



Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Bebidas e Coquetelaria

Docente: Chef. Priscilla Bruno

02/2022

B922b Bruno, Priscilla.

Bebidas e Coquetelaria / Priscilla Bruno. — São Paulo, 2022.

18 p.: il., color.

1. Gastronomia. 2. Bebida. 3. Coquetelaria. I. Universidade Santo Amaro. II. Título.

O surgimento da coquetelaria

Quando o aumento do comércio entre nações apresentou sensível elevação no final do século 18, um fato é relevante e elucidativo: a alquimia entre bebidas internacionais a serviço da hospitalidade. Os vermouths da região do Piemonte, Itália, ajudavam a suavizar os rudes gins fabricados pelos ingleses naquele momento. Isso ajudou substancialmente o comércio de bebidas e outros produtos entre ambos, promovendo inexoravelmente o intercâmbio cultural entre esses países, conhecidos na época pelo fundamentalismo de costumes e cultura.

Das mais diversas versões do surgimento da coquetelaria destacamos três: a primeira remete a uma obra inglesa publicada na década de 1870, em que se louvava os benefícios trazidos aos bares ingleses pela convivência com a França. As bebidas misturadas eram chamadas de cobbler, cooler, crusta, cup, daisy, fix, flip, julep, negus, nog, sangaree, sling, smash, rickey, posset e... cocktail. Para este último, há um registro no livro com uma curiosa receita: uma colher de sopa de bitter, duas doses de gim, meia de xarope de gengibre e meia de curaçu, tudo misturado e servidos em copos com as bordas úmidas de suco de limão. Essa mesma obra reconhecia que a arte dos coquetéis já havia chegado aos EUA. E foram os americanos, na verdade, que os consagraram, transformando-os em uma espécie de mania nacional durante os anos 1920 (início da era do jazz), mesmo durante a lei Seca, como uma maneira de disfarçar o terrível sabor das bebidas fabricadas ilegalmente.

Outra versão surge na mesma Inglaterra, em 1879. Dois irmãos apreciavam o hábito de fazer misturas alcoólicas e bebê-las em pé no balcão dos bares. Detalhe: as bebidas eram misturadas dentro de dois copos encaixados pelas bocas. E uma última versão vem da Pensilvânia, Estados Unidos, e confere a Mr. Boston, proprietário de uma fábrica de bebidas e escritor de um livro sobre bebidas e coquetéis, a criação da coqueteleira. Outros autores afirmam que o recipiente seria criação de um barman de um transatlântico, que navegava dos EUA para a Europa no final do século XIX. Ele teria se utilizado de dois copos, encaixados pelas aberturas para fazer o *shake*. Essa, na verdade, é a famosa coqueteleira de Boston, a mais utilizada por bartenders americanos e europeus.

A origem do termo

A origem do termo é também motivo de controvérsias e mais especulações. Para o *connaisseur* John Doxat, a palavra foi criada pelo lendário escritor e *bon vivant*, o inglês Dr. Johnson. Ele teria comparado a pecaminosa mistura de vinhos com destilados fortes aos cavalos de sangue misturado, que no interior da Inglaterra tinham seus rabos cortados (em inglês *cocked tails*). Outra teoria afirma que o termo teria origem nas brigas de galos, em que as penas eram usadas para mexer ou decorar as bebidas dos apostadores na região do Mississipi. Há ainda um drinque preparado e batizado por uma linda garota mexicana chamada Coctel.

Já a taberneira Betsy Flanagan, viúva de um soldado revolucionário, teria roubado as penas do rabo de um galo do inimigo para decorar os drinques que servia em seu bar. Porém, a mais hilária dessas suposições fala de um taberneiro de Massachusetts, o irlandês Flanagan, que vivia as turras com seu vizinho compatriota, mas religioso e avesso às farras promovidas pelo dono do bar. Flanagan, devido ao funcionamento de seu estabelecimento noturno, era invariavelmente acordado pelo galo de seu vizinho, um pastor protestante pra lá de radical. Numa de suas pregações, o pastor ousou pregar justamente no bar de Flanagan, que decidiu se vingar: na calada da noite depenou o galo que sempre o despertava após o trabalho, e no dia seguinte serviu seus clientes com uma bebida decorada sugestivamente com as penas do galo. A brincadeira se tornou uma expressão que seria usada ironicamente por todos aqueles convivas: "Por favor, um cocktail (rabo de galo)!" Verdade ou lenda, o fato é que curiosamente o nome do personagem de Tom Cruise no antológico filme "Cocktail" é Flanagan.

