

# MANUAL DO BARMAN

Guia básico para profissionais de bar



Por: Michael Lopes Bartender



# MANUAL

## DO

## BARMAN

### Sensação

### Drink's

A inigualável arte da mistura dos diversos tipos de bebidas não pode ser algo comum entre todos os profissionais. É necessário um MIX de variações para que se criem todas as delicias sonhadas e imaginadas pelos clientes. Com muita criatividade a equipe SENSACÃO DRINKS se destaca pelo bom atendimento, simpatia, criatividade e coquetéis saborosos, preparados de maneira irreverente, divertida, dinâmica e com responsabilidade.

A Sensação Drink's é uma empresa especializada em serviços de barmans, com profissionais altamente qualificados, elaborando Drinks e Coquetéis para todas as idades e gostos (alcolicos e nao-alcolicos ).Levamos para a sua festa toda a estrutura de bar ( BAR MOVEL, COPOS, CANUDOS, BEBIDAS, FRUTAS E SEUS DEVIDOS RECIPIENTES, DECORAÇÃO PARA OS DRINKS, GELO E UTENSILIOS DE BAR ).

Apostila com informações, dicas e receitas para iniciantes e profissionais na área do open bar.

Por: Michael Lopes



## Unidade 1 - HISTÓRIA DO BARTENDER

Na década de 30, a população norte-americana sofria os efeitos da crise econômica de 1929 dentre eles, o desemprego. Com a auto-estima afetada, a população abusava de medicamentos e do álcool, o que elevou a taxa de suicídios e trouxe sérios problemas à saúde pública. Com isso, o governo norte-americano implantou uma medida intitulada "Lei Seca" que proibia a produção, o comércio, e por fim, o consumo de toda e qualquer bebida alcoólica dentro do país. Essa medida tornou-se uma lei.

Contudo, o consumo de álcool não cessou. O negócio das bebidas ilegais foi parar nas mãos da Máfia que contrabandeava e comercializava a mercadoria ilegal utilizando-se de sua forte imponência social, poder de fogo, privilégios políticos e por meio de corrupção policial.

Nessa época, os bares ilegais eram montados em porões secretos e barrados por portas de aço. Nesses locais, conhecidos como "speakeasy" ("falem baixo"), a bebida era vendida livremente. Um homem de confiança da Máfia era o homem do bar, responsável pelas preciosas bebidas e também pelo sigilo e segurança econômica do bar.

Além de toda responsabilidade organizacional, o barman era um jogador. Dissimulado, elegante e discreto. Além de precisar de raciocínio rápido e criatividade. Conta-se que em certa batida policial a um desses porões, o barman, antecipando-se à chegada dos oficiais, adicionou uma porção de suco de laranja aos copos de vodka que estavam sendo servidos naquela noite. Uma vez que lhe perguntam do que se tratava a bebida de cor amarela ele responde convictamente: suco de laranja!

Ele não só salvava seu bar, mas também dava origem ao que hoje conhecemos como coquetelaria. Hoje, o barman é um alquimista moderno.

### **Estilo**

#### **O Bartender Clássico**

Ele conhece a origem das bebidas, sua composição, suas propriedades, sua história, suas características, seus efeitos no organismo e seu infinito potencial gastronômico. Sabe como preparar os diversos coquetéis internacionais e criar suas próprias receitas, bem como decorá-las e oferecê-las. São geralmente profissionais com mais tempo no segmento e lideram a brigada operacional do bar. Trabalham em trajés sociais, e freqüentemente falam mais de um idioma, o que os favorece em uma carreira internacional, por também se adequarem aos formatos de restaurantes de alta gastronomia, hotéis internacionais, "pubs",

"piano bar's" e navios de cruzeiro.

#### **O Bartender Free Style**

Geralmete iniciantes na carreira, o barman free-style ou bartender, explora sua imagem jovem como um atrativo, bem como a possibilidade de agregar habilidades à essa imagem. Hoje em dia, os bartenders treinam malabarismo, pirofagia, acrobacia, e mágica. Dentre essas habilidades, o malabarismo com as garrafas, ou flair, atinge grande popularidade e já existem diversos torneios ao redor do mundo que premiam os melhores desempenhos.

Seu conhecimento em coquetelaria é básico e se resume a combinar refrigerantes e sucos às bebidas alcoólicas, bem como servir de forma dinâmica as bebidas de domínio público jovem como as vodkas ice e os energéticos. Vestem-se de forma a agradar ou impressionar o público alvo da casa, usando boinas, bandanas, faixas, pulseiras, piercings e penteados modernos. Trabalham geralmente em boates, baladas, shows, casas noturnas e eventos em geral.

#### **O Barista**

Barista é o profissional especializado em cafés de alta qualidade (cafés especiais), cujo principal objetivo é alcançar a "xícara perfeita". Também trabalha criando novos drinks baseados em café, utilizando-se de licores, cremes, bebidas alcoólicas, entre outros. Deve ser profundo conhecedor de todas as fases da vida do café, desde o cultivo da planta, etapas de processamento e beneficiamento do Grão, processos de torra e moagem, além, é claro, dos detalhes processos de extração da bebida, seja em máquinas de espresso ou em outros métodos de preparo.

Em São Paulo, desde 2007 se comemora o Dia do Barista no mesmo dia em que se comemora o Dia Nacional do Café, em 24 de Maio.

No resto do mundo a designação de barista passou a ser usada para os profissionais que atingiram um nível superior de conhecimento no preparo de bebidas. É o equivalente ao sommelier do vinho, para o mundo do café; um profissional altamente habilidoso, capaz de identificar os mais diversos matizes e variações na degustação da bebida final, preparar a bebida corretamente nas mais variadas formas de preparo, além de ser capaz de desenvolver cartas de drinks próprios.

## UNIDADE 2 - A IMPORTANCIA DO BARTENDER

Um bartender, além da preparação de drinques e coquetéis, carrega a responsabilidade de comandar o bar do ambiente - seja boate, hotel, restaurante. Ele é uma das figuras-chaves da empresa, pois lida diretamente com o público.

O trabalho do bartender é de suma importância, pois agrega valor à venda de bebidas em doses e coquetéis gerando grande lucratividade para a empresa. Quando um bartender ganha status

O barman é um manipulador de alimentos e bebidas, então é importante que você cuide de sua saúde, fazendo periodicamente todos os exames médicos recomendados pela empresa e informe sempre ao seu supervisor quando estiver doente.

A apresentação pessoal também é um fator que você não pode esquecer.

- Mantenha os cabelos limpos e curtos ou presos.
- Não use barba nem bigode.
- Os dentes devem estar limpos e bem cuidados.
- Use uniforme completo, limpo, sem manchas e sem furos. A troca deve ser diária ou mais vezes, se necessário.

- Não use jóias e bijuterias; relógio é permitido.
- Não use perfume, apenas desodorante sem perfume.
- Mantenha as unhas curtas, sem esmalte ou base.
- Use sapatos fechados e confortáveis.

- Troque diariamente as meias.
- Lave as mãos no início da jornada, ao tocar no corpo e a cada troca de atividade

Seguir algumas regras de comportamento é indispensável para um barman. Os tópicos abaixo merecem sua total atenção.

Mantenha bons hábitos

- Evite passar as mãos pelos cabelos, nariz, boca e outras partes do corpo.
- Não seque o suor com as mãos, com a manga da camisa nem com o guardanapo.
- Não fume durante o expediente. Se fumar no intervalo, lave as mãos.

dentro de determinada boate, por exemplo, ele se torna atração e, com isso, aumentando a procura pelo local.

Bartender, do inglês, significa garçom de bar. O nome é dado aos garçons que trabalham preparando e servindo drinques e coquetéis em boates, restaurantes, hotéis. O termo barman é usado quando se trata de homens e barwoman ou barmaid quando se diz respeito a mulher.

### APRESENTAÇÃO PESSOAL

- Não coma, nem mastigue chicletes enquanto estiver trabalhando.
  - Não faça uso de bebida alcoólica antes e, em nenhuma hipótese, durante o trabalho.
  - Evite tossir, espirrar e assoviar enquanto estiver servindo.
  - Não se encoste às paredes nem nos móveis, mantenha sempre uma postura ereta.
- Tenha boas atitudes
- Fique atento ao tom de voz, aos gestos e ao vocabulário utilizado.
  - Procure ajudar os clientes e seus colegas nas atividades diárias.
  - Evite fazer comentários sobre os assuntos conversados pelos clientes.
  - Seja honesto; siga as regras estabelecidas pela empresa e tenha o máximo cuidado com o fechamento das contas dos clientes.
  - Evite discussão. Por tratar com diversos tipos de clientes, o barman deve estar preparado para lidar com as mais diversas situações.
- Saiba comunicar-se
- Você é responsável pela apresentação aos clientes de todos os produtos de venda disponibilizados pelo bar; e pela transmissão dos pedidos desses clientes aos demais membros da equipe. Portanto, é muito importante que você saiba se comunicar bem.
  - A boa comunicação também auxilia a manter em harmonia as relações interpessoais.



