

Los refrescos en la coctelería



ANFABRA

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE
BEBIDAS REFRESCANTES ANALCOHÓLICAS

Los refrescos en la coctelería

Índice



Agradecimientos

Prólogo

José Ángel Sierra

José M^a Rubio Marín

[Pag.10]

Capítulo 1. La mezcla perfecta

Qué es un cóctel

El origen de la mezcla

Refrescos y cócteles, una historia muy cercana

Tipos de cóctel

[Pag. 20]

Capítulo 2. Cómo se prepara un cóctel con refrescos

Refrescos, ingredientes esenciales de un cóctel

Cómo se elabora un cóctel refrescante

[Pag. 28]

Capítulo 3. Un cóctel con refrescos para cada momento

Mañana, tarde o noche

Dime qué bebes y te diré cómo eres

Para los días fríos y los calurosos

Para los momentos especiales

[Pag. 40]

Capítulo 4. Los consejos de los expertos

Las normas básicas

El protocolo

Las reglas de los refrescos en la coctelería

[Pag. 46]

Capítulo 5. Las mejores recetas de cócteles con refrescos

[Pag. 56]

Capítulo 6. El diccionario de los refrescos y la coctelería

Agradecimientos



Desde sus orígenes, los cócteles han estado vinculados a las relaciones sociales, a la diversión y al ocio. Su desarrollo y evolución ha tenido como escenario los mejores hoteles y restaurantes del mundo y ha dado lugar a una profesión muy particular. Es el arte de hacer mezclas y en ella uno de los ingredientes principales son los refrescos. Por eso, desde AN-FABRA hemos querido investigar la estrecha relación que existe, desde sus orígenes, entre la coctelería y los refrescos y presentar una propuesta diferente y original para disfrutar de ellos.

Sumergirse en un mundo tan complejo como el de la coctelería ha resultado un viaje muy sencillo gracias a la inestimable colaboración de José Ángel Sierra, Secretario General de la Asociación de Maîtres y Camareros Españoles (AMYCE) y Jefe de Relaciones Externas de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid. Sus consejos, orientaciones, anécdotas y propuestas se han convertido en el eje principal de esta obra.

También, nuestro especial agradecimiento a Francisco Lola y Daniel Verdú, expertos *bar-mans*, por sus recetas y por la información que nos han facilitado para conocer en profundidad el papel que juegan las bebidas refrescantes en un cóctel.

Prólogo





José Ángel Sierra.

Secretario General de la Asociación de Maîtres y Camareros Españoles (AMYCE) y Jefe de Relaciones Externas de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Comunidad de Madrid.

La coctelería es el arte de saber mezclar sabores con equilibrio. Desde el nacimiento de las primeras mezclas en las islas Caribe hace casi medio siglo, la coctelería ha evolucionado hasta el punto de convertirse en una profesión. Está marcada por un estricto protocolo porque quiere agradar a un cliente exigente y sofisticado. Sin embargo, a pesar de las normas es, al mismo tiempo, un mundo lleno de oportunidades en el que no existe más límite que la imaginación.

En la coctelería cada detalle cuenta. El vaso o la copa en la que se presenta el combinado, los adornos que incorpora, la forma en la que se utiliza el hielo e, incluso, el orden en el que se mezclan los elementos. Pero, aparte de todo ese atrezzo, fundamental a la hora de hacer un cóctel llamativo, los ingredientes son la parte esencial. Y uno de los más importantes son los refrescos.

La coctelería siempre ha estado estrechamente vinculada al mundo de las bebidas refrescantes. Las propiedades de un refresco son fundamentales a la hora de crear una mezcla. Le aportan sabor, matizan el exceso de dulzor, de amargor o de acidez, los hacen más atractivos con su color y contribuyen a que el conjunto de los ingredientes se aprecie como uno solo en el paladar.

Pero hasta ahora esa relación tan cercana entre las bebidas refrescantes y los cócteles no se había recogido. Con este libro se plasma la evolución que han seguido estas bebidas a lo largo de la historia y cómo, gracias a los refrescos, se han podido crear muchos combinados que hoy forman parte de nuestra cultura.

Ésta es una publicación que sirve de homenaje a todo lo que los refrescos aportan a la coctelería y que contiene las nociones básicas para comprender el arte de las mezclas.

Prólogo





José Mª Rubio Marín
Presidente de la Federación de Hostelería y Restauración (FEHR)

El cóctel en la innovación de la oferta

El sector de restauración agradece esta iniciativa editorial de ANFABRA, que sin duda es de gran utilidad para los profesionales y empresarios de bares, donde es evidente que el cóctel tiene historia y tiene también actualidad.

Nacido en los finales del siglo XIX, el cóctel alcanzó su máximo esplendor a partir de los locos años 20, desarrollándose su fama y su consumo aun en medio de la prohibicionista ley seca en Estados Unidos, hasta entrados los años 60. Pero como combinación de bebidas con cierto punto de sofisticación nunca ha dejado de tener un destacado papel de prestigio en los mejores bares del mundo. Y en su versión más básica, de trago largo a base de combinado de alcohol con refresco, puede decirse que la extensión de su consumo es hoy mayor que nunca en su historia anterior, desde que en La Habana, según cuentan, se mezclaran por primera vez el ron y el refresco de cola para inventar el cubalibre, allá por 1898, muy poco después de que, derrotada por Estados Unidos, España perdiera Cuba y ésta quedara "libre". Tanto en mezclas que contienen alcohol como en otras que no lo

tienen, los refrescos han estado siempre presentes en la coctelería.

Pero no sólo es que el cóctel tenga tras de sí una hermosa y glamurosa historia y un presente que quizá no valoramos suficientemente. Es que también tiene un lugar relevante en las nuevas tendencias que están marcando la innovación de la oferta del segmento empresarial de los bares a través de las cuales se está buscando la conexión y acoplamiento con un nuevo perfil de clientes que no se limitan a demandar productos, sino nuevas experiencias en un marco de servicios de mayor calidad.

El sector de bares es el más importante de la hostelería española por su número de establecimientos, generación de empleo y volumen de ventas. En España hay 246.000 bares cuya facturación anual supera ligeramente los 59.500 millones de euros, lo que equivale al 46% de la producción de toda la hostelería de nuestro país, incluidos sus dos subsectores de restauración y alojamiento. Si a este sector se le suma el de las cafeterías, que comparte con los bares, funcionalidades importantes, la facturación conjunta se eleva a 69.000 millones de euros, el 54% de toda la producción hostelera.

Con toda esta importancia, el sector ha llegado a un punto de madurez. El reto de futuro está exigiendo de las empresas que activen todos los recursos de competitividad que tengan a su alcance, entre los que ha de contarse con la innovación de la oferta, para que ésta tenga un mayor valor añadido y más poder de atracción de los nuevos segmentos de demanda que garantizarán el futuro.

En este escenario, el cóctel presenta un amplio abanico de posibilidades para la innovación de la oferta del bar en el sentido señalado de darle atractivo y valor añadido, tanto en su versión de bebida con alcohol como en su versión sin alcohol, que tiene por delante un desarrollo de demanda creciente.

Capítulo 1

LA MEZCLA PERFECTA

Desde su nacimiento hace más de 200 años los refrescos han formado parte de la coctelería como un ingrediente esencial. Su enorme variedad, sus propiedades organolépticas, sus matices y su buen sabor los han convertido en indispensables a la hora de hacer una buena mezcla.



**“El cóctel es el arte de mezclar
sabores con equilibrio”.**

*José Ángel Sierra. Secretario General de la Asociación de Maîtres y
Camareros Españoles (AMYCE) y Jefe de Relaciones Externas de la
Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.*



¿QUÉ ES UN CÓCTEL?

La definición moderna de cóctel dice que es una bebida compuesta por dos o más ingredientes combinados o mezclados que se sirven como trago largo o copa corta, es decir en copas o vasos altos o bajos.

