



Café irlandés

Normatyw surowcowy:

- 40 ml whisky
- 80ml kawy
- 30 ml śmietanki
- brązowy cukier
- kilka ziarenek kawy



Źródło: <https://www.cafescaballoblanco.com>

Sposób przygotowania:

Do szkła hot toddy wlewamy whisky oraz dodajemy odrobinę cukru i kilka ziarenek kawy. Podpalamy whisky, następnie przelewamy kawę (z im większej wysokości ja nalewamy tym ogień jest bardziej efektowny), następnie dodajemy ubita śmietankę.

RESTAURANTE EL POBLET

Kordalski Kamil, klasa II C



Long Island Ice Tea

Normatyw surowcowy:

- wódka 20 ml
- tequila 20 ml
- rum 20 ml)
- gin 20 ml
- likier triple sec 20 ml
- sok z cytryny 20 ml
- syrop cukrowy 20 ml
- coca-cola około 10-20 ml
- kilka kostek lodu



Źródło: <http://www.liquor.com/recipes/long-island-iced-tea/>

Sposób przygotowania:

Do shakera wrzucamy kilka kostek lodu. Wlewamy do niego wszystkie składniki (oczywiście poza colą). Shakujemy i przelewamy zawartość shakera do szklanki typu highball wypełnionej kostkami lodu. Dolewamy coca-cole. Dekorujemy naszego drinka cytryna lub limonka i dodajemy słomkę.

RESTAURANTE EL POBLET

Kordalski Kamil, klasa II C