

O ALQUIMISTA DOS COQUETÉIS



MANUAL PRÁTICO DE BARMEN

Por: Paulo Avelino Jacovos

Noções de Coquetelaria Internacional

Categorias

Em função da dosagem alcoólica, tamanho e temperatura dos cocktails, convencionou-se dividi-los em Short Drinks, Long Drinks, Hot Drinks

- ❖ Short drinks são bebidas servidas em copos pequenos, podendo ser aperitivos ou digestivos, variando conforme sua receita. Exemplos: Dry Martini, Margarita, Manhattan, Alexander, Rusty Nail
- ❖ Long Drinks são bebidas servidas com copos grandes, tendo geralmente em sua composição um destilado misturado a licores, sucos de frutas, refrigerantes e águas gaseificadas com muito gelo. Exemplos: Horses Neck, Tom Collins, Screw Driver, Gin Tônica
- ❖ Hot Drinks são bebidas servidas em copos especiais, tendo como finalidade principal, aquecer o corpo. São bebidas apropriadas para dias mais frios. Exemplos: Irish Coffee, Ron Grog, Hot Egg Nog

Modalidades

Em função dos utensílios utilizados, forma de preparação e da densidade dos ingredientes utilizados convencionou-se dividi-los em três modalidades: Batidos, Mexidos e Montados

- ❖ Batidos são os cocktails cujos componentes têm diferentes densidades entre si, por isso é necessário batê-los para misturar melhor. Exemplos: Alexander, Whisky Sour, Daiquiri, Piña Colada
- ❖ Mexidos são cocktails cujos componentes têm entre si densidades muito semelhantes, bastando para isso mexê-los para misturá-los. Exemplos: Dry Martins, Manhattan, Rob Roy, Gibson
- ❖ Montados são os cocktails que em sua composição há ingredientes de densidades diferentes ou semelhantes. Estes cocktails são preparados nos próprios copos onde serão servidos. São bebidas com visuais às vezes muito exóticos. Seus componentes devem ser colocados um a um, criando um visual bonito. Exemplos: Negroni, Old Fashioned, Pousse Coffee, Tequila Sunrise, Black Russian

Em Classificação

função do grau etílico de seus componentes os cocktails foram classificados como: estimulantes de apetite, digestivos, refrescantes, nutritivos e estimulantes físicos

- ❖ Estimulantes de apetite são cocktails com sabor seco, amargo ou ácido devendo ser servidos antes das refeições. Normalmente são preparados com bebidas destiladas, "bits", suco de frutas ácidas, vermute, e pequenas quantidades de açúcar
- ❖ Digestivos são cocktails preparados com componentes que ajudam na digestão dos alimentos. Entram em sua composição destilados, açúcar, licores, cremes, etc
- ❖ Refrescantes cocktails preparados normalmente com destilados, sucos de frutas, licores, refrigerantes, águas gaseificadas e muito gelo. São ideais para dias muito quentes de verão, seja

na praia, na piscina ou mesmo curtindo uma gostosa noite acompanhando petiscos

- ❖ Nutritivos são cocktails em que usamos em sua composição ingredientes com alto teor calórico tais como: ovos, cremes, açúcar, mel, leite, chocolate, xaropes, vinhos fortificantes, etc
- ❖ Estimulantes físicos são cocktails preparados com ingredientes que tem por finalidade aquecer o corpo. São compostos por destilados, chás, café, chocolate, mel, leite quente, canela, noz-moscada, cravo-da-india, recomendados para dias frios

Montando o seu Bar

Qualquer pessoa é capaz de preparar cocktails para dois ou mais amigos. Mas, para fazermos isso com perfeição é necessária certa organização e acima de tudo utensílios e materiais adequados para um resultado final satisfatório. A seguir estaremos ajudando-o a montar seu próprio Bar, dando-lhes dicas de utensílios, copos, gêneros alimentícios e condimentos e o mais importante, bebidas que jamais deverão faltar em um bar doméstico

Utensílios de Bar

- ❖ Coqueteleira ou Shaker
- ❖ Copo misturador ou mixing-glass
- ❖ Colher bailarina (com cabo longo)
- ❖ Saca rolhas
- ❖ Abridor de latas e garrafas
- ❖ Balde inox para gelo
- ❖ Balde inox para vinhos e espumantes
- ❖ Jarra de vidro para sucos e água
- ❖ Dosador para medir bebidas
- ❖ Espremedor inox para laranja e limão
- ❖ Faca inox para frutas
- ❖ Pegador de gelo (inox)
- ❖ Socador para caipirinhas
- ❖ Passador para cocktails
- ❖ Bandejas inox (vários modelos)
- ❖ Guardanapos de tecido e papel
- ❖ Recipiente inox para cerejas, azeitonas e cebolinhas em conserva

