

BARTENDING

Etymologie

In de tijd toen de hanengevechten in Amerika buitengewoon populair waren, bestond de gewoonte dat de eigenaar van de zegevierde haan de staart van de verliezende als een trofee ontving. Bovendien moest de verliezer enkele rondjes betalen. Terwijl de glazen geheven werden, bracht men als toast uit: "Let us have a drink on the cock's tail" (laat ons drinken op de hanenstaart). Door verruiming van betekenis ging het voornaamste woord van de formule over op de drank. Aldus kwam de cocktail aan zijn zeer suggestieve naam.

Wat is een cocktail?

Een cocktail is een drank, bestaande uit bitter, vaak verschillende spiritualiën, wijn en eventueel andere smaakstoffen.

Men kan de cocktails ook nog indelen volgens de smaak. Aldus heeft men drie voorname reeksen: droge cocktails (dry, sec), half-droge (medium, demi-sec) en zoete (sweet, doux). De zoete cocktails kan men nog onderverdelen in zoete, half-zoete en zeer zoete.

Droge (soms ook half-droge) cocktails worden voor het eten geserveerd, terwijl zoete en ook half-zoete na het eten gedronken worden. De droge prikkelen de eetlust en worden gelijkgesteld met de aperitief. De zoete cocktails, dus alle die likeuren bevatten, bevorderen de spijsvertering en bewijzen na het eten goede diensten.

Een goede cocktail zal door iedereen gewaardeerd worden.

Nochtans zal men niet te veel verschillende soorten (eigenlijk niet meer dan twee) door elkaar drinken, en steeds het spreekwoord indachtig zijn, dat zegt: "overdaad schaadt!"

Mixology

Het mixen van verschillende dranken tot een perfect geheel is een kunst. The art of making cocktails...Elke drank die je kent is een combinatie van smaken. Of noem het een cocktail, de perfecte mix tussen verschillende soorten smaken.

Wanneer je een combinatie maakt van alleen zoete smaken, zoals Eristoff Red (wodka die gesuikerd wordt door toevoeging van glucose en sloe berry "sleedoornbes"), sinaasappelsap (zoet door vruchtensuikers) en Cointreau (zoete alcoholhoudende drank op basis van sinaas), is dit zeker verkoopbaar. Echter na 2 van deze cocktails smaakt deze niet meer. Waarom? Omdat je tong bestaat uit verschillende smaakpapillen. We onderscheiden 5 verschillende smaken;

- Y Zoet
- Y Zuur
- Y Bitter
- Y Kruidig en pikant
- Y Zilt of zout

In het voorbeeld zijn de zoete smaakpapillen verzadigd van de smaak en proeven ze niets meer. Het is dus aan te raden om een combinatie te maken van een "twist". Dit is een combinatie van zoet met een twist bitter; zuur (citroen) met een twist van zoet of bitter met

7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

kruidig. Belangrijk ook om te onthouden: hoe meer water we toevoegen, hoe meer smaak we krijgen.

WATER:

- Y ijsblokjes
- Y vruchtensappen
- Y verse vruchten (80% water)
- Y zwaar alcoholhoudende dranken (60% water)
- Y licht alcoholhoudende dranken (85% water)

Synergie

Onder synergie verstaan we de combinatie van dezelfde of verschillende smaken.

Dezelfde:	verse aardbei en Strawberry Liquor verse frambozen en frambozencoulis
Verschillende:	appel en kaneel koffie en room asperges en peterselie

Soms heb je een versterking van smaken nodig, zoals in vb. 1, en dan nog de ultieme combinatie van 2 totaal verschillende smaken zoals in het tweede vb.

Een goede barman gaat op zoek naar deze synergie.

