सांद्र का उपयोग करने का आनंद लेते हैं, जबकि कई तर्क देते हैं कि आपको ताजा नींबू का उपयोग करने की आवश्यकता है।

- एक महत्वाकांक्षी बारटेंडर या होम एंटरटेनर के लिए एक अच्छा उपकरण एक डबल जिगलर है। ये दो आकारों में आते हैं: 1 औंस और ½ औंस या 1 ½ औंस और ¾ औंस।
- मध्यम से बड़ी पार्टी के लिए, एक लीटर वोडका और ट्रिपल सेक खरीदें। इस आकार के लिए, आपको लगभग एक दर्जन ताजा लाइम या एक लीटर लाइम के रस की आवश्यकता होगी।



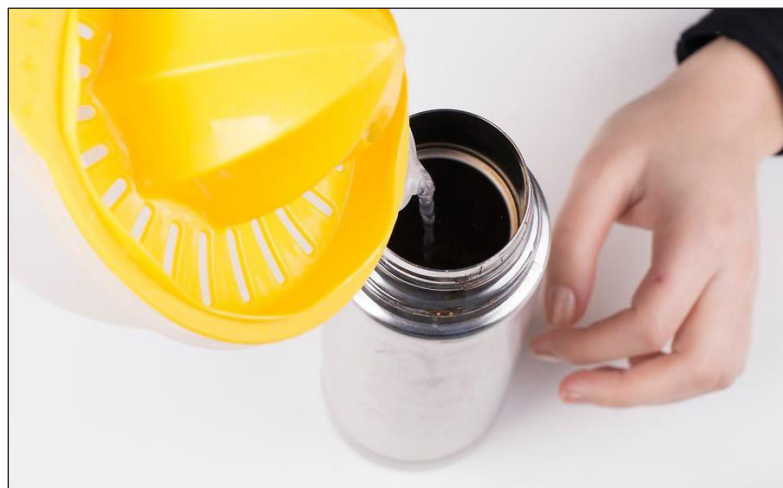
2. एक कॉकटेल शेकर में बर्फ जोड़ें। आप एक बड़े कप में भी अपनी सामग्री मिला सकते हैं। बर्फ के बड़े टुकड़े पेय के लिए एक अच्छी प्रस्तुति को जोड़ते हैं। आप बर्फ के ट्रे खरीद सकते हैं जो विशेष रूप से कॉकटेल के लिए बनाए जाते हैं।

- मुंह के ऊपर एक छोटी प्लेट रखकर एक कप में अपने पेय को शेक करें। प्लेट पर दबाव लागू करें और पांच सेकंड के लिए पेय को शेक करें। प्लेट के साथ तरल पदार्थों के लिए एक छोटी सी जगह छोड़ कर मिश्रण को स्ट्रेन करें।



3. मापें और तरल पदार्थ जोड़ें। शराब को मापने के लिए डबल जिगर का उपयोग करें। कामिकाजे कॉकटेल संस्करण आमतौर पर शॉट संस्करण से अधिक मजबूत होता है। कंटेनर में वोदका का एक औंस और ट्रिपल सेक का एक औंस जोड़ें। यदि आप एक मामूली कॉकटेल चाहते हैं, आप प्रत्येक शराब के ½ औंस या यहां तक कि ¼ औंस का उपयोग कर सकते हैं। प्रत्येक घटक के बराबर भाग, या 1: 1: 1 के अनुपात में जोड़ें।

- शराब की गुणवत्ता विशुद्ध रूप से आपके स्वाद और मूल्य सीमा पर निर्भर करती है। एक सरल नियम यह है कि आप शराब पर जितना अधिक खर्च करेंगे, आपका पेय उतना ही बेहतर होगा।
- आप एक मापने वाले उपकरण के रूप में एक शॉट गिलास का भी उपयोग करें।
- तीन बड़े चम्मच आपको 1 1/2 औंस शॉट देंगे।
- जब तक आपको ठीक से शराब मिलाने का अनुभव नहीं हो जाता है, तब तक पेय को देख कर अंदाजा लगाने की सलाह नहीं दी जाती है।



4. लाइम का रस डालें। पारंपरिक कामिकाजे को शराब के साथ लाइम के रस के समान भागों के साथ परोसा जाता है। यदि आपने वोडका और ट्रिपल सेक का 1 ½ औंस जोड़ा है, तो लाइम के रस का 1 ½ औंस जोड़ें। सभी अवयवों के लिए समान भागों के आसपास रहें।

- लाइम से ताजा रस बनाने के लिए नींबू या संतरे स्ट्रेनर का उपयोग करें। आप खरीदे गए लाइम के रस का उपयोग भी कर सकते हैं।



5. सामग्री को शेक करें। परंपरागत रूप से, कामिकाजे को लगभग पांच सेकंड के लिए सख्ती से एक कॉकटेल शेकर में शेक किया जाता है। आप इसके बजाय सामग्री को लगभग 10 सेकंड तक मिला सकते हैं। हां, जेम्स बॉन्ड कहेंगे, "शेक करें, मिलाएं नहीं", लेकिन आपके पास जो कुछ भी है आप उसका उपयोग कर सकते हैं।



6. पेय परोसें। बर्फ के साथ एक गिलास में पेय स्ट्रेन करें। कुछ लोग कामिकाजे को सीधे या बर्फ के बिना परोसना पसंद करते हैं। पेय परोसने से पहले अपने मेहमानों से पूछें, लेकिन दोष बर्फ पर है।

## विधि 2. कामिकाजे शॉट बनाएं



1. अपनी आपूर्ति इकट्ठा करें। शॉट बनाने के लिए आपको बर्फ, वोदका, ट्रिपल सेक और लाइम की भी आवश्यकता होगी। बर्फ कामिकाजे को मिलाने के लिए अच्छी है। सबसे अच्छा कामिकाजे शॉट बनाने के लिए शेकर का उपयोग करें। कुछ लोग

सुविधा के लिए लाइम सांद्र का उपयोग करने का आनंद लेते हैं, जबकि कई तर्क देते हैं कि आपको ताजे लाइम का उपयोग करना चाहिए।

- एक महत्वाकांक्षी बारटेंडर या होम एंटरटेनर के लिए एक अच्छा उपकरण एक डबल जिगलर है। ये दो आकारों में आते हैं: 1 औंस और ½ औंस या 1 ½ औंस और ¾ औंस।
- मध्यम से बड़ी पार्टी के लिए, एक लीटर वोडका और ट्रिपल सेक खरीदें। इस आकार के लिए, आपको लगभग एक दर्जन ताजा लाइम या एक लीटर लाइम के रस की आवश्यकता होगी।



2. मापें और शराब जोड़ें। पेय के शॉट संस्करण के लिए, आप एक शॉट गिलास में फिट होने के लिए कम तरल का उपयोग करेंगे। आप वोडका और ट्रिपल सेक के ½ औंस या ¾ औंस को माप सकते हैं। फिर से, एक डबल जिगलर आपको इन भागों को समान रूप से मापने में मदद करेगा।

- दो शराब को शेकर में डालें।



3. निंबू का रस डालें। लाइम के रस के लिए वोडका और ट्रिपल सेक के लिए उपयोग किए जाने वाले हिस्से का उपयोग करें। स्टोर किए गए लाइम के रस का उपयोग करने के बजाय, ताजे लाइम को निचोड़ना सबसे अच्छा है। हर किसी का अपना स्वाद होता है और आपको अपने का अनुसरण करना चाहिए। शेकर में लाइम का रस मिलाएं।



4. बर्फ डालें और शेक करें। शेकर में बर्फ का एक स्कूप मिलाएं। बर्फ जोड़ने के ठीक बाद, शेकर में ढक्कन लगाएं, और शेक करें। लगभग पांच सेकंड या उससे अधिक समय तक शेकर को जोर से हिलाएं। मिश्रण को जल्दी से हिलाना महत्वपूर्ण है ताकि बर्फ पिघल न जाए।



5. स्ट्रेन करें और परोसे। एक शॉट गिलास में मिश्रण को सीधे स्ट्रेन करें। प्रस्तुति के लिए शॉट गिलास के किनारे पर लाइम का एक टुकड़ा जोड़ें। शॉट बनने के तुरंत बाद पेय के पीना सबसे अच्छा है क्योंकि पेय ठंडा होता है।

