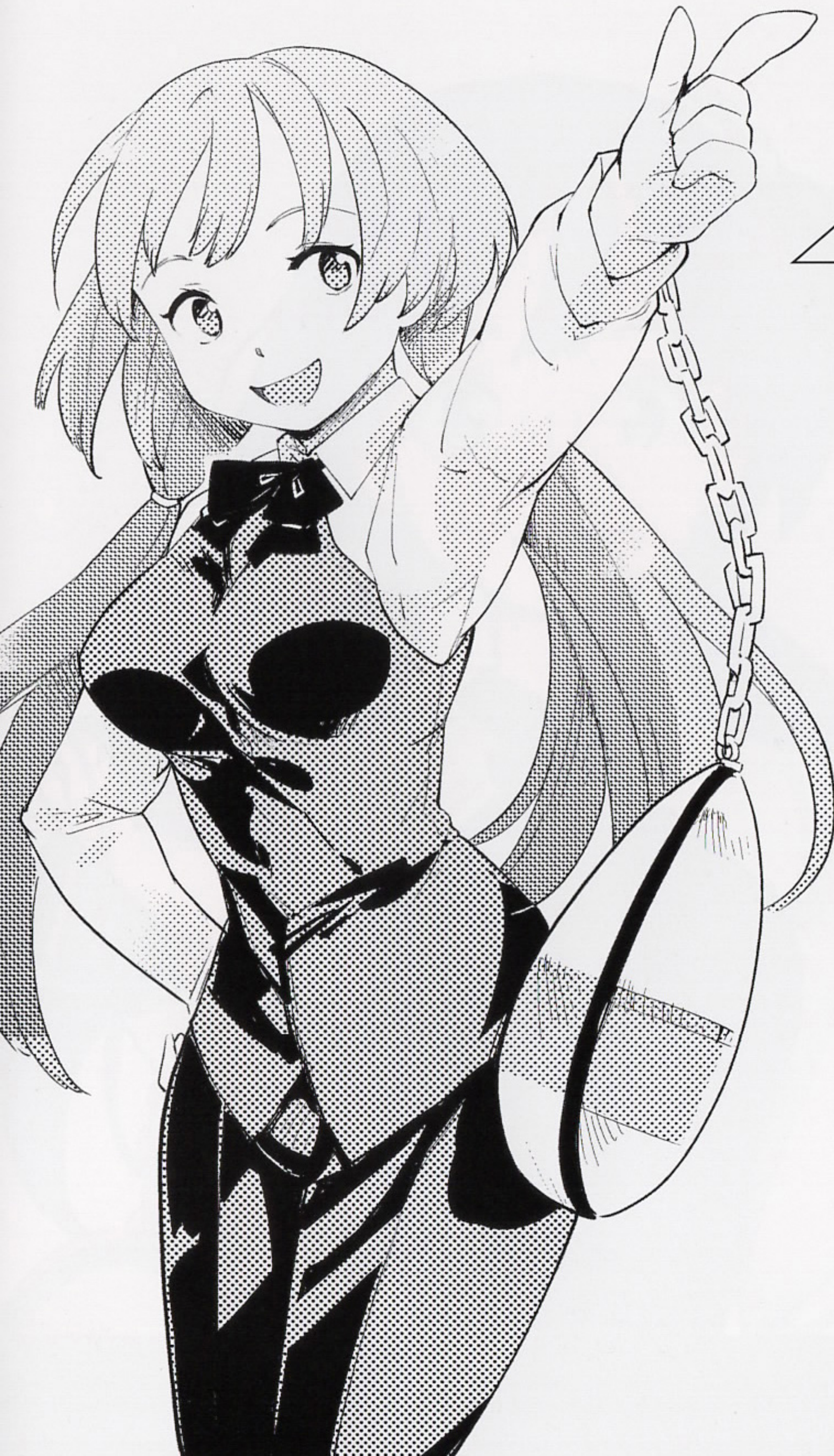


バーテンダー レイム3

by DDBY





バーテンダーレイム3を
お買い上げありがとうございます！

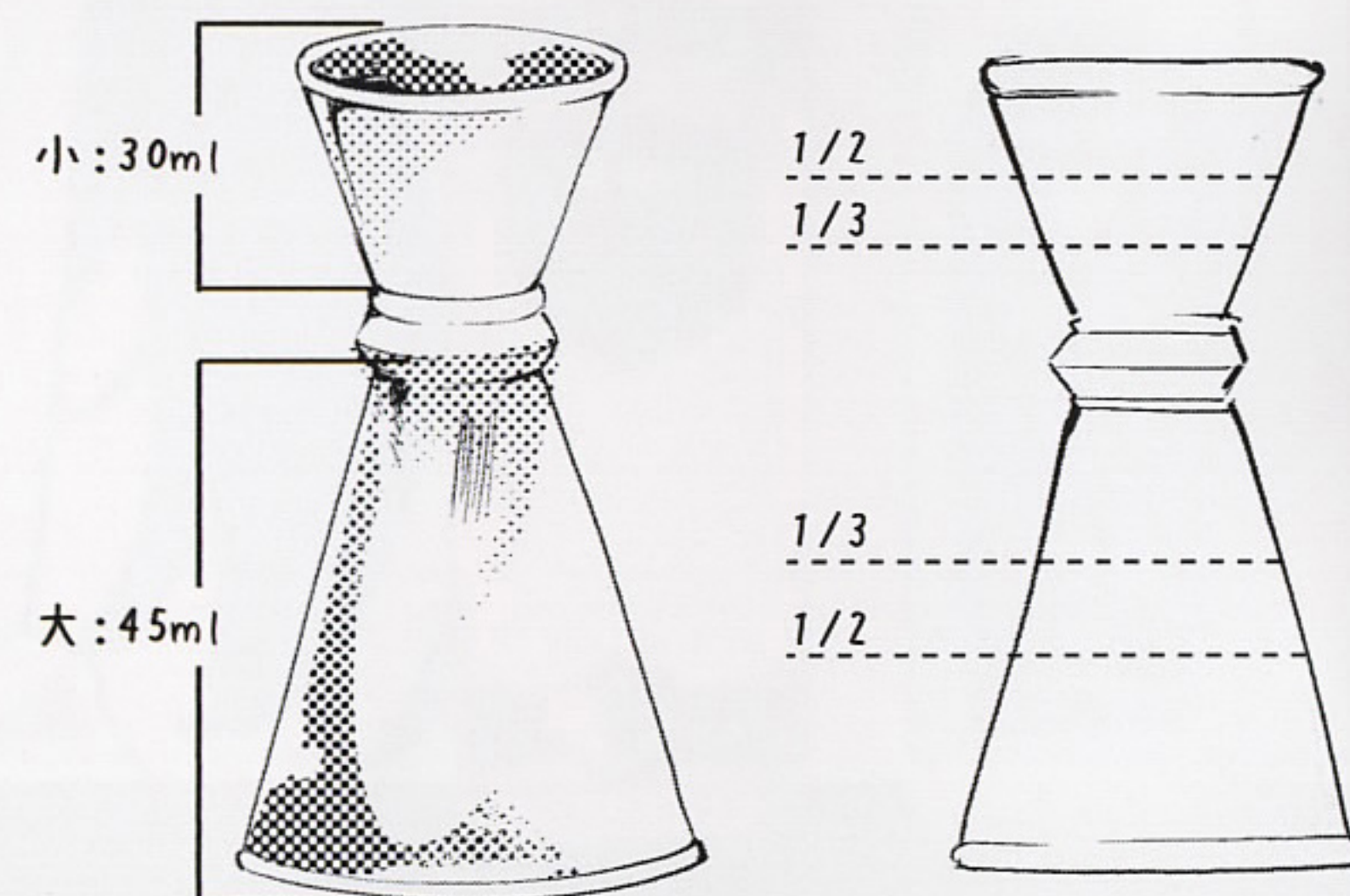
今回は私、バーテンダー九十九弁々が
ウォッカベースカクテルのうち、
ビルドで作れるものを予備知識と共
にご紹介します♪

