

Bebidas simples

Processos de fabricação de bebidas alcoólicas

- **Fermentação**

Todas as bebidas alcoólicas resultam da fermentação das suas diversas matérias-primas. Fermentação é o processo de transformação dos açúcares ou sacarificação dos amidos em álcool etílico ou etanol.

Toda a fermentação produz um elemento gasoso – gás carbônico – que, em alguns casos, é usado na gaseificação da própria bebida, como no champanhe e na cerveja.

- **Destilação**

Consiste no processo de separação de líquidos por aquecimento baseado na diferença dos seus pontos de ebulição.

A destilação portanto, define-se como a combinação de duas operações inversas, vaporização e condensação, e será tão mais perfeita, quanto maior for a diferença do ponto de ebulição dos seus componentes.

Todas as bebidas alcoólicas são feitas a partir de um produto alcoólico obtido por fermentação.

- **Infusão - Bebidas compostas**

As bebidas alcoólicas obtidas através do processo de infusão, também chamadas de bebidas compostas, obtidas por meio da imersão temporária de substâncias vegetais em líquidos quentes para que lhes sejam extraídas as essências.

As bebidas fabricadas por este processo são produzidas a partir de produtos acabados, obtidos pelo processo de fermentação ou destilação, aos quais se adicionam os ingredientes que lhes dão as características; é o que ocorre, por exemplo, com vermouths e licores.

No caso dos vermouths, misturam-se diversas ervas e outros componentes ao vinho; seguem-se então a infusão e a maturação.

No caso dos licores, misturam-se as essências ao álcool obtido do produto que dá o sabor à bebida, com certa quantidade de água e de substâncias que lhe dêem viscosidade, fazendo-se a mistura passar pela infusão e pela maturação.

Essas são as formas básicas da infusão; cabe lembrar que as indústrias, para caracterizar os seus produtos, acrescentam-lhes outros componentes, sempre mantidos em absoluto segredo.

Classificação geral das bebidas alcoólicas

Bebida	Processo produção	Principais variedades	Utilização principal	Gradação alcoólica
Aguardente de bagaço de uva	Destilação	Bagaceira, marc	grappa, Digestivo	40-43
Aguardente de planta babosa	Destilação	Tequila, mezcal	Aperitivo, digestivo, cocktails	40-43
Aguardente de cana-de-açúcar	Destilação	Cachaça ou pinga, rum	Aperitivo, cocktails	40-43
Aguardente de cereais	Destilação	Whisky, vodka, steinhäger	gin, Digestivo, cocktails, gastronomia	40-43
Aguardente de frutas	Destilação	Calvados, poire, framboise, pomme	fraise, kirch, Digestivo, cocktails, gastronomia	40-43
Aguardente de vinho	Destilação	Cognac, brandy, metaxa, pisto	armagnac, Digestivo, cocktails, gastronomia	40-43
Anisado	Infusão/composta	Pastis, perdod, ouzo	Aperitivo	40-43
Bitter	Infusão/composta	Campari, fernet, underberg	angostura, Aperitivo, cocktail	20-40
Cerveja	Fermentação	Alta fermentação: Ale, stout, porter Baixa fermentação: Lager, pilener	Dessedentante, acompanhante das refeições	0,3-5,5
Licor de ervas	Infusão/composta	Bénédictine,	Digestivo, cocktails	20-40

		chartreuse, strega		
Licor de frutas	Infusão/composta	Cointreau, creme de cassis, grand marnier, maraschino	Digestivo, cocktails	30-43
Licor de whisky	Infusão/composta	Drambuie, glayva, baiys	digestivo	40-42
Saquê	Fermentação		Aperitivo, acompanhante de refeições	14-18
Vermute/aperitivo	Infusão/composta	Cynar, St. Faphaël, punt & mês	Aperitivo, cocktail	16-18
Vermut	Infusão/composta	Carpano, cinzano, dubonnet, martini	Aperitivo, cocktails	16-18
Vinho de mesa	Fermentação	Vinho de mesa, vinhos especiais	Acompanhantes das refeições, gastronomia	10-14
Vinho fortificado	Fermentação	Madeira, porto, marsala, Málaga, sherry	Aperitivo, digestivo	15-20
Vinho espumante natural	Fermentação	Champanhe, espumantes	Aperitivo, acompanhante de refeições.	cocktails, 10-13
Vinho frisante	Fermentação	Lambrusco	Acompanhante de refeições	10-13

Bebidas fermentadas

- **Cerveja**

Estima-se que a cerveja, talvez seja a bebida mais consumida em todo o mundo.

Devido ao seu alto teor nutritivo, ela pode ser considerada um perfeito complemento da alimentação.

Fabricação da cerveja

As matérias-primas da fabricação da cerveja são: água, malte, lúpulo, leveduras (açúcar, arroz ou milho em alguns países).

A fermentação realiza-se em tina hermeticamente fechada, onde se dá o desdobramento do açúcar do mosto em álcool e gás carbónico.

O processo de fermentação divide-se em duas fases: a primeira, chamada fase primária, dura cerca de dez dias; a segunda consiste na transfega do produto para os tanques, nos quais é mantido à temperatura de 0º, durante dois ou três meses, em fermentação secundária, apurando o sabor e saturando-se com o próprio gás (CO₂).

Depois desse processo a cerveja é filtrada em aparelhos especiais, sendo finalmente levada para os tanques das máquinas de enchimento de barris e garrafas.

As cervejas de alta fermentação e maior graduação alcoólica são conhecidas como:

- Stout
- Porter e Ale

As cervejas de baixa fermentação e menor graduação alcoólica são conhecidas como:

- Lager
- Pilsener

- **Champanhe**

O champanhe é um vinho espumante natural com gás carbónico, resultante de uma segunda fermentação alcoólica em garrafas ou em recipientes hermeticamente fechados. O verdadeiro champanhe é elaborado a partir das castas de uvas *Pinot Noir*, *Pinot Meunier* e *Chardonnay*, produzidas numa área igualmente limitada da região de *Champagne*, na França, e com teor alcoólico entre 12 e 12,5ºGL.

Pela legislação francesa, um vinho espumante só poderá chamar-se de champanhe se for produzido na região de champanhe, França. Qualquer outro, mesmo que elaborado pelo processo tradicional – *champenoise* – deverá chamar-se *mouseux* (espumante).

Os vinhos espumantes naturais podem ser elaborados por três métodos: O *champenoise*, o *charmat* e o *asti* (origem na Itália, cidade de *Asti*).

- **Vinho fortificado**

O vinho fortificado de sobremesa é habitualmente o vinho doce, adequado para acompanhar sobremesas doces ou como aperitivo. O seu método de fabricação varia conforme a região e o país; mas geralmente, a sua produção é à base de vinho de mesa, ao qual se adiciona álcool vínico ou aguardente vínica, ocorrendo depois o seu envelhecimento em tonéis de carvalho e nas garrafas.