Condimentos e gêneros Alimentícios utilizados no

Bar

- ❖ Sal
- ❖ Pimenta-do-reino
- ❖ Açúcar refinado
- ❖ Canela em pó
- ❖ Noz-moscada
- ❖ Pimenta vermelha (tabasco)
- ❖ Molho inglês
- ❖ Azeitonas verdes
- ❖ Cebolinhas em conserva
- ❖ Laranja
- ❖ Limão

- ❖ Abacaxi
- ❖ Maçã
- ❖ Cereja
- ❖ Creme de leite
- ❖ Leite condensado
- ❖ Leite de côco
- ❖ Folhas de hortelã frescas

Copos utilizados no Bar

- ❖ Taça de Cerveja
- ❖ Taça de Vinho tinto
- ❖ Taça de vinho branco
- ❖ Taça Flûte Champagne
- ❖ Taça Margarita
- ❖ Taça de vinho do porto (Sherry)
- ❖ Taça Martini ou Short Drink
- ❖ Copo Long Drink
- ❖ Copo On-the rocks
- ❖ Copo Old fashioned
- ❖ Copo Balão ou Cognac
- ❖ Copo Vodka
- ❖ Copo Hot drink
- ❖ Cálice de licor

Bebidas que não podem faltar em seu Bar

- ❖ Scotch whisky: Scotch standard, Scotch velho, Special Scotch, Pure malt
- ❖ Whiskey Irlandês
- ❖ American Whiskey: Bourbon, Rye Whiskey (centeio)
- ❖ Canadian whisky
- ❖ Run: claro e escuro
- ❖ Gin: tipo London dry gin
- ❖ Vodka
- ❖ Cognac
- ❖ Brandy
- ❖ Bitters: campari, fernet branca ou underberg, angostura bitter
- ❖ Vermouth: branco doce, branco seco e tinto
- ❖ Licores: Cointreau, Benedictine, Strega, Grand Marnier, Cassis, Menta, Cherry brandy, Apricot, Drambuie, Frangélico, Tia Maria, Galliano, Sambuca, Chartreuse, Baileys, Mandarinetto, Amareto, Cacao, Curaçau Blue, Banana, Cacao branco, Menta branca
- ❖ Diversas: Tequila, Grappa, Poire Willians, Kirsh, Pisco, Cachaça, Armagnac, Calvados, Porto (branco, tinto), Jerez (seco, amontilado), Pernod, etc
- ❖ Xaropes : grenadine, morango, framboesa, kiwi, groselha
- ❖ Sucos: tomate, abacaxi, maracujá, manga, goiaba e uva

Preparando seu Cocktail

- ❖ Jamais misture dois destilados, o sabor pode até agradar, mas um poderá anular o outro
- ❖ Jamais use espumante, águas gaseificadas ou refrigerantes na coqueteleira. Misture sempre depois
- ❖ Jamais misture numa composição mais de cinco bebidas

- ❖ Sucos de laranja e limão devem ser sempre frescos
- ❖ Somente use produtos de qualidade em suas misturas. "Cocktails" são bebidas de aroma e sabor muito delicados
- ❖ Decorações devem ser complementos. Mais importantes são o aroma e o sabor
- ❖ Em cocktails servidos somente gelados, os copos devem ser gelados previamente
- ❖ Todos os cocktails devem ser servidos imediatamente depois de preparados
- ❖ Quando o número de convidados for grande, prepare antecipadamente rodela e cascas de limões para decoração
- ❖ Tenha sempre à mão, amendoins salgados, castanhas, batatas chips e pipocas para acompanhar suas bebidas
- ❖ Mulheres normalmente preferem bebidas suaves, os homens preferem mais encorpadas, mas há exceções à regra
- ❖ O gelo utilizado na preparação deverá ser feito com água mineral ou comprado fora. Nunca use água da torneira para fazê-lo, o cloro poderá comprometer o sabor da sua bebida
- ❖ Para caipirinhas e certos tipos de cocktails usar gelo quebrado
- ❖ Tenha sempre à mão club soda, água com gás, e refrigerantes para as suas misturas
- ❖ Destilados e licores depois de abertos devem ficar bem fechados e em pé. Os licores cremosos devem ser mantidos na geladeira, bem como alguns destilados e vinhos brancos aperitivos, após abertos
- ❖ Finalmente o mais importante: sirva bebidas certas, nos momentos certos. Aperitivos antes, digestivos após e os long drinks jamais, durante refeições
- ❖ E não esquecer, um bom serviço de bebidas poderá muitas vezes corrigir possíveis imperfeições no cardápio

