

JOSÉ LUIS MOYA

**COCTELES
DE LUJO**



Como persona, ciertamente me dedico a muchas cosas, porque soy apasionado.

Me siento eternamente “*aprendiz de todo y sabedor de nada*”. Y aquí estoy, intentado “*ser siendo de camino*”, mientras dure la andadura y se pronuncien las arrugas en la frente.

Pretendo y busco ser feliz con aquello que tengo, y con lo que la vida me ha dado, que no es poco.

Me gusta mucho el cine de acción, me encanta *Sam Peckinpah, Meryl Streep, Dustin Hoffman, Luis Tosar*, etc. Intento escribir a ratos, casi siempre al alba, entre dos luces, reflexionar cada amanecer frente a una buena música y no precisamente clásica. Me encanta el Country, el Reggae, la música New Age, *Dyland, Kenny G*, y por supuesto: *Bandari*. No es por presumir, pero tendré más de 3000 cds.

Me entusiasma leer, fundamentalmente bibliografía de autoayuda.

La fotografía me priva tanto como la cocina. Eso de sentarme con los amigos frente a una mesa y compartir pan y vino... y lo que se tercie, son otra de mis pasiones...

Confieso mis cosas no logradas en la vida: Mis frustraciones...: me hubiera gustado haber sido cirujano, saber tocar el saxo, o al menos la flauta travesera. **Como persona inquieta**, hubiera deseado consagrarme como piloto para experimentar el hecho de volar libre... Pero simplemente mi estrella me dejó junto a los canjilones de noria del presente, sin poder asir el arco iris... Por supuesto, sigo siendo eternamente aprendiz de todo y sabedor de pocas cosas ciertas...

Como profesional, me apasiona la docencia y he pasado por los acontecimientos educativos del niño y del adulto: desde la Estimulación temprana, al trabajo como profesor universitarios durante más de 18 años. Sobre todo, me gusta hacer intentos para ser buen profesional, pues entiendo que estoy en perpetuo devenir...

Desde ésta óptica y **como psicólogo clínico**, sigo trabajando en la ayuda a las familias, a las parejas en conflicto, a los niños y a los adultos con problemas. Y la vida me ha traído aquí, y no se dónde se ha ido el tiempo.

Desde la utopía, sigo soñando cada día... aunque piso la tierra firme del presente. Apasionado de la docencia, **creo en la educación como obra de vida**.

Soy constante, tenaz e incansable en mi trabajo, en la consecución de mis logros de peregrino y autorealización antropológica. Todas las mañanas “*me meto pal cuerpo dos rayitas*”: optimismo y positivismo.

Si tuviera que definirme diría a secas que soy una esencia que cruza la vida en una existencia que intento vivir de forma consciente.

En tanto llega la tarde en los cuatro puntos cardinales, y la madurez de las arrugas en la frente, la rosa de los vientos me impulsa al optimismo, al vitalismo, a la esperanza de mejorar la vida propia, el mundo, los hombres, desde la insignificancia planetaria de uno mismo como profesional y como persona.

Vivo en el nº 7 – que diría *Sabina* – en la calle Melancolía... y quiero mudarme, hace años, al barrio de la alegría, pero siempre que lo intento ha salido ya el tranvía... en la escalera me siento....

Y mi horizonte, hasta que se ponga el sol sobre la última playa: ser feliz desde la vida en plenitud.

José Luis Moya Palacios



COCTELES DE LUJO

IDEA ORIGINAL: José Luis Moya

Textos tomados de la red

Fotografías: tomada de la red

MAQUETACIÓN: José Luis Moya



**RESUMEN
MONTAJE Y
MAQUETACIÓN**

JOSÉ LUIS MOYA

**TEXTOS Y FOTOS
TOMADOS DE LA RED**

OBJETIVOS DE ESTE TRABAJO

1. Tomar contacto con el complejo mundo de la coctelería.
2. Utilizar y practicar con los diversos utensilios de coctelería
3. Conocer y emplear correctamente los distintos elementos necesarios para la elaboración de cócteles.
4. Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y servicio de cócteles.
5. Conocer las características de las series estandarizadas de coctelería, clasificándolas de acuerdo a los productos que intervienen en su preparación y las normas básicas de elaboración y servicio.
6. Describir las técnicas de preparación de distintos tipos de cócteles indicando: elementos y productos que intervienen; procedimientos y técnicas operativas; instrumentos base que se deben utilizar; resultados que se obtienen.
7. Practicar posibles variaciones en la preparación de cócteles, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
8. Seleccionar instrumentos y fuentes de información actualizada para obtener alternativas y modificaciones en las preparaciones de coctelería, atendiendo a las características de las bebidas alcohólicas y tendencias actuales de consumo.
9. Proponer alternativas o modificaciones en el proceso, ingredientes o formas de presentación.
10. Valorar los resultados obtenidos en cuanto a presentación, color, sabor y mezclas por medio de la degustación y en función de factores predeterminados, comparándolos, en su caso, con las elaboraciones originales.



Introducción

La coctelería es una técnica de combinación de bebidas, alcohólicas o no, que se realiza siguiendo unos parámetros establecidos, para lograr una bebida armónica con características diferentes a las de sus ingredientes por separado. Para que el resultado sea positivo y



agradable, es fundamental conseguir una armonía entre sus ingredientes teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Sabor
- Color
- Textura
- Temperatura
- Presentación

Actualmente la coctelería es una de las técnicas más profesionalizadas del sector ya que su elaboración requiere una serie de conocimientos, técnicas y destrezas muy concretas.

Es importante destacar que los cócteles más conocidos internacionalmente tienen unas pautas estrictas de elaboración y deben seguir fielmente unas recetas que determinan los ingredientes, cantidades, técnicas de preparación y decoración, pues el simple hecho de modificar, aunque sea poco, cualquiera de estos parámetros, da lugar a un nuevo cóctel que debe denominarse de forma diferente.

En vista de lo anterior, podemos decir que el número de cócteles que se pueden crear combinando diferentes bebidas, alcohólicas o no, es prácticamente infinito y está abierto a la creatividad del profesional que lo elabora y al gusto de los clientes.

En esta unidad, no obstante, vamos a centrarnos en las características y preparación de los cócteles más habituales e internacionalmente conocidos, para ello comenzaremos conociendo los útiles y elementos que se necesitan para elaborarlos y servirlos.

ORIGEN DE LA COCTELERÍA

A falta de certezas, bienvenidas las leyendas.

El origen de la coctelería está perdido en el tiempo y en infinitos bares y tabernas de innumerables puertos del mundo. Como tantas otras cosas, de ese escenario algo tenebroso y no demasiado refinado, se fue difundiendo hasta llegar a los bares y restaurantes más glamorosos de las ciudades más importantes de todo el mundo. Su mayor difusión, hasta convertirse en bebida de moda, fue en los Estados Unidos de Norteamérica, donde inclusive en la época de “la ley seca” siguió sobre- viviendo en la clandestinidad. Levantada la prohibición, la presencia del cocktail se afirmó con extraordinario éxito, especial-mente en las barras de los grandes hoteles internacionales.

En cuanto a las leyendas, una de ellas afirma que nació en una taberna de 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 y el día de la competencia se reunió todo el pueblo, para presenciar ese trascendental espectáculo. Finalmente, el gallo del tabernero triunfó sobre el visitante, pero la pelea lo había dejado desplumado casi por completo: sólo conservaba intactas las plumas de su cola.

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.

Pero la leyenda continúa, o más bien cambia de escenario: 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 que transportaban maderas de alta calidad de la zona, 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. En alusión al pirata inglés Francis Drake, los habitantes locales llamaron “dracs” a esos tragos que tanto atraían a los marineros ingleses. 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”.



Rápidamente, los marinos ingleses popularizaron la creación del cocktail por los puertos y tabernas de todo el mundo, de donde fueron surgiendo las fórmulas en base a las costumbres y bebidas de cada lugar.

Ficción o realidad, historia o fantasía, lo cierto es que el cóctel, como ahora decimos en español, se desarrolló vertiginosamente a través del tiempo, mejorando notablemente su calidad, en la medida en que nuevas técnicas y conocimientos se fueron incorporando a la fabricación de bebidas alcohólicas, finamente destiladas y maceradas, en muchos casos con fórmulas antiquísimas y secretas.



¿QUÈ ES UN CÓCTEL?

Si usted le pregunta a un barman qué es un cóctel, sin dudarle le responderá 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.

