

COCTELERIA

CLASE 1

BROMATOLOGÍA

La Bromatología es la ciencia que se ocupa del estudio de los alimentos, cuál es la preparación más adecuada, cómo conservarlos y distribuirlos, orienta sobre la higiene que habría que darles y que presentan los mismos.

nos indica además las alteraciones y contaminantes que podrían llegar a ostentar; al respecto nos dirá no solamente cómo y porque ocurrieron sino también cómo prevenirlas.

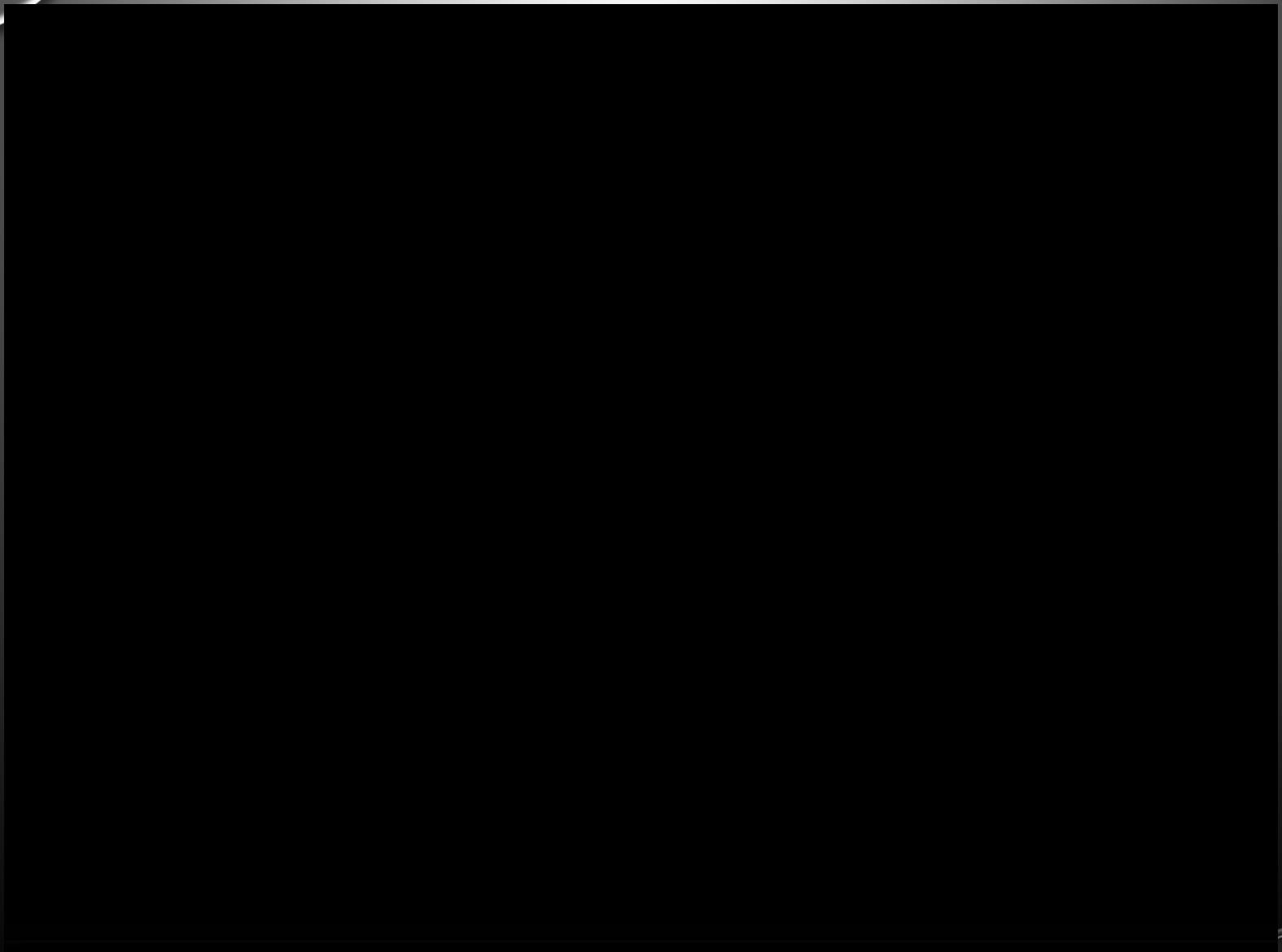
HIGIENE PERSONAL

Las manos son nuestro principal instrumento de trabajo y se mancharán con muy diversas sustancias, a la vez que son fuente de contaminación de todo lo que toquemos, pues en ellas, sobre todo alrededor de las uñas, se acumulan múltiples gérmenes.

Por ello es necesario que las lavemos frecuentemente con agua y jabón, utilizando el cepillo para la limpieza de las uñas, y siempre antes de comer y después de ir al sanitario.



OjUE NO TE PASE A VOS!



TÉCNICAS de ELABORACIÓN

Los métodos de elaboración pueden dividirse en:

- **Directo:** cuando los ingredientes se mezclan directamente en la copa.
- **Refrescado:** se pone hielo en un vaso de composición y se mezclan los ingredientes con la ayuda de un removedor o una cuchara larga.
- **Batido:** preparación clásica en coctelera.
- **Licuado:** preparación en licuadora.
- **Frozen:** Son los cócteles preparados en la licuadora con hielo molido, se obtiene una consistencia más aún más densa.
- **Flambeado:** son las combinaciones que se prenden fuego
- **Mixología Molecular:** es un nuevo concepto de la Coctelería moderna. Esta metodología vanguardista posee muy diversas técnicas. Interviene la física y la química, mas herramientas muy originales y necesarias para realizar las preparaciones.

MISE EN PLACE

SE DENOMINA MISE EN PLACE AL CONJUNTO DE OPERACIONES PREVIAS A LA “APERTURA” QUE REALIZA EL BARTENDER PARA GARANTIZAR LA EFECTIVIDAD DEL SERVICIO.

ES LA PUESTA A PUNTO DE TODO LO NECESARIO: MATERIALES DE CONSUMO, REPOSICIÓN DE GÉNEROS Y DE TODO AQUELLO QUE SE UTILIZA DURANTE EL SERVICIO.

ES NECESARIO PONER ATENCIÓN PARA QUE NO SE OLVIDE ALGO, YA QUE PUEDE CREAR TRASTORNOS, DAR UNA IMAGEN DE FALTA DE ORGANIZACIÓN Y POCA PROFESIONALIDAD, LO QUE PUEDE IMPACTAR EN LA PERCEPCIÓN NEGATIVA DEL BAR.

■ LA MISE EN PLACE SE REALIZA EN TRES ETAPAS:

1. REPOSICIÓN.
2. ORGANIZACIÓN Y MONTAJE.
3. DOBLE CHEQUEO.

LA CRISTALERÍA DEL BAR

- **Copa Coctel:**



- **Copa Brandy:**



- **Copa de Vino Tinto:**



- **Copa de Vino Blanco:**



- **Copa de Champaña:**



- **Copa de Jerez:**



LA CRISTALERÍA DEL BAR

- Shot:



- Old Fashioned:



- Collins:



- Copa Mug:



- Copa Huracán:



- Milk Shake:



CHOPP:



margarita



HERRAMIENTAS DEL BAR

- Cocteleras:



- Jigger:



- Cuchara mezcladora:



- Vaso Mezclador:



- Cuchillo serrucho y calador:



- Pala para hielo y pinzas:



HERRAMIENTAS DEL BAR

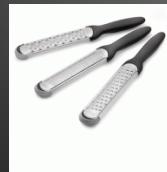
- Dosificadores:



- Licuadora:



- Rallador:



- Colador oruga:



- Colador de malla



- Zester



HERRAMIENTAS DEL BAR

- Mortero:



- Exprimidores:



- Saca corchos:



MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS

A la hora de leer una receta muchas veces nos mareamos con tantos sistemas de medidas. Es bueno estandarizar el sistema de medidas que usamos, para hablar un mismo lenguaje para estandarizar las recetas.

En nuestro caso utilizaremos la Oz que es una unidad de medición de países de habla inglesa, y muy utilizada en coctelería.

Para ello deberemos aprender la conversión a nuestro sistema de medición.

Entonces:

- 1 oz = 30 cc = 3 ml
- $\frac{1}{2}$ oz equivale a 15 cc
- 2 oz equivale a 60 cc

- 1 oz = 4 tiempos
- 2 oz = ... tiempos?

