



# I COCKTAIL

## I cocktails

L'origine della parola cocktail deriva dalla parola inglese coda:di gallo "Cock-tail", vi sono numerose storie o leggende che raccontano l'origine della bevanda, forse solo una è l'autentica, ma non si sa quale sia. Si racconta che verso il 1776 negli stati uniti, i gestori di un albergo presso New York, ai quali piaceva molto il combattimenti frà galli, un brutto giorno gli fu rubato il loro gallo preferito, ed il gestore offrì la mano di sua figlia a colui che lo avrebbe ritrovato e riportato.. Il gallo fu ritrovato e restituito da un ufficiale dell'esercito, fu tale la gioia di tutta la famiglia che il padre fece preparare dallala figlia promessa, un miscuglio molto apprezzato , battezzato seduta stante coda di gallo. Ha non ci è dato di sapere se poi sposò effettivamente l'ufficiale.

Oggi esistono numerosi cocktails raggruppati in diverse famiglie ma che si riconducono a tre principali categorie:

- **SHORT DRINK** bevanda miscelata(è il vero cocktail) servita in un bicchiere a cocktail 5-7 cl
- **LONG-DRINK** bevanda miscelata allungata con acqua succhi ecc. servita in grandi bicchieri 12-25 cl
- **HOT DRINK** bevande miscelate calde

Inoltre possono essere catalogati sui ricettari per il liquido di base ( solitamente un distillato ma anche vini, o altro)



**Base** -Vodka-Gin-Rum-Whisky-ecc  
**Aromatizzante** Grand-Marnier creme ecc  
**Colorante** -Sciroppi- Succhi - ecc

Tutti i cocktails vengono classificati per:"il momento di vendita" (Mattino -pomeriggio sera-prima del pasto , dopo il pasto):

- **BEFORE DINNER** = APERITIVI
- **AFTER-DINNER** = DIGESTIVI
- **FANCY DRINKS** = PASSATEMPO

Alcuni cocktail vengono ancora classificati per gli ingredienti base che apportano particolari benefici al nostro corpo:

- **ENERGETICI** = Contengono: uova, panna, zucchero
- **DISSETANTI - RINFRESCANTI** = Contengono della menta, succo di limone, gelato, soda, ecc

Nella richiesta da parte del cliente di un cocktail è condizionata da specifiche personali necessità e da alcuni fattori, ecco qualche esempio:

- **Orario** - mattina-pomeriggio-sera-notte
- **Stagione** estate-autunno-inverno
- **Località** alta montagna-mare- sud America - Europa
- **Tipicità del Luogo** Brasili (cahipirina) Carabi (pinacolada) ecc
- **Moda** da film - da eventi particolari

I cocktail a secondo dei loro componenti vengono miscelati utilizzando tecniche e strumenti differenti



**SHAKER**  
Latte-Uova-Zucchero  
Aucuo agrumi



**MIXING-GLACE**  
Distillati e Vermouth



**BICCHIERE DEL CLIENTE**  
A base di Champagne  
Multistrati  
E per alcuni specifici cocktails



**FRULLATORE**  
A base di frutta fresca,  
ghiaccio, distillati o liquori

## LA CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAILS COL SISTEMA AMERICANO

Short Drink	<b>After Dinner</b>	Bevanda corta, digestiva che si consuma dopo il pasto
	<b>Dasies</b>	Bevanda dissetante alcol di nome, succo di limone, sciroppo di granatina, decor con ciliegie, seltz
	<b>Flips</b>	Bevanda energetica, a base di vini liquorosi, tuorlo d'uovo, zucchero,
	<b>Arcobaleno</b>	Vari strati di distillati, liquori e sciroppi sovrapposti l'un l'altro senza essere mischiati
	<b>Sour</b>	Bevanda dissetante, a base di alcool di nome, succo di limone, zucchero,
Long Drink	<b>Bucks</b>	Long drink- dissetante, Gin, Rhum Tonic, ginger Ale,
	<b>Cobblers</b>	Long drink a base di vino da dessert, macedonia di frutta, zucchero, ghiaccio tritato
	<b>Collins</b>	Long drink, alcol di base (gin, whisky) succo di limone, zucchero, ghiaccio
	<b>Coolers</b>	Long drink, dissetante, alcool di nome (whisky, gin, Rhum, Cognac) succo di limone, zucchero, ghiaccio, allungati con soda, seltz
	<b>Cups or Bowl</b>	Preparata in grandi recipienti a base di frutta macerata nel liquore o distillato, allungata al momento di servirla con vini, o succhi di frutta, soda,
	<b>Crustas</b>	Bicchiere bordato di zucchero a base di succo limone, maraschino, alcool di base- angostura
	<b>Egg-nogs</b>	Long drink energetico, a base di : alcool di nome ( rhum, brandy) latte, uovo intero, zucchero, ghiaccio
	<b>Fizzes</b>	Long drink, dissetante, alcool di base (gin) succo di agrumi (limone) zucchero, soda
	<b>Highballs</b>	Long drink, a base di distillato di base, ghiaccio, soda, seltz
	<b>Julep</b>	Long drink, a base di alcool di nome (Bourbon) Foglie di menta, zucchero ghiaccio, soda

## LE BEVANDE MISCELATE

Queste bevande sono composte da elementi aventi sapori e gradazione diverse. Possono essere vendute come:

- a) Aperitivo (before dinner)
- b) Digestive (after dinner)
- c) Passatempo (in qualsiasi ora del giorno)
- d) Energetiche (flips-egg-noggs)
- e) Dissetanti (Fizzes-Sours-Coolers-Daisies)
- f) Rinfrescanti (Julip-Coblers-Coups-Bouls)

Nella richiesta di un specifico cocktail giocheranno i seguenti fattori:

- a) Orario
- c) Stagione
- d) Località
- e) Abbondanza di talune materie
- f) Moda.
- g) E certamente uno dei fattori sopra elencati.

In oltre i cocktail si dividono in: SHORT DRINK-LONG DRINK-HOT DRINK

### Short drink

Che sarebbe il vero cocktail, esso é generalmente composto di:

- Alcool di base (Cognac-Whisky-Gin-Rhum)
- + Altro liquido alcolico di bassa gradazione (Liquori-Vermouth-Vini-Analcolici)

### Long drink

Miscele addizionato a : (bevande servite in grande quantità)

- Alcol di base (rhum-gin-whisky)
- + Liquido analcolico (succhi di frutta-Spremute) Vini)

### Hot drink

Si chiamano così le miscele che andranno servite calde in grande o piccola quantità

In oltre a secondo della loro natura devono venire preparate :

MIXING GLACE - SHAKER - BICCHIERE DEL CLIENTE

SHAKER Si preparano nello shaker quelle bevande a base di: Panna-uova-succo di agrumi-zucchero.

MIXING GLACE Le bevande chiare come (Distillati+Vermouth).(aperitivi+acqueviti

BICCHIERE DEL CLIENTE Per cocktail a base di champagne  
Per gli arc-en ciel (vari strati di colore)  
Per quelle preparazioni un cui é specifico l'uso del bicchiere.

In oltre le bevande miscelati si suddividono in diverse famiglie che quí descriveremo dettagliatamente.

### FIZZES

Long-drink, Bevanda dissetante che porta il nome dell'alcool di base usato, si utilizza energicamente lo shaker, la caratteristica di questa bevanda é una bella schiuma in superficie.

ALCOOL DI BASE (Gin) +  
SUCCO DI AGRUME (limone)  
ZUCCHERO+ BIANCO O ROSSO D'UOVO  
Gin fizz  
SELTZ/MINERALE/SODA

Versare in un capace tumbler servire con una cannuccia. I piú importanti :  
GIN FIZZ - ORANGE FIZZ - GOLDEN FIZZ - GRAPE FRUIT FIZZ. SILVER FIZZ.

### COLLINS

Long-drink, bevanda dissetante di origine Inglese si utilizza lo shaker, si utilizza lo stesso procedimento dei fizzes.

ALCOOL DI BASE (Gin-Whisky) +  
SUCCO DI LIMONE +  
ZUCCHERO +  
GHIACCIO +  
SODA -

Si serve in un capace tumbler con cannuccia, le preparazioni sono: TOM COLLIN (stessa preparazione che il Gin-fizz) e il JHON COLLIN (stessa preparazione che il Gin-fizz ma col whisky al posto del gin)

### COBBLERS

Bevanda rinfrescante da pomeriggio a base di vino ad alta tenuta alcolica (sherry-Porto-Champagne)e caratterizzata per l'ornamento della frutta fresca che interviene nella decorazione finale.

GHIACCIO TRITATO+  
MACEDONIA DI FRUTTA +  
LIQUIDO DI NOME +  
ZUCCHERO IN POLVERE

Si prepara direttamente nel bicchiere del cliente, si accompagna con cannuccia e cucchiaino.

## SOURS

È una bevanda dissetante si prepara nello shaker si serve in un tumbler con una cannuccia ed un cucchiaino.

ALCOOL DI NOME (Whisky-Cognac-Gin-Rhum-Calvados)  
GHIACCIO +  
ZUCCHERO+  
SUCCO DI LIMONE

Ha un gusto lievemente aspro, si guarnisce il bicchiere con: 2 ciliegie, ½ fetta di arancia e ½ di limone, si aggiunge del seltz. Le preparazioni più importanti:

WHISKY SOUR - CALVADOS SOUR - RHUM SOUR

## COOLERS

Long-drink, bevanda dissetante, composto da diversi liquidi alcolici a secondo del nome.