A popularização do cocktail

O ato de se misturar bebidas se tornaria fenômeno no início do século XX e o consumo de bebidas alcoólicas, resultado do bem-estar social promovido pelo período de inúmeras transformações chamado de *belle époque*, aumentaria significativamente. Nessa época, de uma "Paris em Festa" de Hemingway até a Nova York dos night clubs; da São Paulo dos Modernistas até a Buenos Aires de Gardel, o coquetel se tornaria moda e mania.

A coquetelaria iria se popularizar através das capitais cosmopolitas que ditavam modismos e representavam a vanguarda da cultura ocidental. A gastronomia, como elemento representativo da identidade cultural de uma cidade ou, em maiores dimensões, de uma nação, teria nas bebidas e, obviamente, nos coquetéis um fator determinante de diferenciação cultural entre povos e cidades.

Na primeira metade do século XX surgirão os principais coquetéis clássicos como o Dry Martini, Manhattan e Gin Fizz, nos Estados Unidos; o Bloody Mary, o White Lady e o Sidecar, no New York Harris Bar de Paris; o Negroni, Americano e Bellini, respectivamente nos Harris bar de Florença e Veneza, os Mojitos e Daiquiris, de Havana, Cuba; as Margaritas e Piñas Coladas mexicanas e a Caipirinha brasileira.

O coquetel traz em sua essência a criatividade com que o barman misturou as bebidas populares e consumidas com eloquência num determinado local junto a outros ingredientes. A finalidade sempre acaba sendo a de compor algo representativo para aquele espaço ou comunidade. É assim com o clássico Manhattan, coquetel à base de uísque de centeio norte-americano (o rye, um uísque fabricado à base de centeio pela comunidade irlandesa de Nova York) misturado com o vermute tinto de origem italiana. A fusão de ingredientes que representam a origem dos dois principais povos (italianos e irlandeses) que fizeram da ilha de Manhattan uma cidade cosmopolita é a pura tradução da identidade visceral dessa cultura construída pela fusão de outras.

O mesmo podemos dizer sobre os coquetéis franceses como o Bloody Mary, em Paris; a Cuba Libre, uma fusão bem humorada dos latinos e anglo-saxões – cubanos exilados, com o rum, e a coca-cola dos americanos “livres” da Flórida, em Miami; o Americano e o Negroni, em Florença, na Itália; os Mojitos e Daiquiris cubanos, cuja influência estrangeira foi responsável por sua popularização em todo o mundo, vide o capitão inglês Francis Drake até o escritor Ernest Hemingway.

Outro grande meio responsável pela popularização do ato de consumir coquetéis foi o cinema. No livro francês *Hollywood Cocktail*, o autor Tobias Steed mostra uma centena de filmes em que os astros que notabilizaram e immortalizaram o cinema noir aparecem degustando uma série de alquimias clássicas como Dry Martinis, Rob Roys, Manhagens, entre outros. Um deles, inclusive, foi tão marcante na passagem de um filme que seu nome está atrelado até hoje a ele. É comum chamar o nunca assaz louvado Champagne Cocktail de *Casablanca*, clássico do cinema estrelado por Humphrey Bogart e Ingrid Bergman.

International Bartenders Association

No ano de 1951, em Londres, é fundada por um séquito de bartenders europeus a IBA, órgão máximo dos profissionais do bar que teve como objetivo regulamentar o setor e oficializar as receitas clássicas da coquetelaria internacional para que elas pudessem ser reproduzidas por barmen de todo o mundo. Hoje o receituário conta com 62 coquetéis, cuja formulação possui um registro imutável.

