

Coquetelaria

"Técnicas de bar"

Módulo Básico

Rick Anson

Um pouco de história

Muito se especula sobre a origem do ato de se misturar bebidas e, conseqüentemente, de seu termo, *cocktail*. Podemos afirmar que coexistem teorias tão fascinantes, assim como improváveis para explicar seu surgimento e popularização. Essa insofismável alquimia que permeia a evolução da bebida como signo mediador da sociabilidade entre indivíduos de diferentes rincões e procedências é de fato uma instituição.

Seu poder de sedução, entretenimento e celebração, repleto de simbolismos, instiga os convivas há alguns séculos, ressaltando a sutileza com que o *cocktail* acaba tendo em momentos importantes de nossas vidas. Parafraseando Juan Carlos Borges, “detalhes que deixamos passar sem dar a devida importância”. Nesse rol de emoções reside o universo fascinante da coquetelaria – os sabores, suas origens e o sem fim de histórias que envolvem sua cultura.

Portanto, sejam bem-vindos a essa viagem de prazeres e emoções ao mundo dos drinques e coquetéis!

A Evolução das Bebidas

Supõe-se que o primeiro contato do nosso antepassado primitivo, o proto-homem, com a bebida alcoólica foi ao ingerir uma fruta fermentada naturalmente, pelo ataque de leveduras selvagens no rompimento de sua casca, transformando a glicose em álcool etílico. Desde então, essa transformação acompanha a evolução da civilização, sendo fator determinante, muitas vezes, na auto-afirmação, simbolismo e até valorização da cultura de cada povo e localidade. A mitologia e o simbolismo antigo atribuem a vinha e ao vinho, como bebida, poderes regenerativos e capacidade de aproximar o homem da divindade. A bebida desde então serviu como elemento de rituais religiosos, festivos, e muitas vezes medicinais.

Dos efeitos estimulantes ou relaxantes provocados pelo consumo das mais diversas formas e expressões de bebidas, com exceção da água, até a perda de sentidos coletivos como fenômeno social, a bebida sempre foi ao longo da história humana elo promotor da sociabilidade entre os homens e membros de diferentes culturas e procedências.

As bebidas alcoólicas estão no âmago central de todas as celebrações

sociais desde os primórdios da civilização. O apreço pelos efeitos relaxantes ou estimulantes que elas promovem fez com que este elemento estivesse presente em rituais das mais distintas naturezas. Desde que as primeiras comunidades se iniciaram no cultivo de grãos, com o advento da agricultura, é possível precisar a importância que as bebidas tiveram como prazer humano.

Do Egito antigo surgiram os processos rudimentares da fabricação de cerveja e o ato social do encontro após as atividades profissionais; o vinho era utilizado pelos médicos contemporâneos a esses mesmos egípcios como agente amenizador das dores e enfermidades. Mais tarde a importância do pão e do vinho no mundo cristão fundamentando os rituais religiosos fez com que a bebida fosse citada 150 vezes no Velho Testamento e 10 vezes no Novo Testamento. Como elemento emblemático de uma cultura, o vinho foi fator simbólico no acultramento dos povos bárbaros promovidos pelos romanos através de sua política da “Pax Romana” e dos *foederati*, que contribuíram para a difusão da bebida por toda a Europa.

Os mosteiros seriam após a queda de Roma os arautos de preservação da cultura vínica e muitas outras descobertas relacionadas às bebidas alcoólicas. Entre os séculos X e XV surgirão as principais bebidas destiladas na Europa, dentre elas a vodka, o whisky e o conhaque. Acredita-se até que a vodka teria sido o fator responsável pela conversão dos russos ao cristianismo, com o veredicto do Príncipe Vladimir de Kiev que preteriu as severas restrições do islamismo em relação ao consumo do álcool.

A tecnologia das navegações marítimas levou os europeus a um conhecimento sem precedentes no planeta. A descoberta do chocolate e do café fez com que hábitos mudassem radicalmente em virtude dos efeitos estimulantes provocados por essas bebidas. O consumo do café e do chocolate se tornaria moda na Europa, sobretudo, na França, com o café, e Espanha, com as chocolaterias. Esses elementos foram fatores promotores de sociabilidade, pois seu consumo estimulava tais rituais.

O surgimento da coquetelaria

Quando o aumento do comércio entre nações apresentou sensível elevação no final do século 18, um fato é relevante e elucidativo: a alquimia entre bebidas internacionais a serviço da hospitalidade. Os vermouths da região do Piemonte, Itália, ajudavam a suavizar os rudes gins fabricados pelos ingleses naquele momento. Isso ajudou substancialmente o comércio de bebidas e outros produtos entre ambos, promovendo inexoravelmente o intercâmbio cultural entre esses países, conhecidos na época pelo fundamentalismo de costumes e cultura.

Das mais diversas versões do surgimento da coquetelaria destacamos três: a primeira remete a uma obra inglesa publicada na década de 1870, em que se louvava os benefícios trazidos aos bares ingleses pela convivência com a França. As bebidas misturadas eram chamadas de cobbler, cooler, crusta, cup, daisy, fix, flip, julep, negus, nog, sangaree, sling, smash, rickey, posset e... cocktail. Para

este último, há um registro no livro com uma curiosa receita: uma colher de sopa de bitter, duas doses de gim, meia de xarope de gengibre e meia de curaçu, tudo misturado e servidos em copos com as bordas úmidas de suco de limão. Essa mesma obra reconhecia que a arte dos coquetéis já havia chegado aos EUA. E foram os americanos, na verdade, que os consagraram, transformando-os em uma espécie de mania nacional durante os anos 1920 (início da era do jazz), mesmo durante a lei Seca, como uma maneira de disfarçar o terrível sabor das bebidas fabricadas ilegalmente.

Outra versão surge na mesma Inglaterra, em 1879. Dois irmãos apreciavam o hábito de fazer misturas alcoólicas e bebê-las em pé no balcão dos bares. Detalhe: as bebidas eram misturadas dentro de dois copos encaixados pelas bocas. E uma última versão vem da Pensilvânia, Estados Unidos, e confere a Mr. Boston, proprietário de uma fábrica de bebidas e escritor de um livro sobre bebidas e coquetéis, a criação da coqueteleira. Outros autores afirmam que o recipiente seria criação de um barman de um transatlântico, que navegava dos EUA para a Europa no final do século XIX. Ele teria se utilizado de dois copos, encaixados pelas aberturas para fazer o *shake*. Essa, na verdade, é a famosa coqueteleira de Boston, a mais utilizada por bartenders americanos e europeus.

A origem do termo

A origem do termo é também motivo de controvérsias e mais especulações. Para o *connaisseur* John Doxat, a palavra foi criada pelo lendário escritor e *bon vivant*, o inglês Dr. Johnson. Ele teria comparado a pecaminosa mistura de vinhos com destilados fortes aos cavalos de sangue misturado, que no interior da Inglaterra tinham seus rabos cortados (em inglês *cocked tails*). Outra teoria afirma que o termo teria origem nas brigas de galos, em que as penas eram usadas para mexer ou decorar as bebidas dos apostadores na região do Mississippi. Há ainda um drinque preparado e batizado por uma linda garota mexicana chamada Coctel.

Já a taberneira Betsy Flanagan, viúva de um soldado revolucionário, teria roubado as penas do rabo de um galo do inimigo para decorar os drinques que servia em seu bar. Porém, a mais hilária dessas suposições fala de um taberneiro de Massachusetts, o irlandês Flanagan, que vivia as turras com seu vizinho compatriota, mas religioso e avesso às farras promovidas pelo dono do bar. Flanagan, devido ao funcionamento de seu estabelecimento noturno, era invariavelmente acordado pelo galo de seu vizinho, um pastor protestante pra lá de radical. Numa de suas pregações, o pastor ousou pregar justamente no bar de Flanagan, que decidiu se vingar: na calada da noite depenou o galo que sempre o despertava após o trabalho, e no dia seguinte serviu seus clientes com uma bebida decorada sugestivamente com as penas do galo. A brincadeira se tornou uma expressão que seria usada ironicamente por todos aqueles convivas: "Por favor, um cocktail (rabo de galo)!" Verdade ou lenda, o fato é que curiosamente o nome do personagem de Tom Cruise no antológico filme "Cocktail" é Flanagan.

A popularização do cocktail

O ato de se misturar bebidas se tornaria fenômeno no início do século XX e o consumo de bebidas alcoólicas, resultado do bem-estar social promovido pelo período de inúmeras transformações chamado de *belle époque*, aumentaria significativamente. Nessa época, de uma “Paris em Festa” de Hemingway até a Nova York dos night clubs; da São Paulo dos Modernistas até a Buenos Aires de Gardel, o coquetel se tornaria moda e mania.

A coquetelaria iria se popularizar através das capitais cosmopolitas que ditavam modismos e representavam a vanguarda da cultura ocidental. A gastronomia, como elemento representativo da identidade cultural de uma cidade ou, em maiores dimensões, de uma nação, teria nas bebidas e, obviamente, nos coquetéis um fator determinante de diferenciação cultural entre povos e cidades.

Na primeira metade do século XX surgirão os principais coquetéis clássicos como o Dry Martini, Manhattan e Gin Fizz, nos Estados Unidos; o Bloody Mary, o White Lady e o Sidecar, no New York Harris Bar de Paris; o Negroni, Americano e Bellini, respectivamente nos Harris bar de Florença e Veneza, os Mojitos e Daiquiris, de Havana, Cuba; as Margaritas e Piñas Coladas mexicanas e a Caipirinha brasileira.

O coquetel traz em sua essência a criatividade com que o barman misturou as bebidas populares e consumidas com eloquência num determinado local junto a outros ingredientes. A finalidade sempre acaba sendo a de compor algo representativo para aquele espaço ou comunidade. É assim com o clássico Manhattan, coquetel à base de uísque de centeio norte-americano (o rye, um uísque fabricado à base de centeio pela comunidade irlandesa de Nova York) misturado com o vermute tinto de origem italiana. A fusão de ingredientes que representam a origem dos dois principais povos (italianos e irlandeses) que fizeram da ilha de Manhattan uma cidade cosmopolita é a pura tradução da identidade visceral dessa cultura construída pela fusão de outras.

O mesmo podemos dizer sobre os coquetéis franceses como o Bloody Mary, em Paris; a Cuba Libre, uma fusão bem humorada dos latinos e anglo-saxões – cubanos exilados, com o rum, e a coca-cola dos americanos “livres” da Flórida, em Miami; o Americano e o Negroni, em Florença, na Itália; os Mojitos e Daiquiris cubanos, cuja influência estrangeira foi responsável por sua popularização em todo o mundo, vide o capitão inglês Francis Drake até o escritor Ernest Hemingway.

Outro grande meio responsável pela popularização do ato de consumir coquetéis foi o cinema. No livro francês *Hollywood Cocktail*, o autor Tobias Steed mostra uma centena de filmes em que os astros que notabilizaram e imortalizaram o cinema noir aparecem degustando uma série de alquimias clássicas como Dry Martinis, Rob Roys, Manhatans, entre outros. Um deles, inclusive, foi tão marcante na passagem de um filme que seu nome está atrelado até hoje a ele. É comum chamar o nunca assaz louvado Champagne Cocktail de *Casablanca*, clássico do cinema estrelado por Humphrey Bogart e Ingrid Bergman.

