



APOSTILA

BARTENDER

Conteúdo completo do curso



ESCOLA DO ENTRETENIMENTO

APOSTILA

Curso de Bartender

Esta apostila é protegida pela Lei de Direitos Autorais.

É proibida a cópia de seu conteúdo, reprodução integral ou de partes sem prévia autorização da Escola do Entretenimento.

Quando utilizada como referência em textos e trabalhos científicos é obrigatório citar a fonte.

Atualizada em Nov/2025

Índice

<u>Apresentação</u>	<u>5</u>
<u>O que é ser bartender</u>	<u>5</u>
<u>Conheça a nossa escola</u>	<u>7</u>
<u>O que é preciso para ser bartender</u>	<u>10</u>
<u>Como é o curso</u>	<u>13</u>
<u>Aulas</u>	<u>15</u>
<u>Como nascem as bebidas</u>	<u>15</u>
<u>A evolução das bebidas</u>	<u>17</u>
<u>O envelhecimento</u>	<u>19</u>
<u>A invenção do Alambique</u>	<u>21</u>
<u>As bebidas destiladas</u>	<u>23</u>
<u>As bebidas compostas</u>	<u>25</u>
<u>As principais bebidas do bar</u>	<u>28</u>
<u>O mundo do bar</u>	<u>30</u>
<u>A história da coquetelaria</u>	<u>32</u>
<u>As ferramentas do bartender</u>	<u>35</u>
<u>As classificações dos drinks</u>	<u>38</u>
<u>Os tipos de recipientes</u>	<u>41</u>
<u>Drinks servidos em copos</u>	<u>44</u>
<u>Drinks servidos em canecas</u>	<u>46</u>
<u>Drinks servidos em taças</u>	<u>48</u>
<u>Os copos e taças essenciais</u>	<u>51</u>
<u>A estrutura do bar</u>	<u>54</u>
<u>Boas práticas no bar</u>	<u>58</u>
<u>O “mise en place”</u>	<u>63</u>
<u>A estação de trabalho</u>	<u>66</u>
<u>Técnicas de preparo</u>	<u>69</u>
<u>Como manusear os utensílios</u>	<u>72</u>
<u>Xarope simples</u>	<u>77</u>
<u>A ciência do gelo e da diluição</u>	<u>80</u>
<u>Dupla coagem</u>	<u>82</u>
<u>Detalhes e apresentação</u>	<u>84</u>

Os componentes de um coquetel	89
Como preparar coquetéis	91
Os agentes de equilíbrio e temperos	94
Como ler receitas	96
O “perfect serve”	99
Caipirinhas	101
Coquetéis refrescantes	107
Coquetéis tropicais	112
Drinks refrescantes com vinho	117
Clássicos On the Rocks	120
Clássicos na taça de coquetel	125
Martinis	128
Clássicos em canecas	131
Drinks salgados	134
Drinks espetaculosos	136
Coquetéis sem álcool	139

Apresentação

O que é ser bartender

Olá,

Quero te dar as boas-vindas ao curso Quero ser Bartender

Se você chegou até aqui é porque provavelmente se interessa pelo fantástico mundo do bar e das bebidas e tem vontade de trabalhar nesta área. Então, nesta apresentação, nós explicamos o que é ser *bartender*.

A primeira coisa importante que você precisa saber é que **existem dois tipos de curso nesta área**: o primeiro são os chamados **cursos de *drinks***, onde a proposta é apenas te ensinar como preparar coquetéis, especialmente os mais famosos, e o segundo, os **cursos profissionalizantes**.

Para trabalhar como *bartender*, você vai precisar aprender muito mais coisas do que apenas fazer *drinks*. O termo *bartender* significa "quem cuida do bar".

Então, é uma profissão que exige muito mais conhecimento e envolve muitas outras tarefas.

O nosso curso não é um curso de *drinks*. Ele é um curso completo profissionalizante onde você vai aprender muito mais coisas do que apenas fazer *drinks*. **Você vai aprender tudo que é preciso para se tornar um profissional da área, incluindo conhecimento, comportamentos, habilidades e atitudes.**

Ao final do curso, você estará pronto para trabalhar como *bartender* em estabelecimentos de alto padrão, atendendo clientes de alto nível, sem cometer erros grosseiros que muitos profissionais cometem por não terem uma base de conhecimento sólida.

Depois que terminar, você também vai poder fazer nossos módulos adicionais, para ter uma formação ainda mais completa. Poderá fazer os módulos de **mixologia**, se desejar se especializar na ciência das misturas para criar *drinks* autorais, **working flair**, se quiser aprender a arte dos malabares com as garrafas e utensílios do bar, **gestão de bar**, se desejar se tornar um gerente, montar o seu próprio bar ou empresa de eventos, e pode ainda fazer a nossa **formação de instrutor**, se deseja se tornar um parceiro da nossa escola.

Siga em frente. Clique em **Concluir Tópico** e você será automaticamente direcionado para o próximo.

Atenção! Não deixe de clicar sempre em Concluir Tópico, porque, para completar o curso e receber o seu certificado, todos os tópicos deverão estar marcados como concluídos.



Marcelo Reis

Fundador da Escola do Entretenimento

Conheça a nossa escola

Resumo da aula

Nesta aula você conhece tudo sobre a Escola do Entretenimento porque, sem dúvida, antes de tomar a decisão de começar um curso, é fundamental conhecer quem vai te ensinar.

A Escola do Entretenimento é um projeto educacional que começou no Rio de Janeiro em 2005 no Rio Rock & Blues Club, uma famosa casa de música ao vivo que fez história na cidade. O objetivo era preparar bartenders para trabalhar no estabelecimento.

Os seus gestores não queriam contratar profissionais do mercado que já tinham vícios e maus hábitos, então, eles optaram por criar um treinamento próprio.

Os treinamentos foram um sucesso e o Rio Rock & Blues Club passou a ter uma equipe altamente capacitada e diferenciada que encantava os clientes.

Em 2009 o treinamento de bartender do Rio Rock & Blues Clube se transformou em um curso aberto para quem quisesse aprender essa atividade para trabalhar na área ou apenas aprender por prazer. A procura foi grande e novas turmas eram formadas todos os meses.

Em 2015 o Rio Rock & Blues Club mudou de nome e passou a se chamar Centro Cultural Rock Experience. O conceito do empreendimento então deixou de ser apenas um clube de amigos que gostavam de música para se tornar um centro cultural com uma ampla gama de atividades, entre elas, a realização de cursos e treinamentos.

Os cursos passaram a atrair alunos de outras regiões e em 2019 foi criada uma plataforma de cursos online para permitir que pessoas pudessem fazer os cursos em qualquer lugar do Brasil.

Assim nasceu a Escola do Entretenimento.

Nosso objetivo é formar profissionais completos e diferenciados para trabalhar em bares e eventos nas áreas diretamente responsáveis pela experiência do cliente.

Nossos alunos adquirem não apenas conhecimentos técnicos, mas também comportamentais. Aprendem como encantar pessoas não apenas pelas suas habilidades, mas principalmente pela forma como trabalham e se relacionam.

Com base nos princípios da psicologia positiva, despertamos o amor pelo trabalho e, dessa maneira, formamos profissionais mais motivados, felizes, realizados e comprometidos com o que fazem.

A missão dos nossos cursos é, acima de tudo, proporcionar uma experiência de aprendizagem ampla e profunda, sem ser limitada apenas à atividade específica que abordam, mas extensiva também a todas as questões da vida!

A Escola do Entretenimento hoje

- Estamos presentes em várias localidades do país com sedes físicas, onde realizamos cursos presenciais.
- Estamos presentes também na Internet, onde oferecemos cursos online através de nossa plataforma de EAD (Educação a Distância).
- Oferecemos cursos para profissionalização em várias atividades do mundo dos bares e eventos.
- Oferecemos cursos de formação de instrutores para capacitar pessoas a ministrar nossos cursos.

- Credenciamos polos em todo Brasil para realização de cursos presenciais com nossa chancela e apoio.

Acreditamos que você deve fazer o que ama, encontrar o trabalho que te realiza e se preparar para realizar seus sonhos!

O que é preciso para ser bartender

Resumo da aula

Neste tópico você aprende que para ser um bom bartender você precisa saber que:

1. Beber e servir bebidas exige responsabilidade

A primeira coisa que você precisa saber e lembrar sempre é que beber exige responsabilidade. Ser *bartender* é também ser responsável por quem está bebendo. A função do *bartender* jamais é embriagar as pessoas. Quando bebemos excessivamente, o que nos traria felicidade pode trazer sérios problemas. O *bartender* tem a função de facilitar a felicidade, nunca o inverso. Por isso, jamais estimule o consumo excessivo.

2. Para ser bartender é preciso gostar de gente

A segunda coisa importante para você trabalhar como bartender é gostar de gente. Servir é, acima de tudo, um ato de amor. Então, o bartender tem que servir pessoas não apenas porque é pago para isso, mas principalmente porque gosta de fazer isso. Quem não gosta de servir e fazer pessoas felizes, jamais terá sucesso na carreira de *bartender*.

3. Para ser bartender é preciso gostar do que faz

O bartender não precisa apenas gostar de pessoas, ele precisa gostar do seu trabalho. Capricho e cuidado são condições indispensáveis para o sucesso como *bartender*. O bartender não pode fazer nada mal feito. Não pode servir com desleixo

e sem prazer. Um descuido pode significar uma sensação ruim para o cliente e comprometer a experiência.

4. Para ser bartender é preciso ter organização

A quarta coisa importante para ser bartender é a organização. Em algumas situações, o bar será como uma fábrica, uma espécie de linha de montagem para servir. Por isso, você precisará ter muita organização, saber onde estão as matérias-primas e ferramentas com as quais vai trabalhar, guardá-las no mesmo local depois de usá-las, checar se estão em bom estado e manter o ambiente limpo. Um *bartender* desorganizado demorará mais para atender os clientes, pois terá dificuldades de encontrar as coisas, usará ferramentas em mau estado que dificultarão seu trabalho e trará riscos aos clientes se não mantiver seu ambiente de trabalho e objetos perfeitamente limpos.

5. Para ser bartender é preciso ser bem-informado

A quinta coisa para ser bartender é estar sempre atualizado. Todos os dias surgem novidades nessa área. Novos negócios e novas bebidas são lançadas a partir das demandas de mercado. Isso acontece em função das tendências de consumo e comportamento que mudam constantemente. Nossa sociedade está em movimento, nossos hábitos e costumes também. O bom *bartender* é aquele que se mantém atualizado e antenado com o que está acontecendo no mundo, o que as pessoas estão bebendo e o que a indústria está oferecendo de novidade. Quem não faz isso, fica parado no tempo e, conseqüentemente, obsoleto.

Você vai precisar também saber ouvir. Em várias situações, o bar é como um consultório de psicanálise. Muita gente, depois do primeiro drink, vai te contar a história da sua vida e pode te pedir conselhos e opiniões. Todo bartender é um pouco psicólogo, inclusive, com um código de ética semelhante. O que o cliente te confidenciar você não pode contar para outras pessoas. Ser bartender é ser um profissional em quem as pessoas podem confiar.

6. O bartender tem que ser criativo

A última coisa importante é a criatividade. No mundo competitivo em que vivemos, criar coisas novas e ousar são qualidades imprescindíveis para quem quer se destacar. Fazer as mesmas coisas da mesma forma é deixar de evoluir. É através da experiência que o mundo muda e evolui. Um bom *bartender* não deve ter medo de ousar, de tentar fazer diferente e de proporcionar novas experiências para seus clientes. Assim, ele se tornará único e exclusivo.

Então, você acha que tem todas essas características?

- Gosta de gente
- Gosta de servir
- Trabalha de forma organizada
- Gosta de saber um pouco sobre tudo
- Sabe guardar segredos
- Tem uma mente criativa

Se você acha que não tem algumas dessas características, tudo bem, nós vamos te ensinar. Tudo depende de bons hábitos. É só ter vontade.

Como é o curso

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como é o curso. **São módulos divididos em várias aulas.** Os assuntos abordados em cada aula obedecem a uma sequência, ou seja, você não deve pular aulas, pois correrá o risco de chegar em uma aula mais adiante sem ter aprendido antes a base necessária para poder ter a compreensão do assunto.

Se o seu curso for profissionalizante, ao final de cada módulo você terá que responder um questionário para avaliar o seu aprendizado. É obrigatório responder e obter pelo menos 80% de aproveitamento para ter direito ao certificado.

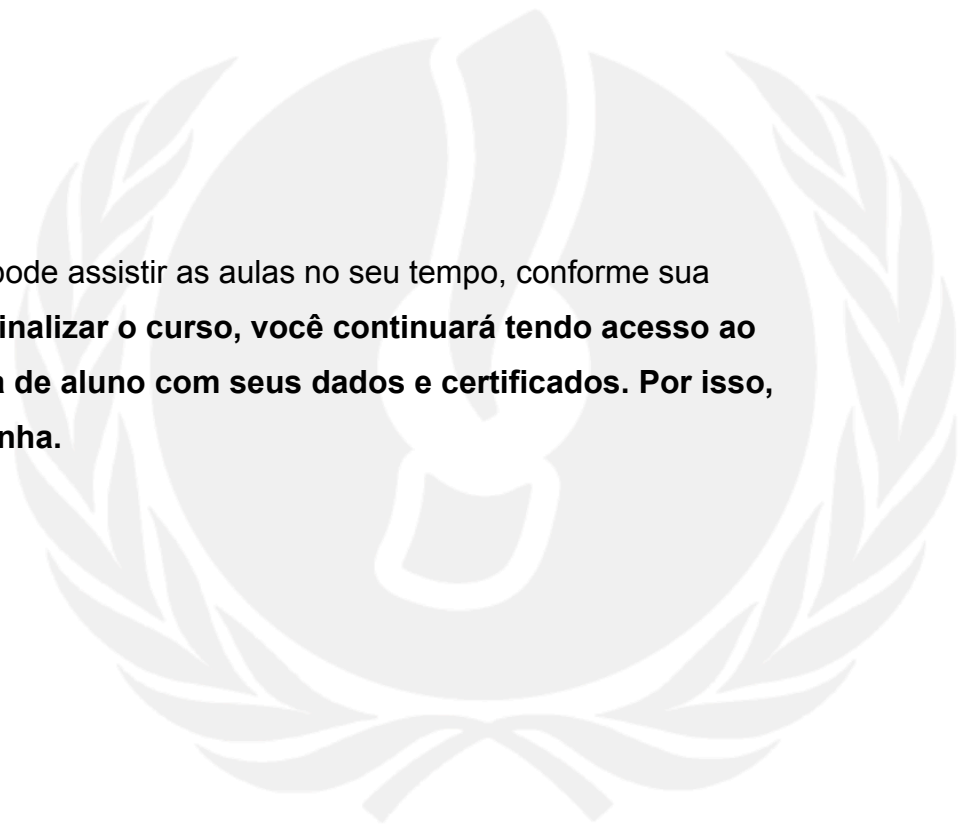
Os questionários são de múltipla escolha e você poderá respondê-los com toda calma. Poderá voltar e consultar o conteúdo das aulas caso tenha alguma dúvida nas respostas. Após terminar de responder, você deverá clicar em **“finalizar questionário”** e verá o seu resultado. Caso não tenha obtido o aproveitamento mínimo, não se desespere. Você poderá tentar novamente por até 5 vezes. **Em caso de dificuldade com os questionários, solicite ajuda do seu instrutor.**

Para os cursos amadores, não há questionários.

Após assistir cada aula você deverá clicar em Concluir Tópico antes de ir para o próximo. Todas as aulas precisam ser marcadas como concluídas antes de você finalizar o curso. Em caso de dúvidas, consulte seu instrutor.

Depois de responder os questionários (no caso dos cursos profissionalizantes) e marcar todas as aulas como concluídas, você deverá clicar em Finalizar Curso para gerar o seu certificado. Não há prazo para

concluir o curso, você pode assistir as aulas no seu tempo, conforme sua disponibilidade. **Após finalizar o curso, você continuará tendo acesso ao conteúdo e à sua área de aluno com seus dados e certificados. Por isso, guarde seu login e senha.**



Aulas

Como nascem as bebidas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as bebidas alcoólicas nunca foram inventadas, mas descobertas. Elas sempre existiram na natureza. Elas nascem a partir de um processo de **fermentação** natural de alguma fruta, cereal, ou outra matéria-prima que contenha amido ou açúcar. A fermentação é um processo químico que acontece quando microrganismos chamados **leveduras** se “alimentam” do açúcar ou do amido transformando-os em álcool .

Então, a bebida alcoólica é, na sua origem, um suco que fermenta e se torna alcoólico naturalmente. Esse suco que será fermentado recebe o nome de **mosto**. Os seres-humanos aprenderam a controlar esse processo. Passaram a produzir **cerveja**, feita a partir de cereais, o **vinho**, feito a partir de uvas, e o **hidromel**, feito a partir do mel. Essas foram as primeiras bebidas alcoólicas que os seres humanos aprenderam a produzir há mais de 5 mil anos.

Pelo efeito que provocam, as bebidas alcoólicas passaram a ser consideradas divinas ou sagradas. Eram consumidas em festas e rituais para celebrar momentos especiais e reverenciar divindades. Ao bebê-las, as pessoas ficavam mais descontraídas, mais sociáveis e mais alegres. Mas, poderiam ficar também mais violentas, mais desinibidas e extravasar o lado obscuro que possuem.

Então, com o passar do tempo, as bebidas passaram a ser rotuladas tanto como divinas quanto malditas. Podem ser associadas tanto ao bem quanto ao mal. Podem ser consideradas tanto de Deus quanto do Diabo. Podem despertar comportamentos tanto sociáveis quanto violentos. Ajudavam os guerreiros a terem mais coragem e suportarem a dor; os marinheiros, aguentarem vários meses de solidão no mar; os monges, uma vida de clausura e privação.

Na Grécia antiga havia um Deus só para o vinho: Dionísio, que foi adotado pelos romanos passando a ser chamado de Baco. Do seu nome é oriundo o termo “bacanal”, que denomina uma festa com excessos e luxúria. Na Mesopotâmia havia Ninkasi, a Deusa da Cerveja, entre muitas outras divindades associadas às bebidas alcoólicas.

Então, as bebidas passaram a fazer parte da história da humanidade e ter grande importância na cultura de todos os povos.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como nascem as bebidas](#)

[A fermentação alcoólica](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A evolução das bebidas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como as bebidas começaram a evoluir ao longo do tempo. Vê que elas eram fabricadas com as matérias-primas presentes em abundância em cada região. Dessa forma, lugares com plantações de cereais, davam origem à cerveja. Lugares com plantações de uvas davam origem a vinhos. O mel deu origem ao Hidromel. No Japão, o arroz deu origem ao saquê, e assim por diante.

