

**E-BOOK**

**INSTITUCIONAL  
COLOMBIA**

FOTO: FOTOLIA.CO | BARMAN IS MAKING COCKTAIL AT NIGHT CLUB | AUTOR: SANTYPAN |

# 7 CÓCTELES

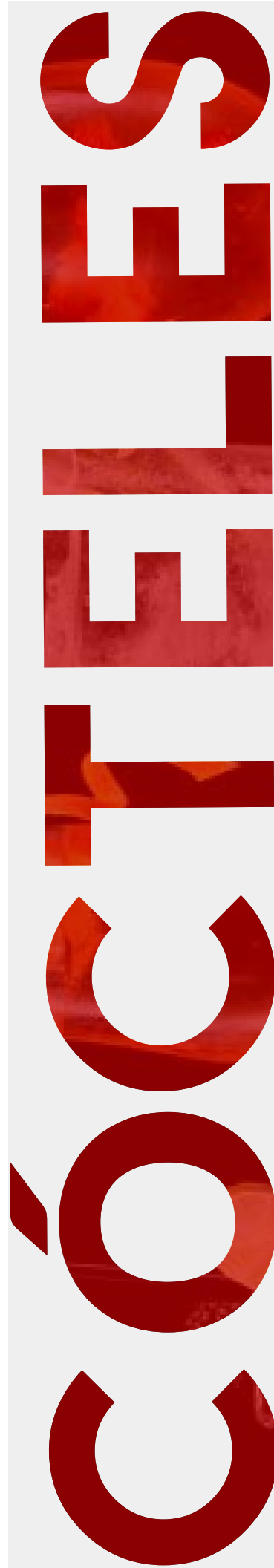
**INFALTABLES EN TU BAR**

**INCLUYE:**  
Guía de copas  
y utensilios  
para tu bar

© Levapan S.A.  
© Departamento Comunicación Digital Levapan S.A.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.  
Distribución gratuita en territorio colombiano.

Título: 7 Cócteles infaltables en su restaurante  
Escrito por: Angélica Fandiño.  
Corrección de estilo: Nataly González.  
Diseño y Composición: Angélica Arteaga.  
Fotografías: Fotolia by Adobe.



# CONTENIDO

## Cócteles clásicos 01 | 04

Daiquiri	05   06
Piña colada	07
MaiTai	08
Manhatan seco o Dry Manhatan	09
Martini o Dry Martini	10
Bloody Mary	11
Margarita	12

## Copas para coctelería y tragos 13 | 15

Copa flauta para Champaña	16
Copa tulipán para champaña	17
Copa de cóctel o Martini	18
Vaso de tubo	19
Old-fashioned, (vaso bajo)	20
Vaso de chupito	21
Vaso tequila o caballito	22
Vaso mula	23
Vaso pony	24
Copa de vino	25
Copa coñac	26
Copa tipo Goblet	27
Copa pequeña o cordial	28
Copa margarita	29



## Utensilios básicos para la barra de su bar

30 | 31

Abrebotellas y sacacorchos	32
Licuadora o túrmix	33
Coctelera o mezcladora	34
Colador de bar	35
Cuchara trenzada o de Gin Tonic	36
Exprimidor	37
Medidor	38
Mortero o machacador	39
Pelador	40
Pinzas para hielo	41
Recipiente de mezcla	42
Boquilla de metal o tapón vertedor para dosificar las bebidas	43



# CÓCTELES CLÁSICOS



FOTO: FOTOLIA.CO | TWO TROPICAL FRESH JUICES ON WHITE SANDY BEACH | AUTOR: PRETO\_PEROLA |

# CÓCTELES CLÁSICOS

**Los comienzos del arte de la destilación nos llevan al antiguo Egipto**, recordemos que la destilación de alcoholes es un proceso donde al calentar sustancias líquidas, los componentes más volátiles se convierten en gas, una vez condensados se pasan a frío para volverlos líquidos y así se obtienen diferentes componentes en su forma más pura.



**Muchos de los licores más conocidos son hechos mediante procesos de destilación como: Whisky, Vodka, Ron, Brandy, Tequila entre otros.**

Desde sus inicios hasta hoy, se han perfeccionado las técnicas de destilación, dando origen a un sinnúmero de sabores y combinaciones, algunas con asociaciones curativas.



Para darle vida a un cóctel hay que tener no solo los licores sino también hielo, jarabe de azúcar, mezclador o coctelera, copas o vasos de acuerdo al tipo de cóctel y guarniciones para decorar; además debes tener claras las **3 técnicas básicas para prepararlos**, **1. AGITAR** esto con ayuda de una coctelera, **2. REMOVER**, con ayuda de una cuchara trenzada, un mezclador plástico o en licuadora cuando se desea efecto frozen o la **3. PREPARACIÓN DIRECTA**.

