

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

BARTENDERS 101: **HERRAMIENTAS, TÉCNICAS Y CÓCTELES**



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



CONTENTS

1

HERRAMIENTAS BÁSICAS DEL BARTENDER

2

TÉCNICAS DE CÓCTELERÍA

3

EL EQUILIBRIO DE LOS SABORES



HERRAMIENTAS BÁSICAS DEL BARTENDER



Haz clic aquí para escuchar en inglés

UN KIT BÁSICO DE HERRAMIENTAS

El arte del bartender implica diferentes técnicas básicas y su selección suele depender de las características de los ingredientes utilizados para una fórmula determinada, como la densidad o la facilidad de mezclado. En este capítulo, te ofrecemos una visión general de las técnicas más famosas, con la descripción de sus tres parámetros básicos: enfriado, dilución y gasificación.



HERRAMIENTAS BÁSICAS DEL BARTENDER

Perfeccionar tus técnicas y dominar los utensilios necesarios son elementos claves en cualquier profesión. Nuestros clientes nos juzgan no solo por las composiciones de nuestros cócteles, sino también por nuestra destreza con los utensilios.

Ver a un bartender experto en acción es una de las partes más divertidas de toda la experiencia de bar. Para preparar la mayoría de los cócteles estándar, no necesitas un montón de utensilios caros. Un kit básico de herramientas será más que suficiente para ese propósito:

1. COCTELERA
2. VASO MEZCLADOR
3. COLADOR HAWTHORN
4. COLADOR JULEP
5. COLADOR FINO
6. CUCHARA DE BAR
7. CUCHILLO AFILADO & TABLA DE CORTAR
8. PELADOR
9. MOLINILLO DE ESPECIAS
10. JIGGER & CUCHARAS MEDIDORAS
11. PINZAS
12. ABREBOTELLAS



..... DIAGEO

BAR ACADEMY





TÉCNICAS DE COCTELERÍA

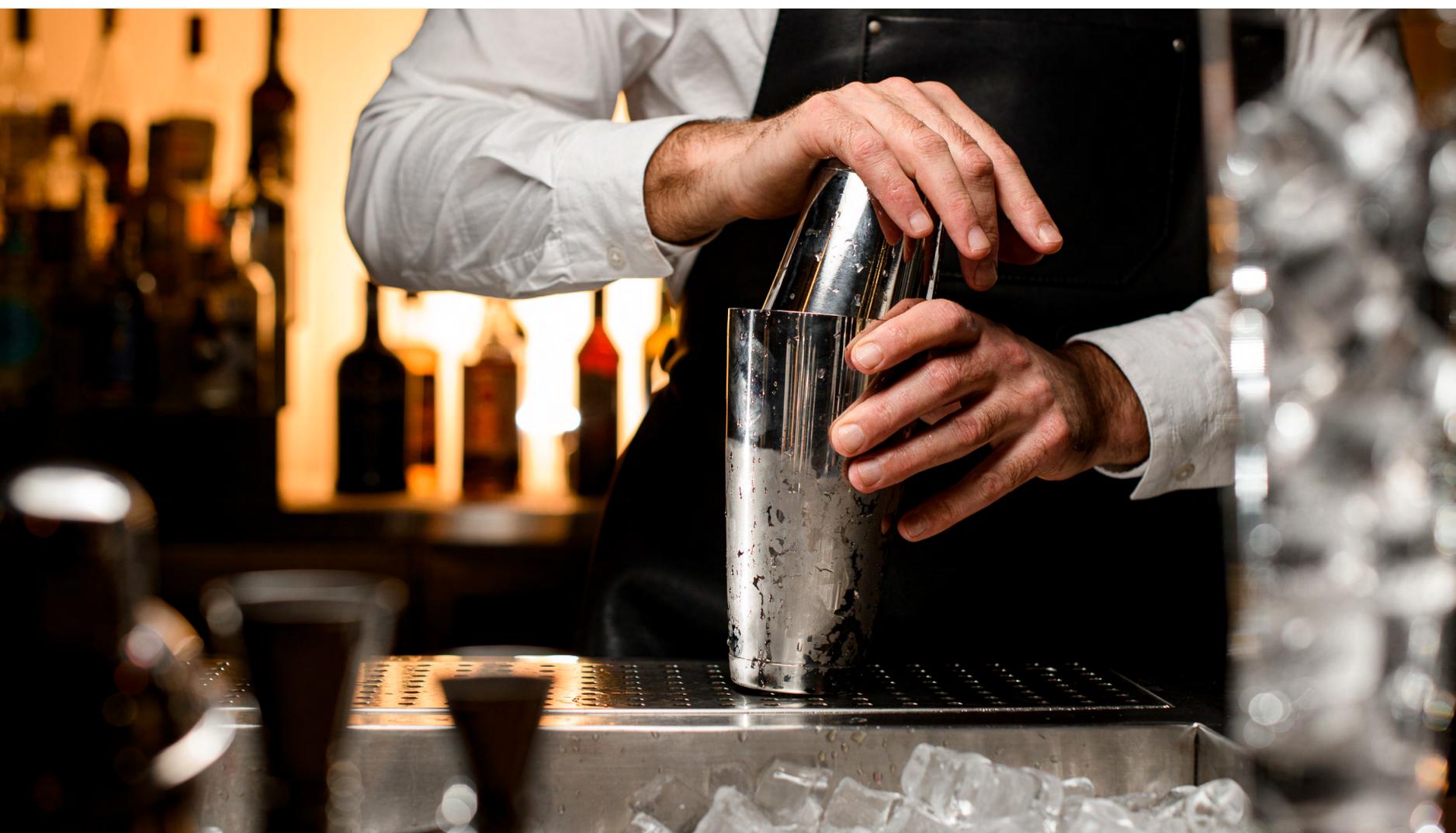
AGITADO (CON HIELO)