Os autênticos vinhos de sobremesa – Porto e Madeira – têm uma graduação alcoólica que varia entre 16 e 20ºGL.

Bebidas destiladas

- **Cognac**

O *cognac* é sem dúvida, a aguardente vínica mais famosa do mundo. O seu nome vem de uma localidade da província de *charente*, França, dividida em seis sub-regiões, *Grand Champagne*, *Petite Champagne*, *Borderies*, *Fins Bois*, *Bons Bois* e *Bois Ordinaires*.

Todo o *cognac* é destilado duas vezes e, pela lei, deve ser envelhecido em tonéis de carvalho por três anos, no mínimo, embora a maior parte da produção permaneça quatro anos nos tonéis.

A actual legislação francesa para o *cognac* não permite que se *mentione*, na etiqueta, um envelhecimento muito superior ao actual, que pode variar de dez a trinta anos.

- **Gin**

O gin (gim, genebra) é uma aguardente branca, destilada de cereais e aromatizada principalmente por uma fruta chamada zimbro. A palavra gin deve ter vindo de um dos vocábulos que significam zimbro: *juniper* (inglês), *ginepro* (italiano) e *genièvre* (francês). Além do zimbro, o gin leva na sua aromatização coentro, angélica, funcho, cardamomo, raiz de lírio e outras ervas e plantas. Os maiores produtores de gin são a Inglaterra e a Holanda. Os principais são:

- London dry gin – o mais seco dos gins ingleses
- Old ton gin – levemente doce, de procedência Americana
- Genebra – macio e de baixo teor alcoólico, de procedência holandesa

- **Run**

O rum, que forma com a pinga o par das mais autênticas aguardentes tropicais, teve a sua origem na colónia de Santo Domingo, América Central, no século XVI, durante a colonização espanhola.

Em tempos, a graduação alcoólica do rum chegou a atingir níveis assustadores, e era prova de virilidade a ingestão de excessivas doses da bebida.

O rum é um derivado da cana-de-açúcar, planta que se adaptou muito bem às condições climáticas das Antilhas, onde chega a atingir 3 metros de altura.

Existem dois tipos rum: o agrícola e o industrial.

O rum agrícola é elaborado artesanalmente, em pequena escala, por destilarias rudimentares. A matéria-prima utilizada na sua fabricação é rigorosamente seleccionada, sendo usado somente o sumo da cana, o que lhe dá uma qualidade superior e, conseqüentemente, um preço elevado.

O rum industrial é fabricado por grandes destilarias que empregam não somente o sumo da cana como também o mosto (resíduo) proveniente da sobra da extração do açúcar. Esse rum, por ser produzido em grande escala e elaborado com matérias-primas de custo inferior, tem um preço mais acessível.

O rum é fabricado a partir da fermentação do melaço de cana-de-açúcar, com a adição de leveduras produzidas nos laboratórios das próprias destilarias; para cada tipo de fermentação é necessário um tipo de lêvedo. Após a fermentação é feita a destilação, que resulta num produto incolor e de teor alcoólico elevado; em alguns casos, é preciso que se destile esse produto até ser atingida a graduação desejada, para posterior envelhecimento em tonéis de carvalho.

Quanto à cor, há dois tipos de rum: o claro, não envelhecido; e o escuro, que requer envelhecimento ou adição de caramelo.

- **Vodka**

Provavelmente, as bebidas alcoólicas tiveram a sua origem quando o homem experimentou, pela primeira vez, os efeitos provocados por uma fruta.

A vodka surgiu entre os povos eslavos e, desde o princípio, era chamada de aguazinha, uma maneira carinhosa de reverenciar a bebida que os ajudava a suportar o frio intenso.

No princípio, a vodka era obtida a partir de qualquer vegetal que fosse prático, barato e abundante; depois, os fabricantes russos poloneses começaram a elaborá-la por um processo de síntese: produzia-se um álcool puro, redestilado e rectificado com o acréscimo de água destilada. Tal método é usado ainda hoje na fabricação da vodka polonesa. O resultado é uma bebida de sabor neutro e incolor.

A vodka é uma aguardente branca, que pode ser destilada de diversas matérias-primas, entre as quais as mais usadas são: batata (Rússia e Polónia), cereais (Estados Unidos e Brasil), beterraba (Turquia) e melado de cana-de-açúcar (Grã-Bretanha).

Existem basicamente dois tipos de vodka:

- As neutras, das quais a Smirnoff a principal marca, em todo o mundo;
- As aromatizadas, das quais a Zubrovka, fabricada sobretudo nos países da ex-União Soviética e na Polónia, é a mais famosa.

- **Whisky**

O whisky é uma aguardente nobre de fama mundial, obtida da fermentação e destilação de diversos cereais, como cevada, milho, trigo e centeio. Todos os whiskies são amadurecidos e envelhecidos em tonéis de carvalho por tempo variável (medido em anos), de acordo com o tipo de produto que se pretende adquirir. O mais famoso whisky é o escocês.

Diferentes tipos de whisky:

- Scotch whisky
- Irish whiskey
- American whiskey
- Canadian whiskey

<i>Tipo de bebida</i>	<i>Intervalo de Graduação</i>
Cerveja	4°-9°
Vinho	11°-14°
Champanhe	12°-16°
Vodka	30°-40°
Rum, Gin	40°-45°
Aguardente	40°-48°
Whisky	40°-50°
Absinto	50°-70°

As bebidas compostas ou por infusão

- **Bitter**

Termo inglês que significa amargo. No bar, usa-se para designar bebidas geralmente amargas, feitas de raízes de plantas, frutas e cascas de árvores maceradas em álcool neutro. Os seus princípios ingredientes são a laranja, a genciana e o quinino. Existem tipos de bitter, originários de vários locais e que se prestam a muitas finalidades.

Tipos de bitter:

- Amaro
- Amer Picon
- Angostura
- Beerenburg
- Boonekamp's
- Calisay
- Campari
- China Marini
- Cynar
- Fernet
- Jägermeister
- Peychaud
- Rossi
- Stonsdorfer
- Suze
- Underberg

- **Licor**

O licor é basicamente uma bebida alcoólica doce, geral com sabor de frutas ou ervas. Há quem julgue que o licor deva ser bebido sempre após as refeições, dadas as propriedades digestivas que apresenta. Isso não deixa de ser verdadeiro, mas não há motivo para não saboreá-lo em outras oportunidades, desde que se tome o cuidado de ingeri-lo em pequenas doses.

Processo de fabricação:

Os licores podem ser elaborados por três processos diferentes ou pela sua combinação:

- Infusão – a matéria-prima é macerada, colocada em água e submetida a cozimento para que seja extraída sua essência; ao líquido daí resultante são adicionados álcool, corantes e açúcar, corrigindo-se o paladar, a cor e o *bouquet* da bebida.

