

LEARNING FOR LIFE™

DIAGEO



50

COQUETÉIS AO REDOR DO MUNDO!

DIAGEO



VAMOS CELEBRAR!

Idealizado e realizado no Brasil desde os anos 2.000, o Learning For Life é um projeto social promovido pela Diageo que tem sido uma fonte de transformação positiva não somente no país, mas também em outras regiões no mundo. O projeto tem como pilares fundamentais promover a igualdade de gênero, diversidade e inclusão e tem como seu principal objetivo promover a empregabilidade dos formandos no setor de Alimentos e Bebidas (A&B).

No Brasil, o projeto já capacitou mais de 28.000 pessoas em situação de vulnerabilidade social oferecendo cursos de Bartender e Excelência em Atendimento. E quando consideramos os números da América Latina ultrapassamos 200.000 impactos positivos na vida de nossos alunos.

Com o passar do tempo o Learning For Life expandiu seu alcance e entendeu a importância e necessidade de estar presente nas redes sociais, adaptando-se às mudanças tecnológicas e recentemente, atingiu o número de 50.000 seguidores na conta brasileira do Instagram, um crescimento notável que merece uma comemoração especial.

Para **celebrar** essa marca significativa e expressar nossa gratidão à comunidade Learning For Life, decidimos criar um e-book especial com 50 receitas de diversos coquetéis ao redor do mundo como presente para vocês.

Este e-book é um reflexo do comprometimento contínuo do nosso projeto em fornecer oportunidades de aprendizado e crescimento para todos aqueles que fazem parte dessa incrível jornada de aprendizagem.

APROVEITEM MAIS ESTE CONTEÚDO.

Equipe Learning For Life Brasil

RECEITAS

CACHAÇA

- 5 - Caipirinha
- 6 - Rabo de Galo

GIN

- 8 - Army & Navy
- 9 - Basil Smash
- 10 - Bee's Knees
- 11 - Bronx
- 12 - Dry Martini
- 13 - Fitzgerald
- 14 - French 75
- 15 - Gibson
- 16 - Gimlet
- 17 - Gin & Tonic
- 18 - Hanky Panky
- 19 - Long Island Iced Tea
- 20 - Negroni
- 21 - Perfect Martini
- 22 - Southside
- 23 - White Lady

RUM

- 25 - Cuba Libre
- 26 - Dark'n Storm
- 27 - Old Cuban
- 28 - Queen's Park Swizzle
- 29 - Zacapa Daiquiri
- 30 - Zacapa Mai-Tai

TEQUILA

- 32 - Margarita
- 33 - Paloma
- 34 - Tequila Sunrise

VODKA

- 36 - Apple Martini
- 37 - Black Russian
- 38 - Bloody Mary
- 39 - Brazilian Moscow Mule
- 40 - Cosmopolitan
- 41 - Espresso Martini
- 42 - Godmother
- 43 - Moscow Mule
- 44 - Screwdriver
- 45 - Seabreeze
- 46 - Vodka Martini
- 47 - White Russian

AMERICAN WHISKEY

- 49 - Boulevardier
- 50 - Manhattan
- 51 - Mint Julep

SCOTCH WHISKY

- 53 - Godfather
- 54 - Gold Rush
- 55 - Horse's Neck
- 56 - Mark Twain
- 57 - Scotch Old Fashioned
- 58 - Penicillin
- 59 - Rob Roy
- 60 - Whisky Sour



CACHAÇA

Grad. alcoólica - 26,00%



CAIPIRINHA

Ingredientes	Quantidade
Ypióca Reserva Carvalho	50 ML
Limão taiti	1/2
Açúcar refinado	2 BSP*

Método de Preparo:

1. Corte o limão taiti em gomos.
2. Coloque no copo e adicione o açúcar.
3. Amasse a fruta para extrair o suco.
4. Complete o copo com gelo.
5. Sirva Ypióca Reserva Carvalho.
6. Mexa levemente para que tudo se misture e esfrie.



