



Ibiza Drinks

CURSO de
BARTENDERS





Ibiza Drinks

CLASE 1

BROMATOLOGIA E HIGIENE

Clase Nro. 1

BROMATOLOGIA

La bromatología es la disciplina enfocada en el estudio de los alimentos. En general la misma se conoce por su relación con la capacidad de los alimentos de mantenerse en un estado correcto para su consumo, pero lo cierto es que abarca un campo mucho más amplio. Así, la bromatología estudia todo el proceso que tiene un alimento determinado hasta que es consumido por el hombre. También estudia la manera en que estos se conforman, otorgando algunos datos de su composición y de sus posibles efectos en el organismo desde una perspectiva nutricional. Como vemos, atañe a un campo muy importante de nuestra experiencia cotidiana.

Video (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA) B.P.M



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)

¿Qué son y para qué sirven las buenas prácticas de manufactura?

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.

Es bien sabido que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad ampliamente compartida entre todos los que componemos la cadena agroalimentaria (1, 2). Aunque está bien establecido- la normativa nacional e internacional lo reconocen taxativamente- que *los elaboradores son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos que producen*, también debemos considerar que la Autoridad Sanitaria cumple un rol fundamental, con obligaciones bien claras en este sentido. Y esta responsabilidad se extiende además hasta el consumidor.

Dentro de las responsabilidades que le caben a la Autoridad Sanitaria, del nivel jurisdiccional que sea, se encuentran el proporcionar un marco legislativo claro y consistente que acompañe la implementación de las BPM en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos, la implantación y la ejecución de sus tareas con metodologías acordes a lo que se quiere investigar/ prevenir y la planificación de las tareas de control buscando que las mismas se enfoquen prioritariamente en la prevención de peligros y riesgos con un enfoque integral de la cadena agroalimentaria. Siempre que sea posible, la inclusión

participativa de la comunidad en las tareas de prevención y promoción resulta un aliado para la consecución de los objetivos buscados.

Como agentes sanitarios, nuestro principal objetivo es *proteger la salud del consumidor* y, por lo tanto, nuestro desafío es mejorar especialmente aquellas prácticas diarias claves para la mejora y fortalecimiento del sistema, para contribuir así a que los alimentos del primer eslabón al último mantengan su inocuidad.

Las **BPM** son actualmente las *herramientas básicas* con las que contamos para la obtención de productos inocuos para el consumo humano, e incluyen tanto la higiene y manipulación como el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos, y abarcan también los aspectos referidos a la documentación y registro de las mismas. Las BPM son prerrequisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP de las siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Point).

Cuando nos manejamos mal, se produce una reacción en cadena que afecta negativamente a los alimentos (nos arriesgamos a que el alimento pierda en presentación, en calidad organoléptica, se contamine y no sea apto para el consumo) con el consecuente perjuicio para nuestro trabajo, la insatisfacción del cliente y pérdidas económicas.

OBJETIVOS DEL CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Uno de los principios básicos del aseguramiento de calidad, sostiene que un producto, “**debe estar bien hecho desde la primera vez**”.

Esto implica asumir un criterio preventivo, en lugar de tener que corregir, o lamentar los errores.

Asegurar la calidad implica entonces tener bajo control todo el proceso productivo:

ANTES de ingreso de los insumos. \Rightarrow Control de proveedores.

DURANTE el proceso mismo. \Rightarrow Documentación y control del proceso productivo.

DESPUES del proceso. \Rightarrow Control de almacenamiento, transporte, distribución.

El control de calidad de los alimentos, se puede lograr por la aplicación de distintos sistemas de trabajo o herramientas, que son:

- Buenas prácticas de manufactura – B.P.M(Básicos, mínimo y obligatorio)
- Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP/ARIPCC)
- Normas ISO – Normas IRAM
- Gestión total de la calidad TQM

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Punto crítico de control

Un punto crítico de control es un punto, dentro del proceso de manipulación , en el que el riesgo debe ser controlado, eliminado o reducido a un nivel seguro.

PROCESO OPERACIONAL ESTANDAR (SOP)

- Es el procedimiento preventivo de control que debe estar directa o indirectamente relacionado con seguridad alimentaria.
- Las SOPs deben ser controladas con frecuencia fijas y en momentos determinados.

¿Cuáles son los costos de no asegurar la calidad alimentaria?

- La contaminación de los alimentos y las quejas de los consumidores.

- La devolución de los cocteles y productos deficientes.
- Causar la muerte de las personas por enfermedades de origen alimentario.
- Multas y costos legales.
- El pago de indemnización y tratamientos a la víctima de enfermedad de origen alimentario.
- La perdida de reputación, una menor motivación y peor rendimiento.
- El cierre del negocio y la pérdida de su empleo.

B.P.M INSTALACIONES

- Localización y accesos.
- Diseño y construcción.
- Abastecimiento de agua.
- Instalaciones sanitarias
- Pisos, Paredes y techos
- Ventanas y puertas.
- Iluminación y ventilación
- Diseño acorde a su función.
- Fabricados en materiales resistentes a la corrosión.
- No tener materiales porosos y con grietas
- De fácil lavado y desinfección.
- Equipos que sean de fácil inspección.



DEFINICION DE ALIMENTO

Se entiende por alimento a todas las sustancias naturales o elaboradas por el hombre que aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo sus procesos biológicos.

Alimentos incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que ingieren por hábito, costumbres o que tengan un valor nutritivo.

Eso significa que al igual que en otros países, la legislación Argentina reconoce como alimentos a aquellos componentes nutritivos y también otras sustancias ya que estas aportan sabor, color, gusto son mejoradores de presentación, de textura, la conservación , etc. Entre los alimentos destinados al consumo humano también se incluyen las **BEBIDAS**.

Los alimentos destinados al consumo humano deben ser:

- **INOCUOS Y SEGUROS:** Que no dañen, que no enfermen, no son trasmisores de enfermedades, son aptos para el consumo.
- **GENUINOS Y NORMALES:** Cumplen con las especificaciones reglamentarias establecidas por la ley (CAA).
- **SANOS Y NUTRITIVOS:** Que contribuyen a mantener, mejorar el estado de salud de las personas.
- **AGRADABLES Y CONFIABLES:** Cumplen con las exigencias y expectativas del consumidor.



ABASTECIMIENTO DE AGUA: Agua potable, segura para el consumo.

El agua es un nutriente, ya que forma parte normal de nuestro organismo (es el componente mas abundante 60- 70% en adultos) y si no ingerimos corremos el riesgo de deshidratarnos y morir.

El agua es un recurso Industrial y domestico, como muy bien sabemos el agua es uno de los componentes mas importantes e indispensables en la elaboración industrial y gastronómica de los alimentos (la industria alimenticia en general, para la obtención de alimentos higiénicamente aptos para el consumo, para el desarrollo de procedimientos y tratamientos con el uso de agua). El agua es un recurso infaltable en nuestros hogares, para la higiene y limpieza, tanto de los propios alimentos cmo de las personas, como de los ámbitos físicos y materiales donde desarrollamos nuestras actividades cotidianas.

El agua es un alimento. Debemos disponer de agua apta para el consumo. Los alimentos tienen como componente normal proporciones variables de agua.

Con las denominaciones de agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso domestico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico, o radiactivo proporciones tales que se vuelva peligrosa para la salud.



FILTROS DE AGUA DOMICILIARIOS.

- Los filtros de agua domiciliarios en su mayoría están fabricados con materiales que retienen partículas grandes, como arena, arcilla, tierra. El filtro tiene un producto bacteriostático.
- Controla la multiplicación pero no mata bacterias.
- Evita el aumento de numero de bacterias que puedan quedar atrapadas en él.
- Estos filtros de agua no son sistemas de sanitizacion y esterilización del agua. Se les adiciona carbón activado para retener el cloro, mejorar el gusto y disminuir la turbidez del agua.

IMPORTANTE !!!: LOS FILTROS SIRVEN SOLO PARA FILTRAR AGUA QUE YA ES POTABLE

Agua en expendedores

Deben adquirirse en bidones seguros, mantener la higiene de los aparatos y dispensar, pues el agua puede estar en condiciones y contaminarse en el sistema de canillas.

Aguas comerciales que se expenden embotelladas.

En este grupo se incluyen las aguas de bebidas embasadas, gasificadas o no, las aguas minerales y mineralizadas artificialmente. Son alimentos y como tales deben responder a las exigencias del CAA, tanto en la elaboración, aptitud de consumo, rotulación envasado y comercialización.

PROCEDIMIENTO PARA OBTENER AGUA SEGURA

1er Paso: Hervir agua durante 5 minutos.

2do Paso: Agregar 2 gotas de lavandina por litro de agua (lavandina concentración 55 – 60 gr, cloro, yodo, plata cloidal también es utilizada).

3er Paso: Tapar el recipiente, usar dentro de los 30 minutos o refrigerar.

AGENTES DE INTERACCION CON LOS ALIMENTOS

Ya dijimos que los alimentos y las comidas para consumo humano, deben ser seguros e inocuos. Cuando alguna de estas condiciones no se cumple, es porque los alimentos han sufrido la acción de agentes o factores que han producido cambios, alteración contaminación en los mismos.

De acuerdo a su facilidad para alterar o contaminar los alimentos se clasifican en:

ALTO RIESGO	BAJO RIESGO
<ul style="list-style-type: none"> ● CARNES ● LACTEOS ● HUEVOS ● VERDURAS Y FRUTAS ● CONSERVAS ARTESANALES ● ALIMENTOS RELLENOS 	<ul style="list-style-type: none"> ● CEREALES Y HARINAS ● PAN ● ALIMENTOS DESHIDRATADOS ● FRUTAS SECAS ● DULCES ● CONSERVAS INDUSTRIALES

ALIMENTOS, Agentes de interacción y potenciales peligrosos.

CLASIFICACION	AGENTES - FACTORES
FISICOS	Objetos o partículas extrañas al alimento
QUÍMICOS	Pesticidas Metales Residuos Plásticos Detergentes, Solventes Hormonas, Medicamentos Hidrocarburos, policíclicos Activos en dosis no permitidos Sustancias radioactivas Reacciones químicas: enzimáticas, oxidación de grasas Toxinas (biotoxinas) naturales
BIOLOGICOS	Bacterias y toxinas microbianas Hongos (mohos y lavaduras) Virus Paracitos Plagas: insectos y roedores

Estos son los potenciales peligros que pueden afectar la calidad de los alimentos y contaminarlos

La velocidad de desarrollo de las bacterias es tan elevada que olvidarse un alimento perecedero como por ejemplo, una comida preparada con carne o salsas, una empanada o una tarta, fuera de la heladera favorece el crecimiento de bacterias y es realmente peligroso.

El desarrollo y crecimiento bacteriano se ven afectados por condiciones que se dan en el medio ambiente y en los propios alimentos como ser:

- Condiciones de temperatura (tiempo)
- Humedad
- Disponibilidad de agua
- Disponibilidad de nutrientes y estructura
- Condiciones de acidez
- Presencia o ausencia de oxígeno
- Presencia de sustancias antibacterianas (químicos, antibióticos)

ALTAS TEMPERATURAS	EFFECTO BACTERICIDA (DESTRUYE), MUERE
BAJAS TEMPERATURAS	EFFECTO BACTERIOSTATICO (Enlentece, frena impide la multiplicación y crecimiento= NO MUERE)

En general se considera que refrigerando por debajo de los 5°C o aplicando calor por arriba de los 60°C, la reproducción de las bacterias es muy escasa o casi nula.

La temperatura a la que se debería mantener un alimento listo para su consumo, para controlar y prevenir el crecimiento microbiano es:

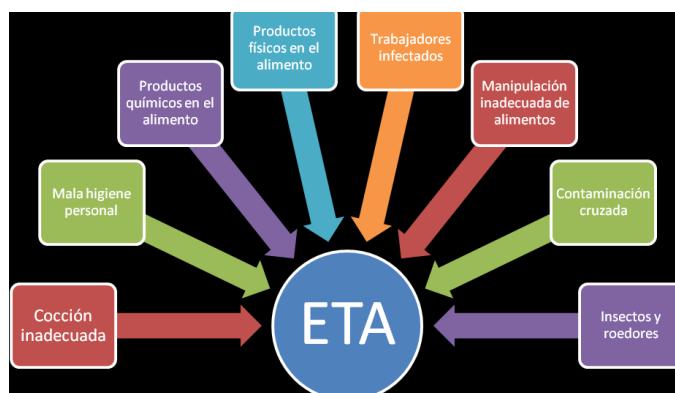
MENOR A 5°C (-----ZONA PELIGROSA-----) MAYOR A 60°C

ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS (E.T.A)

Según la OMS, las enfermedades trasmitidas por alimentos se definen como:

“Las enfermedades de transmisión alimentaria abarcan un amplio espectro de dolencias y constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos («de la granja al tenedor») y puede deberse a la contaminación ambiental, ya sea del agua, la tierra o el aire.”

