A ARTE DOS COQUETÉIS



MANUAL
PRÁTICO DO BARTENDER

Por: ANTONIO MARCOS SILVA DE SOUZA

International Bartenders Association (Associação que reúne cerca de 50 países membros em todo o mundo).

Noções de Coquetelaria Internacional

Categorias

Em função da dosagem alcoólica, tamanho e temperatura dos cocktails,

convencionou-se dividi-los em Short Drinks, Long Drinks, Hot Drinks

- Short drinks são bebidas servidas em copos pequenos, podendo ser aperitivos ou digestivos, variando conforme sua receita. Exemplos: Dry Martini, Margarita, Manhattan, Alexander, Rusty Nail
- Long Drinks são bebidas servidas com copos grandes, tendo geralmente em sua composição um destilado misturado a licores, sucos de frutas, refrigerantes e águas gaseificadas com muito gelo. Exemplos: Horses Neck, Tom Collins, Screw Driver, Gin Tônica
- Hot Drinks são bebidas servidas em copos especiais, tendo como finalidade principal, aquecer o corpo. São bebidas apropriadas para dias mais frios. Exemplos: Irish Coffee, Ron Grog, Hot Egg Nog

Modalidades

Em função dos utensílios utilizados, forma de preparação e da densidade dos

ingredientes utilizados convencionou-se dividi-los em três modalidades:

Batidos, Mexidos e Montados

- Batidos são os cocktails cujos componentes têm diferentes densidades entre si, por isso é necessário batê-los para misturar melhor. Exemplos: Alexander, Whisky Sour, Daiquiri, Piña Colada
- Mexidos são cocktails cujos componentes têm entre si densidades muito semelhantes, bastando para isso mexê-los para misturá-los. Exemplos: Dry Martins, Manhattan, Rob Roy, Gibson
- Montados são os cocktails que em sua composição há ingredientes de densidades diferentes ou semelhantes. Estes cocktails são preparados nos próprios copos onde serão servidos. São bebidas com visuais às vezes muito exóticos. Seus componentes devem ser colocados um a um, criando um visual bonito. Exemplos: Negroni, Old Fashioned, Pousse Coffee, Tequila Sunrise, Black Russian

Em Classificação

função do grau etílico de seus componentes os cocktails foram classificados

como: estimulantes de apetite, digestivos, refrescantes, nutritivos e

estimulantes físicos

- Estimulantes de apetite são cocktails com sabor seco, amargo ou ácido devendo ser servidos antes das refeições. Normalmente são preparados

com bebidas destiladas, “bits”, suco de frutas ácidas, vermutes, e pequenas quantidades de açucar

- Digestivos são cocktails preparados com componentes que ajudam na digestão dos alimentos. Entram em sua composição destilados, açúcar, licores, cremes, etc
- Refrescantes cocktails preparados normalmente com destilados, sucos de frutas, licores, refrigerantes, águas gaseificadas e muito gelo. São ideais para dias muito quentes de verão, seja na praia, na piscina ou mesmo curtindo uma gostosa noite acompanhando petiscos
- Nutritivos são cocktails em que usamos em sua composição ingredientes com alto teor calórico tais como: ovos, cremes, açúcar, mel, leite, chocolate, xaropes, vinhos fortificantes, etc
- Estimulantes físicos são cocktails preparados com ingredientes que tem por finalidade aquecer o corpo. São compostos por destilados, chás, café, chocolate, mel, leite quente, canela, noz-moscada, cravo-da-índia, recomendados para dias frios

Montando o seu Bar

Qualquer pessoa é capaz de preparar cocktails para dois ou mais amigos. Mas, para fazermos isso com perfeição é necessária certa organização e acima de tudo utensílios e materiais adequados para um resultado final satisfatório. A seguir estaremos ajudando-o a montar seu próprio Bar, dando-lhes dicas de utensílios, copos, gêneros alimentícios e condimentos e o mais importante, bebidas que jamais deverão faltar em um bar doméstico

Utensílios de Bar

- Coqueteleira ou Shaker
- Copo misturador ou mixing-glass
- Colher bailarina (com cabo longo)
- Saca rolhas
- Abridor de latas e garrafas
- Balde inox para gelo
- Balde inox para vinhos e espumantes
- Jarra de vidro para sucos e água
- Dosador para medir bebidas
- Espremedor inox para laranja e limão
- Faca inox para frutas
- Pegador de gelo (inox)
- Socador para caipirinhas
- Coador de Bar
- Bandejas inox (vários modelos)
- Guardanapos de tecido e papel
- Recipiente inox para cerejas, azeitonas e cebolinhas em conserva