Grad. alcoólica - 24,75%



RABO DE GALO

Ingredientes	Quantidade
Ypióca 150	50 ML
Vermute tinto	15 ML
Aperitivo de alcachofra	15 ML
Zest de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Preencha um mixing glass com gelo.
2. Sirva Ypióca 150.
3. Adicione os demais ingredientes.
4. Mexa para que tudo se misture e esfrie.
5. Sirva coando duplamente em um copo baixo com gelo.
6. Aromatize com um zest de laranja.





GIN

Grad. alcoólica - 17,52%



ARMY & NAVY

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de limão taiti	30 ML
Xarope de amêndoa (orgeat)	30 ML
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o gin Tanqueray London Dry e os demais ingredientes.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça coupe previamente resfriada.
4. Perfume e decore com um zest de limão siciliano.



Grad. alcoólica - 17,52%



BSIL SMASH

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de limão siciliano	30 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Manjericão	7 à 10 folhas

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o gin Tanqueray London Dry.
2. Adicione as folhas de manjericão, o suco de limão siciliano e o xarope simples.
3. Pressione levemente com um amassador de frutas.
4. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
5. Coe duplamente para um copo baixo com gelo.
6. Decore com folhas de manjericão.



Grad. alcoólica - 17,52%



BEE'S KNEES

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de limão siciliano	30 ML
Xarope de mel	15 ML

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o gin Tanqueray London Dry.
2. Adicione o suco de limão siciliano e o xarope de mel.
3. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
4. Coe duplamente para uma taça coupette ou martini previamente resfriada,
5. Perfume e decore com zest de limão siciliano.



Grad. alcoólica - 20,20%



BRONX

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de laranja	20 ML
Vermute rosso	15 ML
Vermute dry	15 ML
Bitter de laranja	2 dashes
Zest de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o gin Tanqueray London Dry e os demais ingredientes.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça coupe previamente resfriada.
4. Perfume e decore com um zest de laranja.

Grad. alcoólica - 31,44%



DRY MARTINI

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Vermute dry	10 ML
Azeitona	de 1 à 3

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o gin Tanqueray London Dry e o vermute dry.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para gelar e misturar.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Decore com azeitona e sirva.



Grad. alcoólica - 18,67%



FITZGERALD

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de limão siciliano	25 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Bitter aromático	3 dashes
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o gin Tanqueray London Dry.
2. Adicione os outros ingredientes.
3. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
4. Coe duplamente para um copo baixo com gelo fresco.
5. Aromatize com um zest de limão siciliano.



Grad. alcoólica - 16,55%



FRENCH 75



Ingredientes

Quantidade

Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de limão siciliano	20 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	10 ML
Espumante	75 ML
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione o gin Tanqueray London Dry, o suco de limão e o xarope de açúcar.
2. Acrescente o gelo, feche e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça flute previamente resfriada.
4. Finalize a receita com o espumante e mexa levemente para que tudo se misture.
5. Perfume e decore com um zest de limão siciliano.

Grad. alcoólica - 31,44%



GIBSON

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Vermute dry	10 ML
Cebolinha	de 1 à 3

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o gin Tanqueray London Dry e o vermute dry.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para gelar e misturar.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Decore com cebolinha e sirva.



Grad. alcoólica - 21,10%



GIMLET



Ingredientes

Quantidade

Tanqueray Rangpur	50 ML
Suco de limão taiti	25 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Zest de limão taiti	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o gin Tanqueray London Dry.
2. Adicione os outros ingredientes.
3. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
4. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
5. Aromatize com um zest de limão taiti.

Grad. alcoólica - 11,26%



GIN & TONIC

Ingredientes

Quantidade

Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Água tônica	150 ML
Alecrim	1 ramo
Limão siciliano	1 gomo

Método de Preparo:

1. Bata na palma de suas mãos um ramo de alecrim para despertar os aromas e coloque em uma taça Tanqueray.
2. Exprema um gomo de limão siciliano.
3. Sirva o gin Tanqueray London Dry.
4. Preenche a taça com gelo.
5. Complete com água tônica.
6. Mexa levemente para que tudo se misture.



