



Cardinale



<https://recipe.io.kr>

카디날레

재료 (1인분 기준) 진 40ml, 드라이 베르무트 20ml, 비터 캄파리 10ml, 얼음 적당량

만드는 법

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

가니쉬 레몬 제스트로 장식한다.

Cardinale

Ingredients (1 serving) 40 ml Gin, 20 ml Dry Vermouth, 10 ml Bitter Campari, Ice cubes

Method

1. Pour all ingredients into mixing glass with ice cubes. Stir well.
2. Strain into chilled cocktail glass.

Garnish Garnish with a lemon zest.

紅衣主教

材料 (1人份) 琴酒 40ml, 乾苦艾酒 20ml, 金巴利 10ml, 冰塊適量

作法

1. 將所有材料倒入裝有冰塊的調酒杯中。充分攪拌。
2. 過濾倒入冰鎮過的雞尾酒杯中。

裝飾 用檸檬皮屑裝飾。

红衣主教

配料 (1人份) 金酒 40ml, 干苦艾酒 20ml, 金巴利 10ml, 冰块适量

做法

1. 将所有材料倒入装有冰块的调酒杯中。充分搅拌。
2. 过滤倒入冰镇过的鸡尾酒杯中。

装饰 用柠檬皮屑装饰。

カーディナル

材料 (1人分) ジン 40ml, ドライ・ベルモット 20ml, ビター・カンパリ 10ml, 氷適量

作り方

1. 氷を入れたミキシンググラスにすべての材料を注ぐ。よくステアする。
2. 冷やしたカクテルグラスに漉す。

ガーニッシュ レモンの皮 (ゼスト) を飾る。

Cardinale

Zutaten (für 1 Portion) 40 ml Gin, 20 ml trockener Wermut, 10 ml Bitter Campari, Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Mixglas mit Eiswürfeln geben. Gut umrühren.
2. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Garnitur Mit einer Zitronenschale garnieren.

Cardinale

Ingrédients (pour 1 personne) 40 ml de gin, 20 ml de vermouth sec, 10 ml de Bitter Campari, glaçons

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange avec des glaçons. Bien remuer.
2. Filtrer dans un verre à cocktail réfrigéré.

Garniture Garnir avec un zeste de citron.

Cardinale

Ingredientes (para 1 porción) 40 ml de ginebra, 20 ml de vermut seco, 10 ml de Campari amargo, cubitos de hielo

Preparación

1. Verter todos los ingredientes en un vaso mezclador con cubitos de hielo. Remover bien.
2. Colar en una copa de cóctel fría.

Guarnición Decorar con piel de limón.

Кардинале

Ингредиенты (на 1 порцию) 40 мл джина, 20 мл сухого вермута, 10 мл биттера Кампари, кубики льда

Приготовление

1. Налейте все ингредиенты в смесительный стакан с кубиками льда. Хорошо перемешайте.
2. Процедите в охлажденный коктейльный бокал.

Украшение Украсьте цедрой лимона.