DEFINICIÓN DE COCTEL

Es una mezcla en armonía de dos o más ingredientes.

La suma de sus partes debe ofrecer como resultado un sabor equilibrado y que genere un efecto sinérgico en donde se potencien los sabores o bien queden en perfecta sincronía.

Como si fuera el compás de una pieza de baile perfectamente ejecutada.

Deberá satisfacer a los siguientes sentidos:

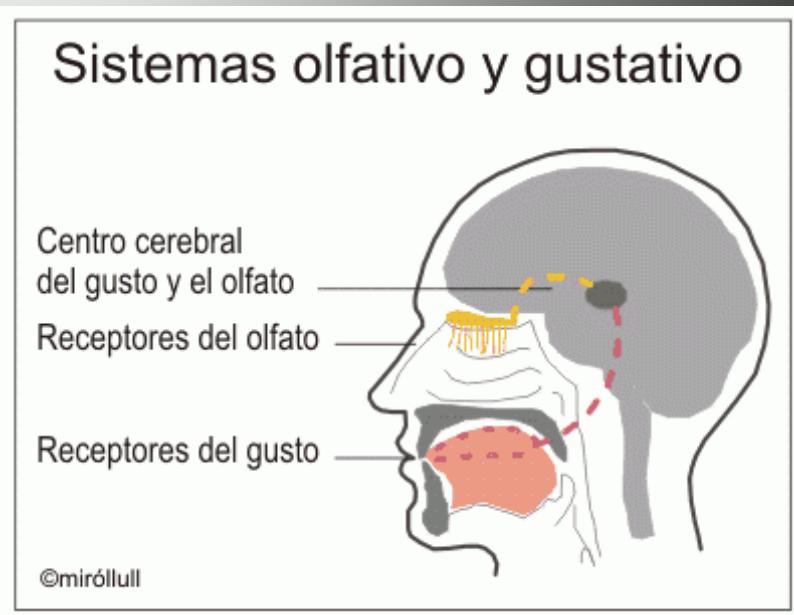
- **Olfato**
- **Vista**
- **Sabor**
- **Tacto**
- **Auditivo**
- **6to sentido**

GUSTO = AROMA + SABOR

DEGUSTACIÓN LUDICA de azúcar

- La percepción del gusto se compone de un 70 % por vías nasales y un 30 % o menos por las papilas gustativas.

**“Tarea para clase dos:
Exponer la historia del
coctel favorito”**



RECETARIO CLASE 1

Tequila Sunrise			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Tequila 3.5 oz Naranja 1 oz Granadina	Directo	Naranja

RECETARIO CLASE 1

Sex on the Beach

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Vodka	Directo o Batido	Naranja
	1 oz Lic de Durazno		
	2.5 oz Naranja		
	1 oz Granadina		

RECETARIO CLASE 1

Mojito			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Ron	Machacar el limon con el sour, incorporar	Limon y menta
	0,5 oz Sour Mix	ron, menta y cucharear	
	1 oz jarabe	Incorporar el hielo	
	4 Triangulos de limon	Completar con soda y cucharear	
	Menta y Soda		

RECETARIO CLASE 1

Daiquiri de Frutilla

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Huracan	1.5 oz Ron	Frozen	Azúcar y limon
	2 oz Frutilla		
	1 oz Jarabe		

RECETARIO CLASE 1

Caipiriña			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Cachaca	Machacar el limón con el jarabe, luego	Azucar y limon
	1.5 oz Sour Mix		
	1 oz Jarabe	agregar la chacaca, el sour el hielo y batir.	
	Limon		
		Se sirve sin colar	

RECETARIO CLASE 1

Caipiriña de Maracuyá			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Cachaca 1 oz Sour Mix 1.5 oz Maracuyá Limon	Machacar el limón con el sour agregar cachaca el hielo y el maracuyá. Se bate y sirve sin colar	Azucar y limon

RECETARIO CLASE 1

Fernet Cola			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Fernet	Directo (1 cm de espuma)	
	Coca Cola		

RECETARIO CLASE 1

Gin Tonic

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Gin Agua Tónica	Directo, integrar con cuchara	Limon

RECETARIO CLASE 1

Cuba Libre			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Ron	Directo. Integrar con cuchara	Limon
	Coca Cola		

RECETARIO CLASE 1

Whiscola			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago largo	1.5 oz Whisky	Directo integrar con cuchara	
	Coca Cola		

RECETARIO CLASE 1

Electric Lemonade			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Vodka 1 oz Blue Curacao 1 oz Sour Mix	Batido y completar con Sprite	Limon
	Sprite		

RECETARIO CLASE 1

Piel de Iguana			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1 oz Gancia 1 oz Sour Mix 1 oz Lic de Kiwi	Batido y completar con Sprite	Limon
	Sprite		

COCTELERIA

CLASE 2

SECTORES DE UNA BARRA

- **Tapa de Barra:**

En este lugar se ubicaran cosas que quizás el cliente utilice como servilletas, sorbetes, posavasos, etc. Como así también la carta que ofrecemos.

- **Estacion de Trabajo:**

Este lugar lo ocupara el Bartender en el mismo tendrá todo al alcance de su mano para dar un eficiente y rápido servicio.

Dentro de este sector también encontraremos los Speed Racks o Jockey donde estarán ubicadas las bebidas de manera ordenada (siempre el mismo) y al alcance de la mano del bartender, de tal manera que se pueda utilizar casi sin mirar.

- **Frente de Bar:**

En este sector se ubicaran las bebidas que se quieran mostrar, las de poca utilización como así también todo tipo de decoración, anuncios o promociones.

ELABORACIÓN DE PRE MIXES

Sour Mix (dulce + acido)

- 400 cm3 de jugo de limón
- 600 gramos de azúcar
- 4 claras de huevo (opcional)
- En licuadora.
- 14 días de vida útil
(refrigerado)

Jarabe de goma (dulce)

- 400 cm3 de agua
- 600 gramos de azúcar
- En licuadora
- 14 días de vida útil (refrigerado)

Pulpa de fruta a elección

- 330 gramos de fruta
- 330 gramos de azúcar
- 330 cm3 de agua
- 1 oz jugo de limón
- 14 días de vida útil (refrigerado)
- Podemos hacer pulpas de cualquier fruta.

DECORACIÓN DE CÓCTELES

- **Rodaja o triángulo de naranja o limón:**

Se pueden utilizar enteras o por la mitad.

También se pueden combinar con hojitas de menta, el contraste de color queda visualmente muy llamativo.

- **Cerezas:**

Las cerezas al marrasquino las podemos utilizar enteras o cortadas por la mitad. Pueden estar dentro de la preparación o colocadas en un palillo con otra fruta.

DECORACIÓN DE CÓCTELES

- **Tirabuzón o twist:**

tenemos que cortar con un zester o pelador de piel y retorcer la cáscara de la fruta para luego colocarla dentro de la copa.



- **Escarchar el borde:**

Es una decoración realmente hermosa y sencilla: solo tenemos que tener dos platitos, uno con líquido que puede ser almíbar o licor y el otro con azúcar, sal o coco rallado.

Para que el efecto sea realmente original, se le puede colocar un poco de colorante vegetal y obtener así un tono diferente.



Exámen de la clase tres:

**Deberá estudiar los cocteles vistos en la clase uno y dos.
Tendrá que preparar el o los cócteles que su profesor le solicite, teniendo
en cuenta el tiempo que será cronometrado.**

RECETARIO CLASE 2

Destornillador			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Vodka Jugo de Naranja	Directo	Naranja

RECETARIO CLASE 2

Margaritini

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Tequila 1 oz Triple Sec 1 oz Sour Mix	Batido y colado en la copa Previamente refrescada.	Tirabuzón de Limón

RECETARIO CLASE 2

Mojito de Frutilla			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Ron	Machacar el limón	Limon
	1 oz Sour Mix	con el sour, luego incorporar	
	1.5 oz Pulpa de frutilla la menta, la pulpa, el ron y el hielo.		
	1 Ramillete de menta	Cucharear y completar con soda	
	4 Triangulos de limon		
	Soda		

RECETARIO CLASE 2

Caipiroska			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Vodka	Machacar el limon con el jarabe, luego agregar el vodka	Azucar y limon
	1.5 oz Sour Mix		
	1 oz Jarabe	el sour el hielo y batir.	
	Limon	Se sirve sin colar	

RECETARIO CLASE 2

Caipiroska de Maracuyá			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Vodka 1 oz Sour Mix 1.5 oz Maracuya Limon	Machacar el limon con el sour agregar el vodka, el hielo y maracuya Batir con hielo y servir sin colar	Azucar y limon

