

DE COCKTAIL FORMULES

6 VERSCHILLENDE FORMULES
WAARMEE JIJ JE EIGEN COCKTAIL
CREATIES KUNT MAKEN!

INCLUSIEF 30+ COCKTAILRECEPTEN



GESCHREVEN DOOR: RUBEN BENTVELZEN

© 2021 BENTVELZEN BARTENDING



WAT IS EEN COCKTAIL?

IN PRINCIPE HOEF JE MAAR ÉÉN DING TE DOEN OM EEN COCKTAIL TE CREEËREN: ALCOHOL VERMENGEN MET ANDERE INGREDIËNTEN!

HEB JE EEN LEKKER DRANKJE GEMAAKT, MAAR ZIT ER GEËN ALCOHOL IN? DAN NOEMEN WE HET EEN *MOCKTAIL*.

IN DE WERELD VAN BARTENDING EN MIXOLOGY IS ALLES TOEGESTAAN EN JE KUNT HET JE ZO GEK NIET BEDENKEN! VAN BIERCONCENTRATEN TOT DE JUS VAN SPEKLAPJES, ALLES IS WEL ÉÉNS IN EEN COCKTAIL VERWERKT.

HET IS EEN VRIJE WERELD, IN DAT OPZICHT.

TÓCH HOOR JE VAAK DAT BIJVOORBEELD EEN VODKA-FANTA OF BACARDI-COLA GEËN COCKTAILS ZIJN. DIE STAAN OP DE MEESTE MENU-KAARTEN ALS 'MIXDRANKJE' GENOTEERD. WAAROM? NIEMAND WEET HET.

HET MEEST GEHOORDE ARGUMENT IS DAT ER MAAR TWEE INGREDIËNTEN IN ZITTEN, EN ZE DUS TE MAKKELIJK ZIJN OM 'COCKTAIL' TE NOEMEN.

MAARRRR.. EEN GIN & TONIC WORDT WÉL VAAK EEN COCKTAIL GENOEMD, TERWIJL DIE NET ZOVEEL INGREDIËNTEN (2) EN NET ZOVEEL COCKTAILBENODIGDHEDEN (0) VERGT OM TE MAKEN ALS BIJVOORBEELD EEN VIEUX-COLA.

HET VERSCHIL ZOU 'M DAN MISSCHIEF KUNNEN ZITTEN IN DAT EEN G&T EEN STUKJE MOOIER EN LUXUEUZER KLINT DAN EEN BACO, EN DAT DIE GIN & TONIC QUA SMAAK OOK WAT COMPLEXER IS .

MAAR OF DAT NU EEN ECHTE VEREISTE IS?

IK VIND IN IEDER GEVAL VAN NIET...



... WANT ALS JE JE CREATIE NAMELIJK PAS ALS
COCKTAIL MAG BESTEMPELEN WANNEER ER DRIE OF
MEER INGREDIËNTEN IN ZIT,
DAN ZOULDEN DEZE ZES KLASSIEKE EN
WERELDBEROEMDE COCKTAILS ÓÓK
NOOIT BESTAAN HEBBEN.

EN ZEG NOU ZELF..

DAT ZOU TOCH ZONDE ZIJN?!

- APEROL SPRITZ: 60ML APEROL + 150ML PROSECCO
- CAMPARI SPRITZ: 60ML CAMPARI + 150ML PROSECCO
- SCREWDRIVER: 50ML VODKA + 200ML ORANGE JUICE
- MIMOSA: 50% CHAMPAGNE + 50% ORANGE JUICE
- KIR ROYAL: 20ML CRÈME DE CASSIS + 120ML CHAMPAGNE
- BELLINI: 20ML PEACHTREE + 120ML PROSECCO

JE ZIET HET, ALLEMAAL HEBBEN ZE SLECHTS TWEE INGREDIËNTEN.

DU EX.

DOS.

ZWEI!





