

3

секреты
мастерства

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- 1.** Для снятия остатков сиропов во время инвентаризации пользуйтесь измерительными линейками Monin.
- 2.** Для более точного дозирования продукции Monin и ускорения процесса приготовления коктейлей, пользуйтесь специальными помпами:
 - ▶ помпа для пюре (чёрная)
1 нажатие — 15 мл;
 - ▶ помпа для сиропа (белая)
1 нажатие — 10 мл;
 - ▶ помпа для топпинга
(черно-белая) — 15 мл.
- 3.** Для получения украшения в виде сахарного цветного круста (каёмка по краю бокала) — обмакните край коктейльного бокала в сироп, а затем в сахар.
- 4.** При приготовлении слоистых коктейлей, можно использовать сироп для нижних слоёв микса, благодаря высокой плотности.