Esta técnica se suele utilizar sobre todo para combinar ingredientes de diferente densidad, como un alcohol de base con un zumo cítrico o un puré de frutas denso. El agitado ayuda a airear, enfriar y diluir un cóctel, descomponiendo los ingredientes dentro de la coctelera con cubitos de hielo.

Como resultado, consigues una mezcla de ingredientes uniforme, bien carbonatada y más apetitosa, con un sabor a alcohol menos marcado. Tras verter los ingredientes en una de las cocteleras, añade hielo, ciérrala y, a continuación, agítala vigorosamente arriba y abajo para romper los cubitos de hielo dentro de la coctelera (intenta hacerlo con la mayor fuerza posible). Si notas la coctelera helada, es una señal de que el cóctel está listo para servirse.

Para perfeccionar tu técnica de agitado, necesitas:

- Asegurarte de que la coctelera está bien cerrada.
- Sostener la coctelera con firmeza, con el vaso pequeño orientado hacia ti. Agitarla con movimientos largos y decididos.
- Ajustar el tiempo de agitado según los ingredientes, el peso y la temperatura del hielo.
- Al verterlo, asegurarte de colar los fragmentos pequeños de los hielos rotos.





AGITADO EN SECO

El «agitado en seco» se refiere a agitar los ingredientes en una coctelera sin hielo. Cualquier receta que contenga huevo o sucedáneo del huevo requiere un agitado en seco. Esta técnica descompone las proteínas de la clara del huevo y aporta una textura espumosa y esponjosa a la mezcla.

Agita todos los ingredientes, incluida la clara, pero sin hielos, durante al menos 30 segundos para obtener espuma. Cuando consigas la textura deseada, añade hielo y agítalo de nuevo y el cóctel ya estará listo para colarse y servirse.



Consejos para perfeccionar tu agitado en seco:

- Cuanto más tiempo y más fuerte agites la mezcla sin hielos, más consistente será la espuma que obtendrás.
- Después de agitar la clara de huevo, limpia bien la coctelera y el jigger.

MEZCLAR O REMOVER

Esta técnica se utiliza para los cócteles con ingredientes de densidad similar (como diferentes tipos de alcohol). El removido garantiza el grado ideal de dilución y enfriado para que tus bebidas estrella estén siempre perfectas. Vierte los ingredientes en un vaso previamente enfriado, con hielo nuevo. Desliza la cuchara mezcladora hacia el interior del vaso y remueve hasta 30 segundos, controlando el grado de dilución. Cuélalo y viértelo en el vaso enfriado que hayas elegido.