A partir dos anos 50, Hemingway e Sinatra seriam figuras importantes ao ditar modas e immortalizar alguns coquetéis. O Rat Pack, grupo formado pelos cantores Sammy Davis Jr., Dean Martin, o ator Peter Lawford e o comediante Joey Bishop, liderados por Sinatra mostraram ao mundo como era se divertir de fato. Tanto em Las Vegas, assim como L.A e Nova York, o grupo de fanfarrões ditaram moda ao institucionalizar o “time tini”, ou melhor, a hora do Martini, conhecido pelos *bon vivants* como “Martini às 5”. Hemingway, por sua vez, aprovou o Bellini criado pelo bartender Mestre Cipriani, degustou inúmeros Dry Martinis no bar do Hotel Waldorf Astoria e proferiu durante sua estada em Cuba a frase: “*my mojito in la bodeguita, and my daiquiri in la floridita*”.

Anos 80: a coquetelaria como espetáculo

No final da década de 70, bartenders de Boston, EUA, fartos do formato clássico da coquetelaria iniciaram uma divertida modalidade que consistia em malabares com as garrafas no preparo de coquetéis. Tal estilo viria a agradar uma faixa etária mais jovem e o Flair estourou nos anos 80. O fenômeno foi tão grande que chamou a atenção de produtores de Hollywood, culminando no filme *Cocktail*, estrelado por Tom Cruise. É importante frisar que essa modalidade privilegia o espetáculo, em detrimento da precisão nas medidas.

Enfim, o coquetel representa parte integrante da cultura cosmopolita, assim como um signo da hospitalidade cultural. Através de seu significado consumi-lo vai além de uma experiência gustativa prazerosa, pois nele carrega-se um elemento identificador do patrimônio cultural de uma determinada localidade ou comunidade. Esse é o caso do recente e emblemático coquetel nova-iorquino "Cosmopolitan". Tal alquimia foi capaz de se tornar nos anos 90, uma espécie de ícone devido a sua predileção entre as mulheres independentes, solteiras por convicção, e que outrora foram as "delícias" e alvos favoritos de analistas e psicólogos. O seriado de TV norte-americano "Sex and the City" aborda de maneira representativa essa mulher e o sentido social de quem bebe esse tipo de coquetel. O fato é que uma combinação ou alquimia pode até ser receitualizada por todo o mundo, mas seu estigma de autenticidade e valor se traduz de forma original e significativa na visão de um visitante, viajante ou turista, quando esse elemento identificador é conhecido em seu lugar de origem.

Caipirinha: um capítulo à parte

Coquetéis possuem um simbolismo identificador da cultura de expressão inegável. O mais famoso coquetel brasileiro é um elo de identificação cultural para os estrangeiros que visitam o Brasil como é a Margarita, para o México, pois sua origem é popular, motivo para muitos etnógrafos justificarem sua longevidade e sobrevivência cultural. Segundo Souza, nas festas os escravos costumavam beber uma mistura de garapa ou cachaça com sucos de frutas. A mais famosa era a batida de limão, que pode ser considerada a precursora da Caipirinha. Acredita-se que o mais notório coquetel brasileiro tenha nascido no interior de São Paulo (o que explicaria o nome do aperitivo) como remédio contra a gripe. A bebida seria à base de limão-galego, mel e alho.

Ousados, representantes da vanguarda intelectual da primeira metade do século XX, para muitos pretensiosos, mas, sobretudo, fundamentais para a construção dos elementos que compuseram a identidade cultural nacional, os Modernistas adotaram a cachaça como bebida genuinamente brasileira. A valorização dessa identidade como patrimônio cultural nacional teve nesse grupo de intelectuais a responsabilidade pela preservação dos vestígios mais significativos da cultura brasileira, que de alguma forma foram marcantes no passado da nação. Há diversas citações da valorização da bebida pelos Modernistas como um produto mediador da sociabilidade entre as classes sociais, apesar da aparente aversão das elites burguesas que a discriminavam como um produto pouco refinado. Mas segundo uma declaração recente da autora da mais nova biografia de um dos pilares dos ideais Modernistas, a pintora Tarsila do Amaral, até os aristocratas brasileiros consumiam a bebida com apreço.