- Destilação – matéria-prima é deixada em álcool até que este fique impregnado com a sua essência. Uma vez destilado, faz-se a sua correcção com açúcares.
- Filtração – os extratos aromáticos ou essências são compostos com álcool, que depois é filtrado e corrigido com açúcar.

Tipos de licores

- Abricotine
- Advocaat
- Aurum
- B and B
- Cherry Brandy
- Cointreau
- Drambuie
- Grand Marnier
- Tia Maria
- Vieille Cure
- Allasch
- Amaretto
- Barack Pálinka
- Bénédictine
- Creme de cacau
- Creme de cassis
- Groselha
- Maraschino
- Triple sec
- Amêndoas
- Apry
- Calisay
- Chartreuse
- Creme de menta
- Curaçau
- Sambuca
- Strega
- Vandermin

- **Vermouth**

A palavra *vermouth* deriva do alemão *wermut*, que significa absinto. Conclui-se, daí, a importância que teve a *Artemisia absinthium* na sua fabricação.

Os *vermouth* são fabricados a partir de vinho e mistela (suco de uva não fermentado ao qual se acrescenta aguardente vínica), além de extractos de meias de cento e cinquenta ervas e plantas: coentro, casca de laranjas amargas, camomila, ruibarbo chinês, absinto romano, cálamo, angélica, lírio florentino, genciana, canela, cravo-da-índia, noz-moscada, baunilha, cárdamo, raiz de íris, etc.

Entram ainda em sua composição: açúcar ou concentrado de ervas para adoçar, caramelo para dar cor e álcool vínico para graduação alcoólica.

Tipos de vermouth

- Carpano
- Cinzano
- Dubonnet
- Martini
- Punt & Mês
- St. Remy

Bebidas compostas

- **Os cocktails**

O costume de misturar bebidas em cocktails surgiu na Europa, em meados do século passado, quando os vinhos de Bordeaux eram usados para compor um tipo de punch (ponche) e os vermute de Piedmont ajudavam a suavizar os rudes gins fabricados na época. De acordo com um curioso livro publicado em Inglaterra em 1870, que louvava os “benefícios trazidos aos mares ingleses pela conveniência com a França”, as bebidas misturadas eram chamadas de cobbler, cooler, crusta, cup, daisy, fix, flip, julep, egg-nog, sangaree, sling, smash, pousse e cocktail. Para este último, a receita específica do livro era: uma colher (sopa) de bitter, duas doses de gin, meia dose de charope de gengibre e meia dose de curaçu, tudo misturado e servido em copos com o topo húmido de sumo de limão.

O mesmo livro, contudo, reconhecia que a arte dos cocktails já havia chegado aos Estados Unidos. Foram os americanos, na verdade, que consagraram os cocktails, transformando-os numa espécie de mania nacional durante a década de 1920 (início da era do jazz) e até à segunda guerra mundial. Mesmo nos tempos duros da Lei Seca os cocktails conseguiram sobreviver, como uma forma de disfarçar o terrível sabor das bebidas fabricadas ilegalmente. A origem da palavra cocktail (em português, rabo-de-galo) é um caso à parte. Existem várias histórias tão fascinantes quanto improváveis.

Para o connoisseur inglês John Doxat, a palavra foi criada pelo lendário escritor bom vivant londrino dr. Johnson. Ele teria comparado a pecaminosa mistura de vinhos com destilados fortes aos cavalos de sangue misturado, sem raça definida, que, no interior da Inglaterra, tinham a ponta do rabo cortada (em inglês, coked tails). Uma segunda teoria afirma que, na guerra da independência americana, a taberneira betsy Flanagan, viúva de um soldado revolucionário, teria roubado as penas do rabo de um galo do inimigo para decorar os drinks que servia no seu bar. Outras histórias relacionam a palavra cocktail à tradição das brigas dos galos: as penas do rabo das aves seriam usadas para mexer os cocktails dos apostadores desse esporte na região do Mississipi,

ou dos marinheiros ingleses ao serviço no Golfo do México. Mas há ainda quem conte as glórias de um drink preparado e baptizado por uma linda mulher mexicana chamada Cocktail.

Classificação dos cocktails

Categorias	Modalidades	Finalidades	Grupos	
Long drinks	Batidos	Estimulantes do apetite	Coblers	Pousse-café
Short drinks	Mexidos	Digestivos	Coolers	Pousse-l'amour
Hot drinks	Montados	Refrescantes	Crustas	Punches
		Nutritivos	Cups	Sangarees
		Estimulantes físicos	Daisies Egg-nogs Fixes Fizzes Flips Grogs Juleps	Shrubs Slings Smashes Sours Straights

Categorias de cocktails (de acordo com a dosagem e a temperatura das bebidas)

- Long drinks – bebidas servidas em copos grandes (tumbler), refrescantes, contendo geralmente na sua composição uma dose de aguardente misturada com sumos de frutas, refrigerantes ou água gaseificada e bastante gelo. Exemplos: Gin fizz , Tom collins, Cuba Libre...

- *Short drinks* – bebidas servidas em copos pequenos (copo de cocktail), sendo consideradas os verdadeiros cocktails. Existem muitas variedades de receitas. Exemplos: *Whisky sour*, *Alexander* e *Dry Martini*.
- *Hot drinks* – bebidas quentes, servidas em copos adequados. São indicadas para servir em climas mais frios. Exemplo: *Irish Coffee*.

Modalidades de cocktails (de acordo com a preparação e os utensílios utilizados):

- *Shaker* - Bebidas de difícil mistura e dissolução, por serem bastante densas;
- *Mixing-glass* - Bebidas de fácil mistura, por serem pouco densas; para mexê-los, usa-se o copo de bar (*mixing-glass*).
- Próprio copo – Preparação que dispensa a utilização de *shaker* ou do *mixing-glass*. O cocktail é preparado no próprio copo em que são servidos.
- *Blender eléctrico* – Preparação de cocktails cujos ingredientes precisem de serem triturados, como por exemplo todos as composições que tenham fruta.

Finalidades dos cocktails

- Aperitivos / Estimulantes do apetite – os autênticos aperitivos. Geralmente têm sabor seco, amargo ou ácido, sendo servidos antes das refeições para estimular o apetite. Quase sempre são compostos por bebidas destiladas, misturadas com sumos de frutas ácidas, vermouths, bitters, etc.
- Digestivos – são cocktails ou bebidas feitas à base de licores ou aguardentes, apropriadas para depois das refeições. Exemplos: *pousse-café*, *stinger*, *B and B*.
- Refrescantes – são bebidas que se compõem de bebidas destiladas misturadas com sumos de frutas, refrigerantes, água gaseificadas e gelo, sendo servidas em copos longos. Exemplos: *horse's neck*, *john collins*, *silver fizz*

- Nutritivos – são consideradas bebidas nutritivas as que levam na sua composição ingredientes ricos em calorias, como ovos, vinhos fortificados, cremes, mel, açúcar, chocolate e leite. Exemplo: porto flip, egg-nog.
- Estimulantes físicos – cocktails em geral quentes, compostos de bebidas destiladas, água quente e condimentos especiais. São indicados para climas frios. Exemplo: grogs.