## UNIDADE 3 - TIPOS DE BAR

Com a evolução dos tempos e das exigências da sociedade, assistiu-se a um surto de diferenciados tipos de Bar. Digamos que existe a ideia geral de Bar e depois toda uma ramificação de diferentes tipos do mesmo que tomam determinados nomes consoantes características da decoração e conforto mas, é sobre tudo pelos serviços específicos prestados ao público. Estes estabelecimentos adaptaram-se e evoluíram de uma forma tão notável que nos dias que correm nós podemos deparar com Bares em lugares tão diversos como em hotéis, motéis, estalagens, residenciais, albergarias, complexos turísticos, ainda com estabelecimentos individuais ou em aviões, paquetes e outros navios, clubes, e muitos mais.

Eis alguns tipos de bar que existem:



### Cocktail Bar

É uma secção de um hotel embora se possa encontrar este tipo de bar como unidades independentes. Neste estabelecimento, servem-se todas as bebidas, simples ou compostas.

### Dancing Bar / Night Club / Boite

A este tipo de estabelecimento dá-se também o nome de discoteca. São locais muito frequentados por jovens que procuram divertir-se ao som de um grupo musical ou ao som de discos manipulados por um disc jockey.

### Piano Bar

Tal como o próprio nome indica é um estabelecimento com um piano, que proporciona música ambiente, tem uma decoração requintada e luxuosa, conclusão por vezes assemelha-se ao Cocktail Bar.

### Swimming Pool Bar

É um bar que se situa junto de uma piscina dando apoio à mesma. Para além de bebidas, o tipo de serviço prestado comporta ainda

um serviço de chá, batidos, Sandwich quentes ou frias, saladas, gelataria, etc....

### Wine Bar

É um estabelecimento especializado na venda de todos os tipos de vinhos, quer a copo, quer em garrafa, podendo também servir outros produtos. Este tipo de bar enquadra-se perfeitamente dentro do nosso país, visto que somos grandes produtores de vinhos e de vasta variedade.

### Milk Bar

É mais um estabelecimento que defende a especialização, sendo o seu forte em bebidas que contenham leite. Servindo leite simples ou em composições, dependendo do gosto dos seus clientes.

### Sandwich Bar

Este tipo de bar comporta no seu serviço uma grande e vasta variedade de sondes, para além das bebidas que pode servir.

### Video Bar

Este estabelecimento é uma criação muito recente, apresenta como novidade um ecrã gigante ou não, no qual se podem ver filmes, enquanto se vai tomando uma bebida e saboreando as imagens que se visualizam.

### Beer Bar

Em Portugal este tipo de estabelecimento é denominado por cervejaria. No seu serviço de bebidas é a cerveja que mais se destaca.

### Pub / Bar

Este tipo de bar é de origem inglesa com características muito próprias. Ele tem de um variadíssimo número de bebidas podem servir ainda comidas muito rápidas e simples.

### Coffee Bar

Este estabelecimento comporta um serviço de cafeteira muito diversificado podendo também servir tiranas e tostas, torradas, saúdes, etc.

### Cyber Café

Este estabelecimento é uma criação muito recente, que concilia a utilização internet com o prazer de poder desfrutar de bebidas enquanto se visita os diversos locais (sites) disponíveis na web.

## UNIDADE 4 - EQUIPAMENTOS DE BAR

### 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



## UNIDADE 5

### TIPOS DE COPOS

	<b>CANECA DE CERVEJA</b> "Beer Mug". Capacidade entre 12 e 20 oz (360 e 600 ml).		<b>COPO DE CERVEJA</b> "Beer Glass". Capacidade entre 16 e 20 oz (480 e 600 ml).
	<b>CANECA PARA COQUETÉIS QUENTES</b> "Irish Coffee Glass". Capacidade entre 8 e 10 oz (240 e 300 ml).		<b>COPO DE CHOPP</b> "Pilsner Glass". Capacidade entre 10 e 20 oz (300 e 600 ml).
	<b>CÁLICE DE VINHO</b> "All-Purpose Wine Goblet". Capacidade entre 8 e 14 oz (240 e 420 ml).		<b>COPO DE PONCHE</b> "Punch Cup". Capacidade entre 6 e 8 oz (180 e 240 ml).
	<b>COPO COLLINS</b> "Collins Glass". Capacidade entre 8 e 14 oz (240 e 420 ml).		<b>COPO DE SHOT</b> "Shot Glass". Capacidade entre 1 e 3 oz (30 e 90 ml).
	<b>COPO CORDIAL</b> "Cordial Glass". Capacidade entre 1 e 3 oz (30 e 90 ml).		<b>COPO DOUBLE OLD-FASHIONED</b> "Double Old-Fashioned Glass". Capacidade entre 8 e 10 oz (240 e 300 ml).

**COPO HIGHBALL**

"Highball Glass". Capacidade entre 8 e 10 oz (240 e 300 ml).

**TAÇA FLUTE**

"Champagne Flute Glass". Capacidade entre 6 e 9 oz (180 e 270 ml).

**COPO HURRICANE**

"Hurricane Glass". Capacidade entre 16 e 20 oz (480 e 600 ml).

**TAÇA PARFAIT**

"Parfait Glass". Capacidade entre 5 e 6 oz (150 e 180 ml).

**COPO JIGGER**

"Jigger Glass". Capacidade entre 2 e 3 oz (60 e 90 ml).

**TAÇA PONY**

"Pony Glass". Capacidade entre 2 e 3 oz (60 e 90 ml).

**COPO OLD-FASHIONED**

"Old-Fashioned Glass". Capacidade entre 5 e 6 oz (150 e 180 ml).

**TAÇA SHERRY**

"Sherry Glass". Capacidade entre 4 e 6 oz (120 e 180 ml).

**COPO ON THE ROCKS**

"On The Rocks". Capacidade entre 8 e 12 oz (240 e 360 ml).

**TAÇA SOUR**

"Sour Glass". Capacidade entre 4 e 6 oz (120 e 180 ml).

**COPO ZOMBIE**

"Zombie Glass". Capacidade entre 12 e 20 oz (360 e 600 ml).

**TAÇA TULIPA**

"Tulip Glass". Capacidade entre 6 e 9 oz (180 e 270 ml).

**TAÇA CHAMPANHE SAUCER**

"Champagne Saucer Glass". Capacidade entre 6 e 9 oz (180 e 270 ml).

**TAÇA DE CONHAQUE**

"Brandy Glass". Capacidade entre 10 e 16 oz (300 e 480 ml).

**TAÇA DE COQUETEL**

"Cocktail Glass". Capacidade entre 4 e 12 oz (120 e 360 ml).

**TAÇA DE VINHO BRANCO**

"White Wine Glass". Capacidade entre 8 e 14 oz (240 e 420 ml).

**TAÇA DE VINHO TINTO**

"Red Wine Glass". Capacidade entre 8 e 14 oz (240 e 420 ml).

**TAÇA FIESTA**

"Fiesta Glass". Capacidade entre 8 e 12 oz (240 e 360 ml).



## LINHA 6 - TIPOS DE BEBIDAS

### DESTILADOS

- Absinto
- Aquavit
- Brandy
- Cachaça
- Gin
- Rum
- Tequila
- Vodka
- Whisky

### FERMENTADOS

- Cerveja
- Saquê
- Vinho

### COMPOSTOS

- Bitters
- Licores
- Vermouth

## ABERTURA DO BAR

Quando um cliente vai a um bar, procura um bom ambiente, além de bebida e petiscos. Para ser agradável, o ambiente deve ser limpo, ter bom aroma, ser organizado, ter iluminação adequada, etc. Faz parte das suas atribuições preparar o ambiente de acordo com o padrão estabelecido pelo estabelecimento em que você trabalha e assegurar que ele combine com a expectativa do cliente.

- Conheça qual o estilo e a decoração do bar.
- Saiba a posição de cada item, pois isso ajuda na hora da arrumação.
- Saiba ajustar a temperatura do ambiente e o volume do som (se houver).
- Conheça os equipamentos existentes e saiba operá-los.