Su calidad no sólo dependerá de la correcta proporción de las bebidas que lo integran, sino fundamentalmente de la calidad de cada una de esas bebidas. Si usted es un barman aficionado, que disfruta agasajando a sus amigos preparando tragos, trate de utilizar siempre bebidas de calidad. Licores, whisky, vodka, gin, vermouth, jugos de frutas de baja calidad, atentan no sólo contra el éxito de sus preparaciones, sino también de la salud de sus invitados.





**ELEMENTOS, ÚTILES Y
MENAJE
NECESARIO PARA LA
COCTELERÍA**

Para poder elaborar un cóctel de una manera correcta y profesional, es preciso disponer de una serie de elementos y utensilios que son totalmente imprescindibles y que son los que vamos a conocer a continuación:

Coctelera

La Coctelera es una herramienta fundamental y de gran utilización en la preparación de muchos cócteles, en especial de aquellos que requieran ir fríos y perfectamente mezclados entre sí. La coctelera permite obtener esta mezcla perfecta mediante la agitación enérgica de los ingredientes, en especial cuando estos poseen diferentes densidades.



La coctelera se compone de tres partes:

- o Vaso donde se introducen los ingredientes con el hielo,
- o Cubre-vaso con orificios que actúa como colador, evitando que pasen a la copa los hielos o las partículas sólidas que pudiera haber en la mezcla.
- o Tapa que cierra la coctelera para evitar que el líquido se derrame durante la agitación.

Las cocteleras se fabrican de material fuerte generalmente acero inoxidable, alpaca plateada o plata y su capacidad puede ser de 250 ml., 750 ml. o 1 litro, siendo las más comunes las de 750 ml.

Para usar correctamente la coctelera es preciso actuar de la siguiente forma:

1. Comenzar poniendo, en primer lugar, los hielos dentro de la coctelera. Estos deberán ser en «cubitos» relativamente grandes y duros para que enfríen lo más rápidamente posible evitando aguar el cóctel.
2. A continuación se incorporarán las bebidas de acuerdo a su graduación alcohólica, comenzando por la de mayor graduación y siguiendo progresivamente hasta la de menor gradación. Igualmente se tendrá en cuenta la densidad, incorporando primero los elementos más densos y dejando los menos densos para el final, siendo siempre fieles a las proporciones y cantidades indicadas en la receta.
No utilizar nunca bebidas gaseosas en la coctelera.



3. Cerrar bien la coctelera de modo que permita agitar energéticamente los componentes sin derramar ni salpicar.

4. Tomar la coctelera con las dos manos de la siguiente forma:

— Sujetar la tapa con el pulgar de la mano derecha mientras el resto de la mano se acopla a la parte exterior de la coctelera.

— Situar el pulgar de la mano izquierda en el cubre-vaso y el resto de la mano por la parte exterior de la coctelera hasta la base inferior de la misma que se sujetará con el dedo meñique.

De esta forma los tres cuerpos de la coctelera estarán bien sujetos y será más difícil que se escapen al manejarla.

5. Agitar horizontalmente de forma rápida y enérgica, notando que los hielos golpean las dos bases de la coctelera. Al agitar la coctelera, no subirla por encima de la cabeza y mantener la tapa hacia el cuerpo y no hacia el frente ya que algún derrame ocasional podría llegar a otras

personas.

6. Terminar de batir, suavemente, para que la mezcla empiece a reposar. El punto exacto del cóctel se conocerá por el sonido que produce el hielo al golpear en la coctelera y el frío que se nota en las manos.

7. Sujetar con una mano la coctelera y el cubre vaso y destaparla con la otra mano, tirando de la tapa con firmeza pero con cuidado para que no salga de golpe, pues podría salpicar el contenido. No golpear nunca la coctelera para abrirla.

8. Situar la boca de la coctelera sobre la copa que tendremos preparada de antemano y servir despacio para que el hielo del interior no se desplace bruscamente y produzca salpicaduras. Al realizar el servicio conviene sujetar el cubre vaso con el dedo índice para que no se salga de su sitio si es golpeado accidentalmente por el hielo.

9. Una vez que se ha servido el cóctel, es importante lavar bien la coctelera rápidamente con agua templada o caliente para evitar la retención de los aromas y sabores de los ingredientes.

Vaso mezclador

Se trata de un vaso cónico, de unos 750 cl. de capacidad, utilizado para mezclar líquidos que no necesiten ser batidos enérgicamente, normalmente líquidos de poca densidad y mezclas sin azúcar.



El conjunto se compone de tres partes o elementos:

„ Vaso: generalmente de vidrio, con un pequeño canal en la parte superior.

„ Pasador o gusanillo: es un elemento de acero inoxidable, con mango, y provisto de una espiral que sirve para colar la mezcla, evitando que caigan los hielos, pulpas u otros sólidos indeseados.

„ Cucharilla de bar: Se trata de una cucharilla de mango muy largo que sirve para mezclar y dosificar los ingredientes. En general una cucharilla de bar tiene una capacidad de 5 cc.

El uso del vaso mezclador es simple, basta con colocar en su interior los ingredientes a mezclar junto con el hielo necesario y remover bien la mezcla con la cuchara mezcladora. A continuación se sirve en el vaso o copa haciendo pasar la mezcla a través del pasador.

Para facilitar la operación conviene sujetar el vaso durante la mezcla por el lado contrario al canal de vaciado superior.

Por último, después de cada servicio, todos los elementos, y en especial el vaso, deben lavarse y secarse, cerciorándose que no ha adquirido olores extraños.

Goteros ó biteros



Son botellines de cristal con cuello largo y estrecho que disponen de un tapón goteador de acero inoxidable. Se utilizan para añadir cantidades mínimas (gotas) de algún ingrediente en una preparación.

El contenido de estos biteros, suele ser generalmente angostura, granadina, curaçao, licor de menta etc., y se determinará en cada establecimiento dependiendo de la oferta de cócteles propuesta y de la demanda de los mismos. Se utilizan para añadir los denominados «golpes» que es la cantidad que sale al colocar la botella boca abajo y realizar una pequeña sacudida con la misma.



Batidora

Utensilio eléctrico compuesto por un motor, que acciona una varilla terminada en un aspa, y un vaso donde se colocan los elementos que se quieren batir.

El uso de la batidora para la realización de ciertos cócteles es bastante reciente pero cada vez resulta más relevante. Suele utilizarse para la gran mayoría de los nuevos cócteles con frutas.

Batidor capuccino



Es un pequeño utensilio que funciona con pilas y en cuyo extremo dispone de un gusanillo que, al vibrar, realiza una función de batido. Se emplea sobre todo para elaborar capuccinos o cualquier bebida que se quiera servir con una espuma de leche o de nata bien hecha, también se usa para mezclar cócteles.

Vasos medidores o dosificadores



Son vasitos graduados, de distintos tamaños, que sirven para dosificar la cantidad de líquido que se ha de mezclar. Los hay pequeños, especiales para dosificar los licores, y grandes para otros líquidos como zumos, agua, etc.

Abridor de botellas



El abrebotellas o destapador es un utensilio metálico utilizado para abrir botellas retirando la chapa.



El principio del abrebotellas consiste en un resalte que se inserta en la base de la chapa a modo de cuña y un mango con el que se ejerce una acción de palanca para retirarla.

El abrebotellas de mango corto es el más utilizado en hostelería pues se puede transportar en el bolsillo.

Sacacorchos



También llamado descorchador, es uno de los utensilios de trabajo más importantes de un camarero. Se trata de un instrumento consistente en una hélice metálica con un mango o una palanca que sirve para quitar los tapones de corcho a las botellas.

Los sacacorchos se fabrican en materiales tan diversos como plástico, metal o madera pero la espiral siempre es de acero y con las vueltas distanciadas y amplias para que no se rompan los tapones.

Para sacar el tapón limpiamente se debe introducir el sacacorchos de forma totalmente vertical y sin llegar al final para evitar que se desprendan fragmentos.

Descapsulador



Elemento que puede tener varias formas y que sirve para quitar las cápsulas que envuelven el cuello de algunas botellas.

Abrelatas



Algunos productos como la leche condensada, algunos zumos de fruta o las aceitunas y otros productos empleados como complemento o decoración de los cócteles vienen envasados en lata y por ello, aunque actualmente la mayoría de los productos enlatados disponen de un sistema de «abrefácil», es preciso disponer siempre de un abrelatas sencillo para poder emplearlo en caso necesario.