ALCOOL DI NOME (Whisky-Gin-Rhum-Cognac)  
SUCCO DI LIMONE +  
ZUCCHERO +  
GHIACCIO+  
GINGER ALE /TONICA/COCAcola/ LIMONATA

Si prepara nello shaker e si versa in un tumbler si accompagna la cannuccia.  
più famose preparazioni: WHISKY COOLER-BRANDY COOLER-INCAPISCO COOLER

## JULEP

Short-drink Bevanda rinfrescante originaria del Kentucky, ha il gusto predominante di menta.

ALCOOL DI NOME (Bourbon-Brandy-Cognac-Rhum)  
FOGLIE DI MENTA  
ZUCCHERO  
GHIACCIO

Si prepara nel bicchiere del cliente, si guarnisce con rametto di menta.

Le preparazioni più note sono: BOURBON JULEP - BRANDY JULEP.

## FLIPS

Bevanda alimentare energetica, che riceve delle sostanze a base di uova, si possono bere a tutto le ore del giorno. Si preparano nello shaker, ed è uno short drink

VINI LIQUOROSI (Porto-Sherry-Brandy-Marsala)  
TUORLO D'UOVO +  
ZUCCHERO - GHIACCIO

Servire in un bicchiere a calice e spolverare con nocemoscata.

Le più importanti: PORTO FLIP - BRANDY FLIP - SHERRY FLIP

## EGG-NOGGS

Bevanda americana molto simile al Flip energetica, Si prepara nello shaker e si serve nel tumbler medio, si spolvera con nocemoscata e cannuccia.

LIQUORE DI NOME (Whisky-Cognac)  
LATTE CRUDO  
UOVO INTERO +  
ZUCCHERO +  
GHIACCIO

Le piú note preparazioni: COGNAC EGG NOGGS - WHISKY EGG NOGGS

## DAISIES

Bevanda dissetante molto usata nel periodo estivo, short drink, si prepara nello shaker e si versa in un tumbler si serve con cannuccia e cucchiaino.

-ALCOOL DI NOME (Whisky-Gin-Cognac-Rhum)  
-SUCCO DI LIMONE+  
- ZUCCHERO  
-GRANATINA (a secondo)  
-GHIACCIO  
-FRUTTA (4 ciliegie)  
-SELTZ (poco)

Le piú note preparazioni : ANASTASIA DAISY - RHUM DAISY - CHERRY BRANDY DAISY

## GROGS

Bevanda calda per eccellenza consigliabile nella stagione fredda. Va preparata direttamente nel bicchiere del cliente (bicchiere con manico per non scottarsi)

ALCOOL DI NOME (Rhum-Cognac-Whisky-Gin)  
SUCCO DI LIMONE  
ZUCCHERO  
ACQUA BOLLENTE  
SPEZIE VARIE (cannella-chidi di garofano)

Guarnire con una fetta di limone ed un cucchiaino. Piú conosciuti: GROG AL RHUM  
GROG AL COGNAC -

## PUNCH - BOWLS - CUP

Il punch al contrario del nostro é una bevanda fredda, assieme ai Bowls ed ai Cup Si prepara in un grosso recipiente di vetro, si usa per rinfreschi e party.

VINO (birra)(thé)	AROMI VARI (sciroppi-spezie)
COGNAC- RHUM	ZUCCHERO
MACEDONIA DI FRUTTA	SELTZ-SODA-MINERALE

## FIXES

Si tratta di uno long drink con una base alcolica (Rum-Gin-Anice-armagnac). Si dovrà riempire il bicchiere di ghiaccio tritato, si aggiungerá il succo di  $\frac{1}{4}$  di limone, zucchero succo di....., (ananas,) una misura di cognac, (oppure altri) mescolare bene, decorare con cubetti di ananas  $\frac{1}{2}$  fetta di limone, servire con cannuccia.

## FLOATER

Un long-drink ottenuto versando della soda in un bicchiere a old fashion, e coprendolo con una misura di brandy o liquore versato molto gentilmente su di un cucchiaino rovesciato e tenuto sopra al bicchiere.

## HIGHBALL

Un long-drink preparato in un grande bicchiere con qualsiasi distillato, ghiaccio, ed aggiunta di bevande frizzanti (tonica-Ginger Ale- CocaCola, Facile da fare e molto popolare.

## BUCK

Long drink, scacciasete, fatto con soda o qualsiasi altra cosa composta da un liquido frizzante, come: Tonica, Gingerella, coca, Oppure fatto con vini spumanti di cui il Gin diviene l'alcool di base, anche se attualmente altri alcolici hanno provveduto a sostituirlo.

(Gin & Tonic - Rum & Coke)

## CRUSTA

Short-drink servito in un piccolo bicchiere a stelo, possono venire fatti con qualsiasi tipo di liquore o spirito, ma sovente con il brandy. Ricetta Inumidire il bordo del bicchiere con del succo di limone immergendolo poi nello zucchero in polvere; in un mixing glace mettete dei cubetti di ghiaccio, un goccio di angostura, tre gocce di maraschino ed una misura di spirito base, miscelare bene, versare nel bicchiere trattenendo il ghiaccio, decorare con ciliegina o buccia di limone o arancia ed una ciliegia

## SMASH

Una versione ristretta del "Mint-Julep" ma fatta solamente con lo spirito base, e guarnita con foglie di menta fresca, fette di arancia, e la buccia di limone tagliata a spirale. Servire con una cannuccia corta in un bicchiere a "Old Fashion"



## TODDY

Un semi-long-drink servito caldo o freddo. Ricetta:

Metti una misura di spirito (Rhum-whisky-Cognac) un cucchiaino di zucchero in un tumbler o in un bicchiere col gambo, riempite con acqua calda o fredda a seconda, alcune gocce di angostura potranno anche venire aggiunte.

## OLD FASHIONED

Ponete una zolletta di zucchero in un bicchiere a "Old Fashion" versateci sopra 3 gocce d'angostura, aggiungete una misura di Rye o Bourbon oppure un altro liquore, del ghiaccio tritato, mescolare bene, aggiungere della soda, guarnire con mezza fetta di arancia ed una ciliegia.

## POUSSE-CAFFE (Arcobaleno)

Una bevanda digestiva, che consiste in una serie di liquori, distillati, sciroppi, versati con una particolare tecnica (dorso di un cucchiaino) in un bicchiere di forma cilindrica molto stretta, senza mischiarli, cercando di formare una specie di arcobaleno. La chiave del successo é di versare per prima il liquido piú pesante che é sempre il piú dolce, poi introducendo man-mano in ordine di dolcezza decrescente.

## RICKEY

Una bevanda di grandezza media che poniamo fra il gruppo dei Collins e servita in un bicchiere a "Old Fashion". Esso consiste in uno spirito di base, succo di limone, soda, (niente zucchero). Ricetta: Ponete alcuni cubetti di ghiaccio nel bicchiere, ponete ora il succo di mezzo limone, 2 misure di: (Whisky-Gin-Cognac-Calvados-) mischiare bene, aggiungere della soda, guarnire con una fetta di limone.

## SLING

Un long-drink sia caldo che freddo, fatto con un spirito di (Gin-Cognac-Rhum-Calvados-Whisky etc. succo di limone ed un poco di sciroppo di zucchero preparato in un tumbler, riempito con acqua fredda oppure calda. Il piú conosciuto é il "GIN SLING"

## La preparazione dei cocktails

(Consigli per la preparazione dei cocktails)

Con lo "shaker" procedere come descritto:

- 1) Mettere a zero, cioè sciacquare con acqua lo Shaker.
- 2) Mettere il ghiaccio (precedentemente lavato).
- 3) Lo zucchero.
- 4) Il succo degli agrumi.
- 5) I distillati.
- 6) I Liquori.
- 7) Le uova.
- 8) La panna.

Controllare prima di accingersi a preparare il cocktail di avere:

- a) Il portaghiaccio con il ghiaccio cristallino occorrente.
- b) Il bicchiere necessario (fresco di frigor, o con ghiaccio per raffreddarlo)
- c) Gli ingredienti necessari per il lavoro programmato.
- d) Le eventuali guarnizione del cocktail.

Nella preparazione del cocktail non dimenticare di:

- a) Scuotere il ghiaccio dello shaker sgocciolando l'acqua che vi sia formata.
- b) Versare i liquidi nell'ordine sopra descritto e scuotere per circa 8 secondi energicamente.
- c) Versare il cocktail così ottenuto nei bicchieri allineati riempiendoli solo a metà, ripetendo l'operazione fino a raggiungere con tutti lo stesso livello.
- d) In caso di spremuta di agrumi freschi, passarla al colino.

Tutte le bevande che contengono anidride carbonica (soda water-Ginger ale-Tonic water- Spumante ecc) non devono mai essere shakerate, ma verranno versate direttamente nel bicchiere.

- É bene non preparare piú di 4 cocktails alla volta.
- Tutti i long drink si servono con cannuccia.
- Il ghiaccio adoperato per il long drink non va trattenuto con il colino, bensí versato nel bicchiere.
- Per il boston, versate gli ingredienti nel bicchiere di vetro, dopodiché chiudere con quello in acciaio.
- Aprire lo shaker con una leggera ma decisa botta sullo spigolo del banco.

-Quando si apre il boston lasciare il liquido dalla parte dell'acciaio.

### DOSAGGIO DI UN COCKTAIL

Per indicare le quantità dei componenti di un cocktail si usa questo linguaggio es:

NEGRONI- 1/3 gin - 1/3 vermouth - 1/3 Bitter Campari.

Tenuto presente che un cocktail classico consiste di gr.50 di liquido alcolico con una piccola aggiunta di acqua dovuto allo scioglimento del ghiaccio.

### SUDDIVISIONE DEGLI INGREDIENTI PER UNA GIUSTA MISCELAZIONE

L'ingrediente base deve sempre essere molto alcolico perché deve dare forza e consistenza alla bevanda ( di solito sono distillati tipo rum-vodka-gin-ecc)

Poi l'ingrediente aromatizzante, sempre alcolico.

