

Brenda



LA GUIA DEL BARMAN

Aperitivos

Según el diccionario aperitivo es todo lo que despierta el apetito. Y eso es lo que logran ciertas bebidas que, tomadas antes de la comida, significan una especie de rito. Sobre todo en muchos países europeos, que, entre otras cosas, también producen los mejores vinos aperitivos. Los más conocidos son el jerez, el madeira y el vermounth.

Jerez

Esta es una bebida típicamente española. Nació en Andalucía, en la antigua ciudad de Jerez de la Frontera. Se logra con uvas muy maduras y mediante el proceso conocido con el nombre de Solera. Este sistema de maduración del vino consiste en la continua substitución de una tercera parte del vino que está en una cuba por un vino nuevo del mismo tipo. Tras realizar varios cambios, el vino alcanza su punto de equilibrio. Existen tres tipos de jerez: Fino, Oloroso y Palo Cortado. El primero tiene un color claro y un aroma muy penetrante. El oloroso es más oscuro y pesado que el fino. Su aroma es profundo y rico. El palo cortado es bastante más raro y, en realidad, no es un jerez que se exporta mucho. Todos ellos deben ser servidos en copas grandes, preferentemente las usadas para el vino en forma de tulipán. De ese modo se conserva mejor el agradable aroma de esta bebida. Otro detalle; la copa nunca debe llenarse más de una tercera parte, cosa que facilita aún más la percepción de ese peculiar aroma. actualmente, el jerez ya no es algo exclusivo de Andalucía. También se logra en California, África del sur, Australia y Chipre. Pero el buen conocedor, siempre preferirá el jerez español, que parece encerrar en sí las características de ese pueblo alegre y cordial que es el andaluz.

Madeira

Son muchos los que consideran los vinos de la isla de Madeira como los mejores del mundo y que se producen casi de un modo idéntico al jerez. Los dulces reciben una adición de alcohol para inhibir la fermentación y así poder mantener una gran parte de su azúcar natural. El Madeira Secial es relativamente leve, seco y por eso constituye un excelente aperitivo. El Verdelho tiene un sabor más profundo, más dulce y puede ser tomado también después de las comidas, como un de postre. El Bual es aún más dulce, por lo que está considerado como un vino de sobremesa muy apropiado. Unos y otros, los madeira tienen una característica común: su vida es mucho más larga que la de cualquier otro vino.

Vermounth

La bebida que constituye hoy el aperitivo más común del mundo era ya conocida en tiempos del Imperio Romano, pero fue después de la Edad Media cuando su fórmula fue modificada. En realidad, el vermounth es un vino al que se han agregado una serie de sustancias vegetales y aromáticas. Sustancias que cada compañía mantiene en el más absoluto secreto. Básicamente, el Vermounth es de dos clases: seco y dulce. Los grandes productores de Italia, país que junto a Francia da los mejores vermounths del mundo, presentan este aperitivo en tres clases: el blanco seco, el blanco dulce, y el tinto dulce. El Blanco seco, unido con ginebra, forma el cóctel más popular del mundo: Dry Martini. El Blanco Dulce y el rojo se suelen servir solos, con un poco de hielo.

No tema de que, al servir un buen vermounth antes de la comida, ese vino estropee el paladar. Por el contrario, una de las características más sobresalientes de esta bebida es que facilita la apreciación tanto de los manjares como de los otros vinos que se ofrezcan en una buena mesa., Y eso es algo que bien vale la pena. Tómese, pues, un aperitivo. y disfrute, además, con esta bebida usted podrá preparar los más variados cócteles.

ORIGEN DE LA PALABRA “Coctel”

Existen varias versiones del origen de la palabra “cocktail”, algunas de ellas son:

1. El término inglés “cocktail”, del cual deriva nuestro coctel, significa en ese idioma “cola de gallo”. De allí que el emblema de la coctelería sea la cola de un gallo que muestra todos los colores del arco iris.
2. En muchas tabernas inglesas mezclaban el resto de los barriles de licor (“cock-tailing”) y las mezclaban en un recipiente vendiéndolas a bajo precio.

DEFINICIÓN DE COCTEL

Existen muchas definiciones de "coctel"; entre todas ellas, preferimos la que nos da Luigi Veronelli: "Un coctel es un aguardiente modificado y helado". Esto quiere decir que se trata de un aguardiente o destilado al cual se le ha añadido por lo menos un producto para "modificarlo". Generalmente se agregan dos o tres productos para modificar el aguardiente de base. Esta combinación o mezcla es helada o enfriada durante su preparación.tra definición: "El coctel es una mezcla equilibrada de dos o más bebidas, que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto --nuevo-- y en el que ninguna se destaque especialmente".

"Un buen coctel, para que merezca el nombre de tal, no solamente debe constituir una combinación bien hecha de bebidas, sino también por su presentación, sabor y perfume, satisfacer al paladar y al espíritu para el que ha sido creado".

Estrictamente se debe diferenciar lo que es una bebida mezclada (Mixed Drink) de un coctel. Una bebida mezclada es un licor fuerte (como por ejemplo: ron, ginebra o vodka) combinado con jugo de frutas. Según esta definición, el Destornillador (Vodka con jugo de naranja) no es un coctel sino una bebida mezclada. El coctel es mas elaborado, contiene mas ingredientes y requiere de mayor grado de complejidad en cuanto a preparación y presentación.

HISTORIA

Se dice que la palabra Cóctel se originó en el siglo XVII y precisamente en Campeche. Los piratas y aventureros que llegaban solían beber los llamados Dracs. Y en eso hubiera seguido si no hubiese sido por un astuto tabernero que ideó mezclar bebidas distintas. A decir verdad, eran bombas increíbles sólo digeribles por los bien preparados estómagos de aquella gente. Para agitar aquellas mezclas, el tabernero se servía de las delgadas raíces de una planta llamada "cola de gallo" ("Cocktail" en inglés). Se hicieron populares a partir del 1920 en Estados Unidos. Su popularidad se debió a la llamada ley seca, cuando se prohibió la producción de alcohol, y las bebidas que se conseguían ilegalmente eran de dudosa calidad y gusto. Debido a esto los barman comenzaron a mezclar el alcohol con jugos y otras bebidas para mejorar (o enmascarar) su sabor. Luego el coctel perdió su popularidad, sobretodo fuera de los Estados Unidos para, ya hace unos años, resurgir y hacerse mas popular que nunca en todos los países del mundo.

COMPOSICION DE UN COCTEL

De acuerdo con el reglamento de competencias de la International Bartenders Association, un coctel no puede contener más de cinco productos, incluidos los usados para decoración. Normalmente incluye un destilado de base, el cual es el elemento preponderante; dos licores para dar color y endulzarlo a la vez que rebajarlo; puede, además, llevar gotas de limón, de amargo o de algún colorizante y una fruta como decoración. En el caso de los tragos largos, uno de los elementos es soda, refresco o jugo de fruta. Todo esto es enfriado en la coctelera o vaso mezclador mientras se prepara. En algunos casos se ponen trocitos de hielo en el vaso en que se presenta.

Los cocteles generalmente incluyen tres clases de ingredientes: Una base de alcohol, como vodka, tequila, o whisky. El sabor principal esta dado por bebidas tales como el vermouth, jugos de frutas o vino hasta cremas o huevos que modifican el gusto de la base. El tercer ingrediente usualmente busca enaltecer el sabor de la base, y muchas veces agrega color a la mezcla. Los mas comunes son la granadina o el blue curacao entre otros. Finalmente la

mayoría de los cocteles llevan algún tipo de decoración en base a frutas u hojas (menta por ejemplo).

El contenido normal de un coctel es de tres onzas (85 cl). Algunos cocteles, especialmente los refrescantes, pueden tener 6 ó más onzas. Pero, en cualquier caso, el contenido de licor de un coctel es de 2 a 2 1/2 onzas; esto incluye el destilado de base más los licores o vinos usados como complemento para "modificar" el aguardiente. Con el hielo que se derrite al mezclar o batir, las gotas o chorritos de aromatizantes o saborizantes y la fruta que se use como decoración se completan las 3 onzas del coctel. En los tragos largos, los cubos de hielo y la soda, refrescos o jugos alargan el trago a 6, 8 ó 10 onzas.

CLASIFICACION DE LOS COCTELES

Los cocteles pueden catalogarse en tres tipos básicos: aperitivos, tragos largos o refrescantes y digestivos llamados pousse-café. Los aperitivos son generalmente secos.

Se sirven en vasos o en copas, según sea su clase. Por lo general, las reglas que se siguen para servirlos tienen una gran lógica. Por ejemplo, un cóctel que tiene mucho aroma, como el mint julep, se servirá en vasos anchos para que quien lo tome pueda aspirar profundamente su olor. Los que contienen soda se ofrecen en vasos grandes para evitar que se derrame. Un espumoso, en las clásicas copas de champagne.-

EL ARTE DE PREPARAR EL COCTEL

1. Utilizar siempre buenas bebidas.
2. Ajustarse estrictamente a la fórmula y a la dosificación indicada por su creador.
3. Cumpliendo con este requisito se obtienen colores armónicos, efectos estéticos agradables, y perfumes y sabores que cumplen los propósitos del creador: deleitar.
4. Utilizar siempre el modelo de vaso o copa que el creador de la fórmula indica. No solamente es el recipiente adecuado, sino también tiene la capacidad exacta que debe beberse, de acuerdo con la graduación de sus distintos componentes.
5. Para el aficionado. No hacer caso al criterio de los amigos o invitados que siempre aconsejan: "Un chorrito de esto o aquello, para cambiar o mejorar el gusto". Cada fórmula es definitiva y producto de la experiencia de su creador.
6. Seguir fielmente las indicaciones accesorias: refrescado, batido, etc., ya que ellas indican con la inclusión del hielo, la temperatura que debe tener el coctel. A veces el exceso de frío es producido por el exceso de hielo, que torna aguachento el coctel.
7. No usar el mismo hielo para hacer dos fórmulas distintas. El hielo debe cambiarse siempre, y sus pedazos no deben ser mayores del tamaño de una nuez.
8. Usar coctelera de plata o metal blanco plateado, lo mismo que las cucharillas de mezclar y los filtros. El metal ordinario comunica su gusto a las bebidas alcohólicas y las vuelve desagradables.
9. En las mezclas debe seguirse muy al pie de la letra las indicaciones, para que las distintas bebidas, de acuerdo con sus respectivas densidades, se coloquen en el orden indicado en las fórmulas. Así se obtendrán los resultados deseados. Muchas veces el aficionado, confiando en el axioma matemático de que el orden de los factores no altera el producto, vierte los licores en distinto

orden al indicado en las fórmulas. Este es un grave error en coctelería, ya que las bebidas deben irse agregando de acuerdo con las instrucciones. Las más densas en primer término y las otras en orden lógico. Así es como se pueden obtener bellos efectos decorativos, con la presentación de cocteles en los que se vierten licores de distintas densidades, superpuestos.

10. En los casos que se usan corteza de naranja, lima o limón, se recomienda que éstas sean perfectamente frescas, ya que de otra manera no contienen el zumo que transmitirá su perfume.

11. Use la coctelera que señala cada fórmula: De metal, cuando el coctel requiera ser batido; de vidrio, cuando éste solo necesita ser revuelto.

12. Lave la coctelera al preparar otro coctel diferente: El pequeño sobrante de un coctel impide lograr todo el sabor de una distinta preparación.

13. Cuele el coctel antes de servirlo: Salvo en los casos que se indique lo contrario, cuele el coctel eliminando las impurezas de los ingredientes para mejorar el deleite al paladar.

14. Agregue hielo a todo el coctel: Salvo en los casos que se indique lo contrario, agregue hielo a todo coctel, ya que aparte de refrescar las bebidas, suaviza el alcohol, fusiona los licores y realza su aroma.

15. No enfríe demasiado el coctel: Cuando la cantidad de hielo es excesiva, el coctel se licúa, rebaja su graduación y pierde sabor.

16. No use el mismo hielo en otro coctel distinto: El hielo utilizado en un coctel adquiere el sabor de éste y desvirtúa el bouquet en otro diferente.

17. Efectúe un buen batido: El coctel se agita con movimientos enérgicos, uniformes y siempre con la misma intensidad.

18. Revuelva con suavidad: Algunas bebidas, por su inmensa fusión, requieren sólo ser revueltas suavemente.

19. Mida las gotas: En algunas fórmulas se indica: " 4, 5 o 10, etc. gotas de...". Para aclarar el concepto, conviene recordar que en una cucharilla chica de café caben 5 a 10 gotas aproximadamente.

COMO USAR LA COCTELERA No llenarla más de 2/3 de su capacidad.
Agarrarla con las 2 manos: con la derecha sujetando el tapón superior, con la izquierda la tapa inferior y el cuerpo. No levantarla más arriba del hombro.
Agitarla con movimientos enérgicos de delante hacia atrás con un poco de vaivén, haciendo pequeñas pausas de un segundo, hasta que se note el recipiente frío y el hielo suene sordo.

CONSEJOS.

Imprescindibles

Seguir con cuidado las proporciones.

Poner los ingredientes en este orden: Hielo, Azúcar, Huevos, Leche, Zumos, Bebidas Alcohólicas de menor a mayor contenido en alcohol.

Los "golpes" siempre al final.

Las bebidas gaseosas se ponen directamente en las copas, nunca en la coctelera ni en el vaso mezclador.

El hielo pile, igual.

Colar las mezclas si llevan zumos con pepitas u otros solidos.

Se recomienda, antes de servir las bebidas frías, dejar las copas unos minutos en el congelador.

LAS BEBIDAS LO IMPRESCINDIBLE:

Ginebra Seca Whisky Escocés
Cognac Rón Blanco
Cointreau Vermut Blanco
Vermut Rojo Seco Chartreuse
Bitter Granadina
Amargo Zumos de Frutas
Soda Azúcar en polvo
Guindas Cerezas
Aceitunas Almibar

PARA EL PERFECCIONISTA:

Whisky Bourbon Pernod
Curaçao Crema de Menta
Crema de Cassis Jerez
Champán Aguardiente
Angostura Canela
Nuez Moscada

MEDIDAS 1 Copa de Cóctel: 5 cl.
1 Medida de whisky: 4 cl.
1 Copa de Licor: 2 cl.
1 Golpe: 1 gota.
1 Chorro: 10 gotas.

EQUIVALENCIAS 1 Cóctel: 5 cl. 2/5 Cóctel:: 2 cl.
1/2 Cóctel: 2,5 cl. 2/6 Cóctel: 1,6 cl.
1/3 Cóctel: 1,6 cl. 3/4 Cóctel: 3,7 cl.
1/4 Cóctel: 1,25 cl. 3/5 Cóctel: 3 cl.
1/5 Cóctel: 1 cl. 3/6 Cóctel: 2,5 cl.
1/6 Cóctel: 0,8 cl. 4/5 Cóctel: 4 cl.
2/3 Cóctel: 3,3 cl. 4/6 Cóctel: 3,3 cl.
2/4 Cóctel: 2,5 cl. 5/6 Cóctel: 4,1 cl.

VOCABULARIO. Para perder el miedo

Trago Largo: Mezcla con o sin alcohol, se sirve siempre frío en vaso grande.

Trago Corto: Mezcla más alcoholizada, en vasos más pequeños.

Cóctel: Mezcla de aguardientes o licores con otros elementos auxiliares, siempre frío.

Cobbler: Trago largo, poco alcohol, frutas. Refrescante.

Collins: Trago largo, zumo de limón, alcohol. Se sirve con paja.

Cooler: Trago largo, poco alcohol y mucha soda. Ideal en verano.

Crustas: Son cócteles servidos en copas altas, que se escarchan previamente, humedeciéndoles el filo con jugo de limón y haciéndolo girar sobre azúcar granulada.

Cup: Trago largo, a base de vino, champán, etc., y frutas. Se prepara con antelación en un recipiente grande de cristal o plata y se sirven con cucharón en vasitos apropiados.-

Daisy: Trago corto a base de aguardiente, limón y soda. Se sirve helado en copa.

Egg-Nogg: A base de leche, huevo y alcohol. Reconfortante. Se toma frío o caliente.

Fix: Trago corto con zumos de frutas y alcohol. Se toma a media tarde.

Fizz: Mezcla a base de zumo de limón y alcohol. Excelente en ayunas.

Flip: Trago corto de huevo, aguardiente, coñac, etc. Se sirve caliente. Indicado para desayuno o merienda.

Highball: Trago largo, aparte de alcohol, lleva siempre hielo y una bebida gaseosa.

Julep: Lleva siempre el aditamento de menta fresca o hierbabuena. Se sirve en vaso mediano. Perfecto en verano.

Punch: Trago largo, de origen inglés, con limón y azúcar; se sirve con agua caliente, o té, canela y rón: el clásico. Antes se flambeaba.

Sangaree: Trago corto de aguardiente u otro alcohol y nuez moscada. Es bebida tropical.

Sling: Alcohol, zumo de limón y azúcar. Muy refrescante.

Sour: Trago corto de alcohol, zumo de frutas, azúcar, soda y una cereza.

Toddy: Trago largo a base de ginebra, whisky o rón, con especias, azúcar y agua caliente normalmente, aunque se puede preferir frío.

DECÁLOGO DEL BARMAN

1. El barman es un artista y la coctelería un arte que se nutre de espíritu, sabor, aroma y color.
2. La misión del barman es alegrar, no embriagar.
3. Haz del cliente un amigo y no del amigo un cliente.
4. No ofrezcas nunca una copa sin una sonrisa.
5. Habla lo necesario, no escuches lo ajeno y olvida las confidencias del amigo.
6. Sé el más limpio, el más elegante, el más cordial, el más fino, en todo momento y en todo lugar.
7. No hagas trampas con las bebidas ni juegues con la confianza de tus amigos: sírveles siempre lo mejor.
8. Sé paciente con los que te ayudan en el bar, enséñales tu oficio con amor. No los engañes.
9. Lleva encendida la solidaridad profesional y no permitas que nadie la quebrante.
10. Siente el orgullo de ser Barman, pero merécelo.

