Dez drinks para seu cocketail

1. Caipirinha de limão

- 1/2 limão cortado em cubos

- 2 colheres de sopa de açúcar

- 50ml de cachaça

- gelo

Misture o limão e o açúcar em um copo e amasse até obter uma mistura uniforme. Adicione a cachaça e o gelo, mexa bem e sirva.

2. Moscow Mule

- 50ml de vodka

- 150ml de ginger beer

- suco de 1/2 limão

- gelo

Misture a vodka, o suco de limão e o gelo em um copo alto. Adicione a ginger beer e misture novamente. Sirva com uma rodela de limão para decorar.

3. Cosmopolitan

- 50ml de vodka

- 25ml de suco de cranberry

- 25ml de licor triple sec

- suco de 1/2 limão

- gelo

Misture todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo. Agite bem e coe em uma taça de martini. Sirva com uma fatia de limão para decorar.

4. Whisky Sour

- 50ml de whisky

- suco de 1/2 limão

- 15ml de xarope de açúcar

- gelo

Misture todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo. Agite bem e coe em um copo baixo com gelo. Sirva com uma fatia de limão para decorar.

5. Margarita

- 50ml de tequila

- 25ml de licor triple sec

- suco de 1/2 limão

- gelo

Misture todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo. Agite bem e coe em um copo baixo com gelo. Sirva com uma fatia de limão para decorar.

6. Sex on the Beach

- 50ml de vodka

- 25ml de licor de pêssego

- suco de laranja

- suco de cranberry

- gelo

Misture a vodka e o licor de pêssego em um copo alto com gelo. Adicione suco de laranja e suco de cranberry a gosto. Misture bem e sirva.

7. Mojito

- 50ml de rum

- suco de 1/2 limão

- 2 colheres de sopa de açúcar

- folhas de hortelã

- água com gás

- gelo

Misture o rum, o suco de limão e o açúcar em um copo alto. Adicione algumas folhas de hortelã e amasse delicadamente. Adicione gelo, água com gás e misture novamente. Sirva com um ramo de hortelã para decorar.

8. Daiquiri

- 50ml de rum

- suco de 1/2 limão

- 15ml de xarope de açúcar

- gelo

Misture todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo. Agite bem e coe em uma taça

9. Negroni:

- 30 ml de gin

- 30 ml de vermute tinto

- 30 ml de Campari

- Gelo

- Casca de laranja (para decorar)

Modo de preparo: Em um copo com gelo, adicione o gin, o vermute tinto e o Campari. Misture bem. Decore com uma casca de laranja e sirva.

10. Manhattan:

- 60 ml de whisky

- 30 ml de vermute tinto

- 2 gotas de Dashes de Angostura bitters

- Gelo

- Cereja (para decorar)

Modo de preparo: Em um copo com gelo, adicione o whisky, o vermute tinto e os dashes de Angostura bitters. Mexa bem. Coe a mistura em uma taça de cocktail e decore com uma cereja.

11. Old Fashioned:

- 60 ml de whisky

- 1 cubo de açúcar

- 2 gotas de Dashes de Angostura bitters

- Água com gás

- Gelo

- Casca de laranja (para decorar)

Modo de preparo: Em um copo, coloque o cubo de açúcar e os dashes de Angostura bitters. Adicione uma colher de chá de água com gás e misture até dissolver o açúcar. Adicione o whisky e gelo e misture novamente. Decore com uma casca de laranja e sirva.

Rob Roy:

-60 ml de whisky escocês

-30 ml de vermute tinto

-2 gotas de Dashes de Angostura bitters

-Gelo

-Cereja (para decorar)

Modo de preparo: Em um copo com gelo, adicione o whisky, o vermute tinto e os dashes de Angostura bitters. Mexa bem. Coe a mistura em uma taça de cocktail e decore com uma cereja.

O Rob Roy é muito semelhante ao Manhattan, que já mencionamos anteriormente, mas utiliza whisky escocês em vez de whisky bourbon e pode ser uma boa opção para quem gosta de drinks mais encorpados e com um toque defumado.

Bebidas utilizadas:

Vodka

Cachaça

Whisky Bourbon e Eescocês

Whisky Escocês

Tequila

Rum

Licor de pêssego

Licor triple sec (cointreau)

Suco de limão

Suco de laranja

Suco de cranberry

Ginger beer

Xarope de açúcar

Água com gás

Vermuth

Lembre-se de escolher marcas de qualidade e que sejam de sua preferência para garantir que seus drinks tenham o melhor sabor possível. Além disso, lembre-se de comprar gelo, frutas e hortelã para as decorações e preparação dos drinks.

Calculando o valor do drink

Custo dos ingredientes: R$ 5 (incluindo rum, açúcar, limão, hortelã e gelo)

Custo das embalagens e acessórios: R$ 1 (copo, canudo e mexedor)

Custo da mão de obra: R$ 3 (para pagar o bartender que prepara o drink)

Margem de lucro desejada: 50% (ou seja, o preço final deve ser 50% maior do que o custo total de produção)

Agora, vamos somar esses custos para obter o custo total de produção do Mojito:

Custo total de produção = Custo dos ingredientes + Custo das embalagens e acessórios + Custo da mão de obra

Custo total de produção = R$ 5 + R$ 1 + R$ 3

Custo total de produção = R$ 9

Em seguida, vamos adicionar a margem de lucro desejada para obter o preço final de venda:

Preço final de venda = Custo total de produção x (1 + Margem de lucro desejada)

Preço final de venda = R$ 9 x (1 + 0,5)

Preço final de venda = R$ 9 x 1,5

Preço final de venda = R$ 13,50

Portanto, o preço de venda do Mojito seria de R$ 13,50 para obter uma margem de lucro de 50%. É importante lembrar que esses valores são apenas um exemplo e podem variar dependendo dos custos reais de cada estabelecimento.