■メジャーカップ

カクテル作りに使うメジャーカップは
分量を計るのに便利なように、大小2
つのカップが合わさった形をしていま
す。

「大：45ml、小：30ml」のサイズが一
般的です。

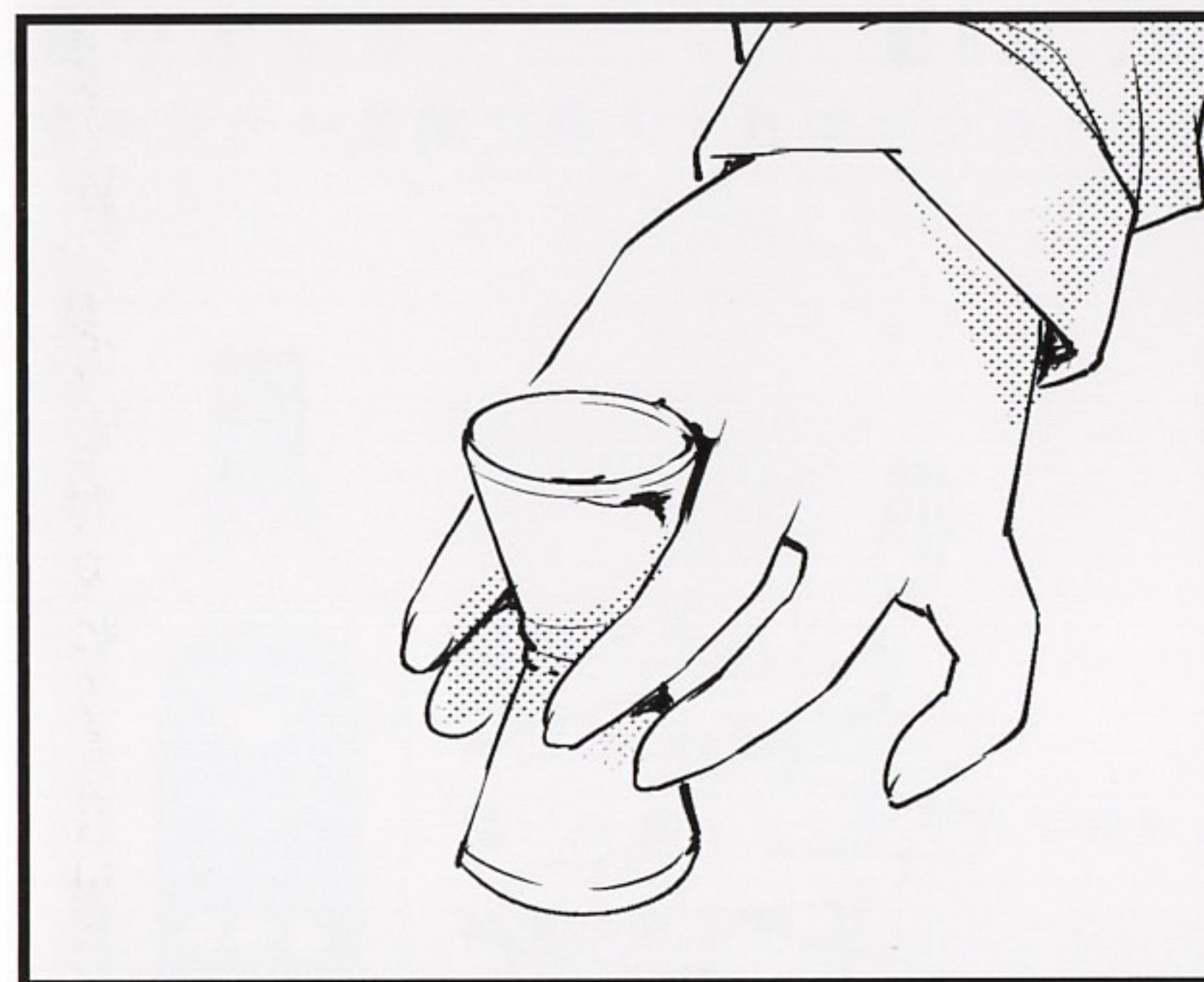
■メジャーカップの分量



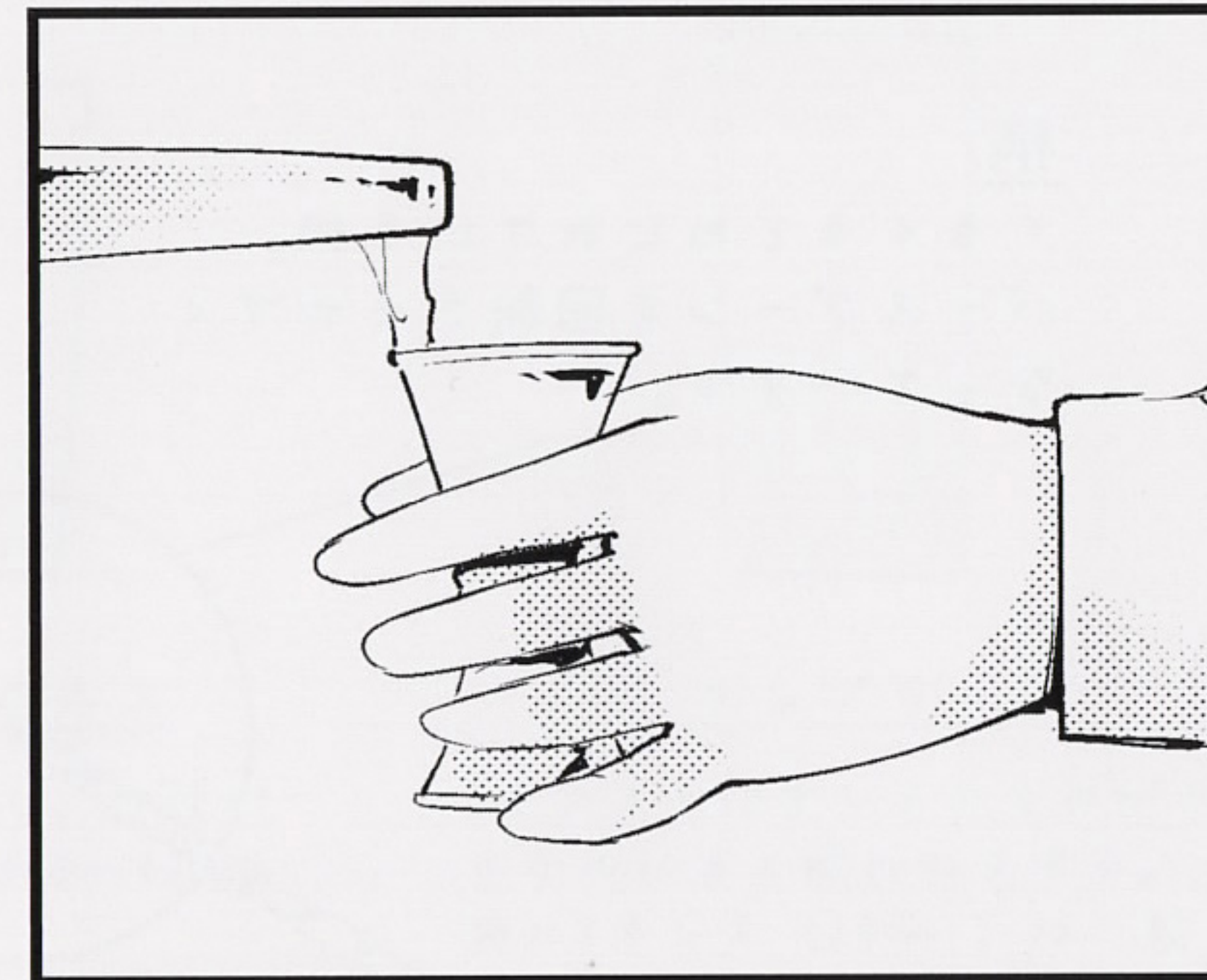
■メジャーカップの扱い方



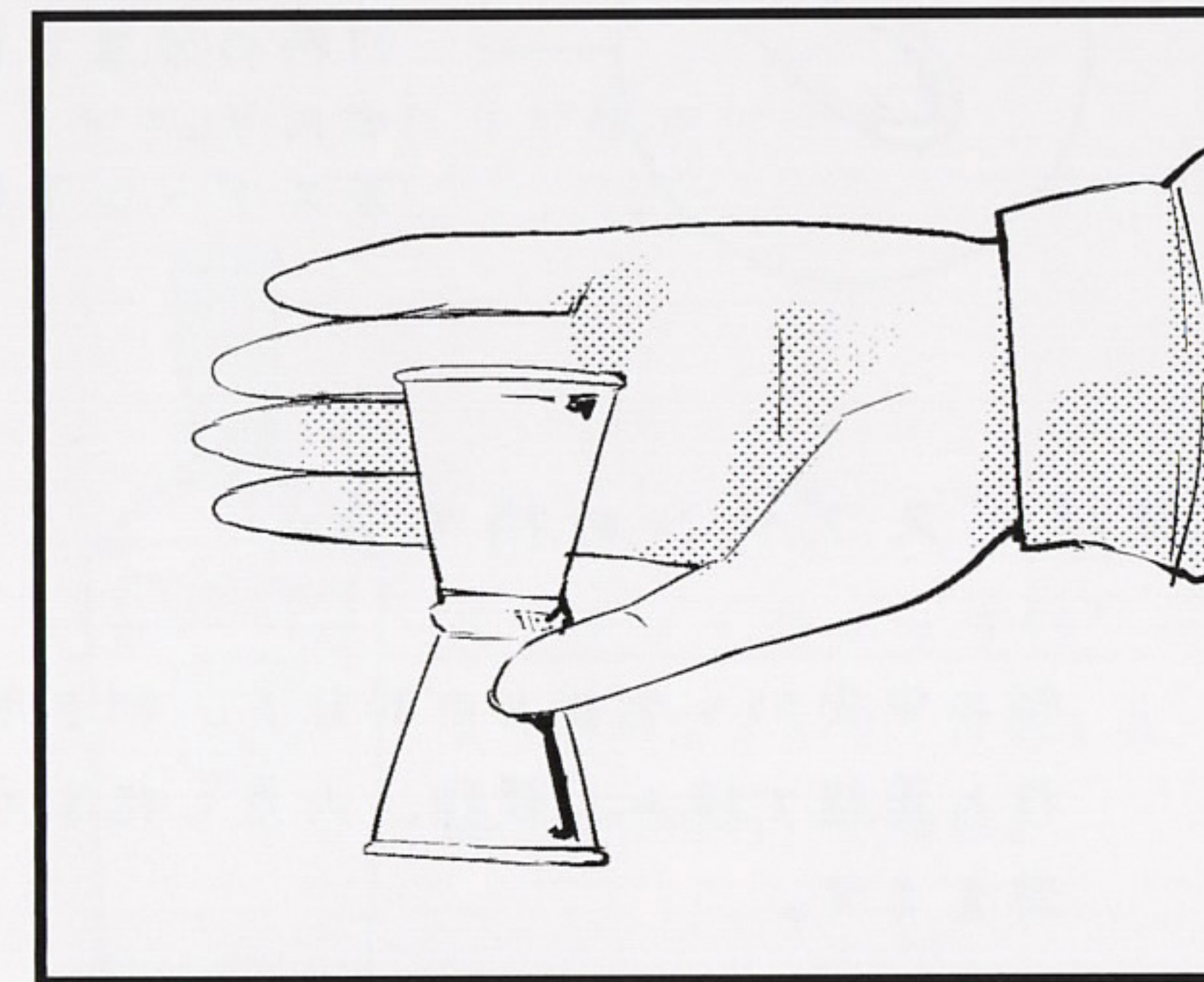
【普通の持ち方】右手の中指と薬指
でメジャーカップを挟む



【カッコいい持ち方】中指と人差し
指で、メジャーカップのくびれ部分
を挟むように持つ



1. 材料をメジャーカップにゆっく
り注ぐ

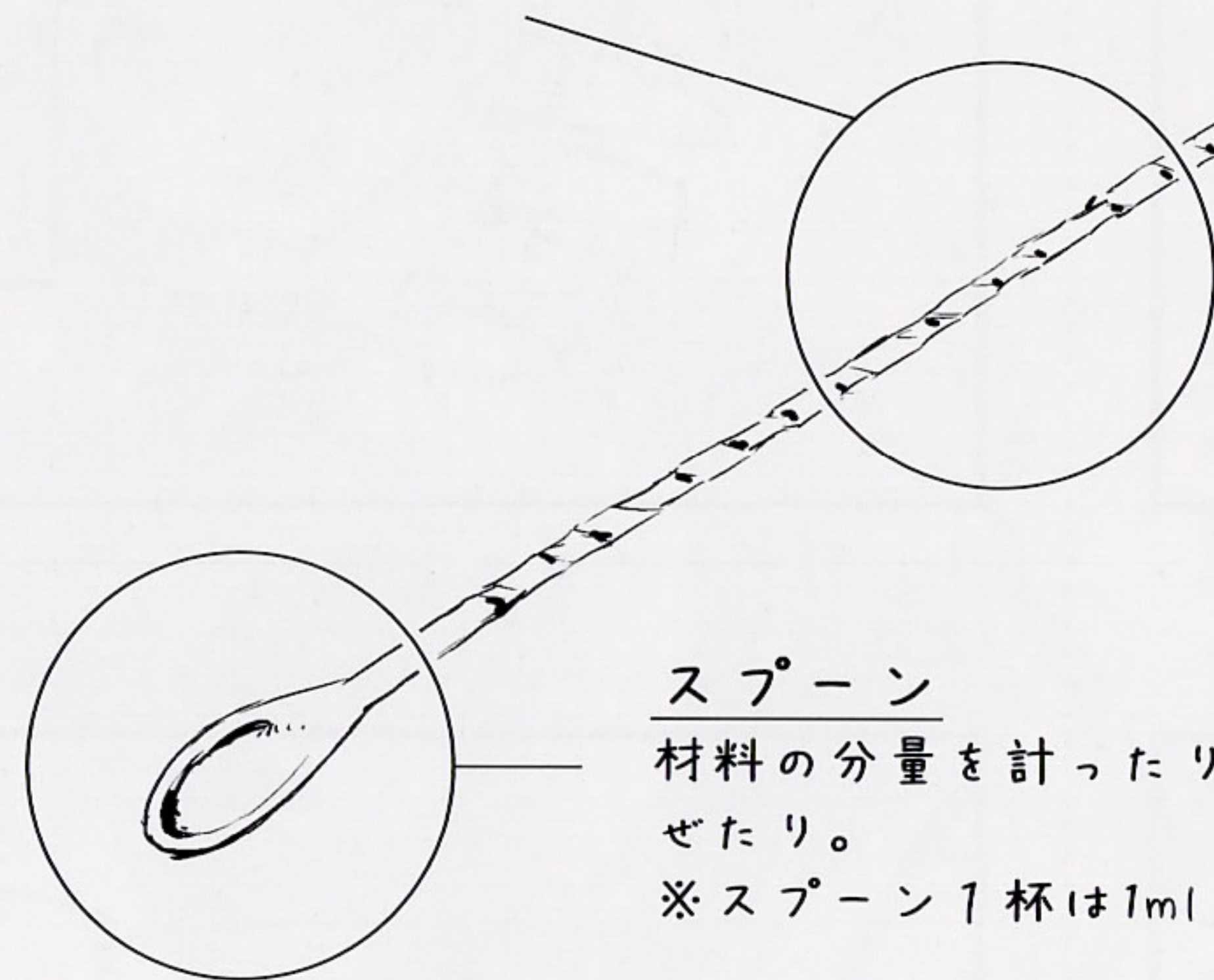


2. 手首を返すようにメジャーカッ
プを傾けてグラスに注ぎます

■ バースプーンについて

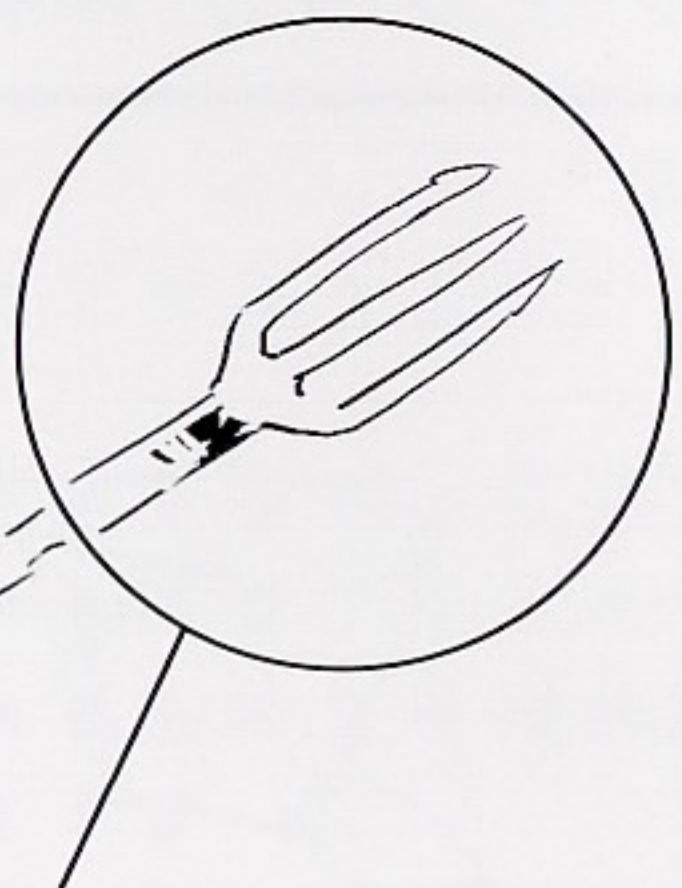
柄

くるくるとねじれている柄。
バースプーンを回転させやすくなっています。



スプーン

材料の分量を計ったり、かき混ぜたり。
※スプーン1杯は1ml