EQUIPAMIENTO DEL BAR

Coctelera

Dentro de las pocas cosas esenciales para preparar tragos es fundamental la coctelera, especialmente cuando en la preparación intervienen huevos, frutas, crema de nata, miel, leche o licores. Se puede reemplazar por un recipiente de plástico que cierre herméticamente, aunque hoy en día existen cocteleras de cristal; también se puede optar por la clásica de acero inoxidable. El colador incorporado es opcional. En muchos casos, los residuos de frutas exprimidas pueden atascarlo. Es usada para mezclar las bebidas con hielo antes de servirse. Los beneficios son dobles, uno es que obviamente sirve para mezclar los ingredientes de una bebida y la otra, y posiblemente mas importante, es que permite enfriar la bebida.

Esta puede ser básicamente de dos tipos:

La coctelera de estilo europeo consiste en un contenedor, que puede ser de metal o combinado con vidrio, con una capacidad aproximada de medio litro. Tiene una abertura arriba que permite introducir las bebidas y un pico que se usa para servir.

La coctelera americana consiste de dos vasos de igual tamaño, donde se echa el líquido, para luego cerrarse por el medio. Esta es generalmente de metal, o un vaso de metal y el otro de vidrio.

Vaso mezclador

Es un recipiente de cristal de gran tamaño; se usa para bebidas que no deben ser agitadas, sino mezcladas. También se puede emplear un vaso plástico o una jarra de boca ancha.

Cuchara mezcladora

Es el accesorio que acompaña al vaso mezclador. Se trata de una cuchara de metal con mango largo y cuerpo redondeado en espiral, que termina en un pequeño pilón que puede usarse para macerar determinados ingredientes, como las hojas de menta. Se puede reemplazar por cualquier cuchara de mango largo.

Colador de coctel

También llamado “strainer”, tiene forma circular, rodeado por un resorte en espiral. Especialmente diseñado para ajustarse en el tope de la coctelera y colar la bebida en el vaso. El resorte alrededor de su borde tiene como función la de no dejar pasar los cubitos de hielo, las pulpas y las pepitas de las frutas en el momento de vaciar el coctel en la copa. Se puede suplir por un colador metálico pequeño, según el tamaño del vaso mezclador.

Licuada

Se utiliza para preparaciones bien mezcladas y espumosas. También se usa para la “frozen cocktails” (cocteles con hielo picado).

Vaso medidor (Jigger)

Aunque el barman profesional calcula a ojo las cantidades de alcohol que va a mezclar, el aficionado deberá ayudarse de la copa adecuada para medir la cantidad de líquido.

Ralladores

Normalmente se utilizan dos, uno para la nuez moscada y otro para la cáscara de las frutas agrias.

Misceláneos

Finalmente se necesitan cucharas para revolver, agitadores y otros elementos de cocina como cuchillos, bowls, etc. Finalmente hay cosas, una licuadora o picadores de hielo por ejemplo, que son muy útiles aunque no fundamentales.

COMO MEZCLAR TRAGOS

Hay distintas formas de mezclar, estas varían según el trago. Aquí están las mas frecuentes:

El batido a mano usando una coctelera, que se llena con tres cuartos de vaso con hielo, preferentemente cubos. Se agrega luego los ingredientes, en un orden de contenido de alcohol (se empieza por el de mayor gradación alcohólica). Se mezcla con movimientos enérgicos hasta que el agua se empieza a condensar en el exterior de la coctelera, indicando que el trago esta suficientemente frío.

Otro método consiste en revolver en un vaso la mezcla. Se usa hielo, preferentemente cubos ya que el hielo molido puede aguar demasiado el trago y el agua condensándose en el exterior indica cuando esta frío.

Los tragos a base de alcohol y frutas, entre otros ingredientes difíciles de combinar con otro método, se preparan por lo general usando una licuadora, hasta que obtienen una consistencia homogénea. Si se usa hielo este debe estar picado. Este método se debe usar solo cuando la receta lo exige.

El último método consiste en ir agregando los ingredientes uno a uno en el vaso donde se prepara el trago. Por lo general no se revuelve, aunque se agrega una varilla o sorbete que permite revolver.

DECORACIÓN DE LOS TRAGOS

La mayoría de los cocteles llevan algún tipo de decoración, generalmente consistente de trozos de frutas. Rodajas de naranja o limón, cerezas, cascarras de limón y hojas de hierbas, tales como menta, son las mas utilizadas.

Otro elemento importante en la decoración son los agitadores, palitos de madera o plástico que, además de permitir revolver, se utilizan en muchos tragos para sostener las frutas (a diferencia de los de madera, los de plástico se pueden re-usar, aunque se corre el riesgo de dar un sabor plástico al trago).

Otra técnica muy utilizada consiste en bordear el vaso en azúcar impalpable (o sal). Se moja el borde del vaso con un limón o naranja y se sumerge un

centímetro en azúcar impalpable o sal. También se puede usar la clara de los huevos para mayor adherencia, o agregar colorante de comida al azúcar para lograr un efecto mas original.

CONSEJOS Y TRUCOS

Como encender tragos (flamear)

Si es posible, evite realizar este proceso porque puede ser peligroso. Pero si insiste, pre-caliente el vaso sobre una llama suave, vacíe la mayor parte del licor y caliente una cuchara. Pre-caliente sólo una cucharada de licor sobre la llama y déjela que prenda fuego. Vacíe el líquido encendido en el vaso donde está el licor restante. ¡Tenga cuidado!

Enfriar el vaso

Hay varias maneras de enfriar un vaso antes de echar la bebida. La mas simple es colocar el vaso en la heladera o refrigeradora un par de horas antes de usarlo. Si esto no es posible se puede llenar el vaso con hielo molido justo antes de utilizarlo, o hacer lo mismo con cubitos de hielo y sacarlos apenas antes de servir el trago.

Bordes con azúcar o sal

Mojar el borde de un vaso previamente frío con un limón o con el jugo de la fruta que se esté utilizando para la preparación y páselo con suavidad sobre un puñado de sal o azúcar.

Apariencia escarchada

Con hielo, sumerja el vaso en agua y colóquelo en el congelador por espacio de media hora. Esto le dará una apariencia escarchada a toda la superficie.

Tragos coloridos

En tragos preparados con licores de colores vivos, se logra un efecto interesante si se echa cada licor en el vaso pasándolo sobre una cuchara invertida. Empezar por el licor mas fuerte y servir despacio. Los licores se combinan sin mezclarse lográndose un efecto "batik".

Para seleccionar las copas

Las medidas standard usadas son mililitros (ml.) y onzas (Oz.) y sus equivalentes aproximados son:

30 ml. = 1 Oz.

20 ml. = 2/3 Oz.

15 ml = 1/2 Oz.

Una pizca = 2 o 3 gotas

Para hacer tirabuzones y dar sabor al borde del vaso

Cuando una receta indica que se adorne con un tirabuzón, tuerza la cáscara de la fruta sobre el trago y déjela caer dentro de la bebida.

Cuando use frutas para decorar, friccione el borde del vaso con la fruta, para que deje su sabor en el vaso.

Para preparar bebidas con hielo

Aunque la mayoría de las recetas indican que debe llenar el vaso con hielo, también es posible utilizar sólo 1/4 del vaso o 4 o 5 cubitos, dependiendo de las preferencias de cada uno.

Para preparar bebidas con agua

Utilice agua destilada o agua mineral cuando la receta indique "agua". El agua del grifo puede opacar la preparación y variarle el sabor.

Para preparar bebidas con Vodka

Un buen Vodka se saboreará mucho mejor si está realmente frío. Por esa razón, antes de servirlo, usted deberá colocar la botella en el congelador con bastante anticipación.

Para preparar bebidas con clara de huevo

Cuando las recetas indican 1/2 clara de huevo, lo mejor es preparar el doble de la cantidad (dos tragos), pues la clara de huevo es muy difícil de dividir.

Para mezclar una bebida

Para lograr una buena mezcla revolver por aproximadamente diez segundos.

Los tragos con gaseosas se mezclan mucho mas rápido ya que las burbujas hacen el mismo efecto de revolver.

Por lo general, las bebidas que contienen muchos ingredientes se agitan usando una coctelera.

Cuando utilice el equipo, coloque primero el hielo en el vaso y luego agregue los demás ingredientes. Ponga la tapa, ajústela y agite el vaso varias veces. Antes de abrir la tapa, déle unos golpecitos para que el líquido acumulado en la tapa pase completamente al vaso de cristal. Vacíe la mezcla en el vaso que la va a servir.

Se puede usar un mezclador pequeño. Este consta de una tapa metálica que se ajusta al vaso. Si no tiene un equipo de mezclar, un recipiente con tapa puede servir.

Para servir una bebida

Si está preparando una gran cantidad de un trago compuesto, coloque los vasos delante y vacíe una pequeña porción en cada uno. Repita el proceso hasta que todos tengan la misma cantidad de bebida.

Para vaciar bebidas calientes en los vasos, coloque una cuchara de metal dentro del vaso antes de verter el líquido. Esta absorberá el calor y el vaso no se romperá.

Para servir un Pousse-café

Para servir cremas o licores, siempre coloque los más pesados en el fondo del vaso, y continúe con los demás de acuerdo con su densidad y espesor. Para hacer esto, sostenga una cuchara de bar en el vaso, con la parte cóncava hacia abajo, y vacíe el licor suavemente para que resbale por la superficie de la cuchara.

Si tiene más tiempo, coloque los licores en el vaso y refrigérelos aproximadamente por una hora. En ese tiempo, los licores encontrarán su propio lugar.

Para abrir una botella de vino

Usando un cuchillo afilado, elimine el sello que está alrededor del cuello de la botella, de manera que el corcho quede expuesto. Inserte la punta del sacacorchos en el centro del corcho y déle vuelta hasta que esté lo más

profundo posible. Muy despacio, hale el corcho hacia afuera. Es una regla de etiqueta muy común de que el anfitrión pruebe el vino antes de servírselo a sus invitados.

Para abrir una botella de Champagne

Coloque una toalla alrededor de la botella bien fría. Con la boca de la botella dirigida hacia donde no haya gente ni objeto delicado, remueva cuidadosamente el aluminio y suelte el alambre que sostiene el corcho. Mientras sujeta el corcho con una mano y la botella con la otra, déle vuelta a la botella hasta que sienta que el corcho está cediendo. Con mucho cuidado, saque el corcho. Cuando abra una botella de vino o de champagne, trate de que haga el menor ruido posible, pues aunque el sonido se relacione con el ambiente festivo, es señal de que se están escapando gran cantidad de preciosas burbujas.

Para limpiar la cristalería

No importa qué tipo de vasos o cristalería utilice, siempre debe asegurarse de que estén impecablemente limpios. Cuando lave sus vasos, déjelos secar al aire con el borde hacia abajo y sobre una toalla, para que no se manchen.

También puede secarlos con una toalla y pulirlos después con otra bien seca.

Lave los vasos inmediatamente después de utilizarlos. Si no le es posible, enjuáguelos con agua tibia jabonada para que no se peguen los residuos de las bebidas.

Nunca coloque los vasos uno dentro del otro, porque se pueden trabar o romper. Pero si usted lo hace, sepárelos poniendo la parte de abajo del vaso en agua tibia, y llenando el envase de arriba con agua fría. El de abajo se expandirá y el superior saldrá con mucha más facilidad.

Aderezos para tus cócteles: Son muchos los cócteles que necesitan el toque extra de una aceituna o de la rodaja de una determinada fruta. Además de ser algo ya tradicional, representan también un punto más de sabor. Estos son los aderezos que necesitarás, antes o después para tus cócteles. Recuerda que, sobre todo cuando se trata de frutas, mientras más frescas sean mejor serán sus resultados.

Aceitunas: verdes para los Martinis. Antes de añadir las al trago, procure que hayan perdido el agua de las latas donde han de ser conservadas.

Frutas Cítricas: En tu lista debe ocupar el primer puesto el limón. Sus rodajas forman parte indispensable de muchos cócteles. Después conserva también limas y naranjas. Procure cortar las rodajas muy delgadas.

Cerezas: Aunque no son indispensables, hay mucha gente que le gusta el toque de una cereza en su bebida. Por lo general, se trata de un detalle más decorativo que otra cosa.

TIPOS DE VASOS Y COPAS

Copa de COCTEL

Una copa esencial en todo bar, por limitado que sea. Es de diseño elegante que se adapta fabulosamente bien a la mano. La parte superior debe estar siempre lo suficientemente abierta para permitir algún tipo de decoración. Su capacidad máxima debe ser de unas 4 onzas. Se utiliza preferentemente para servir Martinis, Manhattans y cocteles en general. Debe tomarse por la base del asta al presentarla.

Vaso HIGHBALL o TUMBLER

Es uno de los vasos más utilizados en el servicio de variados tipos de cocteles. En realidad, su utilidad es máxima por lo que siempre resulta positivo tenerlo siempre a mano en su bar. Es muy popular para whisky, ron, gin y vodka que se sirvan con hielo y agua, soda u otra bebida. Es el vaso típico de los “tragos largos”. La capacidad es de 8, 10 o 12 onzas aproximadamente.

Vaso OLD-FASHIONED

Es el vaso ideal para todo coctel en las rocas. También se utiliza para tomar Whisky. Su capacidad es de unas 6 onzas y debido a la gran cantidad de cocteles en las rocas, es un vaso que no puede faltar en su bar.

Vaso COLLINS o ZOMBIE

Es el vaso indispensable para los tragos largos. Mientras más alto sea el vaso, mejor. El diseño se estrecha por el centro. Su capacidad máxima oscila alrededor de las 10, 12 y 14 onzas. Se usa para servir “Collins” y otros tragos

refrescantes, así como para jugos.

Vaso SOUR

Se utiliza principalmente para los cocteles llamados “sour” y con frecuencia en los Fizz. Se trata de un vaso alargado con una capacidad que varía entre 5 y 6 onzas.

Copa GLOBO

Es el más versátil de todos los vasos. Aunque se utiliza más que nada para servir vino, también es útil para aperitivos. Su capacidad promedio es de unas 10 onzas. Por eso es también usado para servir cerveza.

Copa SHERRY o JEREZ

Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos". Como tienen muy poca capacidad (3 onzas), la bebida no pierde su bouquet. También se utiliza normalmente para servir Jerez. Nunca debe llenarse completamente al servir este delicioso vino.

Copa de LICOR o CREMA

Son las más pequeñas y se usan para servir los licores exóticos, las cremas, y licores servidos solos como pousse-café; para así conservar mejor su aroma. Capacidad para 1 o 2 onzas.

Copa POUSSE-CAFE

Es un vaso alto, muy estrecho, cuyo uso está limitado, prácticamente, a ese trago. De todos modos, no faltan quienes lo usen para servir licores. A no ser que usted sea una persona fanática de estos tragos, puede prescindir de él.

Copa para COGNAC o BRANDY

La tradicional copa de Brandy es otro indispensable en su bar. Es redonda para permitir mayor contacto de la palma de la mano con la copa y mantener caliente la bebida y más estrecha en la boca para mantener el aroma de su bebida. Se llenan solo hasta la mitad o menos. El tamaño varía, pero trate de no utilizar esas copas enormes que siempre resultan bastante ridículas.

Copa para CHAMPAGNE

Copa abierta, es la forma tradicional de copa de champagne. Se acostumbra en los brindis, pues permite beber mas rápidamente. En la actualidad se utiliza con mucha frecuencia a la hora de servir cocteles como daikiris y otros tragos con mucho hielo molido. Tiene una capacidad de 5 onzas.

Copa TULIPAN

Es uno de los dos vasos más populares para servir el champagne. Su diseño alargado y estrecho permite mantener las burbujas durante más tiempo, evitando la pérdida rápida del gas de la champaña. Además, es preferible también por su línea, mucho más atractiva y elegante. Tiene una capacidad de 5 onzas.

Copa FLAUTA

Se usa también para servir el champagne. Al igual que la Tulipán, su forma evita la pérdida rápida del gas. Tiene una capacidad de 6 onzas.

Copa para VINO TINTO

Con un aspecto sólido, como para reflejar la fortaleza de un buen vino tinto, este vaso es apropiado también para los claretes. El borde es lo suficientemente ancho como para permitir que el vino pueda respirar sin mayores problemas. Tiene una capacidad de 6 onzas.

Copa para VINO BLANCO

El tallo de este vaso es muy alargado, para impedir que la mano caliente el vino. El recipiente en sí es amplio, abriéndose hacia arriba. Es un diseño moderno, ideal para saborear a fondo la frescura del vino blanco. Tiene una capacidad de 5 onzas.

Vaso PILSEN

Se usa para cerveza. Tiene una capacidad de 10 onzas. Debe tomarse por la base al presentarlo.

Vaso CERVECERO

Se usa para cerveza. Tiene una capacidad de 10 a 12 onzas. El asa impide que el calor de la mano enfríe la cerveza.

Vaso TODDY

Fabricado a prueba de fuego, este vaso tiene un uso muy limitado: servir los cocteles calientes. Precisamente por eso tiene una manija, cuyo diseño puede variar considerablemente. Se trata, de todos modos, de un vaso no muy utilizado, por lo que no forma parte de los básicos en un bar.

