

INSTITUTO NACIONAL TECNOLÓGICO  
DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

MANUAL DEL PROTAGONISTA

TÉCNICAS DE COCTELERÍA



<b>ÁREA:</b>	HOTELERIA Y TURISMO
<b>CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:</b>	HOT006_2: SERVICIO EN RESTAURANTE, BAR Y CAFETERÍA
<b>MODULO FORMATIVO:</b>	MF074_2 Técnicas de cocteleria
<b>HORAS:</b>	94 horas

ABRIL 2016

**INSTITUTO NACIONAL TECNOLÓGICO**

**Dirección Ejecutiva**

Cra. Loyda Azucena Barreda Rodríguez

**Subdirección Ejecutiva**

Cro. Walter Sáenz

**Dirección General de Formación Profesional**

Cra. Daysi Rivas Mercado

**Subdirección General de Formación Profesional**

Cro. José Virgilio Vásquez Vega

**COORDINACION TÉCNICA**

**Dirección Técnica Docente**

Cro. Freddy Garay Portocarrero

**Departamento de Currículum**

Cra. Mirna Cuesta Loaisiga

# ÍNDICE

Bienvenida del protagonista	1
Recomendaciones	2
Objetivos	3
<b>Unidad I:</b> Diseño de carta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas tomando en cuenta el aprovisionamiento de los géneros.	4
1 Cartas de bebidas y aprovisionamiento	4
1.1 Definición y Diseño de cartas de cocteles con y sin alcohol	4
1.1.1. Diseño de cartas de cocteles con y sin alcohol.	4
1.1.2. Normas o políticas para diseñar una carta de cocteles	5
1.1.3. Características del diseño	5-6
1.1.4. Estudio de mercado para la elaboración de cartas de bebidas	7
1.1.5. Comparación de los distintos tipos de cartas de cocteles	8
2 Formalización de las fichas de especificación técnica de bebidas y otros géneros	9
2.1. Tabla de Conversión y Abreviaturas	10
2.1.1. Características de la ficha técnica de bebidas y otros géneros	11
2.1.2. Ficha técnica del sirope simple o jarabe de azúcar	12
2.1.3. Ejemplo de Fichas técnicas de una bebida con alcohol	12
3 Aprovisionamiento de Alimentos & Bebidas	13
3.1. Aplicación de las técnicas de recepción y almacenamiento de bebidas y otros géneros	13
3.1.1. Cálculo de necesidades en el aprovisionamiento interno de bebidas y otros géneros	14
3.1.2. Ejemplos de formatos de control de almacén (vales de pedido)	15
3.1.3. Ejemplos otros formatos. (vales de devolución y los inventarios)	15
3.1.4. Aprovisionamiento interno de bebidas y otros géneros en el Bar	16
3.1.5. Temperaturas	17
3.1.6. Control de los inventarios de bebidas y otros géneros del bar	18
Actividades	19-20
Autoevaluación	21
<b>Unidad II:</b> Características, Conceptos y Generalidades de los Equipos, Máquinas y Utensilios que intervienen para la Preparación de los Diferentes Tipos de Bebidas alcohólicas y no alcohólicas	22
1 Descripción de los equipos, máquinas y utensilios según características, funciones, ubicación y distribución	22
1.1. La “Estación Central del BAR”	22-23
1.1.1 Equipos, Máquinas y Utensilios del bar según características	24
1.1.2 Aplicación de las técnicas, procedimientos y modos de operación y limpieza de los equipos dentro del área de bar.	25-27
1.1.3 Características de los utensilios.	28-31
1.1.4. La Cristalería en el Servicio de Bebidas	32-36
1.1.5. Limpieza de las diferentes cristalerías en el Bar	37

1.1.6	Uso adecuado del <b>SIFÓN</b> y las capsulas de óxido de nitrógeno	38
	Actividades	39
	Autoevaluación	40
<b>Unidad III: Técnicas de Elaboración y Presentación de los diferentes</b>		
Tipos de Bebidas alcohólicas y no alcohólicas		41
1	Términos y vocabulario técnico utilizados en el bar	42-43
1.1.	Cualidades, habilidades y funciones de un Bartender	44
1.1.1.	Funciones del Jefe de Bares	45
1.1.2.	Funciones del Barman	46
1.1.3.	Relaciones con otros departamentos.	46
	Historia de la coctelería, licores y los diferentes cocteles	
2.	aperitivos, digestivos que se elaboren en el Bar	47-48
2.1.	Historia de las bebidas alcohólicas	49
2.1.1	Bebidas destiladas.	49
2.1.2	Clasificación de las bebidas por Destilación.	50
2.1.3	Aguardiente Destilados de Cereales	51-54
2.1.4	Aguardiente Destilados de plantas	55-57
2.1.5	Destilados de Frutas	58-59
2.1.6	Origen de los Licores	60
2.1.7	Tipos y Marcas de licores más Populares	60-61
2.1.8	Bebidas Fermentadas	62-63
3.	Clasificación de las Bebidas no alcohólicas, naturales, procesadas y artificiales.	64-65
4.	Diferentes cocteles aperitivos, digestivos que se elaboren en el Bar.	66
4.1.	Técnicas utilizadas en el Bar.	67-70
4.1.1.	Normas Generales para la Elaboración de Cocteles	71
5.	Clasificación internacional de Familias o Series de Cocteles	72-74
5.1.	Presentación y Fundamento para la decoración	75
5.1.1.	Los principales tipos de corte que se van a emplear en coctelería	76
5.1.2.	Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cocteles	77
5.1.3.	Presentación y Servicio de elaboración de los cocteles	78-79
	Actividades	80
	Glosario	81-83
	Bibliografía	84

## **BIENVENIDA DEL PROTAGONISTA**

El Manual de Técnicas de Coctelería está asociado a la Unidad de competencia 4: Elaborar cócteles con y sin alcohol. Este manual está dirigido a los Protagonistas que cursan la especialidad del Técnico General en “**SERVICIO EN RESTAURANTE, BAR Y CAFETERÍA**” con el único fin de facilitar el proceso enseñanza aprendizaje durante su formación.

El propósito de este manual es proporcionar al Protagonista una fuente de información técnica que le ayudará a mejorar su proceso de enseñanza aprendizaje.

Este Manual está conformado por tres Unidades Didácticas:

- U.1 Diseñar cartas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas tomando en cuenta el aprovisionamiento de los géneros.
- U.2 Características, conceptos y generalidades de los equipos, máquinas y utensilios que intervienen para la preparación de los diferentes tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- U.3. Técnicas de Elaboración y Presentación de los diferentes Tipos de Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Cada unidad del manual ha sido estructurada de la siguiente manera:

- Objetivo de la unidad
- Contenido
- Actividades prácticas
- Ejercicios de autoevaluación.

En los contenidos se presenta la información general, científica y técnica, que necesita saber el protagonista para el desarrollo de las unidades.

Al final de todas las unidades encontrará:

- Anexos
- Glosario
- Índice de tablas
- Para saber más
- Bibliografía.

Esperamos que logres con éxito culminar esta formación, que te convertirá en un profesional Técnico en **SERVICIO EN RESTAURANTE, BAR Y CAFETERÍA** y así contribuir al desarrollo del país.

## RECOMENDACIONES



Para iniciar el trabajo con el manual, debes estar claro que siempre tu dedicación y esfuerzo te permitirán adquirir las capacidades del Módulo Formativo. Al comenzar el estudio de las unidades didácticas debes leer detenidamente las capacidades/objetivos planteados, para que identifiques cuáles son los logros que se proponen.



Analiza toda la información consultada y pregunta siempre a tu instructor cuando necesites aclaraciones.



Amplía tus conocimientos con los links y la bibliografía indicada u otros textos que estén a tu alcance.



Resuelve responsablemente los ejercicios de autoevaluación y verifica tus respuestas con los compañeros e instructor.



Prepara el puesto de trabajo según la operación que vayas a realizar, cumpliendo siempre con las normas de higiene y seguridad laboral.



Durante las prácticas en el campo, se amigable con el Medio Ambiente y no tires residuos fuera de los lugares establecidos.



Recuerda siempre que el cuidado y conservación de los equipos y herramientas, garantizan el buen desarrollo de las clases y que en el futuro los nuevos Protagonistas harán uso de ellas.

# OBJETIVOS

## OBJETIVO GENERAL:

- Al aprobar el Curso, el Protagonista sea capaz de realizar la Presentación de diversas bebidas alcohólicas y no alcohólicas en barra y mesa de Restaurante , Bar o Cafeterita , aplicando técnicas y procedimientos de higiene y seguridad requeridas para la actividad , facilitando al beneficiario incorporarse al mundo del trabajo del sector turístico y hotelero de nuestro país, para ejercer eficientemente su actividad laboral y para tener una participación activa y crítica, tanto en el medio profesional como en el medio social en el que vive.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir cartas de cocteles de modo que resulten atractivas para la clientela, potencien su venta y se adecuen a la oferta gastronómica del establecimiento.
- Elaborar todo tipo de cócteles aperitivos y digestivos; aplicando las técnicas propias de la coctelería y haciendo uso de las normas de cortesía e higiénico-sanitarias
- Servir todo tipo de cocteles alcohólicos y no alcohólicos; aplicando las técnicas de preparación y presentación y garantizando las medidas higiénico-sanitarias establecidas.
- Asesorar al cliente sobre cocteles de modo que el producto ofrecido se adapte a sus expectativas y a los intereses económicos del establecimiento

# UNIDAD I: DISEÑO DE CARTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS TOMANDO EN CUENTA EL APROVISIONAMIENTO DE LOS GÉNEROS.

## Objetivos de la unidad:

- Definir la carta de cocteles, tomando en cuenta las posibilidades de suministro, las ofertas de los proveedores y la existencia en la bodega, de acuerdo a las normas establecidas.
- Realizar la elaboración de cada tipo de cóctel, detallando procedimientos de preparación y los productos o materias primas a utilizar con cantidades y características especificadas en la ficha técnica.

## 1. CARTAS DE BEBIDAS Y APROVISIONAMIENTO

### 1.1. Definición y Diseño de cartas de cocteles con y sin alcohol.

Se conoce como Carta de bebidas a la exposición escrita, más o menos artística y lujosa, de las diferentes bebidas agrupadas por afinidades y que, con sus correspondientes precios, el establecimiento ofrece al público.

Tener a disposición una carta de cocteles te permite poder ofrecer a tus clientes cocteles con licores diferentes y tener mayor rotación de tu mercancía.

#### 1.1.1. Diseño de cartas de cocteles con y sin alcohol.



Un diseño de Cartas de cocteles o menú de bebidas eficaz es algo más que imprimir una lista de bebidas, debes de elegir y apoyarte de colores, fuentes e imágenes que son parte integral del diseño de un menú efectivo.

Los diseños pueden ser formales e informales según los tipos de establecimientos o categorías, una cafetería o restaurante formal puede tener un estilo clásico, mientras que un bar o restaurante informal, podría tener una fuente menos formal con colores más llamativos.



### 1.1.2. Normas o políticas para diseñar una carta de cocteles.

Debemos considerar para estas cartas los puntos que a continuación se describen:

1. Estudio de mercado.
2. Política del establecimiento.
3. Hábitos de consumo o de compra.
4. Análisis temporal de las marcas, según política de marketing, promoción y publicidad de productos.
5. Presentación activa de los elementos del Restaurante.
6. Presentación activa de la carta base y sus divisiones.
7. Calendario promocional (en régimen interior).

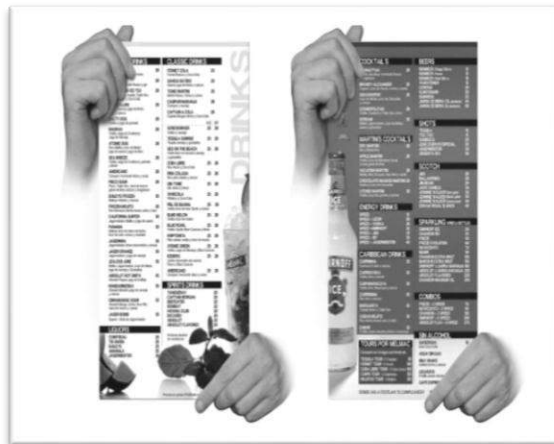


### 1.1.3. Características del Diseño.

Otros puntos importantes que caracterizan este diseño son:

1. Tamaño
2. Los materiales
3. La tipografía
4. La portada
5. La contraportada
6. El orden
7. Descripción

1. **EL TAMAÑO:** no debe de ser ni tan grande que moleste al comensal en leerla, ni tan chica pues no ejemplifica una buena imagen del lugar y además que nos limita a la creatividad y a la buena lectura de la misma.
2. **LOS MATERIALES:** deben ser prácticos para su manipulación y resistentes al uso cotidiano. Si los plastificas se pueden limpiar con facilidad, pues suelen mancharse de grasa y líquidos derramados.



3. **LA TIPOGRAFIA (letras):** debe ser legible, incluso por las noches en un lugar de poca luz. De preferencia sobre un material claro y sin dibujo en el fondo ya que impide su fácil lectura.
4. **LA PORTADA:** debe identificar dignamente al lugar. El logotipo y el nombre del establecimiento transmitirán este mensaje a los clientes. El logotipo es un elemento grafico verbo-visual o auditivo y sirve a una empresa o producto para representarse.
5. **LA CONTRAPORTADA:** deberá mostrar la dirección del lugar y todos aquellos datos útiles al comensal para identificarlo y anotarlo si así lo desea.
6. **EL ORDEN:** debes clasificar según la oferta del tipo de establecimiento (restaurante, bar-discoteca, cafetería), tomando en cuenta que en algunos restaurante los vinos tienen su propio diseño de menú.

Ejemplo del siguiente orden:

- Vinos Nacionales e Internacionales (Blancos y Tintos) como mínimo 4 de c/u, 2 Vinos rosados, 2 Vinos espumosos, 2 Champagne.
  - Cocteles: Coloca siempre los cocteles tradicionales y más conocidos (Digestivos y Aperitivos), ponle nombres creativos, describe la composición de cada coctel, coloca siempre una fotografía al lado de cada presentación. crea un coctel que sea alguna especialidad de la casa.
  - Licores destilados: por lo menos 4 marcas distintas, incluyendo el cognac (coñac).
  - Cremas digestivas: por lo menos 4 marcas distintas.
  - Cervezas: entre Nacionales e Importadas.
  - Bebidas no alcohólicas: refrescos naturales, aguas, zumos de frutas.
  - Bebidas artificiales: gaseosas, bebidas enlatadas o embotelladas o bebidas isotónicas.
7. **DESCRIPCIÓN:** una buena descripción debe hacer que al cliente se le haga agua la boca, en los cocteles explica las mezclas o combinaciones, utiliza nombres étnicos si es que encajan para darle un toque de personalidad y atractivo al coctel, pues eso hace que el cliente lo recuerde con facilidad, lo asocie al establecimiento y lo recomiende como una bebida especial. Nunca olvides ubicar los precios.

El Diseño será ajustado al concepto del Restaurante. Los colores que se utilizan deben ser acorde al logotipo e imagen de la empresa, así como también las imágenes y fotos



#### **1.1.4. Estudio de mercado para la elaboración de cartas de bebidas.**

El mercado actual impone nuevos desafíos a los establecimientos de restauración en cuanto a la satisfacción de las nuevas tendencias de consumo.

El análisis o estudio de mercado es conocer las costumbres del lugar, si la ubicación es una zona residencial o industrial, si existe buena accesibilidad al local, que tipo o niveles de competencia le rodean o qué tipo de menú tienen en su oferta, la situación socio económica en la zona, entre otras.

El Bartender (al igual que el sumiller en restauración) es el profesional que aporta información como especialista al departamento de alimentos y bebidas, su aporte es de gran utilidad tanto en la rotación de las bebidas como la calidad de los géneros o materia prima a utilizar, de igual forma es quien aconseja al cliente sobre la elaboración de bebidas y que realiza a su vez el servicio de las mismas bajo un alto nivel de responsabilidad y de experiencia.

La detallada Elaboración de una carta de bebidas al igual que una carta de vinos para muchos restaurantes es de gran utilidad, sobre todo si el almacenamiento es extenso y necesitan dar rotación continua a sus botellas y demás géneros.

Como resultado de las nuevas tendencias de consumo de bebidas alcohólicas del mercado, tanto por efectos inflacionarios, como por razones de conciencia alcohólica, el gerente de un bar debe entender, que cada una de sus funciones, decisiones y acciones, deben ser implementadas desde la perspectiva del cliente. Esto requiere de creatividad, una disposición a tomar riesgos y la habilidad de olvidarse, de que se debe administrar solo pensando en el negocio.

Desde la perspectiva del mercadeo, el objetivo final de la operación de bares es "la satisfacción del cliente..." *Esto se logra ofreciendo productos y servicios que satisfagan sus necesidades, obteniendo por lo tanto, una ventaja sobre la competencia. Si analizamos que es lo que busca el cliente, podemos considerar: "Calidad, valor y servicio de un establecimiento, que maneje su negocio de una manera responsable y socialmente aceptable".*

### 1.1.5. Comparación de los distintos tipos de cartas de cocteles.

Los tipos de cartas de cocteles cuentan con una escogida selección de marcas y un exquisito servicio, una vez identificadas las bebidas el cliente es quien tiene la elección de cambiarlas y recomendar lo que ha de degustar.



Siempre debe haber una opción adecuada para cada evento que sea la mejor selección y calidad en cócteles, elaborados con los ingredientes más frescos y las mejores marcas en la industria, los podemos clasificar de la siguiente forma:

- 🍸 Coctelería para Bodas.
- 🍸 Coctelería para Eventos y Lanzamientos
- 🍸 Coctelería Express
- 🍸 Coctelería para Eventos Corporativos

El barman es el encargado de preparar las bebidas tras la barra de un establecimiento esta preparación de bebidas es un proceso que requiere de experiencia y amplios conocimientos en diversos tópicos de la industria en cuestión.

La importancia de una buena preparación o de elaboración de un cóctel puede revalorizarse o depreciarse en la barra o en las mesas, lo que supone una publicidad que lanzará o hundirá el negocio. El cliente exige un servicio profesional: **rapidez, higiene y buen gusto.**





## 2. FORMALIZACIÓN DE LAS FICHAS DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE BEBIDAS Y OTROS GÉNEROS.

La Ficha de especificaciones técnica de bebidas y otros géneros, es un formato donde se debe anotar todas las características y procedimiento de

elaboración.

Existen varias fichas de recetario para elaboración de cócteles, máxime si tenemos en cuenta que cada vez más, los sistemas de control de procesos administrativos en hostelería están informatizados (y por tanto, estos formatos vienen determinados por el programa que utilicemos).

Para la elaboración de una ficha técnica debes elaborar un borrador de forma manual, conocer los precios de los ingredientes a utilizar, usar la tabla de conversiones, sacar el precio de costo de lo que se va utilizar y un costo de venta para obtener una utilidad.

Primeramente verificamos los siguientes puntos para la elaboración de una bebida con o sin alcohol:

**Costo:** Es el análisis de todos los factores convertidos a dinero, que tienen incidencia directa en la elaboración de un producto y/o prestación del servicio.

**Elementos del Costo:** Materia prima, Mano de obra y Gastos generales.

**Beneficio Neto = Ganancia:** Es la ganancia adquirida durante la operación del servicio en este caso de las bebidas elaboradas.

**Tabla de Conversión:** Los establecimientos que elaboran las bebidas con o sin alcohol están orientados a utilizar las unidades de medidas más comunes: ONZAS, LITROS, MILILITROS O CENTILITROS esto estará en dependencia de la normativa que apliquen en su sistema de gestión de costos financieros. El punto de partida para el control de las bebidas y las ventas es establecer la ficha estándar de bebidas (recetario base).



## 2.1. TABLA DE CONVERSIÓN:



<b>MEDIDAS DE COCTELES</b>		
<b>ONZAS</b>	<b>MILILITROS</b>	<b>CENTILITROS</b>
¼ oz	7,39 ml	0.739 cl
½ oz	14,7868ml	1,47868 cl
1 oz	29,5735 ml	2,95735 cl
1 ¼ oz	36,9669 ml	3,69669 cl
1 ½ oz	44,3603 ml	4,43603 cl
1 ¾ oz	51,7537 ml	5,17537 cl
2 oz	59,1471 ml	5,91471 cl

## ABREVIATURAS:

<b>VOLUMEN</b>
Litro = Lt, Centilitros = cl, Mililitros = ml, Decilitros=dl
<b>MASA</b>
Kilogramo = kg, Libras = lb, Gramos = gr, Onzas = oz

Es muy importante conocer estos elementos porque de acuerdo a la aplicación de c/u de ellos en la ficha técnica, te ayudara a manejar los márgenes de utilidad que para un futuro los puedas aplicar en tu propio negocio de bebidas o la oferta de elaboración de menú con precios sugeridos para un evento al que seas contratado.

