



# **BARMAN AMADOR**



**Portal Educação**

Copyright © Portal Educação

2012 – Portal Educação

Todos os direitos reservados

R: Sete de setembro, 1686 – Centro – CEP: 79002-130

Telematrículas e Teleatendimento: 0800 707 4520

Internacional: +55 (67) 3303-4520

atendimento@portaleducacao.com.br – Campo Grande-MS

Endereço Internet: <http://www.portaleducacao.com.br>

1

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação - Brasil**  
**Triagem Organização LTDA ME**  
**Bibliotecário responsável: Rodrigo Pereira CRB 1/2167**

Portal Educação

P842b Barman amador / Portal Educação. - Campo Grande: Portal Educação,  
2012.

41p. : il.

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-8241-572-6

1. Barman. 2. Coquetel - Bebidas. I. Portal Educação. II. Título.

CDD 641.874

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>O QUE É UM COQUETEL?</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS DO COQUETEL</b> .....	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>ELEMENTOS FUNDAMENTAIS DE UM COQUETEL</b> .....	<b>8</b>
3.1	BASE .....	8
3.2	AGENTE MODIFICADOR .....	8
3.3	AGENTE ESPECIAL .....	9
<b>4</b>	<b>TIPOS DE COQUETÉIS</b> .....	<b>10</b>
4.1	MODALIDADE .....	10
4.2	MOMENTO DA DEGUSTAÇÃO .....	10
4.3	CATEGORIA .....	11
4.4	GRUPOS CLÁSSICOS .....	11
<b>5</b>	<b>MATERIAL E UTENSÍLIOS DE UM BAR</b> .....	<b>13</b>
<b>6</b>	<b>TIPOS DE COPOS</b> .....	<b>16</b>
<b>7</b>	<b>PRINCIPAIS BEBIDAS UTILIZADAS NO PREPARO DE COQUETÉIS</b> .....	<b>19</b>
7.1	BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS .....	19
7.2	BEBIDAS ALCOÓLICAS .....	20
<b>8</b>	<b>ALGUMAS TÉCNICAS NA ARTE DOS COQUETÉIS</b> .....	<b>21</b>
8.1	VIDA ÚTIL DO COQUETEL .....	21
8.2	SOBRE AS MEDIDAS DAS RECEITAS .....	22

8.3	CONSIDERAÇÕES SOBRE O GELO .....	22
8.4	COMPLEMENTOS SÓLIDOS .....	23
8.5	DECORAÇÃO .....	24
9	OS COQUETÉIS MAIS FAMOSOS DO MUNDO: HISTÓRIAS E RECEITAS.....	26
	REFERÊNCIAS .....	40

## 1 O QUE É UM COQUETEL?

A palavra coquetel é derivada do inglês *cocktail*, que significa, literalmente, rabo-de-galo. Algumas lendas tentam explicar o surgimento dos coquetéis, no entanto, apenas uma delas é a mais curiosa e pitoresca:

4

Conta-se que o *cocktail* surgiu na América na época da Independência, na segunda metade do século 18, no ano de 1779. Tudo teria começado quando um irlandês, chamado Flanagan, fundou uma taberna em uma pequena cidade da Virgínia, chamada Georgetown. Ele trabalhava com sua filha, de nome Betsy, e ambos serviam aos seus clientes bebidas misturadas, as quais titulavam de *Bracer*, cujo significado é estimulante, revigorante. Acontece que, nesta época, Flanagan estava de rixa com o seu vizinho, um inglês dono de um monte de galos, dos quais tinha muito orgulho. Ele se queixava da algazarra que os clientes da taberna de Flanagan faziam durante a noite, enquanto que os fregueses da taberna reclamavam dos galos do inglês, que também faziam barulho durante a madrugada e os acordavam. Assim, eles ameaçavam torcer-lhes o pescoço. Certo dia, em um jantar que seria servido aos seus hóspedes, Flanagan e sua filha decidiram que iriam sacrificar os galos do vizinho. Betsy tinha prometido uma surpresa para essa noite e, logo após a refeição, foram servidas bebidas. Eram os já famosos *Bracers*, porém, em copos decorados com plumas multicores dos galos do inglês. Os clientes festejaram e, durante a noite, foram pedindo mais e mais *cocktails* (Caudas de Galo). E a partir daí o *Bracer* passou a ser chamado de *cocktail*.<sup>1</sup>

O fato é que, independentemente de sua origem, o coquetel sobrevive até hoje, cada vez com mais variedade e criatividade.

---

<sup>1</sup> BAR Virtual. Disponível em: <<http://www.cocktails.hpg.ig.com.br>>. Acesso em: 19 abr. 2009.

FIGURA 1 – COQUETEL



FONTE: Disponível em: <<http://www.alldrinks.com.br>. Acesso em: 10/05/2010.

5

Segundo Gomensoro, o coquetel pode ser definido como uma “mistura de bebidas, sendo pelo menos uma alcoólica, que se serve gelada como aperitivo”.<sup>2</sup> Lobo apresenta uma definição um pouco mais ampla. Ele afirma que o coquetel “é uma bebida alcoólica que se toma antes de ir para a mesa, como estimulante do apetite e um bom auxiliar da digestão. Excepcionalmente, pode ser ingerido depois da refeição e ajudar na digestão”.<sup>3</sup> Já Ojea tem uma visão mais poética e diz que “o coquetel moderno é a poesia do álcool, com o perfume sutil de uma rosa e a essência de uma vibração e de uma sensação agradável”.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> GOMENSORO, Maria Lúcia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999. 118 p.

