



Coctelería Internacional

BEBIDAS

EL CÓCTEL

DEFINICIÓN DE CÓCTEL: Es la mezcla o combinación armónica de líquidos más o menos alcoholizados y más o menos aromatizados. Actualmente, la palabra cóctel, se ha ampliado a la mezcla armónica de dos o más bebidas, no siendo obligatorio cumplir las anteriormente mencionadas.

El cóctel debe cumplir una serie de requisitos que nada tiene que ver con la mezcla desordenada de bebidas ni en cuanto a calidades ni cantidades, por ello deberán tenerse muy en cuenta ciertas observaciones y matizaciones que se hacen a lo largo de este apartado.

La palabra cóctel, es un vocablo castellanizado tomando como base el original "cocktail" y cuya escritura en español se acerca a su sonido. Esta palabra, en inglés, significa literalmente "cola de gallo" (cock = cola, tail = gallo).

El origen de la coctelería, es incierto y oscuro, ya que muchos países han querido adjudicarse de una u otra forma la invención del cóctel. Si podemos asegurar que la costumbre de consumir cócteles en Europa se extendió y generalizó después de la Exposición Universal de París de 1889, muy probablemente debido a la procedencia de EE.UU. de ciertos hábitos o costumbres que allí estaban más generalizadas.

Son miles los cócteles que pueden elaborarse. Cada barman, puede elaborar y confeccionar sus propias y específicas mezclas. Inclusive el cliente puede dar sus gustos o apetencias específicas tomando como base, en ocasiones, algún combinado ya generalizado.

Existen una serie de cócteles llamados internacionales o "standard drinks", que todo barman debe conocer y elaborar con los ingredientes establecidos y conocidos internacionalmente.

Por todos los puntos mencionados anteriormente, en caso alguno nos inventaremos nada que no haya sido ya aceptado con generalidad por los adictos a este tipo de consumiciones; y por otra parte, se tratará de dar unas pautas, en todo caso lo más a adaptadas posible a todo tipo de establecimientos donde se elaboren y se sirvan consumiciones de este tipo.

Sí deberemos considerar de forma sistemática, los factores que intervienen en las técnicas que se especifican y matizan, con el fin de lograr una mezcla lo más ajustada posible a las reglas ya estandarizadas referidas a la elaboración de cócteles y que son las que siguen:

LA MEZCLA : Tal y como se especifica en la definición, la mezcla deberá se en todo caso ARMÓNICA y no se deberán mezclar en caso alguno ingredientes que no combinen de esta forma, bien por su sabor, olor, color u otro condicionante similar.

CALIDADES Y MARCAS: Algunas combinaciones, debido a su estandarización, requieren unas marcas de productos específicos, tal es el caso de la angostura, tabasco salsa perrin's, chartreuse, etc.,

Además deberá tenerse en cuenta, a la hora de seleccionar calidades de ingredientes, que estos sean los específicos o los más adecuados según se indica en las fichas técnicas.

TEMPERATURAS DE SERVICIO: La temperatura de servicio de combinaciones o cócteles, solo es la que se indica en la ficha técnica y no otra. En caso de no especificarse, será la resultante en mezclar los ingredientes a la correcta temperatura en que deban encontrarse; tal es el caso de el café granizado, café caliente, cavas, sodas, etc.

ASPECTO: Debe ser el propio en el momento de su presentación al cliente y no otro. Para ello evitaremos pérdidas de tiempo en su elaboración y por supuesto en su presentación, ya que muchos de ellos, pasados unos minutos, pierden el atractivo y aspecto característico de la propia combinación. Deben ajustarse al máximo los tiempos previstos para la elaboración y la presentación.

DECORACIÓN: Es ésta una técnica, que en algunos casos nos permite poner un toque personal en algunas de las combinaciones. Debemos tener en cuenta que en los casos en que las combinaciones estén lo suficientemente estandarizadas, será mejor que nos limitemos a seguir las orientaciones de la ficha técnica. Solamente decoraremos de forma personalizada en caso excepcionales como es el caso de establecimientos específicos, que por su carácter propio o singular, así esté establecido de antemano. Como ejemplo diremos, que un Dry Martini, un adorno de paraguas, no viene a ser nada correcto.

PRESENTACIÓN: Después de todas las observaciones dadas con anterioridad, sería muy lamentable que la combinación fuera indebidamente presentada; debemos aplicar, todo tipo de actitudes referidas al servicio y a la atención al cliente que en este caso corresponde. Acompañar de algún aperitivo sólido que proceda, será una atención, entre otras, muy agradecida por el propio cliente.

Cantidades y Medidas

En las fichas técnicas de cada una de las combinaciones, las cantidades se especifican de diferentes modos, dependiendo de los ingredientes que lleven, de la capacidad del recipiente donde se sirva y del modo o la forma específica de elaborarlo. Así pues nos podemos encontrar con las siguientes especificaciones: 1/4 , 1/3 , 1/2 , 1/5 , 2/3 , 2/4 , una copa de....., ya partes iguales, Se termina de llenar con... gotas de....etc.. Es evidente que deberemos aplicar las fracciones según se indican, sabiendo que el denominador corresponde a la cantidad total de la combinación principal y no de la capacidad del recipiente, ya que posteriormente podemos encontrar con la especificación “se termina de llenar con...”, “ se le añadecomo decoración”, un chorrito de....”, “unas gotas de....” matizaciones, estas últimas que deberemos tener en cuenta a la hora de elaborar cualquiera de las combinaciones.

A la vista de todo esto es evidente que una buena parte de profesionalidad se adquiere con la práctica y el tesón puesto en el ejercicio de las realizaciones referidas a cantidades y medidas.

A título orientativo y por ser el más estandarizado, diremos que una copa de cóctel tiene una capacidad de 75cc., y una de degustación 100cc. .Estas capacidades, serán las que nos manden a la hora de hacer el total de los ingredientes de un cóctel.

Cuando nos refiramos a una copa, nos referimos a una cantidad aproximada de 60 cc.. Esta medida es aplicable también a las copas servidas tal cual, es decir a los aguardiente y licores.

Aunque algunos autores defiendan, que la copa de cóctel, debe llenarse hasta el borde superior, no se considera razón justificada, ya que habrá de transportarse en multitud de ocasiones, y no procederá tener que hacer excesivos malabares para que llegue a su destino sin haberse derramado lo más mínimo, que es una de las características de su servicio y presentación.

Los cócteles pueden prepararse en Coctelera, en caso mezclador, o directamente en el vaso o copa de servicio.

Tanto para los que se hagan en coctelera, como en vaso mezclador, llenaremos al menos de hielo las tres cuartas partes de de la capacidad de estos para su elaboración, ya que una de las funciones principales de batido será el enfriamiento rápido de los ingredientes.