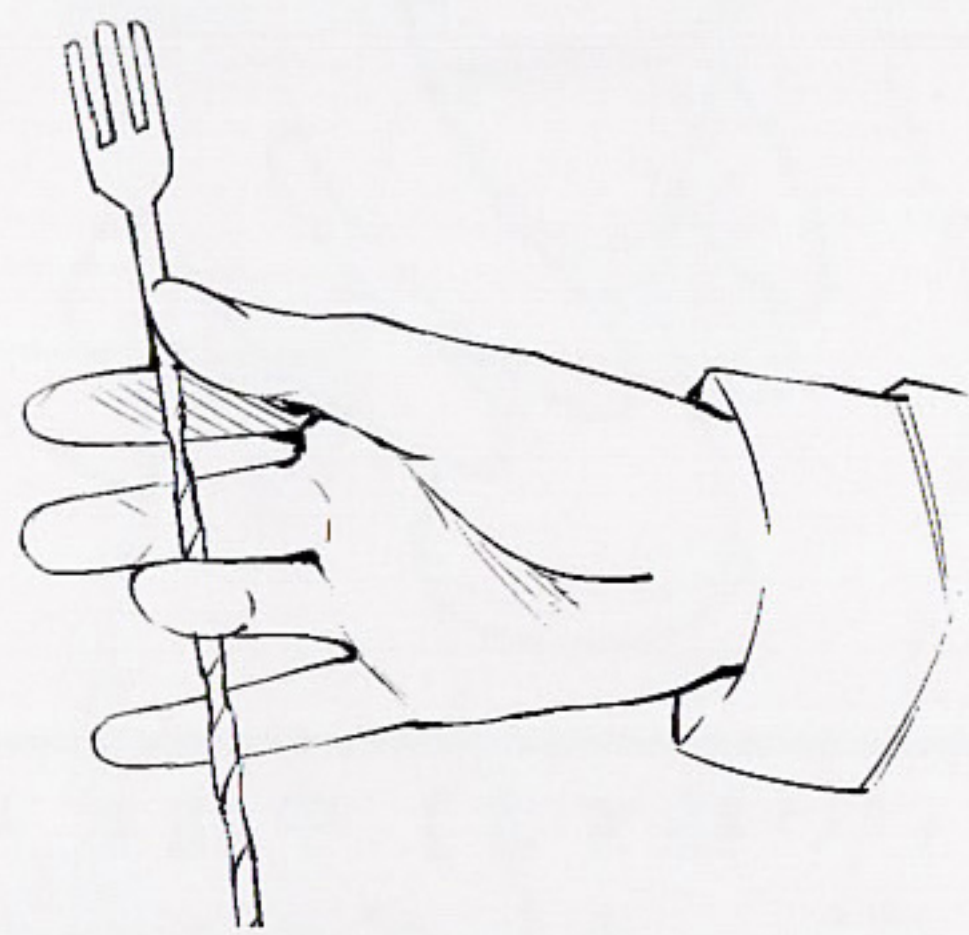


フォーク

オリーブなど瓶詰め材料を取り出す時に使います。

■ バースプーンの持ち方

柄の中央からやや上の部分を、利き手の中指と薬指で挟み、親指、人差し指をそっと添えます。



■ グラスについて



ロックグラス

底の部分が厚く安定感のあるグラス。容量は約180~300mlと幅広い。



コリンズグラス

グラスの背が高く、口径が小さい。容量は360~480mlが一般的。



タンブラー

8オンスと10オンスのものがカクテルによく使われます。特に8オンス(240ml)は一般的によく使われます。

■ ウオッカ

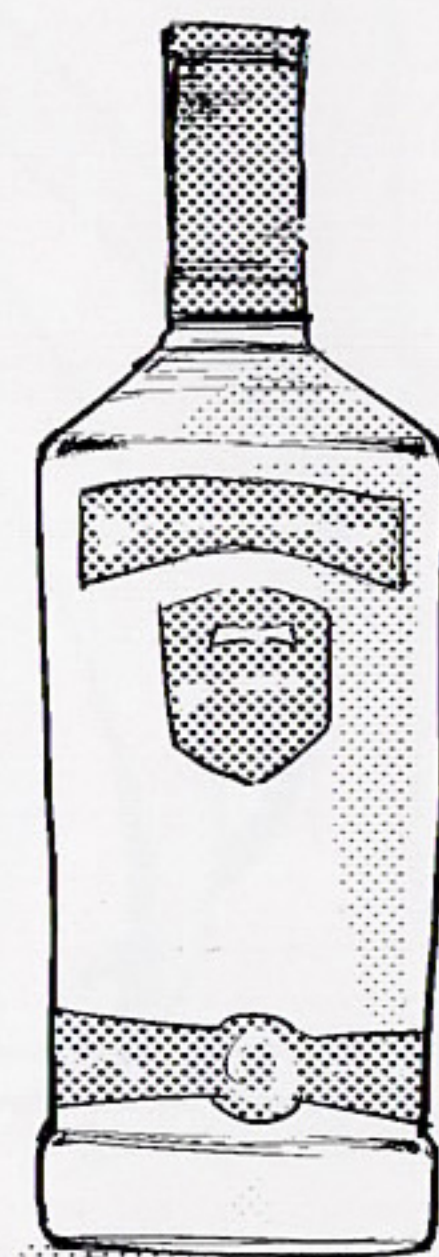
アルコール度数が高くなればドライに、度数が下がれば口当たりが穏やかに♪



ウィルキンソン

ウォッカ40°

軽い口当たりとクリアな味わいが楽しめます。



スミノフ・ウォッカ40°

まろやかなアルコール感と洗練された味わいが特徴。

■ ビルドのポイント

1. 炭酸飲料は一番最後に注ぐ
混ぜすぎると炭酸がどんどん抜けるので1~2回ほどで。
2. 底から上に向かって混ぜる
重い液体をバースプーンで少し持ち上げるように。
3. バースプーンはグラスの縁から入れる
氷を傷つけないようにね。