Condimentos e gêneros Alimentícios utilizados no Bar

- Sal
- Pimenta-do-reino
- Açúcar refinado
- Canela em pó
- Noz-moscada
- Pimenta vermelha (tabasco)
- Molho inglês
- Azeitonas verdes
- Cebolinhas em conserva
- Laranja
- Limão
- Abacaxi
- Maçã
- Cereja
- Creme de leite
- Leite condensado
- Leite de côco
- Folhas de hortelã frescas

Copos utilizados no Bar

- Tulipa de Cerveja
- Taça de Vinho tinto
- Taça de vinho branco
- Taça Flüte Champagne
- Taça Fiesta Margarita
- Cálice de vinho do porto (Sherry)
- Taça Martini ou Short Drink
- Copo Long Drink
- Copo On-the rocks
- Copo Old fashioned
- Copo Balão ou Cognac
- Copo Palito Vodka
- Copo Hot drink
- Copo shot (Tequila, Cachaça)
- Copo Hurricane (Drinks exóticos e Coquetel de Frutas.
- Cálice de licor

Bebidas que não podem faltar em seu Bar

- Scotch whisky: Scotch standard, Scoth velho, Special Scotch, Pure malt
- Whiskey Irlandês
- American Whiskey: Bourbon, Rye Whiskey (centeio)
- Canadian whisky
- Rum: claro e escuro
- Gin: tipo London dry gin
- Vodka
- Cognac

- Brandy
- Bitters: campari, fernet branca ou underberg, angostura bitter
- Vermouth: branco doce, branco seco e tinto
- Licores: Cointreau, Benedictine, Strega, Grand Marnier, Cassis, Menta, Cherry brandy, Apricot, Drambuie, Frangélico, Tia Maria, Galliano, Sambuca, Chartreuse, Baileys, Mandarinetto, Amareto, Cacau, Curaçau Blue, Banana, Cacau branco, Menta branca
- Diversas: Tequila, Grappa, Poire Willians, Kirsh, Pisco, Cachaça, Armagnac, Calvados, Porto (branco, tinto),Jerez (seco, amontilado), Pernod, etc
- Xaropes : grenadine, morango, framboesa, kiwi, groselha
- Sucos: tomate, abacaxi, maracujá, manga, goiaba e uva

Preparando seu Cocktail

- Jamais misture dois destilados, o sabor pode até agradar, mas um poderá anular o outro
- Jamais use espumante, águas gaseificadas ou refrigerantes na coqueteleira. Misture sempre depois
- Jamais misture numa composição mais de cinco bebidas
- Sucos de laranja e limão devem ser sempre frescos
- Somente use produtos de qualidade em suas misturas. “Cocktails” são bebidas de aroma e sabor muito delicados
- Decorações devem ser complementos. Mais importantes são o aroma e o sabor
- Em cocktails servidos somente gelados, os copos devem ser gelados previamente
- Todos os cocktails devem ser servidos imediatamente depois de preparados
- Quando o número de convidados for grande, prepare antecipadamente rodelas e cascas de limões para decoração
- Tenha sempre à mão, amendoins salgados, castanhas, batatas chips e pipocas para acompanhar suas bebidas
- Mulheres normalmente preferem bebidas suaves, os homens preferem mais encorpadas, mas há exceções à regra
- O gelo utilizado na preparação deverá ser feito com água mineral ou comprado fora. Nunca use água da torneira para fazê-lo, o cloro poderá comprometer o sabor da sua bebida
- Para caipirinhas e certos tipos de cocktails usar gelo quebrado
- Tenha sempre à mão club soda, água com gás, e refrigerantes para as suas misturas
- Destilados e licores depois de abertos devem ficar bem fechados e em pé. Os licores cremosos devem ser mantidos na geladeira, bem como alguns destilados e vinhos brancos aperitivos, após abertos
- Finalmente o mais importante: sirva bebidas certas, nos momentos certos. Aperitivos antes, digestivos após e os long drinks jamais, durante refeições
- E não esquecer, um bom serviço de bebidas poderá muitas vezes corrigir possíveis imperfeições no cardápio

Cocktails Internacionais

- *Todas as receitas a seguir foram padronizadas e a provadas pela I.B.A INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION*