DESTILADOS Y LICORES

ADVOCAAT

Licor fabricado en Holanda en base de ginebra, yemas de huevo y azúcar.

AGUARDIENTE

Nombre genérico que se da a los destilados hidro-alcohólicos de entre 40 y 45 grados y que pueden ser bebidos, ya sea puros, añejados, aromatizados o mezclados. Se obtiene aguardiente a partir de muchos vegetales, uvas, frutas, cereales, caña de azúcar, cactus, raíces, etc.

El nombre Aguardiente se aplica en algunos países latinoamericanos exclusivamente al destilado de jugos de caña de azúcar ya sea en su estado natural (Venezuela, Perú) o mezclado con anís (Colombia).

AMER PICON

Licor Aperitivo aromatizado con quinina, genciana y conchas de naranja. Aproximadamente 16% de alcohol.

ARMAGNAC

Es muy parecido al Cognac pero producido en el departamento de Gers, sudeste de Bordeaux. Hay diferencias en el sabor y cuerpo de estos finos brandys. Armagnac es mas seco y de sabor mas fuerte que el Cognac, razón por la cual es preferido por los “connoisseurs”. Mientras que el Cognac es doblemente filtrado el Armagnac es filtrado una sola vez. El Armagnac es el Brandy mas viejo conocido en Francia, data de la época medieval.

AKVAVIT

Destilado incoloro de los países escandinavos, hecho de cebada malteada y papas. Su traducción literal al castellano es “agua de la vida”. Los productores de las diversas regiones le agregan diferentes productos, tales como anís, cilantro o comino, creando, así, muchas variedades de Akvavit. Tiene una alta graduación alcohólica, generalmente 45 grados. Se bebe muy helado.

AMARETTO

Licor hecho en base de almendras maceradas en alcohol de vino. De origen italiano, se prepara a partir de las semillas del albaricoque. Es un licor de tipo digestivo, con sabor fuerte a almendras, de gusto fino, intenso y aterciopelado. 28° de alcohol. Su fabricación se remonta al siglo 16. Puede beberse solo, con hielo, o como base para tragos largos o cocteles.

ANGOSTURA BITTER (AMARGO DE ANGOSTURA)

Licor aromático originario de Venezuela, preparado con quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorante. Usado por gotas como saborizante y aromático en muchos cocteles. Actualmente se fabrica en Trinidad.

ANIS

Licor de vinos de uva o de caña de azúcar con maceración de vegetales, entre los que predomina el anís. Se presenta bajo diversos nombres, entre ellos, Anisado, Anisette, Pastis, etc. Es muy digestivo y se bebe solo, o con hielo y agua.

ARMAGNAC

Destilado de uva parecido al Cognac, originario del Departamento de Geres, en Francia. El nombre Armagnac está reservado al destilado o brandy de esa región.

APRICOT BRANDY

Licor dulce de origen inglés, hecho en base de brandy y albaricoques maduros. Graduación de 31 a 40 grados. Es muy usado como complemento de cocteles.

B&B

Licor mezcla del licor Benedictine y de Cognac. En Venezuela se fabrica mezclando Benedictine y Brandy venezolano.

BENEDICTINE

Licor dulce muy aromático elaborado con fórmulas secretas por los padres

Benedictinos en Francia desde hace varios siglos. Las botellas del producto original llevan la inscripción D.O.M. (Deo Optimo Maximo). Es muy apreciado como pousse-café o como ingrediente de cocteles.

BLANKO

Licor aromático transparente creado en Venezuela por la empresa Martell. En su preparación interviene una combinación de hierbas aromáticas. Es muy recomendable para tragos largos refrescantes, así como para cocteles aperitivos.

BOURBON

Whisky norteamericano producido principalmente en el Estado de Kentucky, en base de destilados de maíz. 43 grados. Su sabor difiere de los demás destilados también llamados whisky o whiskey.

BRANDY

Es considerado el más viejo de los licores. Destilado de mostos de uva, parecido al Cognac. Con esta denominación se conocen los licores que tienen un añejamiento de vino mínimo de un año. Los vinos que se van a destilar se seleccionan con mucho cuidado; la fracción alcohólica del vino se somete también a sucesivas destilaciones. El nombre brandy se aplica a todos los destilados de uva producidos fuera del Departamento de Charente, Francia (Cognac). El brandy se fabrica en muchos países, con características muy variadas. Más de 40 grados. El de mayor fama posiblemente es el Brandy de Jerez, destilado a partir de uvas de primera y envejecido por el sistema de holandés.

BYRRH

Aperitivo hecho de vino rojo y aromatizado con quinina y naranjas amargas.

CACHAZA

Aguardiente destilado de caña de azúcar, predilecto en Brasil, parecido al Ron. Más de 40 grados.

CALVADOS

Licor color ámbar hecho en base de manzanas de la región de Normandía, Francia. Más de 40 grados. Se bebe en copa de coñac.

CAMPARI

Aperitivo de origen italiano. Es una bebida aromática, con sabor amargo y

dulce, de color rojo, fabricado en base de destilados de jugos de uva. Su característico sabor amargo se debe a la quinina y al ruibarbo, y su color a la cochinilla. Generalmente 30 grados o menos. Se bebe con hielo o con soda, como aperitivo.

CASSIS

Licor fabricado de grosellas negras en la región de Cahén, Francia. Es muy digestivo. 18 grados. Es usado como ingrediente en muchos cocteles.

CHAMPAGNE(CHAMPAÑA)

Prestigioso vino claro y espumoso oriundo de la provincia francesa de dicho nombre

(Champagne) situada al Noreste de Francia, el cual desde el siglo 17 es símbolo de calidad, perfección y buen gusto. El popularmente conocido monje benedictino Dom Pérignon, perfeccionó la fórmula de este licor. Se fabrica de tres tipos especiales de uva adaptados a las características del terreno de la región. Su origen es garantizado por las autoridades francesas. Su fabricación, fruto de la experiencia de tres siglos, es muy cuidadosa y da origen a vinos de muy alta calidad que al servirse producen burbujas. Algunas botellas de Champagne de determinados años llegan a alcanzar precios astronómicos.

En otras regiones de Francia, en Italia, Portugal, España y Estados Unidos, así como en Argentina y Chile, se fabrican vinos espumosos o espumantes similares al Champagne. Sin embargo, la denominación de Champagne sólo puede ser legítimamente usada para los vinos del Noreste de Francia. Existen, también, vinos gasificados de dudosa calidad que pueden ser confundidos con los vinos espumosos tipo Champagne.

El Champagne se bebe frío, a una temperatura de entre 6 y 8 °C. Debe ser enfriado progresivamente, ya sea en la parte menos fría del refrigerador o en un balde o tobo de metal con abundante hielo y agua que llegue hasta el cuello de la botella. No debe ponerse la botella en el congelador ni en la caseta de fabricar cubos de hielo.

Los tipos de Champagne servidos normalmente son el Brut (seco) y el Demi Sec o Doux (ligeramente dulce), Extra Brut, Desage Zéro. Otros tipos de Champagne, generalmente más costosos, son solicitados sólo por conocedores y pocos bares los mantienen en stock.

CHARTREUSE

Fino licor producido originalmente en Francia y luego en España por los padres Cartujos. En su composición intervienen más de 130 plantas, entre ellas, hinojo, canela, bálsamo, cáscara de naranja, clavo de olor, etc. Se presenta en dos tipos: Amarillo, de 44 grados y Verde, de 55 grados. Es un excelente pousse-café.

CHERRY BRANDY

Licor de color oscuro producido en Inglaterra en base de brandies seleccionados y cerezas negras silvestres. 30 grados. No confundir con "sherry" que es la traducción inglesa de jerez.

CHERRY HEERING (PETER HEERING)

Licor rojizo producido en Dinamarca en base de brandies y cerezas rojas. 35 grados.

CHICHA DE JORA

Bebida popular peruana, fabricada mediante la fermentación del producto del cocimiento de maíz blanco germinado. La fermentación se hace en vasijas de barro o directamente en botellas, las cuales son generalmente enterradas durante meses. La chicha joven fermentada en vasijas y ligeramente endulzada con azúcar o melaza se bebe para acompañar comidas picantes y en las celebraciones pueblerinas. La chicha fuerte fermentada en botellas llega a convertirse en un licor de muy alta graduación. Está prohibida su comercialización.

En todos los países andinos se fabrica Chicha de maíz germinado. "Jora" es una palabra quechua; por eso con el nombre de Chicha de Jora u otra denominación, el maíz fermentado ha dado origen a un tipo de licor que, a pesar de ser de gran consumo popular, no ha logrado ser industrializado, tal vez por desinterés gubernamental.

CYNAR

Licor amargo originario de Padova, en Italia, en base de vinos y maceración de alcachofas. Es muy digestivo. 16 grados.

COGNAC

Destilado de vino producido exclusivamente en Francia en el departamento de Charente. La producción y envejecimiento del Cognac son controlados rigurosamente y en las botellas se indica su envejecimiento en la siguiente forma:

V. O. Very old 10 - 11 años

V.O.P. Very old pale 12 -17 años

V. S. O.P. Very superior old pale 18 -25 años

V. V. S. O. P. Very, very superior old pale 26 -40 años

El Cognac es un licor muy distinguido y beberlo es señal de muy buen gusto. La manera de servirlo es un ritual solemne. Se bebe en copas especiales, las cuales son previamente calentadas. Su graduación es de 40. Los destilados similares al Cognac producidos fuera del departamento de Charente se denominan brandy.

El Cognac es una designacion especial para un brandy que se produce en la region de Cognac, Francia. El Brandy puede ser producido en cualquier otra parte. De forma que todo Cognac es un Brandy; pero no todo brandy es Cognac.

COINTREAU

Fino licor originario de Francia a mediados del siglo XIX, triplemente filtrado. Se fabrica con vinos y maceración de naranjas y flores de azahar, las cuales le dan un aroma marcado. 40 grados. Es un excelente pousse-café.

CURACAO

Licor muy dulce fabricado en las Antillas Holandesas en base de la corteza de naranjas especiales llamadas "Curacao". El licor color naranja se presenta bajo el nombre comercial "Curacao Orange". Una variante también muy popular es la conocida como "Triple Sec", de color blanco y mucho menos dulce. 35 grados.

DRAMBUIE

Licor escocés hecho de whisky escocés envejecido durante 20 años al que se le añade miel de abejas y varias hierbas aromáticas locales. 40 grados. Es un fino pousse-café.

FERNET

Licor aperitivo amargo y de color oscuro. Fabricado originariamente en la ciudad de Milán, Italia, en base a vino y plantas aromáticas de cualidades

medicinales. Se bebe solo, con soda o combinado con Vermouth. 42 grados.

GRAND MARNIER

Fino licor, originario de Francia, elaborado en la moderna destilería L'Apostolle en Neauphle-Le Chateau. Se fabrica en base de cognacs seleccionados y cáscaras de naranja tipo Curacao. Se bebe en copa de licor. También se le emplea en coctelería. Se elabora en dos tipos: cinta amarilla y cinta roja, siendo este último mitad cognac y mitad Grand Marnier. 40 grados.

GALLIANO

Licor amarillo dorado fabricado en Italia, de sabor muy característico, hecho de hierbas. Se bebe solo o con hielo y se usa como ingrediente en cocteles. 40 grados.

GRAPPA

Destilado obtenido del orujo de la uva de alta graduación alcohólica (40 a 50). Originario de Italia; también se fabrica en Argentina.

GINEBRA o GIN

Destilado cristalino fabricado en las Islas Británicas, sin añejamiento. Se obtiene por la destilación de cocimiento de trigo y centeno, con bayas de enebro (junípero) y diversos aromatizantes importados. Se suele confundir al Gin con el Genever holandés, del cual en realidad ha derivado históricamente. 40 a 43 grados. Es muy usado en cocteles y tragos largos. Se le atribuyen propiedades estabilizadoras del organismo después de haber bebido en exceso.

GENEVER

Ginebra holandesa, antecesora del Gin inglés. 35 a 39 grados. Se bebe generalmente sola bien helada.

JEREZ

Vino de fina calidad que se cría y elabora en España, en la zona de Andalucía. Es una mezcla de vinos de diferentes tipos de uva blanca, de diversas viñas y años. Es envejecido siguiendo técnicas muy especiales, y el producto final es un licor que se bebe en copas pequeñas, entre comidas o como aperitivo. En Inglés se le conoce como "sherry", término que no debe ser confundido con "cherry" que significa cereza. Algunas variedades de Jerez son los conocidos como Fino, Manzanilla y Amontillado. Entre 15.5 y 17 grados.

KAHLUA

Licor elaborado en México con destilados de caña a los que se añade granos de café, vainilla y cacao. Muy usado en coctelería. 26.5 grados.

KIRSCH

Licor elaborado por destilación de zumo fermentado de una especie de cerezas silvestres que se producen en la llamada Selva Negra. Es de muy alta graduación alcohólica. Se bebe helado en copas de coñac.

KUMMEL

Aguardiente de papas y de cereales, fabricado en los diversos países del Norte de Europa, cuyo denominador común es el añadido de comino. Entre 35 y 45 grados.

MARASCHINO

Licor fabricado en Italia mediante la fermentación y esmerada destilación de la pulpa y hojas de cerezas marascas originarias de Zara, en la Dalmacia Yugoslava, a lo cual se añaden almendras y miel. Entre 25 y 35 grados. No debe confundirse con la cereza llamada marrasquino que se usa para decorar cocteles y que viene con jarabe.

METAXA

Brandy de origen griego. Aproximadamente 40% de alcohol.

NOILLY PRAT

Vermouth de origen francés. Aproximadamente 16% de alcohol.

OPORTO (PORTO)

Vino generoso de la región de Douro, en Portugal. Generalmente se le agrega aguardiente vínico y es expuesto a cuidadosas técnicas de envejecimiento. La calidad de los Vinos de Oporto es controlada por el Instituto Oficial. Se bebe generalmente como aperitivo y entre comidas. Es, en cierta forma, la contraparte portuguesa del Jerez español. 15.5 a 20 grados.

PARFAIT AMOUR (PERFECTO AMOR)

Licor exótico de bello color lila, de origen francés, hecho en base de brandies con añadido de canela, flores, cedrina y cáscara de limón. Se le atribuyen propiedades afrodisíacas. 30 grados.

PASTIS

Licor aperitivo con anís, muy popular en Francia. Es muy digestivo y se suele

beber con agua

PISCO

Destilado cristalino de mostos y orujo de uva, originario de Perú; toma, el nombre de la ciudad de Pisco, 400 km al sur de Lima. También se fabrica, y en mayor volumen, en Chile. Algunos Piscos tienen un aroma o bouquet debido al tipo de uva empleado. 30 a 42 grados. Se bebe solo, mezclado con Ginger Ale o Coca Cola. El Pisco sour es el coctel nacional de Perú y en él se emplea un Pisco sin bouquet y, entre los demás ingredientes, lleva clara de huevo; es decorado con gotas de Amargo de Angostura.

PONCHE CREMA Licor venezolano, preparado con base en aguardiente de caña, leche, huevo y aromatizantes.

PUNTE MES Vermouth rojo español amargo..

RON Destilado de jugos de caña de azúcar fermentados y de melaza de caña. Se envejece en toneles de roble durante 3 ó más años. Lo hay blanco y ligero o moreno y de crianza. Es producido en grandes volúmenes en Las Antillas, el Caribe y, en general, en toda Latinoamérica, excepto Argentina y Chile. La mayoría de los Rones que se expenden son mezclas de diferentes calidades de ron, seleccionados de acuerdo con su aroma, sabor y color. 40 a 45 grados. En Venezuela se controla estrictamente el tiempo de envejecimiento de los Rones. Es muy apreciado en todo el mundo y es muy usado en coctelería.

SAMBUCA

Licor de origen italiano muy dulce (tipo “anissette”). Existe en dos colores: blanco (mas común) y negro. Aproximadamente 40% de alcohol.

SAKE

Bebida japonesa elaborada de la fermentación de arroz. 12 a 17 grados. Se bebe en pequeñas copas de porcelana, a temperatura ambiente, por lo cual se calienta ligeramente en las épocas frías.

SHERRY

Existen varios tipos de sherry: el “fino”(dry), el “amontillado” (seco o semi-seco), el “amoroso” (dulce) y el “oloroso” (seco o dulce).

STREGA

Licor italiano de color amarillo. Su nombre significa “bruja”. En su

aromatización intervienen muchas hierbas y cortezas, entre ellas las hojas de eucalipto. 35 grados

TEQUILA

Es un aguardiente que se obtiene en México por fermentación y destilación de la savia del mamey tequilero o agave azul tequilana, variedad cactácea que crece en los alrededores de Jalisco, Tequila y Tepatitlán, en la región de Guadalajara. 40 grados. Suele beberse solo mientras se chupa limón con sal. Se emplea en algunos cocteles, tales como el Margarita.

Triple Seco (Triple Sec)

Con 40° de alcohol, es un licor incoloro. Se aromatiza con flores y frutas del naranjo silvestre.

VERMOUTH

Antiguo licor de origen italiano fabricado en base de finos vinos blancos a los que se han añadido muchas hierbas y otros saborizantes o especias, entre ellos, ajeno, cilantro, quinina, manzanilla, clavo de olor, cáscara de naranja, genciana, Jengibre, pétalos De rosa, jumipero, etc. Se produce macerando las hierbas en vino, durante un año . Además De Italia se fabrica en Francia y, bajo licencia italiana, en otras partes del mundo. Se presenta en por lo menos cuatro tipos: Rojo (dulce), Blanco (dulce), rosado y Dry (blanco seco). El vermut seco es incoloro y el dulce es rojo. El rojo tiene 16° a 17° de alcohol y el blanco, 17°. Existe también el vermut seco o dry, que tiene 18.5° a 19° de alcohol. El rosado se elabora con vinos muy seleccionados.