Las ETA son muy importantes porque producen enfermedades tales como (Diarrea, Vomito, Nauseas, Dolor abdominal) y pueden ocasionar la muerte de las personas (niños menores de 5 años) cada vez que ocurren. Son un riesgo para la salud pública. Ocurren en todos los países: desarrollados y subdesarrollados y pueden afectar a todos: tanto pobres como ricos. Según la OMS, las ETA, continúan siendo el problema de salud pública más extendido del mundo.



¿Por qué se produce la ETA?

Se produce porque ocurre un desequilibrio entre 3 actores intervinientes, que son el huésped, el agente y el medio ambiente.

HUESPED: Es el consumidor, el que ingiere el alimento contaminado y por ello aloja el agente contaminante y se puede enfermar. Los huéspedes más vulnerables son los niños, los ancianos, las mujeres embarazadas y los pacientes inmuno-comprometidas.

AGENTE CONTAMINANTE: Es el responsable de que se produzca la contaminación y la enfermedad (microbios, toxinas, agentes físicos y/o químicos).

MEDIO AMBIENTE: Son todos los factores que facilitan la contaminación del alimento y/o agua. Ejemplos: falta de aplicación de las B.P.M, uso de agua no segura, falta de higiene, plagas en la cocina, contaminación cruzada, Etc.



CLASIFICACION DE E.T.A

INFECCIONES ALIMENTARIAS	E es el microbio el responsable de la enfermedad
TOXO-INFECCIONES ALIMENTARIAS	El microbio ingresa, se multiplica y produce la toxina que enferma.
INTOXICACIONES ALIMENTARIAS	E s la toxina la responsable de enfermar

CONTAMINACIÓN CRUZADA

¿Qué es la contaminación cruzada?

Es la contaminación que se produce por error en la manipulación de alimentos y ocurre cuando la elaboración de las comidas entran en contacto con agentes biológicos, químicos o físicos, volviendo el alimento peligroso para su consumo. La contaminación cruzada se puede producir de manera **DIRECTA** o **INDIRECTA**.

Contaminación cruzada DIRECTA:

Ocurre por contacto directo entre el alimento y agentes contaminados. Se produce cuando un alimento contaminado entra en contacto con otro que no lo está, Transfiriéndole su contaminación. Sucede cuando se mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos o que no requieren cocción: agregar y mezclar un alimento fresco (recién preparado) con sobras del mismo alimento. Puede también suceder en las heladeras, cuando se colocan alimentos contaminados de manera incorrecta y gotean sobre otros alimentos que no están debidamente embasados y aislados.

Contaminación cruzada INDIRECTA:

Es la transferencia de la contaminación a un alimento por medio de un intermediario. Por el manipulador, por manos lavadas durante los distintos procesos de manipulación del alimento, manipulados sin guantes. También por el contacto con una superficie de corte, mesadas, equipos y utensilios que no han sido correctamente higienizados.

Es muy frecuente cuando ocurre el uso de la misma tabla para trabajar con alimentos crudos y luego son cocidos sin antes lavarla y desinfectarla, el uso de los mismos utensilios (cuchillos, platos, vasos, tenedores, cucharas, etc.)

¿Cómo prevenir la contaminación por Salmonella?

- Cocinar adecuadamente los alimentos, en temperaturas seguras (superiores a 65°C).

- Pasteurizar leche, huevo, mayonesa, miel.
- Evitar el uso de huevos sucios, cascados o rotos.
- Refrigerar los huevos en almacenamiento, mantenerlos aislados.
- Adecuada refrigeración de los alimentos crudos (inferior a los 5°C)
- Los desinfectantes clorados o iodados, las destruyen.
- Manipuladores: aprender y aplicar BPM, higiene personal, lavado de manos, evitar contaminación cruzada.
- Aplicar control de plagas en la cocina.

¿Cómo evitar la contaminación por E-coli?

- Es sensible al calor por lo cual cocinar carnes llegando a los 70°C durante mas de 2 minutos produce la muerte de la bacteria.

LO FRIO “BIEN FRIO” Y LO CALIENTE “BIEN CALIENTE” NUNCA TIBIO

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)



- El principal responsable de los casos de enfermedad de origen alimentario, casi siempre es el HOMBRE, pues las ETA no ocurren solas sino que son causadas y siempre por no seguir unas buenas prácticas de de manufactura.
- Las personas son portadores de microbios que están presentes en la piel, el pelo, la boca, la saliva, las orejas, las manos, en la ropa, y que pueden pasar a los alimentos.
- Es esencial entonces, que el manipulador de alimentos mantenga la estricta higiene personal y cumpla con ciertas pautas para no ser quien trasmita una ETA.

LA HIGIENE PERSONAL

- **Es un requisito obligatorio el BAÑO Y ASEO DIARIO** ya que la piel, de cabello, la barba o el bigote pueden ser vehículo de contaminantes.
- No tocarse el cabello, orejas, nariz, ni otras partes del cuerpo durante la elaboración de comidas.
- No llevarse la mano a la boca mientras manipulamos alimentos. Por ello está prohibido fumar, ya que implica llevarse la mano a la boca, además del olor, las cenizas y las colillas son agentes de contaminación de los alimentos.
- Llevar las uñas cortas, no usar esmalte, pues la pintura de uñas puede desprenderse y transferir a los alimentos.
- Evitar el uso de barba, bigotes, o utilizar barbijo para impedir que los pelos caigan al alimento.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

En el sector de ALMACENAMIENTO, se deben tener las máximas condiciones de HIGIENE Y ORDEN para impedir la contaminación de los alimentos y permitir se cumpla la vida útil de los mismos, evitando pérdidas económicas por deterioro. La mejor manera de asegurarnos higiene y ordenamiento, es ajustando los volúmenes de compra y la frecuencia de ingreso de mercadería en los espacios y equipos disponibles para el guardado. De lo contrario si el lugar es chico y los equipos son pocos, resulta muy dificultoso organizar un correcto almacenamiento.

Sistema:

-PEPS- LO QUE PRIMERO ENTRA, PRIMERO SALE

Las devoluciones o decomisos de alimentos que se deterioran durante el almacenamiento, deben ser aislados y roturados como **NO APTAS PARA CONSUMO**, y documentar la solución al proveedor, (constancia escrita) de no efectuarse la devolución deberá eliminarse, a fin de no contaminar otras materias primas, el agua o el medio ambiente.

En las cocinas se almacenan distintas materias primas:

1. Conservación de alimentos frescos.
2. Conservación de frutas y verduras.
3. Conservación de insumos descartables
4. Conservación de productos de limpieza y desinfección.

REFRIGERACION se lleva a cabo en equipos llamados HELADERAS O CAMARAS (con forzador de aire) a temperaturas entre 0° y 8°C. La temperatura óptima es de 5°C o menos. Deben contar con termómetros internos que permiten la fácil limpieza y desinfección, y no presentar oxidación.

Las puertas deben tener cierre hermético y los burletes estar íntegros. Las iluminarias internas deben tener protección para roturas y apagarse automáticamente al cierre de la puerta.

Temperaturas correctas de almacenamiento de alimentos frescos sin procesar:

ALIMENTO	TEMPERATURA
CARNES ROJAS Y POLLO	3 a 4°C
PESCADOS	1 a 2°C
LACTEOS, QUESOS Y POSTRES	2 a 8°C
HUEVOS	8 a 10°C
VERDURAS Y FRUTAS	5 a 10°C
CONGELADOS	-18°C

Congelación: Significa guardar los alimentos en equipos CONGELADORES, o FREEZER, a una temperatura optima de -18°C o menos.

Los freezer se clasifican con estrellas, acorde a la capacidad máxima de frio que puede generar.

*Temperatura -6°C y apto para mantener alimentos, congelar.
**Temperatura -12°C y apto para mantener alimentos, congelar.
***Temperatura -18°C y apto para mantener alimentos, congelar.
**** Temperatura -30°C y apto para congelar alimentos frescos

El guardado de los alimentos debe realizarse sectorizado, es decir que idealmente se debería contar con distintos equipos de conservación.

El orden en la refrigeración para evitar contaminación cruzada debe ser:

- Carnes y pescados crudos en la parte inferior (riesgo de goteo y derrames)
- Alimentos listos para el servicio en el centro
- Alimentos lácteos en la parte superior.



Conservación de frutas y verduras

Se recomienda disponer de un equipo de refrigeración de uso exclusivo para estos alimentos, ya que las frutas y las verduras de hoja, deberían conservarse a una temperatura no superior a los 8°C y su higiene y lavado, se efectuara en el momento de utilizarlas, ya que muchas de ellas se deterioran (putrefacción) si se ingresan previamente lavadas.

Los cajones y jaulas de madera y cajas de cartón, que generalmente están sucios de tierra deben ser destacados y el ingreso a las cámaras de frutas debe realizarse en cajones plásticos aireados.

Los tubérculos (papas, batata, cebolla), pueden almacenarse sin refrigerar, en pallets, en espacios especialmente destinados para ellos, los cuales deben estar frescos y aireados, sin luz natural, y protegidos del ingreso de insectos y plagas.





Ibiza Drinks

CLASE 2

TECNICA DE ELABORACION DE COCTELES

Clase Nro 2

Técnicas de elaboración de un coctel:

Existen diversas formas de preparar un coctel desde las más sencillas hasta otras que necesitan más producción, esto va a variar respecto a los ingredientes y al tipo de coctel que estemos preparando.

Técnicas Básicas:

La manera de mezclar una bebida depende del tipo de líquidos, de su composición, la mezcla resultante debe ser perfecta en cuanto a técnica y temperatura. Las bebidas presentan diferentes exigencias a este respecto.



Preparar en vaso o Directos

Es el método más sencillo, se emplea sobre todo cuando los ingredientes se mezclan bien porque su peso específico es similar y no es necesario removerlos de forma intensa ni agitarlos. Se trata de todas las recetas que incluyen bebidas alcohólicas de alta graduación o una bebida alcohólica y un zumo. Lo mejor es escoger un vaso ancho, que permita remover fácilmente. Los ingredientes se mezclan con hielo dentro de un vaso y, dependiendo de la receta, los ingredientes sólidos como el azúcar, limas, se machacan en el vaso para luego agregar hielo y el resto de bebidas.

Preparación de cocteles directamente en la copa.

- Poner unos cubos de hielo en el vaso que corresponda al trago.
- Poner unos productos en la orden de la receta.
- Completar con zumos de ser necesarios
- Decorar.



REMOVER EN VASO MEZCLADOR O REFRESCADOS

Las bebidas que se sirven frías – con hielo o en vasos helados- se remueven en el vaso mezclador, cuyo tamaño permite introducir suficientes cubos de hielo y enfriar la bebida sin que se derrita demasiado. También se debe usar para los líquidos fácilmente mezclables, como ser licores y aguardientes.

Se remueven con la cuchara mezcladora durante 20-30 segundos con movimientos circulares y luego se cuelan con un strainer o colador oruga, luego debemos desechar el hielo del vaso mezclador.

Para realizar este tipo de cocteles debemos contar con un vaso mezclador o de composición así como también de una cuchara mezcladora, revolver suavemente los ingredientes con hielo (preferentemente cubos, ya que el hielo molido se derrite más rápido) de tal manera de no disolver el hielo demasiado para no aguar la mezcla.



Preparación de cocteles en vaso mezclador

- Poner hielo en la copa que vamos a preparar el coctel
- Poner hielo en vaso de composición
- Poner las bebidas en el orden de la receta
- Mezclar
- Colar y servir en el vaso que corresponda
- Decorar

Aclaración: en los vasos que no llevar hielo, antes de colar debemos retirar el hielo que previamente colocamos para enfriar el mismo.

Agitados en coctelera o BATIDOS

Brandis, jarabes licores, leche, todos con diferentes densidades, por lo que para mezclarlos necesitaremos agitarlos con fuerza, por lo que lo haremos con una coctelera. Lo que en ningún caso debe entrar en la coctelera son las bebidas gasificadas.

Los pasos a seguir, colocar hielo dentro de la coctelera, bebidas , cerrar la misma y agitar con delicadeza pero con decisión durante 10 segundos o en casos de que los zumos sean muy espesos por 20 segundos. La clase de movimientos es dependiendo es estilo que vamos a darle a nuestro servicio.

Cocteleras: todas las cocteleras deben ser curadas antes de ser usadas, para esto debemos dejar un aguardiente dentro de la misma y batir con 2 hielos, luego lavar y dejar escurrir en la esterilla o bar mat.

Preparación de cocteles en SHAKER(coctelera):

- Poner $\frac{3}{4}$ de hielo en la parte grande del shaker
- Poner los ingredientes en el orden de la receta en la tapa
- Colar la parte grande con un colador
- Cerrar el shaker y batir.
- Colar en el vaso que corresponda
- Decorar



LICUADOS O FROZEN

Las bebidas con helado, yema de huevo o fruta fresca se elaboran mejor en la licuadora. Los cubos de hielo y demás ingredientes se agregan en el vaso de la licuadora pero no ingredientes gasificados, estas últimas pueden ser añadidas hasta después de licuar. Para un muy buen licuado o frozen se empieza con un nivel de potencia mínima y se va aumentando la velocidad hasta tener una mezcla homogénea. En la licuadora se suelen necesitar un poco mas de azúcar, en especial las bebidas heladas, que adquieren la consistencia de un helado. En este tipo de tragos frozen debemos tener especial cuidado en las proporciones y tipo de hielo ya que esta provoca la variación de la consistencia que tendremos.



