

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

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

x



JOHNNIE WALKER

LEVANTA UNA COPA: TU GUÍA PARA COMBINACIONES DE WHISKY CON COMIDA

Los menús de whisky pueden ser abrumadores y confusos para aquellos que no están familiarizados con todas las opciones disponibles. Escoger las combinaciones correctas y comunicarlas adecuadamente a los clientes abrirá un mundo emocionante para ellos.

Estos son los tips de expertos para crear y comunicar grandes combinaciones de whisky con comida.

	USA SABORES DISPONIBLES
<ul style="list-style-type: none">• Considera qué sabores están involucrados cuando preparas los servicios. El mundo del whisky ofrece una multitud de sabores para trabajar – ya sean los grandes sabores ahumados en Johnnie Walker Black hasta los más sutiles caracteres florales que se encuentran en el mismo whisky –.	
	CONSIDERA LOS DISTINTOS ELEMENTOS
<ul style="list-style-type: none">• Cuando crees un servicio, recuerda considerar los distintos tonos y texturas en el whisky y en la comida.• Si tienes un plato más dulce, no vas a querer abrumar el paladar con una bebida que también es dulce – crea perfiles de sabor complementarios –.	
	ENCAJA LOS TAMAÑOS
<ul style="list-style-type: none">• Cuando crees una combinación, también es importante pensar en el tamaño de la comida en comparación con la bebida. Por ejemplo, si tuvieras una entrada, se esperaría una bebida más pequeña en comparación con tu plato principal.	
	PLANEA TEMÁTICAMENTE
<ul style="list-style-type: none">• Si estás llevando a cabo una oferta especial o celebrando una fecha como parte de tu menú, puedes incorporar combinaciones duales. Por ejemplo, si el chef está ofreciendo un plato de calabaza como ingrediente principal, esto también puede ser usado como ingrediente en la bebida.	



COMUNICA EFECTIVAMENTE

- Crea un menú simple y atractivo. No importa si es solo un postre y un whisky o una noche completa de degustación, el menú necesita ser accesible y tentador para tus invitados.
- Asegúrate de que tu staff esté preparado para recomendar combinaciones y que el cliente sienta que está siendo recibido por alguien que sabe de lo que está hablando.
- Considera comunicar ofertas online o eventos especiales alrededor del whisky, usando tu sistema CMS para reservaciones.
- Toma ventaja de las redes sociales como canales para imágenes atractivas y descripciones de tus servicios de comida y whisky, ya sea en tus propios canales o motivando a los clientes para postear su propia experiencia.



COMBINACIONES DE COMIDA Y WHISKY

¿Alguna vez te has preguntado qué comida va con el whisky o qué sabores y texturas deberías considerar? Mira este útil mapa de sabores de Johnnie Walker que representa la etiqueta roja, azul y negra de esta marca.

¿No sabes por dónde empezar? El chef Mark Moriarty y Tim Phillips, Global Ambassador de Johnnie Walker Global, ofrecen algunas de sus combinaciones favoritas de comida simple con whisky usando estas diferentes variantes de Johnnie Walker.

COMBINACIÓN DE WHISKY Y COMIDA # 1

SERVICIO CON WHISKY JOHNNIE WALKER RED



JOHNNIE WALKER RED LABEL, GINGER ALE CON LIMA Y CHILE ROJO FRESCO

Picante, refrescante, saciante y largo. Es perfecto para resaltar los sabores de las alitas de pollo con miel.