**A continuación, conoce los cócteles clásicos, su receta y sus orígenes:**



# DAIQUIRI



**Año:** 1986

**Origen:** Cuba, Daiquiri es una playa a 30 Km. de la ciudad de Santiago de Cuba.

**Tipo de copa:** copa de margarita

**Técnica:** mezclador o coctelera

**Decoración:** va muy bien con frutillas o flores silvestres, se debe dejar una parte mínima de la capacidad de la copa libre al servir.

## Receta:

- Hielo en cubos
- 1 ½ partes de ron blanco
- 1 parte de zumo de limón
- 1 parte de Cointreau (Licor semi-seco de cáscaras de naranja de origen francés)
- ½ parte de jarabe de azúcar (reducción de 1 parte de azúcar y 1 parte de agua)



# Otras versiones del **DAIQUIRI:**

## **Strawberry Daiquiri**

que incluye fresas y hielo picado todo pasado por licuadora.

## **Daiquiri frozen mango**

incluye mango y hielo picado.

## **Daiquiri kings**

incluye clara de huevo y en lugar de Cointreau se utiliza  $\frac{1}{2}$  parte de Parfait Amaor, un famoso licor púrpura usado por su coloración en coctelería, de origen holandés y elaborado con naranjas o limón, pétalos de rosa, vainilla y almendras.



# PIÑA COLADA

**Año:** 1922

**Origen:** Puerto Rico

**Tipo de copa:** alta en forma de globo

**Técnica:** mezclador o coctelera

**Decoración:** rodaja de piña, cereza marrasquino y sombrilla; se debe dejar una parte de la capacidad de la copa libre al servir.

## Receta:

- Hielo triturado
- 1 ½ parte de ron blanco
- 1 parte de crema de coco
- 1 parte de Malibú (Ron con extracto de coco originario de islas barbados)
- 3 partes de zumo de piña

# MAI TAI

(palabra tahitiana que significa “LO MEJOR”)



FOTO: FOTOLIA.CO | MAI TAI COCKTAIL | AUTOR: EXQUISINE |

## Receta:

- Hielo picado
- 2 partes de ron Blanco
- 1 parte de ron Añejo
- ½ parte de Cointreau (Licor semi-seco de cáscaras de naranja de origen francés)
- ½ parte de Amaretto (licor de albaricoque, almendras, azúcar caramelizada y la esencia, 17 plantas y frutas aromáticas como la vainilla, el durazno y la cereza, de origen italiano)
- ½ parte zumo de limón
- 3 partes de zumo de piña
- 3 partes de zumo de naranja
- ½ parte de jarabe de azúcar (reducción de 1 parte de azúcar y 1 parte de agua)
- 1 chorrito de Granadina (bebida no alcohólica de granadas y azúcar)

**Año:** 1922

**Origen:** Oakland, California

**Tipo de Copa:** copa globo alta

**Técnica:** remover directamente en la copa donde se sirve

**Decoración:** frutas cítricas o cáscaras, se debe dejar una parte de la capacidad de la copa libre para servir.

# MANHATAN SECO O DRY MANHATAN



FOTO: FOTOLIA.CO | MANHATTAN | AUTOR: WOLLERTZ |

**Año:** 1899

**Origen:** Nueva Orleans

**Tipo de copa:** copa de Martini

**Técnica:** remover directamente en la copa donde se sirve

**Decoración:** aceitunas verdes, se debe dejar una parte mínima de la capacidad de la copa libre al servir.

## Receta:

- Huevo
- 1 ½ parte de Whisky Canadiense, hecho a base de centeno
- ½ parte de Vermut seco (vino blanco con hierbas y especias de origen italiano)
- 1 chorrito de Angostura (zumo de lima concentrado originario de Venezuela)

# MARTINI

## O DRY MARTINI



**Año:** 1910

**Origen:** Nueva York

**Tipo de copa:** martini

**Técnica:** remover en vaso mezclador y luego servir en la copa

**Decoración:** aceitunas verdes.

### Receta:

- Hielo
- 2 ½ partes de Ginebra
- ½ parte de Vermut seco (vino blanco con hierbas y especias de origen italiano)

