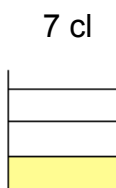








F.T N°	VODKATINI	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

5.5 cl Vodka  
 1.5 cl Vermouth dry  
 2 zestes de citron ou  
 olive verte au choix



**L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.**

Étapes	Progression du travail	Illustration	Étapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le verre à mélange de glace ainsi que le verre à cocktail.		4	Verser dans le verre à mélange :  2/10 de vermouth dry 8/10 de Vodka	
2	<b>Rafrâchir</b> ou <b>glacer</b> le verre à cocktail puis le verre à mélange.		5	<b>Remuer.</b>  <b>Passer</b> dans le verre à cocktail. Exprimer puis ajouter un zeste ou proposer une olive verte au client.	 
3	<b>Egoutter</b> les glaçons		6	<b>VODKATINI</b> 36,7 % <b>TYPE</b> BEFORE LUNCH <b>CATÉGORIE</b> SHORT DRINK <b>GOÛT</b> SEC <b>COÛT</b> ENVIRON 1 €	