Para La ficha técnica hay que aplicar estas unidades de medidas y si usamos frutas o vegetales hay que transformarlos a líquidos y verificar para cuantas porciones se pueden utilizar.

También utilizamos para la elaboración de cocteles con o sin alcohol el sirope simple que es a base de azúcar y agua caliente, podemos elaborar la ficha y de esta forma trabajas más rápido.

En algunos establecimientos trabajan con los Mixe Finest u otra variedad de marcas que son mezclas de las frutas y saborizantes con cierta o mínima graduación alcohólica con la diferencia que hay que agregar el alcohol base.

### 2.1.1. Características de la de las fichas de especificación técnica de bebidas y otros géneros.

1. Nombre del coctel con o sin alcohol
2. Imagen o dibujo
3. Racionamiento o cantidad a elaborar
4. Técnica a aplicar
5. Serie o familia
6. Tipo de Cristalería
7. Origen
8. Ingredientes/ Géneros
9. Cantidad
10. Unidad de medida (onza, ml, litros, kg, gr, cl, etc.)
11. Precio de Costos
12. Pre elaboración.
13. Procedimiento o elaboración de la bebida.
14. Terminado o presentación de la bebida.
15. Observación.


### 2.1.2. Ficha técnica del sirope simple o jarabe de azúcar.

<b>Nombre de la ficha:</b> Sirope simple o Jarabe de azúcar			
<b>Racionamiento:</b> 1litro			
<b>Ingrediente /Genero</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U/M</b>	<b>Precio de costo</b>



Azúcar blanca o morena	1	<b>Kg</b>	<b>C\$12.00</b>
Agua	1	<b>Lt</b>	<b>C\$8.00</b>
<b>Pre elaboración :</b>	Poner a hervir 1 litro de agua en una marmita.. Retirar del fuego y dejar enfriar.		
<b>Elaboración:</b>	Agregar el azúcar y remover constantemente hasta lograr que se disuelva y obtener una consistencia espesa		
<b>Terminación:</b>	Retirar del fuego y dejar enfriar		
<b>Observación:</b>	En caso de una emergencia que haga falta o se te llegue a acabar en una actividad de evento o por otra incidencia disuelve una libra de azúcar y agrega una soda liquida botella, previamente fría luego mezclas o resuelves a lo inmediato, el sirope solo tiene duración de un día.		

### 2.1.3. Ejemplo de Ficha técnica de una Bebida con alcohol:

<p><b>Nombre del Coctel:</b> Piña colada  <b>Racionamiento:</b> 1  <b>Técnica de elaboración:</b> Frozen  <b>Serie o familia:</b> Coladas  <b>Cristalería:</b> Copa Huracán.  <b>Origen/ Características:</b> La <b>Piña Colada</b> es un coctel digestivo, uno de los más famosos cocteles caribeños, y de hecho es la bebida tradicional en países como Puerto Rico.</p>				
<b>Ingrediente /Genero</b>	<b>Cantidad</b>	<b>U/M</b>	<b>Precio de costo</b>	
Ron extra lite.	1 ½	oz	<b>C\$18.00</b>	
Jugo de piña.	2	oz	<b>C\$ 5.00</b>	
Crema de coco.	1.	oz	<b>C\$ 5.00</b>	
Leche evaporada.	2	oz	<b>C\$ 7.50</b>	
Sirope simple	1.	oz	<b>C\$ 0.60</b>	
Hielo	8	cubos	<b>C\$ 2.00</b>	
Triangulo de piña.	1	und	<b>C\$ 2.00</b>	
Cereza roja.	1	und	<b>C\$ 2.00</b>	



<b>Pre elaboración :</b>	Preparar el mise emplace : Pelar y Cortar una piña y dejar aparte una rodaja para la decoracion y un picadillo que podemos utilizar con toda la mezcla , el resto agregarlos en trozos a la licuadora con una taza de agua y licuar , colar el jugo de piña. Tener listo todos los demas ingredientes.
<b>Elaboración:</b>	En el vaso de una licuadora, agregar el hielo, luego el Ron, la Crema de coco, el sirope , el Jugo de Piña y el picadillo de piña. Batir por un minuto como maximo logrando obtener una textura homogénea.
<b>Terminación:</b>	Servir en una copa huracan y finalmente decorar con un triangulo de piña y una cereza atravesada por un mondadiente, todo esto insertado en la orilla de la copa (huracán) y una pajilla flexible.
<b>Observación:</b>	Existen variedades en la receta y la técnica de agitar con la que puedes elaborarla, va a depender del Bartender y el gusto del cliente.



### 3. APROVISIONAMIENTO DE ALIMENTOS & BEBIDAS.

Todos los establecimientos de A y B sin exclusividad de categoría mantienen una reposición de géneros, estas pueden ser por días, por semanas o por mes esto va en dependencia de las necesidades y operatividad que realizan.

Aprovisionamiento es el proceso de adquisición y almacenamiento de los productos necesarios para el buen desarrollo del servicio, incluyendo en el concepto de **producto** las materias primas, mobiliarios, enseres, útiles, bebidas, entrantes y complementos.

Teniendo en cuenta los puntos anteriores a la hora de realizar el aprovisionamiento interno de los géneros, materiales y elaboraciones que se deben atender en el desarrollo del servicio se debe aplicar las siguientes características:

- Determinar con la mayor exactitud posible las necesidades futuras de materia prima.
- Planificar el proceso de obtención de los géneros.
- Escoger a los proveedores que oferten calidad en los productos y precio conveniente y que estén a disposición al momento de que se les solicite.
- Tomar en cuenta en todo momento la Normativa Higiénico-Sanitaria.
- El personal de cada almacén debe ser asignado a funciones especializadas de recepción, almacenamiento, registro, revisión, despacho y ayuda en el control de inventarios.

#### 3.1. Aplicación de las técnicas de recepción y almacenamiento de bebidas y otros géneros.

##### RECEPCIÓN DE MATERIALES

La recepción, es una custodia y entrega de materiales o materia prima, supone la existencia de equipos de personas preparadas para recibir, guardar y conservar los bienes y su valor.

Se recibe la materia prima en el establecimiento, se pesa , se realiza en



conteo o verificación para confirmar que sea la cantidad que se adquirió, se comprueba que los productos están dentro del periodo de consumo o dentro de los plazos exigidos por el establecimiento, debe observarse la integridad del embalaje o empaque y el buen estado de los envases.

#### REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS DEL ALMACÉN.

El personal de almacén registra la entrada de material en el programa informático de gestión o bien en el formato Registro de entrada y archiva el documento oficial de carácter mercantil que acredita la recepción de un pedido o la presentación de un servicio entre varias partes. -factura que acompaña al envío.

#### ALMACENAMIENTO DE MATERIALES.

Los productos o materia prima deben mantenerse ordenadas y clasificadas de manera que se facilite su uso en la operación del negocio. Se debe asignar una identificación a cada producto y unificar esta identificación para todas las áreas (compras, control de inventario, administración, producción, ventas).



#### TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN

Temperatura ambiente: entre 16 – 21 grados centígrados

Temperatura fresca: entre 8 – 15 grados centígrados

Frio positivo: entre 0 – 7 grados centígrados

Frio negativo: a partir de -1 grados centígrados.

### **3.1.1. Cálculo de necesidades en el aprovisionamiento interno de bebidas y otros géneros.**

Es necesario establecer el cálculo de las necesidades diarias de las bebidas, con independencia del sistema de control de consumo que determine cada establecimiento, Al término de esta verificación, el encargado por compras anotará las existencias a la vez que el Bartender anotará sus requerimientos; ocupando para ello los

Formularios que para tal fin disponga la empresa.

### 3.1.2. Ejemplos de formatos de control de almacén:

Son procesos laboriosos y relevantes en un establecimiento de alimentos y bebidas por la constante periodicidad con la que se necesitan reponer lo consumido por los clientes en el servicio.

Son procedimientos que se realizan periódicamente, los vales de pedido pueden ser por devolución de un producto en mal estado o apronta caducidad y los inventarios son para revisar faltantes en el stock de productos.

#### VALE DE PEDIDO

Nº 123.

Fecha: D/M/A.

Área: \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	OBSERVACION

\_\_\_\_\_  
Responsable de A & B

\_\_\_\_\_  
Responsable de Almacén

### 3.1.3. Ejemplos de otros formatos:

#### a) VALE DE DEVOLUCION

Nº 008.

Fecha: D/M/A.

Área: \_\_\_\_\_

Responsable \_\_\_\_\_

Nº	DESCRIPCION	CANTIDAD	U/M	MOTIVO DE DEVOLUCION

\_\_\_\_\_  
Responsable de A & B

\_\_\_\_\_  
Responsable de Almacén

### 3.1.4. Aprovechamiento interno de bebidas y otros géneros en el bar.

El encargado de Almacén con el Departamento de compras serán los que compren las bebidas alcohólicas y no alcohólicas necesarias para que el nivel de existencias del establecimiento sea siempre el mismo.

Los pedidos del Bartender llegarán a solicitar personalmente su pedido y elaborarán por escrito sus vales de pedidos o solicitud de pedidos por duplicado y en forma de pedido oficial.



El original se registrará en almacén para que este se encargue de solicitarlo al proveedor en caso de que el producto esté en pocas cantidades y el duplicado permanecerá en el libro de pedidos o formato de almacén para llevar un buen control de las entradas y salidas de almacén por área de servicio.

Al entregar pedidos la persona que entrega y la que recibe deberán verificar las solicitudes y los

productos, para evitar devoluciones o malos entendidos.

Un buen proceso de recepción a lo interno supone comprobar que lo que se ha enviado o recibido de almacén a Bar, es exactamente lo que se había pedido (marcas, tamaños y cantidades a los precios especificados y en buen estado).

Cuando llegan los pedidos, la persona encargada debe inspeccionar las siguientes áreas clave:

1. Si son vinos verificar la cosecha, la marca, tipo de uva de los vinos.
2. Si son cervezas jugos enlatados o en caja y gaseosas, revisar la fecha de caducidad y el estado del envase.
3. Si son licores revisar los tapones o sellos,



verificar el estado de las botellas que no están rotas o despicadas, comprobar sus unidades de medidas (es fácil confundir las botellas de 750 ml con la de litro).

4. Si son géneros como frutas, lácteos, vegetales, especias o insumos no comestibles como pajillas, removedores, servilletas, porta vasos etc., deberán ser revisadas su estado o calidad y su fecha de caducidad.

Una vez recibido el pedido el almacenamiento de las bebidas debe tener un lugar designado en una colocación lógica, agrupando artículos similares en estantes contiguos. Hay que hacer rotar el producto para lo cual se debe poner el producto nuevo al fondo del estante para que se utilice antes el producto antiguo (sistema FIFO).

### **3.1.5. Temperaturas.**

Al almacenar licores destilados hay que utilizar estantes sólidos y bien anclados, los envases sellados se deben almacenar en baldas bajas. La temperatura deberá estar entre 21 y 26°C.

Los vinos se almacenan tumbados. Las grandes bodegas de restaurante utilizan estanterías, nichos o botelleros, fabricados a medida para los vinos y armarios específicos para los vinos blancos, rosados, espumosos, etc.

La mayoría de los expertos recomiendan una temperatura en bodega entre 15 y 18°C.

La cerveza es la bebida que tiene una vida en estantería más breve, y por tanto, la rotación del producto es esencial para prevenir el deterioro. La cerveza enlatada y embotellada se debe almacenar en un lugar oscuro y a una temperatura inferior a 21°C.

La cerveza de sifón se recomienda guardar a una temperatura constante de entre 2 y 4°C y debe consumirse en un plazo de 30 a 45 días después de la compra, o según se especifique en el embalaje y las latas o botellas no pasteurizadas se deben conservar refrigeradas.

En el área de bar el registro lleva un inventario de saldo inicial, las entradas, las salidas de los productos y el saldo final, así como el registro de todas las comandas solicitadas por los meseros de servicio de esta forma realizan un arqueo al finalizar su horas laborables, verificado y entregando a un siguiente turno.



### 3.1.6. Control de los inventarios de bebidas y otros géneros del bar.

La administración y el control de los inventarios tienen como función principal determinar la cantidad suficiente y tipo de los insumos, productos en proceso y terminados o acabados para hacer frente a la demanda del producto, facilitando con ello las operaciones de producción y venta y minimizando los costos al mantenerlos en un nivel óptimo.



La inversión que representan los inventarios es un aspecto muy importante para la empresa, el objetivo de los inventarios es proveer los materiales necesarios en el momento indicado debe, mantenerse un equilibrio de rotación para tener un capital que podría emplearse con provecho.

Podemos llevar el inventario de forma manual o en formato digital, los formatos digitales. (Hoja de cálculo, base de datos) facilita la gestión porque nos permite actualizar los valores con más agilidad y también facilita la coordinación del almacén con todas las áreas del negocio, tanto las operativas como la administración contable.

#### INVENTARIO DE MATERIA PRIMA

Nº	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	SALDO INICIAL	ENTRADA	SALDO FINAL

## **Actividades**

Con Apoyo del Docente realice la siguiente práctica de los contenidos estudiados.

**1. Defina lo que es un diseño de carta de cocteles con y sin alcohol.**

**2. Complete la respuesta correcta.**

- a) \_\_\_\_\_ debe ser legible sobre un material claro y sin dibujo en el fondo ya que impide su fácil lectura. Si utilizas fondo el tamaño y color de la letra deben resaltar la base del fondo
- b) \_\_\_\_\_ debes clasificar según la oferta del tipo de establecimiento (restaurante, bar-discoteca, cafetería).
- c) \_\_\_\_\_ El logotipo y el nombre del establecimiento transmitirán este mensaje a los clientes y sirve a una empresa o producto para representarse.
- d) \_\_\_\_\_ no debe de ser ni tan grande que moleste al comensal en leerla, ni tan chica pues no ejemplifica una buena imagen del lugar y además que nos limita a la creatividad y a la buena lectura de la misma.

**3. Mencione como se clasifican los distintos tipos de cartas de cocteles.**



**4. Elabore la ficha técnica del coctel Manhattan ubicando los datos que le facilita el docente en la pizarra u hoja impresa que le entrega al protagonista para el ejercicio práctico.**



## FICHA TÉCNICA

**Nombre del Coctel:** Manhattan  
**Racionamiento:** 1  
**Técnica de elaboración:**  
**Serie o familia:**  
**Cristalería:**  
**Origen/ Características:**



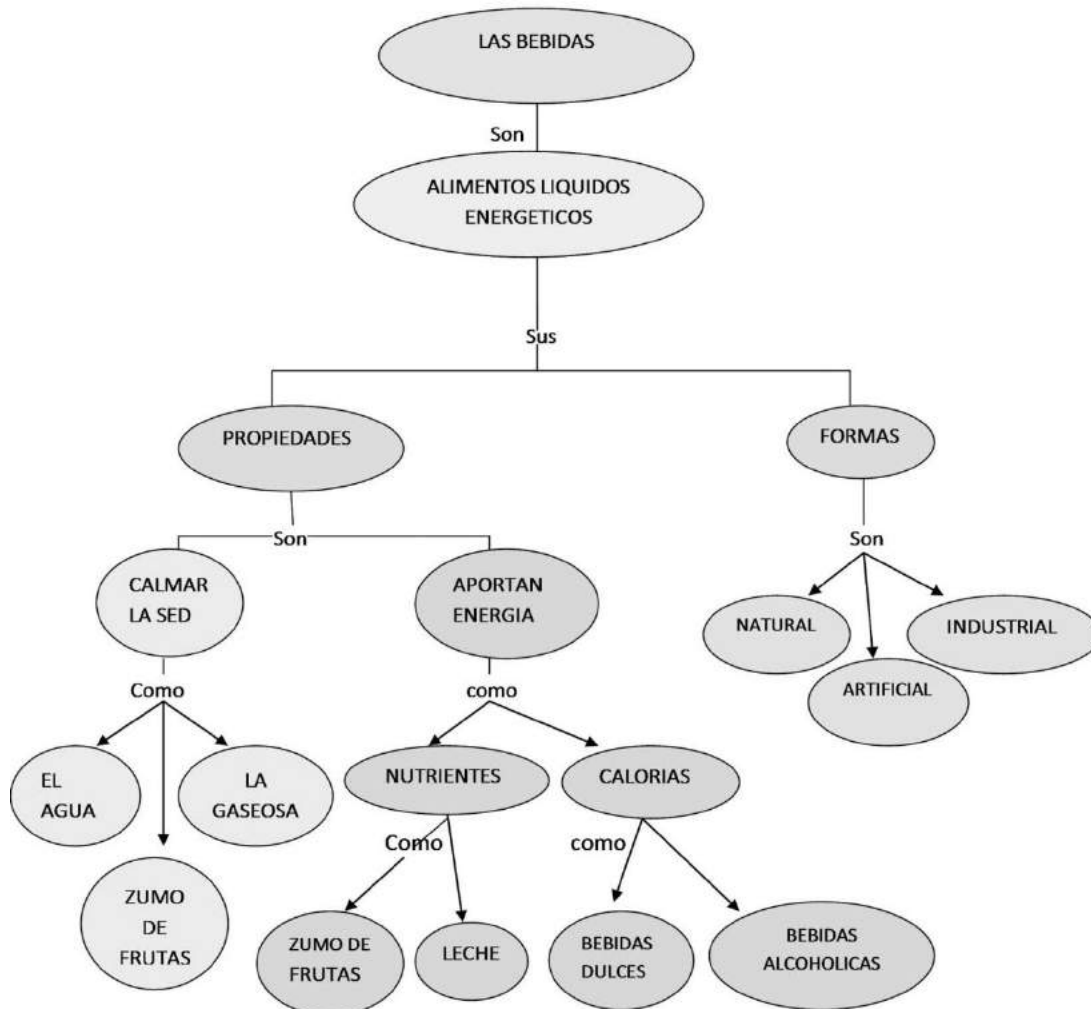
Ingrediente /Genero	Cantidad	U/M	Precio de costo
<b>Pre elaboración :</b>			
<b>Elaboración:</b>			
<b>Terminación:</b>			
<b>Observación:</b>			

## Autoevaluación

Con Apoyo del Docente y documento impreso, realice la siguiente práctica de los contenidos estudiados.

1. Ubique en el siguiente mapa conceptual como se almacenan las diferentes bebidas mediante la técnica de tarjetas.

### ALMACEN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS.



2. Elaborar inventario de bodega didáctica de bar según horario semanal asignado por el facilitador.

## **UNIDAD II: CARACTERÍSTICAS, CONCEPTOS Y GENERALIDADES DE LOS EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS QUE INTERVIENEN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.**

### **Objetivos de la unidad:**

- Identificar las máquinas, equipos y utensilios para la elaboración de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas en el Bar.
- Realizar tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el bar, tomando en cuenta las normas de seguridad e higiene.
- Aplicar las técnicas, los procedimientos, los modos de operación y limpieza de los equipos, máquinas y utensilios según los métodos establecidos.

### **1. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS, FUNCIONES, UBICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.**

#### **1.1. La “Estación Central del BAR”**

La Estación Central es el lugar físico donde el barman desarrolla sus tareas o funciones. Es donde ejecuta las técnicas de elaboración de bebidas y realiza el servicio directamente con el cliente.

El Bar se conforma de varios mostradores, el mostrador frontal (BARRA) sobre el que se sirven las bebidas, un mostrador posterior (APARADOR) donde se exhiben los diferentes tipos de licores, vinos, agua ardiente, entre otras, una contra barra anexada con equipos entre estos, recamaras frías o refrigeradores, granizadora, refresquera, una maquina exprés, molinillo de café, licuadora.



La Estación central se divide en dos partes, la primera es a la vista del cliente, donde deberemos disponer sobre la barra presentaciones creativas de los cocteles del menú.



La otra parte de la estación central del bar estará bajo la barra, fuera de la vista del cliente y en ella tendremos los elementos como: cocteleras, vaso mezcladores, porta-pajas, majador, Escarchador de copas, colador o gusanillo, Jigger o medidores, dispensador de decoraciones, hielera o cubetas para hielo, porta vasos, removedores, pinzas, entre otros que se van a necesitar para elaborar los distintos cócteles.

Estos estarán a mano, cerca de la zona de exposición y perfectamente ordenados, para poder usarlos en el momento que se necesiten. Las barras de Bar son cubiertas normalmente de mármol o granito, combinadas con madera, sus medidas generalmente son entre 180\*60\*115cm, semi-circulares o en rectángulo con altura en desnivel para que se diferencie claramente del salón.

Los diseños del BAR, su temática o estilo y sus diferentes características en equipos, máquinas y utensilios van de acuerdo al tipo de categoría del establecimiento entre estos tenemos:

**BAR CATEGORIA TURISMO** (🏨🏨🏨): son bares ubicados en Hoteles y zonas muy concurridas o de gran movimiento social con categoría de 3 copas.