Você aprende também que os antigos gregos e romanos foram responsáveis por uma grande evolução do vinho. Eles catalogaram as uvas e introduziram o processo de guarda do vinho em barris de madeira.

Você vê também que **durante a Idade Média, as cervejas eram produzidas nos mosteiros e os monges foram responsáveis pelo início da evolução dessa bebida que se tornou posteriormente a mais consumida no mundo.** Ainda hoje se faz referência a esse passado e várias cervejas têm rótulos que remetem a esse período da história.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre vinho](#)

[Tudo sobre cerveja](#)

O envelhecimento

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que o envelhecimento de bebidas é um processo de armazenagem em barris ou recipientes por um período prolongado de tempo para melhorar seu sabor, aroma e qualidade geral. Ao longo da história os seres humanos aprenderam que esse processo melhorava a bebida, que **interage com o barril ou recipiente em que está armazenada adquirindo sabores e aromas específicos.**


Durante o envelhecimento, a bebida também pode ser afetada por fatores ambientais, como a temperatura e a umidade. Variações na temperatura e umidade podem levar a evaporação, o que pode afetar a concentração de álcool e outros compostos na bebida. **Além disso, as interações químicas que ocorrem entre a bebida e o barril ou recipiente ao longo do tempo podem levar a mudanças na cor, entre outras propriedades.**

O envelhecimento, portanto, é um aspecto importante da produção de bebidas e é frequentemente associado a bebidas premium e de luxo. No entanto, o envelhecimento nem sempre é necessário ou desejável para todas as bebidas, e algumas são melhores jovens, mais frescas e frutadas.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre o envelhecimento de bebidas](#)

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, overlaid on a large, faint background logo. The logo features a central torch with a flame, surrounded by a laurel wreath, all within a circular frame.

A invenção do Alambique

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **o alambique é um equipamento utilizado para fazer a destilação de líquidos e sua invenção mudou a história das bebidas alcoólicas**. Através da destilação, as bebidas alcoólicas fermentadas são purificadas e têm seus teores alcoólicos aumentados significativamente, gerando um novo tipo de bebida chamada de destilada.

A destilação é um processo em que um mosto fermentado é aquecido até que evapore passando do estado líquido para o estado gasoso. Então, esse vapor é resfriado voltando ao estado líquido novamente modificando as propriedades da bebida. A primeira alteração é a purificação. Ao ser aquecida todos os microrganismos, entre fungos e bactérias morrem. Além disso, todas as impurezas e sedimentos contidos na bebida original não passam pelo processo de evaporação.

O resultado é uma bebida final muito mais pura.

A segunda alteração é o teor alcoólico. Durante o processo de destilação, o álcool é separado da água porque têm pontos de ebulição diferentes, ou seja, cada um vira vapor a uma determinada temperatura. O álcool, a partir de 70 graus Celsius, e a água, a partir de 100 graus. Portanto, o álcool vira vapor primeiro e, dessa forma, é possível alterar a quantidade de álcool em relação a água no produto final.

O funcionamento do alambique é simples e extremamente engenhoso. **Ele é composto por três partes principais:** o **recipiente de aquecimento**, geralmente uma caldeira onde o mosto é aquecido; o **pescoço de cisne**, por onde os vapores passam até chegarem no **condensador**; que resfria os vapores fazendo com que

retornem ao estado líquido. Por fim, esse líquido pinga através de uma torneira em um recipiente externo.

O líquido obtido pelo processo de destilação recebe o nome genérico de aguardente. Dependendo da matéria-prima que fermentou e deu origem ao mosto, da técnica de destilação, do teor alcoólico final e como essa aguardente será tratada após o término da destilação, teremos uma nova bebida que poderá ser uma vodka, um rum, um whisky, uma tequila, uma cachaça, entre outras.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Quem inventou a bebida destilada?](#)

[O que são *spirits*?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As bebidas destiladas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as **bebidas destiladas são aquelas que passam pelo processo de destilação**, geralmente em alambiques, e **recebem o nome genérico de aguardente**. Aprende também que **a destilação dá origem a uma nova bebida**, com características diferentes e nomes específicos, dependendo da matéria-prima do mosto, da técnica de destilação e do tratamento posterior.

As bebidas destiladas ou aguardentes mais conhecidas são o whisky, o rum, a vodka, o gin, a tequila, a cachaça e o brandy. Cada uma dessas bebidas tem suas próprias características distintas em termos de sabor, aroma e método de produção.

- **Whisky** (também pode ser escrito em português uísque) - feito a partir de grãos de cereais maltados, geralmente cevada, e envelhecido em barris de carvalho.
- **Rum** - feito a partir de melão ou suco de cana-de-açúcar e é frequentemente associado aos trópicos e ao Caribe.
- **Vodka** - feita a partir de grãos ou batatas e geralmente é considerada uma bebida neutra, sem sabor distinto.
- **Gin** - bebida destilada feita a partir de cereais e aromatizada com bagas de zimbro e outros ingredientes botânicos, como ervas e especiarias.
- **Tequila** - bebida destilada feita a partir do agave azul, uma planta encontrada no México.

- **Cachaça** - feita também de cana de açúcar com teor alcóolico entre 38% e 48%.
- **Brandy** - feito a partir da destilação de vinhos, geralmente de uvas.

As bebidas destiladas são frequentemente consumidas puras ou utilizadas como base no preparo de coquetéis.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre whisky](#)

[Tudo sobre rum](#)

[Tudo sobre gin](#)

[Tudo sobre tequila](#)

[Tudo sobre cachaça](#)

[Tudo sobre brandy](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As bebidas compostas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as primeiras bebidas fermentadas e destiladas da história eram feitas utilizando-se apenas uma única matéria-prima. Mas, com o passar do tempo, passaram a receber acréscimo de outros elementos em suas composições para conferir sabores e propriedades diferenciadas dando origem a uma nova categoria de bebidas chamadas **compostas**.

As bebidas compostas são feitas com o acréscimo ou combinação de diferentes ingredientes, como frutas, ervas e especiarias. Esses ingredientes podem ser combinados em proporções variadas para criar sabores únicos.

As bebidas compostas podem ser alcoólicas e não alcoólicas e são amplamente consumidas em todo o mundo, especialmente durante o verão e em climas quentes. Alguns exemplos de bebidas compostas não alcoólicas são refrigerantes, chás gelados, sucos de frutas, smoothies, água aromatizada e coquetéis não alcoólicos.

As principais bebidas compostas alcoólicas são os licores, vermouths e bitters.

Os **licores** são bebidas alcoólicas com teor entre **15% e 40%**, caracterizadas por serem doces e aromáticas. São produzidos a partir de uma **base destilada** (como álcool neutro, rum, whisky ou conhaque) à qual se adicionam, geralmente por **infusão, maceração ou destilação de aromatizantes**, elementos que conferem sabor e aroma — como frutas, ervas, especiarias, flores ou outros ingredientes naturais. Além disso, recebem o **acréscimo de açúcar em proporções a partir de 30 gramas por litro**, conforme a legislação brasileira, podendo alcançar teores muito mais altos dependendo do tipo de licor.

O **vermute** é uma **bebida alcoólica aromatizada** elaborada a partir de **vinho (geralmente branco, mas também tinto ou rosé)**, ao qual são adicionados **álcool vínico, açúcar e uma infusão de ervas, especiarias e outras plantas aromáticas**, entre elas o **absinto (artemísia)**, que é o ingrediente característico da bebida. Pode ser **doce ou seco**, dependendo da quantidade de açúcar adicionada e do perfil da receita. Alguns produtores utilizam vinhos fortificados, mas o mais comum é o uso de vinho tranquilo corrigido com álcool neutro ou vínico.

O **bitter** é uma **bebida alcoólica aromática e amarga**, produzida pela **infusão ou maceração de ervas, especiarias, raízes, cascas de frutas e outros ingredientes botânicos** em uma **base alcoólica destilada**. Sua principal característica é o **amargor**, que pode variar em intensidade conforme a fórmula. Existem dois tipos de bitter, os **potáveis** chamados de **aperitivos**, que podem ser consumidos puros ou misturados em coquetéis, e os chamados **não potáveis** utilizados apenas como **condimento para coquetéis** devido ao seu altíssimo amargor e concentração. Entre os bitters potáveis mais conhecidos estão o **Campari** e **Aperol**. Entre os bitters não potáveis estão a **Angostura** e o **Peychaud's**


Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Conheça os licores](#)

[Conheça os vermute](#)

[Conheça os bitters](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As principais bebidas do bar

Resumo da aula

Neste aula fazemos um resumo dos principais tipos de bebidas alcóolicas conforme seu método de produção. As bebidas **fermentadas**, as **destiladas** e as **compostas**.

As **fermentadas** são feitas a partir do processo de fermentação de uma matéria-prima por leveduras que transformam o açúcar ou amido em álcool. O teor alcóolico da bebida fermentada será baixo, entre 2% até 15% e a durabilidade será curta em função da quantidade de matéria orgânica presente no produto final. É o processo básico que dá origem a toda bebida alcoólica.

As **destiladas** são obtidas através do processo de destilação feito após a fermentação. O processo de destilação aumenta o teor alcóolico e purifica a bebida, conferindo-lhe aspecto límpido e grande durabilidade. O teor alcóolico normalmente vai variar de 30% até 50%. Existem bebidas destiladas com teor alcóolico superior, podendo chegar a percentuais acima de 70%, porém a legislação na maioria dos países já não permite a produção de bebidas alcóolicas com teor acima de 55%.

As **compostas** são bebidas que recebem em sua produção componentes adicionais que conferem propriedades diferenciadas como benefícios terapêuticos, sabores e aromas. São elas os **licores**, os **vermutes** e os **bitters**.

Um bom bar precisa ter esses três tipos de bebidas, pois elas são a essência da coquetelaria. Todo bartender precisa conhecê-las profundamente, aprender como servi-las ou preparar coquetéis com elas.



Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Quais bebidas não podem faltar em um bar](#)

[Licores essenciais](#)

[Conheça o Campari](#)

[O que é Angostura?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

O mundo do bar

Resumo do aula

Nesta aula você aprende que a palavra **bar** vem do inglês *bar* que significa **exatamente a barra onde fica o bartender**. Então, para um estabelecimento ser chamado de bar, ele precisa efetivamente ter um balcão. Mas, o nome passou a ser utilizado de forma genérica para designar um estabelecimento onde as pessoas vão confraternizar, comer algum petisco e beber alguma bebida geralmente alcoólica.

A origem desses estabelecimentos data de 5 mil anos atrás, na Suméria onde se tem registros do primeiro bar da história. Naquela época eram as mulheres que produziam a cerveja e vendiam em estabelecimentos que normalmente eram parte das suas próprias casas. Os clientes iam principalmente depois do trabalho, a caminho de casa. Paravam para tomar uma cerveja, confraternizar com os amigos e relaxar. Aproveitavam também para levar algum outro produto para a casa, como por exemplo, uma carne de caça ou um pão. Sim, **os bares também funcionavam como uma pequena mercearia e foi assim que começou a sua história**.

O bar evoluiu, se espalhou pelo mundo e se desmembrou em vários tipos conforme as características culturais de cada povo. Um dos tipos mais importantes é o chamado **bar americano**. Esse tipo de bar tem como principal característica a existência de um **grande balcão com bancos altos onde os clientes podem ficar sentados conversando com o bartender**.

Um bom bar americano precisa ser bem planejado. Os bancos devem ser altos para que os clientes mesmo sentados possam ficar na mesma altura do bartender em pé. Isso facilita a comunicação e o atendimento. Eles precisam ser confortáveis

para um recuo para o encaixe das pernas, precisam ter as bordas arredondadas para que os clientes possam acomodar os braços. Atrás do balcão fica a estação de trabalho do bartender, em um nível um pouco mais baixo, onde ele prepara os coquetéis, guarda os insumos e bebidas de forma organizada. **Em um bar bem planejado, o bartender têm tudo a mão, sem precisar dar mais do que dois passos para fazer tudo que precisa.**

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[A importância do bar americano](#)

[O American Bar do Savoy](#)

[Como planejar um bar](#)

[Bares históricos em atividade](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A história da coquetelaria

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que coquetelaria é a arte de misturar bebidas e criar coquetéis. Essa é uma das funções do bartender, mas não a única. O bartender, como diz o nome, é quem cuida do bar. Então, além de preparar drinks, ele também serve bebidas prontas em garrafas, como refrigerantes, cervejas, vinhos, etc. É, portanto, uma atividade multidisciplinar. Mas, **sem dúvida, a arte de preparar drinks é uma das habilidades que diferencia um bartender**, fazendo com que seja mais valorizado e bem remunerado em relação a um garçom ou atendente.

Misturar bebidas é uma prática que existe há muito tempo. Nossos antepassados misturavam ingredientes nas bebidas com vários objetivos. **As misturas tinham a função de tornar as bebidas mais gostosas e nutritivas.** Por isso, se acrescentavam açúcar, ovos, leite, entre outros ingredientes. **Outra função era medicinal. Por isso, se acrescentavam determinadas frutas e ervas.**

Mas, durante a Lei Seca nos EUA, que vigorou de 1920 a 1933, melhorar o sabor das bebidas passou a ser o objetivo principal das misturas. A Lei Seca americana foi um decreto que proibiu a fabricação, comercialização e consumo de bebidas em todo território dos EUA. **Nessa época, as bebidas passaram a ser produzidas em fábricas clandestinas com qualidade muito ruim. Então, misturá-las com outros ingredientes era necessário para melhorar o sabor.** Além disso, misturar a bebida com outras coisas era uma forma de disfarçar o conteúdo.

Quem criava e fazia as misturas era o barman e, por isso, esse profissional se tornou importante e valorizado. Além disso, ele era o homem de confiança da máfia, e cuidava dos diversos bares clandestinos, guardando os segredos dos seus clientes. **Nessa época foram criados alguns dos mais importantes e famosos coquetéis do mundo, como o Tom Collins, o Bloody Mary e muitos outros.**

Até a metade do século XX a coquetelaria era clássica e formal. Mas, **a partir da revolução de costumes nos EUA na década de 1950, os jovens passaram a ser consumidores de bebidas e, com isso, a coquetelaria também se rejuvenesceu.** O barman começou a se tornar mais despojado e informal, acompanhando as tendências da sociedade.

Na década de 1980, aconteceu a maior mudança com o surgimento das grandes redes de bares temáticos. Nesse tipo de negócio, o bar se transformou em um palco. **O bartender virou um artista com a função não apenas de servir, mas de entreter o público.** Nasceu então o conceito do **bartender *free style***, que não se prende a normas e regras rígidas na preparação dos drinks e incorpora outras habilidades para entreter o cliente. Nessa época a escola americana passou a ser a mais influente no mundo.

No início do século XXI nasce um novo tipo de profissional, o mixologista, que é o bartender especializado em criar novas misturas. **A mixologia é como se fosse uma pós-graduação para o bartender** para criar receitas com base em estudos científicos das características dos elementos e suas combinações.

Hoje, vivemos um mundo cheio de opções onde o clássico convive com o moderno, onde o bartender vira um alquimista e agrega técnicas científicas ao seu trabalho, onde o bartender diverte o público e também se diverte com suas habilidades. **Mais do que nunca, aprender e se manter aprendendo sempre se tornou fundamental.**

Conheça quem foram os mais importantes mixologistas da história lendo os conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Saiba quem foi Jerry Thomas, o pai da coquetelaria](#)

[Saiba quem foi Harry Craddock](#)

[Saiba quem foi Ada Coleman](#)

[Saiba quem foi Fernand Petiot](#)

[Saiba quem foi Harry McElhone](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As ferramentas do bartender

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que o bartender e o mixologista utilizam vários utensílios e instrumentos para preparar coquetéis e outras bebidas alcoólicas. Aqui estão alguns dos principais utensílios e instrumentos utilizados:

Coqueteleira: utensílio número 1 do bartender e do mixologista utilizada para bater os coquetéis misturando os ingredientes. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Dosador: usado para medir a quantidade de líquido a ser adicionado ao coquetel e dar precisão no preparo das receitas. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Colher de Bar: colher longa e fina também chamada colher bailarina que é usada para misturar ingredientes. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Macerador: usado para esmagar frutas, ervas e outros ingredientes sólidos para liberar seus sucos, sabores e aromas. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Peneira Hawthorne: peneira de metal com molas, também chamada simplesmente de *strainer*, que se ajustam a diferentes tamanhos de copo e é usada para coar pedras de gelo e bagaços de frutas em coquetéis.

Peneira de chá: peneira fina que é usada para coar ingredientes sólidos menores, como folhas de ervas ou frutas e pedacinhos de gelo do líquido.

Faca de Cozinha: usada para cortar frutas, ervas e outros ingredientes. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Descascador: usado para retirar a casca de frutas cítricas e adicioná-las aos coquetéis para dar um sabor cítrico fresco.

Esses são os utensílios e instrumentos que compõem o chamado kit básico que os bartenders e mixologistas utilizam. Além desses instrumentos, também são usados espremedores de limão, raladores, maçarico de cozinha para caramelizar açúcar ou dar um toque defumado a um coquetel, um infusor de sabor para adicionar sabor a uma bebida, entre outros.

Trabalhar com bons equipamentos e utensílios de qualidade fará toda a diferença no trabalho e influencia o resultado final. Os utensílios precisam sempre estar em bom estado e perfeitamente limpos evitando riscos de contaminação e alteração de sabores.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Saiba tudo sobre coqueteleiras](#)


[Saiba tudo sobre dosadores](#)

[Conheça a colher bailarina](#)

[Como escolher o macerador](#)

[Onde comprar um kit básico](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As classificações dos drinks

Resumo da aula

Nesta aula você aprende quais são os principais tipos de drinks e as formas de prepara-los. Aprende qual a diferença entre drink e coquetel. Descobre que, na verdade, drink é tudo aquilo que bebemos. Um refrigerante, por exemplo, é um *soft drink*, ou seja, um drink sem álcool. Mas, aqui no Brasil, drink passou a ser o termo utilizado para designar uma bebida sofisticada.

Já, o termo coquetel refere-se a uma **bebida preparada pelo bartender com dois ou mais elementos misturados com o objetivo de proporcionar experiências e criar sabores diferenciados**. Os coquetéis são a essência da coquetelaria.

Por fim, existe ainda um último tipo de drink que são as batidas. As batidas são bebidas que podem ser alcoólicas ou não alcoólicas, feitas geralmente com frutas e um componente cremoso, batidas no liquidificador.

