

AULA 18



CURSO GRÁTIS

# BARTENDER EXPERIENCE

# DRINKS COM VODKA

A vodka é um destilado versátil, com sabor e aroma quase neutros, o que permite fazer misturar com mais facilidade.

É um excelente destilado para quem está começando a preparar ou degustar coquetéis.

Existem diversas receitas clássicas e contemporâneas preparadas com vodka e muitos bartenders e empresas de evento não a deixa de lado de maneira alguma.

Vamos às receitas?



**A INTENSIDADE  
DO CAFÉ  
UNIDO À FORÇA  
DA VODKA**

---

## RECEITA 26

# ESPRESSO MARTINI

Um clássico com características marcantes. Os amantes de café não podem ignorar um Espresso Martini de forma alguma.

## Ingredientes

- 45 ml | 1,5 oz | 4,5 cl de Brandy
- 30 ml | 1 oz | 3 cl de Licor Creme de Cacau
- 20 ml | 0,75 oz | 2 cl de Creme de Leite
- 2 gotas de Solução Salina (5 g de sala para 100ml de água)

## Modo de Preparo

1. Coloque os ingredientes em uma coqueteleira.
2. Adicione gelo e agite o coquetel.
3. Coe duplamente para uma taça previamente resfriada.
4. Finalize com grãos de café por cima do coquetel.

## TOQUE DO BARTENDER

Alcance resultados diferentes em seu Espresso Martini utilizando um bom licor de café e de acordo com a intensidade e qualidade do café utilizado.



**REINVENTAR  
OS CLÁSSICOS  
AJUDA NO  
APRENDIZADO**

---

## RECEITA 27

# MARTINI DE ABACAXI COM CARDAMOMO

Clássico dos clássicos, com diversas formas de preparo, agradando a todos os paladares. Alguns bartenders utilizam apenas algumas gotas de vermute para dar um leve aroma ao coquetel, outros utilizam diversas proporções para cada ocasião onde o coquetel será servido. Para nossa receita, escolhemos utilizar 10 ml de vermute.

## Ingredientes

- 60 ml | 2 oz | 6cl de Vodka
- 45 ml | 1,5 oz | 4,5 cl de Suco de Abacaxi
- 10 ml | 0,35 oz | 1 cl de Xarope de Açúcar 2:1
- 3 vagens de Cardamomo

## Modo de Preparo

1. Coloque o cardamomo em uma coqueteleira e amasse levemente.
2. Adicione os demais ingredientes e bastante gelo.
3. Agite bem o coquetel.
4. Coe duplamente para uma taça previamente gelada.



**UM CLÁSSICO  
FRUTADO,  
ADOCICADO E  
REFRESCANTE**

---



## RECEITA 28

# SEX ON THE BEACH

Um clássico dos anos 80 que recebe muitas variações desde que foi criado e conquistou diversos paladares com seu sabor frutado e adocicado.

## Ingredientes

- 40 ml | 1,35 oz | 4 cl de Vodka
- 10 ml | 0,35 oz | 1 cl de Licor de Pêssego
- 40 ml | 1,35 oz | 4 cl de Suco de Laranja
- 40 ml | 1,35 oz | 4 cl de Suco de Cranberry

## Modo de Preparo

1. Coloque a vodka, o licor de pêssego e suco de laranja em um copo alto ou taça escandinava.
2. Preencha o copo com gelo e mexa para misturar e gelar.
3. Adicione o suco de cranberry lentamente.
4. Finalize com uma cereja.
5. Sirva com um canudo.

## TOQUE DO BARTENDER

Sirva o suco de cranberry lentamente pela lateral do copo se deseja criar um efeito visual em camadas. Você pode degustar o coquetel em camadas ou pode misturar.



**ELEGANTE  
E DELICIOSO**

---

## RECEITA 29

# FRENCH MARTINI

Mais um super clássico reinventado que também ganhou espaço de destaque na coquetelaria.

## Ingredientes

- 60 ml | 2 oz | 6 cl de Vodka
- 15 ml | 0,5 oz | 1,5 cl de Licor de Framboesa
- 45 ml | 1,5 oz | 4,5 cl de Suco de Abacaxi

## Modo de Preparo

1. Coloque os ingredientes em uma coqueteleira.
2. Adicione bastante gelo e agite vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça previamente gelada.
4. Finalize com uma framboesa em um espeto.

## TOQUE DO BARTENDER

Adicione outros temperos, sal e pimentas diferentes conforme o seu gosto. Sal marinho e pimentas ou tempêros japoneses caem muito bem.