Pero un cóctel no es sólo una mezcla de bebidas, es una oportunidad para descubrir nuevas sensaciones, evocar un recuerdo o trasladarnos a un lugar remoto del mundo a través de la más sofisticada unión de sabores.

EL ORIGEN DE LA MEZCLA

La palabra cóctel procede del inglés *cock tail*, es decir, cola de gallo. Sin embargo, no está claro por qué la mezcla de distintos ingredientes en una bebida acabó recibiendo esta denominación. Son muchas y muy variadas las versiones que se consideran al respecto.

Lo más probable es que el origen de la palabra se encuentre en México. Tras el descubrimiento de América, los colonos se aficionaron a las peleas de gallos, que tenían lugar en tabernas y hostales a lo largo de todo el país. Durante los encuentros bebían mezclas de bebidas que tenían distintos colores. Uno de los participantes, dicen, comentó que el brebaje parecía una cola de gallo. Como las peleas eran más que frecuentes el término se popularizó para hacer referencia a una mezcla de bebidas.

A través del tiempo, el cóctel siempre ha estado ligado a los eventos, al ocio y a la diversión. Su presencia ha sido tan importante en este tipo de reuniones que su concepto ha traspasado fronteras y ha conquistado nuevos significados. Así, desde hace décadas un cóctel no se refiere ya únicamente a un combinado, sino que también hace alusión a una reunión o fiesta que tiene lugar al final de la tarde y en la que, según la Real Academia de la Lengua, se consumen bebidas.





REFRESCOS Y CÓCTELES, UNA HISTORIA MUY CERCANA

Burbujeantes, chispeantes, refrescantes, divertidos... tomar un refresco es una forma muy agradable de saciar la sed. La gran cantidad de sabores que existen, los distintos tipos que hay y sus llamativos colores los convierten, además, en un ingrediente básico en el mundo de la coctelería. De hecho, prácticamente desde su origen, los refrescos y los cócteles han estado vinculados y han evolucionado de la mano.

Disfrutar de un cóctel es un momento de placer en el que el paladar siempre descubre nuevas sensaciones. Las bebidas refrescantes, con sus propiedades organolépticas, sus aromas, sus matices dulces, ácidos o amargos y sus burbujas han contribuido desde hace más de 200 años a potenciar el sabor de los combinados y, por eso, son uno de los ingredientes principales a la hora de elaborar un buen cóctel.

Las combinaciones de bebidas tienen un origen milenario. Ya en la Grecia clásica se mezclaban distintos caldos con miel y plantas aromáticas, con el fin de conseguir bebidas más agradables. De hecho, uno de los primeros testimonios que hace referencia a la combinación de distintos ingredientes para conseguir una bebida diferente y deliciosa procede de Hipócrates, en torno al año 400 a.C.

Del Caribe a Estados Unidos

Sin embargo, el origen del cóctel tal y como lo conocemos actualmente se sitúa, según los expertos, en las islas Caribe y es mucho más reciente. Su tradicional cultivo de la caña de azúcar llevó a sus habitantes a mezclar los sabores dulces con los agrios en bebidas únicas.

Unos años más tarde, el término cóctel aparece por primera vez escrito y, además, ligado ya a las bebidas refrescantes. Se trataba del periódico americano *The Balance and Columbian Repository* y era el verano de 1806. En dicha publicación se incluyó la primera receta publicada, elaborada a base de bitter, y se definió el cóctel como “una bebida estimulante compuesta por diversos líquidos, a la que se añaden azúcares, agua y bitters”. Fue el primer paso para su popularización y, de hecho, 30 años más tarde Charles Dickens

Desde un principio los refrescos se convirtieron en uno de los ingredientes principales de los cócteles. Su enorme variedad de sabores como la cola, la naranja, el limón, la tónica o el lima-limón multiplicaban las posibilidades de crear mezclas fantásticas y refrescantes.



ya emplea la palabra cóctel en una de sus obras, haciendo alusión al afán del personaje Hawkins, en *Oliver Twist*, por estas mezclas.

Unos años después, en 1862, un conocido barman neoyorquino, Jerry Thomas, escribió *The Bartender Guide*, una recopilación de 236 recetas, en el que aparece por primera vez un listado de 13 mezclas bajo el apartado de *Cócteles y crustas*, lo que indica que ya comenzaban a ser bebidas demandadas y que suscitaban el interés de una parte de la población americana.

Los años dorados de la coctelería

Fue precisamente en Estados Unidos donde se popularizó su consumo. Durante los maravillosos años 20 Norteamérica vivió un momento de esplendor económico, artístico y cultural. El glamour, la elegancia y la innovación eran las características predominantes en la sociedad y los cócteles supieron empaparse del ambiente del momento. Na-

cieron así infinidad de mezclas con refrescos inspiradas en los iconos románticos y las estrellas de cine de la época y muchas de las míticas combinaciones que constituyen la base de casi todas las actuales. En un primer momento fue la alta sociedad la que acogió con entusiasmo la originalidad de las nuevas bebidas para disfrutarlas antes de la cena, tanto en casa como en los restaurantes más lujosos. Y así, poco a poco su consumo comenzó a extenderse.

Desde este primer momento los refrescos se convirtieron en uno de los ingredientes principales de los cócteles. Su enorme variedad de sabores como la cola, la naranja, el limón, la tónica o el lima-limón multiplicaban las posibilidades de crear mezclas fantásticas y refrescantes. Además, los refrescos con gas comenzaron a ser muy apreciados por los *barmans* porque se dieron cuenta de que las burbujas potenciaban el sabor y el aroma de los cócteles haciendo que la mezcla resultase mucho más intensa y agradable para el paladar.



La popularización de los refrescos y la fiebre de los cócteles se produjo de forma paralela. Mientras los refrescos pasaban a formar parte del día a día de millones de personas en todo el mundo, el hábito de tomar combinados cruzó también el Atlántico y llegó a Londres, París y Montecarlo. El célebre bar *Americano* del hotel *Savoy* de Londres o el *Harry's Bar* de Nueva York se convirtieron en lugares de reunión en los que los personajes más famosos y glamurosos se daban cita para disfrutar de la noche en compañía de una bebida diferente.

Desde entonces la cultura de los cócteles ha evolucionado estrechamente ligada a la sociedad y a los acontecimientos históricos y ha ido incorporando las nuevas propuestas de bebidas refrescantes que la industria ha sacado al mercado para adaptarse a los nuevos gustos y necesidades de la población.

Actualmente disfrutar de los refrescos en forma de cóctel se ha convertido en un arte que cada vez saben apreciar más personas. Desde los sabores más delicados y perfumados, hasta los más secos y fuertes hay una variedad infinita dispuesta a sorprendernos y a hacernos pasar un momento de auténtico placer para los sentidos.

TIPOS DE CÓCTEL

Tomarse un cóctel siempre es agradable, pero esta sensación es aún mejor si lo hacemos con la compañía adecuada y elegimos el combinado perfecto para cada momento. Así, podremos disfrutar de un sabor diferente y único en cada lugar y en cada situación, que nos hará experimentar sensaciones nuevas y disfrutar todavía más de cada instante.

Saber qué cóctel pedir o elaborar es más sencillo de lo que parece a primera vista. Sólo hace falta conocer qué ingredientes combinan mejor, qué mezclas son más adecuadas para cada momento del día o qué texturas pueden tener.

En líneas generales los expertos hacen una división de cuatro tipos de cócteles:



- **Aperitivos.** Son cócteles secos y poco dulces que suelen llevar nombres relacionados con el mar. En ellos deben predominar los refrescos y las frutas cítricas, como el maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, el pomelo o las uvas.

- **Refrescantes.** Elaborados a base de frutas y refrescos, se caracterizan por la ausencia total, entre sus ingredientes, de bebidas alcohólicas.

