

COCTELERIA ARTESANAL

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

JARABE DE ROSAS

125 g de azúcar
125 ml de agua
20 pétalos
COLORANTE

JARABE DE PIÑA

125 DE AZUCAR
125 DE AGUA
2 rebanadas PIÑA

LICOR DE CREMA DE LIMÓN

Piel de 6 limones
250 ml de destilado neutro
250 ml de leche
150 gramos de azúcar blanca
250 ml de leche evaporada
Media cuchara de esencia de vainilla

JARABE DE MANGO

125 DE AZUCAR
125 DE AGUA
1 MANGO

LICOR DE CREMA NARANJA

250 ml de destilado neutro
3 naranjas
150 gr de azúcar blanca
250 ml de leche
250 ml de leche evaporada
1 CDA ESENCIA DE VAINILLA

LICOR NARANJA

150 ml de destilado neutro
3 naranjas
150 gr de azúcar
250 ml de AGUA

LICOR CAFE

150 ml de destilado neutro
4 CDAS DE CAFE SOLUBLE
150 gr de azúcar
250 ml de AGUA

BOTANA

2 limones
2 tazas de cacahuete pelado
sal
100 G chile en polvo
4 cucharadas de aceite

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- FRASCOS de vidrio (X PREPARACIÓN)
- SARTEN

SI UTILIZAS RON QUE SEA BLANCO*
destilados neutros: RON, VODKA, GINEBRA,
AGUARDIENTE**

COCTELERIA ARTESANAL

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

ROMPOPE

-2 cdas de vainilla
2 litros de leche (8 tazas)
8 Yemas de huevo (1/2 taza)
1 1/2 taza de azúcar 320 g
1 raja de canela
Ron o brandy 1/2 taza
colorante amarillo (opcional)
1CDA CAFERA BICARBONATO

TEPACHE

Piña grande y madura
1 1/2 piloncillo
1 rama de canela
3 clavos de olor
2 litros de agua filtrada

CURADO DE GUAYABA

-9 GUAYABAS PEQUEÑAS
1 PLATANO MADURO
ESENCIA DE VAINILLA
1 RAJA DE CANELA
1 LATA DE LECHE EVAPORADA
1/2 LATA DE LECHE CONDENSADA
15G DE AZUCAR
1lt pulque

BOTANA

1 paquete de salchicha (1/2K APROX)
Piña (es la que se utilizara en el tepache)
aceite
Cebolla al gusto (1/4 o media cebolla)
sal y pimienta
lata de chile chipotle 220g
3 tazas de agua
50g de azucar

KVASS OPCIONAL

2 BETABELES grandes picadas en pedazos medianos.
1 cucharada de menta deshidratada.
1/2 cucharada de sal DE MAR
1 litro de agua filtrada o embotellada.
50 ml de suero de leche

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- JARRA
- SARTEN
- OLLA PROFUNDA
- OLLA DE BARRO
- SERVILETA DE TELA
- LISTON O RAFIA
- RECIPIENTE
PREFERENTEMENTE DE VIDRIO PARA GUARDAR EL ROMPOPE

Mocktails

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

Shirley Temple

-7OZ GINGER ALE
1 OZ GRANADINA
1 RODAJA DE NARANJA

Mojito de sandía y menta

-4 A 6 HOJAS DE MENTA
• 1/4 DE TAZA DE SANDIA
AGUA MINERAL
• SPRITE
• 1/2 OZ JUGO DE LIMON
• 1/2 OZ JARABE MANGO

SAMBA CARIBEÑO

-1/4 de tza de piña
-1/4 de tza de sandia
-1/4 de tza de mango
1/2 oz de jugo de limon
4 oz de agua de coco
• 4 o 5 hojas de menta

Arnold Palmer

2OZ DE JUGO DE LIMON
2 OZ DE JARABE NATURAL
50/50 AGUA MINERAL Y TE
LIMON

MANGO ADDICTION

-NATA PARA MONTAR (2 OZ)
1 CLARA DE HUEVO
1 OZ SYROPE DE MANGO
1/2 OZ JARABE NATURAL
1/2 OZ JUGO DE LIMON
4 OZ REFRESCO DE MANGO

