

NOÇÕES DE COQUETELARIA INTERNACIONAL

Matheus Wenzel



NOÇÕES DE COQUETELARIA INTERNACIONAL

1 Categorias

De acordo com a dosagem alcoólica, tamanho e temperatura dos drinques, a IBA chegou a um consenso de dividi-los em Short Drinks, Long Drinks, Hot Drinks.

Short Drinks: são drinques servidos em copos pequenos, eles podem ser aperitivos ou digestivos, dependendo de sua receita. Exemplos: Dry Martini, Margarita e Brandy Alexander.

Long Drinks: são drinques servidos em copos grandes, geralmente em sua composição existe um destilado acompanhado de licor, suco de frutas, refrigerantes ou água gaseificada com muito gelo. Exemplos: Sex on the beach, screw driver, blue lagoon.

Hot Drinks: são bebidas servidas em copos especiais, tendo com finalidade, aquecer o corpo. Os Hot Drink são coquetéis apropriados para dias mais frios. Exemplos: Negroni, Americano.

2 Modalidades

Existem três modalidades: batidos, mexidos e montados. As modalidades são classificadas de acordo com os utensílios utilizados, forma de preparação e densidade dos ingredientes utilizados.

Batidos: são aqueles que os ingredientes possuem densidades diferentes umas as outras, sendo necessário que seja batido em uma coqueteleira ou em um mix para poder misturar melhor. Exemplos: Brandy Alexander, Pina Colada, Daiquiri, grasshopper.

Mexidos: são os drinques que seus ingredientes possuem densidades muito semelhantes, com isso precisam apenas meche-los para poder misturar. Exemplos: Dry Martini, Vodka Martini.

Montados: são aqueles que possuem densidades diferentes ou semelhantes em sua composição. São drinques preparados no próprio copo, com bastante gelo, onde serão servidos. As vezes apresentam visuais muito exóticos. Seus ingredientes devem ser

colocados um a um, criando um visual bonito. Exemplos: Sex on the Beach, Blue Lagoon, Tequila Sunrise, Made in Brazil.

3 Classificação

Em função do grau etílico de seus componentes os coquetéis foram classificados em: estimulantes de apetites, digestivos, refrescantes, nutritivos e estimulantes físicos.

Estimulantes de apetite: são coquetéis de sabor seco, amargo ou ácido, devendo ser servido antes das refeições.

Digestivos: são coquetéis que possuem ingredientes que ajudam na digestão dos alimentos. Entram em sua composição destilados, açúcar, licores, cremes, etc.

Refrescantes: são coquetéis preparados geralmente com destilados, sucos de frutas, licores, refrigerantes, água gaseificada e muito gelo. São drinques para dias muito quentes.

Nutritivos: são coquetéis que usam na sua composição ingredientes com alto índice de valor calórico. Exemplos: ovos, cremes, açúcar, mel, xaropes, leite, etc.

Estimulantes físicos: são coquetéis que usam seus ingredientes com a intenção de aquecer o corpo. Compostos por ingredientes como, chás, café, chocolate quente, mel, leite quente, canela, noz moscada, etc.

4 Montando seu Bar

Qualquer pessoa é capaz de preparar drinques para um ou mais amigos, porém, para que isso seja feita com perfeição é necessário organização e materiais adequados, para obter um resultado satisfatório.

5 Utensílios de Bar

Ao montar um bar, devemos analisar a lista de drinques que haverá no evento. A verificação do material disponível deve ser uma das primeiras coisas a serem analisadas, pois, não pode faltar nada em um bar.

6 Em um total o bar deve possuir os seguintes utensílios:

- ⇒ Coqueteleira ou Shaker;
- ⇒ Copo Misturador;
- ⇒ Colher bailarina;
- ⇒ Saca rolhas;
- ⇒ Abridor de garrafas;
- ⇒ Balde para gelo;
- ⇒ Faca;
- ⇒ Pegador de gelo;
- ⇒ Socador para caip's;
- ⇒ Guardanapos de papel;
- ⇒ Recipientes para cereja, azeitona, conservas em geral.

7 Condimentos e gêneros alimentícios utilizados no bar:

- ⇒ Sal
- ⇒ Açúcar refinado
- ⇒ Canela em pó
- ⇒ Noz- moscada
- ⇒ Azeitonas verdes
- ⇒ Laranja
- ⇒ Limão
- ⇒ Lima
- ⇒ Abacaxi
- ⇒ Maça

- ⇒ Cereja
- ⇒ Melancia
- ⇒ Uva
- ⇒ Kiwi
- ⇒ Morango
- ⇒ Creme de leite
- ⇒ Leite condensado
- ⇒ Leite de coco
- ⇒ Folhas de hortelã frescas

8 Copos utilizados no bar:

- ⇒ Taça de cerveja
- ⇒ Taça de vinho branco
- ⇒ Taça de vinho tinto
- ⇒ Taça de champanhe
- ⇒ Taça margarita
- ⇒ Copo de whisky
- ⇒ Copo long drink
- ⇒ Copo de dose

9 Bebidas que não podem faltar no bar (ver o cardápio):

- ⇒ Run: claro e escuro
- ⇒ Gin
- ⇒ Vodka
- ⇒ Conhaque
- ⇒ Martini
- ⇒ Campari
- ⇒ Vermouth: branco doce, branco seco e tinto
- ⇒ Licores: curaçau blue, licor de pêssego, licor de menta, creme de cacau, cointreau, creme de cassis.

