

ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 7 CLASSROOM 19 al 30/10/20

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 7 CLASSROOM

19 al 30/10/20

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 1: Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

APRENDIZAJE ESPERADO (AE1):

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:

Conocer sobre las bebidas.

INTRUCCIONES:

1. Ver con detención el video, analizar y responder las preguntas del cuestionario.
2. Escribir las dudas vía classroom, de no tener acceso puede realizarla al correo carlos.pousa@colegiofernandodearagon.cl
3. Realizar actividad y enviar por classroom
4. **FECHA DE ENTREGA 30/10/20**

LA ESTACIÓN CENTRAL (BARRA)

La estación central es el lugar de la barra donde se sitúan todos los elementos Necesarios para la elaboración de los cócteles. En determinados bares, como en los americanos, se dispone como lugar de privilegio para tal fin la zona más Visible, puesto que los combinados son su oferta principal.

El proceso de elaboración se debe llevar a cabo a la vista del público y por ello la limpieza debe ser extrema. El paño blanco sobre el que se distribuyen los utensilios para la preparación de cócteles se cambiará a menudo y los materiales se limpiarán a diario

Para una estación central completa debemos contar con determinados elementos como: un batidor de mano, bol con azúcar glas, canela y nuez moscada, coctelera, colador, cristalería variada, cubitera con pinzas, cuchara mezcladora, sacacorchos y destapador, dosificador, elementos de decoración, exprimidor, goteros, licuadora con motor potente, pajitas de plástico, pala para hielo, palillero, pelador de cáscaras de frutas para adornar (rizador, acanalador, rallador, pelador de manzanas), picadora de hielo, pimentero y salero, pinza para exprimir limones, rallador, salsa Perrins, servilletas, sifón, tabasco, tapón de champán, taza medidora de ocho onzas y el vaso mezclador.



CRISTALERÍA UTILIZADA EN CÓCTELES

La cristalería para el servicio del cóctel es variada, pero la más básica se compondría de la copa de cóctel, el vaso highball o tumbler, vaso on the rocks (también conocido como old fashioned), vaso collins y las copas tipo sour.

La **copa de cóctel** se utiliza preferentemente para servir martinis, manhattans y cócteles en general. Debe tomarse por la base al presentarla al cliente. Es indispensable, elegante y debe ser bien proporcionada. Un pie lo suficientemente largo para proteger el contenido de la copa del calor de la mano y de boca amplia para poder contener, sin que se hunda demasiado, una cereza, una aceituna, una rodaja de fruta, etc. Capacidad máxima es de unos 110 c.c.



El **vaso highball o tumbler** es un vaso de boca ancha que permite incluir más elementos decorativos para la presentación final. Es uno de los más utilizados en el servicio de coctelería. Es muy popular para bebidas como whisky, ron, ginebra y vodka, ya que éstas, normalmente, suelen servirse acompañadas de hielo y agua, soda u otra bebida.

Los **vasos on the rocks** son bajos y de boca ancha. Son ideales para bebidas con hielo. Los vasos collins son indispensables para los tragos largos, de tal forma que cuanto más alto sea el vaso, mejor. El diseño debe estrecharse por el centro.



La **copa sour** se usa principalmente para los cócteles que reciben el mismo nombre (cócteles sour). El vaso SOUR se caracteriza principalmente por ser usados para los cócteles de la familia SOUR. Los cócteles SOUR son los cócteles clásicos y simples que se elaboran en coctelera con alcohol base, zumo de limón y azúcar, a los que en algunos casos se agrega clara de huevo.

El primer sour que se elaboró fue el WHISKY SOUR.

La capacidad de un vaso Sour varía entre 5 y 6 onzas.

Otro tipo de cristalería menos utilizada son la copa flauta, vaso toddy y copa de champán. La copa tradicional es la de boca ancha, aunque la de boca estrecha es más estilizada y mantiene mejor las burbujas.

Cuando se trata de servir los cócteles de champaña, resulta más adecuada la de boca ancha.





El vaso Collins o Zombie, al igual que el vaso Highball, sirve para la preparación de Tragos Largos. Por ser el vaso Collins más alto que el vaso Highball, tiene una capacidad un tanto mayor, está alrededor de 10, 12 y 14 onzas. Se usa para preparar el Cóctel TOM COLLINS , jugos y otros tragos refrescantes.

ASESORAMIENTO SOBRE COCTELERÍA

La coctelería es un mundo que requiere de ciertos conocimientos previos para ser capaz de apreciar una buena combinación realizada con destreza por el camarero profesional. De hecho, los consumidores habituales saben cuándo y cómo pedir un cóctel. Para ello, hay que estar dispuesto a asesorar a todos aquellos clientes que descubren la coctelería y proporcionar las recomendaciones precisas para disfrutar de un buen cóctel.

1. Normas

Siempre que nos dirijamos a un cliente debemos percibir si es una persona con Conocimientos sobre el mundo de la coctelería o no. Es fácil saberlo si se trata de un cliente habitual, pero la dificultad aparece cuando tenemos ante nosotros un nuevo cliente. Como norma general aprenderemos a escuchar al cliente e interpretaremos correctamente lo que quiere. Si es una persona con amplio conocimiento sobre la coctelería y se intenta adoctrinarle, seguramente va a reaccionar negativamente. Si se trata de alguien que no entiende del tema y el barman, con su sabiduría, le hace quedar como un ignorante, también habrá cometido un fallo. Otro aspecto que resulta fundamental es la comodidad del cliente. Sólo se le Ofrecerán sugerencias cuando las solicite o cuando el camarero considere que su encargo puede mermar la calidad del mismo.

Hay recetas con una fórmula muy exacta, sobre todo los cócteles clásicos. Hacer variaciones sobre ellas puede tener consecuencias inesperadas en el sabor del combinado. De hecho, se debe ser estricto a la hora de respetar las fórmulas que se ofrecen en la carta, un cóctel no es igual que un café largo de leche

2. Procedimientos

La manera de actuar, teniendo en cuenta lo anterior, es la siguiente. Si el cliente tiene claro qué cóctel desea y cuáles son sus ingredientes, habrá que proceder a realizarlo sin dudas. Si se percibe que el cliente está equivocado sobre la fórmula de un cóctel, será necesario comentar con mucho tacto que en realidad los ingredientes son otros. Lo normal es que confíe en la profesionalidad del camarero y se deje guiar, pero si aún así insiste en que se le prepare un cóctel personalizado, se consultará con el jefe de barra el procedimiento a seguir. Es posible en estos casos negociar con el cliente, y ofrecerle una pequeña prueba del cóctel para que aprecie su sabor.

Si el camarero se da cuenta de que el cliente no tiene ni la más mínima idea de coctelería, tendrá que ofrecerle recomendaciones, pero, eso sí, sin intentar quedar como un experto arrogante en la materia; eso no resulta agradable para el que desconoce el tema.

ACTIVIDAD:

1. Explique lo que es la estación central.
2. Nombre las características de la copa de cóctel.
3. ¿Qué son los cócteles SOUR?.
4. ¿Cuál es la diferencia entre el vaso highball y el vaso collins?
5. Nombre los elementos que deben estar en la estación central.
6. Explique las normas para asesorar a un cliente.