



LICEO TÉCNICO PROFESIONAL
MARÍA LUISA BOMBAL
VALPARAÍSO

Guía de trabajo “Elaboración de Bebidas Alcohólicas y Analcohólicas” N°3

NOMBRE	
CURSO	
FECHA	
PROFESORA	Giselle Gallardo Cáceres
CORREO	ggallardo@mlbombal.cl
PROFESOR APOYO PIE	

Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

Aprendizaje Esperado:

Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

Objetivo de la clase:

Que los estudiantes conozcan e identifiquen la estructura de un cóctel.

Instrucciones:

1. Lea detenidamente el texto que se entrega.
2. La actividad debe entregarla con portada
 - Nombre del Establecimiento
 - Nombre de la Especialidad
 - Nombre del Módulo
 - Nombre de la Profesora
 - Nombre del Alumno
 - Curso
 - Fecha

ANATOMIA DE UN COCTEL

1. La base

El alma, espíritu o esencia de un combinado suele ser un destilado de alto grado o mezcla de varios, que aportan personalidad y carácter a la mixtura.

En los cócteles clásicos de mayor éxito, la base alcohólica constituye un 50% o más del volumen total.

2. El modificador.

El modificador transforma la base sin desnaturalizar el alma de la mezcla dándole cuerpo y creando un nuevo sabor, color y/o textura.

Pueden ser bebidas aromáticas, licores, cremas, vermouths, lácteos, huevos, zumos, espumas, etc.

3. Los aditivos.

Aportan el toque final, por lo que su intervención en el conjunto de la mezcla debe ser mínimo o moderado.

Pueden ser azúcares y jarabes, bitters, salsas, condimentos y aderezos, generalmente administrados en gotas con bitteros o dosificadores u otras esencias o infusiones.

4. El mixer

Necesario para la confección de los long-drinks, el mixer es la bebida complementaria que añade sobre la mezcla original, alarga el cóctel rebajando su concentración alcohólica y haciéndolo más largo y/o refrescante

Suelen ser bebidas carbonatadas como la soda, ginger ale, tónica y refrescos en general.

5. La decoración

Contribuye a mejorar la estética y aspecto visual del cóctel.

Se utilizan bebidas colorantes y géneros refrescantes preferentemente naturales como hojas, tallos, cortezas, lunas o medias lunas de frutas, pequeños frutos, aceitunas, etc.

La misma copa de presentación también realza la presentación del cóctel a elaborar.

Tipos:

- Opcionales: son meramente decorativas y no forman parte de la composición del cóctel.
- Complementarias: forman parte del cóctel, como por ejemplo la Canela en el Alexander
- Fantasía: muy elaboradas, más propias de campeonatos.

En resumen:

- ✓ La base es el esqueleto
- ✓ El modificador la musculatura
- ✓ El mixer
- ✓ Los aditivos el perfume
- ✓ La decoración el vestido

► La base



Margarita

- 1/2 Tequila.
- 1/4 Cointreau.
- 1/4 Zumo limón.

► Copa cocktail/margarita.
► Escarchar sal + limón.
► Admite luna limón/luna lima.

► El modificador

Clover Club≈Dama Rosa



- 1/2 Ginebra.
- 1/4 Zumo limón.
- 1/4 Clara huevo.
- G. Granadina.

► Copa degustación o similar.
► Bordear copa y guinda roja (op).

► Los aditivos

Bloody Mary



- 1/3 Vodka.
- 2/3 Zumo tomate.
- G. Zumo limón.
- G. Tabasco.
- G. Perrin's.
- Sal + pimienta.

► Highball/media combinación + H. (op).
► Decorar con limón y ramita apio.
► Gotas jerez seco (op.).
► Sal de apio (op.).

▶ El mixer

Mojito Berry



- ▶ Majado azúcar + menta.
- ▶ 2/4 Ron Blanco.
- ▶ 1/4 Zumo limón.
- ▶ 1/4 Curaçao Azul.
- ▶ Combinación/Long-drink.
- ▶ Hielo frappé.
- ▶ Completar con soda.
- ▶ Menta.
- ▶ Moras.
- ▶ Frambuesas.
- ▶ Pajero op.

▶ La decoración

Mojito Berry



- ▶ Majado azúcar + menta.
- ▶ 2/4 Ron Blanco.
- ▶ 1/4 Zumo limón.
- ▶ 1/4 Curaçao Azul.
- ▶ Combinación/Long-drink.
- ▶ Hielo frappé.
- ▶ Completar con soda.
- ▶ Menta.
- ▶ Moras.
- ▶ Frambuesas.
- ▶ Pajero op.

ACTIVIDAD

Luego de haber leído, Ud. deberá realizar la estructura de **4 cócteles a su elección**, teniendo en cuenta que los cócteles **no deben repetir el destilado**.

Recordatorio: tipos de destilados: Vodka, Ron Blanco, Ron Dorado, Whisky, Pisco, Tequila, etc

Ejemplo:

ANATOMIA DE BOURVON COLLINS



SODA
8 1/2 oz.
(220 ml)

BOURBON / WHISKEY
1 1/2 oz.
(45 ml)

LEMON JUICE
1 oz.
(30 ml)

SUGAR SYRUP
1/2 oz.
(15 ml)

+ RED CHERRY
+ ORANGE SEGMENT
+ 3 ICE CUBES

Decoración

Mixer: soda

Decorac.

Mixer: soda

Base: Bourbon W.

Modificador: zumo limón

Aditivo: Azúcar

Bourbon Collins