Elaboración de Cócteles

Las bebidas permanecerán el menos tiempo posible en estos recipientes, ya que además de aumentar la cantidad del cóctel, éste pierde sabor debido a lo que comúnmente se denomina “aguado”.

En COCTELERA

se preparan aquellos que generalmente se componen de ingredientes, que debido a su alta densidad, requieren un batido enérgico. Tal es el caso de los jugos de frutas, azúcares, Cremas, huevos, etc. El orden de incorporación de ingredientes en la coctelera será:

- 1º Ingredientes sólidos o semi-sólidos (azúcares, huevos, sal, etc.)
- 2º Los ingredientes de que se componga la combinación.

En VASO MEZCLADOR

se preparan aquellos cócteles que se componen de ingredientes poco densos y que su mezcla puede hacerse homogénea con un ligero batido.

El orden correcto en la incorporación de ingredientes en los cócteles elaborados en vaso mezclador, es como sigue:

- 1º los géneros de sazón o aromatizantes
- 2º Las Bebidas especificadas en la receta técnica, siempre de mayor a menor.

DIRECTAMENTE en la COPA o VASO DE SERVICIO

se preparan aquellas combinaciones que generalmente contienen bebidas gasificadas o carbónicas. También se preparan aquellos combinados específicos en que los ingredientes deban presentarse de formas determinadas, como veremos en la especificación de algunas de las fichas técnicas.

ORDEN DE REALIZACIONES, ANTES DE PROCEDER A LA ELABORACIÓN

- 1º-Seleccionar ingredientes. 2º-Enfriar el recipiente de servicio si así lo requiere. 3º-Poner el hielo en la coctelera o vaso mezclador. 4º-Batir debidamente. 5º-Servir el cóctel. 6º-Decorar o aromatizar si procede y 7º-Presentar correctamente al cliente.

Son varias las clasificaciones que se pueden hacer de los cócteles, no obstante hay una clasificación generalizada y conocida por los profesionales de todo el mundo; es esta que aquí se detalla.

COBBLERS: Son cócteles cuya principal característica es que en su composición interviene la fruta picada. Debido a la sensación que aportan de frescor y colorido, es en épocas estivales o en zonas cálidas donde más se consume este tipo de combinados. **París Cobbler o Porto Cobbler.**

COLLINS : Son preparados a base de un aguardiente elegido, un toque de jugo de fruta preferido y terminado de llenar con soda. Se hacen directamente en vaso de combinación. **John-collins**

CRUSTAS: Combinados a base de algún aguardiente y jugo de limón. El borde de la copa , previamente humedecida con zumo de limón , se escarcha con azúcar para que combinado posteriormente en la boca atenúe la acidez del limón. **Vodka Crusta.**

CUPS: Bebidas compuestas principalmente por vinos, cava o champanes y que se las adicionan moderadamente tanto licores como aguardientes. También en su composición entran las frutas troceadas para que la bebida adquiera los perfumes y algunas de los sabores característicos y especiales de estas. **Cup de Cava o Champán.** Pueden elaborarse también sin alcohol, y son muy adecuados para fiestas infantiles. **Disney Cup.**

DAISIES: Son combinados compuestos principalmente por el aguardiente base, algún agrio como lima, naranja o limón atenuados con algún jarabe dulce y terminados de llenar con soda.

EGG-NOGS: Pueden elaborarse indistintamente fríos o calientes, los fríos se harán en coctelera muy batidos y los calientes en vaso adecuado y resistente. Sus componentes básicos son el huevo y la leche, por lo que podemos asegurar que es alto su valor nutritivo. **Florida eggno frío.**

FIZZES: Bebidas largas a base de jugo de limón y el aguardiente base. Todos se terminan de llenar con soda. Pueden o no llevar huevo en su composición. **Gin-fizze.**

FLIPS : El huevo es uno de los componentes que caracteriza a estos combinados junto con vinos especiales como los oportos o marsalas. Deben de tomarse siempre fríos y muy batidos para que la mezcla quede lo más homogénea posible. **Café-flip o Porto Flip**

HIGH-BALLS : Son combinados muy simples en su composición; simplemente el aguardiente base y terminar de llenar con soda, tónica, ginger ale u otra bebida refrescante similar; eso sí , Con mucho hielo.

Clasificación de los Cócteles

HOT-DRINKS: Son preparados calientes, y que generalmente se sirven en recipientes especiales provistos de asa para no quemarse.

JULEPS : Ramitas de menta o hierba buena fresca, son su principal característica. Su correcta preparación consiste en diluir el extracto de las hojas en unas gotas de agua con la ayuda de una cucharita Para decorar, ramitas de las hierbas mencionadas siempre frescas. **Mint julep**

LONG-DRINKS: Muy similares a los high-balls. Aguardiente y bebidas refrescantes son sus principales componentes; a veces también, acompañados de algunos complementos como trozos de naranja, limón u otras frutas.

PUNCH o PONCHES: Son cinco los ingredientes que llevan estos preparados: corteza de limón, té, aguardiente, azúcar y canela. Además suelen añadirse yema de huevo, y en algunos casos el té es sustituido por leche caliente.

POUSS-COFFEE : Este tipo de combinados consiste en mezclar una serie de licores con distintas densidades, y aparte de su colorido y vistosidad, no son muy aconsejables para el consumo.

RIKEYS: Ejemplo de este tipo de preparados pudiera ser el gin-tonic tal y como se especifica en la segunda ficha técnica de este mismo combinado. Generalmente se preparan exprimiendo directamente medio limón en el vaso con hielo, añadir el aguardiente deseado y terminar de llenar con soda o agua gaseada.

SANGAREES : La generalidad de estos combinados consiste en perfumar el aguardiente o vino deseado con nuez moscada. Su servicio debe hacerse en copa de degustación y el hielo debe ser picado o pilé.

SLING : Son preparados a base de jugo de limón, aguardiente y azúcar. Pueden ser fríos o calientes, y dependiendo de ello, se les pondrá el azúcar fina o en forma de jarabe respectivamente.

SOURS : Su ingrediente más característico es el jugo de limón **Whisky sour.** Si se hacen como bebida larga, pueden añadirse frutas picadas terminándoles de llenar con soda.

TODDIES : Son tan sencillos como poner agua a cualquiera de los aguardientes elegidos. En algunos casos y a gusto del consumidor, le perfumaremos con algún ingrediente complementario, dependiendo la sequedad o dulzor del propio aguardiente, como puede ser granadina o angostura.

LA COCTELERA

Vaso con colador y con tapón metálico, utilizado para batir ingredientes líquidos que generalmente necesitan de movimientos bruscos para conseguir una mezcla homogénea, y con una capacidad aproximada de 750 cc.

