

MIXOLOGÍA PARA CAMAREROS: MEZCLAS: CÓCTELES Y COMBINADOS.

- CAPÍTULO II -

¿Qué es un cóctel? Se trata de una bebida preparada con dos o más ingredientes

El origen de la palabra coctel nació en el S. XIX en una farmacia para denominar a un tipo de reconstituyentes o tónicos que se servían en hueveras pequeñas llamadas coquetier.

Esta palabra fue mutando hasta el uso de la actual palabra cóctel con acepciones más complejas.

Podemos clasificar los cócteles en diferentes familias tomando como referencia el grado de alcohol que tienen.

Si no tienen alcohol se denominan **Mocktails**. Los cócteles que se preparan con poco alcohol para tomar más de uno se llaman **Shims**. Los cócteles preparados con una cantidad media de alcohol se diferencian en dos tipos de trago largo o trago corto.

- **Cócteles de trago largo:** Grandes en volumen, pero ligeros en alcohol pensados para disfrutar en más tragos y en más tiempo.

- **Cócteles de trago corto:** Cócteles con una graduación alcohólica elevada, por encima de 20/25% que se suelen tomar en uno o dos tragos, que son muy intensos en fuerza y sabor.

En función del sistema de elaboración que utilicemos, tenemos:

- **Cócteles agitados:** los que elaboramos en coctelera.

- **Cócteles removidos:** los mezclados con cuchara.

- **Cócteles batidos:** los que hacemos en batidora.

- **Cócteles macerados:** elaborados con mortero para sacar los jugos de las frutas y otros ingredientes para impregnarlos con los destilados.

- **Cócteles en vaso:** como es el caso de los combinados, en los que construimos en el vaso las diferentes partes de la mezcla.

Diferencias entre agitar y remover

Agitar: cuando se agita un a bebida en una coctelera, el hielo frota la bebida muchas veces, la enfría con rapidez pero también la agua.

Remover: cuando se mezcla la bebida con una cuchara imperial, se enfría más lento pero no agua la mezcla.

RESUMEN

Cóctel: Mezcla compuesta por dos o más ingredientes de forma líquida

Existen múltiples clasificaciones de los cócteles

Según la cantidad de alcohol que contengan:

Mocktail (Sin alcohol)

Shims (Poco alcohol)

Según el sistema de elaboración:

Agitados. Removidos. Batidos. Macerados En vaso.

Los combinados son los cocteles más sencillos que hay.

SIGUE APRENDIENDO