



Die 100 besten Cocktails der Welt-Set: Buch mit Barma

Von Franz Brandl

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #571228 in BcherVerffentlicht am: 2009-03-02Abmessungen: 8.62 x 2.24b x 8.03l, Einband: Gebundene Ausgabe128 Seiten | File size: 60.Mb

Von Franz Brandl : Die 100 besten Cocktails der Welt-Set: Buch mit Barma before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die 100 besten Cocktails der Welt-Set: Buch mit Barma:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gute Drinks in einem guten BuchVon Stephanie HeimIch finde das Buch super.Die enthaltenen Cocktails schmecken gut und gelingen einwandfrei.Der als Zusatz enthaltene Messbecher ist sehr praktisch und hilfreich.Ich gebe dem Buch 5 Sterne, da es auch fr Cocktail Anfnger wie mich, die einfach nur mal ausprobieren wollen, sehr gut geeignet ist.6 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Daumen hochVon M. MetzFranz Brandl ist Barexperte. Bekanntheit erwarb er bereits durch sein Sachbuch: "Cocktails. ber 1000 Drinks mit und ohne Alkohol". Dass, was in seinem vorherigen Sachbuch zu bemngeln wre versucht er in dieser neusten Kreation zu verbessern. Und bis auf einen Kritikpunkt gelingt ihm das auch. In seinem vorherigen Sachbuch waren wie der Titel sagt ber 1000 Drinks verzeichnet. Alle auszuprobieren sprengt den Rahmen. Aber welche von diesen Drinks nun mixen? Na also die 100 besten! Natrlich kann man ber die 100 besten Cocktails wie ber die 100 schnsten Frauen streiten, aber die Auswahl ist auf jeden Fall professionell und gewissenhaft. Da in dem Vorgngerbuch unter den 1000 Drinks auch diese 100 waren, wurden die Bilder der Drinks bernommen. Aber warum das Rad neu erfinden, die Drinks waren bereits toll abgelichtet. Tatsache ist, dass sich der Autor auf Grund der guten Vorarbeit im vorherigen Band recht wenig Arbeit machen musste. Vielleicht eine Prise zu wenig Arbeit: Einen Kritikpunkt finde ich, dass nichts zum Geschmack des jeweiligen Drinks steht. Bei 1000 Drinks ist das in Ordnung. Bei 100 wre der Mehraufwand berschaubar gewesen. Ich kann mir die Zutaten zwar durch den virtuellen Geschmackssinn zusammendenken, dies flt allerdings recht schwer.

Als kleines Geschenk bekommt man beim Kauf einen Metallmessbecher dazu. Da dies kein unnützer Kitsch ist, sondern durchaus brauchbar ist, finde ich dies eine tolle Idee. - weitere Rezensionen auf meiner Rezensionsseite goldinet.de1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Guter Rundumschlag Von Byxe Insgesamt halte ich das Buch für sehr gut. Ich habe das Geschenk bekommen zusammen mit ein paar Alkoholika als Basis und muss sagen, dass das Buch geschmacklich einen guten Mix findet. Die Rezepte müssen recht gut sein, denn bisher habe ich geschmacklich auch alle getrunkenen Cocktails "wieder erkannt" - sprich sie schmecken wie in der Gastronomie. Ein paar "Klassiker" fehlen mir allerdings - die Pina Colada zB (nur alkoholfreie Variante im Buch) oder der Sex in the Beach. Die sind bei mir im Bekanntenkreis sehr bekannt und wurden auch schon ein paar mal angefragt - da hilft dann natürlich Google. Cinderella ist mein alkoholfreier Lieblingscocktail! Probieren :)

Produktbeschreibung DIE 100 BESTEN COCKTAILS DER WELT

Kurzbeschreibung Meisterhaft geschüttelt Die richtigen Cocktails dürfen auf keiner Party fehlen. Damit der Gastgeber als Barkeeper seine Gäste mit perfekten Drinks verwöhnen kann, nennt der renommierte Barmeister Franz Brandl hier seine 100 allerbesten Rezepte: Ob gemixt, geschüttelt oder gerührt, ob fruchtig, spritzig, klassisch oder raffiniert hier findet jeder den optimalen Drink. Und mit dem Barma aus Edelstahl lassen sich die Zutaten ganz einfach dosieren.