**BAR CATEGORIA TURISTA** (🏪🏪): lugares estratégicos como sitios comerciales, céntricos, concurridos e iluminados donde la barra es su principal atractivo.

**BAR CATEGORIA POPULAR** (🏠): por lo general están ubicados en colonias o residenciales retiradas de mucho movimiento o actividad comercial.

**CANTINA:** local donde se venden bebidas alcohólicas, con diferentes tipos de botanas.

**CENTROS NOCTURNOS:** lugar pequeño y acogedor con música en vivo y pista para bailar.

**DISCOTEQUE:** es un lugar de música grabada y dirigida por un Dj, muy concurrido por jóvenes que les gusta bailar y conocer nuevos amigos.

**KARAOKE:** es un local pequeño con música y pista de baile, donde los clientes cantan y se convierten en el centro de atención del lugar.

### 1.1.1. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS DEL BAR SEGÚN CARACTERÍSTICAS.

En cualquier establecimiento de servicio de barra se entiende por **EQUIPOS** a una selecta gama de (máquinas y utensilios) con un personal capacitado que tenga los conocimientos teórico-prácticos para el correcto uso del mismo, el personal también trabaja con criterios de calidad y excelencia, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo las normas de seguridad e higiene establecidas.

Para lograr el éxito en el servicio de Bar y restaurantes es necesario conocer el material con el que vamos a trabajar, sus características, su clasificación y los procedimientos o modos de operación.

#### A. EQUIPOS, SU UBICACION Y MANTENIMIENTO:

En un Bar profesional es conveniente disponer de los siguientes equipos:

- ❖ Máquinas para fabricar hielo en cubos o triturado (Hielo Frappé).
- ❖ Licuadoras o Batidoras eléctricas.
- ❖ Exprimidor eléctrico para Naranjas y Toronjas.
- ❖ Refrigeradoras y/o Conservadoras.
- ❖ Máquinas para lavar vasos.
- ❖ Máquina para enfriar copas y vasos, etc.

#### B. MOBILIARIO DEL BAR:

- ❖ Sillas.
- ❖ Mesas.
- ❖ Sillones.
- ❖ Banquitos.
- ❖ Auxiliares.
- ❖ Barra
- ❖ Vitrinas para exhibición, etc.



## 1.1.2. APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS, PROCEDIMIENTOS Y MODOS DE OPERACIÓN Y LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS (MÁQUINAS Y UTENSILIOS) DENTRO DEL ÁREA DE BAR.

Para poder elaborar un cóctel, es preciso disponer de una serie de elementos y utensilios y equipos que son totalmente imprescindibles, son las principales herramientas de trabajo del Bartender.

Los utensilios de bar son herramientas esenciales en la coctelería y son necesarios tanto para servir una cerveza correctamente como para preparar un coctel perfecto o bien para cumplir adecuadamente con las recetas.

Desde un simple destapador o abrebotellas a una licuadora, todas esas herramientas son indispensables para cualquier tipo de bar, ya sea para la casa, para el Bar de una discoteca o el Bar de un Restaurante.

El material de servicio en un BAR de Restaurante está dividido en dos grandes grupos que a continuación se presentan:

### Características del Grupo#1 Equipos:

<p><b>MAQUINA DE HIELO:</b> Es la que fabrica y almacena hielo en cubos. Existen varios modelos con capacidad y producción/hora variable en función de las necesidades del establecimiento. El control de su limpieza lo maneja el área de mantenimiento, toda persona que haga uso de la misma deberá verificar que esté funcionando correctamente y deberá prever que la puerta queda siempre cerrada.</p>	
<p><b>EQUIPOS FRIOS PARA VINOS:</b> Es una cámara fría acondicionada térmicamente, con controlador de temperaturas y generalmente está separada de los demás productos almacenados en frío, su limpieza es periódicamente, tiene un control de inventario y rotación del producto</p>	

### **EQUIPOS FRIGORÍFICOS:**

Son empleados para almacenar las bebidas pre-elaboradas, elaboradas o procesadas para hacer su consumo más agradable.

En el bar encontraremos Exhibidores de Bebidas y Géneros almacenados en frío debes revisar su temperatura, mantener un control de limpieza constante, mantener un orden o selección de almacenamiento de los productos pre-elaborados o elaborados con sus respectivas etiquetas de caducidad. Las temperaturas varían según los géneros si son frutas requieren ambiente fresco para evitar se dañen entre los 6°C a 8°C, en las bebidas líquidas pueden variar de entre 5° C a -5°C, para el momento de lavar estos equipos se deben usar jabones líquidos neutros.

Al rellenar los exhibidores de productos debe hacerse según el método FIFO también conocido como PEPS (Primeras en Entrar Primeras en Salir), se basa en que rote los productos y le des la salida para evitar sus vencimientos

Deben asegurarse que si quedan vacíos deben quedar limpios y desconectados al finalizar la jornada de trabajo.



### **GRANIZADORA DE JUGOS:**

Es específica para preparar granizados a corto tiempo, viene en presentaciones de uno, dos y hasta tres tanques cada uno entre 10 a 12 litros de capacidad.

Todos los componentes en contacto con el producto se pueden desmontar fácilmente sin el uso de herramientas.

Tiene interruptor de enfriamiento y descongelamiento, es un diseño moderno, dinámico y muy atractivo.

Se usan para eventos con elaboraciones de cocteles como la piña colada, el macuá y la margarita Frozen.



<p><b>DISPENSADORES DE REFRESCOS:</b>  Son idóneos para el servicio masivo en centros comerciales o lugares muy concurridos agilizando el servicio y evitando el trajín de cajas y botellas.  Para su mantenimiento de limpieza se deben limpiar los grifos y conductos internos y facilitar la ventilación del motor de refrigeración.</p>	
<p><b>MAQUINA EXPRESS:</b>  Su funcionamiento es simple. Se trata de hacer pasar agua a unos 90° C a través porta filtro móvil, relleno de café molido fino, y colocado en con determinadas atmósferas de presión, consiguiendo de esta forma un café espumoso, con aroma y sabor inigualable.</p>	
<p><b>MOLINILLO DE CAFÉ:</b>  Es un equipo empleada para moler los granos de café. Es el acompañante de la maquina exprés. Para muchos consumidores un café recién molido es de mejor calidad para que conserve su aroma y sabor.  Es muy utilizada en cafetería y los Bares-restaurantes según categoría del establecimiento.</p>	
<p><b>PERCOLADORA:</b>  Es un equipo de acero inoxidable, con una capacidad de 10 litros, muy utilizada en eventos, está compuesta por un tubo percolador y canastilla, un Interruptor térmico, su tapa con cierre de seguridad, luces indicadoras de temperatura, Válvulas de salida de 2 posiciones, 2 resistencias para economizar y su Medidor de tazas visible.</p>	



### 1.1.3. CARACTERISTICAS DEL GRUPO#2 DE UTENSILIOS:

**LA COCTELERA:** Es una vasija de metal fuerte, generalmente de acero inoxidable o plaqué, que consta de dos o tres cuerpos que se encajan unos en otros. Estas piezas son llamadas Vaso, Cubre vaso (que hace la función de colador), y Cubre boca (que sirve de tapón). Existen varios tipos de Coctelera:

**Coctelera Europea:** de dos cuerpos: Vaso y tapa solamente.



**Coctelera Americana o Tipo Boston:** de dos vasos, uno de vidrio y otro de metal.

**Coctelera de tres cuerpos:** Generalmente de acero inoxidable.

Ya hemos visto la gran importancia de las cocteleras. Aunque existen numerosas preparaciones que simplemente se llevan a cabo en un vaso común, como un old fashioned por ejemplo, con mucho hielo (en las rocas) y un solo ingrediente, como un whisky, son muchos más los que si necesitan de una coctelera.

El tipo de coctelera que cada uno desee tener en su bar va a depender de las propias necesidades del bar, por ejemplo para el mini-bar de casa una **coctelera francesa** ya es suficiente, mientras que los bares más activos necesitarán una coctelera Boston o una Manhattan. Allí se colocan los ingredientes del trago y sirven para mezclar y enfriar las preparaciones.



#### PASOS DE CÓMO USAR LA COCTELERA:

Para Shake o agitar un coctel, se tomará la coctelera con las dos manos a la altura del hombro, con la tapa apuntando hacia uno mismo, inmediatamente se agitará enérgicamente durante 8 a 10 segundos. De esta forma se obtendrá un buen coctel debidamente enfriado



La coctelera no debe usarse para agitar refrescos con gas, Champagne, vinos espumosos ni cerveza, pues al agitar la tapa se soltará violentamente. Debes siempre lavar, secar y pulir la coctelera, antes, durante y después de su uso.

<p><b>VASO MEZCLADOR, CUCCHARILLA DE BARRA Y GUSANILLO O PASADOR:</b> Es un vaso de vidrio de 1/2 litro de capacidad. Se utiliza para mezclar y enfriar cocteles que no necesitan ser batidos. Con él se enfrían productos tales como jugos, vinos de Jerez u Oporto, licores o aperitivos. Como complemento de esta pieza tenemos el pasador o gusanillo y la cucharita mezcladora, con la que se mueve vigorosamente de arriba abajo, luego se cuela el contenido usando el pasador en la copa correspondiente. No debe dejarse un coctel en el Vaso Mezclador pues el hielo se derretirá y echará a perder el producto.</p>	 
<p><b>JIGGER:</b> Este instrumento es indispensable para preparar aquellas bebidas que necesitan de proporciones exactas. En general se encuentran dobles en forma de conos unidos, ambos de diferentes medidas que son de 15 y 30 milímetros.</p>	
<p><b>EXPRIMIDOR:</b> Sirve para extraer el jugo de las frutas cítricas como naranjas, limones, toronjas etc. El diseño de este equipo permite separar y triturar la pulpa de las frutas citadas de forma manual y sencilla de operar. Suele encontrarse este aparato construido de diferentes materiales como: plástico, cristal, metal, etc.</p>	
<p><b>ACCESORIOS:</b> los Abre botellas , permite quitar la tapa metálica de botellas pequeñas como sodas, refrescos , cervezas , gaseosa y otras bebidas , también tenemos los abre latas para abrir variedades de productos enlatados como la leche evaporada , leche condensada, crema de coco entre otros y el útil descorchador para sacar el corcho y servir los vinos.</p>	 <p>Destapador Plano    Sacacorchos con Brazos    Abrebotellas de 3 Golpes    Abrelatas</p>

<p><b>POUR MASTER:</b>  Dispensador para líquido con boquilla desarmable, es útil para los zumos de frutas y mezclas que se utilizan para la elaboración de cocteles, algunos traen las boquillas de color según el líquido que le agregues.</p>	
<p><b>ORGANIZADOR DE BARRA:</b>  Compartimientos de plástico con tapa de acrílico y abertura inferior para refrigerar las frutas construido en acero inoxidable con compartimientos para decoraciones de frutas, cerezas, aceitunas entre otras frutas cortadas.</p>	
<p><b>ESCARCHADOR DE VASOS Y COPAS:</b>  Consiste en un tupper o compartimento que se le agrega zumo de limón, sirope de granadina, sal, azúcar entre otras. Se inclina el vaso o copa que necesitas escarchar sobre el zumo o sirope y luego sumergimos en sal o azúcar.</p>	
<p><b>CUCHILLO MONDADOR:</b>  Es un utensilio conocido también como puntilla que permite retirar la piel de los cítricos o sirve para realizar decoraciones con frutas.</p>	
<p><b>MAJADOR O MORTERO MANUAL:</b>  Es un utensilio usado en el bar para machacar frutas, hojas aromatizantes como menta o hierba buena entre otras. Los hay de madera, metal, cerámica y piedra.</p>	
<p><b>PINZAS O TENAZA:</b>  Se emplea para manipular el hielo en cubos, las decoraciones que se anexan en los bordes de las copas o también para agregar algún ingrediente en el vaso mezclador.</p>	

<p><b>LICUADORA:</b></p> <p>La licuadora o el mixer son otra de las herramientas más importantes para los cócteles, sobre todo para los más delicados, los tragos para el verano y los cócteles en punto “Frozen” o congelado más que ningún otro, un ejemplo claro son los margaritas, los Daiquiri etc.</p> <p>En la licuadora, tal como en las cocteleras, se colocan todos los ingredientes necesarios y mucho hielo, se mezcla a diferentes potencias y se logran dos cosas fundamentales: una mezcla perfecta en poco tiempo y la trituración del hielo. Existen toda clase de licuadoras en el mercado y varían en precio, potencia y calidad.</p>	
<p><b>REMOVEDORES</b> Los removedores son de plásticos y sirven para mezclar o revolver líquidos de baja densidad dejando homogénea la bebida que van a beber.</p> <p>Las pajillas permiten beber el coctel evitando el contacto de los labios con el borde del vaso o copa, se emplea para degustar tragos largos y cortos servidos con hielo picado.</p>	
<p><b>PALILLOS O MONDADIENTES DECORADOS:</b></p> <p>Una nueva propuesta que pondrá un cambio a la presentación de los cocteles son los mondadientes o palillos con diferentes decoraciones. Son detalles que permiten mejores vistosidades a las bebidas.</p>	

Una vez que se hayan identificado las características de cada uno de los grupos, deberán ejercer para cada uno los procedimientos de uso y limpieza, tomando en cuenta las normas de seguridad e higiene.

## 1.1.4. LA CRISTALERÍA EN EL SERVICIO DE BEBIDAS

La cristalería es el conjunto de vasos y copas utilizados para la presentación y servicio de los cócteles.


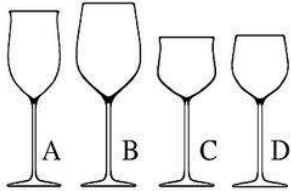
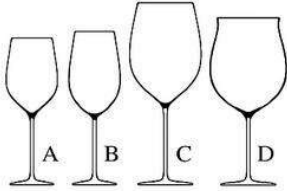


La gama de elementos de cristalería que podemos encontrar en el mercado es muy amplia, tanto en variedades, tipos o modelos, como en cuanto a formas y rasgos decorativos.

La cristalería básica o estándar para el servicio de coctelería se compone de los siguientes elementos:

<p><b>Vaso de mezclador:</b> También conocido como vaso de Boston, es el que se usa más comúnmente para preparar cócteles, aunque nunca para servir bebidas, sólo para mezclarlas. Tiene forma cónica con base reforzada y se usa conjuntamente con una coctelera.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 470 ml. <b>Bebidas que se sirven:</b> Sólo se usa para mezclar y preparar bebidas, nunca para servir las.</p> 
<p><b>Vaso on the rocks:</b> Estos vasos se usan en general para servir u alcohol solo o con bebida gaseosa, y los cócteles que se sirven en ellos suelen ser más fuertes que los que se sirven en vasos más altos. Se usan en general para bebidas servidas con hielo en cubitos (rocks) o picado.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 235-350 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Alcoholes solos o con bebida gaseosa, Caipiroska, rusos, margarita con hielo, daiquiri con hielo etc.</p> 
<p><b>Vaso Old Fashioned:</b> Los vasos Old fashioned, Tienen una forma ligeramente distinta a los vasos on the rocks, normalmente los lados más rectos, aunque su tamaño es similar. Este vaso toma su nombre del cóctel que se sirve más habitualmente en ellos, el Old Fashioned.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 235-350 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Bebidas alcohólicas solas o cocteles Sazerac, Tours, Old Fashioned etc.</p> 
<p><b>Vaso imperial</b> Un vaso imperial o conocido como cervecero contiene (568 ml) de líquido y se usa comúnmente para cerveza, micheladas, chelada o sidra. Se mantienen previamente fríos antes de servir la bebida.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 284-568 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Cerveza, Micheladas, Chelada y Sidras.</p> 

<p><b>Vaso Collins</b> Estos vasos también llamados vasos altos se usan comúnmente para preparar cócteles Highball y cócteles altos. Un vaso de 350 ml es perfecto para servir una botella similar de cerveza de 330 ml.</p>	<p><b>Tamaño:</b>350-400 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Refrescos, Cócteles como el Highball, Breezes, mexicanos, mojitos, julepes, Collins.</p> 
<p><b>Vaso Sling/ Pilsener</b> Este vaso largo y fino Pilsener toma también el nombre del cóctel más conocido el <b>Singapore Sling</b>; es un vaso perfecto para presentar bebidas con fruta fresca, como el Pimm's, y puede usarse con hielo en cubitos o picado. Los vasos sling de calidad comercial tienen base pesada y un corto pie.</p>	<p><b>Tamaño:</b>325 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Cocteles como el Singapore Sling, slings, Russian Spring Punch, Long Island, Pimm's y cerveza Pilsener.</p> 
<p><b>Vaso Cup o Strigh Up.</b> Estos vasos están disponibles en diversas formas y tamaños, pero en general contienen entre 30 y 60 ml. Se usan para preparar digestivos y pousse-cafés, y los tragos se sirven solos, sin hielo. En los últimos años se les denomina los famosos chupitos.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 30-60 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Está especialmente diseñado para servir tequila, pisco o whisky. Su capacidad es de 2 onzas.</p> 
<p><b>Jarra de cerveza</b> Esta jarra es la comúnmente utilizada en cerveza de barril tipo pilsener, la capacidad es igual que los vasos pilsener, cuya tradición de origen es del Reino Unido. Las jarras se mantienen previamente frías</p>	<p><b>Tamaño:</b>284- 568 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Todo tipo de cervezas.</p> 
<p><b>Vaso de tipo Zombie.</b> Es un vaso largo y delgado, bastante amplio y cómodo. Sirve para la preparación de Tragos Largos. Suele ser utilizado para la combinación de destilados con agua, tónica o bebidas muy diluyentes del alcohol y en el que se añade bastantes cubitos de hielo.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 300ml Las medidas del vaso pueden cambiar pero normalmente encontraras este tamaño. <b>Bebidas que se sirven:</b> Cocteles como el macuá.</p> 

<p><b>Copa Huracán</b> Es una copa con una base ancha y un corto y redondo cuello, posee un cuerpo alargado en forma de lámpara de huracán, que es amplio en el cáliz estrechándose por el centro y volviéndose a ensanchar en la boca, lo que le otorga un cuerpo estilizado y atractivo, como cócteles tropicales que requieran de una bonita decoración o un gran número de adornos en su presentación</p>	<p><b>Tamaño:</b> 400ml-600ml <b>Bebidas que se sirven:</b> entre los cocteles tenemos La Piña Colada, la sangría, el huracán o el San Francisco son buenos ejemplos que se presentan en este tipo de copas. También son utilizadas para refrescos como el Fruit punch.</p> 
<p><b>Copa Pera</b> Es una copa con una base ancha y un largo y delgado cuello, posee un cuerpo pequeño en forma de pera, que es amplio por el centro y volviéndose a ensanchar en la boca, muy parecida a la copa huracán, también es utilizada en cócteles tropicales que requieran de una bonita decoración.</p>	<p><b>Tamaño:</b>250- 300 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> Entre los cocteles tenemos el amanecer en san juan , tequila sunrise, etc.</p> 
<p><b>Copa Margarita</b> Es similar a la copa clásica o de coctel, es de tallo alto y una base mediana con una ancha apertura de la boca que a continuación se estrecha como formando una pequeña taza al final de la copa. Es una copa sofisticada que se adapta muy bien a un ligero escarchado de azúcar o sal sobre el borde de la copa.</p>	<p><b>Tamaño:</b>200- 250 ml <b>Bebidas que se sirven:</b> exclusivamente es para el cóctel de su mismo nombre, Margarita, aunque también se puede utilizar para algún otro como él Daiquiri.</p> 
<p><b>Copa Martini.</b> Es también conocida como copa de cóctel, es delicada, con un cuello delgado y es muy sofisticada. Esta copa caracteriza a los cocteles como el Martini se utiliza para bebidas que no llevan hielo y que llevan decoración simple, como la decoración de una pequeña fruta, una aceituna o cereza.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 115 - 295 ml, entre unas 4 y 10 oz. <b>Bebidas que se sirven:</b> Se utiliza preferentemente para servir cocteles como el Martini, Manhattan y Cosmopolitan</p> 

<p><b>Copa para Agua</b>  La copa para agua es evidentemente mayor a la copa para vino tinto, con un cuerpo más redondo y un tallo menos alto. Existen diferentes formas pero esta es la de más uso.</p>	<p><b>Tamaño:</b>200-250 ml  <b>Bebidas que se sirven:</b>  Se usa para servir agua natural o agua de sabor regularmente no gasificada (por elegancia no se sirven refrescos en copas).</p> 
<p><b>Copa para Vino blanco y rosados</b>  (A) Los vinos blancos jóvenes y aguja  (B) Vinos blancos con cuerpo y con crianza  (C) Vinos Rose Jóvenes y aguja  (D) Vinos con cuerpo de Rose y crianza</p>	<p><b>Tamaño:</b>  147 a 207 ml  147 a 177 ml.  177 a 207 ml</p> 
<p><b>Copa para Vino tinto</b>  (A) Vinos tintos jóvenes  (B) Vinos tinto con cuerpo o crianza  (C) Vinos tinto con cuerpo y reservas  (D) Vinos tinto con cuerpo y grandes reservas.</p>	<p><b>Tamaño:</b>  236 a 266 ml  591 ml  887 ml  1.035 ml</p> 
<p><b>Copa para champán</b>  Las copas de champán se llaman flautas. Este tipo de copa funciona con la producción de las famosas burbujas del vino. Las flautas son estrechas y altas.</p>	<p><b>Tamaño:</b>  177 a 236 ml  <b>Bebidas que se sirven:</b>  Se utiliza para servir el coctel mimosa o kir royal</p> 
<p><b>Copa para vino oporto</b>  Siempre pequeñas, de pie muy corto o también alargado pero si con escasa capacidad, se sirven hasta el borde, contrariamente a lo que se hace con los otros vino.</p>	<p><b>Tamaño:</b>  325 a 384 ml</p> 



<p><b>Copas para brandy, cognac, balón y sniffer</b>  La forma característica de ésta copa resalta el bouquet de los aguardientes como el cognac y el brandy.</p>	<p><b>Tamaño :</b> 300 ml.</p> 
<p><b>Copa Sour</b>  Se usa principalmente para los cócteles que reciben el mismo nombre (cócteles sour). Se trata de un vaso alargado que se utiliza con frecuencia en los Fizz.</p>	<p><b>Tamaño:</b> Tiene una capacidad que varía 90ml – 200ml</p> 
<p><b>Copa irlandés o irish coffe</b>  Regularmente se usa para bebidas calientes, pues tiene vidrio grueso, su asa es frágil pero muy cómoda para beber nuestro café, y se ve muy bien cuando la usamos para capuchinos o café bombón.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 200ml-270ml</p> 
<p><b>Vaso-copa pequeña “Cordial”</b>  Se trata de un vaso pequeño de tallo corto que se utiliza para servir a pequeñas cantidades de alcohol o algún aperitivo. Su tamaño va de</p>	<p><b>Tamaño:</b> Tiene una capacidad que varía 30ml – 120ml</p> 
<p><b>Copa chabelas</b>  Éstas copas 'Chabela' se utilizan alrededor de las playas mexicanas para servir cóctel de camarón o Micheladas. Su nombre viene de una mujer llamada 'Chabela', cuyas exuberantes curvas se asemejaban a las de la copa.  En nuestro país se utiliza para servir coctel de mariscos o coctel con alcohol como la margarita y el coco loco.</p>	<p><b>Tamaño:</b> 600ml  Debido a que este producto es hecho a mano, las dimensiones de cada pieza pueden variar.</p> 

En todo momento u ocasión es indispensable saber qué tipo de copa o vaso corresponde a cada bebida. No es necesario hacer una compra excesiva, muchos de ellos pueden tener varias utilidades y eso depende del usuario.

