

GUÍA DE COMBINACIONES DE WHISKY Y ALIMENTOS





CONTENIDOS

1 CONSEJOS PARA CREAR EXCELENTES COMBINACIONES DE WHISKY Y ALIMENTOS

- Cinco consejos expertos

2 COMBINACIONES DE WHISKY Y ALIMENTOS

- Tres recetas simples



CONSEJOS PARA CREAR EXCELENTES COMBINACION ES DE WHISKY Y ALIMENTOS

CONSEJOS PARA CREAR EXCELENTE COMBINACIONES DE WHISKY Y ALIMENTOS

Los menús de whisky pueden resultar abrumadores y confusos para quienes no están familiarizados con las variantes disponibles. Elegir las combinaciones correctas y comunicarlas adecuadamente a los clientes te abrirá un mundo completamente nuevo y emocionante.

A continuación se ofrecen consejos de expertos para crear y comunicar excelentes combinaciones de comida y whisky.



USAR SABORES DISPONIBLES

- Considera qué sabores intervienen al preparar las bebidas. El mundo del whisky ofrece una multitud de diversidad de sabores con los que trabajar, ya sean los grandes sabores ahumados de Johnnie Walker Black hasta los caracteres florales más sutiles que se encuentran en el mismo whisky.



CONSIDERA LOS DIFERENTES ELEMENTOS

- Al crear un servicio, recuerda considerar las diferentes texturas y tonos de la comida y el whisky.
- Si tienes un plato más dulce, no querrás abrumar el paladar con una bebida que también sea dulce: crea perfiles de sabor complementarios.



UNIFICAR TAMAÑOS

- Al crear una combinación, también es bueno reflexionar sobre el tamaño de la comida en comparación con la bebida. Por ejemplo, si estuvieras tomando un entrante, se podría esperar una bebida más pequeña en comparación con el plato principal.



PLANIFICAR TEMÁTICAMENTE

- Si estás realizando algún especial o celebrando una festividad en particular como parte del menú, puedes incorporar combinaciones duales. Por ejemplo, si el chef ofrece un plato a base de calabaza, este también podría usarse como ingrediente en el servicio.



COMUNICARSE EFECTIVAMENTE

- Crea un menú sencillo y atractivo: ya sea solo un postre y whisky o una velada de degustación en toda regla, el menú debe ser accesible y atractivo para tus clientes.
- Asegúrate de que el personal esté capacitado para recomendar combinaciones y que el cliente sienta que está siendo recibido por alguien que sabe de lo que está hablando.
- Piensa en comunicar ofertas online o eventos especiales relacionados con el whisky utilizando tu sistema CMS de reservas.
- Aprovecha las redes sociales como canal para compartir imágenes y descripciones atractivas de sus servicios de comida y whisky, ya sea en tus propios canales o animando a los clientes a publicar su propia experiencia.





..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

COMBINACIONES DE WHISKY Y ALIMENTOS

¿No estás seguro de por dónde empezar? El chef Mark Moriarty y el Global Ambassador de Johnnie Walker, Tim Phillips, ofrecen algunas de sus combinaciones favoritas de comida sencilla y whisky utilizando estas diferentes variantes de Johnnie Walker.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

JOHNNIE WALKER RED LABEL

#1



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

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

Contenido de alcohol – 9.48 gramos

MÉTODO

- 30 ml de Johnnie Walker Red Label
- 120 ml de Ginger Ale
- Garnish con lima y chile rojo fresco

Agrega Johnnie Walker Red label y ginger ale en un vaso con hielo y mezcla.

Adorna con lima y chile rojo fresco.

RUEDA DE SABOR RED LABEL



COMBINACIONES DE ALIMENTOS

Ensalada de judías verdes, pera y queso azul. Estos tres ingredientes simples están bien equilibrados y funcionan perfectamente junto con Red Label.

Otras opciones de comida:

Caramelo salado, almendras ahumadas, jamón, manchego.

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

#2



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, TÉ HELADO DE GROSELLA NEGRA, OPORTO TAWNY

Sirve Johnnie Walker Black Label con té de grosella negra frío y una cucharada de oporto tawny para un servicio simple y dulce.