Tabla de corte



Superficie de material plástico y rígido que se emplea para cortar sobre ella las frutas y otros elementos sólidos. Es muy importante limpiar bien la tabla después de cada uso.

Cuchillos y puntilla



manos pringosas.

Es preciso disponer de varios tipos de cuchillos, entre ellos una puntilla o cuchillo pequeño para manejarlo con precisión y otros más grandes para cortar frutas. Todos tienen que estar bien afilados.

También combine disponer de algún cuchillo de sierra acabado en doble punta para poder pinchar los pedacitos de los agrios. Este tipo de cuchillos va muy bien pues ayuda a no tener que manipular en exceso los pedacitos de los agrios e incluso evita el tener las

Pelador o Mondador



Sirve para preparar decorados con la cáscara fileteada de la naranja o el limón, facilitando el corte y evitando cortar también la parte blanca de la fruta.

Rallador



Es un elemento de acero inoxidable con una superficie que contiene perforaciones rugosas, más o menos gruesas, que permiten rallar o laminar los alimentos. Los empleados en el bar suelen ser manuales, con mango y con las perforaciones pequeñas.

En general se necesita un mínimo de dos ralladores: uno para los agrios y otro para la nuez moscada y demás ingredientes sólidos. Esto ayudará a trabajar con mayor limpieza y elegancia pues evita que se mezclen los distintos aromas de los ingredientes.

Cubitera o cubo para hielo



Recipiente de plata, cristal o acero inoxidable, aunque también puede ser de plástico isotérmico, que se emplea para contener los cubitos de hielo que se van a emplear en las preparaciones.

Pinzas para hielo



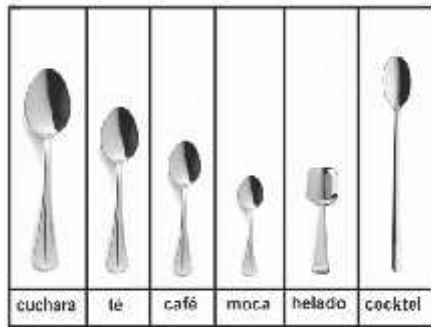
Son indispensables para coger los cubitos de hielo. Sin ellas resulta imposible realizar la operación con rapidez, efectividad e higiene.

Otras Pinzas



Además de la pinzas de hielo es preciso disponer de otros tipos de pinzas para poder coger, sin tocarlos, otros elementos que deban disponerse en los vasos o copas, como los trozos de fruta.

Cucharas y Cucharitas



Son necesarias cucharas y cucharillas de varias medidas para dosificar o mezclar directamente en el vaso algunos ingredientes. También se necesitan cucharitas como elemento de servicio en ciertas preparaciones.

En cualquier caso, la cucharilla jamás debe dejarse en el vaso, si es preciso se colocará al lado del mismo durante el servicio.

Cuchara mezcladora



Es un instrumento largo y fino rematado en su extremo superior por una superficie redondeada, apta para aplastar y exprimir la fruta, las hojitas de menta o cualquier otro ingrediente sólido y en el extremo inferior presenta una paleta fisurada que permite mezclar perfectamente los distintos ingredientes dentro del vaso.

Exprimidor



Para sacar el zumo de los cítricos y que puede ser eléctrico o manual, aunque en el bar suele ser más práctico este último.

Sifón



Botella especial que se emplea para servir el seltz.

Triturador de hielo



Que puede ser eléctrico o manual y que se emplea para obtener el hielo frappé o pilé.

Azucareros



Pueden ser de distintos tipos. Normalmente se emplean azucareros dosificadores para la elaboración de los cócteles y otros más decorativos para el servicio de los clientes. Aunque para el servicio al cliente lo más frecuente es emplear el azúcar dosificado en sobrecitos, por resultar más higiénico.

Pajitas



Rígidas o flexibles, de distintos tamaños, formas y colores. Las grandes y medianas se emplean para los tragos largos y las cortas para las preparaciones en copa o vaso bajo.

Portapajas



Elementos para contener las pajitas de forma que el cliente pueda cogerlas si las necesita.

Platitos

Usados tanto para la preparación como para el servicio.

Blondas



Usadas sobre los platitos para colocar bajo la bebida, tanto como elemento decorativo, como para absorber las gotitas que pudieran caer o resbalar de la misma.

Posavasos



Pueden ser de muy distintos materiales y formas aunque es preferible que sean de cartón pues absorben mejor la humedad.

Elementos decorativos



Son los objetos no consumibles, utilizados como complemento de presentación y servicio de un cóctel o combinado. Ejemplo de ellos son: paraguas de madera, frutas simuladas de papel, agitadores de plástico con distintos motivos, etc.

La gama de elementos decorativos existente en el mercado es muy surtida y variada en cuanto a diseños, temática, etc., no obstante es preciso tener sumo cuidado a la hora de utilizarlos, procurando siempre que vaya en consonancia con el entorno del cóctel o combinado elaborado.

LA ESTACIÓN CENTRAL



Se denomina estación central al lugar de la barra donde se disponen agrupados de forma armoniosa o estética los elementos imprescindibles para la preparación y servicio de cócteles.

Esta estación central la dividiremos en dos partes, una a la vista del cliente, donde deberemos disponer sobre un paño o servilleta blanca ciertos elementos como la coctelera, el vaso mezclador, los goteros, salero, pimentero, rallador de nuez moscada y porta-pajas. También se puede poner alguna copa de cristalería, o un cóctel vistoso, ya preparado y decorado.

No existen reglas específicas para poner en esta estación central unos elementos u otros, por lo que a la hora de montarlo, se hará teniendo en cuenta aspectos como la necesidad, el espacio y la estética del conjunto, para lo cual será necesario apelar a la lógica y el buen gusto de quien la prepara.

La zona idónea de colocación de esta parte de la estación irá en función de cada tipo de local y barra, aunque lo más adecuado es colocarla en un lugar visible, generalmente en el centro de la barra, como motivo de decoración y para indicar que se ofrece al cliente este tipo de servicio.

Es indispensable, además, que todos los elementos que se exponen en la estación central se encuentren siempre en perfecto estado de limpieza y que el contenido de los recipientes, como los goteros u otros envases que contengan algún producto, sea siempre superior a la mitad de su capacidad. Para dar mayor vistosidad a la estación central, se puede, por ejemplo, mantener el vaso mezclador con hielo, renovándolo de vez en cuando; de esta forma, además, el vaso permanecerá siempre frío.

La otra parte de la estación, estará bajo la barra, fuera de la vista del cliente, y en ella tendremos el resto de los elementos que hemos descrito anteriormente y que se van a necesitar para elaborar los distintos cócteles (tabla, cuchillo, exprimidor, etc.). Estos estarán a mano, cerca de la zona de exposición y perfectamente ordenados, para poder usarlos en el momento que se necesiten. En esta zona se dispondrán también los complementos alimentarios que se van a emplear en los cócteles, como salsas, condimentos, aceitunas, naranja y limón, guindas, azúcar, etc.

CRISTALERÍA UTILIZADA EN EL SERVICIO DE CÓCTLES

La cristalería es el conjunto de recipientes utilizados para la presentación y servicio de los cócteles.

La gama de elementos de cristalería que podemos encontrar en el mercado es muy amplia, tanto en variedades, tipos o modelos, como en cuanto a formas y rasgos decorativos.

Podemos decir que cada cóctel tiene su recipiente, no obstante podemos establecer una gama mínima o estandarizada de copas y vasos para el servicio de los cócteles, teniendo en cuenta que cada uno de los tipos puede presentar ciertas variaciones de diseño que no tendremos en cuenta puesto que sólo afectan en el aspecto decorativo o estético.

La cristalería básica o estándar para el servicio de coctelería se compone de los siguientes elementos:



La copa clásica, con un cuerpo totalmente cónico en forma de Y, base mediana y tallo mediano o largo. Tiene una capacidad entre los 80 y los 200 cc. Se utiliza para *Martinis*, *Manhattan*, *Daiquiri*, *Cosmopolitan* y numerosos cócteles, sirven sin hielo, además permite pequeñas y variadas decoraciones.



Copas de combinación: similares a las de cóctel pero más altas y grandes, ideales para bebidas con mucho hielo y con adornos.



Copa Margarita: diseñada especialmente para el cóctel del mismo nombre aunque se emplea también para otros similares. Esta copa tiene una forma característica, con una zona muy ancha y abierta en la boca que se estrecha bruscamente.



