Come offrire un Martini Cocktail freddo dal primo all'ultimo sorso

martini-cocktail-perfect-service-2-934123ed

Un Martini Cocktail servito alla perfezione vi aiuta a fidelizzare la clientela. Potete anche valutare di fare pagare il drink un po’ di più, per via del servizio. E non è un’impresa ardua da realizzare. Anzi. Ecco come fare.

Martini Cocktail Premessa: il Martini Cocktail si consuma, mediamente, in sei sorsi. In quanto tempo sarà terminato dal vostro ospite, però, ovviamente è imprevedibile dirlo.

Dipende dalla sua velocità di bevuta. Tuttavia di certo, a meno che non sia ingurgitato, il primo sorso sarà sempre il migliore grazie alla temperatura più fredda. Inoltre, soprattutto d’estate, l’ospite con un ritmo di *bevuta slow* rischia di sorseggiare gli ultimi sorsi a temperatura (quasi) ambiente.

(FOTO E VIDEO DI NICOLE CAVAZZUTI)

Martini CocktailChe fare?

La soluzione più semplice per garantire al vostro pubblico la possibilità di assaporare il Martini Cocktail sempre alla stessa temperatura, dal primo all'ultimo sorso, è servirne solo una minima parte nella coppetta e di lasciare il resto in una fialetta o brocca inserita in un bicchiere pieno di ghiaccio.

Martini CocktailGuarda il video realizzato al BOB di Milano! Clicca!

(FOTO E VIDEO DI NICOLE CAVAZZUTI)