- No deben introducirse en la coctelera bebidas gaseadas.
- No debe forzarse con golpes, para que siempre ajusten los cuerpos debidamente
- Debe lavarse y secarse, cada vez que la utilizemos, cerciorándose que no ha adquirido olores extraños; inclusive de la propia cloración del agua.
- Debe mantenerse en exposición, meticulosamente limpia y brillante.
- El movimiento de batido se realizará en forma de UVE, tal y como se especifica en la figura, con el fin de alcanzar un enfriamiento de los líquidos, en el menor tiempo posible.

LA COCTELERA



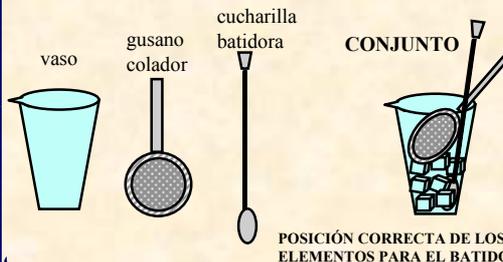
VASO MEZCLADOR

Vaso cónico, generalmente de cristal, con un pequeño canal en la parte superior, utilizado para mezclar líquidos que no necesiten ser batidos energícamente, y con una capacidad aproximada de 750 cc.

- Debe lavarse y secarse, cada vez que le utilizemos, cerciorándose que no ha adquirido olores extraños; inclusive de la propia cloración del agua. Procuraremos también que no queden restos del paño adheridos al cristal.
- Debe mantenerse en exposición, meticulosamente limpio, y si queremos dar un poco más de vida a la estación central, podemos mantenerle siempre con hielo renovándolo de vez en cuando. De esta forma, el vaso, permanecerá siempre frío.

Al sujetar el vaso para el batido de los líquidos, deberá hacerse siempre por el lado contrario al canal de vaciado superior.

VASO MEZCLADOR y elementos asociados

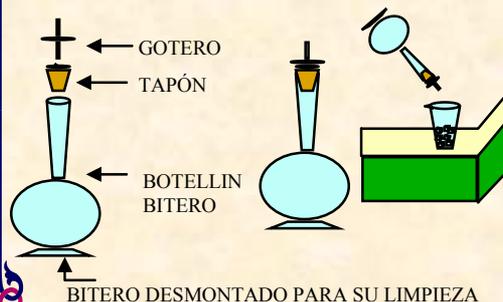


BITEROS o GOTEROS

Son botellines de cristal con cuello largo y estrecho, y tapón con orificio de salida que permite la caída del líquido en forma de gota, y que sirve para añadir líquidos a los cócteles en pequeñas dosis.

- El contenido de estos biteros, suele ser generalmente angostura, granadina, curaçao, licor de menta etc., dependiendo de la mayor aceptación de unos u otras combinaciones en el establecimiento. Será el propio barman quien determine que ingredientes contendrán estos botellines goteadores.
- Al ser elementos que permanentemente estarán en exposición, no olvidaremos la buena costumbre de que permanezcan siempre limpios y a punto para ser utilizados, que dependerá en buena medida de cómo hayamos realizado la limpieza y rellenado del menaje.

BITEROS o GOTEROS

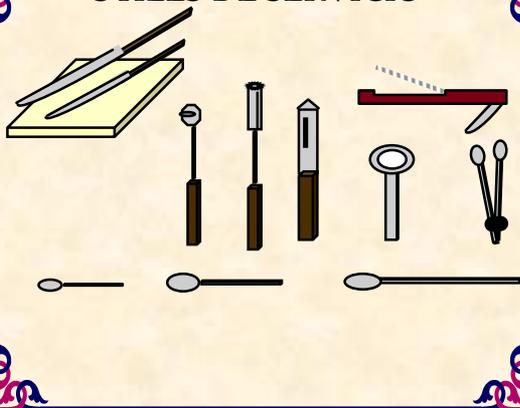


ÚTILES DE SERVICIO

Son todos aquellos elementos que utilizamos para la preparación de los ingredientes de un cóctel o elaboración del mismo.

- Tabla de trincar
- Cuchillo y puntilla
- Acanalador de frutas
- Descorazonador de frutas
- Pelador de frutas
- Abridor de botellas
- Descorchador de botellas
- pinzas para hielo y otros usos
- cucharillas pequeñas, medianas y grandes.

ÚTILES DE SERVICIO

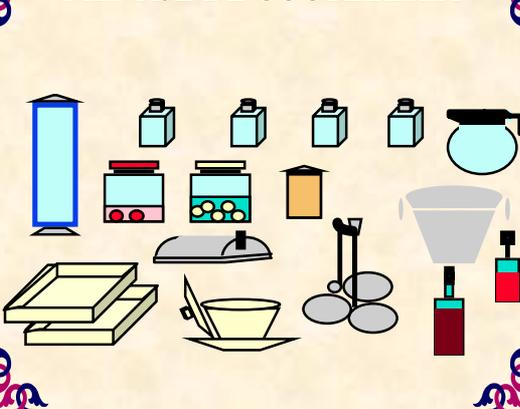


MENAJE DE COCTELERÍA

Conjunto de pequeños recipientes, contenedores de géneros de sazón o condimentos propios de los cócteles.

- Este tipo de recipientes, en ocasiones puede permanecer a la vista del cliente en la estación central, no obstante, algunos de ellos, como las botellas de salsas, no es aconsejable que permanezcan en exposición, ya que al tener algunas de ellas un tiempo prolongado en el establecimiento, suelen tener las etiquetas bastante deterioradas, razón suficiente para que en ningún caso este justificada su presencia como elemento de exposición. Si deberemos prestar atención a las bocas de estas botellas, limpiándolas a diario.
- Otros elementos, como saleros, palilleros, caneleros, etc. ,si queremos mantenerles en permanente exposición, procuraremos elegirles de materiales apropiados.

MENAJE DE COCTELERÍA

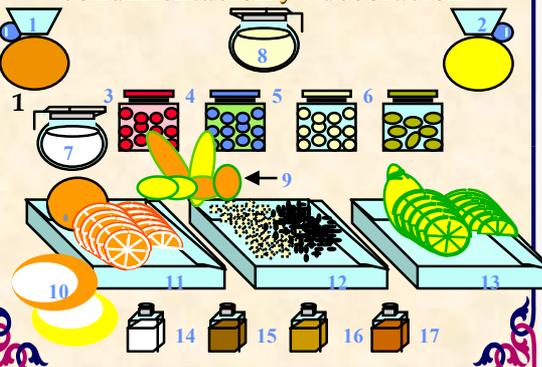


GÉNEROS o PRODUCTOS de condimentación y/o decoración

Son preparados, especias o géneros específicos que generalmente son utilizados para sazonar , condimentar o incluso decorar un cóctel.

