




Finché
coquetelaria

 finche_coquetelaria

 www.finche.com.br
luca@finche.com.br

Finché

 /finche.eventos

 +55 27 3325.5051
+55 27 9 8118.8892

Treinamento Finché

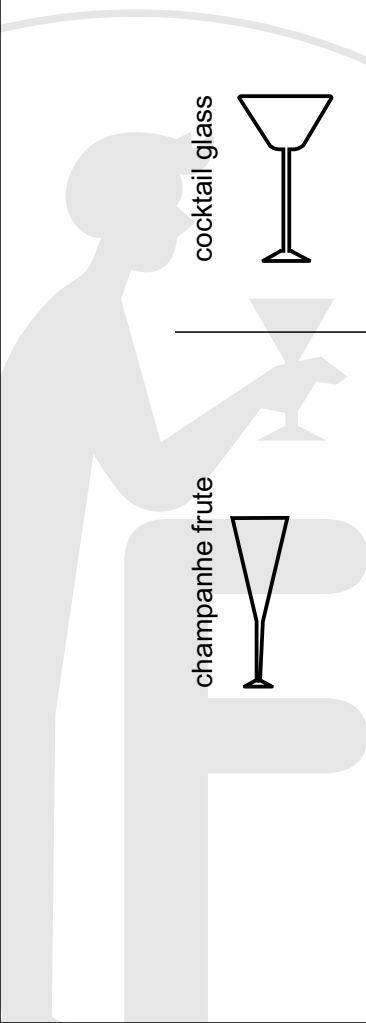
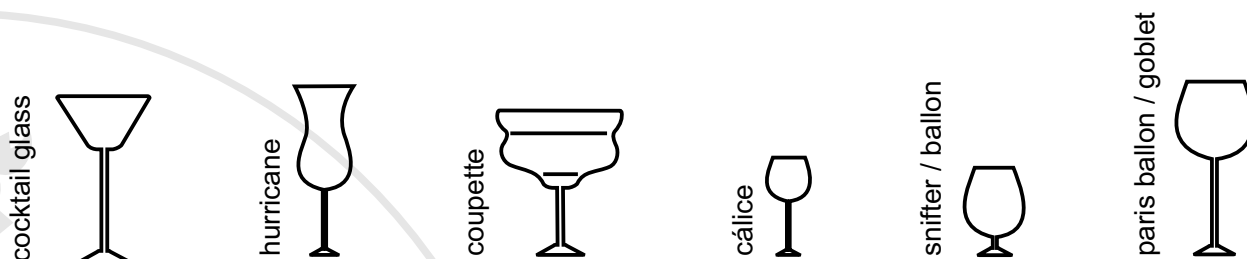
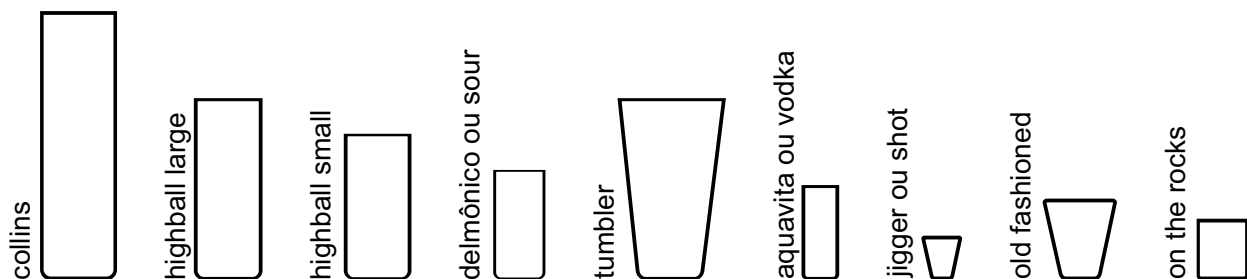
Treinamento para restaurantes



Glassware



Finché
coquetelaria



Classificação dos coquetéis I.B.A

Categorias - de acordo com a forma de apresentação

1 - Short Drink: Coquetéis preparados com destilados, vermute, bitters, sucos de frutas ácidas, licores e cremes. Podem ser secos, cítricos, doces e cremosos. São servidos gelados, mas sem pedras de gelo em taças de 90 a 120 ml (9 a 12 cl);

