

Consigli e trucchi

Come servire un drink

Ogni Aperitivo, Cocktail e Drink deve essere accompagnato da salatini e altre ghiottonerie, quindi tenete sempre a portata di mano patatine di vario gusto, noccioline, mandorle, olive, cetriolini, popcorn ecc. Un Drink va servito nel bicchiere adatto e, anche se è impossibile pretendere di avere una gamma di bicchieri specifici, si consiglia quelli classici. E per concludere ricordatevi che un buon aperitivo è un ottimo punto di partenza per una cena ben riuscita, mentre un drink ben preparato e servito dopo cena aiuta a creare un'atmosfera soft rilassante e amichevole.

Ghiaccio nei cocktail

Nei cocktail freddi il ghiaccio non deve sciogliersi troppo perché rischia di allungarne eccessivamente il gusto: il tempo della preparazione deve essere ridotto al minimo.

Il procedimento ideale per l'esecuzione segue delle fasi precise:

- mettete nello shaker o nel miscelatore i cubetti di ghiaccio;
- agitate in modo che le pareti si rinfreschino;
- togliete l'acqua che si è formata e aggiungete gli ingredienti scelti, tutto questo con molta prontezza;
- agitate energicamente;
- versate nei bicchieri indicati trattenendo quanto è rimasto del ghiaccio con un colino.

Attenzione ancora ai dosaggi, soprattutto se eseguite direttamente e di fronte ai vostri ospiti. Allenatevi a cogliere al volo le quantità necessarie che andranno successivamente dosate a occhio, ma sempre con grande precisione.

Stuzzichini con l'aperitivo

Patatine fritte, olive al naturale, mandorle o noccioline salate e sott'aceti vari sono i soliti stuzzichini che accompagnano l'aperitivo e che dovrebbero predisporre a gustare le bevande alcoliche e analcoliche e a stimolare

l'appetito. Ci sono però tanti altri modi per rendere più piacevole questo momento, per esempio: olivette farcite

di peperone, wurstel mignon, bastoncini di prosciutto affumicato, dadini di formaggio e mortadella, cracker di ogni tipo, grissini sottilissimi, avvolti in fette di prosciutto crudo. Inoltre per essere più originali si può pensare a qualcosa di assolutamente nuovo e gradevole: le "crudità". Certi ortaggi crudi come cetrioli, carote, zucchine, carciofi, ravanelli, funghi e altri ancora, saggiamente affiancati o completati tal volta da delicate spume, possono diventare degli ottimi e spiritosi antipasti. Servirli con ricche misture alcoliche la cui base è sempre un liquore forte (o un distillato) come Gin, Whisky, Cognac, Brandy, Vodka, Rum a cui si aggiungono varie parti come Vermouth, succhi di frutta o agrumi in generale e liquori dolci che servono a "correggere" il gusto iniziale della base; con bevande a base di alcool, frutta, ghiaccio e soda; con succhi di frutta corretti da un liquore forte allungato con spumante secco o champagne.

Stuzzichini particolari

I pesci affumicati, i salumi e i formaggi di capra abbinati al pane o tartine, esigono un aperitivo di maggior tono: mescolate in una brocca, 1 bicchiere e mezzo di vermut dry, mezzo bicchiere scarso di Tequila oppure di Vodka, 2 cucchiaini di Cointreau e ghiaccio. Gli aperitivi analcolici non dolci si adattano perfettamente a tutti i tipi di stuzzichini. Va bene anche il succo di pomodoro condito con sale, pepe, limone, worchester, tabasco.

Trucchi in generale

Per la buona riuscita dei vostri Drink è indispensabile che usiate il misurino, non fidatevi dell'approssimazione. Usate sempre i liquori migliori di buona marca ed evitate quelli scadenti o surrogati, solo così si otterranno ottimi Aperitivi e Cocktail.

E' buona regola versare per ultimo il liquore, in tutti quei Drink dove la preparazione richiede l'uso di panna, latte, uova e succhi di frutta. Usate succhi di frutta freschi, ed evitate quelli in scatola.

Consigli e trucchi

Champagne, Gazzosa, Soda e altre bevande gassate vanno sempre versate o usate ghiacciate

Lavate con cura i limoni e le arance prima di tagliare la scorza o una fetta.

Decorazioni:

Le guarnizioni hanno la funzione di decorare la preparazione e, talvolta, anche quella di completare il gusto della bevanda. Le caratteristiche che devono avere le guarnizioni sono l e seguenti:

- essere composte da ingredienti commestibili
- non essere troppo elaborate né manipolate
- essere montate senza utilizzare le mani
- essere di dimensioni adeguate al bicchiere
- avere colori che si combinano bene tra loro e con la bevanda
- non essere troppo costose
- essere ben fissate
- essere belle, eleganti ed invitanti.

Brinatura di un bicchiere:

E' una diffusa tecnica di decorazione. Di solito si usa lo zucchero, ma ci sono molte varianti, che richiedono sale, caffè, cacao, nocchie, mandorle, ecc. Per brinare il bordo di un bicchiere si dispone l'ingrediente brinante (es. zucchero) in una ciotola e con il limone si inumidisce il bordo del bicchiere, poi si appoggia il bicchiere capovolto sulla ciotola.