DE KIR ROYAL

*ELEGANT, SIMPEL EN ABSOLUUT EEN
COCKTAIL TE NOEMEN.*



HET GAAT OM RATIO'S

GOED, EEN LIKEURTJE EN EEN SAPJE BIJ ELKAAR GOOIEN, DAT KAN IEDEREEN WEL. MAAR ZE ZULLEN LANG NIET ALLEMAAL LEKKER ZIJN, WANT HET SUCCES VAN EEN COCKTAIL ZIT 'M NIET PER SE IN HET AANTAL INGREDIËNTEN, MAAR IN DE *VERHOUDING* TUSSEN DIE INGREDIËNTEN!

IN DE KOMENDE HOOFDSTUKJES STAAN VERSCHIEDENE COCKTAIL FORMULES UITGELEGD, DIE JE EEN HOUVAST ZULLEN GEVEN WANNEER JE VAN PLAN BENT JE EIGEN COCKTAIL TE GAAN CREËREN.

WE BEGINNEN BIJ DE MAKKELIJKSTE FORMULES EN BOUWEN DOOR NAAR COMPLEXE RECEPTEN. ZE ZIJN ONDERVERDEELD IN 3 CATEGORIEËN:

- THE HIGHBALLS: COCKTAILS DIE IN EEN *HOOG* GLAS GAAN EN (BIJNA) ALTIJD WORDEN AANGEVULD MET FRIS, SAP, BRUISWATER EN DERGELIJKEN.
- THE FANCY'S: COCKTAILS DIE IN EEN *MOOI, CHIQUE* GLAS GAAN. EEN MARTINI OF COUPE GLAS, BIJVOORBEELD.
- THE SIPPERS: COCKTAILS DIE JE HOORT TE *NIPPEN*. DIT ZIJN DRANKJES WAAR HET DISTILLAAT EEN HOOFDROL SPEELT EN DUS EEN STERKERE ALCOHOLSMAAK HEBBEN. DEZE GAAN IN EEN *WHISKEY* OF *NICK 'N NORA* GLAS.



DEZE TERMEN MOET JE WETEN

WE KUNNEN INMIDDELS VASTSTELLEN DAT EEN COCKTAIL ALCOHOL BEVAT. DIE ALCOHOL KAN KOMEN VAN EEN DISTILLAAT OF LIKEURTJE, MAAR DAARNAAST BEVATTEN DE MEESTE COCKTAILS OOK EEN ALCOHOLVRIJE GEDEELTE.

OM ZOWEL HET ALCOHOLISCHE ALS HET NON-ALCOHOLISCHE GEDEELTE IETS SPECIFIEKER TOE TE KUNNEN GAAN PASSEN, STAAN HIERONDER HUN ENGELSE TERMEN EN HUN FUNCTIES OMSCHREVEN:

THE HARD PART: HET DISTILLAAT MET EEN HOOG ALCOHOLPERCENTAGE. 40% ALCOHOL IN DE MEESTE GEVALLEN. EEN GIN, VODKA OF WHISKEY, BIJVOORBEELD.

THE SOFT PART: EEN LIKEUR (BEVAT MINIMAAL 10% SUIKER EN 15% ALCOHOL) OF EEN VERMOUT (VERSTERKTE WIJN).

THE RICH PART: DIT IS HET ALCOHOLVRIJE GEDEELTE, WAT EEN GROTE INVLOED HEEFT OP DE SMAAK VAN DE COCKTAIL.

THE FILL: SOMMIGE COCKTAILS HEBBEN GEEN RICH PART NODIG, OMDAT HET ALCOHOLISCHE GEDEELTE AL GENOEG SMAAK MEEGEEFT. IN DAT GEVAL WORDT 'IE OPGEVULD MET EEN FRIS OF SAP, DIE SLECHTS DE ALCOHOL VERMASKERT.

THE SWEET PART: ZELFS ALS EEN COCKTAIL FRISZUUR IS, VOEGEN WE VAAK IETS VAN EEN SIROOPIE TOE. DIT COMPLIMENTEERT DE ANDERE INGREDIENTEN EN HAALT DE SCHERPE RANDJES VAN DE ETHANOL-SMAAK AF.

THE SUBTLE PART: WANNEER DE HOOFDINGREDIËNTEN VAN EEN COCKTAIL WAT BITTERDER ZIJN, DAN IS EEN ZUURTJE OF ZOETJE VAAK GEEN GOEDE COMBINATIE. IN DAT GEVAL WORDT EEN COCKTAIL OPGEVULD MET EEN SUBTIEL INGREDIËNT, DIE ALLES VERBINDT EN ZACHTER MAAKT.



