

ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 8 CLASSROOM 02 al 13/11/20

MÓDULO: ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y ANALCOHÓLICAS

ACTIVIDAD 8 CLASSROOM

02 al 13/11/20

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 13/11/20**

PREPARACIÓN DE CÓCTELES

Las fórmulas de los cócteles son esenciales; éstas deben respetarse en cuanto a medidas e ingredientes. La preparación y servicio mejorará con la experiencia, pero es fundamental seguir los procedimientos correctos para conseguir el producto deseado.

MEDIDAS ESTÁNDAR: Es importante controlar el tipo de medidas que se utilizan para la elaboración de cócteles.

La cuchara de bar sirve como instrumento medidor. Cuando en una receta se mencionen las medidas para la elaboración de cócteles, entenderemos que éstas hacen referencia al vaso en el que se servirá ese combinado. Cuando se mencione el término golpe o dash, interpretaremos que equivale a una gota que sale del pico que tienen algunas botellas en la estación central. Un golpe equivale a 0,9 ml (0/32 onzas).

El concepto de chorro o gotas no es el adecuado a la hora de seguir una receta de cóctel. Serán los golpes y las medidas del vaso donde se va a servir los que definan la cantidad de preparado.

Las unidades de medida más usuales son los mililitros y las onzas. La equivalencia es la siguiente:

- 30 ml equivalen a 1 onza.
- 20 ml equivalen a 2/3 de onza.
- 15 ml equivalen a 1/2 onza.

En algunas recetas de cócteles aparecen fracciones para presentar los ingredientes. Para entenderlas mejor tenemos en cuenta las siguientes equivalencias: **1cl (centilitro) equivale a 10 cc o ml.**

1 cóctel: 5 cl	1/5 cóctel: 1 cl	2/5 cóctel: 2 cl	3/6 cóctel: 2,5 cl
1/2 cóctel: 2,5 cl	1/6 cóctel: 0,8 cl	2/6 cóctel: 1,6 cl	4/5 cóctel: 4 cl
1/3 cóctel: 1,6 cl	2/3 cóctel: 3,3 cl	3/4 cóctel: 3,7 cl	4/6 cóctel: 3,3 cl
1/4 cóctel: 1,25 cl	2/4 cóctel: 2,5 cl	3/5 cóctel: 3 cl	5/6 cóctel: 4,1 cl



CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE UN CÓCTEL

Un cóctel no debe contener más de cinco productos, contando con el elemento decorativo. La fórmula habitual incluye un destilado como bebida principal (ginebra, ron, whisky...), dos licores para colorear, aportar dulzor y rebajar la graduación del destilado, unas gotas de limón o algún elemento amargo y un elemento decorativo que sea comestible (fruta, aceituna, cebollita). En esta cuenta no vamos a incluir los otros elementos como pajitas o sombrillas, detalles decorativos que se añadirán según el gusto del camarero.

Si hablamos de los tragos largos o combinados, uno de los elementos básicos que nos vamos a encontrar es la soda, algún refresco o jugo de fruta.

Por lo general el cóctel o combinado se presenta frío, lo cual se consigue mientras se prepara, al incorporar hielo en la mezcla. En algunos casos, también se pone hielo en el vaso donde se presenta.

- Ya que el cóctel responde a una fórmula casi exacta, la manera de medir los ingredientes es con onzas. El contenido de un cóctel es como media de tres onzas, de las cuales de 2 a 2 ½ onzas son de licor y del destilado base. El hielo que se derrite al mezclar, las gotas de aromatizantes y la fruta que se use como decoración completan las tres onzas del cóctel. En los tragos largos o combinados el contenido es mayor, alcanzando entre 6 y 20 onzas debido a la inclusión de los cubos de hielo, soda.
- Los cócteles debemos **prepararlos siempre en el momento de servir.**
- Los cócteles debemos **consumirlos siempre recién servidos**, antes de que éstos se calienten y de que el aroma o el sabor sufran alteraciones. Por supuesto siempre hay algunas excepciones como la sangría y los pousse-café pues éstos pueden prepararse con algún tiempo de antelación.
- Cuando tengamos que hacer unos cuantos cócteles del mismo, hay un **sistema para garantizar la uniformidad de la combinación**, consiste en alinear las copas o los vasos de forma que éstos estén en contacto unos con otros, y después iremos llenando uno a uno hasta aproximadamente la mitad; y de nuevo empezaremos por el primero para terminar de llenar.

- Para que los **cócteles** se mantengan **fríos mucho más tiempo** tenemos que enfriar con hielo previamente las copas o los vasos en los que vayamos a servirlos.
- Los **zumos de frutas** siempre deben de **estar recién hechos y frescos**.
- Si queremos **conseguir un efecto de escarcha en las copas** y vasos, tenemos que mojarlos antes de meterlos en el congelador.
- El **hielo** siempre **lo haremos con agua limpia** que no tenga ni olor ni sabor de ningún tipo. No debemos dejarlo demasiado tiempo en el interior del congelador y debemos servirlo siempre con las pinzas.



- Si tenemos que utilizar una cantidad abundante de hielo triturado, lo mejor es pasarlo antes por la máquina de picar y guardarlo rápidamente en el congelador en un envase cerrado y previamente refrescado.
- Cuando preparemos cócteles con diferentes licores de colores vivos, lograremos un efecto interesante si echamos los licores en el vaso vertiéndolos sobre una cuchara invertida, tenemos que empezar por el licor con más densidad y servirlo muy despacio para que estos no se mezclen.

