

Globo

200 grs..

Algunos vasos para cocteles deben enfriarse antes de usarlos. La bebida que por esta razón resulta más fría, es una agradable sorpresa para el cliente.

Los vasos para Collins o para cualquier otra bebida que lleva jugo de frutas cítricas, tienen que lavarse separadamente de los vasos de cerveza, nunca en la misma agua, ya que esto daña la cerveza.

## MEZCLA DE BEBIDAS

Las reglas básicas para mezclar bebidas deben tener en cuenta :

- a) la base
- b) el aroma
- c) el color

Además es importante respetar las siguientes normas :

1. Usar sólomente ingredientes de la mejor calidad. Esto se aplica también para el hielo, ya que se puede dañar un buen trago con hielo de mala calidad. Cuando el hielo se guarda con otros elementos de olor pronunciado, se impregna de este olor y al deshacerse en el vaso, lo traspasa al trago. Esto sucede con todo tipo de hielo : cubos, hielo en escamas o en pedazos.

Nunca se debe utilizar jugo en latas para la preparación de los cocteles, sino siempre jugos frescos.

2. : Utilizar los ingredientes en las cantidades exactas únicamente, ya que usando cantidades imprecisas resulta una mezcolanza sin gusto y no un coctel de categoría. Precisión quiere decir uniformidad, standardización.
3. Los vasos tienen que ser amplios y nunca estar llenos hasta el borde. Se debe recordar que ayudan en la presentación del trago.
4. Las bebidas que deben agitarse se preparan en el "shaker".
5. Las bebidas que deben rebullirse se preparan en el vaso de mezclas.
6. Las bebidas que deben quedar claras, tienen que rebullirse.
7. En los cocteles nunca se debe servir hielo, si el cliente no lo pide expresamente. (on the rocks).
8. Todos los utensilios deben limpiarse inmediatamente después de su uso.

### UTILIZACION DEL "SHAKER"

Al iniciar la operación con el "shaker" se llena primero con una tercera parte de hielo y se agita hasta que el frío hace aparecer humedad en el exterior. Entretanto se preparan los ingredientes que indica la receta.

Se saca el agua fría del "shaker" y se ponen en él los ingredientes (siempre se debe poner primero el hielo en el "shaker" y después los ingredientes).

Se cierra el "shaker" (afuera, en un ambiente cálido o cuando se tienen las manos acaloradas, se envuelve el "shaker" (o vaso de mezcla) en una servilleta), se toma con ambas manos, se mantiene más o menos a la altura del hombro y se agita fuertemente en dirección horizontal, normalmente durante unos 45 segundos.

Inmediatamente después se pasa el trago por un tamiz al vaso. Si es necesario, se agrega una cereza o una aceituna.

## COCTELES

Antes de hablar sobre los cocteles en general, queremos distinguir cuatro grupos de cocteles, que a su vez tienen su propia subdivisión, a saber :

### I. LOS COCTELES DE APERITIVO

a) El Martini

Very Dry Martini  
Dry Martini  
Sweet Martini  
Gimlet

b) El Manhattan

Manhattan  
Dry Manhattan  
Sweet Manhattan  
Perfect Manhattan

c) El Old-Fashioned

a) El Martini

Todos los tipos de Martini y Manhattan se preparan en el vaso de mezclas.

El "Very Dry Martini" es en realidad Ginebra pura con unas gotas de Vermouth francés.

El "Dry Martini" se compone de una a tres o de una a cinco partes de Vermouth francés por una de Ginebra.



El "Sweet Martini" consta de Ginebra y una pequeña cantidad de Vermouth rojo.

El "Gimlet" se prepara con una parte de jugo de limón, una de sirop y  $1\frac{1}{4}$  de Ginebra.

b) El Manhattan

El "Manhattan" se prepara más o menos lo mismo que el Martini, sólomente que para el Manhattan la base es el Whisky Americano : (Bourbon Rye o Blended)

En los "Dry Manhattan" podemos distinguir dos variaciones :

- Whisky y Vermouth francés con una corteza de limón y/o una aceituna.
- Whisky con unas gotas de Vermouth rojo.

El gusto del "Manhattan" y "Sweet Manhattan" se distingue en que se agrega tanto un poco de Vermouth rojo como de Vermouth francés al Whisky y de aderezo una corteza de limón.



Cabe mencionar que el "Manhattan", el "Old Fashioned" y el "Whisky Sour" se preparan con "Bar Whisky". Se habla de "Bar Whisky" cuando se utiliza un Whisky sin marca especial y cuando el cliente no pide una marca determinada.

c) El Old Fashioned



El Old Fashioned también es un coctel clásico.

Para su preparación, se pone en el vaso correspondiente un terrón de azúcar mojándolo con unas gotas de amargo de Angostura y un poco de soda. Esto se disuelve completamente y se mezcla. Se agregan cubos de hielo y Whisky.

Se mezcla y se adorna con media tajada de naranja y una cereza.