### विधि 3. कामिकाजे को रूपान्तरित करें



1. सिंपल सिरप बनाएं। परंपरागत कामिकाजे को सिंपल सिरप के साथ नहीं परोसा जाता है, लेकिन "परंपरागत दिन" खत्म हो गए हैं। एक छोटे साँस पैन में 1/2 कप दानेदार चीनी के साथ आधा कप पानी गर्म करें।



चीनी को कैरामेलाइज होने से रोकने के लिए मिश्रण को गर्म करने पर अक्सर हिलाते रहें। चीनी के पूरी तरह से घुल जाने पर साँस पैन को आंच से उतार लें।

- एक मीठे स्वाद के लिए अपने शेकर या कप में साधारण चीनी के ½ औंस जोड़ें।



2. हर्बस जोड़े। बारटेंडर्स हर्बस के साथ कॉकटेल को प्रभावित करने के साथ अधिक से अधिक रचनात्मक हो रहे हैं। आम हर्बस जो लाइम के साथ अच्छी तरह से मिश्रित होती हैं वे दौनी, तुलसी और लैवेंडर हैं। कॉकटेल को प्रभावित करने के लिए केवल ताजी हर्बस का उपयोग करें। एक तेज ब्लेड के साथ हर्बस को काटे और उनके मिश्रित होने से पहले शेकर में जोड़ें।

- एक और लोकप्रिय हर्ब जिसका उपयोग किया जा सकता है वह पुदीना है।



3. अपनी शराब को प्रभावित करें। फ्लेवर्ड अल्कोहल खरीदने के बजाय इसमें खुद ही स्वाद जोड़े। अपने वोदका को अदरक की तरह एक कटे हुए उत्पाद के साथ मिलाकर प्रभावित करें। नुस्खा में स्ट्रेन करने और उपयोग करने से पहले संयोजन को लगभग एक सप्ताह के लिए ऐसे ही छोड़ दें। सुनिश्चित करें कि कंटेनर बंद है और एक सूखे स्थान पर संग्रहीत है। यहां कुछ अन्य अवयवों का उपयोग किया जा सकता है, जिन्हें आप अपने बूज को प्रभावित करने के लिए उपयोग कर सकते हैं:

- पॉबलानो मिर्च कॉकटेल में कुछ गर्मी और स्वाद जोड़ देगा।
- तीखा सेब आपके पेय में एक मीठा और खट्टा स्वाद जोड़ देगा।
- मीठा पसंद करने वाले, रास्पबेरी, कैंटालूप, या ब्लूबेरी के साथ वोदका को प्रभावित करें।

## हार्वे वॉलबैंगर कैसे बनाएं

### सामग्री

- क्लासिक हार्वे वॉलबैंगर
- 1.5 द्रव औंस (44 एमएल) वोदका
- 4 द्रव औंस (120 एमएल) संतरे का रस
- .5 द्रव औंस (15 एमएल) गैलियानो
- गार्निश के लिए 1 संतरे का टुकड़ा

### अपग्रेडेड हार्वे वॉलबैंगर

- 1 कप (100 ग्राम) चीनी
- 1 कप (240 एमएल) पानी
- 1 वेनिला बीन, विभाजित
- 1 बैग अर्रिंज टी
- 1 कप (240 एमएल) उबला पानी
- 1 संतरा
- 1.5 द्रव औंस (44 एमएल) वोदका
- .75 द्रव औंस (22 एमएल) गैलियानो
- .5 द्रव औंस (15 एमएल) वेनिला सिरप
- .25 द्रव औंस (7.4 एमएल) ताजा नींबू का रस, स्ट्रेन किया हुआ
- 2.5 द्रव औंस (74 एमएल) पीसी अर्रिंज टी

### विधि 1. क्लासिक हार्वे वॉलबैंगर तैयार करें



1. एक गिलास को बर्फ के टुकड़ों के साथ भरें। हार्वे वॉलबैंगर को पारंपरिक रूप से हाईबॉल गिलास में परोसा जाता है, लेकिन 1 और 1 ½ कप (240 और 350 एमएल) के बीच तक संभाल लेने वाला कोई भी गिलास काम करेगा। गिलास में पर्याप्त बर्फ डालकर उसे ऊपर से लगभग सभी तरह से भर दें।



2. वोदका और संतरे का रस जोड़ें। बर्फ के साथ ग्लास में 1 औंस (44 एमएल) वोदका और 4 औंस (118 एमएल) संतरे का रस डालें। एक साथ अच्छी तरह से सामग्री मिलाने के लिए एक लंबे कॉकटेल चम्मच का उपयोग करें।



3. शीर्ष पर गैलियानो डालें। गैलियानो एक हार्वे वॉलबैंगर का सितारा है। हालांकि, इसे वोदका और संतरे के रस के साथ मिश्रित करने के बजाय, गिलास पर एक कॉकटेल चम्मच को उल्टा रखें। धीरे से गैलियानो को चम्मच के ऊपर और पेय के ऊपर डालें ताकि यह "तैरता" रहे।

- चम्मच का उपयोग करके, आप गैलियानो को धीमा कर देते हैं क्योंकि यह गिलास में प्रवाहित होता है, इसलिए यह वोदका और संतरे मिश्रण में मिश्रित नहीं होता है।



4. कॉकटेल को संतरे के टुकड़े से गार्निश करें और परोसें। एक संतरे का स्लिट या टुकड़ा लें, और इसे गिलास के रिम पर लगाएं। हार्वे वॉलबैंगर को ठंडा परोसें।

## विधि 2. अपग्रेडेड हार्वे वॉलबेंगर मिलाएं



1. पानी और चीनी को तब तक गर्म करें जब तक चीनी घुल न जाए। एक छोटे साँस पैन में 1 कप (100 ग्राम) चीनी और 1 कप (240 एमएल) पानी डालें। स्टोव पर मध्यम आंच पर पैन रखें, और इसे चीनी के घुलने तक पकने दें, जिसमें लगभग 5 से 7 मिनट का समय लगना चाहिए।

- मिश्रण को लगातार हिलाते रहें क्योंकि यह चीनी को घुलने में मदद करता है और इसे पैन के तल पर जलने से बचाए रखता है।



2. पैन को आंच से हटा दें और बेनिला बीन जोड़ें। जब चीनी घुल जाए, तो पैन को स्टोव से हटा दें। 1 बेनिला बीन को चाकू से बीच में से विभाजित कर सिरप में डाल दें।



3. पाँट पर ढक्कन करें और बीन को 4 घंटे तक सिरप में डूबा रहने दें। साँस पैन पर ढक्कन रखें,

और इसे कमरे के तापमान पर काउंटर पर सेट होने के लिए छोड़ दें। बीन को सिरप में कई घंटों के लिए भिगोएं ताकि वेनिला फ्लेवर के साथ इसे पूरी तरह से प्रभावित किया जा सके।



4. सिरप को स्ट्रेन करें और इसे बोतल में डाल दें। जब वेनिला कई घंटों के लिए सिरप में रह चुका हो, तो इसे स्ट्रेन करने के लिए एक अच्छी जाली के माध्यम से सिरप डालें। वेनिला बीन को हटा दें, और सिरप को एक एयरटाइट कंटेनर में स्थानांतरित करें। इसे एक हफ्ते तक फ्रिज में स्टोर करें।

- आपको हार्वे वॉलबैंगर के लिए केवल ½ औंस (15 एमएल) वेनिला सिरप की जरूरत है, इसलिए आपके पास लगभग 15 कॉकटेल के लिए पर्याप्त वेनिला सिरप होगा।



5. टी बैग को उबलते पानी में रखें और 5 मिनट के लिए डुबोएं। एक बड़े मग में एक ऑरेंज टी बैग रखें। चाय के ऊपर उबलते पानी का 1 कप (240 एमएल) डालें, और जब तक पानी पूरी तरह से प्रभावित न हो जाए, तब तक बैग को इसे सोखने दें।



6. बैग निकालें और चाय को पूरी तरह से ठंडा होने दें। टी बैग को मग से निकालें और इसे फेंक दें। चाय को काउंटर पर लगभग 20 से 30 मिनट तक या पूरी तरह से ठंडा होने तक सेट होने दें।

- कॉकटेल के लिए आपको केवल 2 ½ औंस (74 एमएल) पीसी ऑरेंज टी की आवश्यकता होती है, इसलिए आपके पास लगभग 3 कॉकटेल के लिए पर्याप्त होगा।



