



**INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUPERIOR JAPÓN**

GUÍA
METODOLÓGICA
DE
COCTELERIA

COMPILADO POR:
TECNG DAVID CONRADO
GASTRONOMÍA

AMOR AL CONOCIMIENTO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA

Nombre de la Asignatura: COCTELERIA		Componentes del Aprendizaje	Docencia Trabajo autónomo Práctica	
Resultado del Aprendizaje: COMPETENCIAS Y OBJETIVOS <ul style="list-style-type: none">• Crear y preparar variedad de cocteles, identificando técnicas y mixología nacional e internacional; preparando a los estudiantes a desarrollar la carta o menú para bares bajo parámetros establecidos.• Conocer la historia, sus recetas, medidas y variaciones en la carta menú de cocteles.• Crear su propio coctel que interprete el sentimiento del espíritu, decoración, color y sabor en cada presentación de los alumnos.				
Docente de Implementación:				
Tecng. David Conrado C.			Duración: 30 horas	
Unidades	Competencia	Resultados de Aprendizaje	Actividades	Tiempo de Ejecución
Historia, leyendas, preparaciones importantes, diversidad, equipo, cristalería, manejo del equipo de bar.	Conocer la historia, leyendas, y conceptos importantes. Conocimiento de equipo de coctelería.	Identificar los orígenes de la coctelería, sus diferentes leyendas. El correcto manejo del instrumental de coctelería como el uso de la cristalería y sus nombres.	Observación Presentación power point. Participación individual. Material y equipo en físico del taller de coctelería. Cristalería	Primera semana de 5 horas



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN
 GUIA DE APRENDIZAJE

<p>Recetas de Cocteles con Brandy – Gin – Ginebra. Decoraciones. Uso de equipo y medidas.</p>	<p>Conocer los cocteles que su principal ingrediente en la receta es el brandy - gin – ginebra. Realizar las decoraciones con frutas. Manejar el equipo de medidas para realizar los cocteles.</p>	<p>Preparar los diferentes cocteles con brandy – gin – ginebra en receta menú de la carta de bebidas. Identificar los diferentes tipos de decoraciones para cada coctel que se realiza. Realizar las medidas según receta estándar. Saber los diferentes tipos de decoración.</p>	<p>Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de coctelería. Manejo de cristalería.</p>	<p>Segunda semana de 5 horas</p>
<p>Recetas de Cocteles con Ron blanco – añejo – Tequila. Historia y preparación Decoraciones. Uso de equipo y medidas.</p>	<p>Aplicar las diferentes recetas estándar con licores con Ron Blanco – Ron Añejo – Tequila. Técnicas de servir. Decoración.</p>	<p>Aplicaran las técnicas de armado de coctel. Adaptaran las técnicas en la preparación de las bebidas. Identificaran cómo se sirve el tequila y su historia. Realizar decoraciones en frutas tropicales.</p>	<p>Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de coctelería. Manejo de cristalería.</p>	<p>Tercera semana de 5 horas</p>
<p>Recetas de Cocteles con Vodka – Coctelería Molecular – Mixología Esferificación Inversa</p>	<p>Conocer las recetas que se utiliza vodka. Conceptos e inicios de la coctelería molecular - mixología. Esferificación inversa. Formulaciones</p>	<p>Identificar las recetas con ingredientes que son compatibles con Vodka. Aplicar los conocimientos de la mixología, su historia de la evolución y sus formulaciones.</p>	<p>Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de coctelería. Medidas con balanza Manejo de cristalería.</p>	<p>Cuarta semana de 5 horas</p>
<p>Recetas estándar de varios cocteles. Recetas estándar de cocteles sin alcohol. Decoración</p>	<p>Conocer las recetas de cocteles que tiene gran relevancia en la coctelería. Conocer cómo preparar bebidas que no tienen alcohol, y fusión frutas.</p>	<p>Seguimiento de las fases de la preparación de cocteles que llevan varios ingredientes, para obtener un coctel de buen sabor, color, decoración y aroma. Aplicar sabores en bebidas que no llevan alcohol, pero son bebidas refrescantes.</p>	<p>Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de coctelería. Medidas con balanza Manejo de cristalería.</p>	<p>Quinta semana de 5 horas</p>



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

Revisión general de los talleres realizados. Examen final práctico. Coctel de autor Receta estándar - Decoración	Repaso de cada técnica que se realizó con los diferentes licores espirituosos utilizados en las clases anteriores. Preparación de Cocteles de autor por cada estudiante de la carrera de gastronomía. Decoración.	Aplicar los conocimientos recibidos en cada preparación y receta que se realizó en los talleres anteriores. Realizar su coctel de autoría que marca la innovación, decoración y sabores que sean de su gusto. Tanto con alcohol como sin alcohol.	Taller práctico. Manejo de recetas estándar. Uso de equipo de coctelería. Medidas con balanza Manejo de cristalería. Receta Estándar del coctel de autor.	Sexta semana de 5 horas
--	---	--	--	-------------------------

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RELACIONADOS

Co-requisitos

Hoja de vida en áreas gastronómicas

Auditor en Inocuidad Alimentaria. Manipulación de Alimentos.

Costos de alimentos y bebidas

3. UNIDADES TEÓRICAS

• Desarrollo de las Unidades de Aprendizaje (contenidos)

A. Base Teórica

- Desarrollo de las actividades realizadas en taller de coctelería.

Historia de la Coctelería.

El origen de la coctelería está perdido en el tiempo y en infinitos bares y tabernas de innumerables puertos del mundo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Su mayor difusión, fue en los Estados Unidos de Norteamérica, donde inclusive en la época de “la ley seca” siguió sobreviviendo en la clandestinidad. Levantada la prohibición, especialmente en las barras de los grandes hoteles internacionales.

Leyendas.

Leyenda 1. California, donde además se realizaban competencias de gallos de riña. El gallo campeón de ese pueblo fue desafiado por otro gallo de una comarca vecina.

Para festejar el triunfo, dicen que el tabernero invitó a los presentes a celebrar con un trago que elaboró mezclando varias bebidas que tenía en su cantina. Con ese misterioso elixir, brindaron en homenaje a la cola del gallo. Y descubrieron que nunca antes habían probado un trago tan atractivo.

A partir de ese momento, ese nuevo sabor terminaría llamándose “cocktail”, o sea cola de gallo.



Leyenda 2. Ubica el origen del cocktail en el puerto mexicano de Campeche, bañado por las aguas del Golfo de México en la península de Yucatán.

Los tripulantes de los barcos ingleses transportaban maderas de alta calidad bajaban a puerto a disfrutar de las bebidas locales, especialmente rum y aguardientes que el tabernero pacientemente mezclaba en un amplio frasco de vidrio, revolviendo con una cuchara.

A su vez, éstos, viendo que el tabernero revolvía las bebidas con unos finos palillos de raíz, le preguntaron qué era. “Cola de gallo”, respondió el barman, que traducido al inglés era precisamente cocktail, nombre que inmediatamente reemplazó al de “dracs”.



Leyenda 3. La taberna de Betsy Flanagan. La guerra de revolución americana, soldados franceses y americanos frecuentaban una taberna de Nueva Inglaterra. Lo cierto es que, su vecino, un inglés no muy agradable tenía un criadero de pollos. Cierta día, Betsy invitó una gran cantidad de soldados a comer pollo asado, obviamente robados a su vecino. Terminada la comilona, ofreció a





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

todos, una mezcla de bebidas servidas en Bracers redondos, adornadas con las plumas de los pollos consumidos. Para celebrar la derrota del vecino inglés, los oficiales dieron tres aclamaciones “tenemos más cocktail!”; a la cuál un oficial francés agregó “vive le cocktail!” y continuaron bebiendo durante toda la noche.

