

Problème de recette

Les barmans et barmaids utilisent des recettes pour mélanger des boissons alcooliques.
Regardez la page de recettes.

Tâche Dans le B-52, combien de Kahlúa doit-on verser?
1

Tâche Dans le Black Velvet, dans quelle proportion utilise-t-on le champagne?
2

Tâche Nommez trois garnitures utilisées dans les boissons alcooliques?
3

Tâche Qu'utilise-t-on pour "frapper" un cocktail?
4

Adam and Eve

Ingrédients

- 3/4 d'onze [21 mL] de gin
- 3/4 d'onze [21 mL] de drambuie
- 3/4 d'onze [21 mL] d'amaretto
- 1/4 d'onze [7 mL] de jus de citron
- Glaçons
- 1 trait de grenadine
- Rondelle de citron
- Cerise confite

Préparation

- Versez le gin, le drambuie, l'amaretto et le jus de citron dans un 'shaker' avec des glaçons.
- Frappez et passez dans une coupe à cocktail.
- Décorez avec les fruits.

Americano

Ingrédients

- 14 ml [1/2 once] de Campari
- 28 ml [1 once] de vermouth rouge
- Glaçons
- Soda
- Zeste de citron

Préparation

- Verser le Campari et le vermouth dans un verre à "collins" rempli de glaçons.
- Servir avec du soda.
- Garnir d'un zeste de citron.

B-52

Ingrédients

- 28 ml [1 once] de Kahlúa
- 28 ml [1 once] de Baileys Irish Cream
- 28 ml [1 once] de Grand Marnier ou Cusenier Orange

Préparation

- Verser tous les ingrédients dans un verre à liqueur.

Black Velvet

Ingrédients

- Champagne
- Porter ou Stout Guinness

Préparation

- Dans un verre à "collins", verser en même temps et en quantités égales, du Champagne et du Porter ou du Stout Guinness.