Tarsila inclusive organizava na década de 20, com seu marido Oswald de Andrade, famosas feijoadas em Paris. O feijão preto e a carne de porco eram até fáceis de conseguir, mas a cachaça para a caipirinha vinha do Brasil e passava pela alfândega francesa rotulada como "produto de beleza". Em seu atelier, Tarsila era

requisitada por diversas personalidades da época que apreciavam nossa cachaça. Ela mesma preparava a caipirinha, cuja receita era própria. Nas fazendas de seu pai era cultivada a cana de açúcar e a cachaça era também apreciada em sua família.

Um fenômeno de simplicidade e requinte, a Caipirinha virou sinônimo de alegria e espontaneidade do povo brasileiro. Provar a bebida é como sentir o gosto do Brasil. Em 1998, graças aos esforços de Derivan Ferreira de Souza, ex-presidente da ABB (Associação Brasileira de Barmen) e ex-presidente da IBA (International Bartenders Association) da América Latina, a Caipirinha se tornou um dos 62 coquetéis oficiais da IBA, tendo seu receituário inscrito no livro dos coquetéis clássicos. Segundo a ABRABE, graças ao sucesso da Caipirinha, a cachaça ingressou no mercado externo e está conquistando cada vez mais um público maior. Aliás, todos os que já recepcionaram estrangeiros no Brasil sabem que a bebida é o mais apreciado cartão de visitas do país.

A Caipirinha, assim como o queijo mineiro, a feijoada e o churrasco, representam a identidade brasileira cultural e para o povo brasileiro é parte do patrimônio cultural do Brasil. Augustín Santana Talavera, editor da revista Pasos, define patrimônio como a síntese simbólica dos valores identificadores de uma sociedade que o reconhece como próprio e relaciona uma sociedade ou cultura com seu ambiente.

BARES FAMOSOS

Desses estabelecimentos surgiram alguns dos principais coquetéis clássicos que compõe o livreto oficial da IBA.

Warldorf-Astoria (New York, EUA) – Popularização dos coquetéis: *Manhattan, Martinis, Rob Roy, Gibson, etc.*

New York Harris Bar (Paris, França) – 1912. *Bloody Mary, Sidecar, White Lady.*

Harris Bar (Veneza, Itália) – 1931. *Bellini e prato "carpaccio".* Mestre Cipriani, o proprietário.

Harris Bar (Florença, Itália) – *Negroni e Americano.*

Café Campari (Milão, Itália) – berço do Campari aperitivo.

Quatra Gats (Barcelona, Espanha) – *Habitués:* Picasso, Buñuel, Dalí

Bar Chicote (Madrid, Espanha) – o mais famoso bar de coquetéis da capital espanhola.

Salão Copa do Hotel Sands (Las Vegas, EUA) – *Habitué:* The Rat Pack

Preservation Hall of Jazz (New Orleans, EUA) – *Habitué:* Ginsberg, Kerouac, Bukowski, enfim todos os *beatniks* e todos do *cool jazz*. Parker, Armstrong, Davis, outros. Drink popular: *Hurricane*.

Cat Club (Berlim, Alemanha) – *Habitué:* swingers

Antonio's (Rio de Janeiro, Brasil) – *Habitué:* Tom, Vinícius, Chico, Jô Soares, outros.

Bar Brahma (São Paulo, Brasil) – *Habitué:* Adoniram, Elis, Velha guarda da poesia concreta.

Blue Note (New York, EUA) – *Habitué:* *Beatniks* e músicos do *cool jazz*.

La Bodeguita del Médico (Havana, Cuba) – *Mojito*. *Habitué:* E. Hemingway.

La Floridita (Havana, Cuba) – *Daiquiri*, notabilizado por Ernest Hemingway.

Papa Corner e Slop's Joe (Havana, Cuba) – bares clássicos de Cuba.

Peter Café Sport (Arquipélago dos Açores, Portugal) – 1888. Coleção de gins e excepcional Dry Martini.

The Raffles Long bar (Beach Road, Cingapura) – 1887. Coquetel: *Singapore Sling*

Old Seelbach (Louisville, Kentucky, EUA) – 1900. *Old Fashioned* e a coleção de *Bourbons*.

The Library (Copenhaga, Dinamarca) – *Brandy Alexander*.

Harry's At Hannover Square (Nova York, EUA) – o mais notório bar de Wall Street.