RECETARIO CLASE 2

Garibaldi			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Campari Naranja	Directo	Naranja

RECETARIO CLASE 2

Margarita de Frutilla Frozen

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Margarita	1.5 oz Tequila	Frozen	Azucar y frutilla
	0.5 oz Triple Sec		
	1 oz Sour Mix		
	1.5 oz Frutilla		

RECETARIO CLASE 2

Gancia Batido			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	4 oz Gancia 1 oz Sour Mix	Batido	Limon

RECETARIO CLASE 2

Apple Martini

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Vodka 1.5 oz Lic de Manzana 0.75 oz Sour Mix	Refrescar la copa con hielo Batido y Colado	Perfume de limon

RECETARIO CLASE 2

Blind Melón			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Vodka 1.5 oz Lic de Melón 2.5 oz Naranja 1 oz Granadina	Batido. La granadina puede ir al final	Limón

RECETARIO CLASE 2

Atomic Green			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Vodka 1.5 oz Blue Curacao 3 oz Naranja	Batido	Naranja

RECETARIO CLASE 2

Licuado de Ananá

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Huracán	2 oz Ananá 2 oz Jarabe	Licuado	Ananá
	1 oz Naranja		

COCTELERIA

CLASE 3

Proyecto BARRA móvil

El negocio de las barras móviles crece año tras año y cada vez más las personas lo eligen.

Vos podes ser un exitoso emprendedor en este rubro.

Para ello te brindamos nuestra experiencia acumulada en varios años, con este manual operativo de nuestra propia empresa de bebidas.

MANUAL OPERATIVO

Los pasantes deberan responder al jefe de barra y a los ayudantes.

1. Pasantía uno: solo podra servir directos + bebidas con gas
2. Pasantía dos: prioridad directos + bebidas con gas + daiquiris (una sola persona deberá elaborar daiquiris durante todo el servicio).
3. Pasantía tres: prioridad directos + bebidas con gas + daiquiris + batidos.

MANUAL OPERATIVO

- Antes que nada, debemos presentarnos ante los organizadores, del evento para que nos conozcan y nosotros sepamos sus nombres.
- enviar una foto una hora antes del servicio con todo el personal detrás de la barra ya uniformados. (pantalón y camisa negra, prohibido utilizar remeras).
- Cuando haya derrame de líquidos o hielos en el piso secar inmediatamente.
- Los repasadores y trapos de piso se enjuagan constantemente cada 15 '.
- La recolección y lavado de vasos es cada 15 minutos y de manera rotativa. esto deberá coordinarlo el jefe de barra.
- Esta terminantemente prohibido beber alcohol.
- Es importante que el jefe de barra deguste con sorbete apretando el mismo con los dedos, para evaluar la calidad de las preparaciones previo y durante el servicio.

- Los vasos plasticos no son descartables, deben ser recogidos y reutilizados.
- todos los Daiquiris van siempre con una pieza de fruta para decorar.
- Nunca se entregan latas de Speed o botellas enteras de ningun tipo, ni siquiera gaseosas. Salvo que el cliente haya contratado el servicio “en mesa” lo cual debe figurar especificado en el contrato. (El “Servicio en mesa” es solo de gaseosas y cervezas).
- Cuando arme y desarme la barra manipularla con muchísimo cuidado porque pueden dañar la tira de leds o los pisos y paredes del lugar. Los mismos son responsabilidad del personal.
- Como buenos anfitriones de nuestro servicio, el primer cóctel elaborado deberá ser entregado si o si a quien nos contrate.
- Esta terminantemente prohibido sugerir temas personales a los invitados.

- Revision de limpieza, todo lo entregado debe estar impecable. En el caso de recibir herramientas o algo sucio, informar inmediatamente.
- El cliente nunca debe percibir inconvenientes, los mismos deben ser solucionados discretamente.
- Al retirarse deberemos sacar la basura y dejar el piso impecable.
- Chequeo de apertura y cierre de inventario. Muy importante volcar absolutamente todo. En el caso de no haber recibido algo que figure en planilla avisar inmediatamente.
- Una vez finalizado el evento hay que sacar todas las cosas a la vereda inmediatamente, agradecer a los organizadores y esperar a logística afuera. sin excepción.

- Delegar y controlar el correcto abastecimiento de fruta, hielo, jarabes, jugos y pulpas en todas las estaciones.
- Prever si esta habiendo un consumo excesivo de algun producto para sugerir otros. Los jarabes y pulpas, se pueden "estirar" con agua y azúcar. (1/3 de pulpa 1/3 de azúcar y 1/3 de agua en licuadora).

MUY IMPORTANTE para los jefes de barra:

- Contar la cantidad de invitados en dos oportunidades (hora pico),
- informar si hay mas personas que las acordados en contrato. Ej. si el evento comienza a las 12 se deberá contabilizar a la 1 y a las 2 am. Y avisar inmediatamente, primero al contacto de la escuela (para ver diferencia en el costo del servicio) e inmediatamente después al anfitrion del evento.
- Tener presente la posible rotación de invitados y la gente que no se encuentra en la pista, sino que pueda llegar a estar en patios, baños, recepción, etc.
- Si hubiera mas gente y no se cobrase el importe correcto, el jefe de barra se hara responsable del cargo no abonado por el cliente.

- Siempre procurar tener las cervezas y el champagne muy frios. Prestar atencion a la rotación de bebidas y el agregado de hielo (jefe de barra).
- Procurar que no se retiren los organizadores sin chequear, ni abonar las copas faltantes. Deberá mostrar la cantidad con la que se inicia el servicio
- La recoleccion constante durante el servicio agiliza el servicio y minimiza roturas innecesarias.
- Los costos de copas rotas figuran en el contrato y este mismo le fue entregado al cliente, cuando contrató el servicio. En el caso de no cobrar los faltantes/roturas el jefe de barra será responsable del importe adeudado.
- El buen cierre es tarea de todos y responsabilidad pura del jefe de barra y ayudantes.
- Las barras, botellas, trapos, cristaleria, enfriadores, hieleras y tachos de basura (por dentro y por fuera) se deben limpiar al finalizar el servicio. (enjuagar trapos).
- Organizar las botellas x género, de manera que le sea más fácil a los supervisores poder controlar las mismas, así como la cristalería y herramientas. (deben regresar ordenadas tal como vinieron).

CUIDADO DE LICUADORA

- Para la elaboracion de daiquiris siempre se deberá utilizar hielo molido. (en el caso de no contar con él, deberá moler varias bolsas antes de comenzar el servicio).
- Asegurarse que encastre la jarra antes de encender
- Asegurarse que no haya nada dentro de la jarra
- Asegurarse que gire el contenido, caso contrario apagarla inmediatamente
- No mover el hielo con el palo, se pueden dañar los engranajes
- Si se hace mas de un daiquiri retire el palo de la jarra para que se forme el remolino.

PLANILLA DE STOCK

- **Apertura:** Chequeo de cantidades llevada al servicio (este numero lo debe controlar el jefe de barra).
- avisar si tuvierra menos mercaderia de la que figura en planilla
- **Cierre:** Chequeo de cantidad de insumos al finalizar el servicio (este numero lo debe anotar el jefe de barra).

Muy importante:

Colocar en el contrato la cantidad de cristaleria rota abonada y Firmar la planilla con el chequeo de apertura, y cierre.

Siempre informamos a nuestros clientes :

- A) - Siempre se cobrara por el total de invitados que asistan al evento, consuman o no.
- B) - En el caso de llevar mas de una barra las mismas deberan permanecer juntas si o si.
- C) - En todo servicio de barra libre hay una demora razonable, justamente por ser un servicio de “Barra Libre” es que todo el mundo querra probar todos los cocteles que disponemos. Sobre todo al inicio.
- D) - Solicitamos la cantidad de tomascorrientes segun la cantidad de barras y donde desee que se ubiquen las mismas, no llevamos alargues por seguridad.
- E) - En epoca invernal no realizamos eventos al aire libre.
- F) – en el caso de tener la más mínima duda contactarse inmediatamente con la escuela.

“PRACTICAS GRATUITAS” Y “PASANTIAS”

- Una vez rendido y aprobado el examen de la clase tres podras comenzar a realizar “Practicas de Cocteles”. GRATUITAS y optativas,
- Para poder acceder a las practicas gratuitas deberas estudiar el manual operativo de Barras Móviles y los cocteles de la clase 1 y 2.
- Las prácticas se dictan los dias lunes (confirmar asistencia al inbox del facebook de la escuela) marcos de lauretis escuela gourmet (pagina).
- Una vez que realices DOS “Practicas GRATUITAS” podras acceder al sistema de “Pasantias”. (te podras anotar en el mismo face por inbox, una vez que veas la publicación semanal

Tarea para clase cuatro.