1. Alexander

- 30 ml Brandy
- 30 ml creme de cacau
- 30 ml creme de leite

Preparar na coqueteleira, servir em copo short drink,

2. Americano

- 50 ml vermouth tinto
- 50 ml campari

Montado em copo old fashioned com gelo, completar com lance de club soda. corar com casca de limão ou ½ fatia de laranja

3. Bacardi Cocktail

- 60 ml rum claro
- 30 ml de sumo de limão
- Lance de grenadine

Preparar na coqueteleira e servir em taça de cocktail

4. Banana Daiquiri

- 60 ml rum claro
- 10 ml suco de limão
- 30 ml licor de banana
- ½ banana

Preparar no liqüidificador com gelo e servir em taça de cocktail duplo. Decorar com pedaços de banana.
NOTA: Podemos preparar outros frozen, utilizando variedades de frutas e um licor apropriado. Exemplos: Strawberry Daiquiri (morango); Peach Daiquiri (pêssego); Melon Daiquiri (melão)

5. Bellini

- 60 ml de Champagne
- 30 ml suco de pêssego em compota ou Italiano fresco macerado

Montar diretamente na taça flüte, colocando o suco e depois o Champagne gelado

6. Black Russian

- 60 ml de vodka
- 30 ml licor de café

Montado no copo old fashioned com gelo quebrado.

7. Bloody Mary

- 50 ml vodka
- 100 ml suco de tomate concentrado
- suco de limão

Preparar na coqueteleira, mixing-glass ou montado no copo long drink. Temperar com molho inglês, sal, pimenta-do-reino, tabasco a gosto e decorar com ramo de salsão

8. Brandy Egg Nog

- 40 ml brandy

- 70 ml leite
- 01 colher de açúcar
- 01 gema de ovo

Preparar na coqueteleira, servir em copo long drink com gelo, salpicar noz-moscada

9. Bronx
- 30 ml. gin
- 20 ml vermouth seco
- 20 ml suco de laranja
- 20 ml vermouth tinto

Preparar na coqueteleira e servir em copo short-drink

10. Bucks Fizz (mimosa)
- 60 ml champagne brut
- 25 ml suco de laranja

Montado na taça flüte, colocando o suco e depois o champagne gelado

11. Bullshot
- 50 ml vodka
- 100 ml consommé (caldo de carne)
- 20 ml suco de limão

Temperar com sal, tabasco, pimenta-do-reino e molho inglês a gosto.
Montar em copo long drink com gelo

12. Caipirinha
- 60 ml de cachaça
- 02 colheres de açucar
- ½ limão

Montar em copo on the rocks , colocando o açúcar e o limão cortado em pedaços sem o miolo. Macerar e acrescentar a cachaça, gelo e mexer bem; Basicamente a diferença entre caipirinha, caipiroska ecaipiríssima é a bebida base, cachaça, vodca e rum respectivamente.

13. Batida de limão
- 60 ml de cachaça
- 01 colher bar de açúcar
- suco de ½ limão

Preparar na coqueteleira e servir em copo old fashioned com gelo

14. Champagne Cocktail
- 05 gotas de angostura bitter, colocando uma colher de açúcar no fundo de uma taça flüte, acrescentar 10 ml de brandy, completar com Champagne brut gelado

Decorar com twist fatia de laranja e cereja.

15. Daiquiri
- 50 ml de run branco

- 30 ml suco de limão ou lima
- 01 colher de açúcar

Em alguns países da América Latina, costuma-se acrescentar gotas de grenadine. Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink

16. French Connection

- 50 ml Cognac
- 50 ml licor amaretto

Montado no copo old fashioned com gelo

17. Frozen Daiquiri

- 60 ml de rum claro
- 30 ml de suco de limão ou lima
- 01 colher de açúcar

Preparar no liqüidificador com gelo e servir em copo de coquetel duplo com canudos (veja banana Daiquiri)

18. Garibaldi

- 30 ml campari
- 60 ml de suco de laranja

Montar no copo old fashioned com gelo e decorar com ½ fatia de laranja

19. Gin Fizz

- 50 ml gin
- 20 ml suco de limão
- 01 colher de açúcar

Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink,completando com club soda.Decorar com fatia de limão e cereja

20. Gin and French

- 50 ml gin
- 20 ml vermouth seco

Preparar no copo misturador gelo e servir em copo short drink, decorar com limão torcido (casca)