Cocktails Internacionais

- ❖ Todas as receitas a seguir foram padronizadas e aprovadas pela I.B.A INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION
- ❖ 1. Alexander
 - 30 ml Brandy
 - 30 ml creme de cacau
 - 30 ml creme de leite
- ❖ Preparar na coqueteleira, servir em copo short drink,
- ❖ 2. Americano
 - ❖ 50 ml vermouth tinto
 - ❖ 50 ml campari
- ❖ Montado em copo old fashioned com gelo, completar com lance de club soda. corar com casca de limão ou ½ fatia de laranja
- ❖ 3. Bacardi Cocktail
 - 60 ml rum claro
 - 30 ml de sumo de limão
 - Lance de grenadine
- ❖ Preparar na coqueteleira e servir em taça de cocktail

- ❖ 4. Banana Daiquiri
 - 60 ml rum claro
 - 10 ml suco de limão
 - 30 ml licor de banana
 - ½ banana
 - Preparar no liquidificador com gelo e servir em taça de cocktail duplo. Decorar com pedaços de banana.
 - NOTA: Podemos preparar outros frozen, utilizando variedades de frutas e um licor apropriado. Exemplos: Strawberry Daiquiri (morango); Peach Daiquiri (pêssego); Melon Daiquiri (melão)
- ❖ 5. Bellini
 - 60 ml de Champagne
 - 30 ml suco de pêssego em compota ou Italiano fresco macerado
- ❖ Montar diretamente na taça flûte, colocando o suco e depois o Champagne gelado
- ❖ 6. Black Russian
 - 60 ml de vodka
 - 30 ml licor de café
- ❖ Montado no copo old fashioned com gelo quebrado.

- ❖ 7. Bloody Mary
 - 50 ml vodka
 - 100 ml suco de tomate concentrado
 - suco de limão
- ❖ Preparar na coqueteleira, mixing-glass ou montado no copo long drink. Temperar com molho inglês, sal, pimenta-do-reino, tabasco a gosto e decorar com ramo de salsa
- ❖ 8. Brandy Egg Nog
 - 40 ml brandy
 - 70 ml leite
 - 01 colher de açúcar
 - 01 gema de ovo
- ❖ Preparar na coqueteleira, servir em copo long drink com gelo, salpicar noz-moscada
- ❖ 9. Bronx
 - 30 ml. gin
 - 20 ml vermouth seco
 - 20 ml suco de laranja
 - 20 ml vermouth tinto
- ❖ Preparar na coqueteleira e servir em copo short-drink
- ❖ 10. Bucks Fizz (mimosa)
 - 60 ml champagne brut
 - 25 ml suco de laranja
- ❖ Montado na taça flûte, colocando o suco e depois o champagne gelado
- ❖ 11. Bullshot
 - 50 ml vodka
 - 100 ml consommé (caldo de carne)
 - 20 ml suco de limão