International Bartenders Association

No ano de 1951, em Londres, é fundada por um séquito de bartenders europeus a IBA, órgão máximo dos profissionais do bar que teve como objetivo regulamentar o setor e oficializar as receitas clássicas da coquetelaria internacional para que elas pudessem ser reproduzidas por barmen de todo o mundo. Hoje o receituário conta com 62 coquetéis, cuja formulação possui um registro imutável.

A partir dos anos 50, Hemingway e Sinatra seriam figuras importantes ao ditar modas e imortalizar alguns coquetéis. O Rat Pack, grupo formado pelos cantores Sammy Davis Jr., Dean Martin, o ator Peter Lawford e o comediante Joey Bishop, liderados por Sinatra mostraram ao mundo como era se divertir de fato. Tanto em Las Vegas, assim como L.A e Nova York, o grupo de fanfarrões ditaram moda ao institucionalizar o "time tini", ou melhor, a hora do Martini, conhecido pelos *bon vivants* como "Martini às 5". Hemingway, por sua vez, aprovou o Bellini criado pelo bartender Mestre Cipriani, degustou inúmeros Dry Martinis no bar do Hotel Waldorf Astoria e proferiu durante sua estada em Cuba a frase: *"my mojito in la bodeguita, and my daiquiri in la floridita"*.

Anos 80: a coquetelaria como espetáculo

No final da década de 70, bartenders de Boston, EUA, fartos do formato clássico da coquetelaria iniciaram uma divertida modalidade que consistia em malabares com as garrafas no preparo de coquetéis. Tal estilo viria a agradar uma faixa etária mais jovem e o Flair estourou nos anos 80. O fenômeno foi tão grande que chamou a atenção de produtores de Hollywood, culminando no filme *Cocktail*, estrelado por Tom Cruise. É importante frisar que essa modalidade privilegia o espetáculo, em detrimento da precisão nas medidas.

Enfim, o coquetel representa parte integrante da cultura cosmopolita, assim como um signo da hospitalidade cultural. Através de seu significado consumi-lo vai além de uma experiência gustativa prazerosa, pois nele carrega-se um elemento identificador do patrimônio cultural de uma determinada localidade ou comunidade. Esse é o caso do recente e emblemático coquetel nova-iorquino "Cosmopolitan". Tal alquimia foi capaz de se tornar nos anos 90, uma espécie de ícone devido a sua predileção entre as mulheres independentes, solteiras por convicção, e que outrora foram as "delícias" e alvos favoritos de analistas e psicólogos. O seriado de TV norte-americano "Sex and the City" aborda de maneira representativa essa mulher e o sentido social de quem bebe esse tipo de coquetel. O fato é que uma combinação ou alquimia pode até ser receitualizada por todo o mundo, mas seu estigma de autenticidade e valor se traduz de forma original e significativa na visão de um visitante, viajante ou turista, quando esse elemento identificador é conhecido em seu lugar de origem.

Caipirinha: um capítulo à parte

Coquetéis possuem um simbolismo identificador da cultura de expressão inegável. O mais famoso coquetel brasileiro é um elo de identificação cultural para os estrangeiros que visitam o Brasil como é a Margarita, para o México, pois sua origem é popular, motivo para muitos etnógrafos justificarem sua longevidade e sobrevivência cultural. Segundo Souza, nas festas os escravos costumavam beber uma mistura de garapa ou cachaça com sucos de frutas. A mais famosa era a batida de limão, que pode ser considerada a precursora da Caipirinha. Acredita-se que o mais notório coquetel brasileiro tenha nascido no interior de São Paulo (o que explicaria o nome do aperitivo) como remédio contra a gripe. A bebida seria à base de limão-galego, mel e alho.

Ousados, representantes da vanguarda intelectual da primeira metade do século XX, para muitos pretensiosos, mas, sobretudo, fundamentais para a construção dos elementos que compuseram a identidade cultural nacional, os Modernistas adotaram a cachaça como bebida genuinamente brasileira. A valorização dessa identidade como patrimônio cultural nacional teve nesse grupo de intelectuais a responsabilidade pela preservação dos vestígios mais significativos da cultura brasileira, que de alguma forma foram marcantes no passado da nação. Há diversas citações da valorização da bebida pelos Modernistas como um produto mediador da sociabilidade entre as classes sociais, apesar da aparente aversão das elites burguesas que a discriminavam como um produto pouco refinado. Mas segundo uma declaração recente da autora da mais nova biografia de um dos pilares dos ideais Modernistas, a pintora Tarsila do Amaral, até os aristocratas brasileiros consumiam a bebida com apreço.

Tarsila inclusive organizava na década de 20, com seu marido Oswald de Andrade, famosas feijoadas em Paris. O feijão preto e a carne de porco eram até fáceis de conseguir, mas a cachaça para a caipirinha vinha do Brasil e passava pela alfândega francesa rotulada como “produto de beleza”. Em seu atelier, Tarsila era requisitada por diversas personalidades da época que apreciavam nossa cachaça. Ela mesma preparava a caipirinha, cuja receita era própria. Nas fazendas de seu pai era cultivada a cana de açúcar e a cachaça era também apreciada em sua família.

Um fenômeno de simplicidade e requinte, a Caipirinha virou sinônimo de alegria e espontaneidade do povo brasileiro. Provar a bebida é como sentir o gosto do Brasil. Em 1998, graças aos esforços de Derivan Ferreira de Souza, ex-presidente da ABB (Associação Brasileira de Barmen) e ex-presidente da IBA (International Bartenders Association) da América Latina, a Caipirinha se tornou um dos 62 coquetéis oficiais da IBA, tendo seu receituário inscrito no livro dos coquetéis clássicos. Segundo a ABRABE, graças ao sucesso da Caipirinha, a cachaça ingressou no mercado externo e está conquistando cada vez mais um público maior. Aliás, todos os que já recepcionaram estrangeiros no Brasil sabem que a bebida é o mais apreciado cartão de visitas do país.

A Caipirinha, assim como o queijo mineiro, a feijoada e o churrasco, representam a identidade brasileira cultural e para o povo brasileiro é parte do patrimônio cultural do Brasil. Augustín Santana Talavera, editor da revista Pasos, define patrimônio como a síntese simbólica dos valores identificadores de uma sociedade que o reconhece como próprio e relaciona uma sociedade ou cultura com seu ambiente.

TIPOS DE BAR

A palavra *bar* tem sua origem na língua inglesa, cujo significado é barra. O termo teria sido difundido na França, por dois americanos estudantes em Paris, em meados do século XVIII, que freqüentavam as tabernas locais, um tipo de estabelecimento que ficou mais conhecido na Antigüidade oriundo da **Taberna Romana**. Nela, diversos serviços como **refeições** (caça, pão, vinho), **alojamento** e **estábulo**s eram comuns e se estenderam por toda a Idade Média. Segue os diversos tipos de estabelecimento de serviço de bebidas que utilizam essa barra como diferencial:

Taberna Inglesa: De onde surgiu a palavra **BAR**. Palavra de origem celta que significa "Barra".

PUB:

- Típico Inglês. O nome vem da palavra "public"
- Servia todas as classes sociais: do aldeão ao fidalgo
- Bebidas, jogos (xadrez, gamão, dardo), refeições

Club Privê:

- Típico inglês
- exclusivo para associados

Café:

- Típico francês
- bar que servia todo o tipo de bebidas alcoólicas e o café (bebida da época)

Vagon:

- Típico americano (mascote)
- bar ambulante que vendia alimentos, armas e bebidas alcólicas (armazém ambulante)

Saloon:

- Típico americano

- serviços prestados: quartos, cocheira, jogos e shows, comidas e bebidas
- famosos na época pela frequência de bailarinas, pistoleiros, xerifes e fazendeiros

American Bar:

- Típico americano
- serviços: bebidas internacionais, os primeiros coquetéis e guarnições
- bar onde a atração principal é o barman, que em muitas ocasiões era o proprietário
- caracterizado por um longo balcão com grandes prateleiras
- a montagem do salão era voltada para o bar, dando a impressão de estar em um teatro, em que o ator principal era o barman

Piano Bar:

- Típico Americano
- bar com característica de um American Bar, provido de música de piano

Only Drink Bar:

- Típico americano
- serviço exclusivo de bebidas
- não podia haver música, refeições e nada que pudesse perturbar o cliente enquanto estivesse bebendo

Harris Bar:

- Típico europeu
- Coquetelaria e arte

Dancing Bar:

- Típico americano
- Bebidas, refeições e pista de dança
- Música ao vivo ou mecânica

Self Service:

- Típico americano
- bebidas enlatadas servidas por máquinas automáticas

Mini Bar (Frigobar):

- Típico americano
- bebidas, salgadinhos e doces
- localização: apartamento de hotéis, trens, etc

Snack Bar:

- Típico americano
- refeições rápidas e bebidas

- localização: grandes lojas, aeroportos, estações férreas, hotéis, etc.

Promenade Bar:

- Típico europeu
- Café, chá, petiscos e bebidas
- localização: calçadas, beira de lagos e bosques

Botequim:

- Típico brasileiro
- bebidas, secos e molhados (guarnições)

BARES FAMOSOS

Desses estabelecimentos surgiram alguns dos principais coquetéis clássicos que compõe o livreto oficial da IBA.

Warldorf-Astoria (New York, EUA) – Popularização dos coquetéis: *Manhattan, Martinis, Rob Roy, Gibson, etc.*

New York Harris Bar (Paris, França) – 1912. *Bloody Mary, Sidecar, White Lady.*

Harris Bar (Veneza, Itália) – 1931. *Bellini e prato "carpaccio".* Mestre Cipriani, o proprietário.

Harris Bar (Florença, Itália) – *Negroni e Americano.*

Café Campari (Milão, Itália) – berço do Campari aperitivo.

Quatra Gats (Barcelona, Espanha) – ***Habitués:*** Picasso, Buñuel, Dalí

Bar Chicote (Madrid, Espanha) – o mais famoso bar de coquetéis da capital espanhola.

Salão Copa do Hotel Sands (Las Vegas, EUA) – ***Habitués:*** The Rat Pack

Preservation Hall of Jazz (New Orleans, EUA) – ***Habitués:*** Ginsberg, Kerouac, Bukowski, enfim todos os *beatniks* e todos do *cool jazz*. Parker, Armstrong, Davis, outros. Drink popular: *Hurricane*.

Cat Club (Berlim, Alemanha) – *Habitués:* swingers

Antonio's (Rio de Janeiro, Brasil) – *Habitués:* Tom, Vinícius, Chico, Jô Soares, outros.

Bar Brahma (São Paulo, Brasil) – *Habitués:* Adoniram, Elis, Velha guarda da poesia concreta.

Blue Note (New York, EUA) – *Habitués:* Beatniks e músicos do cool jazz.

La Bodeguita del Médico (Havana, Cuba) – *Mojito. Habitué:* E. Hemingway.