Então, resumindo, os três tipos de bebidas servidas e preparadas pelo bartender ou mixologista são:

- **Drinks**
- **Coquetéis**
- **Batidas**

Repare que o bartender ou mixologista tanto pode apenas servir bebidas quanto prepará-las. No caso dos mixologistas, o preparo de coquetéis será mais o foco do seu trabalho. Entre as bebidas que são apenas servidas estão as que são

consumidas em doses ou em garrafas, tais como vinhos, cervejas, uísques. Entre as que são preparadas estão coquetéis e batidas.

As bebidas que são preparadas pelo bartender ou mixologista são as que o tornam diferenciado. Servir bebidas, todos podem servir. Mas, preparar bebidas misturando elementos para obter novos sabores é uma arte que torna o bartender ou mixologista, um profissional diferenciado.

Os drinks também são classificados pela quantidade:

- **Short Drinks**
- **Long Drinks**

Os *short drinks* são drinks com no máximo 100ml que podem ser servidos em shots, taças de licor, taças martini, coupe ou copos *old fashioned*.

Os *long drinks* são drinks com muita quantidade de bebida servidos em copos longos, normalmente com acréscimo de refrigerantes e sucos.

Além da quantidade, os drinks também podem ser classificados pela temperatura em que são servidos:

- **Hot Drinks**
- **Frozen Drinks**

Os *hot drinks* (“drinks quentes”) são bebidas servidas geralmente em canecas, tendo, como finalidade principal, aquecer o corpo. São bebidas apropriadas para dias mais frios. Exemplos: **Irish Coffee**, **Grogue**, **Eggnog**.

Os *frozen drinks* são preparados no liquidificador, com bebidas destiladas, licores, gelo, sorvete, bolachas ou leite condensado. O ideal é que fique com uma textura cremosa e lisa, sem pedaços de gelo no meio. Exemplo: **Margarita Frozen**

Por fim, os drinks são classificados também pelo momento mais adequado para serem consumidos.

- **Aperitivos**
- **Digestivos**

Os **aperitivos** (ou *pre dinner*): são ideais para consumir antes da refeição, para abrir o apetite. O **Daiquiri**, o **Dry Martini**, o **Negroni** e o **Whisky Sour** são alguns desses. Em geral são short drinks mais ácidos e amargos.

Os **digestivos** (ou *after dinner*) são bons para encerrar refeições. Não por acaso costumam levar algum tipo de licor na composição – que confere mais doçura e cremosidade – ou mesmo café. **Porto Flip**, **God Father** e **White Russian** são alguns desses drinks.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[A diferença entre drink e coquetel](#)

[Aperitivo ou digestivo?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Os tipos de recipientes

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que degustar um bom drink é um momento especial que pode ser combinado com sofisticação e arte. Por isso, a escolha de onde a bebida vai ser servida tem grande importância nesse ritual. Um coquetel deve ser servido em um copo adequado, que seja funcional e ao mesmo tempo atraente, ou seja, ter um *design* interessante, adequado à experiência que se deseja proporcionar.

Um copo precisa ser funcional e se adequar bem às características de determinada bebida, se é servida quente ou gelada, se leva gelo, se possui aroma que precisa ser sentido e analisado, cor, etc.

Outro objetivo do design é evitar acidentes como, por exemplo, escorregar, quebrar facilmente ou derramar a bebida causando constrangimento.

Mas, antes de continuar é importante que você saiba que copo é um termo genérico quando nos referimos a recipientes para servir bebidas. Na verdade, existem quatro principais tipos e copo é apenas um desses.

Existem basicamente quatro tipos de recipientes para servir bebidas:

1. **copos**
2. **canecas**
3. **xícaras**
4. **taças**

São chamados **copos** todos os recipientes para servir bebidas que podem ser segurados com uma mão, que são retos ou que possuem a boca ligeiramente maior que a base

São chamados **canecas** os copos que possuem alça, chamada também de asa. São projetadas para segurar bebidas quentes, como chá e café, ou bebidas muito geladas como cerveja, especialmente estilos mais robustos e encorpados.

As **xícaras** são canecas pequenas, largas e baixas, com base bem menor que a boca e normalmente acompanhadas de pires. São utensílios de mesa usados principalmente para servir café, chá e outras bebidas quentes.

As **taças** são recipientes que possuem uma base, uma haste, também chamada de pé, e o recipiente propriamente dito, chamado de cálice. O cálice, portanto, é a parte de cima da taça onde se coloca a bebida. Mas o termo cálice também passou a ser usado para designar taças menores de formato mais alongado. O termo cálice também é usado para designar taças religiosas, como por exemplo, o Santo Graal. São utilizadas para conferir importância ou sofisticação a uma bebida.

Escolher o copo certo para um coquetel é importante, pois pode afetar o sabor, aroma e apresentação da bebida. Aqui estão algumas dicas para ajudar na escolha o copo certo:

Considere o tipo de coquetel. Cada coquetel tem seu copo ideal, que pode variar em tamanho, formato e material.

Observe o tipo de público do local. Taças mais delicadas não devem ser usadas em ambientes muito agitados com pistas de dança, bares esportivos e outros ambientes onde poderão quebrar facilmente.

Leve em consideração a textura e a cor da bebida. Alguns copos são projetados para realçar a textura e a cor da bebida, como os copos highball e Collins, que são ideais para bebidas com bastante gelo e misturas claras.

Defina a quantidade da bebida. O tamanho do copo deve acompanhar a quantidade de bebida e como ela será servida, se com pedras de gelo ou sem gelo.

Considere o material do copo. o material do copo pode afetar a temperatura da bebida. Copos de metal podem resfriar rapidamente bebidas quentes, enquanto copos de vidro podem manter a temperatura da bebida por mais tempo.

Pense na apresentação: além da função prática, o copo também pode ser uma parte importante da apresentação do coquetel. Copos com bordas decoradas ou formas incomuns podem adicionar um toque visual interessante à bebida.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[A história dos copos](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Drinks servidos em copos

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que existem diversos tipos de copos, cada um adequado para servir determinado tipo de bebida.

Entre os mais populares estão o copo americano. Sim, o famoso copo de boteco. Esse copo é perfeito para servir uma cerveja popular 600ml em uma mesa na calçada.

O **copo americano** possui uma versão mais sofisticada, chamada **Old fashioned**. Esse copo é um dos mais importantes do bar porque serve muitas bebidas. Em um **Old fashioned** você pode servir desde uma simples água mineral até uma dose de whisky.

Mas, se você vai servir uma dose de alguma bebida com pedras de gelo, existe um copo apropriado para isso, e o nome dele é exatamente **on the rocks**. O **On the rocks** é um copo baixo e bastante largo, por isso, ideal para servir drinks que levam pouca quantidade de bebida e algumas pedras de gelo. Esse copo é **ideal para servir whisky com gelo, Caipirinha, Negroni, Whisky Sour**, entre outros drinks.

Os **copos longos** são adequados para servir drinks refrescantes, que levam muito gelo, refrigerantes ou sucos. Entre os drinks famosos que são servidos em copos longos estão **Cuba Libre, Mojito e Long Island Iced Tea**.

Outro tipo de copo são as **tulipas**. A tulipa se caracteriza por ter uma base e serem bastante alongados, com a boca mais aberta. As tulipas são **ideais para servir**

chopes ou cervejas refrescantes. Sua forma alongada permite a formação da espuma e o efeito das bolhas.

Por fim, existem os copos pequenos, para servir doses. O mais conhecido é o **shot**. Esse copo é **feito para servir dose** de bebidas que serão tomadas em um gole só, daí o nome *shot*, que significa tiro. Entre as bebidas servidas em shots estão a tequila, a cachaça e alguns uísques americanos. Os *shots* também podem servir licores, caso você não tenha uma taça apropriada.

Outro tipo de copo pequeno são os copos de steinheager e os de vodka, que são mais alongados que os *shots*.

Veja os seguintes conteúdos complementares para ampliar seus conhecimentos:

[Saiba a importância do copo americano](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Drinks servidos em canecas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as canecas são copos com asa ou alça usadas para servir bebidas tanto geladas quanto quentes. Da mesma forma que a haste nas taças, as asas das canecas são feitas para você segurar. A diferença é a sofisticação da bebida. Enquanto as taças são usadas para servir bebidas mais sofisticadas, as canecas são usadas para servir bebidas mais populares.

A primeira delas é a **cerveja**. Uma cerveja ou chope popular e bem refrescante pode ser servido em canecas.

Os **vinhos populares**, especialmente os italianos produzidos pelas famílias, colocados em barris sem serem engarrafados, podem ser servidos também em canecas.

As canecas podem ser de vidro, cerâmica ou metal, estas últimas, têm o objetivo de remeter o consumidor a uma experiência histórica de tradição. Hoje, as **canecas de estanho e cobre** são usadas para servir o famoso drink **Moscow Mule**.

As canecas, portanto, são tipos de recipientes adequados para ambientes mais populares, onde as pessoas vão brindar de forma mais bruta, enquanto as taças são para bebidas e ambientes mais sofisticados.

Mas, as canecas também são utilizadas para servir bebidas extremamente geladas em grande quantidade, ou extremamente quentes.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Canecas para você ter no seu bar](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Drinks servidos em taças

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que existem vários tipos de taças e cada uma delas será adequada para servir determinados tipos de bebidas.

As taças que possuem haste longa são apropriadas para servirem bebidas previamente geladas ou na temperatura ambiente sem pedras de gelo dentro. O melhor exemplo são os **vinhos**.

Existem várias razões para os vinhos serem servidos em taças com haste longa. A primeira é a maneira correta de segurar a taça pela haste. Ao segurar a taça pela haste você evita aquecer a bebida com o calor das suas mãos.

A outra razão é facilitar o ritual de degustação do vinho, composto de três etapas básicas. A primeira consiste em mexer o líquido com movimentos circulares para liberar os aromas. Por isso, as taças de vinho são bojudas, um pouco longas e possuem boca mais estreita para evitar que o aroma se disperse e você possa senti-lo antes de beber.

Depois é feita a análise visual, para conferir a cor e transparência do vinho, por isso também é importante segurar pela haste para permitir que a bebida seja observada contra a luz. Por fim, existe ainda a análise da viscosidade, que consiste em observar as chamadas lágrimas que escorrem pelo interior da taça após mexer o vinho.

Existem variações de **taças para cada tipo de vinho**. As **taças maiores são para vinhos tintos**. As **taças um pouco menores são para vinhos brancos** e as **taças compridas e bem alongadas, chamadas taças “flute”, são para espumantes**.

As taças para espumantes são longas e compridas para permitir que se forme a espuma e o você visualize o efeito das bolhas, chamado Perlage. Esse efeito é um indicador da qualidade do espumante. Quanto maiores as bolhas e mais rapidamente elas se dispersarem, menos consistente é a bebida.

Outra taça famosa de haste longa é a de coquetel. Essa taça, bem larga e rasa, é apropriada para servir drinks sofisticados, obedecendo a mesma condição de serem servidos previamente gelados, porém sem gelo dentro. Existem três modelos principais de taças para coquetéis, a **coupe**, que têm design arredondado, a de **margarita** e a de **martini** que é reta em formato de “V”.

Essas taças não devem receber muita decoração, no máximo algum elemento adicional no drink tipo uma azeitona, uma cereja ou uma delicada casca de fruta. Mas, existem duas exceções de taças de haste longa que podem receber gelo, uma delas é a taça de **gin tônica espanhol**. Esse tipo de taça passou a ser utilizada para dar sofisticação ao famoso drink, que no início era uma bebida popular servida em copos longos. As taças de gin tônica são bem largas para permitir o gelo e outros elementos que vão dentro do drink, como por exemplo, fatias de frutas.

A última exceção é a própria taça de vinho, quando utilizada para fazer os famosos spritz italianos, que são vinhos acrescidos de sucos de fruta, licores, água gasosa e muito gelo.

As taças pequenas de haste longa, também chamadas de **cálices**, são apropriadas para servir **doses de bebidas** como **licor** e vinhos fortificados como o **vinho do Porto**.

As taças de haste longa com boca mais fechada, tipo as de vinho tinto, podem ser usadas para degustações de bebidas. Quando se pretende analisar e sentir todas

as propriedades de aromas. Por isso, os whiskies, quando são degustados, também podem ser servidos em taças.

As taças de haste curta são usadas para servir cervejas especiais e de maior qualidade.

As **taças de haste curta** e com boca bem mais fechada que o corpo, são indicadas para servir **brandy**. As taças de brandy são feitas para serem seguradas por baixo, para que, ao contrário dos vinhos, a bebida possa ser aquecida pelas mãos.

Existem também as taças com vidros grossos adequadas para servirem frozen drinks ou drinks consistentes, com creme de leite e sorvetes.

Drinks tropicais também têm taças apropriadas. Uma delas é a **Hurricane**, ideal para drinks com muitas cores, frutas e decoração. Essa taça permite a colocação de gelo dentro e, geralmente, esses drinks tropicais são servidos com muito gelo.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre taças](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Os copos e taças essenciais

Resumo da aula

Nesta aula você aprende **quais os copos e taças essenciais em um bar**. Na hora de escolher o seu enxoval de copos é preciso levar em consideração dois aspectos: o primeiro é **com que tipo de bebidas você vai trabalhar no seu estabelecimento**. Ele terá um foco específico? Será por exemplo, uma whiskeria? Será uma cantina? Dependendo do tipo do seu empreendimento, você precisará ter copos adequados.

O segundo aspecto que você precisa observar é **qual tipo de público você vai atender**. Será classe A/B ou C/D? Será mais ou menos exigente? Qual a faixa etária? Isso tudo vai determinar se seus copos precisarão ser mais sofisticados, resistentes, entre outras características de acordo com a forma que serão usados e por quem.

Mas, existem alguns copos considerados obrigatórios e outros chamados “coringas”, que todo bar deve ter independente do seu perfil. Então, vamos conhecê-los.

Old Fashioned - Esse copo é um verdadeiro coringa e um clássico que serve muitos drinks importantes do mundo do bar. Ele possui dois tamanhos, o primeiro entre 180-300ml, que pode servir água, doses de destilados com ou sem gelo (principalmente whisky), cerveja e alguns coquetéis famosos, como o próprio Old Fashioned.

O outro tamanho varia entre 350ml-470ml, chamado Double Old Fashioned, que pode servir coquetéis maiores com frutas e caipis. O tamanho maior permite que

you macerate fruits in your interior in the preparation of a traditional caipi before placing the distilled.

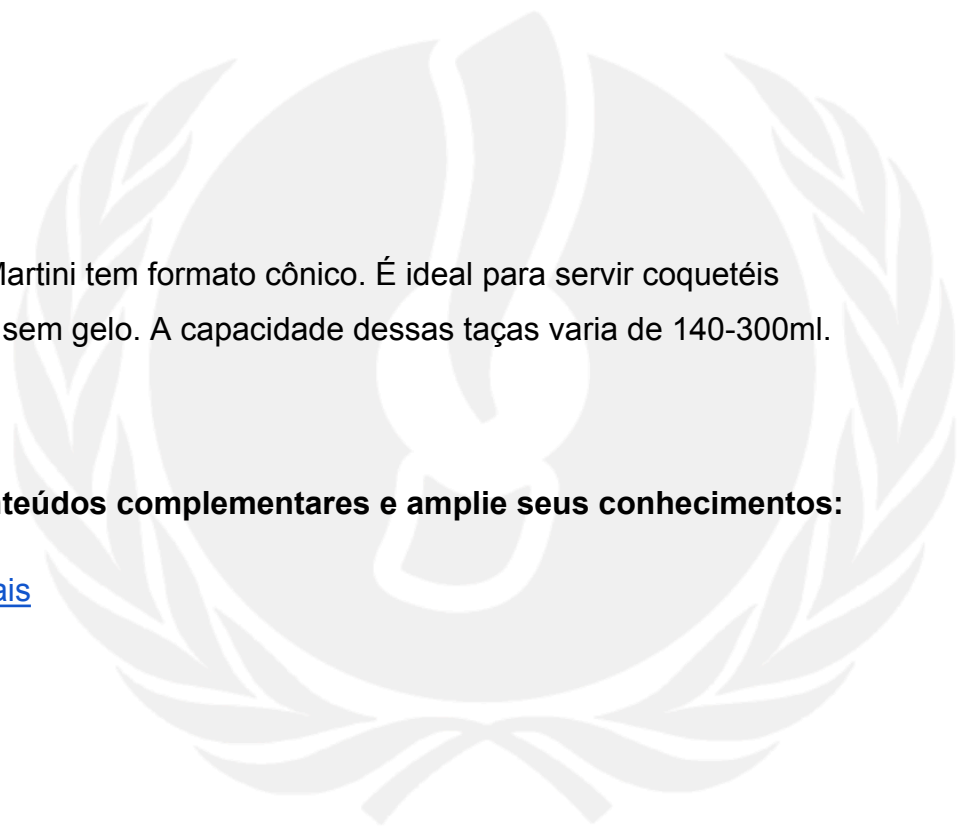
On the Rocks - The Old Fashioned has a variation called On the rocks, the difference between one and the other is that the Old Fashioned has a wider mouth than the base, while the On the rocks is straight. The On the rocks is specifically indicated for serving doses of drinks and cocktails with ice cubes. It is the ideal model for whisky.

Shot - The shot is a small glass that varies between 35-60ml. It is indicated for serving a dose of beverage without ice inside. Originally, it is a glass for you to drink the beverage in one go. Hence the name shot, which means shot in Portuguese. In Brazil it is very used to serve a dose of "pinga". It can also serve a dose of bourbon, Jack Daniel's, tequila and even vodka. Many times, in your bar, you will need the shot, even to serve a "provinha" of some beverage for the client.

Collins - The Collins glass is ideal for serving juices, refrigerants and long drinks with a lot of ice. Its capacity varies from 300-410ml. Among the classic cocktails that can be served in Collins are Mojito, Cuba Libre and Long Island Iced Tea. If you want a long cocktail, with a splash of fruit juice, refrigerant, water with gas and a lot of ice, use the Collins without fear.

Taça ISO ou Standard - This is a true "wild card" glass, considered the standard by the **International Standard Organization**. In it you can serve all types of wine, except sparkling, you can serve tropical drinks with ice, you can serve spritz and even gin tonics.

Taça Flute - This is a mandatory glass, as it serves sparkling wines. There is no other recipient more adequate where you can serve this type of wine that is not this.



Taça Martini - A taça Martini tem formato cônico. É ideal para servir coquetéis curtos, gelados, porém sem gelo. A capacidade dessas taças varia de 140-300ml.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Copos e taças essenciais](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A estrutura do bar

Resumo da aula

Nesta aula você aprende tudo que um bar profissional precisa ter. Dependendo do tipo e tamanho, ele terá vários espaços. Abaixo, listamos os que são essenciais a praticamente todos.

