



- 5.** При составлении коктейльной карты, для более эффективного использования продуктов Monin, желательно один вкус использовать в 2-3 рецептах коктейлей.
- 6.** Пюре Monin — хорошая альтернатива свежим ягодам и фруктам в любое время года, т.к. на 50% состоит из мякоти ягод или фруктов + 50% натурального сахара.
- 7.** Для приготовления коктейля категории лонг-дринк используйте не более 25-30 мл сиропа Monin или не более 15 мл пюре Monin, а для приготовления коктейлей категории смузи или фроузен используйте не более 45 мл пюре Monin.
- 8.** Для приготовления цветного ягодного льда: смешайте любой ягодный сироп Monin с водой (1/4) и заморозьте в формах для льда, предварительно поместив в каждую ячейку ягоду.
- 9.** Для получения нужной консистенции коктейлей категории «фроузен» необходимо количество льда отмерять тем же бокалом, в котором планируется подавать коктейль.