

- Ron Punch

Se ponen en una copa para Punch :

- 2 copas de licor de Ron
 - 1 copa de licor de Curaçao color café
 - 1/2 copa de jarabe de azúcar
- agua caliente hasta completar la copa.

- Whisky Punch

Se ponen en una copa para Punch :

- 2 cucharaditas de jarabe de azúcar
 - zumo de un limón
 - 1 copa de Whisky Canadian Club
- agua caliente hasta completar la copa.

15. Slings

Los Slings se sirven tanto calientes como fríos. Para los Slings fríos se usan copas globo y se sirven con una cuchara de bar.

Los Slings pertenecen a la familia de los Collins y su receta básica es :

- 1 cucharadita de jarabe de azúcar
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 1 copa de bebida alcohólica

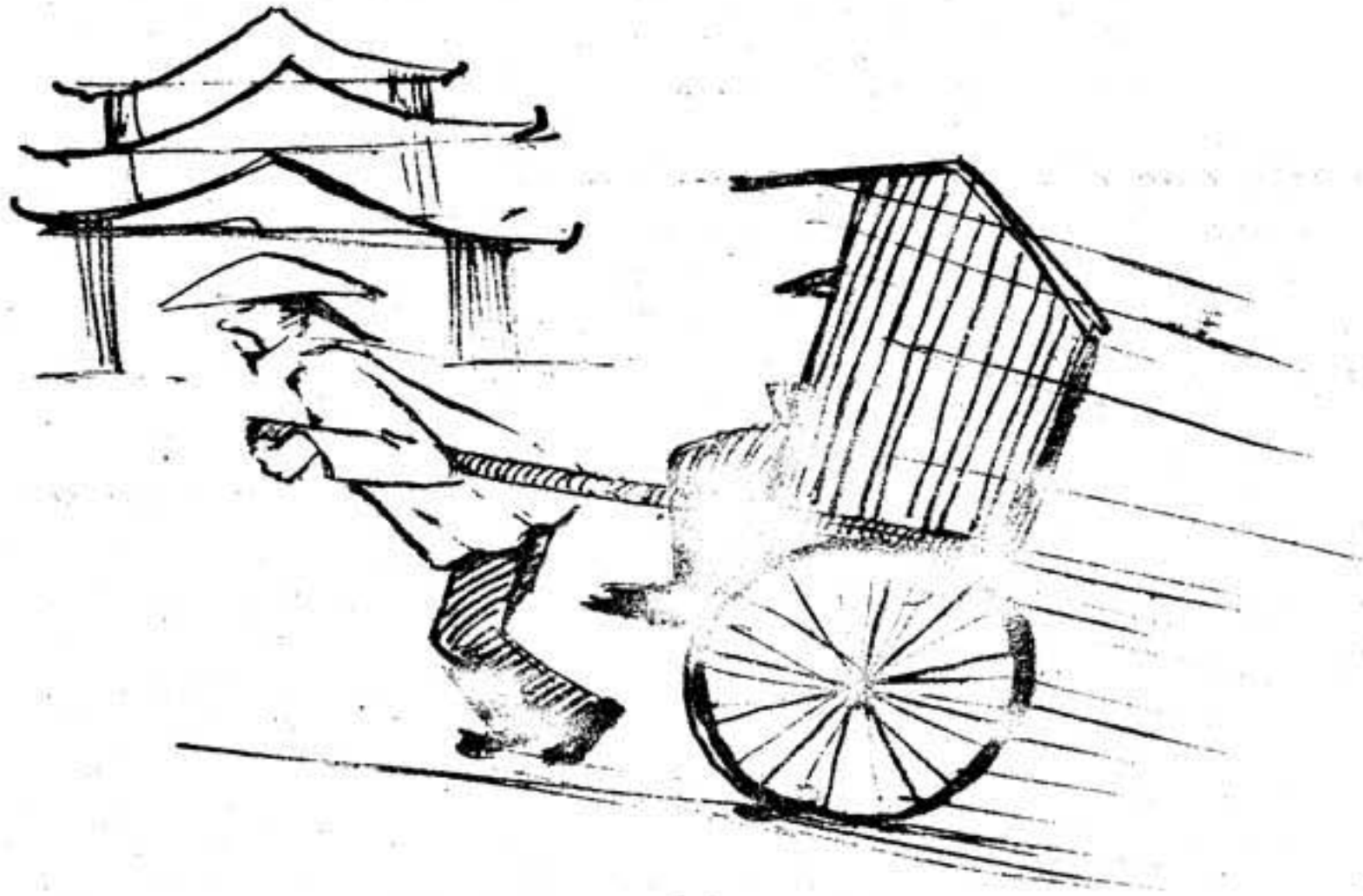
Los Slings calientes se completan con agua caliente y los fríos con soda o Ginger Ale.

