

El maravilloso mundo de la coctelería

Por ANDRES MARTINY
BARMAN SHOWS COLOMBIA
ASOBARES COLOMBIA.

LO PRIMERO QUE DEBEMOS ENTENDER:

- ¿Qué es un cóctel?
- ¿Qué es un mocktail?
- Clasificación de un cóctel
- Percepción organoléptica

ORGANOLEPTICA

Las propiedades organolépticas:

Son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura



EL JUEGO DE LOS SENTIDOS

- El **gusto** es el **sentido** que nos permite identificar los sabores en los alimentos



LA PROFESION DEL BARTENDER

- Un bartender profesional es alguien que mezcla y sirve bebidas a los clientes, ya sea de manera directa en la barra de bar o por pedidos a través del equipo de servicio.
- Deben conocer una gran variedad de recetas de bebidas y mezclar los tragos de manera precisa, rápida y sin desperdiciar además de tener la habilidad de manejar, inventarios, requisiciones, atención al cliente, trabajo en equipo y otra serie de aptitudes únicas para el éxito del establecimiento.



¿QUÉ TIPO DE BAR TIENES ?

- Un **BAR** es un establecimiento donde se sirven a la venta bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También se sirven bocadillos y aperitivos, algunos incluidos con la bebida y otros con un coste adicional.
 - PUB
 - TIKI
 - WINE BAR
 - COCKTAIL BAR
 - DISCOTECA
 - RESTAURANTE
 - ESTANCO

AHORA SÍ... ¿CÓMO ES UN COCTEL?

- LA BASE:
 - spirit o destilado que se escoge como principio de creación de la bebida.
- EL CUERPO:
 - modifica la textura ya sea por medio de un zumo, un vino, un licor, un agua mineral o carbonatada
- EL COMPLEMENTO:
 - Es el ingrediente que define el perfil de sabor y en algunos casos el color de su coctel ya sea amargo o dulce por ejemplo



Coctelería de autor insumos locales

Debemos tener en cuenta:

- técnica o método
- Sabor
- Color
- Textura
- Temperatura
- Presentación



MARIDAJE

- **Por similitud:**

El maridaje más tradicional es el que busca la armonía por similitud.

Consiste en combinar sabores, sensaciones y aromas similares, buscando la armonía para realzar las cualidades comunes de los elementos combinados.

De ese modo, en la conjunción de bocado y trago, los sabores ya existentes se verán resaltados.

Es decir, si en mi plato destaca el sabor del tomillo, la cerveza que mejor combinará con él es aquella que tenga matices similares al tomillo... en este caso podría ser que esas notas herbales aportadas por algún lúpulo.

- **POR CONTRASTE:**

El placer de los sentidos también puede despertarse a partir de opuestos complementarios.

El maridaje por contraste consiste en la unión de dos elementos con características muy distintas, casi opuestas, que se complementan a la perfección.

Este tipo de maridaje permite arriesgar muchísimo más y permite también lograr efectos mucho más sorprendentes.

Se puede apostar por enfrentar los sabores para dar lugar a uno completamente nuevo o se puede jugar a resaltar uno al combinarlo con su opuesto. Por ejemplo, si combinas un alimento dulce con una cerveza amarga, el amargor de la cerveza se puede ver potenciado.

COMO VENDER UN COCTEL

- DESDE EL MENU
- PERFORMANCE A LA MESA
- CONTANDO UNA HISTORIA
- INGREDIENTES DE MODA



PUNTOS CLAVE DE ÉXITO DE TU MENÚ DE BEBIDAS

- EQUIPO DE TRABAJO
 - HERRAMIENTAS
 - CRISTALERIA
 - BARRA
- STAFF CAPACITADO
 - INNOVACION

ESTACIÓN DE COCTELERIA