Grad. alcoólica - 26,67%



HANKY PANKY

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	45 ML
Vermute rosso	45 ML
Fernet	7,5 ML
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o gin Tanqueray London Dry, e o vermute rosso e o fernet.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para gelar e misturar.
3. Coe duplamente para uma taça coupe previamente resfriada.
4. Perfume e deocre com um zest de limão siciliano.



Grad. alcoólica - 14,15%



LONG ISLAND ICED TEA



Ingredientes

Quantidade

Tanqueray London Dry Gin	15 ML
Smirnoff vodka	15 ML
Rum branco	15 ML
Tequila branca	15 ML
Licor de laranja	15 ML
Suco de limão siciliano	30 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	20 ML
Refrigerante de cola	50 ML
Fatia de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione o gin anqueray London Dry, e todos os ingredientes em uma coqueteleira (exceto o refrigerante).
2. Acrescente o gelo, feche e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para um copo longo com gelo fresco.
4. Finalize a receita com o refrigerante e mexa levemente para que tudo se misture.
5. Decore com fatia de limão siciliano.

Grad. alcoólica - 24,98%



NEGRONI

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	30 ML
Bitter italiano	30 ML
Vermute tinto	30 ML
Zest de laranja baia	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um copo de misture previamente resfriado sirva todos os ingredientes.
2. Adicione bastante gelo e mexa bem para misturar e resfriar a receita.
3. Coe duplamente em um copo baixo com gelo.
4. Aromatize com um zest de laranja baia.

Grad. alcoólica - 29,61%



PERFECT MARTINI

Ingredientes	Quantidade
Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Vermute dry	10 ML
Vermute rosso	10 ML
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o gin Tanqueray London Dry, o vermute rosso e o vermute dry.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para gelar e misturar.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Perfume e decore com um zest de limão siciliano.



Grad. alcoólica - 17,52%



SOUTHSIDE



Ingredientes

Quantidade

Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de limão taiti	30 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Hortelã	7 à 10 folhas

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o gin Tanqueray London Dry.
2. Adicione as folhas de hortelã, o suco de limão e o xarope simples.
3. Pressione levemente com um amassador de frutas.
4. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
5. Coe duplamente para uma taça coupe previamente resfriada.
6. Decore com folhas de hortelã.

Grad. alcoólica - 21,10%



WHITE LADY



Ingredientes

Quantidade

Tanqueray London Dry Gin	50 ML
Suco de limão siciliano	20 ML
Licor de laranja	20 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	10 ML
Clara de ovo pasteurizada	10 ML
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione o gin Tanqueray London Dry e os demais ingredientes.
2. Acrescente o gelo, feche e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para para uma taça coupe previamente resfriada.
4. Perfume e decore com um zest de limão siciliano.



RUM

Grad. alcoólica - 9,09%



CUBA LIBRE

Ingredientes	Quantidade
Zacapa Rum	50 ML
Suco de limão taiti	18 ML
Refrigerante de cola	150 ML
Fatia de limão taiti	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um copo Highball com bastante gelo acrescente Zacapa Rum.
2. Adicione o suco de limão e refrigerante de cola.
3. Mexa levemente para que tudo se misture.
4. Decore com uma fatia de limão taiti.



Grad. alcoólica - 10,00%



DARK'N STORM

Ingredientes	Quantidade
Zacapa Rum	50 ML
Suco de limão taiti	10 ML
Refrigerante de gengibre	150 ML
Fatia de limão taiti	1 unidade
Bitter aromático (opcional)	2 dashes

Método de Preparo:

1. Em um copo Highball com bastante gelo acrescente a Zacapa Rum.
2. Adicione o suco de limão e refrigerante de gengibre.
3. Mexa levemente para que tudo se misture.
4. Decore com uma fatia de limão taiti.



Grad. alcoólica - 13,81%



OLD CUBAN



Ingredientes	Quantidade
Zacapa Rum	50 ML
Suco de limão taiti	25 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	25 ML
Espumante	50 ML
Hortelã	7 à 10 folhas
Bitter aromático	2 dashes

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione o Zacapa Rum e os demais ingredientes, exceto o espumante.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça coupe previamente resfriada.
4. Complete a receita com o espumante e decore com as folhas de hortelã.

