

Handwerkszeug und Ausrüstung

► PROFESSIONELLER BOSTON SHAKER



Das Modell Boston ist der Profishaker und hat dem Dreiteiler gegenüber mehrere Vorteile:

- größeres Fassungsvermögen
- leichtere Reinigung
- Erkennen des Mischprozesses
- schnelleres Arbeiten

Bitte füllen Sie den Shaker unabhängig vom Rezept oder der Getränkegruppe mindestens zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln, um eine rasche Kühlung und wenig Verwässerung zu haben.

Einsatz: trübe und schwer mischbare Drinks.

► PROFESSIONELLER BOSTON SHAKER, ISOLIERT



► SPEEDSHAKER



Hier handelt es sich um Metallbecher, die auf Gästegläser direkt aufgesetzt werden können. Teilweise kann auch das Metallteil des Boston Shakers benutzt werden.

Einsatz:

schnelles Zubereiten mehrerer Drinks der gleichen Bestellung in formgleichen Gläsern.

► RÜHRGLAS



Ein großes Rührglas mit verstärktem Boden und möglichst einem Ausguss. Rührgläser werden etwa zu 50 Prozent mit Eis gefüllt.

Einsatz:

klare und leicht mischbare Drinks, besonders Shortdrinks.