BOTANA

200gr de totopos o tortillas
sal, pimienta - aceite
500g de carne molida
200g queso manchego
rallado
3 jitomates
1 lata pequeña de chipotle EN
CUADRITOS
1/2 cdita oregano
1/2 cdita comino
1/4 canela en polvo

Virgen María

- 1 1/2 oz de jugo de limón
- Dash de salsa tabasco
- 3 oz de clamato
- Apio (DECORACION)
- SAL Y PIMIENTA

CAMPO DE ROSAS

-FLORES PARA DECORAR
-4 FRESAS
1 OZ DE JARABE DE ROSAS
1/2 OZ JUGO DE LIMON
4 OZ JUGO DE MANZANA

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- SARTEN
- HORNO
- BATIDORA
- HORNO
- CHAROLA

EXAMEN

COCTELES HEALTHY

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

Avo-Keto Margarita

1oz de tequila
1oz jugo de limon
1/2 aguacate
sal
2 OZ CREMA DE COCO

Licor Passoa

1 oz de jarabe de mango
1/2 oz de vodka
1 oz de jugo de manzana
-1 oz de jugo de limon
2 oz de jugo de naranja
-1 pza de maracuya

White Wine Mule

2 oz vino blanco
4 oz de cerveza de jengibre
1/2 oz de jugo limon
hojas de menta

Cucuron

-1/2 pepino
-3oz de jugo de toronja
-1/2 oz de vodka
-5 o 6 hojas de menta

Banana Summer

1 platano
2 oz de crema de coco
3 oz de jugo de piña
1/2 oz jugo de limon

Minty coco

-8 oz agua de coco
-1/2 pepino sin semilla
-1 oz de jugo de limon
-5/4 hojas de menta

BOTANA

1 1/2 taza de avena
1 pizca de polvo para hornear
1 pizca de sal
1 1/4 taza de agua
1 pieza de aguacate
Queso panela
nopales (3 piezas)
1 taza de pechuga
DESMENUZADA
salsa al gusto
limon

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- SARTEN

COCTELES CARBONATADOS

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

Arcoiris

1/2 oz de granadina
2 oz jugo de naranja
1 oz de vodka
1 oz de curazao
fill agua mineral

PERA FIZZ

1/2 OZ ANIS
1 OZ VODKA
2 1/2 JUGO DE PERA
2 OZ JUGO DE MANZANA
1/2 OZ JUGO DE LIMON
FILL AGUA MINERAL

Sangría

3 oz de jugo de uva
1 oz jugo de naranja
1/2 oz jugo de limon
1 manzana
1 naranja
1 limon
agua mineral
2 oz brandy

RAMOS GIN FIZZ

2 OZ DE VODKA
1/2 OZ DE JARABE NATURAL
1/2 OZ DE JUGO DE LIMON
1 OZ DE JUGO DE NARANJA
ESENCIA DE VAINILLA
1 CLARA DE HUEVO
AGUA CON GAS

ZOMBIE MEZCAL

2 OZ TEQUILA O MEZCAL
1 OZ JUGO DE LIMON
1/2 OZ JARABE NATURAL
1/2 OZ GRANADINA
2 OZ JUGO DE NARANJA
2 OZ JUGO DE PIÑA
FILL AGUA TONICA

GOLD RUSH TEA

2 OZ DE TE VERDE
2 OZ DE JARABE DE MANGO
2 OZ DE RON
1/2 OZ LICOR DE NARANJA
FILL AGUA MINERAL
MATIZADOR METALICO
PEPINO Y ZANAHORIA PARA
DECORAR

I WANNA BE AMERICANO

2 OZ TEQUILA
3 OZ JUGO DE TOMATE
SANDIA EN TROZOS
1 OZ DE JUGO DE LIMON
FILL AGUA MINERAL
SAL

BOTANA

o 8 chiles jalapeños
o 1 lata de atún (140 g)
o 1 cucharada de jugo Maggi
o 1 cucharada de salsa tipo inglesa
o 1 taza de queso tipo manchego
o 210 g de pan molido
o 1 cucharadita de sal
o 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
o 1 taza de harina de trigo
o 2 huevos ligeramente batidos
o ACEITE