Grad. alcoólica - 16,36%



QUEEN'S PARK SWIZZLE

Ingredientes	Quantidade
Zacapa Rum	50 ML
Suco de limão taiti	20 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Hortelã	7 à 10 folhas
Bitter aromático	2 dashes
Gomo de limão	1 unidade
Hortelã	1 ramo

Método de Preparo:

1. Em um copo longo adicione o rum Zacapa e os demais ingredientes, exceto o bitter.
2. Macere levemente o hortelã.
3. Acrescente gelo moído até metade do copo e com uma colher bailarina faça o swizzle.
4. Complete o copo com gelo moído e acrescente o bitter aromático.
5. Decore com o gomo de limão e o ramo de hortelã.

Grad. alcoólica - 13,38%



ZACAPA DAIQUIRI

Ingredientes

Quantidade

Zacapa Rum	50 ML
Suco de limão taiti	25 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Fatia de limão taiti	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione o Zacapa Rum, o xarope simples e o limão.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça coupe previamente resfriada.
4. Finalize com uma delicada fatia de limão taiti.



Grad. alcoólica - 18,47%



ZACAPA MAI-TAI

Ingredientes	Quantidade
Zacapa Rum	30 ML
Rum branco	30 ML
Licor de laranja	20 ML
Suco de limão taiti	30 ML
Xarope de amêndoa (orgeat)	20 ML
Meia fatia de limão	1 unidade
Hortelã	1 ramo

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione o Zacapa Rum, e os demais ingredientes.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para um copo baixo com gelo fresco.
4. Decore com meia fatia de limão e folhas de hortelã.





TEQUILA



Grad. alcoólica - 20,00%



MARGARITA



Ingredientes

Quantidade

Don Julio Blanco	50 ML
Suco de limão taiti	25 ML
Licor de laranja	15 ML
Sal	--
Fatia de limão taiti	2 unidades

Método de Preparo:

1. Umedeça a borda da taça coupette ou margarita com uma fatia de limão.
2. Faça a crusta de sal e retire o excesso.
3. Em uma coqueteleira adicione a tequila Don Julio Blanco e os demais ingredientes.
4. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
5. Coe duplamente para uma taça coupette previamente resfriada.
6. Finalize com uma delicada fatia de limão na borda.

Grad. alcoólica - 9,52%



PALOMA



Ingredientes

Quantidade

Don Julio Blanco	50 ML
Suco de grapefruit	30 ML
Suco de limão taiti	15 ML
Xarope de agave	15 ML
Club soda	90 ML
Fatia de grapefruit e sal na borda (opcional)	1/2 fatia

Método de Preparo:

1. Umedeça a borda de um copo collins com uma fatia de limão.
2. Faça a crusta de sal e retire o excesso.
3. Em uma coqueteleria adicione a tequila Don Julio Blanco.
4. Em seguida adicione também os demais ingredientes com exceção do club soda.
5. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
6. Coe duplamente para um copo collins com bastante gelo.
7. Finalize com uma meia fatia de grapefruit.

Grad. alcoólica - 13,33%



TEQUILA SUNRISE

Ingredientes	Quantidade
Don Julio Blanco	50 ML
Suco de laranja	120 ML
Xarope de grenadine	15 ML
Cereja	1 unidade
Fatia de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Preencha um copo longo com gelo.
2. Sirva 50 ml de Don Julio Blanco.
3. Complete o copo com o suco de laranja.
4. Acrescente o xarope de grenadine.
5. Decore a receita com fatia de laranja e cereja.



VODKA



Grad. alcoólica - 16,25%



APPLE MARTINI

Ingredientes	Quantidade
Smirnoff Vodka	50 ML
Suco de limão taiti	20 ML
Licor de laranja	10 ML
Xarope de maçã verde	20 ML
Meia fatia de limão ou maçã verde	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione Smirnoff Vodka e os demais ingredientes.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Decore com meia fatia de limão ou maçã verde.