- 1 y 2 :Zumo de naranja y limón
- 3-4-5-6 : Guindas verdes-rojas-Cebollitas-olivas.
- 7-8 : Leche-nata
- 9-10 :Cortezas - cortecitas y sierpes de naranja y limón
- 11-13 :Lunas y medias lunas de naranja y limón
- 12 : Frutas troceadas.
- 14-15-16-17: Sal, pimienta, canela y café molido o cacao en polvo .

ALGUNOS GÉNEROS de condimentación y/o decoración

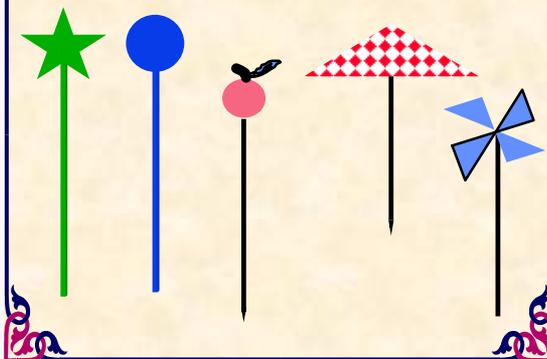


ELEMENTOS DECORATIVOS

Son los objetos no consumibles, utilizados como complemento de presentación y servicio de un cóctel o combinado. Ejemplo de ellos son: paraguas de madera, frutas simuladas de papel, cucharillas removedoras de plástico, etc.

- Algunos de ellos, por lo sofisticados o por el motivo significativo, son propios únicamente de establecimientos muy específicos, y es muy surtida la gama existente en el mercado, haciendo alusión en ocasiones a temas muy peculiares.
- Tal y como apuntábamos en el apartado de decoración de los cócteles, deberemos tener sumo cuidado a la hora de utilizar cualquiera de ellos, procurando siempre que vaya en consonancia con el entorno del cóctel o combinado elaborado.

ALGUNOS ELEMENTOS DECORATIVOS

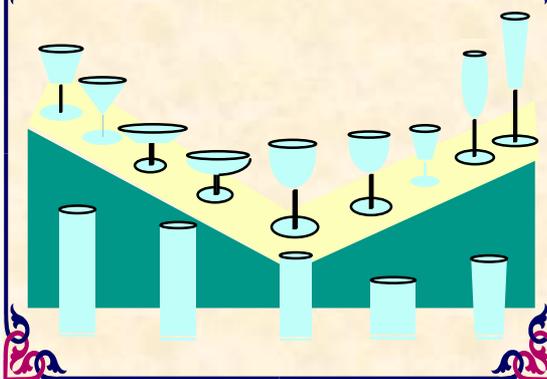


CRISTALERÍA de SERVICIO

Conjunto de recipientes utilizados para la presentación y servicio de un combinado.

- Es muy amplia la gama de cristalería que podemos encontrar en el mercado en cuanto a formas y rasgos decorativos.
- La gama que se entiende por estandarizada es la que se refleja en el gráfico anexo, y sólo se admiten pequeñas variaciones dentro de la serie. Todas las demás sofisticaciones pueden ser consideradas propias de lugares o establecimientos muy específicos en la preparación de combinados, donde éstos también son muy particulares.
- Degustación, cóctel, champán o cava clásica, catavinos, Long Drink, Combinación, Media combinación, On the rock, Refresco, Cava o Champán tipo flauta. (Ver cristalería en el stand de equipamiento).

CRISTALERÍA de SERVICIO

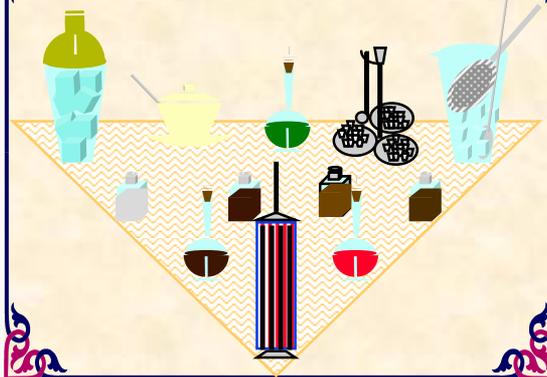


ESTACIÓN CENTRAL

Es un conjunto de útiles y géneros asociados al stand de servicio de bebidas y que generalmente se ubican agrupados en un lugar preferente y donde más práctico y cómodo nos resulte a la hora de utilizarlos.

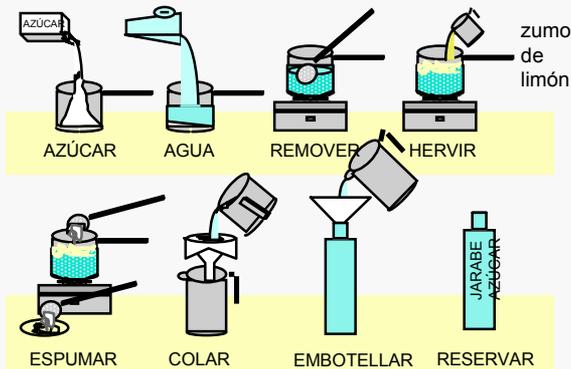
- A pesar del uso constante que pueda hacerse de algunos de ellos, deberán permanecer siempre en perfecto estado de limpieza, además de mantenerles siempre con contenidos no inferiores a la mitad de su capacidad.
- No existen reglas específicas para poner en esta ESTACIÓN CENTRAL unos elementos u otros, por lo que en todo caso a la hora de montarlo, haremos buen uso de las observaciones que se hacen en otros apartados y apelaremos también al buen uso de la lógica y el sentido común.

ESTACIÓN CENTRAL



EL JARABE DE AZÚCAR

El jarabe de azúcar es una solución de azúcar en agua y que entre otras aplicaciones, sirve para endulzar cócteles o bebidas frías.



- Generalmente, este preparado lo tenemos listo en el bar para endulzar consumiciones frías, ya que, a bajas temperaturas, se diluye mejor que el azúcar molido.
- Las gotas de limón que añadimos son para estabilizar la solución, de esta forma evitamos que el azúcar se escarche o se cristalice. Además este añadido le da a la solución un ligero toque de acidez, que en ocasiones se hace más agradable al paladar.
- La densidad de la solución, dependerá de las proporciones en que intervienen los ingredientes y del tiempo de cocción. Las medidas y el tiempo que en esta ficha técnica se determinan son las que vienen a darnos una densidad de alrededor de los 25 ó 30 grados Baume que son los que nos marcaría un densímetro en caso de disponer de éste y además el punto óptimo que deseáramos para su posterior aplicación en el bar. A este grado de densidad también se le llama punto de hebra.