Brandy Sling (caliente)

- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 1 copa de Brandy

Se agrega, revolviendo, agua caliente hasta completar el vaso o copa.

Singapore Sling



- 1/6 parte de zumo de limón
- 2/6 partes de Ginebra
- 3/6 partes de Cherry Brandy

Se agita bien con hielo, se pasa por un tamiz a un "tumbler" (vaso grande) y se completa con soda.

16. Sours

Los Sours son en realidad Fizzes concentrados y constan de zumo de limón, un licor, un poco de vino tinto y un poco de soda fría.

Deben agitarse fuertemente durante largo tiempo

Se sirven siempre con pitillo, cuchara de bar y como aderezo una tajada de limón o naranja.

Whisky Sour

- 1/2 parte de Whisky americano
- 1/6 parte de jarabe de azúcar
- 2/6 partes de zumo de limón

Se agita con hielo, se pasa por un tamiz y se sirve con media tajada de naranja.

Ron Sour

La misma preparación que el anterior, pero remplazando el Whisky por Ron.

Café Sour

- 2 cucharadas de azúcar
- zumo de medio limón
- 2 copas de vino de café tinto

Se agita bien sobre hielo, se pasa por un tamiz a un tumbler y se completa con soda.

Egg Sour

- 2 cucharadas de azúcar
- 1 yema de huevo
- 1/2 parte de Cognac
- 1/2 parte de Curaçao-Orange
- zumo de medio limón

Se agita bien con hielo, se pasa por un tamiz a un tumbler y se completa con soda.

17. Swizzles

El nombre de esta bebida larga proviene del "swizzle-stick", primeramente usado en las Islas Caribes en donde al principio se utilizó una rama con 3 a 5 ramitas cruzadas al final y se le daba vueltas entre las palmas de las manos, remplazando de esta manera el "shaker".



La preparación se hace casi siempre en un vaso con los ingredientes básicos : azúcar, limón y por lo general Ron.

Se llena el vaso con hielo en escamas, se pone el swizzle-stick en el vaso y se agregan los demás ingredientes.

COCTELES SEGUN LA BASE DE SU PREPARACION

A. BASE DE BRANDY Y COGNAC

Alexander No. 1

- 1/3 parte de Brandy
- 1/3 parte de Crema de Cacao
- 1/3 parte de crema de leche

Se agita bien sobre hielo y se pasa por un tamiz a una copa para coctel.

American Beauty

- 1/3 parte de Brandy
- 1/3 parte de Vermouth seco
- 1/3 parte de jugo de naranja
- 1 golpe de Crema de Menta blanca
- 1 golpe de granadina

Se agita bien con hielo y se pasa por un tamis a una copa para coctel.

Aunt Jemina

- 1/3 parte de Brandy
- 1/3 parte de Crema de Cacao
- 1/3 parte de Benedictine

Los ingredientes se ponen cuidadosamente en una copa para coctel de tal manera que se formen tres capas, sin mezclar se. Se sirve después de la comida.

B & B

- 1/2 parte de Benedictine
- 1/2 parte de Cognac

Se sirve en una copa de licor, después de la comida.

Bossom Caresser



- 2/3 partes de Cognac
- 1/3 parte de Curaçao
- 3 golpes de granadina
- 1 yema de huevo

Se agita bien con hielo y se pasa por un tamiz a una copa de coctel.

Caresse

- 5/6 partes de Brandy
- 1/6 parte de Crema de Cacao
- 1 yema de huevo

Se agita bien y se sirve en una copa de coctel.