Grupos de cocktails (de acordo com as suas características)

- *Cobblers* – esta bebida, um “*long drink*”, é preparada e servida em copos altos. De fácil confecção, faz-se geralmente à base de vinho, podendo preparar-se também com espirituosos. É na decoração, feita à base de frutas em pedacinhos, que o bom gosto se manifesta.

Receita base: elemento principal, uma colher de café de açúcar, um pouco de Curaçau, um pouco de sumo de limão, muito gelo (copo cheio). Exemplo: brandy cobbler.

- Coolers – bebidas refrescantes, servidas em copos altos (long tumbler) decorados ou não com pedaços de frutas. A sua composição básica pode ser de sidra, ginger-ale ou outro refrescante, aos quais são adicionados açúcar, gelo e sumo de limão. De uma maneira geral todos os refrescantes, limonadas, laranjadas, etc. estão neste grupo. Exemplo: Brunswick cooler.
- Crustas – são cocktails feitos à base de bebidas destiladas, sumo de limão, Curaçau, açúcar e gelo, servidos em copos um pouco maiores que os de cocktail com o bordo passado por açúcar, ou crustada, no interior, uma casca de limão cortada em espiral e uma cereja.

Receita base: Bastante gelo picado, 1 colher de sopa de açúcar, 1 colher de sumo de limão, 2 golpes de angostura, 2 golpes de Curaçau, $\frac{3}{4}$ de cálice do elemento principal.
Exemplo: brandy crusta.

- Cups - Bebidas refrescantes, agradável, pode ser servida também durante uma refeição, no lugar do vinho branco; bastante divulgada e usada em recepções e banquetes, etc., em lugar do punch, algo mais digestivo. Geralmente preparadas em grandes quantidades e servidas em taças de champanhe. Exemplo: chablis cup - 1 garrafa de vinho branco de mesa ou vinho espumante, 1 cálice de xarope de framboesa, 1 cálice de brandy, 1 cálice de curaçau, frutas da época picadas, gelo, sumo de laranja ou soda. Pode adicionar-se casca de pepino. Algumas garrafas de laranjada bastante gaseificada, ou soda, adicionadas no momento de servir, são aconselháveis, pois dão à bebida uma efervescência agradável.
- Daisy – bebidas simples de fazer, à base de charope de orchata de limão. (Base de brandy, gin, ginger ale, rum, whisky).

Receita base: bastante gelo, 1 colher de sopa de sumo de limão, 1 colher de sopa de charope de orchata, 1 cálice do elemento principal. Bater no shaker. Servir em copo médio, preencher com soda.

(O giger ale daisy leva brandy como elemento principal, acabando-se de preencher o copo com ginger ale).

- Egg-nogs – A base desta bebida é o ovo, inteiro ou só a gema. Pode apresentar-se quente ou frio, neste último caso, em copo grande, com adição de leite e palhinhas. (Nunca esquecer a noz-moscada).

Receita base: 1 ovo bem fresco, inteiro, 1 colher de sopa de açúcar em pó, 1 cálice de vinho licoroso ou brandy, rum, whisky, jerez, etc. encher com leite frio e gelo, bater no

shaker e servir em copo grande, com palhinhas. (adicionar, se desejado, um cálice de licor). (Para o egg-nog quente adicionar leite quente).

- Fizzes – é uma bebida fresca, caracterizada pelo sumo de limão, clara de ovo e água gasosa natural, tipo vidago. Pode fazer-se um long drink, se a pessoa que o toma assim o desejar, não sendo, no entanto, correcto. Um fizz é quando muito um bigball, com um máximo de 1,5dcl de volume.

Faz-se com brandy, gin, whisky, etc. o golden fizz, com gin e gema de ovo. O silver fizz, com gin, licor de orchata e clara de ovo.

Receita base: gelo picado uma colher de sopa de açúcar em pó, 1 clara de ovo sumo de ½ limão, 1 cálice do elemento principal. Bater bem no shaker. Servir em copo long drink, adicionando um pouco de soda. Deve ser bebido rapidamente, antes de perder a efervescência.

- Fixes – bebida que uns apresentam em copo médio, outros no copo long drink, mas que, originalmente, é uma bebida para copo médio. (pode fazer-se com anis, brandy, gin, rum ou whisky).

Receita base: 1 colher de café de açúcar, ou pouquinho de água, para dissolver, sumo de ¼ de limão, um cálice do elemento principal, encher com gelo picado. Ornamentar com rodela de limão e frutas, servir com palha. (para servir num copo maior, acrescenta-se um pouco de soda).

- Flip – bebida que antigamente se preparava quente, pela adição de cerveja fervente, adicionada pouco a pouco, a rum e gemas de ovo.

Hoje o flip é quase uma gemada, quente ou fria, conforme o gosto do consumidor.

(Faz-se com brandy, rum, gin, porto, jerez ou whisky, sumo de limão ou de laranjada, bem como com cerveja ale flip).

Receita base: gelo picado, 1 colher de sopa de açúcar em pó, 1 ovo fresco bem batido, 1 cálice do elemento principal. Bater no shaker e servir com palhinhas curtas. Flips de limão e laranja, levam, além do elemento principal (sumo de fruta), 1 cálice de brandy. O flip de cerveja é feito pela adição desta em copo grande, mexendo. Polvilhar com noz-moscada e servir com palhinhas grandes.

- Grog – Normalmente servida em copo especial, para aguentar o fogo, o grog é uma bebida quente que se apresenta flamejante.

(o american grog, faz-se com brandy, rum e whisky juntos, ou com brandy, rum e curaço; o french grog, com brandy e rum; honey grog, com brandy e mel).

Receita base: encher o copo até $\frac{3}{4}$ com água bem quente açucarada, uma rodela de limão, 1 cálice do elemento principal, $\frac{1}{2}$ cálice de cada, ou $\frac{1}{3}$ mediante os ingredientes que forem utilizados se 2 ou 3. Servir flamejante.

- HighBalls - Estas bebidas são de fácil preparação, têm uma grande popularidade e com características muito refrescantes, consideradas composições tipo long-drink. A sua composição é resultado da conjugação de um espírito e um refrigerante (tónico, Ginger-ale, Cola, Bitter limon, etc.). Sendo os mais conhecidos Cuba Livre e Gin tónico.
- Juleps – as bebidas com este nome são à base de hortelã, obtida pela trituração das folhas frescas. Igualmente se pode decorar com uns fios de creme de menta verde, sem esquecer as folhas da planta, obrigatórias na decoração, polvilhadas com açúcar. (fazem-se à base de brandy, espumante, gin, rum, vinho branco, whisky, etc).

