



























7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktails op basis van Gin 1				
Dry Martini	Gibson	Gin and it	Orange Blossom	Gin and tonic
<p>2/3 Gin + 1/3 french vermouth</p> <p> mixen met ijs</p> <p>Citroen zeste squeezed on top</p> <p> cocktailglas</p>	<p>2/3 Gin + 1/3 french vermouth</p> <p> mixen met ijs</p> <p>zilveruitje</p> <p> cocktailglas</p>	<p>2/3 Gin + 1/3 Italian vermouth</p> <p> mixen met ijs</p> <p> cocktailglas</p>	<p>1/2 Gin + 1/2 sinaasappelsap</p> <p> Shaken met ijs</p> <p> cocktailglas</p>	<p>4 cl Gin + schijf citroen + ijsblokjes</p> <p> longdrinkglas + flesje tonic</p>
Opmerkingen			Benodigdheden	
<ul style="list-style-type: none"> <li>De "Dry Martini cocktail" kan in verschillende verhoudingen bereid worden: <ul style="list-style-type: none"> <li>Hoe meer Gin hoe droger. De gast aan de bar kan zelf zijn wens bepalen.</li> </ul> </li> <li>Een afleiding is Gin and French (dry martini + tonic).</li> <li>De "Dry" wordt ook wel eens "on the rocks" genoemd.</li> <li>Amerikanen voegen er ook wel eens een dash angostura en een olijf aan toe.</li> <li>Het zilveruitje eerst afspoelen vóór gebruik.</li> <li>French vermouth = droge witte vermouth. Italian vermouth = zoete rode vermouth.</li> <li>Sappen zeven.</li> <li>Zeste "a la minute" snijden.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Gin</li> <li>French vermouth</li> <li>Italian vermouth</li> <li>Tonic</li> <li>Sinaasappelsap</li> <li>Citroen</li> <li>Zilveruitjes</li> </ul>	











7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktails op basis van Gin 2				
<p><b>Rose</b> 2/3 Gin + 1/3 French vermouth + 1 dash Kirsch + 1 dash frambozenstroop</p>  <p>Shaken met ijs</p>  <p>cocktailglas</p>	<p><b>White lady</b> 1/2 Gin + 2/6 Cointreau + 1/6 citroensap</p>  <p>Shaken met ijs</p>  <p>cocktailglas</p>	<p><b>Paradise</b> 1/2 Gin + ¼ Apricot brandy + ¼ appelsiensap</p>  <p>Shaken met ijs</p>  <p>cocktailglas</p>	<p><b>Bronx</b> 1/2 Gin + 1/6 French vermouth + 1/6 Italian vermouth + 1/6 appelsiensap</p>  <p>Shaken met ijs</p>  <p>cocktailglas</p>	<p><b>Negroni</b> 1/3 Gin + 1/3 Italian vermouth + 1/3 Campari schijfje appelsien ijsblokjes</p>  <p>longdrinkglas</p> <p>flesje soda + Bordje + barlepel</p>
Opmerkingen		Benodigdheden		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Er zijn meerdere samenstellingen voor de rose cocktail: <ul style="list-style-type: none"> <li>Vb. 2/3 French vermouth, 1/3 Kirsch, 2 dash frambozenstroop</li> <li>Sommige barmannen voegen er ook een kers aan toe.</li> </ul> </li> <li>Negroni is een afleiding van een Americano (Italian vermouth, Campari, Sodawater).</li> <li>Sappen zeven.</li> <li>De kleur van frambozenstroop kan met wat grenadine versterkt worden.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Gin</li> <li>French vermouth</li> <li>Italian vermouth</li> <li>Campari</li> <li>Apricots brandy</li> <li>Cointreau</li> <li>Kirsch</li> <li>Frambozenstroop</li> <li>Citroenen + sap</li> <li>Sodawater</li> </ul>		











