

Las **Garnituras para coctel** son una de las principales técnicas que utiliza un **Bartender** para darle el toque final a las bebidas que prepara, en este artículo te diremos cuáles son las más utilizadas y hablaremos sobre las que más usan los bartender profesionales.

Nos referimos a garnitura como la decoración que se le da a un coctel después de su preparación, en algunos casos además de cambiar la presentación del coctel también le añade sabor.



## Principales garnituras para cocteles

Existen seis garnituras principales para cocteles, a continuación hablaremos de cada una en específico, comenzando con las cerezas, limas, limones y naranjas que son las más usuales y después hablaremos sobre la crema batida y las aceitunas.

### Cerezas

En **coctelería**, las cerezas se utilizan comúnmente para la preparación y decoración de **Cocteles sin alcohol**, como el **Shirley Temple** por ejemplo, estas son muy fáciles de conseguir, las encuentras en el supermercado y por su presentación en frascos están listas para utilizarse y almacenarse, aunque recuerda siempre refrigerar después de abrir.

Uso: siempre que se utilice granadina en un coctel debe incluir las cerezas, también en las bebidas de color verde por ejemplo Los Martinis de manzana o cuando se prepare un Midori sour.

### Limas

Gajos: Las limas se utilizan en gajos, un gajo equivale a  $\frac{1}{8}$  de una lima completa, en otras palabras, una lima nos proporciona 8 gajos en total.

Lima en gajos: Por lo regular un bartender utiliza las limas en gajos o en rodajas forma de media luna, para este último sólo se tiene que cortar en cuatro trozos.

Lima en rodajas: Depende de cada bartender determinar el grosor de cada una de sus rodajas, para insertar en el vaso o copa basta con hacer un pequeño corte del centro al extremo de la rodaja.

Uso: Se utilizan limas en bebidas preparadas con agua tónica o agua mineral y que contengan un poco de jugo de lima o limón; tal es el caso de la **Preparación de un Cosmopolitan**. también se usan rodajas de lima en **bebidas preparadas** con un poco de azúcar por ejemplo una Margarita.

## Limones

De la misma manera que se usa la lima en gajos un bartender utiliza los limones, basta con cortar en media luna y listo. Pero su uso no termina ahí, el limón puede cortarse en twist, es decir cortar la cáscara en forma de espiral. Twist de limón: Para utilizar el limón de esta manera es necesario cortar los extremos y luego cortar la cáscara de una punta a otra formando tiras de aproximadamente 6 mm de ancho (Asegúrate de no cortar trozos del limón). Uso: frote el borde de la copa o vaso con el twist de limón y luego colócalo o rocía sobre la bebida para agregar un poco de aceite.

## Naranjas

Las naranjas, al igual que las limas y limones, se puede usar en gajos o rodajas pero también en pequeñas rebanadas.

Rebanadas de naranja: corta la rebanada de naranja a la mitad y luego desde el centro hasta el extremo. Por último, corta los cuartos de naranja en gajos.

Uso: se utilizan en las bebidas que contienen Vodka con jugo o saborizante de naranja.

## Aceitunas

En la actualidad existe una gran variedad de aceitunas en el mercado, algunas se pueden encontrar en presentaciones simples y otras vienen rellenas con pimienta u otros ingredientes. La mayoría están puestas en un tarro o frasco y están listas para usarse. Después de abrirlas asegúrate de mantenerlas en refrigeración.

Uso: se usan principalmente en Martinis, como el Vodka Martini o el Gin Martini pero nunca en Martinis frutales.

## Otras garnituras

Manzana: Por lo regular, en [Coctelería](#) se utilizan rebanadas de manzana para decorar Martinis del mismo sabor. Plátano: Esta fruta no se usa mucho como garnitura debido a la oxidación, esto le quitaría la buena presentación a una bebida, pero se recomienda utilizarse cuando se preparen bebidas que contengan licor de plátano.

Piña: se utiliza en forma triangular para decorar el borde de la copa o vaso, en bebidas que contengan jugo de piña como por ejemplo la Piña Colada.

Fresa: Dependiendo del tamaño de la fruta se decide si se debe cortar a la mitad o si se coloca completa sobre la copa, ejemplos de su uso son el **Daiquiri** o la Margarita de fresa.

Menta: se usan las hojas de menta para decorar cocteles que contienen el mismo sabor por ejemplo para preparar Mojitos.

Dulces: Los dulces son muy buenos como garnituras, ya que hay gran variedad de colores, formas y sabores que ayudan a decorar en **coctelería**.

Si deseas saber más acerca de la preparación y decoración de cocteles en nuestro sitio puedes encontrar varios artículos relacionados con el mundo de la cocteles y **Cursos de coctelería**. Te invitamos a que visites la plataforma **EMCEBAR**(Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, Bares y Restaurantes) donde podrás encontrar cursos para abrir un bar