### Limpeza

As áreas de preparação e serviço devem estar limpas para que não coloquem em risco a segurança dos alimentos e bebidas. Sendo assim, todo estabelecimento deve ter um eficiente programa de limpeza. Nele deve estar claro o que deve ser limpo, qual a frequência, como deve ser limpo, quais as pessoas responsáveis e quaisquer outras observações necessárias.

### DICAS

- Se qualquer atividade for desenvolvida por funcionários de outro setor, esteja atento ao desempenho das atividades para que tudo esteja sempre limpo. E saiba sempre onde encontrar quem faz a limpeza para os momentos de emergência.
- Utilize álcool a 70% para dar polimento nos utensílios.
- Cuidados devem ser tomados para evitar a contaminação química dos alimentos durante os procedimentos de limpeza do bar. Nunca deixe produtos de limpeza nas áreas onde são colocados alimentos e utensílios. Só faça a limpeza das superfícies enquanto estão sem alimentos.

## FECHANDO O BAR

Todos os clientes já se retiraram, mas algumas tarefas ainda precisam ser realizadas para deixar o bar organizado para o dia seguinte. São elas:

- recolha todo o material sujo do bar e leve para a área de higienização;
- não permita que nenhum material com restos de alimentos fique dentro do bar para ser retirado no dia seguinte. Desta forma, evitará que pragas se sintam atraídas e que o bar fique com cheiro desagradável;
- desligue aparelhos elétricos, ar-condicionado ou qualquer outro equipamento que se faça necessário;
- apague as luzes;
- feche as janelas e portas.

## UNIDADE 7 - A mise en place

Quando a mise en place é bem realizada, auxilia na agilidade dos serviços no momento de atendimento ao cliente. Ela deve ser definida de acordo com o tipo e padrão de serviço prestado pelo bar. Observe a seqüência apresentada a seguir, que pode ser usada como referência.

### Sequencia de mise en place do bar

- Pegar os materiais que serão utilizados para começar o polimento (álcool a 70% e pano).
- Separar os utensílios que serão utilizados durante o serviço (louça, talheres, cristais e outros utensílios, de acordo com o padrão do bar).
- Separar os utensílios por grupos e começar o polimento. Observar cuidadosamente o estado de limpeza e conservação de cada um deles. Retornar para a área de limpeza aqueles que apresentam resíduos ou manchas. Após o polimento, manter os utensílios protegidos de poeira e sujeiras.
- Entregar ao supervisor os materiais que não estiverem em perfeito estado de conservação (louça trincada ou lascada; talheres tortos ou com pontas quebradas; ou com qualquer outro defeito).
- Dobrar os guardanapos e mantê-los em local protegido até o momento do uso. Manter as mãos limpas e evitar a manipulação excessiva.
- Fazer a mise en place dos aparadores (utensílios de reposição, ménage, guardanapos para reposição, etc.). Listar todo o material necessário para a realização do serviço e manter o aparador arrumado.

### Dicas

Nunca toque as superfícies que entram em contato com a bebida e a boca do cliente. Os copos e taças devem ser pegos pela base ou em bandejas, para que não fiquem marcas das digitais.



### A História do Coquetel

#### História

Sua origem é bastante remota, na idade média já se misturava sucos de frutas aos destilados, pois estes eram muito fortes, com graduação alcoólica de 60 a 80 graus G.L.. Na antiga Grecia se misturava aovinho, desde água do mar a mel de abelhas ou mesmo vinagres para dissolver e abrandar seu gosto, tendo assim um cocktail. A exemplo do Irish Coffee, que quando surgiu, nada mais era que álcool de centeio e água quente servida aos marinheiros do capitão "Grog", da marinha britânica.

Naturalmente, a coisa foi evoluindo das primitivas misturas para combinações mais elaboradas e atraentes. Como em quase todos os conhecimentos adquiridos pela humanidade, a habilidade em se produzir coquetéis deu-se empiricamente, com o acúmulo gradual de experiências, passando da mistura aleatória de bebidas para uma prática sistemática de produção, de manifestação reconhecida de talento e criatividade. Desta forma, não o surgimento, como defendem alguns estudiosos do assunto, mas sim a consolidação e o amadurecimento da habilidade técnica na manipulação e na combinação de bebidas aconteceu na Inglaterra em meados do século 19. Em seguida alastrou-se pelo resto da Europa. Entretanto, foram os americanos que realmente popularizaram e consagraram o cocktail, principalmente à partir da década de 20 do século passado, ironicamente durante a vigência da lei seca nos Estados Unidos. Era um meio de se amenizar o terrível gosto das bebidas fabricadas ilegalmente e também uma forma disfarçada de se beber sem chamar a atenção das autoridades. Foi o caso por exemplo, do Bloody Mary.

Muitos coquetéis são populares no mundo todo mas alguns alcançaram a condição de astros, verdadeiros ícones pops da cultura ocidental. O Martini, o drinque americano que é um dos símbolos do american way of life ou a Margarita, a latina que imigrou para o norte e conquistou o coração e o paladar dos gringos. E é claro, a Caipirinha, que se ainda não é tão universal quanto os demais, é com certeza o predileto dos brasileiros.

Existe nos EUA uma cultura alcoólica muito rica e diversificada, sem falarmos na força do mercado, o que evidentemente propiciou condições adequadas e favoráveis.

se não ao surgimento, pelo menos para uma enorme popularização dos coquetéis. Por outro lado é na Europa que se encontra a grande produção das mais diversas bebidas alcoólicas além é claro, de ser o berço destas mesmas bebidas.

Ao importarmos de uma ou de outra, os métodos, os conceitos, as denominações, os ingredientes e demais tópicos agregados à produção de coquetéis, fatores como diferenças culturais, de costumes, de hábitos, de clima e até mesmo modismos, interferem no resultado final da produção de um coquetel. Além do que, certos ingredientes originais ou não existem ou não são tão facilmente encontrados em nosso país, obrigando muitas vezes a utilização de produtos similares (geralmente mais baratos) na feitura de tal ou qual coquetel. Assim, a soma destes fatores faz com que, eventualmente, um mesmo coquetel, com a mesma denominação, com a mesma provável origem e com mais ou menos a mesma base de ingredientes chegue aqui a um resultado diferente, as vezes sutil, as vezes tão marcantemente distinto que se poderia classificá-lo como sendo um outro coquetel.

Deste modo podemos dizer que existe também uma escola brasileira, que é naturalmente bastante influenciada pelas escolas européia e americana. Todo este preâmbulo tem por objetivo alertar de que optamos por utilizar um mix (o que não deixa de ser apropriado, em se tratando de coquetéis) entre as escolas européia, americana e brasileira na composição deste glossário de termos, denominações, classificações, conceitos e métodos de produção de e para coquetéis.

### **O Nome**

Como se poderia suspeitar, existem diversas teorias para a origem da expressão Cocktail, algumas até que plausíveis enquanto que outras não mais que conversa de gente já bem embriagada. De qualquer modo, todas são no mínimo curiosas e engraçadas. Selecionamos algumas à seguir:

1. Teria sido criada pelo escritor 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, cocked tails).

2. Na guerra da independência americana, uma taberneira chamada Betsy Flanagan, viúva de um soldado revolucionário, teria roubado as penas do rabo de um galo do inimigo para decorar os drinques que servia em sua taberna.

3. Outros relatos relacionam a palavra às rinhas de galo que ocorriam na região do Mississippi, nos EUA, onde penas retiradas do galo vencedor eram usadas para mexer os drinques dos apostadores vencedores.

4. Uma outra teoria ainda mais extravagante, diz que os bebedores freqüentadores desta rinha utilizavam as penas para massagear a garganta, permitindo assim, a ingestão de mais um gole, já que as bebidas eram intragáveis mesmo para estes bebedores.

5. E há ainda quem diga sobre um drinque espetacular preparado e batizado por uma linda jovem mexicana chamada Coctel.

Existem outras tantas versões e teorias sobre a origem

deste termo, tão divertidas quanto menos críveis nos pareçam, o que acaba tornando o assunto ainda mais saboroso e interessante. E se estamos falando de coquetéis, no final é o que importa.

## **UNIDADE 8 - Classificação dos Coquetéis**

### **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**

Em 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, vermouths, 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-índia, recomendados para dias frios.

### **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 rodelas 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.

