

Área Académica: Turismo-Gastronomía
Tema: Técnicas Clásicas
Profesor: Mario Elias Arroyo López
Periodo: julio-diciembre 2022



Tema: Técnicas Clásicas

Resumen

Las técnicas para la elaboración de cocteles son indispensables, debido a que se debe llevar un orden para que el resultado sea el óptimo y ordenado, al mismo tiempo se reducen tiempos de elaboración, lo que en un Restaurante-Bar es muy importante.

- **Palabras Clave:** Técnicas, Cocteles, Elaboración.

Tema: Techniques

Abstract

The techniques for the preparation of cocktails are indispensable, because an order must be kept so that the result is optimal and orderly, at the same time preparation times are reduced, which in a Restaurant-Bar is very important.

- Keywords: Techniques, elaboration, Cocktails.

Objetivo General

- Al finalizar el curso el estudiante estará capacitado para realizar los cocteles con base a las técnicas clásicas correctas para la elaboración de los diferentes tipos de cocteles.

Objetivo Específico

El alumno identificará y preparará cocteles representativos de la coctelería clásica, contemporánea, mexicana, las nuevas tendencias en bares y clásicos.

El alumno elaborará los cocteles de manera correcta y con las técnicas adecuadas.

Introducción

Las técnicas deben ser dominadas por el bartender o barman que este elaborando los cocteles, debe tener habilidades, conocimientos, creatividad, para que esto se vea reflejado en cada coctel, también debe aprender a dominar las técnicas básicas que los bartenders del mundo usan desde hace más de un siglo

Elaborar buenos cocteles es cuestión de pruebas y errores, leer, ver, experimentar todo esto ayuda mucho sobre este tema, son vastas las técnicas para la preparación de los mismos, en las que podemos encontrar: Agitado, Formado, Mezclado, Licuado, Macerado, Capas, Flambeado.

¿Cuáles son las técnicas?

Agitado: Cuando una bebida contiene huevos, jugos de frutas o de crema, es necesario agitar los ingredientes. Para ello se usa una coctelera para mezclarlos y enfriar al mismo tiempo. Dentro de la coctelera se ponen los ingredientes y los cubos de hielo

Mezclado

Se pueden mezclar cócteles con eficacia con una varilla de vidrio o de metal en un vaso mezclador o directamente en el vaso sin hacer uso de cuchara

Licuadao

Como su nombre lo indica, los ingredientes van directamente al vaso de la licuadora y se tiene que cuidar el espesor al que queremos llegar

Capas

En esta técnica se debe conocer las densidades de cada licor, destilado, cremas, jugos, entre otras para que vayamos sirviendo desde el mas denso hasta el menos y así con ayuda de una cuchara, servir de poco a poco los ingredientes

Flambeado

En esta técnica se debe tener mucho cuidado con el fuego, teniendo en cuenta que cada liquido tiene contenido de alcohol diferente y pueden llegar hasta los 70-80% de Vol. Alc. En algunos ingredientes.

Formado

Todos los ingredientes van directamente en el recipiente en el que se vaya a servir, utilizando los mezcladores de forma correcta y así evitar la formación de alguna capa.

Macerado

Con la utilización de un mortero para facilitar el “machacado” o directamente con ayuda de otro utensilio se busca que lo que pretendamos estrujar, libere su esencia y el coctel logre obtener otro aroma o sabor del ingrediente.

¿Cuándo se utilizan las diferentes técnicas?

Dependiendo el coctel, será la técnica a utilizar, en este punto debemos ya diferenciar las densidades para ver si la técnica que vamos a utilizar es la correcta o no, si vamos a preparar algún coctel donde la consistencia debe quedar a punto de nieve, no utilizaremos otra técnica que no sea la de licuar porque así se obtiene de manera mas rápida y sencilla el resultado buscado

Referencias Bibliográficas

- BOOK, L. &. (2017). *1001 COCTELES LA BIBLIA DEL COCTEL*. Parragón.
- FLORES, L. (16 de Julio de 2012). *VIX*. Obtenido de VIX:
<https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2737/las-tecnicas-basicas-de-cocteleria-mas-populares>