Ver las películas:

- **Cocktail**
- **Coyote Ugly**

COCTELERIA

CLASE 4

FAMILIA DE CÓCTELES

- **After dinners:** Sabores dulces y breves. Apreciados para despues de cenar.

Ejemplo: **Black Russian.**

- **Coladas:** Long drink en coctelera o licuadora. Deben llevar coco como ingrediente.

Ejemplo: **Piña Colada.**

- **Collins:** Long drink directos. Deben llevar limon y soda.

Ejemplo: **John Collins.**



FAMILIA DE CÓCTELES

- **Coolers:** Puede llevar aguardiente, azucar, jugo y algun gasificado.

Ejemplo: **Vodka Cooler.**

- **Crustas:** Tienen azucar en su borde.

Ejemplo: **Brandy Crusta.**

- **Cups:** Frutas de estacion, espumante, sidra o soda.

Ejemplo: **Cup de Champagne.**

- **Daisies:** Pueden llevar granadina, limon y triple sec.

Ejemplo: **Brandy Daisy.**



FAMILIA DE CÓCTELES

- **Eggnogs:** Caliente o fria, Puede llevar huevo, nuez moscada y leche.

Ejemplo: **Brandy Eggnog.**

- **Fizzes:** Pueden llevar azucar, limon y soda.

Ejemplo: **Gin Fizz**

- **Flips:** Caliente o fria. Puede llevar nuez moscada, huevo, aguardiente o vino.

Ejemplo: **Porto Flip.**



FAMILIA DE CÓCTELES

- **Frappés:** Gran cantidad de hielo, por lo general elaborados en licuadora

Ejemplo: **Margarita.**

- **Grogs:** Calientes. Pueden llevar café, te o limón

Ejemplo: **Ron Grog.**

- **Old fashioned:** Pueden llevar azucar, bitter y soda

Ejemplo: **Bourbon Old Fashioned**



FAMILIA DE CÓCTELES

- **Ponche:** Pueden llevar azucar, frutas y ron.

Ejemplo: **Ponche de Ron.**

- **Pousse-café:** Su densidad se encarga de separarlos por colores.

Ejemplo: **Rainbow.**

- **Zombies:** Pueden llevar ron y frutas

Ejemplo: **Planter´s Punch**



FAMILIA DE CÓCTELES

- **Slings:** No llevan amargos, pueden llevar agua y gin, mas algun licor.

Ejemplo: **Gin Sling**

- **Smashes o Julep:** Pueden llevar menta, azucar, limon y soda.

Ejemplo: **Mojito.**

- **Sours:** Pueden llevar limon, azucar y clara de huevo.

Ejemplo: **Whisky Sour o Pisco Sour.**



El término infusión se aplica en gastronomía principalmente para referirnos a un producto líquido al cual vamos a incorporarle otras propiedades organolépticas.

Infusión en frío:

Consiste en sumergir el producto a infusionar en un líquido y dejarlo una determinada cantidad de tiempo.

se puede destacar la infusión con especias.

Infusión en calor:

El tiempo que se desea infusionar puede variar, ya que al utilizar calor se acelera el proceso.

Igualmente dependerá mucho del tipo de elemento a infusionar.

No es lo mismo la corteza de un árbol, que una delicada flor.

Infusión por fricción:

Si agitamos con mucha energía estaremos transmitiendo las partículas organolépticas de un ingrediente sólido o semisólido a uno líquido.

Se utiliza principalmente para hierbas, flores o especias.

Esta técnica se la puede combinar con calor.

Infusion en Alcoholes:

El mismo alcohol es una sustancia más degradante que el agua, por ello, si queríamos obtener una infusión de bebidas alcohólicas tan solo deberemos dejar reposando finas hierbas en un lapso de tiempo x.

El mismo dependerá de la solubilidad de los ingredientes.

Maceración

El término maceración se aplica en gastronomía principalmente para incorporar sabores a elementos sólidos.

“Tarea para la clase cuatro: Visita grupal a un bar a elección. Deberá comentar en el aula que les pareció el concepto, servicio, tipo de coctelería, precios, etc”

ELABORACION DE ALMIBARES

- Los almibares se utilizan para saborizar y dar personalidad a un coctel.
- Primero debemos infusionar o procesar el ingrediente que luego procederemos a almibarar.
- Ejemplo 1: Infusionamos petalos de rosas en agua caliente, lo colamos, almibaramos y obtendremos asi un “Almibar de petalos de rosas”
- Ejemplo 2: Procesamos una zanahoria, la colamos, almibaramos y obtendremos asi un “Almibar de zanahorias”

MIXOLOGÍA MOLECULAR

La mixología molecular nace de la idea de proveer a los clientes nuevas experiencias sensoriales.

La base es la mixología tradicional, pero con el agregado de nuevas técnicas culinarias, como podría ser el flamear, congelar o usar aditivos químicos para cambiar las formas de presentar nuestras creaciones con presentaciones espectacularmente sorprendentes.



MIXOLOGÍA MOLECULAR

¿CÓMO ELABORAR EL MEJOR CÓCTEL?

A la hora de preparar un cóctel de autor hay que tener en cuenta nuestros gustos personales.

Ni siquiera la mejor receta del mundo podrá agradar a todos los paladares.

Un cóctel demasiado dulce, amargo o ácido no resultará atractivo.

La clave está en :

- 1. Los ingredientes que se elijan (selección de productos)**
- 2. La manera de combinarlos (proporciones)**
- 3. La técnica aplicada (arte y metodología)**

ELEGI TU INGREDIENTE FAVORITO Y CREA TU COCTEL EN TORNO A ÉL.

- 10 % técnica**
- 90 % constancia y pasión.**

DEGUSTACIÓN

**Cóctel: Garibaldi
técnicas aplicadas: Aire y gel**

RECETARIO CLASE 4

Alexander			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1 oz Brandy	Batido y colado	Punto de Nuez
	1,5 oz Lic de Chocolate		Moscada
	1 oz Crema de leche		

RECETARIO CLASE 4

Americano			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1 oz Campari	Refrescar en la misma copa	Naranja
	1 oz Vermouth Rosso	el Campari y el Rosso.	
	Splash de Soda	Agregar soda al final	

RECETARIO CLASE 4

Ramos Fizz

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Vino	1.5 oz Gin	Batir sin hielo.	Bitter
	1 oz limón	Luego batir con hielo.	
	1 oz Jarabe	servir y agregar la soda.	
	2 oz Crema		
	Soda		

RECETARIO CLASE 4

Daiquiri Clásico			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Ron 1.5 oz Sour Mix	Batido y colado.	Perfumar con limon

RECETARIO CLASE 4

Bellini			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Flauta	2 oz Durazno	Batir la pulpa con hielo en la	
	Champagne	coctelera, luego servir colado	
		y competar con el champagne	
		en la copa previamente refrescada	

RECETARIO CLASE 4

Straw Berry Champ

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Flauta	2 oz Frutilla	Batir la pulpa con hielo en la	
	Champagne	coctelera, luego servir colado	
		y completar con el champagne	
		en la copa previamente refrescada	

RECETARIO CLASE 4

Passional Champ

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Flauta	2 oz Maracuyá Champagne	Batir la pulpa con hielo en la coctelera, luego servir colado y completar con el champagne en la copa previamente refrescada	

RECETARIO CLASE 4

Mimosa			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Flauta	2 oz Naranja	Batir el jugo con hielo en la	
	Champagne	coctelera, luego servir colado	
		y completar con el champagne	
		en la copa previamente refrescada	

RECETARIO CLASE 4

Dry Martini

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	2.5 oz Gin 0.25 oz Vermouth Seco	Batido y colado o refrescado	Aceituna o twist

RECETARIO CLASE 4

Grasshopper			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1 oz Lic de Menta	Batido y colado.	Chocolate en Polvo
	1 oz Lic de Chocolate		
	1 oz Crema de Leche		

RECETARIO CLASE 4

Monkey Gland

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Cóctel	1.5 oz Gin	Batido y colado.	Tirabuzón
	1 oz Naranja	Las gotas de absenta van al final	de naranja
	1/2 oz Granadina	Sobre el coctel.	
	3 Gotas de Absenta		

COCTELERIA

CLASE 5

LEY SECA

En enero de 1920 entro en vigor la 18^a enmienda a la Constitución de Estados Unidos, más conocida como "Ley Seca" o "Ley Volstead", que prohibía la fabricación, el transporte y la venta de bebidas alcohólicas en todo el país.

