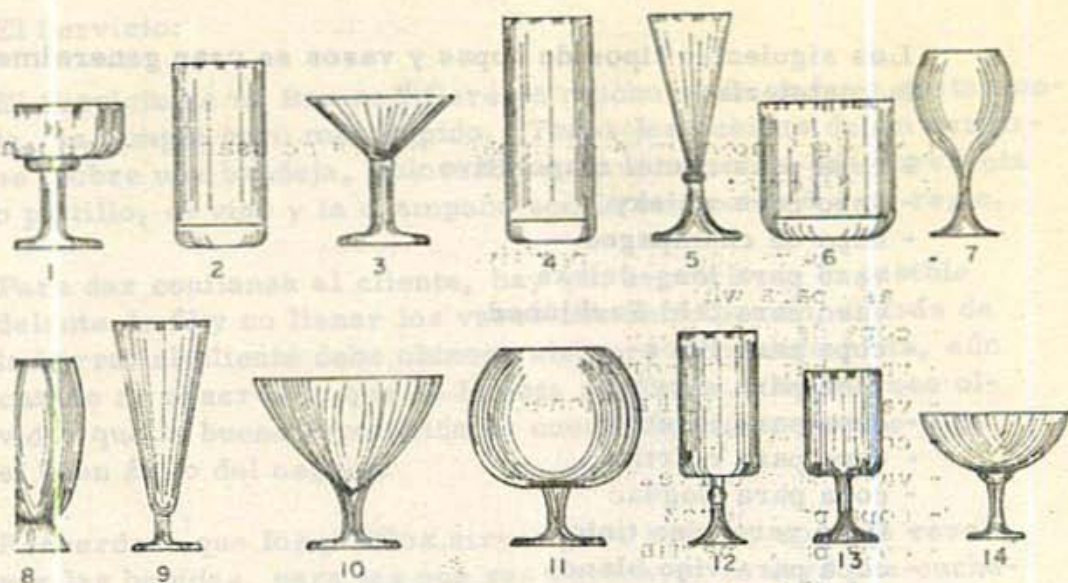
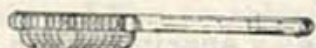


os de copas y vasos usados generalmente en Coctelería:



errás de la cristalería, debe poseer el Bar el siguiente Mate-
ri:

Tamiz: Hecho de metal con mango, para que sea funcional debe caber bien en cualquier vaso de mezcla y para esto, tiene en el borde un espiral de metal. Se utiliza para retener el hielo, frutas, etc.



El vaso de medidas: Normalmente se usa como medida fija un vaso de más o menos 50 gramos de contenido. También se puede usar un vaso que tenga indicaciones de medidas de 1/1 hasta 1/8.

Para medir consumos pequeños se utilizan vasos de medidas de 35, 50 y 60 c. c.



Destapador: Normalmente de metal, debe tener características de poder destapar cualquier botella, sin dañarla.

El Sacacorchos: El mejor es el profesional, existen de varias formas, es importante el manejo y lo práctico de cada uno de ellos.

- 5- Cuchillo, Tenedor y tabla: Para frutas; se debe tener en cuenta que no se oxiden, lo mismo que la tabla debe ser de madera especial.
- 6- Cuchillo para cortezas: De naranja y limón; para pelar la corteza en forma de espiral la cual se utiliza en varios cocteles.
- 7- Cuchara de Bar: Con mango largo, se utiliza para mezclar, en esta cabe 6 aproximadamente cuando se necesiten agregar amargos.
- 8- Vaso de mezclas: (Mezclador), se usa para preparar bebidas que no tengan que agitarse, sino únicamente revolver los ingredientes. Normalmente es alto y recto con un fondo grueso.



- 9- El "Boston-Shaker": Consta normalmente de un vaso de acero inoxidable y un vaso de vidrio que cabe dentro de un vaso anterior. No tiene tamiz fijo, y en su lugar se utiliza un tamiz suelto. Este tipo de "Shaker" es el preferido por el profesional ya que se presta más para preparar "Egg-nogs", "flips", "pizzas" y "sours" pues estas bebidas necesitan más espacios para su preparación.



- 10- El "Shaker" -Coctelera: Suelen ser de alpaca plateada, acero inoxidable, también existen con tapa de vidrio. Existen dos tamaños de coctelera, grandes de 1/2 litro y pequeños de 1/4 de litro, estas a su vez se componen de dos o tres piezas o cuerpos, las más usadas son las de tres cuerpos. La unión de éstos tres cuerpos generalmente es el ajuste, por lo tanto es recomendable evitar golpear sus filos de cierre.

Toda coctelera tiene forma cilíndrica cónica termina en una base plana y la tapa tiene una forma redondeada.



Las cocteleras se usan para preparar toda clase de cocteles, que pueden ser hechos mezclando jugos de frutas, jarabes, huevos, cremas y cualquier tipo de licor que por su densidad es necesario batirlo para poder obtener una buena mezcla.

Los movimientos de vaivén de la coctelera deben ser hechos en forma rítmica, enérgica y corta, con el objeto de que se mezcle bien el contenido, enfríe pronto y adquiera densidad, evitando que se ague la bebida por la disolución del hielo.

Toda coctelera debe batirse con las dos manos, de tal manera que la yema de los dedos de la mano izquierda agarren el primero y segundo cuerpo y la yema de los dedos de la mano derecha agarren el primer y tercer cuerpo.



Debe procurarse que los movimientos no sean exagerados y al mismo tiempo guarden propio ritmo, pues para la persona experta el ritmo de movimiento de la coctelera permitirá saber si el que la maneja es un buen profesional.

Como se debe batir la Coctelera:

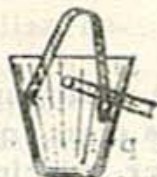
La coctelera se tomará y se colocará a la altura de la barbilla, iniciando unos movimientos de arriba hacia abajo y de atrás hacia adelante teniéndose en cuenta en el primer caso de no pasar más alto de la cabeza, ni más bajo del pecho; y en el segundo caso sin llegar al cuerpo ni estirar los brazos del todo.

Nota: Debemos asegurarnos que la coctelera este bien cerrada, antes de comenzar a batir, así evitamos el derramamiento del contenido que puede manchar la ropa.

Jamás bajo ningún pretexto se batirán en la coctelera bebidas gaseosas.

La ilustración indica la forma de coger la coctelera, pero hay que tener en cuenta que siempre se debe envolver en la correspondiente servilleta.

11- Pinzas y balde para hielo: Generalmente en acero inoxidable.



Si es posible también poseer dentro del Bar una licuadora.

6. Mercancías:

Además del anterior material, es importante tener dotado el bar de las siguientes mercancías:

gotas de angostura

canela en polvo

cerezas marrasquino

aceitunas

granadina y jarabes

azúcar

servilletas de papel

pitillos, palillos

limones, naranjas, piñas, huevos, leche

sal, pimienta,

pasabocas, cigarrillos, fósforos

alka-seltzer, mejoral

gaseosas, jugos de frutas, etc.

Todo debe estar al día, por lo tanto la reserva no puede faltar.