Scorpion Mezcal

COCKTAILS

©TEQUILA.DK

Indholdsfortegnelse

Smagen af Scorpion Mezcal . . . 3
Hvad er mezcal? . . . 4
Historien om Scorpion . . . 5
Mezcal i cocktails . . . 7
Affinity Cocktail . . . 8
Apple Rita . . . 9
Autumn Pumpkin Mezcal . . . 10
Baja Julep . . . 11
Berried Scorpion . . . 12
Berta . . . 13
Blood and Sand . . . 14
Blood and Scorpion . . . 15
Blue on Blue Scorpion Margarita . 16
Brain Wash . . . 17
Carmen's Tears . . . 18
Classic MezcalRita . . . 19
Copa Verde . . . 20
Donaji . . . 21
El Dorado . . . 22
El Encanto . . . 23
El Scorpion Verde . . . 24
Empellon . . . 25
Ferdinand, After the Bull . . . 26
Frozen Mezcal Avocado . . . 27
Gentle Jorge . . . 28
Grand Stinger . . . 29
Green Flash . . . 30
Green Scorpion . . . 31
Hot Smokin' Chocolate . . . 32
Isabella Before the Bull . . . 33
Jalapeno Sting . . . 34
La Paloma . . . 35
Lucky Scorpion . . . 36
Malaria . . . 37
Maleficio . . . 38
Mercury . . . 39
Mexican Mystique . . . 40
MezBall . . . 41
Mezcal Café su Da . . . 42
Mezcal Cocktail . . . 43
Old Fashioned Scorpion . . . 44
Mezcal Smash . . . 45
Oaxaca Nights . . . 46
Pride and Passion . . . 47
Proud Mary . . . 48
Purple Scorpion . . . 49
Puta de Mayo . . . 50
Red Cactus . . . 51
Sangrita . . . 52
SanNegroni . . . 53
Scorpion Stinger . . . 54
Spirit of Mexico . . . 55
Stung by Love . . . 56
Tunatini . . . 57
Verde Antequera . . . 58
William Tell . . . 59
Zengo Stinger . . . 60
Om denne bog . . . 61

©TEQUILA.DK

Smagen af Scorpion Mezcal

Scorpion Mezcal® Silver

Klar, kompleks, noter af karamel og frugt med en aroma af røg. En blød, rund indledende smag leder til en smooth krop med noter af citrongræs, tørret frugt og krydderier. Den slutter af med en silkeblød, sød og krydret eftersmag med noter af mineraler.

Double Gold Medal, WSWA 2010

Gold Medal / 94 points, BTI.

Silver Medal, SF World Spirits Competition.

Scorpion Mezcal® Reposado

Gylden, og smooth honning aroma. En blød, rund start leder til en tør mild-til-medium-krop med honning, græs urter, alm. hør, karamel, salt og milde krydderier.
Den afsluttes med en honningsød egetræstønde spids.

92 pts from BTI

Best Mezcal Spirit of the Year, Food & Wine Magazine.

Scorpion Mezcal® Añejo 1 Year

Frisk, kvik, afbalanceret sprit med et hint af melon.
Solid og en smule olieret med en mild lime, agurk, havsalt og urtearomaer, en anelse bitter med en frodig afslutning.

Double Gold Medal, WSWA 2010, Best of Show

©TEQUILA.DK

Hvad er mezcal?

Mezcal - klassisk mexicansk agavespiritus

Mezcal laves af saften fra agaver, som dyrkes overalt i Mexico. Råstoffet til mezcal, agaven, adskiller sig meget fra det råstof der indgår i f.eks rom. Sukkerrør, som bruges til rom, vokser og modner på et år. En agaveplante har brug for mellem 6-8 år for at blive moden. Nogen agaver høstes ikke før de er mellem 10-20 år. Det gør planten til et meget dyrt råstof og er medvirkende til at god mezcal sjældent er helt billigt.

Mezcal har en geografisk denomination. Dvs at mezcal KUN kan komme fra Oaxaca, Durango, Guanajuato, Guerrero, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas, Michoacan og Puebla, som alle er distrikter i Mexico. Oaxaca er langt den største producent af mezcal.