ビルドはグラスに直接材料を注ぎ入れてカクテルを作る技法です♪

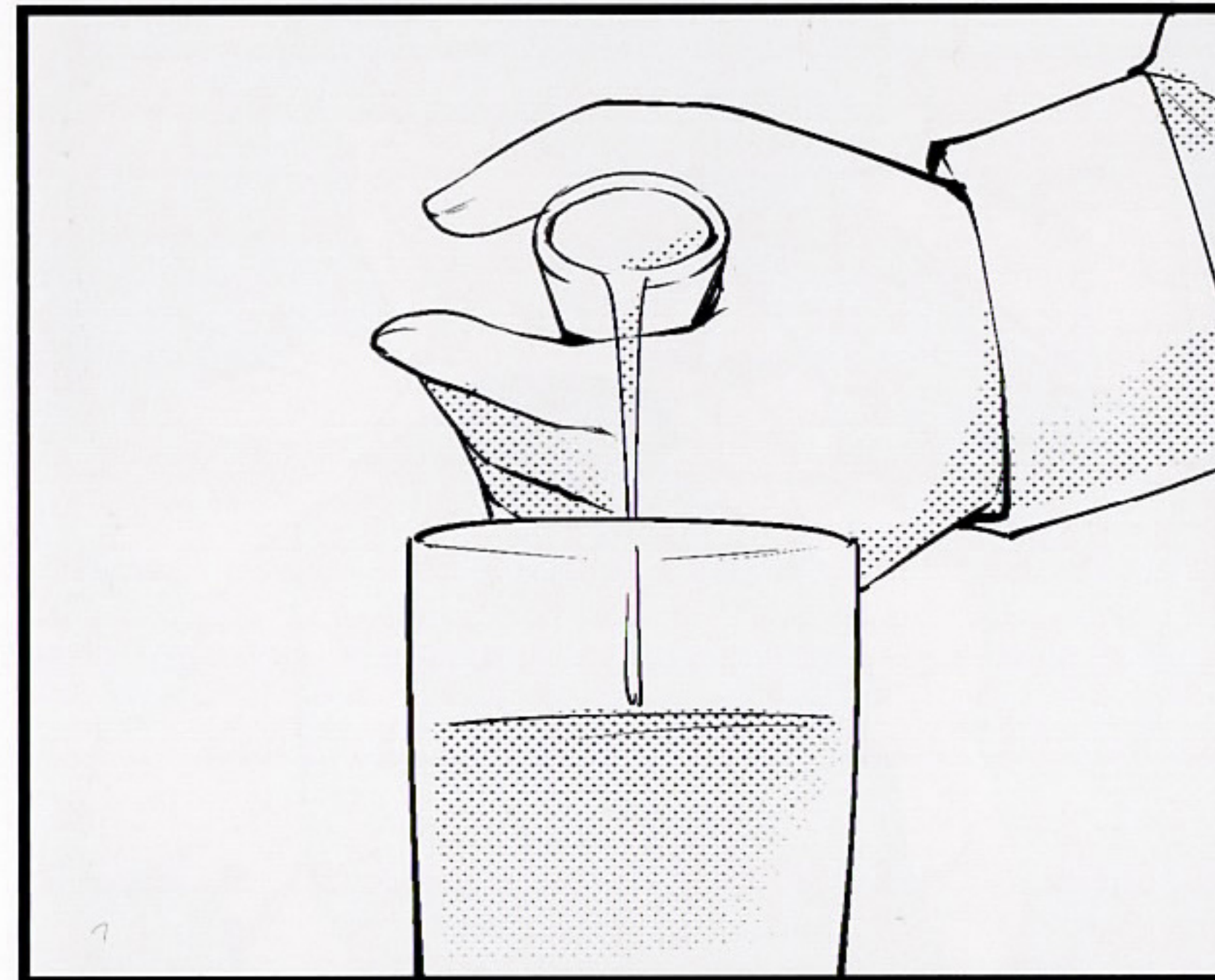
ジントニックやソルティードッグなど有名なカクテルもビルドで作れますよ♪



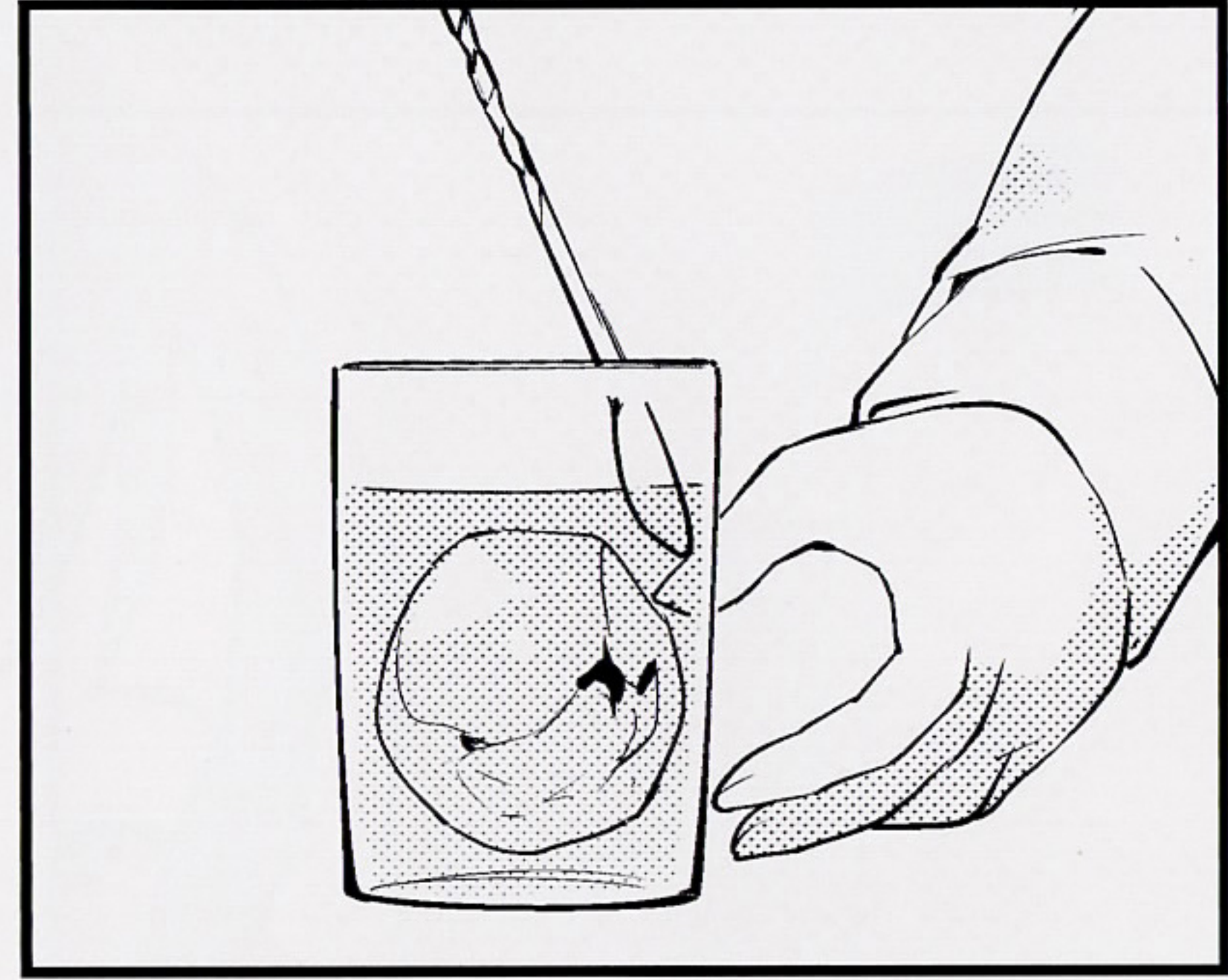
■ ビルドの方法



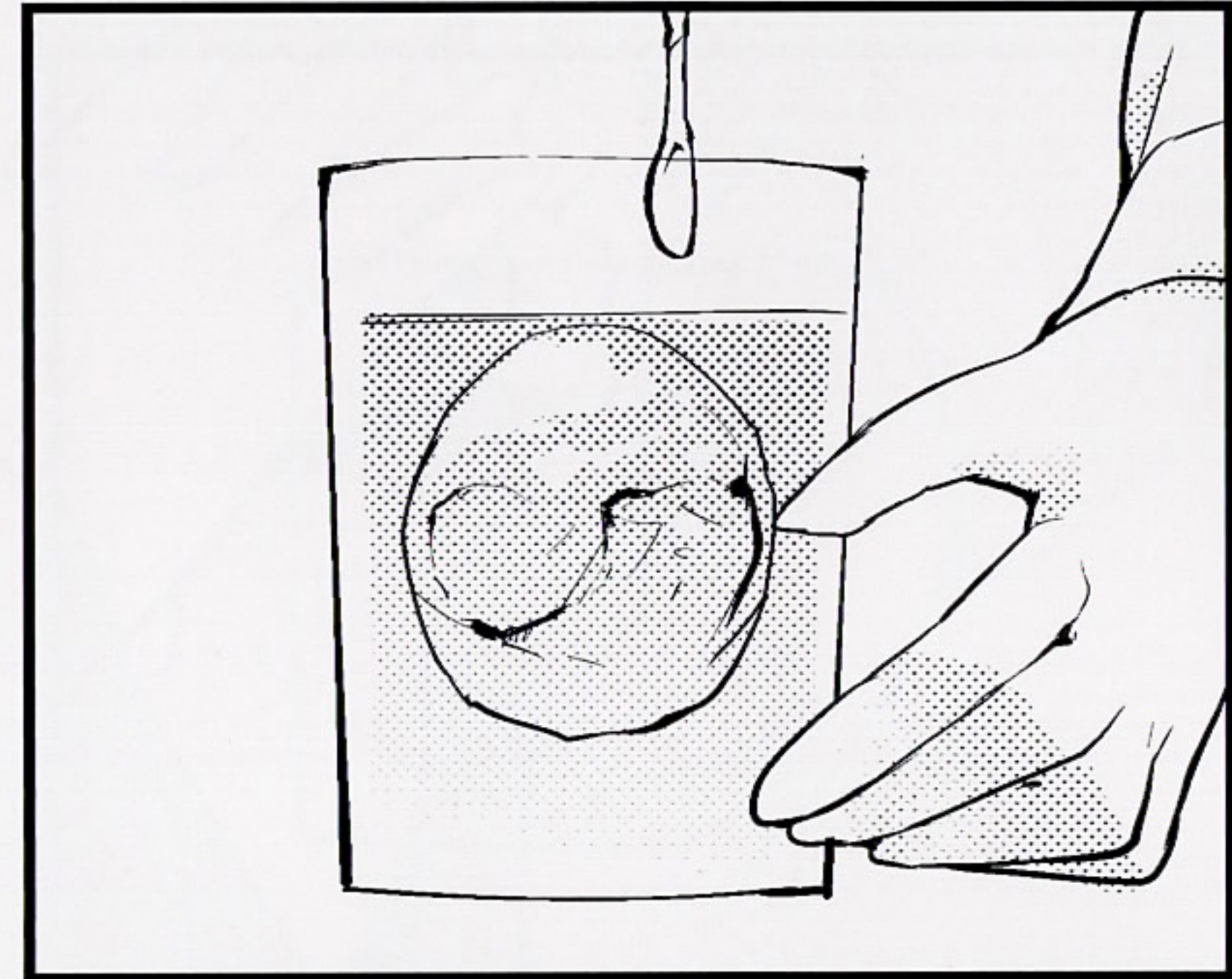
1. グラスに氷を入れる



