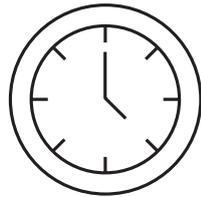


CÓCTELES EN LOTES

Preparar cócteles en lotes es una opción inteligente para los picos de trabajo en tu local. Puedes hacer que estos cócteles se vean y sepan deliciosos y se beneficien de:



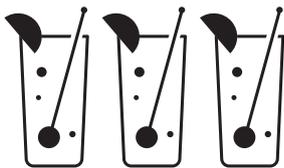
Más tiempo para interactuar con los clientes



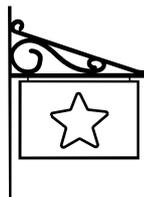
Más tiempo para centrarse en la presentación



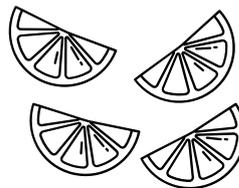
Teatro y emoción en torno a la bebida



Consistencia para bebidas de gran sabor



Tu negocio destaca entre la multitud



Reducir el desperdicio de ingredientes



Mayor velocidad de servicio



CÁLCULOS Y CONSEJOS PREVIOS

RECETA DEL LOTE = (TAMAÑO DEL RECIPIENTE DEL LOTE (ML) / TAMAÑO DE UNA PORCIÓN ÚNICA) X INGREDIENTES DE UNA PORCIÓN ÚNICA

ej. MARGARITA EN LOTES

1 SERVE: Receta para uno (100 ml): 50 ml de tequila + 25 ml de licor de naranja + 25 ml de zumo de lima

10 SERVES: Receta por lotes (1000ml): 500ml tequila + 250ml licor de naranja + 250ml zumo de lima

RECOMENDACIONES

- Utiliza recipientes herméticos, esterilizados durante al menos 10 minutos y completamente secos.
- Agrega el garnish y el hielo solo al servir para controlar la dilución.

RECITAS POR LOTES



MAI TAI

ESTA RECETA CREARÁ 1 LITRO (5 x SERVES)



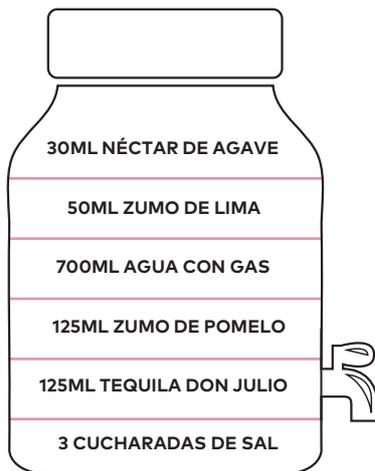
MÉTODO

1. En un recipiente de un litro, agrega todos los ingredientes y revuelve.
2. Llena un vaso alto frío con hielo.
3. Añade al vaso 200ml de premezcla de Mai Tai.
4. Garnish con una rodajita de lima y sirve.

*7.9g de alcohol (según ml del servicio)

PALOMA

ESTA RECETA CREARÁ 1 LITRO (5 x SERVES)



MÉTODO

1. Agrega el agua, el néctar de agave, el zumo de pomelo y el zumo de lima a una botella o tazón para mezclar.
2. Enfría durante 1 hora y agrega el tequila y la sal.
3. Sirve sobre hielo y decora con una rodaja de limón.
4. Añade 200ml de premezcla Paloma a un highball lleno de hielo.
5. Garnish con una rodajita de lima y sirve.

*15.8g de alcohol (según ml del servicio)

