***MIXOLOGIA***

La [mixología](https://www.cocteleria.com.mx/mixologia/) se volvió un término utilizado más comúnmente en los últimos años y generalmente utilizado en un grado más alto del estudio de **mezclar cocteles** y bebidas, que simplemente el hacer las acciones diarias de un bartender.

Un mixólogo, puede hacer las mismas funciones administrativas del bartender, como lo son administrar la barra, llevar inventarios de licores, o dar servicio al cliente; pero, además, sus funciones son:

* Crear nuevas bebidas para menús nuevos o menús estacionales.
* Capacitar a todo el personal de barra y meseros, para saber preparar y vender los tragos.
* Supervisa que las bebidas se sirvan exactamente como se diseñaron, para elevar la experiencia del cliente.
* Busca que el bar tenga una experiencia única, que se respete el alma de un bar. Es decir, que los cocteles representen la marca del bar.
* Se encarga de buscar proveedores para los ingredientes frescos y otros nuevos, para que se puedan preparar los cocteles constantemente.

***COCTELES***

* ***Cocteles con Tequila***
  + ***TEQUILA SUNRISE:***

Bebida de trago largo ideal para tomar por las tardes en días calurosos, su nombre proviene del efecto que ocasionan los ingredientes al mezclarse

**PREPARACIÓN**:

Para su elaboración mezcla el tequila, el jugo de naranja y el hielo picado en una coctelera. Cuélalo sobre un vaso alto y añade los cubitos de hielo hasta llenar el vaso casi por completo. Vierte rápidamente la granadina, para que caiga al fondo del vaso y vaya subiendo lentamente

***INGREDIENTES:***

* + - * ***50cc de Tequila***
      * ***100cc de Jugo de Naranja***
      * ***25cc de Granadina***
      * ***½ rodaja de Limon***
      * ***1 Guinda***
  + ***Niebla del caribe***

El cóctel tiene reflejos azules y con cuerpo. Posee aromas y un sabor frutal y suave

***Preparacion:***

Para su elaboración, añadimos tequila reposado, jugo de piña y jugo de naranja a un vaso alto con hielos dejando un pequeño espacio. Rellenamos con curaçao azul y decoramos con una rodaja de piña.

***INGREDIENTES***

* + - * ***30cc de Tequila reposado***
      * ***Jugo de Piña***
      * ***Jugo de Naranja***
      * ***15cc de Blue Curaçao***
  + ***Margarita***

Margarita es una bebida que tiene sus raíces en México. A base de tequila y jugo de lima, por un lado, refresca, por otro proporciona energía.

La característica más distintiva del **tequila margarita** es la combinación de los cuatro sabores generalmente reconocibles: [dulce](https://www.tragosdelmundo.cl/tag/tragos-dulces/), salado, ácido y amargo. El verdadero desafío que encontramos al prepararlo, es poder tener la capacidad de equilibrar estos sabores, de tal manera que el [cóctel](https://www.tragosdelmundo.cl/) no predomine ningún sabor por sobre el otro.

**Modo de preparación:**

1. Agrega algunos cubos de hielo al vaso y vierte un poco de agua en él. Deja unos minutos para que el cristal se enfríe. Una vez frio, bota el agua.  
2. Frota el borde externo del vaso previamente enfriado con un trozo de lima y sumérgelo en sal, cuidando que esta solo quede en los bordes externos.  
3. Agrega todos los ingredientes a una [coctelera](https://www.tragosdelmundo.cl/coctelera/) y agita por unos segundos.  
5. Vierte todo el liquido en el vaso usando un colador.  
6. Agrega una rodaja o un cuarto de lima como decoración.

**Ingredientes:**

*– 1.7 oz (50 ml) tequila  
– 1 oz (30 ml) triple sec (Cointreau)  
– 1.3 oz (40 ml) jugo de lima fresca  
– 4 cubos de hielo picado  
– sal gruesa*

* ***Cocteles con RON***
  + ***Mojito***

El Mojito es un cóctel conocido por todos, originario de Cuba, a finales del siglo XVI, cuyos ingredientes principales son el ron, el azúcar, lima, menta y soda. Se trata de un cóctel muy refrescante que no sabe mucho a alcohol por sus sabores bastante dulces y cítricos. Es considerado el cóctel con ron por excelencia.

