

BARTEKNIKKER

(Læringekompaniet bok, side 125)

Cocktailer som inneholder juice, fløte, egg eller melk skal **shakes**.

Cocktailer som kun inneholder brennevin og hetvin skal **røres** i røreglass.

Cocktailshaker:

- Fyll shakeren halvfull med is og tilsett ingrediensene
- Sett på lokk og topp, ikke slå
- Hold minst en finger på toppen av shakeren, snu deg litt bort fra gjesten og shake kraftig i ca. 10 sek

Bostonshaker:

- Fyll glassdelen 2/3 med is og tilsett ingrediensene
- Sett metalldelen over og slå forsiktig for at det skal bli tett
- Løft shakeren og shake med raske bevegelser vendt bort fra gjesten

Bygge:

- Fyll glasset nesten fullt med is for raskt å kjøle ned ingrediensene, ikke vanne ut
- Hell i brennevinet
- Fyll opp med mineralvann eller juice
- Rør gjerne lett med barskje
- Server drinken med rørepinne, eventuelt sugerør

Røre:

- Lukt i røreglasset for å sjekke at der er rent
- Finn frem ingrediensene
- Fyll is i glasset og rør rundt til du kjenner kulden på fingertuppene
- Legg silen på toppen av glasset av hell av vannet
- Hell i ingrediensene
- Rør med jevne bevegelser, (ikke visp) men ikke for lenge slik at den vannes ut
- Legg barsilen over glasset og hell over i avkjølt cocktailglass
- Skyll røreglasset, silen og barskjeen og sett det klart til neste

Frosting:

- Hold glasset i stetten opp ned, fukt kanten av glasset med en limebåt
- Dypp glasset forsiktig i salt/sukker
- Hold glasset på skrå og knips i glasset for å fjerne det som ikke har festet seg
- For en fyldigere kant kan man dyppe glasset for å gjerne det som ikke har festet seg