FORMULE #1 DE SIMPELE HIGHBALL

DE EERSTE COCKTAIL FORMULE IS HEEL SIMPEL EN LEUK OM MEE TE SPELEN. HIJ GAAT ALS VOLGT:

HIGHBALL EASY = 60ML HARD/SOFT + FILL

DE COMBINATIE VAN HARD/SOFT KAN VAN ALLES ZIJN, EN OMDAT ER HONDERDEN LIKEUREN BESTAAN EN TIENTALLEN DISTILLATEN, ZIJN DE MOGELIJKHEDEN VRIJWEL ONEINDIG.

HIERONDER STAAN VIER
WERELDBEROEMDE
COCKTAILS DIE MIDDELS
DEZE FORMULE
GEMAAKT ZIJN:



FORMULE #1

DE SIMPELE HIGHBALLS

THE HIGHBALL 60-FILL	WOO WOO	SEX ON THE BEACH
60ML	VODKA 30ML & PEACHTREE 30ML	VODKA 30ML & RASPBERRY LIQUEUR 30ML
FILL	CRANBERRY JUICE	CRANBERRY JUICE & ORANGE JUICE

THE HIGHBALL 60-FILL	PIÑA COLADA	AMERICANO
60ML	RUM 45ML & MALIBU 15ML	CAMPARI 30ML & SWEET VERMOUTH 30ML
FILL	PINEAPPLE JUICE & MILK	SODA

➤ DE WOO WOO, SEX ON THE BEACH & AMERICANO KUN JE IN HET GLAS **BOUWEN**.

➤ DE PIÑA COLADA DIEN JE EERST TE **SHAKEN**.

“THE HARD PART VORMT DE RUGGENGRAAT VAN DE COCKTAIL, EN GEEFT ‘M DIE *KICK* DIE JE ER VAN MAG VERWACHTEN.”



THE HARD PART

HIERONDER VINDT JE TER INSPIRATIE WAT
VOORBEELDEN VAN *DISTILLATEN*.

- VODKA
- GIN
- BLANCO TEQUILA
- REPOSADO TEQUILA
- BOURBON WHISKEY
- RYE WHISKEY
- SCOTCH WHISKY
- IRISH WHISKEY
- Jenever
- DONKERE RUM
- WITTE RUM
- BRANDY
- PISCO
- ORUJO
- ARMAGNAC
- CACHACA
- BAIJU
- GUARO
- PÁLINKA
- RAKI
- ARAK
- MEZCAL
- AKVAVIT
- SHOCHU





*DE PIÑA COLADA IS UITGEVONDEN DOOR ÉÉN VAN DE
BARTENDERS VAN HET HILTON HOTEL IN PUERTO RICO.*

ROMIG, ZOETIG EN FRUITIG. EEN GODDELIJKE COMBINATIE.



FORMULE #2

DE 60-20-FILL

DEZE FORMULE IS VEELAL TOEGEPAST IN HET CARIBISCH GEBIED EN LUIDT ALS VOLGT:

HIGHBALL MEDIUM = 60ML HARD + 20ML RICH + FILL

- VUL JE GLAS MET IJS, GIET ER 60 MILLILITER VAN EEN DISTILLAAT IN. DOE ER VERVOLGENS 20ML VAN EEN NON-ALCOHOLISCH INGREDIËNT BIJ DIE DE COCKTAIL EEN DUIDELIJKE SMAAK MEEGEEFT, EN VOILA!

THE HIGH-BALL 60-20-FILL	BATANGA	CUBA LIBRE
60ML	TEQUILA	RUM
20ML	LIME	LIME
FILL	COCA COLA	COCA COLA

THE HIGH-BALL 60-20-FILL	FIDEL CASTRO	TEQUILA SUNRISE
60ML	RUM	TEQUILA
20ML	LIME	GRENADINE
FILL	GINGER ALE	ORANGE JUICE

“THE HARD PART BRENGT DE KICK EN ETHANOL-SMAAK NAAR HET FEESTJE, MAAR THE RICH PART ZORGT ERVOOR DAT DE COCKTAIL BELANDT BIJ ÉÉN VAN DE 4 HOOFD-SMAKEN: ZUUR, BITTER, ZOET OF ZELFS ZOUT.”