7. ऑरेंज जेस्ट की एक पट्टी छीलें और गिलास के अंदर चारों ओर लपेटें। एक संतरे से त्वचा की लंबी पट्टी को सावधानीपूर्वक हटाने के लिए एक तेज चाकू या पीलर का उपयोग करें। एक हार्डबॉल गिलास के अंदर सावधानी से जेस्ट रखें ताकि यह एक गार्निश के रूप में परिधि के चारों ओर रहे।



8. गिलास को बर्फ के साथ भरें। एक बार जब नारंगी ज़ेस्ट गिलास के अंदर जगह में होता है, तो ध्यान से छिलके के अंदर पर्याप्त बर्फ डालें ताकि गिलास लगभग ऊपर से भर जाए। जब आप कर लें, तो क्षण भर के लिए गिलास अलग रखें।



9. एक मिश्रण गिलास में वोदका, गैलियानो, सिरप, रस और चाय जोड़ें। मिश्रित गिलास को ऊपर से बर्फ के साथ भरें। अगला, वोदका के 1 ½ औंस (44 एमएल), गैलियानो के ½ औंस (22 एमएल), वेनिला सिरप के ½ औंस (15 एमएल), ताजा नींबू के रस का ¼ औंस (7 एमएल), और 2 ½ औंस (74 एमएल) पीसी ऑरेंज टी डालें।



10. अच्छी तरह से ठंडा होने तक मिश्रण को हिलाएं। मिश्रण गिलास में एक लंबा कॉकटेल चम्मच रखें, और इसे अच्छी तरह से मिलाएं। मिश्रण ठंडा होने तक हिलाते रहें, जिसमें लगभग 20 सेकंड लगने चाहिए।



11. तैयार गिलास में कॉकटेल डालें और परोसें। कॉकटेल डालने के लिए कॉकटेल झरनी का उपयोग करें बर्फ के ऊपर हाईबॉल गिलास में।

## मॉकटेल रेसिपी

एक मॉकटेल को एक पेय के रूप में संदर्भित किया जाता है जो फलों के रस और शीतल पेय का एक गैर-मादक मिश्रण है। मॉकटेल के व्यंजन जैसे वर्जिन मोजिटो, वर्जिन पिना कोलाडा, ब्लू समर, सेंगरिया, कुराकाओ, वर्जिन मेरी, कैरिबियन, कोकोनट लिप्स, आदि इसके डोमेन के अंतर्गत आते हैं। इन मॉकटेल व्यंजनों की आसान समझ प्रदान करने के लिए इस अध्याय को सावधानीपूर्वक लिखा गया है।

### वर्जिन मोजिटो कैसे बनाएं

#### सामग्री

- पुदीना के पत्ते,
- 1 चम्मच चीनी,
- सिंपल सिरप,
- 1 औंस ताजे लाइम का रस,
- कुचली बर्फ।

#### विधि 1. मोजिटो के लिए पुदीना मडल करें



1. एक मडलिंग उपकरण खोजें। जब तक आप बारटेंडर नहीं होते हैं, तब तक शायद आपके पास एक मडलर नहीं होता है, लेकिन पुदीने को मडल करना एक अच्छा मोजिटो बनाने का एक अनिवार्य हिस्सा है। यदि आपके पास एक मडलर नहीं है, तो आप लकड़ी के चम्मच या यहां तक कि रोलिंग पिन के अंत के साथ इसे कर सकते हैं।

- अगर आपके पास एक मडलर है, सुनिश्चित करें कि यह अपूर्ण लकड़ी से बना है। कुछ भी जो वार्निश या रोगन किया गया है, अंततः घिस जाएगा, और आपके पेय में गिर जाएगा।





2. एक मोटे, मजबूत गिलास में पुदीना रखें जो टूटेगा नहीं। आप चीनी भी डाल सकते हैं, साथ ही खुरदरी बनावट वास्तव में मडल करने की प्रक्रिया में मदद कर सकती है। सुनिश्चित करें कि आप जिस गिलास का उपयोग कर रहे हैं वह पतला या नाजुक नहीं है वरना यह प्रक्रिया के दौरान टूट सकता है।

- सुनिश्चित करें कि आप पत्तियों को उपजी से हटा दें, क्योंकि ये पेय को कड़वा स्वाद देंगे।
- स्पीयरमिंट एक प्रकार का पुदीना है जो अक्सर एक मोजिटो में उपयोग किया जाता है, लेकिन आप विभिन्न स्वादों के लिए पुदीना या अनानास पुदीना के साथ प्रयोग कर सकते हैं।



3. पुदीने की पत्तियों को धीरे से दबाएं और कई बार घुमाएं। आप पत्तियों को कुचलना या काटना नहीं चाहते हैं, क्योंकि इससे पत्ती की नसों में मौजूद क्लोरोफिल निकल जाएगा। क्लोरोफिल बहुत कड़वा होता है और यह आपके वर्जिन मोजिटो के स्वाद को काफी अप्रिय बना देगा।



4. जब आपको पुदीने की सुगंध आने लगे, या जब पत्तियां टूटने लगे, तब रुक जाइए। पत्तियों को पूरे, उखड़े हुए और शायद कुछ टुकड़ों के साथ रहना चाहिए। मडलिंग का उद्देश्य पत्तियों में सुगंधित और स्वादिष्ट तेलों को छोड़ना है, और उन्हें थोड़ा मोटा करना उन्हें आपके पेय को प्रभावित करने की अनुमति देगा।

- चीनी के साथ पत्तियों को मडल करने से पेय में अधिक गहराई लाने के साथ तेल चीनी में रिस जाएगा।



5. अगर आप मडलिंग नहीं करना चाहते हैं तो पत्तियों को अपने हाथों से मरोड़ें। यह पुदीने को काटने से बेहतर है, जो क्लोरोफिल जारी करेगा, और आपके पेय में तैरते हुए पुदीना के कुछ हिस्सों को भी छोड़ देगा। आपके गले में फसा पुदीना का एक टुकड़ा एक मोजिटो पीने का मज़ा खराब कर सकता है।

## विधि 2. वर्जिन मोजिटो बनाएं



1. एक लंबे, मजबूत गिलास में मद्धम पुदीना पत्ते, 1 चम्मच चीनी और सिंपल सिरप डालें। एक छोटा गिलास, एक हार्डबॉल गिलास की तरह, आपके पेय को भीड़ वाला बना देगा। मोजिटो का मतलब बहुत सारी बर्फ और तरल होता है, क्योंकि यह एक ग्रीष्मकालीन कूलर है जिसका आप आनंद लेना चाहते हैं। एक छोटा गिलास पेय के अनुपात को भी खराब कर सकता है।

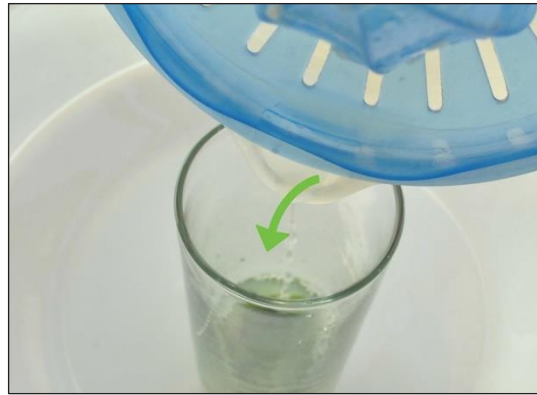
- सिंपल सिरप आपके पेय को हर तरह से मीठा बना देगा, क्योंकि चीनी ठंडे तरल पदार्थों में पूरी तरह से नहीं घुलेगी। आप सिंपल सिरप को छोड़ सकते हैं और बस दानेदार चीनी के साथ जा सकते हैं, बस जागरूक रहें यह सब आपके गिलास के नीचे बैठ सकता है।
- टर्बिनाडो शुगर में एक जूसी स्वादा होता है जिसे कुछ लोगों को वास्तव में पसंद है, लेकिन अनाज कोल्ड ड्रिंक में घुलने के लिए बहुत बड़ा है। यदि आप इसका उपयोग करना चाहते हैं, तो आपको इसे पहले मसाले या कॉफी की चक्री में पीसना होगा।



2. 1 औंस प्राप्त करने के लिए एक बड़े या मध्यम आकार के ताजे लाइम का रस निकालें। यदि आपको एक लाइम से पूर्ण औंस नहीं मिलता है,

तो दूसरे लाइम का रस निकालकर अधिक मिलाएं। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपके पास पर्याप्त रस है, काउंटर पर लाइम रखें और इसे अपने हाथ की हथेली के नीचे रोल करें, थोड़ा नीचे दबाएं। यह लाइम को नरम करेगा और निचोड़ना आसान बना देगा।

