



Embudo:

Utensilio que se utiliza para llenar recipientes de cuello estrecho.



Hielera:

Se utiliza para servir hielo en proporciones individuales va acompañado de pinzas para el hielo.



Tabla de madera:

En ella cortarás frutas, quesos y entremese que podrás ofrecer junto a un buen trago



Cuchillo pequeño:

Servirá 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 agrega a una bebida generalmente en un lado tiene capacidad para 1 oz. Y por el otro opuesto tiene 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.



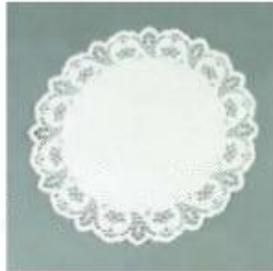
Charola con corcho:

Es la más conveniente para colocar cristalería y botellas, ya que su superficie por ser de corcho no es resbalosa y los recipientes que se transportan en ella se mantienen para más estables sin 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 sirven para evitar que la transpiración de la bebida moje la superficie en donde esta se encuentra como puede ser el mantel de la mesa o la barra.



Popotes

Se agregan a las bebidas con el fin de facilitar su ingestión.



Parisién:

Este instrumento sirve para extraer perlas o esferas de algún tipo de fruta.



Cucharilla de bar o de composición:

Por lo regular es de mango largo (más de 20 cm) con una cuchara redonda, entre pequeña y mediana. De igual forma es de metal. Se deben reposar en un recipiente con agua para enjuagarse después de su uso.



Escarchador:

Consiste en un trupper o compartimiento con tres recipientes uno para jugo de limón o agua, otro para sal y otro para azúcar; varía según el uso más apropiado



Ceniceros (redondos o cuadrados):

Se colocan en las mesas de bar o en mostrador de la barra cuando un cliente está fumando.



Saleros:

Son objetos que se rellenan con sal para uso del cliente



Franela:

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



Servilleteros:

Sirve para poner servilleteros para uso de cliente.



Palillos:

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

Actividad 5

INVESTIGACION BIBLIOGRAFICA SOBRE DISEÑO DE BARRAS DE UN BAR



Las barras de bar deberían ser estilasas y duraderas. También deberían ser fáciles de limpiar, dado que en los bares suele haber muchos derrames. Hay una variedad de materiales entre los que puedes elegir para diseñar y construir tu barra; sin embargo, el cemento encaja con todas las cualidades mencionadas arriba y también está muy de moda en el diseño de interiores. No tienes que adorar el frío y el gris para utilizar cemento para tu nueva barra de bar; ahora está disponible en muchos tonos, de modo que puedes elegir el que más te guste para que encaje con tu espacio.

Actividad 6

COMO SE LIMPIA LA CRISTALERIA/CLACIFICACIO DE COPAS & VASOS



Para limpiar la cristalería y que quede perfecta es necesario seguir unos pasos. En este vídeo os enseñamos cómo limpiar la cristalería delicada.

Si queremos que el cristal quede brillante necesitaremos un buen lavavajillas, un barreño, vinagre blanco y una esponja. Para limpiar la cristalería llenaremos un fregadero con agua caliente y una gota de lavavajillas, y el segundo barreño con vinagre blanco y agua en la proporción 1 a 8. Es decir, una parte de vinagre por cada ocho partes de agua.

Friega un vaso por vez con el agua jabonosa y pásele la esponja. Presta especial atención al borde del vaso, pues ahí es donde se acumulan manchas y marcas. Después, introduce cada vaso en el cuenco con el preparado de vinagre y gírelo varias veces. Mete primero el borde y luego el culo o el pie si se trata de una copa de vino.

Por último, aclara el vaso con agua caliente. Ponlo boca abajo en el escurreplatos o en el paño de cocina limpio que has extendido en la encimera. Si después de limpiar la cristalería queremos evitar que acumule polvo guárdalo en un armario cerrado.

Actividad 1

VOCABLOS O PALABRA

*.- Un cóctel o coctel (del inglés cocktail) es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas en diferentes proporciones, que contiene por lo general uno o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente jugos, frutas, miel, leche o crema, especias, etc.

*.-Cocteles aperitivos: sus fórmulas están compuestas de frutas que se caractericen por ser cítricas; tales como la maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja o pomelo y las uvas. Estos cócteles deben ser cortos y poco dulces.

*.-Cócteles digestivos: sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos. La principal función de estos cócteles es que facilitan la digestión de los alimentos. Se pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche y helados.

*.-Cócteles reconstituyentes: son aquellos que contienen elementos nutritivos como puede ser salsa de tomate, un ejemplo claro es el Bloody Mary.

*.-Cócteles de media tarde: son aquellos que se sirven entre comidas.

*.-Cócteles refrescantes: generalmente son aquellos que emplean zumos de frutas sin contenido alcohólico alguno.

*.-Cócteles de invierno: son aquellos que utilizan licores de alta graduación alcohólica apropiada para esa época del año. Se pueden preparar con otros productos calóricos como el chocolate, el café, etc.