Receita base: pisar algumas folhas de hortelã com 1 colher de açúcar em pó. Juntar um cálice de água. Passar. Adicionar um cálice do elemento principal e gelo picado. Bater

fortemente no shaker. Servir em copo grande, enfeitando com frutas, rodela de laranja e folhas de hortelã. Palhinhas compridas.

- Long Drinks - São bebidas servidas em copos grandes (long tumbler), refrescantes, contendo geralmente em sua composição uma dose de aguardente misturada com sucos de frutas, refrigerantes ou água gaseificada e bastante gelo.
- Pousses – as pousses são composições geralmente servidas em cálice de licor, onde os elementos intervenientes se conservam separados, por camadas. Os americanos chamam-lhe “rain-bow”. Dividem-se em pouse-café e pouusse-amour, estas últimas com a mesma composição, adicionada de uma gema de ovo no topo.

(Fazem-se com camadas alternadas de xarope, licores, etc., tendo em conta a sua densidade. Quanto mais alto é o teor de álcool mais leve é o licor).

- Ponche (punch) – os ponches fazem-se à vontade, quentes (copo pequeno) ou frios (copo grande), “long drink”. No caso do ponche frio, prepara-se e serve-se da mesma forma referida para o cup.

As variedades de ponches são inúmeras, daí ser impossível enumerá-las todas aqui.

Ponche quente (clássico): misturar 250 gr de açúcar em pó, sumo de limão, 1 litro de infusão de chá. Mexer tudo muito bem e adicionar 2,5 dl de rum ou brandy. Depois de bem misturado, servir com uma rodela de limão. (quantidade para dez pax).

Ponche de casamento (wedding punch): descascar um ananás, aproveitando o sumo. Juntar o sumo de 12 limões, ½ garrafa de xarope de limão, 1 garrafa de espumante, 1 garrafa de porto, 1 garrafa de brandy, ½ garrafa de marrasquino, essência de baunilha e âmbar escuro. Misturar tudo bem e gelar, sem adicionar gelo. Servir em taças.

- Rickey – São composições consideradas tipo medium drink, que são preparadas directamente no próprio copo, copo este que é de tipo old-fashioned. Na sua receita deparamo-nos com ingredientes base, do tipo de um ingrediente alcoólico, sumo de limão e água gaseificada colocar um cubo de gelo numa taça de espumante. Adicionar uma colher de sopa de sumo de limão e uma dose de gin. Encher com soda e servir. (este é o gin rickey, mas pode fazer-se com qualquer outro espirituoso, que dará o nome à composição).
- Sangarees – Bebida fria, servida em copos grandes ou pequenos, mas sempre com noz-moscada.

Os grandes (long), feitos com cerveja de qualquer qualidade, são menos alcoólicos. Os pequenos (short), mais alcoólicos, têm como base os espirituosos, licores ou vinhos generosos.

- Shurbs - feitas com extrato de frutas cozidas misturadas com outras bebidas. Preparado com brandy, rum, whisky, cherry, xaropes de frutas, etc. Geralmente são servidas quentes e fazem parte da família dos grogs.

Receita base (shrub de frutas): 1 colher de charope de fruta, $\frac{1}{2}$ cálice de brandy, $\frac{3}{4}$ do copo com água quente açucarada, rodela de limão. Para o shrub de espirituosos, substitui-se o xarope por mel de melaço, sendo este último mais aconselhado. Fazer acompanhar sempre de uma colher.

- Sangrias - A origem desta composição é Espanhola. É um tipo de composição que se destina principalmente a grandes grupos, podendo ser também preparada em doses individuais. Na confecção desta composição encontramos misturado Vinho tinto, frutas, limonadas, pau de canela e ramos de hortelã, podendo-se também, juntar licores e brandies, mas estes são opção.

- Sem Álcool - Estas composições são consideradas tipo medium drink, visto que a sua capacidade ronda os 20 cl. É um tipo de bebida recomendada a senhoras e crianças, uma vez que tem um valor nutritivo muito elevado e é bastante refrescante. Na sua composição estão sumos e em certos casos refrigerantes.
- Short Drinks - São bebidas servidas em copos pequenos, sendo considerados os verdadeiros coquetéis. Existem muitas variedades de receitas.
- Shots - São considerados todos os "short drink", que na sua receita contenham um licor ou mais e um espírito e devem ser ingeridos de uma só vez.
- Slings - Considerados long-drink, que se podem servir quentes ou frios, são preparados no próprio copo. Pensa-se que o aparecimento destas composições tem, de certo modo, algo relacionado com os Collins. Um dos mais famosos Slings do mundo teve a sua origem em Singapura no famoso Raffles Hotel. Os ingredientes que fazem parte das composições dos Slings são: aguardentes, licores, sumo de limão, e água quente ou gaseificada.

Receita base: 1 cubo de açúcar ou xarope, sumo de $\frac{1}{4}$ de limão, 1 cálice do elemento principal, encher com água muito quente (ou gelada). Adicionar 1 casca de limão, noz-moscada e servir.

- Smashes - O Smashes, são composições por muitos consideradas como Juleps Júnior, que englobam na sua composição ingredientes como açúcar, hortelã e espírito. São servidos em copos tipo Old-Fashioned com gelo picado. Nestas bebidas ao contrário dos juleps, só são preparadas com espirituosos.
- Sours - Classificados como composições tipo medium drink com uma capitação que ronda entre os 8 a 10 cl, são servidos em copo a Sour. A sua preparação é feita directamente no shaker e a sua composição é a seguinte: brandy, sidra, espumante bruto, gin, rum, vinho branco seco, whisky, sumo de limão, xarope

de açúcar, gotas de clara de ovo. Sour, significa azedo, mas se na composição as quantidades de sumo de limão e açúcar forem bem doseadas, resulta uma combinação perfeita que não é azeda, mas se lhe for adicionado uma colher de clara de ovo a combinação é ainda mais perfeita. É uma bebida fria.

Receita base: gelo, sumo de limão, ½ colher de café de xarope de goma, elemento base, q.b. (1 cálice). Servir bem gelado, decorado ou não com casca de limão.

- Straights - Base de aguardente, acompanhadas de pedras de gelo e aromatizadas com angustura ou outros ingredientes.
- Toddies - Consideradas bebidas do tipo short drink, que se podem servir quentes ou frias, são especificamente denominadas pelo nome do ingrediente alcoólico que tem na sua base, salvo raras situações, na sua composição entram os seguintes ingredientes: anis, absinto, brandy, gin, rum, whisky, entre outros, noz moscada, cravo da Índia, canela, casca de limão, etc.. A História da origem destas composições diz-nos que na época Victoriana os Toddies eram bebidas quentes que se utilizavam para acalmar os nervos e eram ótimos para curar resfriados.

Receita base: gelo, sumo de limão, ½ colher de café de xarope de goma, elemento principal, gelo e água fria ou quente. Garnecer com uma rodela de laranja. Acompanha-se: frio, com palhinhas; quente, com uma colher.