### 1.1.5. Limpieza de los diferentes utensilios y cristalerías en el Bar.

Para la limpieza de utensilios de trabajo como plaqué y cristalería se deben tener a la mano: pulidores de tela, cepillo, detergentes, cubeta, fregadero, escurridor, alcohol etc. El enjuague de cada uno de los utensilios se realiza de preferencia con agua caliente, o agua de chorro de la llave.

**Plaqué:** Con este término se denomina los artículos de metal que se usan en el servicio de alimentos y bebidas, en la actualidad el material más utilizado es el acero inoxidable, por su precio, duración e higiene.

#### Recomendaciones para su limpieza:

- ❖ “Trapear” el plaqué con un paño húmedo y secarlo.
- ❖ Durante el servicio transportar los utensilios en bandejas que tenga como base un mantel
- ❖ “Repasar” toda la cristalería antes de usarla, con el fin de que siempre se vea limpia y brillante.
- ❖ No dejar huellas de los dedos en la cristalería.
- ❖ Manejarla con mucho cuidado, evitando correr, hacer bromas o sobrecargar las bandejas.
- ❖ Almacenar las copas boca abajo.
- ❖ Vasos y copas siempre deben ser transportados en bandejas durante el servicio o en sus rap cajillas.

**Cristalería:** Lo más importante en relación a la cristalería es su mantenimiento.

Las copas se deben tratar con esmero y cuidado, no utilizando productos fuertes para su limpieza, simplemente con agua jabonosa y una esponja suave; y el jabón, a ser posible, neutro, sin olores.



**Cuartería con agua caliente para repasar las copas.**



**Las copas se repasan con vapor.**



**Tomar el pie de la copa con el paño de repaso**

La cristalería puede ser un rubro que se compra en grandes cantidades para un bar o restaurante, pero esto no significa que no se deban adoptar cuidados especiales para las copas.

Lave y seque todo el equipo de lavado y guárdelo en su lugar correspondiente, teniendo el cuidado de no maltratarlo.

### 1.1.6. USO ADECUADO DEL SIFÓN Y LAS CAPSULAS DE ÓXIDO DE NITRÓGENO.

Los sifones modernos funcionan gracias al gas que se introduce en su interior mediante una cápsula de metal.

Estas cargas son muy sencillas de utilizar dado que basta introducirlas en la recámara del sifón y enroscar la tapa para que se libere el gas y se introduzca en el sifón.

Para la elaboración de espumas es necesario aplicar algún tipo de acción mecánica que permita la introducción y la mezcla del gas con el líquido

El sifón para hacer espumas culinarias es un recipiente metálico con capacidades que varían entre los 250 ml y los 1.000 ml, con una tapa de rosca de la que sale una boquilla que se acciona mediante una palanca y con un compartimiento donde pondremos la carga de gas.

Al revés que con el procedimiento tradicional, el batido, en este caso vamos a introducir el gas a presión utilizando unas bombonas pequeñas de metal que vende el mismo fabricante del sifón. El gas utilizado suele ser óxido nitroso.



#### Los pasos a seguir son:

- a. En primer lugar introduciremos el líquido con el que queremos hacer la espuma en el sifón. Este deberá estar muy bien mezclado y colado para asegurarnos de que no introducimos cuerpos sólidos en el sifón.
- b. Cerraremos bien la tapa a rosca del sifón.
- c. introducimos una carga de gas en el compartimiento de carga del sifón y lo enroscamos para que el gas entre en el sifón. Oiremos el ruido del gas al pasar al sifón.
- d. Agitamos bien el sifón y su contenido y refrigeramos en la nevera durante al menos 30 minutos.
- e. Una vez refrigerado, podremos servir la espuma. Elegiremos el tipo de boquilla más adecuada para la presentación.



## **Actividades**

Con Apoyo del Docente realice la siguiente práctica de los contenidos estudiados.  
**Según elaboraciones de rejilla de la semana 1- 8.**

1. Realizar la práctica DEL USO DE LA COCTELERA según demostración del Docente.
2. Realizar actividades de limpieza y desinfección de los equipos, materiales y utensilios según especificaciones del Docente/instructor en el área de Bar.

## **CRONOGRAMA**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>GRUPO#1</b>	<b>GRUPO#2</b>	<b>GRUPO#1</b>	<b>GRUPO#2</b>	<b>GRUPO#1 y #2</b>
a),b), c), d), e)	f), g), h), i) j)	f), g), h), i) j)	a),b),c), d), e)	a),b), c), d), e),f), g), h), i) y j)

### **ACTIVIDADES:**

- a) Revisión de los equipos.
- b) Limpieza de equipos fríos.
- c) Orden y etiquetado de sus géneros.
- d) Revisión de temperaturas de los equipos.
- e) Inventario de géneros.
- f) Recepción en almacén.
- g) Limpieza y desinfección del área.
- h) Lavado, secado y pulido de utensilios.
- i) Limpieza de maquina exprés.
- j) Limpieza de molinillo de café.

### **CRITERIOS A EVALUAR.**

- ❖ Trabajo en grupo
- ❖ Actitud
- ❖ Aplico las medidas de seguridad e higiene.
- ❖ Realizo las asignaciones correctamente.
- ❖ Aplico los procedimientos establecidos para cada equipo.
- ❖ Cumplió con el tiempo estipulado para cada función a realizar.

## **Autoevaluación**

Con Apoyo del Docente y documento impreso, realice la siguiente práctica de los contenidos estudiados.

### **1.- La estación central es...**

- a) El lugar de la barra donde se disponen agrupados los elementos imprescindibles para la preparación y servicio de cócteles.
- b) El lugar del salón donde se despachan los cócteles.
- c) El conjunto de utensilios que necesitamos para realizar los cócteles.
- d) La parada de trenes de la capital de un país.

### **2.- La capacidad más común de la coctelera es de...**

- a) 250 ml
- b) 500 ml
- c) 750 ml
- d) 1000 ml

### **3.- El hielo en la coctelera y en el vaso mezclador se pone...**

- a) Al principio.
- b) Al final
- c) Al principio, salvo que lo indique expresamente la receta.
- d) Al final, salvo que lo indique expresamente la receta.

### **4.- ¿Qué son los POUR MASTER?**

- a) Son dosificadores para biteres de bar.
- b) Son cuentagotas para esencia de frutas o hierbas.
- c) Es la humedad que se produce en el tapón de algunas botellas cuando rezuman.
- d) Cuentagotas, termómetros para pesar los grados de alcohol de las bebidas.

### **6.- ¿Qué es el sifón?**

- a) Una botella especial con agua que contiene agua carbonatada a presión.
- b) Un barril de cerveza.
- c) Un tipo de vaso
- d) Un aderezo de coctelería.

### **7.- Diferencia entre un organizador de barra y un Escarchador de vasos y copas.**

### **8.- Cuáles son las partes de una copa.**

- a) Continente, contenido y base.
- b) Cáliz, tallo y pie.
- c) Manga, media manga y manga entera.
- d) Recipiente, cuello y base.

## UNIDAD III: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

### Objetivos de la unidad:

- Desarrollar sus capacidades y aptitudes con respecto a vocabulario y palabras técnicas.
- Identificar los conceptos básicos del Bartender y las cualidades que debe poseer un para desarrollarse en el medio que les rodea.
- Fortalecer sus conocimientos sobre la historia de la coctelería y sus derivados.
- Preparar las mezclas y combinaciones base de jugos, jarabes, etc., teniendo en cuenta las normas de manipulación de alimentos y bebidas sin omitir ningún procedimiento.
- Preparar los cocteles utilizando los recipientes adecuados, las operaciones de acabado, la presentación de la bebida y respetando las indicaciones establecidas. Limpiando y ordenando el área de trabajo en todo momento.
- Realizar las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso, con la frecuencia, productos y métodos establecidos.

### 1. TÉRMINOS Y VOCABULARIO TÉCNICO UTILIZADOS EN EL BAR.

#### Vocabulario Técnico

Se denomina aquel conjunto de palabras inherente a determinadas disciplinas, oficios o áreas de conocimiento, que solo son conocidas o usuales entre los especialistas de cada ámbito específico.

**A continuación indicaremos algunas de ellas:**

**Shot:** vaso pequeño de vidrio en el que puedes colocar 1 1/2 onza. Se sirve sin hielo y se bebe de un tiro. Se utiliza por lo general para beber tequila o vodka.



**En las Rocas:** dos onzas de alcohol en un vaso. Se sirve sobre hielo.

**Cóctel:** mezcla de diferentes bebidas alcohólicas como brandy, whisky, vodka, ginebra combinado con jugos de frutas u otros licores. A menudo se sirve frío.

**Collins:** se obtiene de la mezcla de una bebida agria con agua mineral. Se sirve en un vaso alto.

**Julep:** bebida a base de bourbon, menta, azúcar y hielo picado.

**Lowball:** trago elaborado con bebidas espirituosas. Se sirve con hielo, agua o refresco en un vaso pequeño.

**Mist:** esta bebida consiste en un licor que se sirve en un vaso lleno de hielo picado. Se suele beber luego de cenar, como aperitivo.

**Nip:** cuarta parte de una botella.

**Pick-Me –Up:** bebida para aliviar los efectos del exceso de alcohol.

**Rickey:** bebida hecha con ginebra, medio limón y soda. A veces suele endulzarse y se sirve con hielo en un vaso Rickey.

**Virgin:** bebida no alcohólica.

**Dash:** unas gotas o una muy pequeña cantidad de un ingrediente.

**Dirty:** agregar el jugo de las aceitunas a un Martini para obtener el popular: Dirty Martini. Cuanto más jugo de aceituna, más sucio es el Martini.

**Dry:** cuando se prepara un Martini esta palabra se emplea cuando el trago lleva poco vermouth

**Float:** cuando un poco de alcohol se encuentra en la parte superior de otro alcohol.

**Shaker:** coctelera. Sirve para mezclar las bebidas y no puede faltar en tu barra.

**Flamear:** Es un proceso que puede resultar peligroso y se realiza pocas veces en un bar.

**Escarchado:** solamente se debe humedecer el borde del recipiente con jugo, posteriormente se pasa por un puñado de sal o azúcar según sea el caso.



mezcla de ingredientes servidos sobre hielo picado

**Ingrediente:** elemento que forma parte de una receta.

**Incorporar:** juntar todos los ingredientes para elaborar un coctel

**Verter:** derramar los líquidos al tiempo indicado en la receta de un coctel.

**Jigger:** instrumento indispensable que necesitan utilizar para proporcionar medidas exactas en las mezclas de bebidas.

**Aromatizar:** añadir a un coctel elementos con fuerte olor y sabor.

**Bouquet:** Conjunto de sensaciones que se perciben de catar vinos u otras bebidas.

**Espolvorear:** Repartir en forma de lluvia un género en polvo.

**Infusión:** Resultado de añadir agua hirviendo sobre una planta aromática para extraer su color, aroma y sabor.

**Frappe:** bebida parcialmente congelada a menudo con sabor a frutas. Por lo general se obtiene como resultado de una mezcla de ingredientes servidos sobre hielo picado.

**Aperitivo:** es todo lo que despierta el apetito y que son tomadas antes de las comidas.

**Cups:** son combinados o mezclas que se enfrían dos horas antes de su consumo, estas pueden ser frutas en vino blanco o espumoso a la que se le añade un licor base.

**Twist:** acción de torcer la cáscara de limón o naranja y dejarlo caer sobre la bebida.

**Agregar:** añadir los ingredientes según el orden que se especifique en la receta.

**Frappe:** bebida parcialmente congelada, a menudo con sabor a fruta. Por lo general se obtiene como resultado de una



## 1.1. Cualidades, habilidades y funciones de un Bartender.

Hay muchas frases y muchas cosas que se dicen de un Bartender y que lo define como un profesional. Decían los viejos Barman argentinos como Don Eugenio Gallo, Maestro y miembro de la A.M.B.A. por el año 1973.

**"Antes de aprender a ser Barman hay que aprender a ser un Señor"**

**Bartender:** es un término que procede originalmente de la lengua inglesa, aunque su uso se ha vuelto ciertamente extendido y popular en nuestro idioma español que prácticamente ya se usa como propio para referirse a aquel individuo cuyo trabajo tiene la



finalidad de dotar de los conocimientos técnicos para el trabajo en el área de bares y brindar herramientas prácticas, que le permitan desempeñarse adecuadamente en establecimientos que presten el servicio de Alimentos y Bebidas.

**Debemos considerar para ser un buen barman los puntos que a continuación se describen:**

- El barman es un artista, y la coctelería un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma, color, genio, y fantasía.
- La misión del barman es alegrar, no embriagar.
- Haz del cliente un amigo, no del amigo un cliente.
- Habla lo necesario, no escuches lo ajeno, y olvida las confidencias del cliente procurando que a diario el trato sea el mismo.
- No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.
- Se el más limpio, el más elegante, el más cordial, el más fino en todo momento, y en todo lugar.
- No hagas trampa con las bebidas ni juegues con la confianza de tus clientes, sirve siempre lo mejor. No des al cliente lo que no quieres que te den a ti.
- Sé paciente y muestra tu solidaridad profesional, no permitas que otros la quebranten.
- Siente el orgullo de ser un barman pero merecelo.

### 1.1.1. Funciones del Jefe de Bares.

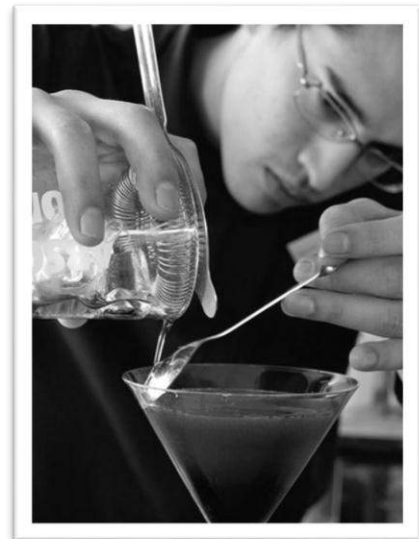
**El jefe de Bar:** Es el responsable en el área y quien responde ante el Gerente de A & B de las actividades o funciones que se ejecutan dentro del establecimiento. Los jefes de bares pueden ser el mismo Capitán de Servicio de Mesero. Es quien da seguimiento al Bartender trabaja en conjunto con el departamento de RRHH para seleccionar, dentro del personal a los que tienen la creatividad y desempeño en las elaboraciones de las bebidas y una vez que los evalúa los capacita y supervisa en el área de trabajo.



#### **El capitán de servicio de bebidas supervisa:**

- El Aseo en la preparación elaboración y aplicación correcta de las recetas.
  - Establece los tipos de vinos que se deben utilizar en bebidas compuestas.
  - Establece el surtido de bebidas que debe preparar cada bar en el hotel.
  - Elabora las recetas estándar de bebidas.
  - Participa con el contralor de costos en el costeo de bebidas y en el cálculo potencial de cada botella.
- Elabora presupuestos de ventas y gastos de bares.
  - Solicita al gerente de compras equipo y suministros faltantes.
  - Verifica periódicamente máximo y mínimo de vinos y licores que debe tener cada bar.
  - Autoriza requisiciones al almacén de bebidas.
  - Revisa sellos de las botellas en el bar.
  - Autoriza las cuentas que se enviaron para su cobro.
  - Asigna las funciones laborales al Bartender.
  - Da seguimiento al momento de interactuar el cliente con el barman.
  - Entrega arqueo y el área al siguiente turno.

### 1.1.2. Funciones del Barman:



- Conoce el uso del material y equipo de bar.
- Conoce todos los tipos de bebidas usadas en el bar y los tipos más comunes de botanas (canapés, bocadillos entre otros).
- Debe conocer el almacenamiento correcto de los vinos.
- Debe conocer la preparación de bebidas compuestas.
- Debe conocer el tipo de cristalería donde servir cada bebida.
- Levanta inventarios para solicitar lo faltante al almacén y llena requisiciones al almacén.
- Prepara botanas. (Canapés, bocadillos entre otros).
- Sirve bebidas y elabora una pequeña exposición de bebidas para promocionar y atraer nuevos clientes.
- Se encarga de la limpieza de mesas, estaciones de servicio, ceniceros, charolas, lámparas de mesa.



- Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio.
- Sugiere al cliente aperitivos, cócteles, y demás bebidas.
- Conoce y aplica el sistema para escribir órdenes.
- Toma órdenes de vinos, bebidas, etc.
- Conoce las temperaturas usuales para servir el vino.
- Conoce las formas de abrir y servir los vinos.

### **1.1.3.Relaciones con otros departamentos.**

Es importante que en un establecimiento exista un buen equipo de trabajo que incluya a todos los miembros del personal. El Bar está en perpetua relación con otras secciones, tales como:

- ❖ La Cocina.
- ❖ Mantenimiento.
- ❖ Caja.
- ❖ Almacén o Bodega.
- ❖ Recepción.
- ❖ Restaurante.

## **2. HISTORIA DE LA COCTELERÍA, LICORES Y LOS DIFERENTES COCTELES APERITIVOS, DIGESTIVOS QUE**

## SE ELABOREN EN EL BAR.

No existe datos que permitan establecer con precisión el origen del término “**cocktail**”, aunque si numerosas historias que nos acercan a su misteriosa procedencia. Algunas de las más comentadas las mencionamos a continuación: La palabra procede del inglés “**cocktail**” que significa **cock (=gallo)** y **tail (= cola)** unidas forman el vocablo al que nos referimos, pero su significado no coincide con el que nosotros le damos (**mezclas de bebidas**).

Hace tiempo en Yorkshire (Inglaterra) existía la costumbre de marcarles las colas a los caballos que no eran pura sangre para distinguirlos de estos. Estos caballos se decían que estaban “**cocktailed**” (mezclados). Es posible se tomase de esa práctica.



Otra versión bastante extendida es la centrada en **Betsy Flanagan**, una mujer que durante la guerra de la independencia de los EE.UU., rentaba una taberna que era muy frecuentada por oficiales de Lafayette y de Washington.

