

TAMAÑO DE LAS COPAS DEL ESQUEMA

- 1.- POSTRES (210 Y 200 ML.)
- 2.- BEBIDAS PREPARADAS (375 Y 320 ML.)
- 3.- COCTELES (250 , 130 Y 220 ML.)
- 4.- LICOR Y ANIS (40 ML.)
- 5.- AGUA (310 ML.)
- 6.- CERVEZA (240 Y 670 ML.)
- 7.- CHAMPANGE , MARTINI Y COCTEL (190 ML.)
- 8.- BRANDY Y COÑAC (130 ML.)
- 9.- CHAMPANGE (180 ML.)
- 10.- VINO TINTO (230 ML.)
- 11.- VINO BLANCO (150 ML.)
- 12.- CHABLIS (70 ML.)
- 13.- CREMAS
- 14.- JEREZ Y MANZANILLAS
- 15.- TEQUILA
- 16.- JAIBOL

TEMPERATURA A LA QUE DEBEN SERVIRSE LOS VINOS

Los vinos blancos se sirven frios , pero no helados en cambio los vinos tintos deben estar a temperatura ambiente . Para que el vino tinto obtenga temperatura adecuada , se debe llevar algunas horas antes de servirlo para su consumo , pues se requiere de por lo menos una hora para que suba o disminuya un grado centigrado.

Los cambios bruscos de temperatura destruyen el aroma del vino , por lo que nunca deben de exponer la botella bajo condiciones diferentes como el chorro de agua caliente , al calor del horno o algun calefactor.

TEMPERATURAS DE LOS VINOS

CHampange dulce	4 grados centigrados
CHampange espumosa	6 grados centigrados
Vino tinto	14 grados centigrados
Vino añejo (tintos)	16 a 20 grados centigrados
Vino blanco Y rosados	8 grados centigrados
Vinos clarets	10 grados centigrados

Para tener **copas limpias** y en buen estado se debe tener en cuenta lo siguiente.-

-lavar con agua y jabon de poco perfume y enjuage muy bien y deje escurrir , seque o tape con un lienzo para cuidar que no tomen olores.

-no es recomendable lavar las copas en maquina para loza porque ahi facilmente se combinan olores.

-es recomendable dar de vez en cuando una trapeada a las copas mientras no se utilicen.

-cuando las copas no son utilizadas tan seguido hay que guardarlas en vitrinas o en una caja de origen.

-al servir cualquier copa para vino es importante que no tope el pico de la botella en la copa.

-se debe manejar las copas por los tallos para no dejarles huellas.

RECOMENDACIONES

-para apreciar el color de el vino se recomienda utilizar , de preferencia copas transparentes.

-cuando en algunos restaurantes , segun el estilo lo requiera de copas de color, debe llevar al comensal una copa trasparente para que deguste y se percate de las cualidades del vino.

-en fiestas o reuniones el anfitrión debe degustar el vino previamente y asi poder servir a sus invitados en copas de color si asi lo desea.

-para ofrecer champange utilice la copa tradicional o la tipo flauta pero nunca mezcle en una mesa de dos diseños.

-las copas para vino blanco , rosado y champange se enfrian en un cubo de hielo antes de servirse y al tener las copas se deben de coger de los tallos o pies para asi evitar transmitirles el calor de las manos.

-las copas para vino tinto pueden tomarse del cuerpo de estas ya que se sirven a temperatura ambiente.

-nunca recoja las copas de la mesa en manojo.

-si alguna de las copas presenta rodajas o astilladuras es preferible tirarlas para evitar accidentes.

CARACTERISTICAS DE LA CAVA

La bodega adecuada para guardar sus vinos debe tener las siguientes características :

- Temperatura constante 11 grados centigrados aproximadamente
- Oscuridad
- Ventilación
- Ambiente ni demasiado seco ni demasiado húmedo.

En la cava solo se guardan vinos y nunca artículos o alimentos perecederos que estropeen el proceso de añejamiento de estos.

UTENCILIOS NECESARIOS PARA PREPARAR BEBIDAS CON FRUTAS

- Coctelera
- Licuadora o batidora eléctrica
- Cuchara de mango larga
- Cuchara para medir
- Exprimidor de limones
- Batidor de huevos
- Embudo y colador
- Jarra de cristal para el jugo
- Copa medidora
- Pinzas para hielo
- Palillos , sacacorchos , hielera
- Cuchillos para cortar fruta
- Tabla de madera
- Removedores

COMO SERVIR UN COCTEL EN SU PUNTO

Para que un coctel este deliciosamente fresco a la hora de servir , los vasos deben ser enfriados o congelados.