## UNIDADE 9 - ATENDIMENTO AO CLIENTE

Não importa se o cliente está chegando sozinho ou em grupo. O atendimento deve ser sempre feito com cordialidade e de acordo com a etiqueta social. Sorria sempre. Recepcionar o cliente com um sorriso é fundamental. Cumprimente-o com entusiasmo e, caso saiba o seu nome, é dever de todo bom barman chamar o cliente pelo nome precedido do título (Senhor ou Senhora). Ofereça o cardápio (carta de drinques e carta de vinho). Quando oferecer o cardápio, identifique a necessidade do cliente e explique a carta de bebidas. Saiba ouvir e esteja bem informado para atender prontamente a toda e qualquer solicitação. Ofereça algo apropriado ao horário. Explique ao cliente o que o cardápio ou a carta contém, tanto em bebidas como em alimentos. Seja flexível, pois, eventualmente, o cliente pode pedir algo que não esteja na carta de bebidas ou ao alcance do barman. Busque o "algo mais" ao servir, evitando dizer não. Caso não tenha alguma informação importante, diga que vai verificar e que trará a resposta.

### DICAS

- Esteja sempre informado sobre a situação e os pontos turísticos de sua cidade e de seu país, para agregar valor ao seu serviço.
- Mantenha-se atualizado em relação a conhecimentos gerais, pois muitos clientes querem apenas conversar.

### **Alteração de pedidos-padrão**

Quando o cliente solicitar um pedido fora do padrão, confirme sempre o pedido para que você possa servi-lo exatamente como solicitado. Seja honesto com o cliente, ao informar a indisponibilidade de determinado produto ou se existe algum problema em relação à sua qualidade; esteja sempre pronto para oferecer uma opção para o item ou produto não disponível. Um cliente que recebe uma informação honesta valoriza ainda mais o trabalho do barman.

### **Proatividade**

Antecipe-se em atender às necessidades do cliente. Em muitos bares, os clientes são cativos, ou seja, retornam sempre. O cliente que frequenta determinado bar espera ser reconhecido pelo barman e chamado pelo nome. Esse mesmo cliente muitas vezes cria um código de comunicação todo particular

com o barman e essa interação é extremamente importante. Caso o cliente peça algo para comer, prepare um mise en place completo, sem que haja necessidade de o cliente pedir qualquer coisa.

- Converse com seu colega garçom, se você tiver dúvidas sobre mise en place de alimentos.
- Ofereça um novo drinque para clientes que esperam por esse serviço. Tenha sensibilidade para estar sempre agindo proativamente em relação ao cliente.

### **FINALIZANDO O ATENDIMENTO**

Para finalizar o atendimento, você deve primeiro se certificar de que o cliente realmente deseja finalizar os serviços. Fique atento, prestando atenção aos seus gestos e atitudes. Muitas solicitações de clientes são feitas de forma não verbal. Sempre que o cliente terminar o consumo de algum item, aproxime-se da mesa para a limpeza dos utensílios sujos e que não mais serão utilizados. Em seguida, ofereça algo mais. Caso o cliente aceite, atenda-o conforme suas necessidades e interesses. Caso o cliente não queira mais coisa alguma e não solicite a conta, deixe-o à vontade e fique atento às suas atitudes

### **UNIDADE 10 - O PREPARO DE COQUETÉIS**

O preparo de coquetéis, drinks, batidas, cafés, sucos, vitaminas, frappês e similares exige seu total conhecimento. Informe-se com seu Multiplicador e saiba preparar todos os drinks do cardápio, de acordo com o padrão do estabelecimento em que você trabalha.

Elaborar uma ficha técnica para cada produto também ajuda a padronizar o serviço.

Utilize sempre o copo ou taça correspondente a cada bebida e trabalhe de forma organizada e higiênica na frente do cliente.

Todos os barmans devem seguir os mesmos passos para a preparação dos drinks, para garantir a qualidade e a padronização do serviço. Relembre as sugestões abaixo.

- Cumprimente o cliente.
- Ofereça a carta de bebidas ou o cardápio.
- Repita a solicitação do cliente para que não haja dúvidas.
- Coloque sempre um porta-copos em frente ao cliente.
- Utilize sempre dosador para bebidas que o requerem.

▪ Após servir, pergunte se o drinque está a contento. Esteja apto a criar novos drinks, de acordo com tendências, solicitações especiais, festas comemorativas, eventos, etc. Quando criar e aprovar novos drinks, elabore imediatamente a ficha técnica para que seus colegas possam fornecê-los com a mesma qualidade.

- O preparo de uma bebida é, em muitos casos, apreciado pelo cliente e ele começa a sentir o gosto da bebida que pediu utilizando a visão, a audição e o olfato. Só depois da bebida pronta ele utilizará o paladar. Por esse motivo, é muito importante que o barman trabalhe de forma higiênica e harmoniosa.
- Realize movimentos finos, com boa coordenação visomotora.
- Tenha todo o mise en place completo e com fácil acesso para auxiliar a operação.
- Saiba o que pode e o que não pode ser mesclado ao criar um drinque, pois muitas vezes a mistura de sabores pode perder a harmonia.

Tipo	Ounces (oz)	Mililitros (ml)
1 Dash	1/32 oz	0.8 ml
1 Splash (colher de chá)	1/8 oz	3.5 ml
1 Colher de sopa	1/3 oz	10 ml
1 Pony	1 oz	30 ml
1 Jigger	1 1/2 oz	45 ml
1 Nip (miniatura)	2 oz	60 ml
1 Split	6 oz	180 ml
1 Xícara de chá	8 oz	240 ml
1 Spot (metade da Garrafa)	16 oz	480 ml
1 Fifth (1/5 Galão)	25.5 oz	765 ml
1 Quart (1/4 Galão)	32 oz	960 ml
1/2 Galão	64 oz	1.920 ml
1 Galão	128 oz	3.840 ml

### **MEDIDAS**

## UNIDADE II - MÃO-DE-OBRA

Para um bar que atende aproximadamente 500 pessoas o número de bartender's pode variar dependendo do estilo do ambiente. Por exemplo, se for uma casa noturna ou uma festa com público alvo jovem, serão necessários quatro bartender's e um barback no mínimo, porém se for um casamento ou uma festa infantil, devido ao movimento no bar ser menor, o número de bartender's diminui para dois ou três, e um barback é mais do que suficiente.

É fundamental que os bartender's sejam muito bem treinados, tanto na preparação dos coquetéis como no atendimento aos clientes. Também é indispensável que todos que trabalham no bar estejam sempre bem apresentados.

### ESPAÇO DO BAR

É muito importante que o seu bar tenha bastante espaço para os utensílios e as bebidas. Lembre-se que você terá que estocar várias garrafas, então precisará de muitos armários que também podem fazer parte da decoração do ambiente.

Freezers e geladeiras são indispensáveis para um bar profissional, pois é necessário estocar uma grande quantidade de gelo além de algumas bebidas. Tenha sempre espaço um ou mais de cada, de acordo com a proposta do seu bar.

O espaço para funcionários é muito importante, pois pouco espaço atrapalha o desempenho.

A beleza, organização e limpeza também são fatores muito importantes, sendo assim, utensílios e bebidas devem ficar em lugares específicos e de fácil acesso, e sempre que forem usados devem ser recolocados no mesmo lugar para que outro bartender não tenha dificuldade em encontrá-los.

### Decorações básicas

Encontrou algumas dúvidas quando viu em nossos coquetéis decorações como Twist, Zest ou Squeeze? Não se preocupe, aqui você encontra o que são essas decorações, como elas são feitas e pra que servem.

Obs: Sempre deixe prontas as decorações antes dos coquetéis. Algumas demoram um pouco para serem feitas, podendo assim esquentar ou esfriar seu coquetel durante o processo.

#### Twist / Zest

O Twist e o Zest são praticamente a mesma coisa e ambos são feitos com a casca da fruta. A única diferença entre eles é que no caso do Twist a decoração vai junto com o coquetel e no caso do Zest não. Veja abaixo mais detalhadamente:

Primeiro corte um pequeno pedaço da casca, sempre bem lavada:



O próximo passo é deixá-la com uma aparência melhor. Corte os lados deixando todos os cantos retos como nas fotos abaixo:



Quando o coquetel estiver pronto, torça a casca em cima dele para sair o líquido:



Depois disso é que vem a diferença entre as duas decorações. Se você estiver fazendo um Twist, após torcer a casca jogue-a dentro do coquetel e sirva, mas se estiver fazendo um Zest, jogue a casca no lixo e sirva o coquetel sem ela.



### Squeeze

O Squeeze é o mais fácil de ser feito. Usando o limão como exemplo, corte-o em 8 pedaços, cortando primeiro no meio e depois as metades em 4 pedaços cada.



