

R.A. 2.2. Maneja equipo y utensilios que se emplean en bar de un establecimiento de acuerdo a sus características.

Utensilios



Destapador
Para todo tipo de bebidas



Sacacorchos
Este formato ayuda a descorchar más fácilmente.



Cucharita mezcladora
Se utiliza para recipientes profundos



Coctelera
Hay gran cantidad de diseños diferentes, de distintos materiales. Para principiantes hay algunas que tienen las medidas marcadas en el vaso. Pueden tener el colador incorporado para retener los hielos.



Cucharitas medidoras
Vienen unidas en la base y son de tamaños diferentes, cucharita de café, té, postre y sopera.



Colador
Sirve para traspasar las bebidas de la coctelera al vaso y retener la fruta y los hielos

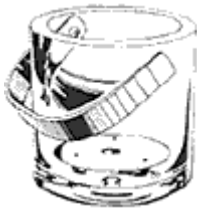


Mortero

Se utiliza en algunos tragos para procesar levemente hierbas o frutas antes de utilizarlas.



Exprimidor
Para cítricos



Hielera



Pinza para hielos



Medida

Para medir las "partes" de un trago, suelen venir marcadas con $1/2$ y $1/4$ de medida.



Refrescadora

Se utiliza para refrescar las bebidas, agregándoles un cubo de hielo y mezclando muy suavemente.