



Populārākie kokteiļglāžu veidi

Kokteiļa pagatavošanu var pielīdzināt mākslai un tā pasniegšana vai noformēšana ir tikpat svarīga kā saturs. Kokteiļa glāzei ir ne tikai praktisks pielietojums, tā rada pasākuma vai svinību noskaņu, kā arī nereti attēlo kokteiļa raksturu.

Mēs katrai kokteiļa receptei cenšamies pievienot informāciju par glāzi, kurā attiecīgo kokteili pildīt būtu vispiemērotāk, tomēr zemāk piedāvātās kokteiļu glāzes ir universālas un izmantojamas teju visu kokteiļu pagatavošanā.

Der atcerēties, ka kokteiļu glāzes svarīgākais faktors ir tilpums - dažādi kokteiļi ir paredzēti dozēšanai dažādos stiprumos un proporcijās, tāpēc nepieciešams ievērot pāris pamatprincipus. Piedāvājam iepazīties ar 3 populārākajiem kokteiļa glāžu veidiem:

1. **Tumbler/Highball** glāze: vispopulārākā kokteiļu glāze, lieliski piemērota tā saucamajiem *long drinks*, īpaši tiem, kas gatavoti uz ruma, viskija, džina un degvīna bāzes. Šo glāžu tilpums ir no 240-350 ml



2. **Rocks/Lowball** glāze: atpazīstama arī kā viskija glāze, jo visbiežāk izmantota tieši šī dzēriena servēšanai. Šo glāžu tilpumi mēdz būt no 177-200 ml.



3. **Klasiskā kokteiļu glāze:** tās elegantais dizains ir ērts turēšanai rokās. Glāzes augšdaļai jābūt gana atvērta, lai to būtu ērti dekorēt. Šī glāze lielākoties tiek lietota Martini, Manhattan stila un standarta kokteiļu servēšanai. Tās maksimālais tilpums ir aptuveni 118-125ml



Ja kokteiļa receptē minēts, kādai glāzei tas paredzēts, tas nenozīmē, ka jums jāizmanto tieši šāda glāze. Tā ir norāde uz to, kādam tilpumam kokteilis paredzēts. Jūs variet glāzi aizvietot ar krūzi, burciņu vai citu trauku pēc izvēles, bet, lai kokteilis izdotos lieliski, ieteicams ņemt vērā receptē minētās glāzes tilpumu un attiecināt vai pārrēķināt sastāvdaļu daudzumu atbilstoši izvēlētajam servēšanas traukam.

Savukārt, ja receptē nav minēts, kādai glāzei kokteilis paredzēts, vispirms aprēķiniet pamatsastāvdaļu daudzumu un stiprumu. Aprēķiniet atlikušo glāzes tilpumu, kurā pievienosiet ledu un bezalkoholisko/mazāk alkoholisko dzērienu un izvēlieties glāzes tilpumu atkarībā no tā, cik stipru kokteili vēlēties.

Par skaistiem kokteiļiem & svētkiem!