

Bar Kunde

Allgemeines

Mise-en-place: -Deckserviette
-Eiskübel
-Sekt Kühler oder Eiskühler (für Schmelzwasser)
-Underliner
-Brotteiler

Cocktail

Mise-en-place: -alle Zutaten
-Garnitur
-richtiges Glas
-inkl. Shaker oder Rührglas

} auf
Tablett

Ablauf:

1. Mis-en-place auf Tablett zum Arbeitsplatz bringen
2. Zutaten der Reihe nach aufstellen
3. Cocktailglas kühlen (Ausnahme Gläser mit Zucker- oder Salzrand)
4. Shaker kühlen
5. Schmelzwasser aus Shaker mit Strainer abseihen
6. die Zutaten vor dem abmessen im Jigger kurz präsentieren
7. Mit Jigger abmessen und in Shaker geben → shaken
8. Schmelzwasser aus Glas mit Strainer abseihen
9. Cocktail durch Strainer ins Glas abseihen
10. evt. Garnitur + Trinkhalm mit Pinzette oder Garniturzange hinzugeben.
11. Ihr Virgin Colada – Zum Wohl!