- Zooms - Estas bebidas são tradicionalmente servidas em taça a cocktail, consideradas bebidas do tipo short-drink. A sua preparação é feita com mel, natas e um elemento alcoólico na base. Estas bebidas tomam o nome por influência do ingrediente alcoólico utilizado na receita como base.

Receita base: 1 parte de mel, 2 partes de creme de leite fresco, 8 partes de brandy ou outro espirituoso. Bater vigorosamente no shaker com gelo picado. Servir em copo de cocktail. O mel pode ser dissolvido com uma diminuta porção de água quente.

O COCKTAIL PERFEITO

A imaginação é o fruto de um bom *cocktail*, mas há utensílios específicos, regras restritas e rituais que precisam ser respeitados:

Regra nº 1: Atenção às misturas. Nunca misturar os alcoóis de grãos entre si, de racimo entre si e estes dois tipos de álcool um com o outro, pois a sua assimilação é muito difícil)

Regra nº 2: Não misturar muitos ingredientes (o *cocktail* deve compor-se no máximo 5 elementos).

Regra nº 3: A qualidade (Utilizar sempre ingredientes de qualidade, bebidas de marca, e, quando possível, sumos de frutas naturais).

Regra nº 4: A temperatura e o equilíbrio (para *cocktails* quentes - aquecer os copos, para *cocktails* frios - gelar os copos, nunca encher demasiado os copos e nem exagerar na decoração).

Regra nº 5: A harmonia (A quantidade e a cor da decoração devem estar em perfeita harmonia - imaginação e *feeling* são essenciais).

Regra nº 6: Atenção às bebidas gasosas [Obviamente não se devem colocar no "*shaker*" nem no "*mixer*" as bebidas frisanes (soda, champagne, espumantes, refrigerantes, etc...). Os *cocktails* preparados com estas bebidas devem ser servidos imediatamente].

Importante lembrar: Na arte dos *cocktails*, que consiste em associar-se, a combinar dois bons produtos para fazer um melhor...

A ALQUIMIA

Para se misturar as bebidas temos de observar o seguinte:

Nunca se deve (ao menos que seja conhecedor de química) misturar as bebidas fermentadas (alcoólicas ou não) umas com as outras.

Não se deve misturar as bebidas de uma mesma origem (vínica com vínica, grãos com grãos, etc...), pois ao fazê-lo está a gastar mais bebida alcoólica, para não ter efeito extra algum (sabor, textura, etc...) além de aumentar o teor alcoólico do *cocktail*.

O ideal para se fazer um bom *cocktail* (+ rico, + complexo, + interessante) é misturar bebidas de grupos diferentes.

A natureza é sábia. Deve-se procurar misturar a bebida alcoólica com aquilo que é típico da região de origem da bebida (Ex.: bebidas de origem tropical com frutas tropicais).

Para se montar um *cocktail layered* (em camadas) deve-se colocar os ingredientes na seguinte ordem: do mais doce e menos alcoólico para o menos doce e mais alcoólico.

Para se montar um *Long Drink* deve-se seguir a seguinte ordem: uma aguardente base simples, um licor, um sumo, um refrigerante e por último o *sirope*.

Se for para fazer um *degradê* (*cocktail* montado), do *sirope* só importa a cor. Se for para fazer um *cocktail* colorido (no *shaker*), o *sirope* tem importância tanto na cor quanto no sabor.

Ao misturar as frutas, devem-se escolher aquelas com o mesmo nível de acidez (Caso se queira usar limão com uma fruta não tão ácida, deve-se diferenciar as quantidades – por exemplo: usar um kiwi inteiro com um pedacinho mínimo de limão).

As frutas de baixa acidez devem ser misturadas com álcool de baixa acidez e vice-versa.

Seguindo-se essas regras, unidas ao bom senso e à criatividade, far-se-ão *cocktails* perfeitos!

RECEITAS

Cocktails sem álcool

1. S. Francisco

Ingredientes

- 1 Cl de Sumo de Limão
- 3 Cl de Sumo de Pêssego
- 3 Cl de Sumo de Laranja
- Gotas de groselha
- 3 Cl de Sumo de Ananás
- 3 Cl de Sumo de Pêra
- 1 Cl de Groselha para decoração

Modo de preparação: Bater tudo no shaker

2. Cinderela

Ingredientes

- 6 Cl de Sumo de Laranja
- 3 Cl de Sumo de Limão
- 3 Cl de Sumo de Ananás

Modo de preparação: Bater tudo no shaker

3. Anita

Ingredientes

- 10 cl de sumo de laranja natural
- 5 cl de sumo de limão natural
- 10 cl de sumo de ananás
- 5 cl de natas
- Gotas de groselha

Modo de preparação: Bater tudo no shaker

4. Refresco de Hortelã



2 cl de xarope de hortelã

2 cl de sumo de limão

Água gaseificada

Misture o xarope e o sumo de limão com os cubos de gelo num copo de laranjada. Adicione a água gaseificada e fica pronto a servir

5. Coral



4 cl de sumo de alperce

4 cl de sumo de maracujá

2 cl de sumo de cereja

2 cl de sumo de limão

1 cl de grenadina

Água Tónica

Misture os sumos e a grenadina num shaker com cubos de gelo e filtre tudo para um copo alto. Acabe de encher com Água Tónica e decore com ao seu belo prazer.

6. Ambassador



6 cl de sumo de pêsego

6 cl de sumo de maracujá

4 cl de sumo de limão verde

4 cl de sumo de limão

Encha um copo alto com os sumos e mexa. Decore a seu gosto, ou siga a sugestão da imagem.

7. Coral



4 cl de sumo de alperce

4 cl de sumo de maracujá

2 cl de sumo de cereja

2 cl de sumo de limão

1 cl de grenadina

Água Tónica

Misture os sumos e a grenadina num shaker com cubos de gelo e filtre tudo para um copo alto. Acabe de encher com Água Tónica e decore ao seu gosto.

8. Trópico



4 cl de sumo de pêsego

4 cl de sumo de toranja

4 cl de sumo de banana

2 cl de grenadina

Água Tónica

Misture os sumos, a grenadina e os cubos de gelo no shaker e filtre para um copo. Complete com Água Tónica e faça a decoração.

9. Toranja Highball



4 cl de sumo de toranja

2 cl de grenadina

Água gaseificada ou Ginger Ale

Mexa energeticamente num copo o sumo de toranja e a grenadina e complete com água gaseificada ou Ginger Ale.

10. Batido de ananás



Ingredientes:

- 4 rodelas de ananás
 - 1 iogurte natural
 - 8 dl de leite
 - 2 colheres de sopa de açúcar
- q.b.

Preparação:

Colocar as rodelas de ananás num liquidificador e triturá-las. Juntar de seguida o iogurte, o leite, o açúcar o gelo e misturar bem. Distribuir por copos e servir.