Un día para celebrar una batalla, Betsy preparo una comida con pollos que robo a un vecino pro- británico, con el cual se llevaba muy mal y elaboro un ponche que decoro con las plumas de los animales; los invitados brindaron al grito de ¡“**Viva el Cocktail**”!

En tiempos de la reina Victoria comerciantes ingleses llegaban al puerto de San Francisco de Campeche en México, a negociar preciosos estilos en madera y se bebían en las tabernas vinos y licores sin mezclar, a veces bebían los llamados “**dracs**” de ron o de otro alcohol, que eran bebidas compuestas, De ahí en adelante se popularizó el uso del término.”



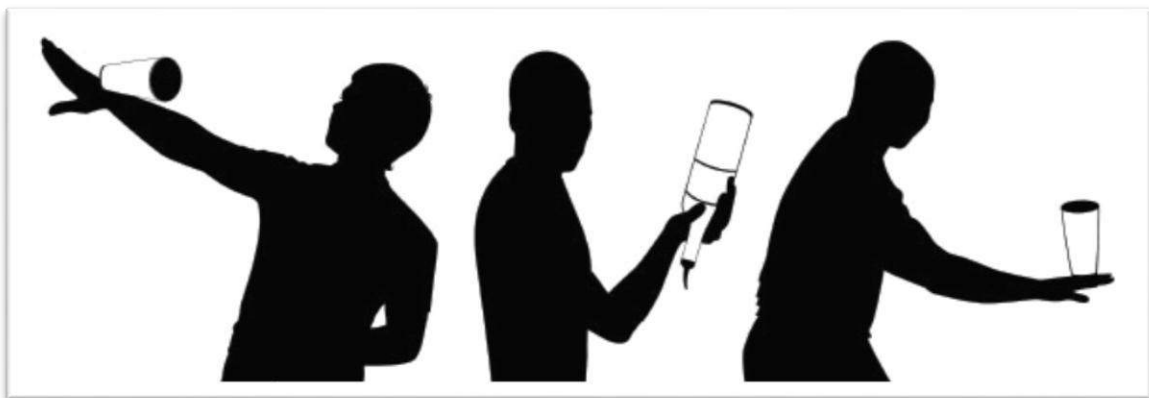
Hoy en día ha pasado mucho desde esa exposición universal en París. Ahora la tendencia se basa en otro término: **la Mixología**. Coctelería, (*mixology* en inglés), sería el estudio o habilidad para preparar cócteles, bebidas compuestas de una mezcla de licores y otros ingredientes que se conoce como Mixología molecular. Una disciplina de la coctelería moderna, que consiste es aplicar una metodología de análisis y técnicas científicas para la elaboración de cócteles.



Tiene como fundamento a la “Gastronomía Molecular”, cuyo creador fue el francés **Hervé This** en la década de los 80’s. Ambas tienen como finalidad manipular estados de la materia para crear nuevos sabores, sensaciones, texturas y efectos visuales en los cócteles, y así, de esta forma brindarles una experiencia más interesante a los bebedores.

Se necesita de mucho criterio creativo, pero sobretodo conocimientos de química, para el uso de elementos tales como cloruro de calcio, nitrógeno líquido, alginato, óxido nitroso entre otros, además de herramientas nuevas como sifones e incluso jeringas descartables, esto para formar diferentes texturas: espumas, geles, nubes, vapores, etc.

Pero si bien la década de los 80 originó una tendencia extrema de coctelería, los 90 ponen de manifiesto una práctica *cuasi teatral* que se pone muy de moda en los bares ejecutivos de la gran manzana de Nueva York: el “**Flair bartending**”. Es la modalidad acrobática de la coctelería. Muchos defienden esta práctica como el estilo y elegancia de servir y elaborar los cócteles. Un verdadero show que mitiga el tiempo de espera al cliente en la preparación. Y tuvo mucho que ver la famosa película Cocktail protagonizada por Tom Cruise en 1988.



## 2.1. Historia de las Bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas son aquellas bebidas que contienen etanol (alcohol etílico) en su composición. Atendiendo a la elaboración se pueden distinguir entre las bebidas producidas simplemente por fermentación alcohólica (vino, cerveza, sidra, hidromiel, sake) en las que el contenido en alcohol no suele superar los 15 grados, y las producidas por destilación, generalmente a partir de un producto de fermentación previo. Entre estas últimas se encuentran los diferentes tipos de aguardientes (como el brandy, el whisky, el tequila, el ron, el vodka, la cachaca, el pisco, la ginebra, etc.) y los licores, entre otras.

La cantidad de alcohol de un licor u otra bebida alcohólica se mide bien por el volumen de alcohol que contenga o bien por su grado de alcohol.

El alcohol es una droga legal en la mayor parte del mundo, con la excepción de los estados islámicos, y causa millones de muertes al año por alcoholismo.



### 2.1.1. Bebidas destiladas

Las bebidas destiladas son el resultado del proceso de separación de agua y alcohol de un líquido previamente fermentado cuya materia prima puede ser un cereal (como la cebada, maíz o centeno), un tubérculo (como la papa) o desechos de frutas (como el caso de la grappa que se elabora con los hollejos de la uva).

El método de destilación puede ser industrial o artesanal, dependiendo del volumen de producción y de la calidad deseada para el producto final. En cualquier caso, el objetivo de la destilación es obtener una bebida de alcohol puro con un nivel superior a los 40°.



### **Destilación en alambique**

Es el aparato donde se realiza la destilación, consta de un recipiente o caldera, donde se calienta el líquido que se va a destilar, los vapores producidos pasan por el capitel o cuello de cisne, algunos vapores al contacto con el capitel se condensan y caen de nuevo al líquido para enriquecerlo, otros pasan por un serpentín refrigerado con agua fría donde se condensan y se convierten en líquidos ya destilados.

En algunos esta anexada unas columnas de destilación de mayor uso industrial, ofrecen la ventaja de poder destilar gran cantidad de líquidos sin la necesidad de estar respondiendo constantemente el líquido de la caldera.

Para la mayoría de los aguardientes de calidad, la fase final de su elaboración es el envejecimiento en un recipiente de madera, denominado barrica. Donde a través de la madera se produce un proceso muy lento de oxidación, mediante el cual el aguardiente se suaviza, adquiere colores a dorados, complejidad aromática y equilibrio gustativo.

El secreto de la destilación permaneció en China hasta los primeros años d.C., cuando el proceso se estudió en Egipto. Los químicos árabes aprendieron el arte y fueron quienes diseñaron el primer destilador verdaderamente eficaz, el “alembic” (alambique).

Los alquimistas europeos creyeron que el destilado era un nuevo elemento (agua de la vida) por lo que consideró que los destilados poseían propiedades medicinales.

La propagación geográfica de los destilados prosiguió según los pueblos europeos estableciéndose en sus colonias de Américas y la producción de destilados comenzó en Norteamérica a finales del siglo XVII.

### **2.1.2. Clasificación de las bebidas por Destilación.**

Las bebidas se clasifican en tres Grupos:

**Aguardientes:** las que se obtienen por la destilación del vino, del orujo, de los cereales, de la caña u otras sustancias similares. Se destacan entre ellas el Whisky, Coñac,, Ginebra, Ron, Cañas y Anisados.

**Licores:** estas bebidas son generalmente azucaradas a la cual se le agregan diversos principios aromáticos que son destilados en el alambique.

**Aperitivos:** se obtienen indistintamente por destilación o adicionamiento de alcohol a mezclas de diversas sustancias aromáticas y hierbas amargas. Estas bebidas se toman generalmente como estimulante del apetito, entre ellas el Vermouth, los Quinados, Bitters y Amaros.

## 2.1.3. Aguardientes Destiladas de cereales

### VODKA.

El Vodka o “Wodka”, es la bebida alcohólica nacional de Rusia y Polonia donde en ambos países la “W” se pronuncia como la “V”, su significado es el de “**agüita**”, forma delicada y diminutivo de llamar al agua ardiente. Los vodkas producidos en Rusia tienen a contener un promedio de 40% de alcohol y los de Polonia alcanzaban los 45° de graduación alcohólica. Tomemos en cuenta que a cada unidad de porcentaje de alcohol en el volumen total le corresponde un grado de graduación **alcohólica**.

Antes de la II guerra mundial, el vodka era un producto consumido solamente en Rusia, Polonia, Ucrania, Países eslavos y bálticos.

Después de la guerra, la producción y consumo de vodka se incrementó extraordinariamente debido a que comenzó a producirse y tomarse en los países occidentales, principalmente en EE.UU.



### Tipos de Vodka

Cada país productor elabora esta agua ardiente desde crudo hacia distintos métodos de producción y destilación.

En las zonas hemisferio oriental Europa, Asia, África y Oceanía, existe una clara preferencia por el vodka de patata y mientras que en las zonas hemisferio occidental como

es América por la selección es el vodka a partir de granos.

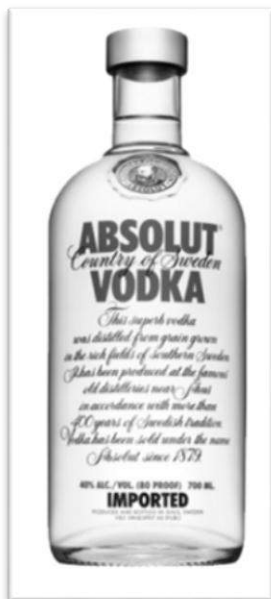
El Vodka **Zubrowka (polaca)** se elabora agregando una variedad de maceración de pasto con igual nombre, esto hace que la bebida sea un tono amarillento y agrega bouquet y un cierto sabor amargo.

El Vodka **SKYY** es un vodka norteamericano de 40,0 % alc/vol., obtenido por cuádruple destilación de trigo y filtrado tres veces. Está fabricado en San Francisco, desde donde se recibe el alcohol destilado en San José, por Skyy Spirits LLC, según una creación de Maurice Kanbar.



Se presenta en una botella estilizada color azul cobalto de 700 ml, con etiqueta plastificada. Existe la versión 90, destinada a los consumidores de Martini Dry, y también se fabrica con diversos sabores.





**Vodka Absolut** es un vodka sueco con un volumen de alcohol del 40,0%, producido desde 1879 en el pueblo sueco de Ahus. Es un vodka muy popular, sobre todo en EEUU. Con un 40,0 % alc/vol., obtenido por un proceso de destilación de alcohol de grano de trigo.

Se presenta en una botella cilíndrica, transparente, sin etiqueta, con el nombre grabado en letras azules y una corona en el cuello con una medalla con la imagen de su fundador. Se embotella en capacidades de 700 ml y 1 litro, esta botella ha sido durante mucho tiempo el objeto fundamental de su publicidad.

**Vodka Smirnoff** Es un vodka de origen ruso, de 37,5% alc/vol., obtenido por triple destilación del alcohol de grano, y filtrado por carbón, cuya fabricación se inició en el año 1864 por Pyotr Alexandrovich Smirnov. En la actualidad, es propiedad del grupo multinacional Diageo de origen inglés. Se presenta en una botella característica, transparente con etiqueta roja, en versiones de 750ml y 1l. Es el vodka más vendido del mundo.



Existen numerosísimas variedades entre las que destacan el Smirnoff ICE, con sabor cítrico y 5,5%, las Smirnoff Twist, de variadísimos sabores y el Caipiroska, con el contenido de conocido cocktail. Todas las variedades, van asociadas a un número, para distinguirlas.



**Vodka Stolichnaya** es un vodka ruso, de 40,0 % alc. /vol., obtenido por cuádruple destilación del alcohol de trigo y centeno de Yambov, y filtrado por arena de cuarzo, carbón de leña activado y tejido de paño, al que se le ha añadido agua de Artesial de Samara, y que se caracteriza por su final picante en boca.

Inicialmente producido en la actual Rusia, desde 1953 en la destilería Cristal, ahora también se produce en otras repúblicas de la extinta Unión Soviética. Es conocido popularmente como *Stoli*. Se presenta en una botella estilizada, en cuya etiqueta se encuentra dibujado el Hotel Moskva, y el nombre escrito en letra cursiva dorada. Existen otras variedades Premium con etiqueta roja, dorada y azul (50%), y la Elit (filtrada por congelación), además de otras muchas aromatizadas.

## GINEBRA

La ginebra es un destilado de grano (habitualmente trigo o centeno), que se infundiona o rectifica con bayas de enebro y se aromatiza con botánicos como el cardamomo, la corteza de cassia, lirio o cáscara de naranja. En primer lugar, tan importante es saber cómo preparar un Gin Tonic como reconocer los distintos tipos de ginebra, los cuales se clasifican precisamente en función de su forma de elaboración.



**El Gin Holandés:** conocido también como Geneva, Genever, Ginebra, Schiedam u Hollands se produce a partir de una tercera parte de malta aplastada, fermentada, rectificada y alcoholes de baja graduación. Estos son destilados para obtener el producto final, con una graduación entre 43° y 44°.

**El Gin Británico:** es el que se produce rectificando una mezcla de alta graduación alcohólica de manera que pierdan aroma y

sabor con una graduación alcohólica entre 40° y 47°.

El Gin Holandés suele ser tomado solo o con hielo, mientras que el británico suele ser usado para elaborar cocktail como el Gin Tonic o el Tom Collins.

## WHISKY:

Es una bebida alcohólica obtenida de la destilación de cereales como el trigo, la cebada, malteada, centeno o maíz. Este fermento se deja envejecer en barriles, tradicionalmente de madera. Cada tipo de whisky tiene su particular proceso de manufactura.

### Tipos de Whisky

- ❖ Whisky Escocés
- ❖ Whisky Irlandés
- ❖ Whiskey Estadounidense
- ❖ Whisky Canadiense
- ❖ Whisky Japonés
- ❖ Whisky Indio





**Whisky Escocés:** También llamado tipo Scotch, es un whisky destilado únicamente dentro de Escocia. Es uno de los tipos de whisky más reconocidos en el mundo, con cientos de marcas de renombre y tradición.

**Whisky Irlandés:** proviene de la tierra de Irlanda. Se produce en base al destilado de la fermentación de cebada, y es muy común en ellos el triple destilado.

**Whisky Estadounidense:** conocido como Bourbón, el whiskey americano tiene claras influencias irlandesas de la época de la migración hacia la “América”. Se produce principalmente a partir de maíz fermentado durante al menos dos años, siempre en barricas de roble. Su nacimiento puede rastrearse al estado de Kentucky, tierra del conocido Jasper Newton “Jack” Daniel, creador del conocido Whiskey Jack Daniel’s.

**Whisky Galés:** Fuertemente emparentado con el whisky escocés.

**Whiskey Canadiense:** es un whisky con claras influencias irlandesas, se caracteriza por un suave cuerpo y delicado sabor. Generalmente es una mezcla de cereales de cebada, maíz y trigo, aunque a veces puede incluir centeno.

**Whisky Japonés:** Su origen se remonta a finales del siglo XIX. Es de carácter fuerte y gusto potente, es un producto de altísima calidad, que se encuentra poco en el mercado debido a que es consumido en su mayoría, por el mercado local.

**Whisky Indio:** Se produce a partir del destilado de fermentos de distintas melazas, por lo que se asocia más con el ron.

**Entre los whisky más caro del mundo tenemos las siguientes marcas:**

- ❖ Macallan 1946 - U\$460.000
- ❖ Glenfiddich Janet Sheed Roberts Reserve 1955 – U\$94.000
- ❖ Macallan 1926 – U\$75.000
- ❖ Dalmore 62 Single Highland Malt Scotch Matheson - U\$ 58.000
- ❖ Glenfiddich 1937 – U\$20.000
- ❖ Macallan 55 Años – U\$12.500
- ❖ Dalmore 50 Años – U\$11.000
- ❖ Glenfarclas 1955 – U\$11.000
- ❖ Macallan 1939 – U\$10.125
- ❖ Chivas Regal Royal 50 Años– U\$10.000.



#### 2.1.4. Aguardientes Destilados de Plantas.

Los destilados de plantas se identifican por las categorías generales de ron (melazas), cachaza (caña de azúcar), tequila y mezcal (agave).

##### RON.

El ron se produce en todo el mundo; sin embargo, la principal región de producción de esta bebida es el **Caribe**.

La producción comienza con la caña de azúcar; Una vez recogida la caña, pasa a través de una serie de rodillos y moledoras que extraen el zumo de los tallos, este zumo se calienta y se aclara antes de bombearse hacia evaporadoras que extraen el exceso de agua, se hierva el líquido al vacío para crear una mezcla como de sirope a partir de la cual se extraen los cristales y el líquido residual se conoce como melaza.



Después de este proceso inicia el ciclo de elaboración de los **Rones** se preparan a partir de zumo de caña de azúcar o melazas, este zumo o melaza se fermenta durante un tiempo de 12 horas a 12 días, para crear un estilo ligero o denso respectivamente. El zumo de caña de azúcar puede fermentarse sin adición de agua, ya que su contenido de azúcar suele ser suficientemente bajo. Después de la fermentación, se obtiene un caldo (mosto) de contenido alcohólico de 5,9% vol.

A continuación se destila el caldo (mosto) por medio del alambique o en columna, o en algunos casos por ambos métodos, hasta el 85% vol, aproximadamente.

Los rones destilados en alambique suelen producir bebidas más densas, y los destilados en columna son, por lo común, más ligeros y claros.

La siguiente fase de la producción es la maduración, antes de que el ron se introduzca en toneles, la mayoría de los toneles tienen características añejadas algunos de ellos fueron usados en el Caribe y contuvieron antes bourbon o Jack Daniel's, otros se vuelven a tostar para caramelizarlos en su interior e impartir más carácter como son las barricas de madera.

Se estima que el Ron del Caribe madura aproximadamente al triple de velocidad que el escocés o el coñac; se debe al clima y a la temperatura de la región, el añejamiento tropical puede suponer que un ron de seis años tenga las mismas

cualidades que un whisky escocés de 18 años, Incluso los rones blancos se añejan hasta tres años; el color se filtra después con carbón.

La mayoría de rones se mezclan después con diferentes añadas y estilos para crear el carácter único de la destilería.

**Aunque no existe una definición legal para la clasificación de los rones, pueden dividirse en los siguientes grupos:**

**Blanco (ligero o plata):** es el ron blanco transparente, de cuerpo ligero y filtrado con carbón.

**Oro:** es un ron ligeramente más dulce, con un sabor que procede a menudo de la adición de caramelo y/o añejamiento en madera.

**Añejo (rum vieux):** envejecido en madera y producto de mezclas con bases de añadas, según la destilería. Estos rones están ganando aceptación entre consumidores de whisky, armañac y otros.

**Barril único:** este ron se toma de barriles individuales y, en general, se embotella como reservas.

**Overproof:** normalmente muy fuerte, claro y de más de 57% vol.

**Negro (oscuro):** a menudo se añade caramelo para darle color y aroma y suele embotellarse con un alto porcentaje alcohólico.

## **CACHAZA.**

La **cachaza** (en portugués, *cachaça*, llamada *pinga*, *branquinha*, *caxaca*, *caxa* o *chacha*) es una bebida alcohólica destilada de Brasil. Se obtiene como producto de la destilación del jugo de la caña de azúcar fermentado.

Existen diferencias notables entre la producción de ron y de cachaza. La **cachaza** se prepara a partir de la producción de zumo de caña de azúcar y se destila hasta un 75% vol., lo que le da un regusto poco refinado. Además, según las leyes sobre bebidas alcohólicas de Brasil, debe tener en botella un contenido alcohólico de 38-54% vol.

La cachaza debe añejarse durante un mínimo de un año y utilizar diferentes tipos de maderas nativa y exótica en sus barricas, como castaño, bálsamo, cerezo, roble criollo. Paraguay es el principal importador y consumidor fuera de Brasil.





## TEQUILA Y MEZCAL.

Los orígenes del tequila se remontan al periodo del 250 al 300 d.C., cuando los aztecas fermentaron por primera vez el zumo del corazón de las plantas de agave o maguey para preparar un vino, referido como pulque o aguamiel.

El ingrediente de materia prima usado en la producción de tequila se toma del *agave azul*; sin embargo, el mezcal puede prepararse a partir de cualquier

tipo de agave, una planta de la que hay más de 200 tipos.

En primer lugar se recoge a mano el corazón del agave que tarda entre 8 y 10 años en madurar completamente se asemeja a piñas grandes y pesa entre 30 y 90 kg.

Después se introduce en una autoclave durante 8-14 horas o en un horno de vapor durante 72 horas, a continuación se dejan enfriar estos corazones durante unas 24 horas en una tahona tradicional o molino chileno, y después se prensa para extraer la savia azucarada (conocida como *aguamiel*) y se mezcla con agua para formar la base de la fermentación.