¿Qué es un cóctel?

Un barman respondería, sin dudarlo que es la creación de un nuevo sabor. Es claro que ese sabor tiene que ser agradable, atractivo, equilibrado. Y su preparación requiere de conocimientos, práctica y un equipo adecuado.

Básicamente, el cóctel es un trago aperitivo, ya que está pensado para disfrutar antes del almuerzo o la cena, sin perturbar el apetito, sino precisamente estimularlo.



Diversidad de tragos

Se dividen en dos:

TRAGOS CORTOS = Aperitivos

TRAGOS LARGOS = Refrescantes

Los Tragos Cortos: Son la esencia de la coctelería clásica y en general son tragos aperitivos, es decir indicados para tomar antes de las comidas, ya que prepara todos los sentidos para disfrutar mejor de los sabores. Son tragos livianos, refrescantes y en algunos casos algo amargos (bitter) incitando las papilas gustativas. Se sirven en copas de 70 a 90 gramos.



Tragos Largos: Son refrescantes, ideales para el verano, menos alcohólicos que los cortos y suelen ser muy atractivos por la decoración que el barman emplea al presentarlos. Generalmente están integrados por jugos de frutas, cremas, una base de alcohol, suelen llevar champagne o licores muy aromáticos, trozos de frutas, abundante hielo y una decoración muy tropical y atractiva, servidos en vasos lisos, altos, de 120 a 350 gramos.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE



Tragos Clásicos: Se consideran clásicos aquellos tragos que muchos años después de haber sido creados, siguen vigentes en las más famosas barras de todo el mundo. Un cóctel clásico, por lo tanto, es aquel que con apenas sutiles diferencias, se puede disfrutar.

MARGARITA – ALEXANDER – DAIQUIRI – COCTEL CHAMPAGNE – SOFIA LOREN – NEGRONI – MANHATTAN – CLARITO – MARTINI.

Equipo de Cocteleria.

Equipos y utensilios

Coctelera (shaker)

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. 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 otro, posiblemente más importante, es que permite enfriar la bebida. Existen dos tipos de cocteleras, la de dos cuerpos formada por dos vasos metálicos, con una capacidad aproximada de medio litro, que se superponen al juntarlos, y la coctelera de tres piezas formada por un vaso de medio litro que sirve para adicionar los ingredientes y el hielo, un cubrevaso y un colador (paseoír) incorporado con tapa. Si no dispone de coctelera, utilizar un bote con tapa de rosca de boca ancha.

Vaso mezclador

Es un recipiente de cristal de gran tamaño que se usa para bebidas que no deben ser agitadas, sino mezcladas. Puede formar parte de la coctelera. También se puede emplear 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.

Licudora Se utiliza para preparaciones bien mezcladas y espumosas dando volumen y homogeneidad al cóctel. También se usa para los “frozen cocktails” (cócteles con hielo picado).



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

Colador de cóctel (passeoir)

Tiene forma circular, rodeado por un resorte en espiral. 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 el hielo, las pulpas y las pepitas de las frutas en el momento de vaciar el cóctel en la copa. También se puede emplear un colador metálico pequeño, según el tamaño del vaso mezclador.

Vaso medidor (Jigger)

Vaso de cristal graduado con una escala de medición en el lateral. Para tener el control sobre la cantidad de los ingredientes líquidos. Obviamente sirve para medir las cantidades de líquido que se van a mezclar. Existen varios modelos: de una copa de metal de 45 mililitros y con dos copitas de un lado la copita es de 30 ml y del otro de 45 ml.

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

Bar Spoon o cucharilla de bar.

Es una cucharilla con el mango muy largo que nos ayuda a precisar las medidas y se utiliza para mezclar los ingredientes en el vaso mezclador. En general suele tener una capacidad de 5 cc.

Muddler o mano de mortero para cócteles.

Es otro de los utensilios prácticos para preparar nuestros cócteles. Se utiliza para triturar y extraer toda la esencia de las frutas, de las hierbas aromáticas, etc. Hay de diferentes maneras, de acero inoxidable y plástico estriado, que se utiliza más para las frutas, y un muddler de madera lisa, que suele estar más indicado para machacar las hierbas aromáticas.

Cuchillo para bar o de cóctel

En muchos cócteles utilizamos cítricos, para aromatizar, darle un punto ácido, fresco, decorar... para cortar los cítricos es necesario un cuchillo especialmente diseñado para ello, ya que muchos de estos frutos son blandos. Este cuchillo especial permite cortar los cítricos en rodajas y tiene una hoja bifurcada. Esta herramienta tiene muchas variantes, las hay con y sin dientes, de distintas formas y con diversos tamaños. Además de este cuchillo, también es recomendable tener otro cuchillo mondador, que es un cuchillo corto que nos permite pelar los cítricos ya que su hoja posee una forma especial.

Batidora o licuadora.

Este utensilio eléctrico nos ayuda a triturar y mezclar sin problemas todas las bebidas con sus ingredientes, bien sean trozos de fruta, crema o helado. Se colocan todos los ingredientes que vayamos a usar para crear nuestro cóctel en la batidora y añadimos mucho hielo. Con esta licuadora lo que conseguimos es la mezcla perfecta (a la potencia que deseemos) y en poco tiempo tenemos el combinado perfecto disuelto con el hielo triturado.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Hielera y pinzas.

Son utensilios sencillos pero muy eficaces, para mantener el hielo lo máximo posible y manejarlo con higiene y facilidad. Las hieleras de acero inoxidable son más resistente y conservan por mayor tiempo el frío. Las pinzas son un elemento importante para manipular el hielo y algunos elementos decorativos para los cócteles.

Tabla de cortar.

Esta tabla es una superficie básica para cortar sobre ella las frutas y los demás elementos sólidos. Suelen ser de plástico rígido.

Cristalería.

Preferentemente de ser transparente y de diseño clásico, ya que algunas copas y vasos son de colores que no permiten apreciar el color de los cocteles.



Vaso HIGHBALL o TUMBLERES (vasos largos)

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.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Vaso OLD-FASHIONED (vasos Cortos)

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

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.

Copas Coctel.

La capacidad varía entre 3 a 5 onzas, son ideales para servir martini, Gibson, manhattan y otros.

Copas Altas par Batidos y Coladas.

Este tipo de copas se utilizan para batidos, tragos largos y coladas, tambien se utilizan para cerveza, tiene una capacidad de 12 onzas.

Copas para Champagne, Cava o Vinos espumosos.

Estos tipos de copas son alargadas y estrechas, como la tipo flauta o tulipán, de esta manera permiten mantener el gas de los champagnes, cava o vinos espumosos por mas tiempo. La capacidad es de 5 onzas.

Jarras.

Tienen diferentes formas, capacidades y tamaños, se utilizan para combinaciones con vino, como sangría, también para champagnes, jugos y zumos.



Recetas de Cocteles con Brandy – Gin – Ginebra.

Decoraciones.

Uso de equipo y medidas.

Cócteles con Brandy

Bombay

Ingredientes:

- 1/2 de brandy
- 1/4 de vermut blanco seco
- 1/4 de vermut rojo
- 1 golpe de anís o absenta
- 2 golpes de Curaçao (naranja a ser posible)

Preparación:

Se echan en vaso mezclador con unos cubitos de hielo.



Remover y servir en vaso bajo y ancho (old fashioned), agregando uno o dos cubitos de hielo.

Brandy Alexander

Ingredientes:

- 1/3 de brandy
- 1/3 de crema de cacao
- 1/3 de nata líquida o crema de leche

Cócteles para todos

Preparación:

Agite bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado.

Sírvalo sin colar en copa de cóctel.

