

EQUIPOS Y UTENCILIOS DE UN BAR

equipo:

refrigerador:

este permite tener las cervezas, refresco, jugos, alimentos, garnituras, y bebidas en estado frio y cinvesardos en buen estado, segun los criterios de la nom-093

congelador:

sirve para mantener reservas de materias primas que sepueden utilizar

licuadora:

se utilizar para prepara bebidas perfectamente mezcladas y espumosas, para los cocteles frozen” y con base en hielo frape, para cuando se desean hacer varias medidas de un solo coctel, que requieren de mayor fuerza para su combinacion. en el bar se utilizan las de tipo indrustial con un maximo de 3 velocidades.

carbojet:

este equipo es similar a la maquina de despachadora de refresco que se encuentra en los restaurantes de comida rapida, donde a traves de una maquera de llaves multiples se selecciona el producto a servir.

cafetera:

este aparato sirve para calentar bebidas o ingredientes que llevan las bebidas que se sirven calientes.

batidora de bebidas:

se utiliza para mezclar bebidas de una forma diferente y mas ligera que la licuadora. las bebidas batidas tiene una consistencia espumosa y menos densa. por notener aspas como la licuadora, los ingredientes que se emplean por lo regular ya estan en estado liquido. las batidoras mas usadas en un bar son del tipo industrial y fijas de medio litro de capacidad, aproximadamente.

tritador de helo:

lo utilizaras con mucha frecuencia en las recetas que se preparan con hielo frappe.

utensilios del bar

shaker o coctelera:

existen dos tipos. 1- la coctelera de estilo europea consiste en un concetadr, que puerder ser de metal o combinado con vidrio, con una capacidad aproximandamente de medio litro. tiene dos tapas, una grande por donde se introducen los ingrendientes y otra mas pequeña por donde se sirven despues de agitar. 2- la coctelera americana consiste de dos vasos de igual tamaño, donde se echa el liquido, para luego cerrarse por el medio.

detapador de botellas:

sirve para destapar botellas comunes que tenga siempre a la mano pues durante el servicio se destapan decenas de botellas.

sacacorchos:

sirven para hacer mezclas previas de 2 o mas ingredientes cuando se esta preparado una bebida, estos son recipientes que permiten que salga una botella derteminada cantidad de licor de la botella.

exprimidor:

sirve para extraer el jugo a los citrico. existen de 2 tipos, manual y electrico.

colador de alambre o filtro

(espumadera):

este se coloca sobre la coctelera al momento de servir la bebida e impide que el hielo pase por la copas.

embudo:

utensilio que se utiliza para llenar recipientes de cuello estrecho.

hielera:

se utiliza para servir hielo en porpociones individulaes va acompañado de pinzas para el hielo.

tabla de madera:

en ella cortaras frutas, quesos y entremese que podras ofrecer junto a un buen trago.

cuchillo pequeño:

servira para pelar y cortar esas frutas que son necesarias para algunas clases de cocteles.

jigger:

se utilizar para medir la cantidad de licor que se agrga a una bebida generalmente en un lado tiene capacidad para 1 oz. y por el otro opuesto tien capacidad para 1 ½ oz. son de acero inoxidable.

pala de hielo:

sirve para poner el hielo en los vasos y copas que contienen las bebidas y evita que el barman tome hielo con las manos.

charola con corcho:

es la mas conveniente para colocar cristaleria y botellas, ya que su superficie por ser de corcho no es resbalosa y los recipientes que se trasportan en ella se mantienen para mas estables sn riesgos de caer.

pica hielo:

existen de 2 tipos: 2 y 6 puntas y deben ser de acero inoxidable.

blondas:

piezas de papel absorbente que sirvan para evitar que la traspiracion de la bebida moje la superficie en donde esta se encuntra como puede ser el mantel de la mesa o la barra.

popotes:

se agregan a las bebidas con el fin de facilitar su ingestion.

parisien:

este instrumento sirve para extraer perlas o esferas de algun tipo de fruta.

cucharilla de bar o de composicion:

por lo regular es de mango largo (mas de 20 cm) con una cuchara redonda, , entre pequeña y mediana. del igual forma es de metal. se deben reposar en un recipiente con agua para enjuagarse despues de su uso.

escarchador:

consiste en un trupper o compartimiento con tres recipientes uno para jugo de limon o agua, otro para sal y otro para azucar; varia segun el uso mas apropiado.

