

# DRINKKIVIIHKO



Euroopan unionin  
osarahoittama

Tämä materiaali on koottu osana *ROKKA* - *Ravitsemisala osaa, kauhan kahvasta ammattiin* -hanketta.

Hanke on rahoitettu Euroopan unionin elpymis- ja palautumistukivälineellä (RRF), joka on EU:n elpymisvälineen (Next Generation EU) suurin ohjelma. Rahoituksen on myöntänyt Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työkäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Materiaalin ovat koonneet 2024–2025 Savon ammattiopiston opettajat Kirsi Lepistö-Lilja ja Antti Talvinen.

# DRY MARTINI

## Ainesosat:

- 4 senttilitraa (cl) giniä
- 1 bs (barspoon = baarilusikallinen) kuivaa vermuttia
- jäitä
- sitruunakuoren pala tai oliivi

Valmistustapa: sekoitetaan

## Valmistus:

1. Laita sekoituslasiin ja cocktail-lasiin jäitä, jotta lasit viilenevät. Voit pyöräyttää jäitä baarilusikalla, jotta lasit viilenevät hyvin.
2. Kaada jäähdytysjät sekoituslasista pois. Vaihda tilalle uudet, kuivat jäät tai kuivaa jäähdytysjät siivilän avulla.
3. Kaada gini ja vermutti sekoituslasiin.
4. Sekoita aineksia baarilusikalla noin 30 kierrosta, että juoma jäähtyy hyvin ja jäät hieman sulavat juomaan.
5. Kaada jäät pois cocktail-lasista ja kuivaa lasi.
6. Kaada sekoitettu ja jäähdytetty juoma siivilän (tai tuplasiivilän) läpi lasiin.
7. Purista juomaan sitruunankuoren palasta eteeriset öljyt. Pyyhi lasin reunat sitruunankuorella ja pudota kuori juomaan keltainen kuoripuoli ylöspäin. Jos käytät oliivia koristeena, laita oliivi tikkuun ja laita se lasiin juoman kanssa.



# TOM COLLINS

## Ainesosat:

- 4 senttilitraa (cl) giniä
- 3 senttilitraa (cl) sitruunamehua
- 1–2 senttilitraa (cl) sokerilientä
- soodaa
- jäitä
- sitruunan viipale ja kirsikka cocktailtikussa

Valmistustapa: ravistetaan

## Valmistus:

1. Ota pitkä grogilasi ja täytä se jääpaloilla, jotta lasi jäähtyy.
2. Tee koriste. Laita sitruunaviipale ja kirsikka cocktailtikkuun.
3. Laita Boston shakerin metalliosaan jäitä 2/3 osaa astian korkeudesta.
4. Kaada lasiosaan 1 senttilitra sokerilientä, 3 senttilitraa sitruunamehua ja 4 senttilitraa giniä.
5. Laita Boston shaker vinoittain kiinni ja ravista, kunnes metalliosa tuntuu ja näyttää kylmältä.
6. Vaihda grogilasiin kuivat jäät tai kuivaa jäähdytysjäät siivilän avulla.
7. Kaada kuohkea juoma shakerista lasiin jäiden päälle. Täytä lasi soodalla.
8. Sekoita muutaman kerran haarilusikalla, jotta ainesosat sekoittuvat.
9. Laita sitruunaviipale ja kirsikka cocktailtikussa juomaan. Laita juomaan myös pilli.



# CAIPIROSCA

## Ainesosat:

- 4 senttilitraa (cl) vodkaa
- limen lohkoja
- noin kaksi teelusikallista (tl) hienosokeria
- jäämurskaa

Valmistustapa: rakennetaan

## Valmistus:

1. Tee limestä kahdeksan lohkoa.
2. Laita lohkot on the rocks -lasiin.
3. Laita hienosokeri lohkojen päälle ja murskaa lohkot muddlerilla (murskaimella). Limestä irtoaa mehu paremmin sokerin avulla.
4. Kaada vodka lasiin.
5. Täytä lasi jäämurskalla ja sekoita ainekset baarilusikalla. Lisää vielä jäämurskaa sekä pilli.