- **Digestivos.** Un complemento excelente para las sobremesas, son cortos y sus sabores, dulces. Su principal función es facilitar la digestión de los alimentos y suelen prepararse con refrescos de cola o naranja, granadina, melocotón, fresa, crema de leche y helados.

- **Nutritivos.** Llevan ingredientes como huevo, leche o nata y suelen tomarse en las sobremesas. En lugar de servirse en vasos o copas se presentan en la mesa en recipientes grandes de los que se sirven los comensales.



Según su sabor puede ser:

- **Dulce.** Son los preferidos a media mañana o como postre tras las comidas. Suele emplear refrescos de cola o naranja, así como bebidas de té.
- **Seco.** Los refrescos con notas cítricas o los amargos como el bitter son los más apropiados para este tipo de cócteles, que incorporan ingredientes con aromas intensos y fuertes.
- **Cítrico.** Sus ingredientes principales son los refrescos y las frutas de limón, naranja o lima. Se toman sobre todo entre platos.
- **Amargo.** Suelen utilizar bebidas refrescantes como el bitter o la tónica.

De acuerdo con su textura existen ciertos tipos:

- **Cremoso.** Son sobre todo cócteles nutritivos que utilizan ingredientes como helados o yema de huevo. Habitualmente se toman como postre.
- **Gaseoso.** Son muy ligeros y se suelen emplear para acompañar las comidas.
- **Granizado.** Es muy refrescante, sobre todo para épocas de mucho calor como el verano. Los granizados suelen ser tragos cortos para evitar que el hielo se deshaga y estropee la mezcla.
- **Suave.** Mezcla frutas y especias con refrescos de cola o naranja que dejan una agradable sensación en el paladar.

El estilo influye, asimismo, en el tipo de cóctel que se puede elaborar. Se diferencian varios:

- **Clásico.** Es el que emplea una coctelera de tres cuerpos, la más utilizada en España. Dentro del estilo clásico se puede hacer en forma de uve, en zigzag lineal, en rotación y traslación o con movimiento de muñeca.
- **Moderno.** Emplea botellas con dosificadores.
- **Tropical.** Utiliza una batidora o licuadora y luego se sirve en el cristal en forma de nieve.
- **Americano.** Emplea la coctelera de dos cuerpos, que tiene una parte de cristal y otra metálica. Mezcla los ingredientes y filtra el líquido después.
- **Creativo o estilo libre.** Es el más llamativo porque mueven en el aire todos los instrumentos que utiliza, desde las botellas y los vasos hasta la coctelera.





En función de la cantidad de líquido existen dos tipos:

- **Tragos largos.** Se sirven en copas o vasos altos. Están pensados para disfrutar de forma relajada.
- **Tragos cortos.** Tienen menos cantidad que los tragos largos y, por eso, se sirven en cristales más pequeños.

Capítulo 2

CÓMO SE PREPARA UN CÓCTEL CON REFRESCOS

Hacer una buena mezcla es algo más que elegir los ingredientes adecuados. Hay que decidir cuál es la copa más apropiada, el tipo de hielo que se va a utilizar, qué elementos decorativos se pueden añadir en función del refresco que lleva cada cóctel... Todo para que cada detalle destaque la personalidad del combinado.





REFRESCOS, INGREDIENTES ESENCIALES DE UN CÓCTEL

En un cóctel, un refresco sirve para crear destellos en el paladar. La enorme variedad de sabores y de categorías que existen hacen posibles combinaciones infinitas llenas de originalidad y sofisticación.

Cada refresco tiene unas características de sabor, aroma, intensidad, amargor o dulzor que sirven para potenciar y resaltar las cualidades de una mezcla. Así, por ejemplo, un cóctel que incluya una bebida refrescante con gas intensificará el sabor y el aroma y le otorgará cierta acidez. En cuanto a los sabores, también se pueden emplear para destacar o enmascarar alguna característica del combinado. Por ejemplo, un refresco de limón disimulará el dulzor de sus elementos mientras que otro de cola puede contrarrestar la acidez.

Además, en función de la hora del día a la que se tome el combinado habrá siempre un refresco idóneo que nos permitirá disfrutar de la mañana, abrir el apetito, hacer la digestión después de una comida o deleitarnos en una tarde entre amigos.

Cola. Los refrescos de cola poseen un equilibrio especial en su sabor, entre la acidez y el dulzor. La intensidad y complejidad de sus aromas los hace apropiados para ser los cócteles que se toman a partir de media mañana porque despiertan el apetito en su justa medida.

Naranja. Inconscientemente los refrescos de naranja se asocian con la mañana y son muy utilizados en los combinados que se preparan en estas horas del día. Su dulzor

predominante y su acidez de mayor o menor intensidad los convierte en el ingrediente esencial para los combinados cítricos.

Limón. En los refrescos de limón predominan los toques ácidos y las notas cítricas de la fruta, lo que le da al cóctel una sensación más viva y fresca. Por eso, el mejor momento para tomar un combinado a base de limón es en las horas previas a la comida o la cena.

Lima-Limón. Las bebidas de lima-limón combinan los sabores dulces y ácidos, ofreciendo siempre una sensación de frescor inigualable que se refuerza con su color transparente y sus burbujas. Es por esto que están entre las preferidas a la hora de elaborar los mejores cócteles, sobre todo aquellos pensados para tomar a media mañana o a media tarde.

Tónica. En la tónica predomina un toque amargo, matizado por un leve dulzor y un gusto cítrico. Es una bebida muy refrescante, apropiada para cualquier hora del día. Combina especialmente bien con mezclas elaboradas con frutas.

Bitter. Es un refresco que reúne una cantidad suficiente de notas ácidas bajo el predominio de un fondo amargo. Además, su color rojo intenso convierte a la mezcla en un combinado espectacular y llamativo que le da un toque elegante y sofisticado.

Gaseosa. Desde sus orígenes la gaseosa ha sido siempre la bebida refrescante preferida como acompañante de otras. Apropia para cualquier momento del día, su bajo aporte calórico la hace ideal para los cócteles más *lights*.

Cada refresco puede dar lugar a un cóctel sorprendente y sofisticado. La variedad de bebidas refrescantes abre un mundo de posibilidades en el que el único límite es la imaginación.



CÓMO SE ELABORA UN CÓCTEL REFRESCANTE

Elaborar un cóctel es como hacer una buena película. Los actores son un ingrediente principal. Pero para tener un buen film no es suficiente, hay otros elementos como el decorado o la fotografía que juegan un papel fundamental.

Con los cócteles ocurre lo mismo. Saber qué ingredientes y refrescos vamos a utilizar en función de nuestros gustos, de la época del año o de la hora del día en el que los vamos a saborear es lo más importante, pero no lo es todo. Conocer unos pequeños trucos sobre cómo presentar el combinado, el recipiente más adecuado, la temperatura idónea y las posibilidades de decoración que existen nos ayudará a crear un combinado perfecto. Los consejos básicos de los expertos a la hora de servirlo son sobriedad, elegancia y sencillez. Así pues... luces, cámara... ¡acción!

1. La mezcla, la base de un buen cóctel

En este caso el orden de los factores sí altera el producto. Los expertos insisten en que a la hora de mezclar los ingredientes es muy importante tener en cuenta que las bebidas refrescantes, si tienen gas, deben añadirse al final, justo antes de servirlo, ya que, si se agitaran en la coctelera, se podrían perder las burbujas y, por lo tanto, su efecto refrescante y potenciador del sabor.

La elección de los instrumentos que se empleen a la hora de elaborar el cóctel va a influir en la mezcla. Se pueden utilizar, a priori, una coctelera o un vaso mezclador.

