L'Associazione AIBM Project (www.aibmproject.it) per i suoi corsi utilizza le seguenti metodologie, le quali seguono dei passaggi ben precisi, ordinati e puliti. Le tre tecniche che qui vengono esposte riguardano la preparazione di un cocktail direttamente nel bicchiere (esempio Americano o Negroni), la preparazione nel mixing glass e infine quella con l'utilizzo del boston shaker.

Oltre a queste tecniche basilari, insegnate durante i corsi, vi è il metodo Italian Mixing Style, che coniuga lo stile classico della preparazione dei drink, a quello con l'uso del free pouring. Maggiori informazioni sul sito.

Tecnica di preparazione building

La tecnica *building* prevede la preparazione del cocktail direttamente nel bicchiere, con ghiaccio. Prendere il bicchiere dalla base innanzitutto.

Sempre tenendolo dalla base, avvicinatelo al secchiello per il ghiaccio.

Con il cucchiaio forato (e eventuale pinza) mettete il ghiaccio nel bicchiere.

Appoggiate il bicchiere sul banco, con la mano sinistra tenete fermo il bicchiere, sempre alla base, mentre con la mano destra usate il bar spoon per raffreddare il bicchiere, con movimento rotatorio (senso orario).

Una volta raffreddato il bicchiere, filtrate via l’acqua che si è formata in eccesso, utilizzando un altro secchiello per il ghiaccio.

Prepariamo il drink adesso. Prendiamo la bottiglia dal collo con la sinistra (se mancini, il procedimento è naturalmente inverso). Portate la bottiglia alla mano destra, avendo l'accortezza di tenere sempre l'etichetta in vista. Versate il contenuto utilizzando il conteggio mentale che viene spiegato al corso. La mano sinistra, con il tappo, deve essere tenuta alla base del bicchiere mentre si versa.

In questa foto si vede ancora come va tenuta la bottiglia mentre si versa. Una volta terminato si ripone la bottiglia rifacendo il procedimento inverso (con mano sinistra va riportata a posto, dopo averla tappata), si mescola il drink, si inserisce eventuale guarnizione e il cocktail è pronto.

Tecnica preparazione cocktail con il mixing glass

Il mixing glass deve essere appoggiato sul banco, prendendolo sempre dalla base. Il beccuccio deve essere rivolto verso il cliente.

Avvicinare il mixing glass al secchiello e con il cucchiaio forato riempire per ¾. Nello stesso momento riempire anche una coppetta da cocktail con ghiaccio.

Riportare il mixing glass nella posizione originaria, pronto per essere raffreddato.

Raffreddare anche la coppetta.

Raffreddare il mixing glass con lo stirrer o bar spoon, con movimento orario.

Filtrare via l’acqua in eccesso aiutandosi con lo strainer e versando l’acqua in un altro secchiello pronto all’uso.

Versare gli ingredienti nel mixing glass e preparare il cocktail.

Mescolare gli ingredienti.

Filtrare infine il cocktail nella coppetta e guarnire con eventuale decorazione.

“Chiudere” infine appoggiando lo strainer nel mixing glass: il cocktail è servito.

Tecnica di miscelazione shake & strain.

Lo shaker può partire capovolto (con vetro all’interno)

Si *apre* e si dividono i due pezzi, parte in vetro e parte in acciaio.

Si avvicina la parte in acciaio al secchiello per il ghiaccio e si riempie per ¾

Si riempie anche una coppetta a cocktail con ghiaccio e si raffreddano entrambi.

Per raffreddare lo shaker con il bar spoon, il movimento è identico a quello effettuato con il mixing glass.

Versare gli ingredienti nella parte in vetro dello shaker

Prima di unire i due pezzi, filtrare via l’acqua in eccesso dalla parte in acciaio del boston shaker

Posizionare in verticale…

Avvicinare la parte in vetro che contiene il cocktail…

Inclinare leggermente e unire le due parti…

La parte in vetro si deve incastrare sopra la parte in acciaio…

Chiudere premendo leggermente con la mano destra la parte in vetro, incastrandola con la parte in acciaio

Puntare verso la propria sinistra shakerando con movimento laterale (è indifferente se si shakera verso destra)

Dopo aver shakerato per una decina di secondi, riappoggiare lo shaker sul banco.

Aprirlo, separando i due pezzi.

Svuotare la coppetta a cocktail del ghiaccio

Appoggiare lo strainer sul boston shaker, filtrando il contenuto nella coppetta.

Dopo aver servito il cocktail, “chiudere”, inserendo lo strainer nella parte in acciaio del boston shaker…

…e poi la parte in acciaio nella parte in vetro. Il lavoro è terminato.