2 - Midium Drinks: São coquetéis feitos em copos baixo, servidos com gelo em taças de aproximadamente 200 a 250 ml (20 a 25 cl). Podem ser aperitivos (preparados com vermute, bitters, angostura) ou digestivos (produzidos com destilados, licores e cremes);

3 - Long Drinks: São drinks refrescantes, leves, preparados com destilados, licores, sucos de frutas, refrigerantes e bastante gelo. Servidos em copos longos (acima de 300 ml / 30 cl). Ideais para serem degustados em eventos, na balada ou durante o dia por terem um teor alcoólico baixo.

Modalidades - de acordo com o método de preparo

1 - Montados: Coquetéis montados no próprio copo com gelo, utilizando bebidas de densidades semelhantes. Também podem ser preparados em taças de licor ou copos pequenos (shots), utilizando ingredientes de densidades diferentes, para que não se misturem, ficando uns sobre os outros.

2 - Batidos: Devem ser preparados na coqueteleira (shaker) ou no liquidificador, para que bebidas e ingredientes de densidades diferentes misturem-se de forma uniforme.

3 - Mexidos: Confeccionados em um copo de mistura (mixing glass), com a ajuda de uma colher de bar (bailarina). São sempre utilizadas bebidas de densidades semelhantes;

Finalidades - De acordo com a intenção de consumo

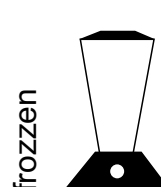
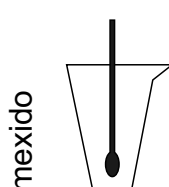
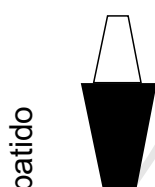
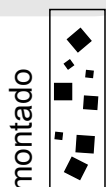
1 - Estimulantes de apetite: geralmente tem sabor seco, amargo ou ácido - servidos antes das refeições. São usados vermute, bitters e sucos de frutas cítricas;

2 - Digestivos: são coquetéis feitos à base de licores ou aguardentes, geralmente são doces ou cremosos - servidos após as refeições;

3 - Refrescantes: normalmente são coquetéis do tipo long drink, feitos com sucos de frutas e refrigerantes - servidos em copos longos;

4 - Nutritivos: são os que levam em sua composição ingredientes ricos em calorias como ovos, vinhos frtitificados, leite, mel e chocolate;

5 - Estimulantes físicos: coquetéis, em geral quentes, compostos de bebidas destiladas, café, condimentos especiais e bebidas energéticas.



Free Pouring

As medidas oficiais, utilizadas na coquetelaria internacional (IBA), são os centilitros (cl) e a onça líquida (fl.oz). Essas unidades de medida são muito utilizadas na Europa e nos EUA, por isso, é importante que o bartender domine o preparo dos coquetéis através dessas medidas.

Outras unidades de medida também são utilizadas como o mililitro (ml) - unidade oficial utilizada no Brasil e frações.

O Free Pouring é uma técnica de serviço que consiste em servir as doses livremente, sem a necessidade de medidores para determinar a quantidade de bebida que deve ser servida. Para que isso aconteça perfeitamente, as unidades de medida de líquidos devem ser transformadas em uma contagem de tempo pré-definida.

Devemos frequentemente treinar essa técnica para aprimorar e calibrar o tempo de contagem do fluxo das biqueiras utilizadas.

Com isso teremos agilidade e reduziremos o desperdício.