PREPARACION DE COCTELES EN LICUADORA:

- En la licuadora colocamos hielo, frutas o verduras picadas
- Licuamos
- Servimos en la copa correspondiente
- Decorar



FLAMBEADOS:

Este tipo de cocteles debe ser calentado, y para esto debemos utilizar un recipiente como por ejemplo la coctelera. Ante la presencia de fuego debemos realizar este tipo de tragos con mucho cuidado y criterio.

Una vez que tenemos todo en la barra preparado y listo, ahí podemos trabajar tranquilos de saber que todo está en funcionamiento y bajo nuestro control.



MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS:

1 ONZA = 30 Cm³
 1 ONZA = 3 Cl
 1 Onza = 0.03 L
 1 litro = 34 Oz

1 dash = 1 chorrito corto

1 splash = chorrito largo

Top = Completar

Calculo en tiempos

1 Oz = 4 tiempos rápidos

Preparación de cocteles y clasificación de tragos

De acuerdo a la cantidad y tipo de ingredientes, objetivo y ocasión en que se sirva un trago, estos pueden clasificarse en las siguientes familias:

Cocteles: Se sirven a cualquier hora del día en eventos de cocktails, etc., poseen variados colores y sabores. Se sirven en diferentes modelos de copas.

Aperitivos: Son tragos para estimular el apetito, por lo que se sirven antes de las comidas. Los vasos que se utilizan son: Vaso Short Drinks, Copa Martini.

Digestivos: Son tragos para estimular la digestión, por lo tanto se sirven después de las comidas, en vasos short drinks, vaso on the rocks, copa de cherry o jerez.

Tragos Largos: Son tragos que como su nombre lo dice son servidos en tragos largos y esto es porque su ultimo ingrediente es un relleno, que puede ser gaseosa, jugo, etc.. Los vasos mas utilizados son trago largo y copa flauta

Tragos de fantasía: Se llaman también tragos Tropicales y se caracterizan por su vista, presentación e ingredientes tropicales.

Tragos calientes: Como su nombre lo indica se sirven calientes, están entre estos el irish coffe, b52, etc.

Sour: Su estructura puede definirse como una base alcohólica + endulzante + acidificante. Otra de sus variantes es base alcohólica + endulzante +acidificante + emulsionante + bitter. Ej. Pisco Sour.

Julep: Nace a fines del siglo XVIII como bebida de elite. Su estructura es: base alcohólica + endulzante+ Hierba aromatica. Ej. Mint Julep. Otra variante es Base alcohólica + Acidificante + endulzante + hierba aromatica + Diluyente. Ej. Mojito



Mise and place

Se trata de una fase muy importante y esencial para nuestro trabajo.

Afecta POSITIVAMENTE porque podremos lograr:

- Rapidez en nuestro servicio
- La temperatura del producto
- La eficacia y elegancia del trabajo

NEGATIVAMENTE:

- Pérdida de tiempo
- Temperaturas no adecuadas en los cocteles
- Ruidos, roturas y ambiente desagradable de trabajo

Entonces una buena **mise and place** es:

LA ORGANIZACIÓN Y DISPONIBILIDAD DE TODOS LOS INSUMOS Y HERRAMIENTAS NECESARIAS

La división de sectores en el bar (zona de presentación, zona de preparación y zona de servicio) a estas 3 zonas que son la base de la organización vamos a agregar una zona para almacenar la cristalería y efectuar la limpieza de la cristalería y herramientas.

ZONA 1: ZONA DE PRESENTACION

- Botellas limpias, etiquetas hacia adelante.
- Botella utilizada, botella que vuelve al mismo lugar.
- Coctelera y vaso mezclador a la vista del cliente.
- No hacer decoraciones ni labiados frente al cliente.

ZONA 2: ZONA DE PREPARACION

- Una parte de las preparaciones se hacen detrás de la barra, decoraciones, copas labiadas.
- Otras delante del cliente, dosificaciones y mezclas.

ZONA 3: ZONA DE SERVICIO

En esta zona debemos mantenerla en perfecto estado de limpieza.

Tarea: Traer para la próxima clase la historia de algún cocktail. Y prepararse para la prueba!!!



Ibiza Drinks

CLASE N°3

SECTORES DE UNA
BARRA,
HERRAMIENTAS Y
CRISTALERIA ,
FERMENTACIÓN Y
DESTILACIÓN

Clase N° 3

Sectores de una barra, herramientas y cristalería.



Sectores de una barra

Así como vemos los elementos que son utilizados en una barra, ahora pasaremos a enumerar los diferentes sectores, desde los que se encuentran en contacto con el cliente hasta aquellos de uso exclusivo del barman.



Tapa de barra: lugar en el cual se encontraran ubicados UNICAMENTE los elementos que necesite el cliente, ya sea sorbetes, removedores, ceniceros, servilletas, posavasos, hasta la carta de tragos y cocktails indispensables en este sector.



Estación de trabajo o Workstation: es el espacio delimitado que va a ser utilizado por el barman para el servicio al cliente, en el cual se contara con todos los elementos necesarios a su alcance. En este sector se montaran todos los implementos necesarios para un buen y rápido expendio de tragos y bebidas.



Dentro de este sector también podremos encontrar, **SPEED RACK O JOCKEY**, donde estarán ubicadas todas aquellas bebidas de mayor salida, las cuales se encontraran de manera ordenada y estarán al alcance de la mano del barman de tal manera que pueda sacar y poner las botellas casi sin mirar, siempre tratando de mantener el mismo orden.



Fondo de bar: este sector generalmente se encuentra constituido por diferentes diseños y decoraciones, se encuentran ubicados detrás de la barra, donde en general, están divididas por niveles, encontrándose las bebidas Premium, las bebidas de menor salida o poco utilizadas, como así también todo tipo de publicidades y promociones.

En ciertos lugares, donde la barra es un nexo que conecta con la cocina con el salón, debe haber un lugar específicamente utilizado para tal función. Este sector no debe ser utilizado para el público, de esta manera se les permite a los camareros circular libremente sin obstáculos.

HERRAMIENTAS

Elementos de bar

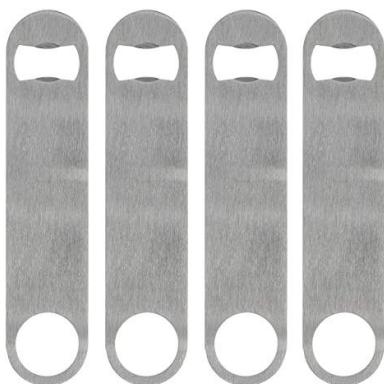
Estos incluyen absolutamente todos los implementos que necesitamos a la hora del servicio de una barra, sin embargo en muchas barras no se cuenta con todos los elementos necesarios que se detallaran a continuación, por ende, tendremos elementos indispensables y elementos accesorios o secundarios, los cuales podrán obviarse o suplantar, siempre los elementos deberán adecuarse al tipo de servicio que se pretenda brindar y de los cocktail que vayamos a preparar.

Cada uno de los instrumentos necesita un cuidado y una manera adecuada de ser utilizados para ser aprovechados al máximo y alargar su durabilidad.

UTENSILIOS PRACTICOS

ABRIDORES

En cualquier barra del mundo necesitaremos destapar alguna cerveza, entonces el destapador, es uno de los elementos necesarios que un buen barman siempre tendrá al alcance de su mano. Existen diferentes modelos hasta algunos de pared que agilizan el servicio.



SACACORCHOS

Elemento indispensable, utilizado cuando contamos con un servicio que posea vinos. Los hay de diversos tipos. Uno de los más recomendables son aquellos ergonómicos que se adaptan fácilmente a la mano, permitiéndonos un uso más cómodo y simples. Podemos encontrar destapadores llamados de uno y dos tiempos.



PINZAS PARA CHAMPAN

Este tipo de pinzas resulta muy práctico a la hora del servicio de un vino espumoso, liberamos el bozal de alambre y haciendo palanca nos ayuda a extraer el corcho.



PINZAS PARA HIELO O HELADO

Indispensables a la hora de manejar hielo en un servicio convencional de cocteleria. Existen diversos modelos, metálicos y plásticos.



ABRELATAS

Una de las herramientas que no nos pueden faltar en la barra, muy práctica para abrir cualquier producto que se encuentre en lata.



CIERRES

TAPON HERMETICO

Este utensilio nos ayuda a tapar las botellas de vino o espumosos.



BOMBA DE VACIO

La fecha de caducidad de los vinos se puede prolongar con este utensilio, que extrae el aire de las botellas que no están completamente vacías.



BOMBA DE PRESION

Ayuda a que la fecha de caducidad de los espumosos se prolongue, a través del cual se puede bombear aire del exterior de la botella para que el espumoso conserve su gas. Así estos podrán soportar al menos una noche más. Los restos olvidados en el refrigerador solo sirven para cocinar.



DOSIFICADORES

El pico dosificador es un elemento que revolucionó la coctelería, ya que le insertaba muchísimas ventajas al servicio, desde el cálculo exacto de las medidas de cada bebida, para poder tener más control sobre el vertido de las bebidas, así como también permite poder guardar las botellas sin tener tapa. Por todo esto se podría considerar un elemento casi indispensable en cualquier tipo de barras. Los picos metálicos son los más exactos y duraderos, siempre y cuando le demos un correcto cuidado, estos nos permiten calcular exactamente 1 onza (1 Oz) contando 4 tiempos rápidos o intervalos.

Existen también picos plásticos de diferentes modelos e incluso los hay con corte automático.



EXPREMIDORES Y MORTEROS

EXPREMIDORES DE FRUTA

Muchas bebidas dependen directamente de los cítricos frescos. Exprimirlos a mano lleva mucho trabajo y requiere de un tiempo que los clientes no están dispuestos a esperar. Lo habitual es utilizar un exprimidor eléctrico, también utilizar exprimidores de mano que son muy prácticos al momento que estés en el servicio y esto ayuda a que los cocteles salgan muy frescos.



MORTERO

Un elemento muy utilizado a la hora de crear cocktails, como la caipiriña o mojito. Puede ser suplantado y utilizar solo el pisón (palillo de madera y/o metal) y macerar en el vaso directamente.



AGITADORES, PALILLOS, ETC.

Una serie de utensilios le confieren un toque maestro final a nuestros cocktails. Las bebidas que se mesclan en el vaso se pueden batir o remover. Los palillos y tenedores para cocktails sujetan los elementos decorativos.



OTROS ELEMENTOS

ORGANIZADOR

Elemento indispensable para reunir en un solo lugar todo lo necesario para el cliente, ya sea sorbetes biodegradables, servilletas, posavasos, agitadores, etc.

Por esto debe estar ubicado en la tapa de barra para ser de fácil acceso para todos los clientes.



ESTERILLA O BAR MAT

Es el lugar donde ubicamos los vasos y cocteleras para que se escurran. Vienen de goma lavable, son muy duraderos y resistentes, hay que evitar dejarlos con suciedad por mucho tiempo.



ORGANIZADOR DE FRUTAS Y DECORACIONES (GARNISH)

Muy práctico organizador que nos permite tener todo tipo de frutas al alcance para decorar todo tipo de tragos, ya sea desde una rodaja de limón hasta una cereza o frutilla.

Vienen de diferente tipo de tamaños de manera tal que nos permita guardar cualquier tipo de fruta.



BIDONES PARA JUGOS Y PULPAS

Los bidones y contendores plásticos nos permiten agilizar y nos facilitan la dosificación de los bebidas en el servicio.



EL PISO DE UNA BARRA

El piso de una barra es importante a la hora tener una barra completa y adecuada para todo tipo de servicio. Lo más recomendable, son los pisos de goma de alto impacto, así como también se pueden utilizar pisos de madera, estos últimos a su vez permiten elevar al barman y diferenciarlo del resto de la gente pudiendo ver lo que el barman hace desde cualquier parte del salón, también nos permiten el drenaje de los líquidos derramados, o amortiguar alguna botella en caso de caídas.



MEDIR Y DOSIFICAR

COLADOR ORUGA

También llamados “STRAINERS”, tienen forma circular generalmente, y se encuentra rodeado por un resorte en espiral. Son específicamente diseñados para ajustarse al tope de la coctelera y colar la bebida, separando así el líquido de los materiales sólidos como el hielo.



PALAS DE HIELO

Utilizado para tomar el hielo directamente de la cubeta sin utilizar las manos, al igual que las pinzas. Nos permite medir la cantidad de hielo para realizar cualquier tipo de trago frozen en licuadora, existen de material metálico o plástico, por lo general tienen una medida estándar.



