

Drink kreieren

Barmaterial kann bei der Blue Cocktail Bar gemietet werden. Viel Spass! Vinzenz

Benötigtes Material (low Budget)

Salatshaker	Messer	Papierstrohalm
Würfeleis	kleines Litermass	Kühlbox
Zutaten	3dl Gläser oder Becher	evt. Latexhandschuhe
Schneidbrett	Barmass oder Shotbecher	Früchte für Deko
Becken pro Person	Lappen pro Person	Haushaltpapier

Vorbereitung

1. Mit 20 Fr. in den Laden. Überlege dir was ist dein Lieblingsproductt.
2. Womit möchtest du arbeiten?
3. Kaufen, probieren.
4. Überlege dir, was dazu passen könnte. Achte darauf, dass süsses und saures dabei ist.
5. Schau mit Filterfunktion auf der Blue Cocktail Bar Homepage nach, was es sonst für Drinks mit dieser Zutat gibt. Evt. findest du dort Inspiration.
6. Ergänzend Früchte Sirup, Säfte und Soda einkaufen.

Degustation

7. Alle Sachen ein Fingerhut voll probieren, dazwischen mit Wasser Geschmack im Mund neutralisieren.

Kreation

1. Es geht darum eine Balance zwischen süss, sauer und/oder bitter, scharf zu finden.
2. Eine Basis /ein Filler auswählen.
3. Einen Sirup auswählen
4. Was könnte dazu passen. Geschmack /Farbe /Konsistenz. Mit ein bis zwei Zutaten erweitern und ausprobieren.
5. Rezept in Formular eintragen. Für ein 20cl Drink (bez. 30cl inkl . Eis):
 - 2cl Sirup
 - 4cl Säure
 - 14cl Basis / Filler
6. Max. 4cl Sirup
7. Max 4-5 verschiedene Zutaten.
8. Farbige Sirup z.b. Rot und Blau nicht mischen.
9. Schöne Deko und Fancy Namen gehören auch zur Kreation.
10. Photographieren und unter [#creativedrinksgr](#) mit deiner community teilen
11. Sende das Rezept bis zum 1. November 2020 ein.