



OUTLETBAR.COM
BEBIDAS PARA EVENTOS

Cocktail + bebidas



“El cocktail es una mezcla equilibrada de dos o más bebidas, que armoniosamente dosificadas producen un sabor distinto -nuevo- y en el que ninguna se destaque especialmente”.

Los cocktails generalmente incluyen tres clases de ingredientes:

Una base de alcohol, como Vodka, Tequila, Gin, Ron o Whisky.

El sabor principal está dado por bebidas tales como jugos de frutas, gaseosas o pulpas que modifican el gusto de la base.

El tercer ingrediente usualmente busca enaltecer el sabor de la base, y muchas veces agrega color a la mezcla. Los más comunes son la granadina o el blue curacao entre otros.

Finalmente la mayoría de los cocktails llevan algún tipo de decoración en base a frutas u otros.

EL ARTE DE PREPARAR EL COCKTAIL

- Utilizar siempre buenas bebidas
- Para el aficionado. No hacer caso al criterio de los amigos o invitados que siempre aconsejan: “Un chorrillo de esto o aquello, para cambiar o mejorar el gusto”. Cada fórmula es definitiva y producto de la experiencia de su creador.
- No usar el mismo hielo para hacer dos fórmulas distintas. El hielo debe cambiarse siempre, y sus pedazos no deben ser mayores del tamaño de una nuez.
- Agregue hielo a todo el cocktail ya que aparte de refrescar las bebidas, suaviza el alcohol.
- No enfríe demasiado el cocktail: cuando la cantidad de hielo es excesiva, el cocktail se licúa, rebaja su graduación y pierde sabor.
- Efectúe un buen batido: el cocktail se agita con movimientos energéticos, uniformes y siempre con la misma intensidad.



mixed drink

Consejos

Imprescindibles:

- > Poner los ingredientes en este orden: Hielo, Bebidas Alcohólicas, Azúcar, Jugo de Limón.
- > Las bebidas gaseosas se ponen directamente en las copas o vasos, nunca en la coctelera!

Las medidas

Las medidas estándar usadas son mililitros (ml.) y onzas (Oz.) y sus equivalentes aproximados son:



30 ml. = 1 Oz.
20 ml. = 2/3 Oz.
15 ml = 1/2 Oz.

+ Como usar la coctelera

No llenarla más de 2/3 de su capacidad.

Agarrarla con las 2 manos: con la derecha sujetando el tapón superior, con la izquierda la tapa inferior y el cuerpo. No levantarla más arriba del hombro. Agitarla con movimientos enérgicos de adelante hacia atrás con un poco de vaivén, haciendo pequeñas pausas de un segundo, hasta que se note el recipiente frío y el hielo suena sordo.

+ Trago en Coctelera

Mezcle en la coctelera todos los ingredientes en el siguiente orden

C1. BOLO

Hielo
3 Oz de Ron
jugo de 1 lima o 1/2 limón
1 Oz de jugo de naranja
1 cucharadita de azúcar
Mezcle todos los ingredientes en la coctelera, agite vigorosamente y sirva en un vaso.

C2. DAIQUIRI CRIOLLO

1 1/2 Oz de Ron Blanco
1 Oz de jugo de limón
1 Cucharadita de azúcar
1/2 Oz de Granadina
Batir y luego servir en vaso o copa.

C3. MARGARITA

Hielo
1 1/2 Oz de Tequila
1/2 Oz de Triple Sec
1 Oz de jugo de Lima o de Limón
Humedezca los bordes de la copa o vaso con jugo de lima o de limón; después agréguele sal alrededor para coronarlo.

C4. TOM COLLINS

Hielo
1 1/2 Oz de Gin
Cucharadita de azúcar
1 Oz de jugo de limón
Batir, servir y luego complete el vaso con soda.



C5. TEQUILA SOUR

Hielo
2 Oz de Tequila
1/2 Oz de jugo de limón
1 cucharadita de azúcar
Bata todos los ingredientes en la coctelera y sirva en copas adornadas una rodajita de limón.

C6. ELECTRIC LEMONADE

Hielo
2 Oz de Vodka
1 Oz de jugo de limón
½ de Blue Curacao
1 cucharada de azúcar
Batir todos los ingredientes en la coctelera, y luego servir.

C7. GIN IN TODDY

Hielo
1 Oz de Gin
2 Oz de jugo de limón
1 cucharadita de Granadina
Hielo en cubitos
Bata bien el Gin y la azúcar en una coctelera con el hielo. Vierta en vasos cortos con hielo. Coloque una cáscara de limón retorcida en cada vaso.

C8. GIN COBBLER

1 Oz de Gin
1/4 Oz de Blue Curacao
1 cucharada de azúcar
Jugo de 1 limón
Batir bien el Gin, el jugo de limón con la azúcar y por ultimo el blue curacao en una coctelera con el hielo. Vierta en vasos cortos con hielo. Coloque una cáscara de limón retorcida en cada vaso.

C9. GIMLET

Hielo
3 oz de Gin
1 Oz de jugo de Lima o Limón
Rodajitas de Lima o Limón
Bata el gin en la coctelera con el jugo de lima o limon y un poco de hielo. Sirva en copas, decorada con una rodaja de lima o limón.