VASO MEDIDOR O JIGGER

Aunque un barman profesional calcula a ojo las cantidades de alcohol que va a mezclar, el aficionado deberá ayudarse en principio con un jigger para medir correctamente las cantidades. Aunque hoy en día podremos ver que en las barras de buenos bares, que los bartenders utilizan jigger para hacer más vistosos los servicios.



BATIR Y AGITAR.

COCTELERA O SHAKER



Boston tin

3 cuerpos

Bahia

VASO DE COMPOSICION/ VASO MESCLADOR



ELEMENTOS VARIOS

ZESTER



LABEADOR O CORONADOR



SALEROS Y PIMENTEROS



TABLAS Y CUCHILLOS



- Tabla de corte **blanca**: Pastas, quesos, pan.
- Tabla de corte **verde**: Frutas y verduras.
- Tabla de corte **amarilla**: Carnes blancas (pollo, pavo...)
- Tabla de corte **azul**: Pescados y mariscos.
- Tabla de corte **roja**: Carnes rojas (ternera, cordero...)
- Tabla de corte **marrón**: Carnes cocinadas y fiambres.

TRPOS O REJILLAS PARA LIMPIAR

TRPOS SECOS PARA EL USO DEL BARMAN.

<https://www.youtube.com/watch?v=s4weXtuax8Q>

CRISTALERIA



Existen muchas variedades de copas y vasos que se usan a la hora de preparar un coctel, veremos de todos los diferentes tipos, desde los más usados hasta aquellos de poco uso. Todas estas variedades nos permiten realizar desde las más variadas y exóticas preparaciones hasta las más sobrias y elegantes.

Debemos hacer una primera clasificación y separar la cristalería en:

Cristalería indispensable: Sera aquella que nunca deberá faltar en ningún tipo de barra

Cristalería dispensable o accesoria: aquella que tendremos en caso de tener algún tipo de servicio determinado (cerveza o vino) así como copas de cocktails específicos (margaritas, huracane, etc.)

CRISTALERIA DE BAR

Preferentemente la cristalería de bar debe ser transparente y de diseño clásico, ya que algunas copas y vasos tienen figuras, colores o detalles en su cristal, que no permiten apreciar su nitidez, de los tragos clásicos universales. Sin embargo, para uso doméstico, podemos aprovechar y utilizar los que más nos gusten.

Vasos largo, log drinks o highball

Es el vaso indispensable para los tragos largos. Este tipo es el mas utilizado en todos los servicios. Pueden ser de diferentes modelos, pero todos deben tener una capacidad de 10 a 12 onzas (300/360ml).



VASOS CORTOS U OLD FASHIONED

Este tipo de vasos son utilizados preferentemente para ofrecer bebidas con poco hielo , también son muy utilizados para servir whisky. Su capacidad varía entre los 8 y 12 onzas.



COPAS COCTEL

En este tipo de copas no se sirve con hielo, son previamente refrescadas. La capacidad varía entre 3 y 5 onzas. Ideales para servir Martini, Gibson, Manhattan, y otros.



COPAS ALTAS PARA BATIDOS Y COLADAS

Este tipo de copa es utilizada para batidos, tragos largos y coladas, también se utiliza para cerveza y tienen una capacidad de hasta 12 onzas.



COPAS DE BRANDY, COGNAC, BALON Y SNIFFER

La forma característica resalte el buque (aroma) de los aguardientes como el cognac, y el brandy. Existen diferentes capacidades que llegan hasta los 300ml.



COPAS PARA CHAMPAGNE, CAVA O VINOS ESPUMOSOS

Son un tipo de copas alargadas y estrechas, como la tipo flauta o tulipán, de esta manera permiten mantener el gas de los champagnes, cava o espumosos por más tiempo. La capacidad es de 5 onzas.



También está la clásica, que se disipa rápidamente el gas del champagne o cava. Esta es la totalmente abierta y chata pero por su estabilidad se ha utilizado siempre en los brindis, la capacidad de la misma es de 5 onzas.

COPA PARA LICORES

Tienen una forma estrecha y ligeramente alargada, se utilizan también para algunas combinaciones como los pousse-café. Su capacidad es de 2 onzas.



COPA VINO TINTO

La capacidad preferentemente para la copa de vino debe ser de 6 onzas, aunque ahora en el mercado encontramos con capacidades mayores lo que les permite una buena presentación y realzar cualidades de algunos vinos.



COPA DE VINO BLANCO

Este tipo de copa es más alargada para impedir que la mano caliente el vino. La capacidad debe de 5 onzas.



SHOOTERS (CHUPITO O TOC-TOC)

Posee una capacidad entre 1 ½ y 3 onzas.



COPA IRISH COFFEE O REFRACTARIA

Se utiliza para combinaciones calientes, por esta razón posee una manija. Su capacidad varía entre los 6 y 8 onzas.



COPA MARGARITA

Su capacidad varía entre 6 y 9 onzas, y se utiliza para coctel margarita o todo tipo de froszen.



COPA MILKSHAKE

Tiene una capacidad de 12 onzas y es utilizada para todo tipo de milkshake o cocktails con helado.



JARRAS

Tienen diferentes formas y capacidades, se utilizan para combinaciones con vino como la sangría, también para champang, jugos y zumos.



<https://www.youtube.com/user/trueoriginalsusa/about>

Fermentación:

La fermentación es un proceso metabólico en el cual los microorganismos, como bacterias y levaduras, convierten azúcares en otros productos químicos. Este proceso se realiza en condiciones anaeróbicas, es decir, sin la presencia de oxígeno.

Existen varios tipos de fermentación, entre los cuales destacan:

Fermentación láctica:

Homoláctica: Convierte los azúcares directamente en ácido láctico. Es común en la producción de yogur y algunos quesos.

Heteroláctica: Produce ácido láctico junto con otros subproductos como etanol y dióxido de carbono. Es usada en la fermentación de vegetales como el chucrut.

Fermentación alcohólica:

Realizada principalmente por levaduras (por ejemplo, *Saccharomyces cerevisiae*), esta fermentación convierte los azúcares en etanol (alcohol) y dióxido de carbono.

Es fundamental en la producción de bebidas alcohólicas como cerveza, vino y sidra. También se usa en la producción de bioetanol para combustible.

Fermentación acética:

Bacterias del género *Acetobacter* convierten el etanol en ácido acético (vinagre).

Este proceso es aeróbico, a diferencia de otros tipos de fermentación.

Fermentación butírica:

Realizada por bacterias del género *Clostridium*, produce ácido butírico, dióxido de carbono y hidrógeno. Se encuentra en la producción de ciertos quesos y en el proceso de descomposición de materia orgánica.

Fermentación alcohólica

La fermentación alcohólica es un proceso biológico donde las levaduras, en ausencia de oxígeno, metabolizan los azúcares (principalmente glucosa y fructosa) para producir etanol y dióxido de carbono.

Bebidas alcohólicas: En la fabricación de cervezas, vinos, sidras, etc., donde las levaduras fermentan los azúcares presentes en los granos, frutas y otros ingredientes.

La fermentación alcohólica no solo produce alcohol, sino que también contribuye a los sabores y aromas característicos de los productos fermentados. Además, el dióxido de carbono producido es esencial en la formación de burbujas en bebidas carbonatadas como la cerveza y el champán.

Destilación:

La destilación es un proceso de separación de mezclas basado en las diferencias en los puntos de ebullición de los componentes. En este proceso, una mezcla líquida se calienta hasta que uno o más de sus componentes se evaporan. Luego, los vapores se enfrian y se condensan para formar un líquido separado, conocido como destilado.

Las destilaciones más comunes en la producción de bebidas alcohólicas incluyen:

Destilación Simple: Utilizada para purificar un líquido o para separar líquidos con puntos de ebullición significativamente diferentes.

Destilación Fraccionada: Utilizada para separar mezclas de líquidos con puntos de ebullición cercanos, mediante el uso de una columna de fraccionamiento.

Destilación al Vacío: Realizada a presión reducida para destilar líquidos que se descomponen a temperaturas elevadas.

Bebidas Destiladas y su Materia Prima

Whisky:

Materia Prima: Cebada malteada (para whisky de malta) o una mezcla de cebada, maíz, centeno y trigo (para whisky de grano).

Proceso: La cebada se germina y se seca, luego se fermenta para producir una cerveza que se destila dos o más veces y se envejece en barriles de roble.

Vodka

Materia Prima: Granos (trigo, centeno) o papas.

Proceso: Se fermenta un puré de granos o patatas, y luego se destila repetidamente para alcanzar una alta pureza.

Ron:

Materia Prima: Melaza o jugo de caña de azúcar.

Proceso: La melaza o jugo de caña se fermenta y luego se destila. El ron se puede envejecer en barriles para desarrollar su sabor.

Gin:

Materia Prima: Alcohol de cereales, maíz, centeno o trigo, y su principal y distintivo ingrediente es el enebro.

Proceso: Se destila un alcohol base de grano y se redestila con bayas de enebro y otras botánicas.

Tequila:

Materia Prima: Agave azul.

Proceso: El corazón del agave (piña) se cocina y se fermenta, luego se destila dos veces y se puede envejecer para variedades como el reposado y el añejo.

Brandy:

Materia Prima: Uvas (para brandy de vino) o fruta fermentada (para otros tipos de brandy).

Proceso: El vino o la fruta fermentada se destila y se envejece en barriles de roble.

Cognac:

Materia Prima: Uvas específicas cultivadas en la región de Cognac, Francia.

Proceso: Se elabora vino de estas uvas, luego se destila dos veces en alambiques de cobre y se envejece en barriles de roble francés.

Cada una de estas bebidas tiene procesos de destilación específicos y regulaciones que dictan las materias primas y los métodos de producción permitidos.



Ibiza Drinks

CLASE N°4

DECORACIONES,
PREMIXES Y JARABES

CLASE Nº4

DECORACIONES, JARABES Y PREMIXES

DECORAR Y SERVIR

"LA FRUTA FESCA ES AL COCTEL EL ELEMENTO PRINCIPAL, ES SU ESPIRITU"



Todo bar bien surtido dispone de limones, limas y naranjas para preparar sus zumos recién exprimidos. Los zumos y purés deben prepararse en el momento, de los contrario pierden su valor nutritivo. El zumo de naranja empieza a perder vitaminas 10 minutos después de exprimir.

Parte de los cítricos deben ser de cultura biológica, para poder utilizar su corteza. Los aceites que contienen son muy aromáticos y confieren elegancia a muchos cocteles. Además, las pieles de fruta sirven para la decoración.

Cada combinado es una obra de arte. El contenido del vaso debe ser una deliciosa sorpresa, fruto de la inspiración: quien pide una bebida no espera simplemente un vaso de algo. El aspecto debe llamar su atención por la composición y las partes que lo construyen. En general, menos es mas. Del mismo modo las frutas que se sirven como ingredientes, los elementos meramente decorativos deben centrarse en dos o tres aspectos y acentuar el mensaje central de la bebida.

Para el acabado se necesitan las herramientas adecuadas. En la industria gastronómica debe usarse una tabla de plástico para cortar fruta fresca, aunque los cuchillos de hoja dentada no son las mas indicados para este tipo de tablas. Los rayadores acanaladores te permiten cortar las cascaras de las frutas cítricas en tiras, que luego podrán ser colocadas en el borde del vaso como decoración, atravesados por un palito de madera o escarbadores. Con los saca bocados se pueden crear formas con las frutas de pulpa tierna, a menos que se fije en el borde del vaso. Los palillos de madera son útiles para las aceitunas o cebollines.

La decoración es un bello añadido que debe ser proporcionado. Resulta inadecuado tanto si peca por demasiado grande como así también de pequeña. Los sorbetes son imprescindibles en las bebidas con hielo picado.

Deben ser de un grosor medio, no demasiado largos y pueden ser de colores. El exceso de decoraciones frutal resulta desastroso; el efecto empeora si se le añaden sombrillas, banderas o bengalas las cuales son mas adecuadas para cumpleaños.

Los escarchados en ciertas bebidas son cuestión de gustos. Hay que tener presente que los cristales de azúcar y de sal o coco rallado en el borde de la copa cambian el sabor de cada trago. El borde del vaso se humedece con u trozo de fruta cítrica y se sumerge en el ingrediente que corresponda. Si se emplea curacao azul o casi, el borde se queda con color.

DECORACION

Existen muy diversos tipos de decoraciones y producción en lo que respecta a coctelería ya sea desde un simple removedor y un sorbete, hasta todo tipo de frutas.

Depende el lugar donde estamos trabajando, el tipo de barra, de movimiento y por sobre todo el tipo de clientela que tengamos, vamos a tener una producción mayor o menor respecto a la decoración de cada trago.

DIFERENTES TIPOS DE DECORACIONES

Coronado o Labiado



Consiste en borborear el con azúcar o sal (Coronado). Se moja el borde del vaso con un limón, naranja u otro líquido y se sumerge $\frac{1}{2}$ centímetro en azúcar o sal. También se puede usar clara de huevo para mayor adherencia, granadina o blue curacao para darle color, o agregar colorante de comida al azúcar para lograr un efecto más original.