Si se desea añada un poco de nuez moscada.

Recomendación:

Un excelente cóctel para después de las comidas.



French Connection

Ingredientes:

- 1/2 de brandy
- 1/2 de Amaretto

Preparación:

Vierta todos los ingredientes directamente en un vaso bajo y ancho (oldfashioned) con cubitos de hielo. Revuelva suavemente.

Recomendación:

Un excelente cóctel para después de la cena.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Stinger

Ingredientes:

- 2/3 de brandy
- 1/3 de crema de menta

Preparación:

Mezclar en la coctelera con un poco de hielo picado.

Agitar y servir en copa de cóctel previamente enfriada.



Cócteles con Ginebra

Alexander

Ingredientes:

- 3/6 de ginebra seca
- 2/6 de crema de cacao
- 1/6 de nata o crema de leche

Preparación:

Agitar bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado.

Servir sin colar en copa de cóctel, bien fría.

Puede espolvorearse con canela molida o cacao en polvo al gusto.

Historia:

La citación más antigua de este cóctel es un libro de recetas de Hugo

Ensslin datado en 1915 en el que describe una mezcla por igual de sus tres ingredientes: ginebra, crema de cacao y crema (todo ello mezclado con hielo picado)

Variaciones:

Es la base de otras recetas, como el más común Brandy Alexander.

Recomendación:

Como es muy dulce se recomienda ofrecerlo después de las comidas y no como aperitivo.



Bronx

Ingredientes:

- 1/3 de ginebra seca
- 1/3 de zumo de naranja
- 1/6 de vermut seco
- 1/6 de vermut rojo

Preparación:

Agitar bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado.

Colar y servir en copa de cóctel, bien fría.

Historia:

Al igual otros cócteles inventados antes de la Ley Seca en los Estados Unidos (1920-1933), más de una historia se atribuye a su creación. Si bien la de más crédito da a Joseph S. Sormani, un restaurador del Bronx, como el descubridor de esta bebida en 1905.

Variaciones:

La receta original marca: cuatro partes de ginebra, una parte de jugo de naranja y una parte de Vermut italiano. Agitar a fondo en el hielo y servir.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

Gibson

Ingredientes:

- 5/6 de ginebra seca
- 1/6 de vermut seco
- 1 cebollita para cóctel (dulce)

Preparación:

Eche en un vaso mezclador los ingredientes con cubitos de hielo, y remueva con una cucharilla. Cuele y sirva en copa de cóctel, bien fría. Adorne con la cebollita bien escurrida.



Dry Martini

Ingredientes:

- 1/4 de vermut seco
- 3/4 de ginebra seca

Preparación:

Se echan los ingredientes en un vaso mezclador con hielo en cubitos, se agitan vigorosamente con una cucharilla.

Sírvase colado en copa de cóctel, bien fría.

Se le suele añadir un poco de zumo de limón y una corteza de éste como decoración, o simplemente una aceituna.

Historia:

El Martini lleva su nombre en honor al barman que lo inventó, en New York, alrededor de 1910. Es el más delicado de los cócteles.

Probablemente sea el cóctel más famoso del mundo, y el más solicitado.

Variaciones:

La receta anterior es para el clásico Martín seco, en porción de cuatro partes de ginebra por una de vermut. Martín más seco o más dulce: hay quienes prefieren el Martini más seco, en porción de 5 a 1, e inclusive hasta de 8 a 1. Y quienes lo prefieren más dulce, preparado en una porción más alta de vermut o con un vermut más dulce.

Martini con jerez o vino: se sustituye el vermut por jerez seco o un vino Chablis seco.

Vodka Martini: Sustituya la ginebra con vodka.

Aquavit Martini: Sustituya la ginebra con Aquavit.

Martini "on the rocks" (Martini sobre las rocas): Prepare el Martini como se indica y viértalo sobre cubitos de hielo, en un vaso bajo y de boca ancha.



Gin Tonic

Ingredientes:

- 1/5 de ginebra seca
- 4/5 de agua tónica
- 3 láminas finas de limón verde o lima.

Preparación:

Echar la ginebra y la tónica en un vaso alto con hielo.

Decorar con el limón.

Recomendación:

Se considera un magnífico digestivo, pues la conjunción de amargos, dulces y anisados, acelera la digestión.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

No se debe mezclar con zumo de limón pues el ácido cítrico de éste reacciona con el anhídrido carbónico de la tónica dejando a esta sin sus características burbujas.

Orange blossom

Ingredientes:

- 1/2 de ginebra seca
- 1/2 de zumo de naranja

Preparación:

Se echan los ingredientes en un vaso mezclador con hielo en cubitos, se agitan vigorosamente con una cucharilla.

Se sirve en copa de cóctel, previamente enfriada en el congelador.

Si el zumo de naranja resulta muy amargo, se le puede añadir un chorrito de almíbar para endulzarlo.



Negroni

Ingredientes:

- 1/3 de ginebra seca
- 1/3 de vermut rojo
- 1/3 de bitter Campari
- Media rodaja de naranja

Preparación:

Se prepara con solo un par de cubitos de hielo, directamente en vaso mediano y se remueve con una cucharilla. Adornar con la naranja.

Historia:

Según la historia se inventó en Florencia, Italia en 1919, en el Caffè Casoni. Fue nombrado así por el Conde Camillo Negroni, quien lo inventó al pedir a un camarero (Fosco Scarselli) para añadir a la ginebra, su bebida favorita.

Recomendación:

Es considerado un aperitivo que se toma para estimular el apetito.



Paradise

Ingredientes:

- 2/4 de ginebra seca
- 1/4 de brandy (coñac) de albaricoque
- 1/4 de zumo de naranja

Preparación:

Se mezcla con un de poco hielo picado en una coctelera, se agita vigorosamente unos segundos.

Cuele y sirva en copa de cóctel.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Pink lady

Ingredientes:

- 3/4 de ginebra seca
- 1/4 de zumo de limón
- 1 toque de granadina

Preparación:

Mezclar los componentes en una coctelera llena de hielos.
Cuele y sirva en copa de cóctel previamente enfriada.



White lady

También llamado Delilah, Chelsea Side-coche o Lillian Forever.

Ingredientes:

- 2/4 de ginebra seca
- 1/4 de licor Triple Sec (Cointreau, Grand Marnier, etc.)
- 1/4 de zumo de limón

Preparación:

Se mezcla con un de poco hielo picado en una coctelera, se agita vigorosamente unos segundos.

Cuele y sirva en copa de cóctel previamente enfriada.

Decorar con una cáscara de limón.

Historia:

Hay por lo menos dos versiones sobre quién inventó este cóctel:

Que este cóctel fue ideado por Harry MacElhone en 1919 en el Ciro's Club de Londres. El original utilizaba crema de menta, pero la reemplazó por ginebra en el Harry's New York Bar de París en 1929.

Pero The Savoy's Harry Craddock también alega su creación. La receta aparece en su Savoy Cocktail de libros, publicado en 1930.





Recetas de Cocteles con Ron blanco – Ron añejo – Tequila.

Decoraciones.

Uso de equipo y medidas.

Cócteles con Ron

Daiquiri

Ingredientes:

- 3/4 de ron blanco
- 1/4 de zumo de limón o lima
- 1 cucharadita de azúcar

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado, se agita vigorosamente unos segundos.

Servir colado muy frío en copa de cóctel.

Historia:

Aunque existen otras variantes la que ha ganado fama internacional es la mezclada en uno de los bares más famosos del mundo, el Floridita, en La Habana.

Curiosidad:

En Cuba se le conoce como Daiquirí.



