

PROVA PRATICA N.2

I COCKTAILS

Il candidato espliciti la storia e l'origine dei cocktail spiegando in modo analitico la produzione, la distillazione e le caratteristiche di almeno due dei seguenti liquori/acquaviti:

brandy, cognac, armagnac, grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila.

Tenendo conto dell'ultima revisione della lista dei cocktail mondiali IBA avvenuta nel 2011, il candidato descriva i tre gruppi principali e di questi ne illustri le caratteristiche facendo riferimento alle regole basilari per la produzione di una bevanda miscelata.

A livello pratico si realizzi almeno due dei seguenti cocktail spiegando in modo analitico i componenti per la loro realizzazione, tenendo presente la storia dei cocktail sorteggiati, le guarnizioni previste dalla ricetta, l'utilizzo dell'idonea attrezzatura e del corretto bicchiere di servizio, avvalendosi della tecnica di miscelazione prevista dalla ricetta.

THE UNFORGETTABLES

Angel Face, Aviation, John Collins, Mary Pickford, Sidecar.

CONTEMPORARY CLASSICS

Caipirinha, Golden Dream, Harvey Wallbanger, Hemingway Special, Long Island Iced Tea.

NEW ERA DRINKS

Barracuda, , French Martini, Russian Spring Punch, Yellow Bird, Espresso Martini.