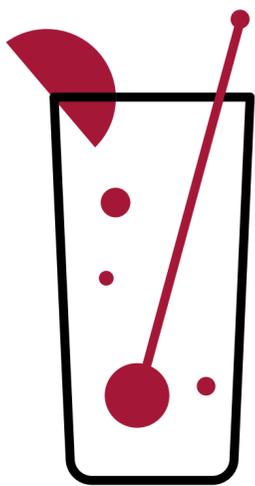
Practica con estas recomendaciones:

- Cuando remuevas, intenta mantener el ruido de repiqueteo al mínimo (haz movimientos elegantes y fluidos).
- Vierte el cóctel del vaso mezclador a un vaso para servir a la mínima altura posible, evitando la gasificación.
- El tiempo de removido afecta directamente al sabor del cóctel; si es demasiado breve, el cóctel no estará lo suficientemente frío y tendrá un sabor demasiado fuerte; si es demasiado largo, el cóctel estará demasiado diluido y su sabor será más flojo



SWIZZLE (CON HIELO)

Una técnica de mezcla de cócteles que permite combinar ingredientes de diferentes densidades en un vaso mediante el uso de una varilla swizzle.



Ten en cuenta estos consejos para mejorar tu swizzle:

- Cuando realices este removido con hielo, haz movimientos ascendentes y descendentes.
- Ten cuidado, ya que el extremo rígido de la varilla swizzle podría estropear el vaso.
- Evita derramar el hielo cuando remuevas.

AIREADO

Al "tirar" el cóctel, podemos preparar una mezcla bien fría y aireada, manteniendo bajo el nivel de dilución.

Una ventaja de esta técnica es la posibilidad de utilizar un ingrediente carbonatado en la mezcla.

Vierte los ingredientes en el vaso mezclador más pequeño y el hielo en el vaso más grande, manteniéndolo en su lugar con un colador.

Vierte la bebida de un vaso a otro, procurando que la distancia entre ellos sea la mayor posible para airear la mezcla.





Domina esta técnica con estas recomendaciones:

- Pon suficiente hielo en el vaso grande para apoyar el colador sobre él.
- Elige el número de escanciados según el perfil de sabor del cóctel (escanciado más largo = más dilución).
- Sostén el vaso pequeño en ángulo para evitar derramar la bebida

ROLLING

La técnica rolling es una versión más suave del método de escanciado. Consiste en verter todo el contenido de un vaso a otro lleno de hielo, evitando que se gasifique demasiado. El objetivo del rolling es gasificar el cóctel ligeramente, enfriándolo y diluyéndolo al mismo tiempo.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

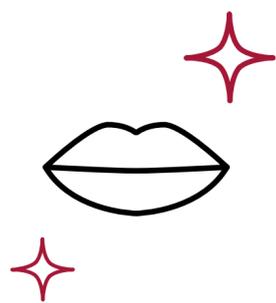


The background features a soft-focus photograph of several glasses containing beverages, likely coffee or tea, with ice cubes. A silver spoon is visible in the lower right corner. The overall aesthetic is clean and professional.

EL EQUILIBRIO DE LOS SABORES

LOS CINCO TIPOS DE RECEPTORES DEL GUSTO

El gusto es uno de los cuatro sentidos esenciales y sirve para el análisis químico de la composición de los alimentos. Existen 5 tipos de receptores gustativos, que se corresponden con los principales grupos de sustancias químicas presentes en los alimentos que consumimos.

