

Mixtips

- Achten Sie darauf, nur Markenspirituosen und frische Zutaten zu verwenden.
- Mixgetränke sollten immer eiskalt und rasch serviert werden, da lauwarme Drinks fad schmecken.
- Das Eis ist ein wesentlicher Bestandteil aller Drinks. Benützen Sie auf keinen Fall wässriges Eis, da sonst auch die Drinks wässrig schmecken.
- Mixgetränke, die gerührt und auf Eis serviert werden, können direkt im Gästeglas zubereitet werden.
- Drinks die man röhrt, aber ohne Eis serviert, mixt man im Rührglas und seiht sie durch das Barsieb ins Gästeglas ab.
- Halten Sie sich genau daran, ob im Rezept Schütteln oder Rühren angegeben ist. Geschüttelte Drinks sind trüb, gerührte klar.
- Indem man einen Drink röhrt oder schüttelt, steuert man auch das Vermischen und das starke Abkühlen ohne zu verwässern. Gerührt werden Drinks, deren Zutaten sich leicht verbinden. Geschüttelt werden Drinks, deren Zutaten sich schwer vermischen - wie Sahne, Milch und Eier. Für beides gilt: Schütteln oder rühren Sie immer kurz (maximal 10 Sekunden) und kräftig. Halten Sie den Shaker waagerecht fest in beiden Händen und bewegen Sie ihn vom Körper weg zu ihm hin.
- Wenn Sie mehrere Drinks auf einmal mixen, füllen Sie die Gläser nacheinander und in mehreren kleinen Portionen auf. So verhindern Sie, dass das letzte Glas nur noch zur Hälfte gefüllt ist
- Garnieren Sie die Drinks mit Liebe und etwas Feingefühl. Ein Drink wirkt durch eine überladene Garnitur wie ein Obstsalat und eher abstossend.
- Klassisches "Cocktail-Maß" sind 50 ccm. Die Bruchteile in den meisten Rezepten beziehen sich hierauf.
- Wer nicht alle vorgeschriebenen Zutaten vorrätig hat und sie sich auch nicht alle kaufen möchte oder kann (manches ist gar nicht so einfach zu bekommen), sollte nicht verzweifeln. Die meisten Cocktails schmecken auch mit anderen, ähnlichen Ingredienzien sehr gut.