

GYMNASIE

SM

30 år!

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING



VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Servering – Drinkar 2024

5. Drinkblandning

Det tävlande laget kommer att samarbeta i baren. 3-4 gäster sitter vid ett bord i anslutning till baren, de kommer att från en drinklista beställa varsin drink som serveringslaget tar upp beställning på. Alkohol fria önskemål kan förekomma. Därefter ska de beställda drinkarna blandas och serveras till gästerna. Receptur på drinkar kommer att skickas ut 2 veckor innan tävlingen. De tävlande ska vara väl förtrodda med recept och metod. Detta moment genomförs på engelska mot gäst och domare.

Sazerac

60ml Cognac
7,5ml 1:1 Sockerlag
2 dash Angostura
2 dash Peychauds

Absinth rinse - Citron Zest

Röres, rocksglas, ej is, spraya glaset med absinth, citronzest ut

Dry Martini

60ml Dry Gin
15ml Torr Vermouth
1 dash Orange Bitter

Oliv eller zest

Röres, Coupette/martiniglas, Oliv eller zest

French 75

45ml Dry Gin
15ml Citronjuice
15ml 1:1 Sockerlag
90ml Bubbel

Skaka allt utom bubblet, flöjt, toppa med bubbel, Citronzest

Cosmopolitan

45ml Vodka
22.5ml Cointreau
30ml Tranbärsjuice
7.5ml Limejuice

Orangezest

Skaka, Coupette, Orangezest

Servering – Drinkar 2024

Arnold Palmer (AF)

60ml Kallbryggt Svart Te

40ml Citronjuice

40ml 1:1 Sockerlag

30ml Sodavatten

Skaka, Highball, toppa med soda, citronskiva

Shirley Temple (AF)

7,5ml Grenadine

10ml Limejuice

165ml Ginger ale

Bygges, highball, maraschinobär

Lycka till!

GYMNASIE SM

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

