

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

BAJOS Y SIN ALCOHOL PREGUNTAS Y RESPUESTAS



1. ¿CÓMO EVITAR QUE LOS LICORES SIN ALCOHOL SE DILUYAN AL PREPARAR UNA BEBIDA?

Hay algunas técnicas que puedes utilizar para combatir la dilución:

1. Prueba a añadir hielo al final de un removido, por ejemplo, en lugar de ingredientes en el hielo.
2. Utiliza bloques de hielo grandes en lugar de hielo picado o cubitos pequeños.
3. Agita y revuelve durante menos tiempo.
4. Utiliza vasos fríos.
5. Intenta utilizar un equipo de carbonatación para carbonatar todo el cóctel en lugar de añadir agua con gas.



2. ¿ALGUNA VEZ HAS TENIDO QUE IMPROVISAR CON UNA BEBIDA SIN ALCOHOL, PARA ATENDER UNA PETICIÓN ESPECÍFICA?

Sí. Hay ocasiones en las que un cliente quiere cambiar una bebida, ya sea porque no le gusta un ingrediente o porque es alérgico. Para estar preparado para estas peticiones, siempre es bueno tener en el bar una gran variedad de ingredientes. Habrá curvas de aprendizaje, pero como todo, con la práctica resulta más fácil.



3. ¿CÓMO PUEDES HACER TUS PROPIOS SIROPES UTILIZANDO ESPECIAS Y FRUTAS PARA BEBIDAS SIN ALCOHOL?

Cualquier sirope que utilices para cócteles normales puede funcionar igual de bien en tus bebidas sin o con poco alcohol. La canela, la vainilla, la frambuesa, la pera, el cardamomo y el jengibre son ingredientes estupendos para crear siropes.

La forma más fácil de preparar un sirope es empezar haciendo un sirope simple 1:1 combinando partes iguales (en peso) de azúcar blanco y agua a fuego medio. Una vez disuelto el azúcar, retira el sirope del fuego y añade las especias o la fruta mientras se enfría. También puedes usar zumo de fruta en lugar del componente acuoso de los siropes para hacer siropes de fruta más intensos. Sin embargo, puede que sea necesario ajustar el contenido de azúcar en función del contenido de azúcar del zumo. He [aquí](#) algunas reglas y recetas para empezar.

Si buscas más inspiración, descárgate gratis el libro electrónico "[Cócteles Seedlip en casa](#)", con 9 mezclas únicas.

BAR ACADEMY



4. ¿CREES QUE HAY SITIO PARA UN LOCAL COMPLETAMENTE BAJO Y SIN ALCOHOL?

Sí. En la actualidad hay más de 25 locales en Estados Unidos y Reino Unido dedicados a las bebidas sin alcohol. Un gran ejemplo de bar de cócteles sin alcohol es The Virgin Mary Bar de Dublín.



5. ¿HAS UTILIZADO ALGUNA VEZ CERVEZA 0% PARA UN CÓCTEL? ¿FUNCIONA?

Sí, existen fantásticas cervezas sin alcohol. Los shandies y los cobblers pueden funcionar muy bien.



6. ¿CUÁLES SON LOS NOMBRES DE LOS LIBROS QUE RECOMIENDAS PARA INSPIRACIÓN?

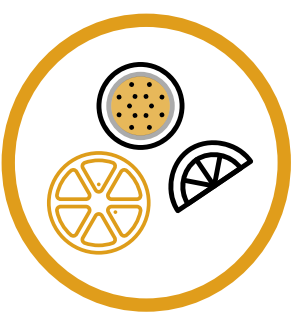
- '[Seedlip Cocktails at Home](#)' de Ben Branson
- 'Good Drinks' de Julia Bainbridge
- 'Inteligencia líquida' de Dave Arnold
- La Biblia de los Sabores, de Andrew Dornenburg
- 'Amaro' y 'Bitters' de Brad Thomas Parsons



7. ¿SE PUEDEN UTILIZAR AMARGOS PARA AROMATIZAR BEBIDAS CON BAJO CONTENIDO EN ALCOHOL, AUNQUE CONTENGAN ALCOHOL?

Pueden utilizarse como aromatizantes, pero hay que tener cuidado, ya que los amargos suelen contener más de un 45% de alcohol. Esto significa que un par de dashes pueden aumentar el ABV de un cóctel, por lo que hay que calcularlo con la mayor precisión posible. Esto no es tan problemático para las bebidas con bajo contenido en alcohol, pero es muy importante para las bebidas sin alcohol.

Existen bitters de bajo contenido en alcohol que utilizan glicerina como base, como Fee Brothers.



8. ¿CÓMO DEBERÍA LLAMAR A LA SECCIÓN DE BEBIDAS SIN ALCOHOL? ¿CUÁNTAS BEBIDAS?

Esto depende del tamaño de tu lista de cócteles con alcohol, pero como principio general, puede ser muy gratificante que el 25% de tu lista sea "Sin y con poco alcohol". Nos gusta el nombre "Sin & Bajo".