Para enfriar 30 minutos en el refrigerador es suficiente. Si desea congelar , debe sumergir el vaso en agua y cuando este goteando , colocarlo en el congelador durante 10 minutos.

Si para determinada bebida quiere congelar con azúcar y sal , debe usar la superfina. Remoje bien los bordes del vaso de agua y después frote con limón o lima. Ponga los bordes sobre el azúcar o la sal , guarde en el congelador durante 10 minutos . Sus bebidas se verán regias.

Para no fallar en la cantidad de vasos cuente tres por persona invitada para servir las bebidas. En cuanto al hielo , considere 1 kg. por comensal. Quedará bien y no le faltará nada.

CLASIFICACION NUM . 2

BEBIDAS FERMENTADAS

1.- VINOS :

A.- VINOS DE MESA : vinos rojos , clarets , rosados , espumosos (9 a 15%)

B.- VINOS GENEROSOS : vinos blancos (15 a 22%)

C.- VINOS AROMATIZADOS : contienen menos del 18% de alcohol

2.- CERVEZA (6%)

3.- SIDRA (8%)

CARACTERISTICAS DE LA CAVA

COMO SERVIR UN COCTEL EN SU PUNTO

La siguiente característica es que los vasos deben ser enfriados o congelados.

ORDEN DEL SERVICIO

Para enfriar 30 minutos en el refrigerador es suficiente. Si desea congelar debe sumergir en agua y cuando este goteando colocar en el congelador durante 10 minutos.

SECOS ANTES QUE LOS DULCES

Si para determinada bebida quiere congelar con azúcar y sal, debe usar la superfin. Remoje bien los bordes del vaso de agua y después frote con limón o lima. Ponga los bordes sobre el azúcar o la sal, guarde en el congelador.

BLANCOS ANTES QUE LOS TINTOS

Para tonificar en el momento de servir, se debe tener a mano un vaso de agua y un vaso de vino.

JOVENES ANTES QUE LOS VIEJOS

Por comensal. Queda bien y no le faltará nada.

LIGEROS ANTES QUE CON CUERPO

FRUTAS

FRIOS ANTES QUE CHAMBREADOS

- Coctelera
- Licuadora o batidora eléctrica
- Cuchara de mango larga
- Cuchara para medir
- Exprimidor de limones
- Batidor de huevos
- Embudo y colador
- Jarra de cristal para el jugo
- Copa medidora
- Pinzas para hielo
- Palillos, sacacorchos, hielera
- Cuchillos para cortar fruta
- Tabla de madera
- Removedores

I.- GINEBRA

J.- VODKA

CLASIFICACION DE LOS VINOS

CLASIFICACION NUM . 1

VINOS COMUNES

- Vino tinto
- Vino blanco
- Vino rosado
- Vino claret

VINOS DE LUJO

- Aperitivos
- Espumosos
- Postre

CLASIFICACION NUM . 2

BEBIDAS FERMENTADAS

1.-VINOS :

A.- VINOS DE MESA : vinos rojos , clarets , rosados , espumosos (9 a 15%)

B.- VINOS GENEROSOS : vinos blancos (15 a 22%)

C.- VINOS AROMATIZADOS : contienen menos del 18% de alcohol

2.- CERVEZA (6%)

3.- SIDRA (8%)

4.- PULQUES (15%)

BEBIDAS NO FERMENTADAS

1.- JUGOS

SECOS ANTES QUE LOS DULCES.

2.- ARROPE (MOSTO)

3.- MISTELAS (VINO MAS AGUARDIENTE)

BEBIDAS DESTILADAS (AGUARDIENTES 36 A 45 % OH)

A.- COGÑAC

B.- CHAMPANGE

C.- BRANDY

D.- WHISKEY

E.- KIRSH

F.- RON

G.- TEQUILA

H.- MEZCAL

I.- GINEBRA

FIESTA GRANADINA

J.- VODKA

6 porciones

K.- VERMOUTH , JEREZ , OPORTO (Aperitivos)

6 cucharadas de leche condensada

60 ml de granadina

3 tazas de malvadas

4 tazas de agua caliente.

LICORES :

velocidad hasta que

1.- AZUCARADOS (26 a 50 %)

CEREZA FLAMBEADA

2.- NO AZUCARADOS (Cremas : 35 a 45 %)

6 porciones

ingredientes

1 lata de leche condensada

10 cerezas en conserva

4 tazas de agua

2 cucharadas de menta

6 fresas para decorar

procedimiento

copas decoradas con

fresa cortada en

MANGO GRISA

6 porciones

ingredientes

1 lata de leche condensada

1 lata de jugo de mango

1 taza de agua

8 hielos

1 mango rebanado

6 cerezas para decorar

procedimiento

decorando con