VODKA

Destilado cristalino muy popular en Rusia y Polonia. Sus orígenes se remontan a los tiempos del zar Pedro el Grande. El vodka ruso se obtiene del alcohol refinado de trigo puro, sometido a un tratamiento con carbón de abedul y filtrado con arena de cuarzo. El vodka define a cualquier licor que pueda destilarse del arroz, la uva, la patata produciendo siempre licores similares. Tiene de 37° a 50° de alcohol. Es muy consumido en los Estados Unidos de América. Se exporta de Rusia y Polonia en diversas graduaciones.. Se bebe solo, con hielo, con jugo de naranja o como base de muchos cocteles.

WHISKY O WHISKEY

Con esta denominación se conocen varios destilados de origen y sabores diferentes. El más popular es el Whisky Escocés. Otros tipos son el Irlandés; el Canadiense; el Bourbon y el Rye Whiskey norteamericanos. Los whiskies

son destilados de diversos cereales fermentados, tales como cebada, trigo, maiz y centeno. Los whiskies escoceses son generalmente combinaciones o mezclas de diversos tipos de whiskies y toman la denominación de "blended whiskey". El whisky escocés es seguramente el licor más conocido en todo el mundo; tanto es así que se fabrica, con muy buena calidad y con marcas propias, en países tan diversos como Japón (Suntory) y Argentina (Premium). Generalmente 40 grados.

Los Cócteles Más Famosos del Mundo

Después de hacer un profundo estudio en los bares y restaurantes más famosos del mundo, ver y probar los tragos más populares, más conocidos y más pedidos por la mayoría de los conocedores, les presentamos los cócteles que resultaron ganadores y cómo puede prepararlos usted mismo.

Dry Martini

Ingredientes:

4 partes de ginebra (o vodka)

1 parte de vermouth seco

Mezcle las bebidas con hielo, dándole 5 vueltas para un lado y 5 para otro.

Cuélelo en una copa. Añada una aceituna verde o una cascarita de limón

Whisky Sour

ingredientes:

1 jigger (1 1/2) onz de whisky

1/2 jugger de jugo de limón

1 cucharadita de azúcar

Mezcle y bata todo con hielo picado. cuélelo en una copa. Añada una rodaja de naranja en el borde de la copa y una cereza.

Manhattan

Ingredientes:

1 1/2 onz de whisky

1/2 onza de vermouth dulce

unas gotas de angostura

Mezcle la bebida con hielo picado y bata bien. Añada una cereza.

Oll-Fashiones

Ingredientes:

unas gotas de angostura

1/2 cucharadita de azúcar

1/2 onza de soda

1 1/2 onzas de scotch

En un baso mezcle las gotas de angostura, el azúcar y la soda. Añada los cubos de hielo y el whisky. Agréguele una cascarita de limón una rodaja de naranja y una cereza.

Bloody Mary

Ingredientes:

3 onzas de jugo de tomate

1 onza de jugo de limón

1 1/2 onza de vodka

unas gotas de salsa inglesa

Sal y pimienta al gusto

Mezcle todos los ingredientes y báñelos con hielo picado. Viértalo en un vaso alto. Puede ponerle un gajo largo de apio. Margarita

Ingredientes:

1 1/2 onza de tequila

1/2 onza de Triple Seco

1 onza de jugo de lima o de limón

Humedezca los bordes de la copa con jugo de lima o de limón; después agréguele sal alrededor. Mezcle todos los ingredientes con hielo picado y bata bien. Viértalo en la copa.

Rob Roy

Ingredientes:

1 1/2 onza de whisky

1 onza de veermounth dulce

unas gotas de angostura

Revuelva todo los ingredientes con hielo picado, y después viértalo en una copa. Añada una cascarita de limón.

Piña Colada

Ingredientes:

1 1/2 onza de ron

1 onza de crema de coco

2 onzas de jugo de piña

Bata todos los ingredientes bien con media taza de hielo muy picado o use la batidora eléctrica. Vierta en un vaso alto y lleno de cubitos de hielo. Añada una cereza.

Tom Collins

Ingredientes:

1 Cucharadita de azúcar

1 onza de jugo de limón

1 1/2 onza de ginebra

Soda

Disuelva la cucharadita de azúcar en el jugo de limón en un vaso alto. Añada cubitos de hielo y la ginebra. Llene el vaso con la soda. Revuelva todo bien.

Gimlet

Ingredientes:

2 onzas de ginebra o vodka

1 onza de jugo de lima dulce

Mezcle todos los ingredientes y bata en hielo picado. Cuélelo en una copa. Si desea, puede añadir una cáscara de lima.

Bebidas sin Licor

Es muy importante para poder alardear de ser un buen bar tender, conocer acerca de la elaboración de bebidas sin alcohol, por aquello que alguno de nuestros amigos o visitantes no consuman alcohol.

Coctel de Jugo de Almeja

1 cucharadita de Salsa de tomate

1/2 cucharadita de sal de apio

2 gotas de salsa de tabasco

5 medidas de jugo de almejas

Hielo en cubitos

Mezcle todos los ingredientes en una coctelera y agite fuertemente. Sierva en una copa o en un vaso corto.

Cóctel Club

1 cubito de azúcar superfino

2 gotas de angostura

Cáscara de 1 limón cortada en espiral

Soda Casi Congelada

Hielo en Cubitos

Coloque el cubito de azúcar en un vaso antiguo o en una copa y añada la angostura, la cáscara del limón y el hielo, Llène con soda y revuelva

Prairie Oyster No. 2

1 yema de huevo

1 cucharadita de salsa Inglesa

2 gotas de vinagre

1 gota de salsa Tabasco

Una pizca de sal y Pimienta

Coloque la yema de huevo sin romper en un vaso de vino de 4 ó 6 onzas o en un vaso de champagne. Añada el resto de los ingredientes cuidando de no romper la yema. Al beber , la yema se debe de tragar entera.

Limonada Perfecta

4 Cucharadas de jugo de limón

1 cucharadita de azúcar superfino

1 taza de soda casi congelada o agua natural

Hielo en Cubitos

Mezcle el jugo de limón y al azúcar y revuelva bien hasta que ésta se disuelva. Añada soda o agua y revuelva. Ponga cubitos de hielo en vasos altos y sirva la limonada. Para variar la bebida, sustituya el azúcar por 1 1/2 medidas de sirope de chasis, zarzamora o cereza. También puede utilizar en vez de soda, mitad de jugo de uva y mitad de soda o jugo de manzana bien frío en vez de soda.

Highball de Angostura

1 cucharadita de angostura

Ginger ale

Hielo en Cubitos

Coloque el hielo en un vaso de highball, añada la angostura y llene con ginger ale.

Ayran

1/2 Litro de yoghurt natural

1/2 litro de agua fría

Sal al gusto

2 cucharaditas de menta seca Triturada (Opcional)

Vierta el yoghurt en un recipiente y revuélvalo hasta alcanzar una consistencia homogénea. Añada agua y continúe revolviendo o viértalo en una batidora eléctrica y bátalo hasta que se licué. Agregue sal y menta seca al gusto. Enfríe y sirva en vasos altos con hielo.

Té de Menta Congelado

1 manojito de menta fresca

2/3 medidas de menta seca

1 litro de agua hirviendo

Azúcar al gusto

6 tiras de cáscara de limón

6 ramitas de menta espolvoreadas con azúcar

Vierta el agua hirviendo sobre la menta e imprégnela durante media hora en una tetera. Cuele y mezcle el líquido con agua bien fría y azúcar al gusto.

Vierta en vasos altos con cubitos de hielo; adorne con las cáscaras de limón y las ramitas de menta con azúcar.

Pussyfoot

4 medidas de ginger ale

1/2 cucharaditas de granadina

Cáscara de limón retorcida

rebanada fina de naranja

Hielo en cubos

Mezcle todos los ingredientes en un vaso antiguo o en un vaso corto. Revuelva suavemente.

Té Ruso

2 Cucharaditas de té inglés o de Darjeeling

3 tazas de azúcar

1 taza de hojas de menta fresca

1 taza de jugo de limón

Rodajas de limón

Ramitas de menta

Azúcar

Vierta un litro de agua hirviendo sobre el té y déjelo impregnar por 3 horas.

Haga un sirope con el azúcar y 1 taza de agua fría, hirviendo durante 10 minutos. Añada las hojas de menta y deje todo al fuego durante 2 horas o hasta que el té esté listo. Cuele el té y el sirope y mézclelos con el jugo de limón. Sirva en vasos de 12 ó 14 onzas llenos d hielo triturado. Adorne con las rodajas de limón y las ramitas de menta.

Saratoga

2 cucharadas de jugo de limón

1/2 cucharaditas de azúcar superfino

2 gotas de angostura

Ginger Ale

Hielo en cubitos

Ponga el jugo de limón, el azúcar en un vaso alto con los cubitos de hielo.

Revuelva para mezclar y llene con ginger ale. Puede utilizarse soda bien fría en vez de ginger ale.

TRAGOS CON RON

Bolo

Ingredientes

3 medidas de ron

1 1/2 cucharaditas de jugo de lima

2 cucharaditas de jugo de naranja

1 cucharadita de azúcar superfina

hielo en Cubos

Mezcle todos los ingredientes en la coctelera, agite vigorosamente y sirva en un vaso de cóctel.

Sevilla

Ingredientes

1 medida de ron

1 medida de vermounth dulce

Cubitos de hielo

Cáscara de naranja

Mezcle todos los ingredientes y revuélvalos bien. Sirva en copa de cóctel.

Banana Mango

Ingredientes

1 1/2 medidas de ron blanco

1/4 medida de licor de banana

1/2 medida de jugo de mango

1/2 medida de jugo de limón

Hielo en cubos

Bata en la coctelera todos los ingredientes y sirva en vasos cortos con hielo en cubos.

Planter's Punch

Ingredientes

3 medidas de ron oscuro

1 medida de jugo de limón

1 medida de granadina

Hielo en cubitos

Agua Mineral

Mezcle los tres primeros ingredientes en vasos largos con hielo en cubitos y rellénelos con agua mineral.

Daiquiri Snooty Fox

Ingredientes:

1 onza de jugo de limón

1 onza de Falernum

1/2 onza de licor de banano

4 onzas de ron blanco

Hiero en cubitos

Bate bien los ingredientes en la coctelera y sirve en copas de cóctel. Ron II

Ingredientes:

1/2 onza de ron

1/6 onza de jugo de piña

1/6 onza de jugo de naranja

1/6 onza de jugo de limón

1/6 onza de licor de albaricoque

Mezcla los ingredientes en vasos largos con cubitos de hielos y adórnalos con tajadas de piña y rodajas de limón o naranja.

Golden Gate

Ingredientes:

1 onza de jerez seco

5 onzas de ron

Hielo en cubitos

Cáscara de limón

Bate el jerez y el ron en la coctelera con hielo. Sirve en copas de cóctel previamente enfriadas y agrega a cada una una cáscara de limón retorcida.

Mexicano

Ingredientes:

2 medidas de ron blanco

1/2 medida de kummel

1/2 medida de jugo de naranja

1 gota de angostura

1/2 taza de hielo frappé

Mezcla todos los ingredientes en la coctelera y agítalos fuertemente, sírve en vasos de cóctel.

Daiquiri del Floridita

Ingredientes:

1 onza de jugo de toronja

2 onzas de jugo de limón
2 onzas de licor marrasquino
1 cucharadita de azúcar por trago
3 onzas de ron blanco
Igual volumen de hielo frappé que los demás ingredientes unidos
Colóca todo en una licuadora a baja velocidad de 10 a 20 segundos. Sirve en copas de cóctel.

Bacardi

Ingredientes:

1 1/2 onza de Bacardí Carta Oro
1/2 onza de jugo de limón
1 cucharadita de granadina por trago
Hielo en cubitos

Mezcla los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel previamente enfriadas o en vasos cortos con cubitos de hielo

DAIQUIRI CRIOLLO

1 1/2 Medidas de Ron Blanco
1 Medida de Jugo de Limon
1/2 Medida de Azucar
1/2 Medida de Granadina

PRESIDENT

1 1/2 Medidas de Ron Blanco
1/4 Medida de Jugo de Naranja
1/4 Medida de Granadina

CUBA LIBRE

1 Medida de Ron Oscuro
Jugo de 1/2 Limón
Refresco Cola

TIK JOE

1 Medida de Ron Blanco
1 Medida de Campari
Jugo de 1 Naranja

CAMALEÓN

1/2 Medida de Ron Blanco

1/2 Medida de Curacao Azul
Jugo de 1 Naranja

SUEÑOS ROSAS

1 Medidas de Ron Blanco
1 1/2 Medidas de Leche
1 1/2 Medidas de Jugo de Fresas

SERPENTINAS

1/2 Medida de Ron Blanco
1/4 Medida de Curacao Rojo
1/2 Medida de Jugo de Naranja
1/4 Medida de Jugo de Limon
Hielo

GUADAÑÓ

Hielo Picado
1 Medida de Ron Blanco
1/2 Medida de Curacao Rojo
1/2 Medida de Jugo de Piña

THE END

1 Medida de Ron Oscuro
1 Medida de Jugo de Limon
1/2 Medida de Azucar
1/2 Medida de Granadina

MIAMI BEACH

1 1/2 Medidas de Ron
1/2 Medida de Menta
2 Gotas de Jugo de Limon

Tragos con Ginebra

Esmeralda

Ingredientes:

1 medida de crema de menta
1 medida de ginebra
Hielo en cubitos

Mezcle en un vaso cortos con hielo y sirva.

Café de París

Ingredientes:

2 medidas de ginebra

3 gotas de Permond

1 cucharadita de crema fuerte

Hielo en cubos

Combine todos los ingredientes en la coctelera, agite bien y sirva en vasos de cóctel.

Gimlet

Ingredientes:

3 medidas de ginebra

2 medidas de jugo de lima

Hielo en cubos

Rodajitas de lima

Bata la ginebra en la coctelera con el jugo de lima y un poco de hielo. Sirva en copas previamente enfriadas y adornadas con rodajas de lima.

Bull-Dog

Ingredientes

3 medidas de brandy de cerezas

2 medidas de ginebra

1 mezcla de jugo de limón

Hielo en cubitos

Bata los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cócteles.

Ping-Pong

Ingredientes:

1 onza de licor de mandarina

1 onza de ginebra

1 onza de jugo de limón

Hielo en cubitos

Bata los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel con una guinda en cada una.

Bronx

Ingredientes:

1 onza de vermouth dulce

1 onza de vermouth seco

5 onzas de ginebra

1/4 de naranja por trago

Hielo en cubitos

Exprima la naranja en la coctelera y deje caer la cáscara dentro. Agregue los demás ingredientes y bata bien. Sirva en copas de cóctel.

Paraiso

Ingredientes:

1 onza de brandy de melocotón

1 onza de ginebra

1 onza de jugo de naranja

Hielo en cubitos

Bata los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

Alaska

Ingredientes:

1 1/2 onza de ginebra

3/4 onza de chartreuse amarillo

2 gotas de angostura

Hielo en cubitos

Mezcle los ingredientes y sirvalos en vaso de cóctel.

Gin Toddy Frío

Ingredientes:

1 onza de ginebra

2 onzas de jugo de limón

1 cucharadita de granadina

Hielo en cubitos

bata bien el azúcar y la ginebra en una coctelera con hielo. Vierta en vasos cortos con hielo. Coloque una cáscara de limón retorcida en cada vaso.

Buby

Ingredientes:

2 onzas de ginebra

1 onzas de jugo de limón

1 cucharadita de granadina

Hielo en cubitos

Mezcle todos los ingredientes en la coctelera, agite bien y sirva en vaso de cóctel

GIN TONIC

1 Medida de Gin
1/2 Rodaja de Limon
Agua Tonica

PINK LADY

2/3 Medida de Gin
1/3 de Medida de jugo de Limon
3 gotas de Granadina
1 Clara de Huevo

MAH-JONG

1 Medida de Gin
1/2 Medida de Ron Oscuro
1/2 medida de Cointreau

GIN COBBLER

1 Medida de Gin
1/4 Medida de Curacao
1 Cucharada de Azucar
Jugo de 1 Limon

ALEXANDER

1 1/2 Medidas de Gin
1 Medida de Crema de Cacao
3/4 de Medida de Leche
Cacao en Polvo

BULL DOG

1 Medida de Gin
Jugo de 1 Naranja
Ginger Ale

WONDER BAR

1 Medida de Gin
1 Medida de Jugo de Piña
Hielo

GIN DAISY

2 Medida de Gin
1/2 Medida de Jugo de Limon
Gotas de Granadina
Soda

Tragos con Whisky

Afinidad

Ingredientes:

3/4 onza de scotch
3/4 onza de vermouth seco
3/4 onza de vermouth dulce
2 gotas de angostura
3 ó 4 cubitos de hielo
Cáscara de limón
Cereza marrasquino

Mezcle todos los ingredientes, con excepción de la cáscara de limón y la cereza, agítelos bien. Sirva en un vaso de cóctel y adórnelo con la cereza y la cáscara de limón.

Alexander Young

Ingredientes:

1/2 onza de jugo de piña
1/2 onza de jugo de naranja
1/2 onza de jugo de limón
1 1/2 onza de Bourbon
1 gota de granadina
1 gota de angostura
1/2 copa de hielo frappé

Coloque todos los ingredientes en la coctelera, agite bien y sirva en vasos de cóctel.

Blacktrhorn

Ingredientes:

1 onza de whisky irlandés

1 onza de vermouth seco

3 gotas de Pernod

3 gotas de angostura

3 ó 4 cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes bien y sirva en vasos de cóctel.

