

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....
R A I S E T H E B A R

x



JOHNNIE WALKER

UM BRINDE: SEU GUIA PARA COMBINAÇÕES DE WHISKY E COMIDA

Cardápios de whisky podem ser confusos para aqueles que não estão familiarizados com as variantes disponíveis. Escolher as combinações certas e comunicá-las adequadamente aos clientes abrirá um mundo novo e emocionante para eles. Aqui estão dicas de especialistas para criar e indicar ótimas combinações de comida e whisky.

| | |
|--|---|
| | <h2>USANDO OS SABORES DISPONÍVEIS</h2> |
| | <ul style="list-style-type: none">• Considere quais sabores estão envolvidos ao preparar os drinks. O mundo do whisky oferece uma infinidade de sabores para se trabalhar, sejam os mais intensos e defumados do Johnnie Walker Black Label, aos caracteres florais mais sutis encontrados no mesmo whisky. |
| | <h2>CONSIDERE OS DIFERENTES ELEMENTOS</h2> |
| | <ul style="list-style-type: none">• Ao criar um drink, lembre-se de considerar as diferentes texturas e tons na comida e no whisky.• Se você tem um prato mais doce, você não quer sobrecarregar o paladar com uma bebida que também seja doce - crie perfis de sabor complementares. |
| | <h2>ADEQUE O TAMANHO</h2> |
| | <ul style="list-style-type: none">• Ao criar uma combinação, também é bom refletir sobre o tamanho da refeição em comparação com a bebida. Por exemplo, se você estivesse comendo uma entrada, seria de se esperar uma bebida menor em comparação com o seu prato principal. |
| | <h2>PLANEJE TEMATICAMENTE</h2> |
| | <ul style="list-style-type: none">• Se você estiver com uma promoção especial ou celebrando um feriado específico como parte do seu cardápio, você pode incorporar combinações duplas. Por exemplo, se o chef estiver oferecendo um prato à base de abóbora, isso também pode ser usado como um ingrediente no drink. |



COMUNIQUE-SE DE FORMA EFICAZ

- Crie um cardápio simples e envolvente - seja apenas uma sobremesa e whisky ou uma noite de degustação completa, o cardápio precisa ser acessível e atraente para seus clientes.
- Garanta que a equipe seja instruída para recomendar combinações e que o cliente sinta que está sendo atendido por alguém que sabe do que está falando.
- Pense em comunicar ofertas online ou eventos especiais relacionados a whisky usando seu sistema CMS de reservas.
- Aproveite as mídias sociais como um canal para compartilhar imagens e descrições atraentes dos seus drinks com whisky e comida, seja em seus próprios canais ou incentivando os clientes a postarem suas próprias experiências.



COMBINAÇÕES DE COMIDA E WHISKY PARA EXPERIMENTAR

Já se perguntou qual comida combina com whisky ou quais sabores e texturas você deve considerar? Confira nossos úteis Mapas de Sabor Johnnie Walker que representam os rótulos Red, Blue e Black.

Não sabe por onde começar? O Chef Mark Moriarty e o Embaixador Global da Johnnie Walker, Tim Phillips, oferecem algumas de suas combinações simples favoritas de comida e whisky usando essas diferentes variantes de Johnnie Walker.

#1 COMBINAÇÃO DE COMIDA E WHISKY

DRINK COM WHISKY JOHNNIE WALKER RED



JOHNNIE WALKER RED LABEL E GINGER ALE COM LIMÃO E PIMENTA

Picante, refrescante, mata a sede e longo, é perfeito para contrastar com os sabores das asinhas de frango com mel.