Estos nuevos delitos se castigaron a partir de aquel momento con multa y prisión y estaba previsto el cierre durante un año cualquier establecimiento donde se detectara su consumo.

Las medidas prohibicionistas extremas fomentaron una gran industria del crimen organizado.

Los speakeasies (bares clandestinos) florecieron en las ciudades estadounidenses, protegidos por la complicidad de los ciudadanos enemigos de la prohibición.

Para 1925 había 100.000 bares secretos en las principales urbes, 10.000 de ellos en Nueva York.



"SPEAKEASYS"

- Se los llamaba bares "Speakeasy" porque debían difundirse "hablando bajo" y solo entre personas de maxima confianza. Caso contrario el bar podria ser clausurado por la prohibicion de alcohol.
- Por lo general se ubicaban atrás de peluquerias, almacenes, farmacias y hasta carnicerias, cualquier lugar que no llamase la atencion y donde alguien jamas hubiera esperado encontrar un "bar clandestino".
- "En la última década en Buenos Aires como en el resto del mundo, surgió un revival de esta modalidad, un poco para contrastar con una tendencia de mucha exhibición y de los bares o restaurantes "vidriera" de la década anterior.
- Coincidente también con la moda "vintage" que vive la cocteleria actualmente.

"SPEAKEASY"

HISTORIA DEL VINO

- Las civilizaciones Giega y Romana antigua situaban el origen del vino en la prehistoria. algunas otras menciones dicen que el vino tiene su origen en la etapa del viejo testamento cuando es nombrada por Noé.
- Se cree que Noé fue el primer enologo productor de vino en el monte Ararat.
- Otra teoria es aquella donde se menciona al antiguo Egipto como país donde se origino el vino.
- Lo cierto es que Los griegos introdujeron viñas y produjeron vino en sus colonias del sur de Italia.
- Llegados los romanos se enamoraron de esta bebida que llevaron a todos los lugares donde su imperio figuró y así fue como el vino se masifico en toda Europa.
- Tras la caída del Imperio, la producción del vino disminuyó y se convirtió en una actividad exclusivamente de los monasterios.
- Hoy en dia el vino es una de las bebidas mas prestigiosas populares y consumidas en el mundo.

QUE ES EL VINO

- Es la bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica parcial o total del mosto de la uva.
- La acción de levaduras que transforman los azúcares del fruto en alcohol etílico y anhídrido carbónico se conoce como fermentación.
- Durante los primeros cinco años de vida, la vid desarrolla sus raíces y un tallo muy fuerte.
- El cultivo de la vid se ubica específicamente en las zonas templadas del planeta.

PASOS BÁSICOS PARA LA CATA DE VINOS

Fase visual

• **Limpieza:** Interponiendo la copa entre nuestra vista y un punto luminoso en el techo, aprovechamos la refracción de luz y observamos si existen partículas en suspensión o no:

- Turbios: Tienen claramente partículas en suspensión.
- Opalescentes o mates: Ligera turbidez y una total ausencia de brillo.
- Transparentes y limpios: Limpios, pero sin llegar al estado de brillantez.
- Brillante: Refleja gran cantidad de luz, se ve mejor en blancos.

PASOS BÁSICOS PARA LA CATA DE VINOS

Intensidad del Color:

- Se suelen utilizar los siguientes términos: Débil, Ligero, Medio, Intenso, Fuerte.

Para iniciar el examen visual inclinaremos la copa con un tercio de vino, siendo muy recomendable utilizar un fondo de color blanco.

Lo ideal es un ambiente muy iluminado.

Fluidez:

- Se refiere a la viscosidad del vino que se aprecia al girar la copa. Cuando dejamos de girar la copa en el vidrio se forman las denominadas "lágrimas" que tienen relación directa con el cuerpo y el contenido alcohólico del vino.

PASOS BÁSICOS PARA LA CATA DE VINOS

Fase olfativa

Metodo:

Se procede a oler el vino, sin agitar la copa.

El vino se olfatea después de mover ligeramente la copa.

Aromas:

- **Aromas primarios:** Son aromas que ya existían en la uva. Ejemplo: flores, frutas, vegetal, especias.
- **Aromas secundarios:** Estos aromas, al contrario que los anteriores, no existían en la uva, y se originan en la fermentación alcohólica y maloláctica. Ejemplo: manteca, leche, alcohol.
- **Aromas terciarios:** Aromas del bouquet, normalmente se desarrollan en la fase de envejecimiento o crianza. Ejemplo: nueces, almendras, chocolate, tabaco, madera.

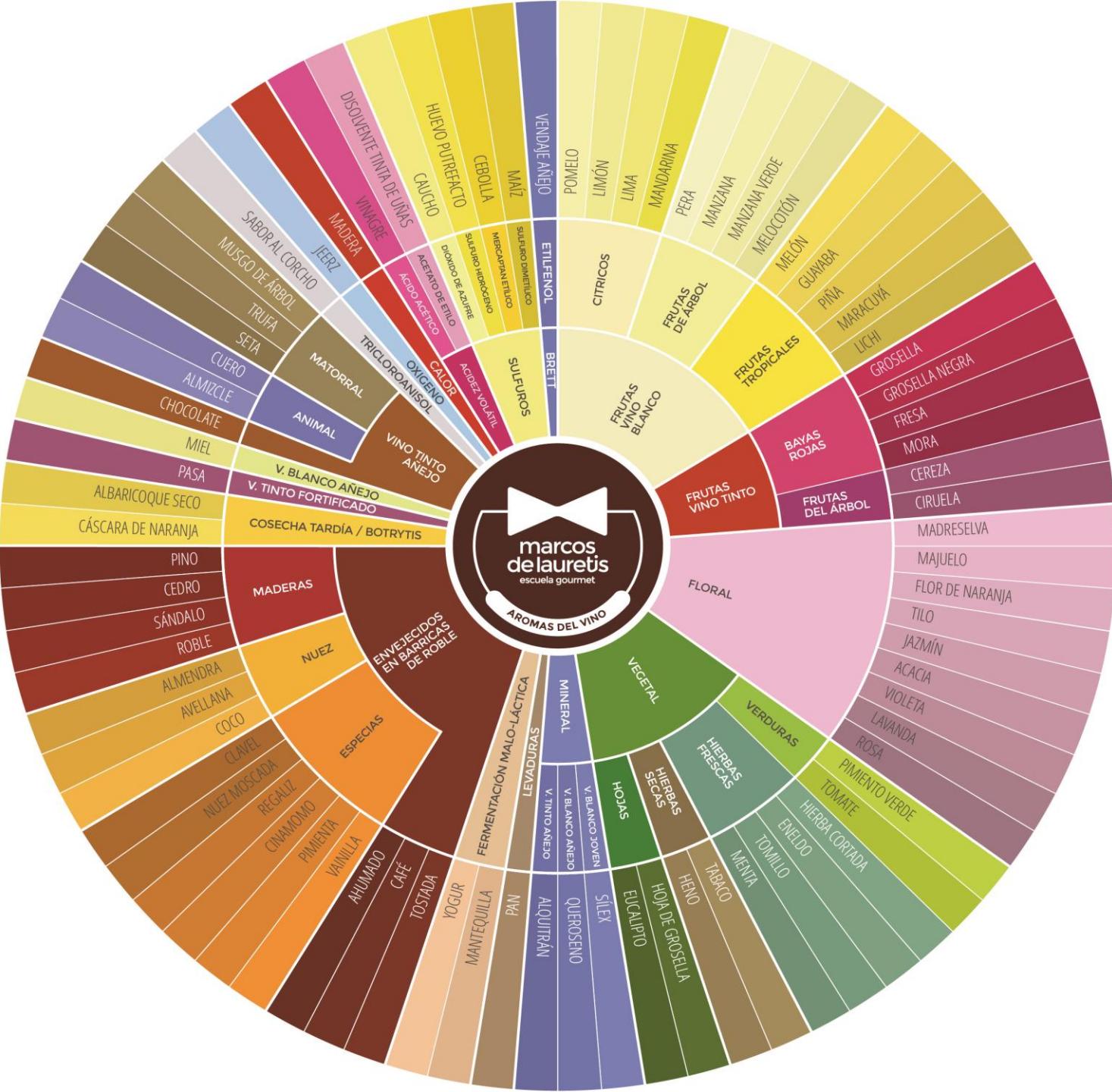
PASOS BÁSICOS PARA LA CATA DE VINOS

- **Ataque:** Se trata de las primeras sensaciones percibidas una vez que el vino ha llegado a la boca.
Observaremos si notamos presencia de burbujas, sabor dulce y la untuosidad que produce la glicerina.
Observaremos el tiempo que tardamos en percibir la acidez y la astringencia.
- **Evolución:** En esta etapa moveremos el vino con suavidad por la boca, en solo 5 segundos se calienta a 36° C.
Si es joven tendrá CO₂ que se desprendería y picaría en el ápice de la lengua. Seguidamente, el mismo vino se somete en la boca a retroolfacción, sorbiendo aire a través de él y cerrando la boca se lanza por la nariz.
- **Postgusto o Retrogusto:** También denominado final de boca. Una vez tragado el vino o escupido, expulsaremos el aire por la nariz y analizaremos las sensaciones percibidas, durante un tiempo percibiremos las mismas sensaciones que cuando teníamos el vino en la boca (persistencia aromática).