- लाइम को आधे में काटे और एक आधे टुकड़े को हाथ से पकड़े या नींबू या लाइम स्क्वीजर में रखें। लाइम के समतल हिस्से को आंतरिक कप के गोल तल का सामना करना चाहिए। रस निकलने के लिए कप के तल पर थोड़ा छेद होना चाहिए।
- एक कटोरे या गिलास के ऊपर स्क्वीजर रखें।
- स्क्वीजर को बंद कर के कप को लाइम के ऊपर लाएं।
- जूसर को दबाएं। जैसे ही शीर्ष कप लाइम पर दबाता है, यह इसे अंदर-बाहर कर देगा और लाइम का रस निकाल देगा।



3 अपने पुदीना और मिठास के साथ गिलास में ताजा लाइम का रस जोड़ें। सामग्री को कुछ मिनटों के लिए बैठने दें ताकि उनका स्वाद आपस में मिल जाए और इसे थोड़ा हिलाएं। यदि आपके लाइम का रस कमरे के तापमान पर है, तो चीनी तरल में घुलना शुरू हो सकती है।

- यदि आप क्लासिक मोजिटो को विचलित करना चाहते हैं, तो अब समय है! सेब का रस, गुलाबी अंगूर का रस, लेमोनेड, स्ट्रॉबेरी प्यूरी या अन्य फलों के रस को जोड़ने का प्रयास करें। आप वास्तव में कुछ आश्चर्यजनक और स्वादिष्ट स्वाद संयोजनों के साथ आ सकते हैं।



4. अपने गिलास को बर्फ से भरें, यदि कम से कम 3/4 भरा हुआ नहीं है। कुचली बर्फ या बर्फ के टुकड़े का उपयोग करना है या नहीं, इस पर बहस होती रहती है, इसलिए बस जो चाहें उपयोग करें। आखिर यह आपका पेय है।

- कुचली बर्फ आपके पेय को तेजी से ठंडा कर देगा, लेकिन इसका मतलब यह भी है कि यह तेजी से पिघल जाएगा।
- बर्फ के टुकड़ों के अंदर मडल किए हुए पुदीना के पत्ते रखें, जैसे जैसे बर्फ के टुकड़े पिघलते हैं, पुदीना का स्वाद आपके पेय में रिसता है।



5. बाकि गिलास को क्लब सोडा के साथ भर लें। आपके पास एक बार फिर रेसिपी को ट्विस्ट देने और क्लब सोडा के बजाय जिंजर अले या लेमन-लाइम सोडा जोड़ने का अवसर है। आपको एक ही फ्रिज़ मिलेगा लेकिन थोड़े अलग स्वाद के साथ मिलेगा।

- अपने पेय को पुदीने के छिलके या लाइम के टुकड़े या व्हील के साथ, या यहां तक कि एक रॉक कैंडी के स्विजल स्टिक से गार्निश करें।
- यदि मोजिटो बहुत तीखा है, तो अतिरिक्त 1 चम्मच चीनी या अधिक सिंपल सिरप डालें और हिलाएं।

## गैर-मादक मिमोसा कैसे बनाएं

### विधि 1. मिक्सर का चयन



1. शैंपेन की जगह स्पार्कलिंग सफेद अंगूर के रस का विकल्प चुनें। यदि आप क्लासिक मिमोसा स्वाद के लिए जाना चाहते हैं, एक किराने की दुकान से कुछ स्पार्कलिंग सफेद अंगूर का रस लें। स्पार्कलिंग सफेद अंगूर का रस शैंपेन के समान स्वाद का होता है और एक मिमोसा का पारंपरिक स्वाद प्रदान करेगा।



2. एक मजबूत स्वाद के लिए जिंजर अले आजमाएं। आप अपना मिमोसा बनाते समय थोड़ा रचनात्मक हो सकते हैं। अपने कार्बोनेटेड पेय के रूप में जिंजर अले को जोड़ने की कोशिश करें। यह एक नियमित मिमोसा पेय की तुलना में थोड़ा अलग होगा, लेकिन मेहमान एक जिंजरी टैंग का आनंद ले सकते हैं।



3. फलों के स्वाद के लिए स्पार्कलिंग साइडर का उपयोग करें। स्पार्कलिंग साइडर विभिन्न प्रकार के स्वादों में बेचा जाता है, जैसे कि सेब और नाशपाती। यदि आप चाहते हैं कि आपके मिमोसा में अधिक मीठा, फलदार स्वाद हो, तो अपनी पसंद के स्वाद के लिए एक शानदार साइडर का विकल्प चुनें।



4. संतरे के रस के अलावा अन्य रस के साथ प्रयोग करें। आप अपने मिमोसा के लिए क्लासिक संतरे के रस का उपयोग कर सकते हैं। हालांकि, अन्य रस विकल्प भी हैं जिन्हें आप आजमा सकते हैं। अंगूर के रस जैसी चीजें थोड़े अधिक कड़वे मिमोसा के लिए इस्तेमाल की जा सकती हैं। आप आड़ू के रस की सूक्ष्म मिठास को भी आजमा सकते हैं। कुछ मिमोसा रस के अद्वितीय स्वादों का उपयोग करते हैं, जैसे कि पैशन फल का रस या आम का रस।



5. मानार्थ मिक्सर और रस चुनें। सुनिश्चित करें कि आप उसे जोड़ते हैं जिसके साथ आप रस को पेयर कर रहे हैं। सेब का रस कार्बोनेटेड सेब साइडर के साथ अच्छी तरह से मिश्रण नहीं कर सकता है, उदाहरण के लिए, उसका स्वाद प्रबल होगा। इसके बजाय, जिंजर अले के साथ सेब के रस की तरह कुछ मिला कर देखें।

## विधि 2. अपना पेय मिलाएं



1. अपने रस के दो भागों को जोड़ें। एक शैंपेन फ्लूट या इसी तरह के गिलास में अपना रस डालें। गिलास को रस से आधा भर लें, जैसे कि आप अपने कार्बोनेटेड पेय से अधिक जोड़ रहे हैं।



2. अपने कार्बोनेटेड पेय के तीन भागों को जोड़ें। अपने रस को जोड़ने के बाद, अपने कार्बोनेटेड पेय को अपने मिमोसा में जोड़ें। अपने कार्बोनेटेड पेय के तीन भागों में दो भागों के रस के मोटे अनुपात के लिए आजमाएं।

- उदाहरण के लिए, यदि आपने एक चौथाई कप (60 एमएल) रस जोड़ा है, तो आप अपने कार्बोनेटेड पेय का आधा कप (120 एमएल) जोड़ेंगे।



3. अपने मिमोसा को न हिलाए। मिमोसा को आमतौर पर हिलाया नहीं जाता है। उन्हें डालने के दौरान अच्छी तरह से मिश्रण करना चाहिए, और हिलाने से कार्बोनेशन सपाट हो सकता है।

### विधि 3. गैर-मादक मिमोसा परोसें



1. आपके सभी तरल पदार्थ को ठंडा करें। अपने मिमोसा को परोसने से पहले, सुनिश्चित करें कि आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे तरल पदार्थ ठंडे हैं। मिमोसा के लिए उपयोग करने से पहले अपने रस और कार्बोनेटेड पेय को फ्रिज में रखें।



2. एक-एक करके पेय डालें। आपको बड़े मग में मिमोसा को मिश्रित नहीं करना चाहिए। एक-एक करके पेय पदार्थ डालकर अपने मिमोस को परोसना सबसे अच्छा है।



3. अपने मिमोसा को गार्निश करें। एक हल्का गार्निश एक मिमोसा को आकर्षक बना सकता है और स्वाद के एक छिट को जोड़ सकता है। उदाहरण के लिए, अपने पेय को ताजा पुदीना या सेब, संतरा, या अंगूर के टुकड़े के साथ गार्निश करें।



4. अपने पेय ताजा रखें। अपने रस के बाद कार्बोनेटेड पेय के साथ अपने मिमोसा को टॉप करना जारी रखें। पेय को ठंडा रखने के लिए आप इसमें बर्फ मिला सकते हैं।

## वर्जिन पिना कोलाडा कैसे बनाएं

### सामग्री

#### क्लासिक पिना कोलाडा

- 4 औंस नारियल की क्रीम,
- 4 औंस अनानास का रस,
- 2 कप बर्फ,
- गार्निश के लिए अनानास के 2 टुकड़े और मैराशिनो चेरी।

