

Fuego en el Bosque

Prepárese en un vaso grande lleno de hielo molido.

1 cucharada de azúcar

jugo de 1/2 limón

1 cucharadita Cherry Brandy

1 cucharada Parfait Amour

50 gramos de coñac

Agreguese soda. Decorese con frutas del tiempo

Los Sours (Co):

Los "Sours" se caracterizan por ser bebidas ácidas y secas, casi exclusivamente para hombres, y en toda composición entra una buena dosis de jugo de limón.

Se sirve en el vaso para Sours, decorado con una guinda al Marrasquino, media rodaja de naranja y acompañado de pitillos cortos.

La fórmula básica es como sigue:

Whisky Sour

Jugo de 1 limón

1 cucharada de azúcar

50 gramos de whisky americano Bourbon

Se agita vigorosamente y se cuela en el vaso. Se le decora y se sirve con 2 pitillos cortos.

Los más frecuentes son:

Scotch Sour: Con Whisky escoces

Brandy Sour: Con Brandy

Gin Sour: Con ginebra

Ron Sour: Con Ron

Pisco Sour: Con pisco

Los Smashes (L. D.):

Son bebidas compuestas a base de licores, menta, azúcar, se prepara en vaso de "Old Fashioned".

La fórmula básica es la siguiente:

1 cucharada de azúcar
3 ramitas de menta machacadas en el mismo vaso
1 pedazo de hielo
50 gramos de licor deseado (Cognac, Ginebra, Whisky, etc.).
Se acaba de llenar con soda.
Revuélvase. Sírvese decorado con una ramita de menta fresca, alguna fruta del tiempo y pitillos cortos.

Toddies:

Son batidos fríos o calientes, preparadas a base de licor, Ron, Ginebra, Cognac, Whisky, etc., y té o agua caliente o fría, según se desee y se preparan en vaso de "Old Fashioned".

La fórmula básica es la siguiente:

En un vaso de "Old Fashioned".

1 cucharadita de azúcar
3 clavos de especie
1 palito de canela
1 rodaja de limón
50 gramos de Ron
Se agrega el té o el agua y se revuelve bien.

Zooms:

Se caracterizan por llevar una cucharada de miel de abejas en su composición. Pueden prepararse con Ron, Whisky, Brandy, Ginebra, etc.

La fórmula básica es la siguiente:

Prepárese en coctelera
Unos trozos de hielo
1 cucharada de miel de abejas previamente disuelta en agua caliente.
2 cucharadas de crema de leche
50 gramos de licor deseado
Agítense fuertemente y sírvese en copa de vino.

CONTROLES DEL BAR

Toda Sección del Departamento de Alimentos y Bebidas debe tener su papelería correspondiente para el registro de las operaciones que se realizan en cada una de ellas.

Entre los controles que debemos encontrar en un Bar bien organizado tenemos principalmente los siguientes:

- Control de Personal
- Inventario de Bebidas
- Ventas al costo de Bebidas
- Pedido al Almacén (Bodega) de Bebidas
- Pedido de Materiales
- Pedido de frutas y vegetales

Indudablemente cada Hotel, Restaurante o establecimiento gastronómico tiene su propio sistema de control, sin embargo los procedimientos básicos son los mismos.

Qué tan efectivo es un control?

- La eficacia depende del diligenciamiento diario y oportuno en relación a la información que se debe obtener.
- El adiestramiento del personal para el manejo de los mismos.
- La exigencia administrativa sobre la información adecuada y a tiempo.
- La complejidad y sencillez del sistema utilizado.
- Las Características propias de cada establecimiento

Cuál es el objetivo de los controles?

- Poder determinar situaciones reales en relación a Inventarios de Bebidas.
- Poder determinar número de empleados necesarios para el establecimiento y costo de personal.
- Determinar en un período el costo de las mercancías o bebidas vendidas.
- Determinar el costo de comestibles vendidos
- Determinar los costos y gastos operacionales de la Sección
- Determinar el rendimiento esperado (Utilidad)
- Determinar los períodos de mayor o menor volumen de ventas.