***PREPARACION***

Se introducen las dos cucharadas de azúcar, junto con las ramas de menta en un vaso normalmente grande con un poco de jugo de lima (también se puede añadir lima troceada y machacarla con el mortero para extraer su jugo) y se machaca todo conjuntamente mezclando bien los ingredientes. Se añade un chorrito de soda y se rellena el vaso con hielo picado.

Finalmente se añade ron y se termina de llenar el vaso con soda de nuevo. Se decora con hojas de menta y una rodaja de lima o de limón el vaso y después ya estás en condiciones de disfrutar de un Mojito perfecto.

***INGREDIENTES:***

* + - 4 cl. de ron blanco cubano
    - 3 cl. de jugo de lima
    - 6 ramas de menta
    - 2 cucharadas de azúcar
    - Soda
    - Hielo picado o en cubitos
  + ***Piña Colada***

La Piña Colada es un famoso cóctel puertorriqueño (bebida oficial de Puerto Rico desde 1978), cuyo origen data del siglo XIX aunque no fue hasta 1954 cuando se denominó así y en cuya elaboración se necesita ron, crema de coco y jugo de piña

***PREPARACION:***

Para elaborar la Piña Colada previamente se tienen que verter todos los ingredientes en una coctelera o en una licuadora y mezclarlas en el interior con el hielo, generalmente picado y agitarlo mezclando los ingredientes. Posteriormente se sirve con pajita en un vaso, el más apropiado para este tipo de cóctel es un vaso Hurricane. Es un cóctel suficientemente dulce como para añadir más azúcar o decorar su borde con ella. En el borde, únicamente se pone una rodajita de piña como decoración y también se puede decorar con una guinda o una cereza de cóctel.

***INGREDIENTES:***

* + - 30 ml. de ron blanco
    - 90 ml. de jugo de piña natural
    - 30 ml. de leche de coco
    - Hielo
  + ***DAIQUIRI***

cóctel típicamente veraniego que está compuesto principalmente con ron blanco y también con jugo de limón o de lima. El Daiquiri tiene una gran variedad de recetas para prepararlos, puede ser de fresa, de melocotón y otros tipos distintos de frutos.

***PREPARACION:***

Los ingredientes se vierten en una coctelera con bastante hielo y se agita y se licua bien para mezclar los ingredientes y que el hielo se escarche. Este cóctel comúnmente se sirve en una copa de tipo Martini, se suele pasar por un colador al verter en la copa, es recomendado enfriarla previamente con hielo y posteriormente se escarcha el borde de la copa con azúcar y se decora con una rodaja de limón.

***INGREDIENTES:***

* + - 45 ml. de ron blanco
    - 25 ml. de jugo de lima
    - 15 ml. de jarabe de frutas (fresa, plátano, piña, etc.)
    - Hielo
* ***Cocteles con WHISKY***
  + ***BLOW JOB SHOT***

Esta bebida de nombre atrevido tiene un sabor fuerte y se toma de un solo sorbo. Esta bebida combina: licor de almendras (amaretto), crema de whiskey (bayleys) y licor de café mexicano (el kalua). Un trago adulto excelente para cumpleaños y despidas de solteras o solteros.

***PREPARACION:***

Vierte en un shot largo el Amaretto, el Kalua (despacio) y el Baileys. Respeta el orden y sirve muy despacio. Si quieres suavizarle el sabor reemplaza el amaretto o el baleys por nata montada.

***INGREDIENTES***

* + - 15 mililitros de Amaretto
    - 15 mililitros de Bayleys
    - 15 mililitros de Kalua
  + ***MANHATTAN***

Esta bebida es elegante, famosa, evocadora y sobre todo y muy cosmopolita. El Manhattan es un cóctel original, pues resulta bastante personalizable. Por ejemplo, puedes elegir un whisky dulce o seco, usar el amargo de angostura o reemplazarlo otras opciones, y además puedes seleccionar un vermut seco o dulce.