Infine l'ingrediente colorante, che deve dare l'aspetto alla bevanda:(creme coloranti, sciroppi e succhi di frutta.

### GRUPPI DI BEVANDE

Per completare la nozionistica nel vasto e avvincente campo dei cocktails e dei long-drink, vi suggeriamo come realizzare l'abbinamento fra gruppi di bevande.

Per creare dei cocktail bisogna evitare di fare errori, perché non tutte le bevande si abbinano tra di loro o per il colore o per il profumo o per il sapore.

- a) Non unire mai due alcolici avente le stesse caratteristiche (gradazione-famiglia-colore-sapore)

### LA DECORAZIONE PER LE BEVANDE MISCELATE

Con questo termine indichiamo una serie di elementi che si aggiungono al cocktail direttamente nel bicchiere in una funzione decorativa, per soddisfare l'aspetto artistico, ma anche come ultimo tocco per dare l'aroma alla bevanda.

Naturalmente tutti questi elementi decorativi e aromatici debbono essere categoricamente prodotti commestibili, come ad es: Ciliegine verdi o rosse, fettine o buccie d'arancie o di limone, cipolline bianche, frutta fresca o sciroppata tagliata a fette o a cubetti.

Va in oltre detto che la guarnizione di alcuni cocktail classici non viene fatta "a piacere", ma secondo quanto prescritto nella ricetta originale.

### La bordatura del bicchiere

- Tenendo capovolto il bicchiere, strofinare il bordo con uno spicchio di limone, immergerlo poi in una vaschetta di sale ricoprendone il bordo (es. Margarita)
- Il bordo del bicchiere può essere inumidito con succo di limone o per ottenere un gusto più dolce, con bianco d'uovo sbattuto, immergete poi il bordo in una vaschetta di zucchero o in zucchero di canna
- Per ottenere degli effetti colorati i bicchieri possono essere immersi in granatina, menta, blu curacao e poi nello zucchero
- Per drinks con cocco, caffè o cacao, immergete il bordo del bicchiere nel bianco d'uovo sbattuto e poi passatelo nella vaschetta con cocco grattugiato, nel caffè macinato o solubile o nel cacao in polvere al quale va aggiunto un po' di zucchero.

### IL GHIACCIO

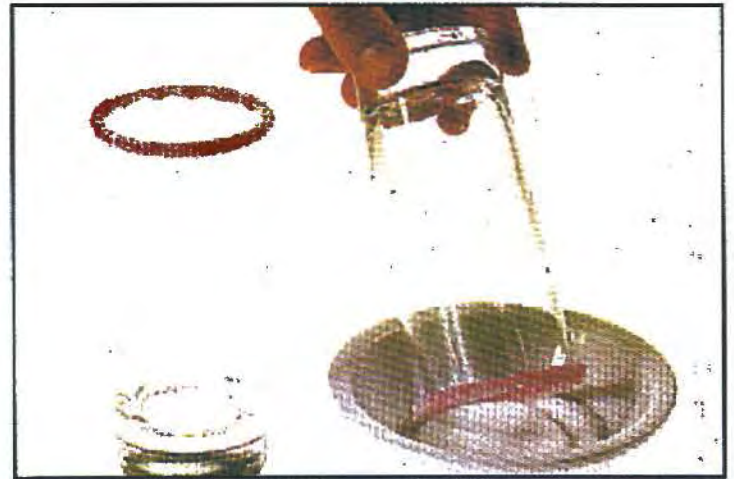
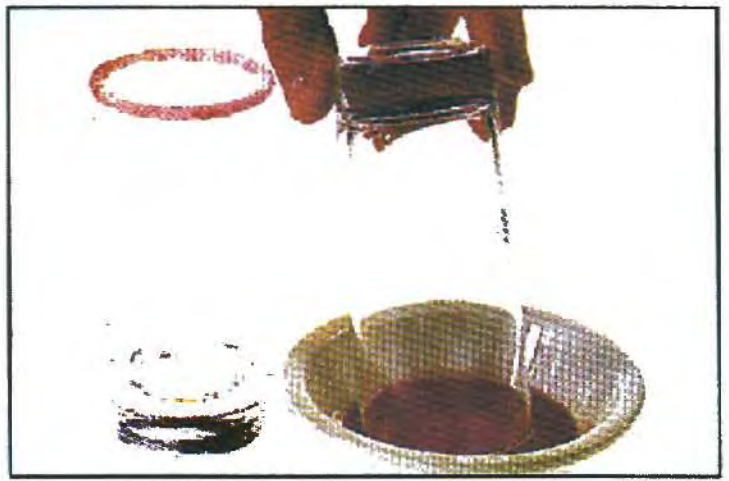
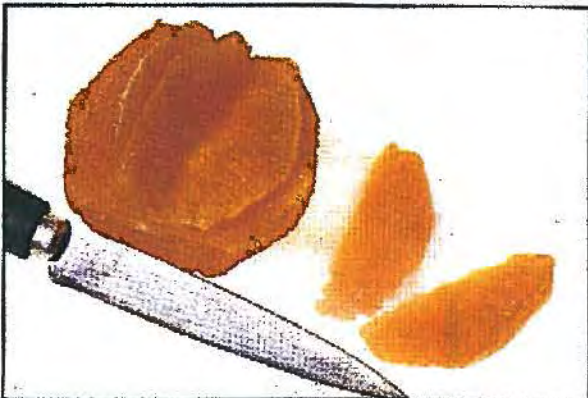
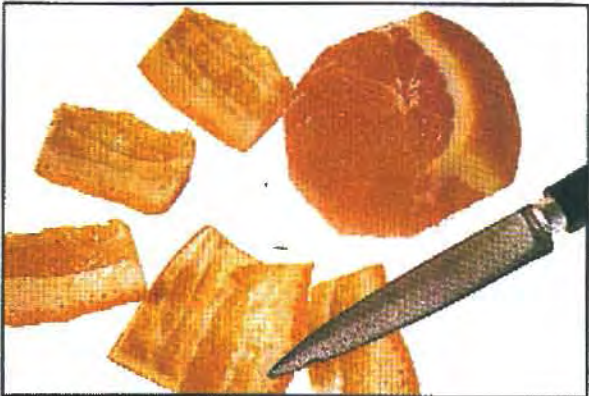
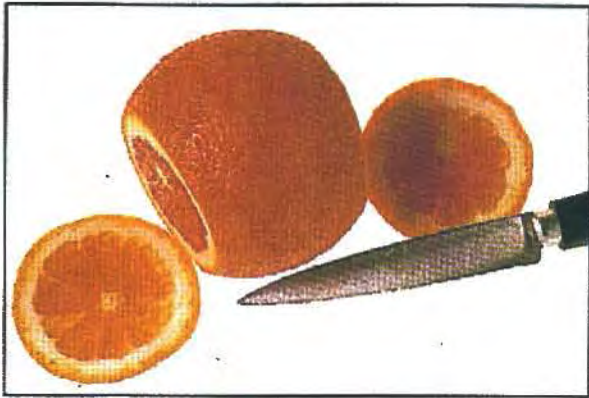
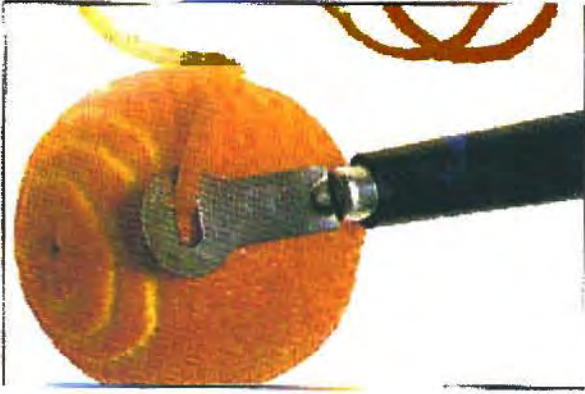
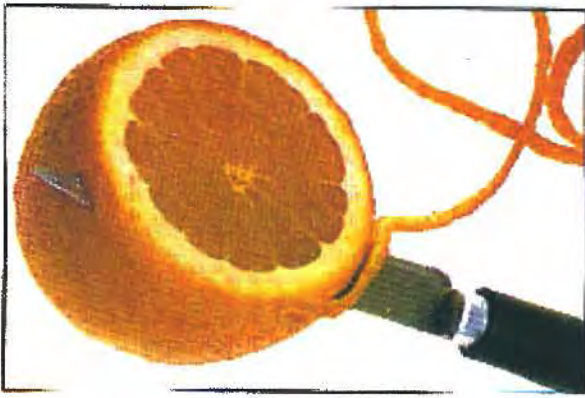
Il ghiaccio usato per la preparazione dei vari drinks viene generalmente fornito da apposite macchine. Per fare qualcosa di diverso potremo preparare del ghiaccio "fantasia" con i contenitori da freezer.