De barbenodigheden

- Y Barlepel: de giraf der lepels. De nek is extra lang om dranken te mengen of in layers (lagen) te leggen of om dranken te "stirren". Deze bevat 0,5 cl en wordt gebruikt bij het afmeten van siropen of room.
- Y Jigger: maatbeker met aan de ene kant een heel deel en aan de andere een half. Wordt ook pony genoemd.
- Y Mixglas: cocktails die uitsluitend uit licht-vloeibare alcoholen bestaan, worden dikwijls niet geschud maar slechts dooreen geroerd.
- Y Muddler: een stamper en vijzel van hout of keramiek waarmee je verse kruiden of vruchten plet of fijnstamp.
- Y Shaker: de Boston-shaker bestaat uit 2 bekervormige containers die over elkaar passen; de ene meestal uit glas en de andere van metaal. Er bestaan ook 3-delige shakers met ingebouwde zeef.
- Y Strainer: een metalen spiraalzeefje dat ijsresten, citruspitten, fruitresten en /of ijsblokjes tegenhoudt wanneer de drank uit de shaker of het mengglas wordt geschonken. Ook bekend als Hawthornzeef.
- Y Diversen: citroenpers, bartang, blender, fruitmesjes, kurkentrekker, flesopener, roerstaafjes, rietjes, lange en korte prikkers en andere decoratiematerialen.

Tips voor het bereiden van cocktails









- Y Als men een recept gebruikt, volg dit dan nauwgezet en gebruik de vermelde verhoudingen.
- Y Gebruik steeds kwaliteitsproducten en bekende merken.
- Y Bij het mengen van dranken in een “shaker” of mengglas, begin steeds met de dranken met het minste alcoholgehalte.
- Y Gebruik nooit te fijn gemalen ijs voor uw “cocktails”, dit ijs smelt te vlug en maakt uw drank waterachtig.
- Y Zorg dat je de grote klassiekers uit het hoofd kent zodat je zelf met kleine variaties kan experimenteren.
- Y Vul nooit een reeds gebruikt glas.
- Y Mengen of “shaken” van dranken moet vlug gebeuren, zodat het bijgevoegde ijs praktisch geen tijd heeft om te smelten.
- Y “Shake” nooit schuimende dranken zoals champagne, soda enz...
- Y Longdrinks en cocktails op basis van eieren of room worden steeds met een rietje bediend.
- Y Het minimum aan materieel waarover we moeten beschikken bij het bereiden van cocktails is :

Y	1 shaker
Y	1 mengglas
Y	1 lange lepel
Y	1citruspers
Y	1 cocktailzeef
Y	1 maatglas

- Y De shaker wordt meestal gebruikt bij cocktails waarin fruitsappen, siropen, eieren, room en siroopachtige likeuren worden verwerkt.
 - o Het mengglas daarentegen dient voor het mengen van cocktails op basis van droge alcohols en goed vloeibare likeuren. Zorg ervoor dat de meest courante dranken steeds in handbereik staan.
- Y Basisdranken bij het bereiden van cocktails zijn: anijs, Champagne, Cognac, Curaçao (wit en oranje), likeuren, gin, rum (bacardi), wodka, porto, whisky, Franse en Italiaanse vermouthe's en sherry.
 - o Complementaire ingrediënten zijn: angostura, bittere likeuren, siropen, eau de vie's, fruitsappen, frisdranken, muskaatnoot, room, eieren, citroenen en sinaasappelen.

7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Glazen gebruikt om cocktails in te serveren

	Naam	Inhoud	Gebruik
	Short Tumbler	7 – 12cl	Dit glas heeft meestal een dikke glazen bodem of een bodem met kristalslijpsel.
	High Tumbler	15 – 20cl	Wordt gebruikt voor whisky-soda, voor sommige longdrinks en fizzes.
	On the rocks glas	6 – 10cl	Wordt gebruikt voor dranken die over ijsblokjes worden uitgeschonken of voor cocktails met een hoog alcoholgehalte.
	Jockey glas	5 – 7cl	Wordt gebruikt voor sterke cocktails die onverdund gedronken worden.
	Highballglas	20 – 30cl	Door de grote hoogte van het glas, de gebruikte vruchten goed tot hun recht komen
	Champagneflûte	15cl	Voor mousserende dranken, pousse cafés en mixdranken met een mooie kleur. Dit glas decoreert erg gemakkelijk.
	Sherryglas	6cl	Een van boven dichtgeknepen glas, waardoor de geur beter behouden blijft .
	Portoglas	6cl	

Maateenheden

Scheut	1 cl	
Dash	1cc = 0,1cl	2 à 3 druppels
Theelep	0,5cl	



7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Eigen notities