Amazônia

Claro! Aqui estão algumas sugestões de drinks com frutas da região amazônica e o modo de preparo:

1. Caipirinha de cupuaçu:

- 1/2 limão

- 1 colher de sopa de açúcar

- 1/2 xícara de cupuaçu fresco picado

- 50 ml de cachaça

- Gelo

Corte o limão em cubos e coloque no copo adicione o açúcar e macere com um socador. Adicione o cupuaçu picado e macere novamente. Acrescente a cachaça e misture bem. Adicione gelo e misture novamente. Sirva em um copo com gelo e decore com uma fatia de limão e um pedaço de cupuaçu.

2. Suco de açaí com leite condensado:

- 1 xícara de açaí fresco

- 1/2 xícara de leite condensado

- 1/2 xícara de leite

- Gelo

Coloque o açaí, o leite condensado e o leite em um liquidificador e bata até ficar homogêneo. Adicione gelo e bata novamente até quebrar o gelo. Sirva em um copo com gelo e decore com uma folha de hortelã.

3. Mojito de tucumã:

- 1/2 limão

- 1 colher de sopa de açúcar

- 1/2 xícara de tucumã fresco picado

- 50 ml de rum branco

- Água com gás

- Folhas de hortelã

- Gelo

Modo de preparo:

1. Corte o limão em cubos e coloque no copo.

2. Adicione o açúcar e macere com um socador.

3. Adicione o tucumã picado e macere novamente.

4. Acrescente o rum e misture bem.

5. Adicione gelo, água com gás e misture novamente.

6. Adicione folhas de hortelã e sirva em um copo com gelo.

4. Caipirinha de cajá:

- 1/2 limão

- 1 colher de sopa de açúcar

- 1/2 xícara de cajá fresco picado

- 50 ml de cachaça

- Gelo

Corte o limão em cubos e coloque no copo adicione o açúcar e macere com um socador. Adicione o cajá picado e macere novamente, acrescente a cachaça e misture bem. Adicione gelo e misture novamente. Sirva em um copo com gelo e decore com uma fatia de limão e um pedaço de cajá.

1. Mango Margarita

- 2 xícaras de manga picada

- 1/4 xícara de suco de limão

- 1/4 xícara de tequila

- 2 colheres de sopa de licor de laranja

- Gelo

Coloque a manga, o suco de limão, a tequila e o licor de laranja em um liquidificador e bata até ficar homogêneo. Adicione gelo e bata novamente até quebrar o gelo. Sirva em um copo com borda de sal e decore com uma fatia de limão e um pedaço de manga.

2. Mango Daiquiri

- 1 1/2 xícaras de manga picada

- 1/4 xícara de suco de limão

- 1/4 xícara de rum

- 2 colheres de sopa de açúcar

- Gelo

Coloque a manga, o suco de limão, o rum e o açúcar em um liquidificador e bata até ficar homogêneo. Adicione gelo e bata novamente até quebrar o gelo. Sirva em um copo e decore com uma fatia de limão e um pedaço de manga.

3. Mango Martini

- 1 xícara de manga picada

- 1/4 xícara de vodka

- 2 colheres de sopa de licor de pêssego

- 1 colher de sopa de suco de limão

- Gelo

Coloque a manga, a vodka, o licor de pêssego e o suco de limão em um liquidificador e bata até ficar homogêneo. Adicione gelo e bata novamente até quebrar o gelo. Sirva em um copo de martini e decore com uma fatia de limão e um pedaço de manga.

"Coconut Martini

- 1/2 xícara de água de coco

- 1/2 xícara de vodka

- 1/4 xícara de suco de limão

- 1 colher de sopa de xarope de açúcar

- Gelo

- Fatia de limão e coco ralado para decorar

Misture a água de coco, a vodka, o suco de limão e o xarope de açúcar. Adicione gelo e agite vigorosamente até que o líquido fique bem gelado. Coe o líquido em um copo de Martini gelado. Decore com uma fatia de limão e coco ralado.

"Orange Crush":

- 2 xícaras de suco de laranja recém-espremido

- 2 colheres de sopa de xarope simples (água e açúcar em partes iguais)

- 1/4 xícara de vodka

- 1/4 xícara de licor de laranja

- Gelo

- Fatias de laranja e hortelã para decorar

Em uma coqueteleira, misture o suco de laranja, o xarope simples, a vodka e o licor de laranja. Adicione gelo e agite bem. Coe o líquido em um copo cheio de gelo. Decore com fatias de laranja e hortelã.

Blackberry Smash

- 1/2 xícara de amoras frescas

- 1/4 xícara de xarope de açúcar

- 1/4 xícara de suco de limão fresco

- 1/4 xícara de bourbon

- Gelo

- Folhas de hortelã e amoras frescas para decorar

Em um copo alto, amasse as amoras com um pilão até que fiquem macias. Adicione o xarope de açúcar, o suco de limão e o bourbon, e misture bem. Encha o copo com gelo e misture novamente. Decore com folhas de hortelã e algumas amoras frescas.