



Aviation



<https://recipe.io.kr>

에비에이션

에비에이션은 은은한 하늘빛 색상과 은은한 제비꽃 향으로 유명한 '잊을 수 없는' 클래식 칵테일입니다. 만드는 방법은 다음과 같습니다.

재료 (1인분 기준)

진 45ml, 마라스키노 룩사르도 15ml, 신선한 레몬 주스 15ml, 크렘 드 비올레트 1 바스푼, 깨진 얼음 적당량

조리 방법

1. 모든 재료를 칵테일 셰이커에 넣는다.
2. 깨진 얼음과 함께 흔든 후, 차갑게 식힌 칵테일 글라스에 걸러 따른다.

가니쉬

마라스키노 체리 (선택 사항)

Aviation

The Aviation is a classic "unforgettable" cocktail known for its distinct pale sky-blue color and floral notes. Here is how to prepare it.

Ingredients (1 serving)

45 ml Gin, 15 ml Maraschino Luxardo, 15 ml Fresh Lemon Juice, 1 Bar Spoon Crème de Violette, Cracked ice

Method

1. Add all ingredients into a cocktail shaker.
2. Shake with cracked ice and strain into a chilled cocktail glass.

Garnish

Optional Maraschino Cherry.

航空

航空 (Aviation) 是一款以其獨特的淡天藍色和花香而聞名的「難忘」經典雞尾酒。以下是其製作方法。

材料 (1人份)

琴酒 45ml, 馬拉斯奇諾櫻桃酒 15ml, 新鮮檸檬汁 15ml, 紫羅蘭利口酒 1匙, 碎冰適量

作法

1. 將所有材料放入雞尾酒搖酒器中。
2. 加入碎冰搖勻，然後濾入冰鎮過的雞尾酒杯中。

裝飾

可選的馬拉斯奇諾櫻桃。

航空

航空 (Aviation) 是一款以其独特的淡天蓝色和花香而闻名的“难忘”经典鸡尾酒。以下是其制作方法。

配料 (1人份)

金酒 45ml, 马拉斯基诺櫻桃酒 15ml, 新鲜柠檬汁 15ml, 紫罗兰利口酒 1勺, 碎冰适量

做法

1. 将所有材料放入鸡尾酒搖酒器中。
2. 加入碎冰搖勻，然后濾入冰鎮過的鸡尾酒杯中。

装饰

可选的马拉斯基诺櫻桃。

アビエイション

アビエイションは、淡いスカイブルーの色合いとフローラルな香りで知られる、忘れられないクラシックカクテルです。作り方は以下の通りです。

材料 (1人分) ジン 45ml, マラスキノ・ルクサルド 15ml, フレッシュレモンジュース 15ml, クレーム・ド・ヴィオレ 1バーンスプーン, クラッシュアイス適量

作り方

1. すべての材料をカクテルシェイカーに入れる。
2. クラッシュアイスと一緒にシェイクし、冷やしたカクテルグラスに注ぐ。

ガーニッシュ お好みでマラスキノチェリー。

Aviation

Der Aviation ist ein klassischer „unvergesslicher“ Cocktail, bekannt für seine zarte hellblaue Farbe und florale Noten. So wird er zubereitet.

Zutaten (für 1 Portion)

45 ml Gin, 15 ml Maraschino Luxardo, 15 ml frischer Zitronensaft, 1 Barloeffel Crème de Violette, Crushed Ice nach Bedarf

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Cocktail-Shaker geben.
2. Mit Crushed Ice schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Garnitur

Optional Maraschino-Kirsche.

Aviation

L'Aviation est un cocktail classique « inoubliable » connu pour sa couleur bleu ciel pâle et ses notes florales. Voici comment le préparer.

Ingrédients (pour 1 personne)

45 ml de gin, 15 ml de Maraschino Luxardo, 15 ml de jus de citron frais, 1 cuillère à bar de Crème de Violette, Glaçons concassés

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker.
2. Agiter avec des glaçons concassés et filtrer dans un verre à cocktail réfrigéré.

Garniture

Cerise Marasquin en option.

Aviation

El Aviation es un cóctel clásico «inolvidable» conocido por su distintivo color azul cielo pálido y sus notas florales. Así es como se prepara.

Ingredientes (para 1 porción)

45 ml de ginebra, 15 ml de Maraschino Luxardo, 15 ml de zumo de limón fresco, 1 cucharara de bar de Crème de Violette, Hielo picado

Preparación

1. Añadir todos los ingredientes en una coctelera.
2. Agitar con hielo picado y colar en una copa de cóctel fría.

Guarnición

Guinda Marrasquino opcional.

Авиация

«Авиация» — классический «незабываемый» коктейль, известный своим нежным бледно-небесным цветом и цветочным ароматом. Вот как его приготовить.

Ингредиенты (на 1 порцию)

45 мл джина, 15 мл мараскино Луксардо, 15 мл свежесжатого лимонного сока,
1 барная ложка крем-де-виолет, колотый лед

Приготовление

1. Добавьте все ингредиенты в шейкер для коктейлей.
2. Взболтайте с колотым льдом и процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Украшение

Вишня мараскино по желанию.