Balcão de bar - Obviamente esse é o espaço obrigatório número 1. É no balcão de bar onde o bartender fica e, dependendo do tipo de bar, ele terá grande importância. Além de ser um local de trabalho e produção, ele será a vitrine mais importante do negócio. Por isso, o balcão de bar precisa ser muito bem planejado e dimensionado para proporcionar beleza e ao mesmo tempo eficiência. As bebidas de uso constante, precisam estar à mão do bartender. As marcas mais conhecidas e de maior valor precisam estar expostas para que o cliente veja. Atrás ou embaixo do balcão do bar podem ficar geladeiras que também podem ser grandes vitrines.

O balcão de bar é dividido em três espaços:

- **Front bar** - é o local onde os clientes são atendidos. Pode ter bancos altos para que os clientes possam ficar sentados se desejarem. Pode ter também prateleiras suspensas para colocação de bebidas e copos. O *front bar* deve ser bonito, limpo, organizado e ao mesmo tempo acolhedor.
- **Estação de trabalho** - Fica na parte interior do balcão, em um nível um pouco mais baixo para que o cliente não veja. É o local onde o bartender prepara coquetéis com tudo que ele precisa para realizar essa função e atender os clientes.

- **Bar Back** - Espaço atrás do bartender. É um local de apoio com a possibilidade de ter prateleiras para bebidas, copos, geladeiras. Esse espaço deve ser muito bem cuidado pois também tem função decorativa e serve como vitrine dos produtos e marcas.

Salão - O salão é o segundo espaço obrigatório em um bar. Dependendo do tipo de bar, ele poderá ser ocupado por mesas e cadeiras, poltronas, pista de dança, jogos, palco para música ao vivo. As possibilidades de uso do salão são diversas.

Banheiros para clientes - Último espaço obrigatório. Existe a possibilidade do bar não possuir banheiro próprio quando puder compartilhar o banheiro com outros bares, no caso, por exemplo, de eventos e locais como praça de alimentação de shoppings, que concentram vários pequenos empreendimentos simultaneamente.

Cozinha - Se o bar oferece petiscos e comida, obrigatoriamente terá que ter uma cozinha. Bares pequenos e muito compactos podem ter alguns equipamentos de cozinha no balcão de bar, especialmente no *bar back*, como fornos, chapas e outros que permitam o preparo dos alimentos sem a necessidade de uma cozinha exclusiva.

Vestiário com banheiros para funcionários - este já é um item obrigatório para bares maiores com grande número de funcionários.

Depósito - último item obrigatório para bares maiores com espaço para estoque de bebidas, etc.

Entre os principais equipamentos do bar estão:

Geladeiras – Existem diversos modelos para cada função. O tamanho e formato podem variar para se adequar ao projeto do bar. Elas podem ser horizontais ou verticais.

Basicamente existem três tipos de equipamentos para refrigerar em um bar.

- Os **refrigeradores**, que vão manter temperaturas baixas entre 10 graus até 5 graus. Nos refrigeradores serão colocados sucos, refrigerantes e insumos que precisam ser mantidos refrigerados.
- as **cervejeiras**, que são equipamentos próprios para gelar cervejas trabalhando com temperaturas mais baixas na casa de 5 graus até -6 graus.
- **freezer**, para manter insumos congelados para conservação.

Ainda existe um quarto tipo de refrigerador que são as **adegas climatizadas** para bares que possuem boa oferta de vinhos.

Terminais de computadores para sistema PDV – Equipamento necessário para fazer controles de pedidos, das vendas, estoque, o fechamento de contas e os relatórios. Esse sistema pode incluir **impressoras** de pedidos e cupom fiscal.

Máquina de gelo – Para produzir gelo em quantidade no próprio estabelecimento.

Chopeira – Para o serviço de chope. Ter um bom chope é um diferencial em um bar. Os clientes normalmente preferem beber chope à cerveja, por este ser mais natural e não conter aditivos químicos. As chopeiras são conectadas aos barris de chope, já resfriam a bebida e adicionam uma rica espuma.

Liquidificador – Esse é um equipamento muito importante dentro do bar para o bartender bater e triturar insumos quando precisa fazer sucos, mixes e batidas.

Máquina de refrigerante – Essa é uma máquina muito comum em bares com estilo *fast food* que vendem refrigerantes em copos em vez de lata ou garrafa. A rentabilidade costuma aumentar quando o volume de vendas desse tipo de bebida é grande. Por isso, *fast foods* não abrem mão das suas máquinas de refrigerantes.

Gaseificador – Essa é uma máquina que está sendo bastante utilizada para permitir que o bar faça seus próprios drinks gaseificados, como as sodas italianas.

Existem vários modelos conforme as necessidades do bar, desde um simples sifão de carbonatação, até máquinas maiores.

Máquina de frozen – Para os bares tropicais que trabalham com frozen drinks, essa pode ser uma máquina bem útil e um diferencial importante para fazer drinks bem refrescantes.

Máquina de café – Se o seu bar também oferece café ou drinks com café, será indispensável ter uma máquina de espresso.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Equipamentos essenciais para bares](#)

[As geladeiras do bar](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Boas práticas no bar

Resumo da aula

Nesta aula você aprende o conjunto de **práticas e procedimentos que devem ser feitos e adotados pelos profissionais do bar**, tanto bartenders quanto mixologistas, antes, durante e depois do trabalho.

Este conjunto de práticas e procedimentos pode ser dividido em dois blocos. O primeiro são as **práticas e procedimentos determinados pelos órgãos de saúde e fiscalização** para zelar pela saúde e segurança, tanto dos profissionais do bar quanto dos clientes. Ou seja, são coisas que todo profissional do bar precisa saber. Essas práticas e procedimentos visam principalmente **evitar as DTAs**, que é a sigla de **Doenças Transmitidas por Alimentos**. Resumindo, todo estabelecimento onde há manipulação de alimentos para consumo deve seguir essas normas, e isso inclui os bares.

O segundo bloco é um conjunto de práticas e procedimentos recomendados para aumentar a produtividade e eficiência. Ou seja, não são normas regulamentadas, mas apenas um conjunto de processos que ajuda os bares a serem mais eficientes. Esse conjunto de práticas e procedimentos é chamado de **mise-en-place**.

Nesta aula você aprende sobre o primeiro bloco, que são as normas regulamentadas chamadas de normas para Boas Práticas, Higiene e Segurança Alimentar.

As DTAs acontecem quando os alimentos ou bebidas apresentam microrganismos, parasitas ou substâncias tóxicas. Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas

e os micróbios passam para o alimento durante a manipulação. Esse processo recebe o nome de **contaminação**.

Os micróbios se multiplicam em temperaturas entre 5° e 60°. Essa faixa de temperatura é chamada de **Zona de Perigo** e permite a **multiplicação das bactérias em até 130 mil vezes em 6 horas**. Com essa informação você já sabe que a primeira coisa que precisa cuidar no seu bar é a refrigeração.

Então, o primeiro procedimento obrigatório em bares é que **todos os alimentos e bebidas devem ser mantidos sob refrigeração em temperaturas abaixo de 5°**, exceto os **alimentos secos, chamados de não perecíveis**, que **podem permanecer na temperatura ambiente**. **As bebidas destiladas com teor alcoólico elevado, também podem ficar fora das geladeiras**, alocadas nas prateleiras, pois o álcool é um agente antibacteriano. Mas, tome o cuidado de mantê-las sempre bem fechadas.

Os **parasitas e micróbios também podem proliferar nas superfícies**. Então, o segundo procedimento obrigatório é **manter as bancadas do bar e os utensílios sempre limpos**.

A **lavagem das frutas e vegetais também é muito importante**. Após comprar as frutas e vegetais, deve-se fazer uma **primeira lavagem com água morna e sabão**, para retirar a sujeira visível. Depois, deve-se **deixar as frutas e as verduras de molho em uma bacia com 1 litro de água e 1 colher de bicarbonato de sódio ou de água sanitária por cerca de 15 minutos** para fazer a desinfecção e eliminar bactérias, elementos tóxicos e micróbios. Após 15 minutos, deve-se **despejar a água da bacia e lavar as frutas e as verduras novamente com água corrente** para retirar todo o bicarbonato e a água sanitária utilizada na desinfecção. Esse é o procedimento correto adotado em estabelecimentos com elevado nível de exigência como hotéis, bares e restaurantes 5 estrelas, além de navios e resorts.

A outra forma de contaminação acontece através das próprias mãos. Por isso, **a primeira coisa que o bartender ou mixologista deve fazer ao entrar dentro do bar é lavar as mãos.**

Além disso, o profissional deve **cuidar da sua higiene pessoal** e trabalhar sempre de banho tomado, com roupas limpas e dentes escovados.

Durante o trabalho, tome cuidado para não tossir ou espirrar enquanto prepara coquetéis, ou manipula insumos. Se estiver doente ou com cortes e feridas, **não trabalhe sem proteção.** Faça sempre os exames periódicos de saúde.

Agora vamos ver algumas normas quanto às vestimentas e ornamentos do bartender ou mixologista.

Bartenders e mixologistas devem trabalhar com calçados fechados. Chinelos e sandálias, nem pensar. Sapatos de salto também são proibidos. Tudo isso tem como objetivo garantir a segurança e o conforto do próprio profissional.

Uso de touca para contenção dos cabelos é obrigatório para profissionais que trabalham na cozinha ou na produção de alimentos. Para os profissionais do bar, o uso de touca não é obrigatório, mas uma bandana pode ser interessante até como um item para conferir estilo.

O uso de barba não é proibido para quem trabalha no bar, mas **manter a barba sempre limpa e bem cuidada é obrigatório.**

Para quem trabalha na cozinha é obrigatório retirar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem. Para quem trabalha no bar, isso não é obrigatório, mas é recomendado, pois **adornos demais potencializam riscos de contaminação.**

Para quem trabalha na cozinha é proibido usar esmalte nas unhas. Para quem trabalha no bar, isso também não é recomendado, mas é permitido desde que as unhas estejam sempre muito limpas e bem cuidadas.

Agora vamos ver alguns cuidados que você deve ter durante o trabalho:

1. Verificar sempre o estado do copo antes de usá-lo e se estiver com manchas, lave-o;
2. Entregar um drink ou coquetel sempre acompanhado de um guardanapo;
3. Lavar as mãos sempre que voltar do banheiro, pegar em maçanetas e em outros objetos de muito uso que não estejam limpos.

Coisas que você jamais deve fazer:

1. Pegar gelo com as mãos;
2. Segurar um copo pela borda (segure sempre pela base evitando colocar os dedos onde o cliente irá colocar a boca);
3. Colocar frutas e guarnições no copo do cliente com as mãos (dê preferência para usar uma pinça ou pegador);
4. Segurar canudos onde o cliente irá colocar a boca;
5. Pegar em dinheiro durante o trabalho no bar;
6. Nunca guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos;
7. Não utilize produtos de limpeza e nem bebidas clandestinas (os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde).

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[5 dicas básicas de boas práticas para bartenders](#)

[Boas práticas de atendimento ao cliente](#)

[Como higienizar frutas e verduras](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

O “mise en place”

Resumo da aula

Nesta aula você aprende qual o conjunto de procedimentos recomendados para o bartender fazer antes de iniciar o trabalho. Esses procedimentos constituem o chamado ***mise en place***, que em português significa "por tudo em ordem". **O *mise en place* cria uma sistematização, ajuda a aumentar a produtividade e qualidade do serviço.**

No bar, o ***mise en place* começa com a montagem da estação de trabalho**. Isto é a primeira coisa que bartenders ou mixologistas devem fazer ao entrar no bar. Você vai aprender na próxima aula os detalhes de como montar sua estação.

Depois de montar a estação de trabalho, a segunda etapa dos procedimentos é a **conferência dos produtos e insumos**, se é preciso repor alguma bebida nas prateleiras e se é preciso **abastecer as geladeiras**. Ao abastecer geladeiras deve se **fazer um rodízio**, colocando as **bebidas novas com prazo de validade superior na parte da trás**, deixando **na frente, as bebidas compradas há mais tempo com prazo de validade mais próximo do vencimento**. Dessa forma evita-se a perda de bebidas por prazo de validade vencido, lembrando que vender produtos fora da validade pode gerar multas e até a interdição do bar, além de colocar em risco a saúde dos clientes.

No ***mise en place*** também é feita a **checagem dos produtos frescos, que normalmente precisam ser comprados diariamente**, como frutas e folhas. **Eles precisam estar em boas condições e precisam ser lavados como descrito no manual de boas práticas.**

Também é feita a **checagem do gelo**, se está em quantidade suficiente, **dos descartáveis**, incluindo canudos, guardanapos para as mesas e para os organizadores, sachês de molhos, de sal e açúcar, para uso dos clientes, e do **material de limpeza**. Todo esse *check list* é feito para garantir que nada falte durante o funcionamento do bar.

Então, o terceiro passo é **ligar e checar os equipamentos** que serão utilizados, como máquinas de café, chopeiras entre outros.

Depois de checar insumos e ligar equipamentos, o bartender ou mixologista faz o **corte de frutas** para guarnições, caipirinhas, etc... A quantidade não precisa ser exagerada para não haver desperdícios. Lembre-se que frutas cítricas vão oxidar rapidamente após cortadas. Então, o bartender ou mixologista não deve cortar frutas em excesso, mas apenas o que será usado nas próximas duas horas a três horas no máximo. É importante que frutas e vegetais estejam sempre em bom estado, frescos e com boa aparência.

O *mise en place* inclui também o **preparo de xaropes e misturas** que serão utilizadas nos coquetéis, engarrafando-as e etiquetando-as com a data de produção e validade. Veremos como fazer isso mais pra frente. Depois de tudo isso feito, o bar está pronto para começar a funcionar. Abrir o bar sem antes fazer tudo isso é correr o risco de faltar algo na hora de atender um cliente. Quando isso acontece, perde-se tempo e o atendimento fica comprometido.

A maioria das reclamações e avaliações negativas de bares nas redes sociais são por causa de falhas do atendimento. Então, zele para isso nunca acontecer.

O ideal é que o *mise en place* seja documentado em uma ficha para servir de *check list*. Dessa forma o profissional nunca esquecerá de nada até criar o hábito. Documentar o *mise en place* também é importante para treinamento.

No fim do expediente, o bar deve ser cuidadosamente limpo. As frutas cortadas devem ser descartadas. As garrafas devem ser fechadas e o lixo descartado nos locais apropriados.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer o *mise en place*](#)

[Você conhece o *mise en scene*?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A estação de trabalho

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que o bartender ou mixologista realiza suas atividades dentro do bar em uma área chamada estação de trabalho, normalmente localizada atrás do balcão do cliente, em um nível mais baixo. Nesse espaço o profissional coloca tudo que ele precisa para preparar coquetéis e servir os clientes.

Algumas estações de trabalho já são planejadas com vários compartimentos e equipamentos embutidos. Normalmente essas estações são em aço inox e incluem pias, refrigeradores, lixo, cubas para gelo, compartimentos para frutas, banho maria e muitas outras funcionalidades.

Mas, muitas vezes o bartender ou mixologista terá apenas uma bancada livre e precisará organizar seus utensílios e equipamentos em cima dela. Então, existem algumas formas de você organizar tudo que podem facilitar bastante o trabalho. Vamos mostrar uma dessas.

Primeiro, vamos descrever o que é preciso ter na estação de trabalho separando por categorias. Primeiro, precisamos ter a área de trabalho propriamente dita, que é o espaço onde o bartender ou mixologista fará o preparo dos coquetéis. Esse espaço é o primeiro que precisa ser definido e montado, porque deve ficar exatamente na frente do profissional e as demais coisas deverão ficar em volta dessa área.

Esta área será demarcada por um **tapete de bar**, também chamado de *service mat*. Então, a primeira coisa a ser colocada é esse tapete.

A segunda área a ser demarcada é a **área de corte**, normalmente deve ficar do lado direito para profissionais destros e do lado esquerdo para canhotos. A posição ao lado da mão principal do profissional facilitará bastante o manuseio da faca. Então, nessa área, ao lado do tapete, deve ser posicionada a **tábua de corte**.

Na frente da tábua de corte deve ser colocado um balde com água onde ficarão alguns utensílios de uso frequente como, **macerador**, a **colher bailarina**, o **espremedor de limão**, **peneira fina**, as **facas**, o **pegador de gelo** e a **pinça** para pegar frutas. Essa água, obviamente deve ser trocada ao longo do trabalho.

Em cima do tapete ficarão o **dosador** e o **strainer**.

Na frente do tapete ficará o compartimento com **frutas cortadas** e **guarnições**, junto com **palitos** e outros elementos usados para compor as **decorações**. No lado direito, em cima do balcão do cliente, ficará o organizador com **porta-guardanapos**, **porta-canudos** e **mexedores**.

Ao lado do organizador bem na frente do bartender, ficará o **tapete de balcão**, também chamado de *shaker mat*. Esse é um tapete mais estreito e comprido onde ficam as **coqueteleiras** e onde serão colocados os copos na hora de servir o cliente.

Do lado esquerdo, na área de trabalho, ficarão as bebidas destiladas mais usadas nos coquetéis, como **cachaça**, **rum**, **vodka** e **gin**. Na frente das bebidas ficará o **xarope de açúcar** e outros potes com açúcar refinado, **sal** e **temperos**.

Embaixo do balcão ficarão as caixas com frutas para corte e demais insumos que necessários que não precisam ficar em cima da bancada. Atrás, em uma bancada de apoio podem ficar copos, uma pia e as prateleiras com bebidas menos usadas como **licores**, **vermutes**, **xaropes**, **whiskies**.

Do lado direito, embaixo, ficará o compartimento para o **gelo** e, exatamente embaixo da área de corte, ficará o compartimento para o **lixo orgânico**.

Com esse *design* o profissional não precisa dar mais do que dois passos para fazer tudo. Com o passar do tempo, mantendo essa mesma disposição, você vai criar uma memória muscular, ou seja, já vai saber intuitivamente onde está cada coisa e poderá trabalhar de forma rápida.

Essa é uma opção de *design*, mas cada profissional tem a liberdade de escolher qual o seu *design* preferido. Se quiser alterar alguma coisa porque se sente mais confortável assim, não tem problema. O importante é, depois de definido o *design*, manter sempre a mesma arrumação.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Conheça a bartender station](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Técnicas de preparo

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **existem três maneiras básicas de se preparar drinks e coquetéis**. Eles podem ser:

- **Montados**
- **Mexidos**
- **Batidos**

Um coquetel montado é aquele que é preparado no próprio copo onde será servido, colocando-se os componentes um após o outro. Eles podem ser simplesmente adicionados sem serem mexidos, ou podemos mexer um pouco apenas para misturar ligeiramente e gelar.