Mezcal produceres typisk af små familiefirmaer og der er et utal af forskellige opskrifter på mezcal. Langt det meste mezcal laves på basis af Espadinagaven, men der er mere end 30 forskellige sorter af agave som bruges og ofte blander man forskellige sorter i den sammen mezcal. Scorpion Mezcal laves af Espadinagaven.

Mezcal får sin røgede smag fra produktionsprocessen. De modne agave bages i en jordovn før de knuses, gæres og destilleres.

Scorpion baqer dog sine agaver i stålovn, af hensyn til produktionshastighed.

Der indgår en lille skorpion alle Scorpion flasker. Det er blot en skal og den er fuldstændigt ugiftig.

Her høstes en agaveplante

Jordovnen, hvor agaven skal bages, er ved at blive fyldt op

©TEQUILA.DK

Historien om Scorpion

Doug French, Barbara Sweetman og Scorpion

Scorpion Mezcal har ikke altid heddet Scorpion Mezcal. I en kort periode hed det Scorpion Mezcal og endnu tidligere hed det El Senor og Caballeros.

Navneskiftene afspejler brandets vækst fra at være blot én mezcal blandt mange til at være et brand med en stærk identitet - **Scorpion Mezcal**. Scorpion-navnet kom til efter at brandet begyndte at sælge internationalt og pludselig begyndte at tiltrække sig opmærksomhed fra hoben af andre virksomheder, som også brugte en skorpion i deres markedsføring. Så blev man nødt til at skifte navn, for fortsat at kunne sælge i Europa. Samme lækre mezcal, men forskellige navne.

Virksomheden bag Scorpion Mezcal hedder Caballeros og den har en interessant historie. Den er er startet af en mand ved navn Douglas French, som har sin families rødder i Oaxaca i det sydlige Mexico. I de tidlige 90'ere drev Douglas French et væveri i San Francisco, der producerede allehånde tekstiler af bomuld importeret fra Mexico.

Douglas' mor, som var staten Oaxacas konsul for USA, havde også en forretning med at farve og bearbejde bomuld fra Oaxaca, som hun så exporterede til sønnen, Douglas i USA.

I 1994 blev der indgået en stor international handelsaftale, NAFTA, som gjorde vilkårene for små industrier som Doug Frenchs væveri meget vanskelige. Han lukkede sit væveri

Douglas French med en Espadin-agavepiná

og flyttede tilbage til Oaxaca og begyndte at afsondre mulighederne for at producere mezcal. Mezcal var på det tidspunkt fuldstændigt ukendt i USA.

Doug French hyrede en lokal 3. generations mezcalero ved navn Don Lupe og indkaldelse af nogle af de forhen-

©TEQUILA.DK

værende vævere fik de bygget en jordovn. Don Lup fik flækket og udhulet en træstamme, og så var de klar til at mase den bagte agave med køller. Doug French fandt et gammel defekt kobberdestilleringsapparat, som han fik en kobbersmed til at lappe sammen, så det atter kunne sættes i drift. Don Lupe byggede nogle fermenteringskar af træ, og så var de klar til at gå i gang. De første batches var på 350 liter og Doug French tog opfinderhatten på og ombyggede nogen af sine vævemaskiner til at indgå i produktionen.

I begyndelse gik de efter at sælge til det lokale mexicanske marked, men de måtte hurtigt se i øjnene at det var

Et læs nyhøstede agaver.

Et kig ud i lageret

for vanskeligt. Gennem kontakter i USA og en rebranding med et navneskifte til Scorpion kom der hul igennem til det amerikanske marked. Doug French tog kontakt til en gammel bekendt fra New York, Barbara Sweetman, som arbejdede med salg og marketing, og så begyndte tingene at tage fart.

Den lille skorpion i flasken og den slagkraftige label gjorde underværker. Dertil kom naturligvis at det var et godt produkt. Scorpion Mezcal smagte godt og anderledes og tog en stor mængde udmærkelser hjem fra diverse spiritusmesser.

©TEQUILA.DK

Mezcal i cocktails

Cocktails og mezcal/tequila

Verden er fuld af cocktailopskrifter! Der er cocktails til dem med overskud og livsglæde, og der er cocktails til dem med længsler og ondt i hjertet. Der er cocktails, som fortæller dig en god historie, og der er cocktails til dem som ER historien.