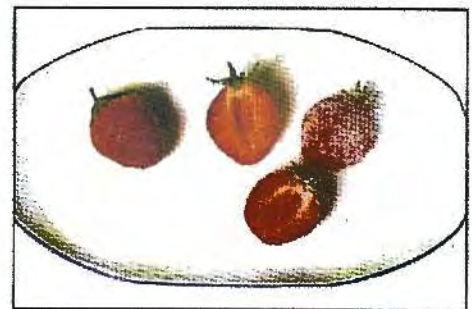
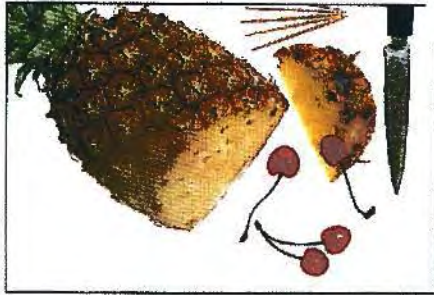
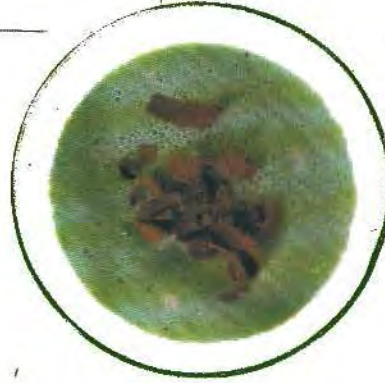
- Riempire d'acqua metà l'apposito contenitore e mettetelo nel freezer
- Quando il ghiaccio sta per solidificarsi, aggiungete in ogni vaschetta un'oliva, un lampone, una mora, una fragolina, una ciliegia, una foglia di menta, etc.
- Riempite quindi interamente d'acqua le vascette e riponete nel freezer.

I cubetti di ghiaccio si possono presentare anche bicolori, basta far congelare un primo strato di un colore e poi si aggiunge acqua di un altro colore.

### ESEMPIO DI GUARNIZIONI CON AGRUMI:

- Tagliare delle strisce sottili di buccia con l'apposito coltellino e annodarle. Formerete dei "nastrini" da immergere direttamente nella bevanda preparata
- Con l'apposito coltellino formate una spirale facendo attenzione di lasciare attaccata la calotta dell'agrume. Infilate poi la calotta con uno stuzzicadente e appoggiate sopra il bicchiere facendo scendere la spirale nella bevanda
- Con la buccia della frutta e con speciali stampi si possono creare disegni insoliti. Si mettono nel bicchiere lasciandoli galleggiare





# L'UTILIZZO DELLO SHAKER "BOSTON" PER LA PREPARAZIONE DEI COCKTAIL



1. Introdurre il ghiaccio nel pezzo in vetro.



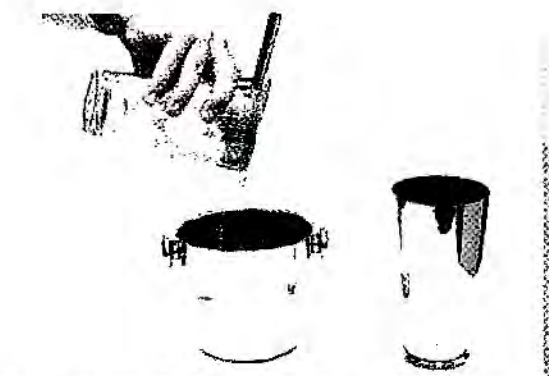
5. Sovrapponendo il pezzo di acciaio, chiudere lo shaker Boston e shakerare.



2. Raffreddare utilizzando il cucchiaino miscelatore.



6. Aprire lo shaker Boston, lasciando la miscela nella parte d'acciaio.



4. Versare gli ingredienti.



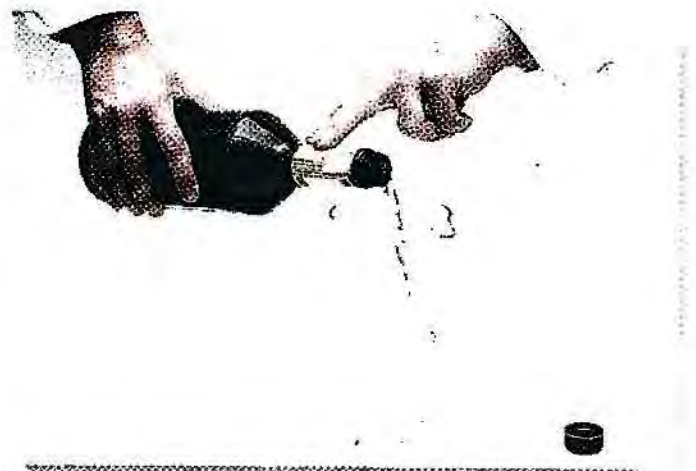
## UN'ALTRA REGOLA PREVEDE:

1. introdurre il ghiaccio nella parte d'acciaio;
2. versare gli ingredienti che compongono la miscela nella parte in vetro, senza ghiaccio;
3. versare la miscela nella parte d'acciaio e sovrapporre la parte in vetro;
4. shakerare, versare e servire.

# L'UTILIZZO DEL MIXING GLASS PER LA PREPARAZIONE DEI COCKTAIL



1. Introdurre il ghiaccio.



4. Versare gli ingredienti.



2. Raffreddare utilizzando il cucchiaino miscelatore.



5. Miscelare gli ingredienti con il cucchiaino miscelatore.



3. Eliminare l'acqua con l'aiuto dello strainer.



6. Versare la miscela nel bicchiere di servizio con l'aiuto dello strainer.



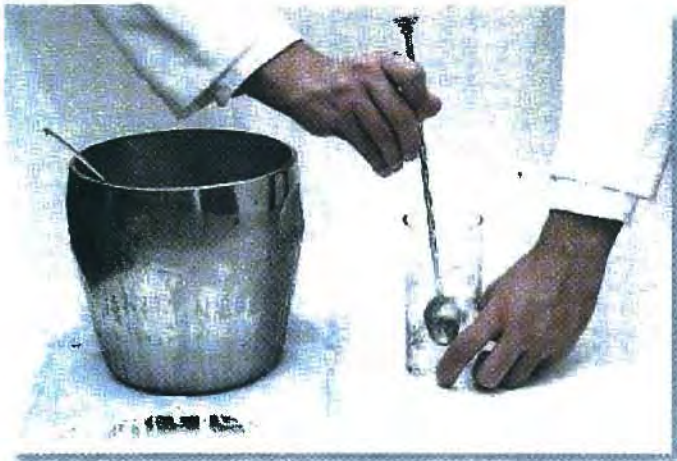
# PREPARAZIONE DEI COCKTAIL DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE



1. Introdurre il ghiaccio.



4. Versare gli ingredienti.



2. Raffreddare il bicchiere utilizzando il cucchiaio miscelatore.



5. Eventuale utilizzo del sifone del seltz.



3. Eliminare l'acqua utilizzando il cucchiaio da ghiaccio.



6. Mescolare, guarnire e servire.

## CON LO SHAKER



1. Introdurre il ghiaccio nello shaker.



3. Espellere l'acqua.



2. Raffreddare lo shaker, utilizzando il cucchiaino miscelatore.



4. Versare gli ingredienti e shakerare.



5. Versare la miscela nel bicchiere di servizio.

## E sempre riguardo ai cocktails

Come versare gli ingredienti all'interno del contenitore:

- Ghiaccio
- Liquori
- Zucchero
- Distillati
- Succo d'agrumi
- Panna -Uova

Quando si preparano più di due cocktails versate in ogni bicchiere solo un poco di liquido alla volta, evitando così di dare all'ultimo il cocktail annacquato dovuto allo scioglimento del ghiaccio



- Per raffreddare i bicchieri versate in ciascuno (prima d'iniziare la preparazione del cocktail) versate alcuni cubetti di ghiaccio che al momento opportuno getterete.
- Lo shaker va agitato per circa 8 secondi
- Quando si usano le spremute di agrumi si devono filtrare con il colino
- Non shakerate mai bevande che contengono anidride carbonica
- Tutti i long drink vanno serviti con cannuccia, e se vi è frutta con il cucchiaino
- La quantità di liquido di uno short-drink varia dai 60 ai 70 grammi

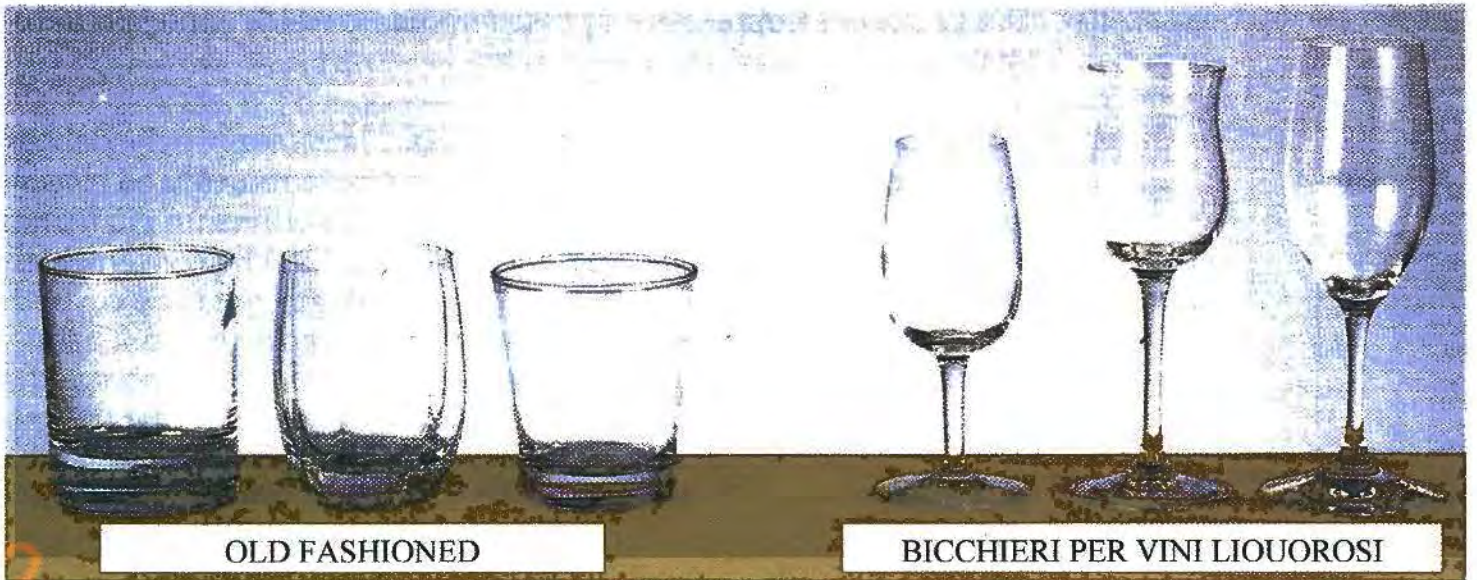
Per indicare le quantità dei componenti di un cocktail si usano:

FRAZIONI	GRAMMI	PARTI	CENTILITRI
1/3 1/5 1/8	2 gr. 3 gr.	2 part di...	2 cl di.....