Essa técnica é utilizada quando desejamos adicionar algum componente a uma base destilada, como por exemplo, servir uma dose de whisky e adicionar um energético ou um refrigerante para dar sabor e refrescância. Outra razão para fazer um coquetel montado é quando não queremos que os componentes se misturem totalmente para criar camadas com cores distintas.

Os drinks mexidos são aqueles preparados geralmente no *mixing glass*, onde os componentes são colocados junto com gelo e misturados com a colher bailarina para depois serem servidos no copo. Essa técnica é utilizada quando queremos misturar bebidas e gelar o coquetel sem injetar ar ou quebrar pedras de gelo. Depois de pronto, transferimos a bebida para o copo utilizando um *strainer* para não deixar o gelo passar. O gelo utilizado para gelar o coquetel durante o

preparo jamais deve ser transferido para o copo. Antes de servir, deve-se colocar um gelo novo no copo.


Já, **os coquetéis batidos são aqueles preparados na coqueteleira e depois batidos**. Essa técnica é utilizada quando os componentes não se misturam facilmente. Também podemos escolher bater um coquetel para produzir espuma. Primeiro, colocamos gelo no copo menor, caso esteja trabalhando com a coqueteleira Boston. Depois adicionamos a primeira bebida começando sempre pela base destilada. Depois adicionamos os demais componentes, fechamos a coqueteleira e fazemos o *shake*. Então, servimos no copo com o auxílio do *strainer*.

A escolha da forma de preparo de um coquetel depende dos componentes utilizados e do resultado final desejado. Por exemplo, **coquetéis que levam componentes com gás, jamais podem ser batidos**, pois evidentemente, a coqueteleira vai explodir e isso pode causar um acidente grave. Quando batemos um coquetel injetamos ar nas bebidas, por isso se forma uma espuma. Então, **quando queremos um coquetel mais aerado, utilizamos a técnica de bater**. Quando batemos também quebramos gelo dentro, ou seja, aumentamos a diluição do coquetel. Então, **quando queremos um coquetel mais forte e menos diluído, vamos fazer ele mexido**, em vez de batido.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer coquetéis](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como manusear os utensílios

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como manusear os principais utensílios e ferramentas do bartender e do mixologista.

Facas

O trabalho do bartender e do mixologista é semelhante ao do sushiman. **É preciso ter sempre uma faca muito bem amolada para cortar frutas de forma fácil e precisa.** Para amolar as facas você pode usar um amolador ou uma pedra própria.

Para cortar as frutas, deve-se posicionar a faca em um ângulo de 90 graus e segurar a fruta com os dedos paralelos à faca, assim se diminui o risco da faca cortar seu dedo acidentalmente.

Pegadores e pás de gelo

Para colocar pedaços de frutas no copo evite usar as mãos. Use sempre o **pegador** ou uma pinça própria.

Para colocar gelo prefira sempre levar o copo até o gelo em vez de trazer o gelo até o copo. **Escorra sempre a água da pá antes de colocar o gelo no copo.**

No caso de coquetéis batidos **primeiro se coloca sempre o gelo na coqueteleira e depois as bebidas**. Nunca coloque as bebidas primeiro e depois o gelo. Ao colocar as bebidas, comece sempre pelo destilado base e depois as outras.

Macerador

Para macerar frutas segure o macerador apoiando-o com o punho. Incline um pouco o copo e pressione lentamente, mas de forma vigorosa os pedaços de fruta. Para esmagar sementes, frutos e pequenas bagas utilize um pilão ou macerador com a ponta lisa.

Dosadores

Para medir as quantidades das bebidas utilize o dosador. Coloque as bebidas gentilmente no dosador posicionado em cima do copo e quando atingir a dosagem desejada, vire o dosador e despeje o líquido no copo.

Espremedores de limão

Prefira sempre espremer limão utilizando espremedores em vez de espremer com as mãos. Posicione o limão na posição certa e esprema em cima da coqueteleira.

Coqueteleiras

Dê preferência para utilizar a coqueteleira do tipo Boston. Prepare os coquetéis no copo menor (mini tin) e com o copo maior, chamado *shaker* e certifique-se de que ficou bem encaixado e travado.

Para bater movimente os antebraços deixando os pulsos soltos.

Como saber quando o drink está pronto para servir?

Existem dois indicadores. Se o bartender está batendo o drink apenas para gelar, **quando a coqueteleira estiver toda “suada” e se tornar difícil segurá-la por causa da temperatura**, o drink já estará no ponto. Mas, se o bartender está batendo para misturar elementos diferentes, como açúcar e cremes junto com as bebidas, então ele deverá bater por mais tempo, sentindo o fluxo. Quando aquele som de areia arranhando o copo desaparecer é sinal que o açúcar já foi diluído e o drink estará pronto.

Como abrir a coqueteleira e servir?

Quando o bartender fecha o copo com o *shaker*, a coqueteleira fica travada. Quando termina de bater o bartender deverá retirar o copo menor. Mas isso não é fácil e exige técnica, pois o copo fica preso em função da mudança da temperatura interna e várias outras razões físicas. A primeira forma de soltar o copo e abrir é **dar uma pancada seca no *shaker* com a palma da mão**. A segunda forma de abrir é **fazer uma pequena pressão com os dedos na lateral do copo menor**. Então, o bartender retira o copo, pega o *shaker* e coloca o *strainer* para coar os bagaços das frutas e o gelo. O *strainer* é colocado na boca do *shaker* e segurado com uma pegada chamada de “aranha”. Então o bartender despeja o drink no copo do cliente.

Colher bailarina

Mexa fazendo movimentos circulares ou puxe lentamente a bebida do fundo para cima trazendo os líquidos mais densos para a superfície. Quando o copo estiver cheio de gelo, utilize a outra extremidade do cabo da colher para alcançar o fundo com mais facilidade.

Pinças

As pinças são utilizadas para colocar guarnições menores e mais delicadas no copo ou taça. Não devemos colocar nada no copo do cliente com as mãos. Especialmente se o copo já estiver em cima do balcão para ser servido.

Strainer

O *strainer* só serve para coar bagaços e pedras de gelo. Quando o bartender deseja fazer uma coagem fina, evitando que pequenos gominhos de fruta ou pedrinhas de gelo passem para o copo, ele faz uma dupla coagem, usando o *strainer* e a peneira simultaneamente.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Luvas. usar ou não?](#)

[As facas essenciais do bartender](#)

ANOTAÇÕES:



Xarope simples

Resumo da aula

Nesta aula você aprende uma das coisas mais importantes na coquetelaria: o xarope de açúcar.

O xarope de açúcar, **tecnicamente chamado de xarope simples, ou também chamado xarope básico**, nada mais é do que uma **mistura de açúcar e água**. O açúcar é o principal insumo utilizado quando desejamos adoçar uma bebida. Ele pode ser refinado, pode ser granulado, em cubinhos ou mascavo. Enfim existem vários tipos de açúcar, mas nenhum deles é bom para utilizar em misturas com bebidas alcoólicas.

A razão é simples. **O açúcar dilui na água, mas não dilui no álcool**. Água e álcool são substâncias que parecem iguais, mas só na aparência. De resto, são completamente diferentes. O álcool evapora antes da água, congela muito depois, entre muitas outras diferenças químicas e físicas.

Então, **o açúcar nunca diluirá totalmente em qualquer bebida que contenha álcool**. Esse é o caso, por exemplo, da caipirinha adoçada com açúcar refinado. Por mais que você mexa ou bata, uma boa quantidade de açúcar sempre ficará depositada no fundo do copo quando você terminar de beber. Isso quer dizer que o drink não fica homogêneo. No início você bebe cachaça, no meio você bebe suco de limão e no final você bebe açúcar.

Na alta coquetelaria, **trabalhar com o xarope de açúcar é fundamental para adoçar os coquetéis de forma mais homogênea e também com padrões mais**

precisos. Se você adoçar um coquetel com uma colher bailarina de açúcar, algumas vezes poderá encher a colher, outras vezes poderá deixá-la mais vazia. Então, você nunca terá uma medida padrão perfeita. Já, **quando utilizamos o xarope, você irá adoçar com uma dosagem específica indicada na receita.** Dessa forma, **o coquetel terá uma maior padronização de sabor.**

Para preparar o xarope vamos precisar de um copo medidor, açúcar refinado e água filtrada. **A medida padrão do xarope é 1 pra 1, ou seja, uma mesma medida de açúcar para uma medida de água.** Então, se vamos colocar 250gr de açúcar, iremos colocar 250ml de água.

Como fazer

Daqui pra frente iremos chamar esse insumo unicamente de xarope simples. Para prepará-lo pegue o copo dosador e coloque a medida de açúcar. Em seguida despeje em uma leiteira ou panela. Depois, coloque no copo dosador a mesma medida de água e também despeje na leiteira. Então, leve a leiteira até o fogão e aqueça a mistura. Misture tudo lentamente com uma colher de silicone ou de pau até o açúcar diluir completamente. Depois que o açúcar diluir por completo a mistura vai começar a clarear até ficar transparente com uma cor ligeiramente amarelada. Então, está pronto. Apague o fogo, transfira a mistura para uma garrafa, tampe e coloque na geladeira. O xarope simples tem durabilidade grande. Pode durar duas semanas e até mais dependendo da temperatura da geladeira e dos cuidados na produção.

Geralmente uma colher bailarina, cujo tamanho também pode variar um pouco de tipo para tipo, terá algo em torno de 10gr de açúcar. Então, **uma colher bailarina cheia de açúcar será equivalente à 15 até 20ml de xarope.**

Existe um xarope mais concentrado chamado de **rich syrup**, **xarope enriquecido** ou **xarope fortificado**. Ele é feito na **proporção de 2 x 1**, ou seja, **duas vezes mais açúcar do que água**. Ele fica muito mais denso e adoça muito mais. Nesse caso. Uma colher bailarina cheia de açúcar será equivalente à 10ml de xarope. A diferença principal de um para outro é que os coquetéis adoçados com o xarope enriquecido serão menos diluídos que os adoçados com o xarope simples, pois têm menos água na sua composição.

O xarope pode ser feito com diferentes tipos de açúcar e dessa forma conferir também sabores diferenciados aos coquetéis. Você pode fazer o xarope com **açúcar mascavo**, **demerara** e também pode fazer de **mel**. O procedimento será o mesmo. Pegue uma medida de mel e uma medida de água, coloque em uma panela, ligue o fogo, aqueça e misture até dissolver. Tome cuidado para não deixar ferver. O objetivo não é fazer uma calda. É apenas diluir.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[O que são xaropes?](#)

[Como fazer o xarope de açúcar](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A ciência do gelo e da diluição

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **a diluição do gelo é um fator importante na preparação de coquetéis**, pois **afeta o sabor, a textura e a aparência da bebida**.

A diluição é o processo em que o gelo derrete no coquetel, adicionando água e reduzindo a concentração de álcool.

A quantidade ideal de diluição varia de acordo com a característica do coquetel, mas geralmente não deve exceder de 20 a 30% do volume total do coquetel. Coquetéis longos e refrescantes podem ter uma diluição maior. Coquetéis curtos e intensos não devem ser muito diluídos pois perderão sabor e intensidade.

Para controlar a diluição do coquetel, **é importante utilizar gelo de forma e tamanho adequados**. Cubos grandes e densos derretem mais lentamente, enquanto cubos menores derretem mais rápido. Portanto, **coquetéis com alto poder alcoólico e sabor intenso**, que são bebidos lentamente, **devem preferencialmente serem servidos com grandes pedras de gelo** para resistirem mais tempo sem muita diluição. **Já, os coquetéis refrescantes**, geralmente com refrigerantes, que são bebidos de forma mais rápida, **podem ser servidos com muito gelo de tamanho menor**.

Outro fator que pode afetar a diluição é a técnica de preparo. Bater ou mexer influi na quantidade de diluição. **Coquetéis batidos serão mais diluídos que coquetéis mexidos**, porque ao bater um coquetel com gelo dentro da coqueteleira, há quebra dos cubos e conseqüentemente, mais diluição. **Coquetéis mexidos tendem a manter a sua intensidade e força após o preparo**.

Em resumo, a diluição do gelo é um processo importante na preparação de coquetéis, que deve ser cuidadosamente controlado para garantir que a bebida tenha um sabor equilibrado e agradável. Cubos de gelo de tamanho adequado, na quantidade recomendada e a técnica de preparo correta são cuidados fundamentais na elaboração de um coquetel.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Qual o gelo certo para cada drink](#)

[Como fazer gelo britado](#)

[Como fazer gelo cristalino para drinks](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dupla coagem

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que a dupla coagem é uma técnica utilizada quando se deseja servir um coquetel batido ou mexido com uma coagem fina **para filtrar pequenos pedaços de frutas ou gelo**. A dupla coagem também é utilizada para coquetéis preparados com ervas ou clara de ovo com o objetivo de obter uma **textura mais limpa** e uma **aparência mais elegante** na bebida.


A técnica consiste em coar o líquido duas vezes: primeiro com o coador de coquetel (geralmente o *Hawthorne* ou o *julep strainer*), que retém os pedaços maiores de gelo e sólidos, e **depois com uma peneira fina**, que segura as partículas menores e as micro lascas de gelo que poderiam afetar a consistência e a clareza do coquetel. Dessa forma, o resultado é uma bebida com corpo suave e aparência límpida, que proporciona uma experiência sensorial mais refinada.

Essa técnica é especialmente indicada para coquetéis que contêm ingredientes frescos amassados ou que devem ser servidos sem resíduos visíveis no copo. Exemplos clássicos incluem o **Daiquiri**, o **Whiskey Sour**, o **Clover Club** e os **Martinis**, em que a dupla coagem evita que restos de frutas, gelo ou espuma excessiva interfiram na textura final. **Ao empregar a dupla coagem, o bartender demonstra cuidado** com o equilíbrio entre sabor, textura e apresentação, **reforçando o padrão de qualidade do preparo profissional**.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

O que é dupla coagem?

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Detalhes e apresentação

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que os drinks podem ter pequenos detalhes sutis em sua apresentação que produzem efeitos no sabor, no aroma e no visual. Esses detalhes são chamados **guarnições**. As guarnições podem ser pedaços, fatias ou cascas de frutas, flores comestíveis, especiarias, entre outros elementos de origem animal ou vegetal.

Além disso, **podem ser adicionados ornamentos que contribuam para contextualizar o coquetel ao ambiente ou situação**. Como exemplo, podemos citar a conhecida sombrinha utilizada muito nos coquetéis tropicais. **Quando o elemento tem função apenas estética e não interfere nem no sabor e aroma é chamado apenas de decoração**.

Vamos conhecer a seguir os principais elementos ou técnicas utilizadas para finalizar coquetéis conferindo sabor, aromas ou apenas como elemento estético.

Pedaços ou cascas de frutas

São utilizadas para aromatizar e conferir frescor. A guarnição mais comum utilizada em coquetéis é uma fatia de limão. Essa guarnição produz exatamente o efeito citado, gera frescor, aroma e dá um toque cítrico ao coquetel.

O **Twist** e o **Zest** são praticamente a mesma coisa. Ambos são feitos com a casca da fruta e a única diferença entre eles é que, no caso do Twist, a decoração vai junto com o coquetel e no Zest, não. Veja a seguir como fazer.

- lave a fruta e corte um pequeno pedaço da casca;
- corte todos os lados deixando os cantos retos;
- torça para espirrar um pequeno spray sobre a bebida;
- se for um zest, dispense após torcer. Se for um twist, jogue no drink.

Squeeze

O Squeeze é o mais fácil de ser feito. Usando o limão como exemplo, corte-o em 8 pedaços, primeiro no meio e depois as metades em 4 pedaços cada. Quando o coquetel estiver pronto, esprema um desses pedaços dentro do coquetel e depois jogue-o no mesmo.

Se for utilizar **laranja**, corte a fatia ao meio para não ficar muito grande. As fatias de laranja podem ser colocadas dentro do coquetel ou presas na borda.

As frutas que possuem cascas grossas como **abacaxi** e **melancia** devem ser cortadas em triângulos preservando a casca em um dos lados. Para fixá-las na borda do copo, faça um pequeno corte em uma dos lados sem a casca.

Também são utilizados elementos da fruta, como por exemplo uma folha da coroa do abacaxi.

Cerejas e azeitonas presas em um palito também são guarnições comuns utilizadas para dar um toque de sabor e visual ao mesmo tempo. A proposta é que sejam consumidas antes, durante ou após o beber o coquetel.

Por fim é possível também fazer arranjos colocando várias frutas e um palito.

Temperos e condimentos

Também é comum utilizar temperos e condimentos como guarnição. **O mais comum são as folhas ou ramos de hortelã, que são utilizados para dar frescor.**

Os temperos e **condimentos também podem ser colocados na borda na forma de uma crosta.** A mais comum é a **borda de sal** típica da Margarita.

Grãos, sementes e raspas também podem ser utilizados para conferir aroma e sabor, como por exemplo, grãos de café e raspas de nóz moscada sobre uma camada de espuma no coquetel.

Frutas desidratadas

A utilização de frutas desidratadas é bastante comum **para dar um toque rústico ao coquetel.** Essa guarnição entretanto não é recomendada em coquetéis que precisam transmitir a sensação de frescor, como os tropicais.

Como escolher uma guarnição

A regra para guarnições é usar sempre algum elemento que já esteja presente na receita e, dessa forma, realçar seus aromas e sabor, ou algo que complemente a experiência. O próprio gelo pode ser uma forma de decorar. Para isso existem formas que fazem gelo com diversos formatos. O gelo também pode ser triturado ou picado, de forma a formar uma camada onde podem ser colocados outros elementos decorativos e aromatizantes como ramos de hortelã. A maneira mais fácil de fazer o gelo triturado é colocar as pedras dentro da coqueteleira e socá-las com o macerador.

Recipientes diferentes

Os drinks também podem ser servidos dentro da casca da própria fruta, como pina coladas servidas nas cascas de coco. **Copos com desenhos interessantes e diferenciados também podem proporcionar uma experiência visual interessante e complementar a proposta ou conceito do coquetel.**

Você pode usar a sua criatividade para decorar fazendo cortes diferentes nas frutas, utilizar vários elementos, como flores comestíveis, gelo seco, espumas, mas lembre de sempre usar o bom senso e não exagerar. A decoração deve ser um complemento que tenha a ver com a receita ou conceito do coquetel.

Cuidados no preparo da decoração ou guarnição


A guarnição ou decoração deve sempre ser preparada primeiro, antes de você começar a fazer o drink, e colocada no final. Então, **deixe as guarnições já preparadas previamente**, exceto as que realmente precisam ser cortadas na hora, como cascas de frutas. Prepare o drink e coloque a decoração no final. Não é aconselhável preparar o drink e depois preparar a decoração, especialmente se o drink tiver gelo. Se você demorar preparando a decoração, o gelo vai derreter e o drink vai aguar.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Guarnição ou decoração](#)

[A arte da decoração de drinks](#)

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, overlaid on a large, faint background logo. The logo features a globe with a torch in the center, surrounded by a laurel wreath.

