

Het serveergereed maken en het serveren van port, sherry, vermouth en Campari met ijs.



Benodigheden

Diverse soorten vermouth, Dubonnet, Campari, ijsemmer met ijsklontjes en een ijsklontjestang, old-fashioned glas, schenkmaatje, snijplank met mes en in de lengte gehalveerde citroen, roerstaafjes, dienblad, onderzetter of viltje. In de gastenruimte zit aan een tafeltje tenminste één gast.

Beginsituatie

Er zit een gast aan een tafeltje. Zij bestelt een glas vermouth met ijs.

Werkwijze

1. Pak een schoon dienblad en leg daar een onderzetter of een viltje op.
2. Pak een schoon old-fashioned glas en zet het op het barblad.
3. Snijd van de citroen een dun partje af en verwijder eventueel de pitjes. Zorg dat je handen schoon en droog zijn na deze handeling.
4. Pak het schenkmaatje en zet het met de grootste inhoud naar boven op het barblad bij het glas.
5. Pak de fles witte vermouth uit de koelkast of het flessennest en open de fles.
6. Schenk de witte vermouth in het schenkmaatje tot net onder de rand. Controleer of je 55 ml. hebt ingeschonken.
7. Sluit de fles witte vermouth en zet de fles terug in de koelkast of het flessennest.
8. Open de ijsemmer en doe met de ijsklontjestang 2 à 3 ijsklontjes in het glas.
9. Sluit de ijsemmer en leg de tang op zijn plaats terug.
10. Schenk de witte vermouth voorzichtig uit het schenkmaatje in het glas.
11. Voeg het partje citroen en een roerstaafje toe.
12. Roer het drankje een paar keer rustig door met het roerstaafje.
13. Zet de bestelling midden op het dienblad en transporteer het naar de gast.
14. Ga rechts naast de gast staan, check of de gast jou opmerkt en leg het viltje midden voor de gast neer.



15. Pak nu het glas vermouth van het dienblad en plaats het op het viltje.

Resultaat

Het serveergereed maken en serveren is goed uitgevoerd als:

- er rekening is gehouden met de geldende hygiëneregels;
- de juiste schenkhoeveelheid in het glas is geschonken;
- het juiste glaswerk is gebruikt;
- de serveerhandeling gastvrij en vriendelijk is overgekomen op de gast;
- de juiste serveertechnieken zijn gebruikt.

Vermout of vermouth (Italiaans: vermuth) is een versterkte wijn op smaak gebracht met aromatische planten en kruiden. De drank ontstond in Frankrijk in de 18e eeuw en was geïnspireerd op een Duitse versterkte wijn met alsem (artemisia absinthium), dat in het Frans vermouth heet (in het Middelnederlands wermoed). Alsem is een kruid dat gebruikt wordt bij de distillatie van absint. Andere kruiden die kunnen worden toegevoegd zijn tijm, kinine en vanille. In sommige gevallen kan men ook suikers of zuren toevoegen. De verschillende kruiden werden oorspronkelijk gebruikt om de flauwe smaak van goedkope doorgaans jongere wijnen te verbeteren.

Vermout wordt veel als aperitief en digestief genuttigd. Het alcoholpercentage van vermouth ligt doorgaans rond de 15%. Er zijn wel goedkopere varianten op de markt met lagere alcoholpercentages. In verband met de concurrentie wordt door de fabrikanten niet openbaar gemaakt, welke kruiden gebruikt worden bij de bereiding.

Er zijn vier soorten vermouth gerangschikt van zoet naar droog:

? witte: fruitig, licht en verfrissend; kan gemengd worden met bruiswater, limonade of vruchtensap (Italiaans: bianco)

? rode: vaak als aperitief gedronken, bitterzoete kruidensmaak (Italiaans: rosso)

? droge: als basis voor cocktails (b.v. Martini), wit, tintelend, wit, maximum 5% residu suiker, meestal een alcoholpercentage van 18%

? Franse

De meeste vermouts worden in Italië gemaakt. De grootste producenten bevinden zich in Turijn. Eén ervan, Martini & Rossi, is zo bekend geworden, dat voor veel mensen het woord Martini zelfs synoniem is aan vermouth.

Maar bijvoorbeeld Noilly Prat in Marseillan maakt een wereldberoemde Franse vermouth en ook in Bulgarije wordt vermouth geproduceerd.

Behalve Martini & Rossi en Noilly zijn andere bekende merken: Cinzano, Campari, Picon en Gancia.