

Die «Mütter» aller Cocktails



Tipp von Joe Schofield



Jeder angehende Koch lernt in seiner Ausbildung die 5 Grundsaucen: Béchamel, Velouté, Espagnole, Hollandaise und Tomatensauce. Dies geht auf die Lehre der Koch-Legende Auguste Escoffier zurück. Das Pendant in der Barwelt sind die 6 Standard-Cocktails: Der Daiquiri, Old Fashioned, Martini, Sidecar, Highball und der Flip. Dieses Konzept nach dem Vorbild von Escoffier wurde vom Team von Death & Co kreiert, einer renommierten Bar in New York. Wer diese Standard-Cocktails beherrscht, dem stehen unbegrenzte Möglichkeiten offen, darauf aufbauend innovative Drinks zu kreieren.