7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktails op basis van Wodka				
Wodkatini	Black Rusian	Copenhering	Balalaika	screwdriver
<p>2/3 Wodka + 1/3 French vermouth</p> <p> mixen met ijs</p> <p>Citroen zeste squeezed on top</p> <p> cocktailglas</p>	<p>2/3 Wodka + 1/3 koffielikeur</p> <p>oldfashion glas</p> <p>Stirren + ijsblokjes "on the rocks"</p> <p></p>	<p>2/3 Wodka + 1/3 Cherry-Heering + Dash citroensap</p> <p> mixen met ijs</p> <p> cocktailglas</p>	<p>3/6 Wodka + 2/6 Cointreau + 1/6 citroensap</p> <p> Shaken met ijs</p> <p> cocktailglas</p>	<p>4 cl Wodka aanvullen met fruitsap</p> <p>longdrinkglas</p> <p>Stirren + ijsblokjes on the rocks</p> <p></p>
Opmerkingen		Benodigdheden		
<ul style="list-style-type: none"> <li>De Wodka is bij voorkeur een westers product. <ul style="list-style-type: none"> <li>Enkele merken : Smirnoff; Samovar; Bols</li> </ul> </li> <li>Chery-Heering kan eventueel door een andere cherry-brandy vervangen worden.</li> <li>Sappen zeven.</li> <li>Zeste "a la minute" snijden</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Wodka</li> <li>French vermouth</li> <li>Koffielikeur</li> <li>Cherry-heering</li> <li>Cointreau</li> <li>Citroen</li> <li>Citroensap</li> <li>Appelsiensap</li> </ul>		









7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktail op basis van Cognac 1				
Alexandra	Side car	Morning glory	Bombay	T.n.t.
<p>1/3 Cognac + 1/3 cacaolikeur + 1/3 verse room</p> <p> Shaken met ijs</p> <p>chocoladeschilfers on top</p> <p> cocktailglas</p>	<p>1/2 Cognac + 2/6 Cointreau + 1/6 citroensap</p> <p> Shaken met ijs</p> <p> cocktailglas</p>	<p>1/2 Cognac + 1/4 Curaçao + 1/4 citroensap + 2dash angostura + 2 dash pastis</p> <p> Shaken met ijs Citroen zeste squeezed on top</p> <p> cocktailglas</p>	<p>1/2 Cognac + 1/4 French vermouth + 1/4 italian vermouth + 2 dash curaçao + 1 dash pastis</p> <p> mixen met ijs</p> <p> cocktailglas</p>	<p>2/3 Cognac + 1/3 curaçao + 1dash angostura + 1 dash pastis</p> <p> mixen met ijs</p> <p> cocktailglas</p>
Opmerkingen		Benodigdheden		
<ul style="list-style-type: none"> <li>De kwaliteit van de Cognac staat in de functie van de kwaliteit die men in de cocktail wenst te bekomen.</li> <li>De "Alexandra" dient kort en krachtig geshaket te worden.</li> <li>Room moet vers en koel zijn.</li> <li>"Alexandra Brussels" is een afleiding waarbij de cognac door Gin wordt vervangen.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cognac</li> <li>Cacaolikeur</li> <li>Cointreau</li> <li>Curaçao</li> <li>French vermouth</li> <li>Italian vermouth</li> <li>Pastis</li> <li>Angostura</li> <li>Citroen</li> <li>Citroensap</li> <li>Verse room</li> <li>Chocoladeschilfers</li> </ul>		










7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktails op basis van Cognac 2				
Delmonico's	Classic	Cuban	East Indean	Three Miler
<p>2/3 Cognac + 1/3 italian vermouth + 1dash angostura</p> <p> mixen met ijs kers</p> <p> cocktailglas</p>	<p>1/2 Cognac + 1/6 citroensap + 1/6 curaçao + 1/6 maraschino</p> <p> Shaken met ijs Citroen zeste squeezed on</p> <p>top  cocktailglas</p>	<p>1/2 Cognac + 1/4 citroensap + 1/4 apricot brandy</p> <p> Shaken met ijs</p> <p> cocktailglas</p>	<p>3/4 Cognac + 1/8 curaçao + 1/8 pompelmoessap + 1 dash angostura</p> <p> Shaken met ijs Citroen zeste squeezed on</p> <p>top  cocktailglas</p>	<p>2/3 Cognac + 1/3 Rum + 1 dash citroensap + 1 dash grenadine</p> <p> Shaken met ijs</p> <p> cocktailglas</p>
Opmerkingen			Benodigdheden	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeste "a la minute" snijden.</li> <li>• Bij voorkeur steeds vers geperst pompelmoessap gebruiken.</li> <li>• De kers spoelen.</li> <li>• De kwaliteit van de Cognac staat in de functie van de kwaliteit die men in de cocktail wenst te bekomen.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cognac</li> <li>▪ Italian vermouth</li> <li>▪ Apricot brandy</li> <li>▪ Curaçao</li> <li>▪ Maraschinolikeur</li> <li>▪ Rum</li> <li>▪ Angostura</li> <li>▪ Citroen</li> <li>▪ Maraschino kersen</li> <li>▪ Grenadine</li> </ul>	