FRUTAS



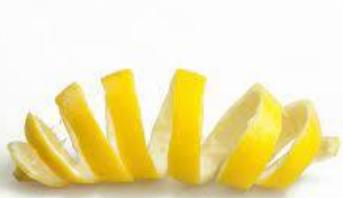
Trozos de frutas. Rodajas de naranja o de limón, cerezas, cascarras de limón y hojas de hierbas, tales como menta, son las más utilizadas, para los más diversos tipos de decoraciones.

Limones: Cortar en rodajas, por la mitad, hacerles un corte en diagonal para que de esta manera quedan listos para ser insertados en el borde del vaso o también para el tequila.

Naranjas: se les produce la misma preparación que al limón, se le puede agregar una cereza pinchada con un escarbádientes en la corteza de cada una de las rodajas. Deben ser guardadas refrigeradas.

Triángulos de ananá: cortar rodajas de ananá frescas, y luego dividirlas en triángulos. Efectuar un corte diagonal a cada triángulo para dejarlos listos para insertar en el borde la copa o vasos.

TWIST (tirabuzón)



Cuando una receta indica que se adorne con un twist o tirabuzón, tuerza la cascara de la fruta sobre el trago y dejar caer los aceites en la bebida.

Cuando use frutas para decorar, fricccione la fruta con el borde del vaso para dejar su sabor en el vaso.

Apariencia escarchada:



Sumerja el vaso o copa en agua y luego colocar en un refrigerador por un tiempo mayor a media hora. Esto le dará una apariencia escarchada a toda la superficie.

<https://www.youtube.com/watch?v=yVkCuNE6Y98>

Rosa de frutilla: <https://www.youtube.com/watch?v=Wopj8GXuTGg>

DECORANDO:

- 1- Aceitunas o uvas verdes y negras atravesadas por un escarbadienes el mas largo que encontremos.



- 2- Cereza (normalmente vienen en conserva o frasco) en el fondo de una copa



- 3- Rodaja de limón o de naranja insertada en un costado del vaso (se logra haciéndole un corte que no llegue a la mitad de la rodaja).



- 4- Cascara de naranja cortada en tira larga para dar el efecto de espiral.



- 5- Rodaja de limón y uva negra encastrada por un palillo.



- 6- Rosa roja chica (previamente lavada) dentro de una copa de champagne.



- 7- Rodaja de limón partida a la mitad insertada con una incisión en el costado de la copa.



- 8- Copa tapada con una rodaja gruesa de fruta y una de uva o aceituna verde previamente ensartada con un palillo.



- 9- Copa decorada con fruta carambola.



CREATIVIDAD

Ser creativos nos facilitara resolver los problemas a los que nos enfrentamos cotidianamente, nos permite crear, nuevas posibilidades y oportunidades, abrir nuevos caminos para nuestra vida, establecer nuevas y más fructíferas relaciones, generar condiciones de satisfacción, inventar propuestas y servicios para la comunidad, recrearnos continuamente. Para crecer como personas, como familia, como profesionales, como empresas o como sociedad necesitamos comenzar a desarrollar y aplicar nuestra creatividad.

¿Cómo desarrollar la creatividad?

Estamos acostumbrados a aprender técnicas, métodos, a que nos digan cómo hacer las cosas. Queremos “los 10 pasos infalibles para ser creativos”. Sin embargo la creatividad no es una técnica ni un método.. más bien todo lo contrario, es no estar atados a técnicas, métodos, ni creencias. Podemos utilizar técnicas, pero no atarnos o someternos a ellas. Ser creativo poder vivir en libertad, con pasión y poder. Hacernos responsables de nuestra vida y nuestro destino.

¿Cuál es la clave de un buen coctel?

Sin ninguna duda el paladar y su presentación ante el cliente. Para acertar hay que saber jugar con las cantidades. Ajustarse a las raciones, sin pasarse y sin que tampoco sobre. Para los sabores lo mejor es preguntar que tan dulce prefiere, con un zumo y un jarabe o incluso con un poco de nata.

El preparar un coctel es un proceso de creatividad que se evidencia inclusive al momento de bautizar las bebidas. Según los barman consultados, lo más importante es conocer los ingredientes que se van a combinar y tener algo de chispa.



ELABORACION DE PREMIXES Y JARABES



Los pre-mixes son mezclas que se utilizan mucho en coctelería para hacer más ágil el trabajo, a la vez que da más limpieza en la barra, por ende, disminuye el tiempo de preparación de los cocktails y a su vez aminora los gastos en los insumos.

DIFERENTES TIPOS DE PRE-MIXES.

Sour mix

Ingredientes: 400 cm³ de jugo de limón

600 gramos de azúcar

Elaboración: En licuadora con agua caliente.

Vida útil: 14 días refrigerados

Utilidad para tragos con azúcar y limón.

Jarabe:

Ingredientes: 400 cm³ de agua

600 gramos de azúcar

Elaboración: En licuadora con agua caliente.

Vida útil: 14 días refrigerados

Utilidad para tragos con azúcar

Pulpa de frutilla (strawberry mix)

Ingredientes: 400 gr. De frutillas naturales

600 gramos de azúcar

1 dash de limón.

Elaboración: En licuadora.

Vida útil: 14 días refrigerados

Utilidad: Daikiris o cualquier trago con pulpa de frutilla

Se pueden realizar pre-mixes con cualquier tipo de fruta con la misma receta

JARABES



El jarabe es una sustancia con una consistencia viscosa, alta en concentración de azúcar, usada desde la antigüedad, antes de descubrirse el azúcar se realizaba con miel, su empleo era generalizado en esa época, actualmente se preparan como líquidos homogéneos , transparentes y brillantes, incoloros o coloreados de sabor agradable.

NO CONTIENEN GRADUACION ALCOHOLICA por lo que no variara el sabor alcohólico de nuestro cocktail, le aportara dulzor, color y consistencia.

El almíbar, también llamados Syrup, sirope, jarabe de goma es el reemplazo rápido del azúcar. La forma de preparación es muy similar al hacer caramelo, solo que debemos calentar el agua a fuego lento, y añadir el azúcar, tratando de que este no se queme ya que sino se transformara en caramelo dándole un color mas oscuro.

<https://www.youtube.com/watch?v=7VlpQcEH5MQ>

MACERAR

El objetivo de hacer un macerado es “transferir” sabor de algún agente a un líquido, específicamente es extraer las propiedades organolépticas de un sólido y que el líquido los adquiera. Trabajamos con líquido a temperatura ambiente y un agente saborizante

Cómo usar distintas materias primas para saborizar

Especias: Recomiendo no usar las que ya vienen molidas. Lo óptimo es que estén recién compradas y siempre en el mismo proveedor así logramos cierta consistencia. Es importante tostarlas antes de utilizarlas, lo que hay que hacer es simplemente las ponerlas en un sartén a fuego bajo hasta que comiencen a largar aroma.

Frutas de carozo: Necesitas muy buena fruta para hacer esto, lo que vendría a ser, fruta madura con bastante concentración de sabor. Caso contrario puedes usar una mezcla de fruta fresca y fruta disecada de la que venden en las dietéticas.

Té: Para las maceraciones con Té, utilizaremos el té que viene en hebras, no en saquitos.

Hierbas aromáticas: Cuando trabajamos con hierbas frescas, para que no se nos oxide la mezcla lo que hay que hacer es preparar un recipiente con agua bien caliente y uno con agua fría con hielo. Ponemos las hierbas frescas en el recipiente con agua caliente durante algunos segundos – cuanto más “dura” la hierba, más tiempo- y la pasamos al agua fría. Después de un par de minutos las secamos y ya las podemos poner dentro de algún destilado.

Frutos secos: Colocar el destilado con los frutos secos en la licuadora hasta que se hayan molido. Después meter esa mezcla en un frasco y dejar reposar, ir probándolo hasta que sepa como nosotros necesitamos. Por último, meter la mezcla al freezer (si lo estás haciendo en una botella, que sea boca abajo) para que sea más fácil separar la parte grasa de los frutos secos. Puede que haga falta pasar el líquido por un colador de tela antes de embotellarlo nuevamente.

Bananas: Las bananas en este caso tienen que estar bien maduras así tienen bastante azúcar y concentración de sabor. El proceso es rápido, con una banana podés saborizar una botella de destilado en un par de horas sin mayor esfuerzo. Sólo tenés que poner la banana pelada dentro de un frasco con la bebida y esperar. Después filtrás, embotellás, etiquetás y listo.

Cítricos: Hay que usar la parte de color de la cáscara de frutas de procedencia confiable. Necesitás únicamente sacar tiras de cáscara con un zester y ponerlas dentro del destilado. En el caso de las mandarinas esto no funciona del todo, así que hay que pelarlas a mano y sacarle la parte blanca (amarga) a la cáscara con un cuchillo.

Vainilla: Deberemos usar la vaina de la vainilla o en su lugar, un proceso más rápido es saborizar destilados con un par de gotitas de extracto natural.

Frutos “rojos”: Los destilados agarran el color superrápido, pero no el sabor. A no ilusionarse, debemos dejar reposar la mezcla por 5 a 7 días aprox. Van enteros y bien lavados, sin remanente de hojitas ni partes verdes, cuando el líquido sabe como nosotros queremos lo colamos primero con un colador y después con un filtro de papel.

Chiles/Ajíes: Si los usamos frescos, debemos tener en cuenta que lo que pica mucho es la parte de las nervaduras y las semillas. Así que desde ahí se puede moderar o potenciar el picante en el producto final, dejándolas o sacándolas parcialmente. En este caso estamos hablando de una a dos horas de maceración. Si te pasaste de picante, podés mezclar el macerado con la bebida base que usaste para macerar pero sin macerar como para balancear la mezcla. Ósea, si es ron con chiles que quedó muy picante, lo mezclás con ron y ya.

Café: Utilizamos el grano, tienes que molerlo más bien grueso. Va a lucirse mucho más el café si está recién molido cuando lo ponés a macerar. Sepan que la mezcla final va a tener una concentración alta de cafeína: cuanto más lento sea el método de extracción que usemos, más cafeína va a haber en el producto final. Con 12hs a 18hs debería ser suficiente usando 80 gramos de café por litro de bebida.

Cereales: Licuadora y tiempo. Realizar una molienda de los cereales con un mortero y poniendo eso en un frasco con el destilado, pero en general en las barras hay licuadora.

Flores: Es clave que uses flores comestibles o flores cuya procedencia conozcas y sea confiable. Acá hay que manejarse dentro del territorio conocido, a saber: rosas, jazmines, flores de azahar, hibiscus, o alguna otra que sepas con certeza que no puede ser dañina para la salud. Las flores que venden en las florerías están contamadas por diferentes químicos conservantes por eso duran algo así como una semana intactas, a esas no las usamos jamás para esto.

Ananás: Irónicamente tienen mucho sabor en las partes no comestibles: la cáscara y la parte fibrosa del medio. Es clave lavarlas bien antes de comenzar a cortarlas. Si saborizamos destilados con estas partes podemos evitar descartarlas y usar al parte comestible para garnish así aprovechamos la fruta al máximo.

Una vez que el macerado adquirió el sabor deseado debemos de colarlo!

Prueba. De los cocktails de la clase 1, 2 Y 3



Ibiza Drinks

CLASE N°5

**TAREAS Y
RESPONSABILIDADES
DEL STAFF**

CLASE N° 5

Tareas y responsabilidades del personal



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Un manual de procedimientos es un documento que contiene descriptas las actividades que deben seguirse en la realización de cada actividad y cada función que cumpla el personal. Delimita y distribuye los puestos de trabajo como así también sus responsabilidades.

Contiene la información descripta de como deben desarrollarse las actividades de cada empresa.

RESPONSABILIDADES DEL STAFF

GERENTE DE BAR O BAR MANAGER:

- Selecciona, evalúa y capacita a los bartenders.
- Elabora las acciones promocionales para aumentar las ventas del negocio
- Supervisa el trabajo de los bartenders
- Establece en coordinación con el gerente de costos, alimento y bebidas, a los fines de generar estándares de compras.
- Establece el surtido de bebidas que debe preparar cada barra en el lugar.
- Elabora las recetas de los cocktails que serán utilizados en la barra.
- Participa en el control de los costos y calculo potencial de cada botella.
- Solicita al gerente la compra de equipos e insumos faltantes
- Verifica periódicamente el stock de los depósitos, y lo faltante en cada barra.
- Es el encargado de recepcionar la mercadería y controlar que llegue en buen estado.

HEAD BARTENDER (JEFÉ DE BARRA)

- Supervisa funciones de los barman y meseros.
- Es el encargado de recibir a los clientes y asignarles un lugar
- Tiene conocimiento sobre toda la carta de comidas, vinos y cocktails del lugar.