Hver ingrediens i en cocktail kommer med **sin** lille oplevelse. Limefrugten lyser, og smager frisk og grøn. Vermouth er tørt og behageligt. Appelsinsaft kommer med sødme og mezcal kommer med sin helt egen oplevelse af varme og røg.

Mezcal kan smage meget forskelligt. Noget er helt transparent og med en lynhurtigt blussende smagsoplevelse og andet mørkt, krydret og røget.

Scorpion Mezcal giver cocktailen en røget og varm glød, som kan varieres uendeligt med de mange forskellige ingredienser som cocktailverdenen er fuld af.

God fornøjelse!

©TEQUILA.DK

Affinity Cocktail

Ingredienser

- 2 cl Dry Vermouth
- 2 cl Sweet Vermouth
- 2 cl Scorpion Mezcal Silver
- 1 snert af Orange Bitters eller Angostura

Tilberedning

Rør i et blandingsglas

Hæld op i et Martini glas

Pynt med citronsnoninger og kirsebær

Kant overtrukket med sukker(helst farvet) hvis fortrukket.

©TEQUILA.DK

Apple Rita

Debra Argen

Ingredienser

- 2 cl Travis House Apple Pie Liqueur
- 0.7 cl Grand Marnier
- 3 cl Scorpion Mezcal Silver
- 4 cl Limejuice
- 1.5 cl Agave nektar
- 1 Spsk. Sødet kondenseret mælk
- Groft salt, kanel, sukkerrand

Tilberedning

Kant Margarita glasset med salt, kanel og sukker.

Ryst alle ingredienserne med is og hæld op i det afkølede Margarita glas.

Autumn Pumpkin Mezcal

Ingredienser

- 1 750 ml flask Scorpion Mezcal Reposado
- 1 lille, blødt græskar, skrællet, uden frø og skåret i tern, eller 1 dåse græskar-puré
- 1 splittet vaniljestang
- 2 Spsk. reven piloncillo
- 24 cl fløde
- Allehånde og kanel efter behov
- Knivspids af stødt melis

Tilberedning

Sæt piloncillo og græskarternene i en stor skål indtil det er dækket til. Dæk en pandeplade med aluminiumsfolie og læg græskarret på midten. Dæk den til med mere folie og sæt det i ovnen til en 200 graders varme, indtil græskarret er blødt efter omkring 90 minutter. Tag det ud og lad det køle af. Placer derefter det afkølede græskar i en foodprocessor eller blender og lad den køre indtil den er jævn og glat.

Bland græskarmikset, mezcal og den skrabede vaniljestang i en glas beholder og lad den blødgøres deri i 3 til 7 dage i køleskabet. Si blandingen gennem et kaffefilter for at fjerne græskarmassen og vaniljestangen og hæld væsken tilbage i en dekorativ karaffel.

©TEQUILA.DK

Baja Julep

Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 1 del Scorpion Mezcal Silver
- 3 dele Red Bull
- 1 kvist mynte
- 2 snert Angustora Bitters

Tilberedning

Rør sammen med is og server i et whiskyglas.

Berried Scorpion

Barbara Sweetman

Ingredienser

- 70 ml Blandet bær – jordbær,
- Hindbær, blåbær - most
- 6 blade Mynte - most
- 2 cl Agave Nektar
- 3 cl Appelsinjuice - friskpresset
- 1 stænk frisk Limejuice
- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl Fløde

Tilberedning

Mos bærerne med mynten.

Tilføj de resterende ingredienserne og ryst grundigt med is.

Strain og hæld op i et afkølet cocktail glas.

Mynte og bær bruges som pynt.

©TEQUILA.DK

Berta

Ricardo Valentín Jiménez, Misión de los Ángeles, Oaxaca

Ingredienser

- 2 Citroner, saftige
- 2 spsk. Honning
- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- Mineralvand
- Lime-saft

Tilberedning

Bland de første tre ingredienser i et 0.3 liters Margarita glas.

Rør, tilføj is og afslut med mineralvand og et snert af lime.

