

O GUIA PARA O PRÉ-BATCH.



Apesar de ser uma técnica muito falada e mais utilizada atualmente, o pré batch não é tão recente assim.

MAS AFINAL O QUE É PRÉ-BATCHED?

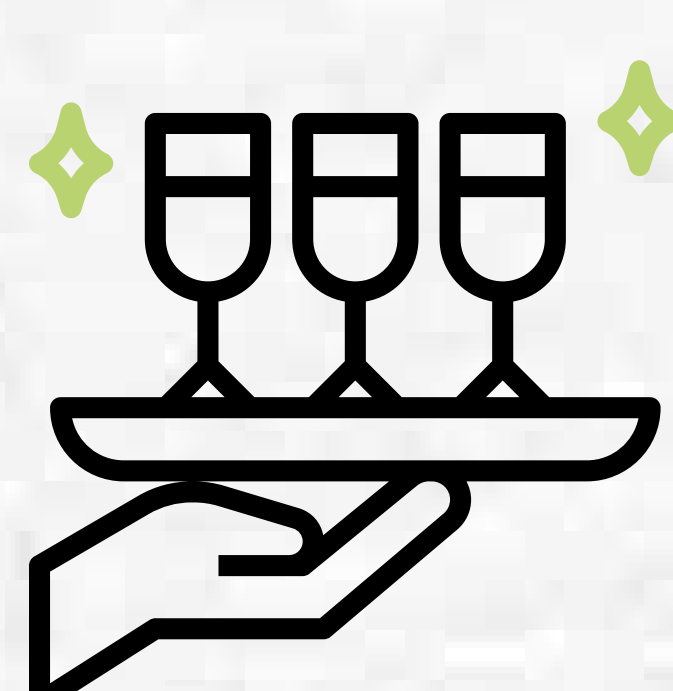
A técnica consiste em **combinar ingredientes** de um coquetel, só que em maior escala (volume) preparando assim um grande lote de uma única vez. Preparar coquetéis desta forma pode trazer uma série de **benefícios para o empreendimento** como listado abaixo:



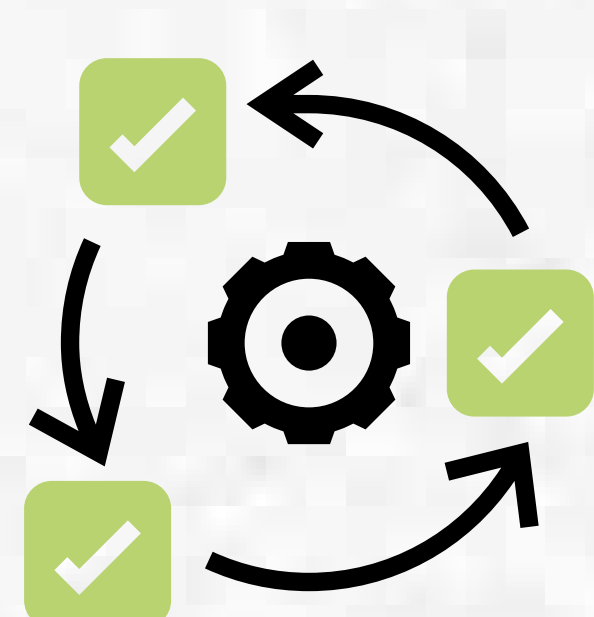
TEMPO

Ao preparar os coquetéis em lotes o tempo fica a seu favor. Um serviço de um coquetel que depende do manejo de 3 ou 4 garrafas pode demorar cerca de 2 a 3 minutos, com o batched o tempo pode ser reduzido para segundos.

DEDICAÇÃO AOS CONVIDADOS



Como citado acima, com a otimização do preparo entre um pedido e outro, o bartender consegue ter mais tempo para atender mais e melhor seus clientes e convidados.



AGILIDADE

Atendendo mais rapidamente e com maior atenção e fluidez na operação, a tendência é que o bar tenha uma saída maior de coquetéis já que a demora na entrega é um fator importante para a solicitação do próximo pedido.

CONSISTÊNCIA >>>>

Uma vez preparado, o lote mantém padronização e isso garante a mesma experiência do cliente caso ele queira repetir o coquetel ao longo de sua estadia ou em visitas futuras.



RENTABILIDADE

Com uma receita bem delimitada em uma ficha técnica e com o preparo passo a passo seguido a risca, a utilização desta técnica auxilia no controle de insumos evitando possíveis desperdícios.

DICAS EXTRAS PARA O SEU BATCH



GARRAFAS

Garanta que os recipientes e utensílios usados na produção e no engarrafamento do seu lote de coquetéis estejam devidamente limpos e sanitizados. Não esqueça de etiquetar sua produção para controlar adequadamente sua utilização.



INSUMOS FRESCOS

Evite utilizar insumos frescos na produção de seu batch. Esse tipo de ingredientes são menos estáveis e podem diminuir a durabilidade de seu coquetel. Prefira utilizar insumos frescos na finalização ou separadamente no seu lote.



GRADUAÇÃO

Iniciar os testes com combinações que envolvam apenas bebidas industrializadas com teor alcoólico pode ser um bom caminho, pois estes insumos apresentam maior estabilidade e adequadamente armazenados manterão bom prazo de validade.



DILUIÇÃO

Diluir ou não o meu lote de coquetéis? Ambas opções são completamente viáveis. Ao diluir o coquetel você garante ainda mais a padronização do serviço, sem diluição você pode finalizar o coquetel a frente do seu cliente gerando também uma forma de conexão com seu público.