□ UTENSILIOS NECESARIO:

- Cazo de cocina de 2 a 3 litros aprox. de capacidad.
- Estameña o filtro muy tupido.
- Jarra de acero grande
- Embudo
- Espumadera muy tupida.
- Recipiente adecuado para reservarlo una vez elaborado.

□ INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

- 1 Kg. de azúcar molido
- 750 cc. de agua
- 2 cc. zumo de limón

- 1.-Poner el azúcar y el agua en un recipiente adecuado
- 2.-Poner al fuego y remover para ayudar a diluir el azúcar.
- 3.-Dejar hervir durante 3 ó 4 minutos aproximadamente
- 4.-Durante la ebullición añadir el zumo de limón y espumar.
- 5.-Dejar enfriar unos minutos, para evitar quemarse.
- 5.-Colar por la estameña en una jarra adecuada.
- 6.-Embotellar, Etiquetar y Reservar.

La conservación debe ser en cámara de refrigeración y su duración aproximada es de 6 a 7 días y aunque algunos sugieran reutilizarla hirviéndola de nuevo; debido a su bajo costo y si la cantidad no es significativa, no es práctica muy aconsejable.

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES



MARTINI SECO

- 3/4 Ginebra seca
- 1/4 Vermut Blanco Seco
- Cortecita de limón
- Oliva verde (opcional)



Enfriar rápidamente. Perfumar la superficie con el extracto de la cortecita de limón. Procurar que la cortecita quede flotando en la superficie

- Puede variar la cantidad de vermouth, ya que en ocasiones el consumidor prefiere una mínima parte, de tal forma que únicamente se perciba el aroma de éste. Puede elaborarse también con vermouth dulce o semi, de ello dependerá su nombre de **Martini seco, dulce o semi-seco**.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio



MARTINI GIBSON

- 3/4 Ginebra seca
- 1/4 Vermut Blanco Seco
- Cebollita gibson



- **Enfriar rápidamente**
- *Acompañar siempre con un aperitivo adecuado. Unas olivas o unos frutos secos, le irán muy bien.*

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio



GIN AND IT

- 3/4 Ginebra seca
- 1/4 Vermut Rojo
- Guinda roja



- **Enfriar rápidamente.**
- *La ginebra dependerá del gusto del consumidor.*

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio



BRONX

- 1/4 Ginebra
- 1/4 Vermut Blanco SECO
- 1/4 Vermut Rojo
- 1/4 Zumo de naranja
- Cortecita de naranja



- **Enfriar rápidamente.**
- *Perfumar la superficie con el extracto de la cortecita de naranja.*
- *Procurar que la cortecita quede flotando en la superficie del cóctel.*

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

Fue Don Pedro Chicote quien hizo que en España la coctelería tuviera la aceptación y el lugar que actualmente tiene y se merece. Esta es la razón por la que insertamos uno de sus cócteles más emblemáticos.

Sea esta mención, un pequeño homenaje a su

“buen hacer”



CHICOTE

- 1/3 Ginebra seca
- 1/3 Vermouth Blanco seco
- 1/3 Grand Marnier E.R.
- Cortecita de Naranja



- *Perfumar la superficie con el extracto de la cortecita de naranja.*
- *Procurar que la cortecita quede flotando en la superficie del cóctel.*

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

DAMA ROSA



- 2/4 Ginebra
- 1/4 Zumo de limón
- 1/4 Cointreau
- 10 Gotas de granadina
- Cortecita de limón



- Enfriar rápidamente.
- Batir enérgicamente para que la clara de huevo quede bien mezclada con el resto de los ingredientes.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

DAMA BLANCA



- 2/4 Ginebra
- 1/4 Cointreau
- 1/4 Zumo de limón
- Cortecita de Limón



- Enfriar rápidamente.
- Perfumar la superficie con el extracto de la cortecita de limón.
- Procurar que la cortecita quede flotando en la superficie del cóctel.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

ORANGE BLOSSOM



- 2/3 ginebra
- 1/3 Zumo de naranja
- 1cc. jarabe de azúcar
- Cortecita de naranja



- Enfriar rápidamente.
- Del gusto del consumidor dependerá la clase de ginebra con que se elabore la combinación.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

DAMA AMARILLA



- 2/4 Ginebra
- 1/4 Cointreau
- 1/4 Chartreuse Amarillo
- Guinda roja



- Enfriar rápidamente.
- Aunque algunos autores defiendan que lleva una cucharadita de azúcar, no está justificada, ya que dos de los ingredientes lo contienen en grandes proporciones.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

ROSE MARY



- 2/4 Ginebra
- 1/4 vermouth rojo
- 1/4 triple seco
- guinda roja



- Enfriar rápidamente.
- Del gusto del consumidor dependerá la clase de Ginebra con que se elabore la combinación.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

SAN MARTIN



- 1/3 Ginebra
- 1/3 vermouth rojo
- 1cc chartreuse amarillo
- 1cc granadina
- guinda roja



- Enfriar rápidamente.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

GIN-FIZZ



- 3/4 Ginebra
- 1/4 Zumo de limón
- 1cc. de azúcar fina



Batir **enérgicamente**, para que se produzca una espuma fina y persistente, y posteriormente **terminar de llenar con soda**.

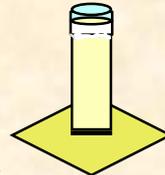
- Al poner la soda, hacerlo suavemente, para mantener la espuma conseguida en el batido con la coctelera.
- Se puede poner un chorrito de horchata o leche para favorecer la formación de espuma.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FLORIDA EGNOG FRÍO



- 1 copa de ginebra
- 1 yema de huevo fresco
- 2cc jarabe de azúcar
- 1 sierpe de limón
- Completar con leche fría
- Espolvorear con nuez moscada.



- Batir **enérgicamente** para que la yema de huevo se mezcle correctamente.
- Si el consumidor lo desea, puede también espolvorearse con canela en lugar de nuez moscada.
- Servir en vaso de combinación. **También, puede elaborarse caliente en la batidora.**

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

JOHN COLLINS



- 3/4 Ginebra Holandesa seca
- 1/4 Zumo de limón
- 1cc. jarabe de azúcar
- Terminar de llenar con soda.



- **BATIR ENERGICAMENTE**, pasar a un vaso de combinación y terminar de llenar con soda.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

GINEBRA COMPUESTA O PREPARADA



- Directamente en vaso on the rock con hielo
- 1 copa de Ginebra

- Gotas de curaçao
- Gotas de angostura
- Media luna de limón
- Terminar de llenar con soda



En la **ginebra preparada**, la angostura y el curaçao, se sustituyen por azúcar fina.