Blarney Stone

Ingredientes:

1 1/2 ó 2 onzas de whisky irlandés

1/2 onza de Pernod

1/2 onza de curacao

1/2 cucharadita de maraschino

1 gota de angostura

1/2 copa de hielo frappé

Cáscara de limón

Mezcle todos los ingredientes con excepción de la cáscara de naranja y la aceituna en una coctelera, agite bien y sirva en vasos de cóctel.

Bubby Burns

Ingredientes:

1 onza de whisky escocés

1/2 onza de vermouth dulce

1/2 onza de vermouth seco

1 gota de Benedictine

3 ó 4 cubitos de hielo

Mezcle bien los ingredientes, agite bien y sirva en vasos de cóctel.

Cablegrama

Ingredientes:

3 onzas de whisky de centeno

2 cucharadas de jugo de limón

1 cucharada de azúcar

3 ó 4 cubos de hielo

Ginger Ale

Mezcle bien los ingredientes, excepto el ginger ale, sirva en un vaso de cóctel y rellénelo con ginger ale.

Cameron's Kick

Ingredientes:

3/4 onza de whisky escocés

3/4 onza de whisky irlandés

1/2 cucharada de jugo de limón

1/2 onza de sirope de orchata

3 ó 4 cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes, agítelos y sirva en un vaso de cóctel.

Blinker

Ingredientes:

1 1/2 onza de whisky de centeno

2 onzas de jugo de toronja

3/4 onza de granadina

3 ó 4 cubitos de hielo

Mezcle bien todos los ingredientes en la coctelera, agite bien y sirva en vasos de cóctel.

Alicia

Ingredientes:

1/2 onza de vermouth

1/2 onza de Kummel Ruso

2 onzas de whisky

Mezcle los ingredientes en la coctelera, agite bien y sirva en vasos de cóctel.

Dinah

Ingredientes:

1 1/2 onza de whisky

1 cucharada de jugo de limón

1/2 cucharadita de azúcar muy fina

Un poco de menta

1/2 copa de hielo frappé

Coloque todos los ingredientes en la coctelera y agite vigorosamente. Sirva en vasos de cóctel.

MOJACAR

3 Medidas de Whisky

1/2 Medida de Grand Mernier Rojo

1/2 Medida de Cinzano

1/2 Medida de Cointreau

TORNADO

1 Medida de Whisky

1 Medida de Gin

1 Medida de Menta

Jugo de 2 Limones

HURACAN

2 Medidas de Whisky

Jugo de 1/2 Limon

Jugo de 1/2 Naranja

WILD IRISH ROSE

1 Medida de Whisky

1 Cucharada de Granadina

Jugo de 1/2 Limon

Soda

WHISKY FIX

2 Medidas de Whisky

1/2 Medida de Jugo de Limon

1 Cucharadita de Azucar Glass

Jugo de 1/2 Limon

Soda

JOHNNIE COOL

2 Medidas de Whisky

1 Medida de Pepermint

Refresco Lima Limon

MAD SUMMER

3 Medidas de Whisky
1 Medida de Tequila
3 Medidas de Jugo de Sandia

SIN REMEDIO

3 Medidas de Whisky
2 Medidas de Ron Blanco
2 Medidas de Jugo de Naranja
1 Medida de Soda

PINKY

2 Medidas de Whisky
1 Medida de Jugo de Limon
2 Toques de Granadina
Una clara de huevo

OLD FASHIONED

2 Medidas de Whisky
2 Toques de Angostura
1 Terron de Azucar

Tragos con Vodka

Marka Kalinka

Ingredientes:

1 medida de anisette

3 medidas de vodka

Hielo en Cubitos

Bata los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

Blue Monday

Ingredientes:

1 1/2 medidas de vodka

1/2 medidas de Cointreau

3 cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la coctelera y agítelos bien. Sirva el trago en copas de cóctel.

Morena Ardiente

Ingredientes:

- 1 medida de licor de café
- 1 medida de brandy de cerezas
- 2 medidas de vodka
- Hielo Triturado (Frappe)

Mezcle el licor de café; el brandy de cerezas y la vodka en una coctelera con el hielo. Llene las copas de cóctel con hielo triturado y vierta en ella la mezcla de licores.

Canguro

Ingredientes:

- 1 1/2 medidas de vodka
- 3/4 medidas de vermounth seco
- 1/2 coca de hielo triturado
- cáscara de limón

Mezcle todos los ingredientes, con excepción de la cáscara de limón, en la coctelera. Luego, ya en el vaso, decore con esa cáscara de limón.

Mula de Moscu

Ingredientes:

- 1 chorrito de jugo de limón
- 3 onzas de vodka*
- 4 onzas de ginger ale
- Rodajas de limón
- Hielo en cubitos

Coloca hielo en jarras de cerveza, añade los tres primeros ingredientes, reviélvelos y sirve adornando cada jarra con una rodajita de limón.

Chiquita

Ingredientes:

- 1 1/2 onzas de vodka
- 1/2 onza de licor de plátano
- 1/3 de taza de plátanos maduros rebanados
- 1/2 medida de jugo de lima
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/4 de taza de hielo frappé

Pon todos los ingredientes en la licuadora eléctrica y únelos a baja velocidad

durante 15 segundos. Sirve en copas de Daiquirí.

Sputnik

Ingredientes:

1 onza de Fernet-Branca

2 onzas de vodka

1/2 cucharadita de azúcar por trago

Hielo en cubitos

Mezcla el fernet con la media cucharadita de azúcar, luego agrega el vodka y sirve en vasos largos con hielo.

Vodka Gibson

Ingredientes:

2 ó 3 onzas de vodka

1/2 onza de vermouth seco

3 cubitos de hielo

Polvo de cebolla

Mezcla todos los ingredientes en la coctelera y agita bien. Sirve en copas de cóctel.

Tovarich

Ingredientes:

1 1/2 onza de vodka

1/2 onza de Kümmel

1/2 onza de jugo de lima

Cáscaras de lima.

Bate bien los ingredientes líquidos en la coctelera con hielo y sirve en copas de cóctel previamente enfriadas.

Barquero del Volga

Ingredientes:

3 onzas de vodka

1 cucharadita de kirsch por trago

el jugo de media naranja por cada trago que se prepare

Hielo en cubitos

Bata todos los ingredientes en una coctelera y sírvelo en copas de cóctel.

AMANECER MOSCOVITA

2 Medidas de Vodka
1/3 Medida de Menta Blanca
1/4 Medida de Curacao Rojo

VODKATINI

2 1/2 Medidas de Vodka
1/2 Medida de Vermut Seco

GREEN DEMON

1 Medida de Vodka
1 Medida de Ron Claro
1 Medida de Licor de Melon
Limonada

COCTEL CRIOLLO

1 Medida de Vodka
1 Medida de Malibu
1 Medida de Jugo de Naranja
1 Golpe de Granadina

PELUSA

2 Medidas de Vodka
2 Medidas de Jugo de Pomelo
1/2 Medida de Curacao

RUSO BLANCO

1 Medida de Vodka
1 Medida de Crema de Cacao
1 Medida de Crema de Lache
Nuez Moscada

OASIS

1 Medida de Vodka
1/2 Medida de Licor de Cherry
1/4 Medida de Jugo de Limon
3 Medidas de Jugo de Sandia

Tragos con Tequila

Margarita

Ingredientes:

2 medidas de tequila
1 medida de Cointreau
1/82 medida de jugo de limón

Hielo en Cubitos

Bata los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de coctel previamente enfriadas y con los bordes recubiertos de sal.

Matador Frappe

Ingredientes:

1 1/2 medidas de tequila
2 medidas de jugo de piña
1 cucharadas de jugo de limón por trago
1/4 tazas de hielo frappé por trago

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora a baja velocidad durante unos 10 ó 5 segundos y sirva en copas de coctel.

Tequila Sour

Ingredientes:

2 medidas de tequila
1/2 medidas de jugo de limón
1 cucharadita de azúcar por trago

Hielo en cubitos

Bata todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de "sour" adornadas con una guinda y una rodajita de limón en cada una.

Moctezuma

Ingredientes:

1 1/2 medidas de tequila
1 medidas de madeira
1 yema de huevo por trago

1/2 taza de hielo triturado por trago

Mezcle todos los ingredientes en la licuadora a baja velocidad, durante 10 o 5 segundos, sirva en copas de coctel.

Rosita

Ingredientes:

1 onza de tequila

1 onza de vermouth seco

1 onza de vermouth dulce

1 onza de Camparo

Hielo en Cubitos

Mezcle los ingredientes en un vaso corto con hielo. Adorne con una cascarita de limón.

Mexico Pacifico

Ingredientes:

1 1/2 onza de tequila

1/2 onza de jugo de limón

1 onza de sirope de granadina

Hielo triturado

rodajitas de limón

Mezcle los primeros cuatro ingredientes en la licuadora a baja velocidad y sirva en copas enfriadas y adornadas con rodajitas de limón.

Diablo Morado

Ingredientes:

2 onzas de tequila

1/2 onza de Pernod

3 gotas de angostura

hielo en cubitos

Mézclelo todo en una coctelera y agítelo bien. Cuélelo y sírvalo en una copa de coctel.

Black Mexican

Ingredientes:

1 1/2 onza de tequila

1 onza de licor de café

Hielo en cubitos

Vierta ambas bebidas en un vaso de coctel lleno de hielo.

Piña Madura

Ingredientes:

1 onza de tequila

Jugo de Piña

Hielo Triturado

En una copa de coctel ponga hielo frappé, sirva el jugo de piña, añada el tequila y sírvalo con una pajilla.

Tequila Fresco

Ingredientes:

1 onza de tequila

1 onza de menta verde

hielo triturado

Ponga hielo frappé en una copa de coctel, apretándolo suavemente con la mano, añada el tequila primero y luego la menta

ACAPULCO DE NOCHE

2 Medidas de Tequila

1 Medida de Ron Blanco

3 Medidas de Jugo de Naranja

Azucar Negra

MINT TEQUILA

3/4 Medida de Tequila

6 Hohas de Menta

1/4 Medida de Jugo de Limon

1 Cucharadita de Azucar

1/2 Taza de Hielo Picado

MEXICANA

3/4 Medida de Tequila

1/2 Medida de Jugo de Limon

1/8 Medida de Jugo de Piña

1/8 Medida de Granadina

MÉXICO LA

1 Medida de Tequila

Jugo de 1/2 Limon

Refresco de Cola

TEQUILA SUNRISE

1 Medida de Tequila
2 Medidas de Jugo de Naranja
1/2 Medida de Granadina
1/2 Rodaja de Limon

ADELITA

3 Medidas de Tequila
1/2 Medida de Kahlua
Jugo de 1/4 de Limon

TEQUILA MACHO

4 Medidas de Tequila
1 Medida de Jugo de Limon
1/2 Medida de Soda
Sal

ESPUELA ROJA

2 Medidas de Tequila
1 Medida de Whisky
1/2 Medida de Cinzano Rojo
1 Golpe de Granadina
Soda

DAIQUIRI TEQUILA

1 Medida de Tequila
1 Medida de Jugo de Limon
2 Cucharadas de Almíbar

BEER BUSTER

2 Medidas de Tequila
3 Gotas de Salsa Tabasco
Cerveza bien fria

Tragos con Cognac

Bayou

Ingredientes:

1 13/4 onza de cognac

1/4 onza de licor de melocotón

1/2 onza de jugo de mango

2 cucharaditas de zumo de lima

1 tajadita de melocotón

Bata en la coctelera con hielo el cognac, el licor y los jugos. Sírvale en un vaso corto y ancho con hielo en cubitos y adórnelo con la tajada de melocotó.

España en llamas

Ingredientes:

2 onzas de cognac

2 onzas de sidra

hielo en cubos

Mezcle los ingredientes en una jarra y sirva en copas de cóctel.

India Oriental

Ingredientes:

1 1/2 onza de brandy

1/4 onza de jugo de piña

1/4 onza de curacao

Gotas de Angostura

Cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la coctelera y sirva en caso de cóctel.

Phoebe Snow

Ingredientes:

1 1/4 onza de cognac

1 1/4 onza de Dubonnet rojo

1/4 onza de Pernod

Agítelo bien en la coctelera con hielo y sívalo en una copa previamente enfriada.

Froupe

Ingredientes:

1 onza de brandy

1 onza de vermouth dulce

1 cucharadita de Benedictine

Cubitos de hielo

Combine todos los ingredientes y sirva en vaso de cóctel

Olympic

Ingredientes:

3/4 onza de brandy

3/4 onza de curacao

3/4 onza de jugo de naranja

Cubitos de Hielo

Mezcle bien todos los ingredientes y sirva en vaso de cóctel.

Brandy Blazer

Ingredientes:

1 cubito de azúcar por trago

1 cascarita de limón por trago

1 cascarita de naranja por trago

3 1/2 onzas de cognac por trago

1 vaso corto precalentado por trago

Mezcle bien todos los ingredientes en un vaso. Luego disuelva el azúcar completamente. Encienda el cognac con un fósforo y sírvalo llameante.

Stinger

Ingredientes:

3 onzas de cognac

1 onza de crema de menta blanca

Hielo en cubitos

Bata los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

Flor de Almendro

Ingredientes:

1 onza de amaretto

2 onzas de cognac

1 onza de crema de leche espesa

hielo en cubitos

Bota los ingredientes en la coctelera y sirva en copas de cóctel.

Brandy Squirt

1 1/2 onza de cognac

1 cucharadita de azúcar en polvo por trago

1 cucharadita de granadina por trago

Hielo en cubitos

agua efervescente

pedacitos de piña y fesa

Mezcle el cognac, el azúcar y la granadina en la coctelera con hielo. Pase a un vaso largo con hielo. Llénelo con agua efervescente y adornelo con la fruta.

Tragos con Champagne

Champagne Orange

Ingredientes:

1 cascarita de naranja cortada en espiral

2 cucharaditas de curacao

champagne extraseco

Coloque la cascarita de naranja en una copa ancha y abierta. Vierta en ella el curacao y rellénela con champagne. Revuelva suavemente.

Champagne Cup

Ingredientes:

4 cucharaditas de azúcar en polvo

6 medidas de agua efervescente

1 onza de triple seco

2 onzas de cognac

2 tazas de champagne Frío

Fruta seca y hojas o ramitos de menta

Mezcle los primeros seis ingredientes en una jarra y agregue las frutas y la menta. Sirva en copas de clarete.

Coctel de Champagne No. 5

Ingredientes:

2 terrones de azúcar

1 onza de Benedictine

1 onza de crema de cacao

4 onzas de champagne

Humedezca separadamente los terrones de azúcar, uno en Benedictine y el otro en la crema de cacao. Colóque en el fondo de una copa de champagne y llénela con champagne, preferiblemente brut.

Caribbean Champagne

Ingredientes:

1/2 cucharadita de ron blanco

1/2 cucharadita de licor de plátano

1 rodajita de plátano

unas gotas amargas de naranja

Champagne extraseco

Vierta el licor, el ron y las gotas amargas en una copa ancha y abierta, previamente enfriada. Agregue champagne hasta llenar. Revuélva suavemente y deje caer en ella la rodajita de plátano

Champagne Fraise

Ingredientes:

1/2 cucharadita de licor de fresa

1/2 cucharadita de Kirschwasser

1 fresa grande

Champagne extra frío

En una copa ancha abierta, previamente enfriada, vierta el licor de fresa y la Lirschawasser. Rellénela con champagna y deje caer en ella la fresa.

Black Velvet

Ingredientes:

Mitad de stout frío

mitad de champagne frío

Vierta en ese orden los ingredientes en una copa. Hágalo muy cuidadosamente para que el stout y el champagne no se mezclen.

Champagne Polonaise

Ingredientes:

1 cucharadita de licor de moras

1/2 cucharadita de cognac

Champagne Extra Seco

En una copa ancha y abierta, previamente enfriada y espolvoreada con azúcar, vierta el licor, el cognac y rellene con champagne. Revuelva suavemente.

Cherry Champagne

Ingredientes:

1 cucharadita de cherry heering

1 ginda

Champagne Extraseco

Vierta el cherry Heering en el fondo de una copa ancha y abierta, previamente enfriada; agregue el champagne y la cereza.

Cobbler de Champagne

Ingredientes:

1 cucharadita de azúcar superfino

1/2 taza de frutas de estación en trocitos

cáscara de limón

champagne helado

Coloque las frutas en un vaso de boca ancha (tipo "cobbler"), el azúcar y la cáscara de limón. Vierta champagne hasta completar el vaso. Sirva acompañado de una cucharadita para las frutas.

Coctel de Lujo

Ingredientes:

3 onzas de cognac

2 chorritos de gotas amargas de naranja

3 onzas de champagne frío

Revuelva los ingredientes en una jarra y sirva en copas de cóctel

CHUPITOS

MORALITO L.43 y triple seco

PICAZO Granadina,Coco.Menta.