-

miselaneos

ceniceros (redondos o cuadrados):

se colocan en las mesas de bar o en mostrador de la barra cuando un cliente esta fumando.

saleros:

son objetos que se rellenan con sal para uso del cliente

pimienteros:

son objetos que se rellenan con sal para uso de cliente

franela:

se utilizan para limpieza de los materiales y superficies de trabajo en el bar

servileteros:

sirve para poner servilletas para uso de cliente.

palillos:

sirven para montar frutas en la preparación de bebidas y cocteles y pueden ser de madera o de plástico

-

tipo de vaso:

- a) vaso high ball 12 oz
- b) vaso para refresco o jugo 10 oz
- c) vaso para refresco o jugo 8 oz
- d) vaso para agua 8 oz
- e) vaso con pie para agua o jugo
- f) vaso old fashion o rocas nacionales
- g) vaso old fashion o rocas alemán
- h) vaso tequilero doble
- i) vaso tequilero sencillo

tipo de copas:

- a) coctel grande
- b) coctel chico
- c) agua
- d) vino tinto
- e) vino blanco
- f) champaña
- g) flauta champanera
- h) batidos
- i) copa licorera o cremera
- j) coñac especial
- k) coñac clásica
- l) cerveza flauta
- m) coctel martinera



Copa Champañera alta o Flauta (capacidad 7 oz. - contenido 5 oz.) *2 Base pequeña, tallo largo, borde delgado, cuerpo de aspecto delgado uniforme. Se utiliza exclusivamente para servir champagne.



-Copa Champañera baja o Coctelera (capacidad 6 oz. - contenido 5 oz.) Base mediana, tallo mediano, cuerpo muy ancho pero poco alto, de difícil manejo porque es fácil que se derrame el líquido. Se usa para champaña y múltiples cocteles, sobre todo cocteles que se han batido y servido sin hielo.



Copa Martinera (capacidad 3 oz. - contenido 2.5 oz.) Base mediana, tallo mediano o largo, cuerpo cónico totalmente. Se utiliza para martinis, Manhattan, cosmopolitan, cocteles a base de whisky y ginebra principalmente aunque se puede usar de igual forma que la champañera baja. En algunos lugares a esta se le conoce como copa coctelera.



Copa Margarita (capacidad 10 oz. - contenido 9 oz.) Base mediana, tallo mediano, cuerpo estilizado como doble coctelera, su capacidad varia aunque debe ser de 10 onzas pues la margarita es una bebida sustanciosa y generosa. Su uso es exclusivo para este coctel.



Copa Jerezana o Sherry (capacidad 3 oz. - contenido 2.5 oz.) Base ancha, tallo pequeño, cuerpo no muy alto y relativamente ensanchado hacia arriba. Se utiliza para degustar jerez, su homónimo americano "sherry" o cocteles con estos aguardientes.



Copa Cremera o Cordial (capacidad 3 oz. - contenido 2.5 oz.) Base mediana, tallo pequeño o mediano, cuerpo más ancho que el de la jerezana pero de igual capacidad. Se utiliza principalmente para licores cremosos como Bailey's, frangelico, drambuie, etc.



Copa Coñquera o copa para Aguardiente (capacidad 5 oz. - contenido 1.5 oz.) *1 Base ancha, tallo pequeño o mediano, cuerpo redondo compacto. Se utiliza para servir aguardientes regularmente sin mezclar y en porciones pequeñas



Copa California (capacidad 4 oz. - contenido 3 oz.) Base mediana, tallo mediano, cuerpo cuadrado con borde ancho. Esta copa es de invención norteamericana, en México no se utiliza, ya que es la copa la que se trata de ajustar a alguna bebida, y no una bebida la que exclusivamente corresponde a esta copa.



Copa Bola, Chabela o Tongolele (capacidad 18 oz. - contenido 16 oz.) Base grande, tallo pequeño, cuerpo ancho, está hecha de vidrio muy grueso, es una copa muy pesada. Regularmente se usa para servir cerveza o cocteles de cerveza, tales el caso del coctel Chabela o los cocteles de camarones y mariscos con cerveza.



Copa Tulipán (capacidad 24 oz. - contenido 22 oz.) Parecida al globo, pero con tallo grande y cuerpo estilizado hacia el borde



Copa Irish Coffe (capacidad 8.5 oz. - contenido 7 oz.) Regularmente se usa para bebidas calientes, pues tiene vidrio grueso, su asa es frágil pero muy cómoda para beber nuestro café, y se ve muy bien cuando la usamos para capuchinos o café bombón. Hay una copa que se usa para degustar postres, tiene base mediana, tallo que empieza delgado y se va haciendo grueso formando el cuerpo y termina como flor abierta, a veces también se le llama tulipán pero no lo es. Pero básicamente los identificamos por su capacidad y su tamaño, de ahí en fuera sabes cuales son los básicos y cuales los menos usuales



Vaso Zombie Capacidad: 14-16 oz. - Contenido: 13-15 oz. De cuerpo relativamente cónico, regularmente con franjas por fuera y borde ancho. Se inventó para una bebida del mismo nombre y se dice que se llama así por la figura de cráneo humano que tiene.



Copa Cervecera (capacidad 9 oz. - contenido 8 oz.) De aspecto parecido a la copa flauta, solo que más ancha, tallo mediano. Le cabe exactamente una cerveza de botella pequeña.