Quando o coquetel estiver pronto, esprema um desses pedaços dentro do coquetel e depois jogue-o no mesmo.

### Coquetel em camadas

Para dividir um coquetel em camadas existem duas regras básicas que devem ser seguidas: as bebidas devem ser adicionadas por ordem de densidade, sempre da mais densa para a menos densa, e elas devem ser despejadas no copo sutilmente com o auxílio de uma colher apropriada.

Quanto maior o teor alcoólico da bebida menor é sua densidade. Geralmente os licores são mais densos que os destilados, portanto devem ser adicionados primeiro.

Existem coquetéis com diversas camadas, mas esses são mais difíceis de serem preparados, então abaixo você aprenderá a fazer um coquetel com apenas duas camadas. A técnica utilizada é a mesma para ambos, portanto antes de partir para os coquetéis mais elaborados, procure fazer com perfeição os que possuem poucas camadas.

Veja nas fotos abaixo um exemplo e observe como é feito na prática.

### Como fazer

Primeiro despeje no copo a bebida mais densa:



Para fazer seu coquetel em camadas você vai precisar do auxílio de uma colher de bar (bailarina). Coloque-a no copo de forma que sua ponta encoste no canto do copo e ao mesmo tempo na bebida que foi despejada primeiro, como na foto abaixo.



Este é o coquetel em camadas. Apesar de ser um coquetel com um grau de dificuldade um pouco maior durante seu preparo, o resultado é muito gratificante.



Depois de acertar a posição da colher de bar despeje a próxima bebida sobre a colher, bem suavemente.



[Clique aqui](#) e veja outro drink feito utilizando esta técnica. Qualquer dúvida entre em contato conosco.



#### Crustando a borda de uma taça

Crustar uma borda é muito fácil, mas são necessários alguns cuidados. A crosta pode ser feita com sal ou açúcar, em qualquer tipo de taça ou copo, pois a técnica utilizada é a mesma. Abaixo, mostraremos com algumas fotos como crustar uma taça de coquetel com açúcar.

Observe que devido a densidade de cada bebida e o modo como estamos ensinando, as bebidas não vão se misturar. Conforme for completando o processo para colocar a segunda bebida, vá retirando a colher de bar, também de modo bem suave.

#### Como fazer

Faça um corte no limão em forma de uma pequena meia-lua, como nas fotos abaixo:



Encaixe a taça na meia-lua e gire-a de forma que a borda fique toda umedecida:



Coloque açúcar em um prato, passe a borda da taça sobre ele e, ao mesmo tempo que você girar a taça, vá puxando-a delicadamente para trás. Desse modo, o açúcar gruda apenas do lado de fora da borda.



Depois de crustada, a taça deve ficar como na foto abaixo. Lembre-se que o bom resultado depende de cuidado e prática.



## UNIDADE 12 - INGREDIENTES

### Tequila Fizz

#### Ingredientes:

1 dose de tequila  
1 dose de suco de limão  
1 colher (sobremesa) de açúcar

#### Como Fazer:

Bata os ingredientes com gelo, despeje num copo tipo long drink, complete com club soda e sirva com uma casca de limão e uma pitadinha de sal por cima.

### Pina Colada

#### Ingredientes:

2 doses de rum escuro  
3 doses de suco de abacaxi  
2 doses de leite de coco  
pedaços de abacaxi

#### Como Fazer:

Bata todas as doses no liquidificador com 2 rodela de abacaxi. Sirva com gelo. Existe a alternativa de simplesmente tirar uma tampa do abacaxi, depois tirar a polpa da fruta, deixando apenas uma camada razoável... então você enche de vodca... (a parte boa é que fica apenas o gosto do abacaxi, a parte ruim é que você fica andando segurando um abacaxi! :P hehehe)

### Margarita Frozen

#### Ingredientes:

1 dose de Tequila  
½ dose de Cointreau  
1 dose de suco de limão

#### Como Fazer:

Passa os ingredientes pelo liquidificador com o gelo e sirva em taça grande para coquetéis crustada com sal. Decore com uma rodela de limão.

### Margarita

#### Ingredientes:

1 parte de suco de limão  
3 partes de Cointreau  
6 partes de tequila

#### Como Fazer:

Coloque os ingredientes, com gelo, numa coqueteleira e bata bem. Sirva coado em um copo short-drink. Envolve a borda do copo com limão, passando-o pela polpa da fruta, e em seguida sal, formando uma crosta.

#### Hi Fi

#### Ingredientes:

1/2 dose de vodka  
1 dose de suco de laranja

#### Como Fazer:

Misture a vodka e o refrigerante, adicionando cubos de gelo.

#### Fizz de Laranja

#### Ingredientes:

1 laranja  
2 doses de gim  
2 colheres (sopa) de suco de limão  
2 colheres (chá) de açúcar diluído em água  
2 gotas de bitter de laranja.

#### Como Fazer:

Reserve a soda e a laranja e agite os demais ingredientes numa coqueteleira com gelo. Coe para um copo alto. Adicione gelo, soda a gosto, uma gota de suco de laranja (ou mais, se preferir) e decore com uma fatia de laranja. Sirva imediatamente, enquanto o coquetel ainda está efervescente.

#### Dry Martini

#### Ingredientes:

1 medida de vermute seco  
9 medidas de dry gim  
Gelo  
Azeitona

#### Como Fazer:

Coloque o gim sobre as pedras de gelo, mexendo para gelar a bebida. Retire o gelo da taça e pingue o vermute seco, girando a taça para que percorra suas paredes. Coloque uma azeitona espetada num palito.

#### Daiquiri

#### Ingredientes:

1 e 1/2 ou 2 doses de rum leve  
suco de 1/2 limão galego  
1 pitada de açúcar diluída em água  
1 gota de marasquino (opcional).

#### Como Fazer:

Este drinque tem dois tipos de preparação. No primeiro, agita-se bem todos os ingredientes numa coqueteleira, com bastante gelo picado, e coa-se para um copo de coquetel. No segundo, mistura-se os ingredientes com gelo num copo para mexer e serve-se num copo de champanha tipo tulipa, com canudinhos curtos. Ainda que os ingredientes e as medidas variem a cada receita, os sabores predominantes do Daiquiri devem ser o rum e o limão, o drinque ideal resulta seco e suave.

#### Cuba Libre

#### Ingredientes:

1 limão  
2 doses de rum leve  
Coca-cola ou Pepsi Cola.

#### Como Fazer:

Esprema o limão num copo e deixe cair as metades da fruta. Soque-as e junte cubos de gelo. Adicione o rum e complete com a Coca-cola, Pepsi ou genérico. Mexa bem e sirva.

#### Sex on the Beach

#### Ingredientes:

1 1/2 parte de vodka  
1 1/2 parte de licor de pêssego  
2 partes de suco de laranja  
2 partes de suco de abacaxi  
2 partes de suco de pêssego  
groselha

#### Como Fazer:

Misture todos os ingredientes (com exceção da groselha) num copo grande e complete com bastante gelo. Coloque a groselha para que ela dê uma cor ao fundo (não misture!!).

#### Caipirinha

#### Ingredientes:

3 doses de pinga  
1 limão  
3 colheres (sopa) de caldo coado de limão  
2 colheres (sopa) água  
1 colher (sopa) de mel  
2 colheres (sopa) de gelo picado.

#### Como Fazer:

Corte o limão em 4 gomos e coloque 2 em cada copo. Reparta a água ardente, o caldo de limão, o mel e a água, em partes iguais, em cada copo. Amasse bem os gomos de limão com o auxílio de um pequeno soquete. Complete com o gelo, mexa bem e sirva em seguida.

#### Bloody Mary

#### Ingredientes:

1 e 1/2 dose de vodka  
3 doses de suco de tomate  
1/2 dose de suco de limão  
1 colher (chá) de Molho Inglês  
2 gotas de molho de pimenta

sal e pimenta-do-reino a gosto.

Como Fazer:

Junte todos os ingredientes numa coqueteleira com três pedras de gelo e agite bem. Coe para um copo tipo alto e, sirva, também com gelo.

Alexander

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de conhaque ou armagnac  
1 dose de creme de cacau escuro  
1 dose de creme de leite  
noz-moscada em pó.

Como Fazer:

Agite os ingredientes com gelo na coqueteleira. Coe e sirva, polvilhado com noz-moscada.

Suco de Frutas Gummi

Ingredientes

1 clight de morango (tem que ser clight)  
1/2 vodka  
1 litro de água  
bastante gelo

Como Fazer:

Só bater tudo no liquidificador, coloca mais gelo se necessário. Fica muito gostoso, parece um frozen, embebeda fácil, fácil.

