

Apriscatole



apriscatole usa e getta, sicuramente funzionale

I migliori sono quelli a lama larga e manico robusto. Quelli elettrici sono molto pratici, ma piuttosto delicati, è sempre meglio averne a disposizione uno manuale. Molte scatole hanno un

Coltello



Ben affilato, possibilmente con la lama seghettata (così gli agrumi si tagliano meglio). Da usare in coppia con l'apposita base di legno, che costituirà un ottimo piano d'appoggio per ogni operazione di taglio, ed eviterà di rovinare altre superfici.

Blender (frullatore elettrico)



Ideale per la preparazione di cocktail frozen di stile cubano, serviti con ghiaccio a neve. Oppure per frappè frullati di frutta fresca a drink dietetici.

Misurino

È un contenitore di vetro dotato di una scala graduata per misurare i liquidi in dosi esatte, indispensabile onde evitare sgradite approssimazioni. Può essere di varie forme e di dimensioni variabili: i misurini più utili hanno la capacità di circa 300 grammi, ma potrete usarne anche di più grossi. Alcuni, di notevoli dimensioni, assomigliano a strani alambicchi chimici e possono costituire articoli da regalo molto decorativi.



Bowl



In italiano "bowl" si traduce più o meno con "zuppiera", ma il termine inglese è universalmente accettato. Le più belle bowls sono d'argento o di

cristallo, è consigliabile sceglierle piuttosto ampie, per i casi in cui occorra preparare, anche in anticipo, bevande in notevole quantità, come per esempio per un cocktail party con numerosi invitati. Non tutti i cocktails possono essere preparati nella bowl; le più indicate sono le bevande chiamate cup, a base di vino (champagne compreso) e sidro. In qualche caso può essere sostituita dalla caraffa.

Mixing glass

Il tipo più nuovo e funzionale è in cristallo, a forma di anfora, con la parte superiore fatta in modo da impedire assolutamente che il ghiaccio trabocchi. Quelli comuni sono di forma più larga e assomigliano a grossi bicchieri. Tutti i mixer hanno in dotazione un lungo cucchiaino per mescolare, e alcuni anche un colino.



Paletta e pinza per il ghiaccio



Attrezzo di varie forme che serve per afferrare i cubetti di ghiaccio.

Shaker

È in argento o, più raramente, in cristallo. La capienza ottimale è di tre quarti di litro: minore potrebbe rivelarsi insufficiente, maggiore renderebbe l'attrezzo ingombrante. Gli shakers di metallo non vanno mai lasciati inattivi per lungo tempo: un inevitabile processo di ossidazione potrebbe bloccare l'uno all'altro i vari pezzi. Boston

Shaker: Contenitore per la miscelazione degli ingredienti, formato da un pezzo di vetro e uno in metallo che vengono incastrati uno nell'altro per consentire una tenuta ermetica durante lo scuotimento degli ingredienti.

Sifone



Bottiglia con chiusura ermetica munita di meccanismo per l'erogazione di acqua minerale. Volendo si può aggiungere anche un pizzico di sale per rendere il liquido più frizzante. Scegliete un sifone molto robusto e non adoperate più di una bomboletta di anidride carbonica per volta.

Tir (cucchiaio lungo)



Sono necessari cucchiai di varie dimensioni e capacità. I più usati, anche in plastica, hanno il manico di circa 18 centimetri e la coppa appiattita; servono solo per mescolare e non vanno mai lasciati nel bicchiere. Quelli più corti si usano per aggiungere lo zucchero.

Strainer (colino)



È un oggetto di forma circolare, con un alto bordo intorno. Dello stesso diametro del mixer, va posto sull'apertura di quest'ultimo, al quale si deve quindi adattare perfettamente per impedire, versando il liquido, la caduta del ghiaccio nel bicchiere.

Tritaghiaccio



Anche di questo attrezzo esistono il tipo elettrico e quello a mano. Stavolta le preferenze vanno assolutamente al secondo, possibilmente molto robusto.

BICCHIERI

Ballon



Sono ambedue i bicchieri tradizionali per il cognac (singola e doppia porzione). Nel ballon grande si possono preparare alcuni dei numerosi dark drink caldi con decorazioni di panna montata e, sopra, gocce di liquori colorati.

Bicchiere da grog



E' un bicchiere in vetro resistente dove vanno servite tutte quelle bevande scaldate o alle quali si aggiunge acqua bollente.

Bicchiere fantasia



Da molto tempo questo tipo di bicchiere gigante, a calice e a forma conica, viene usato per long drink di 300 grammi e con dentro grossi cubi di ghiaccio.

Calice Irish



E' un bicchiere in vetro resistente dove vanno servite oltre all' Irish Coffee, i drink caldi o freddi con caffè panna e liquori.

Calici



calici, oltre che per servire i grandi vini, possono essere utilizzati per la sangria, e alcuni cocktail a base di succo di agrumi distillato.

Copita



E' un bicchiere da sherry, porto, malaga, vino santo, girò sardo.

Coppa da champagne



La tradizionale coppa da champagne, oltre al classico Champagne Cocktail può essere utilizzata per servire i dark drink (bevande con caffè, liquori, panna, ecc.) e per gli sparkling (frutta frullata o centrifugata e vini spumanti). Inoltre può sostituire la doppia coppetta da cocktail per i drink a base di succhi di agrumi distillati quali il Daiquiri, il Bacardi ed altri cocktail appartenenti alla categoria dei sour (sour= aspro, agro).

Coppetta da cocktail



La coppetta da cocktail, short drink o "da Martini", è da utilizzare per le bevande miscelate "corte" nella classica quantità di 60 cc., sempre ghiacciata al momento del servizio.

Doppia coppetta da cocktail



grammi.

Questo tipo di calice viene utilizzato negli short drink a base di agrumi spremuti, dove la quantità complessiva degli ingredienti non supera i 70-80

Tumbler

Nel Tumbler basso si servono drink con abbondante ghiaccio a cubetti e senza aggiunta di acque gassate. Il Tumbler medio è il classico bicchiere per il "Whisky and soda"; vi si possono servire, inoltre, spremute di agrumi, succo di pomodoro e di frutta. Il Tumbler alto o Collins è l'ideale per il doppio whisky, i long drink e le acque minerali.



Goblet



Il Goblet o calice grande è indicato per drink con ghiaccio tritato o spezzettato come lo Sherry Cobbler e per i crusta, ovvero i cocktail in cui il bicchiere va bordato con lo zucchero

Zombie



Viene usato principalmente nella preparazione degli omonimi drink, piuttosto alcolici e abbondanti. Tuttavia può essere utilizzato per i long drink di fantasia, dalle decorazioni di frutta esotica infilata nello spiedino.

Old fashion



L'Americano Old Fashion viene utilizzato per i drink on the rocks (che significa: sul ghiaccio)

Per pousse café



Nonostante, erroneamente, questo tipo di bicchiere venga usato per servire la vodka, è il più indicato per la realizzazione di pousse café (che si preparano con distillati, liquori colorati e sciroppi, i quali vengono versati tenendo conto del grado alcolico e peso specifico, in modo che non si mescolino tra loro e formino così digestivi a strati di vari colori)