#### बानाना पिना कोलाडा

- 2 पके केले,



- 1 कप ताजा अनानास, कटा हुआ,
- 8 औंस अनानास का रस,
- 4 औंस नारियल का दूध,
- 2 कप बर्फ,
- गार्निश के लिए अनानास के 2 टुकड़े।

## बेरी पिना कोलाडा

- 4 औंस नारियल की क्रीम,
- 4 औंस अनानास का रस,
- 1 कप बेरीज, कटी हुई,
- 2 कप बर्फ,
- गार्निश के लिए कटी हुई बेरी।

## विधि 1. क्लासिक पिना कोलाडा



1. ब्लेंडर में बर्फ, अनानास का रस और नारियल की क्रीम डालें। जब आप एक बार में सभी सामग्री जोड़ते हैं तो यह पेय जल्दी से एक साथ आता है। अनानास के टुकड़ों को आरक्षित करें, हालांकि - वे गार्निश के लिए हैं।



2. बर्फ को कुचलने तक ब्लेंड करें। एक क्लासिक पिना कोलाडा की मलाईदार बनावट पाने के लिए को बार पल्स करें।





2. केले और अनानास के टुकड़े जोड़ें। इसमें एक स्मूथी जैसी बनावट पाने के लिए, मिश्रण को एक साथ मिलाने के लिए फिर से पल्ल करें।



3. इसे दो गिलास में डालें। चूंकि यह बानाना पिना कोलाडा एक स्मूदी जैसा है, आप इसे दो लंबे गिलास में डाल सकते हैं। पीने के लिए आसान बनाने के लिए कुछ स्ट्रॉ जोड़ें।



4. कटे हुए अनानास के साथ गार्निश करें। यदि आप गिलास के किनारे पर कुछ अनानास के रिंग डालते हैं, तो पेय अधिक अच्छा लगेगा।

### विधि 3. बेरी पिना कोलाडा



1. बर्फ, नारियल क्रीम और अनानास का रस मिलाएं। पूरी तरह से चिकना और मलाईदार होने तक पल्ल करें।



2. बेरी जोड़ें : आप स्ट्रॉबेरी, ब्लूबेरी, ब्लैकबेरी या तीनों का एक संयोजन का उपयोग कर सकते हैं! एक रंगीन पेय बनाने के लिए मलाईदार आधार के साथ बेरी को ब्लेंड करें।



3. इसे दो गिलास में डालें। स्पष्ट गिलास का उपयोग करें ताकि आप अपने फल पिना कोलाडा के सुंदर रंग की सराहना कर सकें।



4. शीर्ष पर कुछ कटे हुआ बेरी से गार्निश करें।

## गैर-मादक ब्लू कुराकाओ कैसे बनाएं

### सामग्री

- 3 नवल संतरे,
- 1 बड़ा चम्मच (18 ग्राम) सूखा कड़वा संतरे का छिलका,
- 1 ¼ कप (294 एमएल) सफेद अंगूर का रस,

- ¼ कप (59 एमएल) सेब साइडर सिरका,
- ¼ कप (59 एमएल) पीच सिरप,
- ¼ कप (59 एमएल) खूबानी सिरप,
- 4 साबुत लौंग,
- 2 कप (450 ग्राम) चीनी,
- 1 ½ कप (353 एमएल) पानी,
- ब्लू फूड कलरिंग।

## भाग 1. ऑरेंज बेस बनाए



1. संतरे को धोएं: घर का बना गैर-मादक ब्लू कुराकाओ संतरे के छिलकों को रस से प्रभावित कर के बनाया जाता है, इसलिए आप यह सुनिश्चित करें कि छिलके साफ हों। बहते पानी के नीचे संतरे को धोएं और सब्जी के ब्रश से त्वचा को रगड़ें। इससे त्वचा से गंदगी और अन्य कण निकल जाएंगे।

- आप घर का बना ब्लू कुराकाओ बनाने के लिए क्लेमेंटाइन या मैडरिन संतरे का भी उपयोग कर सकते हैं। बड़े नौसेना संतरे के स्थान पर छह छोटे संतरे का उपयोग करें।



2. संतरे को छीलें: संतरे को साफ तौलिये से सुखाएं। संतरे के बाहरी छिलके को छीलने के लिए एक सब्जी पीलर का उपयोग करें। किसी भी सफेद पीथ को छिलके के साथ न छीलें, क्योंकि यह पेय को कड़वा और अप्रिय बना देगा।

- अगर कोई पीथ छिलके के साथ आ जाता है, तो इसे एक चाकू का उपयोग करके निकाल लें।



3. रस और छिलके का मिश्रण करें। संतरे के छिलके के टुकड़ों को एक बड़े गिलास के जार में स्थानांतरित करें, जैसे कि मेसन जार। संतरे के छिलकों के ऊपर सफेद अंगूर का रस, सेब साइडर सिरका, पीच सिरप और खुवानी सिरप डालें। जार को एक तंग-फिटिंग ढक्कन के साथ कवर करें।

- इस रेसिपी में प्रयुक्त रस, सिरका, और सिरप वोडका और ब्रांडी की जगह लेते हैं जिनका आमतौर पर ब्लू कुराकाओ बनाने के लिए उपयोग किया जाता है।
- यदि आपके पास पीच या खुवानी सिरप नहीं हैं, तो मात्रा को अधिक सफेद अंगूर के रस के साथ बदलें।



4. संतरे के छिलकों को उबाल लें। जार को संतरे के छिलके और रस के साथ ठंडे, सूखे और अंधेरे स्थान पर रखें। एक पेंट्री या सूखा तहखाने आदर्श है। संतरे के छिलकों को रस के घोल में तीन सप्ताह तक डुबो कर रखें। प्रत्येक सप्ताह जार की सामग्री को हिलाएं, और फिर ढक्कन को वापस रखें और जार को उसके स्थान पर लौटा दें।

- जैसे कि संतरे के छिलके और जूस का मिश्रण आपस में मिलेंगे, रस संतरे के स्वाद से प्रभावित हो जाएगा। सिरका और चीनी इस घोल को संरक्षित करने में मदद करेंगे।



5. लौंग जोड़ें: तीन सप्ताह के बाद, जार से ढक्कन हटा दें। घोल में लौंग मिलाएं। ढक्कन को वापस रखें और जार को उसके ठंडे और सूखे स्थान पर लौटा दें। मिश्रण को एक और दिन के लिए छोड़ दें।

यह लौंग को तरल में कुछ तीखे पन से प्रभावित करने का समय देगा, लेकिन लौंग को ज्यादा समय तक न छोड़े वरना स्वाद अधिक हो जाता है।

- अन्य मसाले जिनका उपयोग आप लौंग के स्थान पर कर सकते हैं उसमें एक दालचीनी की छड़ी और धनिया बीज का एक बड़ा चम्मच (6 ग्राम) शामिल हैं।

## भाग 2. बेस को ब्लू कुराकाओ में बदलें



1. एक सिंपल सिरप बनाएं। एक छोटे साँस पैन में, चीनी और पानी को मिलाएं। मिश्रण को मध्यम गर्मी पर उबाल लें, जब तक कि चीनी घुल न जाए। जब मिश्रण उबल जाए और चीनी घुल जाए तो पैन को आंच से उतार लें। इसे एक तरफ सेट करें और लगभग एक घंटे के लिए सिरप को ठंडा होने दें।



2. रस को स्ट्रेन करें: जैसे ही सिरप ठंडा हो जाता है, रस और संतरे के छिलके के मिश्रण से ढक्कन हटा दें। चीजक्लोथ के साथ परत बना कर और एक साफ कटोरे के ऊपर रखकर एक ठीक-जाल छलनी तैयार करें। संतरे के छिलकों और मसालों को हटाने के लिए चीजक्लोथ के माध्यम से रस को स्ट्रेन करें। छिलके और लौंग को हटा दें।

- यदि आपके पास चीजक्लोथ नहीं है तो आप मिश्रण को स्ट्रेन करने के लिए एक डिस्पोजेबल कॉफी फिल्टर का भी उपयोग कर सकते हैं।



3. रस, सिरप, और फूड कलर का संयोजन करें। जब सिरप कमरे के तापमान पर ठंडा हो जाता है,

