DIAGEO
BAR ACADEMY
RAISE THE BAR

CURSO DIAGEO BAR ACADEMY ESSENTIALS

PREPARÁTE PARA LA REAPERTURA

CÓMO GANAR CON LOS CÓCTLES
HERRAMIENTAS BÁSICAS DE UN BAR

HERRAMIENTAS BÁSICAS DE UN BAR

- Vaso mezclador (Mixing glass)
- Coctelera (Shaker)
- Colador (Strainer)
- Maceradores
- Jigger
- Pinzas
- Picos (dosificadores)
- Cuchillos
- Bandejas
- Cubetas o bachas de hielo
- Tabla para picar
- Destapadores (abridores)
- Licuadora
- Tapones de champagne
- Palas
- Toallas
- Exprimidores
- Ice Pick
- Atomizador
- Taza medidora
- Cuchara coctelera (Barspoon)
- Pelador de frutas (Peeler)

TIPS PARA CRISTALERÍA BÁSICA DE UN BAR

Manipularla de manera higiénica
Revisarla antes de cada servicio
Utilizar toallas de tela y papel para pulirla
Utiliza una bandeja para transportarla durante el servicio
Mantenerlas frías en un congelador o con hielo para cocteles fríos o cervezas antes de servir.
Almacenarla de la manera adecuada.
Tener la cantidad necesaria de cristalería dependiendo el tipo de bar o restaurante

DIAGEO
BAR ACADEMY
RAISE THE BAR

CURSO DIAGEO BAR ACADEMY ESSENTIALS

PREPARÁTE PARA LA REAPERTURA

TÉCNICAS BÁSICAS DE UN BARTENDER

STIR

- Utiliza junto al vas mezclador un colador plano y una cuchara.
- Asegúrate de tener el vaso a baja temperatura antes de verter los ingredientes.
- Agrega una buena cantidad de hielo para bajar la temperatura y agregar la dilución.
- Al momento de servir tómalo de tal forma que tus dedos estén lo más alejado posible del líquido.

CONSTRUIDO

- Contamos con diferentes construcciones, las que se hacen por capaz y los revueltos.
- Utiliza la ayuda de una cuchara de bar.
- Trabaja siempre en la tapa de la barra frente al cliente.
- Conoce las densidades de los productos.

MACERADO

- Realizar en vaso mezclador, vaso collins o vaso roca.
- Utilizar un mortero moderando tu fuerza.
- Asegúrate de no derramar ni salpicar colocando medidas pequeñas.
- No tocar el borde de los vasos con el mortero o macerador.

AGITADO

- Asegúrate que la coctelera esté bien cerrada.
- Elige hielo de calidad.
- Mantén al cliente a salvo de posibles aberturas de shaker.
- El hielo debe recorrer toda la coctelera

Ingresa en www.diageobaracademy.com para seguir aprendiendo