# WHISKY SOUR

## Ainesosat:

- 4 senttilitraa (cl) amerikkalaista bourbon-viskiä
- 3 senttilitraa (cl) sitruunamehua
- 1 senttilitra (cl) sokerilientä
- appelsiinin viipale (ja kirsikka)

Valmistustapa: ravistetaan

## Valmistus:

1. Laita Boston shakerin metalliosaan jäitä 2/3 osaa astian korkeudesta.
2. Mittaa Boston shakerin lasiosaan 4 senttilitraa viskiä, 3 senttilitraa sitruunamehua ja 1 senttilitra sokerilientä.
3. Laita Boston shaker vinoittain kiinni ja ravista voimakkaasti, kunnes metalliosa tuntuu ja näyttää kylmältä.
4. Kaada kuohkea juoma siivilän läpi shakeristä kuohuviinilasiin, sour-lasiin tai on the rocks -lasiin.



# APEROL SPRITZ

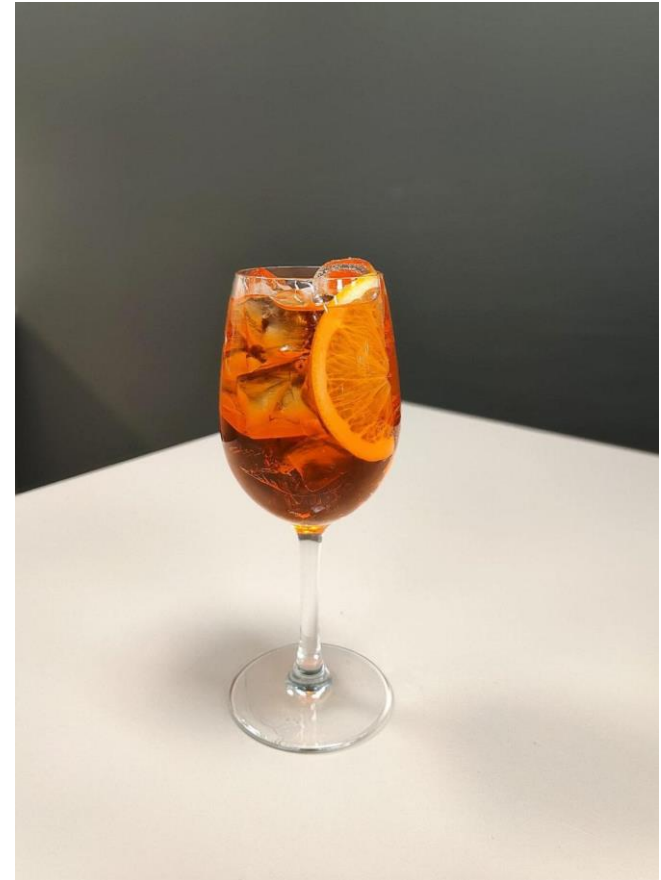
## Ainesosat:

- 4 senttilitraa (cl) prosecco (italialaista kuohuviiniä)
- 4 senttilitraa (cl) Aperolia
- noin 2 senttilitraa (cl) soodaa
- appelsiinin viipaleita
- reilusti jäitä

Valmistustapa: rakennetaan

## Valmistus:

1. Ota punaviinilasi ja täytä se jääpaloilla.
2. Kaada lasiin 4 senttilitraa Aperolia.
3. Kaada päälle 4 senttilitraa prosecco.
4. Kaada lopuksi päälle soodaa.
5. Sekoita kevyesti esimerkiksi pitkällä lusikalla, jotta ainekset sekoittuvat. Täytä lasi jäillä.
6. Lisää lasiin appelsiiniviipaleita koristeeksi.



