

RECETAS DE COCKTAIL Y TRAGOS

METODO SENCILLO PARA PREPARAR UN TRAGO

SUGERENCIAS PARA DETERMINAR EL USO DE LOS TRAGOS.

1. **Aperitivos cortos:** Pisco Sour, Pichuncho, Chilean, Manhattan, Side Car, Daikiri, Dama Blanca, Roto Sour, Negroni, Bitter Batido, toda la línea de los Martini, Goteado, etc..
2. **Cocktail :** Incluye todos los aperitivos cortos más Alexander, Vaina, Aramayo, Juanito Rosado, Periodista, Cerrito, Reina Gitana, Farellones, Portillo, Puerto Varas, etc..
3. **Bajativos :** Whisky, Cognac, Fernet, Pisco y todos los licores dulces como: Menta, Cacao, Cherry, Apricot, Anis, etc.. En general los bajativos se pueden tomar en estado natural o frío. También se pueden servir sobre hielo molido.
4. **Algunos bajativos combinados:** Fernet con Menta, Whisky con triple Sec, Pisco con Manzanilla, etc..
5. **Aperitivos Largos:** Tom Collins, Bitter a la Francesa, Bloody Mary, Campary, Vodka Naranja, John Collins, etc..

6. Tragos Largos : Combinados: Pisco, Cuba Libre, Chufly, Palomita, Jote, Gin con Gin, Vodka Tónica, etc.. Preparados: Ladrillo, Primavera, Sangria, Leche de Tigre, Planters Punch, etc..

7. Tragos de Fantasía: Creaciones Personales, Cocktail de erizos, Arco Iris, etc..

8. El jaibol es la bebida favorita de muchos y ¡resulta tan simple de preparar! Para hacer un jaibol se usa, prácticamente, cualquier bebida alcohólica ligada con agua, soda, ginger ale, o cualquier refresco carbonatado.

El jaibol se sirve en vasos altos y siempre con hielo abundante, porque debe tomarse bien frío. Al prepararlo, recuerda que debes llenar sólo las dos terceras partes del vaso, y observar las medidas... ¡los buenos tragos llevan medidas exactas! Por algo los grandes bartenders internacionales han creado sus propias recetas.

Y aquí te van algunas de ellas para que enseguida puedas ¡poner manos a la obra!

RECETARIO DE LICORES

La sucesión exacta de los ingredientes es:

- **Hielo**
- **Azúcar**
- **Jugo de Limón**
- **Licores.**

Debe tomarse en cuenta que las cantidades detalladas en este recetario tiene 3 maneras de interpretarse.

- **· Primer caso : Al preparar aperitivos o cocktail la medida que Ud. Debe usar es el mismo vaso donde lo va a servir sea este de aperitivo, copa de champagne u otro. Por lo tanto ese vaso o copa lo va a dividir en tantas partes iguales como lo indique la receta; pudiendo ser 1/3, 1/4, 1/8, 1/2,etc.**

Ejemplo: Al preparar un Pisco Sour Ud. Necesita 3/4 partes de Pisco, 1/4 de jugo de limón y 2 a 3 C.(cucharaditas). de

Azúcar; esto significa que el vaso de aperitivo lo va a dividir en 4 partes iguales, correspondiendo 3 de estas partes (ósea $\frac{3}{4}$) a Pisco y 1 parte a jugo de limón (ósea $\frac{1}{4}$), luego vacíelo a una cocktelera con hielo, agregue el azúcar y lo bate hasta que la cocktelera este empañada por fuera y lo pasa nuevamente al vaso de aperitivo.

- **· Segundo caso : Es el tipo de medida que se usa para todos los combinados o tragos que contengan un ingrediente alcohólico en la receta.**

La medida Estándar es igual a 50 cc. O bien lo que determine la administración, en todo caso no es recomendable usar menos que el Estándar.

Ejemplo: Gin con Gin, Pisco, Vodka Naranja, Campari Soda, etc..

- **· Tercer caso : Esta medida se usa en todos los tragos largos preparados. Considerando que estos llevan 1 medida (M) de ingrediente alcohólico, en su totalidad o fraccionada y complementados con otros ingredientes como jugos, jarabes, azúcar, rellenos con soda, mineral.**

Por lo tanto los pasos a seguir serán los siguientes: tome un tumbler mediano o vaso de trago largo, agregue 3 a 4 cucharadas de hielo y luego considere las $\frac{3}{4}$ partes del vaso con el hielo como medida para todos los ingredientes, menos el ingrediente que se este usando como relleno sea este soda, agua mineral o algún jugo.

Ejemplo: para un Bitter a la Francesa, tomara un vaso de trago largo, agregue 3 a 4 cubos de hielo y hasta las $\frac{3}{4}$ partes del vaso que es la medida distribuida $\frac{2}{3}$ de Bitter $\frac{1}{3}$ de Vermouth Rosado; 1 G. De Cognac y 2 a 3 C.B. de azúcar. Revuelva bien y agregue poco a poco el agua mineral que corresponde a la cuarta parte que resta por llenar; ornamente con una torreja o espiral de limón.

Los vasos mezcladores llevan un índice de medidas que facilitan la preparación cuando hay que hacerlo para un mayor número de personas.

TRUCOS

- • **Para escorchar el borde de un vaso al servir un trago largo, se ponen dos platillos, uno con licor y otro con azúcar y se introduce el borde del vaso primero en el licor y después en el azúcar; luego se deja en el frigorífico para que se seque y enfríe. Así, los primeros sorbos serán dulces y con textura granulosa. El licor puede ser pippermint, curacao blanco o alguno de los que lleve el combinado.**
- • **Para los cócteles que lleven angostura conviene hacer el hielo mezclando el agua con unas gotas de este bitter o con Campari rebajado con agua. Los cubos de hielo salen de un espectacular color rosa, muy apetecibles y la bebida apenas tendrá sabor amargo al principio, pero irá**

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