<sup>3</sup> LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005. 8 p.

<sup>4</sup> OJEA, Angel. **O coquetel e sua arte**. São Paulo: Escrituras Editora, 2001. 23 p.

## 2 OBJETIVOS DO COQUETEL

De um modo geral, qualquer comida ou bebida tem como principal objetivo agradar o paladar do comensal. Esse também é o objetivo básico de um coquetel. No entanto, para quem pretende se tornar um *barman*, mesmo que amador, é bom conhecer os cinco objetivos<sup>5</sup> específicos de um coquetel, que podem ajudar na hora de preparar uma boa bebida:

6

**1º) Estimular o apetite:** Sendo assim, não devemos servir bebidas superadocicadas e cremosas antes das refeições. Sabe-se que o doce não estimula o apetite, pelo contrário, o sacia. Nesse caso, as bebidas doces devem ser deixadas para o fim da refeição e, assim, funcionam como uma sobremesa.

**2º) Aguçar o espírito:** Isso se consegue relaxando os músculos e acalmando os nervos, o que só é possível por meio de bebidas secas, fortes e geladas. Devemos, portanto, evitar os coquetéis amargos, aguados e quentes.

**3º) Apurar o paladar:** Quando limpa as papilas gustativas, o coquetel atinge esse objetivo e prepara o paladar para degustar melhor a refeição. Isso também é proporcionado por bebidas mais secas.

**4º) Alegrear a visão:** Comemos e, porque não dizer, bebemos primeiro com os olhos. Por esse motivo, o coquetel deve ter uma bela apresentação. Por exemplo, uma boa bebida em um copo grosseiro perde grande parte de sua magia.

**5º) Abrir o olfato:** Sem dúvida o cheiro é definitivo na escolha do que ingerimos. Conseguimos cumprir esse objetivo usando apenas bebidas e ingredientes de primeira qualidade em nossos coquetéis. É um erro pensar que apenas um bom ingrediente irá “esconder” a má qualidade dos demais.

---

<sup>5</sup> LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005. 8 p.

Se conseguirmos elaborar um coquetel que atinja esses cinco objetivos, alcançaremos o topo da coquetelaria e chegaremos à ideia passada por Ojea: “O fino cristal de uma taça de coquetel permite observar a vida de uma maneira grata: a paisagem torna-se mais bonita; a dor, menor; e o amor, mais doce e suave”.<sup>6</sup>

FIGURA 2 – COQUETEL



FONTE: Disponível em: <<http://popartebar.blogspot.com/2007/08/cocktail-party-25-de-agosto.html>>. Acesso em: 15/05/2010.

<sup>6</sup> OJEA, Angel. **O coquetel e sua arte**. São Paulo: Escrituras Editora, 2001. 23 p.

### 3 ELEMENTOS FUNDAMENTAIS DE UM COQUETEL

Todo coquetel é constituído por dois elementos fundamentais: a Base e o Agente Modificador. Normalmente, se acrescenta também um (ou mais) Agente Especial, para aromatizar, colorir ou alterar sutilmente o paladar.

8

#### 3.1 BASE

A Base é sempre uma bebida alcoólica e é o elemento fundamental que distingue o coquetel. Ela deve constituir, no mínimo, 50% do volume total do coquetel ou, pelo menos, ser seu elemento majoritário. A base pode ser um vinho ou até uma cerveja, porém, o mais comum é que seja uma bebida destilada, como: cachaça, vodca, rum, conhaque etc. Podemos também utilizar bases mistas, desde que os ingredientes combinem entre si, como, por exemplo: gim e rum; cachaça e vodca etc. É bom destacar que os melhores coquetéis, geralmente, são os mais simples, constituídos por 75% de base e três ingredientes ao todo.

#### 3.2 AGENTE MODIFICADOR

O Agente Modificador pode também ser chamado de “Qualificante” e tem como principal função suavizar a base, acentuando seu caráter e seu sabor. O Agente Modificador deve ser usado em doses discretas, mas deixa nítida sua presença. Há três tipos de agentes modificadores:

- Aromáticos: grupo que engloba os vinhos de forte aroma, os vermouths, os *bitters*, os extratos de frutas ácidas (por exemplo: laranja, lima, limão), etc.

- Sucos de Frutas: com uma preferência pelas ácidas, que têm sabor mais acentuado (laranja, limão, abacaxi, maracujá, tomate etc.).
- Suavizantes: como o próprio nome diz, trata-se dos ingredientes que suavizam a bebida, ou seja: açúcar, creme de leite, leite condensado, mel, ovos etc.

### 3.3 AGENTE ESPECIAL

É o segredo dos melhores resultados, embora seja sempre adicionado em pequenas partes (colherinhas ou até em gotas). Entre eles encontram-se os xaropes não alcoólicos, sucos, temperos, licores etc.

## 4 TIPOS DE COQUETÉIS

Os coquetéis podem ser organizados e divididos de acordo com diferentes critérios.

10

### 4.1 MODALIDADE

Levando em consideração a modalidade, os coquetéis são divididos em três grupos:

- ☒ Batidos: São os preparados na coqueteleira e constituem a grande maioria dos coquetéis.
- ☒ Mexidos: São os coquetéis preparados no copo de bar (conhecido também por *mixing glass*) e depois dispostos no copo em que serão servidos.
- ☒ Montados: São os coquetéis preparados diretamente no copo em que serão servidos.

### 4.2 MOMENTO DA DEGUSTAÇÃO

Quanto ao momento de degustação, podemos dividir os coquetéis também em três grupos:

- ☒ Aperitivos (*before dinner*): São os que devem ser tomados antes da refeição, para abrir o apetite.