Palmadinha de Anjo

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de licor de cacau  
1/2 dose de creme de leite fresco  
suco de uma lima  
gelo picado

Como Fazer:

ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

Beijo de Anjo

Ingredientes:

1/2 dose de licor de cacau  
1/2 dose de licor de ameixas  
1/2 dose de licor de violetas  
1/2 dose de creme de leite fresco

Como Fazer:

Ponha os ingredientes num cálice alto, cuidadosamente, para que se não misturem e sirva em seguida.

Asas de Anjo

Ingredientes:

1/2 dose de licor de violetas  
1/2 dose de xarope de morango

1/2 dose de marasquino

Como Fazer:

Ponha os ingredientes num cálice alto de licor, na ordem em foram enumerados, cuidadosamente, para que não se misturem, sirva.

Asas Brancas

Ingredientes:

2 doses de gim  
1 dose de licor de menta  
gelo picado

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira, com o gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

Um Raspão na Lua

Ingredientes:

1/2 dose de conhaque  
1/2 dose de licor de pêssego  
1/2 dose de quinquina  
3 gotas de pernod  
gelo picado

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva em seguida.

Sonho

Ingredientes:

2 doses de conhaque  
1 dose de curaçau  
1 gota de pernod  
gelo picado

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva.

Demônio

Ingredientes:

1 dose de vinho do porto  
1 dose de vermute seco  
2 gotas de suco de limão  
gelo picado.

Como Fazer:

Ponha todos os ingredientes na coqueteleira com gelo picado, agite bem e sirva logo em seguida.

Terremoto

Ingredientes:

1 dose de gim  
1 dose de uísque  
1 dose de pernod (pastis, ou similar)

gelo picado.

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e agite bem, sirva em seguida.

Bomba H

Ingredientes:

1/2 dose de chartreuse amarela

1/2 dose de chartreuse verde

1/2 dose de conhaque

1/2 dose de uísque gelo picado.

Como Fazer:

Ponha os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e agite bem, sirva em seguida.

The Devil

Ingredientes:

1 dose de conhaque

1 dose de licor de menta verde

gelo picado

1 pitadinha de pimenta vermelha.

Como Fazer:

Ponha o conhaque e o licor na coqueteleira com pouco gelo picado, agite bem. Despeje no cálice e por cima ponha a pitadinha de pimenta vermelha, sirva logo.

Chama de Conhaque

Ingredientes:

2 doses de conhaque,

1 pedacinho de casca de laranja,

1 pedaço de casca de limão,

1 cubinho de açúcar

Como Fazer:

Ponha o açúcar no fundo da coqueteleira, junte os outros ingredientes, misture com uma colher de cabo longo.

Depois ponha fogo, deixe queimar até o fogo se apagar, sirva em cálice, após o jantar.

Maria Sanguinária

Ingredientes:

1 dose de vodka

2 doses de suco de tomate

1/2 dose de suco de limão

1 gota de molho inglês

sal e pimenta a gosto

gelo picado.

Como Fazer:

ponha todos os ingredientes na coqueteleira, agite bem e sirva em seguida.

Caju Amigo

Ingredientes:

1 xícara(chá) de suco de caju

1 xícara(chá) de gin

suco do limão

açúcar a gosto

pedras de gelo.

Como Fazer:

Bata tudo no liquidificador e sirva bem gelado. Beba em seguida, ou conserve em geladeira, acrescentando o limão

apenas na hora de servir.

Caipira de Laranja

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de açúcar

meio litro de cachaça

meia dúzia de laranjinhas caipira, em fase de crescimento

gelo a vontade.

Como Fazer:

Pegue uma caneca de alumínio de 1 litro, esprema as 6 laranjas com semente, adicione o açúcar, a cachaça e o gelo.

Misture bem em seguida.

Caipirinha de Melão

Ingredientes:

1 melão pequeno

1 copo de Vodka

1 colher de sopa de limão

Açúcar à vontade

Como Fazer:

Tire a "tampa" do melão. Retire as semente e um pouco dele, colocando em uma coqueteleira com o restante e batendo. Coloque dentro do melão e acrescente gelo. Decore.

Dica: Gostoso também se feito com abacaxi.

Caipirinha Mineira

Ingredientes:

1 limão com casca

2 doses de pinga

açúcar a gosto

gelo.

Como Fazer:

esmague o limão junto com o açúcar. Junte a pinga e gelo.

Café Irlandês

Ingredientes:

1 colher (chá) de açúcar

1 e 1/2 dose de uísque

5 doses de café forte bem quente

creme de leite.

Como Fazer:

Escaide um copo de vinho com Água quente. Coloque o açúcar no copo e, em seguida o uísque. Complete

com o café, deixando espaço para o creme de leite no copo. Mexa bem e deixe o líquido descansar um pouco. Então, vá adicionando o creme de leite, derramando-o bem devagar com uma colher. É indispensável que o creme de leite flutue na superfície do coquetel, sem se misturar a ele. Sirva em seguida.

Café Flambado

Ingredientes:

8 doses de conhaque  
2 colheres (chá) de açúcar  
8 cravos-da-índia  
3 gotas de essência de baunilha  
2 ou 3 paus de canela  
casquinhas de laranja e limão cortadas em espiral  
1/2 litro de café bem quente.

Como Fazer:

Despeje o conhaque numa tigela, de preferência de prata, adicione metade do açúcar, os cravos-da-índia, a baunilha, a canela e as casquinhas de limão e de laranja. Mexa bem. Adicione o café quente. Encharque de conhaque a segunda colher de açúcar e flambe-a. Mergulhe o açúcar em chamas, na tigela, de modo que o fogo se espalhe por toda a superfície do coquetel. Sirva em xícaras.

Café Amaretto

Ingredientes:

1/2 dose de licor Amaretto  
1/2 dose (ou mais) de licor de café  
1 xícara de licor bem quente  
creme de chantilly.

Como Fazer:

Coloque os licores numa xícara com o café quente e cubra com o creme de chantilly. Sirva imediatamente.

Bourbon Fog

Ingredientes:

1 litro de Bourbon  
1 litro de café bem forte gelado  
1 litro de sorvete de baunilha.

Como Fazer:

Misture bem os ingredientes numa poncheira ou jarra grande e sirva.

Blue Moon

Ingredientes:

1/2 dose de curaçau azul  
2 doses de rum  
1 dose de suco de abacaxi  
1 colher (chá) de licor de coco ou leite de coco a gosto.

Como Fazer:

Agite os ingredientes numa coqueteleira com gelo ecoe para um copo de coquetel. Sirva em seguida.

Big Apple

Ingredientes:

1 maçã grande e bem vermelha  
3 doses de brandy de maçã  
2 doses de suco de laranja  
1 dose de suco de limão  
algumas folhinhas de hortelã  
1 cereja cristalizada  
rum a gosto.

Como Fazer:

Com uma facininha afiada, corte a tampa de uma maçã e retire as sementes de boa parte da polpa (reserve-a), de modo a abrir espaço para o drinque, mas tomando cuidado para não romper a casca. Deixe a maçã oca no congelador por 15 minutos. Enquanto isso, junte os demais ingredientes líquidos num copo para mexer, e em seguida adicione a polpa da maçã picada e misture bem. Coe para a "taça" de maçã e sirva, com canudos e decorado com hortelã e cereja.

Bermudas coquetel

Ingredientes:

1 1/2 dose de gim  
1 colher (sopa) de suco de limão  
2 ou 3 gotas de licor de abricó  
2 ou 3 gotas de grenadine.

Como Fazer:

Agite tudo numa coqueteleira com gelo, e sirva num copo de tamanho médio.

Bellini

Ingredientes:

4 partes de suco concentrado de pêssego ou papa de pêssego  
6 partes de Champagne

Como Fazer:

Coloque o suco de maracujá no fundo de uma taça e acrescente pouco a pouco a champagne. Enquanto coloca a bebida, misture delicadamente.

Aperitivo de Água Mineral

Ingredientes:

1 e 1/2 dose de gin seco  
1 e 1/2 dose de vermute branco seco  
1/2 dose de suco de limão  
água mineral gasosa  
casquinha de pepino.

Como Fazer:

Coloque o gin, o vermute e o suco numa coqueteleira com gelo e agite bem. Coe para um copo com pedras de gelo e complete com a água mineral. Decore com as casquinhas de pepino.