Bar do Hotel Savoy (Londres, Inglaterra) – coquetelaria clássica.

Oak bar (Nova York, EUA) – centenário bar do hotel Plaza, localizado na Velha Nova York.

P.J. Clarke's (Nova York, EUA) – 1884. Frequentado por Frank Sinatra.

BAR PADRÃO

É caracterizado por um balcão, banquetas individuais, e ante balcão onde o barman executa o seu trabalho, no espaço delimitado entre o ante balcão e as prateleiras e geladeiras, que comportam o estoque de bebidas e outros materiais do bar.

EQUIPAMENTOS DO BAR

1. Prateleiras: Onde são colocadas as bebidas em exposição e o estoque.

Altura para litros normais = 33 a 40 cm

Largura para no mínimo 2 litros (enfileirados)

Comprimento de acordo com o espaço existente e com o tamanho do balcão

2. Balcão: local onde serão servidos os coquetéis e guarnições

Largura = 70 cm

Altura = 1,20 m

Banquetas = 75 cm

3. Ante Balcão: local para uso do barman. Altura de 80 a 90 cm.

Deve conter pias, torneiras, local para gelo, garrafas em uso, *mise-en-place*, local para lixo e arrumação de copos.

4. Geladeira e freezer: para bebidas e gêneros perecíveis

5. Piso do bar: estrado de madeira ou borracha no piso para permitir a circulação do barman com segurança.

O que é um coquetel?

Todo coquetel consiste na mistura de uma bebida **base**, um **agente modificador** ou **aromatizador**, e o **agente colorante** ou **sabor especial**.

BASES: Ingrediente predominante do coquetel, podendo ser um destilado como gim, uísque, vodka, rum, conhaque ou aguardente, ou um fermentado como o champanhe e o vinho.

MODIFICADORES: Atua como agente amenizador, destacando o sabor base. São os vermouths, sucos de frutas, creme de leite, refrigerantes, ovos e aperitivos prontos como o St. Remy.

AGENTE COLORANTE: Toque final do coquetel. Consiste em licores, grenadine, groselha, calda de frutas e até o açúcar.

Atenção! – A IBA (International Bartenders Association) não aconselha se misturar mais de uma base, no caso dos destilados, no mesmo coquetel. Além de se permitir no máximo dois licores no mesmo drinque.

Divisão dos Coquetéis

Devido à inúmera variedade e quantidade de drinques existentes, eles podem ser divididos em três quesitos: **Categoria, Modalidade e Sabor.**

CATEGORIA

Long Drinks: Servidos em copos altos, do tipo *Highball*, com bastante gelo e complementados com sucos de frutas ácidas, refrigerantes, champanhe, club soda ou água gaseificada. Exemplo: **Screwdriver (Hi-Fi).**

Short Drinks: É considerado mundialmente o verdadeiro *cocktail*. Normalmente, utiliza-se a “taça coquetel”, e o líquido vem previamente gelado, sem as pedras de gelo na taça. Exemplo: **Dry Martini.**

Hot Drinks: Bebidas quentes, servidas em copos específicos, geralmente com alças. Exemplos: **Irish Coffee.**

Drinks Médios e Exóticos: Muito consumidos nos países tropicais, mediterrâneos e caribenhos, os drinques médios obedecem a uma quantidade entre o *long* e o *short drink*. São usados desde copos como o *old fashioned* até taças como a escandinava “*goblet*” e “*coupett*” para a marguerita. Os drinques

exóticos também podem ser preparados dentro de uma fruta como o abacaxi e o coco.

MODALIDADES

Dividem-se em três modalidades de acordo com o preparo e a densidade dos ingredientes :

Montados: preparados e servidos no próprio copo. São utilizadas bebidas de mesma densidade, que se misturam facilmente pelo próprio consumidor;

Batidos: em coqueteleira ou liquidificador. Densidade distinta de seus componentes;

Mexidos: com densidades semelhantes, o drinque é mexido com a colher bailarina (colher de bar) no *mixing glass* (copo misturador) cheio de gelo.

SABORES

Secos: na maioria são *short drinks*. Aperitivos estimulantes do apetite. Exemplos: **Dry Martini** e **Manhatan**.

