

UN SET COMPLETO DA COQUELARIA

SHAKERS ARMY



Set Completo da Coqueleteria
Shaker
Copo
Copo

Set Completo da Coqueleteria
SHAKERS
Copo
Copo



ÍNDICE

Introdução.....	1
Coquetelaria Clássica.....	3
Coquetelaria Atual.....	11
Produzindo ingredientes especiais.....	19
Gelo e Decorações de coquetéis.....	23
Medidas.....	27
Copos & Tapas.....	28
Técnicas de Coquetelaria.....	30
Ferramentas Bar.....	34
Monte o seu Bar.....	36
Drinkonomics.....	44
Alcool é álcool.....	45



BEM-VINDO(A) AO

Shakers Army

Se você está lendo este material, você como nós, certamente é um apaixonado, curiosa, profissional ou entusiasta da computação. Nossa missão a partir de agora é multiplicar informações relacionadas a cultura de bom Ol (juntos somos um verdadeiro exército) para promover a boa computação, logo, seja bem-vindo(a) a nossa tropa!



Esta guia vai te apresentar de forma simples e direta uma variedade de informações sobre a cultura do bar/club e vai apresentar dicas sobre equipamentos e sobre mantê-los bem, as principais medidas de segurança, como preparar coquetéis, quais bebidas são fundamentais e por fim um checklist, mesmo que digas "não sou bar" e não conheces também sobre a lista para construção de alguns dos principais coquetéis do mundo com as bebidas DRISBOM.

Quantidade que você tem um vídeo vai te apresentar em algumas momentos para o DRISBOM BAR ACADEMY onde você encontrará conteúdos, as bebidas, muita mais informações para alcançar sua carreira, sua carreira, se inspirar e aprender ainda mais com nossa equipe!



**DIWITA-GEINSA LITURAE SON BEM-VINDO(a)
AO NUSO-CHARLES-AMMY !**



COQUETELARIA

Clássica

Nesta seção vamos aprender algumas receitas clássicas, bem as aquelas que você sempre encontra em sites, livros e bares. Também temos receitas clássicas, algumas até a gente acha muito boas por aí de material, preparem-se especialmente para impressionar!

GLOSSÁRIO

Este glossário está ao dispor do estudante interessado a aprender
os nomes dos ingredientes

COPOS E TAÇAS:



Beer mug



Shot glass



Highball glass



Wine glass



Martini glass

INGREDIENTES, SUCOS, AROMATIZAÇÃO E DECORAÇÃO



Berry



Lime wedge



Citrus slice



Citrus wedge



Slice of citrus



Citrus slice



Slice of citrus



Slice of citrus



Slice of citrus



Slice of citrus



Slice of citrus



Slice of citrus

Liquores:



Bottle of liqueur



Bottle of liqueur

UTENSÍLIOS E RECIPIENTES PARA PREPARAÇÃO:



Cocktail shaker



Cocktail shaker



Cocktail shaker



Cocktail shaker



Cocktail shaker



Cocktail shaker



Caipirinha is a popular Brazilian cocktail made with cachaça (a type of Brazilian spirit) and lime juice. It is typically served in a glass with ice cubes and a lime wedge garnish. The drink is known for its refreshing and slightly spicy flavor.

Caipirinha



CAIPIRINHA

Typical

• 100% cachaça (Brazilian spirit)
• 100% lime juice
• 100% ice cubes
• 100% lime wedge garnish

- 1- Add 100% cachaça to a glass with ice cubes.
- 2- Add 100% lime juice to the glass.
- 3- Add 100% lime wedge garnish to the glass.



Cosmopolitan



COSMOPOLITAN

Typical

• 100% vodka
• 100% triple sec
• 100% lime juice
• 100% lime wedge garnish

- 1- Add 100% vodka to a glass with ice cubes.
- 2- Add 100% triple sec to the glass.
- 3- Add 100% lime juice to the glass.



SE TEM MARTINI, TEM TUDO QUE VOCÊ PRECISA PARA FAZER UM DRINK. MAS, SE VOCÊ NÃO TEM, NÃO SE DESANIME! NUNCA PRECISAMOS DE UM INGREDIENTE QUE NÃO TENHAMOS EM CASA. VEJA ALGUMAS DICAS PARA FAZER UM DRINK COM MARTINI.