Non tutti gli ingredienti sono compatibili se miscelati, quindi nell'inventare nuovi cocktail.....

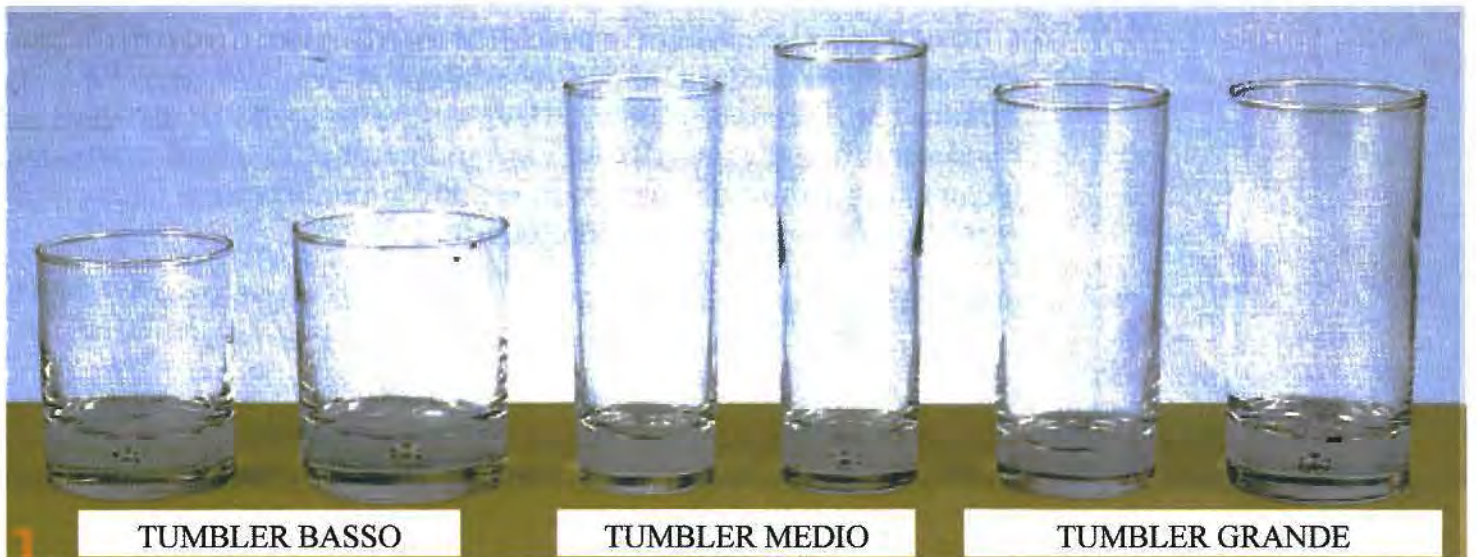
N°	PRODOTTI BASE	COMPATIBILE CON.	NON COMPATIBILE
1	SUCCHI DI FRUTTA	TUTTO	CON NIENTE
2	SCIROPPI	1-3-4-6-8	11-12
3	LATTE - CREMA -UOVA	Latte(2-9)crema(4-11)uova(4-6)	Tutti gli altri prodotti
4	SPIRITI A BASE DI VINO (Vermouth.Porto)	6-7-8-11	11-12
5	DISTILLATI DAL VINO	1-3-4	4-5-6-7-8-9
6	GIN	1-2-4	5-7-8-9
7	WISKIES	1-4	6-7-8-9
8	WODKA	1-10	5-6-7-9
9	DISTILLATI DI FRUTTA	1-2	5-6-7-8
10	LIQUORI DI FRUTTA	1-3-4	11-12
11	CREME	1-3-5-6-8	2-7-9
13	RUM	1-2-3	5-6-7-8-9

L'ATTREZZATURA DEL BAR



OLD FASHIONED

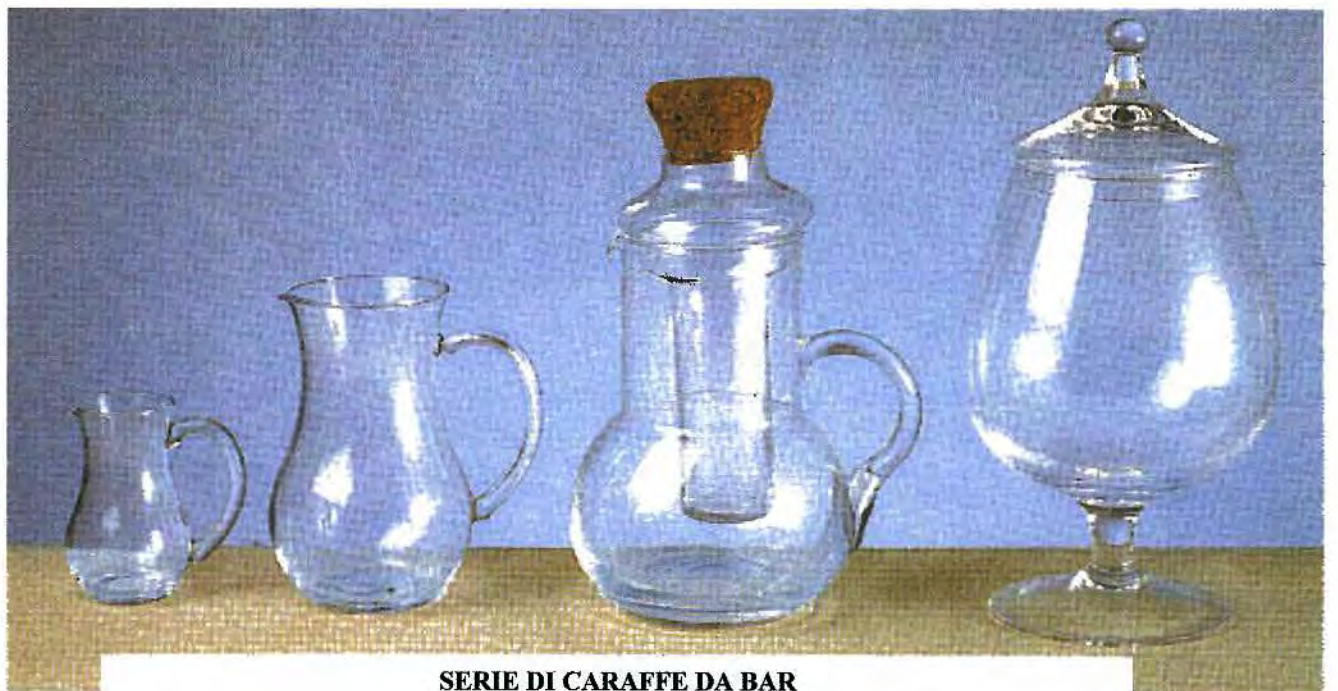
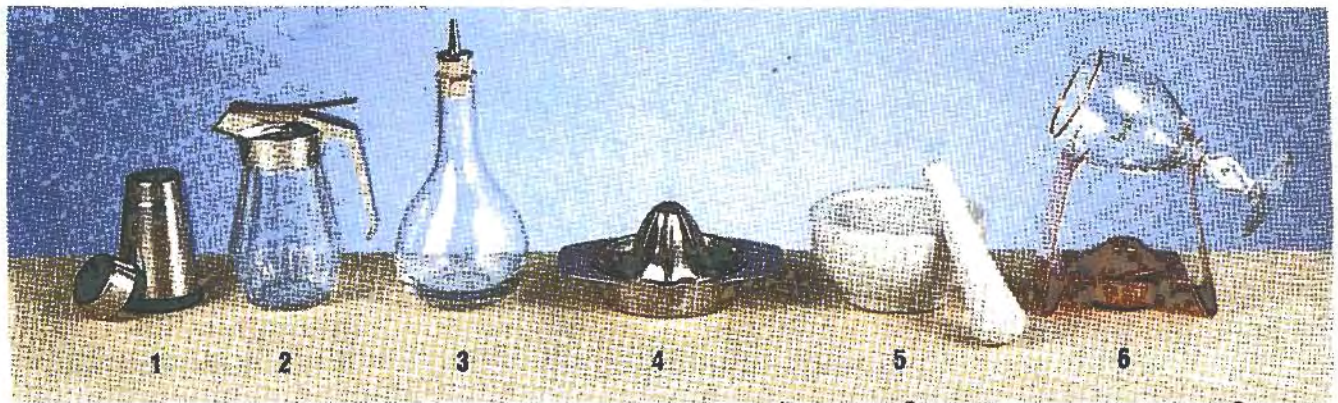
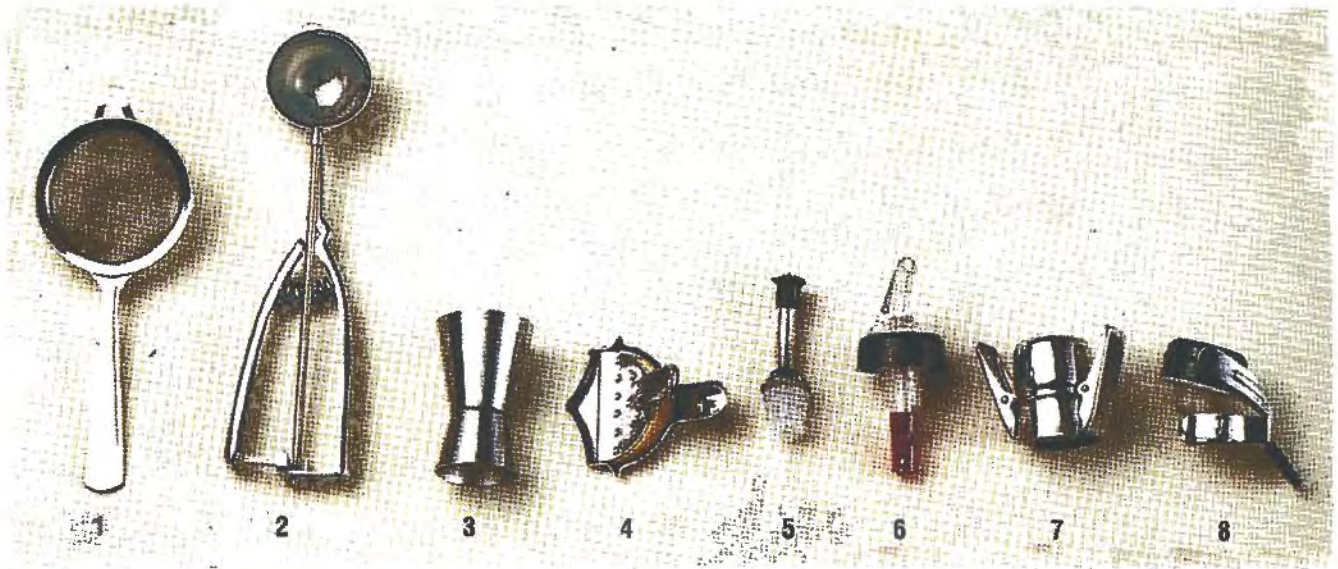
BICCHIERI PER VINI LIQUOROSI