THE FILL

OPVULLERS ZOALS BRUISWATER, TONIC EN COLA HAD JE WAARSCHIJNLIJK ZELF OOK AL BEDACHT. MAAR HIERONDER STAAN WAT VERASSENDERE FRISJES DIE ZICH OÓK HEEL GOED LENEN VOOR COCKTAILS:

- BUNDABERG PINK GRAPEFRUIT
- BUNDABERG BLOOD ORANGE
- GINGER BEER
- GINGER ALE
- CIDER
- LOOZA ABRIKOOS
- LOOZA PASSIEVRUCHT
- FINLEY MOJITO
- FRITZ-LIMO APPLE CHERRY
- FRITZ-LIMO MELON
- FRITZ MISCHMASCH
- FRITZ SPRITZ BIO RHUBARB
- WOSTOK ORANGE & VANILLA
- WOSTOK DATE & POMEGRANATE
- WOSTOK PEAR & ROSEMARY
- FEVER TREE MEDITERRANEAN ORANGE
- SCHWEPPE'S HIBISCUS
- SCHWEPPE'S PIEMENTA ROSA
- YAYA KOMBUCHA YUZU
- YAYA KOMBUCHA BLUEBERRY



FORMULE #3

DE 60-20-10-FILL

ONDERSTAANDE VIER COCKTAILS ZIJN TYPISCHE VOORBEELDEN DIE EEN ZUUR INGREDIENT ALS RICH GEDEELTE BEVATTEN EN DUS EEN TOEVOEGING VAN SWEET VERGEN OM DE SCHERPE RANDJES ER VAN AF TE HALEN. 10 MILLILITER IS BEST WEINIG, MAAR JE ZULT ZIEN DAT DIT AL EEN WERELD VAN VERSCHIL MAAKT.

HIGHBALL ADVANCED= 60ML HARD + 20ML RICH + 10ML SWEET + FILL

THE HIGHBALL 60-20-10-FILL	MOSCOW MULE	TOM COLLINS
60ML	VODKA	GIN
20ML	LIME	LEMON
10ML	SUGAR SYRUP	SUGAR SYRUP
FILL	GINGER BEER	SODA

THE HIGHBALL 60-20-10-FILL	DARK 'N STORMY	PALOMA
60ML	RUM	TEQUILA
20ML	LIME	GRAPEFRUIT JUICE
10ML	SUGAR SYRUP	AGAVE SYRUP
FILL	GINGER BEER	GRAPEFRUIT SODA

**“HET MENSELIJK
BREIN IS DÓL OP
GLUCOSE. EN ONZE
SMAAKPILLEN
DUS OOK!”**

➤ ALLE VIER DE COCKTAILS
KUNNEN IN HET GLAS
GEBOUWD WORDEN!

#LEKKERMAKKELIJK





DE PALOMA

ÉÉN VAN DE MEEST BESTELDE TEQUILA-COCKTAILS IN MEXICO.
LETTERLIJK VERTAALD HEET DIT DRANKJE 'DE DUIF'.



DE TOM COLLINS COCKTAIL WERD OMSTREEKS 1874 IN NEW YORK CITY GEBRUIKT OM ELKAAR IN DE MALING TE NEMEN.

JE LIEP DAN NAAR JE VRIEND TOE, ZEI DAT ER
ENE TOM COLLINS IN JULLIE STAMKROEG ZAT EN
ALLEMAAL NARE LEUGENS OVER HEM AAN HET
VERKONDIGEN WAS. KWAAD LIEP JE VRIEND
DAN DE KROEG IN EN VROEG AAN DE
BARTENDER WAAR TOM COLLINS WAS.

DIE ZOU ER VAN LANGS KRIJGEN!

DE BARMAN DEED DAN ZIJN BEST NIET IN DE
LACH TE SCHIETEN, ZEI DAT 'IE TOM WEL
EVEN ZOU HALEN EN ZETTE VERVOLGENS
EEN COCKTAIL OP DE BARTOP:

“KIJK EENS, ÉÉN TOM COLLINS.

