

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

KEEP WALKING



JOHNNIE WALKER

KEEP WALKING

GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES DE WHISKY

EN COLABORACIÓN CON JOHNNIE WALKER



GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES DE WHISKY: CÓMO USARLA

Aprende a preparar deliciosos cócteles de whisky llenos de sabor con esta Guía de sabores de cócteles de whisky.

Utilizando una selección de whiskies mezclados Johnnie Walker, sigue esta guía paso a paso para descubrir un mundo de sabores y cócteles de whisky excepcionales que sorprenderán y deleitarán a tus clientes.



PASO 1: USA LA RUEDA DE SABOR

Para cada Johnnie Walker, utiliza la rueda de sabores para identificar los sabores clave para la creación de su cóctel de whisky.

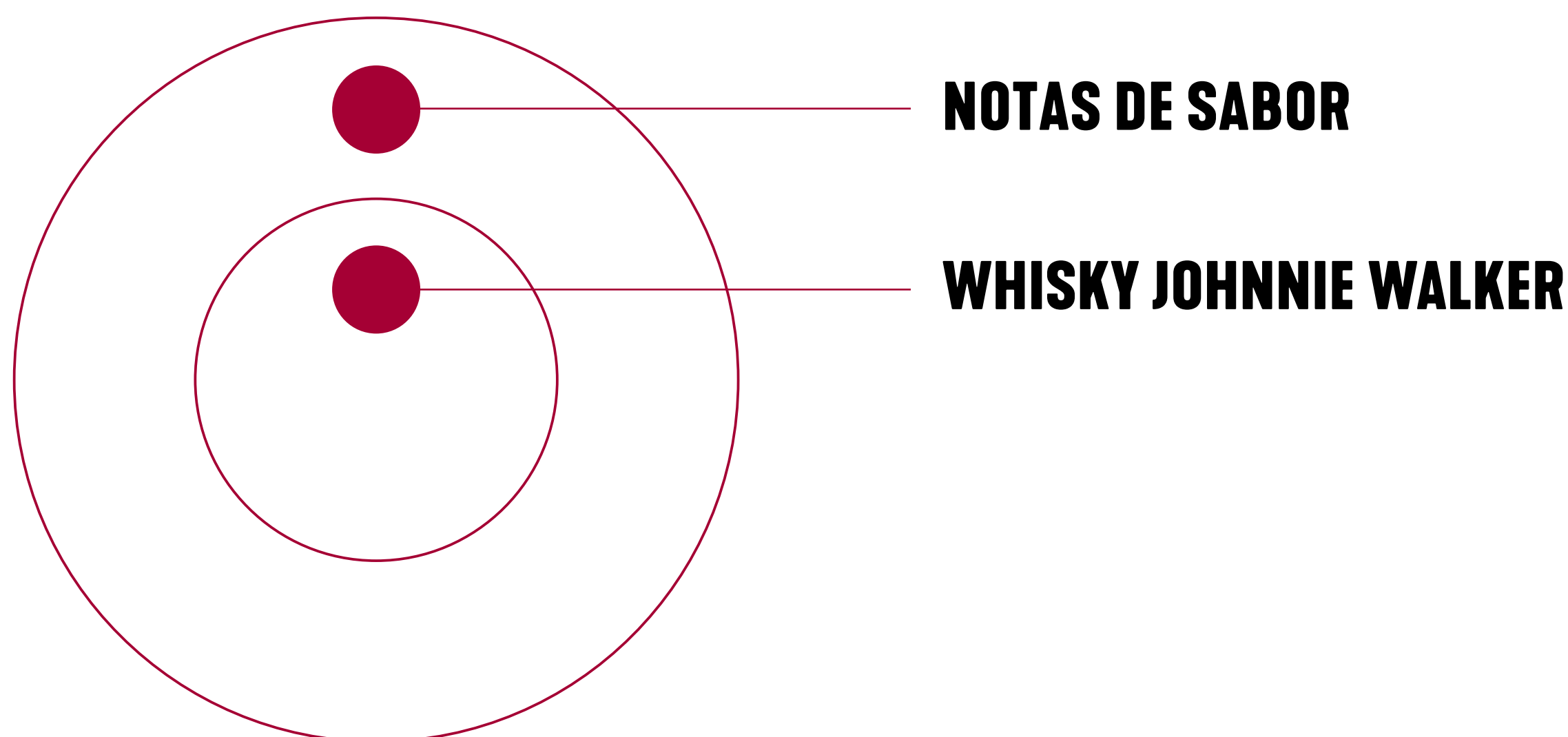
¿Qué es una rueda de sabor?