Blood and Sand

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Reposado eller Anejo*
- 3 cl Appelsin juice
- 2 cl Maraschino Liquor
- 2 cl Sweet (rød) Vermouth

* for en tør udgave, brug Dry White Vermouth

Tilberedning

Bland ingredienserne med is i et highballglas.

©TEQUILA.DK

Blood and Scorpion

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Reposado
- 3 cl Solerno
- 3 cl Friskpresset appelsinjuice

Tilberedning

Flamberet appelsinskræl til pynt

Bland ingredienserne sammen i en shaker, tilføj is.

Ryst indtil kølig og hæld op i et afkølet cocktail glas.

Blue on Blue Scorpion Margarita

Ingredienser

- 2 cl Scorpion Mezcal
- 2 cl Blue Curacao
- 2 cl Lime juice
- 4 cl Sweet ‘n’ Sour Mix

Tilberedning

Blend sammen med is og hæld op i et afkølet Margarita glas.

En saltovertrukken kant er valgfri.

©TEQUILA.DK

Brain Wash

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Silver
- 7 cl Frisk Lime juice
- 2 spsk Pærejuice
- evt is

Tilberedning

Ryst det, hæld op, nyd det.

©TEQUILA.DK

Carmen's Tears

Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Silver
- 2 cl Maraschino Liquor
- 2 cl White Vermouth
- 2 snerter af Oranges Bitters

Tilberedning

Ryst sammen med is og hæld op i et cocktail glas.

©TEQUILA.DK

Classic MezcalRita

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl Cointreau
- 3 cl Frisk Lime juice

Tilberedning

Kant Margaritaglasset med salt.

Bland ingredienserne i en shaker med is og hæld op i glasset.

©TEQUILA.DK

Copa Verde

Dale DeGroff

Ingredienser

- 1/4 Avocado, moden
- 1.5 cl Citronsaft
- 1.5 cl Limejuice
- 2 cl Agave Sirup
- Vand til fortynding
- 4 cl Scorpion Mezcal Silver

Tilberedning

Bland alle indredienserne sammen med en stavblender.

Tilsæt Scorpion Silver og fortynd smagen med vand – tilføj is og bland.

Hæld op i et afkølet glas.

©TEQUILA.DK

Donaji

- en typisk cocktail fra Oaxaca

Ingredienser

- 1 spsk. Limejuice
- 9 cl Appelsinjuice
- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 1 spsk Grenadine

Tilberedning

Kant cocktail glas med chili-salt.

Bland appelsin, lime og mezcal med is, hæld op i det afkølede glas.

Hæld langsom og langs kanten 1 spsk Grenadine i og pynt med appelsinskiver.

©TEQUILA.DK

El Dorado

Lavet af Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 1 del Scorpion Mezcal Silver
- 3 dele Red Bull
- 1 Limeskive (og/eller cocktailkirsebær)
- 2 Snert af Angostura Bitters

Tilberedning

Rør og ryst med is, server derefter i et Highball glas

©TEQUILA.DK

El Encanto

Ingredienser

- 3 cl. Grapefrugtjuice (helst pink)
- 1.5 cl Sangrita
- 3 cl Scorpion Mezcal Silver

Tilberedning

Bland sammen med is i en shaker.

Ryst, strain og server i et Martini glas med en salt-overtrukken kant.

©TEQUILA.DK

El Scorpion Verde

Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 1.5 oz Scorpion Mezcal Silver
- .25 oz Cointreau
- .5 oz Fresh Lime Juice
- .5 oz Agave Nectar
- .25 oz Sour Mix
- Splash Blue Curacao

Tilberedning

Ryst Scorpion, Cointreau, Lime Juice, Sour Mix og Agave nektar sammen og hæld det over is. Hæld langsom Curacao i.

Si drinken ned i et rimmet margaritaglas.

Pynt med lime.

©TEQUILA.DK

Empellon

Mathew Resler, Empellon NYC

Ingredienser

- 5 cl Scorpion Mezcal Anejo
- 2 cl Carpano Antica Formula-Sweet Vermouth
- 1.5 cl Honning Sirup

Tilberedning

Ryst sammen med is og hæld op i et afkølet cocktail glas.

