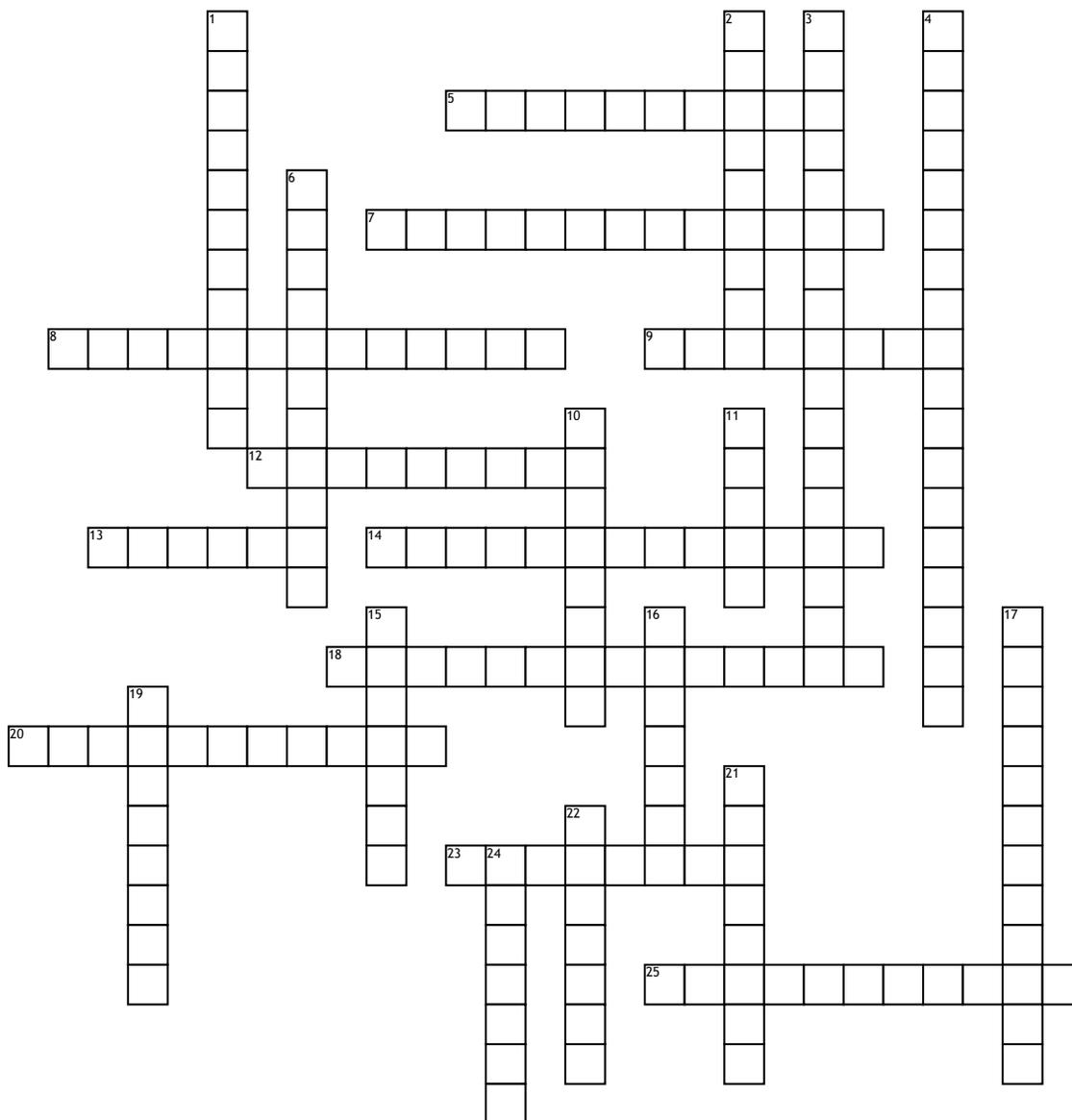


# Tecniche di bar



## Across

5. Preparazioni consumabili solo con le mani senza posate.  
 7. Vi sono serviti i cocktail pestati.  
 8. È usato per servire short drink alcolici senza ghiaccio.  
 9. Alternativa di bar di discoteca, con un servizio di qualità superiore e maggiore attenzione al beverage.  
 12. Bevande non esistenti in natura e preparate unendo almeno due prodotti.  
 13. Quello americano è costituito da due parti, quello continentale da tre.  
 14. Sono usate per conservare sciroppi e per decorare.  
 18. 25. È usato per servire i cocktail della categoria Frozen.  
 20. Bicchiere in vetro usato per miscelare e per raffreddare.

23. Filtro usato per trattenere il ghiaccio nella miscelazione.  
 25. Specializza la sua offerta nel servizio di cocktail e bevande alcoliche.

## Down

1. Sono usate per conservare succhi e zuccheri.  
 2. Bicchiere usato per distillati o liquori da bere in un sol colpo.  
 3. È conosciuto anche come lowball.  
 4. Bicchiere con la stessa forma del cocktail glass ma con capacità maggiore.  
 6. Vi sono esposte le bevande alcoliche disponibili.  
 10. È usato in alternativa allo shaker per preparazioni a base di panna.  
 11. È usato per servire birre Ale inglesi e Stout irlandesi.

15. È usato per eseguire il doppio filtraggio.  
 16. È usato per il servizio di brandy, cognac e rum.  
 17. Simile al tumbler, è usato per servire long drink on the rocks.  
 19. Locale specializzato nel servizio di birre.  
 21. Strutture specializzate in un prodotto specifico.  
 22. È usato nel servizio di grog e punch.  
 24. Può essere basso, medio o alto.