Americanino

Ingredientes:  
3/4 dose de Campari  
3/4 dose de vermute tinto doce  
soda a gosto  
1 fatia de laranja.

Como Fazer:  
Misture tudo num copo cheio de gelo.

#### Alfonso Especial

Ingredientes:  
1 e 1/2 dose de licor Grand Marnier  
3/4 dose de gin (seco)  
3/4 dose vermute seco  
4 gotas de vermute doce  
1 gota de angustura.

Como Fazer:  
Misture os ingredientes com gelo e coe para um copo de coquetel.

#### Adonis

Ingredientes:  
2 doses de sherry seco  
1 dose de vermute doce  
2 gotas de angustura e bitter de laranja.

Como Fazer:  
Mexe os ingredientes com gelo e despeje num copo de coquetel.

#### Admirável

Ingredientes:  
1 dose de Bourbon  
2 doses de vermute seco  
suco de 1/2 limão grande  
casca de limão(optativo).

Como Fazer:  
Agite os ingredientes na coqueteleira, com gelo. sirva num copo tipo "alto" e, se quiser, decore com a casca de limão.

#### Absinto de Verão

Ingredientes:  
1 e 1/2 dose de Pernod ou outro anis,  
2 ou 3 gotas de licor de Anisete,  
2 ou 3 gotas de água de flores de laranjeira,  
1 colher (chá) de creme de menta ou peppermint chnapps,  
1 clara.

Como Fazer:  
Agite todos os ingredientes na coqueteleira com gelo picado e sirva num copo de coquetel.

#### Amor perfeito

Ingredientes:  
1 parte de vodka

2 partes de rum  
1 colher de açúcar  
1/2 limão  
Champagne

Como Fazer:  
Bater tudo menos a Champagne no liquidificador com gelo. Encher os copos até a metade e completar com Champagne.

#### Batida Suor de Virgem

Ingredientes:  
1 copo de suco de tangerina,  
1/2 copo de pinga,  
1/3 de copo de leite condensado.

Como Fazer:  
Bata no liquidificador com gelo.

#### Batida de Tomate

Ingredientes:  
2 doses de pinga,  
1 dose de vodka,  
1 e 1/2 copo de suco de tomate,  
1 colher (sobremesa) de caldo coado de limão,  
gotas de molho Inglês,  
gotas de molho Tabasco,  
1 pitada de sal,  
1 pitada de açúcar,  
pimenta do reino a gosto, gelo.

Como Fazer:  
Misture o suco de tomate com a pinga e a vodka. Tempere com caldo de limão, molho inglês, molho tabasco, sal, açúcar e pimenta. Mexa bem. Despeje em 2 copos e complete com gelo.  
Batida de Morango

Ingredientes:  
1/2 garrafa de vodka,  
1 caixinha de morangos maduros,  
1 colher (sobremesa) de caldo de limão,  
2 colheres (sopa) de açúcar.

Como Fazer:  
Limpe os morangos, pique e bata no liquidificador com o açúcar, o caldo de limão e 1/2 copo de água (opcional). Despeje numa jarra grande e misture bem com a vodka. O gelo é colocado nos copos.

#### Batida de Mocotó

Ingredientes:  
Utilize o que tiver sobrado do caldo coado, resultante dos pézinhos de porco ou boi. Para 5 conchas de caldo, utilize: 8 doses de pinga,  
2 colheres (sopa) caldo coado de limão,  
1 colher (café) de caldo de pimenta,  
sal a gosto

Como Fazer:  
Misture a pinga com o caldo de limão e com o caldo de pimenta.  
Acrescente o caldo de mocotó fervente.  
Prove o sal. Sirva em canequinhas e enquanto estão bem quente.  
Caso contrário, o caldo começará a colar.  
Sirva com lingüiça frita.

#### Batida de Milho Verde

Ingredientes:  
1 litro de leite,  
1 lata de leite condensado,  
1 copo de rum,  
1 dose de gin,  
1 lata de milho verde.

Como Fazer:  
Faça um mingau bem ralo de milho batido no liquidificador coado num pano ralo. Depois de coado, coloque o leite condensado e leve ao fogo. Depois de frio, junte o rum e o gin e bata no liquidificador. Leve a geladeira.

#### Batida Marta Rocha

Ingredientes:  
1 litro de leite fervido e frio,  
1 vidro de leite de coco,  
600 gramas de açúcar refinado,  
1 1/2 copo de pinga (o tamanho do copo depende de quanto se quer chapar),  
1/2 copo de groselha,  
1 lata de leite condensado.

Como Fazer:  
Coloque tudo no liquidificador e bata muito bem  
Batida de Maracujá

Ingredientes:  
2 doses de pinga,  
1 copo de suco de maracujá,  
1 colher (sopa) de xarope de groselha,  
gelo.

#### Como Fazer:

Modo de Fazer: Coloque os ingredientes na coqueteleira com 3 pedras de gelo. Bata bem,coe e sirva em seguida.

#### Batida de Limão

Ingredientes:  
2 doses de cachaça,  
2 doses de Água gelada (opcional),  
caldo coado de 1 limão grande,  
1 colher (sopa) de açúcar,  
2 pedacinhos de casca de limão.  
gelo.

#### Como Fazer:

Coloque na coqueteleira a cachaça, a Água, o caldo de limão, gelo a gosto e açúcar. Bata bem. Despeje em 2 copos e guarneça com a casquinha de limão, torcida.  
Obs.:o açúcar pode ser substituído por mel.

#### Batida de Leite de Coco

Ingredientes:  
1 xícara(chá) de leite de coco,  
1 xícara(chá) de leite,  
açúcar a gosto,  
1 xícara(chá) de gin,  
pedras de gelo.

Como Fazer:  
Coloque tudo no liquidificador e bata bem. Sirva sempre bem gelado.

#### Batida Delícia

Ingredientes:  
1 litro de vinho tinto,  
1 lata de leite condensado,  
1 lata de creme de leite.

Como Fazer:  
Coloque tudo no liquidificador e bata bem. Sirva sempre gelado.  
Batida de Coco

Ingredientes:  
1 garrafa pequena de leite de coco,  
6 doses de pinga,  
2 doses de água (opcional),  
1 colher (sopa) leite condensado,  
2 colheres (sopa) de gelo picado.

Como Fazer:  
Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira e bata por alguns minutos. Sirva enquanto ainda estiver com espuma

#### Batida de Café

Ingredientes:  
1 lata de leite condensado  
2 latas de café forte frio  
1 lata de cachaça

Como Fazer:  
Bater todos os ingredientes no liquidificador,  
servir gelado.

#### Batida Bela Adormecida

Ingredientes:  
1 copo de geléia de abacaxi,  
1 lata de leite condensado,  
1 garrafa de guaraná (290 ml),  
1 litro de vinho tinto.

#### Como Fazer:

Bater no liquidificador. Depois de bem batido, coloque bastante gelo para servir bem gelado.

#### Batida de Amendoim

##### Ingredientes:

4 doses de pinga,  
2 colheres (sopa) cheias de amendoim torrado e moído bem fino,  
2 colheres (sopa) de leite condensado,  
1 colher (sopa) cheia de creme de leite,  
1 pitada de casca ralada de limão.

##### Como Fazer:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, misture com 3 colheres (sopa) cheias de gelo picado e bata bem. Sirva em seguida.

### Como criar um cocktail original em 10 passos



Um dos muitos segredos por de trás do sucesso de um excelente barman pode muito bem ser o facto de ter um cocktail original – uma criação exclusivamente sua. Com a melhor matéria-prima à sua disposição, muna-se de alguma criatividade, paciência para experimentar e, com estes 10 passos, crie um cocktail com a sua assinatura.

1. Comece por idealizar, na sua cabeça ou numa folha de papel, o tipo de cocktail que gostaria de criar. Pense nos ingredientes, bebidas alcoólicas e não alcoólicas que mais aprecia e na melhor forma de as juntar.
2. Junte tudo o que precisa e inicie o processo de experimentação, para poder afinar quantidades e misturas. É quase como cozinhar uma nova receita – com a prática vem a habilidade.
3. Pense para além da bancada do bar: os cocktails mais surpreendentes são aqueles que contêm ingredientes inesperados. Sabia que o “Greenshake” utiliza leite? Uma boa “Margarita” não satisfaz sem a sua pitada de sal? A receita do

“Bellinis” inclui açúcar? E que o “Caesars” requer algumas especiarias? Não tenha receio de experimentar – nunca se sabe o que conseguirá inventar!