21. Gin and It

- 50 ml gin
- 30 ml vermouth tinto

Montado em copo short drink sem gelo, decorar com uma cereja

22. Golden Cadillac

- 30 ml. licor galliano
- 30 ml licor de cacau branco
- 30 ml creme de leite

Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink

23.Golden Dream

- 20 ml licor galliano
- 20 ml licor Cointreau
- 20 ml suco de laranja

- 20 ml creme de leite

Preparar na coqueteleira e servir em taça short drink

24.Godfather

- 50 ml scotch whisky
- 30 ml licor amaretto

Montar no copo old fashioned e servir com gelo

25. Godmother

- 50 ml vodka
- 30 ml licor amaretto

Montar no copo old fashioned e servir com gelo

26. Grasshoper

- 30 ml menta verde
- 30 ml licor de cacau branco
- 30 ml creme de leite

Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink

27. Harvey Wallbanger

- 50 ml vodka
- 100 ml suco de laranja
- 10 ml galliano

Montar em copo long drink, colocar a vodka e o suco de laranja, acrescentar o galliano no topo. Decorar com fatia de laranja, cereja e canudos

28. Horses Neck

- 30 ml brandy
- 100 ml ginger ale(refrigerante de gengibre)
- 01 gota de angostura bitter(opcional)

Descascar um limão em espiral, colocar uma das extremidades da espiral sobre a borda do copo long drink, de maneira que o restante fique dentro do copo. Colocar o gelo, o brandy e a ginger ale, no caso de usar bitter, acrescentar por último

NOTA: Horses neck é um long drink famoso em todo o mundo, em sua versão srcinal utiliza-se whisky americano ou canadense de centeio e espiral de casca de laranja. Atualmente a I.B.A está lançando esta nova versão com utilização de brandy e casca de limão

29. Irish Coffee

- 50 ml whiskey irlandês
- 30 ml creme de leite batido ou chantilly
- 100 ml café quente
- 01 colher de açúcar

Montar no copo para hot drink, colocar na seqüência: o açúcar, o whiskey, o café bem quente e cobrir com creme batido

30. John Collins

- 50 ml gin
- 30 ml suco de limão
- 01 colher de açúcar

Em alguns países acrescentam-se gotas de angostura, montar em copo long drink com gelo e completar com club soda. Decorar com fatia de limão e cereja
NOTA: O cocktail Tom Collins foi feito a partir da mesma receita, utilizando outro tipo de gin, o Old Tom Gin. Entretanto em alguns países é comum encontrar John Collin's com whisky e Tom Collins com london dry gin. Podem-se fazer outros tipos de Collins: run, vodka, etc

31. Kir

- 70 ml vinho branco seco
- 15 ml creme de cassis

Montar em taça Flüte previamente gelada, colocar o cassis e em seguida o vinho branco gelado

32. Kir Royale

- 70 ml Espumante brut gelado
- 15 ml creme de cassis

Montar em taça Flüte previamente gelada, colocando o cassis e em seguida o champagne gelado

33. Manhattan

- 50 ml whisky bourbon
- 30 ml vermouth tinto
- 02 gotas de angostura

Preparar no copo misturador com gelo, servir em copo short drink e decorar com uma cereja. O whisky poderá ser americano ou canadense

34. Dry Manhattan

- 50 ml whisky rye (de centeio)
- 30 ml vermouth seco
- 02 gotas de angostura bitter

Preparar no copo misturador com gelo e servir em copo short drink.
Acrescentar um zest de limão sobre o cocktail
NOTA: Zest: óleo extraído da casca do limão (torcer)

35. Perfect Manhattan

- 50 ml whisky rye (de centeio)
- 15 ml vermouth tinto
- 15 ml vermouth seco

Preparar no copo misturador com gelo e servir em copo short drink. Decorar com uma cereja

36. Margarita

- 40 ml Tequila
- 30 ml Cointreau
- 15 ml suco de limão ou lima

Envolver a borda da taça com sumo de limão e em seguida mergulhar em um prato com sal. Preparar na coqueteleira ou liquidificador com gelo e servir em taça especial para Margarita

37. Dry Martini

- 80 ml gin
- 05 ml vermouth seco

Preparar no copo misturador com gelo e server em copo short drink, acrescentar um zest de limão sobre a superfície do cocktail e decorar com azeitona verde