Remover un poquito, antes de presentar al cliente **también puede servirse en vaso de media combinación**

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

COMBINACION CLASICA



- 1/2 Ginebra
- 1/2 Vermut Rojo
- 5 Gotas de angostura
- 5 Gotas de curaçao Rojo
- Media luna de naranja
- Media luna de limón
- Guinda roja



- Si es posible, utilizar hielo no muy grande.
- Dar un par de toques con la cucharilla baridor, para ayudar a enfriar antes de presentar.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

COMBINACION CUBANA



- 1/2 Ginebra
- 1/2 Vermut Rojo
- 5 Gotas de angostura
- 5 Gotas de curaçao Rojo
- 5 Gotas de granadina
- Media luna de naranja
- Media luna de limón
- Guinda roja
- Hojas de menta



- Si es posible, utilizar hielo no muy grande.

Procurar que la menta sea lo más fresca posible

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

AFFINITY



- 1/2 Whisky escocés
- 1/4 Vermut Rojo
- 1/4 Vermut Blanco seco
- 5 Gotas de angostura
- 1 Guinda roja



- Procurar poner la guinda con el menor almibar posible.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

WHISKY SOUR



- 3/4 Whisky Bourbon
- 1/4 Zumo de limón
- 1cc. jarabe de azúcar
- Guinda roja



- La cantidad de zumo de limón puede reducirse si no se desea muy agrio

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

OLD FASHIONED

Directamente en vaso on the rock con hielo



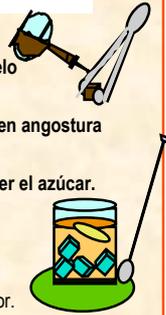
- 1 Terrón de azúcar impregnado en angostura
- 1 Copa de Whisky Americano

BATIR CON LA CUCHARILLA hasta disolver el azúcar.

Corteza de limón

- Impregnar el terrón de azúcar, tal y como se muestra en la figura delante del consumidor.

- El terrón de azúcar, debe ponerse antes del whisky.



Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

MINT-JULEP



- Extracto de hierba buena fresca
- 2cc jarabe de azúcar
- 1 copa de whisky elegido
- Terminar de llenar con Soda o Ginger Ale
- Ramita entera de hierba buena para decorar



- Exprimir las primeras hojas para sacar el extracto con unas gotas de agua. Cambiar a un vaso limpio de combinación y añadir el aguardiente deseado.
- Adornar con las ramitas.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

MANHATTAN



- 3/4 Whisky tipo Bourbon
- 1/4 Vermut Rojo
- 5 Gotas de angostura
- 1 Guinda roja



- Pueden variar las proporciones, dependiendo del gusto del consumidor.

- Al igual que el ROB-ROY, puede o no llevar angostura

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

ROB ROY



- 3/4 Whisky Escocés
- 1/4 Vermut Rojo
- 5 Gotas de angostura
- 1 Guinda roja



- Lleva los mismos ingredientes que el Manhattan, con la diferencia del whisky, uno es Americano y otro Escocés.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

CUBANO 1



3/4 Ron Blanco
1/4 Zumo de limón
1cc. Jarabe de azúcar
5 Gotas de granadina
Cortecita de Limón
Guinda roja



- Enfriar rápidamente.
- Perfumar la superficie con el extracto de la cortecita de limón.
- Procurar que la cortecita quede flotando en la superficie del cóctel.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

CUBANO 2



3/4 Ron Dorado
1 cc. Zumo de limón
1 cc. Jarabe de azúcar
Cortecita de limón



- Enfriar rápidamente.
- Perfumar la superficie con el extracto de la cortecita de limón.
- Procurar que la cortecita quede flotando en la superficie del cóctel.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

Todos estos cócteles tradicionales, que en su composición entran básicamente un aguardiente y zumo de limón, y que son consumidos, conocidos y aceptados en todo el mundo, pueden sofisticarse o elaborarse (sobre todo en países cálidos o épocas estivales) en batidora americana con hielo, de tal forma que la combinación pueda servirse en recipiente de mayor capacidad o copa de fantasía adornada con algún elemento decorativo apropiado (hierba buena fresca, menta, etc) El nombre que corresponde sería el propio del cóctel seguido de la denominación frozen (congelado). Acompañar con pajita y a veces cucharita.

DAIKIRI



3/4 Ron Blanco
1/4 Zumo de limón
1cc. Jarabe de azúcar
Cortecita de Limón



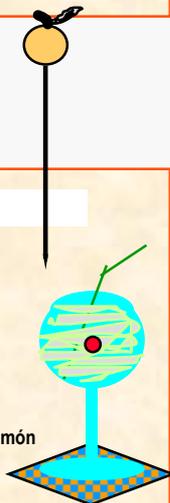
- Enfriar rápidamente.
- Perfumar la superficie con el extracto de la cortecita de limón.
- Procurar que la cortecita quede flotando en la superficie del cóctel.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

DAIKIRI frozen



3/4 Ron Blanco
1/4 Zumo de limón
1cc. Jarabe de azúcar
Corteza o sierpe de Limón



Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FLAMINGO



2/4 Ron Blanco
1/4 Zumo de limón
1/4 Zumo de piña
5 Gotas de granadina
Sierpe de Limón



Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

PRESIDENTE



- 2/4 Ron Blanco
- 1/4 Vermouth blanco dulce
- 10 gotas de granadina
- 10 gotas de curaçao
- cortecita de naranja



- Enfriar rápidamente.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

STINGER



- 2/4 Brandy
- 2/4 Menta Blanca
- Guinda verde



- Del gusto del consumidor dependerá la clase de brandy con que se elabore esta combinación.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

SIDE CAR



- 3/4 Brandy
- 1/4 Cointreau
- 1/4 Zumo de limón
- 1cc. Jarabe de azúcar
- cortecita de limón



Evitar que el jugo de limón contenga pulpa visible.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

ALEXANDRA



- 1/3 Brandy
- 1/3 Crema de cacao
- 1/3 Nata líquida
- 1cc. Jarabe de azúcar
- Espolvorear canela



- Si la nata está azucarada no añadir Jarabe de azúcar.
- La canela debe ser para perfumar, por lo que deberá ponerse un simple toque de canelero.
- También puede servirse en copa de degustación.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

JAPONESA



- 3/4 Brandy
- 1/4 Zumo de Naranja
- 1cc. de azúcar fina

Batir enérgicamente, para que se produzca una espuma fina y persistente, que posteriormente quedará en la superficie.

Terminar de llenar con soda.

- Al poner la soda, hacerlo suavemente, para mantener y conseguir una espuma fina y compacta en la superficie
- También puede sustituirse el brandy por ginebra.



Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

ROCAFULL



- 1 copa de Advocat o yema de huevo
- 1 copa de brandy
- 2cc jarabe de azúcar
- 1 café solo largo
- Espolvorear con canela



- Este combinado es preferible hacerlo en la batidora, con café frío mejor, la mezcla de los ingredientes nos quedará más homogénea y se formará una espuma en la superficie que hará más atractiva la consumición.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

VODKA CRUSTA



2/4 Vodka
5 gotas Marrasquino
5 gotas Zumo de limón
1cc. Jarabe de azúcar
5 gotas de angostura
cortecita de limón



- La copa se bordea con azúcar
- El bordeado de la copa, cuanto más finamente presentado nos quede, mucho mejor.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

DESTORNILLADOR screwdriver



2/4 VOZKA
2/4 JUGO DE NARANJA
1cc jarabe de azúcar
cortecita de naranja.



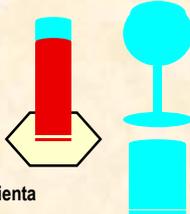
- Enfriar rápidamente.
- Es un cóctel que también es muy solicitado como long drink

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

BLOODY MARY



1 Copa de vodka
1 zumo de tomate
1 cc zumo de limón
3 gotas de tabasco
5 gotas de perrin's
sazonar con sal y pimienta



- Procurar tener preparados todos los ingredientes para ponerlos en el mínimo tiempo posible, con el fin de que el cóctel no se agüe.
- También puede servirse en copa de degustación o vaso on the rok.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

BLACK-RUSSIAN



3/4 Vodka
1/4 Crema de café
cortecita de limón



Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

MARGARITA



2/4 Tequila
1/4 Cointreau
1/4 Zumo de limón
1cc. Jarabe de azúcar
cortecita de limón
Borde con sal



- El bordeado de la copa, cuanto más finamente presentado nos quede, mucho mejor.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

TEQUILA SUNRISSE



1/2 Tequila
El zumo de una naranja
2cc. Jarabe de granadina



- Batir enérgicamente para que quede una espesa espuma en la superficie.
- También puede servirse en copa de degustación o vaso de media combinación

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

CAFÉ-FLIP



- 1 yema de huevo fresca o Advocat
 - 2cc jarabe de azúcar
 - 1 copa de crema de café
- Espolvorear con canela



- También puede servirse en vaso de media combinación, (solo en caso de hacerse con café).

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

VERY WELL



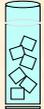
- 1/4 Zumo de limón
 - 2/4 Zumo de Naranja
 - 1/4 Jarabes de frutas
 - 1cc de Granadina
- cortecita de naranja.



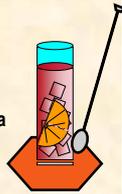
- Enfriar rápidamente.
- Bordes de la copa con azúcar y granadina

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

AMERICANO



- 1/4 Campary
 - 3/4 Vermut Rojo
- Media luna de naranja



- Si es posible, utilizar hielo no muy grande.
- Dar un par de toques con la cucharilla batidor, para ayudar a enfriar antes de servir.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

SAN FRANCISCO



- 1/4 Zumo de naranja
 - 1/4 Zumo de limón
 - 1/4 Zumo de piña
 - 1/4 Otros zumos
 - 10 Gotas de granadina
 - 1cc Jarabe de azúcar
- BATIR Y PASAR AL VASO
- Terminar de llenar con soda
- 2 Guindas
 - Luna de naranja
 - Luna de limón
 - Pajitas

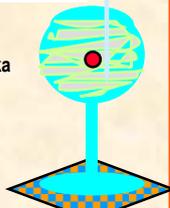


Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

Coctail de melón



- 3/4 Ron Blanco o Vodka
 - 1/4 kirsch
 - 1cc. Jarabe de azúcar
- rodaja de melón



- Se puede sofisticar la consumición añadiendo fruta picada en la superficie (bolitas de melón le van muy bien).
Acompañar con cucharita

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

NEGRONI



Directamente en vaso de media combinación con hielo

- 1/3 Campary
 - 1/3 Vermut Rojo
 - 1/3 Ginebra
- Corteza de naranja



- Si es posible, utilizar hielo no muy grande.
- Dar un par de toques con la cucharilla batidor, para ayudar a enfriar antes de servir.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CÓCTELES INTERNACIONALES

PARIS COBBLER

En copa de Champagne Clásica o EN COPA TIPO Flauta
hielo picado

5 gotas Marrasquino

5 gotas Curaçao

5 gotas de Brandy o cognac

1 Cucharadita de azúcar fina

Terminar de llenar con vino de Oporto

Añadir unos trozos de fruta picada



- Enfriar, removiendo con una cucharilla antes de poner la fruta.
- Acompañar el servicio con una cucharita apropiada a la copa de servicio.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

PRINCIPE DE GALES

15 Gotas de Brandy

10 Gotas Chartreuse Amarillo

Terminar de llenar con cava.

Media luna de naranja

Media luna de Limón

Guinda roja



- El hielo debe ponerse frappé.
- Antes de decorar, mover suavemente con la cucharilla batidor.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

MADAME COKTAIL

En copa de champagne clásica con hielo

10 El jugo de media naranja

Terminar de llenar con cava.

Media luna de naranja



- El hielo debe ponerse frappé.
- Antes de decorar, mover suavemente con la cucharilla batidor.

Puede elaborarse y servirse también en copa de flauta o tulipán

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

CHIKY-CHAK

* Impregnar un terrón de azúcar con angostura

* Depositarlo en el fondo de la copa.

* Terminar de llenar

con cava o champagne muy frío

* Poner una sierpe de limón



- Si se pone hielo, debe ponerse frappé.
- No remover al presentar, para que el terrón de azúcar permanezca en el fondo y de él se desprendan la burbujas

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

CÓCTEL DE CHAMPAGNE

15 Gotas de Brandy o Cognac (aprox)

10 Gotas de Cointreau

Terminar de llenar con champagne.

Sierpe de naranja

Sierpe de Limón

Guinda roja



- El hielo (opcional) debe ponerse frappé.
- Antes de decorar, mover suavemente con la cucharilla batidor. Es preferible que el champagne esté muy frío y suprimir el hielo.

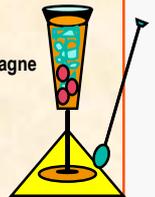
Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

KIR ROYAL

1/6 crema de cassis

Terminar de llenar con cava o champagne

3 moras o 3 frambuesas



- El hielo debe ponerse frappé.
- En Francia también es costumbre sustituir el champagne por vino blanco.