- ❖ Temperar com sal, tabasco, pimenta-do-reino e molho inglês a gosto.
- Montar em copo long drink com gelo
- ❖ 12.Caipirinha
 - 60 ml de cachaça
 - 02 colheres de açúcar
 - ½ limão
- ❖ Montar em copo old fashioned, colocando o açúcar e o limão cortado em fatias ou pedaços sem o miolo. Macerar e acrescentar a cachaça, gelo e mexer bem
- ❖ 13.Batida de limão
 - 60 ml de cachaça
 - 01 colher bar de açúcar
 - suco de ½ limão
- ❖ Preparar na coqueteleira e servir em copo old fashioned com gelo
- ❖ 14.Champagne Cocktail
 - 05 gotas de angostura bitter, colocando uma colher de açúcar no fundo de uma taça flüte, acrescentar 10 ml de brandy, completar com Champagne brut gelado
- ❖ Decorar com twist fatia de laranja e cereja.
- ❖ 15.Daiquiri
 - 50 ml de rum branco
 - 30 ml suco de limão ou lima
 - 01 colher de açúcar
- ❖ Em alguns países da América Latina, costuma-se acrescentar gotas de grenadine. Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink
- ❖ 16.French Connection
 - 50 ml Cognac
 - 50 ml licor amaretto
- ❖ Montado no copo old fashioned com gelo
- ❖ 17.Frozen Daiquiri
 - 60 ml de rum claro
 - 30 ml de suco de limão ou lima
 - 01 colher de açúcar
- ❖ Preparar no liquidificador com gelo e servir em copo de coquetel duplo com canudos (veja banana Daiquiri)
- ❖ 18.Garibaldi
 - 30 ml campari
- ❖ 60 ml de suco de laranja
- ❖ Montar no copo old fashioned com gelo e decorar com ½ fatia de laranja
- ❖ 19.Gin Fizz
 - 50 ml gin
 - 20 ml suco de limão
 - 01 colher de açúcar
- ❖ Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink, completando com club soda. Decorar com fatia de limão e cereja
- ❖ 20. Gin and French
 - 50 ml gin

- 20 ml vermouth seco
- ❖ Preparar no copo misturador com gelo e servir em copo short drink, decorar com limão torcido (casca)
- ❖ 21. Gin and It
 - 50 ml gin
 - 30 ml vermouth tinto
- ❖ Montado em copo short drink sem gelo, decorar com uma cereja
- ❖ 22. Golden Cadillac
 - 30 ml. licor galliano
 - 30 ml licor de cacau branco
 - 30 ml creme de leite
- ❖ Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink
- ❖ 23. Golden Dream
 - 20 ml licor galliano
 - 20 ml licor Cointreau
 - 20 ml suco de laranja
 - 20 ml creme de leite
- ❖ Preparar na coqueteleira e servir em taça short drink
- ❖ 24. Godfather
 - 50 ml scotch whisky
 - 30 ml licor amaretto
- ❖ Montar no copo old fashioned e servir com gelo
- ❖ 25. Godmother
 - 50 ml vodka
 - 30 ml licor amaretto
- ❖ Montar no copo old fashioned e servir com gelo

m gelo

- ❖ 26. Grasshoper
 - 30 ml menta verde
 - 30 ml licor de cacau branco
 - 30 ml creme de leite
- ❖ Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink
- ❖ 27. Harvey Wallbanger
 - 50 ml vodka
 - 100 ml suco de laranja
 - 10 ml galliano
- ❖ Montar em copo long drink, colocar a vodka e o suco de laranja, acrescentar o galliano no topo. Decorar com fatia de laranja, cereja e canudos
- ❖ 28. Horses Neck
 - 30 ml brandy
 - 100 ml ginger ale(refrigerante de gengibre)
 - 01 gota de angostura bitter(opcional)
- ❖ Descascar um limão em espiral, colocar uma das extremidades da espiral sobre a borda do copo long drink, de maneira que o restante fique dentro do copo. Colocar o gelo, o brandy e a ginger ale, no caso de usar bitter, acrescentar por último
 - NOTA: Horses neck é um long drink famoso em todo o mundo, em sua versão original utiliza-se whisky americano ou canadense de centeio e espiral de casca de laranja. Atualmente a I.B.A está lançando esta nova versão com utilização de brandy e casca de limão

- ❖ 29. Irish Coffee
 - 50 ml whiskey irlandês
 - 30 ml creme de leite batido ou chantilly
 - 100 ml café quente
 - 01 colher de açúcar
- ❖ Montar no copo para hot drink, colocar na sequência: o açúcar, o whiskey, o café bem quente e cobrir com creme batido
- ❖ 30. John Collins
 - 50 ml gin
 - 30 ml suco de limão
 - 01 colher de açúcar
- ❖ Em alguns países acrescentam-se gotas de angostura, montar em copo long drink com gelo e completar com club soda. Decorar com fatia de limão e cereja
- ❖ NOTA: O cocktail Tom Collins foi feito a partir da mesma receita, utilizando outro tipo de gin, o Old Tom Gin. Entretanto em alguns países é comum encontrar John Collin's com whisky e Tom Collins com london dry gin. Podem-se fazer outros tipos de Collins: run, vodka, etc
- ❖ 31. Kir
 - 70 ml vinho seco
 - 15 ml creme de cassis
- ❖ Montar em taça Flüte previamente gelada, colocar o cassis e em seguida o vinho branco gelado
- ❖ 32. Kir Royale
 - 70 ml champagne brut gelado
 - 15 ml creme de cassis
- ❖ Montar em taça Flüte previamente gelada, colocando o cassis e em seguida o champagne gelado