# BLOODY MARY

**Año:** 1921

**Origen:** París

**Tipo de copa:** vaso tubo

**Técnica:** remover en vaso donde se sirve

**Decoración:** rama de apio fresco, como agitador

## Receta:

- Hielo picado
- 1 chorrito de salsa de ají tabasco
- 1 chorrito de salsa tipo worcestershire (Salsa Inglesa San Jorge®)
- 1 chorrito de zumo de limón
- Sal al gusto.
- Pimienta negra al gusto
- 1 partes de vodka (bebida a partir de la fermentación de granos y plantas ricas en almidón, como el centeno, trigo, o patata, de origen ruso)
- 2 partes de zumo de tomate







FOTO PIXABAY.COM

**UN TOQUE DE SABOR  
PICANTE A TUS CÓCTELES  
CON LA SALSA PIQUETASCO**



Pregunte por este producto aquí:

 **3008489219** -  **callcenter@levapan.com**

Línea nacional: 018000917965 - Bogotá: 4194949 ext. 4220



# MARGARITA

**Año:** 1936

**Origen:** México

**Tipo de copa:** margarita

**Técnica:** coctelera

**Decoración:** rodajas de limón o cereza, borde de la copa escarchada con sal

## Receta:

- Hielo
- Sal
- 1 ½ partes de tequila (fermentación del jugo de agave una planta de la familia de las suculentas, de origen mexicano)
- ½ parte de Cointreau (licor semi-seco de cáscaras de naranja de origen francés)
- 1 parte de zumo de lima



# GUÍA DE COPAS PARA COCTELERÍA Y TRAGOS EN TU BAR



## **Estas son algunas copas básicas**

Conocer las clases de vasos o copas, su capacidad, te permitirá costear adecuadamente los tragos que vas a ofrecer para la venta, cuáles son más rentables o le dan mejor desempeño a la bebida presentada a tus clientes.

**Esta cristalería merece cuidados especiales, se debe usar jabones suaves, esponjas que no rayen el material, ni paños de secar que suelten motas o fibras,** así como tratar de eliminar el 100% de grasa y residuos en cada uso, porque de lo contrario puede afectar el desempeño, volumen y sabor en algunos tragos, lo que incrementa directamente el costo del producto, por ejemplo las bebidas espumosas como la champaña y la cerveza, pierden un porcentaje del volumen cuando el vaso está sucio, lo que hace que se deba servir mayor cantidad de trago para llenar el vaso, encareciendo inmediatamente el costo, además de la imagen negativa que el cliente se lleva del establecimiento por no tener en los utensilios la higiene adecuada.

# COPA FLAUTA PARA CHAMPAÑA:



**preferiblemente para servir bebidas espumosas**, permite mantener la burbujeante composición de la champaña por más tiempo en general, su capacidad es de entre 175 y 295ml (6 y 10oz).

# COPA TULIPÁN PARA CHAMPAÑA:

**Su diseño es más elegante para bebidas espumosas**, lo que la hace más atractiva para su cliente, además posee menor capacidad (5 onzas) lo que la hace más rentable.

