



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Richtlinien bei der Cocktaillentwicklung und Cocktailzubereitung



Der Cocktailaufbau

Ein Cocktail besteht aus drei Elementen:

Die Basis

Die Basisspirituose bestimmt die Richtung des Drinks!

Die Ergänzung – „modifying Agent“

Der „Modifying Agent“ unterstützt und/oder verändert die Basisspirituose. Der Modifier gibt die Richtung des Cocktails an, z.B. dry-trocken, medium-halb oder sweet-süß.

Die Abrundung – „flavoring part“

Er macht die Mischung erst rund und perfekt, ist mengenmäßig der kleinste Anteil und gibt dem Drink manchmal auch die Farbe.

Der Filler ist ein wichtiger Bestandteil bei Longdrinks und Fancy Drinks und dient zum Auffüllen mit Sodas und/oder Säften.

Gesamtmenngen bei Cocktails und Longdrinks

Klassischer Cocktail

- maximal 7 cl Gesamtmenge
- maximal 6 cl Alkohol
- maximal 5 Zutaten (inclusive Drops and Dashes)

Longdrink

- mindestens 14 cl Gesamtmenge
- maximal 6 cl Alkohol
- maximal 5 Zutaten (inclusive Drops and Dashes)

Fancy Drinks

- mindestens 20 cl – maximal 30 cl Gesamtmenge
- maximal 7 cl Alkohol
- maximal 7 Zutaten (inclusive Drops and Dashes)

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246