

T&T.inc

COLLABORATORS

	<i>TITLE :</i> T&T.inc		
<i>ACTION</i>	<i>NAME</i>	<i>DATE</i>	<i>SIGNATURE</i>
WRITTEN BY		October 29, 2022	

REVISION HISTORY

<i>NUMBER</i>	<i>DATE</i>	<i>DESCRIPTION</i>	<i>NAME</i>

Contents

1	T&T.inc	1
1.1	t&t	1
1.2	t1	1
1.3	t2	1
1.4	t3	2
1.5	t4	2
1.6	t5	2

Chapter 1

T&T.inc

1.1 t&t

Einige Tips, Tricks und Ratschläge:

Crustarand bereiten

Kleine Barkunde

Geringe Flüssigkeitsmengen abmessen

Isolierkannen reinigen

Kaffeemehl aufbewahren

1.2 t1

Crustarand, oder Zuckerrand bereiten:

Zutaten für 1 Portion:

2 El	Zucker
1/2	Zitrone, den Saft davon

Zubereitung:

In je 1 flache Untertasse den Zitronensaft und den Zucker füllen.
Das entsprechende Glas mit dem Rand zunächst in den Zitronensaft tauchen,
kurz abtropfen lassen, dann den Glasrand in den Zucker stellen.
Glas umdrehen und den Crustarand gut trochnen lassen.

1.3 t2

Geringe Flüssigkeitsmengen abmessen:

Zum Backen, Mixen und Kochen werden oft geringe Flüssigkeitsmengen benötigt, die man in keinem Meßbecher genau abmessen kann. Besorgen Sie sich eine Babyflasche für die Küche - die Skala beginnt auf den Flaschen bei 10 ccm.

1.4 t3

Isolierkannen reinigen:

Isolier-Kannen mit Glaseinsätzen reinigen Sie so: Kanne zur Hälfte mit Wasser füllen, 1 El Spülmittelpulver für Geschirrspüler zufügen, Kanne zuschrauben, kräftig schütteln, entlleren und nochmals heiß ausspülen.

1.5 t4

Kaffeemehl aufbewahren:

Kaffeemehl sollten Sie im Kühlschrank aufbewahren, weil dort das Aroma viel besser erhalten bleibt. Immer nur einen kleinen Teil in die täglich benutzte Kaffeedose umfüllen.

1.6 t5

Kleine Barkunde

Viele praktische Utensilien erleichtern das mixen und Abmessen der Zutaten und sollten auch in eurer Bar nicht fehlen.

Einige Dinge könnt Ihr zunächst Eurer normalen Küchenausrüstung entnehmen, aber ihr werdet schnell feststellen das speziell geformte Geräte das Mixen sehr erleichtern.

Ein wichtiges Barutensil ist der SHAKER, in dem Ingredenzien, die sich nur schwer verbinden, geschüttelt werden.

Wollt ihr nur kleine Mengen an mixgetränken zubereiten, ist ein traditioneller SHAKER ausreichend.

Er besteht aus drei teilen - dem Becher, einem Siebeinsatz und einem Deckel. Für Cocktailpartys empfiehlt es sich, einen größeren BOSTON-SHAKER anzuschaffen.

Er ist zweiteilig aus einem Metall- und einem kleineren Glasbecher zusammengesetzt, die genau ineinanderpassen.

Nach dem schütteln wird der Drink rasch durch ein Sieb abgeseiht.

Der BOSTON-SHAKER ist meist aber nur im Fachhandel erhältlich.

Beim Shaken ist es wichtig, rasch zu arbeiten.

Man gibt zuerst die Eiswürfel in den Becher und füllt dann die bereitgestellten Zutaten auf.

Schüttelt nie länger wie 10 - 20 Sec. sonst ist das Getränk verwässert.

Das RÜHRGLAS faßt 1 l. Flüssigkeit und ist mit einem Ausguß versehen. Man verwendet es, um sich leicht verbindende Zutaten rasch zu verrühren, wodurch ein verwässern der Drinks verhindert wird. Ihr könnt anstelle eines RÜHRGLASES auch den Glasbecher des BOSTON-SHAKERS oder eine Glaskaraffe benutzen.

Der STRAINER, auch als Barsieb bezeichnet, dient dazu, Eiswürfel oder Zitronenkerne beim abseihen ins Glas zurückzuhalten.

Zum rühren in einem RÜHRGLAS und zum abmessen von Zutaten ist der langstielige BARLÖFFEL von Nutzen. Sein Fassungsvermögen sollte dem eines Teelöffels entsprechen.

Der MESSBECHER ist ein doppelseitig zu nutzendes Gefäß, in dem Flüssigkeitsmengen von 2 bzw. 4 cl abgemessen werden können. Dieser Becher ist erfahrungsgemäß nicht sehr teuer, er erleichtert die Arbeit an der Bar aber sehr.

Der EISKÜBEL ermöglicht es, Eis am Arbeitsplatz kurzzeitig aufzubewahren, vorausgesetzt es ist kein Kühlfach in der Nähe. Mit der EISZANGE oder der EISSCHAUFEL werden Eiswürfel oder gestossenes Eis dem EISKÜBEL entnommen und verteilt.

Tips und Utensilien

Bei zahlreichen der folgenden Rezepte werdet Ihr die Mengenangabe >1 dash< (= 1 spritzer) finden.

Für Würzzutaten, die noch nicht in eine Flasche mit entsprechendem Ausguß abgefüllt sind, empfiehlt es sich, sie in eine SPRITZFLASCHE oder DASH-BOTTLE umzufüllen.

Darüber hinaus sollte Eure Bar mit einer ZITRONENPRESSE, einem OBSTMESSER sowie einem SCHNEIDEBRETTCHEN bestückt sein.

Ein KORKENZIEHER und ein SEKTFLASCHENVERSCHLUSS sowie eine BARGABEL sind weitere unentbehrliche Utensilien.

Zum Dekorieren der Drinks sind Cocktailspießchen sowie farbige Trinkhalme ideal. Auch STIRER oder Rührstäbe gibt es in unterschiedlichen Farben und Formen, so daß man sie ebenfalls als Dekoration einsetzen kann.

Dekoration und Gläser

Um Euren Mixgetränken das richtige Flair zu geben, solltet ihr das passende Glas wählen.

Es sollte die Farbe und das Aroma unterstreichen.

Je nach der Menge des Drinks bieten sich unterschiedliche Gläserformen an: Cocktailschalen, Becher, auch Tumbler genannt, Weinkelche, Südweingläser, Sektflöten, und Phantasiegläser für die exotischen Drinks.