

1. El "Shaker"
(Coctelera)

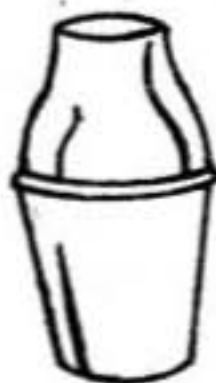


Consta normalmente de tres partes :

- la copa de mezcla
- la cabeza con un tamiz fijo
- la tapa que cubre la apertura de la cabeza

Los mejores "shakers" son de plata o de acero inoxidable.

2. El "Boston -
shaker"



Consta normalmente de dos partes :

- un vaso de acero inoxidable
- un vaso de vidrio que cabe dentro del 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", "fizzes" y "sours", pues estas bebidas necesitan más espacio para mezclarlas.

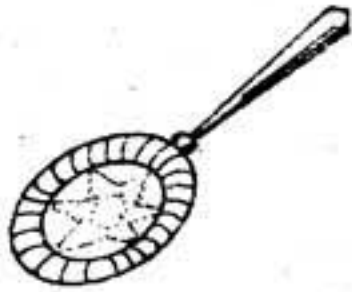
3. El Vaso de mezclas



Se usa para preparar bebidas que no tengan que agitarse, sino únicamente revolver los ingredientes.

Normalmente es alto y recto, con un fondo grueso.

4. El Tamiz o Strainer



Hecho de metal, con mango. Para que sea funcional debe caber bien en cualquier vaso de mezcla o "shaker", y para esto, tiene en el borde un espiral de metal.

Se utiliza para retener hielo, frutas, etc...

5. El Vaso de Medidas

Normalmente se toma como medida fija un vaso de más o menos 50 gr. 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.

6. "Dash bottle"

Se utilizan para agregar un "dash" (golpe) a una bebida.

También se denomina como botella para amargo.

7. El Sacacorchos

El mejor sacacorchos es el profesional.

Este utensilio debe tener un lugar determinado.

8. El Destapador Normalmente de metal.
- Debe poder destapar cualquier botella sin dañarla.
- También debe tener un lugar determinado.
9. Cuchillo, Tenedor y Tabla para Frutas Para cortar la fruta que se utiliza en los cocteles.
- Se debe poner atención para que no se oxiden.
- La tabla debe ser dura para que no se astille.
10. Cuchillo para corteza de Naranja y Limón Para pelar la corteza en forma de espiral, la cual se utiliza en varios cocteles.
11. Cucharas con mangos largos Estas cucharas se utilizan para mezclar (stir).
- En cada una de ellas caben 6 "dashes" para cuando necesite agregarse amargo.

12. Swizzle Stick



Originado en las Indias Occidentales.

Es un palito de madera o de plástico que se usa para rebullir.

13. Molino de hielo

Cuando no se dispone de hielo en escamas es conveniente tener un molino de hielo, ya que muchos cocteles van con hielo en escamas.

14. Pica-hielo
(Ice-pick)

Se utiliza para obtener pedacitos de hielo.

15. Champañeros

Recipientes para enfriar Champagne.

16. Elementos varios

Servilletas para el bar, servilletas de coctel, pitillos largos y cortos, palillos, abrelatas, cerezas, huevos, sal, pimienta, nuez moscada, aceitunas sin pepa, crema de leche, etc...

Lógicamente que no todo es necesario, ya que sin algunas de estas cosas también se pueden preparar cocteles. Sin embargo, es muy útil que se encuentren en un bar bien equipado.

b) La cristalería apropiada

Es muy importante presentar una bebida mezclada en su vaso o copa correspondiente, esto quiere decir que estos deben tener la forma adecuada y además (algo muy importante) estar absolutamente limpios.

A continuación mencionaremos algunos de los vasos y copas más comunes en el bar.

Contenido



Copa para coctel

60 - 80 grs.



High - Ball

200 - 250 grs.



Old-Fashioned y
On the Rocks

Contenido

100 - 150 grs.



Collins o tragos
largos

250 - 350 grs



Sour

100 - 150 g



Pousse-café

35 grs.