4. No entanto, também não tenha receio de utilizar técnicas tradicionais que, combinadas com ingredientes vulgares podem produzir um cocktail inovador; ou então, pode sempre recorrer a velhos clássicos como rum, vodka ou whisky e inovar na forma como o cocktail é preparado.
5. Não se esqueça que um cocktail curto é composto por cerca de 113 ml, ou seja, 85 ml de ingredientes alcoólicos e não alcoólicos e cerca de 28 ml de água diluída, normalmente na forma de gelo.
6. Um dos “ingredientes” mais importantes num cocktail é o equilíbrio; procure utilizar partes iguais de elementos doces e amargos, alcoólicos e não alcoólicos.
7. Os cocktails que contenham sumos ou outros líquidos sem gás devem ser misturados num *shaker* apropriado; os cocktails que são compostos exclusivamente por álcool devem ser misturados manualmente com uma colher de bar apropriada.
8. Utilize sempre sumos de fruta naturais, não recorra aos sumos instantâneos feitos com pó ou que requerem a adição de água.
9. Adeque o gelo ao cocktail que está a criar, ou seja, cubos de gelo grandes e sólidos são o ideal para refrescar lentamente uma bebida sem a diluir em excesso. Por sua vez, os cocktails gelados requerem gelo picado, que possa ser facilmente incluído no *shaker*.
10. Não se esqueça de pequenos e importantes detalhes como uma fatia de lima ou de limão que, esfregado na borda do copo e depois lançado para dentro do mesmo pode fazer a diferença entre um cocktail normal e um cocktail fora de série.

## Os truques que todos os barmans devem saber



Ser um excelente barman requer bom gosto, personalidade, cabeça fria, paixão e dedicação por aquilo que faz e, claro, milhares de horas de experiência. O que serve saber centenas de receitas deliciosas se a execução é péssima e a sua relação com os clientes é tudo menos simpática? Basta ter alguns truques simples na manga para aumentar o seu sucesso por de trás do balcão, noite após noite!

- Quem trabalha rodeado de vidro arrisca-se a partir muitos copos e até garrafas. Se e quando acontecer, certifique-se se não tem o balde de gelo por perto: se a resposta for sim, deite o gelo fora, o mais certo é estar recheado de estilhaços de vidro.
- Nunca manuseie o gelo com as mãos – para além de ser pouco higiénico, o calor humano irá contribuir para o seu derretimento, ou seja, utiliza sempre uma pinça ou pá adequada. Também não convém utilizar copos de vidro para retirar o gelo do balde – vai acabar por lascar o copo e depois terá vidro e sangue no gelo!
- Certifique-se que os copos do seu bar estejam sempre impecáveis: lave-os em água morna com um pouco de detergente, passe-os por água fria e, no final, utilize um pano macio para os polir. Utilize apenas a base ou a haste para pegar nos copos, evitando assim dedadas inestéticas.
- Para atribuir aos seus copos (e consequentemente às suas bebidas) aquele aspecto refrescante e gelado, mergulhe-os em água e coloque-os no congelador durante cerca de uma hora. Se vai servir uma bebida quente, encha o copo com água e aqueça-o durante alguns segundos no microondas. Agora, cuidado com os choques térmicos: nada de adicionar líquidos quentes a copos gelados ou vice-versa!
- Quando utilizar o *shaker*, comece sempre porque adicionar os ingredientes mais baratos, assim, se tiver o azar de se enganar, não gastou licores ou bebidas caras.
- Depois da preparação de cada bebida, lave ou passe por água todos os utensílios utilizados. Sempre!
- Nunca encha um copo até cima, precisa desse espaço extra para o gelo que vai derreter e até para facilitar o transporte do copo.
- Não “aldrabe” as bebidas, nem utilize ingredientes de fraca qualidade. Certifique-se que os sumos estejam frescos, que os refrigerantes não perderam o gás e que os licores são de boa qualidade: só assim é que o cliente pode desfrutar, verdadeiramente, da sua bebida.
- Sempre que servir um cocktail, faça-o com um guardanapo por debaixo do copo, para absorver a condensação.
- Quando abrir uma garrafa de champanhe, nunca deixe que a rolha salte – para além de ser perigoso, demonstra falta de classe e de profissionalismo.
- Antes de espremer fruta natural, nomeadamente os citrinos, coloque-os de molho em água quente durante alguns minutos. Será mais fácil espreme-los e vai poder aproveitar todo o sumo ao máximo.
- A melhor forma de salgar um copo de cocktail é esfregar uma fatia fresca de limão ou lima no rebordo; depois, vire o copo de pernas para o ar, submergindo-o num tabuleiro previamente preparado com cerca de 1 cm de sal. Não gire o copo (se não o sal vai absorver o limão/lima e não vai aderir), optando antes por movimentá-lo suavemente de um lado para o outro.
- Se receber vários pedidos em simultâneo, comece sempre por alinhar os copos (e colocar o gelo se for o caso). Enquanto vai buscar os licores, sumos ou refrigerantes pode esquecer-se de algumas das bebidas que tem de preparar mas, ao olhar para os tipos de copos que tem dispostos, depressa se vai lembrar.
- Se uma cerveja ou cerveja de pressão estiver muito tempo à espera de ser servida, o mais certo é perder a sua espuma superior. Basta inserir uma palhinha, dar duas ou três mexidas e a espuma voltará a dar o ar da sua graça.
- Não beba nem fume por de trás do balcão – é pouco sanitário e de profissional não tem nada!
- Se tiver tempo para cruzar os braços, tem tempo para limpar! Certifique-se que o seu balcão e área de trabalho esteja sempre limpo – uma pilha de copos sujos não abona nada a seu favor e favorece a propagação de bactérias. Um bar impecável é uma das mais importantes características dos barmans profissionais.
- Lave as mãos frequentemente e sempre depois de mexer em fruta ou outro género de ingredientes sólidos. E, por motivos óbvios, mantenha as suas mãos e unhas sempre impecáveis.

- Não descure a sua aparência – a ideia é levar clientes ao balcão e não dar-lhes motivos para correr porta fora! Outra regra de ouro: sapatos confortáveis! Só assim poderá estar ao seu melhor nível toda a noite!
- Os melhores barmans pegam nas garrafas sempre pelo gargalho/zona superior e nunca pelo seu “corpo”. Alguns vão ainda mais longe: ao servir, colocam os dedos em torno do pequeno funil aplicado na abertura da garrafa para evitar que este caia no copo ou no chão.
- Quando em dúvida ou simplesmente porque quer certificar-se que vai servir sempre uma bebida irresistível – prove-a! Não pelo copo, claro! Basta inserir uma palhinha no copo, retirá-la e saborear. Rectifique e sirva!
- Se for possível, prepare a bebida em frente ao cliente, colocando o copo em cima de um guardanapo. Quem não gosta de ver um bom barman a fazer a sua magia?
- Acima de tudo, relaxe e divirta-se com os clientes! Um barman bem-disposto é um íman para fãs de cocktails e tudo aquilo que se passa beber! Nos momentos de maior movimento, tenha calma e lembre-se que esse pico de pedidos é passageiro.

#### GLOSSÁRIO

**Aparador** - Móvel pequeno, localizado em local estratégico do restaurante. Nele são

colocadas pequenas quantidades de materiais para uso durante o serviço.

**Cardápio** - Lista variada de alimentos e bebidas que são servidos em um restaurante.

**Chafing dish** - Equipamento de diversas formas e tamanhos, que serve como banho-maria para manter alimentos quentes em um bufê.

**Cloche** - Utensílio que serve para cobrir o prato com o alimento, para ser transportado da cozinha até o cliente.

**Consommé** - Utensílio utilizado para servir caldos e sopas.

**Guéridon** - Carrinho utilizado como apoio para serviço de mesa.

**Host(ess)** - Anfitrião(a) - pessoa que fica na entrada do restaurante e cuida da recepção aos clientes.

**Maitre** - Aquele que coordena e supervisiona a equipe e os serviços de um restaurante.

**Ménage** - Conjunto de utensílios para colocar sal, azeite, pimenta, etc., que vão à mesa durante o serviço.

**Mise en place** - Expressão de origem francesa que significa arrumação, colocar em ordem.

É o conjunto de trabalhos, previamente executados, para colocar o local, os objetos, os alimentos e as bebidas em ordem.

**Praça** - Divisão imaginária, que agrupará, no restaurante, um conjunto de mesas que ficará sob a responsabilidade de determinado garçom.

**Réchaud** - Suporte para panelas ou travessas, utilizado para manter alimentos quentes.

**Souspla** - Prato de tamanho maior, que fica por baixo do prato da comida.