- ❖ 33. Manhattan
 - 50 ml whisky rye (de centeio)
 - 30 ml vermouth tinto
 - 02 gotas de angostura
- ❖ Preparar no copo misturador com gelo, servir em copo short drink e decorar com uma cereja. O whisky poderá ser americano ou canadense
- ❖ 34. Dry Manhattan
 - 50 ml whisky rye (de centeio)
 - 30 ml vermouth seco
 - 02 gotas de angostura bitter
- ❖ Preparar no copo misturador com gelo e servir em copo short drink.

Acrescentar um zest de limão sobre o cocktail
- ❖ NOTA: Zest: óleo extraído da casca do limão (torcer)
- ❖ 35. Perfect Manhattan
 - 50 ml whisky rye (de centeio)
 - 15 ml vermouth tinto
 - 15 ml vermouth seco
 - Preparar no copo misturador com gelo e servir em copo short drink. Decorar com uma cereja

- ❖ 36.Margarita
 - 40 ml Tequila
 - 30 ml Cointreau
 - 15 ml suco de limão ou lima
 - Envolver a borda da taça com sumo de limão e em seguida mergulhar em um prato com sal. Preparar na coqueteleira ou liquidificador com gelo e servir em taça especial para Margarita
- ❖ 37.Dry Martini
 - 80 ml gin
 - 05 ml vermouth seco
 - Preparar no copo misturador com gelo e server em copo short drink, acrescentar um zest de limão sobre a superfície do cocktail e decorar com azeitona verde
- ❖ 38.Vodka martini
 - Fazer como o Dry Martini substituindo o Gin pela Vodka
- ❖ 39.Sweet Martini
 - Fazer como o dry Martini, substituindo o vermouth seco por vermouth tinto. Decorar com uma cereja, ou azeitona e ou acrescentar um zest de limão
- ❖ 40.Perfect Martini
 - 60 ml gin
 - 05 ml vermouth seco
 - 05 ml vermouth tinto
 - Preparar no mixing glass e servir em copo short drink. Decorar com uma cereja e acrescentar um zest de limão
- ❖ 41.Gibson
 - 80 ml gin
 - 05 ml vermouth seco
 - Preparar no copo misturador e servir em copo short drink e decorar com uma cebolinha em conserva
 - NOTA: Poderá ser servido também em copo old fashioned
- ❖ 42.Negroni
 - 30 ml gin
 - 30 ml vermouth tinto
 - 30 ml campari
 - Montar em copo old fashioned com gelo e decorar com 1?2 fatia de laranja e twist de limão
- ❖ 43.Old Fashioned
 - 50 ml whiskey Bourbon, centeio ou scotch
 - 01 colher de açúcar
 - 02 ou 03 gotas de angostura
 - Montar em copo old fashioned, colocando o açúcar e a angostura no fundo. Dissolver com um lance de club soda, colocar gelo quebrado e o whisky. Decorar com ½ fatia de laranja, ½ fatia de limão e uma cereja
- ❖ 44.Paradise
 - 40 ml gin

- 30 ml apricot
- 20 ml suco de laranja
- Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink
- ❖ 45. Piña Colada
 - 50 ml suco de abacaxi
 - 40 ml rum claro
 - 30 ml creme coco ou leite de coco com leite condensado
 - Preparar no liquidificador com gelo e servir em copo long drink. Decorar com fatia de abacaxi e cerejas, servir com canudos
- ❖ 46. Planter's Punch
 - 60 ml rum claro
 - 30 ml suco de limão
 - 10 ml grenadine
 - Preparar na coqueteleira ou montar diretamente no copo long drink com gelo. Completar com club soda e decorar com fatias de limão e laranja
- ❖ 47. Porto Flip
 - 20 ml brandy
 - 40 ml vinho do porto tinto
 - ½ gema de ovo
 - Preparar na coqueteleira, servir em copo de vinho do porto e pulverizar com noz-moscada
- ❖ 48. Rob Roy
 - 50 ml Whisky
 - 30 ml vermouth tinto
 - 02 gotas de angostura
 - Preparar no copo misturador, servir em copo short drink decorar com uma cereja
- ❖ 49. Rose
 - 50 ml vermouth eco
 - 20 ml kirsch (estilado de cereja)
 - 20 ml cherry brandy
 - Preparar no copo misturador, servir em copo short drink e decorar com uma cereja
- ❖ 50. Rusty Nail
 - 60 ml scotch whisky
 - 30 ml licor whisky
 - Montar no copo old fashioned com gelo e decorar com um twist de limão
- ❖ 51. Screwdriver
 - 50 ml vodka
 - 100 ml suco de laranja
 - Montar no copo long drink com gelo e decorar com uma fatia de laranja
- ❖ 52. Sidecar
 - 50 ml brandy
 - 20 ml licor cointreau
 - 10 ml suco de limão
 - Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink
- ❖ 53. Singapore Sling
 - 40 ml gin
 - 10 ml cherry brandy