1 DOLLAR, ALSJEBLIEFT”.

DE TOM COLLINS IS TROUWENS ZÓ POPULAIR, DAT 'IE EEN EIGEN
CATEGORIE IN DE BARTENDING-INDUSTRIE HEEFT: **DE COLLINS.**

NAAST **TOM** (MET GIN) KUN JE NAMELIJK OOK EEN **COLONEL-**
(BOURBON), **PEPITO-** (TEQUILA), **RON-** (RUM), **JOE-** (VODKA),
SANDY- (SCOTCH) OF **PIERRE** (COGNAC) COLLINS BESTELLEN!



FORMULE #4

HARD-SOFT-RICH-SWEET

WE ZIJN AANGEKOMEN BIJ DE TWEEDE CATEGORIE:
DE FANCY COCKTAILS.

DEZE TYPEREN ZICH DOORDAT ZE GESHAKET WORDEN EN IN EEN MOOI COCKTAILGLAS GAAN. ZE ZIJN EXTRA LEKKER ALS ZE IJS EN IJS KOUD GESERVEERD WORDEN.

FANCY EASY = 45ML HARD + 20ML SOFT + 30ML RICH + 15ML SWEET

ZES MOOIE VOORBEEDEN ZIJN:

THE FANCY ONES HARD-SOFT-RICH-SWEET		<u>MARGARITA</u>	<u>WHITE LADY</u>	<u>AVIATION</u>
45ML	HARD	TEQUILA	GIN	GIN
20ML	SOFT	COINTREAU	COINTREAU	MARASCHINO
30ML	RICH	LIME	LEMON	LEMON
15ML	SWEET	SUGAR SYRUP	SUGAR SYRUP	SUGAR SYRUP

THE FANCY ONES HARD-SOFT-RICH-SWEET		<u>APPLETINI</u>	<u>ESPRESSO MARTINI</u>	<u>SILK STOCKING</u>
45ML	HARD	VODKA	VODKA	TEQUILA
20ML	SOFT	APPLE LIQUEUR	KAHLUA	CRÈME DE CACAO
30ML	RICH	LEMON	ESPRESSO	CREAM
15ML	SWEET	SUGAR SYRUP	SUGAR SYRUP	GRENADINE

“THE SOFT PART FUNGEERT ALS *BRUGGETJE*
TUSSEN HET ZWARE DISTILLAAT EN DE
ALCOHOLVRIJE COMPONENTEN VAN DE COCKTAIL.”



THE SOFT PART

HIERONDER VINDT JE TER INSPIRATIE WAT
VOORBEELDEN VAN *LIKEUREN*.

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> FRANGELICO | <input type="checkbox"/> CHARTREUSE | <input type="checkbox"/> MEDRONHO |
| <input type="checkbox"/> CHAMBORD | <input type="checkbox"/> GRAPPA | <input type="checkbox"/> APRICOT BRANDY |
| <input type="checkbox"/> PIMM'S | <input type="checkbox"/> VERMOUTH | <input type="checkbox"/> PAMA |
| <input type="checkbox"/> FERNET | <input type="checkbox"/> AMARO | <input type="checkbox"/> LIMONCELLO |
| <input type="checkbox"/> SAMBUCA | <input type="checkbox"/> ADVOCAAT | <input type="checkbox"/> MARASCHINO |
| <input type="checkbox"/> AMARULA | <input type="checkbox"/> DROPSHOT | <input type="checkbox"/> CRÈME DE CACAO |
| <input type="checkbox"/> SCHNAPS | <input type="checkbox"/> LICOR43 | <input type="checkbox"/> CRÈME DE CASSIS |
| <input type="checkbox"/> JÄGERMEISTER | <input type="checkbox"/> TIA MARIA | <input type="checkbox"/> CYNAR |
| <input type="checkbox"/> GRAND MARNIER | <input type="checkbox"/> BENEDICTINE D.O.M. | <input type="checkbox"/> CAMPARI |
| <input type="checkbox"/> MIDORI | <input type="checkbox"/> ELIXER D'ANVERS | <input type="checkbox"/> COINTREAU |
| <input type="checkbox"/> BAILEYS | <input type="checkbox"/> SOUTHERN COMFORT | <input type="checkbox"/> FLOR DE CAÑA |
| <input type="checkbox"/> GOLDSTRIKE | <input type="checkbox"/> DISARONNO | <input type="checkbox"/> CRÈME DE MENTHE |
| <input type="checkbox"/> DRAMBUIE | <input type="checkbox"/> KAHLUA | <input type="checkbox"/> CRÈME DE VIOLETTE |
| <input type="checkbox"/> MALIBU | <input type="checkbox"/> MANDARINE N. | <input type="checkbox"/> ST. GERMAIN |
| <input type="checkbox"/> ABSINTHE | <input type="checkbox"/> NOCINO | <input type="checkbox"/> CHERRY HEERING |
| <input type="checkbox"/> KRUPNIK | <input type="checkbox"/> PISANG AMBON | <input type="checkbox"/> PASSOĂ |