VOCABULARIO DEL CATADOR

- **Aterciopelado:** Vino elegante, sutil y suave al paladar.
- **Áspero:** Vino rico en taninos, es decir, que se "agarra" al paladar.
- **Armónico:** Vino muy bien equilibrado.
- **Ardiente:** Es un vino que normalmente tiene exceso de alcohol o está desequilibrado y nos proporciona una sensación de calor en el paladar.
- **Decrépito:** Son los vinos altamente desequilibrados, bien por mala conservación o por ser muy viejos.
- **Duro:** Vino muy ácido y vez muy astringente.
- **Cabezón:** Se llaman así a los vinos de baja calidad, desequilibrados y con alto contenido en alcohol.
- **Enverado:** Es el vino procedente de uvas, que por las condiciones climáticas de la zona no madura correctamente.
- **Herbáceo:** Aroma que tienen algunos vinos. Puede ser debido a uvas poco maduras o exceso de prensado con la consiguiente rotura del raspón.
- **Lágrimas:** Especie de gotas que caen en el interior de la copa después de agitar el vino. Cuanto más aparezcan, mayor contenido en alcohol y glicerina tendrá el vino.
- **Vino con Nariz:** Se llaman así a los vinos con gran cantidad y calidad de aromas.

DEGUSTACIÓN



**Tarea para la clase seis:
“Definir cual es tu ingrediente principal para la tesis
y con que vas a combinarlo”**

RECETARIO CLASE 5

Old Fashioned

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Whisky	Colocar el azúcar y el bitter en el	Rodaja de naranja
	4 Bitter 1 oz	vaso y con una cuchara recorrer	cereza o arándano
	Azucar	las paredes del vaso para perfumar	
	0,75 oz Agua	colocar el hielo, el whisky y el agua,	
		integrar todo con una cuchara	

RECETARIO CLASE 5

Planters Punch			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Huracán	1.5 oz Ron	Batido	Fruto Rojo
	4 oz Naranja	Finalizar con gotas de Bitter	
	0,5 oz Limon		
	1 oz Granadina		
	Bitter		

RECETARIO CLASE 5

Clover Club			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1 oz Gin	Batido y colado	Fruto Rojo
	1 oz frutos Rojos		Perfume de limon
	1 oz Sour mix		
	1 Clara de Huevo		

RECETARIO CLASE 5

Sazerac

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.75 oz Whisky	Colocar el azúcar y el Absenta en el vaso, con una cuchara recorrer las paredes del vaso para perfumar.	Perfume de limon
	0,25 oz Absenta		Bitter
	Azúcar		
	Bitter	Refrescar el whisky y servir colado.	

RECETARIO CLASE 5

Whisky Sour

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Whisky	Batir sin hielo, luego con hielo	Twist de limón
	1 oz Limón		
	1 oz Jarabe		
	1 Clara de huevo		

RECETARIO CLASE 5

White Lady			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Gin	Batido y colado	Perfume de naranja
	1 oz Triple Sec		
	0.5 oz Limon		

RECETARIO CLASE 5

Black Russian

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.75 oz Vodka 1 oz Lic de Café	Batido y colado sobre hielo nuevo. (Para un White Russian finalizar con un float de crema de leche)	

RECETARIO CLASE 5

Bloody Mary

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	1.5 oz Vodka	Batido y colado	Tallo de apio
	4 oz tomate		
	1 oz limon		
	salsa inglesa		
	salsa tabasco sal y pimienta		

RECETARIO CLASE 5

Cosmopolitan

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Vodka	Batido y colado	Arándano
	0.5 oz Triple Sec		Perfume de limon
	0.25 oz Limon		
	1.25 oz arandanos		

RECETARIO CLASE 5

Manhattan			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	2 oz Whisky 1 oz Vermouth Rosso Bitter	Refrescado y colado	Cereza

RECETARIO CLASE 5

Sea Breeze			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Huracán	1.5 oz Vodka	Batido y colado	Pomelo
	2 1/4 oz Arándanos		
	2 1/4 oz Pomelo		

RECETARIO CLASE 5

Russian Spring Punch

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Vino	1.5 oz Vodka	Batido y colado	Frutos rojos
	1 oz Limón		
	0.75 oz Cassis		
	0.75 oz Jarabe		
	Soda		

COCTELERIA

CLASE 6

VENTA SUGERIDA

- LA VENTA ES UN ARTE Y HAY TECNICAS QUE COLABORAN PARA MAXIMIZAR SU EFICIENCIA.
- PARA REALIZAR UNA VENTA EXITOSA LO PRIMERO QUE DEBEMOS TENER EN CUENTA ES EL CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO Y SERVICIO QUE ESTAMOS OFRECIENDO A LA PERFECCION.
- UNA BUENA ESTRATEGIA COMERCIAL ES FUNDAMENTAL, ASI COMO EL TRABAJO EN EQUIPO Y UN BUEN LIDER QUE LAS LLEVE A CABO.

VENTA SUGERIDA

- La la actitud y presencia del Bartender, son fundamentales.
- Siempre debemos ser positivos y recibir a cada cliente con mucha amabilidad y una enorme sonrisa.
- De ser posible es muy importante que mencione su nombre y una frase amable como por ejemplo “bienvenido a”... “mi nombre es”.... “Sera un placer poder atenderlo”...
- También están involucrados en este aspecto el menú del bar, la higiene personal y por supuesto la decoración del lugar en general, asi como tambien el “concepto del local gastronomico”.

Recuerden que el cliente es quien paga nuestras facturas, ropa, vacaciones, estudio, etc. Y es a el a quien nos debemos como profesionales.

VENTA SUGERIDA

3 pasos para la venta exitosa.

•Sugerencia:

Saludar cordial y respetuosamente a nuestro cliente.
Luego Indagar sus preferencias.
¿Prefiere cócteles dulces o secos? ¿Frutales o cremosos?

•Elaboracion:

Mantener contacto visual con todos los clientes en la barra mientras elaboramos el coctel solicitado.
Podremos mantener una charla interesante si los tiempos del servicio lo permiten.
Lo mas importante es demostrar todas nuestras habilidades tecnicas y personales.
Recuerden que:

“Los bartenders siempre estan en el escenario”.

•Feedback:

Una vez elaborado el coctel. Se lo presentamos sobre la barra y con una gran sonrisa lo invitamos a degustarlo y agradecerle por habernos permitido atenderlo.
Una vez que lo prueba deberemos estar atentos a los posibles gestos que realice nuestro cliente.
En el caso de percibir que no fue de su agrado debemos cambiarselo inmediatamente.

MARKETING PERSONAL

- “El Marketing es el arte de tornar la venta superflua”.

La imagen es muy importante a la hora de presentar un producto o servicio y nosotros somos nuestro propio producto, así como nuestros cócteles y bar.

Recuerda que **no vendemos tragos sino “momentos o experiencias”**.

RECUERDEN:

“No hay segundas oportunidades para primeras buenas impresiones”



Tarea para la clase siete: Definir para nuestra tesis. Ingredientes originales, musica, vestimenta, herramientas, estilo particular de nuestra presentacion.

**¿Sera nuestra tesis realmente espectacular? ¿Podria ser la ganadora?
!!!Recuerden que hay premio!!!**

Los seis sentidos del cafe

Vista



Es el primer sentido que nos indica la calidad del grano, su nivel de tostado, la homogeneidad, el empaque y por sobretodo el profesionalismo del barista a la hora de presentar su café.