2. よく冷えた材料をメジャーカップ等でグラスに静かに注ぐ



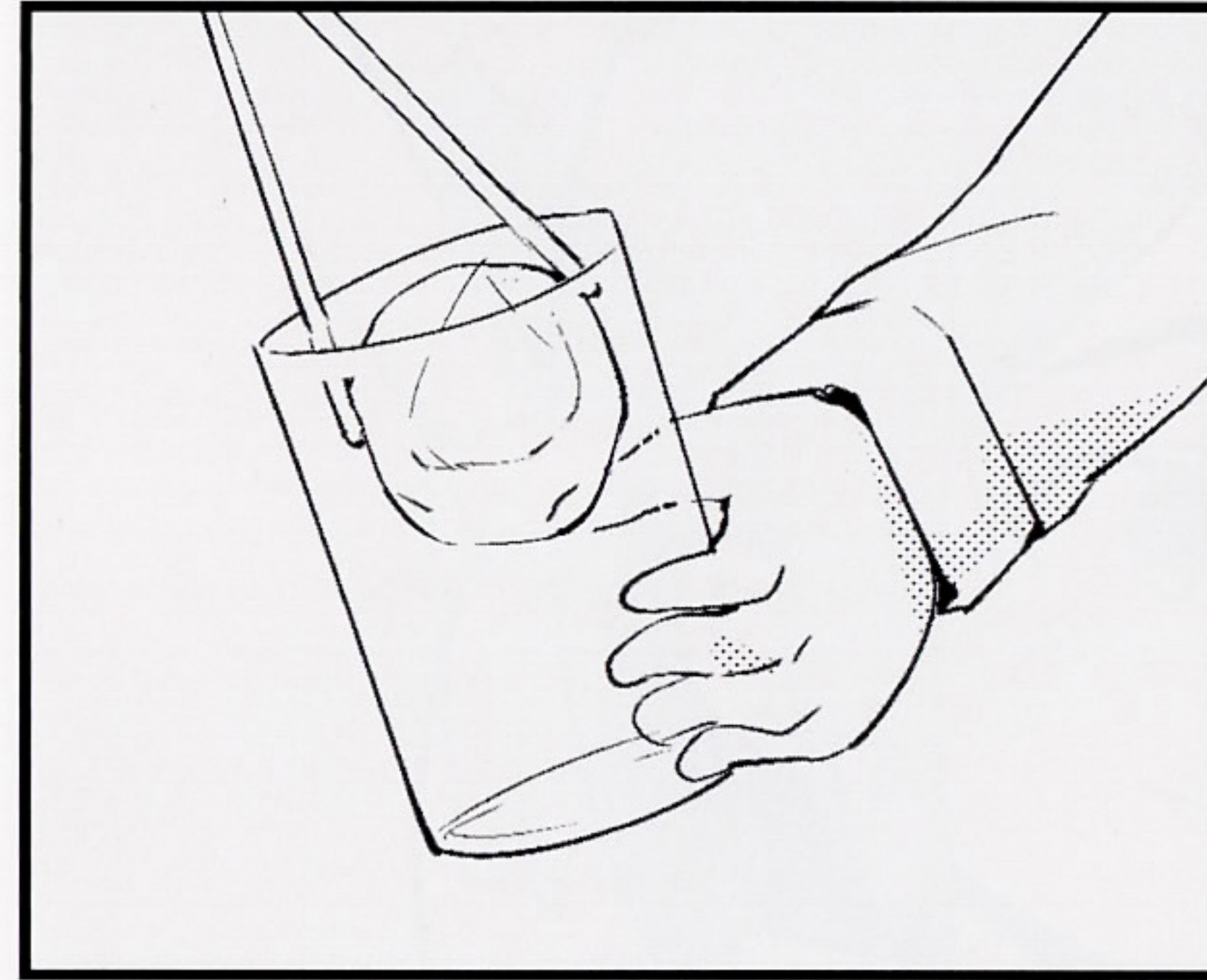
3. 片手をグラスの底に添えて、バースプーンをグラスの側面からそっと入れる



4. グラスの底から持ち上げるようにビルドした後、グラスの側面からバースプーンをそっと抜く



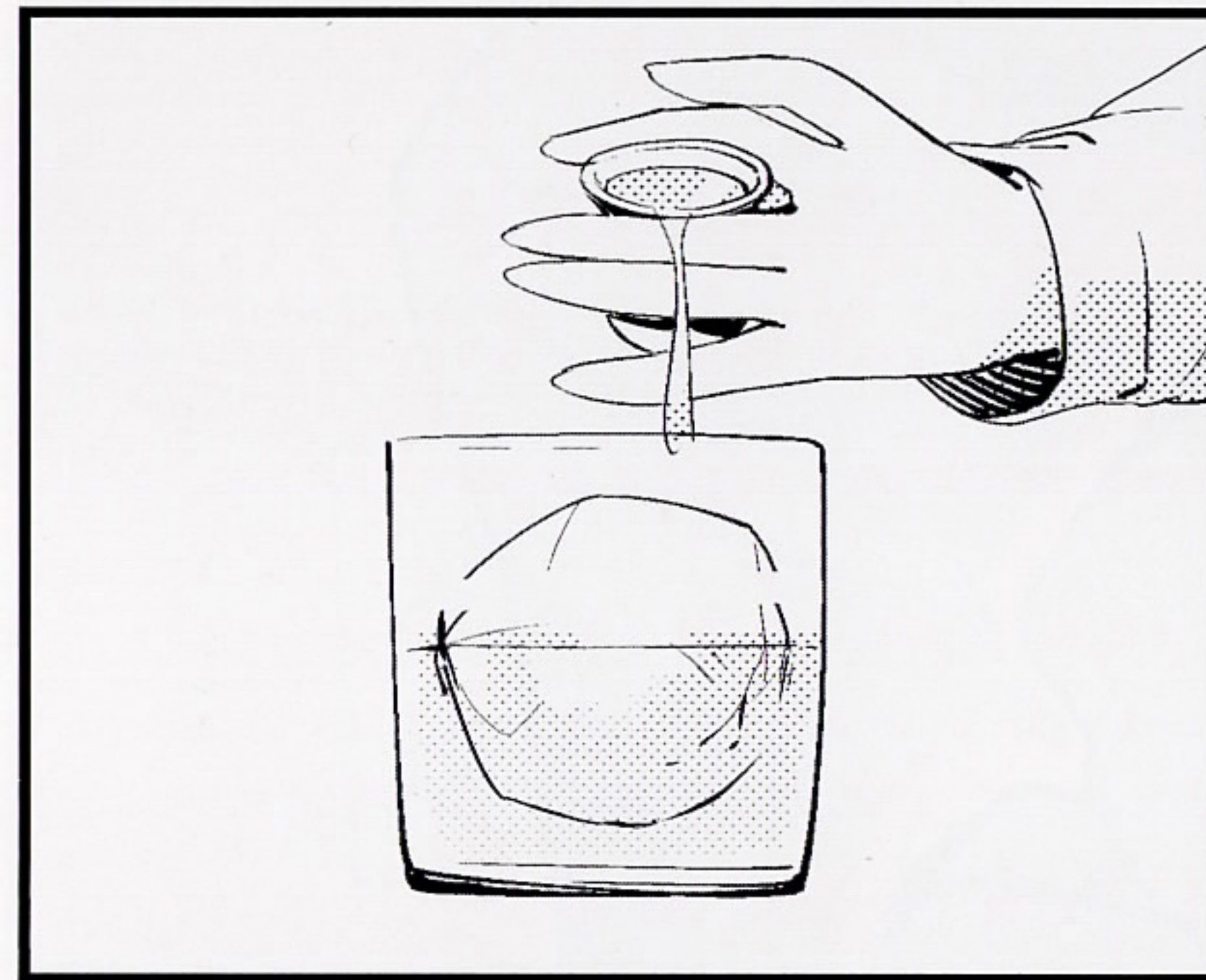
■ スクリュードライバー
(ウォッカ：45ml、オレンジジュース：適量)