TUMBLER BASSO

TUMBLER MEDIO

TUMBLER GRANDE

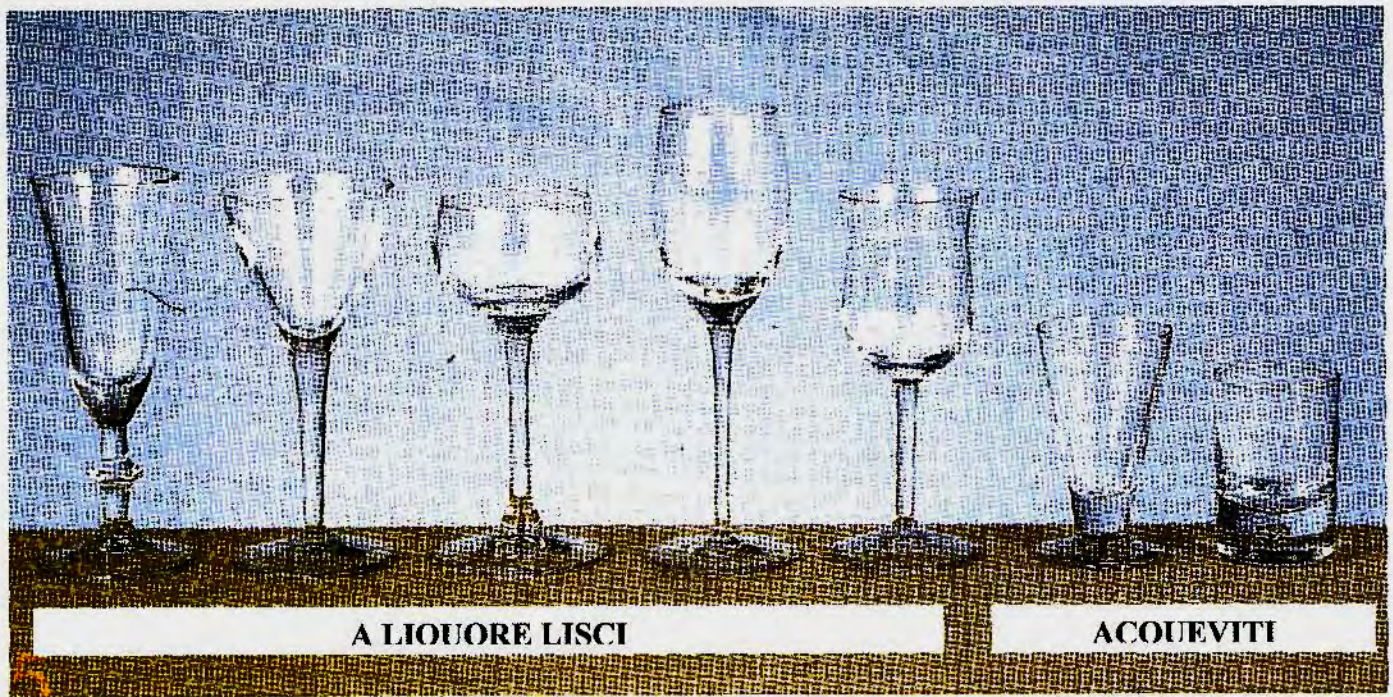


**SERIE DI CARAFFE DA BAR**

- 1) PASSINO
  - 2) DOSATORE PER GELATO
  - 3) MISURINO
  - 4) SPREMLIMONE
  - 5) TAPPO VERSATORE
  - 6) TAPPO DOSATORE
  - 7) TAPPO PER SPUMANTE
  - 8) TAPPO PER SPUMANTE
- 
- 1) SPARGICACAO
  - 2) CARAFFA DOSATORE
  - 3) BOTTIGLIA AROMATIZZANT
  - 4) SPREMI AGRUMI
  - 5) MORTAIO E PESTELLO
  - 6) SCALDINO PER IRISH