इसे संतरे के रस वाले कटोरे में डालें। 5 बूंद की वृद्धि में ब्लू फूड कलरिंग जोड़ें, प्रत्येक जोड़ के बाद एक लंबे चम्मच के साथ हिलाएं। रंग जोड़ना जारी रखें जब तक कि आपका ब्लू कुराकाओ नीले रंग की वांछित शेड तक नहीं पहुंच जाता है।



4. मिश्रण को एक दिन के लिए छोड़ दें। उस मेसन जार को साफ करें जिसे आपने संतरे के बेस को प्रभावित करने के लिए प्रयोग किया था। एक बार सभी सामग्री संयुक्त हो जाने के बाद, मेसन जार में नीले रंग का मिश्रण लौटाएं। जार को कवर करें और मिश्रण को उसके ठंडे और सूखे स्थान पर लौटा दें। एक और 24 घंटे के लिए मिश्रण को छोड़ दें।

- यह अंतिम समय सभी सामग्रियों और स्वादों को ठीक से संयुक्त होने की अनुमति देगा।



5. एक बोतल में स्थानांतरित करें। 24 घंटे के बाद, आप मिश्रण को एक डालने योग्य बोतल में स्थानांतरित कर सकते हैं। किसी भी अवशेष को हटाने के लिए एक पुरानी गिलास की बोतल को साबुन और पानी से साफ करें। बोतल को धो लें और इसे हवा में सूखने दें। बोतल के गले में एक फनल फिट करें और मेसन जार से ब्लू कुराकाओ को बोतल में डालें।



6. परोसें और आनंद लें! एक बार जब ब्लू कुराकाओ को एक तंग-फिटिंग ढक्कन के साथ एक डालने योग्य बोतल में रख दिया जाता है, उसके बाद यह आनंद लेने के लिए तैयार है। आप इसे आप अकेले, बर्फ पर, या अपने पसंदीदा पेय और कॉकटेल में पी सकते हैं। ढक्कन को कसकर लगाएँ और बचे हुए को लगभग दो महीने के लिए रेफ्रिजरेटर में स्टोर करें।



### भाग 3. अपने ब्लू कुराकाओ का उपयोग करें



1. एक ब्लू कुराकाओ मॉकटेल बनाएं। ब्लू कुराकाओ कई रंगीन कॉकटेल और मॉकटेल में एक आम सामग्री है। एक बुनियादी सोडा या मॉकटेल बनाने के लिए, बर्फ के साथ एक लंबा गिलास आधा भरें। एक नींबू का टुकड़ा और ताजे पुदीने की पांच पत्तियां डालें। मिलाएं:

- 2 बड़े चम्मच (30 एमएल) ब्लू कुराकाओ,
- 2 चम्मच (30 एमएल) तरल सिरप या चीनी, जैसे कि सिंपल सिरप, मेपल सिरप, या एगेव,
- गिलास भरने के लिए सोडा वॉटर।



2. एक वर्जिन ब्लू लैगून बनाएं। उन्हें कुचलने और स्वाद जारी करने के लिए अपने हाथों से 10 पुदीना के पत्तों को कुचलें। उन्हें एक सेवारत गिलास में स्थानांतरित करें। दो नींबू के छिलके के कर्ल, ताजा नींबू का रस, अदरक के रस का एक चम्मच (5 एमएल) और ¼ कप (59 एमएल) ब्लू कुराकाओ, मिलाएं। बर्फ के साथ सामग्री को मिलाएं और सोडा वॉटर के साथ गिलास को भर दें।



3. वर्जिन ब्लू हवाई आजमाएं। एक मार्टिनी शेकर में, पांच बर्फ के क्यूब्स, ½ कप (118 एमएल) अनानास का रस, 1 चम्मच (5 एमएल) नारियल का अर्क,

और 1 बड़ा चम्मच (15 एमएल) ब्लू कुराकाओ मिलाएं। मार्टिनी शेकर में सब कुछ एक साथ मिलाए और बर्फ से भरे सेवार्त गिलास में पेय को स्ट्रेन करें।



4 एक आर्कटूरियन सनराइज बनाएं। एक लम्बे गिलास में, 2 चम्मच (10 एमएल) ब्लू कुराकाओ, ब्लैकबेरी सांद्र और ग्रेनेडाइन को मिलाएं। मिश्रण को एक साथ मिलाएं, और गिलास के बाकी हिस्सों को बर्फ और सोडा वॉटर या स्पार्कलिंग सेब के रस के साथ भरें।

## बीच पेय कैसे बनाएं

### सामग्री

- 3 औंस (90 एमएललीटर) कैनबेरी रस,
- 3 औंस (90 एमएल) अंगूर का रस,
- 2 औंस (60 एमएललीटर) पीच नेक्टर,
- 1 मर्सिचिनो चेरी।

### चरण



1. एक गिलास में कुछ बर्फ के टुकड़े डालें।



2. गिलास में अंगूर, पीच और क्रेनबेरी का रस डालें।



3. सब कुछ एक साथ मिलाएं।



4. चेरी को गिलास में डालें और स्ट्रॉ के साथ परोसें

## वर्जिन मैरी मॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- बर्फ से भरा एक हाईबॉल गिलास,
- टमाटर के रस से भरा गिलास,
- 1 डैश अजवाइन नमक,
- 1 डैश काली मिर्च,
- 1 डैश तबस्सो सॉस,

- ले और पेरिन के वोसेस्टरशायर साँस के 2 से 4 डैश,
- 1/8 चम्मच प्योर हॉर्सरेडिश,
- लेमन या लाइम के रस का डैश,
- गार्निश के लिए अजवाइन की छड़ी।

## चरण



1. गिलास को पलटें और नमक से भरा एक तश्तरी में रिम को दबाएं।



2. सभी सामग्री को शेकर में जोड़ें और शेक करें। पेय को एक गिलास में भी डाला जा सकता है और वरीयता के आधार पर शेक करने के चरण को छोड़ा जा सकता है।



3. कुछ कुचली बर्फ जोड़ें।



4. मॉकटेल को गिलास में डालें।



5. एक अजवाइन छड़ी के साथ पेय को गार्निश करें और परोसें।

## शर्ली टेंपल कॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

#### क्लासिक कॉकटेल

- 3 औंस (90 एमएल) संतरे का रस,
- 6 औंस (180 एमएल) जिंजर अले
- 2/3 औंस (20 एमएल) ग्रेनेडिन,
- बर्फ,
- मारास्चिनो चेरी (वैकल्पिक),
- नींबू का टुकड़ा (वैकल्पिक)।

#### सिंपल कॉकटेल

- 1/2 कप लेमन-लाइम सोडा (स्प्राइट, सिएरा मिस्ट आदि),

- 2-3 बड़े चम्मच ग्रेनेडिन सिरप,
- मारास्चिनो चेरी

## चरण



1. बर्फ के साथ गिलास को आधा भर ले। कोल्ड ड्रिंक को कोई पसंद नहीं करता है! जब आप इस पेय के लिए कॉकटेल मिक्सर का उपयोग कर सकते हैं, तो यह आमतौर पर गिलास में बनाया जाता है, क्योंकि शेकिंग आपके कार्बोनेशन को बर्बाद कर सकती है।

आमतौर पर, यह पेय फंकी गिलास में परोसा जाता है - टॉम कॉलिन्स और ह्यूरिकेन गिलास सबसे आम हैं।



2. बर्फ के ऊपर जिंजर अले और संतरे का रस डालें। यदि आप जिंजर अले, विकल्प का उपयोग नहीं करना चाहते हैं तो इसे एक साधारण लेमन-लाइम सोडा के बदल दें। संतरे का रस भी वैकल्पिक है, क्योंकि कई बारटेंडर अब संतरे के टुकड़ों का उपयोग करते हैं।



3. सब कुछ पर ग्रेनेडाइन डाले और मिलाएं। सीधे शब्दों में इसे तब तक जोड़ें जब तक कि आपके पास पेय के लिए हल्का गुलाबी रंग न हो। ग्रेनाडाइन बहुत मीठा है, इसलिए इसे संयम से उपयोग करें, केवल अनुरोध किए जाने पर अधिक जोड़ें। अंतिम पेय भव्य सनसेट के रंग का होना चाहिए।



4. एक नींबू या संतरे के टुकड़े और एक चेरी (वैकल्पिक) से गार्निश करें। वैकल्पिक होते हुए, कुछ बच्चे ऐसे भी हैं जो अपने कॉकटेल के बीच में क्लासिक, मीठे चेरी नहीं चाहेंगे। संतरे का टुकड़ा बहुत आम है, खासकर यदि आप पेय में संतरे का रस का उपयोग नहीं करते हैं।