FORMULE #5

EVENREDIGE DELEN

DE VOLGENDE FORMULE OMSCHRIJFT EEN AANTAL STERKE KLASSIEKERS. ZE HEBBEN EEN GROTE ROL GESPEELD IN DE OPKOMST VAN DE COMPLEXE COCKTAILS DIE MINDER SUIKER BEVATTEN. DE LIKEUREN DIE HIER WORDEN GEBRUIKT ZIJN DAN OOK WAT DUURDERE, MINDER BEKENDE LIKEUREN DIE VAN ZICHZELF AL IETS MINDER ZOET ZIJN. DEZE MODERNE KLASSIEKERS ZIJN NIET VOOR IEDEREEN WEGGELEGD, MAAR ZIJN BEHOORLIJK POPULAIR ONDER DE COCKTAILBARTENDERS ZELF.

FANCY ADVANCED = 20ML HARD + 20ML SOFT + 20ML SOFT + 20ML RICH

OMDAT ZIJ DAGELIJKS MET ALCOHOL WERKEN, ZIJN HUN SMAAKPAPILLEN BETER GEWEND AAN DE ETHANOL-SMAAK DAN DE GEMIDDELDE GAST.

ZE PROEVEN DUS WAT MINDER SNEL DE KICK VAN EEN COCKTAIL EN VINDEN COCKTAILS WAAR DE SCHERPE RANDJES ER JUIST NOG AAN ZITTEN DAN OOK IDEEAAL.

DUS GEEN ZOET GEDEELTE, MAAR EEN EXTRA LIKEUR.

EN DAN ALLES IN EVENREDIGE DELEN? ER ZIJN NIET HEEL VEEL COMBINATIE'S MOGELIJK IN DEZE VERHOUDINGEN DIE RESULTEREN TOT EEN *HEERLIJKE* COCKTAIL.

MAAR JUIST DAAROM IS HET ZO GAAF EN SPECIAAL ALS HET LUKT!

HOE DAN OOK IS DEZE FORMULE EEN HELE LEUKE OM MEE TE WERKEN, OMDAT 'IE JE DWINGT ÉCHT GOED STIL TE STAAN BIJ DE KWALITEITEN VAN ELKE INGREDIENT.

"MET ALLEEN TRIAL & ERROR KOM JE HIER NIET GAUW OP IETS MOOIS UIT"



FORMULE #5

EVENREDIGE DELEN

THE FANCY ONES		<u>BLOOD & SAND</u>	<u>PAPER PLANE</u>
EQUAL PARTS			
20ML	HARD	SCOTCH	BOURBON
20ML	SOFT	CHERRY HEERING	APEROL
20ML	SOFT	SWEET VERMOUTH	AMARO NONINO
20ML	RICH	BLOOD ORANGE JUICE	LEMON JUICE

THE FANCY ONES		<u>THE LAST WORD</u>	<u>CORPSE REVIVER NO. 2</u> <i>(ABSINTHE RINSE)</i>
EQUAL PARTS			
20ML	HARD	GIN	GIN
20ML	SOFT	GREEN CHARTREUSE	TRIPLE SEC
20ML	SOFT	MARASCHINO	LILLET BLANC
20ML	RICH	LIME JUICE	LEMON JUICE

- ALLE VIER DE COCKTAILS WORDEN GESHAKET EN GESERVEERD IN EEN COUPE- OF MARTINI-GLAS.