Copa Squash: Tiene el pie corto, generalmente es como una bola, y el cáliz es ancho en su base, estrechándose en el centro y volviendo a abrir cerca de la boca. Se usa para cócteles del tipo de Piña colada, San Francisco y otros.



Copa de champán clásica: Copa de cuerpo muy ancho pero poco alto, base mediana y tallo mediano. Es una copa que cada vez se usa menos por ser de difícil manejo lo que hace que se derrame el líquido con facilidad. Se usa para cócteles que se han batido y se sirven con hielo molido.



Copa de champán alta o tipo flauta: Es una copa alargada con un cuerpo delgado, recto y uniforme, base pequeña y tallo largo. Esta copa se utiliza para servir cócteles ligeros, sobre todo los de champagne y cava, con pocos elementos decorativos o ninguno.



Copa Balón: con amplia panza y algo cerrada por la boca, para mezclas con nata.



Vaso largo o Highball o Long Drink: alto, recto y estrecho, empleado para tragos largos y bebidas con abundantes cubitos de hielo y pocos o ningún adorno.



Vaso bajo u Old Fashioned: de poca altura y boca ancha, ideal para servir cócteles y bebidas con hielo y adornos de fruta.



Vaso Combinación: vaso mediano, recto y de boca ancha, ideal para cócteles y combinaciones con hielo y abundantes adornos o decoraciones.

A la hora de elegir la cristalería con la cual vamos a trabajar, debemos tener en cuenta ciertos puntos:

- Al adquirir la cristalería conviene que sea de un cristal templado y resistente para su mayor durabilidad.
- Aunque en ocasiones convenga disponer de ciertos elementos originales o sofisticados, interesa disponer en su mayoría de modelos clásicos que se sigan fabricando, pues esto facilita la reposición de la cristalería en caso de rupturas o extravíos.
- Se recomienda mantener una misma línea de cristalería para todos los servicios del establecimiento, tanto por practicidad, como por elegancia.

ELABORACIÓN DE CÓCTLES: NORMAS Y PROCEDIMIENTOS



La coctelería es un arte complejo que requiere del profesional que lo elabora ciertos conocimientos técnicos y destrezas que le permitan obtener los resultados deseados.

Pero también el cliente tiene que poseer ciertos conocimientos a la hora de solicitar las preparaciones que desea consumir para que esas resulten de su agrado. Sin embargo, esto no es siempre así, pues aunque hay clientes habituales o conocedores del mundo de la coctelería, en muchas ocasiones los clientes no conocen los distintos cócteles que se les ofrecen y es preciso asesorarles convenientemente, proporcionándoles las recomendaciones e indicaciones necesarias para lograr que su elección final resulte adecuada y satisfactoria.

En el momento de atender a un nuevo cliente, es preciso tratar de descubrir si se trata de una persona conocedora del mundo de la coctelería o no. Para lograrlo, lo mejor es dejar que el cliente exprese sus deseos, escuchándole con atención para interpretar correctamente lo que quiere. De esa forma podremos además valorar sus conocimientos sobre el tema y decidir si es preciso asesorarle o no, y en qué medida es preciso hacerlo, para poder servirle adecuadamente.

Hay que ser muy cuidadoso a la hora de asesorar a los clientes y dirigirse a ellos con la máxima cortesía y disección. Esto es muy importante, pues si se trata de un cliente conocedor de la coctelería puede sentirse ofendido al recibir ciertas recomendaciones o indicaciones que no ha solicitado. Por otra parte, a un cliente que no conoce el tema se le puede hacer sentir como un ignorante, si la forma de realizar las indicaciones no es la correcta.

Como norma general y para evitar errores, podemos decir que conviene atenerse en lo posible a las indicaciones del cliente, limitando las explicaciones a los casos en que el propio cliente las solicite o cuando se considere que el encargo no resulta adecuado pudiendo disminuir o alterar negativamente el sabor o la calidad del producto solicitado. Es el caso de las recetas de cócteles clásicos, cuyos ingredientes son exactos y calculados y cuyo sabor pueden verse alterado negativamente si se introduce cualquier variación en la receta establecida.

En vista de lo anterior, podemos establecer que la forma correcta de proceder será la siguiente:

- Si el cliente expresa claramente qué tipo de cóctel desea y conoce cuáles son los ingredientes: en este caso se procederá a preparar y servir lo que ha pedido.
- Si se aprecia que el cliente desconoce o confunde los ingredientes del cóctel que ha solicitado: en este caso se deberá proceder con tacto, indicándole que, en realidad los ingredientes son otros y tratando de guiarle, sin ofenderle, hacia el coctel correcto. Una opción es ofrecerle una prueba del mismo para que lo conozca y aprecie su sabor.
- Si el cliente solicita un coctel con ingredientes que no corresponden a los establecidos para el mismo: se procederá como en el caso anterior y si, a pesar de nuestras indicaciones, el cliente insiste en un cóctel personalizado, se valorará la demanda y, si es posible, se le preparará lo que ha pedido.
- Si el cliente no tiene ni idea de coctelería: en este caso habrá que sondearle sobre sus gustos y hacerle las recomendaciones que creamos más adecuadas para él.

En cualquier caso, insistimos en que hay que tener mucho cuidado al hacer las sugerencias y recomendaciones y hacerlo con mucho tacto y sin pedantería, para no incomodar al cliente.

NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS CÓCTELES

A la hora de elaborar un cóctel debemos centrarnos en cuatro aspectos fundamentales:

- Ingredientes
- Cantidades
- Batido o mezcla
- Presentación

Ingredientes

El principio básico para elaborar correctamente un cóctel es atenerse a la receta correspondiente, respetando estrictamente los ingredientes y cantidades establecidos en la misma.

En relación a los ingredientes que van a formar parte del cóctel podemos establecer que en un cóctel no se deben incluir más de 5 productos diferentes, contando con el elemento decorativo.

En general, un cóctel suele llevar:

- Una bebida alcohólica destilada (ginebra, whisky, ron,...) como ingrediente principal.
- Uno o dos licores para aportar dulzor y color al conjunto.
- Un poco de limón u otro elemento cítrico o amargo.
- Un elemento decorativo comestible (fruta, aceituna, hierbabuena...)



En el caso de los combinados o long drinks, la bebida principal se acompaña por un refresco, soda o zumo, que disminuyen su fuerza.

Uno de los ingredientes fundamentales, en casi todos los casos es **el hielo** que se incluye para refrescar y, en ocasiones suavizar, la bebida resultante.

El hielo empleado en coctelería debe estar realizado con agua filtrada o mineral para que esté exento de sabores extraños. Normalmente deben usarse cubitos duros, compactos y de tamaño medio para que enfríen sin aguar el conjunto, aunque en ocasiones, cuando la receta así lo indique, se empleará hielo picado o pillé.

Otro elemento que, en ocasiones, interviene en la elaboración de los cócteles es **el azúcar**. Cuando el azúcar forma parte del propio cóctel no se empleará nunca en grano sino en forma de jarabe de azúcar para facilitar su disolución. En algunos casos puede emplearse azúcar en grano o azúcar glass para elaborar ciertas decoraciones.

Cantidades

Hay que ser muy cuidadoso y estricto a la hora de dosificar las cantidades y proporciones de los distintos ingredientes y sin embargo no es recomendable el uso de medidores pues esto da una imagen de falta de profesionalidad, por tanto es preciso adquirir el sentido de las medidas para poder hacerlo «a ojo». Esta es una de las destrezas que más pueden costar a la persona que se inicia en este campo, no obstante con la práctica se irá adquiriendo la soltura necesaria para realizar las medidas sin ningún tipo de ayuda.

En cuanto a las medidas indicadas en las recetas, estas se refieren, normalmente al vaso o copa en el que se va a servir, así cuando dice 1/3 de ginebra, se refiere a la cantidad de ginebra necesaria para llenar 1/3 de la copa.

Otras veces, las medidas vienen expresadas en cc o ml., en este caso conviene utilizar el vaso medidor para conocer a qué cantidad exacta corresponde y tomar la referencia para poder calcularla después sin necesidad de emplear el medidor.

En ocasiones las medidas vienen expresadas en onzas (oz), en estos casos basta con saber que una onza corresponde a 30 ml.

Cuando la receta mencione el término «golpe» o «dash», se refiere a una dosis del gotero y que viene a ser equivalente a 0,9 ml.