Os componentes de um coquetel

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que os coquetéis são geralmente compostos por três tipos de componentes que fazem a sua estrutura ou **núcleo**:

- **Espírito Base:** é a bebida alcoólica principal do coquetel, com teor alcoólico elevado. Geralmente utiliza-se uma dose do espírito base. Os espíritos mais comuns utilizados como base são: gin, rum, vodka, tequila, uísque e brandy.
- **Modificadores:** são os componentes que vão adicionar sabor ao espírito base. Exemplos comuns incluem vermute, licor, xarope, sucos cítricos, bitters e amargos. Geralmente são adicionados em quantidades menores que o espírito base.
- **Agentes de Diluição:** são componentes não alcoólicos utilizados para diluir o coquetel e suavizar a presença do álcool. Pode ser uma soda, suco ou outras bebidas não alcólicas.

Além desses três tipos de componentes, muitos coquetéis também podem incluir outros ingredientes, como:

- **agentes de equilíbrio:** são ingredientes utilizados para equilibrar o sabor e corrigir uma característica que esteja em excesso. Por exemplo, se o núcleo estiver muito amargo ou cítrico, pode se acrescentar açúcar para equilibrar. Se estiver muito doce, pode se acrescentar um bitter ou fruta cítrica para reduzir o dulçor.
- **temperos:** são ingredientes utilizados para conferir complexidade, realçar ou acrescentar notas de sabor adicionais. O tempero também serve para dar

personalidade ao coquetel. Pode ser uma especiaria, um bitter aromático, ou uma guarnição.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[O que são espíritos?](#)

[Como criar seus próprios drinks](#)

[Como criar drinks de sucesso](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como preparar coquetéis

Resumo da aula

Nesta aula você aprende a **seqüência de processos que deve ser seguida na preparação de coquetéis**. Sim, a preparação de coquetéis envolve uma seqüência de processos que devem ser obedecidos para que o resultado final seja perfeito e o bartender possa adquirir a tão desejada **memória muscular**.

Praticamente toda preparação de coquetel começa com a colocação de gelo. Essa é a primeira coisa que o bartender ou mixologista deve fazer. A maioria dos coquetéis são servidos gelados. Então, a maioria deles utilizará gelo durante a preparação para servi-lo na temperatura ideal. Muitos coquetéis também terão gelo no copo para manter a temperatura da bebida após serem servidos. Então, o gelo é presença quase que constante.

Quando não colocaremos gelo:

- **Quando o coquetel for servido quente;**
- **em taças Martini** (mas, podemos colocar gelo antes, para gelar a taça previamente):
- **Quando formos macerar algum insumo antes no copo ou na coqueteleira** (frutas, especiarias, sementes).

O gelo é colocado primeiro para evitar desperdícios que podem acontecer caso aconteça um *splash* ao jogar o gelo em cima da bebida. Um *splash* pode ocasionar a perda de 10ml de bebida ou mais quando o líquido cai fora do copo ou da coqueteleira.

A caipirinha é um dos poucos coquetéis que quebra a regra de colocar gelo primeiro. Primeiro vai a fruta, porque ela será macerada. Outra situação em que não colocaremos o gelo primeiro é quando fazemos um dry shake para produzir espuma. Nos demais casos, gelo sempre primeiro.

O segundo passo é colocar o destilado base. O destilado base deve ser a primeira bebida a ser colocada no coquetel. O nome já diz, base. Então, é fácil de lembrar. Se um coquetel é feito com gin, ele será a primeira a bebida colocada, tanto no copo quanto no mixing glass ou na coqueteleira. Outro procedimento importante é como colocar. Se for utilizar o dosador, coloque-o próximo do recipiente, encha-o com a bebida e vire-o logo em seguida. Jamais encha o dosador distante do recipiente onde você vai despejar para evitar derramamentos.

O terceiro passo é colocar os agentes de sabor ou modificadores como são chamados na linguagem técnica. São eles os licores, os vermutes e os bitters. Fica fácil entender a ordem. Primeiro a base, depois as bebidas que vão modificar e dar sabor à base.

O quarto passo é a colocação do agente de equilíbrio que pode ser um xarope para adoçar, ou um suco cítrico para quebrar o doce e dar citricidade.

O quinto passo é o agente de diluição, ou seja, aquele elemento que vai suavizar e dar frescor ao coquetel. Pode ser um suco, um refrigerante, um chá gelado ou simplesmente água com gás. Depois de preparar o chamado núcleo do coquetel, vamos sempre bater ou mexer, dependendo da técnica de preparo recomendada.

Por fim, podemos finalizar, adicionando temperos e guarnições, ou seja, os elementos que vão dar um toque especial de sabor, aroma e aparência. Os temperos podem ser adicionados na coqueteleira antes de bater ou no *mixing glass* antes de mexer. As guarnições obrigatoriamente são colocadas no copo ou taça, antes de servir.

Então servimos o coquetel para o cliente acompanhado de um guardanapo e um canudo quando for necessário.

Pronto, esses são os processos utilizados na preparação da maioria dos coquetéis. Claro que existem coquetéis que são preparados de outra forma. Mas, com certeza, essa é a rotina de procedimentos que você vai fazer na maioria das vezes. Então, pratique e adquira sua memória muscular. Dessa forma você nunca vai esquecer nada.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Os cinco maiores erros do bartender](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Os agentes de equilíbrio e temperos

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que um bom coquetel é aquele que não é nem muito doce, nem muito cítrico e nem muito amargo. Tudo que é em excesso não é bom. Então, **um coquetel deve ser uma mistura com um sabor final harmônico e equilibrado.**

Para fazer pequenas correções em uma mistura usamos os chamados agentes de equilíbrio. Eles são muito importantes porque muitas vezes o núcleo de um coquetel precisará de ajustes quando algum gosto básico estiver se sobrepondo excessivamente aos demais.

Por isso, utilizamos agentes de equilíbrio para fazer essas pequenas correções no sabor final. Os mais utilizados são o xarope simples, o sal, o limão, o licor tripple sec, os vermute e os bitters.

Quando o núcleo do coquetel está muito ácido ou amargo, utilizamos o xarope simples ou algum outro adoçante para equilibrar.

Agora vamos falar do inverso. Quando o núcleo fica extremamente doce tornando o coquetel enjoativo podemos utilizar o limão como agente de equilíbrio para reduzir a sensação de dulçor e conferir mais acidez.

Por fim, vamos falar sobre temperos. Agentes de equilíbrio e temperos muitas vezes podem causar alguma confusão, até porque **podemos utilizar muitos agentes de equilíbrio também como temperos.** Um exemplo disso é o sal e os bitters. Ambos

podem ser utilizados para tanto para equilibrar quanto para temperar. O que vai definir o uso é a finalidade. Os agentes de equilíbrio são utilizados para corrigir o sabor final. Já, os temperos são utilizados para acrescentar ou realçar algum sabor.

Na arte da coquetelaria não se deve misturar coisas de forma aleatória. Tudo deve ter uma razão e finalidade para proporcionar um resultado final interessante, surpreendente, e ao mesmo tempo harmônico e equilibrado.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como adoçar drinks](#)

[A importância do sal na coquetelaria](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como ler receitas

Resumo da aula

Neste tópico você aprende como são descritas as receitas. Primeiro as receitas vão informar sempre os ingredientes que serão necessários, depois vão explicar como é o preparo.

As quantidades de bebidas que vão ser usadas podem ser especificadas de várias formas:

1. **especificar as medidas em mililitros** cujo símbolo é *ml*;
2. **especificar em onças**, cujo símbolo é *oz*, que é um padrão usado nos EUA (1 oz equivale a aproximadamente 30ml)
3. **especificar em doses** – uma dose tem 50ml no padrão brasileiro
4. **especificar em partes**

As duas primeiras opções são indicadas quando o seu drink tiver uma quantidade específica que deve ser servida, por exemplo: 100ml. Se tiver 3 componentes, podemos descrever da seguinte forma:

- 50ml da bebida x,
- 25ml da bebida y,
- 25ml da bebida z

Se o drink puder ter uma variação pequena da quantidade a ser servida conforme a localidade ou o padrão do estabelecimento, a receita pode ser descrita na forma de doses, sendo que o valor da dose pode variar entre 30ml a 60ml.

Se o padrão for dose, a receita poderá ser escrita da seguinte forma:

- 1 dose da bebida x,
- ½ dose da bebida y,
- ½ dose da bebida z

A última forma, em partes, te dá liberdade total de alterar a quantidade a ser servida.

Então você pode descrever o seu coquetel da seguinte forma:

- 2 partes da bebida x,
- 1 parte da bebida y,
- 1 parte da bebida z

O valor da parte será qualquer uma que você atribuir para fazer a quantidade que você deseja. A medida em parte também é muito usada para fazer algum tipo de mix ou xarope. Também pode ser usada para fazer coquetéis em jarras, os chamados coquetéis *pré batch*. (Veja mais sobre isso nos conteúdos complementares)

Além das formas citadas acima, existem outras maneiras de incluir componentes em um drink.

Você pode colocar um *dash* de alguma coisa.

O que é um *dash*?

Dash é uma gotejada de algum ingrediente, normalmente algum, bitter ou componente para dar um toque de sabor. O *dash* não tem uma medida precisa, mas pode se considerar algo em torno de 1ml.

Além do *dash*, existe o ***splash***, que é uma espirrada, ou seja, a quantidade é um pouco maior que o *dash*. A medida aproximada do *splash* é de 2ml a 3ml

Por fim, existe o **squeeze**, que é uma espremida em um pedaço de fruta, normalmente limão. Em seguida a fruta é adicionada ao drink ou descartada.

A decoração ou guarnição também pode ser sugerida na receita.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Coquetéis *pré batch*](#)

[Saiba o que é dose padrão](#)

[O que é dash e splash](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

O “perfect serve”

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **os fabricantes, ao lançarem novas bebidas, geralmente sugerem como elas devem ser servidas para que o consumidor possa ter a melhor experiência ao beber. Isso é o que chamamos de *perfect serve*** que pode incluir detalhes como o copo ideal para servir, a temperatura em que a bebida deve ser servida, o tamanho e quantidade de gelo que deve ser colocada, os acompanhamentos e até o melhor momento para servir.

O fabricante também pode sugerir uma receita de coquetel feito com a bebida e acompanhamentos que combinem perfeitamente com ela, complementando ou realçando sabores e aromas. Enfim, o *perfect serve* é um conceito amplo de formas recomendadas para se tomar uma bebida.

Além de uma receita, da forma de preparo e apresentação, o *perfect serve* também pode incluir os cuidados que devem ser observados, começando pela **escolha dos insumos**, passando pelo *mise en place*, pelo **atendimento**, até a entrega do coquetel. **Tudo precisa ser feito com excelência em todas as etapas.** Quando tudo for perfeito, vamos proporcionar uma experiência perfeita para o cliente.

Então, o *perfect serve* muitas vezes começa bem antes da preparação do coquetel, na escolha dos **insumos**, que devem ser de qualidade, **frescos e com bom aspecto**, na verificação das **bebidas**, se estão em boas condições, **dentro dos prazos de validade** e se estão **na temperatura certa**. Servir um drink sem que esteja na temperatura ideal é um desastre!

O *perfect serve* também inclui o **atendimento**, que deve ser sempre **simpático e acolhedor**. O bartender deve obedecer a forma de preparo recomendada nas receitas.

A etapa final do *perfect serve* é a entrega do drink no **copo certo**, limpo, sem derramar, acompanhado do guardanapo e do canudo, quando isso for recomendado. O bartender deve oferecer o canudo envolvido ainda em sua embalagem para o próprio cliente abrir.

Portanto, podemos dizer que o *perfect serve* é preparar e servir uma bebida da forma recomendada e com excelência.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre *perfect serve*](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Caipirinhas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende a fazer Caipirinha, o drink oficial do Brasil. A

Caipirinha nasceu no interior de São Paulo por volta do ano de 1918 a partir de uma receita de xarope para a gripe espanhola. Essa receita levava limão, alho, mel e uma dose de cachaça. Com o passar do tempo a receita foi sendo modificada, o alho foi excluído, o mel deu lugar ao açúcar e assim nasceu a famosa Caipirinha.

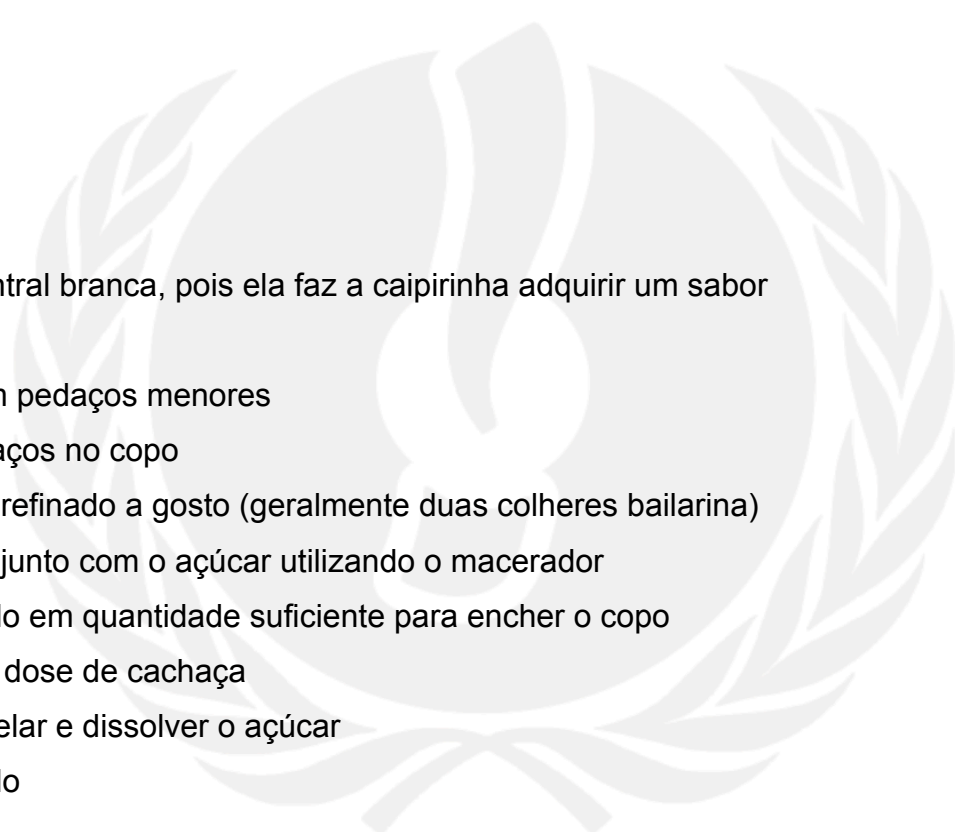
O que você vai precisar:

- 1 Limão Taiti
- Xarope simples ou enriquecido (método batida)
- Açúcar refinado (método montada)
- Gelo
- Cachaça
- Copo On the rocks ou Old fashioned grande

Como fazer do jeito tradicional - montada:

A Caipirinha originalmente era um drink montado, ou seja, preparado no próprio copo. **Veja o passo-a-passo para fazer o coquetel da forma original (montada).**

1. Corte as pontas do limão
2. Corte o limão ao meio

- 
3. retire a parte central branca, pois ela faz a caipirinha adquirir um sabor amargo
 4. Corte o limão em pedaços menores
 5. Coloque os pedaços no copo
 6. Adicione açúcar refinado a gosto (geralmente duas colheres bailarina)
 7. Amasse o limão junto com o açúcar utilizando o macerador
 8. Acrescente o gelo em quantidade suficiente para encher o copo
 9. Acrescente uma dose de cachaça
 10. Mexa bem até gelar e dissolver o açúcar
 11. Sirva com canudo

Com o tempo a Caipirinha passou a ser batida. (Veja o passo-a-passo para fazer da forma batida):

1. Corte as pontas do limão
2. Corte o limão ao meio
3. retire a parte central branca, pois ela faz a caipirinha adquirir um sabor amargo
4. Corte o limão em pedaços menores
5. Coloque o limão em uma coqueteleira
6. Amasse o limão com um macerador
7. Acrescente o gelo em quantidade suficiente para encher o copo onde será servida
8. Acrescente uma dose de cachaça
9. Acrescente o xarope simples a gosto (geralmente 20ml)
10. Bata e despeje tudo no copo

Cuidado com a quantidade

Na forma batida a quantidade de gelo colocada na coqueteleira deve ser exatamente a medida certa para encher o copo onde será servida. **O ideal é testar até definir um padrão.** Uma vez que a quantidade pronta servida no copo tenha ficado na medida certa (cerca de um dedo da borda do copo) adote a mesma quantidade de gelo sempre.

A Caipirinha deve ser preparada na quantidade exata para que não fique nada sobrando na coqueteleira, mas também não fique faltando nada no copo. Todo conteúdo da coqueteleira (incluindo o gelo) deve ser transferido para o copo.

Cuidados com a maceração

Evitar espremer demais o limão é fundamental para que o resultado final seja mais saboroso. Ao macerar demais o limão, você vai liberar as substâncias que amargam a bebida.

Cuidados com o pré-preparo

Em festas e bares onde o consumo de Caipirinha será elevado, costuma-se cortar o limão previamente para poupar tempo na hora do pico da demanda. Entretanto, isso deve ser feito com cuidado, pois **o limão rapidamente começa a ter seu gosto alterado em contato com o ar.** Limões cortados previamente estarão comprometidos em pouco tempo e darão aquele gosto amargo ao drink. **Limões cortados devem ser utilizados durante o evento e jamais guardados para utilizar no dia seguinte.**

Variações da Caipirinha

A rigor, **Caipirinha é um drink feito com limão macerado e cachaça, acrescido de açúcar e gelo** a gosto. Se há variação de algum dos componentes principais, deixa de se chamar oficialmente Caipirinha. **As variações passam a ter outros nomes** conforme você verá a seguir:

Caipivodka

A Caipivodka é uma variação da Caipirinha em que se substitui a cachaça por vodka. Ela foi criada para atender aqueles que não gostam de cachaça. A diferença básica entre uma e outra é que a cachaça tem gosto forte e característico, enquanto a vodka é neutra.

Caipisaquê

A Caipisaquê é mais uma variação da caipirinha para atender ao gosto específico do cliente, **utilizando o saquê** em vez da cachaça.

Caipifrutas

A Caipifruta é o termo genérico para chamar uma variação da caipirinha em que o limão é substituído por outra fruta. No Brasil, esse tipo de drink é muito consumido pela abundância de frutas que existem por aqui. Também pode se misturar mais de uma fruta, fazendo um coquetel de sabores. Normalmente se mistura frutas vermelhas, ou cítricas, como limão e laranja, tomando o cuidado para fazer uma combinação agradável e sem excessos.

