
Koktajle mleczne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4828 razy.

To, że koktajl jest "mleczny", wcale nie oznacza, że do jego przygotowania użyto "czystego" mleka. Bardzo dobre koktajle powstają z jogurtów, kefirów, śmietanki, maślanki, serwatki lub lodów. Smak napojom nadają soki. Powinny być naturalne. Do koktajli najlepsze są soki o wyrazistym smaku: grejfrutowe, porzeczkowe, pomarańczowe, wiśniowe. Aromat napoju wzmacniamy dodając odrobinę syropu albo nektaru. Nieodzownym składnikiem są świeże owoce albo warzywa. Stanowią element dekoracyjny, ale także nadają napojom barwę i smak. Owoce powinny być dojrzałe i nie uszkodzone. Jeżeli do napoju będziemy dodawać lód, zamrozimy wodę mineralną koktajl zyska na smaku. Koktajle mleczne są bardzo delikatne. Dlatego bardzo ważne jest dokładne wymieszanie składników. Najlepiej uczynić to za pomocą miksera /miksujemy ok. 30 sekund/, ale równie dobrze można użyć zwykłej trzepaczki. Naczynie, w którym mieszamy koktajl powinno być wysokie, aby napój nie rozchłapywał się. Koktajle podajemy w wysokich szklankach, o pojemności ok. 200 ml. Można je również serwować w naczyniach o grubym dnie tzw. tumblerach. Jeżeli koktajl jest mocno oziębiony, konieczna jest słomka. Do napoju gorącego podajemy łyżeczkę. Każdą szklankę koktajlu możemy ozdobić owocami lub warzywami. Na krawędziach naczynia można umieścić plasterki owoców albo spirale z ich skórek.

super jest napisane koktajle mleczne a ja widze tu tylko jeden przepis ale pozatym to super

Nadesłal(a):marti725 <marti725@wp.pl> 2008-04-29 16:04:34