Copa Pilsener (capacidad 9 oz. - contenido 8 oz.) Copa de invención norteamericana, base pequeña, tallo pequeño, cuerpo ensanchado hacia arriba, de difícil manejo, es fácil derramar su contenido y una cerveza pequeña queda apenas por debajo del borde. Por cierto esta se parece a otra llamada Parfait



Copa Hurricane (capacidad 15 oz. - contenido 14 oz.) Base ancha, tallo pequeño, su cuerpo parece lámpara de aceite, muy estilizado y largo



Vaso Collins Capacidad: 12 oz. - Contenido: 11 oz. Regularmente de cuerpo delgado uniforme y muy alto, es el vaso más alto que se utiliza en el Bar. Su nombre proviene de las bebidas tipo Collins que se sirven en él. Es uno de los más usados y su capacidad varía, los hay hasta de 15 onzas.



Vaso delmonico Capacidad: 8 oz. - Contenido: 7 oz. Mas corto que el high ball, este casi no se usa en los Bares, aunque regularmente se le llama Cheiser alto, no se acostumbra llamarlo delmonico pero este es su nombre



Vaso old fashion Capacidad: 8 oz. - Contenido: 1.5 oz. Vaso corto y muy ancho de aspecto totalmente circular, regularmente de base gruesa, es muy usado para bebidas "en las rocas"



Vaso cheiser Capacidad: 6 oz. Contenido: 5 oz. Vaso pequeño, a veces un poco cónico, a veces con franjas o hendiduras, se utiliza mucho para acompañar aguardientes de sabor vigoroso, sirviendo agua mineral (soda) en él. La gente confunde el nombre de este vaso, con el nombre de "vaso con agua mineral", entonces le llaman cheiser a un vaso cualquiera -llámese delmonico o highball- lleno de Soda



Vaso chateau Capacidad: 2 oz. - Contenido: 2 oz. Regularmente se identifica como el "shot", varia del caballito tradicional porque este tiene 2 onzas de capacidad y no 1.5. Los hay de diversas formas pero siempre la misma capacidad



Vaso caballo Capacidad: 1.5 oz. - Contenido: 1.5 oz. El más usado para servir tragos reemplazando al Jigger, también a este le dicen "shot", aunque lo ideal es decirle caballo o caballito, por su forma pequeña



Vaso pony Capacidad: 1 oz. - Contenido: 1 oz. El más pequeño de los vasos tipo "shot", casi no se usa aunque se puede usar como jigger si queremos medir una onza. Nunca se debe llamar "shot" a una medida, pues no estamos siendo explícitos



Tarro cervecero Capacidad: 12-32 oz. - Contenido: 11-31 oz. De vidrio grueso, base gruesa, con asa y algunas veces con relieves, su capacidad varía pues hay en diversos tamaños, siendo de 32 onzas las más grandes. Para servir exclusivamente cerveza



Jarra Capacidad: 1-2 lts. - Contenido: 1-2 lts. De vidrio grueso o plástico, con boquilla para servir y asa. Los diseños de jarras son muy variados. En el Bar se utiliza para preparar una cantidad grande de algo, por ejemplo jugos, aguas de sabor, sangrita, piña colada, etc.

Actividad 3

Equipos utilizados en barras de bar



Congelador

Sirve para mantener reservas de materias primas que se pueden utilizar



Licuada

Se utilizar para preparar bebidas perfectamente mezcladas y espumosas, para los cocteles frozen" y con base en hielo frape, para cuando se desean hacer varias medidas de un solo coctel, que requieren de mayor fuerza para su combinación. En el bar se utilizan las de tipo industrial con un máximo de 3 velocidades.



Carboget

Este equipo es similar a la máquina de despachadora de refresco que se encuentra en los restaurantes de comida rápida, donde a través de una manguera de llaves múltiples se selecciona el producto a servir.



Este aparato sirve para calentar bebidas o ingredientes que llevan las bebidas que se sirven calientes.



Se utiliza para mezclar bebidas de una forma diferente y más ligera que la licuadora. Las bebidas batidas tienen una consistencia espumosa y menos densa. Por no tener aspas como la licuadora, los ingredientes que se emplean por lo regular ya están en estado líquido. Las batidoras más usadas en un bar son del tipo industrial y fijas de medio litro de capacidad, aproximadamente.



Triturador de hielo

Lo utilizaras con mucha frecuencia en las recetas que se preparan con hielo frappe.



Existen dos tipos. 1- la coctelera de estilo europea consiste en un concitador, que puede ser de metal o combinado con vidrio, con una capacidad aproximadamente de medio litro. Tiene dos tapas, una grande por donde se introducen los ingredientes y otra más pequeña por donde se sirven después de agitar. 2- la coctelera americana consiste de dos vasos de igual tamaño, donde se echa el líquido, para luego cerrarse por el medio.



Sirve para destapar botellas comunes que tenga siempre a la mano pues durante el servicio se destapan decenas de botellas.



Sacacorchos:

Sirven para hacer mezclas previas de 2 o más ingredientes cuando se está preparando una bebida, estos son recipientes que permiten que salga una botella determinada cantidad de licor de la botella.



Exprimidor:

Sirve para extraer el jugo al cítrico. Existen de 2 tipos, manual y eléctrico.



(Espumadera):

Este se coloca sobre la coctelera al momento de servir la bebida e impide que el hielo pase por la copas.