



CONSTRUYENDO POR RONDA

Capacitación en mixología

Cuando se realiza un pedido de bebidas en la barra, es imprescindible que estas bebidas se terminen y se sirvan al mismo tiempo. Hay ciertos pasos y prácticas que se pueden tomar para garantizar que cada bebida se haga de manera eficiente y con especificaciones exactas.

Los pasos

Al preparar un cóctel en la lata para agitar, en el vaso para mezclar o en el vaso para servir, hay algunos pasos de orden que, con la práctica, se convertirán en una segunda naturaleza para usted. Comienza con una verdadera comprensión tanto en su mente como en su memoria muscular de las recetas y dónde se encuentra cada botella. Cada vez que agregas algo a una bebida, eso es un toque. El objetivo es limitar el número de toques totales al preparar una bebida.

Esto significa

- Cada ingrediente de una bebida cae en una categoría determinada, que tiene un turno en el orden de construcción
- Solo recoges una botella en particular una vez en una ronda
- Una vez que el jigger está en tu mano, no lo dejes hasta que todas las bebidas estén construidas.

Esto garantiza

- Mejor flujo de movimiento — más eficiencia
- Menos errores: menos posibilidades de perder su lugar al preparar una bebida
- Se cometen menos errores de desperdicio de dinero, ya que los ingredientes más caros se agregan al final

El siguiente es un marco para el orden de construcción de los ingredientes, hay momentos en los que este marco puede no aplicarse.

1. Guiones

2. Cucharadas

3. Jigger vierte (considere la necesidad de enjuagar entre compilaciones)

- **Zumos:** limón, lima, etc.
- **Jarabes:** demerara, simple, cordial limón naranja, etc.
- **Tés*:** Chai ayurvédico, Gyokuro Genmaicha, té blanco Earl Grey, etc.
- **Cafés*:** a menos que la aplicación sea como finalizador:
concentrado de café frío
- **Licores:** Campari, Fernet Branca, Liquore Strega, etc.
- **Productos lácteos*:** leche, leche de coco, otras alternativas a la leche, etc.
- **Modificadores:** Gonzalez Byass Oloroso Sherry, Carpano Bianco, Cocchi Americano, etc. • **Licores:** Banks
5 Rum, Kalak Vodka, Basil Hayden's Bourbon, etc.
- *a menos que la aplicación sea como finisher

4. Finalistas

- **Caliente:** agua, espuma de leche, etc.
- **Espumosos*:** Senchu Jade Reserve, Fever-Tree Mediterranean Tonic, Lurisia Chinotto, etc.

*directamente en el vaso de servir, después de que la bebida se prepara/revuelve/vacia para mantener la carbonatación

- **Capa:** nata montada, nata Luxardo Amaretto, concentrado frío, etc.

5. Guarnición: franja de naranja cuidada, flor comestible, especias ralladas, etc.

La ronda

Una vez que se sienta cómodo construyendo cada bebida individualmente, es hora de concentrarse en construir por ronda.

1. Seleccione todos los vasos que deben enfriarse. Rellene con hielo granulado y coloque en un orden que coincidirá con el vaso mezclador o en el que está construyendo la bebida. Si puede sacar todos los vasos, o dejar espacio para el resto de la cristalería para que no tenga que mover un vaso una vez colocado, excepto para volcar el hielo frío, y para servir.

2. Construya todas las bebidas agitadas. Una vez construido, puede agregar hielo y dejarlos reposar y enfriar mientras construye las otras bebidas. Sea consciente de cuántas bebidas hay en su ronda y si se sirven solas o con hielo.

3. Prepara bebidas batidas.

4. Vierta el agua derretida o el hielo frío de los vasos altos. Agregue hielo fresco si es necesario y prepare bebidas hasta que los componentes espumosos.

5. Regístrese con bebidas agitadas. Cubra con hielo si es necesario.

6. Cristalería de hielo.

7. Latas de hielo, agitar, colar.

8. Termine las bebidas revueltas y cuele.

9. Rematar con finalizadores.

10. Herramientas limpias.

11. Adorne.

12. Confirme que el pedido es como debe ser.

13. Servir.