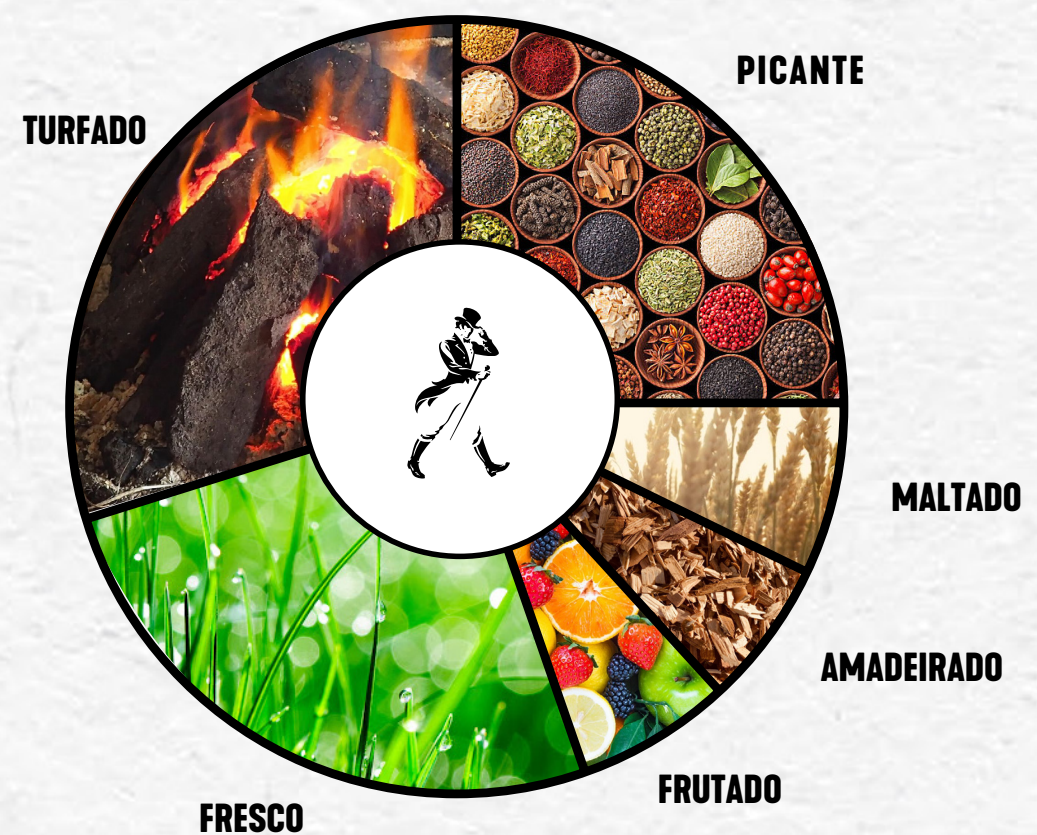
Teor Alcoólico - 7,5%

COMO FAZER

- 30 ml de Johnnie Walker Red Label
- 120 ml de Ginger ale

Decore com limão e pimenta vermelha fresca.
Adicione Johnnie Walker Red Label e ginger ale juntos em um copo com gelo e misture. Decore com limão e pimenta vermelha fresca.

RODA DE SABORES JOHNNIE WALKER RED LABEL



COMBINAÇÕES DE COMIDA

Salada de vagem, pêra e queijo azul. Estes três ingredientes simples são bem equilibrados e funcionam perfeitamente junto com o Johnnie Walker Red Label.

Outras opções de comida: Caramelo salgado, amêndoas defumadas, jamón, queijo manchego.



COMBINAÇÕES DE COMIDA E WHISKY PARA EXPERIMENTAR

#2 COMBINAÇÃO DE COMIDA E WHISKY

DRINK COM WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, CHÁ GELADO DE CASSIS, VINHO DO PORTO TAWNY

Normalmente, um prato como este seria harmonizado com um vinho muito tânico. Basta servir um JW Black Label com chá gelado de cassis e uma colher de vinho do porto tawny para adoçar.

Teor Alcoólico - 5,16%
(considerando grad. alc. do vinho a 15%)

COMO FAZER

- 15 ml de Johnnie Walker Black Label
- 120 ml de Chá Gelado de Cassis
- 15 ml de Vinho do Porto Tawny

Misture sua dose de Johnnie Walker Black Label com o Chá Gelado de Cassis. Depois de adicionar isso, acrescente delicadamente o vinho do porto tawny para finalizar. Sirva em uma taça de vinho sem haste com gelo.

BLACK LABEL FLAVOUR WHEEL



COMBINAÇÕES DE COMIDA

Experimente um contrafilé no churrasco com chimichurri. A borda caramelizada do bife é uma nota perfeita para realçar o caráter principal do whisky.