***PREPARACION:***

Enfría la copa de 10-15 minutos en el congelador. Hay muchos otros métodos, pero este resulta muy práctico.

Agrega los hielos en una coctelera y también los ingredientes. Hazlo siguiendo este orden: whisky, vermut tinto o rojo y amargo de angostura.

Remueve con un mezclador durante 8 segundos. Cuela la mezcla sobre una copa previamente enfriada. Decora depositando una cereza roja en el vaso.

***INGREDIENTES:***

* + - *1 ½ onza de whisky*
    - *1 onza de vermut tinto o rojo*
    - *8 gotas de amargo de angostura*
    - *4 cubos de hielo*
* ***Cocteles con VODKA***
  + ***CAIPIROSKA:***

La caipiroska es un trago clásico de la coctelería que toma protagonismo en el verano.Es un coctel preparado con Vodka, jugo de lima y azúcar, muy refrescante para los días calurosos

***PREPARACION:***

1. Colocar en un vaso bajo las rodajas de lima, el vodka y el almibar, machacarlos
2. Llenar con hielo picado.

***INGREDIENTES:***

* + - 45 ml de vodka
    - 20 ml de almíbar
    - 4 rodajas de lima
    - 4 hielos picados
  + ***COSMOPOLITAN:***

El cóctel Cosmopolitan es un cocktail del cual no se conoce su autoría u origen pero se supone que nació en la década de los 80 y se ha quedado como uno más de los clásicos. Tuvo la gran suerte de popularizarse gracias a que era el cóctel favorito de una de las protagonistas de la serie Sexo en Nueva York y, unido a que tiene un sabor sorprendente y novedoso, cada vez se pide más.

***PREPARACION:***

Si quieres preparar el jugo de arándanos casero tan solo tienes que triturarlos con una batidora de vaso o un robot de cocina y colar el jugo resultante.

Exprime la lima para extraer su jugo, puedes utilizar un prensador de limas que resulta de lo más útil pero también te sirve cualquier exprimidor que utilices para limones o naranjas. Hay quien prefiere colarlo pero a mi me gusta más sin colar.

Si dispones de coctelera puedes utilizar cualquier otro recipiente que puedas cerrar y agitar, y mejor si es metálico o de cristal.

Llena la coctelera de hielos y vierte en ella el vodka, el triple seco, el jugo de lima y el jugo de arándanos. Ciérrala y agita muy bien hasta que la coctelera o el recipiente estén bien fríos.

Sirve el coctel Cosmopolitan en una copa de cóctel pero sin dejar que caiga el hielo.

Decora con una rodaja finita de lima o una tira de cáscara de naranja.

***INGREDIENTES:***

* + - 45 ml de vodka.
    - 15 ml de triple seco que es licor de naranja.
    - 45 ml de jugo de arándanos rojos o grosellas.
    - 15 ml de jugo de lima.
    - Hielo.
    - Unas rodajas de lima o cáscara de naranja para decorar.
  + ***SEX ON THE BEACH:***

Bajo su sugerente nombre, sex on the beach (sexo en la playa), se encuentra un cóctel afrutado, dulce y muy goloso que entra sin sentir. La criatura tiene peligro, avisamos.

***PREPARACION:***

Se llena un vaso de tubo con cubitos de hielo, se añaden todos los ingredientes y se remueve para mezclar bien. Se termina el cóctel con naranja fresca, ya sea en gajo, disco o, si lo queremos hacer más sofisticado, twist.

***INGREDIENTES:***

* + - Vodka 45 ml
    - Licor de melocotón 15 ml
    - Licor de frambuesa (opcional) 15 ml
    - Jugo de arándanos rojos 45 ml
    - Jugo de naranja 45 ml
    - Naranja fresca para decorar
* ***Cocteles con GIN***
  + ***NEGRONI:***

Este cocktail data de 1919, y se lo debemos al conde Negroni, que gracias a que estaba aburrido de tomar siempre el mismo trago, decidió innovar y pedirle a su barmar que cambiara la receta original, agregando un poco de gin. Y voilà !! Se hizo popular y fue normbrado tras él (para que vean que probar cosas nuevas tiene sus recompensas).

