

Dirty Ranch Steakhouse

Anden lektion

Det vi kigger på i denne omgang, er hvilke teknikker vi bruger i vores 5 mest solgte drinks. Undervejs vil der være nedslag på forskellige teknikker samt ting der er værd at holde øje med. Når du er færdig med denne lektion, burde du grundlæggende være i stand til at smage på en hvilken som helst cocktail om den sidder lige i skabet, eller om den trænger til en finjustering.

Start med at se videoen til denne lektion og vend derefter tilbage til dokumentet og læs det igennem.

Hvad sælger vi så mest af på ranchen spørger du så om? Mojito, Gin & lemon, Gin & Tonic, Dark n' Stormy og Irish Coffee er svaret.

Når du slår op på en opskrift, vil du møde mange begreber som er møntet på bararbejdet. Derfor starter vi med at gennemgå de som du vil møde i vores opskrifter:

Froste et glas/ise/afkøle et glas: Alle cocktails serveres så kolde som muligt, derfor starter vi med at fylde serveringsglasset med is inden vi laver cocktailen. Når cocktailen er klar til at blive hældt i glasset, hælder du isen ud og kommer frisk is i hvis det er anvist i opskriften. Man hælder altid is op til lige under den øverste kant.

Dilution (nedvande): At nedvande en cocktail er noget at det vigtigste for at ramme den rigtige smag. Nedvandingen af en drink tager toppen af alkoholen og sørger for at de forskellige ingredienser blander sig rigtigt med hinanden. Nedvanding er altid at finde i forlængelse med at køle en cocktail ned. Som en tommelfingerregel serveres alle drinks iskolde.

Shake: Man samler sine ingredienser i en shaker eller i et glas, og shaker det for at nedvande og afkøle og blande dem sammen. Man shaker altid med almindelige isterninger medmindre at andet er nævnt. Når man shaker en cocktail, bliver den "skyet" fordi man blander en masse luft i væsken.

Stir (at røre): At røre en cocktail rundt har samme formål som at shake den. Hertil bruges en barske. I modsætning til en shaket cocktail som vil være skyet, så vil en omrørt drink fremstå "klar" fordi man ikke mixer luft i væsken.

Toppe: Når din færdige cocktail er kommet i serveringsglasset, kan den blive toppet af med enten sodavand, sirup eller mere alkohol. Typisk er der ikke meget plads i glasset så man fylder med det der er plads til. Det fremgår aldrig af opskrifter hvor meget man skal toppe med da det varierer.

Muddle: En muddler er et stumpt værktøj som bruges til enten at *stampe* saften ud af citrus, eller til at *muddle* friske ingredienser sammen. Typisk i vores opskrifter, møder du kun brugen af en muddler til at *stampe* citrusaft med.

Straine, og fine straine: En strainer bruges med en shaker for at holde frugtkød og is tilbage i shakeren. At fine straine betyder at man bruger en fin si sammen med straineren for at sikre sig det kun er væsken som man får i serveringsglasset.

Capshake: Ligesom at shake, med den forskel at du shaker drinken i serveringsglasset i stedet for shaker glasset. Vær opmærksom på at tørre kanten af glasset af når du har shaket drinken da glasset ellers hurtigt kan blive klistret og beskidt. Fordelen ved at capshake er at man sparer et trin i processen med at lave drinken.

At bygge i glasset: En term som typisk bruges om longdrinks, eller drinks med 2 ingredienser. Rom og cola, vodka/juice, gin og tonic etc., er alle drinks vi bygger i glasset. Dvs. at vi kommer is, spiritus og mixer i.

Med de begreber og teknikker som du lige har læst din vej igennem, så kan du lave samtlige drinks på ranchen, så nu kigger vi på de 5 opskrifter nævnt i starten og ser på hvor vi møder dem.

Mojito: I mojitoen møder du både muddling når vi tager saften fra de friske limestykker, capshake eller stir møder du når du diluter og afkøler mixturen samt toppe, når du hælder danskvand på til sidst. Jeg vil anbefale at du stir Mojitoen hvis du kun skal lave én enkelt, dog med det samme du skal lave flere på én gang, benyt dig der af capshakemetoden da det vil være hurtigere. Smagsmæssigt skal den være frisk med en mild aroma er mynte. Den skal hælde til den søde side men syren skal stadig kunne fornemmes.

Gin og Lemon og gin og tonic er byggede drinks. Altså starter du med at fylde serveringsglasset med is, dernæst din alkohol og til sidst din mixer. De er simple at lave og behøver aldrig tilsmagning.

Dark N Stormy: Dette er også en bygget drink, dog er det at toppe den rigtigt virkelig vigtigt. Den mørke rom skal ligge øverst i drinken, og det opnår du med 100% garanti hver gang hvis du hælder rommen over en af de øverste isterninger. Denne drink smages heller aldrig til.

Irish Coffee: Den sidste drink vi kigger på, denne er også bygget i glasset. Sukker og whisky tilføjes glasset og kaffen hældes over. Inden du sprøjter flødeskummet over sætter du ét sugerør og én rørepind i glasset da fløden ellers kan risikere at vælte ud over kanten. Denne drink smages heller aldrig til.

Når vi taler om at smage til, så opererer vi med vores grundsmage:

Det søde, det salte, det bitre og det sure. (i drinks bruger vi næsten aldrig umami som er den 5. grundsmag)

I drinks uden tilsat syre, f.eks. Pina Colada, som SKAL være sød, der må den ikke blive kvalm sød. Den skal være frisk men til den søde side. Dette er gældende for alle drinks med disse kriterier.

I drinks med tilsat syre, f.eks. Mojito, Caipirinha og Bramble, det skal syren være til at mærke, dog afstemt med sødmen.

En af de få drinks der kan blive bitre i smagen, er vores Mojito. Dette sker hvis man er for hård ved mynten. Sker dette kan drinken ikke reddes og du må starte forfra. Hvis en drink bliver

for sød, så tilføj noget neutralt hvis ikke der er syre i den, f.eks. Pina Colada. Er der tilsat syre, så kom en anelse mere i for at få den afbalanceret.

Med andre ord er det at smage efter ikke mere kompliceret end du gør det til. Du ved hvornår noget er for surt, ligeså vel som du ved hvornår noget bliver ubehageligt sødt. Som nævnt i første lektion, så kommer det her med erfaringen du får ved at stå i baren så grib chancen for at få noget erfaring ved at lave en drink du ikke har lavet før, hvis du har tid i løbet af en vagt.

Brug begreberne når du laver en drink, det gør det nemmere at forstå baren og du får et præcist og professionelt sprog med dine kollegaer, lige såvel som du har når du betjener gæster ude på gulvet. Forskellen er at du er vant til at bruge fagbegreberne og derfor ikke er bevidst omkring brugen af dem. Men i det du træder ind i baren, så står du uden noget. Ergo, hvis du skal have mere selvtillid når du mixer drinks, så skal vi have fyldt noget mod, erfaring og viden på dig. Øv dig en gang i mellem når du har tid til det og prøv dine begrænsninger af. De er trods alt kun begrænsninger indtil du har rykket på dem.