Outras opções de comida:
Carnes grelhadas, salmão defumado, frutos do mar crus, bolo de frutas, pão brioche.



COMBINAÇÕES DE COMIDA E WHISKY PARA EXPERIMENTAR

#3 COMBINAÇÃO DE COMIDA E WHISKY

DRINK COM WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE



TODDY DE CAFÉ BLUE LABEL

Use Johnnie Walker Blue Label, café coado, néctar de agave e vermute Belsazar. Algo tão intenso precisa de um toque de amargor para equilibrar e brilhar.

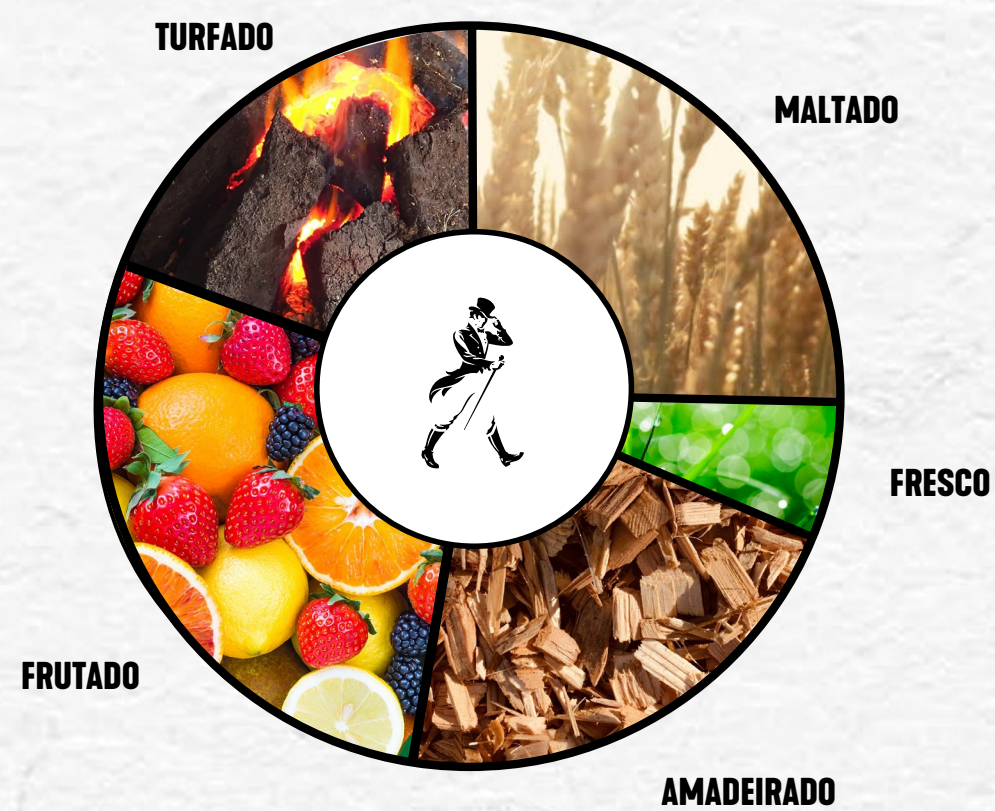
**Teor Alcoólico - 6,21%
(considerando vermute versão tinto a 18% abv)**

COMO FAZER

- 15 ml de Johnnie Walker Blue Label
- 100 ml de Café Coado
- 10 ml de Néctar de Agave
- 15 ml de Vermute Belsazar

Adicione todos os ingredientes em uma panela e aqueça em fogo baixo a 55 graus. Mexa bem os ingredientes e, quando o líquido estiver quase fervendo, tire do fogo e sirva em uma caneca de toddy ou xícara de café.

RODA DE SABORES JOHNNIE WALKER BLUE LABEL



COMBINAÇÕES DE COMIDA

Sirva com um pudim de caramelo. O creme doce e sedoso, misturado com sementes quentes de baunilha e notas amargas de caramelo combinam perfeitamente com o Johnnie Walker Blue Label.

Outras opções de comida:

Massa folhada, sorvete de baunilha, torta de chocolate, favo de mel, pato glaceado no mel, charcutaria e frutas com mostarda.