2. La elección del cristal

La mezcla ya está preparada y, por lo tanto, el sabor ya está asegurado. Lo importante ahora es, pues, la presentación. La temperatura, los adornos y hasta la forma, la textura y el tamaño de los recipientes en los que se sirve, que reciben el nombre de cristal, son factores clave a la hora de percibir la

esencia de una buena mezcla. Los cócteles siempre deben servirse muy fríos para mantener su aspecto, olor y sabor durante más tiempo. A la hora de presentarlos, existen vasos y copas de miles de formas y tamaños. Cada bebida tiene su cristal perfecto... ¡sólo es cuestión de encontrarlo!



Copa de cóctel. Elegante y bien proporcionada, tiene la forma de un cono invertido, con una boca ancha y un pie largo que protege el contenido de la copa del calor de la mano. Se emplea para aquellas mezclas que no llevan hielo, ya que en ella no cabe mucho líquido. Su abertura debe tener espacio para poder contener una rodaja de fruta o una cereza sin que se hunda demasiado.

Vaso Old Fashioned. Se considera todo un clásico en el mundo de la coctelería. Es ideal para servir combinados con mucho hielo y conseguir la temperatura idónea.

Vaso alto o tubo. Es alargado, alto y estrecho, por lo que en él se suelen servir los tragos largos con mucho hielo. Se conoce también como Highball, Collins, Tumbler o Long Drink.

Copa balón. Debe llenarse sólo a medias, o incluso menos, para poder saborear bien las bebidas gracias a su aroma. Su estética resalta especialmente los colores de la mezcla, su forma permite servir los combinados frescos con anchos cubitos de hielo y su tamaño posibilita añadir rodajas de naranja o limón, dándole un especial toque de elegancia.

Copa Hurricane o Tulipa. Es muy estilizada y elegante, ideal para servir cócteles caribeños o de frutas.

Copa flauta. Su forma alargada y de poca abertura ayuda a mantener las burbujas propias de las bebidas espumosas y de los refrescos que las acompañan.



Una vez elegido el vaso hay que incorporar el hielo, que es un ingrediente esencial que resalta todas las propiedades de un refresco y de un cóctel. Se puede incorporar en distintas formas dependiendo de lo que se quiera transmitir.

Pillée. Es el hielo picado que otorga al cóctel una apariencia de glamour y sofisticación.

Frappé. Está picado a punto de nieve, bien a mano o con batidora. Se utiliza para bebidas cortas de entre 50 y 100 mililitros porque se derrite rápidamente.

Fizz. Tiene forma de lámina o canica y se emplea para enfriar rápidamente el cóctel. Recibe su nombre de forma onomatopéyica, por el sonido que hace al caer sobre el cristal en el que se sirve.

Piedra. Es el más típico. Con forma de cubitos, indica que la bebida con la que se sirve quita la sed.

Con el hielo dentro, ya sólo queda verter el cóctel desde el vaso mezclador o la coctelera. ¡Cuidado! Los expertos advierten que, independientemente del recipiente que se haya elegido para el combinado en cuestión, sólo hay que llenar sus tres cuartas partes. Una vez más, la sobriedad en coctelería está presente.



3. El toque personal

Es el momento de culminar la elaboración del cóctel y por lo tanto, de cuidar al máximo los detalles. Su presentación debe ser siempre especial, atractiva y llamativa, pero sin caer en la extravagancia. Debe predominar una nota elegante por encima de todo. Pero... ¿qué se puede hacer?



Espirales. Se suelen hacer con la piel de una naranja o un limón. Se corta la piel con el cuchillo en forma circular prestando atención para evitar la parte interior de la piel, que es amarga. Para que adquiera la forma de tirabuzón hay que retorcer la cáscara de la fruta, colocar un extremo dentro del vaso y el resto alrededor o por fuera teniendo en cuenta que las normas dicen que nunca puede quedar flotando totalmente dentro del combinado. Las espirales son un buen elemento decorativo para las mezclas que llevan refrescos con toques afrutados. Así, por ejemplo, si un cóctel lleva refresco de naranja, lo más apropiado será hacer una espiral con la piel de esta fruta.

Rodajas. Son muy comunes las de limón, naranja, fresas o kiwi. Se recomienda hacerlas delgadas y uniformes y se colocan

en el borde de la copa. Al igual que las espirales, las rodajas indican los refrescos o ingredientes que se han empleado en la elaboración del cóctel. Se recomienda especialmente esta decoración para los refrescos con notas ácidas. Si contiene, por ejemplo, una bebida refrescante de lima limón, colocar dos rodajas de estas frutas será el toque perfecto.

Triángulos. Para hacer triángulos se emplean frutas como la piña, que se pueden partir en rodajas que luego se dividen, a su vez, en trocitos con esta forma geométrica. Son la mejor elección a la hora de culminar la presentación de un combinado que lleve refrescos dulces como los de cola o naranja. Así, por ejemplo, los cócteles con refresco de manzana o de melón irán bien acompañados con triángulos de estas frutas.





Bolitas Parissien. Son perfectas como decoración de un cóctel. Se elaboran con frutas de pulpa suave como el melón, la sandía o la papaya. Deben su nombre a la cuchara “parissien” que es la que se emplea para hacer las bolitas. Como se suelen hacer con frutas dulces, son el complemento perfecto para contrastar con cócteles de toque ácidos que incorporen refrescos de cítricos como el limón.

Borde escarchado o crusta. Es una decoración sencilla pero llamativa. Consiste en empear el borde del vaso en azúcar, después de haberlo mojado en un refresco. Cualquier bebida refrescante es ideal para impregnar el final del cristal porque le da un gusto especial a la hora de degustar el cóctel.

4. ¡Disfrutar!

Saborear un buen cóctel elaborado con refrescos no tiene hora ni día. Desde el primer momento de la mañana hasta bien entrada la noche, solos o en compañía de un grupo de amigos, en casa o en restaurantes u hoteles, siempre podemos degustar una mezcla exquisita.

Lo importante es la innovación constante. Pensar, crear y degustar. ¡Sólo hay que atreverse!

Capítulo 3

UN CÓCTEL CON REFRESCOS PARA CADA MOMENTO

La gran variedad de refrescos que hay en el mercado ofrece posibilidades infinitas a la hora de mezclar sabores para conseguir el combinado ideal para cada persona, lugar y situación. Así, por ejemplo, una bebida refrescante con gas transmite vivacidad y puede levantar nuestro ánimo tras un día de intenso trabajo. Un cóctel con refresco de naranja hará más dulce nuestra mañana y el amargor de una mezcla con bitter nos acompañará en un aperitivo con amigos. Siempre hay un cóctel con refresco perfecto para ti.





Tranquilidad, relajación, vacaciones, estrés, ciudad, diversión, risas, trabajo, reunión familiar, cena con amigos, comida de trabajo, un día en la playa, un fin de semana rural, una cena romántica, una escapada al campo, una noche fría de invierno, los primeros días de primavera, un restaurante chic, una cena especial en casa... no todos los días son iguales y, por eso, no todos los días queremos lo mismo. Cuando salimos de trabajar, para una fiesta de cumpleaños, para saborear mientras charlamos con los amigos o simplemente porque nos apetece tomar algo distinto. Un cóctel siempre es una buena opción porque podemos adaptarlo a lo que más nos apetezca.

MAÑANA, TARDE O NOCHE

Cualquier hora es buena para tomar un refresco. Su sabor, su aroma y sus propiedades hacen que en cada momento del día haya una bebida refrescante perfecta con la que poder saciar nuestra sed. Por eso, hay también un cóctel elaborado con refrescos idóneo para la mañana, la tarde o la noche.

Los expertos indican que **la mañana** es el momento del día en el los refrescos se presentan como las bebidas más apropiadas en función de las horas o las situaciones. Por la tarde y por la noche, aseguran, cualquier refresco es bueno para acompañar un cóctel.

Así, a **media mañana** los refrescos dulces con sabor a naranja o cola son la compañía perfecta, tanto solos como en forma de cóctel. Para estas ocasiones proponen mezclas elaboradas a partir de refresco de naranja, zumo de naranja natural y zumo de zanahoria.