# IRISH COFFEE

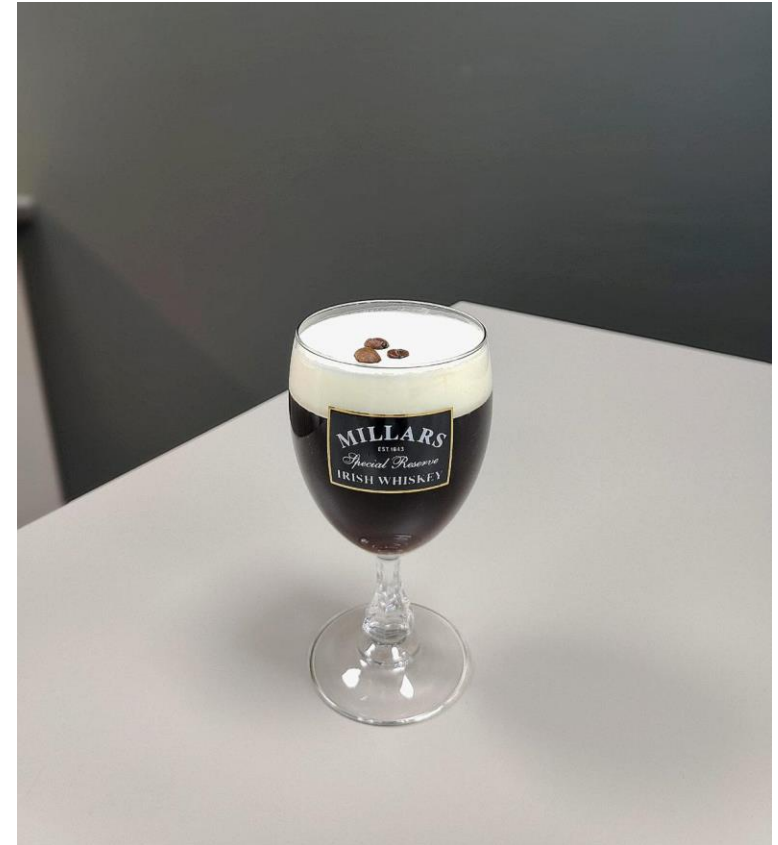
## Ainesosat:

- 4 senttilitraa (cl) irlantilaista viskiä
- 2 teelusikkaa (tl) ruskeaa sokeria (ruokokidesokeria)
- Kuumaa kahvia
- Kermavaahtoa

Valmistustapa: rakennetaan ja kerrostetaan

## Valmistus:

1. Lämmitä Irish coffee -lasi kaatamalla siihen kuumaa vettä ja kaada vesi pois. Jos ei ole Irish coffee -lasia, myös valkoviinilasi sopii.
2. Lisää lasiin ruskea sokeri ja hieman kahvia. Sekoita, kunnes sokeri on liuennut.
3. Lisää irlantilainen viski.
4. Kaada päälle kuumaa kahvia. Jätä tilaa kermavaahdolle.
5. Lisää kermavaahto juoman päälle varovasti lusikan avulla, jotta se jää kellumaan pinnalle.



# ASTERIX

## Ainesosat:

- 2 senttilitraa (cl) vodkaa
- 2 senttilitraa (cl) Pisang Ambon -likööriä
- Spritea
- appelsiinin viipale ja kirsikka

Valmistustapa: rakennetaan

## Valmistus:

1. Tee koriste. Laita appelsiiniviipale ja kirsikka cocktailtikkuun.
2. Mittaa grogilasiin alkoholit: ensin vodka ja sitten Pisang Ambon.
3. Lisää juomaan jäät.
4. Kaada päälle Sprite. Lisää vielä jäitä, että lasi on täynnä.
5. Laita juomaan koriste ja pilli.

*Ville Vallaton* -drinkin pohja on sama, mutta pidentäjänä on maito ja koristeita ei laiteta.