Grad. alcoólica - 26,14%



BLACK RUSSIAN

Ingredientes	Quantidade
Smirnoff Vodka	50 ML
Licor de café	50 ML
Grãos de café	3 grãos

Método de Preparo:

1. Adicione gelo em um copo baixo.
2. Em seguida sirva Smirnoff Vodka.
3. Acrescente o licor de café.
4. Mexa levemente para que os ingredientes se misturem.
5. Finalize com grãos de café por cima do coquetel.



Grad. alcoólica - 10,23%



BLOODY MARY



Ingredientes

Quantidade

Ketel One Vodka	50 ML
Suco de tomate	100 ML
Suco de limão siciliano	20 ML
Pimenta tabasco	4 dashes
Molho worcestershire	4 dashes
Salsão	1 talo
Pimentão amarelo	1 fatia

Método de Preparo:

1. Umedeça a borda de um copo long drink com limão e escarche com sal e pimenta negra.
2. Em uma coqueteleira adicione o pimentão amarelo e pressione levemente para liberar aroma e sabor.
3. Em seguida acrescente a Ketel One Vodka e os demais ingredientes.
4. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e arremesse o líquido de uma coqueteleira para outra (trowing), para gelar e refrigerar a receita.
5. Coe duplamente para o copo long drink previamente refrigerado e escarchado.
6. Para finalizar polvilhe um pouco de pimenta negra, decore com um talo de pimenta e sirva.

Grad. alcoólica - 13,33%



BRAZILIAN MOSCOW MULE

Ingredientes	Quantidade
Ketel One Vodka	50 ML
Suco de limão taiti	25 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Refrigerante de gengibre	50 ML
Espuma de gengibre	Completar
Meia fatia de limão taiti	1 unidade
Hortelã	1 ramo

Método de Preparo:

1. Sirva Ketel One Vodka em uma caneca de cobre.
2. Adicione o suco de limão e o xarope de açúcar.
3. Preencha a caneca com gelo.
4. Complete com refrigerante de gengibre e mexa levemente para mistura a receita.
5. Adicione a espuma de gengibre.
6. Decore com folhas de hortelã e meia fatia de limão.



Grad. alcoólica - 17,26%



COSMOPOLITAN

Ingredientes	Quantidade
Smirnoff Vodka	50 ML
Licor de laranja	20 ML
Suco de cranberry	30 ML
Suco de limão taiti	10 ML
Zest de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione Smirnoff Vodka e os demais ingredientes.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Perfume e decore com um zest de laranja.



Grad. alcoólica - 17,33%



ESPRESSO MARTINI

Ingredientes	Quantidade
Ketel One Vodka	50 ML
Licor de café	30 ML
Café espresso	30 ML
Grãos de café	3 grãos

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira adicione Ketel One Vodka e os demais ingredientes.
2. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Finalize com grãos de café por cima do coquetel.

Grad. alcoólica - 29,77%



GODMOTHER

Ingredientes	Quantidade
Smirnoff Vodka	50 ML
Amaretto	50 ML
Zest de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Adicione gelo em um copo baixo.
2. Em seguida sirva Smirnoff Vodka.
3. Acrescente o amaretto.
4. Mexa levemente para que os ingredientes se misturem.
5. Perfume e decore com casca de laranja.

As proporções podem variar como por exemplo 2:1 ou 3:1 sendo a parte maior de vodka e a menor de licor.

Grad. alcoólica - 10,81%



MOSCOW MULE

Ingredientes	Quantidade
Smirnoff Vodka	50 ML
Suco de limão taiti	25 ML
Refrigerante de gengibre	100 ML
Meia fatia de limão taiti	1 unidade
Hortelã	1 ramo

Método de Preparo:

1. Sirva a Smirnoff Vodka em uma caneca de cobre.
2. Adicione o suco de limão e o refrigerante de gengibre.
3. Preencha a caneca com gelo.
4. Mexa levemente para misturar a receita.
5. Decore com folhas de hortelã e meia fatia de limão.