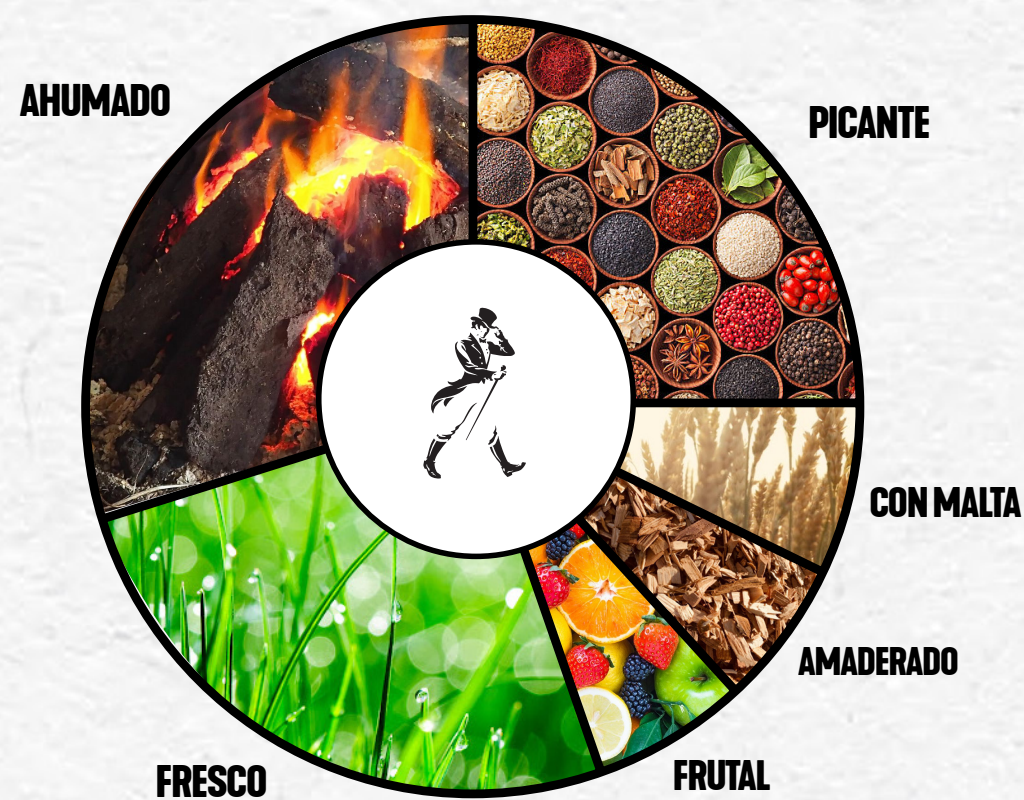
Contenido de alcohol – 9.48 g

CÓMO PREPARARLO

- 30 ml de Johnnie Walker Red Label
- 20 ml de Ginger Ale
- Decora con lima y chile rojo fresco.

Añade el Johnnie Walker Red Label y el Ginger Ale en un vaso con hielo y mezcla ambas cosas. Decora con lima y chile rojo fresco.

RUEDA DE SABOR DE RED LABEL



COMBINACIONES DE COMIDA

Habichuelas y ensalada de queso azul. Estos tres ingredientes simples están bien balanceados y trabajan perfectamente junto al Red Label.

Otras opciones de comida:
Caramelo salado, almendras ahumadas, jamón y manchego.



COMBINACIONES DE COMIDA Y WHISKY

COMBINACIÓN DE WHISKY Y COMIDA #2

SERVICIO DE WHISKY JOHNNIE WALKER



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, TÉ HELADO DE GROSELLA NEGRA Y TAWNY PORT

Típicamente, este plato se combinaría con un vino muy tánico. Simplemente sirve JW Black Label con té helado de grosellas negras y una cucharada de Tawny Port para alcanzar mayor dulzura.

Contenido de alcohol – 6.81 gramos

CÓMO PREPARARLO

- 15 ml de Johnnie Walker Black Label
- 120 ml de té helado de grosellas negras
- 15 ml de Tawny Port

Revuelve tu medida de Johnnie Walker Black Label con té helado de grosellas negras. Una vez has añadido esto, agrega delicadamente el Tawny Port para finalizar. Sirve en una copa de vino sin tallo y con hielo.

