

Perspektywy WOMEN INTECH

Warsztaty koktajlowe z Kitą Kogutą



Razem z Kitą Kogutą przygotowaliśmy dla Ciebie coś specjalnego.
W sposób szczególny zadbamy o Twoje kubki smakowe i radosny nastrój.
Znajdziesz tu wszelkie wskazówki, które doprowadzą Cię do wspólnego toastu.
Do zobaczenia przy barze...

WYPOSAŻ SWÓJ BAR

"Mise en place" - to francuski termin odnoszący się do jednej z najważniejszych reguł dla każdego kucharza i barmana. Polega na przygotowaniu przed serwisem dostawnie wszystkiego, co tylko możliwe jest do przygotowania bez utraty jakości. Pełna kontrola i "wszystko na miejscu".

Poniżej znajduje się lista produktów i sprzętu wchodzącego w skład Twojego "mise en place".
Do dzieła.

SKŁADNIKI

- gin (np. Bombay Sapphire)
- świeża bazylia
- kilka cytryn
- grejpfrut
- cukier (150 g)
- woda (100 ml)
- syrop z agawy
(opcjonalnie miód)
- sól
- woda gazowana
- suszone kwiaty hibiskusa
(15 g)
- lód (ok 1-2 kg)

SPRZĘT

- szklanka typu
Collins lub Old Fashioned
(pojemności 250-330 ml)
- kieliszek do wina
(pojemność 300-500 ml)
- kieliszek do wódki
- gęste sitko
- blender
- czajnik
- stoik
(pojemność 350-600 ml)
- łyżka do zupy
- 2 dzbanki lub 2 garnki
(pojemność ok. 1 l)
- deska do krojenia
- nóż





GIN BASIL HIGHBALL

40 ml gin

20 ml syrop z bazylii

20 ml świeży sok z cytryny

lód

Wszystkie składniki umieść w stoiku, zakręć szczelnie i wstrząsaj energicznie przez kilkanaście sekund. Następnie przelej koktajl do szklanki z lodem i udekoruj kilkoma listkami bazylii i skórką cytrynową.

Na zdrowie.

PRZEPIS NA SYROP Z BAZYLI

Rozpuść 150 g cukru w 100 ml gorącej wody i odczekaj chwilę, aż ostygnie. Gotowy syrop zmiksuj przy pomocy blendera z 15-20 liśćmi bazylii. Następnie przecedź całość przez sito i przechowywuj w lodówce.



SPRITZ

40 ml gin hibiskusowy
30 ml świeży sok z grejpfruta
20 ml świeży sok z cytryny
15 ml syrop z agawy (lub miód)
woda gazowana
sól

Rant kieliszka do wina natrzyj delikatnie miąższem z cytryny i oprósz solą. Następnie wlej do niego pozostałe składniki, uzupełnij lodem i wymieszaj dokładnie za pomocą łyżki.

Udekoruj za pomocą cienkiego plastra grejpfruta.

Na zdrowie.

PRZEPIS NA GIN HIBISKUSOWY

Do szklanego naczynia wlej 200 ml ginu i wsyp 15 g suszonych kwiatów hibiskusa.

Po upływie 20 min przecedź całość przez sito.