Hostelería, Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE LONG-DRINKS

Gin-tonic



- Directamente en vaso de long-drink
 - Unos trocitos de hielo
 - Media luna de limón
 - Una copa de ginebra elegida
 - Terminar de llenar con tónica
- Probablemente sea esta una combinación alcohólica de las más solicitadas. Existe otra forma de preparación que detallamos en la diapositiva siguiente.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

Raff (ginebra con cola)



- Directamente en vaso de long-drink:
 - unos cubitos de hielo
 - media luna de limón
 - 1 copa de ginebra
 - terminar de llenar con cola
- Es esta una combinación que también suele solicitarse con el nombre de cubalibre de ginebra; no estará demás que nos cercioremos de los deseos del cliente antes de prepararla.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

Gin-tonic



- Además de la forma convencional de preparar este combinado, la costumbre de algunos barman de poner unas gotas de limón a la combinación antes de poner la ginebra, hacen que este preparado sea aceptado de buen grado por la práctica totalidad de su clientela.
- Es costumbre de algunos establecimientos, servirlo también en una copa similar a las de cerveza; si el cristal no es excesivamente tosco, el servicio puede considerarse también correcto.
- También se le puede poner, una sierpe de limón, después de haber perfumado con ésta el interior de la copa.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

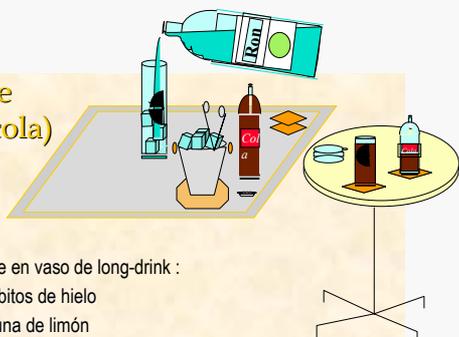
Destornillador (vodka con naranjada)



- Directamente en vaso de long-drink:
 - unos cubitos de hielo
 - media luna de naranja
 - una copa de vodka
 - Terminar de llenar con refresco de naranja
- Aunque existe un cóctel con el mismo nombre, y que difiere bastante de este preparado, se incluye aquí esta combinación por la costumbre generalizada de solicitarlo como tal. También es muy normal que el cliente pueda solicitarlo como "un vodka con naranja", que son sus principales ingredientes.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

Cuba-libre (ron con cola)



- Directamente en vaso de long-drink :
 - unos cubitos de hielo
 - media luna de limón
 - una copa de ron elegido
 - terminar de llenar con refresco de cola
- Actualmente, solicitar esta combinación con rones añejos, es costumbre muy generalizada.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

Un whisky con.....



- El whisky, pueden solicitarlo con agua, con cola, con limón, o con cualquier otro refresco.
- El vaso de servicio debe ser de combinación o el de long-drink
- Los ingredientes son:
 - unos trozos de hielo
 - La marca de whisky elegida y
 - El refresco solicitado
- Si lo solicitan con agua, éste deberá ser de botellín.
- Si se le sirve el agua o el refresco hacer que el cliente nos indique la cantidad deseada.

Hostelería. Técnicas y Calidad de Servicio

FICHAS TÉCNICAS DE CUPS

CHAMPAGNE CUP

EN UNA JARRA DE CUP

- 2 cucharadas grandes de azúcar
- 1 copa de brandy o cognac
- 1/4 copa de kirsch
- 1/4 copa de marrasquino
- 1/4 copa de curaçao
- 3 lunas de naranja
- 3 lunas de limón
- fruta del tiempo troceada
- media botella de soda

Dejar macerar durante 30 minutos aproximadamente y cuando se vaya a servir, añadir el hielo y cava o champagne muy frío.

Algunos autores, añaden una corteza larga de pepino.



DISNEY CUP

EN UNA JARRA DE CUP

- Fresas o frambuesas troceadas en láminas
- Trocitos de manzana pelada
- Guindas de color verde
- Un botellín de refresco de naranja
- Un botellín de refresco de limón
- 2 lunas de naranja
- 2 lunas de limón
- Terminar de llenar con zumo de uva

Añadir unos trozos de hielo

Ofrecer a los niños como cóctel de bienvenida.

El éxito está asegurado.



SANGRÍA

EN UNA JARRA DE CRISTAL

(Un litro y medio de capacidad aproximadamente)

- Poner trozos de hielo hasta la mitad.
- 2 cucharadas de azúcar fina.
- Una naranja troceada con piel.
- Un limón troceado también con su piel.
- Una botella de vino tinto de 3/4
- Terminar de llenar con soda.
- Batir ligeramente y presentar la jarra con el batidor
- Puede sustituirse la soda por gaseosa. En este caso poner solamente una cucharada de azúcar.

Es costumbre de algunos autores, adicionar algún licor o aguardiente, pero no es ésta una costumbre que deba generalizarse, ya que se eleva excesivamente el grado alcohólico y si el consumidor no está acostumbrado, puede tener consecuencias posteriores no muy acertadas.

La presentación y corte de la naranja y el limón, puede también el autor, poner de manifiesto su propia imaginación.



CUP DE VINO BLANCO

EN UNA JARRA DE CRISTAL

- Poner trozos de hielo hasta la mitad.
- No más de 10 trozos de fresas o frambuesas.
- 3 lunas de naranja
- 3 lunas de limón
- Una botella de vino blanco de 3/4
(Dulce o seco dependiendo del gusto)
- Terminar de llenar con **soda**, si se desea seco
*o con **ginger ale** si se desea dulce.*
- Batir ligeramente y presentar en jarra de cup

Opcional: 5-10 gotas de angostura, le dan un toque muy especial

Pueden añadirse algunas otras frutas, pero deberán cortarse muy

limpiamente para que no enturbien la mezcla y la presentación quede con la mayor transparencia y limpidez posible.



Identificación de algunos cócteles de fama internacional



3/4 Ginebra seca
1/4 Vermut Blanco Seco
Cortecita de limón
Oliva verde (opcional)





3/4 Ginebra
1/4 Zumo de limón
1cc. de azúcar fina



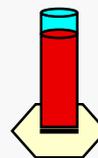


3/4 Whisky Bourbon
1/4 Zumo de limón
1cc. jarabe de azúcar
Guinda roja





1 Copa de vodka
1 zumo de tomate
1 cc zumo de limón
3 gotas de tabasco
5 gotas de perrin's
sazonar con sal y pimienta





3/4 Whisky tipo Bourbon
1/4 Vermut Rojo
5 Gotas de angostura
1 Guinda roja



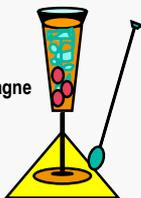


3/4 Ron Blanco
1/4 Zumo de limón
1cc. Jarabe de azúcar
Cortecita de Limón





1/6 crema de cassis
Terminar de llenar con cava o champagne
3 moras o 3 frambuesas



Directamente en vaso de media combinación con hielo

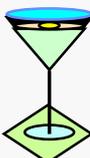


1/3 Campary
1/3 Vermut Rojo
1/3 Ginebra
Corteza de naranja





2/4 Tequila
1/4 Cointreau
1/4 Zumo de limón
1cc. Jarabe de azúcar
cortecita de limón
Borde con sal





1/2 Tequila
El zumo de una naranja
2cc. Jarabe de granadina