# HOT SHOT

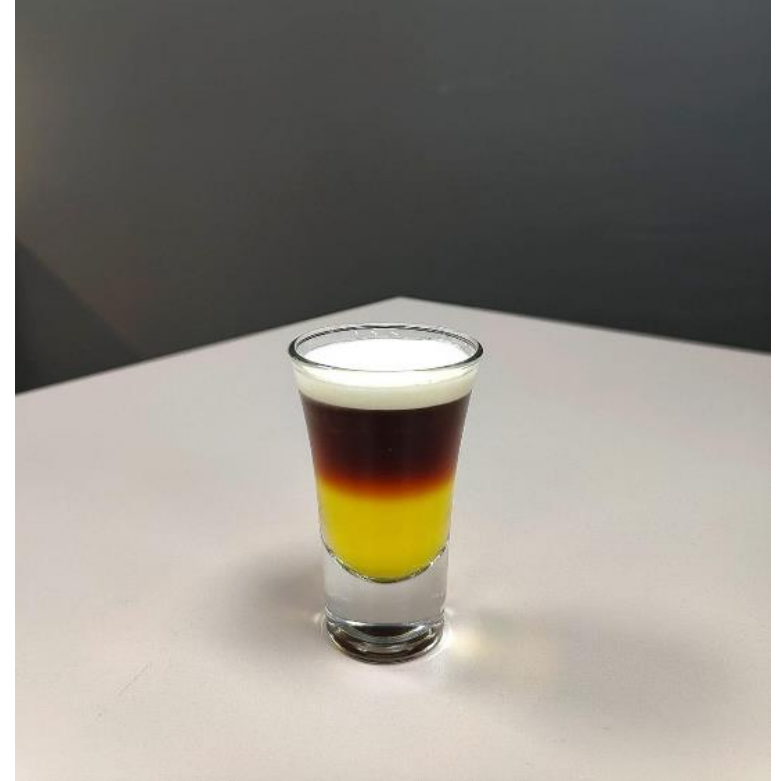
## Ainesosat:

- 2 senttilitraa (cl) Galliano -likööriä
- 2 senttilitraa (cl) kahvia
- kermavaahtoa

Valmistustapa: rakennetaan kerroksittain

## Valmistus:

1. Mittaa ensin shottilasiin tai snapsilasiin 2 senttilitraa Galliano-likööriä.
2. Valuta sitten varovasti lusikan avulla noin 2 senttilitraa kahvia liköörin päälle uudeksi kerrokseksi.
3. Valuta viimeiseksi kahvin päälle kermavaahtoa. Jätä lasi hieman vajaaksi yläreunasta, jotta lasia on helpompi nostaa.



# MUMMON TOHVELI

## Ainesosat:

- 2 senttilitraa (cl) salmiakkikoskenkorvaa
- 2 senttilitraa (cl) Baileys-likööriä

Valmistustapa: rakennetaan jäiden päälle tai kerrostetaan shottilasiin

## Valmistus:

1. Jos rakennat juoman kerrostamalla, niin varaa shottilasi tai snapsilasi.
2. Jos taas rakennat juoman jäiden päälle, varaa On the rocks -lasi.
3. Jos rakennat juoman kerrostamalla shottilasiin, niin mittaa lasiin ensin 2 senttilitraa salmiakkikoskenkorvaa.
4. Seuraavaksi valuta lusikan avulla 2 senttilitraa Baileys -likööriä salmiakkikoskenkorvan päälle.
5. Jos rakennat juoman jäiden päälle, niin mittaa molemmat alkoholit On the rocks -lasiin jäiden päälle ja sekoita hieman lusikalla.



# MARGARITA

## Ainesosat:

- 2 senttilitraa (cl) tequilaa
- 2 senttilitraa (cl) Cointreau-likööriä
- 2 senttilitraa (cl) puristettua sitruunamehua
- suolaa lasinreunaan
- lime
- jäitä

Valmistustapa: ravistetaan

## Valmistus:

1. Laita Boston shakerin metalliosaan jäitä noin 2/3 osaa astian korkeudesta.
2. Margarita-lasin voi jäähdyttää jääkaapissa tai jäiden avulla.
3. Kaada jäät pois lasista ja kuivaa lasi. Hiero limen palalla Margarita-lasin ulkopuolen reunasta noin puolet. Kasta puolikas reuna suolaan.
4. Mittaa Boston shakerin lasiosaan 2 senttilitraa tequilaa, 2 senttilitraa Cointreuta ja 2 senttilitraa sitruunamehua.
5. Vaihda Boston shakerin metalliosaan kuivat jäät.
6. Laita Boston shaker vinoittain kiinni ja ravista voimakkaasti, kunnes metalliosa tuntuu ja näyttää kylmältä.
7. Kaada juoma siivilän läpi lasiin, jossa on suolareunus. Älä kaada suolareunuksen päälle.
8. Koristele limelohkolla.