Cada fruta será macerada conforme as suas características. Algumas serão maceradas com a casca, como o caso do limão, laranja, morango. Outras, que

possuem casca dura, serão descascadas, como abacaxi, manga e melancia. No caso do maracujá, será usada a polpa.

A quantidade total de suco da fruta macerada deve ser entre 30 a 40ml.

O açúcar ou o xarope é adicionado sempre a gosto. O padrão mais utilizado é de duas colheres de bar ou 20ml de xarope. Se o cliente pede a caipirinha com adoçante, o bartender deve preparar a Caipirinha sem adoçar. O adoçante deve ser entregue ao cliente para que ele possa adoçar ao seu gosto.

Não se faz Caipirinha e nem Caipifruta com suco industrializado e também não se deve "coar" a Caipirinha, pois a característica principal desse tipo de drink é ser preparado exatamente com a fruta *in natura* macerando-a de forma rústica, deixando os pedaços no copo.

O *perfect serve* da Caipirinha

A qualidade da Caipirinha ou Caipifruta será determinada basicamente pela **qualidade da fruta**, se está suficientemente madura em boas condições, pelos **cuidados no preparo**, cortando-as corretamente, evitando a maceração excessiva no caso do limão, laranja e lima, mas principalmente pela **qualidade da base alcóolica**.

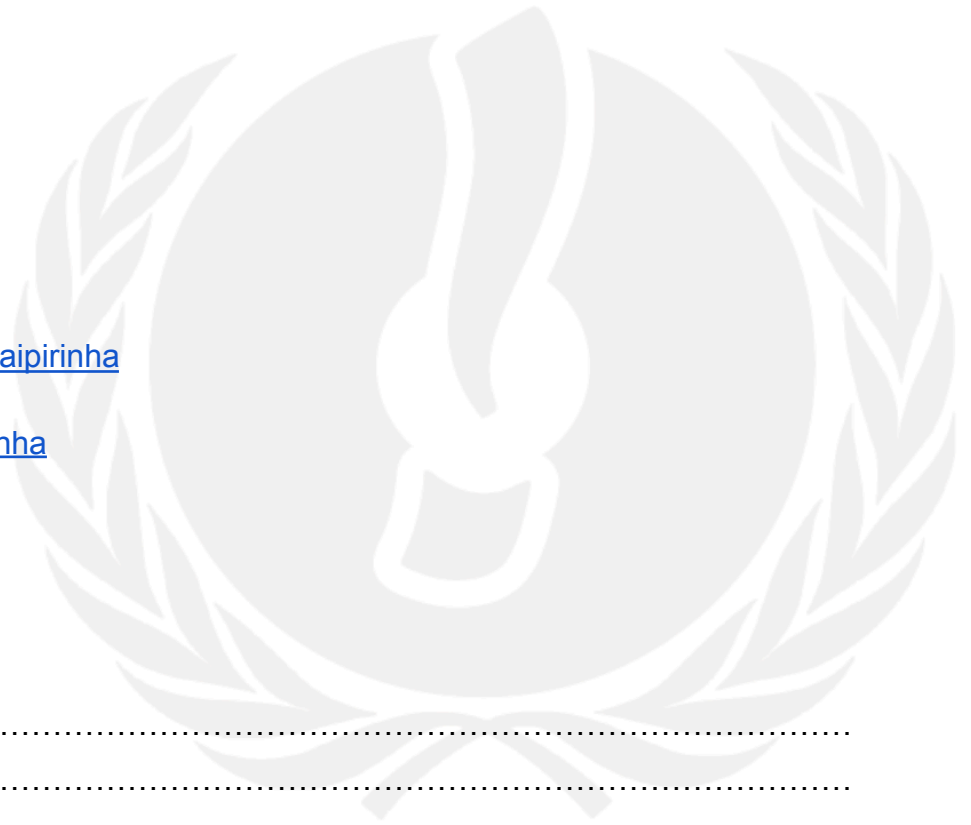
Drinks preparados com cachaça ou vodka de má qualidade serão bem piores do que os preparados com cachaças ou vodkas premium. **A escolha da cachaça, principalmente, será um fator determinante no sabor**, já que ela é uma base que interfere muito no gosto do drink.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre Caipirinha](#)

[Como fazer uma boa Caipirinha](#)

[Os segredos da Caipirinha](#)



ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Coquetéis refrescantes

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como fazer alguns dos coquetéis refrescantes mais famosos do mundo. Como o nome já diz, esses coquetéis foram criados com o propósito de refrescar, para serem consumidos em dias quentes, em locais como praia, piscina ou baladas e fazem parte, em sua maioria, de uma grande família chamada **Highballs**. São coquetéis montados em copos longos com componentes gaseificados e outros agentes de diluição acrescentados à uma base alcóolica. Suas receitas também podem levar frutas ou especiarias para dar um toque a mais de sabor, e o principal: muito gelo!

Entre os mais famosos estão:

Mojito

O Mojito é um coquetel criado na ilha de Cuba no início do século XX e se tornou um dos mais famosos do mundo. O nome é um diminutivo de *mojo*, uma palavra de origem africana que significa sensualidade. Uma das histórias sobre sua criação é que teria sido inspirada no pirata inglês Francis Drake, que adorava o aroma de hortelã e colocava a especiaria no rum junto com limão. O que dá credibilidade à lenda é o fato dela ter sido contada nos bares cubanos por ninguém menos que o escritor **Ernest Hemingway**.

O que você vai precisar:

- Rum branco
- 1 limão
- Xarope simples ou fortificado (à gosto)
- Hortelã
- Água mineral com gás
- Copo longo
- Gelo triturado

Como fazer - modo tradicional:

1. Colocar no copo algumas folhas de hortelã junto com duas colheres bailarinas de açúcar refinado
2. Espremer meio limão
3. Macerar tudo com o macerador
4. Encher o copo com gelo triturado
5. Adicionar 1 ou 2 doses de rum a gosto
6. Completar com água mineral com gás
7. mexer para gelar
8. Finalizar colocando um ramo de hortelã como guarnição

Como fazer - modo recomendado:

1. Colocar as folhas de hortelã na palma da mão e dar um tapa nelas com a outra mão para liberar seus aromas
2. Passar as folhas pela borda do copo para aromatizar e jogá-las dentro copo
3. Encher o copo de gelo
4. Adicionar 45ml de rum
5. Adicionar 20ml de suco de limão fresco
6. Adicionar 20ml de xarope simples
7. Completar com água mineral com gás
8. mexer levemente para misturar os elementos

9. Finalizar fazendo uma cobertura com gelo triturado e um ramo de hortelã

Cuba Libre

A Cuba Libre também é um coquetel nascido em Cuba no início do século XX.

A história sobre sua criação é controversa. Acredita-se que o coquetel surgiu durante a participação americana na guerra de libertação de Cuba do domínio espanhol, em 1898. Os EUA ajudaram na guerra enviando tropas para a ilha. Entre os norte-americanos enviados a Cuba estava o Capitão Russell, que supostamente teria levado garrafas da recém-criada Coca-Cola e introduzido o refrigerante por lá. Em Cuba, Russell teria sido o primeiro a misturar uma dose de Rum com o refrigerante e batizado a mistura com o nome de Cuba Libre em referência à vitória na guerra. Mas, existem relatos de que a Coca-Cola só teria chegado em Cuba depois do ano de 1.900.

O que você vai precisar:

- Rum claro
- Refrigerante de Cola (Coca-Cola ou outro similar)
- Gelo
- 1 limão
- Copo longo

Como fazer:

1. Encha um copo longo com gelo
2. Coloque 50ml de Rum
3. Coloque 120ml do refrigerante
4. Coloque 10ml de suco de limão fresco
5. Decore com uma fatia de limão

Gin & Tônica

O Gin & Tônica é um dos coquetéis mais conhecidos de origem inglesa. Reza a lenda que ele foi criado pelos soldados ingleses que eram obrigados a tomar quinino nas colônias da África e da Ásia para evitar a malária, então eles não perdiam a oportunidade e misturavam o remédio no gin. Com o passar do tempo essa mistura refrescante e ao mesmo tempo terapêutica se sofisticou e ganhou diversas variações. O tipo de gin pode variar, o tipo de tônica também, as proporções não são exatas, pode-se acrescentar temperos e até mesmo escolher o copo onde servir. Portanto, o Gin & Tônica não tem uma receita oficial. Abaixo ensinamos como fazer o Gin & Tônica espanhol servido em uma taça Borgonha da forma mais tradicional, apenas com uma rodela de limão siciliano.

O que você vai precisar:

- Gin
- Tônica
- Gelo
- 1 Limão siciliano
- Taça de vinho tipo Borgonha

Como fazer:

1. Encha a taça com gelo
2. Coloque 50ml de gin
3. Complete com a tônica e mexa com a colher bailarina
4. Finalize com uma fatia de limão siciliano dentro da taça

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer Mojito](#)

[Com fazer Cuba Libre](#)

[Como fazer Gin Tônica](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Coquetéis tropicais

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que coquetéis tropicais são drinks que tem como propósito proporcionar uma experiência visual, de aroma e de sabor que remeta à cultura dos trópicos. Sua principal característica é a presença na receita de frutas frescas típicas dessas regiões, como coco, abacaxi, ou ingredientes da gastronomia local. É comum utilizar o rum como base destilada, mas isso não é regra. O que realmente caracteriza um coquetel tropical é a presença das frutas e o seu visual exótico e colorido.

Normalmente são coquetéis longos servidos em taças com muita decoração, em canecas típicas ou mesmo na própria casca da fruta. Muitos desses coquetéis foram criados em bares temáticos ou em hotéis localizados nessas regiões para proporcionar aos turistas uma experiência de sabor e da cultura local. Muitos se tornam símbolos de seus países. É a pedida ideal para beber em dias quentes na beira de uma piscina, em um resort, em um passeio de barco, ou até mesmo em uma festa que tenha temática tropical. Quando muito doces ou muito alcoólicos, não são indicados para acompanhar uma refeição e nem finalizá-las. A maioria foi criada para ser o principal elemento da experiência.

A seguir veja a receita oficial de três coquetéis tropicais famosos e como prepará-los:

Piña Colada

Este é um clássico das praias caribenhas e é o drink oficial de Porto Rico desde 1978. A Piña Colada foi criada no bar do hotel Hilton em Porto Rico no ano de 1954 pelo bartender Ramón “Monchito” Marrero Pérez. A gerência do hotel pediu a Ramón que criasse um drink exclusivo para o bar que atendesse ao exigente paladar de sua clientela *high-class-beautifull-people*.

A característica principal do coquetel é a saborosa mistura de abacaxi com o coco. O componente principal é o creme de coco e a receita foi criada exatamente após o lançamento do Coco López, produto pioneiro dessa categoria fabricado em Porto Rico.

Existem inúmeras formas de fazer Pina Colada. A seguir você vai conhecer a receita original listada pela International Bartenders Association - IBA.

O que você vai precisar:

- Rum claro
- Abacaxi
- Creme de coco
- Gelo
- Taça Hurricane ou de sorvete

Como fazer:

1. Coloque gelo em um liquidificador na quantidade suficiente para encher a taça onde o drinks será servido
2. Coloque 50ml de rum claro
3. Adicione 50ml de suco de abacaxi
4. Adicione 30ml de creme de coco
5. Bata até ficar com consistência cremosa
6. Sirva na taça e decore com uma fatia de abacaxi ou uma folha da sua coroa

Sex on the Beach

O Sex on the Beach é um dos drinks tropicais mais conhecidos do mundo.

Sua origem data dos anos 80, mas foi nos anos 90 que ele se tornou famoso ao ser incluído no cardápio da famosa rede de bares TGI Friday's.

O que você vai precisar:

- Vodka
- Schnapps de Pêssego
- Suco de Laranja
- Gelo
- Suco de Cranberry
- Laranja
- Taça Hurricane ou copo longo

Como fazer:

1. Encha uma taça Hurricane ou o copo longo com gelo
2. Coloque 40ml de vodka
3. Adicione 20ml de *Schnapps* de Pêssego
4. Adicione 40ml de suco de laranja
5. Adicione 40ml de suco de cranberry
6. Decore com uma meia fatia de laranja

***Perfect serve* do Sex on the Beach**

O Sex on the Beach é um drink que tem no seu visual um dos grandes diferenciais. Muitos bartenders mexem o drink com a bailarina antes de servi-lo. Então, ele perde sua variedade de cores e fica apenas com uma coloração laranja. O visual do Sex on the Beach que é parte integrante da sua experiência é um *degradé* de cores,

sem misturar. Deve ser servido com canudo, para ser possível sentir as várias camadas do drink.

Lagoa Azul

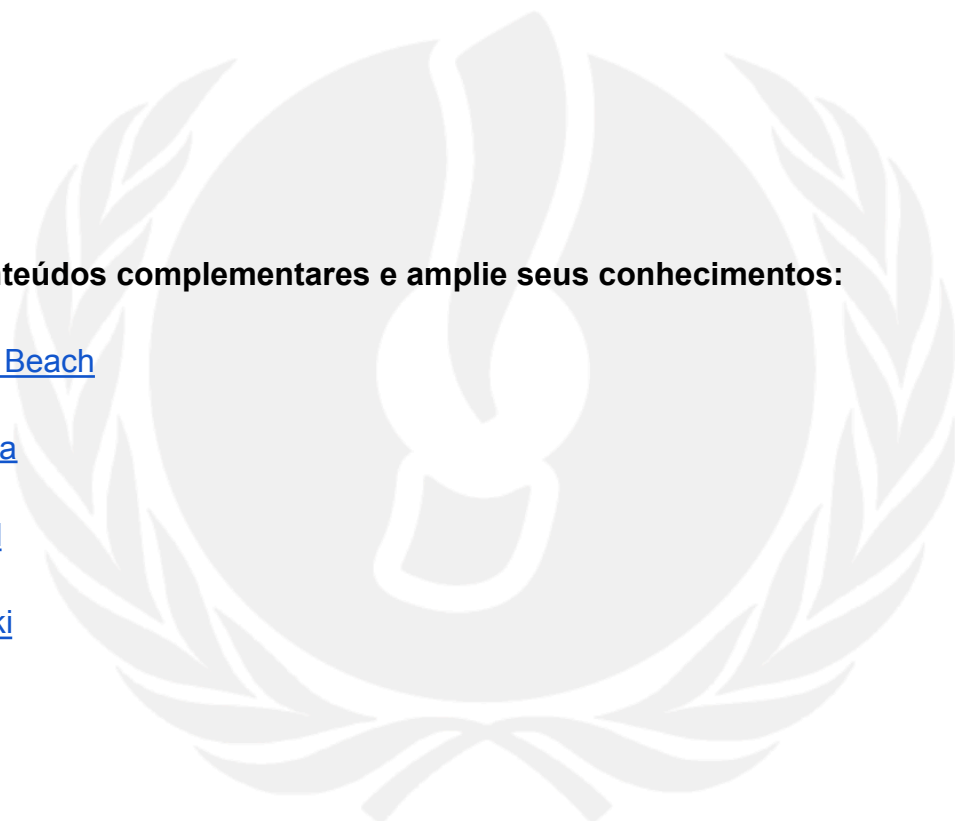
Este é outro clássico de verão famoso por seu visual e coloração azul. O coquetel foi criado no lendário Harry's New York Bar em Paris. Mas o coquetel ganhou notoriedade mesmo na década de 1980 por causa do sucesso do filme **A Lagoa Azul** que se tornou um *blockbuster* da década. Ele pertence a família dos **Highballs** mas ficou célebre como um coquetel tropical bebido em bares com temática tropical, em resorts, na beira de uma piscina ou praia. A seguir, a receita oficial do coquetel criado no Harry's que é diferente da apresentada no vídeo da aula.

O que você vai precisar:

- Vodka
- Curaçao blue
- Soda de limão
- 1 laranja para decorar
- Gelo
- Taça Hurricane ou copo longo

Como fazer:

1. Encha uma taça Hurricane ou copo longo com gelo
2. Coloque 45ml de Vodka
3. Adicione 15ml de Blue Curaçao
4. Complete com a soda
5. Mexa
6. Decore com uma meia fatia de laranja



Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer Sex on the Beach](#)

[Como fazer Pina Colada](#)

[Como fazer Lagoa Azul](#)

[O que é um coquetel tiki](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Drinks refrescantes com vinho

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que os franceses, espanhóis e italianos criaram respectivamente três formas bem refrescantes de beber vinho durante o verão: o **Clericot**, a **Sangria** e o **Spritz**. As receitas incluem a adição de frutas, licores, sucos e água gaseificada ao vinho.

Clericot

O Clericot é feito com vinho branco ou espumante seco, frutas variadas e licor de laranja. Em uma jarra com bastante gelo se coloca as frutas, o licor de laranja e o vinho. **Não existem medidas definidas.** Você pode balancear as quantidades conforme o seu gosto. Se for usar o vinho branco adicione água gaseificada ou soda para dar a refrescância. O resultado é um drink muito refrescante e saboroso. O Clericot é muito apreciado na Argentina e no Uruguai. **É uma bebida ideal para servir em um almoço de família e em datas festivas como Natal e Ano Novo.**

Sangria

A Sangria é feita com vinho tinto seco, frutas e licor de laranja. Em uma jarra com bastante gelo adicione as frutas. **Dê ênfase para as maçãs.** Coloque o vinho, licor de laranja ou um pouco de suco de laranja coado e água gaseificada. **As quantidades também são a gosto.** Você pode acrescentar ainda suco de limão, açúcar ou soda de limão no lugar da água gaseificada.

Spritz

Os Spritz são drinks famosos do verão italiano. **As receitas são compostas por vinhos, normalmente espumantes, acrescidos de frutas, licores e água com gás.** O Spritz mais famoso é feito com Prosecco e licor Aperol. Em Veneza, o Spritz é um verdadeiro ritual popular, que envolve desde a manhã os jovens e os velhos. É um dos aperitivos mais consumidos e difundidos na Itália e um tradicional meio para a socialização além de ser um símbolo da intensa atmosfera veneziana. A seguir mostramos como fazer o Spritz mais famoso, o Aperol Spritz.

