



Casino



<https://recipe.io.kr>

카지노

재료 (1인분 기준) 올드 톰 진 40ml, 마라스키노 룩사르도 10ml, 신선한 레몬 주스 10ml, 오렌지 비터스 2대시, 얼음 적당량

만드는 법

1. 모든 재료를 칵테일 셰이커에 넣고 얼음과 함께 잘 흔든다.
2. 얼음이 채워진 차갑게 식힌 락스 글라스에 걸러 따른다.

가니쉬 레몬 제스트와 마라스키노 체리로 장식한다.

Casino

Ingredients (1 serving) 40 ml Old Tom Gin, 10 ml Maraschino Luxardo, 10 ml Fresh Lemon Juice, 2 Dashes Orange Bitters, Ice cubes

Method

1. Pour all ingredients into cocktail shaker, shake well with ice.
2. Strain into chilled rocks glass with ice.

Garnish Garnish with a lemon zest and a maraschino cherry.

賭場

材料 (1人份) 老汤姆琴酒 40ml, 馬拉斯奇諾櫻桃酒 10ml, 新鮮檸檬汁 10ml, 柑橘苦精 2滴, 冰塊適量

作法

1. 將所有材料放入雞尾酒搖酒器中，加入冰塊充分搖勻。
2. 過濾倒入裝有冰塊的冰鎮洛克杯中。

裝飾 用檸檬皮屑和馬拉斯奇諾櫻桃裝飾。

赌场

配料 (1人份) 老汤姆金酒 40ml, 马拉斯基诺樱桃酒 10ml, 新鲜柠檬汁 10ml, 柑橘苦精 2滴, 冰块适量

做法

1. 将所有材料放入鸡尾酒摇酒器中, 加入冰块充分摇匀。
2. 过滤倒入装有冰块的冰镇洛克杯中。

装饰 用柠檬皮屑和马拉斯基诺樱桃装饰。

カジノ

材料 (1人分) オールド・トム・ジン 40ml, マラスキノ・ルクサルド 10ml, フレッシュレモンジュース 10ml, オレンジピターズ 2ダッシュ, 氷適量

作り方

1. すべての材料をカクテルシェイカーに入れ、氷と一緒にしっかりシェイクする。
2. 氷を入れた冷やしたロックグラスに澆す。

ガーニッシュ レモンの皮 (ゼスト) とマラスキノチェリーを飾る。

Casino

Zutaten (für 1 Portion) 40 ml Old Tom Gin, 10 ml Maraschino Luxardo, 10 ml frischer Zitronensaft, 2 Spritzer Orange Bitters, Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Cocktail-Shaker geben und mit Eis gut schütteln.
2. In ein gekühltes Tumbler- (Rocks-) Glas mit Eis abseihen.

Garnitur Mit einer Zitronenschale und einer Maraschino-Kirsche garnieren.

Casino

Ingrédients (pour 1 personne) 40 ml de gin Old Tom, 10 ml de Maraschino Luxardo, 10 ml de jus de citron frais, 2 traits d'Orange Bitters, glaçons

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker et bien agiter avec des glaçons.
2. Filtrer dans un verre Old-Fashioned réfrigéré avec des glaçons.

Garniture Garnir avec un zeste de citron et une cerise Marasquin.

Casino

Ingredientes (para 1 porción) 40 ml de ginebra Old Tom, 10 ml de Maraschino Luxardo, 10 ml de zumo de limón fresco, 2 golpes de amargo de naranja, cubitos de hielo

Preparación

1. Verter todos los ingredientes en una coctelera, agitar bien con hielo.
2. Colar en un vaso Old-Fashioned frío con hielo.

Guarnición Decorar con piel de limón y una guinda marrasquino.

Казино

Ингредиенты (на 1 порцию) 40 мл джина Old Tom, 10 мл мараскино Луксардо, 10 мл свежевыжатого лимонного сока, 2 капли апельсинового биттера, кубики льда

Приготовление

1. Налейте все ингредиенты в шейкер для коктейлей, хорошо взболтайте со льдом.
2. Процедите в охлажденный бокал рокс со льдом.

Украшение Украсьте цедрой лимона и вишней мараскино.