Batido o mezcla

El batido es la acción básica necesaria para que se mezclen entre sí los distintos ingredientes que componen el cóctel.

La cantidad e intensidad del batido, así como el tiempo necesario, dependerá de los ingredientes que se quieran mezclar y sobre todo de su densidad.

La mezcla de los ingredientes puede realizarse de dos formas:

Removiendo: Se remueven todas aquellas bebidas que contienen ingredientes muy fluidos o que se mezclan con facilidad. Para ello se utilizará el vaso mezclador y una cucharilla de mango largo. La forma de realizarlo es introducir los ingredientes en el vaso con el hielo y remover vigorosamente la mezcla durante unos 20 segundos, sirviendo inmediatamente, sin dejarla reposar.

Agitando: En general es preciso agitar todas aquellas mezclas en las que intervienen más de 3 bebidas o con ingredientes densos como licores espesos, zumos o jarabes. Para agitar una mezcla se utilizará la coctelera, en la cual se introducen los ingredientes junto con el hielo y se agita con energía hasta notar en las manos el frío de la mezcla; en ese momento se abre la coctelera con cuidado y se sirve el contenido en la copa o vaso.

Presentación

El servicio de cócteles culmina con una presentación y decoración adecuada. Siempre es conveniente adornar un cóctel antes de servirlo. Cualquier motivo de decoración bien sea una guinda, una ramita de menta fresca o el borde de una copa escarchada harán del cóctel una bebida más sugestiva y agradable a la vista del cliente.



NORMAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES

Resumimos a continuación algunas de las principales normas que deben respetarse a la hora de preparar un cóctel:

- Preparar todos los elementos e ingredientes necesarios antes de empezar a confeccionar el cóctel.
- Tener preparada también la copa en la que se ha de servir el coctel y los elementos decorativos que correspondan.
- Respetar fielmente la receta, empleando los ingredientes precisos en las cantidades exactas.
- El orden correcto de incorporar los ingredientes para la mezcla en un cóctel es: 1.- hielo, 2.- azúcar (si la preparación lo requiere), 3.- zumos de fruta,
4.- licores.
- Si en un coctel interviene varias bebidas alcohólicas, el orden de incorporación se establecerá de acuerdo a su graduación alcohólica, comenzando por la de mayor graduación que suele ser la bebida base.
- Ciertos ingredientes como azúcar, angostura, granadina, menta, zumo de limón, etc., deben usarse siempre con moderación.
- Batir o mezclar los ingredientes de la forma adecuada: emplear la coctelera para los cócteles con ingredientes densos y el vaso mezclador para los cócteles que se fusionan fácilmente y que no requieren batirse energéticamente.
- Emplear el hielo apropiado en tamaño y cantidad. No deben utilizarse trocitos pequeños para no aguar la mezcla.
- No emplear nunca bebidas gaseosas en la coctelera.
- Las copas o vasos de cóctel no deben llenarse hasta el borde.
- Utilizar siempre las pinzas para añadir el hielo o cualquier otro elemento (cerezas, trozos de fruta, rodajas de limón, etc.)
- La textura de un cóctel debe ser uniforme, por lo que muchas veces conviene colarlo.
- Si se desea suavizar un cóctel, utilizar hielo en trozos pequeños y batir durante un rato.
- La guinda, la aceituna o cualquier otro elemento con el que se vaya a decorar el cóctel debe colocarse en la copa antes de servir la preparación.
- Limpiar bien todos los elementos empleados para la preparación y servicio del cóctel.

TIPOS DE CORTES DE FRUTAS PARA COMPLEMENTO Y DECORACIÓN

La mise en place del servicio de coctelería exige tener preparadas ciertas frutas troceadas para elaborar decoraciones.

Los principales tipos de corte que se van a emplear en coctelería son los siguientes:



Espirales o tirabuzones: realizadas con la piel de los cítricos (naranjas, limones o limas). Se realizan cortando una tira larga de la cáscara, en forma circular, con la puntilla o el pelador, evitando cortar la parte blanca. Cuando una receta indica que se adorne con un tirabuzón, se tuerce la cáscara de la fruta sobre el trago para que suelte algo del aroma y se deja caer luego dentro de la bebida.



Rodajas: es muy común hacerlas de limón, naranja, fresas o kiwi. Se recomienda hacerlas delgadas y uniformes. Deben incluir una incisión que llegue hasta la mitad de la misma y que permita que sean colocadas en el borde de la copa.



Medias lunas: suelen hacerse con limón o naranja. Se trata de una rodaja cortada a la mitad. En este caso, como en el anterior, se realiza un corte para que pueda sujetarse en el borde de la copa.



Gajos: de naranja, limón o mandarina que se colocan dentro de la copa.

Cuando se trata de un gajo de lima o de limón, como norma general, éste se exprime antes sobre la bebida y se deja caer dentro, sobre el hielo.



Triángulos: se realizan sobre todo con la piña, aunque en ocasiones también con la naranja, el limón u otras. Hay que cortar la fruta en rodajas de unos centímetros de espesor y luego dividirlos en forma de triángulo.



Tiras: algunos elementos, como los tallos de la piña o del apio se cortan en tiras largas y gruesas para ser introducidos dentro de la copa produciendo un resultado muy decorativo.



Cuadrados: Cualquier fruta puede cortarse también en cuadraditos o dados, más o menos grandes, para introducirlos directamente en la copa o bien para ensartarlos en un palillo junto con otras frutas, a modo de brocheta, y elaborar con ella la decoración.



Bolitas Parissien: son perfectas como decoración, ya sea solas, introducidas en la copa, o ensartadas en un palillo junto con otras frutas. Para su elaboración se emplean las frutas de pulpa suave como el melón, sandía, papaya, etc. de la que se extraen las bolas con ayuda de una cuchara parissien.

A la hora de preparar las frutas para las decoraciones es preciso tener en cuenta las características de las mismas para manipularlas y conservarlas en las condiciones más adecuadas con el fin de que no pierdan sus propiedades.

A este respecto hay que tener en cuenta que ciertas frutas como las manzanas, peras o plátanos, se oxidan rápidamente en contacto con el aire por lo que requieren una rápida manipulación para evitar que se oscurezcan, para minimizar este efecto es conveniente humedecerlas con un poco de jugo de limón.

Entre las frutas que pueden conservarse cortadas hay algunas, como los cítricos, que soportan relativamente bien la temperatura ambiente, pero otras como las fresas, la piña o el kiwi, se deterioran con relativa facilidad, pues van perdiendo humedad y brillo. Por este motivo conviene conservar todas las frutas cortadas en envases cerrados y en lugar fresco o refrigerado.

LA PRESENTACIÓN DE LA BEBIDA Y DECORACIÓN

La decoración de un cóctel es un elemento más dentro del proceso de su elaboración. Y no es algo secundario o banal, sino que se trata de un elemento fundamental e indispensable que completa la bebida haciéndola más agradable y atractiva a la vista.

La buena presentación y decoración hacen que el cóctel «entre por los ojos» y comience a disfrutarse aún antes de haberlo probado. Por ello, el cóctel debe presentarse siempre bien decorado, lo cual no quiere decir que deba ser extravagante sino que debe llevar una decoración sencilla pero estimulante y atractiva.

El tipo de decoración va a depender, en gran manera, del tipo de cóctel de que se trate. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas.

Para lograr una presentación acertada de los cócteles conviene tener en cuenta algunas consideraciones básicas:



Tamaño: La decoración debe ser acorde al tamaño del vaso o copa. Lo importante es que la decoración no obstaculice el poder beber y disfrutar el cóctel.

Color: La decoración también debe ser acorde con el color de la bebida a la que acompaña. Se pueden elegir elementos decorativos que combinen con el color del trago o que contrasten con él.

Sabor: Aunque, en principio la decoración no influye en el sabor final del cóctel, si le aporta ciertos aromas, por lo que debe tenerse en cuenta para elegir adornos cuyo aroma potencie o complemente el sabor esencial del cóctel.

Los elementos empleados para la decoración de los cócteles pueden ser de dos tipos:

- Comestibles
- No comestibles

Adornos comestibles

Forman el grupo más numeroso y entre ellos podemos destacar los siguientes:

Frutas: Las frutas, en sus distintas variedades, son adecuadas para la decoración de numerosos cócteles por ello conviene disponer siempre de limones, naranjas, fresas, cerezas marrasquino, aceitunas, guindas y otras frutas de temporada. En principio, conviene que la fruta decorativa forme parte de los ingredientes del cóctel para potenciar su presencia y sabor. La forma de incluir las frutas en la decoración dependerá del tipo de cóctel; se pueden emplear solas o combinando varias de ellas y colocarlas en el borde o dentro de la copa.