Cubalibre (o Cuba Libre)

Ingredientes:

- 2/5 de ron blanco
- 1/5 de zumo de limón
- 2/5 de refresco de cola

Preparación:

Servir el zumo y el ron en un vaso alto. Llenar con el refresco.

Mover suavemente.

Decorar con una ramita de hierbabuena y colocar en el borde de la copa una rodaja de limón.

Historia:

La receta más clásica consiste en poner en un vaso varios cubos de hielo, añadir 42 ml (1 1/2 onza) de ron blanco, terminar de completar el vaso con refresco de cola. Finalmente se añaden unas gotas de limón y se adorna con una rodaja del mismo cítrico.

Precisamente de esa mezcla de la bebida típica cubana con el famoso refresco estadounidense sugiere una primera versión sobre su nombre, unión de las palabras Cuba y Libre, ya que manifestaría un interés de algunos cubanos por ser libres.

Otra versión indica que al terminar la Guerra de Cuba entre Estados Unidos y España, en la cual Cuba paso del dominio español a ser colonia norteamericana, los soldados estadounidenses llevaron Coca-Cola a la isla donde la mezclaron con Ron. Como recién Cuba había sido "liberada", llamaron a esta bebida cuba libre.

Curiosidad:





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

En Chile se le denomina roncola, en México se le llama solo cuba y en España se le conoce coloquialmente como “cubata” (aunque este término hoy en día denomina a cualquier bebida resultante de mezclar refrescos y bebidas alcohólicas de alta graduación).

Bacardí

Ingredientes:

- 2/5 de ron Bacardí
- 1/3 de zumo de limón o lima
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 golpe de granadina

Preparación:

Preparar en coctelera con hielo picado.

Se agita unos segundos.

Servir colado en copa de cóctel, bien fría.



Piña colada

Ingredientes:

- 3/8 de ron blanco
- 2/8 de zumo de piña
- 2/8 de leche de coco
- 1/8 de nata líquida (opcional)

Preparación:

Verter todos los ingredientes en licuadora o coctelera, con hielo picado.

Agitar la mezcla hasta que quede suave.

Lo propio es servirlo en un coco o una piña vaciados, pero si no es posible, servir en copa enfriada.

Decorar con una rodaja de limón y pajitas.



Mojito

Ingredientes:

- 1/3 de ron blanco
- 1/3 de zumo de limón o lima
- 1/3 de agua de soda (gaseosa) o agua mineral
- 4 hojas de menta
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 ramita de hierbabuena

Preparación:

Mezcle el zumo de limón, el ron, el azúcar y la menta en un vaso mediano. Usando una cuchara mézclelo bien hasta que el azúcar se disuelva.

Añada la soda y hielo picado.

Adornar con la ramita de hierbabuena.

No será un auténtico mojito si no se decora con una pajita.

Historia:

Es el trago preferido del escritor americano Ernest Hemingway, que tenía su casa en la Finca Vigia, en La Habana, al que le servían este trago en la Bodeguita del Medio, su lugar preferido.

Comúnmente se piensa que el Mojito fue inventado por el restaurante



KOQIA



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

cubano “La Bodeguita del Medio”, pero los cubanos ya lo hacían antes de la aparición del local.

Variaciones:

En La Habana lo preparan de otra forma: Se coge un vaso y se echa hierbabuena en el fondo del vaso, esta se macera mientras se procede a echar azúcar y ron blanco, después se procede a rebajar con agua, podría cambiarse el agua por gaseosa pero no es lo normal.

Planters Punch

Ingredientes:

- 2/3 de ron oscuro
- 1/3 de zumo de naranja
- 5 golpes de limón

Preparación:

Se mezcla todo en una coctelera llena de hielo picado, se agita unos segundos vigorosamente.

Servir en vaso alto adornado con rodajas de naranja y limón.

Para hacerlo más dulce, se le puede añadir un par de golpes de almíbar.



Mai-Tai

Ingredientes:

- 2/7 de ron blanco
- 2/7 de ron oscuro
- 1/7 de jugo de limón
- 1/7 de granadina
- 1/7 de licor Triple Sec

(Cointreau, Curaçao, Grand Marnier, etc.)

- 4 hielos

Preparación:

Añada todos los ingredientes menos el ron oscuro en una coctelera llena

de hielo. Agite bien.

Cuele y sirva en un vaso largo. Añada el ron oscuro.

Decore con una rebanada de limón y una cereza. Servir con paja.



Cócteles con Tequila

Shot Tequila

Tequila – Limón y sal





Acapulco de Noche

Ingredientes:

- 2/6 de tequila
- 1/6 de ron
- 2/6 de zumo de naranja
- 1/6 de zumo de piña
- Azúcar moreno

Preparación:

Impregnar el borde de un vaso alto con el azúcar moreno y un poco de naranja como arriba se indica.

Servir los ingredientes directamente en el vaso.

Decorar con un trocito de piña



Margarita

Ingredientes:

- 2/4 de tequila
- 1/4 de licor Triple Sec (Cointreau, Curaçao, Grand Marnier, etc.)
- 1/4 de zumo de limón
- Sal

Preparación:

Verter los líquidos en la coctelera con hielo en cubitos. Agitar bien.

Escarchar una copa de cóctel con sal y limón.

Colar los ingredientes y servir.

Historia:

Si bien la verdadera historia del Margarita se desconoce, cuenta una leyenda que...Danny Herrera, barman mexicano que trabajaba en el bar Rancho La Gloria (en Rosarito, Tijuana), estaba enamorado de Marjorie King, corista y actriz estadounidense alérgica a todos los destilados (excepto al tequila). Con intención de cortejarla y haciendo uso de su inventiva hizo este exquisito trago al que llamó "Margarita" como una castellanización del nombre de la corista

Variaciones:

Si empleamos Curaçao azul se llama Blue Margarita.

Curiosidad:

Sin duda, el cóctel de tequila más conocido a nivel mundial.



México lindo

Ingredientes:

- 1/2 de tequila
- 1/2 de zumo de limón
- 1 golpe de Curaçao

Preparación:

Mezclar en coctelera todos los ingredientes con hielo picado.

Servir en copa de cóctel, previamente enfriada.

Decorar con una cereza.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Mexicola

Ingredientes:

- 1/3 de tequila
- 1/3 de zumo de lima
- 1/3 de refresco de cola

Preparación:

Vierta los ingredientes directamente en un vaso alto lleno de hielo en cubitos y revuelva.



Tequila Sunrise

Ingredientes:

- 3 partes de tequila
- 6 partes de zumo de naranja.
- 1 parte de granadina

Preparación:

Prepare este cóctel directamente en un vaso largo enfriado previamente.

Vierta de manera delicada cada uno de los ingredientes para lograr el efecto cromático, no agitar.

Adornar con una rodaja de naranja, una cereza, la paja y el agitador.

Curiosidad:

La naranja y el tequila hacen una magnífica combinación. Un cóctel para alegrar la vida.



Tequini

Ingredientes:

- 2/3 de tequila
- 1/3 de vermut seco
- 2 gotas de salsa de Tabasco

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes en coctelera.

Agitar bien y servir en copa de cóctel previamente enfriada.

Decorar con una cáscara de limón.





Recetas de Cocteles con Vodka

Cócteles con Vodka

Bloody Mary

Ingredientes:

- 2/5 de vodka (helado a ser posible)
- 3/5 de zumo de tomate (helado también)
- Una pizca de sal y pimienta negra molida
- 6 chorritos de salsa worcestershire
- 5 gotas de salsa Tabasco
- 1 chorrito de jugo de limón o de lima

Preparación:

Lleve todos los ingredientes a un vaso mezclador y agite con una cucharilla larga hasta que quede todo bien integrado.

Sirva en un vaso largo con hielo y decore con un una ramita de apio.