Una rueda de sabor es una herramienta visual que te ayudará a explorar y describir los sabores complejos de los diferentes whiskies Johnnie Walker que se ofrecen. Organiza tus notas de cata y muestra las características únicas de cada líquido, como notas ahumadas, afrutadas o especiadas, además de conectar estos diferentes sabores con combinaciones de alimentos naturales que encantarán a los clientes.



Cómo usar la rueda de sabor

1. Identifica el whisky Johnnie Walker en el centro.
2. Trabaja hacia afuera y descubre los sabores y aromas específicos presentes en el whisky.



Consejo: Si deseas mejorar aún más la experiencia del cóctel de whisky en tu local, utiliza las diferentes ruedas de sabores que se comparten a continuación para crear emocionantes experiencias de degustación de whisky para los clientes.

PASO 2: ELIGE LOS INGREDIENTES ACOMPAÑANTES

Identifica ingredientes adicionales que complementen las diferentes notas de sabor del whisky principal. Recuerda, elige ingredientes de calidad y, cuando sea posible, prepáralo tú mismo, tendrás mayores posibilidades de obtener un sabor verdaderamente excelente.

PASO 3: ¡EMPIEZA A CREAR!

El último paso es la parte más emocionante del proceso: ¡la creación del cóctel! Utiliza los pasos 1 y 2 para crear tu propio cóctel de whisky o inspírate en las recetas proporcionadas.

JOHNNIE WALKER

BLACK LABEL GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES

Increíblemente versátil y equilibrado, Johnnie Walker Black Label es un excelente lugar para comenzar a experimentar con cócteles de whisky.

1. UTILIZA LA RUEDA DE SABOR PARA IDENTIFICAR SABORES PARA TU CÓCTEL



Amplía aún más la experiencia de los clientes combinando la comida con tus creaciones de cócteles:

- Carnes a la brasa
- Salmón ahumado
- Mariscos crudos
 - Pan brioche
- Caramelo salado

2. ELIGE LOS INGREDIENTES ACOMPAÑANTES

NOTAS DE SABOR	INGREDIENTES ACOMPAÑANTES	GARNISH
DULCE ESPECIA VAINILLA DULCE AHUMADO FRUTAS RICAS CARAMELO	TOFFEE FRUTA CONFITADA PAN DE JENGIBRE PIÑA A LA PLANCHA	PEPINILLOS FRUTA SECA HIERBAS

Inspirado por el destacado bartender y Johnnie Walker Global Brand Ambassador, Tim Philips-Johansson.



PASO 3: ¡EMPIEZA A CREAR!

Prueba una de las recetas que se comparten a continuación o utiliza los pasos 1 y 2 para experimentar con tus propias creaciones de cócteles.

RECETA JOHNNIE WALKER BLACK LABEL: ROB ROY

Un servicio clásico que ofrece una explosión de sabores dulces, terrosos y picantes. Con la mezcla de Johnnie Walker Black Label y vermú se puede ofrecer un amplio margen para la experimentación.

Contenido de alcohol: 15.5g

INGREDIENTES

- 40 ml de Johnnie Walker Black Label
- 25 ml de byrrh quinine aperitif
- 3 dashes de angostura bitters
- Cáscara de cítricos o brandy y cereza agria con whisky (Garnish)

MÉTODO

- Agrega hielo a un vaso mezclador.
- Vierte Johnnie Walker Black Label, byrrh y angostura bitters en un vaso mezclador y revuelve.
- Cuela en una copa cupette fría.

RECETA ADICIONAL: FROZEN UBE HIGHBALL

¿Listo para llevar tu experimentación al siguiente nivel? Mira este vídeo mientras Kate Chernoff de Humboldt Bar mezcla un delicioso servicio Johnnie Walker Black Label con un futuro ingrediente que combina maravillosamente y deleitará a los clientes.

FROZEN UBE HIGHBALL

INGREDIENTES
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
AGUA DE COCO & EUCALIPTO
UBE

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



JOHNNIE WALKER

RED LABEL GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES

Altamente versátil y con atractivo universal, Johnnie Walker Red Label tiene un sabor audaz y con carácter que brilla incluso cuando se mezcla.