A modo de **aperitivo** los cócteles elaborados con refrescos amargos y fuertes como el bitter o la tónica sirven para abrir el apetito y facilitar la posterior digestión.

Antes de comer, el refresco de limón o la gaseosa sacian especialmente bien la sed y, si se combinan con zumo de apio y pepino, resultarán deliciosos.

Una vez **en la mesa**, las mezclas con cítricos como el limón o el lima-limón se emplean para limpiar el pa-





ladar entre platos. El Zoco Limón, que lleva refresco de limón, hierbabuena, infusión de té, lichi y hielo *pillée*, sería una buena propuesta.

Después de comer son especialmente apropiados los cócteles con refrescos dulces como el Raspberry Cola, elaborado refresco de cola, zumo natural de frambuesa y helado de vainilla. Aquellos que incorporan gaseosa o refresco de naranja son también idóneos.

A **media tarde**, los más indicados son los cócteles nutritivos, como el Polynet, que lleva refresco de naranja y helado de vainilla, así como las mezclas con base de cola.

Cuando cae **la noche** los refrescos más ácidos van ganando terreno, pero a partir de las últimas horas del día, los expertos aseguran que cualquiera de ellos se convierte en un ingrediente ideal para un cóctel.

DIME QUÉ BEBES Y TE DIRÉ CÓMO ERES

Si para gustos se hicieron los colores, los cócteles se crearon para adaptarse a cada persona a través de innovadoras mezclas de sabores.

Por sexos

Ellas se decantan por los refrescos dulces. Los cócteles que llevan refrescos de naranja, de cola y las mezclas con frutas de vistosos colores son los preferidos por las mujeres.

A **ellos** les gustan más las bebidas refrescantes con toques ácidos y amargos. Por eso sus cócteles favoritos incorporan refresco de limón o tónica.

Según la personalidad

Nuestra forma de vestir, la manera de hablar y de movernos o nuestro peinado hablan de nosotros. Igualmente, lo que bebemos también dice cómo somos. Divertidos, serios, arriesgados o tradicionales. Hay un cóctel que se adapta a cada persona.

Sofisticado. Son personas elegantes, que cuidan mucho su imagen. Disfrutan del glamour y les gusta descubrir restaurantes y hoteles con todas las comodidades. Valoran mucho la decoración y el buen gusto.

En un cóctel buscan deleitarse con sabores dulces de ingredientes exóticos. Las mezclas a base de gaseosa, tónica o refresco de naranja mezclados con frutas tropicales, infu-

siones, hojas de hierbabuena o menta y aromas de lugares lejanos como la vainilla y el coco cumplirán con creces sus expectativas.

Atrevido. Siempre buscan nuevas experiencias, rincones del mundo por descubrir y platos internacionales que degustar. No tienen miedo a lo desconocido y les atrae la extravagancia y la originalidad.

El combinado perfecto para una persona atrevida y arriesgada puede tener como base un refresco de limón al que se pueden añadir ingredientes exóticos y extravagantes porque son personas que buscan cócteles con sabores que se salgan de lo cotidiano y que les resulten atractivos a la vista. Les gustará también un combinado con tónica o bitter que añada vegetales como el tomate, el pepino o raíces como el jengibre. Especies como canela o pimienta también serán de su agrado.

Clásico. Son personas tranquilas y tradicionales a quienes les gustan los planes relajados, reunirse con sus amigos en torno a una buena comida y pasar mucho tiempo con su familia. Disfrutan de la vida pero no introducen grandes cambios.

Sabores como el de los refrescos de cola y limón son los que mejor se adaptan a sus preferencias. Las mezclas con frutas habituales en su dieta como el plátano, la fresa o las infusiones, así como ramitas de canela o jarabe de vainilla les permitirán disfrutar de



Hay un refresco perfecto para ti. Para las grandes celebraciones, para disfrutar de tu tiempo libre, cuando quieres hacer algo especial... Por eso las bebidas refrescantes permiten que los cócteles se adapten a lo que más te apetece en cada momento.

un sabor diferente pero no demasiado extravagante que se adapte sin problemas a sus gustos.

En función del estilo de vida

Siempre hay momentos en los que nos cuidamos un poco más. La vuelta de vacaciones, al comenzar un nuevo año, antes del verano, etc. Prestar atención a la alimentación y llevar un estilo de vida saludable cuesta menos de lo que parece.

Los refrescos, por su enorme variedad en tipos y sabores, saben adaptarse a las diferentes necesidades que surgen. Así, los refrescos *light* contienen menos de 7 calorías por 100 mililitros y, en muchos casos, 0 calorías. Por eso, los cócteles elaborados a partir de refrescos *light* son una opción diferente y sofisticada de tomar una bebida refrescante sin apenas calorías. De forma original y mezclando frutas, verduras o infusiones, se pueden saborear cientos de combinaciones saludables que no contienen azúcar.

En forma de cóctel, los refrescos *light*, son el acompañante perfecto de momentos de ocio, reuniones sociales y cenas. Además si los cócteles no contienen alcohol se elimina una fuente importante de calorías, ya que una copa suele tener 175 calorías, a razón de 7 por gramo de alcohol.

PARA LOS DÍAS FRÍOS Y PARA LOS CALUROSOS

Los mejores *barmans* recomiendan aprovechar las frutas, verduras e ingredientes típicos de cada época del año para elaborar cócteles. De esta forma, dicen, estarán en su punto de máxima calidad y serán más sabrosos.

Durante los meses de calor cualquier bebida refrescante se convierte en el ingrediente perfecto. Al estar compuestos en más de un 90% por agua tienen una alta capacidad hidratante, perfecta para saciar nuestra sed en las horas centrales del día. Además, si tienen gas, las burbujas dejan una agradable y fresca sensación en el paladar.

Las frutas veraniegas como las fresas, las frambuesas, la sandía o el melón son los mejores acompañantes de los refrescos en esta época del año a la hora de hacer un cóctel. Además, las verduras ricas en agua como el tomate o, incluso, el pepino y el apio también se pueden añadir, sobre todo a refrescos con toques cítricos, tónica y gaseosa.

En el invierno se emplean ingredientes más suaves y cálidos como la miel, el café y especias maceradas con canela, vainilla, piña o plátano que se adaptan muy bien a los aromas y matices de los refrescos de cola y naranja. Por su parte, los jarabes de saúco, flores o *mapple* y las frutas del bosque como moras, grosellas y granadas combinan muy bien con los refrescos en los días fríos. También se pueden emplear verduras de temporada como el boniato o el rábano, sobre todo para cócteles que se tomen a modo de aperitivo.





PARA LOS MOMENTOS ESPECIALES

En las comidas de navidad, para una cena romántica, en un encuentro entre viejos amigos... los cócteles con refrescos son siempre un buen acompañante. A través de su sabor, sus propiedades o su color nos evocan recuerdos y sentimientos.

En Navidad

Los buenos momentos en Navidad se viven en torno a una gran comida. Desde Nochebuena hasta Reyes, las familias se reúnen para pasar largas veladas juntas. Es un momento en el que se rompe con la monotonía y estamos más dispuestos que nunca a probar nuevos platos y propuestas. Por eso, es el momento perfecto para disfrutar de un buen cóctel hecho con refrescos y adaptado especialmente a estas fechas.

Alimentos tan navideños como turrón, pe-ladillas, guindas o bebidas como la sidra, el champán o el cava se pueden añadir a los combinados. En esta época del año, los expertos cocteleros recomiendan utilizar una base de refrescos junto con frutas del bos-

que como moras, grosellas y frambuesas o jarabes con esencia de especias cálidas como vainilla o canela.