## कैरेबियन मॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

#### कैरेबियन मॉकटेल 1

- कम से कम 3 औंस (90 एमएल) अंगूर का रस,
- कम से कम 3 औंस (90 एमएल) क्रेनबेरी रस,
- कुचली बर्फ।

#### कैरेबियन मॉकटेल 2

- 1/2 ताजा अनानास,
- 60 एमएल ग्रीन टी, ठंडा (कम पीसी हुई),
- 25 एमएल नींबू का रस, ताजा निचोड़ा हुआ,
- 1 चम्मच ब्लैक करंट या रास्पबेरी जैम,
- स्पार्कलिंग पानी की बोतल,
- कुचली बर्फ।

## कैरेबियन मॉकटेल 3

मात्रा इस बात पर निर्भर करती हैं कि आप कितना बना रहे हैं; भाग नीचे दिए गए हैं:

- फिज़ी लेमोनेड,
- नॉन-फिज़ी लेमोनेड,
- संतरे का रस,
- माराशिनो या ग्लेज्ड चेरी,
- बर्फ।

### विधि 1. कैरेबियन मॉकटेल 1



1. कॉकटेल शेकर में 3 औंस अंगूर का रस और 3 औंस क्रैनबेरी रस डालें। अच्छी तरह से शेक करें।



2. शेक किये हुए मिश्रण को एक दिलचस्प गिलास में डालें। एक कॉकटेल गिलास ठीक रहेगा।



3. कुचली बर्फ और सजावट जोड़ें। उदाहरण के लिए, एक छोटा छाता, कटा हुआ नींबू, या कटा हुआ लाइम, आदि।





## विधि 2. कैरेबियन मॉकटेल 2



1. अनानास को क्यूब्स या टुकड़ों में काटें। कॉकटेल शेकर और मडल में जोड़ें (रस को निकालने के लिए स्ट्रैश करें)।



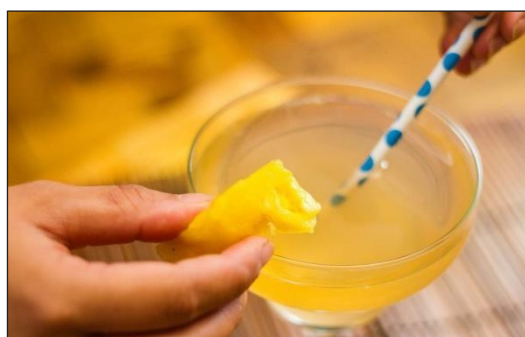
2. शेकर में ग्रीन टी और नींबू का रस डालें। जाम को स्थानांतरित करने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें।



3. कुचली बर्फ जोड़ें। अच्छी तरह से शेक करें।



4. सेवारत गिलास में स्ट्रेन करें। यदि आप वास्तव में ठंडा मॉकटेल चाहते हैं तो गिलास में अधिक बर्फ डालें।



### विधि 3. कैरेबियन मॉकटेल 3



1. गिलास में 1/2 कप कुचली बर्फ डालें।



2. मेसन जार को आधे तक फिज़ी लेमोनेड के साथ भरें।



3. शेष भाग को भरने के लिए एक भाग संतरे के रस के साथ एक भाग नॉन-फ्रिज़ी लेमोनेड जोड़ें।



4. सजावट के लिए चेरी जोड़ें।



## शराब मुक्त सांगरिया कैसे बनाएं

### सामग्री

- 6 संतरे,
- 1/2 लीटर (17 औंस) अंगूर का रस,
- 1 कैन आइू युक्त फलों का रस,

- 1 कैन मेन्डरिन युक्त फलों का रस,
- 2 सेब,
- 1 केला,
- 1 नींबू,
- दालचीनी के 4 चुटकी।

## चरण



1. दो संतरे छीलें और खंडों को छोटे क्यूब्स या डिस्क में काट लें।



2. चार संतरों को आधा काट ले और एक सिट्रस प्रेसर के साथ उनका रस निचोड़ें। वैकल्पिक रूप से, एक बोर्ड या किसी सतह पर कटे हुए संतरे को रोल करें, उन्हें आधा में काटें और एक कांटा का उपयोग करके उन्हें निचोड़ें।



3. एक कटोरे में या जग में निचोड़ा हुआ संतरे का रस अंगूर का रस और दालचीनी मिलाएं।



4. आड़ू का कैन खोले और उन्हें छोटे टुकड़ों में काट लें।



5. सांगरिया मिश्रण में फल और रस जोड़ें।



6. टिन्नड मेन्डरिन और उनके रस जोड़ें।



7. दोनों सेब को छीलकर छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। इन्हें तुरंत जूस में मिलाएं वरना इनका रंग फीका हो जाएगा।



8. केले को छीलकर डिस्क में काट लें।



9. एक नींबू का रस जोड़ें।



10. जब सांगरिया बन जाए तो इसे ठंडा होने के लिए फ्रिज में रख दें।



## कोकोनट लिप्स मॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- 2 द्रव औंस (60 एमएल) अनानास का रस,
- 1 1/2 द्रव औंस (45 एमएल) क्रीम,
- 1/4 से 3/4 द्रव औंस (7.5 से 22.5 एमएल) कोकोनट क्रीम,
- 1/4 द्रव औंस (7.5 एमएल) रास्पबेरी सिरपा।

### चरण



1. कॉकटेल शेकर को बर्फ के टुकड़े के साथ लगभग आधा भरें।



2. मापें और शेकर में सामग्री डालें।



3. ढक्कन लगाएं और अच्छी तरह से शेक करें।



4. एक बड़े हाईबॉल गिलास को कुचली बर्फ के साथ 1/3 से 1/2 तक भरें।



5. शेकर से ढक्कन को हटा दें और एक स्ट्रेनर लगाएं। सामग्री को गिलास में स्ट्रेन करें।



6. एक अमरेली चेरी और एक अनानास के टुकड़े के साथ पेय को गार्निश करें।

## ब्लू समर मॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

- बर्फ,
- लाइम के टुकड़े,
- ताजा ब्लू बैरीज,
- जिंजर बीयर।



## चरण



1. बर्फ के टुकड़े के साथ आधा गिलास भरें।



2. गिलास के अंदर किनारों पर दो लाइम के टुकड़े जोड़ें।



3. बर्फ पर कुछ ताजा ब्लूबेरी डालें।



4. थोड़े और बर्फ के टुकड़े जोड़ें।



5. कुछ और ब्लूबेरी के साथ टॉप करें।



6. लाइम के कुछ और टुकड़ों जोड़ें।



7. उसमें एक लाइम निचोड़ें।



## वर्जिन फ्लर्टिनी कैसे बनाएं

### सामग्री

- 1 से 2 रस्पबैरी
- 1/2 द्रव औंस (15 एमएल) संतरे का रस या जमा हुआ संतरे का सांद्र
- 1/2 द्रव औंस (15 एमएल) अनानास का रस
- 1/2 द्रव औंस (15 एमएल) क्रेनबेरी रस
- 1 डैश लाइम का रस
- स्पार्कलिंग ऐप्पल साइडर या जिंजर अले

### चरण



1. एक मार्टिनी गिलास को रिम करें। एक छोटे तश्तरी या प्लेट में दानेदार चीनी छिड़कें। लाइम के टुकड़े के साथ रिम को गीला करें और अच्छी तरह से लेपित होने तक चीनी में रिम को डुबोएं।



2. एक कॉकटेल शेकर में रस्पबैरी के साथ लाइम के रस को मडल करें। यह रस्पबैरी के जायके को उजागर करने और लाइम के रस के साथ संयोजन करने की अनुमति देता है।



3. मापे और शेकर में रस डालें।



4. अच्छी तरह से शेक करें और मार्टिनी गिलास में स्ट्रेन करें।



5. जिंजर अले/ एप्पल साइडर के साथ पेय को टॉप करें।



6. गार्निश जोड़ें। आप गिलास के किनारों में लाइम या अनानास के पतले टुकड़े का उपयोग कर सकते हैं। एक लोकप्रिय गार्निश विचार मारसचिनो चेरी को पेय में डालना है।



