

(Free) Sheikos Cocktail-Buch: Band 2

Sheikos Cocktail-Buch: Band 2

Von AN-UP Publisher
audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



Produktinformation -Verkaufsrank: #390214 in BcherVerffentlicht am: 2012-07-01Abmessungen: 8.23 x 1.38b x 5.79l, Einband: Taschenbuch318 Seiten | File size: 50.Mb

Von AN-UP Publisher : Sheikos Cocktail-Buch: Band 2 before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Sheikos Cocktail-Buch: Band 2:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich finde das Buch klasse!Von CarolinSheiko's Cocktail-Buch gefllt mir persnlich als ein kompaktes, gut sortiertes und durchschaubares Handbuch, so wie auf dem Cover des Buches beschrieben. Das Buch eignet sich sehr gut fr die Arbeit in der Bar oder auch zuhause, vor allem fr die Barkeeper hinter dem Tresen. Die Mixtechniken und Rezepturen sind sehr gut erlutert, aber das Beste sind die kleinen Geschichten ber die Erfindung einiger klassischer Cocktails oder die Namen der Erfinder, was das Lesen noch interessanter macht.Wie schn ist das fr jeden Barkeeper, bei Bestellung eines Martini, Negroni oder Sex on the Beach die dazugehrige Geschichte zu erzhlen und zu merken, das interessiert nicht nur mich, den Barkeeper sondern auch die Gste, so etwas nennt man small talk in der Bar.Die Rezepturen sind sehr gut sortiert, in Hauptspirituosen und Kategorien und genau erklrt, auch mit dem jeweiligen dazugehrigen Glas.Sheikos Cocktail-Buch gibt ein klares Bild ber Cocktails, Spirituosen und Bar-Technik.Ich finde das Buch klasse!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Einfach nur Toll!!!Von Dr.Thomas SchmidtDas Buch ist ideal fr Anfnger,und auch fr Profis.Es handelt sich um ein sehr individuelles Buch,mit schnen Grafiken.Es ist sehr verstndlich aufgebaut und bis aufs Detail beschrieben.Wer Cocktails mag und wissen mchte wie sie zubereitet werden und was alles dahinter bzw.darin steckt!!! Einfach nur Klasse!!!! ein absolutes "mu" fr jeden Cocktailliebhaber.0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sheiko's Cocktail BuchVon E.SDieses Buch ist sehr gut. Ich kann es nur jeden empfehlen der Lust hat zu mixen. In den Buch stehen sehr viele Interessante Geschichten rund um Cocktails

und Mixtechnik sowie bei Kreationen verschiedener Drinks. Die Cocktail - Rezepturen sind gut beschrieben und leicht zu verstehen. Das Buch ist sehr empfehlenswert!!!

Kurzbeschreibung Sheiko's Cocktail-Buch ist ein kompaktes, gut sortiertes und durchschaubares Handbuch für die Arbeit in der Bar oder auch zuhause, für Profis und Hobbymixer/innen. Die Mixtechniken und Rezepturen sind gut erläutert. Zwischen manchen Zeilen befinden sich kleine Geschichten über die Erfindung einiger klassischer Cocktails und bei manchen Rezepturen stehen die Namen der Erfinder, was das Lesen noch interessanter gestaltet. In Sheiko's Cocktail-Buch Band 2 sind folgende Themen ausführlich definiert: KURZE ERLÜTERUNG DER HAUPTSPIRITUOSEN, GROßE COCKTAIL-DATENBANK, BARAUSSTATTUNG ZUBEREITUNGSARTEN, BARMAE, FREE POURING (FREIHAND AUSGIEßEN), AUSGIEßEN MIT MEßBECHERFLASCHEN-HALTUNG, GLASSORTIMENT, DER RANG DER MIX-GETRÄNKE, DER BARKEEPERSPEEDMIXEN, SHOW-BAR-MIXEN/ FLAIR-BAR-TENDING, DEKORATION UND AUSGARNIERUNG GLAS SORTIMENT, LEBENSMITTEL- UND OBSTKUNDE, GEMÜSE UND KRÄUTER IN DER BAR

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

The Story of Martini Cocktail Es gibt viele verschiedene Versionen des Martini Cocktail. Zweifellos ist der Martini Cocktail der Klassiker und der King of Cocktails. Ob ein klassischer Gin Martini oder ein Wodka Martini, populär sind sie alle. Es gibt viele Geschichten über den Ursprung des Martini Cocktail. Seinen Anfang soll er im Jahre 1862 in der kalifornischen Stadt San Francisco genommen haben. Damals wurde der Cocktail Martinez Cocktail im Hotel OCCIDENTAL serviert. Die Gäste bestellten sich den Cocktail, bevor Sie mit der Abend-Fähre über die Bucht nach der nahegelegenen Stadt Martinez fuhren. Der Cocktail bestand aus Old Tom Gin, Vermouth Rosso, Vermouth Sweet, Bitter und Cocktaillirschen. Eine andere Geschichte besagt, dass der erste Dry Martini Cocktail von dem gleichnamigen Barkeeper des Knickerbocker Hotels in New York City im Jahr 1911 kreiert wurde. Doch wie mache ich am liebsten meinen Martini Cocktail: Ich trinke gerne Wodka Martini. Mein eiskaltes Martini-Glas steht bereits im Gefrierfach. Das Rührglas fülle ich mit 6 bis 8 Eiswürfeln auf und durch Schwenken bringe ich das Glas zum Kühlen. Das entstandene Wasser schütte ich aus und gebe den Vermouth Dry ins Rührglas. 2 bis 3 mal schwenke ich das Glas und schütte den Vermouth ebenfalls aus. Anschließend gebe ich den Wodka dazu und rühre ich die Zutaten kräftig spiralförmig von oben nach unten. Den Drink seihe ich ins Martini-Glas ab und garniere ihn mit einer grünen Olive am Spieß. Der Vorteil bei dieser Zubereitungsart des Martini ist der trockene Geschmack und nur ein Hauch an Vermouth.