Para un encuentro típicamente familiar como Nochebuena o Nochevieja una buena propuesta es el Cup Noël. Con bebida de té, vino blanco, un chorrito de licor de cereza y trocitos de manzana y pera en dados se elabora la base de la mezcla, que se corona con refresco de limón o de naranja. Los ingredientes son cálidos y suaves, perfectos para compartir una velada entrañable.

Pero en Navidades también hay tiempo para estar con los amigos. En Nochevieja los cócteles con los que se pueden acompañar las cenas y sobremesas tienen ingredientes más atrevidos. Una propuesta es el Party Orange Time, que lleva brandy, un terrón de azúcar y unas gotas de angostura, que se corona con refresco de naranja.

La mezcla de ingredientes y la personalidad de cada tipo de refresco permiten crear un cóctel perfecto para cada momento de la Navidad.





Para una cena romántica

En los momentos especiales en los que queremos sorprender y agradar a alguien los detalles cobran una especial importancia. Una mesa bien presentada, la cubertería adecuada y la bebida perfecta son esenciales.

En una primera cita, para conocer mejor a la otra persona, una mezcla con refrescos dulces como cola o naranja será una buena compañía mientras charlamos relajadamente. Si en lugar de una cena se trata de una comida, los cócteles con refrescos de limón o con gaseosa serán también una buena opción.

Si el invitado es muy atrevido, la tónica combina a la perfección con ingredientes exóticos como la maracuyá o la fruta de la pasión y si no es muy dado a probar nuevos sabores, una mezcla con refresco de limón y frutas seguro que será de su agrado.





Capítulo 4

LOS CONSEJOS DE LOS EXPERTOS*

Existe todo un protocolo que marca el *savoir faire* del mundo de la coctelería y, por eso, es importante conocer las principales normas que rigen el arte de mezclar bebidas.

* Elaborado con el asesoramiento de José Ángel Sierra. Secretario General de la Asociación de Maîtres y Camareros Españoles (AMYCE) y Jefe de Relaciones Externas de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.





A la hora de hacer un cóctel hay algunas pautas elementales que es preciso conocer. Son consejos que siguen los expertos y que explican el éxito de una buena mezcla.

LAS NORMAS BÁSICAS

- No hay que añadir más de cinco ingredientes. Esta norma, extendida en el mundo de la coctelería, se remonta al origen mismo de las mezclas. Cuando los indios iban a cortar la caña de azúcar, que luego se mezclaban con jugo de lima, iban en *punch*, es decir, de cinco en cinco. Desde entonces y a través de los siglos se ha mantenido esta idea.
- La base estándar es dos partes de ácido por una de dulce y una de amargo.
- Las bebidas densas siempre se añaden antes que las que son más líquidas.
- Hay que buscar el equilibrio de sabores sin que sobresalga especialmente el de ningún ingrediente.

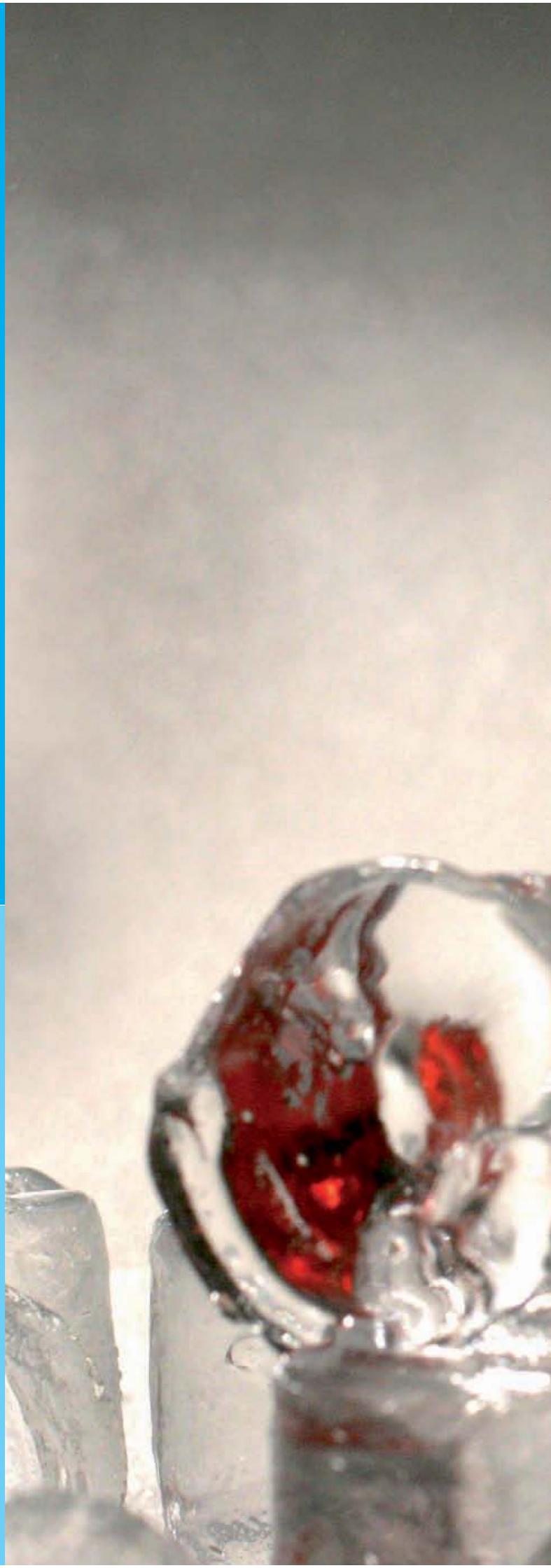


EL PROTOCOLO

- El *barman* siempre tiene que estar perfectamente vestido. Si lleva traje, debe trabajar con los botones de la americana abrochados.
- Lo primero a la hora de empezar a hacer un cóctel es disponer la *mise en place*, es decir, hay que colocar todo lo que se va a utilizar sobre la barra: refrescos, bebidas, ingredientes, frutas ya lavadas y peladas, tabla de cortar, licuadora, colador, cucharas, cucharillas, cubitera de hielo, servilleta, pinzas, paño de cristal, copas, coctelera y posavasos.
- Antes de echar la mezcla en el vaso o en la copa hay que introducir el hielo en cualquiera de sus formas (*fizz*, piedras, *pillée*, etc).
- El cóctel se debe servir sobre un posavasos o blonda.

LAS REGLAS DE LOS REFRESCOS EN LA COCTELERÍA

- Los refrescos determinan los ingredientes que se pueden añadir al combinado. Si son claros, como el refresco de limón, la gaseosa o la tónica se pueden mezclar con ingredientes densos como el helado. Los refrescos más oscuros como la cola o la naranja, acompañan mejor a jugos de frutas como frambuesas, moras o grosellas.
- El refresco no debe superar el 40% del cóctel.
- Si el refresco tiene gas se añade siempre al final y directamente sobre el vaso o copa.
- Una vez añadida la bebida refrescante al cóctel hay que removerlo todo con una cuchara mezcladora.





Capítulo 5

LAS MEJORES RECETAS DE CÓCTELES CON REFRESCOS

Un refresco es un universo de matices y aromas que convierte cualquier cóctel en una bebida especial. Su gran variedad de sabores y las distintas proporciones y formas que existen a la hora de combinarlos con otros ingredientes los convierten en el elemento esencial de una buena mezcla.





BITTER CORDIAL

Ingredientes

- 5 ml de zumo de limón
- 5 ml de zumo de naranja
- 5 ml de lime cordial
- Top up con **bitter**

Preparación

Vaso Old Fashioned.
Introducir el hielo en cubos.
Agitar los ingredientes en la coctelera.
Servir en un twist largo.



ORANGE LIGHT TIME

Ingredientes

- Refresco de naranja light
- 2/10 de bebida de té
- 1 barspoon de zumo de mora natural
- 1 barspoon de zumo de grosellas natural

Preparación

Mezclar en una coctelera.
Batir bien y servir en copa alta con mucho hielo.
Terminar con **refresco de naranja light** y agitar con cuchara mezcladora.