*.-Omamento: el ornamento se trata de un adorno que se le puede aplicar a un cóctel, pero que influye directamente en el sabor de éste. Teniendo como ejemplo las gotas de amargo de angostura que se aplica sobre un Pisco Sour.

*.-adorno: es el detalle con el que se presenta un cóctel, a pesar de ser comestible no influye en absoluto en el sabor del mismo. Como por ejemplo la rodaja de limón al borde de la copa de una Caipirinha.

*.-decoracion: es un adorno no comestible usado para la coctelería, que no influye en el sabor del cóctel; siendo utilizado como elemento estético o para alguna función específica. Por ejemplo las cañitas y demás que llevan algunas bebidas como el tequila sunrise.

*.-Directo: cuando los ingredientes se mezclan directamente en la copa, dentro de estos tenemos la subcategoría de posse-café, que son las mezclas por capas, por ejemplo el B'52.

*.-Refrescado: se pone hielo en la copa y se mezclan los ingredientes en la coctelera con la ayuda de un removedor o una cuchara bailarina.

*.-Batido: preparación clásica en coctelera, por ejemplo el Pink Panther.

*.-Licuaditos: preparación en licuadora.

*.-Frozen: Son los cocteles preparados en la licuadora con hielo molido, para obtener una consistencia parecida a la de un helado, por ejemplo: daiquiri o margarita.

*.-Flambeado: son las combinaciones en cuya preparación se prende fuego.

*.-El agua tónica, o simplemente, tónica es un refresco carbonatado aromatizado con quinina.

*.-La gaseosa (también llamada refresco, bebida carbonatada, soda o cola, dependiendo del país) es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol

*.-El agua de Jamaica, agua de flor de Jamaica o té de hibisco es una infusión hecha de cálices (sépalos) de la rosa de Jamaica (Hibiscus sabdariffa). Se trata de una tisana que se toma tanto fría como caliente en todo el mundo.

*.-Bebida es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas.

*.-Una bebida alcohólica es una bebida que contiene etanol (alcohol etílico).

*.-fermentación alcohólica : (vino, cerveza, hidromiel, sake) en las que el contenido en alcohol no supera los 18-20 grados, y las producidas por destilación, generalmente a partir de un producto de fermentación (licores, aguardientes, entre otros).

*.-El término "bebida gaseosa" se utiliza para referirse a aquellas bebidas hidrocarbonatadas y sin alcohol que suelen consumirse frías. Las bebidas más comunes son la gaseosa, la cola, la limonada, el té helado, el granizado y el ponche. Muchas bebidas con gas están disponibles en una versión sin azúcar.

*.- bebidas estimulantes, tales como los distintos tipos de café, té o mate, además de otro tipo de infusiones y bebidas como el chocolate caliente, que pueden incluir también leche caliente.

*.-El vermú o vermut (del francés vermouth o vermouth y éstos del alemán wermut, 'ajenjo' o 'absenta') es un licor servido durante los aperitivos que está compuesto de vino blanco, ajeno y otras sustancias amargas.

*.-El ron es una bebida alcohólica, un destilado de la caña de azúcar por fermentación, destilación y que posteriormente puede o no estar sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble.

*.-El coñac es un tipo de brandy que se elabora a partir del vino de uva blanca de las cepas cultivadas en los alrededores de la ciudad de Cognac.

*.-El champán o champaña, del francés champagne, es un tipo de vino espumoso, aunque también existe el champán rosado, que se elabora a partir de varios tipos de uva, la mayor parte tintas.

*.-Los vinos espumosos, espumantes o de aguja son vinos con gas disuelto. El gas se consigue haciendo que haya una segunda fermentación dentro de la botella cerrada.

*.-El whisky es una bebida alcohólica obtenida por la destilación de la malta fermentada de cereales como cebada, trigo, centeno y maíz, y su posterior envejecimiento en barriles de madera, tradicionalmente de roble blanco. es una bebida alcohólica obtenida por la destilación de la malta fermentada de cereales como cebada, trigo, centeno y maíz, y su posterior envejecimiento en barriles de madera, tradicionalmente de roble blanco.

*.-La cerveza (del celta latín cerevisia) es una bebida alcohólica, no destilada, de sabor amargo que se fabrica con granos de cebada u otros cereales cuyo almidón es fermentado en agua con levadura.

*.-Un licor es una bebida alcohólica dulce (o seca), a menudo con sabor a frutas, hierbas, especias, y algunas veces con sabor a crema.

*.-El vino (del latín vinum) es una bebida obtenida de la uva (especie Vitis vinifera) mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo.

*.-El hidromiel o aguamiel (ambos son correctos según la RAE) es una bebida alcohólica con una concentración que varía del 10% al 15% y que se obtiene a partir de la fermentación de una mezcla de agua y miel.

*.-El sake ,se refiere a un tipo de bebida alcohólica japonesa preparada de una infusión hecha a partir del arroz, y conocida en Japón como nihonshu.

*.-Aguardiente, obtenido a través de la destilación del vino,² casi siempre con un 36–40% (hasta un 60%) de volumen de etanol, al ser expedido al mercado. A menos que se añada un adjetivo complementario —brandy de frutas, brandy de cereales, etc.— se considera hecho con vino de uva.