***PREPARACION:***

1. en un vaso Old Fashioned agrega todos los ingredientes.

2. incluye el hielo en la preparación, y con la ayuda de una cuchara, revuelve por 30 segundos.

3. decora con una cáscara de naranja.

***INGREDIENTES:***

* + - 1 oz (30 ml) gin
    - 1 oz (30 ml) campari
    - 1 oz (30 ml) vermouth rosso
    - 3 cubos de hielo
  + ***MARTINI***:

un aperitivo debe tomarse para abrir el apetito antes de almorzar o cenar. Por lo tanto, es importante que la bebida que tomamos como nuestro estimulante digestivo, nos ayude a saborear la comida de una manera más intensa. Como demuestra el ejemplo del agente 007, hay varias maneras de hacer y tomar este trago. Algunos incluso agregan vodka y vermouth seco, otros cometen el pecado de echar un poco de sprite para hacerlo más dulce

***PREPARACION:***

Pon unos cubos de hielo al vaso tipo “margarita” (foto) y añade un poco de agua en él deja para que la copa se enfríe. Cuando esté fria, quita el agua. Luego agrega el gin, vermouth y hielo al otro vaso largo y sigue revolviendo lentamente el líquido por un minuto. Después, pon todo el liquido en el primer vaso usando un colador y para decorar, agrega 1 – 3 aceitunas y exprime la cáscara de limón en la superficie del cóctel, para que suelte su aroma.

***INGREDIENTES***

* + - 2.5 oz (75 ml) gin
    - 1 oz (30 ml) vermouth (martini seco)
    - 1 – 3 aceitunas
    - corteza de limón
    - 4 cubos de hielo
  + ***GIN TONIC:***

Es un cóctel compuesto de ginebra y agua tónica servida con hielo, en unas proporciones sugeridas de 1:1, 1:2, 1:3 y 2:3.​​​ Extremadamente refrescante y delicioso.

Lo ideal para un gin tonic es servirlo en un vaso frío y que debe ser una copa de balón, y si no tenemos, un vaso de sidra, ya que son amplios y nuestras medidas lo completará en su totalidad sin necesidad de añadir nada más. Tiene que tener suficiente capacidad como para que quepan todos los ingredientes de forma desahogada.

***PREPARACION:***

El gin tonic perfecto se hace directamente en el vaso. Lo primero es elegir la copa o vaso donde lo serviremos. Elige una copa de balón o un vaso ancho, de tipo sidra.

Ponemos el hielo en la copa y con una cuchara de coctelería, enfriamos la copa removiendo el hielo dando vueltas, siempre pegado al cristal de la copa. Si el hielo suelta algo de agua en el proceso, la vertemos fuera de la copa.

Parte una rodaja entera de lima o limón y ésta, a su vez, en dos medias lunas. Con una de ellas, frota suavemente el borde la copa y exprime unas gotas de su jugo en el interior. Coloca la otra media luna de lima en el interior de la copa.

Servimos la ginebra. La cantidad oscilará entre los 50 y los 60 mililitros, dependiendo de cada ginebra.

Incorporamos la tónica suavemente, directo desde su botellín o lata pegada a la copa sin romper la burbuja

Por último, removemos con la cucharilla trenzada o con un palito de coctelería, da un cuarto de vuelta a la copa, para mezclar todos los ingredientes.

***INGREDIENTES:***

* + - Ginebra
    - Hielo
    - Tónica
    - Algún cítrico: limón, lima, naranja…
    - Vaso tipo balón; o uno adecuado y con la capacidad suficiente para hacer la mezcla
* ***Cocteles sin alcohol***
  + ***SAN FRANCISCO:***

El San Francisco es un cóctel sin alcohol originario de la ciudad homónima en California, cuyos ingredientes son jugos de diversas frutas (naranja, limón, piña, melocotón) y granadina, un sirope de granada y azúcar.