Curiosidad:

En EE. UU. cuenta una leyenda que si repites el nombre del combinado tres veces seguidas frente a un espejo, se puede invocar al demonio.

El Bloody Mary, y su versión sin alcohol Virgin Mary, se toman frecuentemente durante la mañana.



Caipirinha o Caipiriña

Ingredientes:

- 50 ml de cachaça
- 1 limón
- 2 cucharas de azúcar blanca

Preparación:

Cortar el limón en cuatro pedacitos.

Poner dos cucharas de azúcar blanca en un vaso grande y mezclar con el

jugo de dos trozos de limón.

Añadir 3 cucharas de cachaça y los dos pedazos restantes de limón.

Finalmente añadir el hielo picado y remover bien.

Sírvase bien frío y con una pajita.

Historia:

Adquirió su nombre gracias a que su creador era un trabajador de una plataforma petrolífera que utilizaba sus herramientas para removerla.

Variantes:

En algunas partes se prepara con azúcar morena en vez de blanca y, a veces, se sustituye la cachaça por el vodka, tomando entonces el nombre de Caipiroshka, o por el ron, en cuyo caso se le conoce como Caipirissima. También hay otra variante en la que se le añade granadina, para que adquiera un sabor afresado.

Curiosidad:





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

La preparación original se prepara con lima, cortada en trozos medianos, y dos cucharadas de azúcar amarelo (azúcar de caña), mezclado y exprimido en un mortero. A esta mezcla se le añade hielo picado, de 2 a 5 cl de cachaça. Se suele presentar con pajitas, ya que el secreto de la caipirinha está en beber el líquido de la parte inferior del recipiente, pues todo el jugo de la lima y el azúcar se sitúan al fondo y poco a poco se va mezclando con la cachaça. Beber sin pajita no es recomendable, pues el sabor es bastante fuerte al quedar arriba toda la cachaça sin diluir.

Cosmopolitan (o Cosmo)

Ingredientes:

- 2/4 de vodka (preferentemente vodka citron)
- 1/4 de licor Triple Sec (Cointreau, Curaçao, Grand Marnier, etc.)
- 1/4 de jugo de arándanos

- 1 chorrito de limón o lima

Preparación:

Coloque el hielo en la coctelera y agregue el resto de los ingredientes.

Agite fuertemente.

Cuele y sirva en un gran vaso de cóctel.

Decore con una cáscara de naranja o limón.

Curiosidad:

La receta original pide vodka, jugo de lima Roses, Cointreau, jugo de arándano y una rodajita de limón.



Czarina

Ingredientes:

- 2/4 de vodka
- 1/4 de vermut seco
- 1/4 de brandy (coñac) de albaricoque
- 1 golpe de angostura

Preparación:

Se mezcla con poco hielo picado en una coctelera, se agita unos pocos segundos vigorosamente y se sirve.



Destornillador (Screwdriver o Tirabuzón)

Ingredientes:

- 1/3 de vodka
- 2/3 de zumo de naranja

Preparación:

Vierta el vodka en un vaso alto sobre unos cubos de hielo.

Agregue el jugo de naranja. Mueva suavemente.

Historia:

Recibe su nombre por la herramienta. Su nombre puede ser original de los 1950, cuando los obreros petroleros estadounidenses del Oriente Medio no tenían una varilla para agitar la bebida, y usaban un destornillador como reemplazo.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

Sea Breeze

Ingredientes:

- 1/5 de vodka
- 3/5 de zumo de arándanos
- 1/5 de zumo de pomelo

Preparación:

Verter todos los ingredientes en la coctelera.

Agitar y servir en un vaso alto (highball) lleno de hielo

Adornar con una rodaja de limón.



Sex on the beach

Ingredientes:

- 2/7 de vodka
- 1/7 de puré de manzana o melocotón
- 2/7 de zumo de arándanos
- 2/7 de zumo de naranja

Preparación:

Verter todos los ingredientes en la coctelera.

Agitar y servir en un vaso alto (highball) lleno de hielo

Adornar con una rodaja de naranja.



Vodka Martini

También llamado Vodkatini o Kangaroo.

Ingredientes:

- 1/2 de vodka
- 1/2 de Martini

Preparación:

Se echan los ingredientes en una coctelera con hielo en cubitos y se agitan vigorosamente.

Sírvase colado en copa de cóctel, bien fría.

Decorar con una tira de cáscara de limón exprimido o retorcido.

Curiosidad:

Lo que siempre pide James Bond, y por supuesto, “mezclado, no agitado”.



White Russian (Ruso Blanco)



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

Ingredientes:

- 5 partes de vodka
- 2 partes de licor de café (como Kahlúa o Tía María)
- 3 partes de nata líquida

Preparación:

Verter el licor de café y el vodka directamente en un vaso bajo y ancho

(old fashioned) lleno de hielo.

Verter la nata fresca para que flote en la superficie y remover lentamente.

Es muy frecuente agitar la nata para conseguir una capa algo espesa en la superficie o añadir algo de nuez moscada.



Historia:

Esta bebida no es de tradición rusa, sino que se denomina así debido a la utilización de vodka como ingrediente principal. Los "White Russians" fueron un grupo militar que abarcó a las fuerzas reaccionarias rusas tras la Revolución de Octubre y lucharon contra el Ejército Rojo (al igual que el nacionalista Ejército Verde) durante la Guerra Civil Rusa desde 1918 hasta 1921.

Variaciones:

Sin leche, el cóctel se llama un ruso negro.

Curiosidad:

Es un cóctel clasificado como "after-dinner" (después de la cena)

En la película Catwoman, el personaje principal pide un ruso blanco sin vodka, hielo ni Kahlúa, resultando entonces un simple vaso de leche.

Black Russian (Ruso Negro)

Ingredientes:

- 2/3 de vodka
- 1/3 de crema de café

Preparación:

Vierta el licor de café y el vodka directamente en un vaso bajo y ancho (old fashioned) lleno de hielo y revuelva.

Historia:

Este cóctel apareció por primera vez en 1949, y se atribuye al barman belga Gustave Tops, que lo creó en el Hotel Metropole de Bruselas en honor de la Mesta Perle (embajador de EE.UU. en Luxemburgo)

Debe su nombre al oscuro período de la Guerra Fría con la U.R.S.S.

Variaciones:

El Tall Black Russian, preparado de la misma manera pero se sirve en un vaso alto y se rellena con refresco de cola.



Gimlet



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Ingredientes:

- 3/4 de vodka
- 1/4 de jugo de lima

Preparación:

Mezcle bien todos los ingredientes con hielo picado.

Cuele y sirva en una copa de cóctel, bien fría o llene un vaso de boca ancha con cubos de hielo y sirva "on the rocks".

Variaciones:

Se puede sustituir el vodka por ginebra.



Coctelería Molecular – Mixología

Esferificación Inversa

Al hablar de la Mixología o de la Gastronomía, encontraremos que es un mundo tan amplio por explorar en el cual podemos encontrar la esencia de la creación e historia de la infinita diversidad de platos y cócteles que existen hoy en día, pero es claro que al hablar de mixología no podemos dejar de traer a nuestra mente la palabra "COCKTAIL" o "COCTELERIA" es por ello que debemos abarcar todo el campo posible en nuestro estudio acerca del como las distintas tendencias han venido alterando nuestra coctelería y nuestra gastronomía, en caso del arte de elaborar cócteles con nuevas tendencias observaremos que influirán y serán el futuro de nuestra carrera.

DeGross es el fundador y presidente de el Museo de La América Cocktail, el primer museo del mundo dedicado a la educación en mixology y preservar la rica historia de la América cóctel y ha sido acreditado con reinventar la profesión de bartending y el establecimiento de una explosión de cócteles en todo el mundo. Él es el autor de The Craft of the Cocktail (La Artesanía del Cocktail), y el indispensable Cocktail.