Olfato



Es el que nos indica los agradables aromas que cautivan en todos sus procesos: el tostado, la molienda y por ultimo al realizar la bebida.

Gusto

El barista debe destacar y cautivar intensificando o destacando las preparaciones con café.

Es la evaluación final que recibe el café.



Tacto

El tacto nos determina el grosor (granulometría) que es fundamental en la realización de la bebida.

Con nuestras manos tambien podremos constatar la frescura y calidad de la materia prima con la que estamos trabajando.



Oido

Hay sonidos que cautivan.

El crepitar del café recién tostado, el momento en el que se muelen los granos. Pero por sobre todos, el mejor es el agradecimiento del cliente satisfecho al tomar una excelente café.



Pasión

La pasión por la profesion.

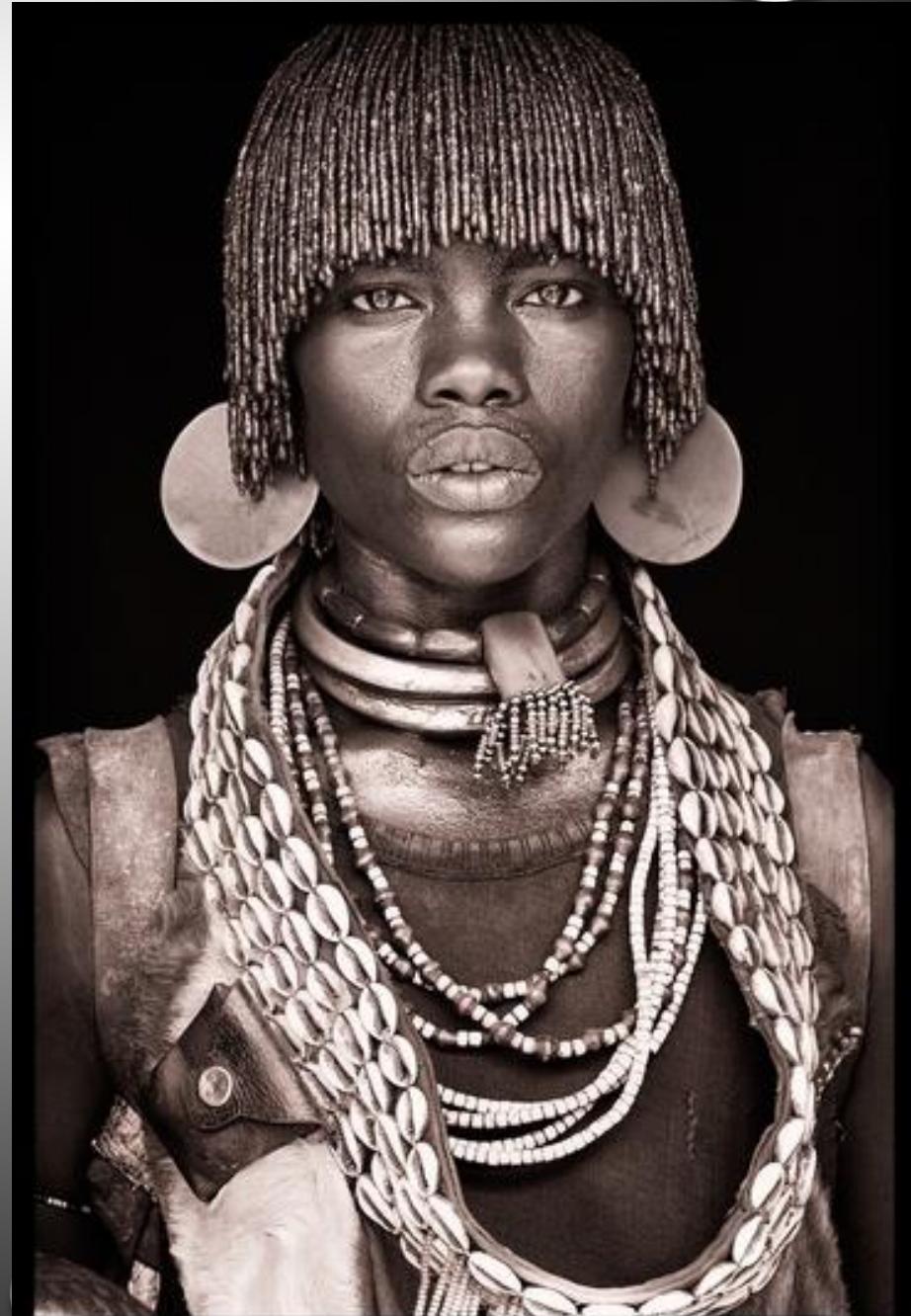
El amor que se trasmite en una bebida, la chispa que obliga a ser cada día mejor, son las herramientas necesaria spara el éxito y son las que destacan a los mejores baristas

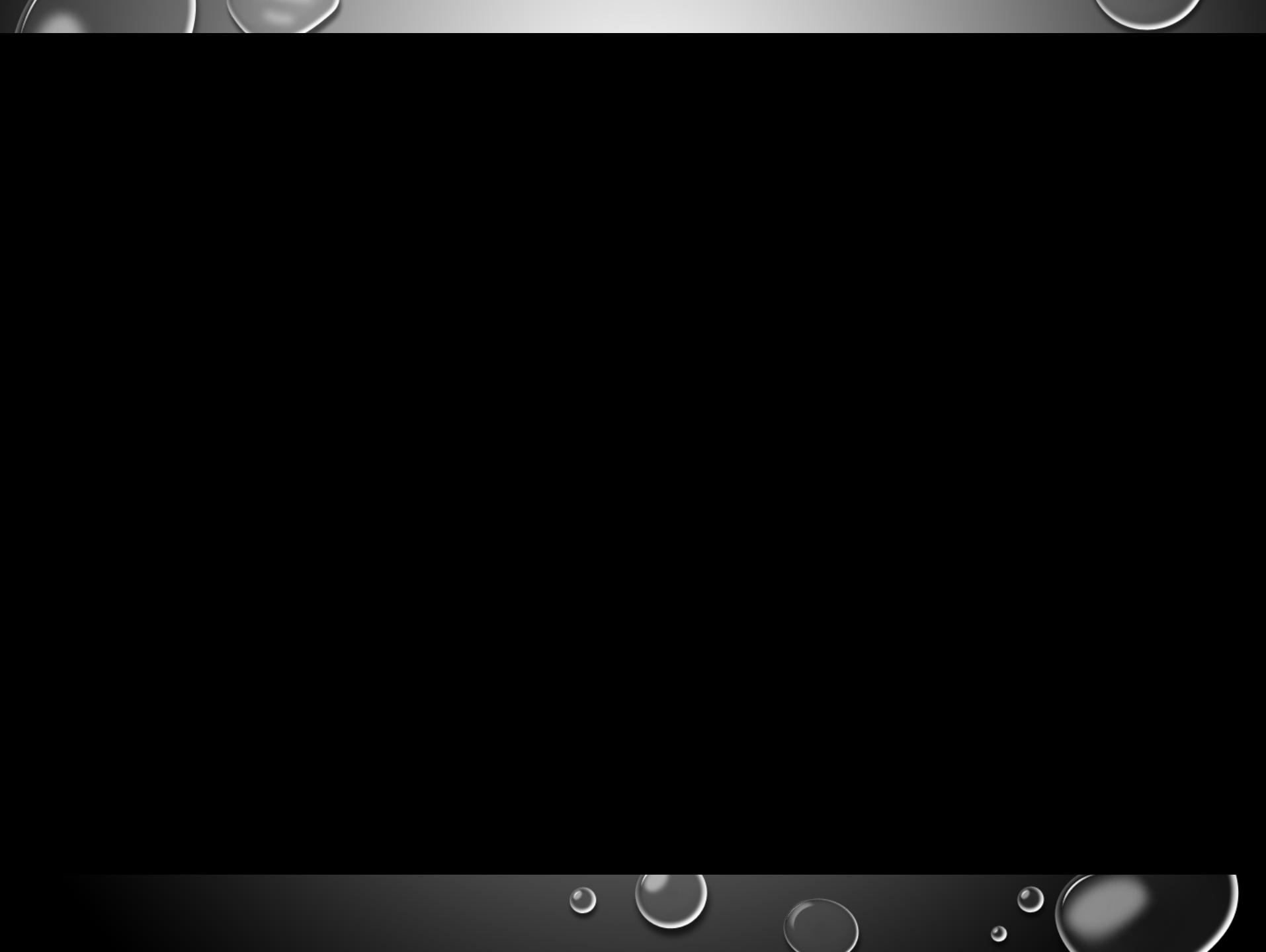


•Historia

- Aproximadamente hace tres mil años los primeros amantes del café fueron las tribus de los Oromos.
- En realidad los Oromos nómadas no tomaban café se lo comían después de triturarlo y mezclarlo con grasa y darle forma de pelota.
- Fue este pueblo el que accidentalmente comenzó a llevar granos de café que crecían abonados por los desechos de sus comidas.

