

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 Cocktail[Guarda il video realizzato al BOB di Milano! Clicca!](#)

[\(FOTO E VIDEO DI NICOLE CAVAZZUTI\)](#)