



Bee's Knees



<https://recipe.io.kr>

비즈 니스

재료 (1인분 기준) 드라이 진 52.5ml, 허니 시럽 2티스푼, 신선한 레몬 주스 22.5ml, 신선한 오렌지 주스 22.5ml, 얼음 적당량

만드는 법

1. 꿀을 레몬 주스 및 오렌지 주스와 함께 녹을 때까지 젓고, 진을 추가한 뒤 얼음과 함께 흔든다.
2. 차갑게 식힌 칵테일 글라스에 걸러 따른다.

가니쉬 레몬 또는 오렌지 제스트 (선택 사항)

Bee's Knees

Ingredients (1 serving) 52.5 ml Dry Gin, 2 teaspoons Honey Syrup, 22.5 ml Fresh Lemon Juice, 22.5 ml Fresh Orange Juice, Ice cubes

Method

1. Stir honey with lemon and orange juices until it dissolves, add gin and shake with ice.
2. Strain into a chilled cocktail glass.

Garnish Optionally garnish with a lemon or orange zest.

蜂膝

材料 (1人份) 琴酒 52.5ml, 蜂蜜糖漿 2茶匙, 新鮮檸檬汁 22.5ml, 新鮮柳橙汁 22.5ml, 冰塊適量

作法

1. 將蜂蜜與檸檬汁、柳橙汁攪拌至溶解，加入琴酒並與冰塊一起搖勻。

2. 過濾倒入冰鎮過的雞尾酒杯中。

裝飾 可選的檸檬或柳橙皮屑。

蜂膝

配料 (1人份) 金酒 52.5ml, 蜂蜜糖浆 2茶匙, 新鲜柠檬汁 22.5ml, 新鲜橙汁 22.5ml, 冰块适量

做法

1. 将蜂蜜与柠檬汁、橙汁搅拌至溶解，加入金酒并与冰块一起摇匀。
2. 过滤倒入冰镇过的鸡尾酒杯中。

装饰 可选的柠檬或橙子皮屑。

ビーズ・ニーズ

材料 (1人分) ドライジン 52.5ml, ハニーシロップ 2ティースプーン, フレッシュレモンジュース 22.5ml, フレッシュオレンジジュース 22.5ml, 氷適量

作り方

1. 蜂蜜がレモンジュースとオレンジジュースに溶けるまで混ぜ合わせ、ジンを加えて氷と一緒にシェイクする。
2. 冷やしたカクテルグラスに漉しながら注ぐ。

ガーニッシュ お好みでレモンまたはオレンジの皮（ゼスト）。

Bee's Knees

Zutaten (für 1 Portion) 52,5 ml Dry Gin, 2 Teelöffel Honigsirup, 22,5 ml frischer Zitronensaft, 22,5 ml frischer Orangensaft, Eiswürfel

Zubereitung

1. Honig mit Zitronen- und Orangensaft verrühren, bis er sich auflöst, Gin hinzufügen und mit Eis schütteln.
2. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Garnitur Optional mit einer Zitronen- oder Orangenschale garnieren.

Bee's Knees

Ingrédients (pour 1 personne) 52,5 ml de gin sec, 2 cuillères à café de sirop de miel, 22,5 ml de jus de citron frais, 22,5 ml de jus d'orange frais, glaçons

Préparation

1. Mélanger le miel avec les jus de citron et d'orange jusqu'à dissolution, ajouter le gin et agiter avec des glaçons.
2. Filtrer dans un verre à cocktail réfrigéré.

Garniture Garnir éventuellement d'un zeste de citron ou d'orange.

Bee's Knees

Ingredientes (para 1 porción) 52,5 ml de ginebra seca, 2 cucharaditas de jarabe de miel, 22,5 ml de zumo de limón fresco, 22,5 ml de zumo de naranja fresco, cubitos de hielo

Preparación

1. Mezclar la miel con los zumos de limón y naranja hasta que se disuelva,

añadir la ginebra y agitar con hielo.

2. Colar en una copa de cóctel fría.

Guarnición Opcionalmente decorar con piel de limón o naranja.

Биз Низ

Ингредиенты (на 1 порцию) 52,5 мл сухого джина, 2 чайные ложки медового сиропа, 22,5 мл свежевыжатого лимонного сока, 22,5 мл свежевыжатого апельсинового сока, кубики льда

Приготовление

1. Размешайте мед с лимонным и апельсиновым соками до растворения, добавьте джин и встряхните со льдом.
2. Процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Украшение По желанию украсьте цедрой лимона или апельсина.

