Одним из главных специалистов в сфере барного дела является Тони Абу-Ганим. Он написал книгу The Modern Mixologist: Contemporary Classic Cocktails, тем самым показав поклонникам свои взгляды на спиртное и составляющее коктейлей. Он показал людям информацию, которая была доступна ему как специалисту и будет полезна многим – как профессионалам барного дела, так и простым обывателям.

Представление автора

Тони Абу-Ганим имеет множество выступлений по телевиденью. Например, он учувствовал в следующих шоу:

* TODAY;
* Iron Chef America;
* Good Morning America;
* CNBC;
* Fox News.

Бармен имеет победы в двух конкурсах Iron Chef America. Его рукой подписана фирменная линия принадлежностей для бара от компании Modern Mixologist.

Так же автор книги посвящает себя просвещению. Он имеет свою консалтинговую кампанию, которая обучает персонал бля работу в барах. Абу-Ганим является послом Гильдии барменов США, а также имеет представляет Музей американских коктейлей.

Рассказ Тони о виски

На вопрос о любимой марке виски, Тони ответил, что у него нет нелюбимой марки. Но среди всех представителей виски из Шотландии или Ирландии он выделил:

* Macallan 18 YO;
* Bunnahabhain 18 YO;
* Glenrothes 1995;
* Springbank 21 YO;
* Redbreast Irish Whiskey.

Также ему он получает удовольствие от работы с Jameson 12-ти летней выдержки

Еще тони высоко оценивает качество американского виски и использует к своих коктейлях страйт-бурбон или ржаной виски. А вот среди японских марко он выделил Suntory Yamazaki 18 YO, поскольку нечто похожего на планете просто не существует.

Журналистами был задан вопрос – каким образом Тони обожает употреблять виски?

Тони ответил, что главными факторами являются стиль алкогольного напитка, а также повод для его распития. Для приготовления коктейлей и лонг-дринков Абу-Ганим стремиться воспользоваться американским виски ржаных сортов или же выбирает бурбон. Сорта виски родом из Ирландии Тони употребляет без чего-либо, но иногда запивает пивом или перемешивает виски с кофе. А вот виски родом из Шотландии лучше всего Тони нравиться пить из емкости, в которой лежит только что замороженный кубик льда. Виски наливается сверху на лед и добавляется одна-две капли свежей воды.

У тони среди новых любимых коктейлей с использование виски есть его рецептура. Называется он «Только для Марии». Он описывается в представляемой книге. Для того, чтобы его приготовить нужно воспользоваться американским ржаным виски марки Straight Rye Whiskey, также следует применять французский аперитив Lillet Blond, ликер Cherry Heering и биттер Angostura.