7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktails op basis van whisk(e)y 1				
<b>Rob Roy</b>	<b>Manhattan Dry</b>	<b>Manhattan Sweet</b>	<b>Rusty Nail</b>	<b>Old Fashioned</b>
1/2 scotch + 1/2 italian vermouthe	2/3 rye + 1/3 french vermouthe + 1 dash angostura	2/3 rye + 1/3 italian vermouthe + 1 dash angostura	2/3 scotch + 1/3 drambuie	4 cl bourbon + Suikerklontje + dash angostura
 mixen met ijs	 Shaken met ijs	 mixen met ijs	 old fashionglas	 old fashionglas
kers	Citroen zeste squeezed on top	kers	even omroeren stirren	scheutje sodawater + schijfje sinaas en kers + ijsblokjes + Op een bordje met een fruitstamper
 cocktailglas	 cocktailglas	 cocktailglas	ijsblokjes on the rocks	
<b>Opmerkingen</b>		<b>Benodigdheden</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• De verschillende soorten whisk(e)y's               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bourbon whiskey= maïs vb Jack Daniel's</li> <li>○ Scotch whisky= gerst vb J&amp;B, Johnnie Walker</li> <li>○ Rye whisky = rogge vb. Jim Beam</li> </ul> </li> <li>• Voorbereiding old fashion:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Suikerklontje met angostura besprenkelen.</li> <li>○ Suiker in het glas met soda oplossen.</li> </ul> </li> <li>• Zeste "a la minute" snijden.</li> <li>• De kers kan eventueel afgespoeld worden, zodat de smaak niet beïnvloed wordt.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wisk(e)y               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bourbon</li> <li>• Scotch</li> <li>• Rye</li> </ul> </li> <li>▪ French vermouthe</li> <li>▪ Italian vermouthe</li> <li>▪ Drambuie</li> <li>▪ Angostura</li> <li>▪ Sodawater</li> <li>▪ Sinaasappelen</li> <li>▪ Citroenen</li> <li>▪ Maraschino kersen</li> </ul>		

7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis











Cocktails op basis van whisk(e)y 2				
Dandy	Up-to-date	Horse's neck	Brooklyn	Silent third
<p>1/2 rye + 1/2 dubonnet + 1 dash angostura 3 dash cointreau</p> <p> mixen met ijs</p> <p>Citroen zeste squeezed on top</p> <p></p>	<p>1/2 rye + 1/2 French vermouth + 1 theelepel Grand Marnier + 1 dash angostura</p> <p> mixen met ijs</p> <p>Citroen zeste squeezed on top</p> <p></p>	<p>1/1 scotch + 1 dash angostura</p> <p></p> <p>spiral citroenzeste</p> <p>on the rocks</p> <p>flesje ginger- ale</p>	<p>1/2 rye + 1/2 Italian vermouth + 1 dash maraschino + 1 dash amer picon</p> <p> mixen met ijs</p> <p></p> <p>cocktailglas</p>	<p>3/6 scotch + 2/6 cointreau + 1/6 citroensap</p> <p></p> <p>Shaken met ijs</p> <p></p> <p>cocktailglas</p>
Opmerkingen			Benodigdheden	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rye = rogge Canadian whiskey.</li> <li>• Scotch = gerst Schotse whisky.</li> <li>• Bourbon= mais Amerikaanse whiskey.</li> <li>• Horse's neck oorspronkelijk met cognac gemaakt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ De spiraal van de citroen moet uit één stuk zijn</li> <li>○ Op aanvraag van de gast meer of minder angostura</li> </ul> </li> <li>• Citroensap zeven.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Scotch whisky</li> <li>▪ Rye whiskey</li> <li>▪ Dubonnet</li> <li>▪ French vermouth</li> <li>▪ Italian vermouth</li> <li>▪ Cointreau</li> <li>▪ Grand Marnier</li> <li>▪ Angostura</li> <li>▪ Amer picon</li> <li>▪ Maraschino kersen</li> <li>▪ Sinaasappelen</li> <li>▪ Citroensap</li> <li>▪ Ginger- ale</li> </ul>	