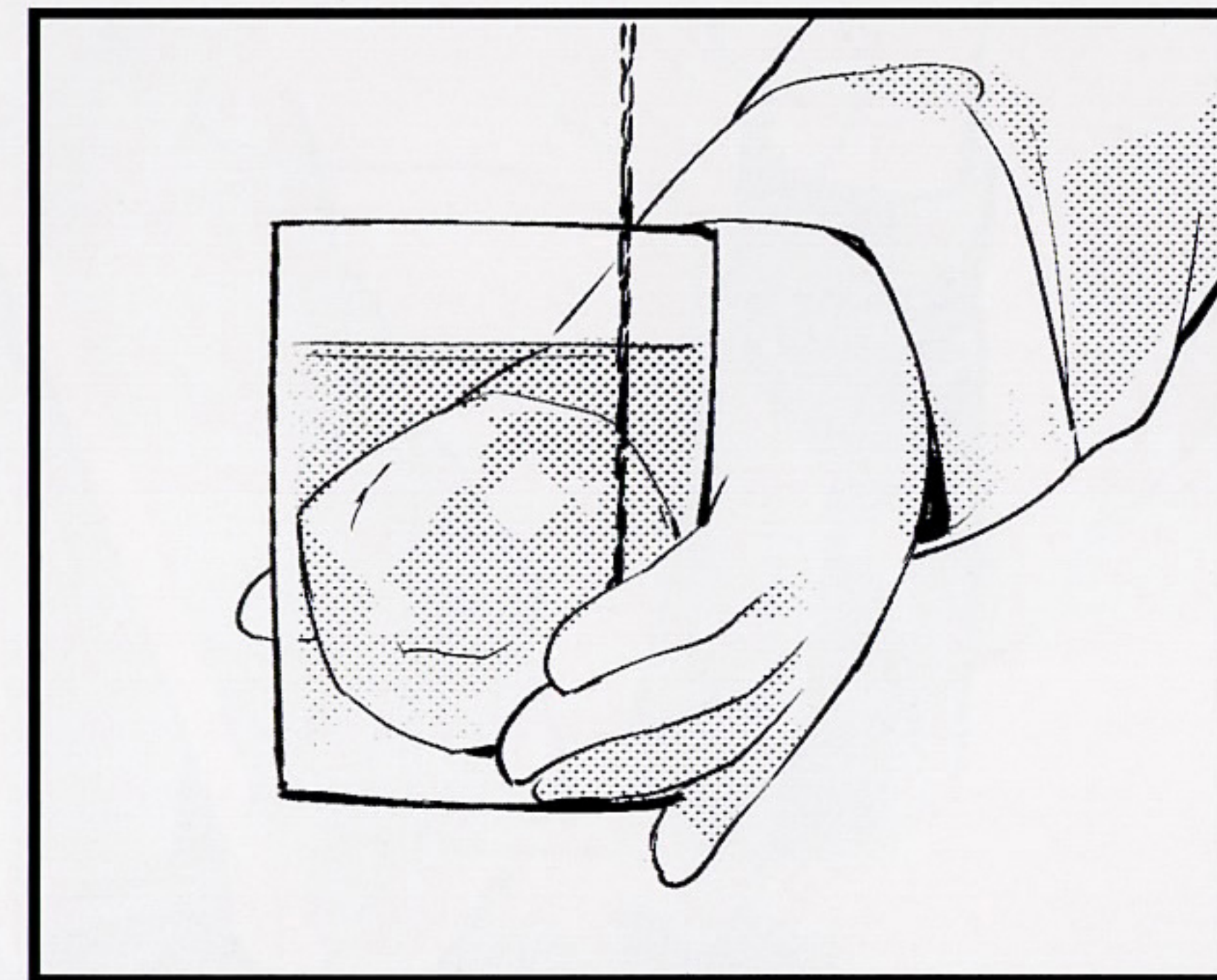
1. タンブラーに氷を入れる



3. オレンジジュースを注いで満たす



2. ウォッカを注ぐ

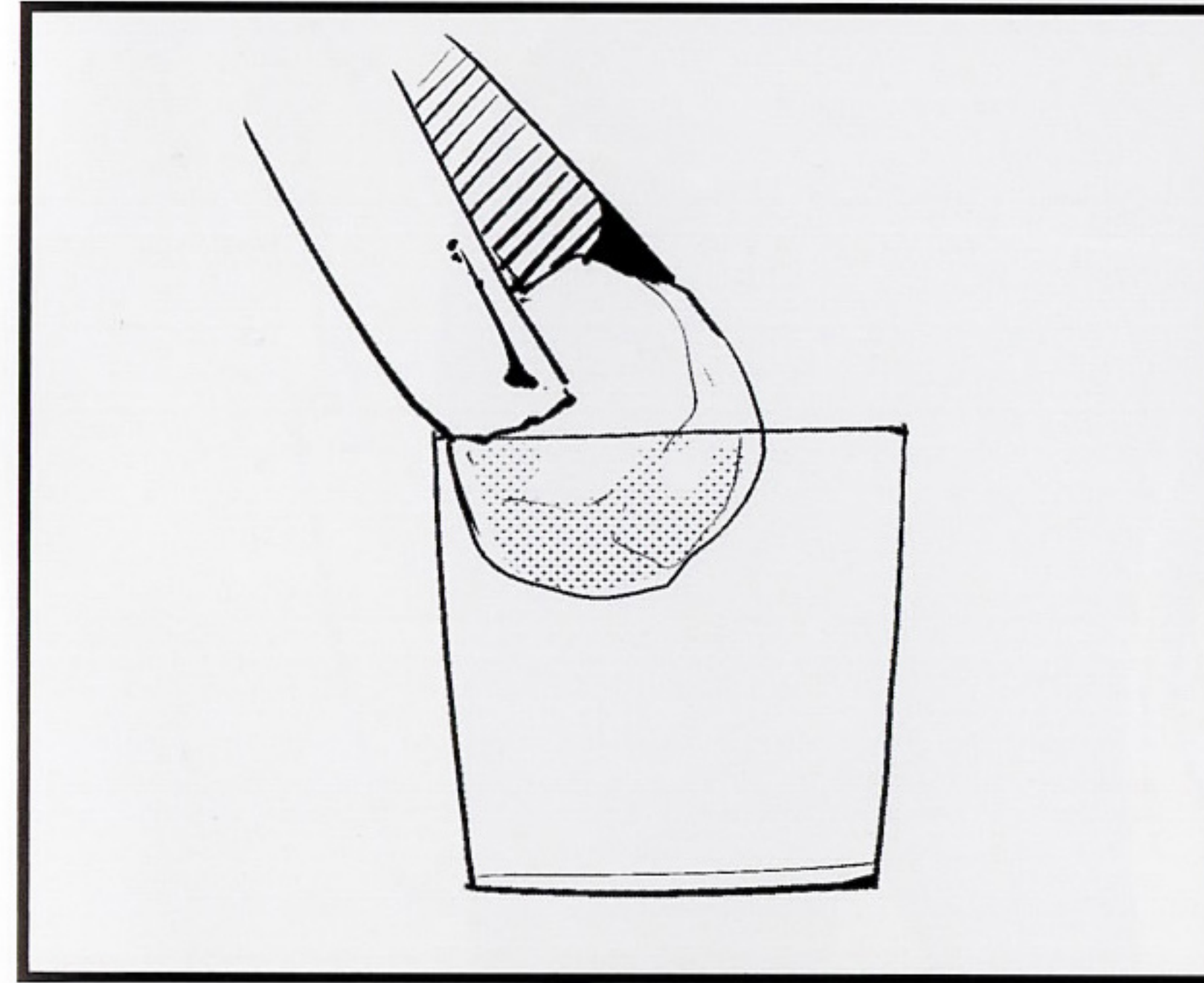


4. 軽くステアして完成

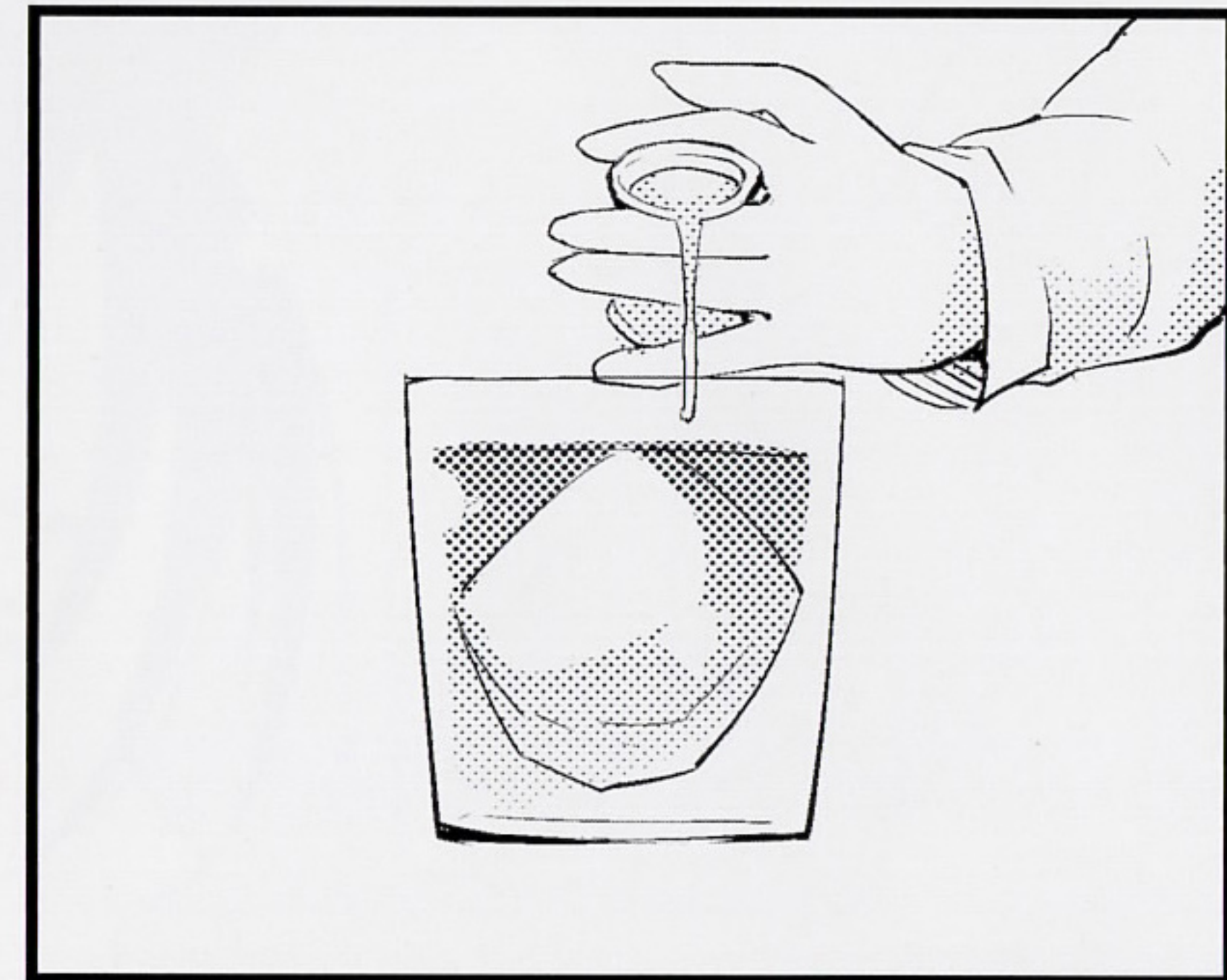


■ ブラック・ルシアン

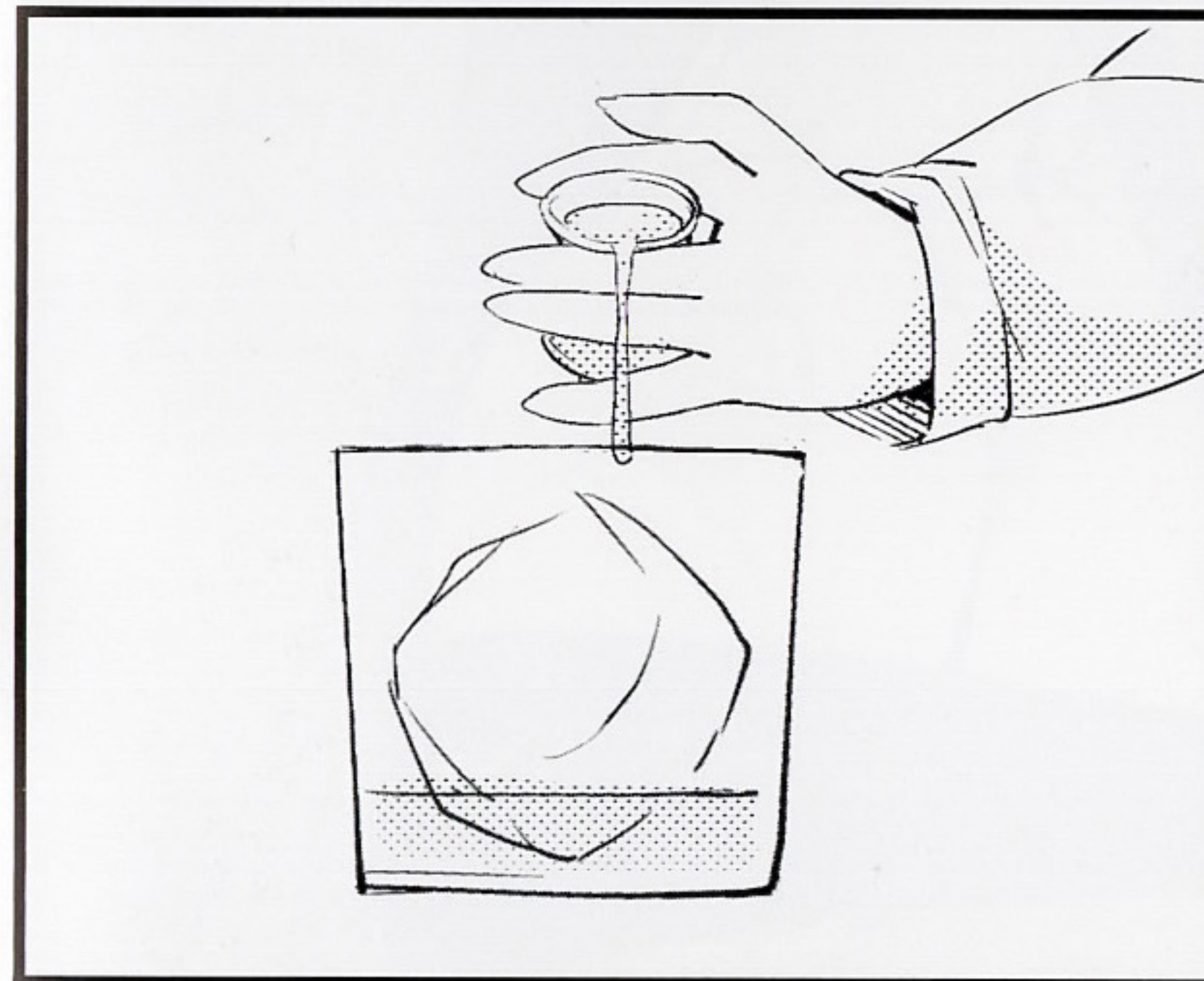
(ウォッカ：40ml、コーヒー・リキュール：20ml)