MISURA GRADUATA SIFONE SELTZ MONTAPANNA



**A LIQUORE LISCI**

**ACQUEVITI**



**SERIE DI COPPETTE DA COCKTAILS**



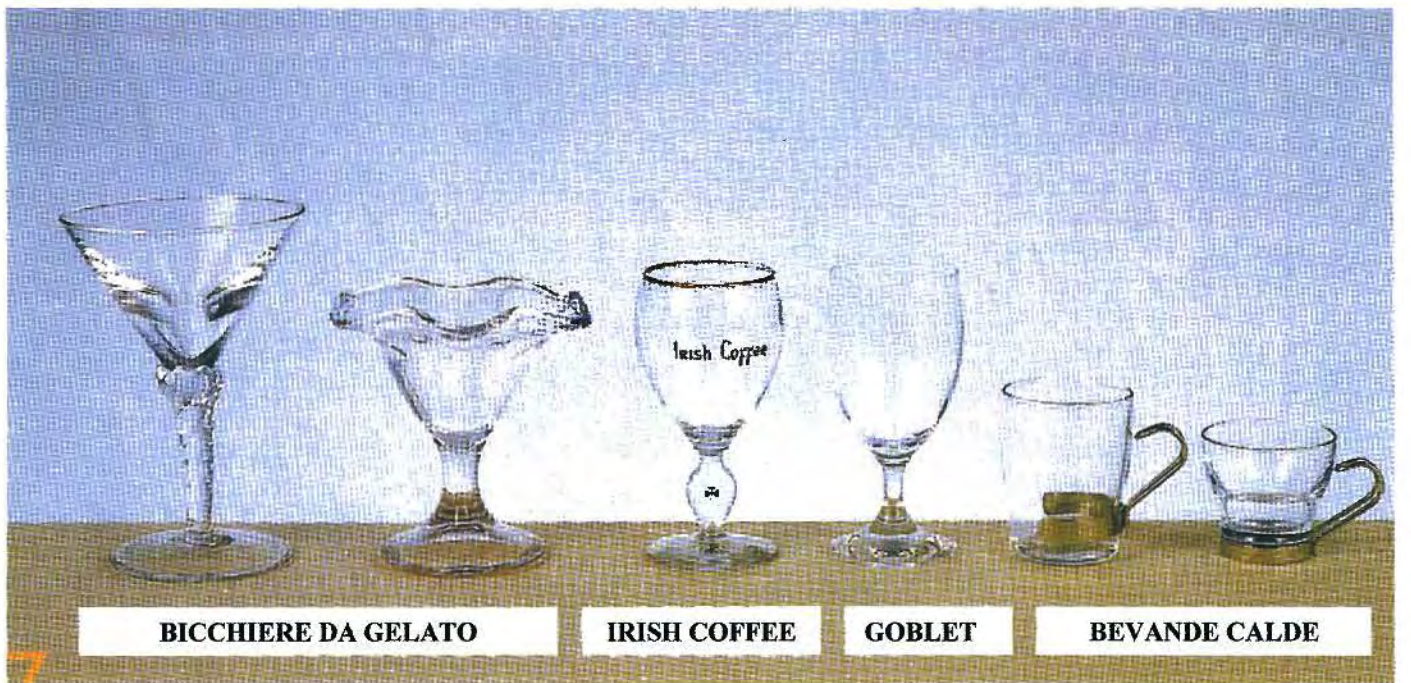
**BALLOON PER COGNAC**

**ACQUEVITI LISCE**

**A WODKA**



**BICCHIERI DA BIRRA**

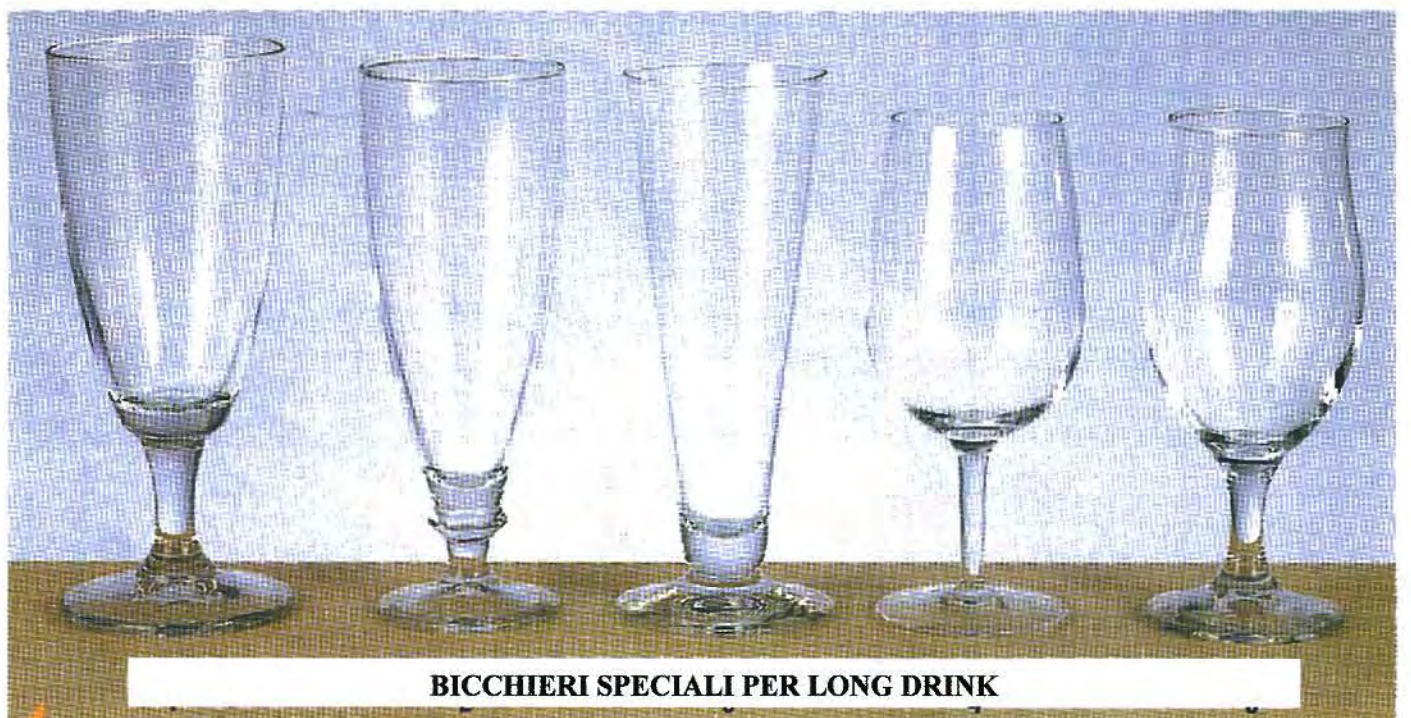


**BICCHIERE DA GELATO**

**IRISH COFFEE**

**GOBLET**

**BEVANDE CALDE**



**BICCHIERI SPECIALI PER LONG DRINK**



# MARGARITA

Quantità: 7 cl.



Ingredienti - Quantità - Decorazioni

- 6/10 (4 cl) **TEQUILA**
- 3/10 (2 cl) **COINTREAU**
- 1/3 (1 cl) **SUCCO DI LIMONE**

Decorazione

- Decorare con sale fino

- **Colore** Giallino
- **% D'Alcol** 29,6
- **Categoria**  
Passatempo  
Digestivo

Preparazione



Tecnica

- Si prepara nello shaker con ghiaccio
- Versate la tequila, il Cointreau, il succo di limone
- Passate metà bordo del bicchiere con del limone, poi passatelo nel sale fino, al fine di appiccicarsi sul bordo

- **Categoria**  
Short-Drink
- **Sapore**  
Secco e alcolico

Quale Bicchiere



Storia

Esiste un gruppo di cocktail che porta nomi simili: Alexander - Alexandra - la sorella di Alexander,

- Alexandra : Gin, crema cacao bianca, panna.
- Alexander Sister: Gin, crema menta verde, panna

Foto del Cocktail



Conosci il prodotto



Note

La Margherita è un cocktail autentico, che è stato inventato in Mexico agli inizi del 1930, è impossibile però risalire in quale posto esattamente. Di certo c'è che i bar messicani ne rivendicano la paternità

La Tequila è un'acquavite prodotta dalla polpa del Agave



I messicani fabbricano la tequila sin dall'invasione degli spagnoli nel 16mo secolo. Bevanda estratta dall'Agave Blu





## SIDE-CAR

Quantità: 7 cl.



Ingredienti – Quantità - Decorazioni

- 6/10 (4 cl) **COGNAC**
- 3/10 (2 cl) **COINTREAU**
- 1/10 (1 CL) **SUCCO DI LIMONE**

Decorazione

- Nessuna

- **Colore** Ambra
- **% D'Alcol** 29,7
- **Categoria** Aperitivo

Preparazione



Tecnica

- Si prepara nello Shaker
- Versate il **COGNAC – COINTREAU – LIMONE**, agitate nello shaker e versate in un Bicchiere a cocktail

- **Categoria** Short –Drink
- **Sapore** Secco

Quale Bicchiere



Storia

Caduto da molto tempo in disuso, il Side-car ha avuto un ritorno di fiamma durante questi ultimi anni, diventato l'aperitivo affezionato delle donne di classe, tutto questo per dirvi che oggi è possibile bere il Side-Car in moltissimi locali alla moda, questa bevanda più di altre permette di giudicare velocemente la capacità del Barman, Il Side-Car è stato creato all'Harris New-York bar di Parigi nel 1931

Foto del Cocktail



Conosci il prodotto



Il Cognac è un distillato ottenuto dalla distillazione del vino in una Zona della Francia detta Cognac

Note

Il Cointreau è un liquore prodotto ad Angers, a base d'alcol, zucchero, scorze d'arancia dolce e amara poste in infusione.

Eccovi qualche buon consiglio, Il Side-car, dovrà avere una opacità leggermente pallida nel momento in cui vi viene servito, deve essere veramente freddo, Il sapore del cognac, l'acidità del limone, e il dolce del cointreau dovranno risultare ben equilibrati in modo che nessun sapore prevalga





## GIN FIZZ

### Quantità: 12cl.



### Ingredienti – Quantità - Decorazioni

- 3/10 (4 cl) GIN
- 2/10 (2 cl) SUCCO DI LIMONE
- 1/10 (1 cl) SCIROPPO DI ZUCCHERO
- 4/10 (4 CL) SODA WATER

#### Decorazione

- Fetta di limone e Ciliegina

• **Colore** Bianco

• **% D'Alcol** 13,3

• **Categoria** Passatempo  
Dissetante

### Preparazione



### Tecnica

- Si prepara nello shaker con ghiaccio
- Versate lo sciroppo di zucchero-il Gin
- Il succo di mezzo limone
- Shakerate, versate in un Tumbler senza ghiaccio , aggiungete la soda, una cannuccia e decorate

• **Categoria**  
Long -Drink

• **Sapore**  
Moderatamente dolce

### Quale Bicchiere



### Storia

Questo cocktail classico, molto noto, bevuto principalmente nei locali e club notturni, deve il suo successo al fatto che piace a tutti, persino alle persone che normalmente non devono. La sua origine è sconosciuta.

•

### Foto del Cocktail



### Conosci il prodotto



Il Gin Raramente si beve puro, viene allungato solitamente con succo d'agrumi, soda, e miscelato nei Cocktails

### Note

Il Gin è ottenuto dalla fermentazione di Cereali (grano, segale, mais), l'alco ottenuto viene aromatizzato al ginepro, finocchio, coriandolo. Esistono molte marche e varie Tipologie più o meno profumate, i più conosciuti sono:  
GORDON'S - TANQUERAY - BEEFETER-

- SILVER FIZZ= bianco d'uovo
- GOLDEN FIZZ= rosso d'uovo

La Soda: Trattasi di acqua di sorgente con alto tasso di acido carbonico; Contiene: Carbonato di calcio, alcalino, sale



# ALEXANDER

**Quantità:** 6 cl.



**Ingredienti – Quantità - Decorazioni**

- 1/3 (2 cl) **BRANDY**
- 1/3 (2 cl) **CREMA DI CACAO SCURA**
- 1/3 (2 cl) **PANNA FRESCA**

**Decorazione**

- Spolverata di noce moscata oppure della cioccolata in polvere in superficie

• **Colore** Marroncino

• **% D'Alcol** 27,5

• **Categoria** Passatempo  
Digestivo

**Preparazione**



**Tecnica**

- Si prepara nello shaker con ghiaccio
- Versate Il Brandy –la crema di cacao – la Panna
- Shakerare, versate in una doppia coppetta a cocktail ben fredda

• **Categoria**  
Short –Drink

• **Sapore**  
Dolce

**Quale Bicchiere**



**Storia**

Esiste un gruppo di cocktail che porta nomi simili: Alexander – Alexandra – la sorella di Alexander,

- Alexandra : Gin, crema cacao bianca . panna.
- Alexander Sister: Gin ,crema menta verde, panna

**Foto del Cocktail**



**Conosci il prodotto**



**Note**

Il Cognac acquavite ottenuta con una doppia distillazione di un vino bianco prodotto in una regione determinata, (Charente)

- Deve invecchiare minimo 2,5 anni in fusti di rovere,
- Ci vogliono 9 litri di vino per ottenere un litro di Cognac.
- L'età del cognac è quella del cognac più giovane usato nella miscelazione di assemblaggio
- \*\*\* / VS = 2,5 anni
- VO/VSOP= 4,5 anni
- XO/Napoleon=6 anni
- Fine champagne =assemblaggio di 50% Petite e Grand Champagne

Il Cognac è un'acquavite di vino, dalla denominazione d'origine controllata ,questa A.O.C è stata istituita nel 1909"



## WHITE LADY

### Quantità: 7 cl.



### Ingredienti – Quantità - Decorazioni

- 6/10 (4 cl) GIN
- 3/10 (2 cl) COINTREAU
- 1/10 (1 cl) SUCCO DI LIMONE

#### Decorazione

- Nessuna

- Colore Bianco
- % D'Alcol 29,7
- Categoria Passatempo

### Preparazione



### Tecnica

- Si prepara nello shaker con ghiaccio
- Versate Il Gin –Cointreau – Succo di limone
- Shakerare, versate in un bicchiere a cocktail ben freddo

- Categoria Short –Drink
- Sapore Secco

### Quale Bicchiere



### Storia

Inventato nel 1919 a Parigi, dal patron dell'Harris bar di Parigi quando ha aperto il Ciro's club di Londra che in quel periodo diventò il locale più in dei nottambuli di tutta Europa.