Oromos: grupo étnico que se encuentra en el centro-sur de Etiopía, el norte de Kenia y partes de Somalia. Con 30 millones de miembros, que constituyen hoy el mayor origen étnico en Etiopía





RECETARIO CLASE 6

French Connection

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Brandy 1.5 oz Amaretto	Batir y colar	

RECETARIO CLASE 6

Mint Julep

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Trago Largo	2 oz Whisky	Humedecer el azúcar y la menta con agua	Menta y limón
	Menta	Perfumar la cristalería y agregar el whisky	
	Azúcar	Refrescar con hielo y completar con agua	
	Agua		

RECETARIO CLASE 6

Piña Colada Frozen

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Huracán	1.5 oz Ron	Frozen	Ananá
	2 oz Piña colada mix		
	1 oz Jarabe		
	1 Rodaja de Anana		

RECETARIO CLASE 6

Negroni

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1 oz Gin	Refrescar en vaso de composición	Naranja
	1 oz campari	Servir colado	
	1 oz Vermouth Rosso		

RECETARIO CLASE 6

Dirty Martini

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	2 oz Vodka	Refrescar en vaso de composicion	Aceituna
	0.25 oz Vermouth Dry	Servir colado	
	0.25 oz Salmuera		

RECETARIO CLASE 6

Espresso Martini

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Vodka	Batido	Chocolate en Polvo
	0.5 oz Lic de Café		
	0.75 oz Jarabe		
	1 oz Café Espresso		

RECETARIO CLASE 6

Lemon Drop Martini

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.5 oz Vodka	Batido	Azucar y limon
	0.75 oz Triple Sec		
	0.75 oz limon		
	0.5 oz Jarabe		

RECETARIO CLASE 6

Daiquirí de Ananá

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Huracán	1.5 oz Ron	Frozen	Azucar y ananá
	1 oz Jarabe		
	1.5 oz pulpa ananá		
	Rodaja de Piña		

RECETARIO CLASE 6

Pisco Sour

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Flauta	3 oz Pisco 1 oz limón 1 oz Jarabe 1 Clara de Huevo	Batir sin hielo. Luego dry shake	Bitter

RECETARIO CLASE 6

Stinger			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Shooter	1 oz Brandy 0.5 oz Lic de Menta	Batido y colado	Ralladura de limón

COCTELERIA

CLASE 7

CONTROL DE STOCK

PRODUCTO	INICIAL	COMPRAS	CIERRE	CONSUMO	DIFERENCIA	COSTO	CMV
Fernet	10	3	8	5		\$100	\$500
(Mercadería con la que abrimos)	(Se incorpora al inicial)	(Lo que visualizamos al cierre)	$10 + 3 - 8 = 5$	(Detallar si hubiera)	Costo unitario del producto)	$(\$ 100 \times 5)$	

CARRERA BAR MANAGER

- Cocteleria Avanzada y Operaciones en Cruceros
- Cocteleria Botánica y Bitters Artesanales
- Mixologia Molecular
- Sommelier de Cervezas
- Bebidas del Mundo
- El mundo del vino
- Barista y Arte Latte
- Analisis Sensorial del Vino
- Sommelier de Tes
- Costos
- Marketing Estrateico
- Tecnicas de Negociacion
- Ingles técnico

CARRERA: CHEF PROFESIONAL

- Cocina Profesional
- Pastelería Profesional
- Técnicas Avanzadas de Cocina
- Técnicas Avanzadas de Pastelería
- Gastronomía de Vanguardia
- Sushi y Cocina Asiática
- Cocina del Mundo
- Chocolatería
- Pastas y Salsas
- Panadería y Pizzas Artesanales
- El Mundo del Vino

BAR MANAGER

Primer año: Bar Manager

Segundo año: Chef Profesional

RECETARIO CLASE 7

Negroni Smoked

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1 oz Gin 1 oz Campari 1 oz Vermouth Rosso	Ahumar la copa y reservar Servir colado	Perfume de naranja Flor

RECETARIO CLASE 7

Eucalipto Frais			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Ron	Batido y colado	Naranja quemada
	0.5 oz Te Chai		Flor
	0.75 oz Naranja		
	1,5 oz Jarabe de eucalipto		
	Bitter		

RECETARIO CLASE 7

Coeur Epice

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1.5 oz Whisky 0.75 oz Aperol o Spritz 0.25 oz Limón 1,5 oz Jarabe de Jengibre 0.5 oz naranja 0,25 oz jarabe Picante	Batido y colado Servir sobre hielo picado	Canasta de hielo Eucalipto ahumado

RECETARIO CLASE 7

Grain de Paradise			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1,5 oz Vodka 0.25 oz Martini Bianco 0.5 oz Naranja 1,5 oz Jarabe de Cardamomo	Batido y colado	Flor engarzada

RECETARIO CLASE 7

Perfum Fennel

Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Coctel	1.25 oz Gin	Batido y colado	Tirabuzon de naranja
	0.75 oz Campari		
	0.25 oz Te Chai		
	1,5 oz Almibar de Hinojo		

RECETARIO CLASE 7

Morrón Candy			
Copa	Ingredientes	Procedimiento	Decoración
Old Fashion	1,5 oz Whisky	Batido y colado	Canasta de hielo
	1,5 oz Almíbar de morron		Canela ahumada
	0.5 oz Triple Sec		
	0.25 oz Jarabe Picante		

COCTELERIA

CLASE N. 8

NUEVO DECALOGO DEL BARMAN
Por Marcos De Lauretis.

1. "Crear es no copiar". Para ser profesionales realmente creativos debemos ser disruptivos, debemos desafiarlos a nosotros mismos y a nuestra capacidad de innovacion diaria. No imitaremos jamas y siempre recordaremos que:

"El mejor estilo es el nuestro".

2. "Evolucion es nuestro norte". Aprenderemos de las bases pero estamos obligados a mejorarlas. Aprendremos a jugar con los ingredientes y a conocerlos en profundidad. Solo con conocimiento y esfuerzo podremos realizar "recetas magicas".

3. El estudio es nuestra mejor herramienta. Debemos siempre capacitarnos en todo lo referente al mundo de las bebidas y la gastronomia en general. Leeremos libros para aprender lo mejor de cada uno, pero siempre tendremos espíritu critico lo cual formara nuestro propio "criterio profesional".

4. Jamas perderemos la humildad y por mas lejos que lleguemos siempre mantendremos esta virtud.

a. Siempre nos solidarizaremos con nuestros colegas enseñandoles y en todo lo que este a nuestro alcance para poder ayudarlos.

b. Nunca nos olvidaremos de nuestros maestros.

5. El bartending es un estilo de vida. Es una herramienta que nos brinda mil posibilidades. Pero tendremos cuidado, tomaremos lo bueno y descartaremos todo lo malo que se nos presente.

6. Trataremos a nuestros clientes, aun mejor de como nos gustaria ser tratados a nosotros mismos.

7. Seremos un espíritu libre. Viajaremos, conoceremos el mundo y aprenderemos de todas las culturas posibles. Esto nos dará mucha amplitud mental y espiritual.

a. Viajar además nos ayudará a superar futuros percances que la vida nos presentará.

8. El fracaso es un ingrediente inevitable de la "receta del éxito". Pero somos nosotros quienes elegimos el resto de los componentes para equilibrar nuestra "fórmula de vida".

9. Recordaremos: "La confianza es un valor que no tiene precio". Seremos honestos y responsables, porque para ser buenos bartenders primero debemos ser buenas personas.

10. Debemos ser felices y agradecidos siempre de poder trabajar, vivir y disfrutar de esta maravillosa profesión.

"Viviremos la vida como si fuera el último día". No perderemos el tiempo. Este es nuestro recurso más valioso y lo aprovecharemos al máximo.

Disfrutaremos y ayudaremos a nuestra familia y amigos, porque ellos son quienes siempre estarán a nuestro lado en las buenas y en las malas.