Hervé This (1955 en Suresnes) es un físico-químico francés que trabaja en el Inst. national de la recherche agronomique. Es igualmente Director científico de la Fondation Science & Culture Alimentaire, de la Académie des sciences, así como consejero científico de la revista Pour la Science. "Está Claro, Yo estoy completamente Loco porque si alguien quiere cambiar lo que uno come, tú tienes que estar loco ..." Él es un físico-químico que es amante de la cocina y dice en su trabajo en el INRA (Paris) "Aquí el cuidado, no lo tenemos, precauciones, no las tenemos, excesos, no las tenemos, Solo comida y Buena cocina!" y bien su estudio lo baso en el porqué de las reacciones de los alimentos, y que si fuera el caso examinando una mayonesa en un microscopio plantea, se dañe (pudra) observar las capsulas de aire formadas entre los compuestos.

Ferran Adrià Acosta (nacido el 14 de mayo de 1962 en L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona), es un cocinero español. Es chef y propietario del Restaurante El Bulli situado en Cala Montjoi, en Rosas (provincia de Gerona, España), distinguido con tres estrellas Michelin. Considerado por los especialistas el mejor cocinero del mundo en la actualidad, llamado a veces "el alquimista de la cocina". La revista norteamericana Time lo incluyó en la lista de los 10 personajes más innovadores del mundo en el año 2004.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Con una gran personalidad, se le considera un artista de la cocina, en la que ha introducido nuevas técnicas, como la “deconstrucción” descontextualizando éste concepto del mundo del arte (consistente en aislar los diversos ingredientes de un plato, generalmente típico, y reconstruirlo de manera inusual, de tal modo que el aspecto y textura sean completamente diferentes mientras que el sabor permanece inalterado), las espumas, la "esferificación" (empleo de alginatos para formar pequeñas bolas de contenido líquido) así como el empleo de nitrógeno líquido. Aparte de estas técnicas la cocina de Ferran Adrià destaca por el minimalismo de la presentación, la utilización de vajillas y menaje altamente innovadoras así como por la ruptura con muchos principios clásicos de la cocina. Además, según la filosofía de El Bulli, todos los alimentos tienen el mismo valor culinario pese a su distinto prestigio o precio. En la cocina de Ferran Adrià no hay una predominancia de materias primas de elevado coste como foie gras, langosta, caviar etc. "Una buena sardina es mejor que una mala langosta" es una de sus máximas.



El Martini molecular.

Mezcla jugo de oliva, Vermouth y Gin con Goma xantana y calcic. Prepara un baño de algin y agua para formar la solución estable de oliva en forma de manchas. Se sirve como un solitario de oliva en un copa vacía, se trata no de más que vuelve a un estado líquido cuando entre en contacto y reviente en la boca.

SFERIFICACION

Bueno cuando hablamos acerca de la Sferificación es una técnica culinaria espectacular que tiene sus orígenes en elBulli en el año 2003 debido a la innovación de el cheff catalán ferran Adrià y que permite elaborar unas recetas nunca antes imaginadas. Se trata de la gelificación controlada de un líquido que, sumergido en un baño de calcic formara esferas.

Existen dos tipos de Sferificación:

Sferificación Básica que consiste en sumergir un líquido con Algin en un baño de Calcic

Sferificación Inversa seria lo contrario sumergir un líquido con Gluco en un baño de Algin

Estas técnicas permiten obtener esferas de diferentes tamaños: que son conocidas con el nombre de “Falso” en ambas técnicas de Sferificación, como por ejemplo “Falso Caviar de Mango” , “Ñoquis de



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Fresa” , etc. Las esferas resultantes se pueden manipular, ya que son ligeramente flexibles. Podemos introducir elementos sólidos dentro de las esferas, y estas, se quedarán en suspensión en el líquido, con lo que se consiguen dos sabores o más en una elaboración. En la Sferificación Básica, con algunos ingredientes es necesario emplear el Citras para corregir la acidez; en la Sferificación Inversa, se suele emplear Xantana para espesar.

La Sferificación requiere del empleo de utensilios específicos que son conocidos como los “Eines”, estos vienen solamente incluidos en los Kits de Sferificación de venta en los puntos del Bulli es allí donde se pueden conseguir o por separado en tiendas especializada en artículos de cocina o bar.

En pocas palabras, la Sferificación es una técnica con la que se pueden obtener esferas de diferentes tamaños, constituidos por una membrana gelatinosa del producto elegido que encierra en su interior el mismo producto pero en estado líquido. Se obtienen gracias a la reacción del alginato (un producto natural derivado de las algas) con una sal de calcio, que provoca una gelificación instantánea. El resultado es explosivo y mágico.

Principales Insumos dentro de la Tendencia Molecular

ALGIN o los ALGINATOS

Un alginato es un polisacárido que se obtiene de algunas "algas marrones", algas de gran tamaño, se encuentran fundamentalmente Laminaria hyperborea, que prolifera en las costas de Noruega, donde incluso se recoge en forma mecanizada en aguas poco profundas, y que existe también en el Cantábrico, Laminaria digitata , presente en el Cantábrico, Laminaria japonica, que se cultiva en China y Japón, Macrocystis pyrifera, de aguas del Pacífico, y algunas especies de los géneros Lessonia, Ecklonia, Durvillaea y Ascophyllum. Todas estas algas contienen entre el 20% y el 30% de alginato sobre su peso seco.



EL CALCIC

Como se le conoce profesionalmente, “cloruro cálcico o cloruro de calcio” es un compuesto químico mineral utilizado como medicamento en enfermedades o afecciones ligadas al exceso o deficiencia de calcio en el organismo también usado en algunos casos para la elaboración de algunos alimentos. Este producto es una sal elaborada a base de calcio que se utiliza tradicionalmente en alimentación, por ejemplo en la elaboración de quesos. El calcic es imprescindible para que se produzca la reacción con Algin, que provocará la sferificación. Es el reactivo ideal por su gran facilidad de disolución en el agua, su importante aporte de calcio y, en consecuencia su gran capacidad para propiciar la sferificación. El cloruro de calcio también puede dar una fuente de iones de calcio en una solución.





XANTANA

La goma xantana, o xantano es un polisacárido extracelular producido por la bacteria *Xanthomonas campestris* B-1459.

El aspecto físico del xantano es el de un polvo color crema que se disuelve en agua caliente o fría produciendo soluciones de viscosidad relativamente alta a concentraciones bajas. Como espesante.

Se obtiene a partir de la fermentación del almidón de maíz con una bacteria (*Xanthomonas campestris*) presente en las coles. El producto resultante es una goma de gran poder espesante. Destaca también su potencial como suspensor, lo cual significa que es capaz de mantener elementos en suspensión en un líquido, sin que se hundan en el mismo, también es capaz de retener gas.



Recetas estándar de varios cocteles.

Recetas estándar de cocteles sin alcohol.

Decoración

Bebidas preparadas Usualmente

Se sirven como refrescos de media tarde, antes de un té, después de comer, antes de acostarse o, también, como aperitivos.

Generalmente, están compuestas de una bebida alcohólica, un refresco gaseoso y, a veces, de un sabor específico, acompañados de cubos de hielo.

Se diferencian de los cócteles en que casi siempre llevan gaseosa y se pueden servir para cualquier ocasión.

Jaibol

Se entiende por jaibol la mezcla de un licor con cualquier gaseosa.

Ingredientes:

- 15 ml de licor
- 1 refresco gaseoso

Preparación:

El licor puede ser cualquier whisky, ron o brandy.