NORMAS BÁSICAS DE ELABORACIÓN

Debemos tener en cuenta una serie de normas que son fundamentales a la hora de ponernos a elaborar un cóctel.

- En primer lugar se debe cuidar con esmero la limpieza y el proceso de preparado. No olvidemos que se realiza siempre a la vista del cliente. El vaso medidor es muy práctico, y al principio debemos usarlo, ya que nos ayudará a medir las cantidades exactas de cada bebida. Sin embargo, es recomendable prescindir lo antes posible de él y realizar las medidas a ojo para dar una impresión mayor de profesionalidad.
- Las cantidades de las diferentes recetas deben ser respetadas y los experimentos deben reservarse para los maestros, ya que se corre el riesgo de estropear el resultado. Aún así, hay determinados cócteles clásicos que no admiten variación ni toques personales de ningún tipo.
- Cuando se utilizan menos de tres ingredientes en la preparación de un cóctel, es necesario emplear el vaso mezclador en lugar de la coctelera. Nunca se deben poner bebidas con gas en la coctelera puesto que a la hora de abrirla el contenido saldría disparado por la presión.
- Siempre se adorna el cóctel antes de proceder a servirlo. El orden para servir las bebidas en el vaso, vaso mezclador o coctelera, se establece de acuerdo a su graduación alcohólica, de tal forma que se agregan en primer lugar las bebidas de mayor graduación, es decir, las bebidas base. No se deben mezclar bebidas base en un cóctel.
- Las bebidas equilibrantes como el vermú dulce, el vermú seco, el vino jerez y otros vermús o vinos de menor graduación con aroma propio, pueden ser mezcladas entre sí, y agregarse a las bebidas base. Por el contrario, las bebidas estimulantes como el bíter rojo, el bíter oscuro y los estimulantes, no se deben mezclar, pero siempre en dosis mínimas.
- En cuanto al servicio de los cócteles, hay que tener en cuenta que las copas o vasos de cóctel no deben llenarse hasta el borde. La guinda o la aceituna que acompañará al cóctel deben colocarse en la copa antes de verter la preparación.
- El orden correcto de mezcla es primero el hielo, posteriormente se añade el jarabe de azúcar (siempre que la preparación lo indique), en tercer lugar se añaden los zumos de fruta y, finalmente, los licores.
- Los cócteles secos se acompañan con una aceituna, mientras que los cócteles dulces suelen acompañarse con una guinda.

USO DE LA COCTELERA: Antes de usar la coctelera debemos tener todos los ingredientes necesarios a mano y la copa o vaso que vayamos a usar para servir el combinado delante del cliente.

Se introducen en el vaso las bebidas que se van a mezclar añadiendo cuatro o cinco hielos. Lo primero que se pone es el hielo y los elementos más sólidos si el combinado que vayamos a elaborar así lo requiere. A continuación se cierra con el cubrevaso y el tapón, comprobando que esté bien cerrado para evitar que el contenido se derrame al agitar.

Será necesario seguir las siguientes instrucciones para manejar la coctelera correctamente. Hay que sujetar el tapón con el pulgar derecho y el índice, sujetar el fondo del vaso con el pulgar izquierdo y el cubrevaso con los dedos índice y corazón.

Se agitará la coctelera con energía evitando subirla por encima de nuestra cabeza, entre 19 y 25 veces. Los últimos golpes se deben hacer más suaves para que el combinado vaya reposando. Una manera de saber que el cóctel ya está listo es cuando cambia el sonido del hielo (que estará casi desecho) y la coctelera resulta bastante fría al tacto. Para abrirla es recomendable no darle un golpe, pues es un procedimiento que no resulta vistoso. No olvide limpiarla con agua tibia y secarla después de su uso.

USO DEL VASO MEZCLADOR: El vaso mezclador se debe usar para aquellas bebidas que sean de poca densidad o cuando vayamos a emplear menos de tres ingredientes. Para usarlo debemos seguir los pasos siguientes:

- Enfriar la copa o vaso que vayamos a usar para el servicio al cliente introduciendo dentro unos cubitos de hielo.
- Poner dentro del vaso mezclador los ingredientes y el hielo.
- Remover suavemente con la cucharilla.
- Quitar de la copa el hielo que habíamos puesto para mantenerla fría y servir el combinado con el pasador, evitando de esta manera que caigan los hielos junto con la bebida.

JARABE DE AZÚCAR: El jarabe es útil para endulzar los cócteles, pues se mezcla sin dejar residuos en el combinado final. Para obtener jarabes se siguen varios procedimientos. Todos ellos tienen un ingrediente común que es el azúcar. Como norma general, los jarabes se cuecen y se filtran posteriormente, lo cual puede hacerse de diversas maneras. Existe un informe fechado en 1783 para la facultad Farmacéutica de Londres donde se explica el procedimiento para hacer jarabe, método que aún perdura en nuestros días.

El jarabe de uso más común es el de azúcar, que se puede preparar con antelación pero no más de veinticuatro horas antes. Su elaboración es la siguiente: 1 dl = 100 cc

- Poner 10 dl de agua al fuego.
- Al romper a hervir echar 100 g de azúcar y remover hasta que vuelva a hervir.
- Colar y dejar enfriar.

ACTIVIDAD:

1. Nombre las medidas más usuales en coctelería.
2. ¿Cuántos productos debe contener un cóctel? Explique cuales.
3. ¿Por qué los cócteles se deben consumir al recién servidos?
4. Explique como conseguir un efecto de escarcha en el cóctel.
5. Explique las normas básicas de elaboración.
6. Explique las normas de uso de coctelera, uso del vaso medidor y el jarabe de azúcar.