Y Repousantes: Conhecidos também por “refrescantes”, são indicados para *happy hour*, acompanhando porções leves.

Y Digestivos (*after dinner*): São recomendados para o final da refeição.

#### 4.3 CATEGORIA

De acordo com a categoria, são mais três grupos de coquetéis:

Y *Short Drinks*: Os coquetéis curtos são servidos no copo de mesmo nome (*short drink*), que têm capacidade para aproximadamente 80 ml. São normalmente coquetéis aperitivos.

Y *Long Drink*: São servidos em copos longos, nunca antes das refeições.

Y *Hot Drinks*: Trata-se dos coquetéis quentes e estimulantes, servidos em copos especiais, normalmente, no inverno.

#### 4.4 GRUPOS CLÁSSICOS

Existem ainda alguns grupos clássicos nos quais podemos distribuir a maioria dos coquetéis:

Y *Sours*: Designa os coquetéis feitos com frutas ácidas e, por isso, de gosto mais azedo.

Y *Fizzes*: Trata-se aqui dos coquetéis que levam algum elemento gasoso e, assim, ficam efervescentes. São, de modo geral, bem refrescantes.

- Y *Frozens*: Engloba os coquetéis que levam gelo ralado em sua composição.
- Y *Flips*: Contêm gema de ovo em sua fórmula e são, geralmente, energéticos.
- Y *Grogs*: São os coquetéis quentes e açucarados.
- Y *Soft Drinks*: Coquetéis leves e refrescantes, que levam normalmente algum refrigerante e sucos de frutas em sua composição.

## 5 MATERIAL E UTENSÍLIOS DE UM BAR

Ojea alerta os barmen amadores:

13

De nada adianta ter o bar, lindo e agradável, sem os utensílios e condimentos necessários para preparar delícias coloridas e saborosas. Sinta-se um *barman*: abuse da magia das cores, da mistura de sabores, chame os amigos e comemore, com um brinde, a alegria da vida. Antes, porém, certifique-se de que tem tudo o que precisa à mão.<sup>7</sup>

A lista de utensílios e materiais necessários em um bar é interminável, principalmente à medida que vamos aprimorando. A dica é começar com o essencial e improvisar com o que dá. Mas é preciso ter a consciência de que conforme vamos nos especializando, o desejo de equipar nosso bar é inevitável. Vejamos a seguir alguns itens importantes para um *barman*, mesmo que amador.

FIGURA 3 -COQUETELEIRA



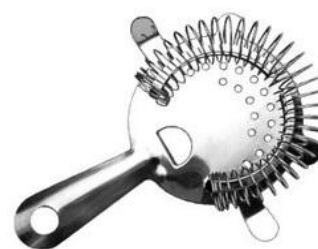
FONTE: Disponível em: <<http://www.a7brindes.com.br/?tl=buscar&busca=coqueteleira>>. Acesso em: 15/05/2010.

FIGURA 4 - COPO MISTURADOR



FONTE: Disponível em: <<http://www.a7brindes.com.br/?tl=busca>>. Acesso em: 18/05/2010.

FIGURA 5 - COADOR DE BAR



FONTE: Disponível em: <<http://www.coyotesbartenders.com.br/oja.aspx>>. Acesso em: 18/05/2010.

<sup>7</sup> Ibidem. 46 p.

FIGURA 6 - COLHER  
BAILARINA



FONTE: Disponível em: <<http://www.coyotesbartenders.com.br/l-oja.aspx>>. Acesso em: 18/05/2010.

FIGURA 7 - BALDE E  
PEGADOR DE GELO



FONTE: Disponível em: <<http://www.a7brindes.com.br/?tl=busca&busca=coqueteleira>>. Acesso em: 15/05/2010.

FIGURA 8 - SACA-ROLHAS



FONTE: Disponível em: <<https://www.mistral.com.br/product.aspx?idDept=0&idProduct=65535>>. Acesso em: dd mês aaaa.

14

FIGURA 9 - DOSADOR



FONTE: Disponível em: <<http://www.a7brindes.com.br/?tl=busca&busca=coqueteleira>>. Acesso em: 18/05/2010.

FIGURA 10 - PINÇA DE BAR



FONTE: Disponível em: <<http://www.a7brindes.com.br/?tl=busca&busca=coqueteleira>>. Acesso em: 18/05/2010.

FIGURA 11 - SOCADOR DE  
BAR



FONTE: Disponível em: <<http://www.pontodosbrindes.com.br/cozinha/images/cozinha.htm>>. Acesso em: 18/05/2010.

Como já foi dito, a lista vai aumentando de acordo com o aprimoramento do *barman*... Seguem, então, itens que podem até ser improvisados, mas se a intenção for realmente se empenhar na coquetelaria, é necessário adquirir: biqueiras dosadoras para as garrafas, moedor de gelo, pimenteiro, saleiro, açucareiro para açúcar cristal, açucareiro para açúcar de confeiteiro, porta-canudos, porta-palitos, mexedores de plástico, jarras de vidro, funil, colheres diversas,

espremedor de frutas, facas diversas, tábuas de corte, liquidificador, abridor de latas, descarçador de azeitonas, raladores, utensílios de plástico para dispor frutas cortadas, etc.