La Floridita (Havana, Cuba) – *Daiquiri*, notabilizado por Ernest Hemingway.

Papa Corner e Slop's Joe (Havana, Cuba) – bares clássicos de Cuba.

Peter Café Sport (Arquipélago dos Açores, Portugal) – 1888. Coleção de gins e excepcional Dry Martini.

The Raffles Long bar (Beach Road, Cingapura) – 1887. Coquetel: *Singapore Sling*

Old Seelbach (Louisville, Kentucky, EUA) – 1900. *Old Fashioned* e a coleção de *Bourbons*.

The Library (Copenhaga, Dinamarca) – *Brandy Alexander*.

Harry's At Hannover Square (Nova York, EUA) – o mais notório bar de Wall Street.

Bar do Hotel Savoy (Londres, Inglaterra) – coquetelaria clássica.

Oak bar (Nova York, EUA) – centenário bar do hotel Plaza, localizado na Velha Nova York.

P.J. Clarke's (Nova York, EUA) – 1884. Frequentado por Frank Sinatra.

HISTÓRICO DAS BEBIDAS

A fabricação de bebidas, que parece ter começado assim que os homens experimentaram os efeitos da primeira fruta fermentada, parece até hoje como uma atividade artesanal, por mais industrializada que seja. Devido à grande quantidade de bebidas e seus diversos tipos, foi necessário criar um quadro de classificação para facilitar o estudo das mesmas:

Fermentação (tina aberta e fechada): estudos dizem sobre a fermentação natural, como é o caso do vinho. Após esta descoberta o homem pôde criar outros tipos de fermentação artificiais.

Fermentação Natural: **Vinho**

Fermentação Artificial: **Frutas, vegetais e cereais.**

Destilação: processo de separar líquidos, baseando-se nas diferenças de seus pontos de ebulição, condensando-se em seguida o vapor obtido.

Aparelhos:

Artesanal: Pot Still ou Cebolão

Industrial: Patent Still, Coffey Still e Continuons Still

CERVEJA

Origem: Babilônia e Egito - 8 mil anos atrás. Técnica de elaboração: cozimento de cereais como o milho, a cevada e o trigo, que logo após eram fermentados e possuía um sabor ácido e uma maior graduação alcoólica.

Posteriormente: Grécia, Península Ibérica, Gália e Germânia, passando a ser a bebida predileta dos povos nórdicos. A palavra "bière" provém do hebraico "bre" que significa cevada. O nome saxão da cevada é "bere", daí o nome em alemão "bier". Em português "cerveja" e em espanhol "cerveza" são derivados do latim "cerevia" que significa grão de trigo.

Cornelius Tacitus escreveu que os germânicos eram grandes apreciadores da bebida. Na Idade Média, os conventos desempenharam relevante papel no desenvolvimento da cerveja que, dada a escassez de legumes, era misturada nas sopas a fim de aumentar seu teor nutritivo. 1000 d. C. - Surgimento dos primeiros campos de lúpulo em Freising, perto de Munique, de onde se crê, tenha iniciado sua adição à cerveja, dando-lhe um sabor amargo peculiar. A primeira concessão para a fabricação de cerveja foi dada na Baviera, em 1146, à abadia de

Weihenstephan. A Augustinerbrau, atualmente uma universidade é a mais antiga cervejaria de Munique (1328).

Após 1800, a indústria cervejeira recebeu um grande impulso que revolucionou o processo na Alemanha. Cerveja de baixa fermentação. Formaram-se grandes cervejarias, resultantes das fusões das pequenas.

VODKA

Origem: *duas vertentes do surgimento:*

Rússia : século XVI, popularização na Polônia pouco antes da Segunda Guerra;
ou

Polônia: início do século XV, popularizando-se na Rússia três séculos depois. A vodka já era produzida em Gdansk, em 1454.

Produção em larga escala na Croácia (Rússia), século seguinte. Cada aristocracia possuía sua própria destilaria. Pesquisadores afirmam ainda que a vodka entrou na história da Rússia na Idade Média e foi responsável pela conversão dos russos ao cristianismo, através do veredicto do príncipe Wladimir de Kiev em relação às severas leis islâmicas contra o álcool. O nome era dado às águas medicinais tônicas e embelezadoras. A vodka no sentido que conhecemos era chamada de Gorzalka.

Órgãos oficiais:

Rússia: Vo Sojuzplodoinport;

Polônia: Panstwowi Monopol Spirytusony

Processo de fabricação: Cereais (milho, cevada, centeio, trigo) + água + levedura + carvão vegetal. Filtragem com duração de oito horas em filtro de carvão vegetal.

Não apresenta cor, odor nem sabor acentuado da matéria-prima usada.

Teor alcoólico: 40 a 45 graus GL (comum); 50 a 55 graus GL (forte)

VODKA COMPOSTA: adição de outros elementos que vão alterar suas características: limão, laranja, mel, pimenta e alguns tipos são envelhecidas em tonéis de carvalho. Origem: 2ª GM.

UÍSCUE

Origem: Irlanda, depois levado para a Escócia.

Henrique II da Inglaterra invadiu a Irlanda em 1172 e encontrou destilados de cereais fabricados na região há muito tempo. Os primeiros termos utilizados para definir a bebida foram: Águavit – Água da Vida. Uisge Beatha, depois Usque Baugh, Scotch Uisge. Whisky e Whiskey.

Processo de Fabricação:

PURE MALTE: cevada, água, leveduras e turfa. Destilação por duas etapas;

Tradicionalmente os maltes escoceses são classificados como Highlands, Lowlands, Campbeltowns e Islays. O malte mais jovem caracteriza a sua idade.

A tradição escocesa e irlandesa foi levada aos EUA onde se consolidou e se reinventou.

Classificação

Scotch	Pure Malte Blended Whisky	Escócia
Irish	Malte/ Blended	Irlanda
American Whiskey	Corn Bourbon Rye	USA
Canadian	Blended	Canadá

Scotch whisky: cevada, água, turfa, fermentação e destilação.

Tipos quanto à matéria-prima:

Single malt: cevada (encorpado)

Grain: quirela de milho, trigo, às vezes com centeio e cevada, água e leveduras. (leve).

Blended: a mistura de vários maltes whiskys com grain whisky e amenizado com água resulta no Blended Whisky.

Irish whisky: cevada, água, leveduras e carvão. Destilado envelhecido em barris de carvalho. Máximo 12 anos.

Blended IRISH WHISKY: mescla o grain Whisky com o malte Whisky + água. Um a dois anos de maturação.

AMERICAN WHISKEY: Rye, Corn e Bourbon. Centeio, levedura, água e carvão vegetal. Malteação do centeio e milho e destilação. Envelhecimento natural e artificial.

CORN WHISKEY: uísque americano feito com pelo menos 80% de milho e envelhecido em tonéis de madeira. Quirela de milho, cereais, água, leveduras e carvão vegetal. Malteação do milho e destilação. Não tem propriedade de envelhecimento longo, por se tratar de um tipo de uísque feito em condições especiais.

RYE WHISKEY: produzido com pelo menos 51% de centeio e o restante de outros cereais. Envelhecido em barris de carvalho escuro por um ano, no mínimo.

BOURBON WHISKEY: uísque produzido com 51% de quirela de milho, envelhecido por 2 ou mais anos, em tonéis de carvalho americano e branco queimado. Só pode ser chamado Bourbon os uísques fabricados na região demarcada do Kentucky Bourbon.

CANADIAN WHISKY: centeio, água e levedura. Malte de centeio com cevada destilado no Pot Still.

RUM

Origem: colonização espanhola, durante o século XVI, na Colônia de São Domingos, na América Central.

No início de sua elaboração causava aspereza na garganta de quem a ingerisse. Chamada originalmente de "água dos Barbados". Outro nome era *Rumbollim*: "Boullin" é vocabulário francês que significa "bebida quente"; enquanto "Rum" é

termo de gíria que significa “bom” na Jamaica. Destilado simples de cana de açúcar, planta originária da Bacia de Ganges nas Índias, que foi transportada por viajantes como Alexandre Magno e povos Árabes para a Europa até chegar no Caribe através da colonização européia.

Processo de fabricação: Cana (melaço de cana), bagaço (rum industrial), xarope e caramelo (industrial), leveduras e água.

RUM Agrícola: Pot Still

RUM Industrial: Patent Still

CACHAÇA

Origem: **Sá de Miranda registra a sua presença em Portugal no fim do século XV.**

Passou a ser produzida na Ilha da Madeira, aperfeiçoando-se no norte do Brasil. Não se sabe ao certo o período colonial da sua introdução no País. Após a Independência já existia cachaça no Brasil. A definição “cachaça” é de 1913. Vinho das Borras, aguardente do mel ou borras de melaço. **1584** - registra o primeiro **Alambique** do País.

Processo de fabricação: cana de açúcar, leveduras e água. Moagem do suco, destilação e envelhecimento natural em tonéis.

GIM

Origem: como muitas bebidas, nasceu com um propósito de seu criador, de descobrir um produto medicinal. Início do século XVII, o médico holandês **Franciscus de La Boe** tentava encontrar uma fórmula para um remédio diurético, baseando-se nas propriedades do zimbro. Criou o gim destilando álcool de cereais misturados com bagos de junipeiro, que era conhecido pelo nome francês “Genièvre”. Acabou sendo chamada de **Genebra**, até que os ingleses denominaram **“Gin De La Boe”**. Em apenas 20 anos de sua criação, já se consumia 50 milhões de litros do “remédio” inventado por De La Boe.

No início do século XVIII, quando a Rainha Ana ocupava o trono da Inglaterra, o governo Britânico resolveu aumentar os impostos sobre o gim importado da Holanda e reduzir as taxas sobre o produto doméstico, numa clara manobra para incentivar a produção local. O país se tornou o mais respeitado produtor mundial.

Processo de fabricação: coentro, Angélica, funcho, cardamon, raiz de lírio, alcaravia e zimbro. Obtenção de álcool de cereais para a junção da essência do zimbro.

Tipos de Gim: London Dry Gin, Plymouth Gin (leve gosto amargo), Old Tom Gin (americano: cor escura e levemente doce), Sloe Gin (inglês: licor de gim / após sua destilação é acrescentada ameixa silvestre, dando-lhe certo sabor e cor rósea). Steinhäger (Alemanha).

CONHAQUE

Origem: França, província de **Charente**. Mais precisamente numa pequena vila de nome **Cognac**.

Eau de Vie - destilado de uvas brancas "Folles Blanches" e "Picpouk blanc". Até 1622, o vinho de Charente, devido às características das vindimas e do solo, não tinha condições de ser exportado, pois se estragava. Os camponeses começaram a destilar a produção e como não existia mercado para absorver-la, o destilado envelheceu. Foi descoberto o mais sublime dos destilados.

O nome dado inicialmente foi **Brandeyvigne**, que significa vinho queimado. Este termo foi abreviado na Inglaterra (maior importador), que o denominaram **Brandy**. O nome **Cognac** só pode ser dado aos destilados de vinho fabricados na região delimitada por lei de **Charente**.