38. Vodka martini
Fazer como o Dry Martini substituindo o Gin pela Vodka

39. Sweet Martini
Fazer como o dry Martini, substituindo o vermouth seco por vermouth tinto. Decorar com uma cereja, ou azeitona e ou acrescentar um zest de limão

40. Perfect Martini
- 60 ml gin
- 05 ml vermouth seco
- 05 ml vermouth tinto

Preparar no mixing glass e servir em copo short drink. Decorar com uma cereja e acrescentar um zest de limão

41. Gibson
- 80 ml gin
- 05 ml vermouth seco

Preparar no copo misturador e servir em copo short drink e decorar com uma cebolinmha em conserva

NOTA: Poderá ser servido também em copo old fashioned

42. Negroni
- 30 ml gin
- 30 ml vermouth tinto
- 30 ml campari

Montar em copo old fashioned com gelo e decorar com 1?2 fatia de laranja e twist de limão

43. Old Fashioned
- 50 ml whiskey Bourbon, centeio ou scotch
- 01 colher de açúcar
- 02 ou 03 gotas de angostura

Montar em copo old fashioned, colocando o açúcar e a angostura no fundo. Dissolver com um lance de club soda, colocar gelo quebrado e o whisky. Decorar com ½ fatia de laranja, ½ fatia de limão e uma cereja

44. Paradise
- 40 ml gin
- 30 ml apricot
- 20 ml suco de laranja

Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink

45. Piña Colada
- 50 ml suco de abacaxi
- 40 ml rum claro
- 30 ml leite de coco

Preparar no shaker com gelo e servir em copo long drink. Decorar com fatia de abacaxi e cerejas, servir com canudos

46. Planter's Punch

- 60 ml rum claro
- 30 ml suco de limão
- 30 ml de suco de laranja
- 10 ml grenadine

Preparar na coqueteleira ou montar diretamente no copo long drink com gelo. Completar com club soda e decorar com fatias de limão e laranja

47. Porto Flip

- 20 ml brandy
- 40 ml vinho do porto tinto
- ½ gema de ovo

Preparar na coqueteleira, servir em copo de vinho do porto e pulverizar com noz-moscada

48. Rob Roy

- 50 ml Whisky
- 30 ml vermouth tinto
- 02 gotas de angostura

Preparar no copo misturador, servir em copo short drink decorar com uma cereja

49. Rose

- 50 ml vermouth eco
- 20 ml kirsch (estilado de cereja)
- 20 ml cherry brandy

Preparar no copo misturador, servir em copo short drink e decorar com uma cereja

50. Rusty Nail

- 60 ml scotch whisky
- 30 ml licor whisky

Montar no copo old fashioned com gelo e decorar com um twist de limão

51. Screwdriver

- 50 ml vodka
- 100 ml suco de laranja

Montar no copo long drink com gelo e decorar com uma fatia de laranja

52. Sidecar

- 50 ml brandy
- 20 ml licor cointreau
- 10 ml suco de limão

Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink

53. Singapore Sling

- 40 ml gin
- 10 ml cherry brandy
- 20 ml suco de limão

Preparar na coqueteleira com gelo, servir em copo long drink completar com club soda e decorar com fatia de limão e cerejas

54. Stinger

- 60 ml brandy
- 30 ml creme de menta branco

Preparar na coqueteleira sem gelo ou montar no copo old fashioned com gelo

55. Tequila Sunrise

- 50 ml tequila
- 100 ml suco laranja
- 10 ml grenadine (xarope de romã)

Montar em copo long drink com gelo, colocando a tequila e acrescentar em seguida o suco de laranja e misturar. Por último colocar a grenadine sem misturar. Decorar com fatia de laranja e cerejas e servir com canudos

56. Whisky Sour

- 50 ml whisky bourbon
- 30 ml suco limão
- 01 colher de açúcar
- Clara de ovo (opcional)

Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink.
NOTA: Outros tipos de sours podem ser feitos substituindo-se o destilado principal por outro

57. White Lady

- 50 ml gin
- 30 ml Cointreau
- 10 ml suco de limão

Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink

58. White Russian

- 40 ml vodka
- 30 ml licor de café
- 20 ml creme de leite

Montar a vodka e o licor de café no copo old fashioned com gelo, depois colocar o creme de leite no topo sem misturar

59. Pussy Foot

- 30 ml suco de limão
- 40 ml suco laranja
- 40 ml suco de lima
- 10 ml grenadine
- 01 gema de ovo

Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink com gelo . Decorar com fatia de limão, laranja e cerejas

60. Parsons Special

- 60 ml suco de laranja
- 20 ml grenadine
- 01 gema de ovo

Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink com gelo e completar com club soda

61. Florida Cocktail

- 30 ml suco grapefruit
- 20 ml suco laranja
- 20 ml suco limão
- 01 colher açucar

Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink com gelo completando com club soda. Decorar com cerejas, hortelã e servir com canudos

62. Shirley Temple

- 100 ml ginger ale
- 10 ml grenadine
- Montado em copo long drink com gelo misturando suavemente e decorar com cerejas

NOTA: Piña Colada e Bloody Mary preparados sem álcool, passam a ter o nome de Virgin Colada e Virgin Mary

63. Tequila Fizz

- 1 dose de tequila
- 1 dose de suco de limão
- 1 colher (sobremesa) de açúcar

NOTA: Bata os ingredientes com gelo, despeje num copo tipo long drink, complete com club soda e sirva com uma casca de limão e uma pitadinha de sal por cima.

64. Hi Fi

- 3/4 dose de vodka
- Completar com refrigerante de laranja
- gelo

NOTA: Misture a vodka e o refrigerante, adicionando cubos de gelo em um copo long drink, decorado com uma fatia fodela de laranja.

65. Cuba Libre

- ½ dose de suco limão1 dose de rum leve
- Coca-cola ou Pepsi Cola.

NOTA:Esprema o limão num copo acrescente gelo, rum e complete com pepsi

ou coca-cola

66. Sex on the Beach

- 1 dose de vodka
- 1/2 dose de licor de pêssego
- 2 partes de suco de laranja
- grenadine ou groselha

Como Fazer:
Misture todos os ingredientes (com exceção da groselha) num copo grande e complete com bastante gelo. Coloque a groselha para que ela dê uma cor ao fundo (não misture

67. Caipirinha

- 1 dose de pinga
- 1 limão
- 1 colher de açucar
- gelo

Como Fazer:
Corte o limão, coloque no copo on the rocks e amasse com açúcar, acrescente o gelo e a cachaça se preferir decorar com meia rodela de limão

68. Bloody Mary

- 1 dose de vodca
- 3 doses de suco de tomate
- 1/2 dose de suco de limão
- 3 gotas de Molho Inglês
- 2 gotas de molho de pimenta
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

Como Fazer:
Junte todos os ingredientes numa coqueteleira com três pedras de gelo e agite bem. Coe para um copo tipo alto e, sirva, também com gelo.

68. Alexander

- 1 dose de conhaque ou armagnac
- 1/2 dose de creme de cacau escuro
- 1 dose de creme de leite
- gelo
- noz-moscada em pó.

Como Fazer:
Agite os ingredientes com gelo na coqueteleira. Coe e sirva na taça fiesta, polvilhado com noz-moscada.

69. Palmadinha de Anjo

- 1 e 1/2 dose de licor de cacau
- 1/2 dose de creme de leite fresco
- suco de uma lima

- gelo picado

Como Fazer:
ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

70. Beijo de Anjo

- 1/2 dose de licor de cacau
- 1/2 dose de licor de ameixas
- 1/2 dose de licor de violetas
- 1/2 dose de creme de leite fresco

Como Fazer:
Ponha os ingredientes num cálice alto, cuidadosamente, para que se não misturem e sirva em seguida.

71. Asas de Anjo

- 1/2 dose de licor de violetas
- 1/2 dose de xarope de morango
- 1/2 dose de marasquino

Como Fazer:
Ponha os ingredientes num cálice alto de licor, na ordem em foram enumerados, cuidadosamente, para que não se misturem, sirva.

72. Asas Brancas

- 2 doses de gim
- 1 dose de licor de menta
- gelo picad

Como Fazer:
Ponha os ingredientes na coqueteleira, com o gelo picado, agite bem e sirva

em seguida.

73. Um Raspão na Lua

- 1/2 dose de conhaque
- 1/2 dose de licor de pêssego
- 1/2 dose de quinquina
- 3 gotas de pernod
- gelo picado

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

74. Sonho

- 2 doses de conhaque
- 1 dose de curaçau
- 1 gota de pernod
- gelo picado

Como Fazer:
Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva.