Centilitros (CL)	Mililitros (ML)	Onça (OZ)	Free Pouring
6	60	2	8 T
5,25	52,5	1 3/4	7 T
4,5	45	1 1/2	6 T
3,75	37,5	1 1/4	5 T
3	30	1	4 T
2,25	22,5	3/4	3 T
1,5	15	1/2	2 T
0,75	7,5	1/4	1 T

Lapa

componentes

6.0 cl vodca
1 colher de bar cheia de geléia de amora
4 a 6 morangos
3 gotas de tabasco
bastante gelo
1 pimenta dedo de moça

preparo

- Coquetel batido
- Copo longo / compota ou taça baloon - nesta ordem
- Macerar os ingredientes
- Colocar a vodca e bater com bastante gelo
- Pimenta dedo de moça para guarnição
- Na versão não alcoólica, substituir a vodca por suco de cramberry



Orange Apple

componentes

2.5 cl xarope de maçã verde
folhas de manjeriço

15 cl suco de laranja (completar)
fatias de laranja bahia

preparo

- Coquetel montado
- Taça baloon / compota ou copo longo - nesta ordem
- Inserir o xarope de maçã verde
- Despertar o aroma do manjeriço
- Colocar bastante gelo e mexer um pouco com a bailarina

Dica

- não macerar folhas



Mojito

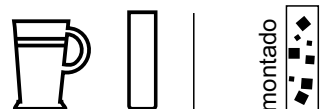
componentes

6.0 cl rum branco
1.5 cl suco de limão
folhas de hortelã
2.0 cl xarope de açúcar
completar com água gasosa

gelo + gelo triturado

preparo

- Coquetel montado - copo longo
- Despertar o aroma da hortelã e colocar no copo com limão e o xarope de açúcar
- Macerar levemente e misturar - não amassar forte, detalhe importante
- Fazer um pouco de gelo triturado
- Colocar gelo, a dose de rum e completar com água gasosa
- Colocar um pouco de gelo triturado para finalizar
- Folhas de hortelã para ornamentar



Mojito de abacaxi

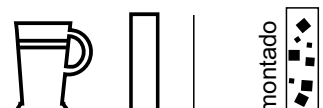
componentes

6.0 cl rum branco
1.5 cl suco de limão
folhas de hortelã
10 cl preparado (mix) de abacaxi com hortelã
completar com água gasosa

gelo + gelo triturado

preparo

- Coquetel montado - copo longo
- Despertar a hortelã e colocar no copo com limão e mix de abacaxi
- Macerar levemente e misturar - não amassar forte, detalhe importante
- Fazer um pouco de gelo triturado
- Colocar gelo no copo, a dose de rum e completar com água gasosa
- Colocar um pouco de gelo triturado para finalizar
- Folhas de hortelã para ornamentar
- Não precisa de açúcar - a base de abacaxi + hortelã já possui



Gogó

componentes

6.0 cl cachaça (ou vodka - perguntar antes)
3.0 cl de xarope de gengibre
2.0 cl suco de limão
bastante gelo

preparo

- Coquetel batido / pode ser montado
- Copo on the rocks ou oitavado, nesta ordem
- Misturar ingredientes na coqueteleira e bater com bastante gelo
- Decorado com fatia de limão
- Pode usar um palito feito com cana de açúcar para decorar



batido

Barra - com ou sem álcool

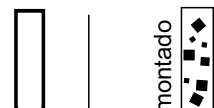
componentes

6 morangos
1 dash de limão
3 gotas de tabasco
2.5 cl de xarope simples
10.0 cl suco de laranja

preparo

- Coquetel montado
- Copo longo
- Colocar morango + limão + tabasco + açúcar e macerar
- Colocar o gelo + suco de laranja
- Mexer um pouco com a bailarina

na versão alcoólica, inserir 6.0 cl de vodka e reduzir o suco de laranja



montado

Long Island Iced Tead

componentes

1.5 cl vodca
1.5 cl gin
1.5 cl rum
1.5 cl tequila
1.5 cl triple-sec
1.5 cl suco de limão
completar com coca cola
limão para ornamentação
Gelo

preparo

- Coquetel montado
- Copo longo - acima de 450 ml
- Inserir todos os ingredientes
- Inserir o gelo
- Completar com coca cola
- Limão para ornamentar (pode ser limão desidratado)



montado

Aperol Spritz

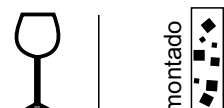
componentes

2.5 cl água com gás
5.0 cl Aperol (pode ser um pouco mais)
7.5 cl espumante brut

rodela de laranja
gelo

preparo

- Coquetel montado
- Taça baloon
- Colocar Aperol + água com gás
- Colocar bastante gelo e completar com espumante
- Meia rodela de laranja bahia dentro do copo para ornamentar
- Pode ser uma laranja desidratada



