

LESBRIEF STUDENT VIRGIN THEECOCKTAIL



Alcoholvrije dranken zijn hot. Zowel de vraag naar als het aanbod van alcoholvrije dranken groeit enorm. En dan gaat het al lang niet meer over gewone frisdrank, thee of koffie. Het aanbod wordt steeds creatiever en origineler, en vaak vormt een alcoholische drank de inspiratie of basis. Bijvoorbeeld bij alcoholvrije wijnen, bieren en cocktails. Perfect voor je gast die (even) niet of minder drinkt, maar die je toch iets spannends wilt serveren.

Virgin thecocktail



Smaakversterker

Wist je dat je ook cocktails kunt maken op basis van thee? Weer eens iets anders dan de standaard cocktails, en met of zonder alcohol.

Als aperitief, in de avond of op een warme dag: thecocktails zijn verfrissend, lekker en eenvoudig te maken. De thee werkt hier als smaakversterker: andere ingrediënten worden intenser van smaak en het mondgevoel wordt voller.

Uitleg



Ontwikkel een virgin thecocktail.

In deze lesbrief bedenkt en maakt je een virgin thecocktail, oftewel alcoholvrij. Daarbij werk je uit bij wat voor borrelhapje deze cocktail past en welk verhaal je de gast vertelt tijdens het adviesgesprek en de tafelbereiding.

Je filmt de bereiding en legt je uitwerkingen vast in een kort verslag.

De opdracht



1. Verzin een thecocktail.

Bedenk een eigen alcoholvrije cocktail waarvan thee het hoofdingrediënt is.

Werk het recept uit. Beschrijf ook kort de smaak en de beleving van de thecocktail.



2. Maak een foodpairing.

Bedenk bij welk borrelhapje je thecocktail goed past.

Beschrijf de smaak van het borrelhapje en onderbouw waarom je thecocktail hiermee zo'n goede combinatie vormt.



3. Werk je verhaal uit.

Welke verhaal vertel je aan tafel als je je gasten deze thecocktail adviseert?

Werk dit uit.



4. Bereid je thecocktail.

Overleg met je docent en/of je leermeester waar en wanneer je de thecocktail bereidt.

Film jezelf of laat je filmen door een klasgenoot of een collega. Leg uit wat je doet.



5. Laat je cocktail proeven.

Bijvoorbeeld aan je klasgenoten of collega's.

Schrijf op welke reacties (tips en tops) je kreeg.



6. Werk je verslag uit.

Leg je uitwerkingen vast in een kort verslag.

Lever deze samen met je video van de bereiding in bij je docent.

Tip: Organiseer een proeverij waarbij je met je hele klas de thecocktails presenteert samen met de begeleidende borrelhapjes. Proef, kijk en leer van elkaar.

Tendens biedt lesmateriaal voor:

Keuken, Bediening, Manager/ondernemer horeca, Facilitaire dienstverlening, Toerisme en Recreatie.

Meer informatie?



Tendens

boomberoepsonderwijs.nl/tendens