(DE W. BIANCHI)



DRY MARTINI

Temperado, seco, com
um toque de sal

com um toque de sal, o Dry Martini é um dos mais populares dos drinks. É simples, mas é muito bom.

1 - Coloque o vidro com gelo e adicione o líquido do copo de Martini (seu favorito).

2 - Adicione o líquido do copo de Martini (seu favorito) e o líquido do copo de Martini (seu favorito).

3 - Adicione o líquido do copo de Martini (seu favorito) e o líquido do copo de Martini (seu favorito).

E TEM MAIS...

SE LIGA NESSAS DICAS!



Temperado, seco, com um toque de sal, o Dry Martini é um dos mais populares dos drinks. É simples, mas é muito bom.



Temperado, seco, com um toque de sal, o Dry Martini é um dos mais populares dos drinks. É simples, mas é muito bom.



Temperado, seco, com um toque de sal, o Dry Martini é um dos mais populares dos drinks. É simples, mas é muito bom.



Temperado, seco, com um toque de sal, o Dry Martini é um dos mais populares dos drinks. É simples, mas é muito bom.



Temperado, seco, com um toque de sal, o Dry Martini é um dos mais populares dos drinks. É simples, mas é muito bom.



Ein Glas Gin & Tonic ist ein beliebter Cocktail, der aus Gin und Tonic-Wasser besteht. Das Rezept ist einfach und kann leicht angepasst werden, um es nach Ihren Vorlieben zu gestalten. Hier sind einige Tipps, um das Beste aus Ihrem Getränk zu machen:

(Quelle: [Quelle])

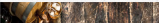


GIN & TONIC

Rezept für einen leckeren Drink

• 50 ml Gin
• 100 ml Tonic-Wasser
• 1 Zitrone (optional)

1. Das Gin in das Glas geben.
2. Das Tonic-Wasser hinzugeben.
3. Mit einem Eiswürfel garnieren.



Ein Manhattan ist ein klassischer Cocktail, der aus Whisky, Rotwein und Zitrone besteht. Das Rezept ist einfach und kann leicht angepasst werden, um es nach Ihren Vorlieben zu gestalten. Hier sind einige Tipps, um das Beste aus Ihrem Getränk zu machen:

(Quelle: [Quelle])



MANHATTAN

Rezept für einen leckeren Drink

• 50 ml Whisky
• 50 ml Rotwein
• 1 Zitrone (optional)

1. Das Whisky in das Glas geben.
2. Das Rotwein hinzugeben.
3. Mit einem Eiswürfel garnieren.



Unosavignone au (Mikiel)

(Mikiel)



Unosavignone au (Mikiel) is a salt shaker that is used to add salt to food. It is a small, white, plastic shaker with a red cap and a red salt shaker.



MARGARITA

(Mikiel)

- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)

- 1- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 2- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 3- 100ml of White Wine (Mikiel)



Unosavignone au (Mikiel)



MOJITO

(Mikiel)

- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 100ml of White Wine (Mikiel)

- 1- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 2- 100ml of White Wine (Mikiel)
- 3- 100ml of White Wine (Mikiel)



Il cocktail che più rappresenta l'America è anche quello che ha fatto più fortuna nel mondo: il Negroni. Semplice e gustoso, è perfetto da bere alla fine di una serata importante. Il "Negro" è nato da James Watson, che a cavallo tra Otto e Novecento ha fondato nella cittadina

di Santa Rosa



OLD FASHIONED

Originale

Un cocktail che rappresenta l'America è anche quello che ha fatto più fortuna nel mondo: il Negroni.

Semplice e gustoso, è perfetto da bere alla fine di una serata importante.

Il "Negro" è nato da James Watson, che a cavallo tra Otto e Novecento ha fondato nella cittadina

di Santa Rosa

1- Aggiungere in un bicchiere un cubetto di ghiaccio e versare il whisky.

2- Aggiungere un bicchiere di vermut rosso e un bicchiere di vermut bianco.

3- Mescolare bene con un cucchiaino e servire con una fetta di arancia e un po' di zucchero.



Aggiungere il vermut rosso, il vermut bianco e il whisky. Mescolare bene con un cucchiaino e servire con una fetta di arancia e un po' di zucchero.