75. Demônio

- 1 dose de vinho do porto
- 1 dose de vermute seco
- 2 gotas de suco de limão
- gelo picado.

Como Fazer:
Ponha todos os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e

sirva logo em seguida.

76. Terremoto

- 1 dose de gim
- 1 dose de uísque
- 1 dose de pernod (pastis, ou similar)
- gelo picado.

Como Fazer:
Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e agite bem, sirva em seguida.

77. Bomba H

- 1/2 dose de chartreuse amarela
- 1/2 dose de chartreuse verde
  1/2 dose de conhaque
- 1/2 dose de uísque gelo picado.

Como Fazer:
Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e agite bem, sirva em seguida.

78. The Devil

- 1 dose de conhaque
- 1 dose de licor de menta verde
- gelo picado
- 1 pitadinha de pimenta vermelha.

Como Fazer:
Ponha o conhaque e o licor na coqueteleira com pouco gelo
picado, agite bem. Despeje no cálice e por cima ponha a pitadinha de pimenta

vermelha, sirva logo.

79. Chama de Conhaque

- 2 doses de conhaque,
- 1 pedacinho de casca de laranja,
- 1 pedaço de casca de limão,
- 1 cubinho de açúcar

Como Fazer:
Ponha o açúcar no fundo da coqueteleira, junte os outros ingredientes, misture com uma colher de cabo longo. Depois ponha fogo, deixe queimar até o fogo se apagar, sirva em cálice, após o jantar.

80. Maria Sanguinária

- 1 dose de vodka
- 2 doses de suco de tomate
- 1/2 dose de suco de limão
- 1 gota de molho inglês
- gelo picado
- sal e pimenta a gosto

Como Fazer:
ponha todos os ingredientes na coqueteleira, agite bem e sirva em seguida.

81. Caju Amigo

1 xícara(chá) de suco de caju

- 1 xícara(chá) de gin
- suco de1 limão
- açúcar a gosto
- pedras de gelo.

Como Fazer:
Bata tudo no liqüidificador e sirva bem gelado. Beba em seguida, ou conserve em geladeira, acrescentando o limão
apenas na hora de servir.

82. Caipirinha de Melão

- 1 melão pequeno
- 1 copo de Vodka
- 1 colher de sopa de limão
- Açúcar à vontade

Como Fazer:
Tire a "tampa" do melão. Retire as semente e um pouco dele, colocando em uma coqueteleira com o restante e batendo. Coloque dentro do melão e acrescente gelo. Decore.
Dica: Gostoso também se feito com abacaxi.

83. Café Flambado

- 8 doses de conhaque
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 8 cravos-da-índia
- 3 gotas de essência de baunilha
- 2 ou 3 paus de canela
- casquinhas de laranja e limão cortadas em espiral
- 1/2 litro de café bem quente.

Como Fazer:
Despeje o conhaque numa tigela, de preferência de prata. adicione metade do açúcar, os cravos-da-índia, a baunilha, a canela e as casquinhas de limão e de laranja.
Mexa bem. Adicione o café quente. Encharque de conhaque a segunda colher de açúcar e flambe-a. Mergulhe o açúcar em chamas, na tigela, de modo que o fogo se espalhe por toda a superfície do coquetel. Sirva em xícaras.

84. Café Amaretto

1/2 dose de licor Amaretto

- 1/2 dose (ou mais) de licor de café
- 1 xícara de licor bem quente

- creme de chantilly.

Como Fazer:
Coloque os licores numa xícara com o café quente e cubra com o creme de chantilly. Sirva imediatamente.

85. Bourbon Fog

- 1 litro de Bourbon
- 1 litro de café bem forte gelado
- 1 litro de sorvete de baunilha.

Como Fazer:
Misture bem os ingredientes numa poncheira ou jarra grande e sirva.

86. Blue Moon

- 1/2 dose de curaçau azul
- 2 doses de rum
- 1 dose de suco de abacaxi
- 1 colher (chá) de licor de coco ou leite de coco a gosto.

Como Fazer:
Agite os ingredientes numa coqueteleira com gelo e coe para um copo de coquetel. Sirva em seguida.

87. Big Apple

- 1 maçã grande e bem vermelha
- 3 doses de brandy de maçã
- 2 doses de suco de laranja
- 1 dose de suco de limão
- algumas folhinhas de hortelã
- 1 cereja cristalizada
- rum a gosto.