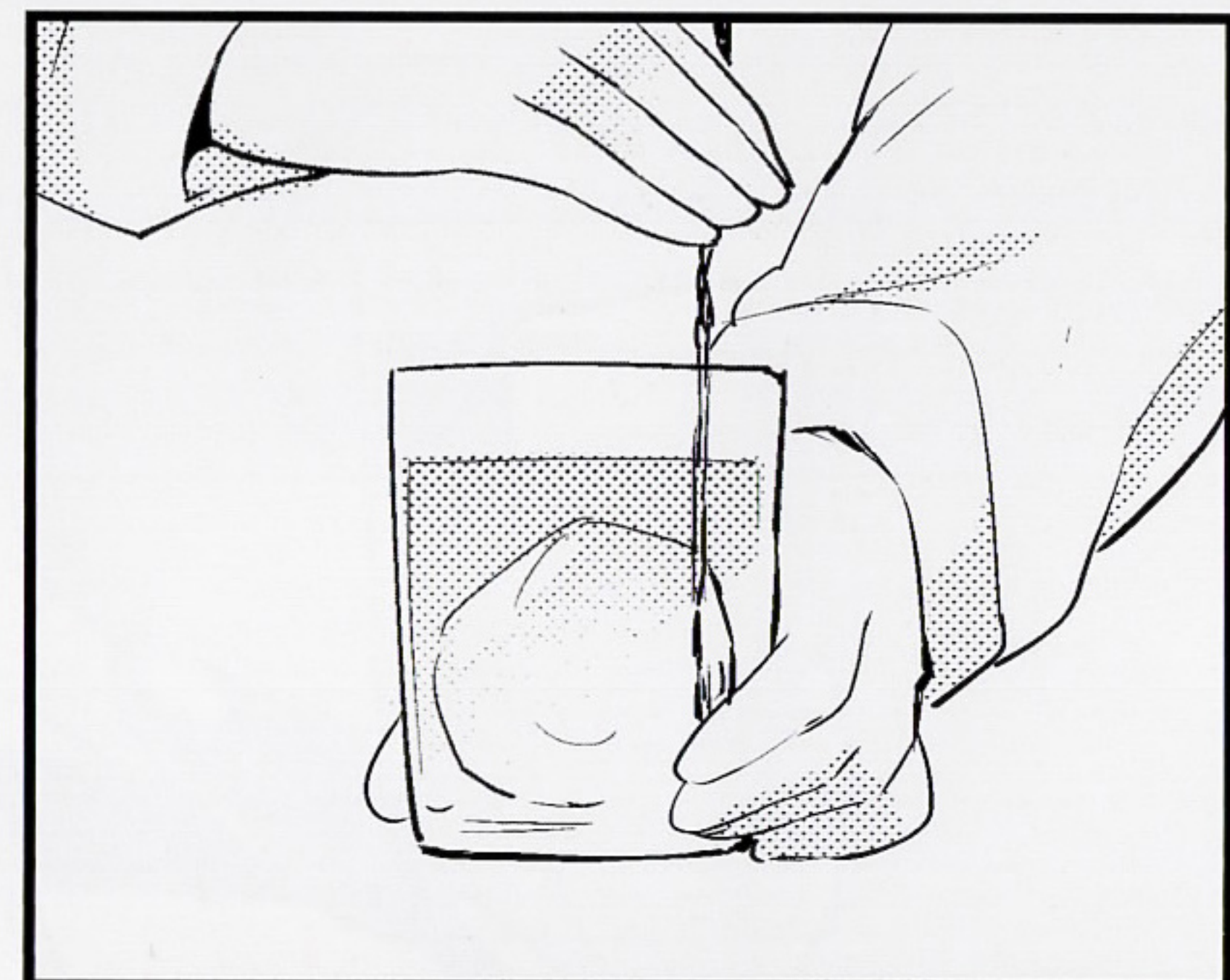
1. ロックグラスに氷を入れる



3. コーヒー・リキュールを注ぐ



2. ウォッカを注ぐ

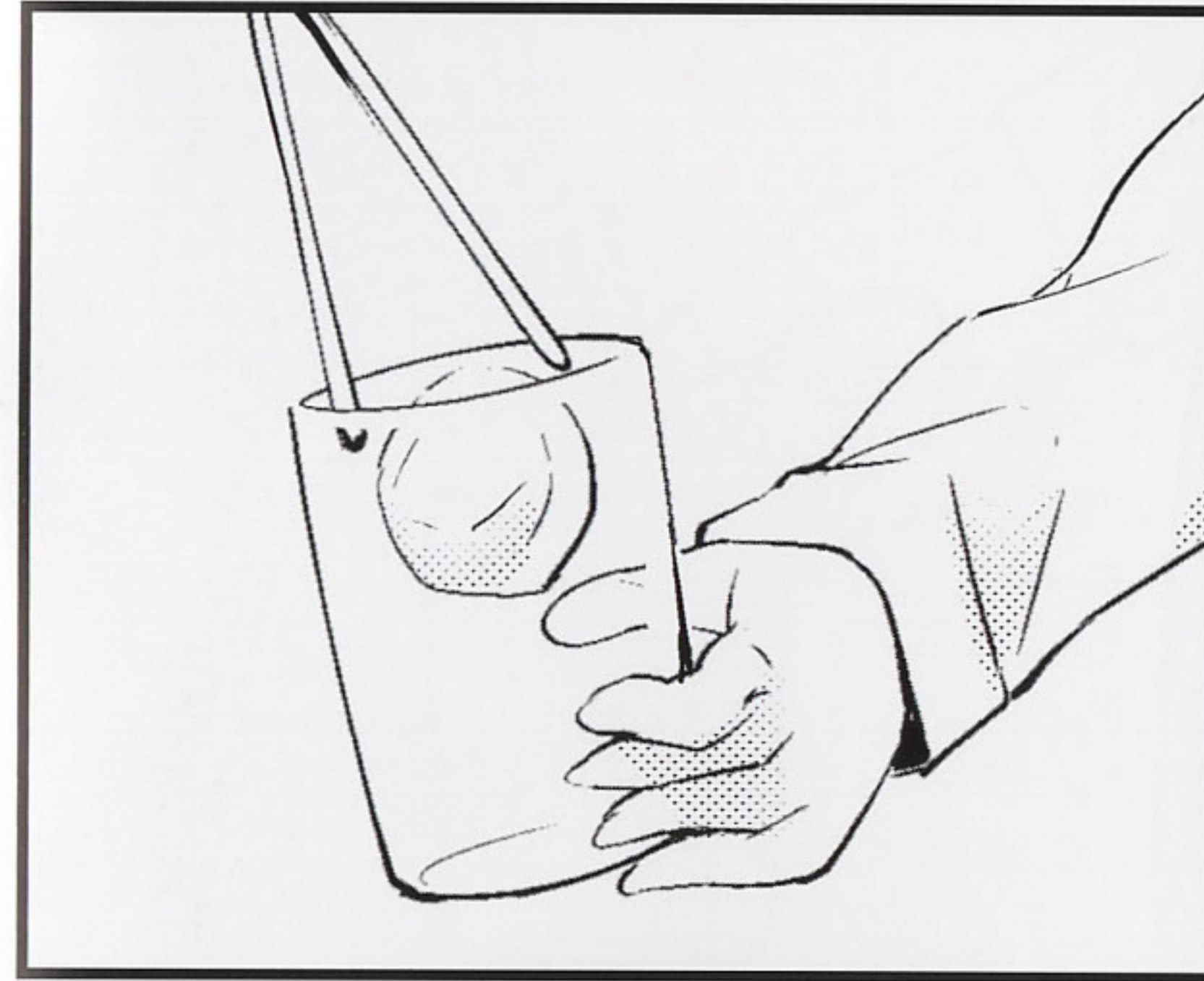


4. 軽くステアして完成

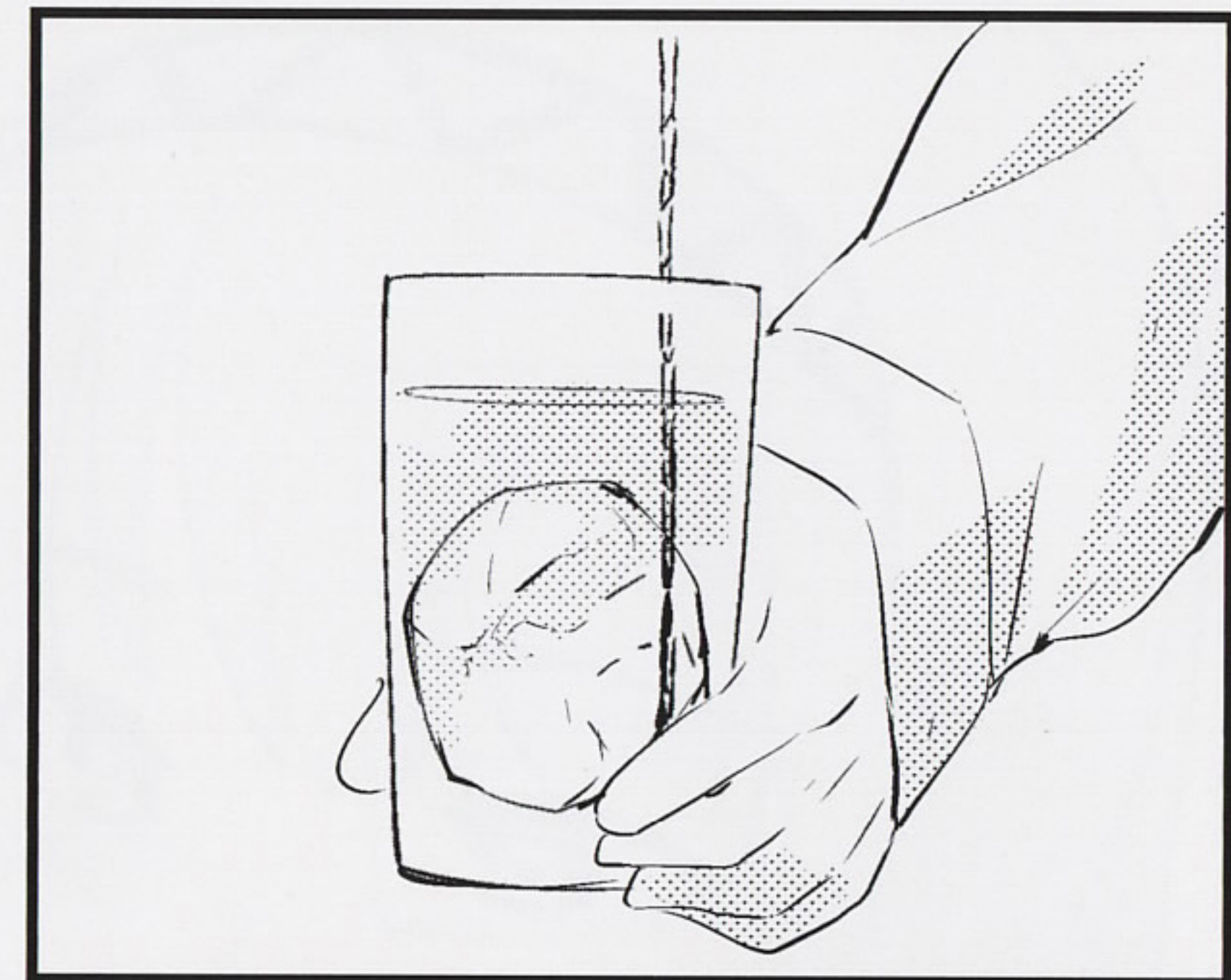


■ブラッディ・メアリー

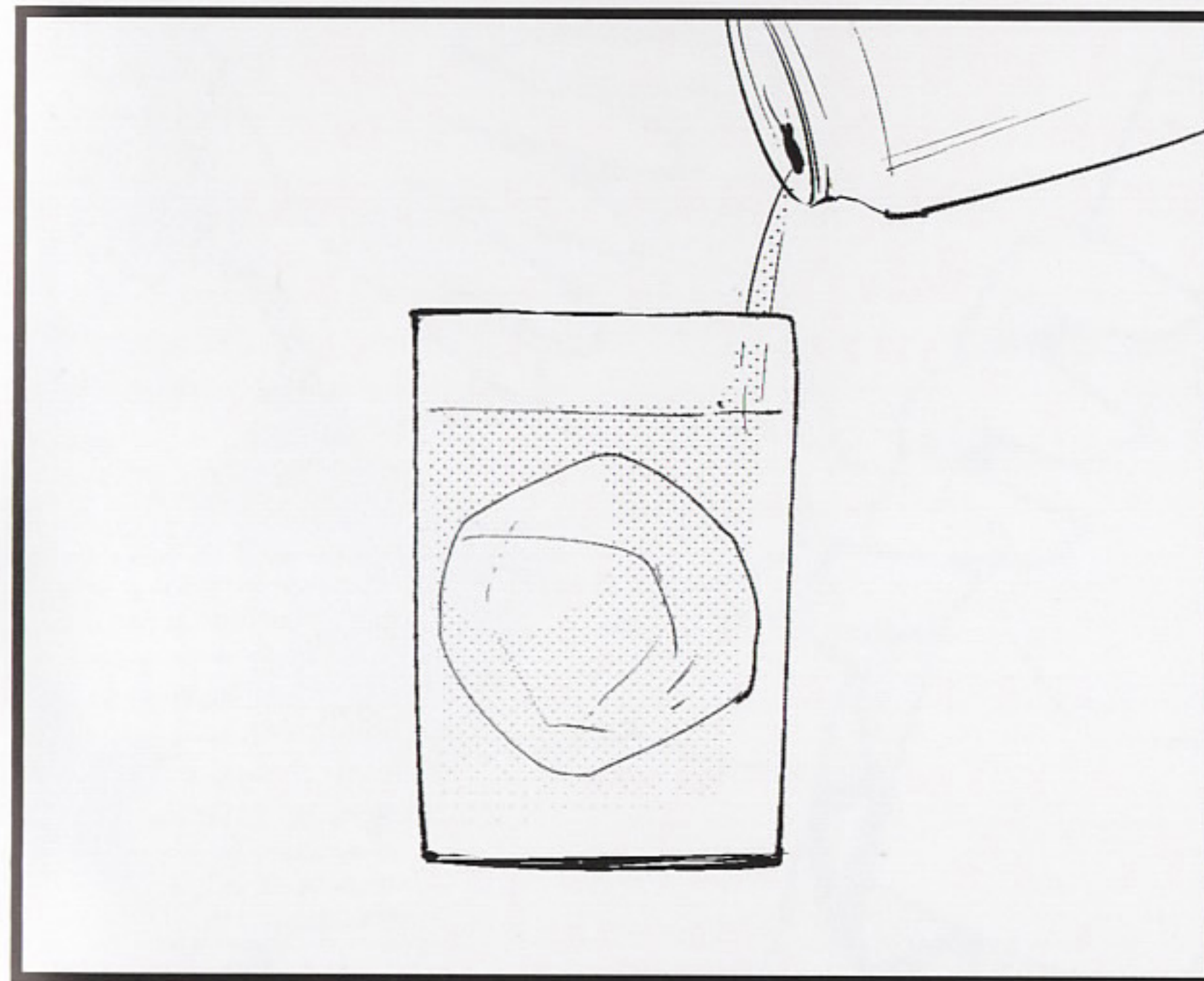
(ウォッカ：45ml、トマトジュース：適量、カットレモン：1個、スティックセロリ1本)



