

Tips & tricks for making your own cocktail

Tips for methods

Pros of shaking:

- Chills the drink quickly
- Makes drink foamy
- Mixtures well
- Can serve without ice

Pros of stirring:

- Chills quickly
- Makes drink clear
- Simple look
- Can serve without ice

Pros of muddling:

- Fast
- You make the drink in your serving glass
- Ideal with carbonated mixers (e.g. club sodas)
- Extracts oils and juices from ingredients

Tips for the base

Pros of Vodka:

- Neutral taste
- Fits in most cocktails
- Enhances the taste of other ingredients

Pros of Gin:

- More potent taste than vodka
- Seasoned
- "A gin is a vodka with seasoning"

Pros of Tequila

- Seasoned taste
- Perfect in exotic drinks with fruits

Tips for sweetness

Pros of sugar:

- Simple sweetness
- Enhances the taste of the other ingredients

Tips for sourness

Pros of lemon:

- Simple sour taste
- Rich on vitamin-A

Pros of lime:

- Bitter-sour taste
- Rich on vitamin-C

Tips for liquors

Our Liquors:

- De Kuyper Tripel Sec:
Bitter and sweet orange taste

De Kuyper Blackberry:

- Sweet blackberry liquor

De Kuyper Passion Fruit:

- Sweet liquor with a taste of passion fruit

Liquor is a sweet alcoholic drink

- More alcohol = Less liquor
- More liquor = Less syrup

Tips for herbs

Pros of rosemary:

- Powerful scent

Pros of mint:

- Fresh scent

Shaking herbs with the cocktail requires fine straining afterwards.

Dashing the herbs releases their oils, which gives taste and scent.

Often used as garnish because it adds a nice smell to the cocktail.

COCKTAIL
KURSUS.DK

Tips og tricks til sammensætning af cocktail

Tips til metoder

Fordele ved shaking:

- Hurtigst kold
- Skummende
- Godt blandet
- Kan serveres uden is

Fordele ved stirring:

- Hurtigst kold
- Klar og gennemsigtig
- Simpelt look
- Kan serveres uden is

Fordele ved muddling:

- Hurtigt
- Drinken laves i serveringsglasset
- Ideel til kulsyreholdige væsker (fx dansk vand)
- Kan få olie og safter ud af ingredienserne

Tips til basen

Fordele ved Vodka:

- Smagsneutral spiritus
- Passer i det meste
- Fremhæver smagen af de andre ingredienser

Fordele ved Gin:

- Mere gennemtrængende smag end vodka
- Krydret
- "En gin, er en vodka med krydderier"

Fordele ved Tequila:

- Krydret smag
- God til eksotiske drinks med frugt

Tips til sødme

Fordele ved sukker:

- Simpel sødme
- Smagsforstærker de andre ingredienser

Tips til syre

Fordele ved citron:

- Smagsmæssigt sur
- Rig på A-vitamin

Fordele ved lime:

- Smagsmæssigt bittersur
- Rig på C-vitamin

Tips til likør

Vores likører:

De Kuyper Tripel Sec:

- Bitter og sød appelsinsmag

De Kuyper Blackberry:

- Sød brombærlikør

De Kuyper Passion Fruit:

- Sød likør med smag af passionsfrugt

Likør er en sød alkoholisk drik

- Mere alkohol = Mindre likør
- Mere likør = Mindre sirup

Tips til urter

Fordele ved rosmarin:

- Kraftig duft

Fordele ved mynte:

- Frisk duft

Hvis man shaker urten, skal der finestraines, ellers får man salat mellem tænderne.

Hvis man dasher urten får man olierne frem, som giver smag.

Bruges ofte som garnish, da det giver en duftoplevelse.

COCKTAIL
KURSUS.DK