***PREPARACION:***

Basta añadir todos los jugos en la coctelera, agitar bien, y servir la mezcla en un vaso alto y ancho, tipo Collins, repleto de hielo. Se puede decorar con una rodaja de naranja y una guinda.

***INGREDIENTES:***

* + - 150 ml de jugo de naranja
    - 30 ml de jugo de limón
    - 60 ml de jugo de piña
    - 30 ml de jugo de melocotón
    - 30 ml de granadina
    - Hielo
  + ***SANGRIA***

Es una delicia en todos los sentidos, podemos reinventar esta bebida veraniega para hacerla mucho más saludable con esta receta. Ver llegar una jarra fresquita de sangría llena de frutas frescas es siempre un placer en verano. Necesitamos hidratarnos un poco más, hacerlo de la mejor forma posible, de la mano de una bebida de las que impresionan.

***PREPARACION:***

En una jarra grande vierte el jugo de naranja, el de tomate, el de lima y la granadina. A continuación, agraga la sal, el chile, la salsa Worcestershire y la pimienta negra. Mezcla bien con una cuchara de madera y deja enfriar la mezcla durante al menos cuatro horas en la nevera.

***INGREDIENTES:***

* + - 160 ml de jugo de lima
    - 360 ml de jugo de tomate
    - 480 ml de jugo de naranja
    - 2 cucharaditas de granadina
    - 5 golpes de salsa Worcestershire
    - 1 toque de pimienta negra molida
    - 1 chile fresco picado muy fino
    - sal al gusto.

***ELEMENTOS DE COCTELERIA:***

* ***COCTELERA O SHAKER:***

También es conocida como «shaker» o «mixer», su composición más habitual es acero inoxidable y variantes con el cuerpo de cristal, su capacidad más típica oscila entre 500ml a 750ml siendo el tamaño más habitual este último. Lo normal es encontrar una con 3 piezas, vaso, filtro y tapón. Aunque también es bastante habitual encontrar algunas compuestas únicamente por dos piezas esta es más conocida como coctelera boston, vaso inferior de mayor tamaño y vaso superior más pequeño el cual se usa para contener el producto de mezcla durante el agitado.

* ***MEDIDOR O JIGGER:***

No es ni más de ni menos que un elemento de medición de volumen líquido. Lleva dos medidas por ambos lados en diferentes tamaños, siendo la combinación más típica el de una onza (30ml) por arriba y media onza por abajo (15ml) aunque la variedad de tamaños es considerable y depende del tipo de coctelería que se vaya a hacer así como del número de comensales.

* ***GUSANILLO COLADOR***

Es un colador o filtro, que se usa para vaciar el líquido evitando partículas indeseadas como por ejemplo las derivadas de la pulpa de la fruta empleada, así como para verter el producto evitando que los hielos se salgan.

* ***MORTERO:***

Otro de los básicos, una herramienta de coctelería que tiene una clara función a la hora de extraer todo el sabor de ingredientes como hierbas, frutas, cáscaras… sin duda el recurso ideal cuando se trata de machacar y aplastar para después conseguir la mezcla ideal.

* ***CUCHARA DE COCTELERIA:***

De largura considerablemente superior a una cuchara tradicional, tiene un uso muy claro en la mezcla de los diferentes ingredientes del coctel, en muchos modelos la parte superior del mango suele tener algún tipo de elemento, y aunque cumple una función estética lo cierto es que también sirve para machacar ingredientes

* ***DOSIFICADORES DE BOTELLA:***

Facilitaran la tarea a la persona que hace los cocteles, de esta manera el flujo de líquido desde la botella hasta el jigger será mucho más preciso y podrá adaptarse a cada circunstancia dependiendo de la necesidad, evitando de esta manera una cantidad inadecuada durante el proceso de recopilación de ingredientes

***CRISTALERIA PARA COCTELES***

***VASOS HIGHBALL Y COLLINS***

son vasos altos tubulares y tienen un volumen similar (entre 240 y 480 ml). Los vasos collins tienden a ser más altos y más estrechos con más forma de tubo y el vaso highball tiende a ser más ancho y suele alcanzar un máximo de 300 ml. El vaso de tubo se usa para combinados o bebidas largas y se suele rellenar con abundantes cantidades de hielo. Los combinados se suelen preparar directamente en el vaso en el que se consumen, vertiendo los ingredientes sobre el hielo y removiendo. Los más sencillos suelen ser una medida de algún licor y jugo de frutas o alguna bebida gaseosa hasta rellenar el vaso.