7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktails op basis van Rum 1				
Daiquiri	Bacardi	Planters	Sao Paolo	Cuba Libre
<p>3/4 Rum + 1/4 citroensap + 1 dash suikerstroop</p>	<p>3/4 Rum + 1/4 citroensap + 2 dash grenadine</p>	<p>1/2 Rum + 1/2 appelsiensap + 1 dash citroensap</p>	<p>1/3 Rum + 1/3 Cacaolikeur + 1/3 verse room</p>	<p>4 cl Rum + Schijfje citroen + Ijsblokjes</p>
 <p>Shaken met ijs</p>  <p>cocktailglas</p>	 <p>Shaken met ijs</p>  <p>cocktailglas</p>	 <p>Shaken met ijs</p>  <p>cocktailglas</p>	 <p>Shaken met ijs</p> <p>Chocoladeschilfers on top</p>  <p>cocktailglas</p>	 <p>+ Flesje Coca-cola</p>
Opmerkingen			Benodigdheden	
<ul style="list-style-type: none"> <li>De meest aangewezen rum is de lichte witte soort (type Bacardi)</li> <li>De suikerstroop wordt als volgt bereid; 350 g suiker op 6 dl water, opwarmen op laag vuur tot suiker is opgelost. 3 tot 5 minuten laten koken, afschuimen en laten afkoelen. In een luchtdichte fles koel bewaren (tot 1 maand).</li> <li>Grenadine van een goed merk gebruiken.</li> <li>De "Sao Paolo" zeer kort met extra veel ijs shaken, anders kan room schiften.</li> <li>Sappen zeven.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Rum Bacardi</li> <li>Cacaolikeur</li> <li>Grenadine</li> <li>Suikerstroop</li> <li>Verse room</li> <li>Citroensap</li> <li>Citroenen</li> <li>Flesjes Coca-cola</li> <li>Chocolade</li> </ul>	



7° Specialisatiejaar Restaurantbedrijf en Drankenkennis

Cocktails op basis van Rum 2				
Little Princess	Between the Sheets	Beach Comber	X.Y.Z.	Mary Pickfort
<p>1/2 Rum + 1/2 Italian Vermouth</p> <p> mixen met ijs</p> <p>cocktailglas</p> <p></p>	<p>1/2 Rum + 2/6 Cointreau + 1/6 citroensap + 2 dash Maraschino</p> <p> Shaken met ijs</p> <p></p> <p>cocktailglas</p>	<p>1/2 Rum + 2/6 Cointreau + 1/6 citroensap</p> <p> Shaken met ijs</p> <p></p> <p>cocktailglas</p>	<p>1/3 Rum + 1/3 Cointreau + 1/3 Cognac + 1 dash citroensap</p> <p> Shaken met ijs</p> <p></p> <p>cocktailglas</p>	<p>1/2 Rum + 1/2 pompelmoes + 1 dash Maraschino + 2 dash Grenadine</p> <p> Shaken met ijs</p> <p></p> <p>cocktailglas</p>
Opmerkingen			Benodigdheden	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• De meest aangewezen rum is de lichte witte soort (type Bacardi)</li> <li>• Met Maraschino bedoelen we de maraskijnkerslikeur. Maraschino is Italiaans.</li> <li>• Sappen zeven.</li> <li>• Voor de "XYZ" wordt de donkerbruine rum gebruikt.</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rum Bacardi</li> <li>▪ Rum type donkerbruin</li> <li>▪ Italian Vermouth</li> <li>▪ Cointreau</li> <li>▪ Maraskijnkersenlikeur</li> <li>▪ Cognac</li> <li>▪ Grenadine</li> <li>▪ Citroensap</li> </ul>	