Amargos: com base de *bitter* (Campari ou Mezzamaro). Exemplos: **Negroni** e **Americano**.

Ácidos: com base de suco de frutas cítricas e pouco açúcar. Exemplos: **Screwdriver** e todos os **Sour's** (com limão e açúcar).

Licorosos: modificados com licores, tratam-se de bebidas bastante digestivas. Exemplo: **Kir Royal**.

Doces e cremosos: modificados com cremes de leite, cacau, menta, banana, etc. Indicados para serem servidos após as refeições. Exemplos: **Grasshooper** e **Banana Daiquiri**.

Refrescantes: drinques longos e bastante gelados ou *frozen*. Coquetéis **Fizz** (borbulhantes). Exemplos: **Frozen Daiquiri**, **Gin Fizz**, **John Collins** e família.

Nutritivos: preparados com ovos, cremes e/ou vinho do porto. Exemplo: **Porto Flip**.

Estimulantes físicos: preparados com café, leite ou água quente e um destilado. Próprios para dias frios (hot drinks); ou feitos com bebidas energéticas, mel e guaraná em pó. **Grogs** (bebidas quentes). Exemplo: **Irish Coffee**.

Copos e Taças

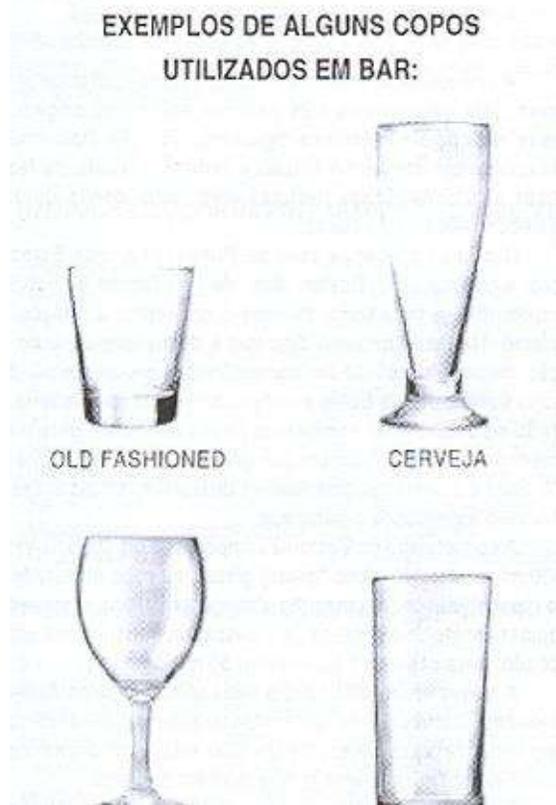
Durante muito tempo, os copos decorados, verdadeiras obras de arte, foram os preferidos entre a realeza e por toda burguesia contemporânea. Hoje, a tendência está voltada para os copos transparentes e lisos, valorizando o aspecto e cor da bebida. Os mais utilizados para coquetéis são:

1. Taça coquetel: taça internacional utilizada em coquetéis previamente gelados. Haste comprida para proteger a bebida do calor das mãos. (*Short Drinks*).

2. Highball/Collins: copos altos e tubulares, próprios para *long drinks* - bebidas que levam boa quantidade de gelo.

3. Old Fashioned: copo clássico, perfeito para o "whisky on the rocks", campari (bitter) e a nossa caipirinha. Base espessa e boca larga para receber boa quantidade de gelo.

4. Taça para batidas ou drinques tropicais: não possui um design definido. Variação exótica de modelos como a taça escandinava *goblet* ou a taça para Margaritas *coupett*.



TAÇA ESCANDINAVA
OU GOBLET



COUPETT

Outros utilizados no bar:

5. Balloon: utilizado para conhaque/brandy. A base esférica adapta-se perfeitamente à palma da mão, da qual recebe calor suficiente para exalar o buquê da bebida. Também pode ser chamada de **Snifter**.