Grad. alcoólica - 8,93%



SCREWDRIVER

Ingredientes	Quantidade
Smirnoff Vodka	50 ML
Suco de laranja	150 ML
Meia fatia de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um copo Highball com bastante gelo acrescente Smirnoff Vodka.
2. Adicione o suco de laranja.
3. Mexa levemente para que tudo se misture.
4. Decore com meia fatia de laranja.



Grad. alcoólica - 8,93%



SEABREEZE

Ingredientes	Quantidade
Smirnoff Vodka	50 ML
Suco de grapefruit	25 ML
Suco de cranberry	125 ML
Fatia de limão taiti	1 unidade

Método de Preparo:

1. Complete um copo longo com gelo.
2. Acrescente Smirnoff Vodka, o suco de grapefruit e o suco de cranberry.
3. Mexa levemente para misturar a receita.
4. Decore com fatia de limão taiti.

Grad. alcoólica - 26,88%



VODKA MARTINI

Ingredientes	Quantidade
Ketel One Vodka	50 ML
Vermute dry	10 ML
Azeitona	de 1 à 3

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione Ketel One Vodka e o vermute dry.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para gelar e misturar.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Decore com azeitona e sirva.

Grad. alcoólica - 17,97%



WHITE RUSSIAN



Ingredientes

Quantidade

Smirnoff Vodka	50 ML
Licor de café	50 ML
Creme de leite fresco	50 ML
Grãos de café	3 grãos

Método de Preparo:

1. Adicione gelo em um copo baixo.
2. Sirva Smirnoff Vodka.
3. Acrescente o licor de café.
4. Mexa levemente para que os ingredientes se misturem.
5. Acrescente delicadamente o creme de leite fresco com o auxílio de uma balarina.
6. Finalize com grãos de café por cima do coquetel.

Dica: você pode misturar o creme de leite com a vodka em uma coqueteleira com pedras de gelo para melhor homogeneização da mistura.

**AMERICAN
WHISKEY**



Grad. alcoólica - 26,64%



BOULEVARDIER

Ingredientes	Quantidade
Bulleit Bourbon	45 ML
Vermute rosso	15 ML
Bitter italiano	30 ML
Zest de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o Bulleit e os demais ingredientes.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para misturar e resfriar a receita.
3. Coe duplamente para um copo baixo com gelo fresco.
4. Aromatize e decore com um zest de laranja bahia.



Grad. alcoólica - 28,58%



MANHATTAN

Ingredientes	Quantidade
Bulleit Bourbon	50 ML
Vermute rosso	15 ML
Bitter aromático	2 dashes
Cereja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o Bulleit e os demais ingredientes.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para misturar e resfriar a receita.
3. Coe duplamente para uma taça coupe previamente resfriada.
4. Finalize com uma cereja e sirva.

Grad. alcoólica - 26,80%



MINT JULEP

Ingredientes	Quantidade
Bulleit Bourbon	50 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Bitter aromático	2 dashes
Hortelã	7 à 10 folhas

Método de Preparo:

1. Em um copo julep adicione o Bulleit Bourbon e os demais ingredientes.
2. Com o auxílio de um macerador amasse delicadamente as folhas de hortelã.
3. Adicione gelo triturado e com o auxílio de uma colher bailarina mexa para resfriar e misturar os ingredientes.
4. Acrescente mais gelo triturado e decore com ramo de hortelã.



**SCOTCH
WHISKY**



Grad. alcoólica - 30,91%



GODFATHER

Ingredientes	Quantidade
Johnnie Walker Red Label	50 ML
Amaretto	50 ML
Zest de laranja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Adicione gelo em um copo baixo.
2. Em seguida sirva Johnnie Walker Red Label.
3. Acrescente o amaretto.
4. Mexa levemente para que os ingredientes se misturem.
5. Perfume e decore com casca de laranja.

As proporções podem variar como por exemplo 2:1 ou 3:1 sendo a parte maior de vodka e a menor de licor.

Grad. alcoólica - 14,81%



GOLD RUSH



Ingredientes

Quantidade

Johnnie Walker Gold Label	50 ML
Suco de limão siciliano	25 ML
Xarope de mel	20 ML
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira com gelo adicione o whisky Johnnie Walker Gold Label e os demais ingredientes.
2. Acrescente o gelo, feche e bata vigorosamente.
3. Coe duplamente para um copo baixo com gelo fresco.
4. Perfume e decore com um zest de limão siciliano.