## 6 TIPOS DE COPOS

Lobo comenta que “mais de um autor mal-informado tem vindo a público garantir que o tamanho e o formato dos copos não têm importância”.<sup>8</sup> Já comentamos, no entanto, que o copo errado pode comprometer não só o aspecto do coquetel, mas também sua aceitação. Por isso, torna-se necessário conhecermos os tipos de copos<sup>9</sup> adequados, mais utilizados para o serviço de coquetéis.

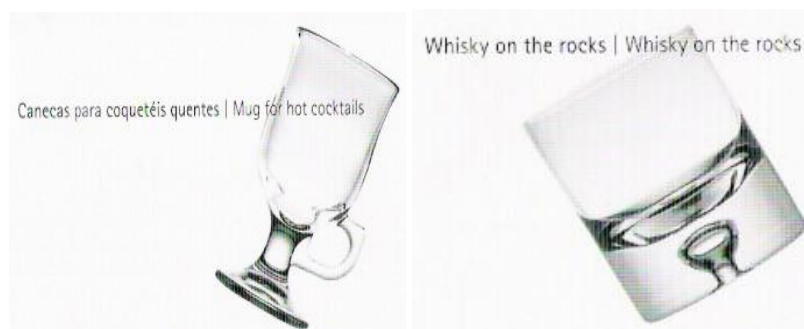
16

FIGURA 12 – TIPOS DE COPOS



<sup>8</sup> LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005. 22 p.

<sup>9</sup> OJEA, Angel. **O coquetel e sua arte**. São Paulo: Escrituras Editora, 2001. p. 54-55.





## 7 PRINCIPAIS BEBIDAS UTILIZADAS NO PREPARO DE COQUETÉIS

Vejam os seguintes grupos de bebidas mais empregadas na arte da coquetelaria.

19

### 7.1 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

☒ Água: Seja natural ou gasosa, a água sempre tem seu lugar. É imprescindível que se use água potável de excelente qualidade. A marca mais utilizada pelos *barmen* profissionais é a francesa Evian, justamente por sua qualidade, pureza, limpidez e neutralidade do sabor.

☒ Refrigerante: Toda a sorte de refrigerantes pode ser empregada na elaboração de coquetéis, como, por exemplo: Coca-cola, guaraná, fantas de diversos sabores, soda limonada, água tônica, etc.

☒ Suco: Seja de frutas ou de vegetais, o suco é outro elemento importante. Destacam-se os coloridos e de sabor mais forte: maracujá, caju, tomate, laranja, maçã, uva, acerola, hortelã, beterraba e cenoura.

☒ Xarope: Trata-se de soluções líquidas, saborizadas e concentradas de açúcar. São usadas na coquetelaria geralmente em pequenas quantidades, mas com grande importância.

☒ Café: *“Bebida tônica e aromática, feita por infusão da semente do fruto do café, torrada e moída. Existem vários tipos e torrefações de café, do mais suave ao mais forte.”*<sup>10</sup> Todos esses tipos podem ser usados na elaboração de coquetéis, dependendo do sabor que se deseja atingir.

---

<sup>10</sup> OJEA, Angel. **O coquetel e sua arte**. São Paulo: Escrituras Editora, 2001. 37 p.

☞ Chá: “Atualmente, há diversos tipos de chás, com sabores e aromas variados (cítricos, frutados, entre outros). Pode ser consumido de diversas formas, inclusive com bebidas alcoólicas destiladas.”<sup>11</sup>

## 7.2 BEBIDAS ALCOÓLICAS

☞ Fermentadas: São as que se originam do processo de fermentação que consiste na maceração de uma matéria-prima (fruta, vegetal, cereais...), para que o açúcar se transforme em álcool. As bebidas fermentadas mais conhecidas são o vinho e a cerveja.



☞ Destiladas: “Como o próprio nome diz, passam pelo processo de destilação, que consiste em aquecer o que foi fermentado para, assim, separar o álcool. Por isso, os destilados são considerados mais puros e têm teor alcoólico muito mais elevado que os fermentados. Dentre os mais famosos destacam-se a cachaça, o uísque, a vodca, o rum, a tequila e o conhaque.”<sup>12</sup>

☞ Compostas: Trata-se, aqui, dos destilados que recebem aroma e/ou sabor, por meio dos processos de maceração ou infusão. É o caso de todos os tipos de licores.



<sup>11</sup> Idem.

<sup>12</sup> RICCETTO, Luli Neri. **Manual**: preparo de licores caseiro. Campo Grande: Portal Educação, 2009. 3 p.

## 8 ALGUMAS TÉCNICAS NA ARTE DOS COQUETÉIS

Quanto às técnicas no preparo de coquetéis, Lobo nos convida à seguinte reflexão:

21

Nem alquimistas, nem farmacêuticos, devemos ir para o bar com a tranquila certeza de que a pedra filosofal não existe e de que a única dose certa indispensável em um coquetel é a de espírito. [...] Certas pessoas não tem mão para plantar, como outras não tem para o bar. Podem seguir rigorosamente uma receita e acabam sempre com um coquetel rigorosamente medíocre. É que falta espírito, engenho e arte. Já quem tem talento para a coisa é capaz de modificar ligeiramente uma receita [...] e o resultado é sempre bom. Para isso, é preciso prática, é certo, mas em primeiro lugar existe instinto, olho clínico, espírito ou outro nome que queiram dar a essa capacidade. Por outro lado, é preciso desmistificar um pouco a coisa toda: não é indispensável ter mais cultura, ou mais experiência, ou mais leitura técnica. Como para os artistas, a técnica, a experiência e a cultura podem melhorar o trabalho, mas não podem dar talento. De qualquer forma, só é possível saber se uma pessoa tem ou não talento bebendo seus coquetéis.<sup>13</sup>

Vamos, então, a algumas regrinhas básicas de técnicas que podem ajudar na elaboração e na criação de alguns coquetéis e desenvolver o talento de um *barman* amador.