C10. GANCIA BATIDO

Hielo
3 Oz de Gancia
1 Oz de jugo de limón
1 cucharada de azúcar
·Se puede agregar 2 Oz de pulpa (Frutilla o Durazno) para hacerlo frutal.

C11. THE END

1 1/2 Oz de Ron Oscuro
1 Oz de jugo de limón
1/2 cucharadita de azúcar
1/2 Oz de Granadina
Batir y luego servir en vaso o copa.



drink types

+ Trago Directos en el Vaso

Mezcle en la coctelera todos los ingredientes en el siguiente orden

V1. SPLASH

Hielo
2 Oz de Vodka
1 Oz de jugo de limón
½ Oz de Triple Sec
Completar con Jugo de Pomelo.

V2. SIN REMEDIO

Hielo
1 ½ Oz de Whisky
1 Oz de Ron Blanco
1 Oz de jugo de naranja
Completar con Soda.

V3. CUBA LIBRE

Hielo
2 Oz de Ron Oscuro
Jugo de 1/2 limón
Completar con Cola-Cola
Decorar con una rodaja de limón.

V4. GREY HOUND

Hielo
2 Oz de Vodka
Completar con jugo de Pomelo.

V5. HURACAN

Hielo
2 Oz de Whisky
Jugo de 1/2 limón
Jugo de 1/2 naranja
Servir en vaso de Whisky.

V6. PLANTER'S PUNCH

Hielo
3 Oz de Ron Oscuro
Jugo de 1/2 limón
½ Oz de Granadina
Completar con Agua Mineral.

V7. PIEL DE IGUANA

Hielo
2 Oz de Vodka
1 Oz de Licor de Kiwi
½ Oz de jugo de limón
Completar con Sprite.

V8. PELUSA

Hielo
2 Oz de Vodka
1/2 Oz de Curacao
Completar con jugo de pomelo.

V9. ATOMIC GREEN

Hielo
2 Oz de Vodka
½ Oz de Blue Curacao
Completar con jugo de naranja.

V10. FERNET COLA

Hielo
2 Oz de Fernet Branca
Completar con Coca-Cola.

V11. WILD IRISH ROSE

Hielo
2 Oz de Whisky
1/2 Oz de Granadina
Jugo de 1/2 limón
Completar con Soda.

V12. PRESIDENT

Hielo
1 1/2 Oz de Ron Blanco
2 Oz de jugo de naranja
1/4 Medida de Granadina
Decorar con una rodaja de naranja.

V13. GIN TONIC

Hielo
2 Oz de Gin
1/2 Rodaja de limoón
Completar con Agua Tónica.

V14. DESTORNILLADOR

Hielo
2 Oz de Vodka
Completar con jugo de naranja.
Decorar con una rodaja de naranja.

V15. VODKA SUNRRISE

2 Oz de Vodka
3 Oz de jugo de naranja
½ Oz de Granadina.

V16. CAMALEON

2 Oz de Ron Blanco
½ Oz de Curacao Azul
Completar con jugo de naranja.



V17 ACAPULCO DE NOCHE

Hielo
 1 ½ Oz de Tequila
 1 Oz de Ron Blanco
 Completar con jugo de naranja

V18 MÉXICOLA

Hielo
 1 ½ Oz de Tequila
 Jugo de 1/2 limón
 Completar con Cola-Cola
 Decorar con una rodaja de limón.

V19 SEX ON THE BEACH

Hielo
 1 ½ Oz de Vodka
 1 ½ Oz de Licor de Durazno
 3 Oz de jugo de naranja
 ½ Oz de Granadina

V20 WHISKY SUNRISE

Hielo
 2 Oz de Whisky
 3 Oz de jugo de naranja
 ½ Oz de Granadina.

V21. GUILBUR

Hielo
 2 Oz de Gin
 1 Oz Tequila
 1/2 limón exprimido
 Completar con Coca Cola
 Decorar con una rodaja de limón.

V22. TEQUILA SUNRISE

Hielo
 2 Oz de Tequila
 3 Oz de Jugo de Naranja
 1/2 Oz de Granadina.



+ Tragos licuados frozen

Mezcle en la coctelera todos los ingredientes en el orden dado

L1. MARGARITA FROZEN

1 Cucharada de hielo por trago
 2 Oz de Tequila
 1 Oz de Triple Sec
 1 Oz de jugo de limón
 1 cucharada de azúcar
 Si se le agrega 1 ½ Oz de Blue Curacao se puede hacer Margarita Frozen Blue.

L2. DAIQUIRI TEQUILA

1 cucharada de Hielo por trago
 2 Oz de Tequila
 1 Oz de jugo de limón



L3. DAIQUIRI DE FRUTAS

1 cucharada de hielo por trago
 2 Oz de Ron Blanco
 2 Oz de Pulpa de Fruta (Frutilla o Durazno)
 1 Oz de jugo de limón
 2 cucharadas de azúcar

L4. BAILYES FROZEN

1 cucharada de hielo por trago
 3 Oz de Bailyes
 1 cucharada de azúcar