

## MIXOLOGÍA PARA CAMAREROS: ¿QUÉ ES MIXOLOGÍA?

### - CAPÍTULO I -

¿Qué es la mixología? ¿qué es un mixólogo?

¿Qué tienes que dominar?

¿En qué se diferencia de un camarero o de un bartender?

La mixología no es tanto una ciencia como un arte, es saber combinar los sabores, los aromas, las esencias

¿Qué se necesita para ser un buen mixólogo?

Conocer muy bien los ingredientes

- Los refrescos
- Las bebidas con y sin alcohol
- Los zumos
- Las angosturas

Qué ingredientes van a formar parte de la mezcla, su origen, su sabor y sobre todo cómo combinan bien. También debes de conocer bien la técnica, cómo trabajar para sacar el mayor partido a los ingredientes. No sólo debes saber cómo preparar y extraer los sabores y los aromas, también debes conocer cómo se combinan para que no pierdan ninguna de sus propiedades.

Para ser un buen mixólogo hay que tener un talento especial para reconocer qué sabores mezclan bien. El talento se gana con la experiencia, la prueba y degustación de muchos productos, aprender a cómo combinar y en qué proporciones para que la mezcla sea perfecta.

### ¿QUÉ DIFERENCIA HAY ENTRE UN MIXÓLOGO, UN BARTENDER-BARMAN Y UN CAMARERO?

Un mixólogo puede ser también bartender o camarero, pero no al revés.

Un camarero es una persona que atiende en un establecimiento dentro y fuera de la barra.

Barman o barwoman se diferencia de bartender únicamente en que hace referencia al género. Pero todos hablan de una persona que atiende una barra (generalmente se trata de establecimientos -discotecas, pubs, etc.- que no cuentan con sala y no dan comidas.

Un mixólogo es una persona que domina el arte y conoce la técnica de combinar los productos. Un mixólogo puede ejecutar su trabajo como bartender o camarero.

Son conceptos muy relacionados pero con matices.

## RESUMEN

La mixología es el arte de combinar sabores y aromas para crear una nueva bebida

Hay que ser preciso no es lo mismo ser bartender que mixólogo o camarero.

Para seguir creciendo como mixólogo hay que conocer los ingredientes, dominar la técnica, y maximizar tu creatividad a la hora de crear nuevas recetas.

**SIGUE APRENDIENDO**