

Cocktails, leicht gemacht mit "ROYAL COCKTAIL"

Bevor der Cocktailmixer in Gebrauch genommen wird, muss er erst gründlich mit Wasser gereinigt werden!

Der ROYAL COCKTAIL gibt einen garantierten Erfolg für einen Cocktail, wenn die richtige Reihenfolge der Flüssigkeiten beachtet wird. Die Flüssigkeit die am schwersten bzw. am dickflüssigsten ist, muss zuerst in das Glas eingefüllt werden. Diese kann beliebig hoch in den Glas eingefüllt werden (ohne Royal Cocktail). Danach können erst die darauf folgenden Flüssigkeiten von schwer nach leicht (magische Regel: die schwerste Flüssigkeit nach unten, die leichteren Flüssigkeit noch oben) eingefüllt werden. Dazu den Schwimmer des Royal Cocktails auf die erste Flüssigkeit stellen. Nun die nächst-leichtere Flüssigkeit durch den Gerät auf die untere Schicht gießen. Diesen Vorhang wiederholen bis zur leichtesten Flüssigkeit.

TIP 1: Um das Getränk zu erschweren, kann ein (Zucker) Sirup verwendet werden. Wenn es leichter werden soll, kann Alkohol zugeführt werden!

TIP 2: Es ist möglich erst die Eiswürfel in das Glass zu tun, oder Mann bringt nach dem Cocktail fertig gemacht worden ist vorsichtig mit ein Löffel das eis oben draus.

TIP 3: Shooters sind genau so fertig zu machen wie die größere Cocktails.

Zum Beispiel: kann Mann ein tage oder Wochen Cocktail vorab in eine soft kanne fertig machen in im gleiche Verhältnis wie Mann schichtweise Cocktails macht.

**Viel Spaß beim Ausprobieren und "zaubern"
wünscht Ihnen Ihr
ROYAL COCKTAIL Team !!**