

Anregungen für den Hobbymixer

1 cl entsprechen 10 ml

*

Oberstes Gebot beim Mixen von Cocktails ist **HYGIENE** und **SAUBERKEIT**.

*

Vorgeschriebene **Mengenangaben** im Rezept **sollten eingehalten werden**, gegebenenfalls müssen sie noch hochgerechnet werden.

*

Nicht mehr als 5 verschiedene Zutaten in den Cocktail - sonst leidet der Geschmack.

*

Grundsätzlich sollten nur Säfte **ohne Fruchtfleisch** verwendet werden.

*

Kohlensäurehaltige Zutaten
(Limonade, Soda, Sekt, ...)
würden im Shaker aufschäumen
und diesen zum Aufplatzen bringen.
Deshalb besser **nur rühren!**

*

Euer Cocktail wird zunächst zusammen mit 3 oder 4 Eiswürfeln geshaked und dann **ohne Eis** in das Glas gegossen, in dem sich bereits **frische Eiswürfel** befinden.

*

Zur Dekoration nur **unbehandelte** (ungespritzte) Früchte verwenden.
Am besten ihr nehmt **frisches Obst**.

*

Die Garnitur soll **geschmacklich und farblich** zu eurem Drink **passen**.
Zutaten, die im Cocktail enthalten sind, eignen sich als Deko hervorragend.

*

Die **Garnitur** sollte das Getränk nicht überladen,
sondern nur **schmücken**.

*

Für Insider: Ist euer Cocktail "discotauglich"?
Das heißt **fällt die DEKO** bei der leichtesten Bewegung vom Glas **ab**?

Weitere Infos gibt es bei:

www.bzga.de
www.dhs.de

www.sucht.org
www.drugcom.de

www.bist-du-stärker-als-alkohol.de