



LES TROIS ROIS

## Système métrique

<b>goutte</b>	quantité indéfinie Exemple: Tabasco
<b>un trait</b>	env. 0,1 cl Exemple: Angostura
<b>cuillère à mélange</b>	de 0,3 à 0,5 cl Exemple: blanc d'oeuf
<b>cuillère à thé</b>	de 0,5 à 1,0 cl Exemple: sucre
<b>jet</b>	remplissage indéfini en petite quantité Exemple: Soda

## Terme technique du bar

### A

**After-Dinner-Cocktail** cocktails sucrées (riche, léger et sucrée, digestif)

### B

**Before-Dinner-Cocktail** cocktails secs très alcoolisés  
**Blended/Blending** assemblage de whiskies  
**Blender** terme anglophone utilisé pour le mixeur  
**Boston Shaker** shaker à deux éléments, verre et métal ou uniquement en métal (shaker professionnel)  
**Build in glass** boissons, préparées directement dans le verre du client

### C

**Chilled** rafraîchir (pour les verres)  
**Coaster** dessous de bouteille  
**Cuvée** assemblage de vin, surtout utilisé pour les mousseux et les champagnes



## LES TROIS ROIS

### D

**Dash** un trait, env. 0,1 cl de liquide

### F

**Fizzy** pétillant, contient de l'eau gazeuse ou du soda  
**Floaten** faire couler délicatement un ingrédient (crème, liqueur, spiritueux)  
**Frosted** givré (pour les verres)

### G

**Gill** Mesure de bar américaine  
= 1,5 oz = 4,4 cl

### J

**Jigger** gobelet gradué pour cl ou oz (1 oz = 3 cl)

### M

**Measure** gobelet gradué, souvent en verre  
**Mixer** robot ménager, nommé blender aux Etats-Unis  
**Mixingglass** verre à mélange  
**Muddler** pilon en bois ou en plastique

### N

**Nutmeg** noix de muscade

### P

**Peel** zeste (citron, orange)  
**Pourer** bec verseur pour bouteille

### S

**Shake** secouer  
**Squeeze** presser



## LES TROIS ROIS

<b>Strainer</b>	passoire
<b>Stir</b>	remuer, mélanger les ingrédients légers dans le verre à mélange ou touiller
<b>T</b>	
<b>Twist</b>	tourner, presser ou ajouter les huiles essentielles d'écorces de citron (citron vert ou orange)
<b>Z</b>	
<b>Zest</b>	écorces de fruits (oranges, citron et citron vert)