## बेसिल लेमन मोजिटो मॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

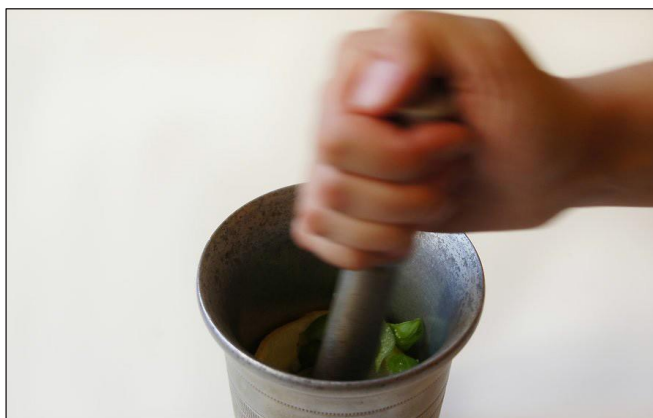
- 8-20 तुलसी के पत्ते
- 2 नींबू के टुकड़ें
- 2 चम्मच नींबू का रस
- 2 चुटकी नमक
- 500 एमएल सोडा या पानी
- स्वाद के अनुसार 1 या 2 चम्मच चीनी
- आवश्यकतानुसार बर्फ के टुकड़े या कुचली बर्फ

## चरण



1. मोर्टार में, 18-20 तुलसी के पत्ते, नींबू के 2 टुकड़ें, 1 या 2 चम्मच चीनी और एक चुटकी नमक लें।

- यदि आप एक मीठा पेय चाहते हैं तो चीनी के 2 बड़े चम्मच डालें या यदि आप एक चटपटा पेय चाहते हैं तो 1 चम्मच चीनी डालें।



2. एक मूसल के साथ सभी सामग्री को मडल करें।



3. 2 गिलास में मडल की हुई सामग्री को चम्मच से डालें।



4. प्रत्येक गिलास में 1 बड़ा चम्मच नींबू का रस डालें।



5. कुचली बर्फ या बर्फ का एक क्यूब जोड़ें।



6. सोडा या पानी को गिलास में डालें और उन्हें एक चम्मच से अच्छी तरह से मिलाएं।



7. बेसिल लेमन मोजिटो रेसिपी को तुरंत परोसें।

## हवाई आइसलैंड सर्फर मॉकटेल कैसे बनाएं

### सामग्री

#### 1 सर्विंग बनाएं

- 4 औंस (120 एमएल) संतरे का शर्बत
- 2 औंस (60 एमएल) अनानास का रस
- 1 औंस (30 एमएल) कोकोनट क्रीम



## चरण



1. वाइन गिलास में कुचली बर्फ जोड़ें।



2. मापे और गिलास में सामग्री डालें।



3. धीरे से सब कुछ एक साथ मिलाने के लिए एक स्विजल स्टिक का उपयोग करें।



4. शीर्ष पर एक मार्शिनो चेरी डालकर पेय को गार्निश करें। आप उष्णकटिबंधीय फल के मध्यम आकार के टुकड़े भी डाल सकते हैं, जैसे कि अनानास या एक संतरे का टुकड़ा।



## शराब मुक्त सांगरिया कैसे बनाएं

### सामग्री

- 6 संतरे
- 1/2 लीटर (17 औंस) अंगूर का रस
- 1 कैन आइू युक्त फलों का रस
- 1 कैन मेन्डरिन युक्त फलों का रस
- 2 सेब
- 1 केला
- 1 नींबू
- दालचीनी के 4 चुटकी

## चरण



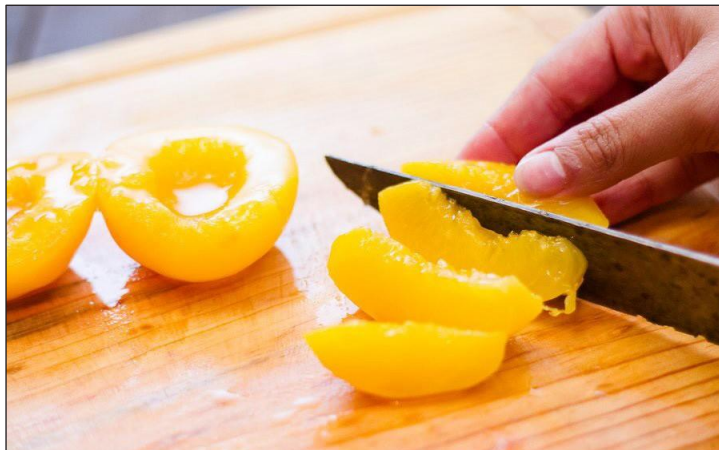
1. दो संतरे छीलें और खंडों को छोटे क्यूब्स या डिस्क में काट लें।



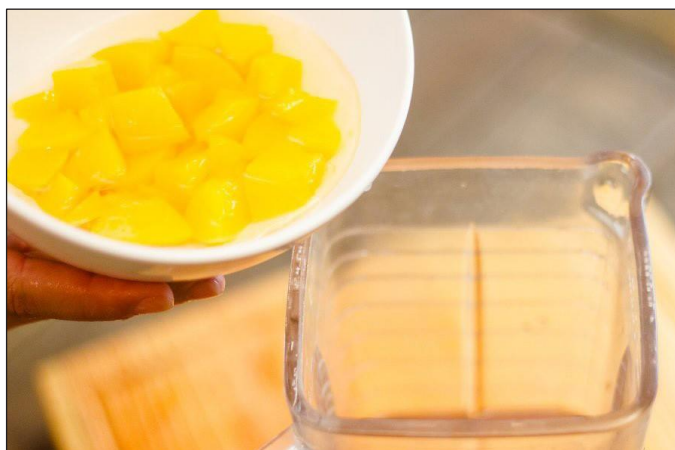
2. चार संतरों को आधा काट लें और एक सिट्रस प्रेसर के साथ उनका रस निचोड़ें। वैकल्पिक रूप से, एक बोर्ड या किसी सतह पर कटा हुआ संतरे को रोल करें, उन्हें आधे में काटें और एक कांटा का उपयोग करके उन्हें निचोड़ लें।



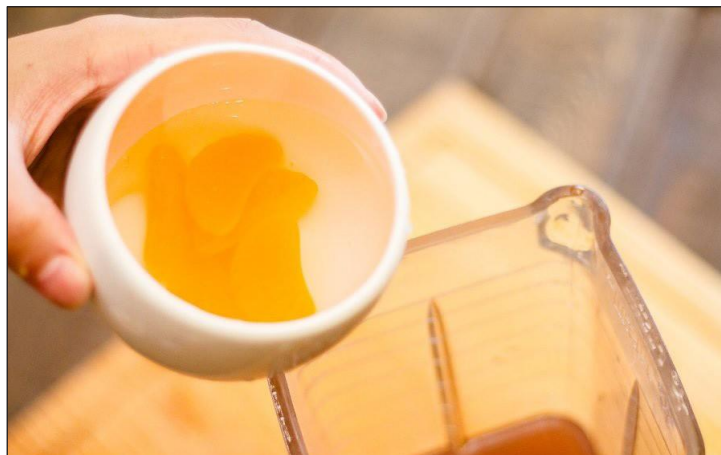
3. एक कटोरे में या जग में निचोड़ा हुआ संतरे का रस, अंगूर का रस और दालचीनी मिलाएं।



4. आड़ू युक्त कैन खोलें और उन्हें छोटे टुकड़ों में काट लें।



5. सांगरिया मिश्रण में फल और रस जोड़ें।



6. टिन्नड मेन्डरिन और उनके रस जोड़ें।



7. दोनों सेब को छीलकर छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। इन्हें तुरंत जूस में मिलाएं वरना उनका रंग फीका हो जाएगा।



8. केले को छीलकर डिस्क में काट लें।



9. एक नींबू का रस जोड़ें।



10. जब सांगरिया बन जाए तो इसे ठंडा होने के लिए फ्रिज में रख दें।



## वर्जिन पंच पेय कैसे बनाएं

### सामग्री

- बर्फ
- क्रेनबेरी रस
- संतरे का रस
- अनानास का रस
- ग्रेनेडाइन सिरप, वैकल्पिक

## चरण



1. गिलास भरने के लिए आधे में तक बर्फ जोड़ें।



2. क्रैनबेरी का रस जोड़ें, गिलास को तीसरे भाग तक भरें।



3. संतरे का रस डालें।



4. अनानास का रस जोड़ें।



5. वैकल्पिक, ग्रेनेडाइन सिरप का एक डैश जोड़ें।



6. मिलाने के लिए शेक करें।