Pynt med stjerneanis eller appelsinskiver.

Ferdinand, After the Bull

Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 1 del Scorpion Mezcal Silver
- 1 del Red Bull
- 1 del Ananasjuice
- 1 del Appelsinjuice
- 2 snert Angostura Bitters

Tilberedning

Lime Juice efter behov.

Rør sammen med is.

Server i et Martini eller Margarita glas.

Appelsinsstykker som pynt.

©TEQUILA.DK

Frozen Mezcal Avocado

Ingredienser

- 1 spsk. honning
- 3 cl Agave Sirup
- 1/4 Avocado, moden
- 2 cl Agwa Coco Leaf Liquor eller Midori
- 1.5 cl Cointreau
- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 4 cl Limejuice

Tilberedning

Kant et højt glas med kaktus-citrongræs salt, hvis muligt.

Placer alle ingredienserne i en blender med en kop isterninger.

Blend og hæld op i glasset. Pynt med citron-skæller.

©TEQUILA.DK

Gentle Jorge

Chris Carlsson

Ingredienser

- 6 cl Scorpion Mezcal Silver
- 1.5 cl Dry Vermouth (Noilly)
- 1.5 cl Cointreau eller Grand Marnier
- 2 snert Angustora Bitter

Tilberedning

Rør sammen med is, hæld op i et cocktailglas.

©TEQUILA.DK

Grand Stinger

Alex Velez

Ingredienser

- 1.5 cl Scorpion Mezcal Anejo
- 1.5 cl Vodka
- 1.5 cl Gin
- 1.5 cl Hibiscus Sirup
- 1 cl Citronsaft
- 1 cl Orange Flower Water
- Danskvand

Tilberedning

Bland alle ingredienserne sammen i en shaker med is.

Hæld op i et afkølet cocktail glas og afslut med et lag danskvand.

Pynt med hibiscus blomster hvis muligt.

©TEQUILA.DK

Green Flash

Barbara Sweetman

Ingredienser

- 3 cl. Solerno Blood Orange Liqueur
- 4 cl. Scorpion Mezcal Silver
- 2 cl. friskpresset limejuice-
  tilføj mere efter behov
- 3 cl. fløde
- 1/4 moden avocado
- pynt: appelsinskiver

Tilberedning

Bland ingredienserne sammen i en blender med omkring 24 cl is.

Hæld op i et forberedt glas og pynt med appelsinskiver.

©TEQUILA.DK

Green Scorpion

Stuart Chenkin

Ingredienser

- 3 del Scorpion Mezcal
- 1 del Green Chartreuse
- juice fra en (lille) lime

Tilberedning

Ryst sammen i en mikser og hæld op i et cocktail glas.

Pynt med limesnoninger.

Hot Smokin' Chocolate

Barbara Sweetman

Ingredienser

- 1/2 stykke Ibarra Mexican Chocolate (eller meget mørk chokolade)
- 24 cl Mælk
- 4 cl Scorpion Mezcal Reposado eller Anejo
- 1 splittet vaniljestang
- Flødeskum som pynt

Tilberedning

Varm chokolade, mælk og vaniljestang og rør konstant, lad det ikke koge.

Efter chokoladen er smeltet, tilføj derefter 3 cl Scorpion Mezcal Reposado, som har stået og trukket med en stang vanilje.

Hvis det ikke er tilgængeligt, så tilføj Scorpion Mezcal toppet med flødeskum.

Serveres i et krus med en kanelstang som rørepind.

©TEQUILA.DK

Isabella Before the Bull

Ingredienser

- 1 del Scorpion Mezcal Silver
- 1 del Ananasjuice
- 1 del Appelsinjuice
- 2 snert Angostura Bitters Limejuice, efter behov Ryst med is.
- Server i et Martini eller Margerita glas. Pynt med cocktailkirsebær.

Tilberedning

Server i et Martini eller Margerita glas.

Pynt med cocktailkirsebær.

Jalapeno Sting

Leo DeGroff

Ingredienser

- 2 stykker Jalapeno på størrelse med en krone.
- 1.5 cl Limejuice, frisk
- 2 cl Agave Sirup
- 6 cl Scorpion Mezcal Silver

Tilberedning

Ryst godt sammen med is.