Processo de fabricação: A destilação se dá em dois estágios denominados "Chauffe". O líquido é armazenado em barris de carvalho denominados Carvalho de Limousin, onde adquire cor, sabor e bouquet.

A província de Charente é dividida em 7 sub-regiões enumeradas a seguir por ordem de qualidade:

- Gran Champagne
- Petit Champagne
- Borderies
- Fine Bois
- Bon Bois
- Bois Ordineries
- Bois Communs

Tabela de classificação dos *cognacs* por tempo de envelhecimento em tonéis de carvalho:

*** - three stars – 3 a 5 anos

V.O. – very old – 5 a 10 anos

V.O.P. – very old pale – 7 a 15 anos

V.S.O.P. – very superior old pale – 10 a 15 anos

V.V.S.O.P. – very very superior old pale – 20 a 25 anos no mínimo

X.O – Extra old – 30 anos no mínimo

X – Extra – 35 a 50 anos no mínimo

VERMUTE: Destilado do vinho com características próprias.

Tipos: Branco (doce), Rosso (tinto), Seco (Dry) e Rosé (meio doce).

Origem: França, depois Itália. Século XV.

A palavra vem do alemão Worwood que significa absinto em português.

LICORES: Poção do amor, remédio para todos os males, afrodisíaco, ou simplesmente o remate perfeito para uma boa refeição.

Origem: Babilônia. 5000 AC.

Feitos por três processos: infusão, destilação e filtração.

BITTERS: ou amaros são os nomes genéricos dados às bebidas aromatizadas com substâncias amargas, como casca de laranja, genciana, quinino, entre outras. Fabricados à base de álcool de cereais (neutro), cumprem uma dupla função: a de aperitivos e antiácidos. Dos aperitivos até os aromatizantes vendidos em pequenas garrafas, a lista é imensa. Alguns são preparados por maceração e filtração, enquanto outros, mais finos, por processos mais complicados de destilação. Vale frisar que só podem ser considerados bitters as bebidas coloridas naturalmente.

Seu teor alcoólico varia entre 20 e 45° G.L. Basicamente, dividem-se em dois grupos: os **aromatizantes** e os **aperitivos**, que aparecem também em subgrupos com os vermouths, como o *Punt e Mes*, os *bitters* doces (China-Martini, da Itália, e o Calisay, Espanha) e os digestivos como a Fernet Branca e o alemão Underberg. A italiana Fernet, que de branca não tem nada, é bastante seca e amarga e tem fama de amenizar ressacas – propriedade contestada pelos médicos. Além dela, outros como o Ramazzotti e o siciliano Averna são muito apreciados. O mais famoso é o **Campari**. A Alemanha é também um grande produtor com o Beerenburg, o Jägermeister e o Stonsdorfer. A França contribui com o Amer Picon e o Suze; enquanto a Holanda possui o antiquíssimo Boonekamp's. O Brasil é conhecido pelos bitters da empresa Dubar, o Mezzamaro, da Stock, e pelo popular Cynar, bebida à base de alcachofra fabricada pela Bols no Brasil, desde 1979. Os **aromatizantes** são geralmente comercializados sob o nome da substância que lhes dá o sabor predominante: *orange bitter*, *lemon bitter*, *Péychaud* e **Angostura**.

ANIZETES: Aperitivos muito populares na França e na Suíça feitos à base de anis, alcaçus e erva doce, sendo corados pelo caramelo.

Tipos: **Pernod**, **Ricardi** e o notório **Absinto**.

BAR PADRÃO

É caracterizado por um balcão, banquetas individuais, e ante balcão onde o barman executa o seu trabalho, no espaço delimitado entre o ante balcão e as prateleiras e geladeiras, que comportam o estoque de bebidas e outros materiais do bar.

EQUIPAMENTOS DO BAR

1. Prateleiras: Onde são colocadas as bebidas em exposição e o estoque.

Altura para litros normais = 33 a 40 cm

Largura para no mínimo 2 litros (enfileirados)

Comprimento de acordo com o espaço existente e com o tamanho do balcão

2. Balcão: local onde serão servidos os coquetéis e guarnições

Largura = 70 cm

Altura = 1,20 m

Banquetas = 75 cm

3. Ante Balcão: local para uso do barman. Altura de 80 a 90 cm.

Deve conter pias, torneiras, local para gelo, garrafas em uso, *mise-en-place*, local para lixo e arrumação de copos.

4. Geladeira e freezer: para bebidas e gêneros perecíveis

5. Piso do bar: estrado de madeira ou borracha no piso para permitir a circulação do barman com segurança.

O que é um coquetel?

Todo coquetel consiste na mistura de uma bebida **base**, um **agente modificador** ou **aromatizador**, e o **agente colorante** ou **sabor especial**.

BASES: Ingrediente predominante do coquetel, podendo ser um destilado como gim, uísque, vodka, rum, conhaque ou aguardente, ou um fermentado como o champanhe e o vinho.

MODIFICADORES: Atua como agente amenizador, destacando o sabor base. São os vermouths, sucos de frutas, creme de leite, refrigerantes, ovos e aperitivos prontos como o St. Remy.

AGENTE COLORANTE: Toque final do coquetel. Consiste em licores, grenadine, groselha, calda de frutas e até o açúcar.

Atenção! – A IBA (International Bartenders Association) não aconselha se misturar mais de uma base, no caso dos destilados, no mesmo coquetel. Além de se permitir no máximo dois licores no mesmo drinque.

Divisão dos Coquetéis

Devido à inúmera variedade e quantidade de drinques existentes, eles podem ser divididos em três quesitos: **Categoria, Modalidade e Sabor.**

CATEGORIA

Long Drinks: Servidos em copos altos, do tipo *Highball*, com bastante gelo e complementados com sucos de frutas ácidas, refrigerantes, champanhe, club soda ou água gaseificada. Exemplo: **Screwdriver (Hi-Fi).**

Short Drinks: É considerado mundialmente o verdadeiro *cocktail*. Normalmente, utiliza-se a “taça coquetel”, e o líquido vem previamente gelado, sem as pedras de gelo na taça. Exemplo: **Dry Martini.**

Hot Drinks: Bebidas quentes, servidas em copos específicos, geralmente com alças. Exemplos: **Irish Coffee.**

Drinks Médios e Exóticos: Muito consumidos nos países tropicais, mediterrâneos e caribenhos, os drinques médios obedecem a uma quantidade entre o *long* e o *short drink*. São usados desde copos como o *old fashioned* até taças como a escandinava “*goblet*” e “*coupett*” para a marguerita. Os drinques exóticos também podem ser preparados dentro de uma fruta como o abacaxi e o coco.

MODALIDADES

Dividem-se em três modalidades de acordo com o preparo e a densidade dos ingredientes :

Montados: preparados e servidos no próprio copo. São utilizadas bebidas de mesma densidade, que se misturam facilmente pelo próprio consumidor;

Batidos: em coqueteleira ou liquidificador. Densidade distinta de seus componentes;

Mexidos: com densidades semelhantes, o drinque é mexido com a colher bailarina (colher de bar) no *mixing glass* (copo misturador) cheio de gelo.

SABORES

Secos: na maioria são *short drinks*. Aperitivos estimulantes do apetite. Exemplos: **Dry Martini** e **Manhatan**.

Amargos: com base de *bitter* (Campari ou Mezzamaro). Exemplos: **Negroni** e **Americano**.

Ácidos: com base de suco de frutas cítricas e pouco açúcar. Exemplos: **Screwdriver** e todos os **Sour's** (com limão e açúcar).

Licorosos: modificados com licores, tratam-se de bebidas bastante digestivas. Exemplo: **Kir Royal**.

Doces e cremosos: modificados com cremes de leite, cacau, menta, banana, etc. Indicados para serem servidos após as refeições. Exemplos: **Grasshooper** e **Banana Daiquiri**.

Refrescantes: drinques longos e bastante gelados ou *frozen*. Coquetéis **Fizz** (borbulhantes). Exemplos: **Frozen Daiquiri**, **Gin Fizz**, **John Collins** e família.

Nutritivos: preparados com ovos, cremes e/ou vinho do porto. Exemplo: **Porto Flip**.

Estimulantes físicos: preparados com café, leite ou água quente e um destilado. Próprios para dias frios (hot drinks); ou feitos com bebidas energéticas, mel e guaraná em pó. **Grogs** (bebidas quentes). Exemplo: **Irish Coffee**.

Copos e Taças

Durante muito tempo, os copos decorados, verdadeiras obras de arte, foram os preferidos entre a realeza e por toda burguesia contemporânea. Hoje, a tendência está voltada para os copos transparentes e lisos, valorizando o aspecto e cor da bebida. Os mais utilizados para coquetéis são:

1. Taça coquetel: taça internacional utilizada em coquetéis previamente gelados. Haste comprida para proteger a bebida do calor das mãos. (*Short Drinks*).

2. Highball/Collins: copos altos e tubulares, próprios para *long drinks* - bebidas que levam boa quantidade de gelo.

3. Old Fashioned: copo clássico, perfeito para o "whisky on the rocks", campari (bitter) e a nossa caipirinha. Base espessa e boca larga para receber boa quantidade de gelo.

4. Taça para batidas ou drinques tropicais: não possui um design definido. Variação exótica de modelos como a taça escandinava *goblet* ou a taça para Margaritas *coupett*.

EXEMPLOS DE ALGUNS COPOS
UTILIZADOS EM BAR:



OLD FASHIONED



CERVEJA



VINHO



LONG DRINK





Outros utilizados no bar:

5. Balloon: utilizado para conhaque/brandy. A base esférica adapta-se perfeitamente à palma da mão, da qual recebe calor suficiente para exalar o buquê da bebida. Também pode ser chamada de **Snifter**.

6. Vodka: exclusivamente elaborado para se apreciar a vodka pura.

7. Cálice: 2 modelos, um menor para licores; e um maior para vinho do porto e xerez e/ou sherry.

8. Copo para *Grogs* ou Taça Irish Coffee: *grogs* são coquetéis preparados com um complemento quente (água, café, etc). São copos com alça para proteger o calor da bebida das mãos do consumidor.

9. Flûte: taça criada por *Don Perignon*, recebe este nome por causa de sua semelhança com uma flauta. Utiliza-se para saborear o champanhe, as cavas, spumantis e frisanter em função de seu formato alto e estreito, que permite reter por mais tempo as bolhas no copo.

10. Tulipa de cerveja: ideal para o consumo de cerveja no Brasil, principalmente.

11. Shoter: pequeno copo, ideal para se tomar a tequila e a cachaça puras;

12. Pony: Taça esguia muito utilizada em navios que fazem a rota do Caribe e em toda a América do Norte. Taça oficial dos coquetéis Banana Boat, B-52 e Sombrero.

13. Vinhos: cada tipo de vinho tem seu copo, porém é perfeitamente possível servir qualquer um deles na "Tulipa de Bordeaux", que pode abrigar tanto os vinhos tinto, branco, assim como o rosé.

