

Cocktails på flaska



ISBN:	9789127153950
Författare:	George Kaponis, Kristian Morén, Daniel Taube
Förlag:	Natur & Kultur
Upplaga:	1
Kategori:	Sprit & cocktails
Utgivningsdatum:	2017-10-12

[Cocktails på flaska.pdf](#)

[Cocktails på flaska.epub](#)

Vill du servera bra drinkar på hemmafesten är det lätt att bli fast i själva blandandet. Med några flaskor färdigblandade drinkar kan du umgås med gästerna istället för att slava vid barskåpet. Att göra stora satser går snabbare och blir minst lika gott som att blanda en cocktail i taget.

Dessutom är det lättare att mäta när volymen är större - en halv deciliter är till exempel mycket lättare att pricka än en halv centiliter. Cocktails på flaska förmedlar en metod som gör det möjligt att servera välblandade cocktails hemma till ett större antal gäster, men den funkar även för den som alltid vill ha en Negroni eller Manhattan redo i kylen. Tanken med boken är att du ska kunna förbereda så långt det går och minska antalet moment utan att för den skull tumma på kvalitén. Till samtliga recept anges den maximala lagringstiden en cocktail kan lagras utan att försämrats nämnvärt. Varje recept räcker till 6-10 drinkar. Bakom baren, recepten och metoden står George Kaponis, prisbelönt barchef på restaurang AG i Stockholm.

Utöver ett nytt sätt att tackla cocktails bjuder George på drygt 40 recept från sin långa och internationella karriär, både klassiker och egna kreationer. Till sin hjälp har han Daniel Taube och Kristian Morén, stamgäster och kockar med fingrarna lite varstans i den kulinariska världen.

Du hittar oss på Söder, mitt i Brunogallerian på ... Smårätter/Förrätter Vitlöksbröd 50:- Vitlöksstekt lantbröd med aioli. Huvudrätt. Parmesanbröd 70:- Vitlöksstekt lantbröd gratinerat med parmesan. Rätterna fungerar

väl tillsammans och erbjuder en harmoni av hetta, syra, sälla och sötma likväl som olika konsistenser, temperaturer, smaker och aromer. Parmesanbröd 70:- Vitlöksstekt lantbröd gratinerat med parmesan.

STOCKHOLMS BRÄNNERI - THE FIRST CRAFT DISTILLERY IN STOCKHOLM Stockholms Bränneri is situated in an old Jaguar workshop on ... Jag har ju hört talas om combon citron/ingefära (honung) ofta, vilken effekt det har på immunförsvaret och att det är renande men... Hej hopp. Precis satt mig på kontoret, varit iväg hos veterinären och lämnat Milo som ska få tänderna fixade (tandsten, tandlossning) och... Information till besökare. 229:-Vinkokta Mollösundsmusslor med pommes och ... Nu har vi öppnat Mama Delicious Roasts på Kungsgatan 18 i City.

En lunch på Farang är en resa till sydostasiatisk matkultur. Ostron och Champagne. Ja, pingströrelsen hade olika "faser" mkt beroende på hur man tolkade Andedopet. Jobba hos oss. Jobba hos oss. Härliga smaker av gröna och gula äpplen, grapefrukt, gräddig aprikos, mandel, kryddor och torkade päron som balanseras av fin fruktsyra, diskret fatlagring och fyllighet på gränsen från medelfylligt mot fylligt. Hellas är en grekisk restaurang och bar i mitt på Stortorget i Örebro. Vi på restaurang Kohphangan söker kontinuerligt ny personal och du är därför alltid välkommen att maila in en ansökan till oss. Smaklig måltid. En lunch på Farang är en resa till sydostasiatisk matkultur. Vi på restaurang Kohphangan söker kontinuerligt ny personal och du är därför alltid välkommen att maila in en ansökan till oss. Jobba hos oss.

Till oss kan du komma vare sig du vill äta en välkomponerad middag, dela på en ostbricka och en flaska rödvin med väninnan eller ha en helkväll med drinkar i baren. Sparrisrisotto Huvudrätt.