



Recette cocktail

JAPANESE SLIPPER

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail credited to Jean-Paul Bourguignon, Mietta's Restaurant, Melbourne (Australia) in 1984.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ GREEN MELON LIQUEUR	30 ML
◆ TRIPLE SEC	30 ML
◆ LEMON JUICE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*



A découvrir également



Medium


MELON BALL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


- Green Melon Liqueur
- Orange juice



Light


MELON BUBBLE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


- Green Melon Liqueur
- Orgeat Syrup



Medium

SEX ON THE BEACH (AMERICAN VERSION)

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Green Melon Liqueur
- Crème de Framboise (Raspberry)