1. UTILIZA LA RUEDA DE SABOR PARA IDENTIFICAR SABORES PARA TU CÓCTEL



Amplía aún más la experiencia de los clientes combinando la comida con tus creaciones de cócteles:

- Judías verdes
- Jamón
- Almendras ahumadas
- Queso azul manchego
- Caramelo salado

2. ELIGE LOS INGREDIENTES ACOMPAÑANTES

NOTAS DE SABOR	INGREDIENTES ACOMPAÑANTES	GARNISH
PIMIENTA CANELA AHUMADO FRESCO PICANTE FRUTA CÍTRICA	PIMIENTA DE SICHUAN SALINA BAYAS PURÉ DE FRUTAS	ESPECIAS TIRAS DE FRUTA GOTAS DE PERA

Inspirado por el destacado bartender y Johnnie Walker Global Brand Ambassador, Tim Philips-Johansson.



STEP 3: ¡EMPIEZA A CREAR!

Prueba una de las recetas que se comparten a continuación o utiliza los pasos 1 y 2 para experimentar con tus propias creaciones de cócteles.

RECETA JOHNNIE WALKER RED LABEL: GINGER HIGHBALL

Picante, refrescante, saciante y largo, es perfecto para resaltar sabores como las alitas de pollo con miel.

Contenido de alcohol: 9.48g

INGREDIENTES

- 30ml de Johnnie Walker Red Label
- 120ml de ginger ale
- Lima y chile rojo fresco (Garnish)

MÉTODO

- Agrega Johnnie Walker Red Label y ginger ale en un vaso con hielo y mezcla.
- Garnish con lima y chile rojo fresco.

RECETA ADICIONAL: MISO BOULEVARDIER

Mira este vídeo mientras Kate Chernoff de Humboldt Bar mezcla un elegante servicio Johnnie Walker Red Label con un futuro ingrediente que combina perfectamente y deleitará a los clientes.

INGREDIENTES DEL FUTURO CON JOHNNIE WALKER

CREADO POR

KATE CHERNOFF BARTENDER
DEL BAR HUMBOLDT

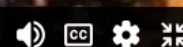
..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....



00:02



JOHNNIE WALKER

GOLD LABEL GUÍA DE SABORES DE CÓCTELES

Johnnie Walker Gold Label is made from vibrant whiskies chosen for their sweet, honeyed qualities, bringing vivid flavour in every drop.

1. UTILIZA LA RUEDA DE SABOR PARA IDENTIFICAR SABORES PARA TU CÓCTEL



Amplía aún más la experiencia de los clientes combinando la comida con tus creaciones de cócteles:

- Salmón ahumado
- Tarta de chocolate
 - Queso curado
- Costillas BBQ y bistec
 - Cordero asado

2. ELIGE LOS INGREDIENTES ACOMPAÑANTES

NOTAS DE SABOR	INGREDIENTES ACOMPAÑANTES	GARNISH
VAINILLA ESPECIAS FRUTAS AROMÁTICAS SAL MARINA Y HUMO CRUJIENTE DE MIEL	ZUMO DE MANZANA CARBONADO PERFUMES COMESTIBLES HIERBAS BLANDAS	FLORES COMESTIBLES NUECES CON MIEL PRESENTACIÓN AHUMADA

Inspirado por el destacado bartender y Johnnie Walker Global Brand Ambassador, Tim Philips-Johansson.



STEP 3: ¡EMPIEZA A CREAR!

Prueba la receta que se comparte a continuación o utiliza los pasos 1 y 2 para experimentar con tus propias creaciones de cócteles.

RECETA JOHNNIE WALKER GOLD LABEL: APPLE HIGHBALL

La crujiente dulzura de la manzana y la fresca de la ramita de romero resaltan las delicadas especias y el sutil humo del Johnnie Walker Gold Label Reserve.

Contenido de alcohol: 15.8g

INGREDIENTES

- 50ml de Johnnie Walker Gold Label Reserve
- 75ml de zumo de manzana
- 75ml de soda
- Rodaja de manzana y una ramita de romero (Garnish)

MÉTODO

- Coloca los ingredientes en un highball lleno de hielo.
- Revuelve bien y sirve.





JOHNNIE WALKER

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

Para obtener más inspiración, suscríbete a la [newsletter](#) de Diageo Bar Academy, directamente a tu bandeja de entrada y que te mantiene informado sobre las últimas tendencias y las últimas noticias de la industria de las bebidas cada mes.