

ANATOMÍA DE UN COCTEL



Garnish

Elemento decorativo que adorna el coctel
1-3 Piezas

Aditivo Aromático

Elemento complementario que le confiere notas amargas o dulces al Coctel
1-2 Piezas

Diferenciador

Elemento complementario a base de Otros Alcoholes o Jarabes que le confiere sabores y colores al Coctel
Ej. Curacao Blue, Granadina, Triple Sec. Cointreau.
1-3 Onzas

Cuerpo

Ingredientes que dotan de Aroma, Textura, Sabor y Color como Jugos Zumos, Aguas y Sodas
3-6 Onzas

Hielo

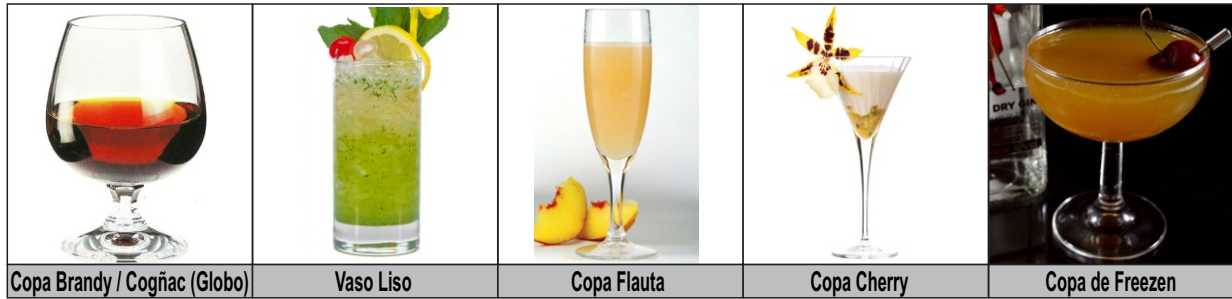
Elemento Enfriador y diluyente del Coctel, puede llevarlo o no. (Opcional)
1-5 Cubos

Base

Componente Alcohólico
1-3 Onzas

Cristalería

CRISTALERÍA EN LA COCTELERÍA



EQUIPOS DE COCTELERÍA

				
Macerador	Licuadora	Jigger	Exprimidor de Zumos	Cubitera o Hielera
				
Dosificador pourer	Cuchara Mezcladora	Coctelera Tipo Boston	Coctelera Americana 3 pzs	Pala de Hielo
				
Colador de Gusano	Colador de Rejilla	Pinzas para adornar	Pinzas de Hielo	Removedores
				
Ribeteador	Colador Julep de Hielo	Vaso Mezclador	Teteros	Destapadores / Descorchadores
				
Sifón	Cuchillo	Pelador de Citricos	Pajillas o Pitillos	Organizador de Garnish
				
Tabla de Corte	Mazo de Hielo	Cristalería	Batidor de Globo	Pica Hielo