



副読本

(仮)!

福

後書きではなく前書き

はじめましてだったりお久しぶりだったりすると思います。

今回はコピー本です。

最初は普通に作ろうと思っていたのですが、いろいろあって、
プレビュー版としました。

正式版を出すべきか迷っているので、ご意見を頂ければと思います。

アンケート的なものは下のQRコードか http://bit.ly/PoC_Sub からアクセス
できます。



無記名で質問数も少ないので気が向いたら答えて頂けると助かります。

内容について間違っていることもあると思いますので、

遠慮なくツッコミ入れてください。

11月のコミティアは擬人化本の新作を出す予定(あくまでも予定)なので、
新作についてはそれを楽しみにして頂ければ……

とりあえず今書けることが大してないのでこのくらいで……

発行日 : 2012/08/12(C82)

発行サークル : C-Noise

責任者 : 犀破(さいは)

web : <http://c-noise.net/wp/>

技法による違い

カクテルを作る際に用いる技術は

主に「シェイク」「ステア」「ビルド」の3つに分類される。

それぞれに特色があり、同じレシピでも異なった技法を用いることにより、味に変化が付く。

もちろんレシピ通りにするのが正解というわけではなく、

好みによって調整し自分好みにカクテルに仕上げていくのも楽しみの一つである。

シェイクとは

一般にカクテルを作る際のイメージとして思い浮かぶのはシェイクだと思う。

お酒と果汁のように比重が異なるために混ぜりにくい液体同士を均一にするのに適している。

またシェイクすることにより細かい気泡が混ざるため、お酒を飲んだ際の口当たりがまるやかになった感じがする。

(あくまで個人の感想であり、個人差があります)

実際にシェイクをしてみると思った以上に難しく、慣れないうちは材料が混ざらず氷だけ溶けてしまう為、水っぽいカクテルになってしまう。

練習を重ねるにつれ、材料が混ざり細かい気泡が含まれるようになる。

練習するのであれば、初めは麦茶等の色の付いた飲み物を使うときちんと振れているか分かりやすい。



ステアとは

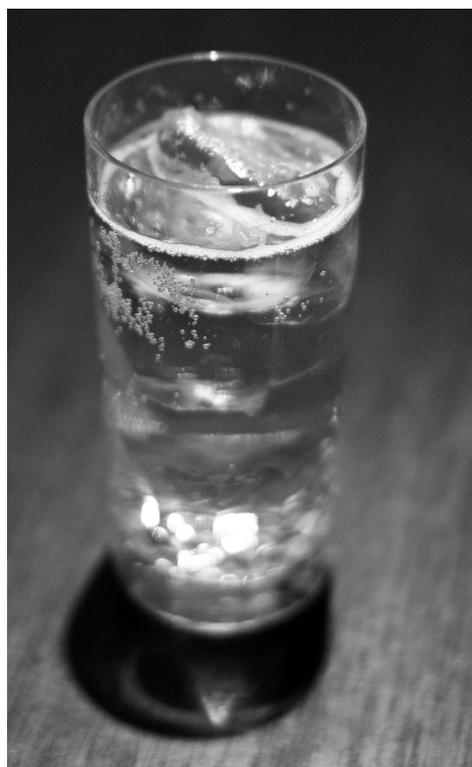
シェイクが動ならステアは静のイメージが強い技法だと思う。

比重の近いお酒を混ぜる際はシェイクよりステアの方が良いとされている。

シェイクと異なり気泡を混ぜない為、お酒の強さを強調した出来上がりとなる。

バーテンダーさんのシェイクを見るとワクワクするが、ステアはとても落ち着く。

一見するとただグラスに入れて混ぜているだけに見えるが、実際は素早く冷やしお酒を混ぜ合わせ、水っぽくなる前にグラスに注ぐという、一連の作業にスピードを求められる。



ビルドとは

グラスに直接お酒を注ぎ、カクテルを作成することをビルドという。

一番手軽な作成方法で、これなら自分でもできる。

だがそこにはプロの技があり、バーテンダーと同じものを作ってもノウハウの差で味が変わってしまう。

例えば、炭酸の飲料を注ぐ際に氷に当ててしまうと炭酸が抜けやすくなってしまったため、氷を避けるようにする。

ちょっとした差だが、注意することでプロに近づける。

前述の炭酸飲料についてはジュースでも同様なため、試してみると実感できると思う。

モヒート - mojito -

レシピ

- ・ラム 45ml
- ・ライム 1/2 個
- ・ミントの葉 適量
- ・シュガーシロップ(砂糖) 1tsp ~ 3tsp
- ・好みによってソーダ

作り方

タンブラーにミントの葉、ライム、シュガーシロップを加え、擦りこぎ棒やバースプーンでミントの葉を軽くつぶす。

この際、潰しすぎると苦みがでてしまう。

その上からラムとキューブアイスを追加し、ソーダを入れる。

レシピによっては氷をクラッシュアイスにしてソーダを控えめにするタイプや、フルーツを加えたバリエーションもある。

由来など

16世紀後半、海賊フランシス・ドレイクの部下であるリチャード・ドレイクが、モヒートの前身となる飲み物「ドラケ」をキューバの人々に伝えたという。

ドラケで使われていたのはラムの前身となるアグアルディエンテを使用していたが、バカルディラムが誕生してからはベースにラムを使用するようになり、それがモヒートと呼ばれるようになった。

アーネスト・ヘミングウェイが愛したことでも有名で、好んだレシピはドライ・ラム、ライム、ミントの葉、砂糖ではなくシロップに2ダツシュのビターズであった。

ミントの葉は乳鉢ですり潰し、すべてを豪快に混ぜて供されたという。



グラスホッパー - grasshopper -

レシピ

- ・ ホワイトカカオリキュール 1/3
- ・ グリーンペパーミントリキュール 1/3
- ・ 生クリーム 1/3

作り方

レシピをシェイクし、カクテルグラスに注ぐ。

ただし、生クリームを使用するため、強めにシェイクしないと混ざりきらない。

由来など

名前はバッタやキリギリスを意味し、アメリカ中西部の穀倉地帯を我が物顔で飛び回るイナゴの色のイメージからつけられたといわれている。

誕生当時はプースカフェスタイル（ビルドの一種、お酒の比重が異なることを利用しグラス内で層を作る）で作られていたが、いつの頃からかシェイクされて提供されるようになり、今の形となっている。

ちなみに旧来の作り方は、ホワイトカカオリキュール、グリーンペパーミントリキュール、生クリームを順番に静かにグラスに注いでフロートさせていく、というも

のである。比率はレシピ通りであり、比率を崩すとグラス内のバランスが崩れてしまい見た目が美しくならない。

プースカフェスタイルをシェイクに変更したことにより、様々な相違点があり、旧来であれば比率が 1:1:1 でなければ美しい色合いにならなかったのに対し、現在では必ずしも比率を守る必要はなく、飲む人の好みに応じて異なる比率に変更することもある。また旧来はリキュールグラスで提供しており全量が 30ml 程度だったが、現在はカクテルグラスで提供するため全量が 75 ~ 90ml 程度になっている。

このようにカクテルも時代と共に変化していくという、好例のようなカクテルである。





2012 C-Noise