

  		<h1>Scotch sour</h1>	
<a href="http://www.restocours.net">www.restocours.net</a>			
<b>Mise en place</b>		<b>Décoration</b>	
			
			
<b>Composition</b>		<b>7 cl</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- une cuillère à café de sucre blanc</li> <li>- 2 cl de jus de citron</li> <li>- 5 cl de scotch whisky</li> </ul>	
<b>Elaboration</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplir la timbale de glace.</li> <li>- Ajouter la cuillère de sucre.</li> <li>- Ajouter le jus de citron.</li> <li>- Ajouter le scotch whisky.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frapper (secouer)</li> <li>- Verser dans un verre à cocktail.</li> <li>- Déposer la cerise à l'eau de vie.</li> </ul>	
<b>Argumentation commerciale</b>			
<p>A l'aspect trouble, ce cocktail est un must d'originalité. « Sour » signifiant « aigre », ce breuvage offre un exact compromis entre acidité, sucrosité et alcool.</p>		 <p style="text-align: center;"><a href="#">Pour en savoir plus sur le whisky</a></p> 	
<p><u>Dans notre liste :</u></p> <p>Cocktails avec du whisky : <b>6</b></p> <p>Cocktails avec du jus de citron : <b>16</b></p> <p>Cocktails avec du sucre : <b>6</b></p>		<p><u>Cocktails dans la même gamme :</u></p> <p>Bourbon sour</p> <p>Frozen scotch</p> <p>Scotch collins</p>	
<p>Short drink</p> 	<p>Long drink</p> 	<p>Coupe Scott</p> 	
		<p><b>Question</b> : quelle boisson bénéficie d'une protection au registre des monuments historiques ?</p>	