BARMAN, BARWOMAN, BARTENDER

- Conoce todas las bebidas utilizadas en el bar
- Debe conocer los tipos más comunes de entradas.
- Debe conocer el correcto almacenamiento de vinos
- Debe conocer la preparación de toda la carta de cocktails
- Debe conocer en qué tipo de cristalería se sirve cada bebida
- Levanta el inventario, para luego solicitar los faltantes.
- Servir bebidas
- Elabora el informe de stock de botellas abiertas y cerradas.
- Elabora pequeñas exposiciones de bebida para promocionar y atraer nuevos clientes.
- Cerrar el bar
- Proteger todos los artículos
- Distribuye y evalúa las tareas de su ayudante

AYUDANTE DE BARMAN

- Recibe órdenes del bartender.
- Ayuda al bartender en el levantamiento del inventario.
- Recibe los artículos de almacenes y los lleva al bar.
- Es responsable de que el bar tenga hielo suficiente.
- Corta fruta y se encarga de otros objetos básicos en la decoración de bebidas.
- Provee de cristalería limpia al barman.
- Llena los refrigeradores.
- Es responsable de la limpieza de la barra.
- Es responsable de recoger la basura del bar.
- lava la cristalería.
- Debe conocer las funciones del barman y ocupar su puesto cuando sea necesario.

MESEROS DE BAR

- Conoce el uso del material y equipo de bar.
- Se encarga de la limpieza de mesas, estaciones de servicio, ceniceros, lámparas y lámparas de mesa.
- Es responsable del montaje de las mesas.
- Responsable de tener surtidas las estaciones de servicio.
- Ayuda al acomodo de los clientes en las mesas.
- Conoce el manejo correcto de la cristalería.
- Conoce los ingredientes y la preparación de bebidas y entradas.
- Sugiere al cliente aperitivos, cócteles y demás bebidas.
- Presenta al cliente la lista de vinos y le asiste en la elección.
- Tomar órdenes de comida y bebida.
- Conoce las temperaturas, formas de abrir y servir los vinos.
- Recoge los vasos y copas sucias.
- Solicita las cuentas al cajero y las presenta al cliente.

PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO DE BEBIDAS

- En ningún caso se permitirá la sustitución de una marca por otra sin comunicárselo al cliente.
- En caso de que se acabe una marca durante el servicio, el barman debe:
 - Informar verbalmente al primer mesero.
 - Anotar la marca que se terminó para luego dar aviso a su superior.
 - Deberán transcurrir máximo diez minutos para que se propague entre todo el personal la información de que se terminó una u otra marca.
- En ningún caso un mesero podrá pedirle a un barman que se salga de las normas políticas establecidas. En el caso de haber diferencias entre un mesero y bartenders se deberá establecer contacto con un jefe inmediato.
- Si el cliente ordena whisky sin especificar la marca, el mesero deberá preguntar si desea, escoces, irlandés, bourbon o americano. Si el cliente aun así no especifica la marca, quedara a criterio del mesero. Esto deberá ser aplicado a las demás bebidas.
- No se deberá hacer intercambio de botellas entre las diferentes barras, si alguna necesita deberá dar el visto bueno el jefe de barra.
- Deberá estar totalmente prohibido que los cajeros acepten propinas de los meseros, ya que el cajero cumple una función de fiscalización y debe ser independiente de los meseros y barman.
- Cuando algún cliente solicite alguna bebida que el establecimiento no posea, y éste manifieste que lo tiene en su vehículo y desee traerla, Se le cobrara un “derecho de corcho”.
- El sistema de propinas puede ser de “fondo común o individual”.

https://www.youtube.com/watch?v=CQbAFUdWt_8



Ibiza *Drinks*

CLASE N°6

HISTORIA DEL COCTEL Y
LEY SECA

Clase N° 6

HISTORIA DEL COCTEL



Historia 1

La palabra procede del inglés *cock's tail* que significa "COLA DE GALLO". En tiempos de la reina Victoria siglo (XIX), llegaban al puerto de San Francisco de Campeche en México, comerciantes ingleses de maderas de alta calidad, entre ellas el palo de tinte. Se bebían en las tabernas vinos y licores sin mezclar, a veces se bebían los llamados "DRACS" o bebidas compuestas de dos o tres tipos de aguardientes y jugo de fruta, que para su elaboración eran mezclados con cucharas de metal de baja calidad lo cual le otorgaba un mal sabor a la mezcla. En una ocasión vieron al barman utilizar unas raíces delgadas, finas y lisas de una planta que en el lugar llaman por su forma "cola de gallo", esto para evitar el mal sabor que otorgaba el metal, por lo que le preguntaron que era eso, a lo que el bartender respondió en su idioma que eran *cock's tail*. De ahí en adelante se popularizó el término.

HISTORIA 2

Una de ellas afirma que el nombre proviene de la expresión inglesa *cock-tail* (cola tiesa o cola de gallo), que en la jerga de los corredores de caballos estadounidenses, en el siglo XVIII y XIX, designaba a un caballo de media sangre. Las colas de estos animales siempre estaban paradas lo que confería una apariencia similar a la de una cola de gallo.

Sea cual sea el origen de la palabra, los combinados existen desde la antigüedad. El primer coctel documentado data del siglo XVI, y algunas de las recetas más clásicas se prepararon desde hace muchísimo tiempo, ejemplo de ello es el coctel "Old fashioned", un combinado de bourbon que apareció a finales del siglo XVIII.

Se sabe que la palabra cóctel ya se utilizaba en Estados Unidos desde el 1800. Treinta y cinco años más tarde, el escritor Charles Dickens describía a uno de sus personajes, el mayor Hawkins como alguien capaz de ingerir "más cócteles que cualquier otro caballero conocido". Apreciados por la sociedad americana, los cócteles se servían en los hogares y hoteles más exclusivos, hasta que durante la Primera Guerra Mundial pasaron de moda. Desde entonces su popularidad ha sido fluctuante. Después de la guerra, los jóvenes en busca de nuevas experiencias, estímulos, placeres y estilos inéditos se aficionaron a una nueva gama de cócteles. Resulta irónico que justo entonces en la década de los 20 la "Ley Seca" norteamericana prohibiera la fabricación, transportación, venta, importación o exportación de cualquier tipo de licor. En poco tiempo las bebidas alcohólicas pasaron a formar parte de la vida cotidiana y eran consumidas en tabernas clandestinas; sólo bastó para que la prohibieran y alcanzó un auge histórico. Con frecuencia estas bebidas alcohólicas resultaban repugnantes y resultaban tóxicas, por lo que se optó por disfrazar el sabor mediante zumos de frutas y bebidas carbonatadas. Sin duda los riesgos de beber los ilícitos cócteles alcohólicos espolearon la fascinación de los jóvenes de la época por esos brebajes. La fiebre de los cócteles cruzó rápidamente el Atlántico y se extendió entre los

mejores hoteles de París, Londres y Montecarlo, que muy pronto dispusieron de sus propios bares. El célebre bar Americano del exclusivo hotel Savoy de Londres o Harry's Bar de Nueva York se convirtieron en el lugar de reunión de los personajes más famosos y glamurosos de la época. Algo que no sorprende, pues algunos de los cócteles más famosos de la época fueron bautizados con el nombre de iconos del cine en aquel entonces los que ayudó mucho a su popularidad en las altas esferas sociales. La Segunda Guerra Mundial puso fin a tanta frivolidad, y los cócteles aunque su consumo no cesó, dejaron de estar de moda durante décadas, hasta su ostentoso renacimiento en los años setenta. Nacía así una nueva etapa de cócteles que incluían ingredientes modernos como el ron blanco, el vodka y el tequila que en aquel entonces comenzaba a exportarse desde México. Sin embargo la popularidad de los cócteles volvería a disminuir para recuperarse mas tarde. Hoy en día la coctelera se ha vuelto un accesorio imprescindible en todos los bares del mundo.

HISTORIA 3

En la **Antigua Grecia**, Hipócrates, padre de la Medicina, elaboraba 500 años a. de C. una bebida con vino, resina y almendras amargas.

Los **romanos**, para abrir el apetito utilizaban vinos compuestos en cuya preparación intervenían plantas aromáticas como el romero, el tomillo, la menta, el jugo de nabo, las algas secas.

Todo esto eran cócteles, en cierto modo, adelantados a su tiempo. Pero aún faltaba muchos años para la invención de los cócteles tal y como hoy lo conocemos.

- **El cóctel se inventó en Nueva York**

Lo que entendemos hoy como un **combinado o cóctel**, es una bebida que surge en el siglo XIX, cuyo término procede del sintagma inglés *cock+ tail*: **cola de gallo**, en alusión a los colores de los distintos ingredientes y alcoholes mezclados que parecen evocar una cola de gallo multicolor.

Al parecer, todo empezó en el estado de **Nueva York** hacia la segunda **mitad del XVIII**. En un mesón del condado de Westchester trabajaba cierta **camarera llamada Betsy** que se entretenía mezclando y removiendo bebidas con una pluma de cola de gallo.

Acertó a entrar en el establecimiento, uno de los soldados mercenarios franceses, que ayudaban a los americanos en su guerra contra los casacas rojas ingleses, y al serle servido el brebaje parece que exclamó alborozado: **Vive le cock's tail!**, que literalmente significa “*Viva la cola del gallo*”.

A la camarera debió caerle en gracia la expresión, y bautizó así la mezcla que tanto le entretenía hacer.

- **El cóctel se inventó en Nueva Orleans**

Otros creen, que el **origen del término** es francés: de *coquetier*= modelo de taza especialmente utilizada para tomar una mezcla de licores que se hacía en el siglo XIX en la ciudad de Nueva Orleans cuando el hoy norteamericano estado de Luisiana pertenecía a Francia.

- **El cóctel se inventó en Francia**

Otros remontan el origen del vocablo, a los días de la Revolución Francesa. Según esta versión última derivaría de *coquetel*, bebida muy popular en la Gironde.

También pudo haberse dicho de la voz inglesa *cokale*= bebida que se daba a los gallos de pelea para que luchasen con fiereza.

Pero a pesar de lo pintoresca de estas historietas y explicaciones relativas a su nombre, parece que **donde primeramente se empezó a servir fue en un local público parisino propiedad de Henry Ridgway, en 1886.**

El “bar” en cuestión estaba ubicado en la *rue des Mathurins*, donde la ambientación, el dueño, los productos utilizados, el whisky, la ginebra, el mobiliario y los *barmen* eran ingleses.

Evolución del cóctel

Las **primeras recetas de cóctel se divulgaron en 1902**. Hubo un parón en la Guerra de 1914, pero se reanudó luego de forma imparable.

En los años 1950, edad dorada del **cóctel en España**, se decía de esta modalidad de bebida: “Es un arte sublime, sólo equiparable al invento de la cocina especiada”.

Los entendidos se tomaban la liturgia del cóctel con seriedad y rigor.

Se efectuaba la preparación en el *shaker*, en el *tumbler*, e incluso directamente en el vaso. Se ponía la cantidad de hielo adecuada a cada mezcla; luego el zumo de fruta si estaba indicado, y en último lugar el alcohol, empezando por la bebida de menor graduación.

Todo era cuestión de matices y medidas, “como quien toma las medidas a una princesa delicada”, decía cierto *barman* neoyorquino de los años veinte.

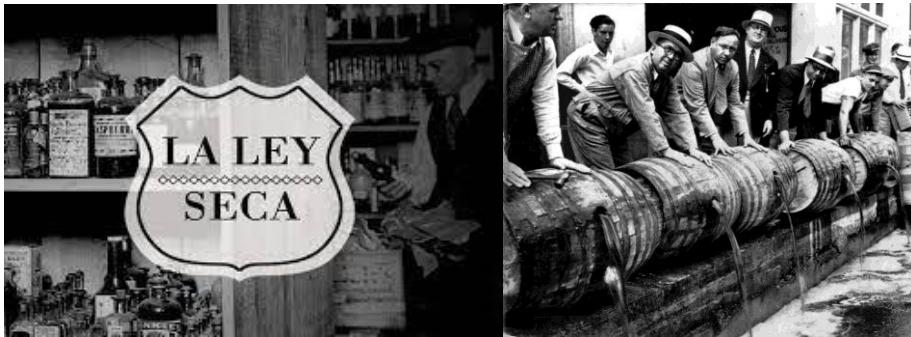
A los viejos usos se fue imponiendo el pedir en la barra en vez de la bebida clásica una **combinación sofisticada**.

Se llenó el universo del bebedor de nombres como el **cóctel San Francisco**: una cucharadita de azúcar añadida a dos quintos de jugo de limón, 2 por ciento de jugo de naranja, un quinto de jugo de piña y un chorrito de granadina. Era el más liviano de los cócteles.

De ahí al **cóctel Bull shot** había un abismo: cuatro tercios de consomé de buey, dos tercios de vodka, sal, apio, tabasco, pimienta negra, salsa *perrinsy* jugo de limón. Lo suficiente para despegar..., decía un personaje de la vida nocturna madrileña de la década de los sesenta.



LEY SECA



La Ley Seca, entendida como la prohibición de vender bebidas alcohólicas, estuvo vigente en los Estados Unidos entre el 17 de enero de 1920 y el 6 de diciembre de 1933. Fue establecida por la Enmienda XVIII a la Constitución de los Estados Unidos y derogada por la Enmienda XXI.

