

..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

## PRE-BATCHING

“EL PROCESO DE COMBINAR O PRE MEZCLAR LOS INGREDIENTES DE UN CÓCTEL ANTES DEL SERVICIO. PREVIAMENTE ELABORADOS GENERA GANANCIA EXTRA, LES DEJA TIEMPO A LOS BARTENDERS PARA QUE PUEDAN INTERACTUAR Y PRODUCE BEBIDAS DE MANERA MÁS RÁPIDA Y CONSISTENTE”

### 3 BENEFICIOS DEL PRE BATCHING

Eficiencia  
Experiencia  
Consistencia

## HERRAMIENTAS

-  - Botellas
-  - Máquinas de empaque al vacío
-  - Bolsas para empaque al vacío
-  - Papel de empaque al vacío
-  - Embudos
-  - Tazas medidoras
-  - Jigger
-  - Contenedor con medidas
-  - Filtros de tela, papel y de café

-  - Cucharas medidoras
-  - Tabla
-  - Cuchillo
-  - Exprimidor
-  - Guantes
-  - Pinzas
-  - Toallas
-  - Balanza
-  - Báscula de Cocina



DIAGEO

# BAR ACADEMY

## MIDE TU COCTEL

### PREPARACIONES PEQUEÑAS "SINGLE SERVE BATCHING"

#### NEGRONI

SINGLE SERVE (UNA PORCIÓN) – 100ml)

25ml de Vermouth  
25ml Campari  
25ml Tanqueray Ten  
25ml dilución (hielo)

**Total: 100 ml**

*Añadir los 4 ingredientes en una botella de 100 ml*

*Tapar y poner a enfriar.*

### MULTIPLE SERVE BATCHING PREPARACIÓN PARA MÚLTIPLES SERVICIOS

#### 1 LITRO DE NEGRONI

(BOTELLA DE 1 LITRO / 10 X 100ml = 1000ML)

250ml de Vermouth  
250ml de Campari  
250 ml de Tanqueray Ten  
250 ml de agua

**Total: 1000 ml**

*Añadir 100 ml de Negroni premezclado a un vaso whiskero con hielo. Decorar con naranja o piel de naranja.*

## TABLA DE CONVERSIÓN DE OZ A ML

1 = 30 ml

½ = 15 ml

2 = 60 ml

2 ½ = 75 ml

¾ = 22 ml

1 dash = 0.8 ml

1 barspoon = 4 ml

¼ = 7.5 ml

1 drop = 0.05 ml

36 dash = 1 onza

## FÓRMULAS

- ( $\div$  totalidad cóctel  $\times$  tamaño de botella = cantidad de cócteles por botella)
- (Totalidad de cóctel  $\times$  cantidad de cócteles = cantidad de líquido a embotellar)
- (Totalidad cócteles es la suma de todos sus ingredientes)



..... DIAGEO .....

# BAR ACADEMY

.....

## PRE BATCHING PASO A PASO

1



**Asegúrate de tener tu zona limpia y sanitizada**

2



**Asegúrate de tener todos los utensilios necesarios para la elaboración de tus pre-batch**

3



**Tener tu cóctel con las medidas adecuadas y una receta estandarizada**

4



**Embotella tu cóctel con las recetas previamente elaboradas, tapar, etiquetar y refrigerar**

5



**Servir tu cóctel frío, decorar y disfrutar**