Al igual que en otras fermentaciones, se mezcla el zumo del lote anterior para dar una consistencia de sabor, que tarde entre 36 y 72 horas. Así se obtiene un caldo denominado *mosto*, que tiene un contenido alcohólico de entre 5-7% vol. El mosto debe destilarse un mínimo de dos veces para poder clasificarse como tequila, en general en alambiques de cobre, y sólo en ocasiones especiales se destila tres veces.

Los **tequilas reposados** y **añejos** se añejan entre 60 días y un año, y por encima de un año, respectivamente, para endulzarlo y añadirle los tintes añejos propios de algunos whiskies.

Aparte de porcentaje de bebida de agave utilizada, el tequila se clasifica también según el tiempo que ha permanecido en la barrica, donde el tipo más extendido es el de barricas de bourbon.

El tequila puede servirse con sal y limón, o copa escarchadas como se orienta en la presentación del coctel Margarita.



## 2.1.5. Destilados de Frutas

La mayoría de las frutas pueden usarse como base para preparar un destilado; sin embargo, la elección más extendida es la de las uvas, que se utilizan para hacer brandy.

Otras frutas utilizadas popularmente en la producción de licores son las manzanas, las peras, al albaricoque y las ciruelas.

Entre las clasificaciones tenemos:

### **BRANDY.**

El origen del *brandy* no se tiene muy claro. Se dice que son Brebajes de alcohol concentrados y que se conocieron en la Grecia y Roma antiguas, tiene una historia aún más antigua, desde la antigua Babilonia.

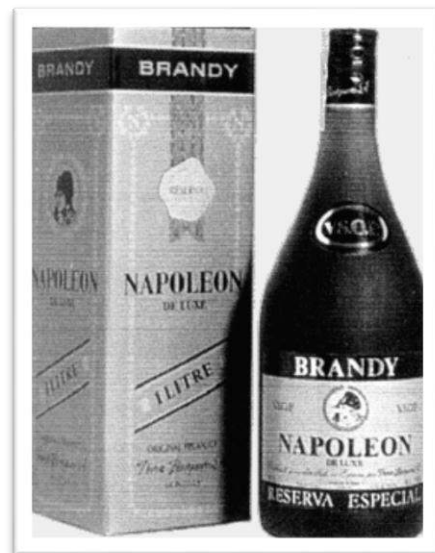
Es un aguardiente obtenido a través de la destilación del vino y la destilación de zumos de frutas fermentados casi siempre hay una combinación con un 36–40% (hasta un 60%) de volumen de alcohol, al ser expedido al mercado. A menos que no se añada un adjetivo complementario se considera hecho con vino de uva.

### **Las variedades están en mención de:**

- ❖ Brandy de Jerez «Solera»: es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y soleras con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses.
- ❖ Brandy de Jerez «Solera Reserva»: es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y soleras con un tiempo de envejecimiento superior a un año.
- ❖ Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva»: es el brandy envejecido por el sistema de criaderas y soleras con un tiempo de envejecimiento superior a tres años.

### **COÑAC.**

Bebida alcohólica de alta graduación que se obtiene por destilación del vino y se envejece en toneles de roble; es denominación de origen del licor elaborado en la región francesa donde se encuentra la ciudad de Cognac.





El **coñac** es un tipo de brandy que se elabora a partir del vino de uva blanca de las cepas cultivadas en los alrededores de la ciudad de Cognac, zona relativamente cálida del departamento francés de Charente.

La caliza del suelo contribuye a la calidad del coñac, debiendo su exquisito sabor y fragancia a los métodos de destilación y maduración de al menos dos años en cubas de roble.

Coñac es la palabra habitual en España para referirse a este tipo de bebidas desde 1780. A pesar de ser una diferencia

bastante clara, es habitual hablar de un "coñac de Jerez" cuando en realidad se quiere hablar de un Brandy de Jerez.

Los términos del coñac en función del envejecimiento, son:

- ❖ **Trois Etoiles. VS (tres estrellas):** Es aquel coñac que ha sufrido un envejecimiento de dos años y medio como mínimo.
- ❖ **VSOP (Very Superior Old Pale):** Su envejecimiento ha sido de cuatro años y medio.
- ❖ **XO (Extra Old):** Un envejecimiento mínimo de seis años y medio. Las denominaciones **Napoleón** y **Gran Reserva** tienen el mismo significado, si bien es frecuente que su envejecimiento sea mucho mayor, llegando incluso hasta los cincuenta años, ya que a partir de esa edad el coñac no mejora con el tiempo.

El coñac joven (VS) suele servirse en tragos largos con bebidas gaseosas. Además se utiliza popularmente como la base de la mayoría de los cócteles clásicos de brandy. Los coñacs más maduros se reservan a usos más sofisticados, como el placer de degustarlo en copa grande después de la cena, acompañado de un puro. Se sirve en copa templada para favorecer la emulsión de sus aromas.

## **ARMAÑAC.**

El Armañac, que se produce en la región francesa de Armañac, es una bebida similar al cognac. La ciudad de Cognac es una de las tres regiones con denominación de origen europeo para elaborar brandy. Las otras dos son Armagnac y Jerez de la Frontera.

### **2.1.6. ORIGEN DE LOS LICORES**



Según se cree, los monjes fueron los primeros en descubrir los licores, al experimentar las propiedades medicinales de las hierbas, las flores y las especias con alcoholes. Quizá sea este el motivo por el que, todavía hoy en día, haya quien conozca estas bebidas con el sobrenombre de bebidas espirituosas.

Los Licores se preparan mediante la aromatización o redestilación de las bebidas alcohólicas con frutas, frutos secos, crema, hierbas aromáticas, especias, flores, raíces, plantas y otros productos botánicos. Existen varias formas de producir licores, y la mayoría utilizan los siguientes métodos combinados:

**Maceración:** las frutas y los productos vegetales se empapan en alcohol frío. Se mantiene por periodos de tiempo no inferiores a 21 días.

**Infusión:** las frutas y productos vegetales se empapan en alcohol caliente (normalmente, 40-50°C).

**Percolación:** en un método de maceración más intensivo, en el que se hace pasar el alcohol puro a través de las frutas y los productos vegetales para extraer el sabor.

**Destilación:** se destilan frutas y productos vegetales con el alcohol neutro para un destilado transparente.

**Maduración:** algunos licores se maduran en roble para captar más sabores complejos y casarlos antes de que se rebajen con agua para la graduación del embotellado.

### **2.1.7. Bebidas fermentadas.**

La fermentación alcohólica es un proceso biológico de fermentación en plena ausencia de aire (oxígeno - O<sub>2</sub>), originado por la actividad de algunos microorganismos que procesan los hidratos de carbono (por regla general azúcares: como por ejemplo la glucosa, la fructosa, la sacarosa, sirve con cualquier sustancia que tenga la forma empírica de la glucosa, El etanol resultante se emplea en la elaboración de algunas bebidas alcohólicas, tales como el **vino**, la **cerveza**, la **sidra**, el **cava**, etc.

#### **LA CERVEZA**

La cerveza es una bebida alcohólica producida por la fermentación alcohólica mezcla de algunos cereales (en forma de malta) mezclados con agua. Los cereales empleados son por regla general: cebada, centeno, trigo, etc.

Las levaduras empleadas en el proceso de fermentación de la cerveza se dedican a trabajar contra la maltosa y por regla general suelen depender de las características del producto cervecero final que se desee obtener.



El proceso de fermentación en la cerveza en las cubas de fermentación ronda entre los 5 y 9 días.

Durante el proceso se le añade lúpulo con el objeto de saborizar, aromatizar y controlar las reacciones enzimáticas durante el proceso de elaboración de la cerveza.

Los seis ingredientes básicos que por regla general intervienen en la

elaboración de la cerveza son: **Malta, Agua, Lúpulo, Levadura, Grits y Azúcares** y sus procesos de elaboración son: Obtención del mosto de la cerveza, Fermentación de la cerveza y Embace y embotellado.

Para concluir resumiremos en el siguiente cuadro como están clasificadas las bebidas entre fermentadas y destiladas.

BEBIDAS FERMENTADAS	
PRODUCTO	ORIGEN
Vino	Uva
Sidra	Manzana
Vino de frutas	Frutas diversas
Sake	Arroz
Hidromiel	Miel
Cerveza	Cereales
Pulque	Maguey

La chicha es una bebida muy difundida en América Central y América del Sur desde épocas prehispánicas en aborígenes sedentarios, para la que fue necesario cultivar el maíz, que no sería posible con una continua migración.

Por lo general es una bebida suave, de leve graduación alcohólica, y elaborada con medios artesanales.

Cabe precisar que el término chicha es también utilizado en otros países de América Latina para referirse algunas bebidas no alcohólicas como la chicha criolla en Venezuela, la chicha morada en el Perú o las chichas de Colombia, jugos a base de frutas.

## 2.1.8. Tipos y Marcas de Licores más Populares clasificados por su composición son:

Tipo	Nombre/ marca	Composición	% vol.
<b>de Crema</b>	<b>Advocaat</b>	Yema huevo y brandy, aromatizado con vainilla, limón, cereza y naranjas.	20%
	<b>Amarula</b>	Aromatizado fruto árbol de la marula (árbol elefante), con reminiscencia de vainilla cremosa y chocolate	17%
	<b>Bailey's Irish</b>	Licor cremoso dulce con base de whisky irlandés	17%
	<b>Castries Cream</b>	Licor cremoso de nuez de Santa Lucía	16%
	<b>Mozart</b>	Licor de chocolate austríaco. Disponible con chocolate blanco, negro y con leche	34%
<b>de Frutos Secos</b>	<b>Amaretto</b>	Licor italiano de color pardo con base de brandy preparado con extracto de almendras, huesos de albaricoque y semillas	28%
	<b>Frangelico</b>	Licor italiano de avellana de color pardo	24%
<b>de Frutas</b>	<b>Alize</b>	Licores de color amarillo y rojo aromatizados con maracuyá (calala) y arándano	16%
	<b>Apricot Brandy</b>	Licor de albaricoque con una base de brandy	30%
	<b>Archers Peach Schnapps</b>	Aperitivo claro con sabor a albaricoque	23%
	<b>Cherry brandy</b>	Licor con sabor a cereza y una base de brandy	30%
	<b>Cherry Heering</b>	Licor con sabor a cereza con el tono característico de la almendra y una mezcla secreta de hierbas y especias	25%
	<b>Chambord</b>	Licor negro de frambuesa y miel, de Burgundia, Francia	17%
	<b>Clement Shrub</b>	Licor con base de ron y sabor a naranja	40%
	<b>Cointreau</b>	Licor dulce incoloro, de sabor a naranja y origen francés	40%
	<b>Crema de...</b>	Término que suele denotar un licor de consistencia densa, y la crema de... se sigue del fruto en cuestión: crema de frambuesa o crema de plátano, crema de menta, etc.	17-30%
	<b>Cuarenta y tres</b>	Licor con sabor a vainilla procedente de España, preparado con 43 hierbas y especias diferentes	31%
	<b>Curaçao</b>	Preparado a partir de la piel desecada de la naranja amarga Larathas curaçao. Existe en varios colores: naranja, azul, verde y rojo	15-23%
	<b>Grand Maniere</b>	Coñac francés aromatizado con naranja de color amarillo claro	40%
	<b>Kwai Feh</b>	Licor de lichis	20%
	<b>Limoncello</b>	Licor italiano con sabor a limón	30%
	<b>Malibu</b>	Marca clara de ron de coco	21%
	<b>Mandarine Napoleón</b>	Licor con sabor a mandarina	38%
	<b>Maraschino</b>	Licor de cerezas ácidas con un regusto seco	32%
<b>Midori</b>	Licor verde con aroma a melón	20%	
<b>Passoa</b>	Licor de maracuyá (calala)	20%	

	<b>Pimms No 1</b>	Licor rojo de hierbas con base de ginebra y pepino	25%
	<b>Pisang Ambon</b>	Licor con sabor a plátano, frutas y hierbas	21%
	<b>Sloegin</b>	Licor con base de ginebra preparado con bayas de endrina	30%
	<b>Southern Comfort</b>	Licor con base de bourbon y sabor a melocotón	40%
<b>de Hierbas y Especies</b>	<b>Absenta</b>	También conocida como ajeno.	68-77%
	<b>Aftershock</b>	Disponible en colores rojo, azul y verde, estos licores están aromatizados con canela(rojo), limón (azul) y anís (verde)	40%
	<b>Agavero</b>	Licor de tequila preparado con agave al 100%, en general con un gusto a vainilla floral	32%
	<b>Benedictine</b>	Licor dulce dorado con base de brandy, producido originariamente por monjes de Normandía (Francia)	40%
	<b>Chartreuse</b>	Licor francés aromatizado con numerosas hierbas y especias, disponible en color amarillo (40% vol.) y verde (55% vol.)	40-55%
	<b>Crema de menta</b>	Licor blanco o verde destilado a partir de hojas de menta	25%
	<b>Drambuie</b>	Licor de whisky escocés, aromatizado con miel de brezo y hierbas, de color amarillo claro	40%
	<b>Galliano</b>	Licor italiano de color dorado, aromatizado con regaliz y anís	30%
	<b>Glayva</b>	Licor de whisky escocés con sabores a naranja, miel y hierbas	35%
	<b>Hierbas</b>	Licor español con base de orujo, aromatizado con miel, hierbas y reminiscencia de anís	22-40%
	<b>IllyCoffee</b>	Licor italiano con sabor a café	30%
	<b>Kalhúa</b>	Bebida de caña aromatizada con granos de café	27%
	<b>Krupnik</b>	Licor de miel y especias polaco con una base de vodka	40%
	<b>Opal Nera</b>	Licor anisado de color negro violáceo hecho en Italia	40%
	<b>Ouzo</b>	Licor griego a base de uvas y aromatizado con especias, que incluyen anís, cilantro y canela	38-40%
	<b>Pastis</b>	Licor de anís y regaliz	45%
	<b>PatronXO</b>	Licor de café con base de tequila	35%
	<b>Pernod</b>	Licor francés de anís y regaliz	45%
	<b>Ron Miel Canario</b>	Ron aromatizado con miel propio de las Islas Canarias (España)	30%
	<b>Sambuca</b>	Licor italiano aromatizado con anís	40%
	<b>Strega</b>	Licor italiano hecho con más de 70 hierbas y especias diferentes	40%
	<b>Tía María</b>	Licor pardo con sabor a café	27%
	<b>Toussaint</b>	Licor haitiano con sabor a café	27%
	<b>Tuaca</b>	Licor italiano con sabor a vainilla y naranja, con una base de brandy	35%
<b>Xante</b>	Licor con sabor a pera con una base de coñac	38%	

### 3. CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, NATURALES, PROCESADAS Y ARTIFICIALES.

Las bebidas naturales o bebidas no alcohólicas se refieren a todo tipo de líquidos (naturales o artificiales) que puedan ser utilizados para el consumo humano.

Desde el agua potable hasta los productos líquidos más exóticos pueden ser considerados bebidas siempre y cuando su consumo esté permitido para el hombre. Hoy en día, la variedad de bebidas a las que uno puede acceder en el mercado es mucho más amplia y podemos entonces encontrar gaseosas (bebidas que cuentan con gas agregado), jugos en diferentes métodos envases, aguas saborizadas artificialmente, infusiones muy variadas, chocolates, etc.



Podemos clasificar las bebidas no alcohólicas de la siguiente manera:

**Bebidas Naturales:** son aquellas en las cuales el hombre no ha intervenido en su proceso. Como por ejemplo:

**El agua:** es el compuesto químico más importante para la existencia de la vida en nuestro planeta. Las aguas puras son las más indicadas para la fabricación de bebidas alcohólicas.

**Los Zumos de Frutas:** es el líquido obtenido al exprimir o triturar vegetales, normalmente hortalizas y frutas, y que conserva su mismo sabor, aroma y sustancias.



**Leche:** se entiende como leche al producto integral del ordeño total e interrumpido en condiciones de higiene que da la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación.

#### **Bebidas Procesadas.**

Se consideran en este grupo a las bebidas naturales que han pasado por un proceso técnico para lograr su obtención y que son derivadas de las naturales.

**El Yogurt:** Es una forma de leche acida modificada que se dice tuvo su origen en Bulgaria. Para su elaboración se puede partir no solo de leche vacuna sino también de cabra, de oveja, esta puede ser entera, parcial o totalmente descremada previamente hervida o pasteurizada.



**Aromáticas:** Se obtiene a partir de procesos muy sencillos y naturales tales como ebullición, maceración, etc., se emplean plantas de las cuales se usan sus hojas, tallos o raíces verdes o secas la más común es la ebullición de las hojas de la planta por un corto tiempo para que sus características naturales no se alteren.

**Bebidas artificiales o fabricadas:** Son todas aquellas preparadas con aromas y colorantes sintéticos mezclados para obtener bebidas similares a las naturales entre estas tenemos.

**La soda:** Son compuestos de agua destilada y gas carbónico. No contienen azúcar ni aromas. Se usa como mezclador o también se toma sola.

**Gaseosa:** Son compuestos de agua destilada, azúcar, sabores artificiales y gas carbónico, se toman como refresco y algunas de ellas como acompañantes para bebidas alcohólicas muy fuertes.

**Ginger Ale:** Es una gaseosa especial a base de jengibre, agua destilada y gas carbónico. Se usa como refresco y para acompañante de bebidas alcohólicas y cocteles, tiene un gusto algo picante.

**Aguas tónicas:** Compuestas de jarabe de quina, agua destilada y gas carbónico. Se usa como mezclador, es de sabor un poco amargo.

### **Bebidas isotónicas**

Son preparados que favorecen la hidratación y reposición de electrolitos del organismo ante pérdidas importantes, debido a que contienen una cantidad de agua, hidratos de carbono y minerales adecuada para este fin.

### **Bebidas Energizante:**

Son aquellas que contienen algún elemento excitante del sistema nervioso, cuya finalidad suele ser la de aumentar el nivel de atención o luchar contra el cansancio o el sueño.



#### 4. DIFERENTES COCTELES APERITIVOS, DIGESTIVOS QUE SE ELABOREN EN EL BAR.

La coctelería es el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, las flores, las hierbas, los helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación.

De acuerdo con los ingredientes que entran a formar parte del combinado, la clasificación puede ser la siguiente:



**Cócteles Aperitivos:** Un cóctel aperitivo tiene la función de estimular el apetito. Sus fórmulas están compuestas de frutas que se caractericen por ser cítricas; tales como la maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja o pomelo y las uvas. Estos cócteles deben ser cortos y poco

dulces y se presentan en vaso de trago corto, o bien en copa tipo "cóctel". Ejemplos: Margarita, Dry Martini, etc.

**Cócteles Digestivos:** sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos. La principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos. Se pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche y helados. Algunos ingredientes tienen propiedades digestivas, como el amaretto, el Benedictine, el orujo de hierbas, el pacharán, etc.

**Cócteles reconstituyentes o nutritivos:** son aquellos que contienen elementos nutritivos como puede ser salsa de tomate. El reconstituyente por excelencia es el conocido Bloody Mary, con un sabor salado pero ligero y fresco. Ayuda a recuperarse en estado de resaca.

**Cócteles de sobremesa o de media tarde:** son aquellos que se sirven entre comidas, bien entre horas, por la tarde, de vacaciones en la playa o bien ya de noche, como quien toma el clásico "combinado". Será largo o corto en función de la proporción del *mixer* con respecto a la base alcohólica.



**Cócteles refrescantes:** generalmente son aquellos que emplean zumos de frutas sin contenido alcohólico alguno.

**Ponche** (cup): Mezcla preparada en un gran recipiente, con frutas, azúcar, licores, y vinos generosos o cava. La sangría es el principal exponente, aunque también hay ponches tropicales.

**Chupito:** Mezcla corta, muy alcohólica, preparada directamente en un vaso muy pequeño (vaso Shot o de chupito), y sin mezclar.

#### 4.1. Técnicas utilizadas en el bar.

Para aplicar las técnicas básicas de elaboración de cocteles en el Bar debemos tomar en cuenta los siguientes Fundamentos de la metodología de los cócteles:

**A la hora de elaborar un cóctel debemos centrarnos en cuatro aspectos fundamentales:**

- ❖ Ficha técnica o Receta
- ❖ Tipo de Técnicas de elaboración del coctel.
- ❖ Presentación y Fundamento para la decoración.
- ❖ Tipo de Servicio.

**Ficha técnica o Receta:** una vez que se verifiquen las especificaciones técnicas del procedimiento y elaboración de la bebida, se deberá respetar estrictamente los ingredientes y cantidades establecidos en la misma.

**Tipos de técnicas:** es la acción al realizar la bebida que consta de los siguientes términos:

**Técnica Directa:** Es la Preparación directamente en la copa o en el vaso. Preparar el vaso o copa agregar según orden de los ingredientes en la ficha técnica, decorar y servir al cliente.