Warenkunde, Hinweise für die Zubereitung und zu den notwendigen Bar-Utensilien ergänzen den Rezeptteil. Bei den Autor und weitere Mitwirkende Franz Brandl ist einer der ersten offiziellen deutschen Barmeister. Er eröffnete und leitete in München als Barchef der ersten Stunde Harrys New York Bar und Eckart Witzigmanns Bar im weltberühmten Drei-Sterne-Restaurant Aubergine. Er ist zugleich Autor mehrerer sehr erfolgreicher Bücher, die mit Silber- und Goldmedaillen der Gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet wurden. Für das Buch Cocktail hoch 3 erhielt er den Gourmand World Cookbook Award 2009.

Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Barutensilien Das wichtigste Arbeitsgerät des Barmixers ist der Shaker. Beim dreiteiligen Shaker ist das Sieb im Mittelteil bereits eingebaut. Der zweiteilige Boston-Shaker besteht aus einem Edelstahl- und einem Glasteil, und man benötigt zusätzlich ein Barsieb. Shaker und Elektromixer sind das Herzstück der Ausrüstung. Außerdem benötigt man ein kleines Schneidbrett, ein Barmesser, einen Barlöffel, Flaschenöffner, Messbecher und eine Muskatreibe. Mit einer Eiszange oder Eisschaufel und einem Gefäß für das Eis ist die Ausstattung komplett. Mit Ausnahme des Shakers und des Barsiebs (Strainer) finden sich die meisten Gerätschaften in irgendeiner Form im Haushalt.

Gläser Das Sortiment an Gläsern hält sich in Grenzen. Longdrinkgläser in verschiedenen Größen und Formen sind die meist verwendete Art. Aber auch Tumbler, Stielgläser und Cocktailschalen werden benötigt. Fancygläser werden durch ihre ausgefallenen Formen jedes Getränk noch etwas auf. Für Heißgetränke können auch Henkelgläser oder Tassen verwendet werden. In der Regel eignen sich die meisten Glasformen für verschiedene Getränkearten. So kann statt einer Schale meistens auch ein Kelch- oder ein Weinglas verwendet werden.

Zubehör Zum Aufspießen von Früchten benötigt man Cocktailspieße aus Plastik oder Holz. Trinkhalme in verschiedenen Farben und lange Stirrer (Rührstäbe) eignen sich als Zugabe zu kohlenstoffhaltigen Drinks. Vermischen im Rührglas Im Rührglas - ein hohes, meist dickwandiges Glas mit Ausgieszahnabel - mischt man hauptsächlich die im Ergebnis klaren Short Drinks. Dabei werden die Zutaten mit Eiswürfeln durch das Röhren mit einem Barlöffel vermischt und gekühlt. Durch ein Barsieb wird dann in das Trinkglas abgossen. Röhren direkt im Trinkglas In das jeweilige Trinkglas - mit oder ohne Eis - gibt man die Zutaten und rührt mit einem Barlöffel - je nach Rezept - mehr oder weniger kräftig um. Dann wird mit Früchten garniert, oder es werden Früchte dazugegeben.

Schütteln im Shaker Beim Schütteln gibt man zuerst Eiswürfel in das Unterteil des Shakers und gibt die Zutaten dazu. Dann wird der Shaker geschlossen und in waagerechter Haltung in Schulterhöhe kräftig geschüttelt. Nach dem Absetzen wird der Shaker geöffnet und durch das Barsieb in das Trinkglas - meist auf frische Eiswürfel - abgossen. Zum Schluss wird mit Früchten dekoriert.