COPOS E DECORAÇÃO

Copos



Utensílios de Bar

- 1. Coqueteleira:** a melhor é de aço-inox de dois volumes (tampa e corpo) com uma peneira interna;
- 2. Passador de coquetel:** utilizado para passar o coquetel mexido do *mixing glass* para o copo;
- 3. *Mixing Glass*:** copo misturador ou copo de bar;
- 4. Colher bailarina:** colher de bar com haste comprida;
- 5. Balde e pinça para gelo:** o balde tem que ser de aço-inox ou de prata, nunca de isopor, pois suja o gelo. A melhor pinça é a com garra de tigre;
- 6. Dosador (medidor):** no Brasil, o dosador possui 50 ml. Já nos EUA tem 45 ml. e na Europa até 45 ml.;
- 7. Mexedores (stir);**
- 8. Abridor de garrafa/saca-rolhas;**
- 9. Espremedor de frutas;**
- 10. Faca para corte de frutas;**
- 11. Palitos;**

12. Tábua de bar.



Decoração

A decoração segue a criatividade do barman, porém alguns ingredientes são mais usados, tradicionalmente :

- 1 para os *short drinks* : cerejas ao marasquino, azeitonas verdes e cebolinhas em conserva utilizadas como guarnição ou toque final de um aperitivo;
- 2 para os *long drinks* : frutas frescas como abacaxi, laranja, limão-taiti, limão amarelo, maçã, melão, banana, manga, pêssigo e melancia;
- 3 hortelã;
- 4 especiarias : canela, noz-moscada, cravo, etc. Geralmente polvilhadas em coquetéis com creme;
- 5 salsa, cenoura e pepino, utilizados até como mexedores;
- 6 canudos - indispensáveis para decoração de coquetéis.

Medidas

Em todas as nossas receitas, os coquetéis estarão expressos em frações. Cientes que alguns leitores preferem usar mililitros, centilitros ou onças americanas incluímos uma tabela de conversão no livreto da IBA.

Dicas Finais

@ **O gelo é essencial ao coquetel !** Na véspera de uma festa, prepare bastante e guarde no freezer dentro de um saco plástico para evitar o mal cheiro;

@ **Cereja e hortelã são neutras e podem entrar em quase todos os drinks!**

@ **Todas as nossas receitas são testadas e seguem as normas internacionais da IBA (International Bartenders Association), portanto siga-as corretamente e,**

Saúde !

ATRIBUIÇÕES DO BARMAN

- O barman é o encarregado do bar e dos garçons do bar;
- Elabora escalas de serviço;
- Organiza o estoque e seleciona o pessoal sob sua supervisão;
- Contrata mão-de-obra temporária;
- Examina todos os equipamentos, certificando-se do seu funcionamento e limpeza;
- Organiza e supervisiona todo o trabalho desde a *mis-en-place* até o encerramento do expediente;
- O barman ainda prepara e serve no balcão as bebidas solicitadas pelos clientes.

O barman deve possuir um bom nível de conhecimentos gerais, pois existem alguns clientes que gostam de manter conversações sobre assuntos variados, sendo um dever para o barman corresponder de forma cordial e amigável, mas nunca de maneira excessivamente familiar ou íntima. Ao final do expediente, o barman faz o controle do movimento do dia (entrada e saída de mercadorias) e anota na ficha de controle.

HIERARQUIA EM UM BAR

Chefe de Bar: supervisiona todas as atividades relacionadas com o serviço de atendimento aos clientes, controla estoque de mercadorias, bebidas, utensílios e pessoal do setor e participa da elaboração dos *menus*.

Barman: atende hóspedes e clientes no bar, servindo-lhes lanches e bebidas. Dirige e controla as atividades de seu local de trabalho.

Garçom de bar: serve bebidas, coquetéis, salgadinhos e lanches em geral a hóspedes e clientes nas mesas do bar.

Commis de bar: limpa as mesas durante o serviço aos clientes e depois dele. Auxilia o garçom nas tarefas relativas ao atendimento dos clientes, prepara o local de trabalho, serve bebidas e lanches a hóspedes e clientes quando o garçom solicitar, auxilia o fechamento do bar, zela pela conservação e manutenção dos equipamentos e materiais de seu departamento e executa outras tarefas afins.

Coquetéis Oficiais da IBA

Tabela de Conversão

LONG DRINK - TRAGO LONGO

FRAÇÕES FRACCIONES	MILILITROS	CENTILITROS	ONÇAS (USA) ONZAS (USA)
1/10	30	3	1
2/10	60	6	2
3/10	90	9	3
4/10	120	12	4
5/10	150	15	5
6/10	180	18	6
7/10	210	21	7
8/10	240	24	8
9/10	270	27	9
10/10 (1)	300	30	10
1/3	100	10	3.33
2/3	200	20	6.66
3/3 (1)	300	30	10
1/4	75	7.5	2.5
2/4	150	15	5
3/4	225	22.5	7.5
4/4 (1)	300	30	10
1/5	60	6	2
2/5	120	12	4
3/5	180	18	6
4/5	240	24	8
5/5 (1)	300	30	10

SHORT DRINK - TRAGO CURTO

FRAÇÕES FRACCIONES	MILILITROS	CENTILITROS	ONÇAS (USA) ONZAS (USA)
1/10	9	.9	.3
2/10	18	1.8	.6
3/10	27	2.7	.9
4/10	36	3.6	1.2
5/10	45	4.5	1.5
6/10	54	5.4	1.8
7/10	63	6.3	2.1
8/10	72	7.2	2.4
9/10	81	8.1	2.7
10/10 (I)	90	9.0	3.0
1/3	30	3.0	1.0
2/3	60	6.0	2.0
3/3 (I)	90	9.0	3.0
1/4	22.5	2.25	.75
2/4	45	4.5	1.5
3/4	67.5	6.75	2.25
4/4 (I)	90	9.0	3.0
1/5	18	1.8	.6
2/5	36	3.6	1.2
3/5	54	5.4	1.8
4/5	72	7.2	2.4
5/5 (I)	90	9.0	3.0

ALEXANDER

1/3 de Brandy
1/3 de Creme de Cacao
1/3 de Creme de Leite
Preparar na Coqueteleira e servir
em copo Short Drink.
Pulverizar nóz-moscada ralada.



1/3 de Brandy
1/3 de Crema de Cacao
1/3 de Crema de Leche
Preparar en la Coctelera y servir
en un vaso Short Drink.
Salpicar nuez moscada rallada.

AMERICANO

5/10 de Vermute Tinto
5/10 de Bitter Campari ou Bitter
Mezzamaro
Montar em copo Old Fashioned
com gelo e completar com um
lance de Club Soda.
Decorar com uma casca de limão
ou uma fatia de laranja.



5/10 de Vermut Tinto
5/10 de bitter Campari o Bitter
Mezzamaro
Armar en un vaso Old Fashioned
con hielo y completar el vaso con
un pizca de Club Soda. Adornar
con cáscara de Limón o una
rodaja de Naranja.

BACARDI COCKTAIL

6/10 de Rum Bacardi
3/10 de Suco de Limão
1/10 de Grenadine
Preparar na Coqueteleira e servir
em copo Short Drink.



6/10 de Ron Bacardi
3/10 de Jugo de Limón
1/10 de Granadina
Preparar en la coctelera y servir
en un vaso Short Drink.

BANANA DAIQUIRI

6/10 de Rum Branco
3/10 de Creme de Banana
1/10 de Suco de Limão
1/2 Banana
Preparar no liquidificador com
gelo e servir em Taça de Coquetel
dupla. Decorar com pedaços
de Banana.
Nota: podem ser preparados
outros Frozen, utilizando-se uma
variedade de frutas e um licor
apropriado. por exemplo:
Strawberry Daiquiri (morango),
Peach Daiquiri (pêssego),
Melon Daiquiri (melão).



6/10 de Ron Blanco
3/10 de Crema de Banana
1/10 de Jugo de Limón
1/2 Banana
Preparar en la licuadora con
hielo y servir en una copa de
Coctel Dupla. Adornar con trozos
de Banana.
Nota: pueden ser preparados
otros Frozen aprovechandose otra
variedad de frutas con un licor
adecuado. ejemplo:
Strawberry Daiquiri (fresas)
Peach Daiquiri (durazno)
Melon Daiquiri (melón)

Bellini

7/10 de Champanhe
3/10 de Suco de Pêssego
Montar em copo Flûte. Colocar primeiro o Suco de Pêssego.



7/10 de Champán
3/10 de Jugo de Durazno
Armar en un vaso Flûte. Colocar primero el Jugo de Durazno.

Black Russian

7/10 de Vodka
3/10 de Licor de Café (Kahlua)
Montar em copo Old Fashioned com gelo quebrado.



7/10 de Vodka
3/10 de Licor de Café (Kahlua)
Armar en un vaso Old Fashioned con trozitos de hielo.

Bloody Mary

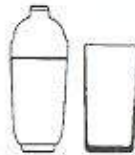
3/10 de Vodka
6/10 de Suco de Tomate
1/10 de Suco de Limão
Molho Inglês, Pimenta Tabasco, Sal e Pimenta do Reino a gosto.
Preparar na Coqueteleira, no Copo Misturador ou montar em copo Long Drink com gelo.



3/10 de Vodka
6/10 de Jugo de Tomate
1/10 de Jugo de Limón
Salsa Inglesa, Pimienta Tabasco, Sal y Pimienta Inglesa a gusto.
Preparar en la Coctelera, en el vaso para mezclar o armar en el vaso Long Drink con hielo.

Brandy Egg Nog

4/10 de Brandy
5/10 de Leite
1/10 de Xarope de Açúcar
1 Gema de Ovo
Preparar na Coqueteleira e servir em copo Long Drink.
Acrescentar noz-moscada ralada.



4/10 de Brandy
5/10 de Leche
1/10 de Jarabe de Azúcar
1 Yema de Huevo
Preparar en la Coctelera y servir en un vaso Long Drink. Añadir Nuez-moscada rallada.

Bronx

4/10 de Gin
2/10 de Vermute Tinto
2/10 de Vermute Seco
2/10 de Suco de Laranja
Preparar na Coqueteleira e servir em copo Short Drink.



4/10 de Gin
2/10 de Vermut Tinto
2/10 de Vermut Seco
2/10 de Jugo de Naranja
Preparar en la Coctelera y servir en un vaso Short Drink.

Buck's Fizz (Mimosa)

6/10 de Champanhe Brüt gelado
4/10 de Suco de Laranja
Montar diretamente em copo Flûte. Colocar primeiro o Suco de Laranja.



6/10 de Champán Brüt helado
4/10 de Jugo de Naranja
Armar directamente en un vaso Flûte. Poner primero el Jugo de Naranja.

BULLSHOT

3/10 de Vodka
 6/10 de Consommè (caldo de carne)
 1/10 de Suco de Limão
 Molho Inglês, Pimenta Tabasco, Sal e
 Pimenta do Reino a gosto. Montar em
 copo Long Drink com gelo.



3/10 de Vodka
 6/10 de Consomè (Caldo de Carne)
 1/10 de Jugo de Limón
 Salsa inglesa, Pimienta Tabasco,
 Sal y Pimienta inglesa. Montar
 en un vaso Long Drink con Hielo.