O que você vai precisar:

- Vinho espumante seco
- Aperol
- Água mineral com gás
- 1 Laranja para decorar
- Gelo
- Taça de vinho

Como fazer:

1. Encha uma taça de vinho com gelo
2. coloque 3 partes de prosecco, 2 partes de Aperol e 1 parte de água mineral diretamente na taça
3. Mexa levemente

4. Decore com fatias de laranja

Veja nos conteúdos complementares mais detalhes sobre as receitas.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Drinks com vinho](#)

[O que são spritzers](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Clássicos On the Rocks

Resumo da aula

Nesta aula você aprende sobre os **coquetéis 'On the Rocks'**. São **drinks curtos servidos em copos baixos com grandes pedras de gelo**. As principais características desses coquetéis são a **potência alcoólica** e a **intensidade de sabor**. Devem ser bebidos lentamente, apreciando sua complexidade e finalização. Por isso, o maior cuidado que o bartender deve tomar na preparação é com a diluição. Ela não deve ser excessiva, caso contrário, o coquetel perderá toda sua essência.

Os mais famosos coquetéis desse estilo são o **Negroni**, o **Old Fashioned** e o **Whiskey Sour**.

Negroni

O Negroni é um clássico italiano com sabor amargo. Foi criado no início do século passado como uma variação de outro coquetel famoso chamado Americano. Reza a lenda que um personagem famoso da cidade de Florença, o Conde Camillo Negroni, pediu ao bartender do bar Casoni, um Americano mais forte. Atendendo ao pedido do cliente famoso, o bartender substituiu a água gaseificada que fazia parte da receita do Americano, por gin. A nova combinação ficou conhecida como o drink do Conde Negroni e, posteriormente, apenas Negroni.

O que você vai precisar:

1. Gin
2. Vermute tinto
3. Campari
4. 1 laranja
5. Gelo
6. Copo On the rocks

Como fazer:

1. Coloque gelo em um mixing glass
2. Coloque 30ml de gin, 30ml de vermute e 30ml de Campari
3. Mexa até gelar
4. Coloque uma grande pedra de gelo em um copo On the Rocks
5. Sirva a bebida no copo com o auxílio de um *strainer*
6. Aromatize com uma casca de laranja e jogue dentro do coquetel

Old Fashioned

O clássico campeão de vendas no mundo até hoje já tem quase 200 anos de existência e é **feito com whiskey americano, bitter e açúcar**. Não se sabe ao certo qual a sua origem, mas ele indiscutivelmente foi criado para dar um gosto melhor aos velhos whiskeys americanos que eram muito fortes e difíceis de serem bebidos puros.

O que você vai precisar:

- Whisky americano Bourbon ou Rye
- Xarope simples
- Angostura
- 1 Laranja
- Copo On the rocks

Como fazer:

1. Coloque bastante gelo em um mixing glass
2. Adicione uma dose do whiskey, 15ml de xarope e 3 dashes de angostura
3. Mexa para gelar
4. Coloque cubos de gelo em um copo On The Rocks
5. Sirva a bebida no copo com o auxílio do *strainer*
6. Coloque uma meia fatia de laranja dentro do copo

Whiskey Sour

Sour é o nome que se dá aos drinks que levam uma mistura de componentes cítricos com doces. *Sour* significa azedo e a adição do limão com açúcar serve para dar um sabor ligeiramente azedo e ao mesmo tempo doce ao drink.

O mais famoso dos **Sours** é sem dúvida o **Whiskey Sour**. Segundo os relatos, o coquetel foi inventado por Elliot Stubb, um inglês que trabalhava em um navio, entre 1874 e 1879, que ao aportar no Peru experimentou misturar o whiskey com limão, dando um toque de açúcar pra chegar ao ponto. Por isso, para muitos historiadores, o Whiskey Sour teria nascido como uma forma de prevenir o Escorbuto, uma doença causada pela falta de vitamina C no organismo. Então, os marinheiros que passavam longos períodos no mar com dieta pobre em frutas, adicionavam limão sempre que possível.

O que você vai precisar:

- Copo On the rocks
- Xarope simples
- Bourbon
- Suco de limão siciliano ou taiti
- Gelo

- Clara de ovos ou açúcar refinado (opcional)

Como fazer:

O Whiskey Sour pode ser servido de duas formas: com gelo ou sem gelo.

Caso seja servido sem gelo, o ideal é servir em uma taça para dar mais sofisticação. Se for servido com gelo, o ideal é no copo On the Rocks. **Este coquetel também pode simplesmente ser servido sem nenhuma guarnição**; pode ser servido com uma **crosta de açúcar na borda do copo**; ou pode ser preparado adicionando-se **clara de ovos para produzir espuma** e dar textura ao coquetel. Abaixo vamos ensinar o modo de preparo oficial da **International Bartenders Association - IBA**

1. Coloque 20ml de clara de ovos em uma coqueteleira
2. Adicione 45ml de whiskey, 25ml de suco de limão e 20ml de xarope simples
3. Faça um dry shake. (bata sem gelo)
4. Adicione o gelo na coqueteleira e bata novamente
5. Coloque gelo em um copo On The Rocks
6. Sirva fazendo dupla coagem
7. Para finalizar raspe uma casca de limão ou adicione três gotas de angostura por cima da espuma.

Veja nos conteúdos complementares as receitas oficiais destes drinks catalogados pela International Bartenders Association- IBA.


Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer Negroni](#)

[Conheça o Old Fashioned](#)

[Aprenda a preparar o Whiskey Sour](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Clássicos na taça de coquetel

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como preparar drinks sofisticados servidos em taças de coquetel. Ensinamos a receita de dois muito famosos, mas com sabores bem diferentes: a **Margarita** e o **Cosmopolitan**.

Margarita

Uma das histórias sobre a criação da Margarita é da região de Tijuana, no México, a atriz Marjorie King, experimentou tequila pura no restaurante Rancho La Gloria e detestou. Foi então que o barman da casa, Carlos “Danny” Herrera, misturou alguns “atenuantes” para disfarçar o sabor da tequila para Marjorie. Como era um excelente barman e possuía grande conhecimento sobre técnicas de mixologia, não hesitou em criar um *sour* com tequila.

O que você vai precisar:

- Tequila prata
- Cointreau
- Suco de limão
- Gelo
- Sal
- Taça de coquetel

Como fazer:

1. Coloque gelo na taça e deixe reservada.
2. Coloque gelo na coqueteleira, 50ml de tequila, 20ml de cointreau, 15ml de suco de limão e bata.
3. Coloque um punhado de sal em um prato seco.
4. Dispense o gelo da taça.
5. Passe um gomo de limão pela borda da taça para umedecê-la.
6. Passe a borda do copo pelo sal até que ele grude pela borda fazendo um anel de sal.
7. Despeje o conteúdo da coqueteleira na taça fazendo uma dupla coagem.

Cosmopolitan

O Cosmopolitan é um drink contemporâneo que já se tornou um clássico. Ficou famoso por ser o drink preferido da cantora Madonna. Segundo diz a lenda, foi criado a pedido dela e imortalizado na série de TV Sex and the City.

O que você vai precisar:

- Vodka Citron
- Cointreau
- Limão siciliano
- Suco de cranberry
- Gelo
- Taça de coquetel

Como fazer:

1. Coloque gelo na taça e deixe reservada
2. Coloque gelo na coqueteleira, 40ml de vodka citron, 15ml dose de cointreau, 15ml de suco de limão, 30ml de suco de cranberry e bata
3. Dispense o gelo da taça

4. Despeje o conteúdo da coqueteleira na taça fazendo uma dupla coagem

Veja nos conteúdos complementares da aula mais informações e detalhes sobre esses coquetéis.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer Margarita](#)

[Como fazer Cosmopolitan](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Martinis

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **os Martinis são drinks sofisticados preparados com uma mistura de uma base destilada, que pode ser gin ou vodka, com vermute seco** e servidos em uma taça que leva o mesmo nome.

O DNA do Martini

O DNA do Martini é a sua composição que obrigatoriamente deve conter vermute seco acrescentado a uma base destilada que pode ser gin ou vodka. O mais comum é com gin.

Não existe uma proporção certa. Quem decide como deseja beber seu Martini é o cliente. Ele pode escolher com mais ou menos vermute.

- Se a mistura tiver mais vermute que gin, se chamará **Reverse Martini**
- Se tiver partes iguais de vermute e gin, se chamará **Fifty Fifty Martini** ou 1:1
- Se tiver entre 2 até 4 partes de gin para uma de vermute se chamará **Wet Martini**
- Se tiver entre 5 até 15 partes de gin para uma de vermute, se chamará **Dry Martini**
- E se tiver apenas algumas gotas de vermute ou se ele for apenas borrifado na taça, se chamará **Extra Dry Martini**

A guarnição também pode ser escolhida entre azeitonas, cebolas, cerejas espetadas em um palito ou um twist de limão. Se a guarnição for com cebolas em conserva se chamará **Gibson Martini**.

Pode ser adicionado algumas gotas de bitter ou salmoura para temperar. Se a guarnição for com azeitonas e for acrescentando algumas gotas da salmoura, se chamará **Dirty Martini**.

Se a base escolhida for vodka, o coquetel se chamará **Vodka Martini**.

Como fazer um Martini

Um Martini pode ser batido ou mexido. A técnica mais utilizada é mexer em um mixing glass. Porém, alguns clientes preferem que seja batido na coqueteleira, o que deixa o coquetel mais leve e suave.

É recomendado que tanto as bases destiladas quanto o vermute estejam gelados.

Também é recomendado que a taça seja previamente gelada.

Passo-a-passo:

1. Coloque uma taça Martini para gelar e reserve.
2. Colocar gelo no mixing glass para fazer mexido ou na coqueteleira se o cliente preferir batido.
3. adicionar o gin e o vermute conforme a proporção preferida pelo cliente.
4. Fazer uma dupla coagem para a taça e adicionar a guarnição.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre Dry Martini](#)

[Conheça o French Martini](#)

[Lemon Drop Martini](#)

[Como fazer Espresso Martini](#)



ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Clássicos em canecas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como fazer dois coquetéis clássicos que são servidos em canecas, o Irish Coffee e o Moscow Mule. Conforme você aprendeu em aulas anteriores, as canecas são recipientes utilizados para servir coquetéis muito quentes ou muito gelados com estilo popular.

Irish Coffee

O Irish Coffee foi criado na década de 1940 no bar do aeroporto de Foynes na Irlanda. O coquetel teria sido um pedido dos clientes que desejavam uma bebida quente para esquentar a noite fria. O bartender fez então uma mistura de café e whiskey irlandês servidos com um creme flutuante por cima. O coquetel foi um sucesso e se tornou um clássico da coquetelaria.

O que você vai precisar:

- Café coado ou espresso
- Whiskey irlandês
- Açúcar demerara
- Creme de leite
- Canela ou nóz moscada

Como fazer:

1. Coloque água quente em uma caneca para aquece-la previamente.

2. Prepare o creme flutuante batendo o creme de leite com uma pequena quantidade de licor de café em uma bismaga até ficar na consistência ideal.
3. Dispense a água da caneca e coloque uma colher bailarina de açúcar e um pouco de café quente.
4. Mexa até diluir o açúcar totalmente.
5. Adicione 30ml de whiskey.
6. Complete com café até um dedo da borda.
7. Coloque o creme espremendo a bismaga com bico encostado na parede interna da caneca.
8. Vá despejando o creme em volta de toda parede até completar o nível da caneca.
9. Raspe uma noz moscada ou um pau de canela por cima do creme.

Moscow Mule

O Moscow Mule foi criado também na década de 1940 nos EUA. O coquetel é uma mistura de vodka, limão e ginger beer (cerveja de gengibre) servido em uma caneca de metal. Aqui no Brasil era difícil de encontrar a cerveja de gengibre. Então, o bartender Marcelo Serrano criou uma versão do coquetel com espuma de gengibre em lugar da ginger beer.

O que você vai precisar:

- Vodka
- Limão
- Xarope de gengibre
- Uma clara de ovos
- Xarope simples
- Gelo
- Caneca de metal

Como fazer (versão brasileira):

1. Prepare a espuma de gengibre batendo na coqueteleira a clara de ovos, 40ml do xarope de gengibre, 15ml de limão e 40ml de água.
2. Encha uma caneca de metal com gelo.
3. Coloque 50ml de vodka.
4. Coloque 20ml de suco de limão.
5. Coloque 20ml de xarope simples.
6. Complete com água com gás até um dedo da borda.
7. Coloque a espuma por cima até o limite da borda
8. Raspe uma casca de limão em cima da espuma

Veja os seguintes conteúdos complementares para ampliar seu conhecimentos:

[Como fazer Irish Coffee](#)

[Como fazer o Moscow Mule](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

Drinks salgados

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que existem **drinks salgados** e ensinamos a receita do mais famoso deles, o **Bloody Mary**. Aprende também nos conteúdos complementares, detalhes sobre esse coquetel famoso e muito importante.

Bloody Mary

Então vamos aprender como fazer um Bloody Mary. Ele é um coquetel ideal para ser servido pela manhã em um brunch.

O que você vai precisar:

- Vodka
- Suco de tomate
- Sal
- Tabasco
- Molho worcetershire (molho inglês)
- Pimenta do reino
- 1 limão
- Gelo
- Coqueteleira
- Copo Longo

Como fazer:

1. Encha o *mixing glass* de gelo.
2. adicione 45 ml de vodka, 90ml de suco de tomate e 15ml de suco de limão.
3. Coloque dois *splashes* de molho inglês e dois *dashes* de tabasco.
4. mexa até ficar bem gelado.
5. Faça uma borda de sal no copo.
6. Coloque pedras grandes de gelo dentro.
7. Sirva com o auxílio de um *strainer*.
8. Decore com um gomo de limão na borda do copo.

Veja nos conteúdos complementares da aula mais detalhes sobre o Bloody Mary e como preparar a versão sem álcool deste clássico da coquetelaria.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer Bloody Mary](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

Coquetéis espetaculosos

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que coquetéis espetaculosos na concepção da Escola do Entretenimento são aqueles coquetéis, que além de sabor, agregam um forma de **apresentação visualmente interessante**. Na verdade, em muitas situações, o visual é até mais importante do que a própria receita.

Um desses exemplos são os famosos **shots bifásicos ou trifásicos**. Isso quer dizer, coquetéis com várias camadas ou *layers* em inglês. Esses coquetéis são montados de forma cuidadosa sobrepondo bebidas de densidades diferentes uma sobre a outra sem misturar, criando camadas de cores e sabores.

O mais famoso desses coquetéis é o **B-52** ou **Bi fifty two** em inglês. Foi criado na década de 1980 bem no estilo colorido e exagerado da época e, segundo alguns historiadores, teve o nome inspirado na banda de pop rock homônima que fez muita fama naquele tempo pelo seu visual ultra colorido.

O B-52 é um shot trifásico, ou seja, com três camadas, montado utilizando licor de café, creme irlandês e triple sec. As bebidas de referência para fazer esse coquetel são respectivamente o **licor Kahlua**, o **licor Bailey's** e o **Cointreau**. Mas, você pode perfeitamente utilizar outros licores semelhantes e até mesmo produzir os seus próprios insumos. Nesta video-aula, por exemplo, te ensinamos a fazer esse coquetel utilizando exatamente licores artesanais produzidos na escola. Nos conteúdos complementares da aula você vai aprender como fazer esses licores.

Como eu disse, o mais importante desse tipo de coquetel é o visual. Então, o B-52 deu origem a uma série como o B-53, B-54 e muitos outros onde o que muda é apenas os ingredientes e as cores.

Então, vamos aprender a fazer o B-52 e no final vamos flambá-lo conferindo ainda mais impacto visual à sua apresentação.

O que você vai precisar:

- Licor de café
- Creme irlandês
- Triple sec
- Rum claro
- Canela em pó
- Copo shot

Como fazer:


1. Encha 1/3 do copo shot com licor de café
2. Com o auxílio de uma colher bailarina coloque lentamente o creme irlandês até atingir 2/3 do copo
3. Usando a mesma técnica coloque o triple sec até quase completar o copo
4. Ainda usando a mesma técnica complete o copo colocando o Rum por cima (para ajudar a flambar)
5. Flambe com o auxílio de um maçarico
6. Despeje lentamente por cima da chama um pouco de canela em pó

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como flambar um drink](#)

[Como fazer shots em camadas](#)

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, positioned to the left of a large, faint watermark. The watermark features a central torch with a flame, set against a globe, and is encircled by a laurel wreath.

Coquetéis sem álcool

Resumo da aula

Nesta aula você aprende tudo sobre **drinks sem álcool** e como fazer uma **soda italiana**. Este é um conhecimento importante para o bartender, afinal, as cartas de drinks de um bar precisam oferecer opções variadas para quem não bebe bebidas alcoólicas ou tem alguma restrição alimentar.

Existem drinks sem álcool e **coquetéis sem álcool**. Drinks sem álcool inclui tudo, refrigerantes, sucos, chás. Coquetel sem álcool é um drink sem álcool preparado pelo bartender com dois ou mais elementos misturados. Então vamos aprender a fazer os mais importantes coquetéis sem álcool.

Existem basicamente três tipos:

- As **versões sem álcool de coquetéis famosos** como por exemplo, Pina Colada, Bloody Mary e Mojito. Nesse caso o nome do coquetel geralmente será precedido do termo "**virgin**", ou seja, virgem. Então um Bloody Mary sem álcool será um "Virgin" Mary. Um Mojito será um Virgin Mojito e uma Pina Colada será uma Virgin Pina Colada;
- Coquetéis criados já sem álcool emulando coquetéis alcoólicos com apresentação interessante, guarnições, etc... Esses coquetéis são chamados de **Mocktails**, que significa "**coquetéis simulados**". Geralmente são criados para dar a opção de um drink diferenciado para crianças, atletas, ou pessoas que não bebem álcool;
- E por fim temos as **sodas artesanais**, que são refrigerantes feitos na hora no próprio bar pelo bartender. Os tipos mais famosos são as sodas italianas.

Abaixo ensinamos como preparar uma soda italiana de maçã verde.

O que você vai precisar:

- Xarope de maçã verde
- Limão
- Solução salina
- Copo longo

Como fazer:

1. Encha um copo longo de gelo
2. Coloque 50ml do xarope de maçã verde
3. Coloque 10ml de suco de limão
4. Coloque uma colher de chá de solução salina
5. Complete com água gaseificada
6. Cubra com gelo triturado
7. Finalize com um twist de limão em cima do gelo

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:


[Tudo sobre drinks sem álcool](#)

[Conheça os mocktails](#)

[Como fazer Virgin Piña Colada](#)

[Como fazer o Virgin Mary](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ESCOLA DO ENTRETENIMENTO

Invista nos seus sonhos



www.escoladoentretenimento.com.br

Contatos



escoladoentretenimento@gmail.com



+55 21 98587-2334

Redes sociais



<https://www.youtube.com/@EscoladoEntretenimento>



[@escoladoentretenimento](https://www.instagram.com/escoladoentretenimento)



<https://www.facebook.com/escoladoentretenimento>



<https://www.linkedin.com/company/escola-do-entretenimento>