Hæld op i et afkølet, salt-kantet Martiniglas.

©TEQUILA.DK

La Paloma

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 1.5 cl Lime Juice, frisk
- 18 cl Squirt eller Jarritos Grapefruit Soda

Tilberedning

Bland sammen i et Highball glas fyldt op med is.

Lucky Scorpion

Barbara Sweetman

Ingredienser

- 6 blade Mynte, most
- 1 Kiwifrugt, most
- 1 skive Lime, most
- 3 cl Lime-likør
- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3-6 cl Jarritos Grapefruit Soda eller Squirt

Tilberedning

Mos mynte, kiwi og lime.

Tilføj Lime-likør og Scorpion Mezcal Silver.

Ryst med is og hæld op i afkølet cocktail glas.

Top med grapefrugt soda og pynt med appelsinskiver og mynteblade.

©TEQUILA.DK

Malaria

Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Silver
- Saften fra en hel limefrugt
- 12 cl Tonicvand

Tilberedning

Hæld over is i et afkølet Highball glas.

Valgfrit: Kant glasset med lime juice og salt.

Maleficio

Juan Morales Velásquez, Misión de los Ángeles, Oaxaca

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 6 cl Limejuice
- 3 cl Lemon-lime soda

Tilberedning

Bland sammen med is og server i et whisky-glas.

©TEQUILA.DK

Mercury

(a Smokey Gin & Tonic) Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl Gin
- 18 cl Tonicvand

Tilberedning

Lime til pynt

Bland Mezcal og Gin sammen over is, tilføj tonicvand og limeskiver.

Bitters valgfri - Regan No. 6 anbefalet

Mexican Mystique

Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Anejo 1 Year
- 1.5 cl Xtabentum
- 1.5 cl Kahlua
- 10 cl Sort kaffe
- 4 cl Half & Half eller Light fløde
- 6 snert Fee Brothers West Indian Orange Bitters

Tilberedning

Bland alle ingredienserne sammen i et stort glas med is.

Ryst og hæld op i et afkølet cognacglas.

Top med drysset kanel.

©TEQUILA.DK

MezBall

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl Midori
- 3 cl Ananasjuice
- 1.5 cl Agave Sirup
- Stænk Lemon-Lime soda

Tilberedning

Server over is i et Highball glas eller hæld det op i et afkølet Martini glas.

©TEQUILA.DK

Mezcal Café su Da

(Vietnamese Coffee with Mezcal) Lavet af Chris Carlsson, SpiritsReview.com

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl Sødet kondenseret mælk (fedtfattig kan bruges)
- 12 cl Stærk kaffe

Tilberedning

Rør sammen med en masse is

©TEQUILA.DK

Mezcal Cocktail

Signatur drink hos Rayuela Restaurant NYC Lavet af Junior Merino

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Blanco (Silver)
- 1.5 cl Cointreau
- 1.5 cl Monin ingefær Sirup
- 1.5 cl Limejuice, frisk
- 3 cl Jimaca Juice, frisk
- 1.5 cl Ananasjuice

Tilberedning

Hæld alle ingredienserne i en shaker.

Ryst grundigt og hæld op i et Martiniglas.

Old Fashioned Scorpion

Ingredienser

- 4 ½ cl Scorpion Mezcal Silver
- 1 ½ cl tequila reposado
- 1 ½ tsk agave sirup
- 3 stænk angostura bitter
- 3 skiver jalapenos skåret på den lange led
- Stor appelsin spiral som pynt

Tilberedning

Rør alle ingredienser sammen i et glas fyldt med is.

Si indholdet over i et glas med kun een stor isterning

Pres en smule saft fra appelsinskrællen over cocktailen.

©TEQUILA.DK

Mezcal Smash

Ingredienser

- 6 cl Scorpion Silver.
- 1.5 cl Cynar.
- 2 cl Simpel Sirup.
- 4 Citronskiver .
- 2 Appelsinskiver.
- Kold danskvand som top
- Kanelpulver og appelsinskiver til pynt.

Tilberedning

Mos appelsin- og citronskiverne i en shaker.

Tilføj de resterende ingredienser.

