



Kære medlem!

Bar tips!

Sådan laver du glas med sukker/salt kant

Afkøl glasset. Tag glasset, vend det og gnid kanten med en overskåret citron. På den måde løber der ikke citrønsaft ned af glassets sider.

Dyp glasset i en tallerken med strøsukker/salt, ryst overflødig sukker/salt af og afkøl glasset.

Grundlæggende regler når du skal mixe

Hæld aldrig sodavand i en shaker, da overtrykket betyder at låget ofte ryger af. Der skal aldrig isterninger i et cocktailglas, da drinken da vil flyde over.

Hvis drinken ikke skal shakes, "byg" da drinken op ved at starte med spiritus, og derefter de andre ingredienser.

Is i din drink

Røde og grønne cocktailbær indfrosset i isterninger er en festlig ingrediens i en drink.

Knust is: Du kan putte isterninger i et viskestykke og knuse dem med en kødhammer. Du kan også købe en isknuser til at knuse med.