



Kære medlem!

GODE TIPS NÅR DU MIXER DRINKS

1. Som i al madlavning har enhver drink sin egen opskrift. Brug derfor altid målebæger når du laver drinks. Mangler du et målebæger vil 4 cl spiritus svare til ca. 2 cm i bunden af et glas fyldt med isterninger.
2. En drink skal smage forfriskende og afkølet til sidste dråbe. Fyld et longdrinkglas helt med isterninger før du tilsætter de andre ingredienser. Brug altid ingredienser og råvarer af god kvalitet.
3. knust is laves ved at lægge isterninger i et rent viskestykke og slå isterningerne med f.eks. en hammer.
4. Hæld aldrig dansk vand i en shaker. Den vil "eksplodere" pga. kulsyren og trykket. Dansk vand skal altid tilsættes til slut og hældes direkte op i glasset.
5. Lime er en tropisk frugt som benyttes meget i drinks. En limefrugt giver ca. 8-10 limebåde, har ingen sten og giver ca. 4 cl limesaft.
6. Salt-/sukkerkant på glasset laves ved at køre en limebåd rundt på kanten af glasset. Derefter dyppes glasset i salt/sukker på et fad. Husk at "ryste" glasset af før du stiller det på bordet, dermed undgår du at få overskydende salt/sukker ned i glasset.
7. Sukkerlage (sour) laves af sukker og varmt vand. Hæld almindeligt hvidt sukker op til kanten af et normalt vandglas. Fyld derefter forsigtigt varmt vand i glasset, sukkeret vil da synke sammen. Hæld varmt vand i indtil du når kanten af sukkeret. Nu har du den rigtige mængde sukker og varmt vand. Rør rundt og sæt blandingen til afkøling i køleskabet.