6. Vodka: exclusivamente elaborado para se apreciar a vodka pura.

7. Cálice: 2 modelos, um menor para licores; e um maior para vinho do porto e xerez e/ou sherry.

8. Copo para *Grogs* ou Taça Irish Coffee: *grogs* são coquetéis preparados com um complemento quente (água, café, etc). São copos com alça para proteger o calor da bebida das mãos do consumidor.

9. Flûte: taça criada por *Don Perignon*, recebe este nome por causa de sua semelhança com uma flauta. Utiliza-se para saborear o champanhe, as cavas, spumantis e frisantes em função de seu formato alto e estreito, que permite reter por mais tempo as bolhas no copo.

10. Tulipa de cerveja: ideal para o consumo de cerveja no Brasil, principalmente.

11. Shoter: pequeno copo, ideal para se tomar a tequila e a cachaça puras;

12. Pony: Taça esguia muito utilizada em navios que fazem a rota do Caribe e em toda a América do Norte. Taça oficial dos coquetéis Banana Boat, B-52 e Sombrero.

13. Vinhos: cada tipo de vinho tem seu copo, porém é perfeitamente possível servir qualquer um deles na "Tulipa de Bordeaux", que pode abrigar tanto os vinhos tinto, branco, assim como o rosé.

COPOS E DECORAÇÃO

Copos



Utensílios de Bar

- 1. Coqueteleira:** a melhor é de aço-inox de dois volumes (tampa e corpo) com uma peneira interna;
- 2. Passador de coquetel:** utilizado para passar o coquetel mexido do *mixing glass* para o copo;
- 3. *Mixing Glass*:** copo misturador ou copo de bar;
- 4. Colher bailarina:** colher de bar com haste comprida;
- 5. Balde e pinça para gelo:** o balde tem que ser de aço-inox ou de prata, nunca de isopor, pois suja o gelo. A melhor pinça é a com garra de tigre;

6. Dosador (medidor): no Brasil, o dosador possui 50 ml. Já nos EUA tem 45 ml. e na Europa até 45 ml.;

7. Mexedores (stir);

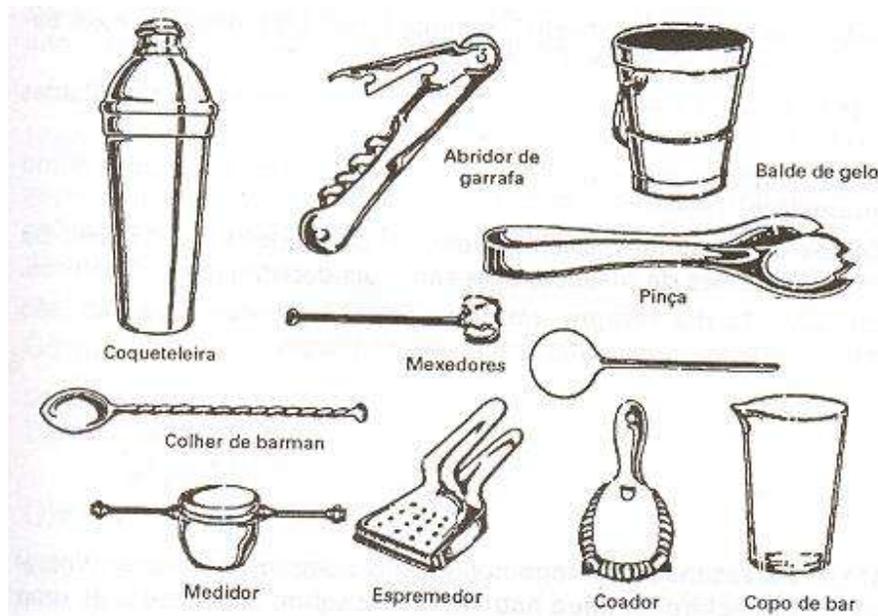
8. Abridor de garrafa/saca-rolhas;

9. Espremedor de frutas;

10. Faca para corte de frutas;

11. Palitos;

12. Tábua de bar.



Decoração

A decoração segue a criatividade do barman, porém alguns ingredientes são mais usados, tradicionalmente :

- para os *short drinks* : cerejas ao marasquino, azeitonas verdes e cebolinhas em conserva utilizadas como guarnição ou toque final de um aperitivo;
- para os *long drinks* : frutas frescas como abacaxi, laranja, limão-taiti, limão amarelo, maçã, melão, banana, manga, pêsego e melancia;
- hortelã;
- especiarias : canela, noz-moscada, cravo, etc. Geralmente polvilhadas em coquetéis com creme;
- salsão, cenoura e pepino, utilizados até como mexedores;
- canudos - indispensáveis para decoração de coquetéis.