- ⇒ Diversas: tequila, cachaça, etc.
- ⇒ Groselha
- ⇒ Sucos: laranja, limão, pêssego.

10 Preparando seu coquetel

- ⇒ Jamais misture 2 destilados no mesmo coquetel, pois o sabor de um pode acabar anulando o do outro.
- ⇒ Jamais use espumante, água gaseificada ou refrigerante na coqueteleira. Misture sempre depois.
- ⇒ Jamais misture numa composição mais de 5 bebidas.
- ⇒ Use sempre bebidas de qualidades na sua mistura, pois o aroma e o sabor de um drinque são muito delicados.
- ⇒ Use decorações como complementos.
- ⇒ Todos os coquetéis devem ser servidos imediatamente depois de preparados.
- ⇒ As decorações devem ser sempre preparadas antes do início da festa.
- ⇒ Mulheres geralmente preferem bebidas suaves, e os homens bebidas mais encorpadas, mas sempre há uma exceção a regra.
- ⇒ Tenha sempre em mãos refrigerantes e água gaseificada para o preparo dos drinks.
- ⇒ O mais importante: sirva as bebidas no momento certo, aperitivos antes, digestivos após e long drinks jamais durante as refeições.
- ⇒ Um bom serviço de bebidas poderá corrigir possíveis imperfeições no cardápio

Carta com os drinks mais conhecidos mundialmente.

Americano:



Ingredientes:

- 1 Dose de campari
- 1 Dose de Martini
- Água com gás
- 1 Fatia de limão
- 1 Fatia de laranja

Modo de preparo: Misture o Campari com o Martini direto no copo, colocando em seguida bastante gelo e completando com água gasosa. Decorado com uma fatia de limão e laranja.

Apple Martini:



Ingredientes:

- ½ dose de licor de maçã verde;
- 1 dose de Martini;
- Suco de maçã

Modo de preparo: Misturar todos os ingredientes na coqueteleira com gelo, coar o gelo, despejando apenas o drinque gelado na taça. Decorado com fatias de maçã.

Bacardi Cocktail

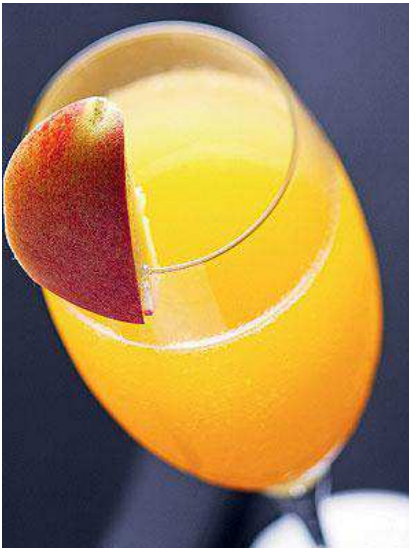


Ingredientes

- 1 dose de rum branco
- Suco de limão
- Groselha

Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes na coqueteleira e bata bem, despeje todos os ingredientes na coqueteleira em um copo gelado. Decorado com limão e cereja.

Belini:



Ingredientes

- Suco de pêsego
- Espumante

Modo de preparo: Coloque o suco de pêsego na taça adicionando gentilmente o espumante. Copo decorado com fatias de pêsego.

Blue lagoon



Ingredientes

- 1 dose de vodka
- ½ dose de curaçu blue
- Soda limonada

Modo de preparo: colocar a vodka com o curaçu blue no copo, complete o copo com gelo e a soda. Copo decorado com uma fatia de limão.

Brandy Alexander:



Ingredientes

- 1 dose de conhaque
- 1 dose de creme de cacau
- Creme de leite à vontade

Modo de preparo: Colocar todos os ingredientes em uma coqueteleira com bastante gelo, agite bem e despeje em um copo. Polvilhe noz-moscada.

Caipirinha



Ingredientes

- **Limão**
- **1 dose de cachaça, vodka ou rum**
- **Açúcar**

Modo de preparo: colocar o limão picado em uma coqueteleira junto ao açúcar, macerar bem, acrescentar a vodka e bastante gelo. Copo decorado com uma fatia de limão.

Made in Brazil



Ingredientes

- **1 dose de gym**
- **1 dose de licor de menta**
- **Suco de laranja**

Modo de preparo: Colocar o suco de laranja no copo com gelo, em uma coqueteleira colocar o gim e o licor de menta, mexa-os e despeje lentamente sobre a borda do copo. Copo decorado com abacaxi ou carambola.

Mojito



Ingredientes

- 1 dose de rum branco
- Suco de limão
- Água com gás
- Folha de hortelã
- Açúcar

Modo de preparo: Macerar as folhas de hortelã com açúcar e o suco de limão, coloque pedras de gelo e adicione o rum, completando com água gasosa. Copo decorado com hortelã e limão.

Piña Colada



Ingredientes

- 1 dose de rum branco
- Leite condensado
- Leite de coco
- Creme de leite
- Suco de abacaxi

Modo de preparo: Colocar todos os ingredientes na coqueteleira com bastante gelo, servir em um copo longo. Copo decorado com abacaxi.

Sex on the beach



Ingredientes

- **1 dose de vodka**
- **½ dose de licor de pêssego**
- **Suco de laranja**
- **Groselha**

Modo de preparo: Colocar a vodka e o licor de pêssego seguido de cubos de gelo, colocar após suco de laranja e lentamente a groselha.