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- SARTEN

COCTELES DE VANGUARDIA

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

TECNICAS

6 OZ DE VODKA
30 GRMS MANTEQUILLA
2 OZ TEQUILA
CASCARA DE LIMON

Orgasmo

1 oz licor de cafe
1 oz de licor de anis
1 oz de baileys
crema batida

ARTEAGA

2 OZ DE TEQUILA INFUNDIDO
PREPARADO EN CLASE)
1 OZ LICOR DE ANIS
4 OZ DE JUGO DE NARANJA
1/2 DE LIMON
1/2 JARABE NATURAL
CHILITO TIPO TAJIN

BACKDRAFT

1 OZ LICOR DE NARANJA
1 OZ DE LICOR DE ANIS
RON

FLAMING MINT

1/2 OZ GRANADINA
JARABE DE PIÑA
1/2 OZ LICOR DE MENTA
RON

COCO CHARLOTTE

6 GALLETAS MARIA
3 OZ DE LECHE
VODKA FAT-WASHING
(PREPARADO EN CLASE)
2 OZ DE CREMA DE COCO
1 OZ JARABE DE MANGO

PALM BEACH

VODKA FAT-WASHING
(PREPARADO EN CLASE)
1 OZ LICOR DE CAFE
1 OZ JUGO DE NARANJA
1 OZ JUGO DE PIÑA
CANELA MOLIDA
CHANTILLY

BOTANA

1/2 kg FILETE TILAPIA
1/2 kg de limon
1/4 de cebolla
1/2 pepino
3 zanahorias
3 chiles serrano
Cilantro
sal y pimienta
tostadas
aguacate

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- SARTEN

COCTELES DE VANGUARDIA

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

DR. PEPPER EN LLAMAS

1 OZ DE CERVEZA NEGRA
1 OZ DE LICOR DE ANIS
RON

MEDUZA

1/2 ONZA DE CURAZAO
1ONZA LICOR DE ANÍS
1/2 DE RON
GOTAS DE LECHE CLAVEL.

FLAMING MOUTHWASH

1/2 ONZA DE CURAZAO
1ONZA LICOR DE MENTA
1/2 DE RON
GOTAS DE LECHE CLAVEL.

MENTOLADO

1 OZ DE LICOR DE
MENTA
1 OZ LICOR DE ANIS
RON

PATRIOT SHOT

1 OZ GRANADINA
1 OZ CURAZAO
CREMA DE COCO FILL

COCO BEACH

HIELO PICADO
1 OZ DE GRANADINA
2 OZ JARABE DE PIÑA
4 OZ CREMA DE COCO
1 OZ CURAZAO AZUL
RON

CAFEINADA

1 OZ LICOR DE CAFE
3 OZ LECHE
1 OZ RON
BOLA DE HELADO DE CAFE

MARGARITA DE JENGIBRE

-
- 1 OZ DE TEQUILA
- 1/2 OZ LICOR DE NARANJA
- 1 OZ JUGO DE LIMÓN
- JENGIBRE (4/5)
- 1 OZ MIEL
- 3 OZ AGUA

VODKA EARL GREY

TE NEGRO
3 OZ DE AGUA
2 OZ DE VODKA
LIMON

CREMAS DE LICOR

TERMINACION DE CREMAS

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- SARTEN
- GOTERO

BOTANA

1 K DE ALITAS
SAL, PIMIENTA
1/2 TZA MAICENA
1/2 TZA HARINA
ACEITE
PAPEL ABSORBENTE
2 MANGOS
4 CHILES HABANERO
2 AJOS
4 CUCHARADAS DE AZUCAR
JENGIBRE EN POLVO 1/4 DE CUCHARADITA
190 G QUESO CREMA
MEDIA CREMA
LATA PEQUEÑA CHILE CHIPOTLE
125 G QUESO CHIHUAHUA
125 G QUESO AMARILLO