Grad. alcoólica - 9,52%



HORSE'S NECK



Ingredientes

Quantidade

Johnnie Walker Blonde	50 ML
Refrigerante de gengibre	150 ML
Casca de limão siciliano	1 casca

Método de Preparo:

1. Em um copo Highball com bastante gelo acrescente o whisky Johnnie Walker Blonde.
2. Acrescente o refrigerante de gengibre.
3. Mexa levemente para que tudo se misture.
4. Perfume e decore com uma casca longa de limão siciliano.

Grad. alcoólica - 15,92%



MARK TWAIN

Ingredientes	Quantidade
Johnnie Walker Black Label	50 ML
Suco de limão siciliano	25 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Bitter aromático	3 dashes
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva o whisky Johnnie Walker Black Label.
2. Adicione os outros ingredientes.
3. Adicione gelo, feche sua coqueteleira e bata vigorosamente.
4. Coe duplamente para uma taça coupe previamente refrigerada.
5. Perfume e decore com zest de limão siciliano.



Grad. alcoólica - 25,04%



SCOTH OLD FASHIONED

Ingredientes	Quantidade
Singleton	50 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Bitter aromático	2 dashes
Zest de laranja bahia	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o Singleton e os demais ingredientes.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para misturar e resfriar a receita.
3. Coe duplamente para um copo baixo com gelo fresco.
4. Perfume e decore com um zest de laranja bahia.



Grad. alcoólica - 14,81%



PENICILLIN

Ingredientes

Quantidade

Johnnie Walker Black Label	50 ML
Suco de limão siciliano	30 ML
Xarope de mel	15 ML
Gengibre	3 fatias
Gengibre cristalizado	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira coloque as fatias de gengibre e amasse.
2. Sirva o Johnnie Walker Black Label e os demais ingredientes.
3. Coloque gelo na coqueteleira, feche e bata vigorosamente.
4. Coe duplamente em um copo baixo com gelo fresco.
5. Decore com o gengibre cristalizado.



Grad. alcoólica - 25,89%



ROB ROY



Ingredientes

Quantidade

Johnnie Walker Black Label	50 ML
Vermute rosso	20 ML
Bitter aromático	2 dashes
Cereja	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em um mixing glass resfriado adicione o Johnnie Walker Black Label e os demais ingredientes.
2. Acrescente o gelo e mexa bem os ingredientes para misturar e resfriar a receita.
3. Coe duplamente para uma taça martini previamente resfriada.
4. Finalize com uma cereja e sirva.

Grad. alcoólica - 14,29%



WHISKY SOUR

Ingredientes	Quantidade
Johnnie Walker Black Label	50 ML
Suco de limão siciliano	25 ML
Xarope de açúcar (xarope simples 1:1)	15 ML
Clara de ovo pasteurizada	10 ML
Zest de limão siciliano	1 unidade

Método de Preparo:

1. Em uma coqueteleira sirva 50 ml de Johnnie Walker Black Label.
2. Adicione os demais ingredientes.
3. Coloque gelo na coqueteleira, feche e bata vigorosamente.
4. Coe duplamente em um copo baixo com gelo fresco.
5. Decore com um zest de limão siciliano.



AGRADECIMENTOS

ORGANIZAÇÃO E EXECUÇÃO: MSX INTERNATIONAL

Ralph Oliveira
Tiago Rocha
André Bueno
Julia Simcsik
Erivelton Mota
Miguel Paes
Fernanda Siqueira
Adrielle Veloso
Evelyn Moura
Tainá Castilho
Larissa Castro

REALIZAÇÃO: DIAGEO BRASIL

Eduardo Fonseca
Gabriel Prudlik
Darline Oliveira

**MANTENHA-SE INSPIRADO,
INFORMADO E CONECTADO!**

 @learningforlife_br

 Learningforlifebrasil

DIAGEO





LEARNING FOR LIFE™

DIAGEO