OCO Cointreau,Banana y Menta,

CUCARACHA Licor de Café y Whisky

ORGASMO Tequila.Coco y Granadina

VAIVÉN Vodka y Lima

VICKS VAPORUB M.Bianco.Maraculla y Menta

HAFORD L.Cafe.Whisky. Gressy

CAFÉ CON LECHE L.Cafe.Coco y Gressy

KIM BASINGER Ponche y Lima

PITUFOS Blue Tropic y Coco

CHUNAI Coñac.Anis y Lima

TOM CRUISE Ron.Banan y M.Bianco

JUANITA Tequila y Anís

CHAPIS Ponche y Lima

MENTOL 3° Seco y Menta

ARROZ CON LECHE Ron.L.de Canela y Coco

VALERIE Vodka.Triple Seco y Lima

MOLOGE Whisky,L43 y Banana

CEREBRITO Vodka.Granadina y Gressy

CHUPA CHUPS L. de Avellana y Granadina

MORAITO L.de Mora y Anis

SUAVON L.de Mora y Lima

MANZANABLUE L.deManzana y Bluetropic

PIEL MELOCOTON L.de Melocoton y Maraculla

SEVARINE M.Bianco,Granandina y Ginebra

MOROSO Vodka y L. de Mora

BETIS Whisky y Lima

SEVILLA Whisky y Granadina

AFTER EIGHT Chocolate y Menta

PETRITA Vodka y Anis

CANIJO Ron,Coco y Banana

MONOI Vodka y Mandarina

POLVORON L.deAvellana y Crema Catalana

DULCINEEA Canela,Coco y Gressy

COSCORRON Whisky,Tequila,Vodka y Cerveza

ESTUFA Tequila,Ginebra y Whisky

SUBE Y BAJA FourRoses y Triple Seco

GUACHE MORE FourRoses y L,43

TIMMY`S L.43.Cointreau,Fragelico,Tia Maria y Gressy

ALFONSO Ponche,Miura y Lima

PEREZ TiaMaria y vodka

MEXICANO Tequila, Z.de Tomate,Pimienta,Tabasco y Sal

SEMAMAFORO Granadina, ,L.43 y Menta

PIRULETA Amareto,Granadina y Z.de Piña

PEPE Whisky,Tequila,Ron y Anis

5° ELEMENTO Whisky.Tequila,Ron,Vodka y Ginebra

TRAGOS VARIOS

AL DOPE

Ingredientes: Tequila, Gancia, Granadina, Lima Limón

Preparación: 2 medida de Tequila, 1/2 de lima limón, 1/2 de granadina, 1 de Gancia y un poco de sal. se mezcla el tequila con la lima limón, después se agrega el Gancia y todo esto se lo mezcla con la Granadina y en el borde del vaso mojar con Gancia y espolvorear la sal.

ATUCHA

Ingredientes: Gin, Vodka, Jugo Frutilla, Azúcar Impalpable, Sprite

Preparación: Servir dos medidas de vodka, una de Gin, Azúcar, hielo y el jugo de frutilla. Batir y mezclar con Sprite.

BOSQUE NEVADO

Ingredientes: Malibu, licor de menta, tequila, frutilla molida

Preparación: en una procesadora o batidora poner el hielo y las frutillas y luego procesar Luego en un vaso largo poner las frutillas procesadas agregar 2 cuartos de Malibu, 1 cuarto de menta y uno de tequila.

BOB MARLEY

Ingredientes: Vodka, Whisky, Granadina, Tequila.

Preparación: Servir una medida de Vodka, una de Whisky, una de Tequila, agregar un chorro de Granadina, espolvorear un poco de Canavis, agregar hielo, aguardar 5 minutos y beberlo.

BULLSHOT

Ingredientes: Vodka con Somé de res (campbell's), Tabasco limón y salsa worcesteshire

Preparación: En un agitador se pone una medida de Vodka, seis gotas de salsa tabasco, 25 gotas de salsa worcesteshire el jugo de un limón y media lata del consomé de res. Se añade a un vaso largo con muchos hielos y se decora con un apio. Cura la resaca de más de tres días de excesos

BRUJAS

Ingredientes: sidra, vodka, whiskypulpa de frutillas o granadina

Preparación: en un recipiente suficientemente grande (aprox. 2 lts.) mezclar hielo, con una sidra entera, un vaso de vodka, uno de whisky y un buen chorro de pulpa de frutillas (o suficiente granadina para que tome un color rosado intenso). Luego mezclar.

CABALLO DE TROYA

Ingredientes: Whisky, Frangélico, Amareto, Crema de leche, Azúcar.

Preparación: Se vierte en la cocktailera 1 medida de Whisky, 1/2 de Frangélico, 1/2 de Amareto, 1 y 1/2 Cucharada de Crema de leche y 2 de Azúcar, se agita con hielo y se sirve.

CABEZA DE JABALI

Ingredientes: Ginebra, Ron blanco, Aguardiente, Vodka, Vino blanco, Tequila, Crema de Coco, jugos de: naranja, piña, una medida de Granadina

Preparación: a una copa balón se le agrega hielo picado o frapé hasta la mitad, luego se le añade jugo de piña y de naranja. después se le agrega los licores sin orden establecido. por último se le agrega granadina. se decora con una rodaja de naranja y cerezas. opcional con triple sec azul para decoración.

CAMINO AL CIELO

Ingredientes: Gin, Vodka, Blue Curacao, Crema, Chocolate

Preparación: Agregar a la cocktailera 2 pequeñas medidas de Gin y Vodka después 2 medidas generosas de BLUE CURACAO. Mezclar bien, llenar vaso y esparcir CREMA (bien espesa), arriba de esta rallar el Chocolate.

CALIZ ARDIENTE

Ingredientes: Gin, Cointreau, Whisky

Preparación: Cointreau * Whisky * Gin * todo en partes iguales.

CERVEZA ESMERALDA

Ingredientes: Cerveza, Menta verde

Preparación: 2 medidas de cerveza por 1 de menta verde, revolver, decorar con una rodaja de limón de pica.

CONGA

Ingredientes: Ron Blanco Jugo de naranja, jugo de toronja, jugo de piña, granadina

Preparación: Se vacían los jugos (una medida aprox.)uno por uno en un vaso largo con hielo, luego el Ron y luego se deja caer la Granadina por medio de una cuchara pegada al borde del vaso para que no se revuelva.

CORAZÓN-PURPURA

Ingredientes: Vodka, Piña colada, Curacao Blue, Granadina

Preparación: 2 medidas de Curacao Blue, 2 medidas de Piña colada, 2 medidas de Vodka, 1 medida de granadina y cubos de hielo.

DAIQUIRI-FRUTILLA

Ingredientes: Ron blanco, Frutillas y Limon

Preparación: Poner en la licuadora 7 frutillas grandes, un chorrito de limón, dos medidas de Ron blanco, tres cucharadas de azúcar y bastante hielo. Licuar todo a máxima velocidad.

DAIQUIRI-FRUTILLA

Ingredientes: Tequila, Licor de Café, Licor de chocolate, Licor de chocolate

Preparación: Una medida de Tequila, 1/2 de Licor de chocolate , 2 cucharadas de Helado de chocolate, batir bien en juguera con 3 hielos.

DAIQUIRI MARGARITA

Ingredientes: Ron blanco, Cointreau, Ensalada de frutas; Granadina, cubitos de hielo

Preparación: Poner la fruta en la licuadora, tirar una medida de ron, una de cointreau y una de granadina. Tirar el hielo y prender la licuadora

DESEO DE UNA NOCHE

Ingredientes: Gin, Licor de Fresa, Licor de Banana, Jugo de Limón

Preparación: 1 medida de Gin, 1 medida de Licor de Fresa, 1 medida de Licor de Banan, 1 poco de Limón. Se prepara en cocktailera con hielo. Agitar y servir

DESTROIT

Ingredientes: Tequila , Whisky, Granadina, crema

Preparación: Ponemos 1/4 de Tequila después mandamos la Granadina mezclamos, ponemos el Whisky y los mezclamos y mandamos la crema.

DESMAYA GENTE

Ingredientes: Vino tinto, Fernet, Gancia, Coca-Cola (o similar)

Preparación: Servir 2/4 partes de fernet, agregar vino tinto y Gancia hasta que quede lugar para la Coca-Cola. Tomarlo frío.

DORMIDO

Ingredientes: GIN, Pisco, Licor de Huevo, Campari, Fernet, Jugo de Tomate, Coca-cola

Preparación: Tomar un vaso grande con hielo, mezclar 1 medida de Gin, 1 de Pisco, 1/2 de Campari, 1/2 de Fernet y 1/2 de Licor de Huevo. Rellenar con Coca-Cola. Verter jugo de tomate suavemente (que quede flotando en la superficie o se asiente en el fondo). Servir con una bengalita encendida

ESCOCES-MAMADO

Ingredientes: Whisky, Jugo de Uva, Limón

Preparación: Colocar 2 medidas de Whisky, soda o agua natural, jugo de uva y unas gotas de Limón. Se mezclan las bebidas y sale un trago con un toque Sweet N`Sour que es delicioso

FAN-SHOP

Ingredientes: Cerveza y Fanta

Preparación: 1 Medida de tu cerveza preferida, 1 Medida de Fanta Naranja.

GASOLINA

Ingredientes: Gin- blue, Curacao, Sprite

Preparación: Mezclar en una licuadora, 2 medidas de Curacao Blue, 1 medida de Gin Blanco y 2 medidas de Sprite, completar con hielo. Liquiar hasta que el hielo se triture.

GIVE ME A BREAK

Ingredientes: Whisky, Vino Tinto, Tequila, Sprite y Limón

Preparación: Mezclar dos medidas de Wisky, una de Vino tinto, dos de Tequila y una lata de Sprite, se sirve con limón y hielo.

GREEN BEER

Ingredientes: Cerveza, Curacao blue

Preparación: 5 medidas de cerveza, 4 de Curacao blue

HULK

Ingredientes: Gin, Vodka, Piña colada, Menta

Preparación: 1 medida de Vodka, 1 medida de Piña colada, 1/2 medida de Gin, 1/2 medida de Menta.

IRISH GARDEN

Ingredientes: Vodka, Curacao blue, Jugo de Naranja, jugo de Anana

Preparación: 1 medida de jugo de naranja, 1 medida de jugo de Anana, 3/4 medidas de Vodka, 1/2 medida de Curacao blue.

JANUNE MORADA

Ingredientes: Curacao Blue, Tia María, Vino Tinto, Anana, Granadina, Jugo de Naranja

Preparación: 2 medidas de Curacao Blue, 1 de tía María, 1/2 medida de Vino tinto, 2 rodajas de Anana, 1 medida de Granadina, jugo de naranja, se licua y se toma

JAMAICAN BLU

Ingredientes: 2 medidas de Vodka, 1 medida de Malibú, 1/2 medida de Curacao Blue, 1/2 medida de Coco

Preparación: Agregar todo en una coctelera con hielo y agitar bien fuerte, se sirve en copa de champaña, adornar con cerezas

KAMICASE

Ingredientes: Vodka, Cointreau, Jugo de Limón

Preparación: 2 medidas de Vodka. 1 medida de Cointreau. 1 medida de Jugo de Limón. 1 cucharadita de azúcar flor. Se mezcla todo en coctelera y se sirve junto con una rodajita de limón de pica en su interior (igual de matador que los japoneses suicidas)

KAISER

Ingredientes: Ron, Malibú, Curacao Blue, Anana- Leche condensada

Preparación: Licuar una medida de Malibú, 2 rodajas de ananá, leche condensada y Curaçao blue

KATANGA MIX

Ingredientes: Whisky, Vodka, Ron, Limón, Granadina, Curacao

Preparación: Un poco de jugo de limón con azúcar, luego hielo, Granadina, un poco de Whisky, Ron y vodka en igual medida para finalizar rellenar con curacao.

K ASINO

Ingredientes: Ron, Licor de Café, licor de chocolate, helado de vainilla

Preparación: En juguera hechar una medida de Ron, media de Licor de Café y media de Licor de chocolate, agregar dos cucharadas de helado de vainilla y azúcar flor.

LA BOMBA

Ingredientes: Tequila Blanca, Ron, Gin, Malibú, Martini, Licor de Huevo, Licor de Chocolate.

Preparación: Coloca en la Coctelera tres cubos de hielo, 1/2 de Tequila, 1/2 de Ron, 1/2 de Gin, 1/2 de Malibú, 1/2 de Martini, 1 de Licor de Huevo y una de Licor de Chocolate. Batir y tomar

LA MORZA GORDA

Ingredientes: Ron, Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Dulce de leche

Preparación: poner en un vaso hielo a gusto, 1 medida de Gin, 1 medida de Tequila, 1 medida de Ron, 1 medida de Vodka, luego poner dulce de leche caliente (al calentarlo queda liquido), un poco de leche y luego Whisky

LA LLAMA QUE LLAMA

Ingredientes: Tequila, Curacao blue, Granadina, Limón

Preparación: 3 medidas de Tequila, 1 medida de Granadina, 1/2 medida de Curacao blue, 1/2 medida de Jugo de Limón exprimido y Sal en el borde del vaso. Poner en una coctelera Tequila, Curacao y la Granadina, batir y tomar con pajita.

LAGARTIJA

Ingredientes: Vodka, Fanta, Limón, Hielo

Preparación: 2 medidas de Vodka, Fanta, Limón, hielo frappe

Mmezclar todos los ingredientes en licuadora y añadir el hielo frappe.

LT

Ingredientes: Vodka, Tequila, Piña, Menta

Preparación: En un vaso de trago largo con 3 hielos, poner 1/4 Tequila , 1/4 Vodka, 1/4 Piña y 1/4 de Menta.

!LEVANTAMUERTOS

Ingredientes: Fernet, Aguardiente, Tequila, Coca-Cola

Preparación: 25% de Fernet, 15% Aguardiente, 20% Tequila, 40% Coca-Cola.

LLAMARADA MIP

Ingredientes: Gin, Tequila, Campari.

Preparación: 1 medida de tequila, 2 medida de campari, 3 medidas de ginebra, 1 medida de granadina. Mezclar

LONG SEX

Ingredientes: Vodka , Gin , Tequila Blanco , Triple Sec , Puertorican Rum , Peach Schnaps , Malibu , Don Q Limon , Midori.Sour , Jugo de China , Cranberrie , Coca-Cola , Jugo de Piña

Preparación: Servir una medida de Ron y ½ medida del resto,itus , mezclarlo todo en la coctelera , servir en un vaso de coctel con hielo. Se puede adornar con un Limón o una china en tajada.

MAMUT

Ingredientes: Vino tinto, Vino blanco ,Pisco, Pipeño, Fanta

Preparación: En una olla a fuego lento colocar todos los ingredientes a gusto.

MADE MARTIN

Ingredientes: VINO BLANCO DULCE,HELADO DE NARANJAS,LICOR DE MANGO

Preparación: UTILIZAR LICUADORA,PONER 2CUBOS DE HIELO ,EL HELADO DE NARANJAS,1/2 DE VINO BLANCO Y UN TOQUE DE LICOR DE MANGO DECORAR CON RODAJA DE NARANJA.

MAREGO

Ingredientes: Curacao blue, Vodkam, Jugo de Pomelo y Jugo de Anana, Sprite

Preparación: 1/2 medida de Medida de Curacao blue. 1 medida de Vodka.

Llenar casi hasta el borde con: Jugo de Pomelo y Jugo de Anana. Echarle un toque de Sprite y servir con dos Hielos.

MELENEI

Ingredientes: Tequila, Cerveza, Granadina

Preparación: Poner en un vaso largo: un poco de tequila (20%), otro de granadina (20%) y llenar con cerveza bien fría. Tomar rápido.

MICHELADA

Ingredientes: Cerveza, jugo de limón

Preparación: Cerveza, jugo de 1/5 limón, una pizca de sal, hielos. Se mezcla todo en un vaso.

MONKEY BRAIN

Ingredientes: Bayles, Malibú, Granadina, Tequila, Vodka, jugo de Naranja, jugo de Piña, limón, hielo picado.

Preparación: 1 medida de bayles, 1 medida de malibu, 1 medida granadina, 1/2 de tequila, 1/2 de vodka, 1 medida de jugo de naranja, 1/2 de jugo de Piña, y una cucharada de limón, y echarle hielo picado.

picar el hielo en la coctelera echar todos los ingredientes en el orden que van en un vaso alto , echar despues el hielo picado en el vaso con el agitador mover por unos cuantos segundos.

MORADITO

Ingredientes: Vodka, jugo de Uva

Preparación: en un vaso alto se agrega hielo a gusto ,poner una medida de Vodka y jugo de uva. dependiendo lo dulce de la bebida se le puede agregar agua quinada. es muy rica esta bebida.

MUERTE NEGRA

Ingredientes: Vodka , tequila, ron, Fernet

Preparación: 1 medida de Vodka, 1 medida de Tekila, 1 medida de Ron, 1 medida de Fernet.

M.Z.N PLUS

Ingredientes: Tequila, Vodka, Rodajas de Piña, Caramelo, Jugo de naranja, Azúcar, Coco.

Preparación: 1/2 Medida de Tequila, 1/2 Medida de Vodka 3 Rodajas de Piña, 1 Cucharada de Caramelo, Jugo de naranja, Azúcar a Gusto, Coco rayado Se agrega a la licuadora Hielo, jugo de naranja, vodka, tequila y azúcar. Se Revuelve hasta disolver el hielo. Posteriormente se Sirve en un vaso de Daiquiri y se agrega la cucharada de caramelo y el coco. De adorno. Una

rodaja de limón y una frutilla. Este trago es un regalo para las mujeres solas que visitan los Pub del mundo.

NAFTA SUPER

Ingredientes: Gin, Vodka, Whisky, Ginebra, Grappa, Pitu, Curacao azul.

Preparación: agregar todas las bebidas, en orden, todas las bebidas blancas y al final una gotita de blue.

NAVEGADO

Ingredientes: Vino Tinto, Cacao, Naranja, Clavo de olor, canela, azúcar

Preparación: Colocar 1 Litro de Vino tinto a hervir, luego agregar canela, clavo de olor y rodajas de naranja, azúcar a gusto. Una vez que este hirviendo prender un fosforo al vapor de la ebullicion, cuando este se apague solo; Agregar una medida de Cacao, revolver y servir Caliente en vaso de vino.