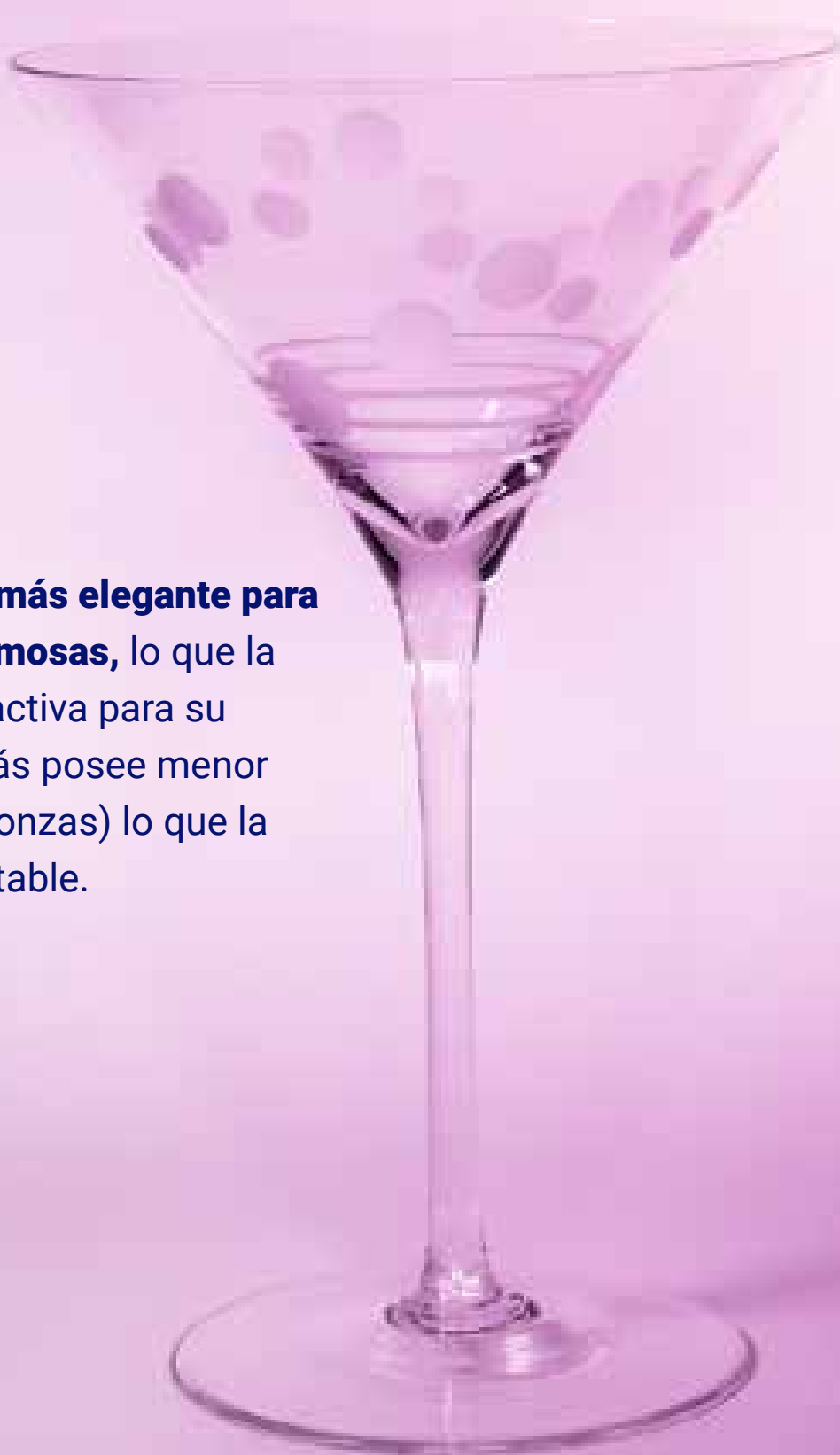




FOTO PIXABAY.COM

# SALSA INGLESA



Versatilidad & aroma en tus preparaciones de cotelería.

Pregunte por este producto aquí:

 **3008489219** -  **callcenter@levapan.com**

Línea nacional: 018000917965 - Bogotá: 4194949 ext. 4220

# COPA DE CÓCTEL O MARTINI:

**Es la más clásica para servir cócteles y en gran medida el Martini.** Su capacidad es de entre unos 115 y unos 295 ml (4 y 10 oz).



# VASO DE TUBO:

**Popularmente para servir cócteles fríos como el Bloody Mary o el Cherry Bomb, tiene una capacidad de 235 y los 355 ml (8 y 12 oz).**





# OLD-FASHIONED, (VASO BAJO):

Suele usarse para servir whisky o licores solos con hielo, o comúnmente llamados "en las rocas". Su capacidad es entre 145 y los 175ml ( 5 y 6oz).

# VASO DE CHUPITO:



**Es el más pequeño de todos, para servir shots o para ser usado como unidad de medida para la preparación de cócteles. Su capacidad es de entre 30 y 120ml (1 y 4oz).**

# VASO TEQUILA O CABALLITO:



FOTO PIXABAY.COM

**Es el más pequeño de todos, para servir shots o para ser usado como unidad de medida para la preparación de cócteles.**

Su capacidad es de entre 30 y 120ml (1 y 4oz).

# VASO MULA:



FOTO PIXABAY.COM

De forma alargada, pero de 6 onzas.

# VASO PONY:

El más pequeño de los vasos tipo "shot", casi no se usa para bebidas, pero si para medir 1 onza.



# COPA DE VINO:

**Para servir vinos rojos, tintos, generalmente son de pie o cuello largo.** Su capacidad es de 235 ml y 295 ml (8 y 10 oz).





# COPA COÑAC:

**Son usadas para servir brandy o coñac**, que son bebidas muy aromáticas. Es una copa de pie corto. Su capacidad está entre 150ml y 600 ml (5 y 20oz).