COCTELES COMO POSTRES

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

AMOR A LA MEXICANA

1 OZ DE TEQUILA
1/2 CDITA DE ESENCIA DE VAINILLA
1 OZ LICOR DE CAFÉ
1/2 OZ JARABE NATURAL
2 OZ DE LECHE

BOMBON ASESINO

BY PABLO CRUZ GARCIA

1/2 OZ DE LICOR DE CAFÉ.
1/2 OZ DE BAILEYS
1 OZ DE ROMPOPE
RON
BOMBON 1

FRESA LOCA

4 FRESAS
2 OZ JUGO DE NARANJA
1 OZ LECHE CONDENSADA
2 OZ TEQUILA
2 OZ CREMA DE COCO

COCONUT ET BANANA

1 PLATANO
1 OZ CREMA DE COCO
1 OZ RON
1 OZ LICOR DE CAFE
1 OZ BAILEYS

BLUE VELVET

2OZ CREMA DE COCO
1 OZ LECHE EVAPORADA
1 OZ JUGO DE PIÑA
1 OZ GRANADINA
2 FRESAS EN TROZOS
1 OZ CURAZAO AZUL

CRAZY SODA

AGUA MINERAL
CURAZAO
GOMITAS
1/2 OZ DE JUGO DE LIMON
1 OZ VODKA
1 OZ CURAZAO

BOTANA

1 kg de elote desgranado
100 gr de manteca de cerdo
1 rama de epazote
Chile verde
375 ml de cerveza clara
Consomé de pollo en polvo
Media cebolla
Agua la necesaria
sal

ULTRAVIOLETA

1 OZ VODKA
1 OZ BOOST
REFRESCO LIMA LIMON
1 OZ JUGO DE UVA

COCTEL DEL DRAGON

1/2 PITAYA
4 FRESAS
1 OZ TEQUILA
1 OZ RON
AGUA MINERAL
1 1/2 JUGO LIMÓN
1 1/2 JARABE NATURAL

MARGARITA DE PICAFRESAS

8 FRESAS
2 OZ DE TEQUILA
5 PICAFRESAS
CHAMOY LIQUIDO
MIGUELITO
1/2 OZ JUGO LIMON

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- SARTEN
- cazuela de barro

COCTELES COMO POSTRES

LT. BRISEIDA HERBERT RAMIREZ

Conejito de pascua

1 oz de baileys
1 oz de vodka
3 oz de leche evaporada
2 pzs Chocolate conejito turin
Crema batida

Boing de barrio

1 boing 500ml congelado
2 oz jugo de limon
Tajin
1 oz ron
gomitas enchiladas
chamoy
miguelito

MARTINI DE GANSITO

BY GEMMA ORTEGA

1 Oz de licor de café.
2 oz BAILEYS
2 oz de leche de coco
1 gansito

MANGO EN LLAMAS

BY IVONNE REYES

1/2 oz jugo
NARANJA
1/2 oz pulpa
MANGO
1/2 OZ Curazao.
Ron.

MARSHMALLOW

2 oz de baileys
2 OZ JUGO DE FRESA
1 OZ LECHE CONDENSADA
2 OZ RON
FRESAS EN CUBOS

BANANA MAMA

2 OZ DE RON
2 OZ DE BAILEYS
1 PLATANO
3 OZ DE JUGO DE PIÑA
1/2 GRANADINA

BOTANA

1 1/2 TAZAHARINA
1 PIZCA DE SAL
1 CDA LEVADURA SECA
1/2 TAZA AGUA TIBIA
2 CDA ACEITE
1 CDA AZUCAR
250 GR QUESO CHIHUAHUA
PURE DE TOMATE
CEBOLLA
1 AJO
1 CDA ACEITE
SAL Y PIMIENTA
RAMITAS DE ALBACA (OP)
OREGANO

COCTEL DE AUTOR

EL ALUMNO CREARA DOS
CÓCTELES CON LO APRENDIDO
EN EL CURSO, EXPLICARÁ LAS
TÉCNICAS QUE UTILIZARÁ,
HERRAMIENTAS Y CRISTALERÍA.
(NO ESTA PERMITIDO TECNICA
DIRECTA O AGITAR)

MATERIAL

- EQUIPO DE TRABAJO
- OLLITA
- ENCENDEDOR
- LICUADORA
- HORNO
- CHAROLA