NEGRO FRESCO

Ingredientes: Ron blanco, Malibú y Curacao Azul, jugo de limón, piña natural y azúcar .

Preparación: Servir una medida de Ron blanco, 1/2 de Malibú y mezclar el resto de los ingredientes en una juguera con abundante hielo. Luego en un vaso agregar hielo frape en conjunto con la mezcla ya preparada. Finalmente agregar un poco de curacao

NENARADLER

Ingredientes: Cerveza, Vodka, 7up

Preparación: Cerveza bien fría, 1 poco de Vodka, un poco de 7up. Mezclar todos los brebajes en un vaso bien frío

NI ENPEDO

Ingredientes: GIN Whisky, , Ron, Ginebra, Vodka Limon, Azucar, Fruta a eleccion.

Preparación: 1/2 medida de Whisky, 1/4 de Gin, 1 de Ron 1/4, de Ginebra, 1/2 de Vodka, 1 1/2 de Limón Azúcar y Frutas a gusto.

NI IDEA

Ingredientes: Whisky, Licor de Durazno, licor de crema, Piña colada

Preparación: Whisky (preferentemente Jack Daniels) Licor de Durazno, licor de crema y un chorro de piña colada. Pruebenlo y diganme

ÑOÑOCO

Ingredientes: Vodka, Ron de coco (Malibú), Tequila, jugo de Granberry, jugo de Piña,

Preparación: mezclar una medida de (ron de coco, Tequila y el vodka), luego agregue el jugo de Granberry y jugo de piña al gusto. decore con una rueda de naranja

ORGASMO

Ingredientes: Vodka, Amaretto, Kalua

Preparación: Una medida de Vodka (Preferible de trigo), Media medida de Amaretto, Media medida de Kalua. Mezclar con mucho hielo.

PATADA DE MULA

Ingredientes: Cerveza, Ginebra. Queso parmesano.

Preparación: Colocar la botella de cerveza en el congelador por 1/2 hora, luego, en un vaso, previamente enfriado, colocar: una medida de ginebra, cuatro o cinco dados de queso parmesano, y servir la cerveza, bien fría, sin revolver ni batir.

PADRINO

Ingredientes: Whisky, Amaretto

Preparación: Dos medidas de Whisky por una de Amaretto, se mezclan en el vaso que se va a servir, mucho hielo y revuelva con un agitador.

PERRO SALADO

Ingredientes: Tequila refresco de toronja, hielo, limón

Preparación: Poner sal alrededor del vaso, luego poner hielo, limón, Tequila y refresco de toronja.

PUESTA DE SOL

Ingredientes: Malibú, jugo de naranja, jugo de pomelo, granadina

Preparación: Servir una medida de Malibú luego agregas 40% de jugo de naranja y 40% de pomelo terminar con unas gotas de granadina

PIEL DE IGUANA

Ingredientes: licor de melón, piña colada, Tequila, Sprite

Preparación: una medida de licor de melón, una medida de piña colada, una medida de tequila y el resto de Sprite. Se lo bate bien y se toma.

REPICA

Ingredientes: Amaretto, Vino tinto, Whiskey, Agua, Chile de campana, Kiwi en Almibar

Preparación: En un vaso coctelero se agrega hielo frappé, 1 medida de amaretto, vino tinto al gusto, se mezcla el whiskey con agua y el chile de campana (mordiendolo previamente). Se mezcla todo y se adorna con una rodaja de kiwi.

RON A LO RONAL

Ingredientes: Brandy, Ron Crema de menta, almibar

Preparación: Poner en un vaso con hielo una cucharada de almibar, media de brandy, una de ron y unas gotas de crema de menta. . SALUD!!!!

SATANÁS

Ingredientes: Vodka, Gin, Whisky, Tequila, Ron, Hesperidina, Granadina

Preparación: Agregar media medida de hesperidina en un vaso de vidrio con hielo luego se vierten media medida de las las siguientes bebidas Gin, Whisky, Tequila, Ron, Granadina y por último el vodka prendiéndole fuego.

SEX TIME

Ingredientes: ron blanco , Malibu , licor de Frutilla, crema de leche , granadina

Preparación: servir una medida de ron, dos de Malibu ,una de licor de frutilla, un poco de granadina, y crema a gusto. Mezclar todo en una mezcladora con hielo picado

STINKER

Ingredientes: Champagne, Ron, Lata de frutas en almibar, Fanta

Preparación: Se necesita una botella de champagne, la misma cantidad de Fanta, Tres onzas de Ron Rubio, El contenido de una lata de frutas en almibar, Tres onzas del almíbar de la fruta. Todo debe estar helado y se combina en ese orden en una jarra y se combina, se sirve en vasos anchos y con la fruta.

SUBMARINO NUCLEAR

Ingredientes: Cerveza, Agua con limón

Preparación: 1 Cerveza Mexicana extraseca Copa de aguardiente, 1 copa de sumo de limón, Sal al gusto. Primero mezclar 1/2 cerveza con el aguardiente y el sumo de limón y luego agregar la otra 1/2 cerveza lentamente para que no haga mucha espuma luego le hechas sal al gusto.

SUEÑO DE BAHAMAS

Ingredientes: Amaretto, Licor de Café, Licor de Naranja, Tequila, Anis, Leche condensada, Granadina

Preparación: Se muele 1 Oz de leche condensada con 1 Oz de licor de Café, granadina y el hielo hasta punto frape. Se calienta 1 Oz de tequila en una copa, luego se agrega una medida (1oz) de Amaretto y 1/2 Oz de Anis y licor de Naranja. Ya que esta caliente se flamea y se le vierte la cucharada de azúcar. Aun flameando se vierte en la mezcla anterior. Se mezcla bien todo y se sirve en una copa alta y ancha, acompañado de una fresa.

TABAZCO

Ingredientes: Tequila, Cerveza

Preparación: En un vaso pequeño servir un poquito de tequila y luego una poca de cerveza. Tapar con una servilleta, hacerlo girar 3 veces y pegarle un golpe en la mesa. Tomarlo rápidamente.

TIBURON-BLANCO

Ingredientes: Vodka, Tía Maria, licor de vainilla

Preparación: Colocar 2 medidas de vodka, 1 medida de tia maria, 1 medida de "licor de vainilla" batirlo

TORASO

Ingredientes: Ron claro, Cerveza, Granadina

Preparación: Servir en un vaso Collins con un hielo y sobre una cucharita dada vuelta: 1/2 Oz de granadina. 1 Oz de Ron Claro. 1 Cerveza Negra Bien Fria !!!

Todo servir sobre la cucharita con mucho cuidado para que no se mezcle y asi lograr el efecto...

TORERO

Ingredientes: Ron, Cerveza, Granadina

Preparación: Servir en un vaso Collins con un hielo y sobre una cucharita dada vuelta: 1/2 Oz de granadina. 1 Oz de Ron Claro. 1 Cerveza Negra Bien Fria !!!

Todo servir sobre la cucharita con mucho cuidado para que no se mezcle y asi lograr el efecto...

VAINA

Ingredientes: Vino, Azúcar, Canela en polvo

Preparación: Licuar 1/2 botella de vino con 1 huevo, agregar 1/2 3 cucharadas de azúcar flor, batir por unos segundos y servir en vaso corto, decorar con la canela en polvo.

GRAN PALIN

1 parte de ginebra

1 gota esencia de vainilla

1 parte de cynar

1 rodaja de limon

GRASA DE MECANICO

Licor de dulce de leche

Whisky

Vodka

Licor de cafe

GUILBUR

2 medidas de Gin

1 de Tequila

1 de Coca Cola

1/2 limon exprimido

Mucho hielo

HABANA ESPECIAL

Granadina

Jugo de piña

Jugo de limón

Ron blanco

Hielo picado

JECHECA

Malibu

Curaçao azul

Jugo de piña

Hielo

KALUA

Whisky

Cafe

Leche

Azucar

Hervir la leche mezclar con el cafe, mientras hierve, echar el whisky, apagar al instante y agitar ,azucar al gusto.

LA GUADALUPE

1 1/2 medida de licor de marrasquino

1/2 medida de jugo de limon

Sprite

Hielo y unas gotitas Colorante Naranja

Decorar con una cereza.

LA MAGDALENA

1 1/2 medida de licor de Frutilla

1/2 medida de jugo de limon

Sprite y Hielo

Se puede decorar con una 1 o media frutilla.

LAS CHICAS 10

100cc de vodka,

10 frutillas frescas,

un toque de leche condensada,

hielo, y luego licuar todo.

Servir en copa, con una frutilla en el borde

LA TUMBADORA

1/2 de Cerveza

1/4 de Tequila

1/4 de Tia Maria

1/4 de Bolskasha de durazno

y un toque de Granadina

LOCURA

1 licor de frutilla
1 licor de chocolate
2 vodka
leche

LONG ISLAND ICED TEA

Hielo
3/4 de medida de las siguientes bebidas (blancas):
vodka, tequila, ron, ginebra y triple sec. llenar (casi) el vaso, agitar y completar con coca cola.

LOS GULAS

Shot de tequila
3/4 Tequila
1/4 Tia Maria
Prendelo fuego, deja que se caliente y tomalo prendido fondo blanco con pajita (tomalo rapido antes de que se te derrita la pajita) despues me contas si el alcohol se evapora o se concentra

MALIBU

Ron
Piña colada
3 rodajas de anana en almibar
Poner los ingredientes en una batidora con hielo, un poco de azucar y un chorrito de limon

MELANCIA

1 Melon dulce
1 Vino tinto
Realizar una tapita al melon, colocarle vino y mezclar
Tomar y luego comer el melon

MIXTURA

Cachaca 40%
jugo de lima 10%
jugo de naranja (bag)20%
jugo de ananá 30%
un toque de granadina

MONOKO

Tequila

Vodka

Cointreau

Jugo de naranja dos partes

Mucho Hielo

MORADITO

Vodka (30%) y jugo de uva (70% o menos)

ORGASMO DE PITUFO

1/3 de Vodka

1/3 Blue Curaçao

1/3 de Piña Colada

y Hielo

Todo batido en Licuadora

PALMIRO

2 oz de tequila

1 oz de vodka

Un toque de limon

Terminar de llenar con sprite

PANTERA ROSA

1/3 Vodka

1/3 Licor de Frutilla

1/3 Piña Colada

Hielo y batir

TRAGOS SENSUALES

Deleite de enamorados

3/4 oz de brandy

3/4 oz de cointreau

3/4 oz de Forbidden Fruit (pomelo)

En una coctelera con hielo, vierte todos los ingredientes, agita, y cuela en un vaso lleno de hielo.

Amor

2 oz de ginebra

1 clara de huevo

1/2 oz de zumo de limón

2 ó 3 goticas de sirope de frambuesa

Llena una coctelera de hielo, y añade todos los ingredientes, agita, cuela, y sirve en una copa enfriada.

Royal Screw

2 oz cognac

2 oz de jugo de naranja frío

Champagne

Vierte el cognac en una copa, añade el jugo de naranja, revuelve suavemente, y rellena con el Champagne.

Entre las sábanas

$\frac{3}{4}$ oz de brandy

$\frac{3}{4}$ oz de triple sec

$\frac{3}{4}$ oz de ron blanco

$\frac{3}{4}$ oz de mezcla sour (agria)

En una coctelera con hielo, vierte todos los ingredientes, agita y cuela en un vaso lleno de hielo.

Bésame tonto

$\frac{1}{2}$ medida de Licor 43, o de Advokaat unas gotas de Curacao azul el zumo de medio limón

1 huevo

$\frac{1}{2}$ cdta de azúcar

Vierte los ingredientes en un vaso con hielo, revuelve y añade soda.

Morena ardiente

1 medida de licor de café
1 medida de brandy de cereza
2 medidas de vodka

Mezcla los ingredientes en una coctelera; y luego viértelos en una copa con hielo triturado. Adorna con cerezas o guindas.

Placer

1 ½ oz de whisky
2/3 oz de zumo de limón
1 cdta de azúcar
1 gota de cointreau

Echa los ingredientes en una coctelera con hielo y agita ligeramente. Cuela en un vaso de coctel.

Saltando desnudos

1 oz de ginebra
2 oz de mezcla sour (agria)
cerveza

Pon bastante hielo en un vaso alto. Añádele la ginebra y la mezcla agria. Rellena con cerveza y revuelve bien.

Fantasía

1 oz de brandy
¾ oz de vermut seco
1 cda de licor de marrasquino
1 cdta de crema de menta blanca
3 cubitos de hielo

Vierte en una coctelera, revuelve, cuela y sirve en un vaso de coctel.

Para después

1 ½ oz de brandy

1 cdta de azúcar

nuez moscada

Mezcla los ingredientes en una batidora con hielo. Sirve y espolvorea con la nuez moscada.

Otros cocteles

Blue Sky

Ingredientes:

3 Medidas de Curacao Azul

1 Medida de Ron Blanco

Jugo de 1/2 Limon

Refresco Lima Limon.

Preparación: Ponga 3 o 4 cubitos de hielo en un vaso alto e incorpore los ingredientes en el orden indicado.

Andes amables

Ingredientes:

2 Medidas de Pisco

1 Medida de Vodka

1 Medida de Jugo de Limon

Hielo picado

Preparación: Vierta los ingredientes en la coctelera con hielo. Agite bien y cuele sobre una copa de coctel con abundante hielo picado.

L.S.D.

Ingredientes:

3 Medidas de Pisco

1 Medida de Tequila

1 Medida de Aguardiente de Frambuesa

Unas gotas Curacao Azul

Hielo de colores

Preparación: Ponga los cubitos en un vaso alto y vierta los ingredientes en el orden mencionado. Sirva con dos pitillos.

Laguna azul

Ingredientes:

1 Medida de Curacao Azul

1 Medida de Vodka

Limonada

Preparación: Vierta los ingredientes en un vaso corto con cubitos de hielo.

Introduzca dos pitillos y decore con media rodaja de limon.

Aperitivos

Bronx

Ingredientes:

3/10 ginebra

2/10 vermouth seco

2/10 vermouth rojo

3/10 jugo de naranja

Hielo.

Preparación: Colocar hielo en la coctelera y verter gin, vermouth seco, vermouth rojo y luego jugo de naranja, batir. Servir en copa cóctel.

Clerico Gold

Ingredientes:

2 kiwis pelados

200g de duraznos grandes en almíbar

100g de cerezas

100g de frutillas

1 manzana verde

200g de piña en lata

100cc de jugo de naranja

2 botellas de vino blanco

Azúcar a gusto.

Preparación: Cortar todas las frutas en dados, colocarlas en una jarra de vidrio grande y agregarle el jugo de limón y el hielo picado. Luego le agregamos el vino blanco y por último el azúcar, también se puede agregar si se quiere el almíbar de la lata de duraznos. Revolver bien y servir. Se lo puede aligerar si se quiere con agua con gas. Se decora la jarra con unas rodajas de limón o naranjas.

Acompaña perfectamente las comidas.

algunos mas ...

Abril en París

Champagne 75 cc.

Licor De manzana 10 cc.

Licor De pera 10 cc.

Colocar hielo picado en el fondo de una copa flauta. Verter el champaña y los licores. Servir de inmediato.

Air force

Vodka 25 cc.

Vermut Americano 25 cc.

Bitter Campari 25 cc.

Licor Cointreau 25 cc.

Enfriar la coctelera con anticipación. Poner en ella 3 cubitos de hielo y las bebidas. Batir bien y servir en copa para trago corto.

Alexander

Cognac 25 cc.

Coñac 25 cc.

Crema 25 cc.

Crema de leche 25 cc.

Licor Crema de cacao 25 cc.

Verter el coñac, el licor y la crema de leche en la coctelera con hielo. Batir durante unos minutos. Servir de inmediato en copa para coctel y espolvorear con un toque de nuez moscada.

Alhambra

Ron 50 cc.

Vermut Americano 50 cc.

Licor De duraznos 25 cc.

Poner el ron, el vermut y el licor en la coctelera con hielo. Batir bien. Servir en copa para coctel, adornada con un gajo de durazno.

Alicia

Jugo 1/2 limón

Cognac 40 cc.

Coñac 40 cc.

Frambuesas Jarabe 20 cc.

Gaseosa Lima limón

Verter el coñac, el jarabe de frambuesa y el jugo de limón en un vaso para trago largo, sobre abundante hielo. Completar con la gaseosa bien fría.

Adornar con una rodaja de limón.

Allegro cantabile

Vodka 50 cc.
Bitter Angostura 10 gotas
Licor Curacao 25 cc.
Vermut Seco 25 cc.

Colocar todas las bebidas en el vaso mezclador con hielo. Revolver hasta que se enfríen bien. Servir en copa para coctel.

Anuska

Granadina 15 cc.
Vodka 50 cc.
Limón Jugo 1/2
Agua Mineral gasificada
Colocar hielo en un vaso para trago largo. Añadir la vodka, la granadina y el jugo de limón. Revolver bien. Completar con agua mineral y servir.

Apple ale

Calvados 15 cc.
Cognac 15 cc.
Coñac 15 cc.
Azúcar 60 g.
Agua 70 cc.
Jugo De manzana 100 cc.
Sidra Etiqueta negra 1 botella (la mas seca)
Jugo Limón 1
Manzanas Rome Grandes 4 (rojas)

Pelar las manzanas, quitarles los centros y cortarlas en tajadas. Cocinarlas con el jugo de limón, el azúcar y el agua hasta que estén blandas. Licuarlas y ponerlas de nuevo en la cacerola. Agregar el jugo de manzana, la sidra, el coñac y el calvados. Calentar a fuego lento. Servir en tazas y espolvorear con canela.