Cortezas de frutas: Las cáscaras o cortezas de algunos frutos como el limón, la naranja o la lima son muy utilizados para la decoración. Se pueden hacer tiras de unos 3 o 4 cm y colocarlas dentro de la copa o bien formar una espiral con toda la cáscara y dejarla colgando por el borde.

Aceitunas y cebollitas: Normalmente se dejan caer dentro del cocktail, aunque algunas recetas piden que se pinchen en un palillo y queden apoyadas en el borde del vaso/copa. Las aceitunas debemos conservarlas en frío y en su propio jugo y lavarlas muy bien antes de echarlas al cóctel.

Tiras de apio además de ser un elemento decorativo en ciertos cócteles, sirven también para remover.

Escarchado: consiste en adornar con elementos de tipo granulado el borde de la copa o vaso (generalmente con azúcar aunque en algún caso se usa también sal). Para realizarlo se pone en un plato un poco de zumo de limón (u otro líquido) y en otro plato el azúcar (o la sal), después se coge la copa boca abajo y se introduce el borde en el líquido para humedecerlo y a continuación se introduce en el azúcar. De esta forma los granos quedarán adheridos a la zona humedecida.

Hierbas aromáticas: las hierbas aromáticas como la menta o la hierbabuena son unos de los elementos más empleados en la decoración de coctelería. Estas hojas resultan muy vistosas y aportan al cóctel una nota de frescor y color muy apreciados. Pueden usarse solas o combinadas con otras frutas, también pueden ir enteras o machacadas para potenciar su sabor.

Especias y esencias: Un complemento a la decoración son las especias como canela, pimienta o nuez moscada, y las esencias que aportan aroma y sabor como cremas de café, coco, almendras, etc.



Colorantes: Los colorantes líquidos aportan tonalidades interesantes para decorar los cócteles. Entre los colorantes más utilizados tenemos: granadina o concentrado de cereza, crema de menta verde, jugo de uva, así como los jarabes o siropes de frutas y las diferentes anilinas. Estos colorantes pueden utilizarse de varias formas. Por ejemplo, se pueden colocar unas gotas del color elegido en el agua con la que se prepara el hielo de forma que, una vez congelado, tendremos cubos de colores que podrán realzar la imagen de los cócteles. También se puede poner el colorante en el almíbar o jarabe de azúcar y así colorear las bebidas a la vez que se endulzan. Por último, podemos emplear estos colorantes para humedecer la copa que se va a escarchar con azúcar, así quedará el borde recubierto de una escarcha del color elegido.

Adornos no comestibles



Flores: en algunos casos, sobre todo en los cócteles de fantasía y tropicales, pueden emplearse flores o pétalos de flores como decoración, aunque hay que ser muy cuidadoso y no abusar nunca de este adorno. Las flores suelen colocarse en el borde del vaso o copa mientras que los pétalos se colocan flotando en la superficie de ciertos cócteles afrutados.



Agitadores y palillos: en coctelería, estos elementos funcionan como anexos especialmente para decorar los cócteles, además de cumplir su función básica que es permitir revolver o sostener frutas decorativas. Los palillos o agitadores pueden ser de plástico o de madera aunque son más aconsejables y decorativos los primeros.

Pajitas o sorbetes: en este caso también se encuentran múltiples tamaños, diseños y colores que, elegidos adecuadamente, sirven también como elemento decorativo.



Otros adornos: además de todo lo anterior, en el mercado se encuentran numerosos elementos decorativos con diseños muy variados, desde las clásicas sombrillas hasta sofisticados diseños de animales, hojas, etc. Estos deben ser utilizados con suma cautela, reservándolos para ciertos cócteles temáticos o de fantasía.

Para terminar diremos que las decoraciones en los cócteles normalmente se colocan al final de la preparación, aunque existen algunos casos en los cuales se colocan guindas, aceitunas u otros componentes en el fondo de la copa o vaso antes de servir la mezcla.

CARACTERÍSTICAS Y SERVICIO DE LAS BEBIDAS LARGAS O LONG-DRINK

Los tragos largos (long drinks) son combinaciones que contienen mucha cantidad de líquido y bastante hielo, por lo que sirven normalmente en vasos altos (entre 15 y 18 cm.) y estrechos, de bordes rectos, cuya capacidad está entre 180 y 300 ml.

Los tragos largos incluyen una gran variedad de combinaciones, con o sin alcohol, desde simples refrescos hasta elaborados cócteles y siempre son servidos fríos. Normalmente se preparan con una bebida alcohólica a la que se añaden otras que no lo son como zumo de frutas, bebidas espumosas o agua gaseosa (soda, ginger ale, tónica, etc.) y hielo.

La decoración de estas bebidas largas es escasa o nula.

Entre los tragos largos más conocidos podemos destacar los siguientes:



Cuba Libre: Ron blanco con refresco de cola, servido con hielo y decorado con ½ rodaja limón.



Destornillador (Screwdriver): Vodka con zumo naranja, servido con hielo y decorado con una rodaja naranja.

”

Gin Tonic: Ginebra con tónica, servido con hielo y decorado con ½ rodaja limón.



Gin and French: compuesto por 2/3 ginebra, 1/3 Vermut blanco seco y 3 golpes angostura.

Gin and it: ¾ Ginebra y ¼ Vermut rojo, elaborado en el propio vaso y decorado con ½ rodaja limón.

Glashoide: ½ Campari, ½ Vermut blanco dulce y soda, servido con hielo y decorado con ½ rodaja limón y ½ rodaja naranja.

Holandesa: 1 copa Ginebra, el zumo de 1 naranja y 1 cucharada azúcar.
Se puede terminar con soda. Se sirve con hielo.



Horse's Neck: 1 copa de brandy o coñac y ginger-ale hasta la mitad del vaso. Se sirve con dos cubitos de hielo y se decora con una piel de limón.

Negroni: 1/3 Ginebra, 1/3 Campari, 1/3 Vermut rojo, elaborado en vaso mezclador o en el propio vaso, servido con hielo y decorado con ½ rodaja naranja y ½ rodaja limón.

Raf: Ginebra con cola, servido con hielo y decorado con ½ rodaja limón.

En algunos casos, parte de los ingredientes se mezclan en la coctelera o el vaso mezclador y se sirven antes de agregar la bebida gaseosa, la cual siempre se usa para completar.

Como norma general de servicio, en todos los long-drinks se sirve primero en el vaso y delante del cliente la bebida alcohólica y, a continuación se añade una pequeña cantidad de la bebida no alcohólica (tónica, naranja, cola, etc.), dejando la botella con el resto del contenido al lado del vaso para que el cliente la complete a su gusto.

LAS COMBINACIONES

Medidas

A la hora de preparar los distintos combinados de coctelería es muy importante conocer en qué cantidades y proporciones deben servirse y en qué medida debe intervenir cada uno de los ingredientes que componen la receta. Para aclarar un poco estos conceptos y poder realizar los cálculos correspondientes vamos a tratar de indicar cuáles son las medidas más comunes:

Capacidades de los vasos y copas:

- Copa de cóctel: 75 - 100 ml.
- Copa de combinación: 120-160 ml
- Copa de champán tipo flauta: 180 ml
- Copa de licor: 25 ó 50 ml.
- Vaso de Whisky: 200 ml
- Vaso alto: 180 - 300 ml

Medidas y equivalencias: Normalmente las medidas que deben servirse de las distintas bebidas están en función del tipo de bebida de que se trate. Como norma general podemos decir que las cantidades indicadas para una ración o copa de las principales bebidas se establecen de la siguiente forma:

- *Aperitivos*: Vermut, Ricard, Pernaud, Dubonnet, etc.: 80 ml (2,5 onzas)
- *Coñacs, brandy y similares*: 60 ml. (2 onzas)
- *Licores*: anís, cointreau, etc.: 55 ml. (1,5 a 2 onzas)
- *Whisky*: 55 ml (1,5 a 2 onzas)
- *Ginebra y ron*: 55 ml. (1,5 a 2 onzas)

Es frecuente que en la receta se indiquen las cantidades mediante fracciones de lo que se denomina *unidad de cóctel*, la equivalencia de estas medidas es la siguiente:

- | | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| - 1 Cóctel: 50 ml. | - 1/5 Cóctel: 10 ml. | - 3/4 Cóctel: 37 ml. |
| - 1/2 Cóctel: 25 ml. | - 1/6 Cóctel: 8 ml. | - 3/5 Cóctel: 30 ml. |
| - 1/3 Cóctel: 16 ml. | - 2/3 Cóctel: 33 ml. | - 4/5 Cóctel: 40 ml. |
| - 1/4 Cóctel: 12,5 ml. | - 2/5 Cóctel: 20 ml. | - 5/6 Cóctel: 41 ml. |

Densidades

Otro aspecto importante a tener en cuenta al realizar las distintas preparaciones es la densidad de las bebidas que se van a utilizar.

