

CURSO DE COQUETELARIA

UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO BAR

- Abridor de garrafas (Speed Openers)
- Abridor de Latas (Can Punch)
- Amassador de frutas de Polietileno (Bar Muddler)
- Bailarina ou Colher de Bar (Bar Spoon)
- Biqueiras (Liquor Pourers)
- Organizador, Porta guardanapos e Canudos (Bar Caddy)
- Coador de Coqueteleira (Bar Strainer)
- Colheres diversas (Spoons)
- Crustador de copos (Glass Rimer)
- Coqueteleira de Boston (Boston Bar Shaker)
- Copo Misturador (Mixing Glass)
- Faca para corte de frutas (Fruit Knifer)
- Pá para gelo (Ice Scoop)
- Pano de Limpeza (Cleaning Cloth)
- Pinça para gelo (Ice Tong)
- Tábua para cortes de Polietileno (Board Cuts)
- Tapetes de Bar (Mats – Bar Mat and Service Mat)

CONDIMENTOS NECESSARIOS NO BAR

Açúcar

Sal

Azeitonas verdes

Água com gás

Tônica

Refrigerantes (Coca-cola, Sprite)

Sucos (Laranja, Abacaxi, Pêssego, Maracujá)

Frutas para Decoração (Laranja, Abacaxi, Limão, Morango)

CLASSIFICAÇÃO DOS COQUETÉIS

Modalidades – de acordo com o método de preparo

- **Batidos:** Devem ser preparados na coqueteleira (Shaker) ou no liquidificador, para que bebidas e ingredientes de diferentes densidades se misturem de maneira uniforme.
- **Mexidos:** Confeccionados em um copo de mistura (mixing glass), a ajuda de uma colher de bar (bailarina). São sempre utilizados bebidas de densidades semelhantes.
- **Montados:** Coquetéis montados no próprio copo com gelo, utilizando bebidas de densidades semelhantes. Também podem ser preparados em taças de licor ou copos pequenos (shots), utilizando ingredientes de densidades deferentes, para que não se misturem, ficando uns sobre os outros.

Finalidades

- **Estimulantes de apetite:** Geralmente tem sabor seco, amargo ou ácido, servidos antes das refeições. São usados Vermutes, Bitters e sucos de frutas cítricas.
- **Digestivos:** São coquetéis feitos à base de licores ou aguardentes, geralmente são doces ou cremosos. Servidos após as refeições.
- **Refrescantes:** Normalmente são os coquetéis *long drinks* feitos com sucos de frutas refrigerante, servidos em copos grandes.
- **Nutritivos:** São considerados nutritivos os que levam em sua composição ingredientes ricos em calorias, como ovos, vinhos fortificados, leite, cremes, mel e chocolate.
- **Estimulantes Físicos:** Coquetéis, em geral quentes, compostos de bebidas destiladas, café, condimentos especiais e bebidas energéticas.

Bebidas Destiladas

Gin, Rum, Vodka e etc...

Destilação

A **destilação** é o modo de separação baseado no fenômeno de equilíbrio líquido-vapor de misturas. Em termos práticos, quando temos duas ou mais substâncias formando uma mistura líquida, a destilação pode ser um método adequado para purificá-las: basta que tenham volatilidades razoavelmente diferentes entre si. Um exemplo de destilação que tem sido feito desde a antigüidade é a destilação de bebidas alcoólicas. A bebida é feita pela condensação dos vapores de álcool que escapam mediante o aquecimento de um mosto fermentado. Como o teor alcoólico na bebida destilada é maior do que aquele no mosto, caracteriza-se aí um processo de purificação.

Simplificando: a destilação é o processo no qual duas substâncias são separadas através do aquecimento. Ex.: solução de água e sal. Aquecendo a solução, quando a água entrar em ebulação e passar pelo condensador, sairá como água líquida, enquanto o sal ficará no primeiro recipiente. Separando assim a água destilada e o sal.

Vodka

A vodca é um destilado obtido a partir de cevada, milho, trigo, centeio, ervas, figos ou batatas, fermentados. Cada uma dessas matérias primas confere à bebida sabor e qualidade diferentes, variando a fórmula de acordo com a região onde é produzida. Popularmente, a vodca tem 40% de teor alcoólico, mas a sua graduação pode variar entre os 35 e os 60. O processo de fabricação da vodca é o mesmo que o do uísque, mas enquanto que este é destilado a baixas temperaturas, o que dá o sabor a cereais, a vodca é destilada a altas temperaturas e depois submetida a filtragens químicas para neutralizar os aromas dos cereais.

