



## **CONSEJOS PARA CREAR CÓCTELES BAJOS EN ALCOHOL O SIN ALCOHOL DE CALIDAD**

Alex Jump tiene cinco consejos principales para crear **cócteles sin o bajos en alcohol** de alta calidad.

Preparar cócteles sin o bajos en alcohol no es tan simple como quitar el alcohol de un cóctel regular. Así es cómo se hace:

- 1** Piensa en formas más creativas de traducir los sabores en tu cóctel sin o bajo en alcohol. Cuando no tienes un licor para usar como infusión, puede ser un poco más complicado obtener un sabor más complejo, pero no es imposible.
- 2** No te limites solo a cócteles basados en cítricos. Recuerda que es igual de importante tener equilibrio en tu menú de bebidas sin o bajas en alcohol como en tu menú de cócteles con alcohol. Asegúrate de integrar bebidas sin o bajas en alcohol de manera creativa en todo tu menú, no solo en una sección pequeña al final del menú.
- 3** Piensa de manera creativa en ingredientes fuera de lo común. Considera usar té, verjus, y más. ¿Qué otros ingredientes no alcohólicos podrías utilizar para añadir cuerpo, complejidad y más a tu bebida?
- 4** Utiliza los sustitutos de licores no alcohólicos a tu favor y amplía las opciones de bebidas. Hay tantas marcas deliciosas sin alcohol, como Seedlip, Gordon's 0.0 y Tanqueray 0.0%, que han surgido en los últimos años; ¡pruébalos!
- 5** No sientas la necesidad de crear una réplica exacta de una bebida alcohólica al traducirla a no alcohólica. En lugar de recrearla perfectamente, ¿cómo puedes crear una bebida con perfiles de sabor similares? Si tienes la suerte de contar con equipamiento modernista en el bar, como un evaporador rotatorio o circuladores de sous vide, diviértete experimentando con los sabores y la sensación en boca de las bebidas utilizando ingredientes sin o con poco alcohol.