11. Batido de banana



Ingredientes:

- 3 bananas
- 8,5 dl de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- gelo q.b.

Preparação:

Descascar as bananas, cortá-las em pedaços e colocá-las num liquidificador. De seguida juntar o leite, o gelo e o açúcar e mexer muito bem. Verter em copos e servir.

12. Batido de morango



Ingredientes:

- 150 g de morangos
- 50 g de açúcar
- 3 dl de natas
- 1 iogurte natural
- 1 dl de leite
- gelo q.b.

Preparação:

Retirar o pedúnculo dos morangos e lavá-l-os. Colocá-los num liquidificador juntamente com o açúcar, as natas, o iogurte e o gelo. Triturá-los e servir bem fresco.

Cocktails com álcool

13. Caipirinha



5 cl de cachaça
2 colheres de açúcar
½ lima
Gelo moído

Modo de preparação: No shaker ou no próprio copo (on-the-rocks).

14. Caipiríssima



5 cl de Rum
2 colheres de açúcar
½ lima
Gelo moído

Modo de preparação: No shaker ou no próprio copo (on-the-rocks).

15. Caipiroska



5 cl de Vodka
2 colheres de açúcar
½ lima
Gelo moído

Modo de preparação: No shaker ou no próprio copo (on-the-rocks).

16. Caipirão



5 cl de Licor Beirão
2 colheres de açúcar
½ lima
Gelo moído

Modo de preparação: No shaker ou no próprio copo (on-the-rocks).

17. Caipired



5 cl de Vodka Red
2 colheres de açúcar
½ lima
Gelo moído

Modo de preparação: No shaker ou no próprio copo (on-the-rocks).

18. Caipiblack



5 cl de Vodka Preta
2 colheres de açúcar
½ lima
Gelo moído

Modo de preparação: No shaker ou no próprio copo (on-the-rocks).

19. Gin tónico



4 cl de Gin
Rodelas de Limão
Gelo
Água tônica q.b.

Modo de preparação: No próprio copo long drink. Adicionam-se 4 cl de gin, 3-4 pedras de gelo, rodelas de limão e completa-se à frente do cliente com a água tônica.

20. Cuba libre



4 cl de Rum velho
Rodelas de Limão
Gelo
Coca-cola

Modo de preparação: No próprio copo long drink. Adicionam-se 4 cl de Rum, 3-4 pedras de gelo, rodelas de limão e completa-se à frente do cliente com a coca-cola.

21. Whisky Cola / Água lisa / Soda / Água Castelo



4 cl de Whisky
Bebida a complementar
Gelo

Modo de preparação: No próprio copo long drink ou em on-the-rocks. Adicionam-se 4 cl de Whisky, 3-4 pedras de gelo, e completa-se à frente do cliente com a bebida solicitada. Nota: No caso de servir-se com coca-cola perguntar ao cliente se vai desejar também rodela de limão.

22. Safari com cola



4 cl de Safari
Bebida a complementar
Gelo

Modo de preparação: No próprio copo long drink. Adicionam-se 4 cl de Safari, 3-4 pedras de gelo e completa-se à frente do cliente com a coca-cola.

23. Irish coffee



4 cl de Irish whiskey
1 dose de café
Natas q.b.
Açúcar

Modo de preparação: No próprio copo a Irish coffee. Adicionam-se 4 cl de Whiskey, 1 a 2 doses de café. Completar com as natas batidas. Decorar com café em grão e servir com açúcar e colher a galão.

24. Dry Martini



5 cl de Gin
1 cl de Vermute Dry

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 5 cl de Gin e 1 cl de Vermute Dry e bate-se. Serve-se numa taça a cocktail. Decora-se com uma azeitona verde.

25. White lady



5 cl de Gin
0,5 cl de Sumo de Limão
1,5 cl de Coitreau
Gotas de clara de ovo

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 4 cl de Gin, 1,5 cl de Triple seco e 0,5 cl de sumo de limão e bate-se. Serve-se numa taça a cocktail. Rebordar a taça com açúcar (opcional).

26. Margarita



3 cl de Tequila
2 cl de Cointreau
1 cl de Sumo de limão

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 3 cl de Tequila, 2 cl de Cointreau e 1 cl de sumo de limão e bate-se. Serve-se numa taça a cocktail. Rebordar a taça com sal fino.

27. Blue Lady



3 cl de Blue Curaçau
1,5 cl de Sumo de limão
1,5 cl de Gin

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 3 cl de Blue Curaçau, 1,5 cl de sumo de limão e 1,5 cl de Gin e bate-se. Serve-se numa taça a cocktail.

28. Side Car



4 cl de cognac
1,5 cl de Cointreau
0,5 cl de Sumo de limão

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 4 cl de Cognac, 1,5 cl de Cointreau e 0,5 cl de sumo de limão e bate-se. Serve-se numa taça a cocktail.

29. Alexander



2 cl de Brandy
2 cl de Creme de cacau
2 cl de natas

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 3 cl de Alexander, 2 cl de Creme de cacau e 2 cl de natas batidas e bate-se. Serve-se numa taça a cocktail. Polvilha-se com canela para as senhoras e com noz moscada para os senhores.

30. Porto Flip



6 cl de Porto Tinto
1 cl de Brandy
1 gema de ovo
1 colher de Chá de açúcar

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 6 cl de Porto Tinto, 1 cl de Brandy, 1 gema de ovo e 1 colher de chá de açúcar e serve-se num copo tipo flip ou em alternativa numa floûte. Polvilha-se com canela ou noz moscada.

31. Gin and it



5 cl de Gin
1 cl de Vermute Tinto

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 5 cl de Gin e 1 cl de Vermute Tinto e bate-se. Serve-se numa taça a cocktail. Decora-se com uma cereja.

32. Rusty Nail



4 cl de Scotch whisky
2 cl de Drambuie
Zeste de limão
Gelo

Modo de preparação: No próprio copo (Balão grande). Adicionam-se 4 cl de *Scotch whisky* e 2 cl de *Drambuie* . Acrescenta-se um zeste de limão.

33. Stella



3 cl de Rum
2 cl de Blue Curaçau
1 cl de Licor de côco

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 3 cl de Rum, 2 cl de Blue Curaçau e 1 cl de licor de côco e bate-se. Serve-se num copo tipo tulipa e acrescenta-se também gelo moído.

34. Pina Colada

1 cl de Leite de côco
2 cl de Rum branco
3 cl de Sumo de ananás

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 2 cl de Rum branco, 1 cl de Leite de côco e 3 cl de Sumo de ananás e bate-se. Serve-se num copo tipo tulipa e acrescenta-se também gelo moído.

35. Affinity

3 cl de Whisky
1,5 cl de Vermute tinto
1,5 cl de Vermute dry

Modo de preparação: No shaker. Adicionam-se 2 cl de Rum branco, 1 cl de Leite de côco e 3 cl de Sumo de ananás e bate-se. Serve-se num copo tipo tulipa e acrescenta-se também gelo moído.