COQUETÉIS CAIPIRINHA / COCTELES CAIPIRINHA**CAIPIRINHA**

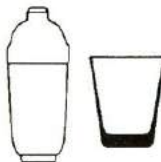
1 dose (5cl/2onças) de Cachaça
 2 colheres de bar de Açúcar
 1/2 Limão
 Montar em um copo Old Fashioned,
 colocando o Açúcar e Limão
 cortado em fatias finas sem o miolo.
 Pressione o Limão e o Açúcar com
 o amassador, acrescente a Cachaça,
 o gelo e mexa. Sirva com o
 mexedor.



1 medida (5cl/2onzas) de Cachaça
 2 Cucharaditas de Azúcar
 1/2 Limón
 Armar en un vaso Old Fashioned,
 poner el Azúcar y el Limón
 cortado en rodajas sem lo miolo.
 Precione el limón e el azúcar com
 el amassador, añadir la cachaça e
 el hielo y mezclar. Servir con
 mezclador.

CAIPIRINHA II (BATIDA DE LIMÃO)

1 dose (5cl/2onças) de Cachaça
 1 colher de bar de Açúcar
 1/2 Suco de um Limão
 Preparar na Coqueteleira e servir
 em copo Old Fashioned com gelo.



1 medida (5cl/2onzas) de cachaça
 1 cucharaditas de azúcar
 1/2 jugo de un Limón
 Preparar en la Coqueteleira y servir
 en un vaso Old Fashioned con hielo.

CHAMPAGNE COCKTAIL

2 lances de Angostura Bitter sobre
 uma colher de Açúcar no
 fundo do copo.
 9/10 de Champanhe Brüt Gelado
 1/10 de Brandy
 Montar em copo Flûte acrescen-
 tando o Brandy. Completar com o
 Champanhe. Decorar com uma fatia
 de Laranja e uma Cereja.



2 pizcas de Angostura Bitter sobre
 una cucharada de azúcar en
 fondo del vaso.
 9/10 de Champán Brüt helado
 1/10 de Brandy
 Armar en un vaso Flûte añadiendo
 el Brandy. Completar con el
 Champán. Adornar con una rodaja
 de Naranja y una Cereza.

DAIQUIRI

6/10 de Rum Branco
3/10 de Suco de Limão ou Lima
1/10 de Xarope de Açúcar
Em países da América Latina,
costuma-se acrescentar gotas de
Grenadine. Preparar na Coqueteira
e servir em copo Short Drink.



6/10 de Ron Blanco
3/10 de Jugo de Limón o Lima
1/10 de Jarabe de Azúcar
En America Latina es costumbre
añadir gotas de Granadina.
Preparar en la Coctelera y servir
en un vaso Short Drink.

FRENCH CONNECTION

5/10 de Conhaque
5/10 de Amaretto
Montar em copo Old Fashioned
com gelo.



5/10 de Coñac
5/10 de Amaretto
Armar en vaso Old Fashioned
con hielo.

FROZEN DAIQUIRI

6/10 de Rum Branco
3/10 de Suco de Lima
1/10 de Xarope de Açúcar
Preparar no liquidificador com
gelo picado. Servir em Taça de
Coquetel Dupla com Canudos.
Nota: Frozen Daiquiri à base de
frutas também podem ser feitos
(veja Banana Daiquiri).



6/10 de Ron Blanco
3/10 de Jugo de Lima
1/10 de Jarabe de Azucar
Preparar en la licuadora con
trozos de hielo. Servir en una
copa de Coctel Dupla con
Pitillos. Nota: Frozen Daiquiris
también pueden ser hechos a base
de frutas. (vea Banana Daiquiri)

GARIBALDI

7/10 de Suco de Laranja
3/10 de Bitter Campari ou Bitter
Mezzamaro
Montar em copo Old Fashioned
com gelo. Decorar com meia
fatia de Laranja



7/10 de Jugo de Naranja
3/10 de Bitter Campari o Bitter
Mezzamaro
Armar en un vaso Old Fashioned
con hielo. Adornar con media
rodaja de Naranja

GIBSON

9/10 de Gin
1/10 de Vermute Seco
Preparar no Copo Misturador e
servir em copo Short Drink.
Decorar com uma Cebolinha em
conserva.
Nota: poderá ser servido também
com gelo em copo Old Fashioned.



9/10 de Gin
1/10 de Vermut Seco
Preparar en un vaso mezclador y
servir en un vaso Short Drink.
Adornar con una Cebollita en
conserva.
Nota: igualmente se puede servir
con hielo en un vaso Old Fashioned

GIN FIZZ

3/10 de Gin
2/10 de Suco de Limão
1/10 de Xarope de Açúcar
4/10 de Club Soda
Preparar na Coqueteleira e
Servir em copo Long Drink.
Completar com Club Soda.
Decorar com uma fatia de
Limão e uma Cereja.



3/10 de Gin
2/10 de Jugo de Limón
1/10 de Jarabe de Azúcar
4/10 de Club Soda
Preparar en la Coctelera y servir
en un vaso Long Drink.
Completar con Club Soda.
Adornar con una rodaja de Limón y
una Cereja.

GIN AND FRENCH

6/10 de Gin
4/10 de Vermute Seco
Preparar no Copo Misturador
com gelo, coando em seguida,
ou montado diretamente em
copo Short Drink sem gelo.
Acrescentar um Zest de Limão.



6/10 de Gin
4/10 de Vermut Seco
Preparar en un vaso mezclador
con hielo, colando a
continuación o montar
directamente en un vaso Short
Drink sin hielo. Añadir un Zest
de Limón.

GIN AND IT

7/10 de Gin
3/10 de Vermute Tinto
Montar em copo Short Drink
sem gelo. Decorar com uma
Cereja.



7/10 de Gin
3/10 de Vermut Tinto
Armar en un vaso Short Drink
sin hielo. Adornar con una
Cereza.

GOLDEN CADILLAC

1/3 de Galliano
1/3 de Creme de Cacao Branco
1/3 de Creme de Leite
Preparar na Coqueteleira e
servir em copo Short Drink



1/3 de Galliano
1/3 de Crema de Cacao Blanco
1/3 de Crema de Leche
Preparar en la Coctelera y
servir en vaso Short Drink.

GOLDEN DREAM

1/4 de Galliano
1/4 de Cointreau
1/4 de Suco de Laranja
1/4 de Creme de Leite
Preparar na Coqueteleira e
servir em copo Short Drink



1/4 de Galliano
1/4 de Cointreau
1/4 de Jugo de Naranja
1/4 de Crema de Leche
Preparar en la Coctelera y
servir en un vaso Short Drink

GODFATHER

7/10 de Scotch Whisky
3/10 de Amaretto
Montar em copo Old Fashioned
com gelo.



*7/10 de Scotch Whisky
3/10 de Amaretto
Armar en un vaso Old
Fashioned con hielo.*

GODMOTHER

7/10 de Vodka
3/10 de Amaretto
Montar em copo Old Fashioned
com gelo.



*7/10 de Vodka
3/10 de Amaretto
Armar en un vaso Old
Fashioned con hielo.*

GRASSHOPPER

1/3 de Creme de Menta Verde
1/3 de Creme de Cacao Branco
1/3 de Creme de Leite
Preparar na Coqueteleira e
servir em copo Short Drink



*1/3 de Crema de Menta Verde
1/3 de Crema de Cacao Blanco
1/3 de Crema de Leche
Preparar en la Coctelera y
servir en un vaso Short Drink*

HARVEY WALLBANGER

3/10 de Vodka
1/10 de Galliano
6/10 de Suco de Laranja
Montar em copo Long Drink,
colocando a Vodka e o Suco de
Laranja. Acrescentar um lance
de Galliano. Decorar com uma
fatia de Laranja, Cereja e
Canudos.



*3/10 de Vodka
1/10 de Galliano
6/10 de Jugo de Naranja
Armar en un vaso Long Drink
echando la Vodka y el Jugo de
Naranja. Añadir un pizca de
Galliano. Adornar con una
rodaja de Naranja. Cereza y
Pitillos.*

HORSES NECK

2/10 de Brandy
8/10 de Ginger Ale
1 lance de Angostura Bitter (opcional)
Descasque um Limão em forma de espiral. Coloque uma das extremidades da espiral sobre a borda do copo Long Drink de modo que o restante fique enrolado dentro do copo. Coloque gelo no copo e sirva o Brandy e o Ginger Ale. No caso de usar Bitter, acrescentar por último.
Nota: Horses Neck é um Long Drink famoso em todo o mundo.
Em sua versão consagrada, utiliza-se o Whiskey Americano ou Canadense e a espiral de casca de laranja. Atualmente existe uma nova proposta de utilização do Brandy.



2/10 de Brandy
8/10 de Ginger Ale
1 pizca de Angostura Bitter (opcional)
Descascare um Limón en forma espiral. Ponga la cáscara en el borde de el vaso Long Drink de tal manera que su resto quede enrollado dentro del vaso. Ponga hielo en el vaso y sirva el Brandy y el Ginger Ale. Caso se utilice Bitter añada por ultimo.
Nota: Horses Neck es un Long Drink famoso en todo el mundo. En su mejor versión se utiliza el Whisky Americano o Canadiense, y la espiral de cáscara de Naranja. Actualmente existe una nueva propuesta de la utilización de Brandy.

IRISH COFFEE

3/10 de Whiskey Irlandês
2/10 de Creme de Leite Batido
5/10 de Café Quente
1 colher de bar de Açúcar
Montar em um copo Especial para Irish Coffee. Misture o Whiskey, o café quente e o Açúcar. Coloque o Creme de Leite por cima, deitando sobre as costas de uma colher de bar aquecida. Não misture novamente.



3/10 de Whiskey Irlandes
2/10 de Crema de Leche Batida
5/10 de Café Caliente
1 cucharadita de Azúcar
Preparar en un vaso especial para Irish Coffee. Mezcle el Whiskey, el Café caliente y el Azúcar. Añadir la Crema de Leche encima, vertiendo sobre la parte posterior de una cuchara calentada. No mezclar.

JOHN COLLINS

3/10 de Gin
2/10 de suco de Limão
1/10 de Xarope de Açúcar
4/10 de Club Soda
Em alguns países é acrescentado um lance de Angostura Bitter.
Montar em copo Long Drink com gelo e completar com club Soda.
Decorar com uma fatia de Limão e uma Cereja. Servir com Canudos.
Nota: Tom Collins foi feito a partir da mesma receita utilizando-se Old Tom Gin. Entretanto, em alguns países é comum encontrarmos um John Collins com Whisky e um Tom Collins com Gin. Outras bebidas também podem ser usadas: Vodka Collins, Rum Collins, etc.



3/10 de Gin
2/10 de Jugo de Limón
1/10 de Jarabe de Azúcar
4/10 de Club Soda
En Algunos países es acrescentado una pizca de Angostura Bitter.
Armar en un vaso Long Drink con hielo y completar con Club Soda. Adornar con una rodaja de Limón e una Cereza. Servir con Pitillos.
Nota: Tom Collins fue echo de la misma receta utilizandose Old Tom Gin. Pero en algunos países es comun encontrar un John Collins echo con Whisky y Tom Collins echo con Gin. Otras bebidas también pueden ser utilizadas: Vodka Collins, Ron Collins, etc.