Vierta el licor en un vaso alto sobre tres o cuatro cubitos de hielo.

Agregue algún refresco gaseoso: soda, ginger ale, limonada o cualquier bebida gaseosa.



Combinado nº 2

Ingredientes:

- 20 ml de licor Triple Sec (Cointreau, Grand Marnier, etc.)
- 40 ml de vermut rojo)
- Soda o gaseosa

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y completar con la soda.

Drácula



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Ingredientes:

- 1/2 de licor de fresa (o de mora)
- 1/2 de refresco de cola

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.

Todo un clásico para quien no le guste apostar “fuerte” bebiendo.



Gin Rickey

Ingredientes:

- 45 ml de ginebra
- ½ lima
- Soda o gaseosa

Preparación:

Exprima la lima en un vaso alto (highball) y deje la cáscara en el vaso.

Añada la ginebra y complete el vaso con la soda.



Luisita

Ingredientes:

- 3/4 de Curaçao azul
- 1/4 de horchata
- Soda o gaseosa

Preparación:

Directamente en vaso, sin hielo y se completa con la soda.



Tom Collins

Ingredientes:

- 45 ml de ginebra
- ½ cucharadita de azúcar
- Zumo de medio limón
- Soda o gaseosa

Preparación:

Mezcle el azúcar y el jugo de limón directamente en un vaso alto (Collins)

lleno de hielo. Añada la ginebra y agite suavemente. Rellene con la soda.

Adorne con rodaja de limón y cereza al marrasquino.

Variaciones:

- Brandy Collins (brandy)
- Jack Collins (Jack Daniel's)
- John Collins (whisky Bourbon)
- Mike Collins (whisky irlandés)





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

- Pedro Collins o Rum Collins (ron)
- Sandy (o Jock) Collins (whisky escocés)
- Camarada Collins (vodka)

Silver Fizz

Ingredientes:

- 45 ml de ginebra
- 30 ml de jugo de limón
- 1 clara de huevo
- ½ cucharadita de azúcar
- Soda o gaseosa

Preparación:

Mezcle todos los ingredientes, menos la soda, en una licuadora.

Sirva en un vaso; y complete con la soda.



Spritzer

Ingredientes:

- 90 ml de vino blanco
- Soda o gaseosa

Preparación:

Ponga el vino en un vaso largo lleno con hielo.

Completar con la soda.



Bebidas sin alcohol

Andaluz

Ingredientes:

- 1/3 de zumo de tomate
- 1/3 de zumo de naranja
- 1/3 de zumo de pomelo

Preparación:

Agite bien todos los ingredientes en una coctelera con hielo picado.

Se echa en vasos y se sirve en el momento.



Cuatro cuartos

Ingredientes:

- 1/4 de zumo de naranja
- 1/4 de zumo de pomelo
- 1/4 de zumo de piña
- 1/4 de zumo de albaricoque
- 2 golpes de granadina

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.

Decorar con rodajas de naranja.





Parson's Special Cocktail (Cóctel especial del párroco)

Ingredientes:

- 180 ml de zumo de naranja
- 4 toques de granadina
- Una yema de huevo

Preparación:

Agite bien todos los ingredientes en una coctelera con cubitos de hielo. Servir colado sobre un vaso alto.



Poussy Foot

Ingredientes:

- 5/8 de zumo de naranja
- 2/8 de zumo de limón
- 1/8 de puré de manzana

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.



Sober Thoughts (Pensamientos sobrios)

Ingredientes:

- 1/2 de zumo de naranja
- 1/2 de zumo de lima
- 1 golpe de granadina
- Agua tónica para completar

Preparación:

Agitar bien los ingredientes en la coctelera, excepto la tónica. Servir en un vaso de agua con hielo. Completar con la tónica. Decorar con rodajas de naranja.

Sober Thoughts
(Pensamientos sobrios)



* degustación ATC Illiberis

San Francisco

Ingredientes:

- 1/4 de zumo de naranja natural
- 1/4 de zumo de piña
- 1/4 de zumo de limón natural
- 1/4 de zumo de pomelo o de melocotón natural
- 2 golpes de granadina
- 1 clara de huevo
- Soda o gaseosa, hasta rellenar
- 1 rodaja de naranja y otra de limón o lima

Preparación:

En la coctelera introducir los zumos, la granadina, la clara de huevo y cubitos de hielo. Agitar rítmicamente unos segundos.

Servir en copa ancha escarchada con azúcar y granadina.

Rellenar con la soda.

Decorar con las rodajas de naranja y limón o lima.

Curiosidad:

El San Francisco es un clásico entre los clásicos. Muchos zumos para ser natural como la vida misma.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

Combinación popular que admite diversas combinaciones de frutas.

The Bells of St. Clements (Las campanas de San Clemente)

Ingredientes:

- 1/3 de zumo de naranja
- 1/3 de zumo de limón
- 1/3 de agua de soda o gaseosa

Preparación:

Echar los ingredientes en un vaso alto y con hielo y remover.

Decorar con rodajas de naranja y limón.



Virgin Mary

Ingredientes:

- Zumo de tomate bien frío
- Una pizca de sal y pimienta negra molida
- 2 chorritos de salsa worcestershire
- 2 gotas de salsa Tabasco
- 1 chorrito de jugo de limón o de lima

Preparación:

Llevar todos los ingredientes a un vaso mezclador y agite con una cucharilla larga hasta que quede todo bien integrado.

Servir en un vaso largo con hielo y decorar con



Revisión general de los talleres realizados.

Examen final práctico.

Coctel de Autor

Recetas - Decoración

Cocteles de Autor

ZHUMIR CON INFUSION DE FRAMBUESA

- 3 onz Zhumir Seco
- 3 onz Licor de Frambuesa
- 1 ½ onz Jarabe de Goma
- Hielo
- Bebida de Lima-Limón

Preparación:

Ponemos los hielos, el Zhumir, el licor de frambuesa, el jarabe de goma y la bebida de lima-limón en el vaso mezclador y mezclamos, después en el vaso colocamos los hielos y una cereza, después vertimos la mezcla de los licores en el vaso, para finalizar la decoración ponemos azúcar blanca en el borde del vaso, añadiendo una cereza y una rama de menta en un lado. Azúcar en el borde vaso y cerezas.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

COCTEL DE ZHUMIR CON HELADO DE COCO

- 4.5 onz Zhumir Coco
- 3 onz Leche Evaporada
- 3 onz Helado de Coco
- Hielo

Preparación:

Primero colocamos todos los ingredientes en la licuadora y licuamos, en el vaso colocamos en un lado la rama de menta fresca y los hielos, luego vertimos la mezcla de los ingredientes, para decorar ponemos coco rallado encima del coctel. Decoramos con menta y coco rallado



TEQUILA CON FRUTILLAS

- 2 onz Tequila Blanco
- 10 uni Frutillas
- 1 onz Azúcar
- 2 onz Tequila Blanco
- ½ onz Jugo de Frutilla
- 1 ½ onz Jugo de Limón

Preparación:

Ponemos todos los ingredientes en la licuadora hasta que se licuen las frutillas y el hielo se triture, después colocamos el coctel en la copa para la decoración utilizamos la puntilla con la cual procedemos a cortar los extremos del limón, luego hacemos un corte vertical en un lado del limón y para finalizar cortamos horizontalmente y hacemos las rodajas finas. Decoramos con rodaja de limón.

