

COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

KENNiDI Fahrbar ist ein Projekt im Programm KENNiDI der Suchtprävention Liechtenstein "DU sescht wia!"



Für Gäste zuhause ☺ oder ...

Materialien

3 schicke Tücher (weiss)	Arbeitsplatzunterlage, Shaker halten, Service über dem Arm
Rüstmesser	für Früchte
Grosses Messer (filet)	für Früchte
Schneidebrett	diverse Zubereitungen
Unterteller	für Service, Zuckerrand
Papiertüchlein	auf dem Unterteller als Unterlage für Service
Löffel	zum abmessen, stir, Herstellung und Service
Shaker	minimal 2 zur Herstellung
Jigger (Messbecher)	abmessen
Gläser	verschiedene Arten
Schürze	für noblen Service
Rezepte	zur Herstellung
Mixer	zum Blenden
Seife, Lappen, Schwamm	zur Reinigung
Spiese, Schirme usw.	zur Verzierung

Lebensmittel

- Früchte zur Zierde für den optimalen look
- Eiswürfel und Crasheins / Crushed Ice
- Ingridienten
- (Roh)Zucker

Ablaufliste

- Saubere Geräte und Werkzeuge sind Voraussetzung
- Alle "Stuff I need" Sachen bereit
- Hände gründlich waschen, bis zum Ellbogen!
- Arbeitsplatz reinigen
- Eventuell Hände nochmals waschen
- Tuch auslegen und Schneidebrett darauf platzieren - anti rutsch und Hygiene
- Alle Werkzeuge und Geräte zurechtlegen
- Rezepturen bereit