Zubereitung im Elektromixer In den Aufsatz des Elektromixers werden Eiswürfel und die Zutaten gegeben. Dann lässt man den Elektromixer laufen, bis alles gut vermischt und gekühlt ist. Abgossen wird die gesamte Mischung in Gläser - mit oder ohne frisches Eis. Zuletzt wird der Drink mit Früchten verziert.

Fruchtsirup/Barsirup Bei den Rezepten dieses Buchs werden Fruchtsirupe und Barsirupe von Riemerschmid verwendet. Die klassische Reihe der Fruchtsirupe hat einen hohen Frucht- und Fruchtmarkanteil, und diese sind deshalb relativ dickflüssig. Die dünnflüssigeren Barsirupe wurden für die Profimixer entwickelt, um diesen ein zügiges Arbeiten zu ermöglichen. Der geringere Fruchtanteil wurde dabei durch eine zusätzliche, natürliche Aromatisierung ausgeglichen.

Gin Tonic 4-6 cl Gin Kaltes Tonic Water 1/2 Zitronen- oder Limettenscheibe So wird's gemacht Einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und den Gin dazugeben. Mit kaltem Tonic Water auffüllen. Zum Schluss die halbe Zitronen- oder Limettenscheibe und einen Stirrer dazugeben.

Singapore Sling 4 cl Gin 2 cl Cherry Brandy 2 cl Zitronensaft 1 cl Grenadine 1 Spritzer Angostura Sodawasser So wird's gemacht Alle Zutaten ohne Sodawasser mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Mit Sodawasser auffüllen. Zitronenscheibe, Cocktailkirschen und Trinkhalme dazugeben.

1 Zitronenscheibe und einige Cocktailkirschen zum Garnieren Asbach Sour 4 cl Asbach Uralt Weinbrand 4 cl Zitronensaft 2 cl Orangensaft 2 cl Zuckersirup 1/2 Orangenscheibe und 1 Cocktailkirsche zum Garnieren So wird's gemacht Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Stielglas abgießen. Einen Spieß mit der halben Orangenscheibe und der

Cocktailkirsche über den Glasrand legen. Asbach In Ridesheim am Rhein hat die Weinbrennerei Asbach ihren Sitz. Hugo Asbach gründete das Unternehmen 1892; er prägte den Begriff "Weinbrand" anstelle der damals für deutsche Produkte verwendeten Bezeichnung "Kognak". Asbach bietet ausschließlich die höchste Qualitätsstufe "Deutscher Weinbrand" in vier Varianten an: die Hauptmarke "Asbach Uralt", den mindestens acht Jahre gereiften "Asbach Privat", die Spitzenmarke "Asbach Selection" und den "Asbach Jahrgangsbrand 1972", eine 28 Jahre gereifte Rarität, die nur limitiert angeboten wird.

Strawberry Colada 4 cl weißer Rum 2 cl Strawberry Liqueur 4 cl Kokossirup 2 cl Zitronen- oder Limettensaft 10 cl Ananassaft 1 Erdbeere zum Garnieren So wird's gemacht Rum, Erdbeerlikör, Kokossirup, Zitronen- oder Limetten- und Ananassaft mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein großes Glas auf Crushed Ice abgießen. Die Erdbeere an den Glasrand stecken und Trinkhalme dazugeben.

Mojito 1 gut gehufter TL weißer Rohrzucker oder Puderzucker Sodawasser 2/4 Limettenstücke 6 cl weißer Rum Minze So wird's gemacht In einem Becherglas Zucker mit etwas Sodawasser verrühren. Einige Minzeblätter und zwei Limettenviertel dazugeben und mit einem Holzstiel zerdrücken. Rum und einen Schuss Sodawasser dazugeben, das Glas mit Crushed Ice füllen und umrühren. Minzezweige und Trinkhalme dazugeben.