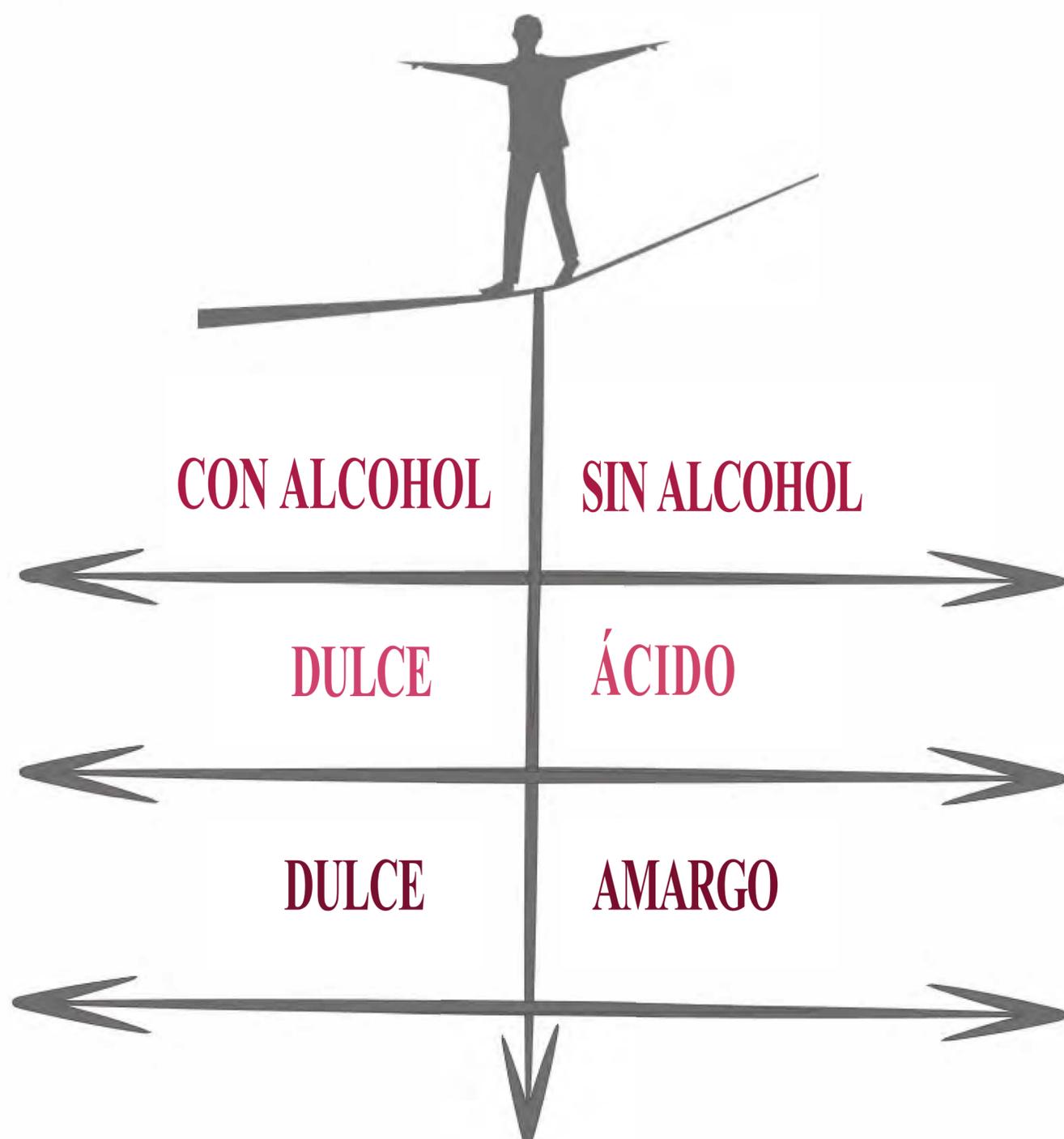
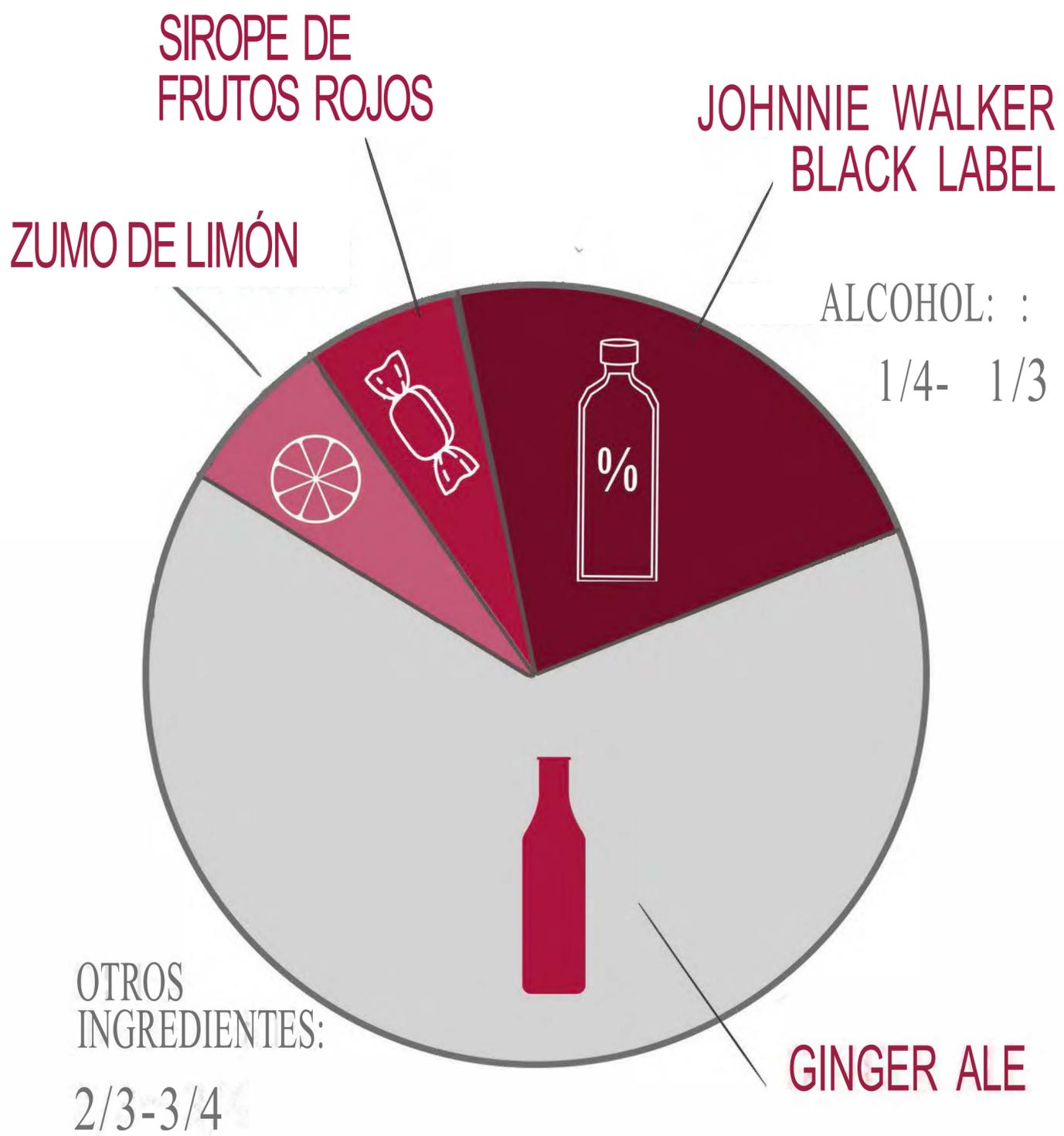


- **Dulce** – carbohidratos, principalmente monosacáridos y disacáridos.
- **Salado** – sales sódicas y potásicas.
- **Ácido** – ácidos orgánicos e inorgánicos.
- **Amargo** – alcaloides y muchas sales inorgánicas.
- **Umami** – ácido glutámico.

Para garantizar que nuestra comida o bebida (como un cóctel) sabe bien, necesitamos conseguir un equilibrio entre los diferentes sabores.

A la hora de crear un cóctel, debemos centrarnos en encontrar el equilibrio entre sabores dulces y ácidos o dulces y amargos. Además, también es igual de importante el equilibrio entre los ingredientes con alcohol y sin alcohol.

- El sentido del gusto está íntimamente ligado al del olfato; se cree que solo un 10 % de la sensación general del sabor se percibe mediante las papilas gustativas (los 5 sentidos esenciales).
- Nuestro sentido del olfato es responsable del 90 % restante. Nuestras papilas gustativas son diez mil veces menos sensibles que nuestro olfato con respecto a la concentración de moléculas químicas en los alimentos.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Suscríbete a la **newsletter** de Diageo Bar Academy, directa a tu bandeja de entrada, que te mantendrá informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias en la industria de las bebidas cada mes.