***VASOS OLD FASHIONED***:

Se usa para bebidas cortas que se sirven solas y con hielo, Suelen contener un volumen de entre 180 y 240 ml. También están disponibles en versión doble de 480 ml. La versión más pequeña es idónea para espirituosos que se sirven solos, como un whisky o ron añejo. Mientras que los más grandes son perfectos para servir con un cubo o bola de hielo de gran tamaño.

***VASOS DE CHUPITOS***

Son vasos pequeños, para bebidas que se toman de un solo trago, el chupito típico es de unos 45 ml y suele tener un grosor mayor en la base para poder resistir los golpes que recibe cuando se trata de beber tequila.

***COPAS DE MARTINI***:

Se trata de una copa fina y elegante que comenzó siendo exclusividad del Martini pero que actualmente se utiliza para muchas otras recetas, como los conocidos Manhattan o Daiquiris. Su cuerpo tiene la forma de un triángulo invertido y su una boca, muy ancha, va reduciéndose hasta llegar al tallo, normalmente largo. Su capacidad ronda los 200 ml, aunque en la actualidad podemos encontrarla de diversos tamaños. El diseño de esta copa la convierte en un recipiente minimalista, siendo aconsejable evitar el uso de hielo. Por otro lado, se recomienda utilizar una decoración sencilla, mediante una rodaja o fruta de tamaño pequeño.

***COPA MARGARITA:***

la copa Margarita recibe su nombre por el famoso cóctel que suele servirse en ella. Su estructura es muy particular y destaca por la pequeña forma ovalada en la que termina su cuerpo, diferenciándose del resto de vasos que conocemos. Este vidrio alcanza un volumen de unos 350 ml aproximadamente. Al igual que la copa Martini, tiene una boca ancha y es de tallo largo, con una base mediana. Es habitual utilizar el escarchado de azúcar para decorar y dar sabor a sus bordes.

***COPA CHAMPAGNE:***

En este caso, se trata de un recipiente de boca ancha, aunque con un ligero cierre que ayuda a que su contenido permanezca en el interior. Esta característica será aliada de los cócteles con hielo picado o cuyos ingredientes se sirven tras haber sido triturados. Por otro lado, cualquier elaboración con champagne será adecuada para el uso de este vaso. Su altura es algo menor que los anteriores, con un tallo y una base mediana.

***COPA FLAUTA:***

Actualmente, la Copa Flauta está presente en todas esas cenas y celebraciones en las que se brinde con un buen espumoso. La diferencia con respecto a la anterior es que su cuerpo cilíndrico mantiene el gas y el aroma de este tipo de vinos. Además, su uso resulta más cómodo que el de la verdadera ‘Copa Champagne’. Por otro lado, no hay que pasar por alto que su tallo largo y pie estrecho, junto al ya mencionado cáliz alargado, representan una elegancia que solo esta copa puede tener. Su capacidad no es demasiado amplia, por lo que se desaconseja utilizar elementos decorativos. Las elaboraciones con champange o algún tipo de espumoso serán ideales a la hora de utilizar esta variedad.

***VASO HURACAN:***

Es el recipiente más divertido de todos los que proponemos. Se trata de una copa con cuerpo ondulado, que se estrecha en el cuerpo y vuelve a ensancharse en la boca. Posee una gran capacidad, en torno a los 400 ml. Con ella podemos preparar cócteles más elaborados, como la Piña Colada o el San Francisco. Además, podemos darle rienda suelta a la imaginación y decorarlo con los frutos e ingredientes más coloridos.