Barlexikon

Alle Informationen zum passenden Equipment.
(Für Infos zu dem Equipment bitte auf die Bilder clicken)

Hier gibt es alle Informationen für Cocktail Freunde & Viele Rezepte für Partys in unser Cocktaildatenbank. Fachbegriffe:

Abseihen
Abseihen bedeutet, daß man den Inhalt des Shakers oder Mixers durchgesiebt in das entsprechende Glas füllt. Dabei wird oft ein grobes "Barsieb" benutzt, welches Eis und nicht flüssige Inhalte des Shakers (Mixers) zurückhält. Bei vielen Shakern ist oben am Verschluß bereits ein Sieb angebracht. Auffüllen
Einige Cocktails werden nach dem mixen und nachdem sie bereits ins richtige Glas gefüllt wurden noch mit einer Zutat aufgefüllt. Oft ist dies Soda oder Säfte. Man gießt die Zutat über die im Glas befindlichen Eiswürfel, damit sich eine neue Schicht mit der Zutat bildet. Das Auffüllen soll verhindern das sich die Zutaten vermischen. Blenden
Blenden ist eigentlich dem Mixen sehr ähnlich. Beim Blenden gibt man alle Zutaten in einen Rührbecher und hält diesen dann unter den Blender, einen festsitzenden elektrischen Rührstab. Siehe auch: Blender. cl
1 cl oder Zentiliter ist der hunderste Teil eines Liters und entspricht 10 ml. Die meisten Mengenangaben bei Cocktails werden in cl gemacht, da mal cl sehr gut aus der Hand abschätzen kann.. Crushed Ice (oder zerstoßenes Eis) Eis zerkleinern
Das sind kleine Eisstücke. Es gibt dafür Eiscrusher, kleine Elektrische oder handbetriebene Geräte, mit denen sich das Eis zerkleinern läßt. Siehe auch: Eiscrusher. Das Eis kann auch in ein Handtuch gewickelt werden und dann zerstossen werden.Dash (Spritzer)
Ein Dash (bzw. Spritzer) ist eine kleine Mengeneinheit, die einem Cocktail zugegeben wird. Ein Dash ist wirklich nur ein Spritzer. Entspricht etwa einem Zehntel cl. Mixen
Neben dem Shaken ist das Mixen, eine der häufigeren Varianten Cocktails zu mischen. Zum Mixen benötigt man einen Mixer. Die meisten Haushaltsmixer haben keine geeigneten Klingen, diese werden schnell vom Eis unscharf . Daher empfehlen wir spezielle Cocktailmixer , mit besonderen Klingen. Mit einem guten Mixer kann man auch Eis und Früchte zerkleinern. Am besten erst das Eis und dann die Flüssigkeiten in den Mixer geben und vormixen. Anschließend kommten die Früchte dazu. Rühren
Einige Cocktails werden gerührt. Beim Rühren verwendet man einen Rührstab, das ist ein Plastik- oder Metallstab. Meistens wird nur kurz gerührt um nur eine grobe Vermischung zu erzielen. Shaken
Die meisten Cocktails soll man Shaken. Das Shaken ist nicht alleine dazu gedacht, die Zutaten zu vermischen, die Zutaten sollen abgekühlt werden. Für einigenCocktails möchte man auch noch eine schaumige Krone erreichen. Geschüttelt (oder geshakt) wird immer vom Körper weg. Nicht über dem Kopf oder in einer senkrechten Haltung des Shakers schütteln !