KIR

9/10 de Vinho Branco Seco
1/10 de Creme de Cassis
Montar em copo Flûte
previamente gelado, colocando o Creme de Cassis e completando com o Vinho Branco



9/10 de Vino Blanco Seco
1/10 de Crema de Cassis
Armar en un vaso Flûte
previamente helado. Añadir la Crema de Cassis y completar con el Vino Blanco

KIR ROYALE

9/10 de Champãhe Brüt Gelado
1/10 de Creme de Cassis
Montar em copo Flûte
previamente gelado, colocando o Creme de Cassis e completando com o Champãhe Gelado.



9/10 de Champán Brüt Helado
1/10 de Crema de Cassis
Armar en un vaso Flûte
previamente helado. Añadir la Crema de Cassis y completar con Champán Helado.

MARGARITA

5/10 de Tequila
3/10 de Cointreau
2/10 de Suco de Limão ou Lima
Envolve a borda do copo Short Drink com Limão, passando em seguida pelo Sal.
Preparar na Coqueteleira e servir em copo Short Drink.



5/10 de Tequila
3/10 de Cointreau
2/10 de Jugo de Limón o Lima
Envolver el borde del vaso Short Drink con Limón, pasando por el sal. Preparar en la Coctelera y servir en un vaso Short Drink.

JOHN COLLINS

3/10 de Gin
2/10 de suco de Limão
1/10 de Xarope de Açúcar
4/10 de Club Soda
Em alguns países é acrescentado um lance de Angostura Bitter.
Montar em copo Long Drink com gelo e completar com club Soda.
Decorar com uma fatia de Limão e uma Cereja. Servir com Canudos.
Nota: Tom Collins foi feito a partir da mesma receita utilizando-se Old Tom Gin. Entretanto, em alguns países é comum encontrarmos um John Collins com Whisky e um Tom Collins com Gin. Outras bebidas também podem ser usadas: Vodka Collins, Rum Collins, etc.



3/10 de Gin
2/10 de Jugo de Limón
1/10 de Jarabe de Azúcar
4/10 de Club Soda
En Algunos países es acrescentado una pizca de Angostura Bitter.
Armar en un vaso Long Drink con hielo y completar con Club Soda. Adornar con una rodaja de Limón e una Cereza. Servir con Pitillos.
Nota: Tom Collins fue echo de la misma receta utilizandose Old Tom Gin. Pero en algunos países es comun encontrar un John Collins echo con Whisky y Tom Collins echo con Gin. Otras bebidas también pueden ser utilizadas: Vodka Collins, Ron Collins, etc.

KIR

9/10 de Vinho Branco Seco
1/10 de Creme de Cassis
Montar em copo Flûte
previamente gelado, colocando o Creme de Cassis e completando com o Vinho Branco



9/10 de Vino Blanco Seco
1/10 de Crema de Cassis
Armar en un vaso Flûte
previamente helado. Añadir la Crema de Cassis y completar con el Vino Blanco

KIR ROYALE

9/10 de Champãhe Brüt Gelado
1/10 de Creme de Cassis
Montar em copo Flûte
previamente gelado, colocando o Creme de Cassis e completando com o Champãhe Gelado.



9/10 de Champán Brüt Helado
1/10 de Crema de Cassis
Armar en un vaso Flûte
previamente helado. Añadir la Crema de Cassis y completar con Champán Helado.

MARGARITA

5/10 de Tequila
3/10 de Cointreau
2/10 de Suco de Limão ou Lima
Envolve a borda do copo Short Drink com Limão, passando em seguida pelo Sal.
Preparar na Coqueteleira e servir em copo Short Drink.



5/10 de Tequila
3/10 de Cointreau
2/10 de Jugo de Limón o Lima
Envolver el borde del vaso Short Drink con Limón, pasando por el sal. Preparar en la Coctelera y servir en un vaso Short Drink.

COQUETELS / COCTELES MANHATAN

MANHATAN

7/10 de Whisky de Centeio
3/10 de Vermute Tinto
1 lance de Angostura Bitter
Preparar no Copo Misturador e servir em copo Short Drink.
Decorar com uma Cereja.
Nota: poderá ser usado como opção Whiskey Americano ou Canadense.



7/10 de Whisky de Centeno
3/10 de Vermut Tinto
1 pizca de Angostura Bitter
Preparar en un vaso mezclador y servir en un vaso Short Drink.
Adornar con una Cereza.
Nota: Se puede usar como opción Whiskey Americano o Canadiense.

DRY MANHATAN

7/10 de Whisky de Centeio
3/10 de Vermute Seco
1 lance de Angostura Bitter
Preparar no Copo Misturador e servir em Copo Short Drink.
Acrescentar um Zest de Limão sobre a superfície do Coquetel



7/10 de Whisky de Centeno
3/10 de Vermut Seco
1 pizca de Angostura Bitter
Preparar en un vaso mezclador y servir en un vaso Short Drink.
Añadir un Zest de Limón sobre la superficie del Coctel.

PERFECT MANHATAN

6/10 de Whisky de Centeio
2/10 de Vermute Tinto
2/10 de Vermute Seco
Preparar no Copo Misturador e servir em Copo Short Drink.
Decorar com uma Cereja.



6/10 de Whisky de Centeno
2/10 de Vermut Tinto
2/10 de Vermut Seco
Preparar en un vaso mezclador y servir en un Short Drink.
Adornar con una Cereza.

COQUETELS / COCTELES / MARTINI

DRY MARTINI

8/10 de Gin
2/10 de Vermute Seco
Preparar no Copo Misturador com gelo, coar e servir em copo Short Drink. Acrescentar um Zest de Limão sobre a superfície do Coquetel. Decorar com Azeitona no Palito.
Nota: o Dry Martini poderá ser servido em copo Old Fashioned com gelo



8/10 de Gin
2/10 de Vermut Seco
Preparar en un vaso mezclador con hielo, colar y servir en un vaso Short Drink. Añadir un Zest de Limón sobre la superficie del Coctel. Adornar con una Aceituna con Palillo.
Nota: el Dry Martini puede ser servido en un vaso Old Fashioned con Trozos de hielo.

VODKA MARTINI

Faça como o Dry Martini substituindo o Gin por Vodka.

Haga como el Dry Martini, substituyendo en Gin por el Vodka

SWEET MARTINI

Faça como o Dry Martini substituindo o Vermute Seco por Vermute Tinto. Decorar com uma Cereja, ou Azeitona ou acrescentar um Zest de Limão.

Haga como el Dry Martini, substituyendo el Vermut Seco por Vermut Tinto. Adornar con una Cereza, o Aceituna. Añadir un Zest de Limón.

PERFECT MARTINI

8/10 de Gin
1/10 de Vermute Seco
1/10 de Vermute Tinto
Preparar no Copo Misturador e servir em copo Short Drink. Decorar com uma Cereja ou acrescentar um Zest de Limão.



8/10 de Gin
1/10 de Vermut Seco
1/10 de Vermut Tinto
Preparar en un vaso mezclador, servir en un vaso Short Drink. Adornar con una Cereza. Añadir un Zest de Limón.

NEGRONI

1/3 de Gin
1/3 de Vermute Tinto
1/3 de Bitter Campari ou Bitter
Mezzamaro
Montar em copo Old Fashioned
com gelo. Decorar com meia fatia
de Laranja. Servir com mexedor.
Nota: em alguns países é comum
se oferecer a opção de acrescentar
Club Soda



1/3 de Gin
1/3 de Vermut Tinto
1/3 de Bitter Campari o Bitter
Mezzamaro
Armar en un vaso Old Fashioned
con hielo. Adornar con media
rodaja de Naranja. Servir con
Mescalador.
Nota: en algunos países es normal
ofrecer la opción de añadir Club Soda.

OLD FASHIONED

1 dose (5cl/2 onças) de
Bourbon, Whisky Escocês ou de
Centeio (conforme o pedido)
1 colher de bar de Açúcar
2 ou 3 lances de Angostura Bitter
Montar em um copo Old
Fashioned, colocando o Açúcar e o
Angostura Bitter no fundo do copo.
Dissolver acrescentando um lance de
Club Soda. Coloque gelo quebrado e
Whisky. Decorar com meia fatia de
Laranja, meia fatia de Limão e uma
Cereja. Sirva com mexedor



1 medida (5cl/2 onzas) de
Bourbon, Whisky Escocés o de
Centeno (según el pedido)
1 cucharadita de Azúcar
2 o 3 pizcas de Angostura Bitter.
Armar en un vaso Old
Fashioned, añadir en el fondo
del vaso el Azúcar y el Angostura
Bitter. Diluir y añadir trozos de
hielo y Whisky. Adornar con
media rodaja de Naranja, media de
Limón y una Cereza. Sirva
con Mezclador.

PARADISE

5/10 de Gin
3/10 de Licor Apricot
2/10 de Suco de Laranja
Preparar na Coqueteleira e
servir em copo Short Drink



5/10 de Gin
3/10 de Licor Apricot
2/10 de Jugo de Naranja
Preparar en la Cocquetela y
servir en un vaso Short Drink.

PINÃ COLADA

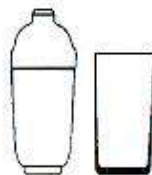
3/10 de Rum Branco
2/10 de Creme de Coco
5/10 de Suco de Abacaxi
Preparar no Liquidificador com
gelo picado e servir em Taça de
Coquetel Dupla. Decorar com
uma fatia de Abacaxi e Cerejas.
Servir com Canudos.



3/10 de Ron Blanco
2/10 de Crema de Coco
5/10 de Jugo de Piña
Preparar en la licuadora con
trozos de hielo y servir en una
copa de Coctel Dupla. Adornar con
una rodaja de Piña y Cerezas.
Servir con Pitillos.

PLANTERS PUNCH

6/10 de Rum Escuro
3/10 de Suco de Limão
1/10 de Grenadine
Club Soda
Preparar na Coqueteleira
(menos Club Soda) ou montar
diretamente no copo Long Drink
com gelo. Completar e misturar
com Club Soda. Decorar com
fatias de Limão e Laranja.



6/10 de Ron Oscuro
3/10 de Jugo de Limón
1/10 de Granadina
Club Soda
*Preparar en la Coctelera (menos
el Club Soda) o armar
directamente en un vaso Long
Drink con hielo. Completar el
vaso con Club Soda y mezclar.
Adornar con rodajas de Limón y
Naranja.*

PORTO FLIP

2/10 de Brandy
6/10 de Porto Tinto
2/10 de Gema de Ovo
Preparar na Coqueteleira e
servir em copo de Vinho do
Porto. Pulverizar nós-moscada.



2/10 de Brandy
6/10 de Vino de Oporto Tinto
2/10 de Yema de Huevo.
*Preparar en la Coctelera y servir
en una copa de Vino Oporto.
Salpicar nuez moscada.*

ROB ROY

6/10 de Scotch Whisky
4/10 de Vermute Tinto
1 lance de Angustura Bitter
Preparar no Copo Misturador e
servir em copo Short Drink.
Decorar com uma Cereja.