**NÃO SE  
ENGANE.  
ESTE É UM  
COQUETEL  
FORTE**

---



## RECEITA 30

# VÉSPER DRY MARTINI

Mais um super clássico reinventado que também ganhou espaço de destaque na coquetelaria.

## Ingredientes

- 45 ml | 1,5 oz | 4,5 cl de Gin
- 15 ml | 0,5 oz | 1,5 cl de Vodka
- 7,5 ml | 0,25 oz | 0,75 cl de Lillet (aperitivo de Vinho)

## Modo de Preparo

1. Coloque os ingredientes em uma coqueteleira.
2. Adicione gelo e agite vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça previamente resfriada.
4. Finalize com um twist de casca de limão siciliano dentro da taça.



**EXPERIMENTE  
COM OU SEM  
CLARA DE OVO**

---



# RECEITA 31

## VODKA SOUR

### Ingredientes

- 60 ml | 2 oz | 6 cl de Vodka
- 30 ml | 1 oz | 3 cl de Suco de Limão Siciliano
- 15 ml | 0,5 oz | 1,5 cl de Xarope de Açúcar 2:1
- 15 ml | 0,5 oz | 1,5 cl de Clara de Ovo Pasteurizada

### Modo de Preparo

1. Coloque os ingredientes em uma coqueteleira.
2. Adicione gelo e agite vigorosamente.
3. Coe para um copo baixo com pedras de gelo.
4. Finalize com uma rodelinha de limão siciliano e uma cereja em um espeto.

### TOQUE DO BARTENDER

Você pode preparar o seu Vodka Sour sem a clara de ovo. Adicionando bastante gelo e batendo vigorosamente e com constância, o coquetel ficará bem gelado e o aroma e sabor de ovo não serão percebidos.



**SIMPLES,  
PORÉM  
REFRESCANTE**

---

## RECEITA 32

# VODKA TÔNICA

Será que quem degusta um Gin Tônica também degusta um Vodka Tônica?

## Ingredientes

- 45 ml | 1,5 oz | 4,5 cl de Vodka
- 15 ml | 0,5 oz | 1,5 cl de Suco de Limão Siciliano
- Água Tônica

## Modo de Preparo

1. Coloque a vodka e o sucos dos limões em um copo alto.
2. Adicione pedras de gelo e mexa pra gelar.
3. Adicione mais gelo no copo caso seja necessário.
4. Complete com água tônica e misture levemente.
5. Finalize com fatia de limão taiti e siciliano dentro do copo.

## TOQUE DO BARTENDER

É possível complementar com frutas, especiarias e outros ingredientes o seu Vodka Tônica, assim como é feito com o Gin Tônica. Sirva a tônica sobre o gelo para reduzir a perda de borbulhas.



**SABOROSO  
E COM UM  
VISUAL  
INCRÍVEL**

---



## RECEITA 33

# BAY BREEZE

Semelhante ao Sea Breeze, porém com o toque mais ácido do abacaxi. Opção refrescante para uma tarde ou noite quente.

## Ingredientes

- 50 ml | 1,75 oz | 5 cl de Vodka
- 30 ml | 1 oz | 3 cl de Suco de Abacaxi
- 80 ml | 2,75 oz | 8 cl de Suco de Cranberry

## Modo de Preparo

1. Coloque a vodka e o suco de abacaxi em uma coqueteleira.
2. Adicione gelo e agite vigorosamente.
3. Coe para um copo com pedras de gelo.
4. Sirva o suco de cranberry lentamente pela lateral do copo.

## TOQUE DO BARTENDER

Você também pode servir em um copo alto, com muito mais pedras de gelo, tornando o drink ainda mais refrescante. Sirva o suco de cranberry lentamente pela lateral do copo para criar o efeito em camadas.



**FANTÁSTICA  
PARA QUALQUER  
MOMENTO**

---

## RECEITA 34

# CAIPIROSKA DE FRUTAS VERMELHAS

As caipiroskas fazem um enorme sucesso, pois a vodka confere um toque mais suave do que a cachaça, além de garantir mais flexibilidade na escolha dos ingredientes.

## Ingredientes

- 50 ml | 1,75 oz | 5 cl de Vodka
- 4 Framboesas
- 3 Amoras
- 3 Morangos
- 20 ml | 0,75 oz | 2 cl de Xarope de Açúcar 2:1
- 5 ml | 0,15 oz | 0,5 cl de Suco de Limão

## Modo de Preparo

1. Coloque as frutas e o xarope de açúcar em uma coqueteleira e amasse bem.
2. Adicione gelo, sirva a vodka e o suco de limão e agite vigorosamente.
3. Sirva diretamente em um copo baixo, sem coar.
4. Sirva com canudo.