II. LOS COCTELES "PARA TODO EL DIA"

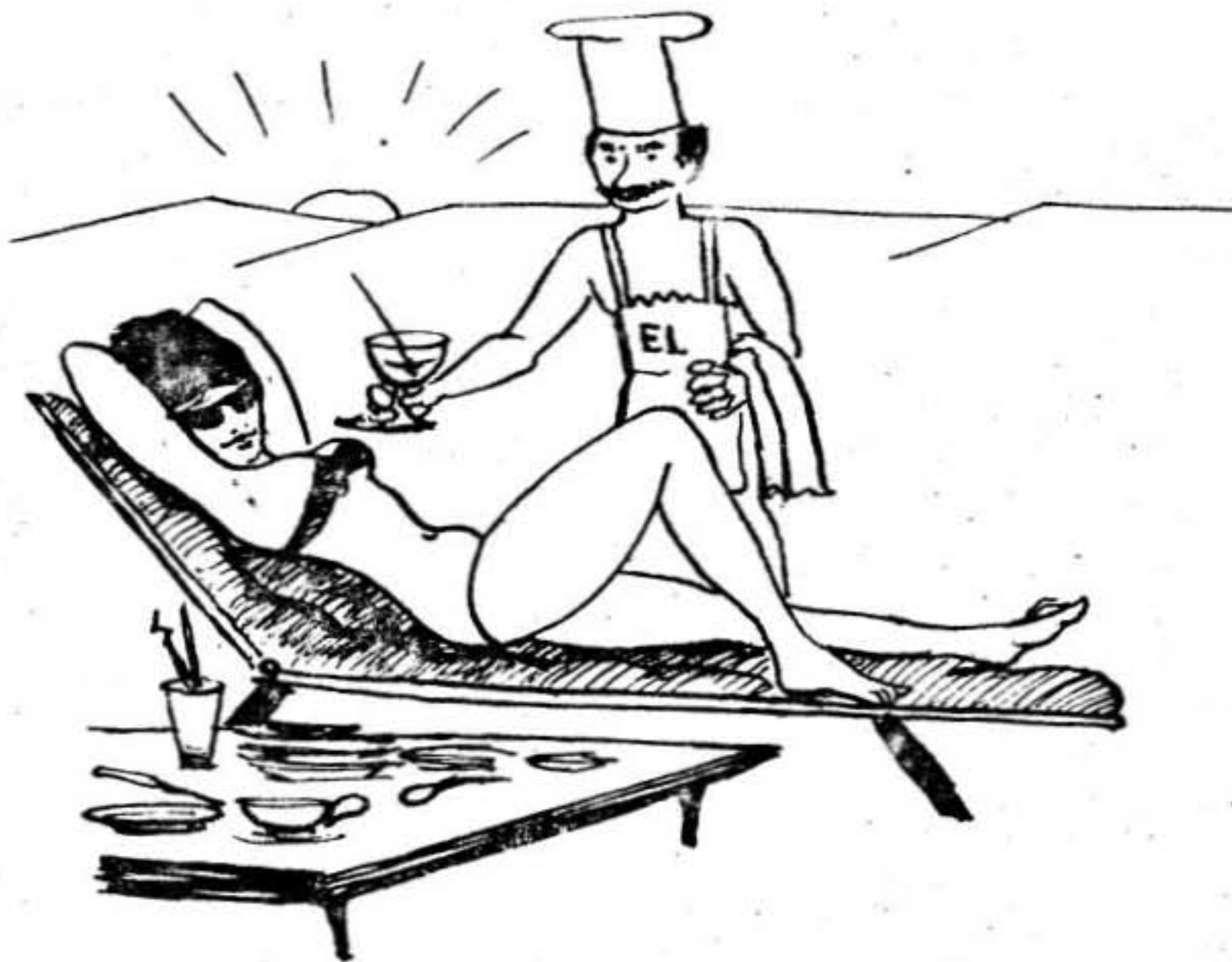
Todos estos cocteles forman parte del tipo "Sour" y la fórmula de la receta siempre contiene :

- una parte dulce
- dos partes ácidas
- tres partes de alcohol

Naturalmente, el ejemplo más lógico es el "Sour" :

- 1/3 de sirop
- 2/3 de zumo de limón
- 1 de alcohol

Se pone todo en un "shaker" con mucho hielo, se agita bien, se coloca en una copa para jerez y se pone como aderezo media tajada de naranja y una cereza.



Otros ejemplos de "cocteles para todo el día" son :

Daiquiri : 1/3 parte de sirop  
2/3 partes de zumo de limón  
1 parte de ron blanco

Paradise : 1/3 parte de Apricot Brandy  
2/3 partes de jugo de naranja  
1 parte de Dry Gin

Gimlet : 1/3 parte de sirop  
2/3 partes de zumo de limón  
1 parte de Gin

Jack Rose : 1/3 parte de granadina  
2/3 partes de zumo de limón  
1 parte de Brandy