No todas las bebidas que intervienen en una preparación tienen la misma densidad y por ello, para conseguir los resultados deseados, es preciso seguir al pie de la letra las indicaciones de la receta, incorporando las distintas bebidas ordenadamente de acuerdo con sus respectivas densidades, normalmente las más densas en primer lugar y las otras en orden descendente.

Esto es especialmente importante a la hora de preparar ciertos cócteles en los que se pretende obtener un efecto especialmente decorativo mediante la superposición de productos de diferentes colores. Este resultado sólo es posible si los líquidos empleados poseen diferentes densidades y se sirven de forma que no se mezclen entre sí.

Como muestra de este tipo de cócteles realizados mediante la superposición de bebidas de distintas densidades y colores podemos destacar los siguientes:



Pousse-Café original: 2 medidas de granadina, 2 medidas de Cointreau, 2 medidas de crema de menta, 2 medidas de galliano y 2 medidas de brandy, colocadas en la copa en ese orden para crear un vistoso y colorido efecto de líneas superpuestas.



Bandera Francesa: elaborado con 1 medida de Granadina, 1 medida de Piña Colada y 1 medida de Blue Curaçao. Estos ingredientes se colocan en la copa, en el orden indicado y con cuidado de que no se mezclen, para lograr que se formen tres franjas, como la bandera francesa.



Fuzzy navel: 4 medidas de Licor de melocotón, 5 medidas de zumo de naranja y 1 medida de Granadina. Al servir este combinado en un vaso con hielo se consigue un degradado de colores que simula un amanecer en la playa.

Servicio

Para realizar adecuadamente estas vistosas combinaciones multicolores, cuya denominación genérica recibe el nombre de *Pousse-café*, es preciso conocer las densidades de los distintos ingredientes que se van a utilizar, dominar la técnica de servicio necesaria para hacerlo y ser muy cuidadoso a la hora de realizar la preparación.

Aunque precisa algo de práctica, la técnica de preparación de estos combinados es más sencilla de lo que en principio pueda parecer y si se tiene un cierto conocimiento de las propiedades y densidades de los ingredientes y con un poco de imaginación es posible crear combinaciones sorprendentes presentando toda una paleta de colores en un mismo vaso.



El principio básico que rige estas preparaciones es la superposición de elementos por su grado de densidad, por lo cual implica colocar siempre en primer lugar aquellos ingredientes más densos (como los licores cremosos), para que se mantengan en el fondo y posteriormente ir agregando los demás ingredientes en orden descendente de densidades hasta llegar a los más ligeros.

Para lograr que los distintos productos no se mezclen al servirlos no basta con respetar el orden sino también hay que cuidar la forma en que se vierten en la copa para no golpeen al líquido que ya se encuentra allí, lo que haría que ambos se mezclasen. La forma de conseguir que un líquido caiga sobre otro sin mezclarse consiste en incorporarlo muy lentamente, para que se deposite sobre el anterior sin golpear su superficie. Para facilitar este proceso hay que añadirlo a la copa con ayuda de una cuchara de bar, haciendo resbalar el licor suavemente por la superficie de la cuchara y por el borde de la copa o vaso.

Para conseguir mejores resultados conviene respetar las siguientes recomendaciones:

- Emplear siempre que sea posible los líquidos bien fríos pues de esta forma son más fáciles de manejar.
- Limpiar o cambiar la cucharilla después de cada ingrediente para evitar que manche el siguiente.
- Para realizar la preparación situar la copa a la altura del pecho, de esta manera se aprecia mejor como se va colocando cada capa.
- Una vez elaborada la preparación manejarla con mucho cuidado, sin movimientos bruscos para que no se mezclen los productos con la agitación.

CARACTERÍSTICAS Y SERVICIOS DE LAS SERIES DE COCTELERÍA

Debido a la gran complejidad y variedad en cuanto a la elaboración y servicio de los distintos cócteles, y con el fin de poder establecer una serie de pautas comunes y de unificar criterios sobre las denominaciones, ingredientes y elaboraciones de los diferentes cócteles, hace tiempo que se estableció una clasificación internacional que establece diferentes familias o series de cócteles.

Estas familias o series de coctelería agrupan a un gran número de cócteles que poseen características comunes en su composición, presentación y servicio y de esta forma facilitan la labor de los barman y garantizan a los clientes una cierta uniformidad en las consumiciones.

Como orientación podemos mencionar algunas de las preparaciones básicas que conforman estas series de coctelería:



After dinners: mezcla de un licor y un aguardiente o dos licores que puede ir con o sin hielo. Se sirven en copa de cóctel o en vaso old fashioned. Ejemplos: B&B, black russian, stinger.

Cobblers: combinación de un aguardiente (coñac, ginebra, whisky) o vino (oporto, jerez, vermut), con zumo de limón o piña, más un chorro de jarabe de azúcar y curaçao. Se sirve en copa de combinación o tipo flauta con abundante hielo picado y trocitos de fruta. Ejemplos: Brandy cobbler, whisky cobbler.



Coladas: long drink preparado en coctelera con aguardiente (ron, tequila, ginebra, coñac), zumo de piña y crema de coco. Se sirve en vaso alto o copa de combinación y se decora con trozos de piña y cerezas. Ejemplos: Piña colada, italian colada.



Collins: long drink preparado en el propio vaso con un aguardiente (vodka, ron, ginebra, whisky), zumo de limón y sirope. Se completa con soda y se decora con una rodaja de limón y una guinda. Ejemplos: *Jack Collins* (con 1 copa de Calvados), *John Collins* (con ginebra), *Mike Collins* (con Whisky Irlandés).



Coolers: son bebidas largas preparadas en coctelera o en el propio vaso de long drink. Se componen de hielo, azúcar, zumo de limón o naranja y un aguardiente (whisky, brandy, etc.), terminándose de llenar con Ginger Ale y una corteza de limón o naranja. Ejemplos: Vodka cooler, Brandy cooler.



Crustas: Se componen de ron, brandy o coñac, mezclado con angostura y azúcar. Se mezclan en coctelera, con hielo en cubitos y se sirven en copa de cóctel escarchando el borde con limón y azúcar. Por ejemplo: *Brandy Crusta*.



Cups: Se preparan en un recipiente con trozos de fruta fresca, vinos blancos o espumosos, agua mineral o soda, hielo, azúcar y algún aguardiente (Brandy, Kirsch, Marrasquino) o licor (curaçao, Cointreau, Grand Marnier). Se sirve en vaso de Pimm's o copa de champán. Ejemplos: *Pimm's nº1*, *cup de champán*, *cup de naranja*.



Daisies: Se preparan en coctelera con hielo picado, zumo de limón, unos golpes de granadina o jarabe de frambuesa, y una copa de aguardiente o licor. Se sirven en vaso long drink o en copa de champán, con un chorrito de sifón y 2 ó 3 guindas. Ejemplo: *Brandy Daisy*.



Eggnogs: Los Egg-Nogs son bebidas con gran poder nutritivo, que pueden ser frías o calientes. Se componen de un aguardiente (brandy, whisky o ron), un huevo (o la yema), leche y azúcar. Se espolvorean con nuez moscada. Los fríos llevan hielo y pueden prepararse en coctelera o directamente en el vaso, y los calientes en un vaso largo resistente al calor. Ejemplos: *Brandy egg nog, sherry egg nog*.



Fixes: Son bebidas tónicas y refrescantes. Se preparan en coctelera con hielo, azúcar o sirope, zumo de limón, y un aguardiente (suele ser whisky, ginebra, ron o brandy). Se sirven en vaso mediano o copa de cóctel con hielo frappé, adornados con una fruta o una rodaja de limón. Por ejemplo: *Brandy Fix, Whisky Fix*.

