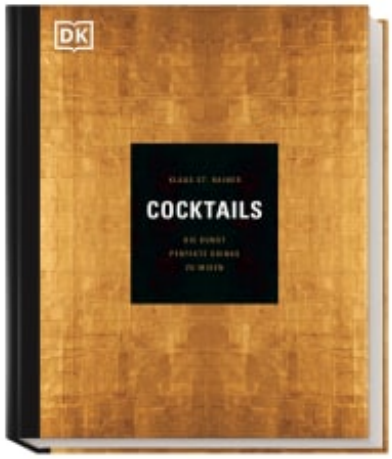
Cocktails

Die Kunst, perfekte Drinks zu mixen



Was wäre ein perfekter Abend ohne einen perfekten Drink?

In Cocktails verrät Klaus St. Rainer alias The Saint, ein absoluter Kenner der Cocktailkunst, wie man diese perfekten Drinks mixt. Die Palette reicht von einfachen Rezepten mit wenigen Zutaten wie Moscow Mule zu Klassikern und ihren modernen Varianten wie Dry Martini oder Kalte Ente 2011 und ausgefallenen Kreationen wie dem Haus-der-Kunst-Cocktail. Außerdem gibt es Vorschläge für alkoholfreie Drinks und Partycocktails, die Sie gut in größeren Mengen vorbereiten können.

Da ein guter Cocktail mehr als die Zusammenführung von Zutaten ist, erklärt Klaus St. Rainer alle wichtigen Techniken wie Shaken, Rühren, Absieben oder die passende Dekoration. Auch die Grundausstattung und die weiteren Skills, die man benötigt, werden erläutert. Den besonderen Stil des Bartenders können Sie auch an den ausgefallenen Fotos und der lässigen Aufmachung sehen. Cocktails macht Lust aufs Ausprobieren und eignet sich zugleich wunderbar als Geschenk!

Klaus St. Rainer alias The Saint ist einer der bekanntesten und erfolgreichsten Bartender Deutschlands. Er war Barchef bei Ernst Lechthaler und arbeitete sieben Jahre in Schumann's Bar, bevor er 2010 die Goldene Bar im Münchner Haus der Kunst eröffnete. 2012 wurde er bei den Mixology Bar Awards zum Bartender des Jahres gewählt, 2013 wurde sein Lokal Bar des Jahres. Klaus St. Rainer ist Juror bei vielen internationalen Wettbewerben und gibt weltweit Schulungen.

Cocktails

Die Kunst, perfekte Drinks zu mixen

ISBN 978-3-8310-2644-9
176 Seiten, 199 x 231 mm
ca. 100 Abbildungen
€ 19,95 (D) / € 20,60 (A)