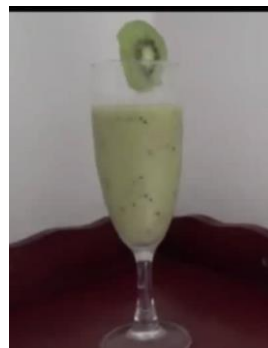


COCTEL DE KIWÍ

- 2 uni Kiwis
- 1 onz Leche de Coco
- ¼ taza Azúcar Morena

Preparación:

Primero pelamos los kiwis y partimos en rodajas para que no se dificulte al licuar, ponemos el vaso en la refrigeradora unos minutos para que se enfríe, luego en la licuadora ponemos la leche de coco los kiwis, el hielo, el azúcar y licuamos, para decorar ponemos una rodaja de kiwi encima del licuado, y otra rodaja en el filo del vaso. Decoración con rodajas de kiwi.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

RONCACÉ

- 2 onz Ron Abuelo Añejo
- 1 onz Crema de cacao
- 1 onz Crema de café
- 1 onz Vino espumante blueberry

Preparación:

Vierta todos los ingredientes en la coctelera con bastante hielo. Agite bien y cuele sobre la copa. Decoramos con cerezas y degustamos.



REFRESMINDO

- 50 gr Tamarindo
- 250 gr Pulpa de tamarindo
- 500 ml Agua mineral
- 50 gr Azúcar

Preparación:

Vertemos todos los ingredientes en una jarra con abundante hielo, añadimos azúcar al gusto. Decoramos con los tamarindos y degustamos.



MARGARITA DE SANDÍA

- 1 cucharada de azúcar
- 1 sandía
- 1 onza de zumo de limón
- ½ de triple seco
- 1 ½ onza de tequila

Hielo picado

Hojas de menta y hierbabuena

Preparación:

Pelar la sandía y extraer la pulpa, desechando las semillas.

Machacar la sandía y separar en un recipiente.

Llevar a la licuadora la sandía junto con el zumo de limón, tequila, tripe seco y el hielo picado.

Servir en una copa con hielo y decorar con hojas de menta y hierbabuena.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN GUIA DE APRENDIZAJE

MOJITO KIWIFRUT

- 1 ½ onzas de ron blanco
- 10 frutillas
- 2 kiwis
- 2 cucharadas de azúcar

Hierbabuena

Hielo picado

Limón

Preparación:

Cortar en trozos pequeños el kiwi y las frutillas

Colocar en una vaso las frutas picadas, añadimos azúcar, hierbabuena y machacar con el mortero.

Una vez realizado este procedimiento colocamos el ron y removemos para que se concentren los sabores de las frutas y la hierba buena.

Colocamos un poco de gaseosa para dar cuerpo a la bebida.

Decorar con sombrillas o las frutas picadas y degustar.



Frozen Félix María

- 2/3 de ron blanco
- 1/3 de zumo de piña
- Azúcar 1 cucharadita

Preparación

Se prepara en la batidora, con bastante hielo triturado, sirviéndose en copa de coctel.

Decoración con piña y naranja.



Florida

- Zumo de 1 pomelo
- Zumo de ½ naranja
- Zumo de ¼ de limón
- 1 cucharada de azúcar

Preparación

Preparar en la coctelera con hielo troceado. Se sirve en el vaso largo de combinado, con hielo y soda al gusto. Decorar con un brote de menta. Decoración Naranja Limón Mandarina Hoja de menta



Ponche de malta

- 200 ml de leche condensada.
- 1 botella de malta fría.

Preparación:

200 ml. de leche condensada en un vaso grande. Añadir 200 ml. de malta y agitar suavemente hasta que esté bien mezclado. Agregar más malta y cubitos de hielo al gusto Por último, servir.





INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN

GUIA DE APRENDIZAJE

Hemingway

- 6 oz de vodka
- 1 taza de jugo de toronja
- 2 cucharadas de azúcar
- Hielo

Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes en la coctelera. Decoramos en copa de margarita y rodaja de limón.



Refreshing Tequila Wash

- 2 onz Ron blanco
- 3 onz Crema de cacao
- 2 onz Colada de avena

Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes en una coctelera con hielos, agitamos vigorosamente hasta que la bebida bien fría. Decoramos con canela en rama y canela molida.



Frozen Brandy Wash

- 2 onz Brandy
- 1 onz Cola de limón
- 1 onz Granadina
- ½ onz Curazao

Preparación:

Colocamos hielo en la coctelera, pondremos todos los ingredientes y agitamos por 12 segundos. Colamos y en copa de margarita decoramos escarchando los bordes con azúcar.



BEBIDA REFRESCANTE DE VINO TINTO

- 1000 ml vino tinto
- 2 uni naranjas
- 2 uni peras
- 150 gr azúcar
- 350 ml pony malta
- canela una rama
- hielo
- pájaro azul

Preparación:

Ponemos a hervir el vino con la canela retiramos del fuego añadimos, azúcar al gusto, el jugo de naranja, añadir la pera picada en trocitos, por ultimo colocamos pony malta, una copa de pájaro azul, para servir ponemos hielo.





4. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE 1: Análisis y Planeación
Descripción: Método Lógico: observación, investigación, análisis y síntesis. Método Comparativo: observación, descripción, comparación, asociación. Diálogo socrático. Diálogo reflexivo. Descripción Análisis de los contenidos. Uso del método explicativo sobre los temas realizados Observación atenta y detallada de los temas trabajados en cada horario
Ambiente(s) requerido: Talleres de coctelería, amplia con buena iluminación.
Material (es) requerido: Infocus, Equipo de coctelería, Recetas estándar, Ingredientes
Docente: Con conocimiento de la materia.

5. ACTIVIDADES

- Controles de lectura
- Exposición
- Manejo de Recetas estándar
- Talleres
- Presentación del Trabajo final (coctel de autor)

Se presenta evidencia física y digital con el fin de evidenciar en el portafolio de cada aprendiz su resultado de aprendizaje. Este será evaluable y socializable.



6. EVIDENCIAS Y EVALUACIÓN

Tipo de Evidencia	Descripción (de la evidencia)
De conocimiento:	Elaboración de recetas estándar Material de enseñanza en digital. Recopilación de documentos del portafolio docente
Desempeño:	Manejo de los equipos en los procesos de preparación de los cocteles. Análisis de la materia enseñada.
De Producto:	Planificación con receta estándar en el aprendizaje de la coctelería.
Criterios de Evaluación (Mínimo 5 Actividades por asignatura)	CLASES 1: Exposición de los temas a trabajar y sus orígenes en la coctelería mundial.
ACTIVIDAD 1.	Conocimiento y uso del equipo a utilizar. Manejo de medidas y volúmenes según receta estándar.
ACTIVIDAD 2.	CLASES 1: Manejo de medidas y volúmenes según receta estándar. Organización de Grupo de trabajo para la compra de ingredientes.
ACTIVIDAD 3.	CLASES 2: Elaboración y conceptos básicos en la preparación de cada coctel. Pesos y medidas de líquidos.
ACTIVIDAD 4.	CLASES 3: Revisión de Receta Estándar de los cocteles. Análisis del tipo de bebida a utilizar.
	CLASES 4:



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

ACTIVIDAD 5.	Manejo de Cortes y garnish para diferentes tipos de decoración según el coctel.
ACTIVIDAD 6.	CLASES 5: Manejo de la cristalería según el tipo de receta a preparar.
ACTIVIDAD 7.	CLASES 6: Creación Coctel de Autor.

Elaborado por:

Tecng. David Conrado C.

Revisado Por:

(Coordinador)

Reportado Por:

(Vicerrector)



EVIDENCIAS GASTRONOMIA COCTELERIA





INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUPERIOR JAPÓN

AMOR AL CONOCIMIENTO

POMASQUI-

c/Marieta Veintimilla E5-471 y Sta. Teresa 4ta transversal

Tlfs: 022356-368 - 0986915506

www.itsjapon.edu.ec