TÓNICA COOLER

Ingredientes

- 1 tomate cherry
- ½ limón en zumo
- ½ barspoon de mostaza de Dijon
- ½ barspoon de mostaza a la antigua
- 3 toques de pimienta
- 3 toques de sal
- 6 golpes de salsa LeaPerrins
(* tabasco a elección)
- 75ml de zumo de tomate
- Top up con **tónica**

Preparación

Vaso Highball.
Remover los ingredientes en el vaso mezclador.
Decorar con 2 láminas de pepino y una rodaja de limón.



ZOCO LIMÓN LIGHT

Ingredientes

- **Refresco de limón light**
- 4 hojas de hierbabuena
- 2/10 de té
- 1 barspoon de zumo de lichi natural
- Hielo pillée

Preparación

Macerar 4 hojas de hierbabuena majándolas sobre el té frío.
Batir los ingredientes en la coctelera.
Servir en copa doble de cóctel con mucho hielo pillée.
Terminar con **refresco de limón** y remover si es necesario.
Decorar con dos medias rodajas de limón en forma de crestas.



WAVEBENDER



Ingredientes

- Una naranja en zumo
- ½ limón en zumo
- 1 barspoon de granadina
- Top up con **ginger ale**

Preparación

Vaso Highball.
Poner hielo en cubos.
Remover los zumos y la granadina en la coctelera.
Decorar con una rodaja de limón, otra de naranja y un gajo de lima.





TRÓPICO BANANA-COLA

Ingredientes

- 1/10 de jarabe de plátano
- 2/10 de bebida de té negro o rojo
- 1 barspoon de miel
- Top up con **refresco de cola**

Preparación

Batir bien en la coctelera.
Servir en vaso de long drink.
Decorar con una ramita de canela.



RASPBERRY COLA

Ingredientes

- **Refresco de cola light**
- 1/10 de helado de vainilla edulcorado
- 1 barspoon de zumo de frambuesa natural

Preparación

Mezclar en una coctelera con hielo.
Batir bien y servir en copa ancha con mucho hielo.
Top up con **refresco de cola light**.
Decorar con una frambuesa.

LEMON BLACK SEA FISH

Ingredientes

- 15 ml de zumo de arándanos
- 1 golpe de puré de moras
- ½ limón en zumo
- Top up con **refresco de limón**

Preparación

Vaso Champagne Flute.
Decorar en twist de limón largo.



REFRESCO DE NARANJA VIRGIN MIMOSA

Ingredientes

- 3 barspoon de fruta de la pasión
- 15 ml de zumo de naranja
- 1 golpe de mango
- 5 ml de azúcar de fruta de la pasión
- 5 ml de lima
- Top up con **refresco de naranja**

Preparación

Mezclar los ingredientes en la coctelera.
Servir en una copa Champagne Flute.
Decorar con alquejenje.



RASPBERRY FRESH LEMON SQUASH

Ingredientes

- 1 limón pelado y majado
- 20 ml de azúcar líquido
- 4 frambuesas
- Top up con **soda**

Preparación

Vaso Collins.
Introducir hielo en cubos.
Decorar con 3 rodajas de limón en abanico y una frambuesa.





PUNTO FIZZ

Ingredientes

- Jarabe de piña para un vaso de tubo
- 1/10 de jarabe de coco
- 5/10 de zumo de piña
- Top up con **gaseosa** o **ginger ale**

Preparación

Batir en la coctelera con mucho hielo.

Servir en un vaso long drink.
Decorar con rodaja de piña.



COLA-COFFEE LIGHT

Ingredientes

- 25 ml de café instantáneo
- 20 ml de agua mineral
- 15 ml de sirope de flores
- Top up con **refresco de cola light**

Preparación

Vaso Collins.

Poner hielo en cubos.

Disolver el café en agua y añadir jarabe en el vaso mezclador.

Añadir **cola light** y remover.

Decorar con una rodaja de limón.

GASEOSA DEL TRÓPICO

Ingredientes

- **Gaseosa**
- 1/10 de zumo de limón
- Un toque de azahar
- Media clara de huevo
- 1 barspoon de leche de coco

Preparación

Mezclar en una coctelera.
Batir bien y servir en copa alargada con mucho hielo pillée.
Agitar con la cuchara mezcladora si es necesario.
Decorar con una ramita pequeña de grosellas.



POLYNET

Ingredientes

- **Refresco de naranja**
- Helado de vainilla

Preparación

Copa doble de cóctel.
Añadir directamente una bola de helado de vainilla.
Top up con **refresco de naranja**.
Remover lentamente hasta disolver el helado.
Añadir hielo frappé o pillée.





Capítulo 6

EL DICCIONARIO DE LOS REFRESCOS Y LA COCTELERÍA

El mundo de la coctelería está lleno de términos exóticos y anglosajones desconocidos por muchos. Con una pequeña explicación se pueden saber los conceptos más importantes de toda una cultura, que ya ha sido bautizada como mixología.





a

b

Anhídrido carbónico. Es un gas que todos los seres vivos producen al respirar. En los refrescos, tiene un efecto estético y organoléptico que confiere a las bebidas su toque ácido y la particular sensación de cosquilleo que provoca en la lengua. Contribuye a mantener en óptimas condiciones las propiedades de los refrescos, ya que actúa como conservante y antioxidante.

Barman. Literalmente su traducción es “hombre de la barra”. Designa a los expertos que atienden a los clientes en restaurantes, hoteles o cafeterías. Se utiliza también su sinónimo *bartender*.

Barspoon. Es una unidad de medida para añadir ingredientes a los cócteles que equivale a una cucharilla de café.

Bebidas de té. Contiene extractos de té y es una bebida que se emplea especialmente en coctelería en las mezclas que se elaboran durante el invierno, junto con ingredientes como miel, vainilla, canela o frutas como la pera o las moras.

Bebidas para deportistas. Son bebidas que contienen hidratos de carbono y sales minerales, por lo que están especialmente indicadas para una rápida recuperación tras el ejercicio físico, no sólo del agua, sino también de los electrolitos eliminados a través de la sudoración.

Bebidas refrescantes o refrescos. Son bebidas sin alcohol compuestas fundamentalmente por agua a la que se pueden añadir distintos ingredientes para darles sabor, como zumos, aromas, azúcar, anhídrido carbónico, etc. Esta combinación da lugar a diversas categorías de productos, con o sin gas, con o sin azúcar, bebidas para deportistas; y de distintos sabores como cola, naranja, limón, gaseosa, bebidas refrescantes de té, bitter, tónica, etc.

Bitter. Es la bebida refrescante típica de los aperitivos. Su sabor amargo la convierte en el refresco idóneo para abrir el apetito antes de comer. Su vistoso color rojo hace que sea una de las bebidas más apreciadas por los *barmans* a la hora de hacer cócteles llamativos.





b

g

Bittera. Recipiente que guarda líquidos que se van a añadir a un cóctel como refrescos o zumos de frutas. Su nombre procede del bitter.

Blonda. Posavasos de papel sobre el que el protocolo exige que se sirvan los cócteles.

Cáliz, caña o vaso. Parte superior de una copa en la que se introduce la bebida.

Cobbler. Hielo en forma de granizo.

Cóctel. Es una bebida compuesta por dos o más ingredientes combinados o mezclados que se sirve como trago largo o copa corta.

Coctelera. Instrumento que sirve para mezclar bebidas con densidad como los zumos. La coctelera europea consta de tres cuerpos: vaso, cubrevaso (con colador) y tapa o tapón; y no tiene rosca. Por su parte, la americana tiene sólo dos partes, una de metal y otra de cristal.