### 8.1 VIDA ÚTIL DO COQUETEL

O que chamamos de vida útil de um coquetel é conhecido tecnicamente como tempo de reação do coquetel, ou seja, o tempo que ele preserva a qualidade após ser preparado. Claro que cada mistura, dependendo dos ingredientes, tem seu “prazo de validade”, mas podemos considerar que cerca de 90% dos coquetéis devem ser feitos e, logo, consumidos. Por exemplo,

---

<sup>13</sup> LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005. 14 p.

para um coquetel que leve refrigerante e gelo 15 minutos de “descanso” podem ser fatais, pois ele ficará aguado e sem gás! Portanto, com raras exceções, coquetel não é o tipo de bebida para ser armazenada nem ficar esperando para ser consumida.

## 8.2 SOBRE AS MEDIDAS DAS RECEITAS

“Se não estamos preparando coquetéis para dar lucro, quando cada garrafa deve dar o número certo de doses, é justo certo relaxamento. E é provavelmente aí que está o segredo de alguns artistas.”<sup>14</sup> O ideal é, na verdade, não ser intransigente nem anarquista. Se existe uma receita, ela deve ser seguida, mas com a flexibilidade de sofrer modificações de acordo com o gosto pessoal de quem vai degustar o coquetel.

Dica: Uma dose, em coquetelaria, tem 50 ml. Quem não possui um dosador, pode começar improvisando com um copinho descartável de café, que possui essa medida.

## 8.3 CONSIDERAÇÕES SOBRE O GELO

O gelo, que para os descuidados tem a única função de gelar o coquetel, tem influências determinantes na qualidade da bebida. Por isso, alguns cuidados devem ser tomados em relação a esse elemento:

---

<sup>14</sup> Ibidem. 15 p.

- ∩ O gelo vem sempre por último em qualquer receita. Colocá-lo primeiro pode aguar o coquetel.
- ∩ Coquetéis mexidos devem levar gelo em cubo e coquetéis batidos devem levar gelo moído.
- ∩ Quanto mais gelo é usado, maior é a área de exposição do gelo ao líquido e, portanto, mais rápido é o resfriamento e menor é a diluição, o que resulta em menos água na bebida, que é o desejado.
- ∩ O gelo para coquetéis deve ser fresco. Gelos há muito tempo no *freezer* ficam ressecados e impregnados de cheiros que podem passar para a bebida.
- ∩ A qualidade da água usada para fazer o gelo deve obedecer a todos os pontos que foram tratados sobre a água anteriormente.
- ∩ Jamais, em nenhuma hipótese, em tempo algum, utilize gelinhos plásticos coloridos e reutilizáveis para coquetéis. Além de cafonas, são completamente anti-higiênicos!

#### 8.4 COMPLEMENTOS SÓLIDOS

Tudo que é sólido e entra na composição dos coquetéis, dentro do copo, misturado à bebida, deve ser também de boa qualidade e cuidadosamente higienizado para não comprometer a qualidade do coquetel. Trata-se aqui das azeitonas, cebolinhas, cerejas, fatias ou pedaços de limão ou laranja, salsa, hortelã etc.

FIGURA 13 - COQUETÉIS



FONTE: Disponível em:  
<<http://www.devilgraphics.com/pic.php?n=martini/&b=Martini/>>. Acesso em:  
20/05/2010.



FONTE: Disponível em:  
<[http://drinkdrinker.blogspot.com/2008\\_10\\_02\\_archive.html](http://drinkdrinker.blogspot.com/2008_10_02_archive.html)>. Acesso em:  
20/05/2010.



FONTE: Disponível em:  
<<http://www.bonvivantonline.com/category/food-and-drink/recipes/>>. Acesso em:  
20/05/2010.

## 8.5 DECORAÇÃO

Podemos soltar a imaginação para decorar coquetéis, pois, como já vimos, um dos objetivos dessa bebida é alegrar a visão. O que não pode é a decoração dificultar a degustação, impedindo que a boca chegue à borda do copo, ou fazendo com que a decoração entre no nariz de quem está bebendo. Decorações da borda devem estar bem presas, pois não podem cair quando o copo é virado na boca.

Inúmeras são as opções que podem ser usadas para decorar coquetéis. Há as prontas (miniguarda-chuvas, canudos, cata-ventos, mexedores, etc.), que se encontra em qualquer casa especializada, e as naturais, que podem ser feitas pelo *barman* (frutas, especiarias, folhas, etc.). A própria cor dos ingredientes líquidos que entram na composição dos coquetéis pode ser um elemento decorativo.

Veja alguns exemplos na foto abaixo:

FIGURA 14 - COQUETÉIS



FONTE: Disponível em: <<http://media.photobucket.com/image/short%20drink/seera-sama/cocktails.jpg>>. Acesso em: 20/05/2010.

## 9 OS COQUETÉIS MAIS FAMOSOS DO MUNDO: HISTÓRIAS E RECEITAS

A seguir, apresentamos receitas<sup>15</sup> e histórias dos coquetéis mais pedidos e bebidos do mundo. O objetivo dessas receitas é não só trazer conhecimento ao leitor, mas servir como caminho para a familiarização com os ingredientes e técnicas de bar e, posteriormente, possibilitar a criação de suas próprias receitas.

