



Tipos de copos

Teoria do Serviço de Bebidas - Daniela Magalhães

- Reconhecer e distinguir os tipos de copo;

Objectivos

- Serve para qualquer cocktail tradicional servido *On the rocks* (com gelo) e é também copo para whisky.



Copo on the rocks

- Semelhante ao On the rocks, possui um fundo de vidro grosso para evitar o aquecimento das bebidas.



Copo Old fashioned

- Variação do On the rocks, muito utilizado nos restaurantes americanos para servir refrigerantes. É de tamanho superior.



Copo Rocks

- Possui haste curta e um interior arredondado, para que possa ser completamente envolvido pelo calor da mão.
 - Possui a borda côncava.



Copo de brandy ou balão

- Taças de tamanho reduzido utilizadas para servir licores doces e incorporados.
- São perfeitos para Vermute, Porto, Moscatel, Grappa, etc



Copo de licor

- Permite apreciar correctamente os poderosos aromas e sabores do nosso Vinho do Porto.



Copo de porto

- Conhecido como copo de High Ball é utilizado para servir bebidas destiladas ou cocktails com bastante gelo.



Copo de long drink

- Possui um pé comprido para proteger a bebida do calor das mãos.
- Tem a medida certa para receber todos os ingredientes de um bom cocktail.



Copo de cocktail

- Específico para servir o cocktail Margarita.



Taça de Margarita

- Serve para bebidas sem gelo e geralmente puras, mas também se utilizam para preparar cocktails em camadas.



Copo de Shot

- Conhecido como copo de cerveja ou fino.
- Têm o formato mais indicado para que o gás e a espuma tenham possibilidade de crescer e mostrar todo o seu carácter.



Copo de pilsner

- Podem ter vários tamanhos e formatos, mas normalmente são robustos, de vidro grosso



Caneca de cerveja / Beer Mug

- Também chamado de Becker, é aquele que mais se encontra nos pubs ingleses e irlandeses. Ideal para as cervejas do tipo Bitter e Stouts.



Pint

- Também chamado de Toddy, é usado especificamente para cocktails quentes como o Irish Coffe.



Copo Hot Drinks

- É facilmente indentificável: São sempre os maiores e podem ou não ter pé.



Copo de água

É geralmente servido em taças maiores do que as do vinho branco por não ser consumido frio.



Copo de vinho tinto

- O copo é menor para que o vinho não aqueça. O pé é alto para evitar o calor das mãos.



Copo de vinho branco

- Taça fina e elegante, substituiu a antiga taça de champanhe justamente por manter mais tempo o “perlage”.



Flute

- Não é tão usada nos dias que correm. Foi substituída pelo Flute.



Taça de Champagne