Como Fazer:
Com uma faquinha afiada, corte a tampa de uma maçã e retire as sementes de boa parte da polpa (reserve-a), de modo a abrir espaço para o drinque, mas tomando cuidado para não romper a casca. Deixe a maçã oca no congelador por 15 minutos. Enquanto isso, junte os demais ingredientes líquidos num copo para mexer, e em seguida adicione a polpa da maçã picada e misture bem. Coe para a "taça" de maçã e sirva, com canudos e decorado com hortelã e

cereja.

88. Bermudas coquetel

- 1 1/2 dose de gim
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 ou 3 gotas de licor de abricó
- 2 ou 3 gotas de grenadine.

Como Fazer:
Agite tudo numa coqueteleira com gelo, e sirva num copo de tamanho médio.

89. Bellini

- 4 partes de suco concentrado de pêssego ou papa de pêssego
- 6 partes de Champagne

Como Fazer:
Coloque o suco de maracujá no fundo de uma taça e acrescente pouco a pouco a champagne. Enquanto coloca a bebida, misture delicadamente.

90. Americanino

- 3/4 dose de Campari
- 3/4 dose de vermute tinto doce

- soda a gosto
- 1 fatia de laranja.

Como Fazer:
Misture tudo num copo cheio de gelo.

91. Alfonso Especial

- 1 e 1/2 dose de licor Grand Marnier
- 3/4 dose de gin (seco)
  3/4 dose vermute seco
- 4 gotas de vermute doce
- 1 gota de angustura.

Como Fazer:
Misture os ingredientes com gelo e coe para um copo de coquetel.

92. Adonis

- 2 doses de sherry seco
- 1 dose de vermute doce
- 2 gotas de angustura e bitter de laranja.

Como Fazer:
Mexa os ingredientes com gelo e despeje num copo de coquetel.

93. Admirável

- 1 dose de Bourbon
- 2 doses de vermute seco
- suco de 1/2 limão grande
- casca de limão(optativo).

NOTA: Agite os ingredientes na coqueteleira, com gelo. sirva num copo tipo "alto" e, se quiser, decore com a casca de limão.

94. Absinto de Verão

- 1 e 1/2 dose de Pernod ou outro anis,
- 2 ou 3 gotas de licor de Anisete,
- 2 ou 3 gotas de água de flores de laranjeira,
- 1 colher (chá) de creme de menta ou peppermint chnapps,
- 1 clara.

NOTA: Agite todos os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e sirva num copo de coquetel.

95. Amor perfeito

- 1 parte de vodka
- 2 partes de rum
- 1 colher de açúcar
- 1/2limão
- Champagne

NOTA: Bater tudo menos a Champagne no liqüidificador com gelo. Encher os copos até a metade e completar com Champagne.

96. Batida Suor de Virgem

- 1 copo de suco de tangerina,
- 1/2 copo de pinga,
- 1/3 de copo de leite condensado.

NOTA: Bata no liquidificador com gelo.

97. Batidas Tradicionais

Geralmente as batidas de frutas são feitas com:

- 1 dose de cachaça
- 1 dose de suco da fruta desejada
- 1 colher de açúcar

NOTA: acrescentar todos os ingredientes no shaker com gelo e bater, servido num copo short drink, de acordo com o gosto do cliente pode ser acrescentado leite condensad.

10 - MANDAMENTOS DO BARMAN

I - O Barman é um artista e a coquetelaria uma arte, nutrida de espírito, sabor, aroma e cor!

II - A missão do Barman é alegrar, e não embriagar!

III - Faça do cliente um amigo, e não do amigo cliente!

IV - Não ofereça nunca um copo sem um sorriso!

V - Fale o necessário, não escute o alheio e esqueça das confidências de seu amigo!

VI - Seja o mais limpo, o mais elegante, o mais cordial, o mais fino, em todo momento e, em todo lugar!

VII - Não faça trapaças com as bebidas, nem brinque com a confiança de seus amigos; sirva a eles, sempre o melhor!

VIII - Seja paciente com os que o auxiliam no bar, ensine o seu oficio com amor e nunca os engane!

IX - Mantenha acesa a solidariedade profissional e não permita que ninguém a quebre!

X - Sinta o orgulho de ser Barman, mas mereça!

(Santiago Policastro " Pichin")

Esta apostila é foi gerada de acordo com as normas do receituário da IBA

International Bartenders Association (Associação que reúne cerca de 50 países membros em todo o mundo).