



Angel Face



<https://recipe.io.kr>

엔젤 페이스

엔젤 페이스는 금주법 시대의 클래식 칵테일로, 진, 살구 브랜디, 칼바도스의 조화가 특징입니다. 만드는 방법은 다음과 같습니다.

재료 (1인분 기준) 진 30ml, 살구 브랜디 30ml, 칼바도스 30ml, 얼음 적당량

조리 방법

1. 얼음을 채운 칵테일 셰이커에 모든 재료를 넣는다.
2. 잘 흔든 뒤, 차갑게 식힌 칵테일 글라스에 걸러 따른다.

가니쉬 해당 없음

Angel Face

The Angel Face is a classic Prohibition-era cocktail known for its blend of gin, apricot brandy, and Calvados. Here is how to prepare it.

Ingredients (1 serving) 30 ml Gin, 30 ml Apricot Brandy, 30 ml Calvados, Ice cubes

Method

1. Pour all ingredients into a cocktail shaker filled with ice cubes.
2. Shake well and strain into a chilled cocktail glass.

Garnish None

天使臉

天使臉是一款禁酒令時代的經典雞尾酒，以琴酒、杏桃白蘭地和卡爾瓦多斯蘋果白蘭地的獨特混合而聞名。以下是其製作方法。

材料 (1人份) 琴酒 30ml, 杏桃白蘭地 30ml, 卡爾瓦多斯 30ml, 冰塊適量

作法

1. 將所有材料倒入裝滿冰塊的雞尾酒搖酒器中。
2. 充分搖勻後，濾入冰鎮過的雞尾酒杯中。

裝飾 無

天使臉

天使臉是一款禁酒令時代的經典雞尾酒，以金酒、杏子白蘭地和卡爾瓦多斯蘋果白蘭地的獨特混合而聞名。以下是其制作方法。

配料 (1人份) 金酒 30ml, 杏子白蘭地 30ml, 卡爾瓦多斯 30ml, 冰塊適量

做法

1. 將所有材料倒入裝滿冰塊的雞尾酒搖酒器中。
2. 充分搖勻後，濾入冰鎮過的雞尾酒杯中。

裝飾 無

エンジェル・フェイス

エンジェル・フェイスは禁酒法時代のクラシックカクテルで、ジン、アプリコットブランデー、カルヴァドスの調和が特徴です。作り方は以下の通りです。

材料 (1人分) ジン 30ml, アプリコットブランデー 30ml, カルヴァドス 30ml, 氷適量

作り方

1. 氷を入れたカクテルシェイカーにすべての材料を注ぐ。
2. よくシェイクし、冷やしたカクテルグラスに注ぐ。

ガーニッシュ なし

Angel Face

Der Angel Face ist ein klassischer Cocktail aus der Zeit der Prohibition, bekannt für seine Mischung aus Gin, Aprikosenbrand und Calvados. So wird er zubereitet.

Zutaten (für 1 Portion) 30 ml Gin, 30 ml Aprikosenbrand, 30 ml Calvados, Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Cocktail-Shaker geben.
2. Gut schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Garnitur Keine

Angel Face

L'Angel Face est un cocktail classique de l'époque de la Prohibition, connu pour son mélange de gin, d'eau-de-vie d'abricot et de Calvados. Voici comment le préparer.

Ingrédients (pour 1 personne) 30 ml de gin, 30 ml d'eau-de-vie d'abricot, 30 ml de Calvados, glaçons

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons.
2. Bien secouer et filtrer dans un verre à cocktail réfrigéré.

Garniture Aucune

Angel Face

El Angel Face es un cóctel clásico de la era de la Ley Seca, conocido por su mezcla de

гинебра, brandy de albaricoque y Calvados. Así es como se prepara.

Ingredientes (para 1 porción) 30 ml de гинебра, 30 ml de brandy de albaricoque, 30 ml de Calvados, cubitos de hielo

Preparación

1. Verter todos los ingredientes en una coctelera llena de cubitos de hielo.
2. Agitar bien y colar en una copa de cóctel fría.

Guarnición Ninguna

Энджел Фейс

«Энджел Фейс» — классический коктейль времен сухого закона, известный своим сочетанием джина, абрикосового бренди и кальвадоса. Вот как его приготовить.

Ингредиенты (на 1 порцию) 30 мл джина, 30 мл абрикосового бренди, 30 мл кальвадоса, кубики льда

Приготовление

1. Налейте все ингредиенты в шейкер, наполненный кубиками льда.
2. Хорошо встряхните и процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Украшение Нет