Medidas

Em todas as nossas receitas, os coquetéis estarão expressos em frações. Cientes que alguns leitores preferem usar mililitros, centilitros ou onças americanas incluímos uma tabela de conversão no livreto da IBA.

Dicas Finais

@ O gelo é essencial ao coquetel ! Na véspera de uma festa, prepare bastante e guarde no freezer dentro de um saco plástico para evitar o mal cheiro;

@ Cereja e hortelã são neutras e podem entrar em quase todos os drinks!

@ Todas as nossas receitas são testadas e seguem as normas internacionais da IBA (International Bartenders Association), portanto siga-as corretamente e,

Saúde !

FICHAS TÉCNICAS

BELLINI

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Espumante Prosecco	0,100	L
Suco de Pêssego	0,05	L

Método:

1. Despeje o suco de pêssego em uma taça flute gelada.
2. Adicione o espumante e mexa suavemente.

BLOOD MARY

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Vodka	0,05	Litro
Suco de Tomate	0,09	Litro
Molho Worcestershire	0,005	Litro
Molho de Pimenta	0,002	Litro
Sal refinado	0,003	Kg
Salsão	1	Ramo
Gelo	QB	

Método:

1. Corte o talo de Salsão para que fique apresentável e sirva como bailarina. Reserve
2. Adicione os demais ingredientes, com exceção do gelo em um copo alto
3. Misture delicadamente. Complete o copo com gelo até a altura de segurança.
4. Introduza o salsão na bebida e sirva.

CAIPIRINHA

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Limão Tahiti	1	Unidade

Cachaça	0,05	Litro
Açúcar Refinado	0,04	Kg
Gelo	QB	

Método:

1. Higienize o limão e corte-os ao meio para extrair a zest central.
2. Coloque o limão e o açúcar num copo old fashion e macere, tomando-se cuidado para não espremer a casca em demasia para não liberar muita quinina.
3. Adicione a cachaça e complete o copo com gelo.

COSMOPOLITAN

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Cointreau	0,015	Litro
Suco de Cranberry	0,04	Litro
Vodka	0,05	Litro
Suco de Limão	0,015	Litro
Gelo	QB	

Método:

1. Agite todos os ingredientes em coqueteleira cheia de gelo.
2. Coe o liquido em um copo de coquetel.

MOJITO

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Rum Branco	0,04	Litro
Hortelã	6	Folhas
Água com gás	0,03	Litro
Suco de limão	0,03	Litro
Açúcar	0,04	Kg
Gelo	QB	

Método:

1. Macerar levemente as folhas de hortelã, o açúcar e o suco de limão na coqueteleira.
2. Adicionar o rum branco e 4 pedras de gelo. Agite vigorosamente.
3. Adicionar a água com gás no copo old fashion e completar com a mistura da coqueteleira sem filtrar.
4. Completar com gelo se necessário.

REFERÊNCIAS

ANSON, Rick. "Pelos bares e coquetéis de Havana". EQ Magazine. São Paulo: Alcomídia, n. 8, março de 2004.

DIAS, Célia Maria de Moraes (org.) *et alii. Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. São Paulo: Ed. Manole, 2002.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (org.). *História da Alimentação*. Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual do bar*. São Paulo: Senac, 1988.

Revista Gula: São Paulo: Ed. Peixes, n. 119, setembro de 2002.

ROBERTS, J. M. *O Livro de Ouro da História do Mundo*. / J. M. Roberts; tradução Laura Alves e Aurélio Rebello. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.

SOUZA, Derivan Ferreira de. *Manual Prático de Bar*. Edição atualizada. Editora Salesiana Dom Bosco, 2001.

STEED, Tobias. *Hollywood Cocktails*. França: Éditions Próxima, 1999.

Consultas na Internet

www.assbb.org.br

www.abrabe.org.br