Apple jack

El calvados es un aguardiente de manzanas originario de la región francesa de Normandía.

Calvados 30 cc.

Bitter Angostura 3 golpes

Vermut Rojo 50 cc.

Verter las bebidas en la coctelera con hielo granizado. Batir hasta que se enfríen bien. Servir, sin colar, en copa tipo Martini.

Aries

Gin 25 cc.

Vermut Americano 50 cc.

Jugo De 1/2 limón

Licor Grand Marnier 15 cc.

Poner el vermut, el gin, el licor y el jugo de limón en la coctelera con hielo.

Agitar hasta refrescar. Servir en copa para trago corto.

Bananas breeze

Cognac 30 cc.

Coñac 30 cc.

Apricot Brandy 10 cc.

Licor De banana 20 cc.

Licor De curacao 10 cc.

Jugo De naranja 40 cc.

Colocar abundante hielo en el vaso mezclador. Agregar las bebidas y mezclar muy bien. Servir en vaso para trago largo.

Beso encendido

Crema 25 cc.

Crema de leche 25 cc.

Ron 50 cc.

Frutillas Frescas procesadas 5 a 7

Limón Jugo 15 cc.

Azúcar Terroncitos

Curaçao Triple sec. 15 cc.

Colocar el ron, el curaçao, jugo de limón y frutillas procesadas en la coctelera. Mezclar un poco. Agregar la crema y ahora sí, a mezclar con fuerza. Servir en la copa elegida y agregarle el terroncito de azúcar encendido.

Boris

Crema 20 cc.

Crema de leche 20 cc.

Vodka 50 cc.

Ananás Jugo 20 cc.

Frutillas Pulpa 20 cc.

Poner todos los ingredientes en la coctelera con hielo. Envolver la coctelera con un repasador y agitarla bien. Servir el trago en copa tipo Martini.

Brandy sour

Almíbar 15 cc.

Cognac 50 cc.

Coñac 50 cc.

Jugo Limón 1/2

Colocar hielo picado en la coctelera. Incorporar los ingredientes y batir. Servir en copa para coctel.

Bristol

Gin 15 cc.

Naranjas 2 rodajas

Vermut Rojo 50 cc.

Vermut Seco 50 cc.

Machacar las rodajas de naranja con cáscara dentro de la coctelera. Añadir el gin y dejar macerar un rato. Incorporar bastante hielo y verter los dos tipos de vermut. Batir bien. Servir en copa flauta adornada con una espiral de corteza de naranja.

Bronx

Gin 25 cc.

Naranjas Jugo 50 cc.

Vermut Rojo 25 cc.

Colocar las bebidas en la coctelera con hielo. Batir bien. Servir en copa para coctel. Decorar con una rodaja de naranja.

Caipirinha

Azúcar 2 cdas.

Cachaca 50 cc.

Limón Sutil 1

Lavar muy bien el limón y cortarlo en trozos pequeños, sin pelarlo. Colocarlo en un vaso para whisky junto con el azúcar y la mitad de la cachaça. Dejar macerar unos minutos. Aplastar el limón con una mano de mortero. Verter el resto de la cachaça, añadir hielo triturado y servir.

Caracola

Vodka 15 cc.

Whisky 15 cc.

Licor Grand Marnier 15 cc.

Vermut Punt e Mes 15 cc.

Colocar abundante hielo en la coctelera. Agregar todas las bebidas y agitar. Servir en copa para coctel, con una rodaja de naranja sin cáscara.

Cardenal

Gin 25 cc.

Bitter Angostura 10 gotas

Vermut Seco 20 cc.

Colocar hielo en el vaso mezclador. Verter las bebidas y revolver con la cuchara larga. Servir en copa para coctel. Adornar con una espiral de corteza de limón.

Chicago

Cognac 30 cc.

Coñac 30 cc.

Licor Grand Marnier 20 cc.

Jugo Limón 1/2

Agua Mineral gasificada

Verter el coñac, el licor y el jugo de limón en un vaso para whisky, sobre hielo. Completar con agua mineral y decorar con una rodaja de limón.

Clarito

Gin 50 cc.

Vermut Seco 25 cc

Aceitunas Verde 1

Colocar las bebidas en la coctelera con hielo. Batir muy bien. Colocar la aceituna en una copa tipo Martini. Verter la mezcla y servir.

Clark Gable

Manzanas 1

Naranjas 1

Ananás 2 rodajas

Champagne Brut 1 botella

Damascos En almíbar 8

Pepinito En vinagre 2

Trozar todas las frutas y colocarlas en un bol, junto con los pepinillos. Verter encima el champaña bien helado. Dejar macerar en la heladera durante una hora como mínimo. Servir con cucharón, en copas flauta.

Coctel de frutas rojas

Limón 1

Naranjas 1

Licor De curacao 200 cc.

Peras Deshidratadas 150 g.

Damascos Deshidratados 150 g.

Champagne Extra brut. Cant. Nec.

Azúcar Impalpable. Cant. Nec.

Hielo Molido abundante

Frutas Rojas mix 700 g.

Ron Rubio 250 cc.

Poner a macerar en un recipiente adecuado (que tenga tapa) las frutas deshidratada en el licor y el ron por lo menos 4 días de anticipación. Reservar. Cuando lleguemos al día de ejecución del trago, licuar la preparación anterior. Aparte, colocar preferentemente en la procesadora las frutas rojas, más el azúcar, el jugo de limón y parte del hielo molido. Verter en el recipiente e incorporarle el licuado de las frutas junto con el jugo de la maceración, debe quedar bastante espeso. Para finalizar, colocar sobre todo, la preparación de rodajas de naranjas.

Corazón de fuego

Crema Americana 1 bocha

Café Cant. Nec.

Licor De chocolate 1 splash

Crema Para decorar

Colocar la bocha de helado en un vaso alto. Rociarla con un splash de licor de chocolate. Completar con café y decorar con una cucharada de crema.

Cóctel catalán

Vino Moscato bien frío. 1 copa

Anís Seco bien frío. 1/2 copa

Poner el moscato en una jarra. Verter el anís. Remover una sola vez y servir. No se añade hielo, por eso las bebidas deben estar muy frías.

Cóctel de champagne

Bitter Angostura 14 gotas
Champagne Brut 1 botella
Azúcar Terrones 7

El contenido de la botella de champaña rinde para 7 copas flauta. Colocar en cada una de ellas un terrón de azúcar embebido con 2 gotas de bitter. Completar con el champaña casi escarchado y servir.

Cuba libre

Gaseosa Cola
Jugo De limón 10 cc.
Ron Rubio 50 cc.

Colocar cubitos de hielo en un vaso para trago largo. Incorporar el jugo de limón y el ron. Terminar con la gaseosa bien fría y servir.

D.G.I.

Cognac 25 cc.
Coñac 25 cc.
Licor Crema de cassis 25 cc.
Vermut Rojo 25 cc.
Batir las bebidas en la coctelera con hielo. Servir en copa para coctel previamente enfriada.

Delicado

Whisky 50 cc.
Licor Drambuie 50 cc.
Colocar cubitos de hielo en un vaso para whisky. Verter las bebidas, revolver y servir.

Delmonico

Champagne 50 cc.

Licor Amaretto 15 cc.

Jugo De naranja 50 cc.

Colocar hielo triturado en una copa para vino. Verter el licor y el jugo. Completar con el champaña y servir.

Destornillador

Vodka 30 cc.

Jugo De naranja 60 cc.

Colocar las bebidas en la coctelera con hielo y agitar, o mezclarlas directamente en un vaso para trago largo, con varios cubitos. La proporción de vodka y jugo se puede modificar de acuerdo con el gusto personal.

Dorada pasión

Vodka 30 cc.

Ron Blanco 30 cc.

Jugo De ananá 60 cc.

Jugo De fruta de la pasión 30 cc.

Poner 4 a 6 cubitos de hielo en la coctelera. Agregar el ron, la vodka y los jugos. Batir muy bien. Servir en copa para coctel, con un cubito de hielo. Decorar con una cereza al marrasquino.

Egg - nog

Azúcar 1 cda.

Leche 1/2 vaso

Cognac 15 cc.

Coñac 15 cc.

Ron 15 cc.

Huevos Pequeño 1

Batir el coñac, el ron y el huevo en la coctelera con hielo. En un vaso para whisky colocar la leche bien fría, endulzada con el azúcar. Completar con el batido y espolvorear con nuez moscada.

El toque feliz

Cognac 50 cc.

Licor De cacao 20 cc.

Licor De crema 50 cc.

Helado De crema americana 1 cda.

Licor Guisado 50 cc.

Servir de a poco en copa de champagne.

Frutas frescas en vino frutado

Arándanos 100 g.

Duraznos 150 g.

Frutillas 150 g.

Grapa 2 cdas.

Azúcar A gusto

Vino Tinto tipo Beaujolais. 1 copa

Menta Unas hojitas

Repartir en copas de vidrio grandes los arándanos mezclados con la grapa, los duraznos cortados en gajos y las frutillas, espolvoreando cada fruta con una pizca de azúcar. Cubrir con el vino y llevar a la heladera, sin remover. Completar con la menta antes de servir.

Gin fizz

Gin 100 cc.

Azúcar 3 o 4 cdas.

Limón Jugo de 3

Agua Mineral gasificada 1 litro

Mezclar en una jarra grande el jugo de limón, el gin y el azúcar. Dejar reposar de 20 a 30 minutos para que todo se integre. Agregar abundante hielo, preferentemente picado. Completar con el agua mineral gasificada, bien fría, y servir.

Kir Royale

Champagne Brut 1 botella

Licor Crema de cassis 70 cc.

Repartir el licor en 7 copas flauta. Completar con el champaña y servir.

Mango Bellini

Champagne Demi sec 1 botella

Mango Maduro 1

Pelar el mango, quitarle el carozo y licuar la pulpa. Distribuir el licuado en 7 copas flauta. Completar con el champaña bien helado. Si se desea, adornar con un trocito de mango.

Mikado

Cognac 40 cc.

Coñac 40 cc.

Licor Amaretto 15 cc.

Bitter Angostura 10 gotas

Licor Curacao 15 cc.

Licor De nuez 15 cc.

Colocar el coñac, los licores y el bitter en la coctelera, con abundante hielo en cubitos. Agitar durante varios minutos. Servir en copa para coctel.

Mojito

Generales

Azúcar 1 cda

Jugo De 1/2 lima

Menta Ramas de hija Cant.nec

Machacar con un mortero y agregar: cubos de hielo, soda y ron blanco

Old fashioned

Whisky 50 cc.
Bitter Angostura 4 gotas
Azúcar Terrón 1

Poner hielo en un vaso para whisky. Embeber el terrón de azúcar con el bitter y colocarlo en el vaso, sobre el hielo. Verter el whisky y dejar enfriar un momento, sin revolver. Servir con un trocito de corteza de naranja dentro del vaso y una rodaja en el borde.

Paraíso para dos

Whisky 50 cc.
Jugo De frutilla 15 cc.
Licor De naranja 10 cc.
Jugo De pomelo 15 cc.

Batir en coctelera y servir en vaso de whisky.

Pleasure

Jerez 20 cc.
Whisky 40 cc.
Licor Triple sec 15 cc

Preparar el trago directamente en un vaso para whisky. Colocar primero el hielo y luego verter el whisky, el jerez y el licor. Revolver hasta refrescar y servir en seguida.

Ponche de limón y miel

Whisky 10 cc.
Agua 100 cc.
Miel 2 cdas.
Jugo De limón 10 cc.

Poner en un jarro el agua, el jugo de limón y la miel. Calentar hasta punto de hervor. Retirar y agregar el whisky. Servir de inmediato, en taza. Adornar con piel de limón.

Premier

Ron 25 cc.

Whisky 50 cc.

Licor De banana 15 cc.

Poner hielo en el vaso mezclador. Agregar las bebidas y revolver. Servir en copa para trago corto.

Ritz fizz

Licor Amaretto 35 cc.

Champagne Brut 1 botella

Licor Curacao blue 70 cc.

Pétalos De rosa roja 7

Jugo Limón 1

Combinar los licores y el jugo de limón en el vaso mezclador. Repartir la mezcla en 7 copas flauta. Completar con el champaña. Terminar con un pétalo de rosa en la superficie y servir.

Rococó

Cognac 25 cc.

Coñac 25 cc.

Licor Benedictine 25 cc.

Licor Crema de cacao 25 cc.

Colocar las bebidas en la coctelera con abundante hielo. Batir muy bien. Servir en copa para coctel.

Rolls Royce

Gin 25 cc.

Licor Benedictine 10 cc.

Vermut Rojo 50 cc.

Vermut Seco 50 cc.

Colocar hielo en el vaso mezclador. Incorporar las bebidas y revolver hasta que se enfríen bien. Servir en copa tipo Martini.

San Martín

Gin 50 cc.

Vermut Rojo 50 cc.

Colocar hielo en el vaso mezclador. Incorporar las bebidas y revolver para refrescarlas. Servir en copa para coctel, con media rodaja de limón.

Seducion de limon

Lemoncello 1 medida

Helado De limón 1 bocha

Champagne Demi sec

Limón Rodajas

Sedución multicolor

Blue Curazao 1 medida

Helado De limón 1 bocha

Licor De menta 1 splash

Jugo De pomelo 1 splash

Champagne Extra Brut 3/4 parte

En una copa servir una bocha de helado y sobre ella agregar Blue Curaçao, jugo de pomelo y licor de menta. Cubra con champagne.

Tenor

Cognac 10 cc.

Coñac 10 cc.

Whisky 40 cc.

Vermut Rojo 20 cc.

Colocar hielo en un vaso para whisky. Verter las bebidas y revolver. Adornar con un trocito de cáscara de naranja y servir.

Tequila Sunset

Tequila Blanco 30 ml.

Ananás Jugo 50 m.

Naranjas Jugo 50 ml.

Licuar todos los ingredientes juntos durante 30 seg. Servir en un vaso largo con el borde de azúcar.

Terremoto

Granadina 1 cda.

Cointreau 15 cc.

Tequila 75 cc.

Decorar con una rodaja de naranja. Dos golpes de coctelera en la mesa y servir.

Trago a la luz de las velas

Granadina 1 splash

Ron 35 cc.

Jugo De limón 10 cc.

Mezclar en coctelera y servir en vaso de whisky.

Trago abrazador

Limón

Vodka

Whisky 25 cc.

Hielo En cubos

Menta Hojas pequeñas

Azúcar Impalpable. Cant. Nec.

Colocar las hojas de menta, el azúcar impalpable, vodka, whisky, jugo de limón en coctelera bien fría. Colocar cubos de hielo hasta más la mitad de la copa. Verter la preparación y decorar con una rodaja de limón y hojas de menta.

Trago bomba

Crema

Hielo

Duraznos 3

Leche Condensada 1 lata

Champagne Extra Brut 1/2 litro

Colocar la leche condensada con la fruta pelada y cortada. Licuar un poco.

Agregar el Champagne. Licuar hasta conseguir una preparación homogénea y cremosa. Servir en vasos bien fríos. Terminar con una cuchara de hielo y una bocha de crema.

Trago carcajada

Gancia 1/2 medida

Vodka 2 medidas

Kiwis 20 cc.

Limón Para jugo 50 cc.

Trago de arrabal

Bitter

Hielo

Jengibre

Miel 1 cda.

Agua Ardiente 2 medidas

Jugo De lima 25 cc.

Jugo De limón 25 cc.

1- Enfriar la coctelera. 2- Colocar las bebidas en la coctelera, agregar miel, jugo de limón y lima. 3- En un vaso con cubos de hielo, servir la bebida. 4- Decorar con una rodaja de lima y hojas de menta.

Trago Hawaiano

Ron

Piña colada 1 medida

Azúcar 2 cdas.

Jugo De lima

Ananás Fresco (o en lata) 1 1/2 rodaja

Hielo Molido

Jengibre Rallado 1 cda.

1- Colocar los ingredientes en un vaso mezclador. Agitar bien. 2- Servir en una copa amplia y agregar hielo molido. 3- Decorar con un trozo de ananá.

Trago llama ardiente

Azúcar 1 cda.

Blue Curazao 1 medida

Vodka 2 medidas

Ron 3 medidas

Integrar todo y prender fuego.

Trago mágico

Granadina 100 cc.

Helado De vainilla 1/4 kg.

Gaseosa Sabor naranja 600 cc

Trago para amanecer

Kirsh 10 cc.

Gin 25 cc.

Licor Curacao 25 cc.

Bitter Rojo 10 cc.

Colocar 2 o 3 cubitos de hielo en un vaso para whisky. Verter el kirsch, el gin, el bitter y el curacao. Mezclar con un palillo y una cereza. (El curacao es un licor de naranjas, el kirsch un aguardiente de cereza)

Trago Tropical

Duraznos 1 medida de caña
Piña colada 3 medidas
Naranjas Cubitos de jugo
Ananás Pulpa procesada

Whisky cobbler

Cognac 20 cc.
Coñac 20 cc.
Whisky 60 cc.
Licor Curacao 20 cc.

Llenar con hielo granizado un vaso para whisky. Aparte, batir las bebidas en la coctelera. Verter en el vaso, sobre el hielo. Adornar con una rodaja de naranja, un trocito de ananá y una hoja de menta.

Whisky mint

Ron 15 cc.
Azúcar 3 cdtas.
Menta 5 o 6 hojas
Whisky 50 cc.

Colocar las bebidas, el azúcar y las hojas de menta en la coctelera con hielo. Agitar y servir en vaso para whisky.

Zarina

Vodka 30 cc.
Licor De banana 15 cc.
Jugo De naranja 50 cc.
Colocar las bebidas en la coctelera con hielo. Batir y servir en copa ancha.