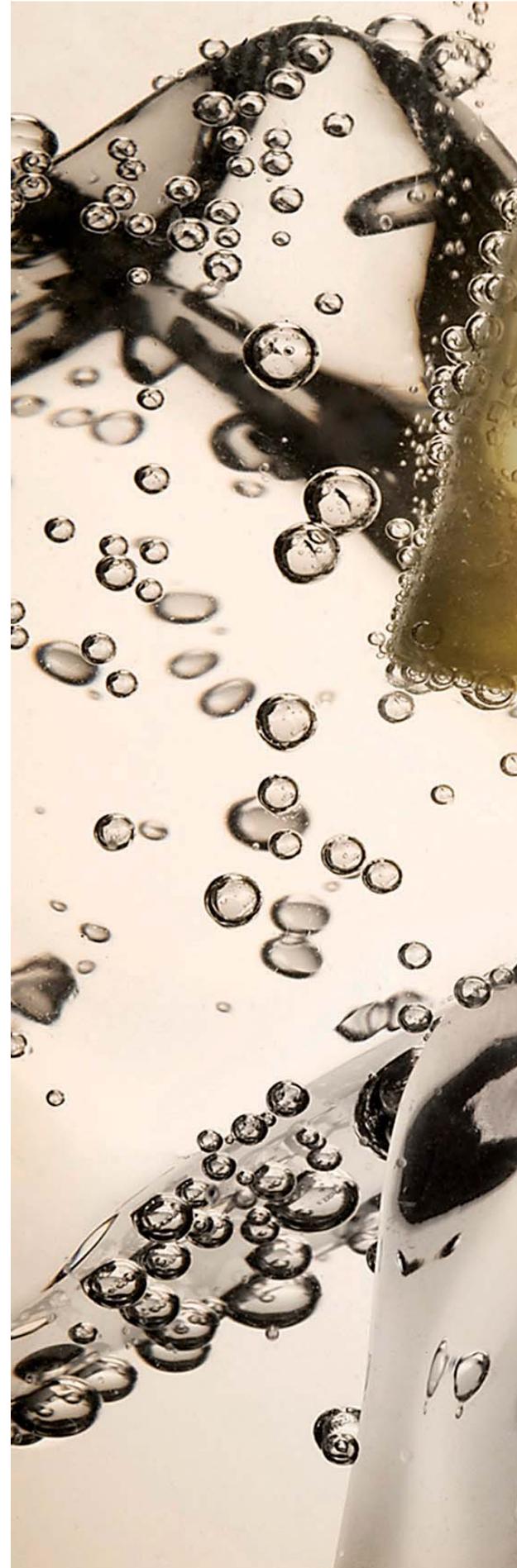
Cristal. Nombre genérico con el que se designan los vasos o las copas en las que se sirven los cócteles.

Frappé. Hielo picado a punto de nieve que se emplea para enfriar los tragos cortos.

Gaseosa. Es una bebida refrescante muy arraigada en España que se disfruta sola o como acompañante de otras. Suele estar compuesta fundamentalmente por agua carbonatada con aromas y edulcorantes sin calorías y es transparente e incolora. Tiene un alto poder refrescante y en coctelería se utiliza tanto para cócteles diurnos como nocturnos.

Ginger-ale. Es una bebida que se popularizó en Inglaterra en el siglo XIX. Se usa mucho en coctelería para resaltar el sabor de las mezclas con su especial toque amargo.

Golpe. Medida que equivale a un pequeño chorro que se añade en un cóctel desde una botella con dosificador.





Gotero. Instrumento que sirve para medir en gotas la cantidad de líquido que se echa en un cóctel.

Long drink. Trago largo. Supera lo 150 mililitros.

Maple. Sirope que se extrae del árbol que lleva el mismo nombre, típico de Canadá.

Mise en place. Nombre que recibe la preparación protocolaria sobre la mesa de todos los instrumentos necesarios para elaborar un cóctel.

Mixología. Ciencia que recoge el conocimiento de mezclar ingredientes y el arte de combinarlos correctamente. Esta palabra fue creada por los *barmans* del mundo anglosajón para designar su especialidad.

Peana. Base de cristal sobre la que se apoyan el pie y el cáliz de una copa.

Pie, columna o tallo. Pie de cristal sobre el que reposa el cáliz de una copa y que, a su vez, se apoya sobre la peana, la base.

Piedra. Hielo en forma de cubito.

Pillée. Hielo muy picado que otorga al cóctel una apariencia de glamour y sofisticación.

Pizcles. Cebollitas que se emplean como decoración.

Refresco de cola. Bebida refrescante que nació en las farmacias hace más de 200 años y que contiene extractos vegetales. En sus orígenes se utilizaban para tratar pequeñas dolencias estomacales y poco a poco se popularizó hasta convertirse en uno de los sabores favoritos en todo el mundo. Su toque dulce y exótico hace de los refrescos de cola el ingrediente perfecto para los combinados que se toman como postre o a media tarde. Además, durante los meses más fríos del año se suele mezclar con miel, café, canela o vainilla en sabrosas combinaciones.



Refresco de lima-limón. Es una bebida refrescante que cuenta con zumo o extracto de lima y limón entre sus componentes. Su combinación de sabores y de aromas otorga a los cócteles notas exóticas que combinan a la perfección con cítricos como la naranja, frutas del bosque o vegetales como el pepino o la zanahoria.

Refresco de limón. Bebida refrescante que incluye entre sus ingredientes zumo o extracto de limón. Hay versiones con o sin gas y light. Su toque cítrico los convierte en la bebida ideal para tomar entre platos o para disfrutar de una tarde entre amigos. En coctelería combina a la perfección con todo tipo de frutas, sobre todo con las que tienen un ligero toque ácido como las grosellas o las granadas.

Refresco de naranja. Bebida refrescante compuesta por diversos ingredientes como zumo o extracto de naranja. Hay versiones con o sin gas y light. Su sabor varía entre lo dulce y lo amargo, por lo que aporta a los combinados un matiz especial. Se toma sobre todo a media mañana y en los cócteles de sobremesa. Es apropiado para cualquier época del año y suele mezclarse con jugos de frutas como melón, pera o fresas.

Refresco light. Es aquél que reduce las calorías respecto al refresco original. Muchas de las bebidas refrescantes light tienen 0 calorías y todas ellas cuentan con menos de 7.

Rabanera o concha. Plato alargado en los que se colocan los aperitivos que acompañan un refresco o un combinado.

Short drink. Trago corto. Cuenta con entre 50 y 150 mililitros aproximadamente.

Smoothie. Mezcla que incorpora frutas frescas naturales a la que se añaden otras bebidas como agua, leche o yogurt natural. Tiene una consistencia densa.

Sorbete. Pajita que se emplea como decoración en coctelería. Está hecha de plástico y puede ser de diversos colores.



Tónica. Con más de 200 años de historia, es una bebida refrescante muy asociada a los aperitivos y a los momentos de ocio durante la noche. Al incorporar quinina entre sus ingredientes, tiene un toque amargo que resalta a la perfección las bebidas con las que se acompaña. Es muy apreciada para cócteles que incorporan verduras como el tomate, el apio o el pepino o frutas ácidas como moras, frambuesas y grosellas.

Top up. Literalmente es “echar por encima”. Hace referencia al acto de añadir el líquido final sobre un cóctel, que suele ser un refresco con burbujas.

Vaso mezclador. Instrumento que sirve para mezclar bebidas sin densidad como los licores. Consta de tres partes: vaso (dentro tiene un decantador), gusanillo o pasador y cuchara mezcladora.



ANFABRA

**Asociación Nacional de Fabricantes Bebidas
Refrescantes Analcohólicas**

**C/ Menéndez Pelayo 81 bajo
28007 - MADRID
Tel. 91 552 62 75
www.anfabra.es**

Los refrescos en la



ANFABRA

Asociación Nacional de Fabricantes Bebidas
Refrescantes Analcohólicas

C/ Menéndez Pelayo 81 bajo
28007 - MADRID
Tel. 91 552 62 75
www.anfabra.es