Fizzes: Se elaboran en coctelera y se sirven muy fríos. Se componen de un aguardiente (ginebra, brandy, whisky, etc.), azúcar y zumo de limón. Se sirven en vaso largo con soda o agua mineral. Ejemplos: *Gin fizz, golden fizz*.



Flips: bebida semilarga caliente o fría, compuesta por yema de huevo, una copa de aguardiente (coñac, ginebra) o vino licoroso (oport, jerez, vermouth), azúcar y hielo. Se mezclan en coctelera y se sirven en copa de cóctel con nuez moscada rallada o canela por encima. Ejemplos: *Porto flip, Brandy flip*.

Frappés: preparado con licor que se sirve directamente en copa tipo flauta con abundante hielo pilé.



Grogs: elaborados directamente en unas copas especiales resistentes al calor y servidos calientes. Se componen de azúcar, agua hirviendo o té, y una rodaja de limón con clavos de especia clavados. Se añade un aguardiente caliente (whisky, brandy, ginebra, ron o vodka) y se flambea. Ejemplo: *Brandy Grog*.



Highballs: bebidas largas, de origen americano, que se componen de un aguardiente (whisky, ron, brandy, ginebra) o un licor, mezclados con soda o tónica (coca-cola, bitter lemon, ginger ale). Se sirven en vaso largo, con unos cubitos de hielo y piel de limón. Ejemplos: *Whisky Highball*, *gin tonic*, *cubalibre*.



Juleps: Se preparan en vaso largo, con una ramita de hierbabuena o menta, la cual se aplasta con un poco de azúcar y agua para sacar el aroma. Después se retira, se añade hielo pilé, jarabe de azúcar, un aguardiente (whisky, scotch, bourbon, coñac o ginebra) o vino (champán. Jerez) y soda. Se adorna con una ramita de hierbabuena y ½ rodaja de limón. Ejemplos: Mojito, mint julep, champagne julep.



Old fashioned: Preparadas directamente en vaso bajo o de old fashioned con hielo, un terrón de azúcar, angostura bitter, soda y un aguardiente. Se decora con rodajas de limón y naranja y una cereza. Ejemplos: *Bourbon old fashioned*.



Ponche: bebida semilarga caliente o fría, aunque los más típicos son los calientes que se elaboran con huevos, leche, whisky, curaçao o ron, y canela. Se sirven en vaso de Ponche espolvoreados con nuez moscada o canela. Los fríos se sirven en copa de cóctel o vaso tumbler y pueden llevar zumo de frutas (limón, piña, naranja), azúcar o jarabe, licor (marrasquino, curaçao) y un aguardiente (brandy, ron). Por ejemplo: Ponche de Brandy (Frío), Ponche de Ron (Caliente).



Pousse-café: vistosa bebida, elaborada directamente en copa de cóctel o tipo flauta, mediante la superposición de líquidos de distintos colores y densidades. Se comienza por los líquidos más densos y con menos índice de alcohol y se termina por los más ligeros, vertiéndolos en la copa sin que se mezclen, de forma que queden formando franjas de distintos colores. Ejemplos: *Bandera italiana*, *Rainbow*.



Puff: bebidas presentadas en vaso bajo o de combinación, y compuestas por una bebida alcohólica y un vaso de leche fría. Se remueve con cucharilla larga y se sirve con pajita.



Rickeys: bebidas que se prepara poniendo medio limón en el fondo de un vaso largo, aplastándolo con una cucharilla larga para que suelte el jugo. Luego se añade un aguardiente y se termina con sifón o soda muy fría. A veces se rebajan con granadina o algún jarabe.

Se sirve con cucharilla larga. Ejemplo: *Brandy Rickey*.



Sangarees: se prepara directamente en copa de media combinación, en la cual se pone hielo picado, azúcar glase y licor. Se mezcla bien y se añade nuez moscada rallada. Se sirve con pajita pequeña. Ejemplo: *Brandy Sangaree*.



Slings: Los Slings pueden ser fríos o calientes.

- Los Sling calientes se elaboran en copa balón, donde se pone un poco de azúcar disuelta en agua caliente y se agrega zumo de limón y un aguardiente (brandy, whisky, ron o ginebra). Se terminan de llenar con agua caliente y nuez moscada rallada. Por ejemplo: *Brandy Sling caliente*, *Gin Sling*.

- Los Sling fríos se preparan en vaso de combinación (o también en coctelera), con azúcar disuelta en agua fría, unos cubitos de hielo, unos golpes de granadina, zumo de limón y el aguardiente o licor. Se terminan con agua fría. Por ejemplo: *Singapore Sling*.



Smashes: Los Smash se preparan poniendo un poco de agua fría con azúcar y unas hojas de menta fresca, que se exprimen con una cucharita. Después se añade el licor o aguardiente (whisky, ron o brandy) y se mueve. Se cuelan sobre copa de cóctel o vaso largo con hielo pilé y se decoran con una rama de menta y trozos de piña. Por ejemplo: *Whisky Smash*.



Sours: se preparan en coctelera con hielo y están compuestas de azúcar, zumo de limón o lima y una copa de aguardiente (whisky, ron, ginebra, etc.) Se sirven en copa de cóctel con ½ rodaja de limón y una guinda. Por ejemplo: *Gin Sour*, *Whisky Sour*, *Ron Sour*.



Zooms: Son bebidas preparadas en coctelera con hielo, miel, nata líquida y una copa de aguardiente (whisky, ron, ginebra, etc.). Se sirven en copa de cóctel. Ejemplo: *Bacardí Zoom*.



Zombies: bebidas de época estival y de origen tropical que se caracterizan por estar elaboradas con rones de diferentes graduaciones y pulpas de diversas frutas maceradas. Suelen decorarse con motivos tropicales. En ocasiones suelen servirse aprovechando las cortezas de las frutas utilizadas en su elaboración.



José Luis Moya

FIN

Nací tierra adentro, en Castilla, en el único verano del 48.
Crecí soñando el mar sobre una llanura de espumas para las espigas.
Mientras cruzaban el cielo, de parte a parte las cigüeñas, abrí los ojos.
Horas de sol. Mañanas de domingo. Días columpiados sobre el tiempo de la tierra virgen.
Sabor primero de aquellos besos de madre... mantequilla y pan con miel, zapatos de charol...
y en las mejillas, agua fresca de colonia.
Una sonrisa, una niña de ojos grandes; pelo hecho trenzas, las tardes de cine al aire. Sueños
de miradas, cerezas en las manos en aquellos caminos hacia las primaveras del alma.
Campanas para la primera comunión. Azucenas sobre un traje de la Orden de Calatrava.
Piel tostada, noches de estrellas bajo los pinos. En las playas de nadie, arriar cometas al
viento. Girasoles y maíces para un año más.
Crecer junto a los árboles del silencio, cruzar el punte de la vida, hasta la madurez de las
arrugas en la frente y no saber dónde te ha traído el tiempo.
Aquí estoy, aquí he llegado, y tengo todas las nostalgias de ayer en mis bolsillos.
Días, noches, aprendiz de todo sin saber apenas nada.
Escritor a ratos libres. Ojos quemados al lado de las madrugadas, graffitis de niebla y humo.
Trenes que parten. Lágrimas. Pañuelos preñados de adiós.
Tengo una oración atada a la rosa de los vientos; labios ajados de carmín en servilletas de
papel. Claveles marchitos que arrojan sobre la playa los amaneceres del mar.
Peregriné con hambre y pasión los días que me dieron para vivir. Por el camino de las
mimbres, dejé prendido el dolor y el amor. Y en las noches de frío, ginebra y ron, las pisadas
quedaron esparcidas por toda la ciudad.
Tierra de maíces cortados. Cosecha de sarmientos. Hoy sólo frutas y manzanas bajo el heno.
Hortensias azules en el jardín.
De regreso, por las junturas de los años, ya solo escribo en el viento nostalgias, y sobre el río
de la vida, deposito barcos de papel camino de la mar.
Aquí vivo, aquí me quedo, anclado a mi melancolía, en la buhardilla de los años vencidos.
Aguardo la última luz del alba, en la playa de las campanas, y sueño la ruta de las gaviotas
abrazado al mundo. Todos los sueños dentro, y los dedos... arañando con sed las ganas de
seguir viviendo.

José Luis Moya Palacios



林林林林林