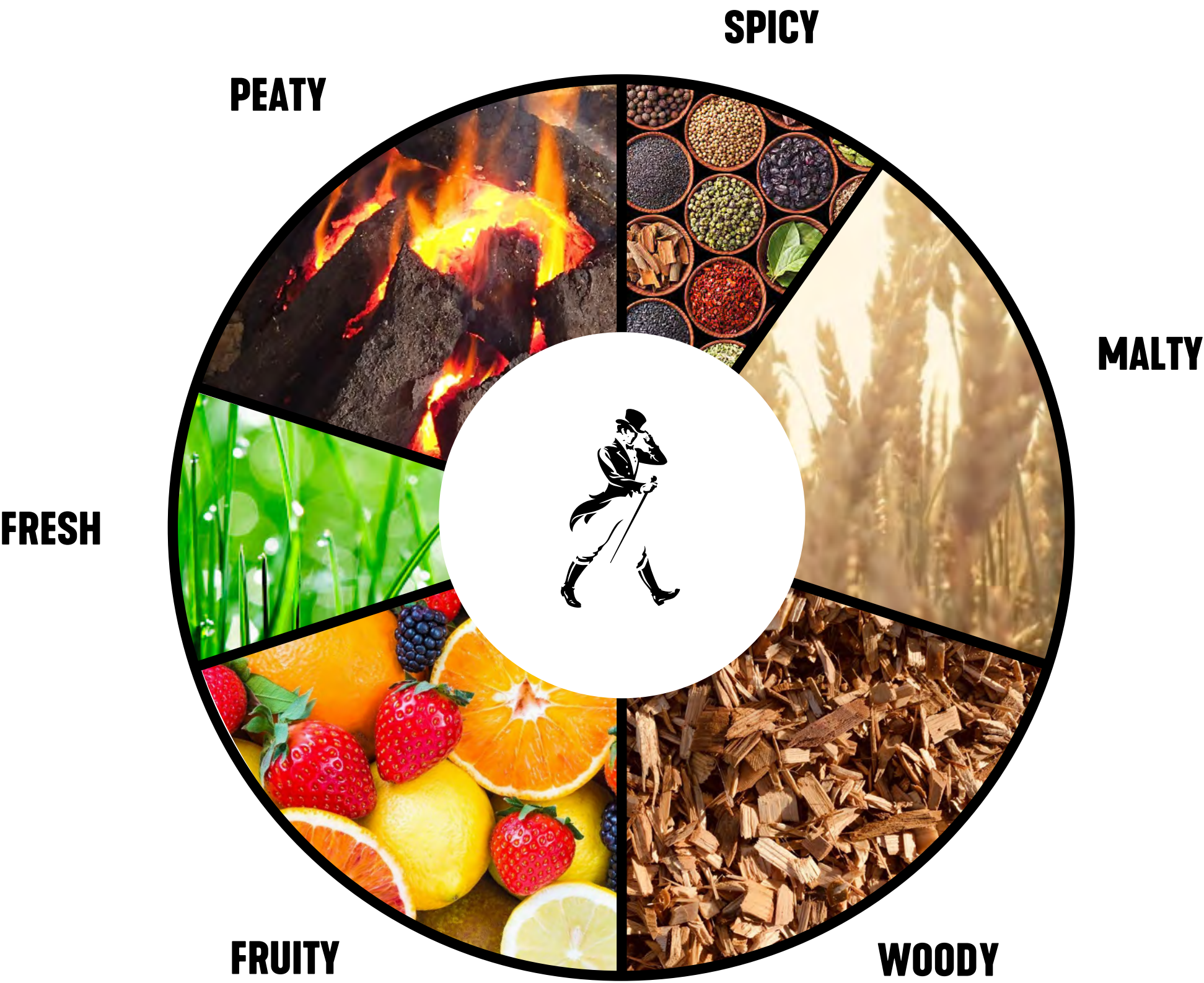
Contenido de alcohol – 6.81 gramos

MÉTODO

- 15 ml de Johnnie Walker Black Label
- 120 ml de té helado de grosella negra
- 15 ml de oporto Tawny

Agrega tu medida de Johnnie Walker Black Label con el té helado de grosella negra. Después agrega suavemente el oporto para terminar. Servir en una copa de vino sin tallo con hielo.

RUEDA DE SABOR BLACK LABEL



COMBINACIONES DE ALIMENTOS

Prueba un lomo de ternera BBQ con chimichurri. El borde caramelizado del bistec es una nota perfecta para realzar el carácter central del whisky.

Otras opciones de comida:
Carnes a la brasa, salmón ahumado, mariscos crudos, tarta de frutas, pan brioche.

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

#3



BLUE LABEL COFFEE TODDY

Crea un delicioso ponche de café con Johnnie Walker Blue Label. ¡La combinación perfecta añadirá un toque amargo para que brille de verdad!

Contenido de alcohol – 9.28 gramos

MÉTODO

- 15ml de Johnnie Waljer Blue Label
- 100ml de café filtrado
- 100ml de nectar de ágave
- 15ml de Belsazar

Agrega todos los ingredientes a una olla y calienta a fuego lento de 55 grados. Revuelve bien los ingredientes y, cuando el líquido esté a punto de hervir, retira del fuego y sirve en un ponche o en una taza de café.

RUEDA DE SABOR BLUE LABEL



COMBINACIONES DE ALIMENTOS

Sirve con crema de caramelo. La natilla dulce y sedosa, mezclada con cálidas semillas de vainilla y notas amargas de caramelo, combina maravillosamente con Blue Label.

Otras opciones de comida:

Hojaldre, helado de vainilla, tarta de chocolate, panal, pato glaseado con miel, embutidos y fruta a la mostaza.



..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Suscríbete a la newsletter de Diageo Bar Academy, enviada directamente 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.