

Vasos adecuados para cócteles

Las copas para champagne pueden ser de dos tipos. Copas altas y finitas, con una capacidad aproximada de 150 ml o bien copas anchas y bajas. Estas últimas hacen que el champagne pierda la efervescencia más rápido. Las copas pequeñas también son utilizadas para cócteles como la margarita.



Vaso ancho y corto. Este tipo de vaso por lo general es recto, su capacidad es aproximada de 125 ml. Son ideales para servir bebidas con hielo, jugos de frutas y tragos cortos.



Vaso highball. Estos se utilizan para preparar tragos largos. Su capacidad va entre 200 y 300 ml



Los vasos de cócteles. Estos se caracterizan por tener una forma de Y, su capacidad es aproximadamente de 100 ml. Se usan para servir tragos cortos y fuertes.



Básicamente existen cuatro tipos de vasos o copas para servir cócteles:

Se debe evitar servir tragos en vasos de plástico, ya que estos pueden dar gusto a plástico a la bebida.

Cristalería

Chop

Este vaso se utiliza para servir cerveza, generalmente se lo enfría antes de colocar la bebida. Su asa evita que el calor de la mano caliente la cerveza.

Capacidad: 10 a 12 onzas



Capuchino

Generalmente de vidrio resistente, se utiliza para servir tragos a base de café, casi siempre calientes.



Margarita

Es la utilizada para tragos como margarita, daiquiri u otros hechos por el método frozen.



Cocktail

El diseño se adapta excelentemente a la mano.

Su capacidad máxima debe ser de unas 4 onzas.

Se utiliza





Collins

Vaso para servir collins y otros tragos largos. Se estrecha en la base.

Capacidad 10, 12 o 14 onzas



Copa Flauta

Se utiliza para servir Champaña, su forma evita que se pierda el gas.

Capacidad: 5 onzas



Jerez

Su diseño permite apreciar el bouquet de la bebida.

Tiene poco volumen, se utiliza también para otros aperitivos



Highball o Trago largo

Es el tradicional vaso de trago largo, infaltable en un bar.

Capacidad: 8, 10 o 12 onzas



Pilsner

Para servir cerveza, tiene una capacidad de 10 onzas.



Old Fashion

También conocido como vaso de Whisky, se lo utiliza para esta bebida y otros cócteles en las rocas.

preferentemente para servir Martinis, Manhattans y cócteles en general. Debe tomarse por la base del asta al presentarla.



Ponchera

Recipiente de gran volumen donde se preparan ponches o bebidas a base de alcohol y frutas. Los comensales se sirven a si mismos.



Ponche

Taza para tomar ponche. Suelen colgarse en ganchos que tiene la ponchera al rededor de su borde superior.



Copa Globo

Muy utilizada para servir vino, se adapta a jugos y muchos tipos de cócteles.

Capacidad: 10 onzas



Pousse café

Vaso alto y estrecho utilizado para servir este tipo de tragos.



Shot

Vaso pequeño, muy utilizado para tomar tequila.

Capacidad: 1 onza



Coñac o Snifer

Es redonda para permitir mayor contacto de la palma de la mano con la copa y poder atemperar la bebida y más estrecha en la boca para mantener el aroma.

Se llenan solo hasta la mitad o menos



Whisky sour

Se utiliza para los cócteles de tipo sour.

Capacidad: 5 o 6 onzas



Cordial o Pony

Especialmente diseñado para servir cordiales o aperitivos.

Su forma evita que se pierda el bouquet.

Capacidad: 3 onzas.