# COPA TIPO GOBLET:

**Copas de diferentes formas que suelen ser grandes y se usan principalmente para cócteles tropicales, bebidas frutales, agua, vino blanco, gin tonics o frozen. Son de cuello o pie medio. Su capacidad promedio es de 175 ml y 235 ml ( 6 y 8 oz).**

# COPA PEQUEÑA O CORDIAL:

**Utilizada para tragos dulces  
como el Jerez o cremas.**

No debe llenarse más de 2/3 de  
su capacidad la cual está entre  
30 ml a 120 ml (1 a 4 oz).




# COPA MARGARITA:

**Posee una forma atractiva, típicamente se decora el borde con azúcar o glaseados que aumentan su estilo, su capacidad es entre 205 ml y 350 ml ( 7 y 12 oz).**



FOTO: FOTOLIA.CO | MARGARITA COCKTAIL ON SLATE BACKGROUND | AUTOR: CHANDLERVID85 |



# GUÍA DE UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA BARRA DE TU BAR

FOTO: FOTOLIA.CO | BARTENDER EQUIPMENT FOR MAKING COCKTAIL - SHAKER, JIGGER, STRAINER | AUTOR: LILIGRAPHIE |



De la misma forma su barra de bar debe contar con **utensilios** que facilitan la labor del **barman** y generan rapidez en la elaboración de las bebidas, lo que incrementa la capacidad de atender más de un cliente a la vez y por ende aumenta la capacidad de venta de su establecimiento. Los materiales varían sin embargo, siempre será mejor tener estos productos de acero inoxidable, para obtener mayor limpieza y durabilidad de los mismos:



FOTO: FOTOLIA.CO | WINE CORKS AND CORKSCREW | AUTOR: KARANDAEV |

# ABREBOTELLAS Y SACACORCHOS



FOTO: FOTOLIA.CO | BLENDER | AUTOR: MAGDAL3NA |

# LICUADORA O TÚRMIX



FOTO: FOTOLIA.CO | POURING A MARTINI | AUTOR: SPRINGFIELD GALLERY |

# COCTELERA O MEZCLADORA





# COLADOR DE BAR

FOTO: FOTOLIA.CO | THE STRAWBERRY COCKTAIL WITH A STRAWBERRY PIECE FILTERED THROUGH A SIEVE | AUTOR: TWINS03 |



FOTO: FOTOLIA.CO | UTENSILIOS E INGREDIENTES PARA PREPARAR UN GIN TONIC | AUTOR: ANGEL SIMON |

# CUCHARA TRENZADA O DE GIN TONIC

FOTO: FOTOLIA.CO | BARTENDER SQUEEZED JUICE | AUTOR: TAMARABEGUCHEVA |

# EXPRIMIDOR



# MEDIDOR

FOTO: FOTOLIA.CO | EMPTY MARTINI GLASS IN A NIGHTCLUB | AUTOR: TALEXALEX |

FOTO: FOTOLIA.CO | BARMAN PREPARANDO CÓCTEL DE MOJITO | AUTOR: GOSPHOTODESIGN |

# MORTERO O MACHACADOR

FOTO: FOTOLIA.CO | FEMALE BARTENDER PEELING LEMON | AUTOR: KONDOR83 |

# PELADOR



FOTO: FOTOLIA.CO | THE BARTENDER MAKING COCKTAIL | AUTOR: ALIAKSEI SMALENSKI

# PINZAS PARA HIELO



FOTO: FOTOLIA.CO | BARMAN MAKES COCKTAILS WITH A SHAKER | AUTOR: FESENKO I

# RECIPIENTE DE MEZCLA



# BOQUILLA DE METAL O TAPÓN VERTEDOR PARA DOSIFICAR LAS BEBIDAS

El líquido vertido pasados tres segundos será el equivalente a unos 45 mililitros.

INSTITUCIONAL  
COLOMBIA



Nuestro interés en Levapan S.A, es acompañarte en el crecimiento de tu empresa, brindándote un portafolio ideal, acompañamiento técnico e información detallada de lo que pasa en el sector que te permitan identificar oportunidades para desarrollar el potencial de tu negocio.

POR ESO TE INVITAMOS A CONOCER NUESTRO  
PORTAL GASTRONÓMICO

[www.institucionalcolombia.com](http://www.institucionalcolombia.com)



[facebook.com/Institucionalcolombia/](https://facebook.com/Institucionalcolombia/)



Suscríbete a nuestro canal en  
Youtube Institucional Colombia

© Levapan S.A.  
© Departamento Comunicación Digital Levapan.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

**RECUERDA VISITARNOS EN...**

**[www.institucionalcolombia.com](http://www.institucionalcolombia.com)**

**HAZ PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD...**

**[www.facebook.com/InstitucionalColombia](http://www.facebook.com/InstitucionalColombia)**