Fyld op med is og ryst energisk i 7 sekunder.

Hæld op i et Highball glas fyldt med is og top med danskvand.

Pynt med appelsinskiver og drysset kanel.

Oaxaca Nights

Esteban Ordonez, Yerba Buena Perry NYC

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Silver.
- 3 cl Frisk Ananasjuice.
- 2 cl Frisk presset Citronsaft
- 2 cl almindelig Sirup.
- 4 Cilantro kviste. (reserver en til pynt)
- 1 spsk. Hibiscus Sirup

Tilberedning

Bland ananas juice, citron juice almindelig sirup og 3 cilantro kviste i en cocktail shaker.

Fyld op med is og ryst energisk i 7 sekunder eller indtil den er godt afkølet.

Strain blandingen over en stor isterning i et whiskyglas glas.

Hæld hibiscus sirupen over cocktailen og pynt med de resterende cilantro kviste.

©TEQUILA.DK

Pride and Passion

Barbara Sweetman

Ingredienser

- 6 blade most mynte
- 1 skive most citron
- 6 cl Passionfrugt juice
- 3 cl Appelsinjuice
- 1.5 cl Agave Sirup
- 2 cl Fløde
- 6 cl Scorpion Mezcal Silver
- 2 snert Fee Brothers Peach Bitters

Tilberedning

Mos mynte og citron, tilføj resten af ingredienserne med is og ryst grundigt.

Hæld op i et afkølet cocktail glas.

Pynt med mynteblade.

Proud Mary

Barbara Sweetman

Ingredienser

- 1 skive Citron, most
- 2 skiver agurk, skåret, muddled
- 1 kvist dild, skåret og muddled
- 3 snert Worcestershire Sauce, efter behov
- 3 snert Tabasco, efter behov
  snert Salt & Peber, efter behov
- 9 cl Tomatojuice
- 6 cl Scorpion Mezcal Silver

Tilberedning

Mos dild, agurk og citron.

Kombiner alle ingredienserne i en shaker med is og hæld op i et Highball glas fyldt med is.

Pynt med agurkespyd og dildkviste.

©TEQUILA.DK

Purple Scorpion

Ingredienser

- 9 cl. Crème de Violette
- 4 cl. Scorpion Mezcal Silver
- 1.5 cl. Key Lime Juice
- 1.5 cl. Agave nektar efter behov

Tilberedning

Fylde en shaker halvvejs med is, tilføj ingredienserne og ryst.

Hæld derefter op i et afkølet Martini glas.

Pynt: Meyer citronskræl

Puta de Mayo

Jill de Groff

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 12 cl Tranebærsaft
- 0.7 cl Limejuice
- 2 skiver most mango
- moste mynte-blade

Tilberedning

Mos mango og mynte i et glas, tilsæt juice og Mezcal.

Ryst grundigt med is og hæld op i et afkølet Martini glas.

Pynt med mynteblade.

©TEQUILA.DK

Red Cactus

Tilpasset fra Compadres Mexican Restaurant, Yountville, CA

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- 1 spsk. Peberrod
- 1 spsk. A-1 Sauce
- 1 snert Worcestershire
- 1 snert Tabasco
- 1 klem af citron
- 1 klem af lime
- 1 snert Sellerisalt
- 1 plask Appelsinjuice
- 9 cl Tomatjuice
- Marinerede grønne bønner

Tilberedning

Server over is i et halvliters ølglas, gennemrystet og pyntet med lime skiver og marinerede grønne bønner.

Sangrita

Barbara Sweetman

Ingredienser

- 6 cl Tomatjuice
- 6 cl Appelsinjuice
- 6 cl Limejuice
- snert Salt & Peber
- snert Tabasco or Hot Sauce efter behov

Tilberedning

Bland alle ingredienserne sammen og sæt på køl.

Serveres I shotglas sammen med Mezcal shots.

©TEQUILA.DK

SanNegroni

Ingredienser

- 3 cl. Solerno
- 3 cl. Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl. Campari

Tilberedning

Ryst grundigt med is og hæld op i et whisky-glas fyldt med is – pyntet med appelsinskiver.