“SUIKER COMPLIMENTEERT DE ANDERE INGREDIËNTEN EN HAALT DE SCHERPE RANDJES VAN DE ETHANOL-SMAAK AF. MAAR WIJ BARTENDERS HOUDEN WEL VAN EEN RAUW RANDJE.”





DE BLOOD & SAND

ZEKER NIET DE MEEST AANTREKKELIJKE NAAM, MAAR WEL ÉÉN VAN DE POPULAIRSTE SCOTCH-WHISKY COCKTAILS TER WERELD!
DE BLOOD & SAND IS IN 1922 UITGEVONDEN EN VERNOEMD NAAR DE GELIJKNAMIGE STIERENVECHTERS-FILM DIE IN HETZELFDE JAAR UITKWAM.



FORMULE #6

HARD-SOFT-SUBTLE

DEZE LAATSTE FORMULE WORDT TOEGEPAST OM SIPPERS TE CREËREN: DE COCKTAILS IN EEN MOOI WHISKEYGLAS MET IJS OF IN EEN NICK 'N NORA GLAS ZONDER IJS.

DE VERHOUDINGEN ZIJN HIER NIET ZOZEER VAN BELANG, MAAR HET IS DE TOEVOEGING VAN THE

SUBTLE PART DAT 'T 'M DOET:

DAT ENE INGREDIËNT DAT PRECIËS GENOEG NUANCE TOEVOEGT AAN HET RECEPT, ZODAT DE SMAAK ALS EEN JAZZY DEUNTJE IN JE ACHTERHOOFD BLIJFT HANGEN.

SIPPER ADVANCED= ??ML HARD + ??ML SOFT + ??ML SUBTLE

DIT *SUBTIELE* INGREDIËNT KAN WERKELIJK VAN ALLES ZIJN, EN IS JUIST DAAROM ZO MOEILIK TE VINDEN ÉN TE VERBINDEN.

DEZE SIPPER COCKTAILS ZIJN STERK VAN SMAAK, EN HEBBEN EEN LANGE AFDRONK WAARDOOR JE 'M DUS IN KLEINE NIPJES NUTTIGT.



EEN NICK 'N NORA GLAS:



FORMULE #6

HARD-SOFT-SUBTLE

THE SIPPERS	OLD FASHIONED	NEGRONI
HARD	WHISKEY 60ML	GIN 30ML
SOFT	ANGOSTURA BITTERS 3ML	CAMPARI 30ML
SUBTLE	SUGAR SYRUP 5ML	VERMOUTH 30ML

THE SIPPERS	DIRTY MARTINI	GREEN VESPER MARTINI
HARD	GIN 75ML	GIN 60ML
SOFT	DRY VERMOUTH 15ML	VODKA 20ML
SUBTLE	OLIVE BRINE 10ML	ABSINTHE 10ML

- DE OLD FASHIONED EN NEGRONI SERVEER JE HET BEST IN EEN WHISKEY-GLAS MET IJS.

- AL DEZE COCKTAILS WORDEN *GESTIRRED*, TENZIJ JE ZE VOOR JAMES BOND MAAKT.

- DE MARTINI'S GAAN IN EEN NICK 'N NORA GLAS.

“OM EEN GOEIE SIPPER TE BEDENKEN, MOET JE VEEL GEOEFEND HEBBEN EN DE COMPLEXITEIT VAN DE INGREDIËNTEN GOED BEGRIJPEN.”





DE OLD FASHIONED BESTAAT AL RUIM 200 JAAR EN IS DE PERSONIFICATIE VAN DE ALLEREERSTE DEFINITIE VAN HET WOORD 'COCKTAIL'.



UIT DE KRANT VAN 1806:

"A STIMULATING LIQUOR, COMPOSED OF SPIRITS OF ANY KIND, SUGAR, WATER, AND BITTERS."



WWW.DECOCKTAILCONSULTANT.NL



CHEERS!





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