Primeiramente é preciso obter-se o mosto, líquido formado durante a fermentação de algum dos cereais ou tubérculos citados. Com isso, o líquido formado terá baixa concentração alcoólica (6 a 8%) e um sabor característico à matéria-prima utilizada. Após obtê-lo passa-se para a etapa de destilação, onde o mosto é destilado. Em seguida, passa pelo processo de retificação, onde parte das impurezas é eliminada. Esses dois processos são repetidos várias vezes, até que se obtenha um destilado de altíssimo teor alcoólico (cerca de 90%), que depois é misturado com água até atingir o teor de álcool desejado. As etapas seguintes, de filtração e purificação, têm o objetivo de tornar a vodca pura, retirando as impurezas restantes dos processos anteriores. São utilizados os métodos de filtração através do carvão e de um filtro de membrana.

Após todas estas etapas, o produto final obtido é extremamente puro, de alta concentração e, geralmente, sem odor. Por tal motivo algumas vodcas passam pelo processo de aromatização. Existem vodcas com aroma de limão, de laranja e até de pimenta.

Gin

Gim ou **gin** é uma bebida destilada à base de cereais e zimbro. É considerada uma bebida muito forte, com teor alcoólico superior ao uísque. Teve origem nos Países Baixos, no século XVII.

Depois de destilado, o gin sai do alambique com um teor alcoólico muito elevado, inapto ao consumo. Para reduzir essa teor alcoólico é adicionada água destilada. A aromatização é feita com bagas de zimbro, cujo óleo transmite à bebida o sabor que a caracteriza. Seu teor alcoólico varia entre os 43° e 47°.

Diversas destilarias utilizam vários aromatizantes além das bagas de zimbro, tais como cassia, laranja, amêndoas, lírio ou álamo, empregados para obter sabores diferentes.

É destilado quatro vezes seguidas.

London Dry Gin – é o mais conhecido mundialmente, sendo bastante seco e a sua destilação é repetida várias vezes em que são adicionados vários aromatizantes.

Rum

O **rum** é uma bebida alcoólica obtida a partir da destilação do melaço. O rum é uma bebida secular, de características refinadas e aroma suave.

Originalmente, era produzido em Cuba (século XVI). Feito de canas frescas trituradas ou do seu melaço, a bebida começou a ser apreciada no século XVII, quando foi divulgada como um poderoso medicamento capaz até de “exorcizar os demônios do corpo”. Conta-se também que seu alto teor alcoólico (de 40 a 75°GL) o fez famoso entre os piratas do século XIX, os encorajando antes dos combates e servindo como moeda de troca de escravos.

O rum pode ser feito de duas formas diferentes: a agrícola e a industrial. Em ambas, o resultado é uma bebida cristalina. Quanto à cor dourada encontrada em alguns tipos da bebida, deve-se ao envelhecimento em tonéis de carvalho ou à adição de corantes caramelo. Os envelhecidos são muito mais caros e, pelo seu sabor peculiar e característico, devem ser consumidos puros ou com gelo. O rum é o principal ingrediente de muitos drinques famosos, como o banana daiquiri ou o próprio daiquiri. É produzido principalmente nas ilhas do Caribe. A grande quantidade de países produtores de rum se reflete na gama de variedades da bebida. As principais são:

Licores

Licor é uma bebida alcoólica doce e digestiva, geralmente é consumida em pequenas quantidades ou utilizados na coquetelaria internacional. Variando seu teor alcoólico podendo chegar a 60% de álcool por volume.

São produzidos a partir de um destilado (álcool-base) que no geral é misturado a outros ingredientes (Cascas de árvores, flores, frutas, sementes, mel, amêndoas, raízes ou ervas), aromatizadas, corantes e açúcar. Podem ser fabricados pelos processo de infusão, maceração, adição ou redestilação.

DRINKS CLASSICOS

DRY MARTINI

90 ml Gin
30 ml Vermouth Dry

Decorar com Azeitona

SWEET MARTINI

90 ml Gin
30 ml Vermouth Tinto

Decorar com 1 Cereja ao marrasquino

MARGARINTA

90 ml Tequila
30 ml Triple Sec
30 ml Caldo de Limão

Decorar com Sal na borda

CUBA LIBRE

60 ml Rum
15 ml Caldo de Limão
Completar com Coca-cola

MOJITO

60 ml Rum
15 ml Suco de Limão
7 folhas hortelã
15 ml Xarope de Açúcar
Completar com agua com gás

Decorar com Hortelã

NEGRONI

30 ml Campari
30 ml Vermouth Tinto
30 ml Gin

Decorar com rodelas de laranja

DRINKS MODERNOS

MOSCOW MULE

60 ml Vodka
30 ml Caldo de Limão
30 ml Xarope de Açúcar

Decorar com Espuma de Gengibre

APEROL SPRITZ

60 ml Aperol
60 ml Espumante
30 ml Água com gás

Decorar com rodela de laranja

GIN TONICA

60 ml Gin
Completar com agua tônica
(Frutas e especiarias a gosto)