1. タンブラーに氷を入れる



3. バースプーンで軽くステアする



2. ウォッカ、トマトジュースを注ぐ

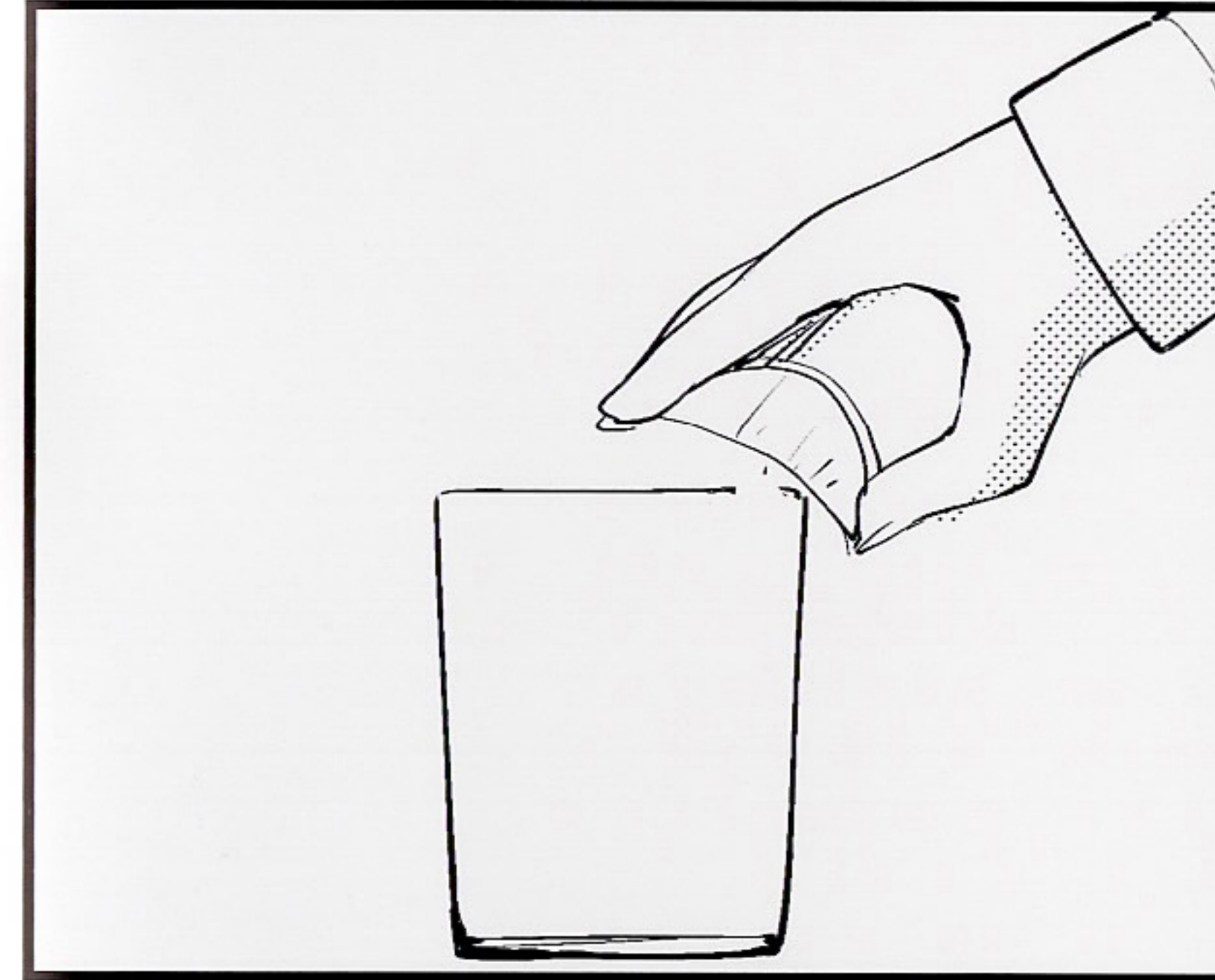


4. グラスのエッジにカットレモンを飾り、セロリを添え完成

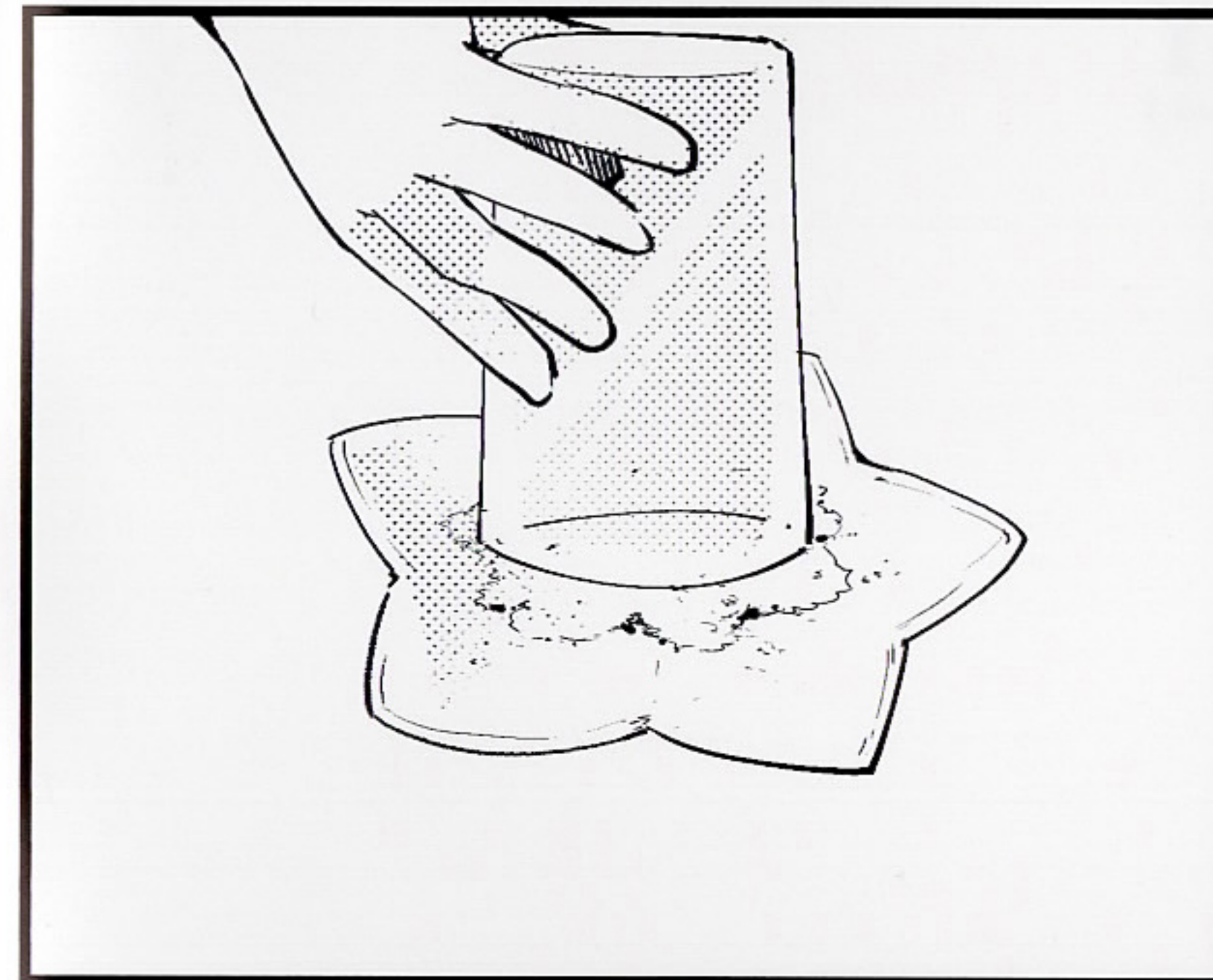


■ ソルティードッグ

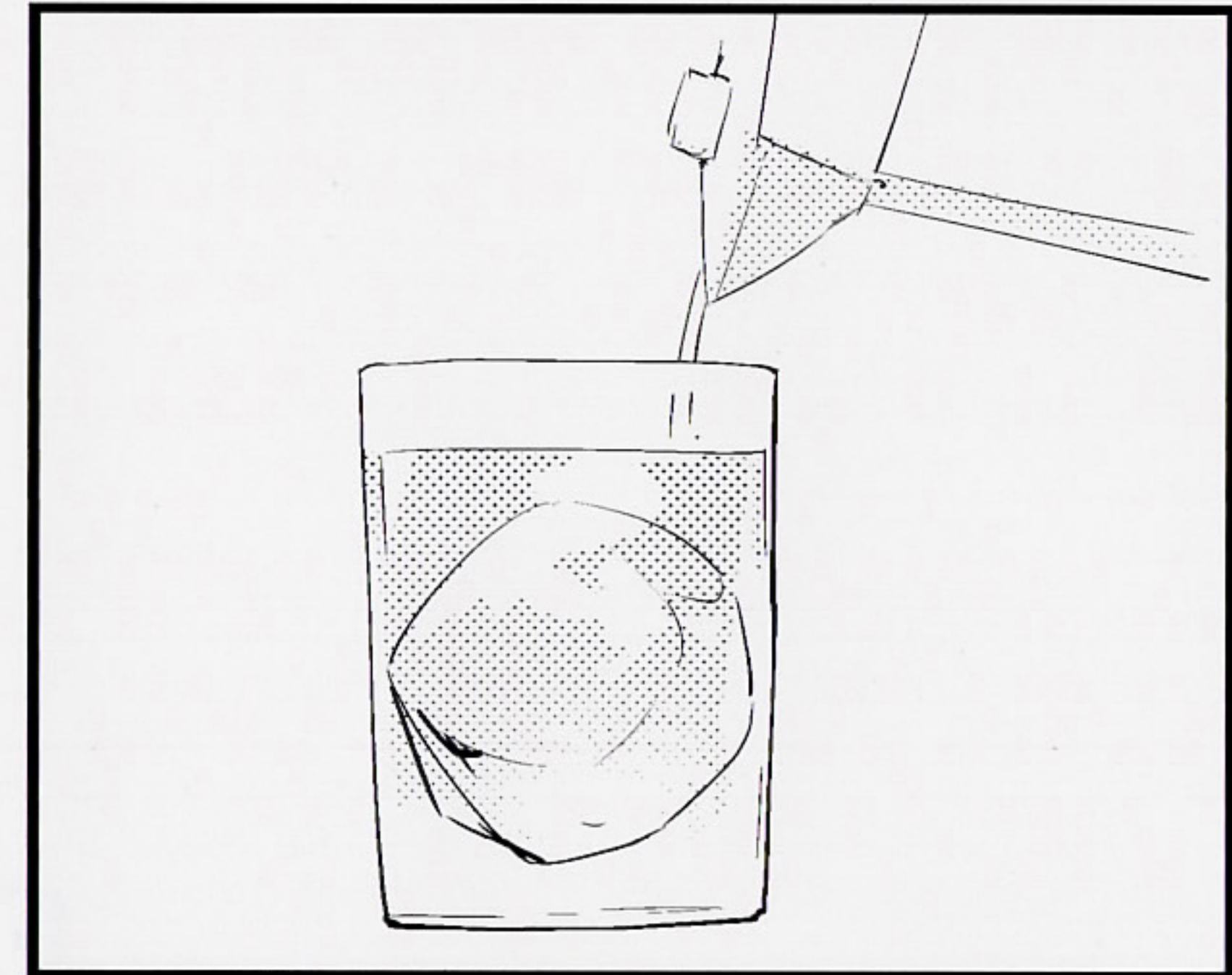
(ウォッカ：45ml、グレープフルーツジュース：適量、塩：適量、カットレモン：1個)



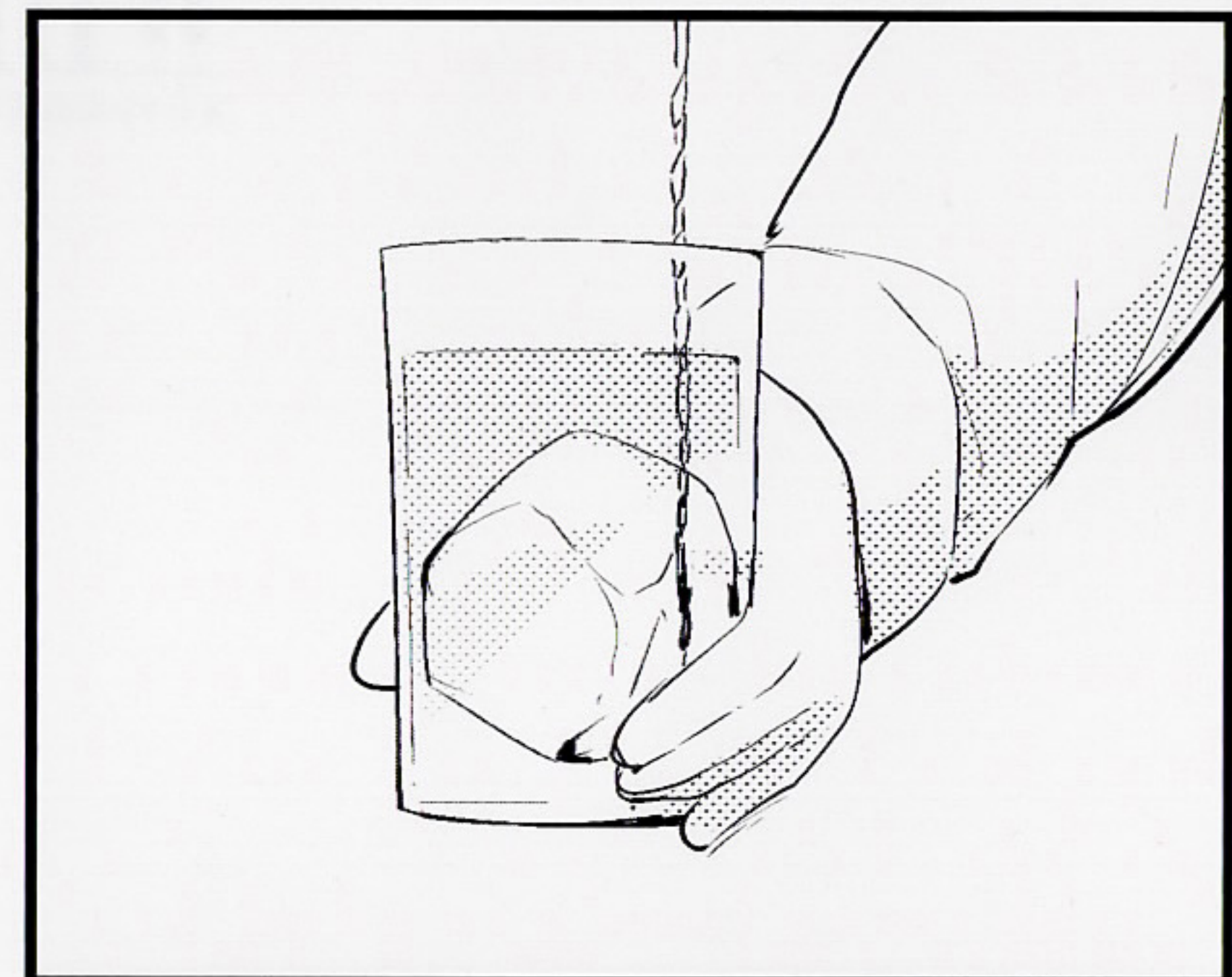
1. コリンズグラスのエッジをカットレモンで濡らす



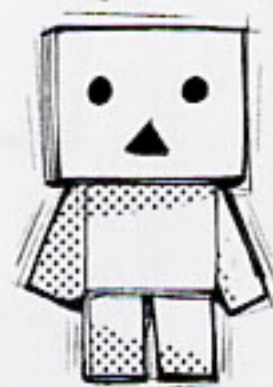
2. グラスのエッジに塩をつけてスノー・スタイルにする



3. グラスに氷を入れ、ウォッカ、グレープフルーツジュースを注ぐ



4. 軽くステアして完成



DDBY

オシャレな音楽を追及しています