Durante gran parte del siglo XIX y los primeros años del XX, la inmigración hizo subir las estadísticas de ebriedad y de violencia intrafamiliar. En 1913 en Chicago, tuvo lugar un fuerte episodio de maltrato de un inmigrante italiano, en estado de ebriedad, hacia su esposa embarazada, que dio como resultado el nacimiento de un niño con mal formaciones. La noticia se expandió y la beneficiaria Jane Austin recogió al niño, que había sido abandonado a su suerte, y lo llevó a Hull House, donde se recibía a niños abandonados. Muchas mujeres comenzaron a contar a la opinión pública que sus maridos llegaban borrachos el fin de semana o simplemente dilapidaban el sueldo en comprar licor, dejándolas en el más completo desamparo. Surgió así el llamado Movimiento por la Templanza, entendida primero como moderación en el comer y en el beber, luego como prohibición total de consumir alcohol, y finalmente como una condena de todo lo relacionado con el alcohol, especialmente la industria que lo producía y lo vendía. Varios predicadores vinculaban la venta y el consumo de alcohol con un clima general de decadencia y con otros vicios morales tales como la prostitución. Se decía que el consumo de alcohol provocaba pobreza en las masas, enfermedades varias, demencia, y estimulaba la delincuencia.

La Primera Guerra Mundial fue aprovechada por los activistas de la templanza como una ocasión para el “mejoramiento moral” del país, resaltando que gran parte de la cerveza consumida por los estadounidenses era producida por industrias de inmigrantes alemanes, y afirmando que reducir el consumo de este licor sería una actividad patriótica.

En 1917, el Congreso aprobó la Enmienda XVIII que prohibía la venta, importación, exportación, fabricación y el transporte de bebidas alcohólicas en todo el territorio de Estados Unidos. En enero de 1919 la enmienda fue ratificada por 36 de los 48 estados de la Unión, siendo susceptible de imponerse como ley federal. La ley seca no prohibía ciertamente el consumo de alcohol, de hecho se siguió importando vino de Jerez para uso medicinal y religioso, pero lo hacía muy difícil para las masas, porque prohibía la manufactura, venta y transporte de bebidas alcohólicas, ya fuera para importarlo o exportarlo. Y aunque la producción comercial de vino estaba prohibida, no fue impedida la venta de jugo de uva, que se vendía en forma de ladrillos semisólidos llamados bricks of wine y eran utilizados para la producción casera de vino.

Aunque muchas personas creen que fue un fracaso absoluto, lo cierto es que durante la década de los años 1920 el consumo de alcohol disminuyó a la mitad, y se mantuvo por debajo de los niveles anteriores hasta bien entrados los años 1940, lo que sugiere que socializó a buena parte de la población en hábitos de sobriedad, al menos temporalmente. Ahora bien, tuvo efectos secundarios negativos, y fue perdiendo apoyos progresivamente. Se siguió produciendo alcohol de forma clandestina y también importando clandestinamente de países limítrofes, provocando un auge considerable del crimen organizado.

Durante la década de 1920 la opinión pública dio un giro, y la gente decidió que había sido peor el remedio que la enfermedad. El consumo de alcohol no solo subsistió, sino que ahora continuaba de forma clandestina y bajo el control de feroces mafias. En vez de resolver problemas sociales tales como la delincuencia, la ley seca había llevado el crimen organizado a sus niveles más elevados, como nunca antes se había percibido en los Estados Unidos. El gobierno federal gastaba enormes cantidades de dinero tratando de forzar la obediencia a la ley seca, pero la corrupción de las autoridades locales y el rechazo de las masas a la Prohibición, demostrada por el hecho de que el consumo no disminuía, hacían más impopular sostener la ley Volstead.

El 21 de marzo de 1933 Roosevelt firmó el Acta Cullen-Harrison que legalizaba la venta de cerveza que tuviera hasta 3,2 % de alcohol y la venta de vino, siendo aplicable a partir del 7 de abril de ese mismo año, derogando la ley Volstead. Meses después diversas convenciones estatales ratificaron la Enmienda XXI a la Constitución de Estados Unidos, que derogaba la Enmienda XVIII. La nueva enmienda fue ratificada el 5 de diciembre de 1933 por el Senado de los Estados Unidos.

Durante los trece años que duró la ley Volstead, el alcohol corrió sin control por el país, dejando un reguero de cadáveres acribillados a balazos. Las destilerías y garitos clandestinos donde servían licores fueron controlados por gánsteres como Meyer Lansky, Lucky Luciano, Dutch Schultz o Al Capone, que sobornaron a policías y jueces. En solo doce años, Capone levantó un imperio en Chicago que incluía prostíbulos, bares clandestinos y casas de juego. La ola de criminalidad y la corrupción asociadas a la Ley Seca hizo que el Congreso la derogara el 6 de diciembre de 1933.



Video samurái

<https://www.youtube.com/watch?v=UgUwTTtePc8>



Ibiza **Drinks**

CLASE N°7

**CONTROL DE STOCK,
VENTA SUGERIDA
Y DECALOGO**

Clase Nro. 07

CONTROL DE MERCADERIA Y VENTA SUGERIDA:



Control de stock:

El control de stock en una barra es la base principal de la cual obtenemos información sobre todo lo que se consume y la tendencia de compra del cliente.

Al llegar a cualquier barra en la cual estemos trabajando, una de las primeras cosas que debemos hacer es realizar un conteo de absolutamente todo lo que tenemos en la barra, ya sea desde bebidas, hasta insumos y herramientas.

Por lo general existirá previamente un inventario de stock de cada barra y en muchos lugares se cuenta con un deposito general el cual servirá para cada uno el cual servirá para cubrir cualquier faltante durante el servicio. Se realizara para cada barra una planilla, la cual se entregara al final de cada jornada al encargado de barra.

Esta es un modelo de planilla de control de stock que utilizaremos en cualquier barra

	APERTURA	REPOSICION	TOTAL	CIERRE	CONSUMO
VODKA					
GIN					
TEQUILA					
FERNET					
PULPA					
FRUTILLA					
COCA COLA					
SPRITE					

En la primer columna (APERTURA), se medirá visualmente cada bebida, la manera mas exacta será dividir la botella en fracciones, teniendo así enteros y fracciones, por ejemplo: 1.65 de vodka, que querrá decir que tenemos una botella entera y 65% de una abierta.

En la segunda columna (REPOSICION), ira todo aquello que agreguemos durante el servicio luego de la apertura.

En la columna “CIERRE” se hará nuevamente un conteo visual de lo que quedó una vez finalizado el servicio.

Por último, la columna “CONSUMO” está destinado a el control del consumo de cada bebida, es el resultado de la resta entre el TOTAL y el CIERRE.

Por lo general cada barman es el encargado de realizar la apertura y cierre de la barra o su sector por separado y el encargado deberá realizar tanto la reposición como el cálculo de consumo.



CONSUMO:

Los datos de esta planilla nos arroja resultados muy importantes, para realizar el control de bebidas, menú de bar, precios y tendencias de nuestros clientes.

Tendremos el dato preciso de que bebida y cuanto se está consumiendo, de esta manera sabremos que tragos o cocktails se venden más y cuáles son las de menor salida. Con esto podremos generar promociones o happy hours.



PROVEEDORES.

Otro tema muy importante a la hora de hacer un pedido. Con toda la información que nuestra planilla de stock nos brinde podremos calcular cuanto y que tenemos que comprar casi con exactitud siempre permitiéndonos un margen hacia arriba. Ya que nunca nos puede faltar nada en la barra pero tampoco sirve comprar innecesariamente.

Es bueno conocer a los proveedores y tener varios, ya que puede ocurrir que cierto proveedor nos falle y no podemos depender de uno solo.

Siempre que hagamos un pedido debemos asegurarnos que el que lo reciba haga un chequeo de todo, cotejando con la boleta o ticket que nos entregue el proveedor y la lista de pedidos que hicimos. Una vez recibido y chequeado el pedido debemos acomodar todo, de manera tal que nos quede el stock que teníamos antes nos quede primero y la nueva compra después (FIFO O PEPS).

SERVICIO:

VENTA SUGERIDA:

Este proceso es muy efectivo y su correcta utilización sirva da como resultado el aumento del ticket promedio en un 30% a 50% aproximadamente.

Para realizar una venta exitosa, lo primero que debemos tener en cuenta es el conocimiento del producto o servicio que estamos ofreciendo a la perfección, de esta manera podremos explayarnos sobre el mismo. Cuanto mas sepamos mejor servicio podremos brindar, por ende, mayor será el resultado de nuestra venta.

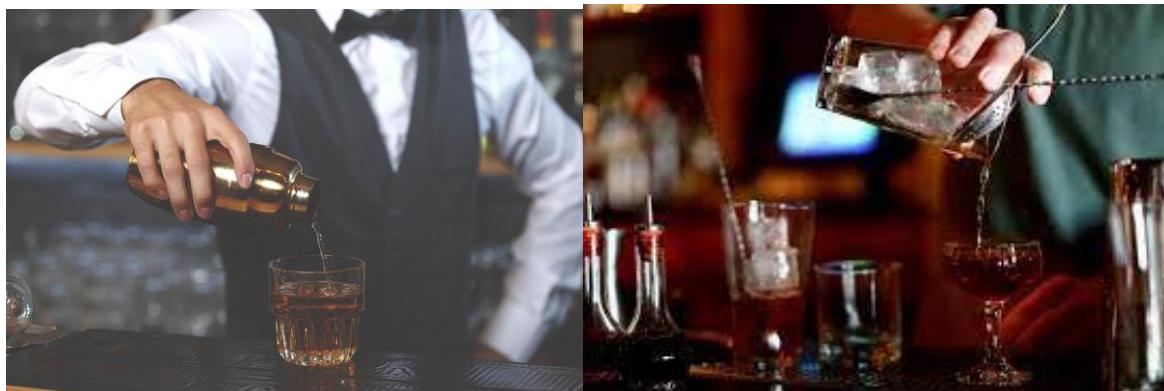
Todo esto requiere de una actualización constante de lo que ofrecemos y de un trabajo realmente profesional.

TODO PRECESO DE VENTA CUANTA CON TRES PASOS:

- 1- **Presentación del producto:** En este aspecto están involucrados por un lado la actitud y presencia del bartender, el cual deberá contar con una actitud positiva en todo momento y recibir a cada cliente con la mayor amabilidad y una sonrisa elegante.
- 2- **Desarrollo de la venta:** Se ve involucrado directamente la habilidad del bartender de interpretar las necesidades de cada cliente y poder informarle clara y rápidamente todo acerca del producto que estamos vendiendo.
- 3- **Cierre de venta:** Una vez concluida la sugerencia procedemos a elaborar lo pedido, entregando al cliente y esperando lo que se conoce como “CHECK BACK”.
CHECK BACK: Se refiere a un servicio post-venta que se debe realizar inmediatamente después de haber entregado el producto. Cerciorarse que haya probado lo que ofrecimos se le pregunta si esta todo bien, si coincide con lo que el buscaba y cumple con sus expectativas.

Todo esto no se logra de un día para el otro, sino que se ira adquiriendo con el transcurso del tiempo y la experiencia, pero es muy importante conocer el producto que ofrecemos a la perfección, de esta manera no tendremos ninguna traba al explicar lo que estamos vendiendo.

“HAY QUE RECORDAR QUE MUCHAS VECES LO IMPORTANTE NO ES VENDER MAS, SINO VENDER MEJOR”



Decálogo del Bartender por Pichin Policastro.

Santiago Policastro un bartender argentino conocido como el “Pichín el barman elegante”, famoso por la preparación de su famoso Clarito en 1954 ; fue uno de los más grandes bartenders latinoamericanos y fundador del IBA (International Bartenders Association), donde fue varias veces campeón mundial.

1. El Barman es un artista y la cocteleria un arte que se nutre de sabor, color, aroma y espíritu.
2. La misión del Barman es alegrar, no embriagar.
3. Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente.
4. No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.
5. Habla lo necesario, no escuches lo ajeno y olvida las confidencias del cliente.
6. Ser el más limpio, el más elegante, el más cordial y el más fino en todo momento y en todo lugar.
7. No hagas trampas con las bebidas, ni juegues con la confianza de tus clientes. Sírveles siempre lo mejor.
8. Huye de las “fórmulas matemáticas” en tus cocteles, la fantasía en ellos es un ingrediente fundamental.
9. Lleva encendida la solidaridad profesional y no permitas que nadie la quebrante.
10. Siente el orgullo de ser Barman. Merécelo.



Ibiza *Drinks*

CLASE N°8

PRESENTACION DE TU
TRAGO TESIS!!!