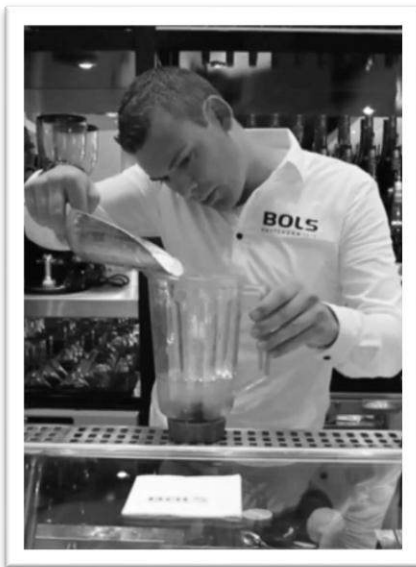
**Técnica Mezclar:** Se realiza en un vaso mezclador, teniendo como elemento una cuchara larga, utilizada en coctelería. Se agrega siempre hielo para enfriar, los ingredientes que has agregado según la ficha técnica una vez que hayas mezclado utilizas un gusanillo o colador para servirlo en la copa o vaso correspondiente, decorándolo según como lo indique y servirlo.



**Técnica de Agitar:** Se hace en una coctelera en la que se colocan los ingredientes indicados para el coctel -se agrega siempre hielo- Se tapa a presión y se agita fuertemente hasta que el contenido tome la temperatura adecuada. Se sirve en el vaso o copa correctos, cuidando que no queden pedacitos de hielo. Estos no pueden ser parte del contenido final.



**Técnica de Licuar:** En la licuadora se incluyen los ingredientes requeridos, agregando un de hielo para su enfriamiento. Se hace funcionar para obtener la preparación final.



**Técnica Frozen:** Son los cocteles preparados en la licuadora con hielo molido, hielo triturado o en cubos para obtener una consistencia parecida a la de un helado, por ejemplo: Daiquiri o Margarita.

**Técnica Flambeado:** es el método por el que se enciende un licor, por lo general para mejorar el sabor de una bebida. Debes practicar esto con cautela, no sólo para lucirte es también para que la bebida adquiera sus características y calidad.

**Técnica Muddling = Machacado:** Para extraer el máximo de sabor de algunos ingredientes frescos, como frutas o guarniciones de menta, se debe machacar los ingredientes con en el extremo posterior de una cuchara de bar, o con

un mazo. Puedes comprar uno igual al que usar para machacar especias en la cocina.

### **Building = Construcción**

Hacemos la construcción de un cóctel, con la variedad de separación de colores, las cremas que son más pesadas, suelen ir al fondo y los licores más ligeros quedan arriba.

Esto debes ensayarlo hasta que puedas distinguir cuales son los licores ligeros y cuáles son los licores pesados.



### **Técnica Straining = Colado en la coctelera**

La mayoría de cocteleras se venden con un filtro colador. Este se puede quitar y poner dependiendo de la bebida que estemos preparando.

Agitas y cuando sirves la bebida pasa pero sin el hielo. Usa cubos de hielo en lugar de hielo picado con un pica hielo, porque estos pedazos irregulares tienden a bloquear el colador.



### **Técnica Esferificación**

Los mixólogos encapsulan los sabores en burbujas que explotan en tu boca.

La Esferificación es utilizada también en la gastronomía molecular. Puedes dar el aspecto de bolitas de caviar con esta técnica.

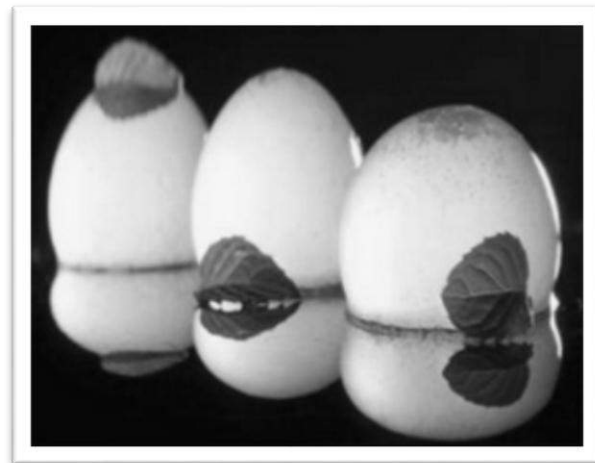
después dejar caer la mezcla en una solución de sal de calcio y agua. Después se deben de sacar con la suficiente rapidez y deben ser convertidas en gelatina en el exterior pero manteniéndose en medio líquidas. Los jugos de frutas son una buena opción para la esferificación.

Se trata de mezclar alginato de sodio con cualquier líquido y

### **Técnica Emulsificación**

Esta técnica de Mixología molecular se trata de crear espumas de colores que intensifican los aromas. Esta técnica es muy sencilla para ello necesitamos, un túrmix de mano, la lecitina de soya o también puedes hacer aires de colores utilizando sucroester como insumo emulsionante.

En cada caso, dos sustancias que son normalmente inmiscibles, aceite y agua, se han mezclado con un agente emulsionante.



La coctelería moderna, que consiste en aplicar una metodología de análisis y técnicas científicas para la elaboración de cócteles. Tiene como fundamento a la "Gastronomía Molecular", cuyo creador fue el francés Hervé This en la década de los 80's. Ambas tienen como finalidad manipular estados de la materia para crear nuevos sabores, sensaciones, texturas y efectos visuales en los cócteles, y así, de esta forma brindarles una experiencia más interesante a los bebedores.

Se necesita de mucho criterio creativo, pero sobre todo conocimientos de química, para el uso de elementos tales como cloruro de calcio, nitrógeno líquido, alginato, óxido nitroso entre otros, además de herramientas nuevas como sifones e incluso jeringas descartables, esto para formar diferentes texturas: espumas, geles, nubes, vapores, etc

### **Técnica Gelificación**

La Gelificación se trata de esculpir los sabores en sabrosas perlas. Es una de las técnicas más comunes en la Mixología.

### **Técnica Suspensión**

Crea un efecto flotante de frutas suspendidas o caviar molecular (esferificación). Se trata de suspender elementos sólidos en líquido para crear cócteles visualmente atractivos.

Con el Nitrógeno líquido podemos trabajar bebidas al estilo frozen o helados cremosos, pues la temperatura es muy baja y ayuda a cambiar su estado, físico del cocktail.



También podemos utilizarlo para nieblas como decoraciones. Es muy simple hacer humo o nieblas dentro del cóctel.



### **Hielo seco o nieve carbónica:**

Le decimos al dióxido de carbono ( $\text{CO}_2$ ) en estado sólido.

Recibe este nombre porque pese a parecerse al hielo normal o a la nieve por su aspecto y temperatura, cuando se sublima no deja residuo de humedad porque su base no es agua y su estado natural es gaseoso incluso a temperaturas ambientales bajas.

Tiene una temperatura de sublimación de  $78.5^\circ\text{C}$  (a una atmósfera de presión).

### 4.1.1. Normas Generales para la Elaboración de Cócteles

Resumo a continuación algunas de las principales normas que deben respetarse a la hora de preparar un cóctel:

- ✓ Preparar todos los elementos e ingredientes necesarios antes de empezar a confeccionar el cóctel.
- ✓ Tener preparada también la copa en la que se ha de servir el coctel y los elementos decorativos que correspondan.
- ✓ Respetar fielmente la receta, empleando los ingredientes precisos en las cantidades exactas.
- ✓ El orden correcto de incorporar los ingredientes para la mezcla en un cócteles: 1.- hielo, 2.- azúcar (si la preparación lo requiere), 3.- zumos de fruta, 4.- licores.
- ✓ Si en un coctel interviene varias bebidas alcohólicas, el orden de incorporación se establecerá de acuerdo a su graduación alcohólica, comenzando por la de mayor graduación que suele ser la bebida base.
- ✓ Ciertos ingredientes como azúcar, angostura, granadina, menta, zumo de limón, etc., deben usarse siempre con moderación.
- ✓ Batir o mezclar los ingredientes de la forma adecuada: emplear la coctelera para los cócteles con ingredientes densos y el vaso mezclador para los cócteles que se fusionan fácilmente y que no requieren batirse energéticamente.
- ✓ Emplear el hielo apropiado en tamaño y cantidad. No deben utilizarse trocitos pequeños para no aguar la mezcla.
- ✓ No emplear nunca bebidas gaseosas en la coctelera.
- ✓ Las copas o vasos de cóctel no deben llenarse hasta el borde. Debemos dejar lo que se conoce como *espacio para el labio*.
- ✓ Utilizar siempre las pinzas para añadir el hielo o cualquier otro elemento (cerezas, trozos de fruta, rodajas de limón, etc.)
- ✓ La textura de un cóctel debe ser uniforme, por lo que muchas veces conviene colarlo.
- ✓ Si se desea suavizar un cóctel, utilizar hielo en trozos pequeños y batir durante un rato.
- ✓ La guinda, la aceituna o cualquier otro elemento con el que se vaya a decorar el cóctel debe colocarse en la copa antes de servir la preparación.
- ✓ Limpiar bien todos los elementos empleados para la preparación y servicio del cóctel.

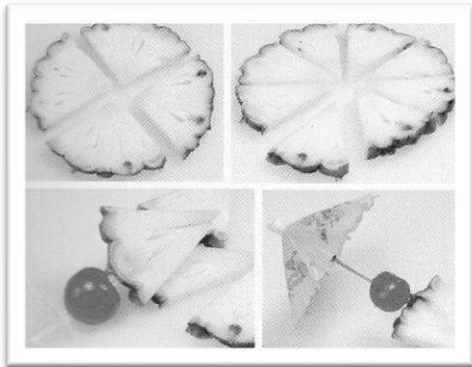
## 5. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL DE FAMILIAS O SERIES DE CÓCTELES.

Familias o series de la coctelería agrupan a un gran número de cócteles que poseen características comunes en su composición, presentación y servicio, facilitando la labor al Bartender y garantizándoles a los clientes una cierta uniformidad en lo que consumen.

<p><b>Afterdinner:</b> Mezcla de un licor y un aguardiente o dos licores que puede ir con o sin hielo. Se sirven en copa de cóctel o en vaso old fashioned. Ejemplos: coctel B&amp;B mezcla de Bénédicte y Brandy, es un clásico referente en cuanto a bebidas con clase y estilo.</p>	<p><b>Cobblers:</b> Actualmente se prepara con vino o licores diversos, azúcar y bebida gasificada. Se decoran con frutas de estación y opcionalmente con hojas de menta fresca. Es servido directamente en un vaso con suficiente hielo triturado.</p>
<p><b>Coladas:</b> bebida preparada con agua ardiente (ron, tequilla, ginebra, coñac). Puede llevar una mezcla de zumo de frutas y combinaciones de lácteos. Ejemplo: la piña colada elaborada con zumo de piña, cremas de coco o leche evaporada, su decoración un triángulo de piña con una cereza roja.</p>	<p><b>Collins:</b> son bebidas preparadas con agua ardiente Ginebra acompañado de azúcar, zumo de limón, hielo y rellenado con soda. Ejemplo: el cóctel Tom Collins preparado directamente en el vaso. Las variantes cambian de nombre en función del agua ardiente o licor que se incorpore.</p>
<p><b>Coolers:</b> son aperitivos muy agradables con baja graduación alcohólica muy similares a los cobblers, pero en lugar de hielo triturado se utiliza los hielos en cubo entero, su técnica es directa al vaso y se decora con diversas frutas según el tipo de coctel. Ejemplo: el Gin tonic</p>	<p><b>Crustas:</b> son aperitivos elaborados con agua ardiente (vodka, whisky, ginebra, tequilla) zumo de frutas. Así como siropes artificiales como el curacao blue etc. Reciben este nombre todos los cocteles que se sirven en copa con el borde impregnado de azúcar o sal un ejemplo es el coctel Margarita y el coctel coco loco</p>
<p><b>Cups:</b> Bebidas preparadas con vinos blancos Sidras y licores; llevan frutas frescas cortadas en trocitos y se guardan en la heladera durante 2 o 3 horas. Se presenta en grandes recipientes y se sirve a cada invitado en tacitas.</p>	<p><b>Daisies:</b> es una mezcla de agua ardiente (Boston, coñac o brandy) y se mezcla en una coctelera con hielo picado, zumo de limón, granadina o jarabe de frambuesa lo que le da el toque del buen gusto. Ejemplo: Brandy Daisy.</p>
<p><b>Egg nogs:</b> se pueden preparar frías o calientes, Sus componentes principales son la leche, azúcar, huevo y la bebida alcohólica prevista, rallando nuez moscada sobre el cóctel.</p>	<p><b>Fixes:</b> Es la mezcla de agua ardiente (vodka, ginebra, whisky), zumo de limón, azúcar, jarabe de sabores o almíbar más trocitos de frutas. Generalmente se sirve como un postre.</p>

<p><b>Highball:</b> bebidas largas y refrescantes Se sirven en el vaso del mismo nombre una medida del aguardiente o licor deseado, zumo de limón o cítrico que lo combine y se completa con una bebida gaseosa. (Ej. Cuba libre o campechano).</p>	<p><b>Puff- Zooms:</b> Son Bebidas muy sencilla, compuestas por una bebida alcohólica y leche fría. Mientras que las zoom Son bebidas preparadas en coctelera o batidora con hielo, miel neta líquida y una copa de aguardiente (wisky, ron, ginebra, etc...)</p>
<p><b>Fizzes:</b> Incluye toda la familia de cocteles con burbujas o efervescentes (fuzz= burbujeo) Son bebidas largas o cortas, aperitivas preparadas con jugo de limón, azúcar y clara de huevo, en algunas se puede incluir agua ardiente como la ginebra complementada con soda y en otras el licor favorito. Ejemplo: Gin fizz.</p>	<p><b>Flips-Ponches</b> Coctel cuya principal característica es la utilización de vinos generosos: jerez, oporto, azúcar, yema de huevo, y en algunos casos con leche, se sirve frío o caliente, se espolvorean con canela o nuez moscada. Ejemplo: Coctel Chocolate Flip, Brandy Flip y Porto Flip.</p>
<p><b>Old Fashioned:</b> como la palabra lo indica son mezclas de agua ardiente (wisky, brandy, coñac o licores de su preferencia puede ser macerado con cerezas y terrones de azúcar más angostura, bitter y soda. Ejemplo: el coctel con el mismo nombre.</p>	<p><b>Grogs:</b> son bebidas indicadas para el invierno o bebidas flambeadas a las que se les agrega azúcar, un tipo de licor o agua ardiente que prefiera con la combinación de siropes aromatizantes o el licor kahlua, se pueden sugerir especias como el clavo de olor o rodajas e algún cítrico caramelizado.</p>
<p><b>Sangrías o Sangarees:</b> Las sangrías son mezclas de vinos tintos más vodka zumos de frutas como la manzana, limón y la naranja, se le agrega sirope o azúcar para endulzarlo. Se sirven en copa huracán con mucho hielo. Mientras que los Sangarees se pueden preparar con cerveza y también pueden ser preparados calientes.</p>	<p><b>Juleps:</b> Se preparan, ramitas y hojas de hierbabuena o menta, la cual machacada y macerada con un poco de azúcar y agua para sacar el aroma. Después se añade hielo pilé, jarabe de azúcar, un aguardiente (whisky, scotch, bourbon, coñac o ginebra) o vino (champán. Jerez) y soda. Se adorna con una ramita de hierbabuena y ½ rodaja de limón. Ejemplos: Mojito, champagne Julep</p>
<p><b>Punch:</b> bebidas calientes o frías, en su método de elaboración, como base podemos utilizar Ron, Cítricos como el limón y azúcar. Otros llevan (Triple Seco, cacao y frutas como Naranja, Mandarina, Papaya, melón) fresco gaseoso siendo tragos muy tónicos y vigorizantes.</p>	<p><b>Slings:</b> Según el tipo de Slings que queramos preparar utilizaremos elementos básicos como la ginebra, el zumo de limón y brandy de cerezas, a los que se le añaden gotas de algunos licores y de angostura. Estas bebidas se pueden diferenciar del Old Fashion porque se puede servir fría o caliente.</p>

<p><b>Pousse-café:</b> El pousse café se realiza con diversos destilados o licores de distinto color, que no deben quedar mezclados. el más pesado y se situará en el fondo, normalmente suelen ser jarabes.</p>	<p><b>Sours:</b> se preparan batidos con azúcar, limón, clara de huevo y ola bebida deseada. El Pisco sour, originarios de Perú y Chile es el más conocido de esta verdad. Se elaboran en coctelería.</p>
<p><b>Rickeys:</b> Bebidas que se prepara poniendo medio limón en el fondo de un vaso largo, o preferiblemente picado aplastándolo con una cucharilla larga para que suelte el jugo. Luego se añade un aguardiente y se termina con soda muy fría. A veces se rebajan con granadina o algún jarabe. Se sirve con cucharilla larga. Ejemplo: Brandy Rickey.</p>	<p><b>Smashes:</b> Para realizar un Smash utilizaremos unos 50 gr. aproximadamente de un destilado cualquiera, sin añadir ningún otro tipo de licor, lo prepararemos directamente en el vaso Old Fashioned, poniendo una cucharadita de azúcar, algún brote de menta fresca y una cucharada de agua, machacando bien con el smugler (parte alta y graneada de la cucharilla mezcladora), una vez machacado añadiremos el destilado heladísimo y mucho hielo a trozos.</p>
<p><b>Molecular Frozen Sunrise Invertido:</b> tequila, zumo de naranja, granadina y gelatina vegetal también conocida en la gastronomía como agar</p>	<p><b>Planter´s Punch Molecular:</b> zumo de limón, granadina y ron blanco, goma xantana y aceite vegetal.</p>
<p><b>Aire de piña y naranja con goma de xantana:</b> jugo de piña, zumo de naranja y dos pizcas de goma xantana o tragacanto.</p>	<p><b>Esferificación Directa:</b> Consiste en la formación de esferas líquidas en el interior y con una película gelatinosa alrededor, elaboradas mediante el uso de productos naturales derivados de las algas y sales de calcio.</p>
<p><b>Esferificación Inversa:</b> Consiste en mezclar sales de calcio y productos naturales derivados de las algas, además de un derivado del almidón de maíz. El contacto entre los productos provoca la formación de una película, quedando el centro en estado líquido de manera permanente, a diferencia de la esferificación directa.</p>	<p><b>Esferificación:</b> esta técnica permite en perlar los sabores a agregar al cóctel sin que este pierda su apariencia original.  <b>Gelificación:</b> al igual que la esterificación su utilidad es hacer en gel los sabores.  <b>Carbonatación:</b> utilización de cápsulas de carbonatadas para agregar burbujas.  <b>Nitrogenado:</b> para que se forme sobre la bebida una especie de niebla  <b>Espesantes:</b> se logra esta textura con el uso de un aglutinante y el sifón de pastelería.</p>



**Mulls:** bebida caliente para varias personas. Vino (oportó, jerez, burdeos), huevos enteros batidos, aromatizantes (vainilla, canela, cortezas de limón y naranja).

**Toddyes.** Son en todo semejante a los grogs, aunque se pueden elaborar fríos o calientes.

### **5.1. Presentación y Fundamento para la decoración de los cócteles**

Se debe tener siempre una buena variedad de decoraciones frescas a mano; me refiero a una gama de frutas y vegetales para decorar los cócteles, donde no pueden faltar los cítricos, cuya piel gruesa da mucho juego. Es importante disponer de hierbas frescas, como la menta o el apio, y experimentar con productos exóticos, como las moras, o Cherry.

Deberemos preparar una mise en place para agilizar el servicio, acorde a la selección natural de bebidas de nuestro establecimiento.

Cuando preparemos las decoraciones es recomendable utilizar un cuchillo de sierra de acero inoxidable bien afilado y una tabla de corte, sobre una superficie plana no deslizante. Para evitar que la tabla se resbale.



Casi todos los cócteles están decorados de una forma u otra, lo más a menudo con algún tipo de fruta, pero no importa la decoración exacta, palillos son casi siempre un valor incalculable estos pueden ser de dos tipos; Madera y plástico.

La guarnición tradicional cóctel es, sin embargo, las guindas rojas. Estos se utilizan en casi cualquier tipo de cóctel, y ahora también están disponibles en verde, amarillo y azul. Además de esto, rebanadas de fruta, tiras de cáscara de naranja o limón, ramitas de menta, etc., pueden también ser utilizados.



Un método de uso frecuente de la decoración de cócteles es lo que se llama helar. Frosting deja un borde de azúcar, la sal, el cacao, o cualquier otro polvo fino, en el borde de la copa.

Hay varias maneras a las heladas copas, y uno de los más utilizados de ellas es la siguiente:

Frote el borde del vaso con una rodaja de naranja o limón, y luego sumergir la llanta en azúcar o sal (o cualquier otro polvo), justo de modo que se alinee la parte superior del borde. Otros métodos utilizan huevo sustancias de color blanco o de otro tipo para 'pegado' el polvo para el cristal. Para un glaseado más colorido, utilizar pequeñas gotas de colorante de alimentos en el polvo.