### Foto del Cocktail



### Conosci il prodotto



Il Cointreau è un liquore ottenuto per distillazione delle scorze d'arance amare. Esso appartiene alla famiglia dei "Triples Sec"

### Note

Il cointreau appartiene alla famiglia dei liquori, liscio si serve come digestivo, con ghiaccio tritato, nei cocktails è un liquore molto utilizzato. E' di origine francese, molto usato anche in sala da pranzo nella preparazione dei dessert alla fiamma.

### Conosci il prodotto



Il Gin è il prodotto a base di Cereali, di bacche di Ginepro, essenze aromatizzanti



# DRY MARTINI

Quantità: 7 cl.



Ingredienti – Quantità - Decorazioni

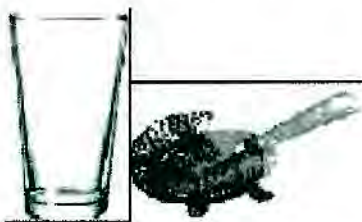
- 8/10 (5,5cl) GIN
- 2/10 (1,5cl) VERMOUTH DRY

Decorazione

- Sprizzo di scorza di Limone, a piacere una Oliva

- **Colore** Incolore
- **% D'Alcol** 36,7
- **Categoria** Aperitivo

Preparazione



Tecnica

- Si prepara nel bicchiere miscelatore oppure Nel "Old Fashion con del ghiaccio
- Se al posto del limone o delle olive lo guarnite con due cipolline sotto aceto diventerà un : GIBSON

- **Categoria** Short - Drink
- **Sapore** Secco

Quale Bicchiere



Storia

Inventato nel 1860 a San Francisco, cocktail molto vecchio chiamato anche semplicemente "Martini" in tal caso consiste nel bere il Gin più secco possibile, naturalmente aggiungendo meno Vermouth possibile, al punto che non è raro trovare chi voglia del vermouth solo il profumo.

Foto del Cocktail



Conosci il prodotto



Il Vermouth è un aperitivo a base di vino , di sciroppo di zucchero,. D'alcol, di piante e frutti in infusione

Note

L'industria del Vermouth si è sviluppata nel XVII secolo in Piemonte (Italia).

Il vermouth è un vino aromatizzato addizionato da zucchero o Mistelle, alcol neutro nel quale vengono messi in infusione piante aromatiche . Ha una gradazione alcolica che oscilla fra i 16/18 gradi. Ecco alcune marche di Vermouth.

MARTINI - NOUILLY PRAT - CINZANO - AMBASSADEUR

Conosci il prodotto



Il Gin è il prodotto a base di Cereali, di bacche di Ginepro, essenze aromatiz .zanti



# NEGRONI

Quantità: 9cl.



Ingredienti – Quantità - Decorazioni

- 1/3 (2 cl) GIN
  - 1/3 (2 cl) VERMOUTH ROSSO
  - 1/3 (2 cl) BITTER CAMPARI
  - a richiesta del Cliente aggiungere: SELTZ SODA
- Decorazione
- ½ Fetta DI ARANCIA

- **Colore** Rossastro
- **% D'Alcol** 19°
- **Categoria** Aperitivo

Preparazione

## DIRECT

Nel bicchiere del Cliente

Tecnica

- Si prepara nell'Old-fashion con ghiaccio
- Versate -il Gin, il Vermouth, il Bitter C.
- Rimestate con il cucchiaino apposito
- Decorate con una fetta d'arancia
- A piacere aggiungete Seltz o Soda

- **Categoria** Long -Drink
- **Sapore** Amaro

Quale Bicchiere



Storia

Il Negroni è stato inventato nel 1920 a Firenze dal conte Negroni. Costui usava bere il suo drink preferito: "l'Americano" aggiungendovi del gin. Il successo di questo cocktail si è avuto grazie ai clienti che gradendolo, ben presto lo fecero conoscere in tutto il mondo, e fu in seguito inserito fra i grandi cocktails Internazionali.

- 

Foto del Cocktail



Conosci il prodotto



Il Gin Raramente si beve puro, viene allungato solitamente con succo d'agrumi, soda, e miscelato nei Cocktails

Note

L'industria del Vermut è nata a Torino nel XVII secolo

- Trattasi di un vino bianco addizionato di zucchero caramellato, alcol in cui vengono infusi erbe e spezie ,
- Si serve fresco, 6 quantità 6 cl, liscio, con ghiaccio, con seltz,
- Si guarnisce con: Oliva – Fetta d'arancia
- Ottimo come aperitivo, poiché stimola la secrezione dei succhi gastrici.

Conosci il prodotto



Il Bitter, Liquore amaro Italiano, di colore rosso Carmine, indispensabile per la preparazione di molti cocktails.



# BRONX

Quantità: 7.5cl.



Ingredienti – Quantità - Decorazioni

- 4/10 (3 cl) GIN
- 2/10 (1,5 cl) VERMOUTH ROSSO
- 2/10 (1,5 cl) VERMOUTH DRY
- 2/10 (1,5 cl) SUCCO D'ARANCIA

Decorazione

- ½ Fetta di arancia , sul bordo

- **Colore** Arancio
- **% D'Alcol** 19,3
- **Categoria** Aperitivo

Preparazione



Tecnica

- Ponete nello shaker del ghiaccio .
- Versateci sopra il Gin, I vermouths, il succo d'arancia
- Shakerate e versate nella coppa a Cocktail
- Decorate con la fetta d'arancia,

- **Categoria** Short -Drink
- **Sapore** Corposo

Quale Bicchiere



LA COPPETTA

Storia

L'anno preciso della creazione del Bronx è andata persa, si può stimare all'incirca all'inizio di questo secolo. E' stato creato da uno dei più grandi barman della storia: Jhonnie-Solon, che dal 1899 lavorava al Waldorf-Astoria.

Gli fù chiesto di creare velocemente un cocktail inedito per un facoltoso cliente ,al cliente piacque molto e chiese il nome, e si pensò di chiamarlo con il nome di uno Zoo di New-York

Foto del Cocktail



Conosci il prodotto



I vermouth rossi sono ottenuti da vini bianchi colorati con caramello

Note

Vi sono varie qualità di Gin, ognuno con caratteristiche differenti

- Genever - Prodotto in Olanda (molto profumato)
- Old Tom Gin- Dal sapore dolce
- Pink Gin – Aromatizzato con angostura
- Plymouth Gin – dal sapore abbastanza secco
- Sloe Gin – Aromatizzato con prugne selvatiche
- Golden Gin – Invecchiato in botti di rovere

Conosci il prodotto



Il Gin ingrediente insostituibile nei cocktails,, anche se pochi lo bevono liscio si beve con alcuni cubetti di ghiaccio



## IRISH COFFEE

Quantità: 20 cl.



Ingredienti – Quantità - Decorazioni

- 3/10 IRISH WISKEY
  - 2/10 PANNA FRESCA agitata
  - 5/10 CAFFE' CALDO
  - 1 Cucch ZUCCHERO di Canna
- Decorare** Chicco di caffè sulla panna

- **Colore** Nero e Bianco
- **% D'Alcol** 11,5°
- **Categoria** Digestivo  
Passatempo

Preparazione

# DIRECT

Nel bicchiere  
Del Cliente

Tecnica

- Versare lo zucchero di Canna (meglio lo sciropo) per prima del bicchiere ed in seguito il whiskey, quindi scaldate al vapore della macchina..
- Ora versate il caffè e con un cucchiaino fate sciogliere lo zucchero.
- Sul dorso del cucchiaino fate scivolare della panna leggermente montata.

- **Categoria**  
Long –Drink
- **Sapore**  
Dolce -

Quale Bicchiere



Speciale vetro temperato il  
bicchiere ha varie forme

Storia

Bevanda tipica Irlandese, la si beve soprattutto in inverno, è molto energetica.  
Esistono molti cocktail che derivano da questo, cambia il distillato base..

Foto del Cocktail



Conosci il prodotto



Il caffè è una bevanda in uso in europa già dal 1500, proviene dall'Etiopia.

Note

L'Irish – coffe , si beve molto caldo, alcuni utilizzano una cannuccia, nel berlo sia dal bicchiere che con la cannuccia, per assaporare appieno la bevanda si dovrà poter sorseggiare contemporaneamente, ma senza mischiarli, il whiskey, il caffè, la panna.

Conosci il prodotto



L'Irish Mist, è un liquore dolce a base di whiskey, miele Ed erbe