RUEDA DE SABOR DEL BLACK LABEL



COMBINACIONES CON COMIDA

Prueba con un lomo de ternera BBQ con chimichurri. El borde caramelizado de la carne es la nota perfecta para apaciguar el carácter central del whisky.

Otras opciones de comida:
Carnes a la parrilla, salmón ahumado, mariscos crudos, pastel de fruta y pan brioche.



COMBINACIONES DE COMIDA Y WHISKY

COMBINACIÓN DE WHISKY Y COMIDA #3

SERVICIO CON WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE



BLUE LABEL COFFEE TODDY

Usa Johnnie Walker Blue Label, café filtrado, néctar de agave y vermut Belsazar. Una mezcla tan decadente necesita un toque de agridulce para balancear y brillar.

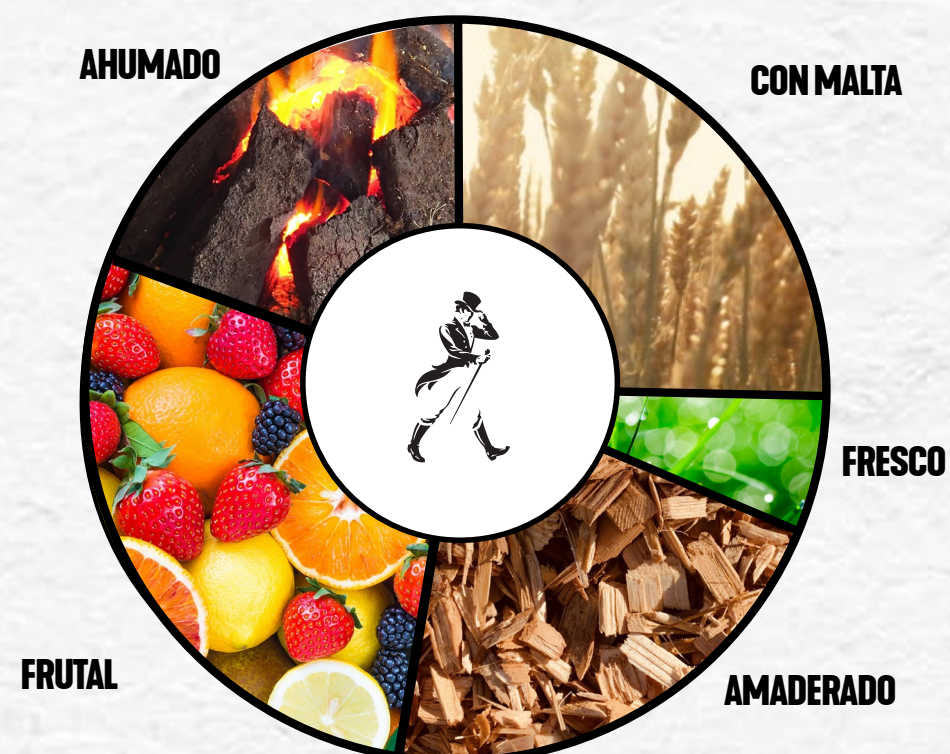
Contenido de alcohol – 9.28 gramos

CÓMO PREPARAR

- 15 ml de Johnnie Walker Blue Label
- 100 ml de café filtrado
- 10 ml de néctar de agave
- 15 ml de vermut Belsazar

Agrega todos los ingredientes en una olla y calienta a fuego lento de 55 grados. Revuelva los ingredientes minuciosamente y, cuando el líquido esté cerca del punto de ebullición, retira del calor y sirve en una taza de café o

RUEDA DE SABOR DEL BLUE LABEL



COMBINACIONES CON COMIDA

Sirve con una crema de caramelo. El flan dulce y sedoso, mezclado con semillas calientes de vainilla y notas amargas de caramelo, combina perfectamente con el Blue Label.

Otras opciones de comida:

Hojaldre, helado de vainilla, tarta de chocolate, honeycomb, pato glaseado en miel, charcutería y mostaza de fruta.