©TEQUILA.DK

Scorpion Stinger

Ingredienser

- 3 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl Kahlua Especial

Tilberedning

Kant glasset med en blanding af chili og Dutch Cocoa usødet chokolade.

Ryst alle ingredienserne sammen med is og hæld op i glasset.

©TEQUILA.DK

Spirit of Mexico

Dori Bryant

Ingredienser

- 6 cl Passionsfrugt juice
- 3 cl Ananasjuice
- 4 cl Scorpion Mezcal Silver
- Friskpresset limejuice

Tilberedning

Ryst sammen med is og hæld op i et Martini glas eller over is i et Highball glas.

©TEQUILA.DK

Stung by Love

Debra Argen

Ingredienser

- 4.5 cl Scorpion Mezcal Silver
- 4 cl Ananasjuice, frisk presset
- 1.5 cl Passionfrugt juice
- 0.7 cl Limejuice, frisk presset
- 2 cl Urteinfuseret almindelig sirup

Tilberedning

Ryst alle ingredienserne sammen med is og hæld op I et afkølet Highball glas fyldt med is.

Pynt: ananasskiver og myntekviste.

Urteinfuseret simpel sirup: Tilføj 24 cl vand, 24 cl sukker, en kvist af dild, rosmarin, mynte og oregano.

Få blandingen op at koge og lad det derefter simre for at opløse sukkeret.

Lad det bagefter nedkøle og gem det i et glas

©TEQUILA.DK

Tunatini

Julian Medina- Toloache NYC

Ingredienser

- 6 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 cl Cointreau
- 4 cl Prickly Pear Puré- eller most
- Lidt Citron & Lime Juice

Tilberedning

Salt det halve af kanten på Martini glasset.

Ryst alle ingredienserne sammen med is og hæld op i Martiniglasset.

Verde Antequera

Ricardo Valentín Jiménez, Misión de los Ángeles, Oaxaca

Ingredienser

- 1.5 cl Ananasjuice
- 1.5 cl Green Crème de Menthe
- 1.5 cl Scorpion Mezcal Silver Lime, presset

Tilberedning

Bland sammen med is i en shaker, ryst og hæld op i et Champagneglas.

©TEQUILA.DK

William Tell

Debra Argen

Ingredienser

- 4 cl Scorpion Mezcal Anejo 1 Year
- 1.5 cl Grand Marnier
- 4 cl Granny Smith æblejuice, frisk
- 1.5 cl Citronsaft
- 0.5 spsk Agave Sirup
- Granny Smith æble, til pynt

Tilberedning

Tilføj alle ingredienserne undtagen æblet i et blandingsglas med is.

Ryst indtil kølig og hæld op i et afkølet Martiniglas.

Pynt med skiver af æble.

Zengo Stinger

Claudia Maia, Modern Mexican Restaurants

Ingredienser

- 6 cl Scorpion Mezcal Silver
- 3 skiver muddled agurk
- 3 cl Sour Mix
- 1.5 cl Serrano Sour; most chili med strained sour mix

Tilberedning

Kant glasset med Sal de Gusano eller Chili Piquin.

Muddle agurk og Serano chili med sour mix og strain.

Tilføj Scorpion Mezcal og sour mix

Ryst med is og hæld op i det afkølede cocktail glas.

Pynt med lime skiver.

©TEQUILA.DK

Om denne bog

Forfatter

Bogens opskrifter kommer fra vidt forskellige kilder.

Nogle er skrevet af firmaet bag Scorpion og andre kommer fra diverse entusiaster og bartendere.

Layout og redaktion

Bogen er redigeret og layoutet af Tequila.dk

Fotos

Bogens mange fotos er taget af **Stefan Andronache**

"Jeg er en fotograf med base i Rumænien. Jeg fandt min interesse for fotografi allerede i gymnasiet.

Jeg har specialiseret mig i portrætfoto, men laver også rigtigt meget produktfoto. Produktfotograferingen kom jeg igang med fordi jeg skulle hjælpe en af mine venner og siden har jeg arbejdet for mange forskellige kunder.

Jeg har vundet priser i flere forskellige international konkurrencer, herunder "PX3 Prix De la Photographie Paris" og "International Photography Awards.""

©TEQUILA.DK