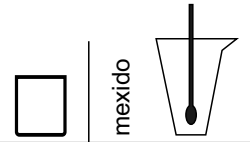
montado

Negroni

3.0 cl gin
3.0 cl campari
3.0 cl vermute rosso
fatia de laranja para decorar
gelo

componentes preparo

- Coquetel mexido
- Colocar copo on the rocks para gelar
- Inserir gelo e ingredientes no mixing glass e gelar
- Tirar água do on the rocks e coar o drink para o mesmo (simples)
- Laranja fatiada ou casca de laranja para decoração



Cynar Tônica

6.0 cl cynar
1.5 cl de suco de limão
10 cl água tônica
gelo

componentes preparo

- Coquetel montado
- Taça baloon ou copo longo
- Apenas colocar Cynar + gelo + tônica
- Colocar laranja para decorar



Gin Tônica

6.0 cl gin - pode ser gin infusionado
10 cl de água tônica
fatia de laranja
gelo

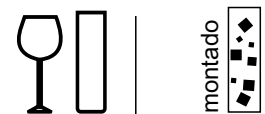
componentes preparo

- Coquetel montado
- Copo longo
- Apenas colocar gin + gelo + tônica
- Colocar laranja para decorar

Dica

Podemos variar este coquetel infusionando o gin com outras ervas - chá - frutas. Ou inserindo entre 1.5 / 2.0 cl de xarope para dar um toque com outro sabor

Podemos inserir zimbro e anis estrelado para ornamentar



Margarita

5.0 cl tequila branca
2.5 cl triple-sec (cointreau)
2.0 cl suco de limão
sal e limão para crustar a taça
gelo

componentes preparo

- Coquetel batido
- Taça cocktail crustada com sal
- Colocar os ingredientes na coqueteleira e bater
- Coar para a taça cocktail (coagem dupla)



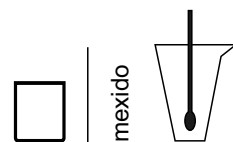
Rabo de Galo

componentes

5.0 cl cachaça
3.0 cl vermute rosso
1.0 cl suco de limão siciliano
gelo

preparo

- coquetel mexido
- colocar copo on the rocks para gelar
- inserir gelo e engredientes no mixing glass e gelar
- tirar água do on the rocks e coar o drink para o mesmo (simples)
- limão siciliano para guarnição



Belini

componentes

3.0 cl xarope ou purê de pêssego
completar com prosecco gelado
não leva gelo

preparo

Coquetel montado - inserir a redução (ou xarope) de pêssego e completar a taça com prosecco gelado até 3/4 da taça lembre de guardar a champanhe com a rolha adequada para preservar o gás

Dica

- O xarope ou purê de pêssego pode ficar na geladeira para ajudar a deixar o coquetel mais gelado



Cosmopolitan

componentes

5.0 cl vodca natural ou citrus
2.0 triple-sec (cointreau)
1.5 cl suco de limão
4.0 cl suco de cramberry
gelo
casca de laranja para decorar

preparo

- Coquetel batido - coagem dupla
- Colocar para gelar uma taça coquetel
- Bater os ingredientes na coqueteleira
- Coar para a taça coquetel (coagem dupla)
- Aromatizar com a casca de laranja e jogar dentro do drink



Moscow Mule

componentes

6.0 cl vodca
2.0 suco de limão siciliano
2.0 cl xarope simples
espuma de gengibre
gotas de bitter
gelo

preparo

- Coquetel montado
- Caneca esmaltada (a de cobre é a tradicional)
- Colocar os ingredientes na caneca e mexer
- Completar com espuma de gengibre
- gotas de bitter - rodela de laranja desidratada para decorar

Espuma de gengibre

- No sifão de 1 litro inserir 35 cl xarope de gengibre, 30 cl de água filtrada, 5 cl de clara de ovo, 2 cl suco de limão
- Feche bem o sifão e insira 2 cápsulas de gás para creme
- Deixe um pouco na geladeira antes de usar