- 20 ml suco de limão
- Preparar na coqueteleira com gelo, servir em copo long drink completar com club soda e decorar com fatia de limão e cerejas
- ❖ 54. Stinger
 - 60 ml brandy
 - 30 ml creme de menta branco
 - Preparar na coqueteleira sem gelo ou montar no copo old fashioned com gelo
- ❖ 55. Tequila Sunrise
 - 50 ml tequila
 - 100 ml suco laranja
 - 10 ml grenadine (xarope de romã)
 - Montar em copo long drink com gelo, colocando a tequila e acrescentar em seguida o suco de laranja e misturar. Por último colocar a grenadine sem misturar. Decorar com fatia de laranja e cerejas e servir com canudos
- ❖ 56. Whisky Sour
 - 50 ml whisky bourbon
 - 30 ml suco limão
 - 01 colher de açúcar
 - Clara de ovo (opcional)
 - Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink.
 - NOTA: Outros tipos de sours podem ser feitos substituindo-se o destilado principal por outro
- ❖ 57. White Lady
 - ❖ 50 ml gin
 - ❖ 30 ml Cointreau
 - ❖ 10 ml suco de limão
 - ❖ Preparar na coqueteleira e servir em copo short drink
- ❖ 58. White Russian
 - 40 ml vodka
 - 30 ml licor de café
 - 20 ml creme de leite
 - Montar a vodka e o licor de café no copo old fashioned com gelo, depois colocar o creme de leite no topo sem misturar
- 1. 59. Pussy Foot
 - 30 ml suco de limão
 - 40 ml suco laranja
 - 40 ml suco de lima
 - 10 ml grenadine
 - 01 gema de ovo
 - Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink com gelo . Decorar com fatia de limão, laranja e cerejas
- ❖ 60. Parsons Special
 - 60 ml suco de laranja
 - 20 ml grenadine
 - 01 gema de ovo
 - Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink com gelo e completar com club soda
- ❖ 61. Florida Cocktail
 - 30 ml suco grapefruit
 - 20 ml suco laranja

- 20 ml suco limão
 - 01 colher açúcar
 - Preparar na coqueteleira e servir em copo long drink com gelo completando com club soda. Decorar com cerejas, hortelã e servir com canudos
- ❖ 62. Shirley Temple
- 100 ml ginger ale
 - 10 ml grenadine
 - Montado em copo long drink com gelo misturando suavemente e decorar com cerejas
 - NOTA: Piña Colada e Bloody Mary preparados sem álcool, passam a ter o nome de Virgin Colada e Virgin Mary

10 - MANDAMENTOS DO BARMAN

- I - Barman é um artista e a coquetelaria uma arte, nutrida de espírito, sabor, aroma e cor!
- II - A missão do Barman é alegrar, e não embriagar!
- III - Faça do cliente um amigo, e não do amigo cliente!
- IV - Não ofereça nunca um copo sem um sorriso!
- V - Fale o necessário, não escute o alheio e esqueça das confidências de seu amigo!
- VI - Seja o mais limpo, o mais elegante, o mais cordial, o mais fino, em todo momento e, em todo lugar!
- VII - Não faça trapaças com as bebidas, nem brinque com a confiança de seus amigos; sirva a eles, sempre o melhor!
- VIII - Seja paciente com os que o auxiliam no bar, ensine o seu ofício com amor e nunca os engane!
- IX - Mantenha acesa a solidariedade profissional e não permita que ninguém a quebre!
- X - Sinta o orgulho de ser Barman, mas mereça!

(Santiago Policastro " Pichin")