26

### ☪ ALEXANDER

É um coquetel de Armagnac, originário da região da Gasconha (França), a mesma de D'Artagnan. É um *drink* digestivo, portanto, deve ser tomado após as refeições.



- 2 doses de Armagnac
- 1 dose de creme de cacau
- 1 dose de creme de leite
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em um copo de coquetel.

---

<sup>15</sup> Todas as receitas e fotos apresentadas a seguir, com exceção da Caipirinha, foram retiradas de: LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005.

### ☞ ANGELS'S FACE

O “rosto do anjo” é um coquetel de Calvados, originário da França. É também um *drink* digestivo.



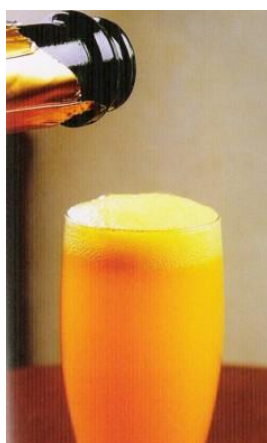
- 2 doses de calvados
- 1 dose de licor de damasco
- 1 dose de gim
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem.  
Coe e sirva em um copo de coquetel.

27

### ☞ BELLINI

É um coquetel feito de Champagne, mas originário da Itália. Trata-se de uma homenagem que o Harry's Bar (o mais famoso de Veneza) fez ao pintor Giovanni Bellini.



- 1½ colher (sopa) de pêssego amassado
- 2 colheres (chá) de licor de damasco
- 1 taça de champagne
- 4 cubos de gelo

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em uma taça *flute*. Trata-se aqui de um dos raros coquetéis que podem acompanhar o café da manhã.

### ☞ BLACK PEARL

O Pérola Negra é outro coquetel feito de champagne e é originário da Jamaica, onde cresce o café aromático que, processado com o açúcar de cana, especiarias e baunilha, resulta do famoso licor Tia Maria.



- 1 dose de Tia Maria
- 1 dose de conhaque
- 3 doses de Champagne
- 1 cereja em calda
- gelo à vontade

Ponha todas as bebidas e o gelo na coqueteleira e agite. Coe e sirva em uma tulipa com a borda decorada com uma cereja.

28

### ☞ BLOODY MARY

Esse famoso coquetel foi criado quase que de brincadeira por Ferdinand L. Petiot, no inverno de 1920, em uma reunião entre amigos. O nome da bebida custou muito mais do que o *drink* em si. As sugestões incluíam: *Bucket of Blood* (balde de sangue), *Red Banger* (explosão vermelha), *Vampire Joy* (alegria do vampiro). Mas o coquetel vermelho acabou levando o nome pelo qual era conhecida Maria I, rainha da Inglaterra: Maria Sanguinária.



- 1 dose de vodca
- 100ml suco de tomate
- suco de ½ limão
- 1 borrifo de tabasco
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 2 cubos de gelo

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em um copo *long drink*.

## ☪ CAIPIRINHA

Bem, essa tal de caipirinha, na sua versão mais simples, é a mistura de cachaça, limão, açúcar e gelo. Acredita-se que a caipirinha tenha nascido no interior do estado de São Paulo – o que explicaria seu nome – como remédio contra a gripe. A bebida seria a variação de uma receita popular à base de limão, alho e mel. A versão mais vigorosa aboliu os dois últimos, adotando cachaça e um pouco de açúcar para cortar a acidez do limão.<sup>16</sup>

29

Quanto à receita da caipirinha, é importante destacar que “a caipirinha é um drinque personalizado, ou seja, deve ser preparado direto no copo e, por isso, tem uma boa dose da “mão” de quem prepara”.<sup>17</sup>



- 1 limão de casca fina
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 dose de cachaça
- gelo picado grosso

Corte o limão em oito pedaços (retirando o miolo branco que amarga o *drink*) e os ponha em um copo *short drink*. Despeje por cima o açúcar e amasse com um socador, apenas o suficiente para soltar o suco do limão. Acrescente o gelo picado até quase a borda do copo. Por último, despeje a dose de cachaça.

## ☪ CHAMPS-ELYSÉES

É um coquetel de Conhaque criado na França. Seu nome é dado pelo fato de sua cor lembrar as árvores dos Campos Elíseos.

<sup>16</sup> MACIEL, Engels; UCHÔA, Maria Lúcia Hime Prado. **Caipirinha**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003. 9 p.

<sup>17</sup> Ibidem. 5 p.



- 1 dose de conhaque
- 2 doses de *Chartreuse* verde
- 2 gotas de angustura
- 2 colheres (chá) de suco de limão.
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite. Coe e sirva em um copo de coquetel.

30

### ☪ *DAIQUIRI*

É um coquetel clássico que vem mudando por meio dos tempos. São várias as receitas ditas originais... Há controvérsias quanto a usar limão ou lima-da-pérsia e ainda se o açúcar deve ser batido ou aparecer apenas na borda do copo.



- 3 doses de rum branco
- 2 colheres (chá) suco de limão
- ½ colher (chá) de açúcar refinado
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva imediatamente em um copo de coquetel.

### ☪ *GIBSON*

Charles Dana Gibson, ilustrador famoso das revistas *Life* e *Collier's Weekly*, inventou esse *drink*. Ele tomava seu Martini diário no *New York Players Club*, mas por não gostar de azeitona, pedia que o *barman*, Armand, a trocasse por uma cebolinha em conserva. Armand, um conservador, dizia que aquilo não era um Martini, era um *Gibson*.