6/10 de Scotch Whisky
4/10 de Vermut Tinto
1 pisca de Angustura Bitter
*Preparar en un vaso mezclador y
servir en un vaso Short Drink.
Adornar con una Cereza.*

ROSE

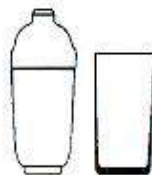
6/10 Vermute Seco
2/10 de Kirsch
2/10 de Cherry Brandy
Preparar no Copo Misturador e
servir em copo Short Drink.
Decorar com uma Cereja



6/10 de Vermut Seco
2/10 de Kirsch
2/10 de Cherry Brandy
*Preparar en un vaso mezclador y
servir en un vaso Short Drink
Adornar con una Cereza*

PLANTERS PUNCH

6/10 de Rum Escuro
3/10 de Suco de Limão
1/10 de Grenadine
Club Soda
Preparar na Coqueteleira
(menos Club Soda) ou montar
diretamente no copo Long Drink
com gelo. Completar e misturar
com Club Soda. Decorar com
fatias de Limão e Laranja.



6/10 de Ron Oscuro
3/10 de Jugo de Limón
1/10 de Granadina
Club Soda
*Preparar en la Coctelera (menos
el Club Soda) o armar
directamente en un vaso Long
Drink con hielo. Completar el
vaso con Club Soda y mezclar.
Adornar con rodajas de Limón y
Naranja.*

PORTO FLIP

2/10 de Brandy
6/10 de Porto Tinto
2/10 de Gema de Ovo
Preparar na Coqueteleira e
servir em copo de Vinho do
Porto. Pulverizar nós-moscada.



2/10 de Brandy
6/10 de Vino de Oporto Tinto
2/10 de Yema de Huevo.
*Preparar en la Coctelera y servir
en una copa de Vino Oporto.
Salpicar nuez moscada.*

ROB ROY

6/10 de Scotch Whisky
4/10 de Vermute Tinto
1 lance de Angustura Bitter
Preparar no Copo Misturador e
servir em copo Short Drink.
Decorar com uma Cereja.



6/10 de Scotch Whisky
4/10 de Vermut Tinto
1 pisca de Angustura Bitter
*Preparar en un vaso mezclador y
servir en un vaso Short Drink.
Adornar con una Cereza.*

ROSE

6/10 Vermute Seco
2/10 de Kirsch
2/10 de Cherry Brandy
Preparar no Copo Misturador e
servir em copo Short Drink.
Decorar com uma Cereja



6/10 de Vermut Seco
2/10 de Kirsch
2/10 de Cherry Brandy
*Preparar en un vaso mezclador y
servir en un vaso Short Drink
Adornar con una Cereza*

RUSTY NAIL

6/10 de Whisky Escocês
4/10 de Drambuie
Montar em copo Old Fashioned
com gelo. Acrescentar um Twist
de Limão.



6/10 de Whisky Escocês
4/10 de Drambuie
Armar en un vaso Old
Fashioned con hielo. Añadir un
Twist de Limón.

SCREW DRIVER

3/10 de Vodka
7/10 de Suco de Laranja
Montar em copo Long Drink com
gelo. Decorar com fatia de Laranja.



3/10 de Vodka
7/10 de Jugo de Naranja
Armar en un vaso Long Drink
con hielo. Adornar con una rodaja
de Naranja.

SIDECAR

6/10 de Brandy
3/10 de Cointreau
1/10 de Suco de Limão
Preparar na Coqueteleira e servir
em copo Short Drink.



6/10 de Brandy
3/10 de Cointreau
1/10 de Jugo de Limón
Preparar en la Coctelera y servi.
en un vaso Short Drink.

SINGAPORE SLING

3/10 de Gin
1/10 de Cherry Brandy
2/10 de Suco de Limão
4/10 de Club Soda
Preparar na Coqueteleira (menos
o Club Soda) e servir em copo
Long Drink com gelo. Completar
com Club Soda. Decorar com uma
fatia de Limão, Cereja e Canudos.



3/10 de Gin
1/10 de Cherry Brandy
2/10 de Jugo de Limón
4/10 de Club Soda
Preparar en la Coctelera (menos
el Club Soda) y servir en un vaso
Long Drink con hielo. Completar
con Club Soda. Adornar con una
rodaja de Limón, Cereza y Pitillos.

STINGER

7/10 de Brandy
3/10 de Creme de Menta Branco
Preparar na Coqueteleira sem gelo
e servir em copo Short Drink, ou
montar em copo Old Fashioned
com gelo.



7/10 de Brandy
3/10 de Crema de Menta Blanco
Preparar en la Coctelera sin
hielo y servir en un vaso Short
Drink o armado en un vaso Old
Fashioned con hielo.

TEQUILA SUNRISE

3/10 de Tequila
6/10 de Suco de Laranja
1/10 de Grenadine
Montar em copo Long Drink com gelo. Coloque a Tequila e o Suco de Laranja. Misture, acrescente por último o Grenadine sem misturar. Decorar com uma fatia de Laranja e uma Cereja. Sirva com canudos e mexedor.



3/10 de Tequila
6/10 de Jugo de Naranja
1/10 de Granadina
Armar en un vaso Long Drink con hielo. Añadir Tequila y el Jugo de Naranja. Mezcle, añadir por ultimo la Granadina sin mezclar. Adornar con una rodaja de Naranja y una Cereza. Servir con Pitillos y Mezclador.

WHISKEY SOUR

4/10 de Bourbon Whiskey
4/10 de Suco de Limão
2/10 de Xarope de Açúcar
1 colher de bar de Clara de Ovo
Preparar na Coqueteleira e servir em copo Short Drink.
Nota: outros tipos de Whisky, Destilados e Licores podem ser usados como base para sours.
Se for utilizado um licor, a quantidade de Xarope de Açúcar deverá ser reduzida.



4/10 de Bourbon Whiskey
4/10 de Jugo de Limón
2/10 de Jarabe de Azúcar
1 cucharadita de Clara de Huevo
Preparar en la Coctelera y servir en un vaso Short Drink.
Nota: otros tipos de Whisky, Destilados y Licores pueden ser utilizados como base para Sour. Caso sea utilizado un licor, la cantidad de Azúcar tendrá que ser reducida.

WHITE LADY

5/10 de Gin
3/10 de Cointreau
2/10 de Suco de Limão
Preparar na Coqueteleira e servir em copo Short Drink.



5/10 de Gin
3/10 de Cointreau
2/10 de Jugo de Limón
Preparar en la Coctelera y servir en un vaso Short Drink.

WHITE RUSSIAN

5/10 de Vodka
3/10 de Licor de Café (Kahlua)
2/10 de Creme de Leite
Montar em copo Old Fashioned cheio de gelo. Acrescentar ao Coquetel um cobertura de Creme de Leite, sem misturar.

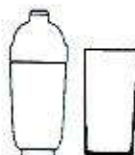


5/10 de Vodka
3/10 de Licor de Café (Kahlua)
2/10 de Crema de Leche
Armar en un vaso Old Fashioned lleno de hielo. Añadir al Coctel una cobertura de Crema de Leche, sin mezclar.

COQUEIS NAS MÔDAS DOS COQUEIS

PUSSY FOOT

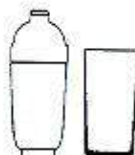
1/3 de Suco de Limão
1/3 de Suco de Laranja
1/3 de Suco de Lima
Grenadine
1 Gema de Ovo
Preparar na Coqueteleira e servir
em copo Long Drink com fatias
de Limão, Laranja e uma Cereja.



1/3 de Jugo de Limón
1/3 de Jugo de Naranja
1/3 de Jugo de Lima
Granadina
Preparar en la Coctelera y servi
en un vaso Long Drink con hielo
Adornar con rodajas de Limón,
Naranja y una Cereza.

PARSONS SPECIAL

6/10 de Suco de Laranja
2/10 de Grenadine
2/10 de Club Soda
1 Gema de Ovo
Preparar na Coqueteleira (menos
o Club Soda) e servir em copo
Long Drink. Completar e misturar
com Club Soda.



6/10 de Jugo de Naranja
2/10 de Granadina
2/10 de Club Soda
1 Yema de Huevo
Preparar en la Coctelera (meno
el Club Soda) y servir en un vaso
y mezclar con Club Soda.

FLÓRIDA COCKTAIL

4/10 de Suco de Grapefruit
2/10 de Suco de Laranja
2/10 de suco de Limão
2/10 de Xarope de Açúcar
Club Soda
Preparar na Coqueteleira (menos
o Club Soda) e servir em copo
Long Drink com gelo. Completar
e misturar com Club Soda.
Decorar com Hortelã e servir
com canudos.



4/10 de Jugo de Grapefruit
2/10 de Jugo de Naranja
2/10 de Jugo de Limón
2/10 de Jarabe de Azúcar
Club Soda
Preparar en la Coctelera (meno
el Club Soda) y servir en un vaso
Long Drink con hielo. Completa
y mezclar con el Club Soda.
Adornar con hojas de
Yerbabuena y servir con Pitillo

SHIRLEY TEMPLE

9/10 de Ginger Ale
1/10 de Grenadine
Montar em copo Long Drink com
gelo, misturando suavemente.
Decorar com Cerejas.



9/10 de Ginger Ale
1/10 de Granadina
Armar en un vaso Long Drink
con hielo, mezclando suavemente
Adornar con Cerezas.

REFERÊNCIAS

AMARAL, Tarsila do. *Tarsila por Tarsila*. São Paulo: Celebris, 2004.

ANSON, Rick. "Pelos bares e coquetéis de Havana". EQ Magazine. São Paulo:

Alcomídia, n. 8, março de 2004.

DIAS, Célia Maria de Moraes (org.) *et alii. Hospitalidade: reflexões e perspectivas.* São Paulo: Ed. Manole, 2002.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org.). *História da Alimentação.* Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia.* São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

CANCLINI, Nestor Garcia. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.* N. 23, 1994.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual do bar.* São Paulo: Senac, 1988.

Revista Gula: São Paulo: Ed. Peixes, n. 119, setembro de 2002.

ROBERTS, J. M. *O Livro de Ouro da História do Mundo.* / J. M. Roberts; tradução Laura Alves e Aurélio Rebello. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.

SOUZA, Derivan Ferreira de. *Manual Prático de Bar.* Edição atualizada. Editora Salesiana Dom Bosco, 2001.

STEED, Tobias. *Hollywood Cocktails.* França: Éditions Proxima, 1999.

Filmes:

A Festa de Babette, direção de Gabriel Axel. Dinamarca: Look Vídeo, 1987.

Cocktail, direção de Roger Donaldson. EUA: Touchstone Pictures, 1988.

Documentários de TV

Programa Biografia: **A Era dos Night Clubs.** Canal de TV a cabo Mundo. São Paulo: exibido no dia 12 de setembro de 2003.

Consultas na Internet

www.basilico.com.br

www.setor3.com.br

www.abrabe.org.br