*.-La cachaza (en portugués, cachaça, llamada pinga, branquinha, caxaca, caxa o chacha) es la bebida alcohólica destilada más popular de Brasil. Se obtiene como producto de la destilación del jugo de la caña de azúcar fermentado.

*.-El tequila es un destilado originario del municipio de Tequila en el estado de Jalisco, México. Se elabora a partir de la fermentación y destilado al igual que el mezcal, jugo extraído del agave, en particular el llamado agave azul.

*.-El anís es una bebida espirituosa de alta graduación que recibe su nombre del fruto de la planta con la que suele estar hecho: la Pimpinella anisum, conocida en castellano como "anís".

*.-Las bebidas destiladas (también llamadas bebidas blancas) son el resultado del proceso de separación de agua y alcohol de un líquido previamente fermentado cuya materia prima puede ser un cereal (como cebada, maíz o centeno) Las bebidas destiladas (también llamadas bebidas blancas) son el resultado del proceso de separación de agua y alcohol de un líquido previamente fermentado cuya materia prima puede ser un cereal (como cebada, maíz o centeno).

*.-El aguardiente es una bebida alcohólica destilada proveniente de un fermentado alcohólico. Existen gran variedad de sustancias orgánicas agrícolas cuya pasta o zumo fermentado es usado para su extracción, dentro de lo que son: frutas, cereales, hortalizas y granos.

*.-Los Tragos son por definición solo aquellas bebidas que contienen etanol (alcohol etílico).

*.-El triple seco, del francés triple sec, es un licor incoloro con 40^º de alcohol, hecho a partir de la destilación de cáscaras de naranja. Su nombre viene de su triple destilación.

*.-El licor de café es un licor a base de café, azúcar y brandy u orujo, que puede ser consumido solo o como ingrediente de postres o cócteles.

*.-Canelazo es una bebida alcohólica caliente que se consume en las zonas montañosas de Ecuador, Colombia y Perú

*.-Lulo, naranjilla, obando, coconilla, nuquí es una planta solanácea que crece en forma espontánea en los Andes, entre los 1.200 y 2.100 msnm encontrándose, especialmente, en condiciones de sotobosque, en sitios frescos y sombreados, cercanos a corrientes de agua.

*.-Vin Mariani era una bebida que contenía vino y extractos de hoja de coca.

*.-El Glühwein es una bebida alcohólica alemana que se compone principalmente de vino caliente con especias.

*.-Botellón es un término que describe la costumbre extendida en España desde finales del siglo XX, sobre todo entre los jóvenes, de consumir grandes cantidades de bebidas alcohólicas en la vía pública.

*.-La Happy hour (hora feliz en castellano) es una estrategia de marketing por parte de algunos bares, pubs y discotecas de varios países del mundo, en el que se ofrecen bebidas durante momentos concretos a un precio más barato.

*.-Chispa de tren es una bebida casera cubana; es obtenida del llamado alcohol de reverbero, fabricado exclusivamente para uso industrial.

*.-Un chupito es una pequeña consumición (no siempre de contenido alcohólico) que se sirve en vasos pequeños de cristal (de no más de 5 ó 6 cm de alto) y que se suele servir en grupos de personas.

*.-Picon es un bitter, de color caramelo que se usa para acompañar la cerveza.

*.-Pájaro verde es el nombre dado a un tipo de bebida alcohólica muy tóxica producida dentro del ambiente carcelario en Chile, también conocido como "pajarete".

*.-Rumtopf se denomina a una olla (generalmente elaborada de cerámica) que se suele emplear específicamente en la conservación de ciertas frutas en ron.

*.-Schnapps (derivado del alemán: tragar) designa en las regiones germanófonas cualquier tipo de aguardiente especialmente con más de 32 ° de alcohol .

*.-El Café irlandés o Irish coffee (irlandés: Caifé Gaelach) es un cóctel que consiste en la mezcla de whisky irlandés, tres cubos de azúcar (en algunas recetas se especifica el uso de azúcar morena), café y cubierto por dos centímetros de crema.

*.-El licor adulterado, licor de garrafa, licor de garrafón o simplemente garrafón es un licor o una bebida espirituosa adulterados de manera intencionada o natural, convirtiéndolos generalmente en nocivos para el consumo.

Actividad 2

CLASIFICACION DE CRISTALERIA



Copa para Agua (capacidad 12 oz. - contenido 9 oz.) La copa para agua es evidentemente mayor a la copa para vino tinto, con un cuerpo más redondo y un tallo más alto. Se usa para servir agua natural o agua de sabor regularmente no gasificada (por elegancia no se sirven refrescos en copas).



Copa para Vino Tinto o Burdeos (capacidad 9 oz. - contenido 5.5 oz.) Relativamente mayor que la copa para vino blanco aunque a veces de un tallo más cortó. Aquí se sirven todo tipo de vinos tintos, de cualquier cepa



-Copa para Vino Blanco o Borgoña (capacidad 6 oz. - contenido 4 oz.) Más pequeña que la copa para vino tinto, regularmente de cuerpo y borde más ancho.