- 3 doses de gim seco
- 1 dose de vermute seco
- 1 cebolinha em conserva
- gelo à vontade

Ponha o gim, o vermute e o gelo na coqueteleira e mexa ligeiramente. Coe, sirva imediatamente em um copo de coquetel, gelado anteriormente, e finalize com uma cebolinha em conserva do fundo do copo.

31

### ☪ GOLDEN LADY

*Mae West*, a Dama Dourada dos anos 30, leva a autoria desse coquetel. Ela era conhecida por ter muito amantes, por beber muito e por ter prazer em misturar bebidas para inventar coquetéis.



- 2 doses de conhaque
- 1 dose de curaçau branco
- 1 dose de suco de laranja
- espumante a gosto
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em um copo *long drink*.

### ☪ IRISH COFFEE

Os verdadeiros irlandeses só tomam *whiskey* puro ou com café. Evidentemente, esse coquetel é originário da Irlanda.



- 1 dose de *whiskey* irlandês
- 1 xícara (café) de café preto
- 1 colher (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (sobremesa) de creme de leite
- canela em pó para polvilhar

Pré-aqueça uma caneca para coquetéis e adicione o açúcar. Junte o *whiskey* e o café forte. Adicione o creme de leite, sem mexer, e polvilhe com canela antes de servir.

32

### ☪ KANGAROO

É um coquetel originário na Austrália e foi criado pelo *barman* do aeroporto de Sidney em homenagem a um canguru que atrapalhou o pouso de um Boeing 121 da Trans Austrália Airlines. Contam que o animal invadiu a pista de pouso e atrasou por duas horas e meia a aterrissagem do avião. O canguru só deixou a pista depois que o embebedaram de vodca.



- 3 doses de vodca
- 2 doses de vermute seco
- 1 colher (chá) de suco de limão
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em um copo *long drink*, decorado com uma rodela de limão na borda.

### ☪ KNICKERBOCKER

Esse coquetel foi elaborado em homenagem a Cholly Knickerbocker, um célebre colunista de fofocas de Nova Iorque.



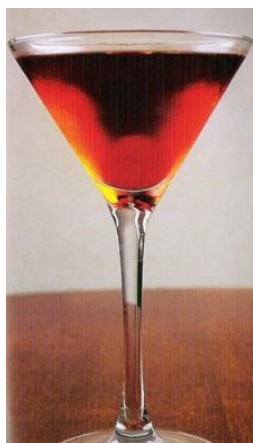
- 3 doses de gim
- 1 dose de vermute doce
- ½ dose de vermute seco
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em um copo *long drink*, decorado com um espiral de casca de lima.

33

#### ☞ MANHATTAN

Não se sabe ao certo a origem desse coquetel, a não ser que ele “nasceu” em Manhattan. Nos EUA é feito com uísque americano, mas no resto do mundo a preferência é pelo *scotch* (uísque escocês).



- 2 doses de *whisky* escocês
- 2 doses de vermute tinto
- 3 gotas de angustura
- 1 cereja ao marasquino
- gelo à vontade

Ponha o *whisky*, o vermute e a angustura na coqueteleira e agite bem. Sirva em um copo de coquetel com uma cereja ao fundo.

#### ☞ MARGARITA

A *Margarita* tem origem mexicana e, dizem, a melhor do mundo é servida no bar La Opera, na Cidade do México.



- 1 rodela de limão
- 3 doses de tequila
- 1 dose de curaçau
- 1 dose de suco de limão
- sal

Primeiro, gele um copo de coquetel e esfregue a rodela de limão pela borda.

Vire o copo sobre um prato de sal.

Coloque gelo picado em uma coqueteleira e junte a tequila, o curaçau e o suco de limão. Agite bem e sirva no copo preparado anteriormente.

34

### ☪ MARTINI SECO

O Martini é o mais popular dos aperitivos. Mas sua história tem tantas versões que fica difícil saber a verdadeira. Nunca se deve tomar uma receita de Martini como definitiva, pois suas variações são tão confusas quanto sua história.



- 3 doses de gim
- algumas (4 a 6) gotas de vermute seco
- 3 cubos de gelo
- 1 azeitona

Gele um copo de coquetel. Ponha na coqueteleira o gelo, o gim e o vermute. Mexa ligeiramente e sirva no copo com uma azeitona no fundo.

### ☪ MARY PICKFORD

Em plena Lei Seca nos EUA, artistas americanos iam a Cuba para burlar a lei. A atriz canadense Gladys Smith ficou famosa no cinema mudo americano pelo nome de Mary Pickford e esse coquetel é uma homenagem cubana (pré-Fidel Castro) a ela.



- 3 doses de suco de abacaxi
- 6 gotas de grenadine
- 6 gotas de marasquino
- ½ dose de rum branco
- gelo à vontade

Ponha na coqueteleira todos os ingredientes. Agite bem e sirva numa taça *flute* enfeitada com um triângulo de abacaxi e uma cereja na borda.

35

### ☞ MAZAGRÃ

Alguns autores defendem a origem árabe desse coquetel. Mas há os que juram que ele nasceu na Áustria, onde é hábito tomá-lo no lugar do “chá da cinco”, acompanhado de bolos e biscoitos.



- 200 ml de café
- 1 dose de marasquino
- gelo à vontade

Ponha alguns cubos de gelo em um copo *long drink*, adicione o café forte, adoçado e frio. Acrescente o marasquino e mexa bem.

### ☞ MOJITO

É uma variante do Daiquiri, que leva um ramo de hortelã e espumante. O *Mojito* foi inventado na Bodeguita del Médico, em Havana (Cuba), na virada do século XIX.