### 5.1.1. Los principales tipos de corte que se van a emplear en coctelería son los siguientes:

#### Espirales o tirabuzones:

Realizadas con la piel de los cítricos (naranjas, limones o limas). Se realizan cortando una tira larga de la cáscara, en forma circular, con la puntilla o el pelador, evitando cortar la parte blanca. Cuando una receta indica que se adorne con un tirabuzón, se tuerce la cáscara de la fruta sobre el trago para que suelte algo del aroma y se deja caer luego dentro de la bebida.



**Rodajas:** es muy común hacerlas de limón, naranja, fresas o kiwi. Se recomienda hacerlas delgadas y uniformes.



Deben incluir una incisión que llegue hasta la mitad de la misma y que permita que sean colocadas en el borde de la copa.



**Medias lunas:** suelen hacerse con limón o naranja. Se trata de una rodaja cortada a la mitad. En este caso, como en el anterior, se realiza un corte para que pueda sujetarse en el borde de la copa.



**Gajos:** de naranja, limón o mandarina que se colocan dentro de la copa. Cuando se trata de un gajo de lima o de limón, como norma general, éste se exprime antes sobre la



bebida y se deja caer dentro, sobre el hielo.

**Triángulos:** se realizan sobre todo con la piña, aunque en ocasiones también con la naranja, el limón u otras. Hay que cortar la fruta en rodajas de unos centímetros de espesor y luego dividirlos en forma de triángulo.



**Tiras:** algunos elementos, como los tallos de la piña o del apio se cortan en tiras largas y gruesas para ser introducidos dentro de la copa produciendo un resultado muy decorativo.

**Cuadrados:** Cualquier fruta puede cortarse también en cuadraditos o dados, más o menos grandes, para introducirlos directamente en la copa o bien para ensartarlos en un palillo junto con otras frutas, a modo de brocheta, y elaborar con ella la decoración.

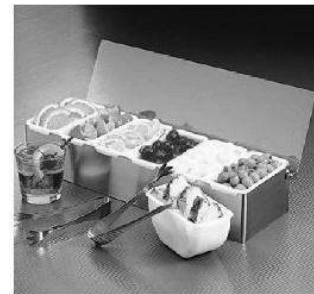
**Adornos:** Dentro de este grupo tenemos guindas verdes y rojas, aceitunas, cebollitas, cortezas y ruedas de cítricos, frutas troceadas, ramas de hierbabuena, menta, canela, chocolate en virutas y polvo, etc.

Si utilizamos frutas para la decoración, podemos restregar el borde de la copa o vaso con las mismas, de esta manera podremos disfrutar de su sabor en cada sorbo.

### 5.1.2. Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cócteles.

En el segundo grupo nos encontramos con adornos fabricados con plásticos, papel y madera: pajitas, sombritas, estrellas, molinillos, palos para mezclar, etc.

**Ornamento:** se trata de un adorno que se puede aplicar a un coctel, pero que incluye directamente en el sabor de



este. Teniendo como ejemplo las gotas de amargo de angostura que se aplica sobre un Pisco Sour.

**Adorno:** es el detalle con el que se presenta un coctel, a pesar de ser comestible no influye un absoluto en el sabor del mismo como por ejemplo la rodaja de limón al borde de la copa de una Caipiriña.

**Decoración:** Es un adorno no comestible usado por la coctelería, que no influye en el sabor del coctel, siendo utilizado como elemento estético o para alguna función específica. Por ejemplo las cañitas y demás que llevan algunas bebidas.

**La decoración de los cocteles tiene que ser atractiva pero no muy exagerada:** Las rodajas de naranja o de limos tenemos que colocarlas de forma vertical en el borde de la copa o vaso, haciéndoles un pequeño corte donde nos sea más conveniente, según deseemos colocarlas. En algunos de los cocteles con textura más espesa y muy comúnmente, en los que contienen ingredientes como leche, cremas, etc., podemos espolvorear sobre la mezcla para decorar ciertos ingredientes granulados como: canela virutas de chocolate, nuez moscada, etc.

### Otras garnituras

**Manzana:** Por lo regular, en Coctelería se utilizan rebanadas de manzana para decorar Martinis del mismo sabor. .

**Piña:** se utiliza en forma triangular para decorar el borde de la copa o vaso, en bebidas que llevan jugo de piña.

**Fresa:** Dependiendo del tamaño de la fruta se decide si se debe cortar a la mitad o si se coloca completa sobre la copa, ejemplos de su uso son el Daiquiri o la Margarita de fresa.

**Menta:** se usan las hojas de menta para decorar cocteles que contienen el mismo sabor por ejemplo para preparar Mojitos.

## 5.1.3. Presentación y Servicio de elaboración de los cócteles

Existen dos formas de agregar los ingredientes que conforman un coctel de la ficha técnica una es medir la cantidad de bebidas alcohólicas y zumos o refrescos con medidor y la otra es comúnmente lo que conocemos como **a ojo**. Al servir una bebida se deben recordar algunos principios esenciales:

- ✓ Se servirá siempre con la etiqueta mirando al cliente.
- ✓ Si se usa un medidor, se verterá directamente sobre el vaso para evitar que se derrame.



- ✓ Se servirá con el grifo vertical para asegurar un flujo constante.
- ✓ Para servir la cantidad a ojo se requiere práctica y una prueba constante, utilizando el medidor.

El Bartender no es un robot, y en general exhibirá un estilo propio y excepcional durante su presentación frente a los clientes. Es importante que cada Bartender desarrolle su estilo y lo adapte al entorno donde trabaja.

### **Servicio con medidor**

Los **Jigger** o **medidores** suelen estar fabricados en metal, tienen forma de reloj de arena, o lo que es lo mismo, dos conos pegados por la punta. Como su nombre indica, nos sirven para medir las dosis que vamos a echar en el cóctel, y según el modelo el lado ancho puede ser de una onza y media o de dos onzas, mientras que el lado pequeño es de  $\frac{3}{4}$  de onza o 1 onza.

### **Servicio a ojo**

Cuando se practican este estilo de técnicas para servir bebidas se necesitan una botella, un grifo, vasos y mucha agua, además de mucha práctica que permite perfeccionarse.

Las técnicas básicas de agregar los líquidos en la cristalería se podrán ensayar con precisión, deberán ser aplicadas siempre y cuando el agarre de la botella sea correcto y la observación simultánea sea precisa lo que permitirá salir al líquido de manera que no altere los procedimientos ni la calidad.

Es muy importante la forma en como agarras las botellas:

**Agarre corriente (como en una motocicleta):** esta técnica es la utilizada más comúnmente en las barras de cóctel. Es rápida, eficaz y con estilo. Se agarra el cuello de la botella con firmeza de manera que los nudillos estén alineados con el hueco de aire de la boca.

**Agarre invertido:** es una técnica inversa a la anterior. Puede usarse para describir el agarre en cualquier parte de la botella. Se usa en botellas y cocteleras.

**Agarre con golpe:** se aplica un agarre corriente para verter el líquido en el vaso. Una vez servida la bebida, se baja repentinamente la botella hacia el vaso y después se retira de golpe hacia arriba. Así se obliga a que el líquido vuelva hacia la botella, que queda lista para el vaso siguiente sin peligro de que se derrame

**Agarre invertido con golpe:** mismo método que el anterior pero con el agarre invertido en lugar del corriente.

**Agarre de la reina:** en esencia es un agarre regular por el cuello de la botella con los dedos separados y extendidos hacia la parte inferior de la misma. Se usa

principalmente en botellas de formas extrañas o demasiado cortas como las de Cointreau o Drambuie.

A la hora de servir a ojo adecuadamente las bebidas, el Bartender debe utilizar su reloj interno para medir la cantidad de líquido. El método más popular es el de la burbuja: cuando el líquido se vierte desde la botella empieza el recuento. El primer número no es “uno” sino “burbuja”, y el recuento debe realizarse a una velocidad media.

Debemos ir comparando con un medidor tanto la medida de nuestra “burbuja” como de nuestro conteo, hasta lograr aproximarnos a los 30 ml=1wz, 60 ml=2wz y 90 ml=3wz.

Cuando dominemos este método con agua, conviene repetirlo con distintos tipos de siropes, al menos con tres medidas diferentes de azúcar en su preparación, y veremos las variantes, ya que los alcoholes derivados de cereales, como el vodka, la ginebra o el whisky, no fluyen por el grifo como los destilados con plantas, como el ron; y menos como los ricos en azúcar, como los licores.

Si unimos el método de la burbuja con el de control del hielo, podemos afirmar que, al menos, podemos servir las bebidas; algo que la mayoría reclama poder hacer y que no es tan fácil.

## **La experiencia sensorial**

La experiencia de un cóctel, cuando se prepara adecuadamente, puede inundar todos los sentidos y dar al consumidor una asombrosa experiencia sensorial. Es como un masaje de los cinco sentidos. No hay que tener miedo a experimentar. La mayoría de las comidas y bebidas que hoy consumimos fueron creadas mediante la experimentación con ingredientes básicos, y el aprendizaje de lo bueno, lo malo y lo desagradable en los resultados. La inspiración de muchas de las bebidas que pueden verse hoy en los bares procede de las mezclas clásicas.

La coctelería es un arte complejo que requiere del profesional que lo elabora ciertos conocimientos técnicos y destrezas que le permitan obtener los resultados deseados.

## **Actividades**

### **1.- ¿Qué son las bebidas refrescantes?**

- a) Todas aquellas que se sirven con hielo.
- b) Las no estimulantes con un poco de zumo de cítricos en su composición.
- c) Bebidas estimulantes que nos refrescan por contraste.
- d) Bebidas con o sin alcohol que producen una agradable sensación al consumirlas.

### **2.- ¿Cómo se mide el contenido de alcohol de una bebida?**

- a) Por c.c. en una temperatura de 15°C.
- b) Por el % de alcohol en función de la capacidad de la botella.

- c) Por volumen de alcohol a una temperatura de 15°C, según la escala de Gay Luzca.
- d) Con la cinta métrica de Gay Luzca.

**3.- ¿Qué es el aguardiente?**

- a) Una bebida alcohólica fermentada con base de cereales o fermentado de frutas.
- b) Una bebida alcohólica destilada con base de cereales o fermentado de frutas.
- c) Una bebida destilada con alto contenido en azúcares.
- d) Una bebida estimulante con alcohol.

**4.- ¿Qué tienen en común el vodka, la ginebra y el whisky?**

- a) Son las tres bebidas más populares en la elaboración de cócteles.
- b) Son destilados de plantas.
- c) Son destilado de cereales.
- d) Son destilados de frutas.

**5.- ¿Qué es el ron añejo?**

- a) Aquel que se hace de caña de azúcar malteada, de ahí su color.
- b) Aquel que se le añade caramelo para oscurecerlo.
- c) Aquel que ha estado en barrica por un mínimo de un año.
- d) Aquel que tiene el año de producción en la etiqueta.

**6.- ¿Qué diferencia hay entre el tequila y el mezcal?**

**7.- ¿Qué diferencia hay entre el coñac o brandy y el armañac?**

**8.- ¿Qué tipo de bebida fermentada de cereales y almidones se produce en Nicaragua?**

- a) El ron.
- b) La cerveza americana.
- c) La chicha.
- d) La coca cola

## GLOSARIO

- **Aguardientes:** las que se obtienen por la destilación del vino, del orujo, de los cereales, de la caña
- **Alambique.** Es el aparato donde se realiza la destilación. Consta de un recipiente o caldera, donde se calienta el líquido que se va a destilar, los vapores producidos pasan por el capitel o cuello de cisne.
- **Aprovisionamiento** es el proceso de adquisición y almacenamiento de los productos necesarios para el buen desarrollo del servicio
- **Ajenjo.** Planta herbácea aromática con pequeñas flores amarillas agrupadas y hojas de color verde claro cubiertas de vello de las que se obtiene una esencia empleada para elaborar un licor con las hojas e inflorescencias de esta planta absenta.
- **Albarán.** Nota de entrega de un producto que debe firmar la persona que la recibe y devolvérsela a la persona que la ha llevado.
- **Albaricoque.** Fruto comestible, redondeado, de piel amarillenta o rojiza y carne suave y amarilla con un hueso liso en el centro.
- **Almidón.** Polisacárido de color blanquecino formado por glucosa; se encuentra en las células vegetales y constituye la principal reserva energética de casi todos los vegetales.
- **Anís.** Planta herbácea de flores blancas y semillas pequeñas aromáticas, originaria de las zonas mediterráneas se utiliza para la elaboración de licores y en repostería.
- **Añejo, -ja adj.** Que tiene más de un año: vino añejo.
- **Arándano.** Planta con ramas angulosas, hojas ovaladas, flores blancas o rosadas y fruto comestible, esta planta es redondeada y de color negro azulado.
- **Azúcar glass, glacé.** Azúcar en polvo glaseada, escarchada.
- **Bar.** Establecimiento en el que hay un mostrador alargado para servir bebidas y algunas comidas, generalmente tapas y bocadillos. Cantina lugar de venta y consumo de bebidas bar de pueblo.
- **Barman.** Es el que trabaja en la barra de un bar sirviendo y preparando bebidas. Bartender.

- **Barrica.** Barril de tamaño medio para fermentar vinos, cerveza y otros líquidos.
- **Baya.** Fruto carnoso y jugoso, de forma redondeada, que dan algunas variedades de árboles silvestres y arbustos ejemplo el enebro que se obtiene la ginebra.
- **Campari:** es una mezcla italiana de productos vegetales, alcohol neutro, azúcar y agua purificada. Se embotella normalmente con el 20-28% vol.
- **Cantina.** Establecimiento público en el que se sirven o se venden bebidas y algunas comidas que generalmente forma parte de una instalación más grande.
- **Caramelizar.** Transformar el azúcar en caramelo, generalmente calentándolo para licuarlo hasta que espesa y adquiere un color parduzco.
- **Carbohidrato.** Compuesto orgánico, generalmente de sabor dulce y soluble en agua, que contiene carbono, hidrógeno y oxígeno y cumple principalmente funciones estructurales y de aporte energético.
- **Cerveza de barril.** Cerveza de sifón.
- **Coctelera:** Es una vasija de metal fuerte, generalmente de acero inoxidable o plaqué, que consta de dos o tres cuerpos
- **Colapez.** Gelatina neutra alimenticia cuyo principal componente es la cola de pescado.
- **Costo:** Es el análisis de todos los factores convertidos a dinero, que tienen incidencia directa en la elaboración de un producto y/o prestación del servicio.
- **Etiquetar.** Colocar una ficha a un producto u otra cosa.
- **Flair bartending.** Es la modalidad acrobática de la coctelería.
- **Fernet Branca:** (40% vol.) es un digestivo italiano, con una versión mentolada denominada fernet menta.
- **Ficha.** es un formato donde se debe anotar todas las características y procedimiento de elaboración
- **Fonda.** Establecimiento de categoría inferior al hostel que ofrece alojamiento y servicios de aseo, comedor, hostel, posada, mesón, venta, hostería, hospedería, pensión casa de huéspedes, pupilaje, parador, hotel.
- **Isotérmico, -ca adj.** Que mantiene una temperatura constante: cogió los congelados de la vitrina y los colocó en una bolsa isotérmica; la evaporación del agua es un proceso isotérmico.
- **Lichi, liche.** Fruta exótica pequeña, de piel áspera y rugosa de color marrón, pulpa de color blanco, muy dulce y con una sola semilla. Una vez pelada se toma como postre utilizándose en la elaboración de sorbetes, ensalada de frutas y otras preparaciones.
- **Lúpulo.** Planta herbácea trepadora de tallo largo y nudoso, hojas perennes y flores con sexos separados; su fruto contiene una sustancia amarillenta que se usa para dar aroma y sabor amargo a la cerveza.
- **Maceración:** las frutas y los productos vegetales se empapan en alcohol frío. Se mantiene por periodos de tiempo no inferiores a 21 días.



- **Malta.** Cebada tostada que se usa para hacer cerveza, alcohol o un tipo de infusión que se puede tomar como sucedáneo del café.
- **Maltear.** Convertir [la cebada] en malta.
- **Margen bruto de beneficio.** El margen de beneficio es igual al precio de venta menos los costes de materia prima y variables.
- **Melaza.** Líquido espeso, dulce y de color oscuro que queda como residuo de la cristalización del azúcar de caña; al destilarlo se obtiene ron.
- **Menaje.** Conjunto de muebles, utensilios y demás objetos necesarios en una casa. ajuar.<sup>2</sup> Conjunto de los utensilios de cocina.
- **Mijo.** Planta de la familia de los cereales con el tallo fuerte y las hojas planas, largas y terminadas en punta.<sup>2</sup> Semilla de esa planta, pequeña, redonda y brillante.
- **Mixe Finest** variedad de marcas que son bebidas que solo traen la mezcla de las frutas y saborizantes con cierta o mínima graduación alcohólica
- **Mixología.** Coctelería, (mixology en inglés), sería el estudio o habilidad para preparar cócteles, bebidas compuestas de una mezcla de licores y otros ingredientes.
- **Orujo.** Piel de la uva después de prensada.
- **Ornamento:** se trata de un adorno que se puede aplicar a un coctel.
- **Pasteurizar [también pasterizar] v. tr.** Someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 grados durante unos segundos y después enfriarla rápidamente, con el fin de destruir los gérmenes y prolongar su conservación.
- **Percolación:** en un método de maceración más intensivo, en el que se hace pasar el alcohol puro a través de las frutas y los productos vegetales para extraer el sabor.
- **Quina.** Corteza del quino, usada en medicina que se toma como medicina o como aperitivo.
- **Quinado, -da adj.** Se aplica a la bebida hecha con quina y que se toma como medicina: vino quinado.
- **Refrigeración** es el proceso por el que se logra un descenso de la temperatura, para ello se elimina calor de un sistema o exponiendo un sistema a un entorno con una temperatura menor.
- **Rectificación f.** Acción y efecto de rectificar. Proceso de destilación fraccionada utilizado para separar líquidos volátiles.
- **Regaliz.** Planta de tallos gruesos, hojas en punta, flores en racimo, pequeña y azulada, fruto con pocas semillas, cuyos rizomas medicinales se utilizan para mascar y para preparar expectorantes, dulces y cerveza.
- **Rezumar v. tr.** Transpirar un líquido a través de un cuerpo: el cántaro rezuma agua. Destilar exudar despedir gotas un líquido del recipiente que lo contiene El cántaro rezuma el agua de lluvia.
- **Soda.** Son compuestos de agua destilada y gas carbónico. No contienen azúcar ni aromas. Se usa como mezclador o también se toma sola.
- **Schanapps.** Aguardientes destilados de frutas de alta graduación alcohólica.

- **Sifón.** Botella, generalmente de cristal, con un mecanismo en su parte superior que abre y cierra la salida del agua con gas que contiene en su interior. 2 Seltz, agua carbónica que hay en el interior de esa botella: mi padre toma cada día un vaso de vino con sifón.
- **Taberna.** Establecimiento de carácter popular en el que se vende y se consumen bebidas
- **Tahona.** Establecimiento donde se hace y se vende pan y otros productos hechos con harina.
- **Tónica.** Bebida gaseosa, transparente y sin alcohol de sabor ligeramente amargo.
- **Umami.** Sabor del glutamato monosódico, sabor asociado principalmente con alimentos altos en proteínas, y otros aminoácidos.

### BIBLIOGRAFÍA

- ACADEMIA ADAMS. Manual de Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Sevilla, España.
- FREETH, Adam W.: Barman Profesional. Ed. Paraninfo 2009. Madrid, España.
- GALLEGO, Jesús Felipe: Diccionario de Hostelería. Ed. Paraninfo 2004. Madrid, España.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, Rubén: Manual de Preparación de Bebidas y Cócteles. Ed. Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP) 2005. Ciudad de México, México.
- OJUGO, Clement: Control de Costes en Restauración. Ed. Paraninfo 2008. Madrid, España.
- PEREZ ARAUZO, Pedro: Taller de Etiqueta y Protocolo para el servicio. Ed. Escuela Nacional de Hotelería (ENAH) 2012. Managua, Nicaragua.
- RUIZ DE LOPE Y ANTÓN, Carlos: Preparación higiénica de los alimentos. Ed. Trillas. 2003. Ciudad de México, México.
- VINAGRE, Mario: Manual de Técnicas de Preparación y Servicio de Cócteles y Aperitivos. Ed. Escuela Nacional de Hotelería (ENAH) 2010. Managua, Nicaragua.
- <http://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/restauracion/carta-de-bebidas>
- <http://www.historiacocina.com/historia/cerveza/tiposcervezas.htm>
- <http://hagotrigo.com/mixologia-molecular>
- <http://www.mixologia.org>
- <http://barmaninred.blogspot.com/2013/05/las-10-bebidas-mas-populares-del-siglo-xx.html>