36. Bloody Mary

0,5 cl de Sumo de Limão
1,5 cl de Vodka
Sumo de tomate

Modo de preparação: No shaker ou no próprio copo long drink. Adicionam-se 0,5 cl de Sumo de limão, 1,5 cl de vodka. Tempera-se com sal, pimenta, molho inglês, 1 gota de tabasco e bate-se, se optar-se pelo método do shaker. Completar com sumo de tomate à frente do cliente.

Bebidas simples

Descrição dos produtos	Matéria-prima	Origem	Como deve ser servido	Quando servir
Sherry Tio Pepe	Vinho nobre de uvas especiais envelhecido.	Espanha	Copo de vinho dito de prova, gelado. Manter garrafa no frio. Não adicionar gelo.	Ideal para servir antes das refeições e durante os aperitivos
Sherry Sandeman	Vinho nobre de uvas especiais envelhecido.	Espanha	Copo de vinho dito de prova, gelado. Manter a garrafa no frio. Não adicionar gelo.	Ideal para servir antes das refeições e durante os aperitivos
Porto Calem Velhotes Tawny	Vinho nobre de uvas envelhecido em cascos de carvalho.	Portugal	Copo a porto. Servido ao natural. Não adicionar gelo.	Ideal para acompanhar frutas e doces
Moscatel do Douro – Favaio	Uvas moscatel	Portugal	Um copo tipo prova, simples, com cerveja ou martini. Temperatura entre 10/12°C.	Ideal para servir antes ou depois das refeições.
Vinho Dom José Porto	Vinho de uvas nobres tratado e envelhecido	Portugal	Copo de vinho do Porto. Servido natural. Não adicionar gelo.	Ideal para acompanhar frutas e doces
Brandy Macieira	Álcool de vinho envelhecido em tonéis de carvalho	Portugal	Copo para cognac (balão). Servido ao natural ou em copo aquecido.	Como digestivo
Cognac Courvoisier	Álcool de vinho envelhecido em tonéis de carvalho	França	Copo para cognac (balão). Servido ao natural ou em copo aquecido.	Como digestivo
Gin Gordons	Álcool de essência de zimbro	Inglaterra	Copo long drink simples com gelo ou com água tônica com gelo.	Antes das refeições, em composições
Rum Bacardi ouro (envelhecido)	Álcool de cana de açúcar	Cuba	Servido em copo especial, cilíndrico, e gelado. Usado para caipirinha de vodka, com gelo e limão, copo old fashioned, ou para cocktails.	Como digestivo, em composições
Rum Bacardi prata	Álcool de cana de açúcar	Cuba	Copo old fashioned, usado para caipiríssima e base de cocktails.	Em composições
Vodka Smirnoff	Álcool de cereais, milho, cevada, centeio ou trigo, batata	Rússia	Servido em copo especial, cilíndrico, gelado. Usado para caipirinha de vodka, com gelo e limão, no copo old fashioned, ou para cocktails.	Antes das refeições, em composições
Vodka Eristoff	Álcool de cereais, milho, cevada, centeio ou trigo, batata	Rússia	Servido em copo especial, cilíndrico, gelado. Usado para caipirinha de vodka, com gelo e limão, no copo old fashioned, ou para cocktails.	Antes das refeições, em composições
Vodka Wyborowa	Cereais	Polónia	Servida em copo especial cilíndrico, com casca de limão. Manter a garrafa no frio.	Antes das refeições, em composições

Licores				
Advocaat	Gemas de ovo e brandy	Holanda	Servido em copo para licor, natural, deve ser acompanhado por uma colher de café	Depois das refeições, em composições
Apricot	Damasco, Aguardente vínica, Caramelo e açúcar	Portugal	Servido em copo para licor, natural.	
Anisette	Anis,	França	Servido em copo para licor, natural.	
Benédictine	Ervas aromáticas	França	Servido em copo para licor, natural.	
Cointreau	Laranja	França	Copo de licor, natural, ou gelo frappé no copo long drink	
Creme de cacau	Cacau	França	Servido em copo para licor, natural	
Creme de café	Café	Portugal	Servido em copo para licor, natural	
Creme de cassis	Aguardente vínica, groselhas pretas e extracto de cassis	França	Servido em copo de licor	
Creme de menta	Menta, cerejas e hortelã	França	Servido em copo para licor, natural, ou com gelo frappé, no copo long drink	
Triple sec	Laranja	Holanda	Servido em copo para licor, natural	
Curaçao blue	Laranja	Portugal	Servido em copo para licor, natural, ou com gelo frappé no copo longo	
Drambuie	Licor de whisky, açúcar, mel e aromatizado com ervas.	Escócia	Servido em copo de licor, natural, ou copo long drink, com gelo	
Frangélico	Ervas aromáticas e canela	Itália	Servido em copo para licor, natural	
Galliano	Raízes, bagas e pétalas de flores	Itália	Servido em copo para licor, natural	
Grand Marnier	Laranjas amargas, Aguardente vínica	França	Servido em copo para licor, natural	
Kirsch	Cereja	França	Servido em copo para licor, natural	
Malibu	Côco, Rum	Inglaterra	Servido em copo para licor, natural	
Mandarinetto	Tangerina	Itália	Servido em copo para licor, natural	
Parfait Amour	Óleo de citrinos, especiarias e pétalas de violeta	França		
Safari	Frutas exóticas (manga, papaia, maracujá, lima)	Holanda	Servido em copo para licor, natural	
Sheridan's	Café, chocolate, natas e baunilha	Irlandês	Servido em copo para licor, natural	
Maraschino	Cereja	Jugoslávia	Servido em copo para licor,	

		Itália	natural	
Tia Maria	Rum e especiarias	Jamaica	Servido em copo para licor, natural	
Whisky				
100 Pipers	Álcool de cevada defumada envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned ou copo longo, com água ou club soda	
Ballantines	Álcool de cevada defumada envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned ou copo long drink, com água ou club soda	
Black & White	Álcool de cevada defumada envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned ou copo long drink, com água ou club soda	
Buchanan's	Álcool de cevada defumada envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned ou copo long drink, c/ água ou club soda	
Canadian Club	Álcool de trigo maltado envelhecido	Canadá	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	
Chivas rigal (12 anos)	Álcool de cevada defumado envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	Servido como digestivo
Cutty Sark	Álcool de cevada defumado envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	
Dimple (12 anos)	Álcool de cevada defumado envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	
Glenffidich	Puro malte de cereais envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	
Grant's	Álcool de cevada defumado envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	
House of Lord's	Álcool de cevada defumado envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	
Jack Daniel's	Álcool de milho maltado envelhecido	Estados Unidos	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	
J&B (8anos)	Álcool de cevada defumado envelhecido	Escócia	Servido em copo de old fashioned, ou copo long drink, com água ou club soda	