- 3 doses de rum branco
- 1 dose de espumante
- água com gás
- suco de ½ limão
- 3 folhas de hortelã
- 2 colheres (sobremesa) de açúcar
- 2 colheres (sobremesa) de raspa de gelo

Ponha o açúcar e o suco de limão na coqueteleira. Em cima dessa mistura, amasse a hortelã, junte o rum, o espumante e o gelo. Sirva em um copo *long drink*, acrescente uma rodela de limão e complete com a água com gás.

36

#### ☞ NEGRONI

Esse coquetel é originário de Milão (Itália), pátria também do *bitter* Campari, que lhe serve de base. Diz-se que foi esse coquetel que fez o “remédio” virar bebida.



- 2 doses de Campari
- 1 dose vermute tinto
- 1 dose de gim
- 2 cubos de gelo

Em um copo *on the rocks*, ponha o gelo e os demais ingredientes depois. Mexa e sirva com meia rodela de laranja.

#### ☞ OLD FASHIONED

O *Old Fashioned* é um clássico e, como os outros que já vimos, possui várias versões de sua origem e variações de sua receita.



- 1 dose de uísque
- ½ colher (chá) de açúcar
- 5 gotas de angustura
- 5 gotas de suco de limão
- 2 cubos de gelo

Em um copo *on the rocks*, ponha o açúcar e a angustura, complete com gotas de água, apenas o suficiente para dissolver todo o açúcar. Acrescente o gelo, o *whisky* e o suco de limão. Mexa e sirva com uma rodela de laranja.

37

#### ☪ SCREWDRIVER

É um clássico do tempo da II Guerra e, segundo contam, um dos favoritos de Frank Sinatra. Pode ser servido em copo *long drink* ou coquetel, variando a quantidade de suco de laranja.



- 1 dose de vodca
- suco de laranja
- gelo à vontade

Em um copo *long drink* ou coquetel, ponha o gelo e a vodca. Complete com o suco de laranja. Mexa e sirva com uma rodela de laranja.

#### ☪ SIDECAR

Esse é um clássico do tempo da Primeira Guerra Mundial. Diziam que, para quem não soubesse lidar com ele, era tão perigoso quanto as motos com *sidecar*. O interessante é que o Sidecar pode ser tomado como aperitivo ou digestivo.



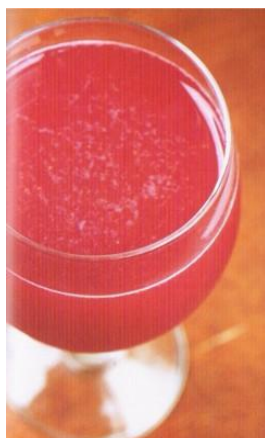
- 1 dose de conhaque
- 1 dose de curaçau *triple sec*
- 1 dose de suco de limão
- gelo à vontade

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em um copo de coquetel.

38

#### ☪ S.F.F. (STRAWBERRY FIELDS FOREVER)

Dizem que esse coquetel foi criado por John Lennon, que misturou seu *drink* preferido (Daiquiri) com sua fruta adorada (morango).

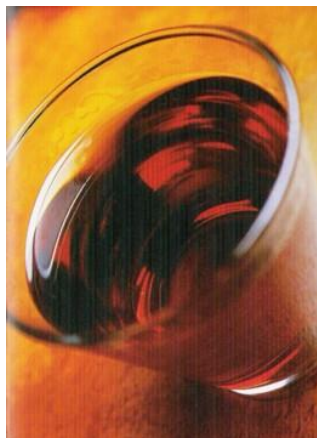


- 2 doses de rum branco
- 6 morangos pequenos
- 2 colheres (chá) suco de limão
- ½ colher (chá) de açúcar refinado
- gelo picado

Bata todos os ingredientes no liquidificador, coe e sirva bem gelado.

#### ☪ TRAÇADO

Acredita-se que esse coquetel tenha sido criado no Brasil, especificamente em Minas Gerais. No entanto, ele já é bem conhecido em todos os cantos do mundo para onde se expandiu nossa cachaça.



- 3 doses de cachaça
- 1 dose de vermute tinto

Em um copo *on the rocks*, sirva a cachaça e acrescente o vermute.

Há quem tome com gelo, o que não é pecado.

39

#### Y WALTZING MATILDA

Esse coquetel tem mais de 200 anos e leva o nome da música mais popular da Austrália, quase um hino dos colonos ilegais, dos primeiros criadores de ovelhas.



- 2 doses de xerez seco
- 1 ½ dose de gim
- 2 borrifadas de curaçau *triple sec*
- 3 cubos de gelo

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira e agite bem. Coe e sirva em um copo de coquetel.

## REFERÊNCIAS

GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

40

LOBO, Luiz. **Coquetéis**. São Paulo: Globo, 2005.

MACIEL, Engels; UCHÔA, Maria Lúcia Hime Prado. **Caipirinha**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

OJEA, Angel. **O coquetel e sua arte**. São Paulo: Escrituras Editora, 2001.

RICCETTO, Luli Neri. **Manual**: preparo de licores caseiros. Campo Grande: Portal Educação, 2009.

SANTOS, Suzamara. **Pequeno livro de destilados**: guia para toda hora. Campinas, SP: Verus Editora, 2007.

ASSOCIAÇÃO Brasileira de *Bartenders*. Disponível em: <<http://www.assbb.org.br>>. Acesso em: 19 abr. 2009.

BAR Virtual. Disponível em: <<http://www.cocktails.hpg.ig.com.br>>. Acesso em: 19 abr. 2009.