

Guía de estudio:

Tipos de copas



Presentación final de bebidas

1. Oporto	Servido en copa jerezana	
2. Anís para digestivo	Servido en copa cognacera	
3. Ron para trago largo	Servido en vaso de 10 onzas y 1/3 de limón	
4. Brandy para trago corto	Servido en copa cognacera con chaiser de agua mineral	
5. Sangría natural para cocktail	Servido en vaso de 12 onzas, con base de limonada y vino tinto, presentación bicolor y con rodaja de limón.	

Preparación de los tipos de aperitivos

Oporto	se sirve oporto frío en copa jerezana fría	
Jerez	Se sirve frío en opa jerezana fría	
Campari	Se sirven 6 onzas de agua mineral y 2 onzas de campari en vaso de 10 onzas con hielo en cubo y con guarnitura de twis de naranja.	

Tequila	Se sirve en caballito tequilero de 1 ½ a 2 onzas acompañado con 1 ½ a 2 onzas de sangrita	
Michelada cubana	Se sirve hielo en cubo y cerveza oscura en vaso de 10 onzas escarchado en el borde con sal y limón, ¼ de onza de jugo de limón, gotas de salsa maggi, inglesa y tabasco y un toque de pimienta.	

Preparación de los tipos de trago largo

Whisky	Se sirve hielo en cubo, 2 onzas de whisky y llenar con agua mineral en vaso de 12 onzas.	
Paloma	Se sirve hielo en cubo, 2 onzas de tequila y llenar con refresco de toronja en vaso de 12 onzas escarchado.	
Brandy	Se sirve en vaso de 12 onzas acompañado con chaiser de agua mineral.	
Vodka	Se sirven 2 onzas de vodka, hielo en cubo y agua quina, en vaso de 12 onzas y guarnitura de twis de limón.	

Preparación de los tipos de trago corto

Whisky en las rocas	Se sirve hielo en cubo, 2 onzas de whisky y 5 onzas de agua mineral en vaso old fashion.	
Tequila	Se sirve 2 onzas de tequila en vaso caballito acompañado de 2 onzas de sangrita.	
Brandy derecho	Se sirve en copa cogñaquera acompañado con chaiser de agua mineral.	
Vodka en las rocas	Se sirve hielo en cubo y 2 onzas de vodka, en vaso old fashion y guarnitura de twis de limón.	

Crema Damiana	Se sirven 2 onzas de licor damiana en copa cogñaquera, acompañado de 6 onzas de chaiser de agua mineral.	
Anís	Se sirve 2 onzas de anís en copa cogñaquera, acompañado de chaiser de agua mineral.	
Brandy	Se sirven 2 onzas de brandy en copa napoleón, acompañado de chaiser de agua mineral.	
Licor de almendras	Se sirve en copa cogñaquera u old fashion, acompañado de chaiser agua mineral.	
Cogñac	Se sirve en copa cogñaquera o globo, acompañado con chaiser de agua mineral.	

Preparación de los tipos de cocktail

Martini clásico	Enfriar la copa de 10 onzas, se vacía en el vaso cocktelero hielo en cubo, 5 onzas de ginebra, y 2-3 gotas de vermuth seco, se agita, se sirve en copa de 10 onzas, se adorna con guarnitura de aceituna.	
Naranjada mineral	Se sirve en vaso de 12 onzas con hielo en cubo, 1 onza de jarabe natural, 6 onzas de jugo de naranja, y 3 onzas de agua mineral, se adorna con media luna de naranja.	
Piña colada	Mezclar en licuadora hielo en cubo, 2 onzas de crema de coco, 2 onzas de leche condensada, 1 1/2 onzas de ron y 4 onzas de jugo de piña se sirve en vaso de 12 onzas, adornado con guarnitura de triangulo de piña.	

Preparación de los tipos de cocktail

Sangría	Se sirve en vaso de 12 onzas con hielo en cubo, ½ onza de jugo de limón, ½ onza de jarabe natural, 1 1/2 de vodka, 5 onzas de agua mineral, 2 1/2 onzas de vino tinto se adorna con una guarnitura de rodaja de limón.	
Conga natural	Se sirve en vaso de 12 onzas con hielo en cubo, 5 onzas de jugo de naranja, 2 onzas de jugo de piña, 2 onzas de jugo de toronja, y ¼ de onza de granadina, adornado con guarnitura de media luna de naranja con cereza.	
Planters ponch	Sin descripción.	

Preparación de guarnituras

Cereza	Ensartada en un palillo, se utiliza para el martini dulce, Cosmopolitan y Manhattan.	
Twis de limón/ Twis de naranja	Cortar la cáscara de acuerdo a la circunferencia, con 5 mm. de espesor y 20-25 mm. de largo, exprimir para sacar zumo.	
1/3 de limón	1. Corte en tres y separar el corazón. 2. Aceituna. Ensartada en un palillo, se utiliza para el martini seco.	
Aceituna	Ensartada en un palillo, se utiliza para el martini seco.	
Mitades de fresa	Se parte de punta a rabo por la mitad.	
Rodaja de limón	Cortar una orilla, hacer un corte en medio de afuera hacia adentro de la pieza, y cortar 4 rodajas de 5 mm. de espesor.	

Tipos y preparación de guarnituras

Cebolla cambray con aceituna	Ensartar con un palillo las dos piezas, una por una, se utiliza para martini Gibson	
Apio	Cortar las ramas de 12-13 cm de largo por 2 cm de ancho, y rasurarlo.	
Medias lunas de naranja con cereza	Partir por la mitad, de extremo a extremo, hacer una hendidura de 2-3 mm., cortar 4 piezas por mitad de 5 mm. de espesor, y ensartar con palillo cereza con cada pieza.	
Triángulo de piña con cereza	Rebanar en piezas de 1.5 a 2 cm., de cada pieza sacar 8 partes triangulares, hacer una hendidura de 3-4 mm., ensartar con palillo la cereza y la pieza.	