CLASE N° 1

GIN TONIC			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ Gin	DIRECTO	RODAJA DE LIMON
	COMPLETAR CON TONICA		
	RODAJA DE LIMON		

DESTORNILLADOR			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ VODKA	DIRECTO	1 RODAJA
	COMPLETAR CON		DE NARANJA
	JUGO DE NARANJA		

CUBA LIBRE			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ RON	DIRECTO	RODAJA
	COMPLETAR CON COCA COLA		DE LIMON
	RODAJA DE LIMON		

TEQUILA SUNRISE			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ TEQUILA	DIRECTO	RODAJA
O	3,5 OZ JUGO DE NARANJA		DE NARANJA
HURACAN	1 OZ DE GRANADINA		

SEX ON THE BEACH			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1.5 OZ VODKA	DIRECTO	RODAJA
	1 OZ LIC. DURAZNO	O	DE NARANJA
	2,5 OZ JUGO DE NARANJA	BATIDO	
	1 OZ DE GRANADINA		

TOM COLLINS			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ GIN	DIRECTO	RODAJA
	1 OZ ALMIBAR		DE NARANJA
	0,5 OZ JUGO DE LIMON		TRIANGULO DE LIMON
	TOP DE SODA		

WHISCOLA			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Garnish
TRAGO LARGO	1.5 oz WHISKY	Directo	SIN
	Completar con Coca Cola		

GARIBALDI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ CAMPARI	DIRECTO	1 RODAJA
	COMPLETAR CON NARANJA		DE NARANJA

LONG ISLAND ICE TEA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1/2 Oz Vodka	DIRECTO	RODAJA DE LIMON
	1/2 Oz Tequila		
	1/2 Oz Ron Blanco		
	1/2 Oz Gin		
	1/2 Oz triple sec		
	3/4 Oz Jugo Limon		
	1 Oz Syrup Simple		
	Top Coca Cola		

ELECTRIC LEMONADE			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ VODKA	DIRECTO	TRIANGULO DE LIMON
	1 OZ LIC BLUE		
	1 OZ DE Sweet & Sour		
	COMPLETAR CON SPRITE		

CLASE N° 2

DAIKIRI SABORIZADO			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1.5 OZ RON	FROZZEN	FRUTA A ELECCION
O	1,5 OZ FRUTA A ELECCION		LAMEADO DE AZUCAR
MARGARITA	1 OZ DE JARABE		

CAIPIRIÑA DE LIMA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1.5 OZ CACHACA	MACHACAR EL LIMON	TRIAGULO DE LIMON
	1 OZ Sweet & Sour	CON EL JARABE Y EL Sweet	LAMEADO DE AZUCAR
	1 OZ DE JARABE	LUEGO COLOCAR HIELO	
	4 TRIAGULOS DE LIMON	CACHACA Y BATIR	
	HIELO MOLIDO (opcional)	SERVIR SIN COLAR	

PANTERA ROSA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	2 OZ VODKA	BATIDO	1 RODAJA
	2 OZ PIÑA COLADA		DE NARANJA
	1,5 OZ GRANADINA		

CAIPIROSKA DE FRUTILLA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1.5 OZ VODKA	MACHACAR EL LIMON	TRIAGULO DE LIMON
	1 OZ SOUR MIX	CON LA FRUTILLA Y EL Sweet	LAMEADO DE AZUCAR
	1 OZ PULPA DE FRUTILLA	LUEGO COLOCAR HIELO	
	4 TRIAGULOS DE LIMON	VODKA Y BATIR	
	HIELO MOLIDO (opcional)	SERVIR SIN COLAR	

MOJITO			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ RON	MACHACAR EL LIMON	MENTA
	0.75 OZ Sweet & Sour	CON EL JARABE Y EL Sweet	TRIANGULO DE LIMON
	0,25 OZ DE JARABE	LUEGO COLOCAR LA MENTA	
	1 RAMA DE MENTA	REVOLVER CON HIELO	
	4 TRIAGULOS DE LIMON	AGREGAR RON Y	
	SODA	COMPLETAR CON SODA	
	3 golpes de ANGOSTURA BITTER		

MARGARITA FROZZEN			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARGARITA	1.5 OZ TEQUILA	FROZZEN	RODAJA LIMON
	1 OZ TRIPLE SEC		CORONADO DE SAL
	1 OZ DE JARABE		TWIST DE LIMON
	1 OZ ZUMO LIMON		

PIEL DE IGUANA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1.5 OZ GANCIA 1 OZ LIC. KIWI 1 OZ Sweet & Sour TOP SPRITE	BATIDO	1 RODAJA DE LIMON

GANCIA BATIDO			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	4 OZ DE GANCIA 1 OZ Sweet & Sour	BATIDO	TRIAGULO DE LIMON

BLIND MELON			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1.5 OZ VODKA 1,25 OZ LIC MELON 2,5 OZ JUGO NARANJA 0,5 GRANADINA	BATIDO	RODAJA LIMON RODAJA DE NARANJA

ATOMIC GREEN			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1.5 OZ VODKA 1,5 OZ LIC. BLUE CURACAO 2,5 JUGO NARANJA	BATIDO	1 RODAJA DE LIMON

CLASE N° 3

AMERICANO			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1,5 OZ CAMPARI 1 OZ VERMUTH ROJO SPLASH de SODA	REFRESCADO Y COLADO	PIEL DE LIMON

DAIKIRI CLASICO			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	1,5 OZ RON 1 OZ JUGO DE LIMON 0,25 OZ JARABE	REFRESCADO BATIDO Y COLADO	TWIST DE LIMA

DRY MARTINI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2,5 GIN 0,5 VERMUTH SECO	REFRESCADO COLADO	
			ACEITUNA

MANHATAN			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2,5 OZ WHISKY 0,5 OZ VERMUTH ROJO 2 O 3 GOTAS ANGOSTURA	REFRESCADO COLADO	CEREZA

NEGRONI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1 OZ DE GIN 1 OZ VERMUTH ROJO 1 OZ CAMPARI	REFRESCADO COLADO	RODAJA DE NARANJA

PISCO SOUR			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
COGNAC	2 OZ PISCO 1 OZ Syrup Simple 1 OZ J. LIMON CLARA DE HUEVO O ALBUMINA 3 GOTAS BITTER ANGOSTURA	BATIDO Y COLADO	S/

OLD FASHION			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1 CUCHARADITA DE AZUCAR 2 OZ WHISKY 3 GOTAS ANGOSTURA DASH SODA	DISOLVER EL AZUCAR CON ANGOSTURA Y SODA, AGREGAR EL RESTO	NARANJA CEREZA

CLASE N° 4

WHISKY SOUR			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1,5 OZ WHISKY 1 OZ ZUMO LIMON 1 OZ JARABE CLARA DE HUEVO	BATIDO	TWIST DE LIMON

BLACK RUSSIAN			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1 OZ LICOR DE CAFÉ 1,5 OZ VODKA HIELO MOLIDO (OPCIONAL)	DIRECTO	OPCIONAL

BLOODY MARY			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1,5 OZ VODKA 4 OZ JUGO DE TOMATE 0,5 OZ ZUMO DE LIMON 1 DASH SALSA INGLESA 3 GOTAS DE TABASCO 1 GOLPE DE PIMIENTA NEGRA 1 GOLPE DE SAL	BATIDO	RAMA DE APIO 1 RODAJA DE LIMON

GOD FATHER			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1,5 WHISKY 1 OZ LICOR AMARETTO	REFESCADO	S/N

COSMOPOLITAN			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	1,5 VODKA 1 OZ JUGO DE ARANDANOS 0,5 OZ JUGO LIMON 0,5 OZ TRIPLE SEC	REFESCADO BATIDO Y COLADO	CEREZA LAMEADO DE AZUCAR

GIMBLET			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2 OZ GIN 1,5 OZ LIMA 0,5 OZ SYRUP SIMPLE	BATIDO Y COLADO	PIEL DE LIMON

SALTAMONTES			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	1,5 OZ VODKA 1 OZ CHOCOLATE BLANCO	BATIDO Y COLADO	S/N
	0,5 OZ MENTA		
	0,5 OZ JARABE		

BRANDY ALEXANDER			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	1,5 OZ COÑAC 1 OZ LICOR DE CHOCOLATE	BATIDO COLADO	NUEZ MOSCADA
	O CACAO		
	1 OZ CREMA DE LECHE		

CLASE N° 5

GOD MOTHER			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1,5 OZ VODKA 1 OZ LICOR AMARETTO	REFRESCADO	S/N

WHITE RUSSIAN			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1,5 OZ VODKA 1,5 OZ LIC. CAFÉ	BATIDO O	S/N
	1 OZ CREMA DE LECHE	DIRECTO	

MAI TAI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1,5 OZ RON 1 OZ LIMON 0,5 OZ LIC AMARETO 1 OZ JARABE 2 OZ ZUMO DE ANANA	DIRECTO HIELO TROZADO	2 RODAJA DE LIMON

MINT JULEP			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	2 OZ WHISKY 0,25 OZ ZUMO DE LIMON 1 RAMA DE MENTA 0,5 JARABE TOP SODA	DIRECTO HIELO MOLIDO	RODAJA DE LIMON MENTA

PIÑA COLADA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1,5 OZ RON	FROZZEN	1 RODAJA DE FRUTA
O	2 OZ ZUMO DE PIÑA		CEREZA
MARGARITA	0,5 OZ LECHE DE COCO 1 OZ JARABE		

SEA BREEZE			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1,5 VODKA 2 OZ ZUMO DE ARANDANOS 2 OZ ZUMO POMELO DASH LIMON	BATIDO	RODAJA DE LIMON

KAMIKAZE			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1,5 OZ VODKA	BATIDO	RODAJA DE LIMON
	1 OZ TRIPLE SEC		
	0,5 OZ ZUMO LIMA		

CUCUMBER MARTINI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2 OZ VODKA	BATIDO Y COLADO	PEPINO
	0,5 JARABE		
	1/2 PEPINO		

DIABLITA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
Shot	2 Oz Tequila	FLAMING	S/N
	1 Oz Lic. Frutilla		

CLASE N° 6

AMARETTO SOUR			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	1,5 OZ AMARETTO	BATIDO	LIMON
	1 OZ Sweet & SOUR		CEREZA

VODKA TINI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2,5 Oz VODKA	REFRESCADO	TWIST DE LIMON
	0,5 Oz VERMUTH SECO		O ACEITUNA

PERFECT MARTINI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2 Oz GIN	REFRESCADO	CEREZA
	0,5 Oz VERMUTH DULCE		
	0,5 Oz VERMUTH SECO		
	1 GOLPE de angostura		

SWEET MARTINI			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2,5 oz GIN	REFRESCADO	Naranja
	0,5 oz VERMUTH DULCE		

PUSSYFOOT			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1 OZ JUGO LIMON	BATIDO	NARANJA, LIMON , CEREZA
	2 OZ JUGO NARANJA		
	1 OZ Sweet & Sour		
	1 OZ GRANADINA		

FLORIDA COCKTAIL			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1,5 OZ JUGO DE POMELO	BATIDO	MENTA
	1,5 OZ JUGO DE NARANJA		
	1,5 Oz JUGO DE LIMON		
	0,5 Oz ALMIBAR		

SAZERAC			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
OLD FASHION	2 Oz Whisky 1 Cucharada de azucar 0,5 Oz absenta 2 o 3 golpes de bitter angostura	mismo procedimiento old fashion	twist de limon o piel de limon

MONKEY GLAND			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
fantasia	1,5 Oz GIN	REFRESCADO	S/N
tipo martini	1,5 Oz jugo de naranja 1 cuchara de bar Absenta 1 dash granadina	BATIDO Y COLADO	

CLASE N° 7

BLUE LAGON			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	1,5 OZ VODKA	REFRECADO	TWIST DE LIMON
	1 OZ BLUE CURACAO	BATIDO	
	0,5 OZ ZUMO LIMON	COLADO	
	0,5 OZ JARABE		

MOSCOW MULE			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1,5 OZ VODKA	BATIDO	RODAJA DE LIMON
	1 OZ ZUMO DE LIMON		
	TOP TONICA		

JOHN COLLINS			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
TRAGO LARGO	1,5 OZ WHISKY	BATIDO	RODAJA DE LIMON
	1 OZ ZUMO DE LIMON		
	1 OZ JARABE		
	TOP SODA		

BRONX			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	1,5 OZ GIN	BATIDO COLADO	TWIST LIMON
	1 OZ ZUMO NARANJA		CEREZA
	1 OZ VERMTUH ROSSO		

PRESIDENTE			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
MARTINI	2 OZ RON	BATIDO Y COLADO	TWIST DE NARANJA
	1 OZ VERMUTH SECO		CEREZA
	0,25 OZ GRANADINA		

BAHAMA MAMA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1,5 OZ RON	BATIDO	RODAJA DE NARANJA
	2,5 OZ ZUMO DE NARANJA		CEREZA
	2,5 OZ ZUMO ANANA		
	HIELO MOLIDO OPCIONAL		

ACAPULCO			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	1,5 OZ TEQUILA 3 OZ ZUMO DE PIÑA 2 OZ ZUMO POMELO	BATIDO	RODAJA Y TWIST DE NARANJA

LONG BEACH ICE TEA			
COPA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	GARNISH
HURACAN	0,5 VODKA 0,5 OZ GIN 0,5 RON 0,5 OZ TRIPLE SEC 1 OZ SOUR MIX TOP ZUMO ARANDANOS	BATIDO	2 RODAJAS DE LIMON