



Canchanchara



<https://recipe.io.kr>

칸찬차라

재료 (1인분 기준) 쿠바 아구아르디엔테 60ml, 신선한 라임 주스 15ml, 생꿀 15ml, 물 50ml, 깨진 얼음 적당량

만드는 법

1. 꿀을 물 및 라임 주스와 섞어 글라스 바닥과 측면에 펴 바른다.
2. 깨진 얼음을 넣은 후 럼(아구아르디엔테)을 넣는다.
3. 바닥에서 위로 활기차게 저어 마무리한다.

가니쉬 라임 웨지로 장식한다.

Canchanchara

Ingredients (1 serving) 60 ml Cuban Aguardiente, 15 ml Fresh Lime Juice, 15 ml Raw Honey, 50 ml Water, Cracked ice

Method

1. Mix honey with water and lime juice and spread the mixture on the bottom and sides of the glass.
2. Add cracked ice, and then the rum.
3. End by energetically stirring from bottom to top.

Garnish Garnish with a lime wedge.

坎昌查拉

材料 (1人份) 古巴烈酒 60ml, 新鮮萊姆汁 15ml, 生蜂蜜 15ml, 水 50ml, 碎冰適量

作法

1. 將蜂蜜與水和萊姆汁混合，並將混合物塗抹在杯底和杯壁上。

2. 加入碎冰，然後加入蘭姆酒。
3. 最後從底部到頂部大力攪拌均勻。

裝飾 用萊姆角裝飾。

坎昌查拉

配料 (1人份) 古巴烈酒 60ml, 新鮮青柠汁 15ml, 生蜂蜜 15ml, 水 50ml, 碎冰适量

做法

1. 將蜂蜜與水和青柠汁混合，並將混合物塗抹在杯底和杯壁上。
2. 加入碎冰，然後加入朗姆酒。
3. 最後從底部到頂部大力攪拌均勻。

裝飾 用青柠角裝飾。

カンチャンチャラ

材料 (1人分) キューバ産アグアルディエンテ 60ml, フレッシュライムジュース 15ml, 生ハチミツ 15ml, 水 50ml, クラッシュアイス適量

作り方

1. ハチミツを水とライムジュースと混ぜ合わせ、グラスの底と側面に塗りつける。
2. クラッシュアイスを入れ、ラム（アグアルディエンテ）を注ぐ。
3. 最後の下から上へ勢いよくステアして仕上げる。

ガーニッシュ ライムウェッジを飾る。

Canchanchara

Zutaten (für 1 Portion) 60 ml kubanischer Aguardiente, 15 ml frischer Limonensaft, 15 ml roher Honig, 50 ml Wasser, Crushed Ice

Zubereitung

1. Honig mit Wasser und Limonensaft mischen und die Mischung auf dem Boden und den Seiten des Glases verteilen.
2. Crushed Ice und dann den Rum hinzufügen.
3. Zum Schluss kräftig von unten nach oben umrühren.

Garnitur Mit einer Limonenspalte garnieren.

Canchanchara

Ingrédients (pour 1 personne) 60 ml d'Aguardiente cubain, 15 ml de jus de citron vert frais, 15 ml de miel brut, 50 ml d'eau, Glace concassée

Préparation

1. Mélanger le miel avec l'eau et le jus de citron vert, puis répartir le mélange sur le fond et les parois du verre.
2. Ajouter de la glace concassée, puis le rhum.
3. Terminer en remuant énergiquement de bas en haut.

Garniture Garnir avec un quartier de citron vert.

Canchanchara

Ingredientes (para 1 porción) 60 ml de Aguardiente cubano, 15 ml de zumo de

lima fresco, 15 ml de miel pura, 50 ml de agua, Hielo picado

Preparación

1. Mezclar la miel con el agua y el zumo de lima, y extender la mezcla por el fondo y los lados de la copa.
2. Añadir hielo picado y luego el ron.
3. Terminar removiendo enérgicamente de abajo hacia arriba.

Guarnición Decorar con un gajo de lima.

Канчанчара

Ингредиенты (на 1 порцию) 60 мл кубинского Агуардиенте, 15 мл свежесжатого сока лайма, 15 мл натурального меда, 50 мл воды, колотый лед

Приготовление

1. Смешайте мед с водой и соком лайма и распределите смесь по дну и стенкам бокала.
2. Добавьте колотый лед, а затем ром.
3. В завершение энергично перемешайте снизу вверх.

Украшение Украсьте долькой лайма.