NEGRONI

Temperamentale

Un cocktail che rappresenta l'America è anche quello che ha fatto più fortuna nel mondo: il Negroni.

Semplice e gustoso, è perfetto da bere alla fine di una serata importante.

Il "Negro" è nato da James Watson, che a cavallo tra Otto e Novecento ha fondato nella cittadina

di Santa Rosa

1- Aggiungere in un bicchiere un cubetto di ghiaccio e versare il whisky.

2- Aggiungere un bicchiere di vermut rosso e un bicchiere di vermut bianco.

3- Mescolare bene con un cucchiaino e servire con una fetta di arancia e un po' di zucchero.



1000



RABO DE GALO

100

- **Stress**
- **Stressors**
- **Stressors**
- **Stressors**

1

1 *These data illustrate a common trend: the more information you provide, the more likely you are to be successful in your search.*





1. *What is the purpose of this document?*
 2. *What are the main findings of the study?*
 3. *What are the implications of the findings?*
 4. *What are the limitations of the study?*
 5. *What are the conclusions of the study?*



WHISKY SOUR

—

- All living organisms are made of cells
- Cells are the smallest units of life
- Cells are organized into tissues
- Tissues are made of groups of similar cells
- Organs are made of different types of tissues
- Organ systems are made of different organs
- The body is made of different organ systems

1 **2** **3** **4** **5** **6** **7** **8** **9** **10** **11** **12** **13** **14** **15** **16** **17** **18** **19** **20** **21** **22** **23** **24** **25** **26** **27** **28** **29** **30** **31** **32** **33** **34** **35** **36** **37** **38** **39** **40** **41** **42** **43** **44** **45** **46** **47** **48** **49** **50** **51** **52** **53** **54** **55** **56** **57** **58** **59** **60** **61** **62** **63** **64** **65** **66** **67** **68** **69** **70** **71** **72** **73** **74** **75** **76** **77** **78** **79** **80** **81** **82** **83** **84** **85** **86** **87** **88** **89** **90** **91** **92** **93** **94** **95** **96** **97** **98** **99** **100** **101** **102** **103** **104** **105** **106** **107** **108** **109** **110** **111** **112** **113** **114** **115** **116** **117** **118** **119** **120** **121** **122** **123** **124** **125** **126** **127** **128** **129** **130** **131** **132** **133** **134** **135** **136** **137** **138** **139** **140** **141** **142** **143** **144** **145** **146** **147** **148** **149** **150** **151** **152** **153** **154** **155** **156** **157** **158** **159** **160** **161** **162** **163** **164** **165** **166** **167** **168** **169** **170** **171** **172** **173** **174** **175** **176** **177** **178** **179** **180** **181** **182** **183** **184** **185** **186** **187** **188** **189** **190** **191** **192** **193** **194** **195** **196** **197** **198** **199** **200** **201** **202** **203** **204** **205** **206** **207** **208** **209** **210** **211** **212** **213** **214** **215** **216** **217** **218** **219** **220** **221** **222** **223** **224** **225** **226** **227** **228** **229** **230** **231** **232** **233** **234** **235** **236** **237** **238** **239** **240** **241** **242** **243** **244** **245** **246** **247** **248** **249** **250** **251** **252** **253** **254** **255** **256** **257** **258** **259** **260** **261** **262** **263** **264** **265** **266** **267** **268** **269** **270** **271** **272** **273** **274** **275** **276** **277** **278** **279** **280** **281** **282** **283** **284** **285** **286** **287** **288** **289** **290** **291** **292** **293** **294** **295** **296** **297** **298** **299** **300** **301** **302** **303** **304** **305** **306** **307** **308** **309** **310** **311** **312** **313** **314** **315** **316** **317** **318** **319** **320** **321** **322** **323** **324** **325** **326** **327** **328** **329** **330** **331** **332** **333** **334** **335** **336** **337** **338** **339** **340** **341** **342** **343** **344** **345** **346** **347** **348** **349** **350** **351** **352** **353** **354** **355** **356** **357** **358** **359** **360** **361** **362** **363** **364** **365** **366** **367** **368** **369** **370** **371** **372** **373** **374** **375** **376** **377** **378** **379** **380** **381** **382** **383** **384** **385** **386** **387** **388** **389** **390** **391** **392** **393** **394** **395** **396** **397** **398** **399** **400** **401** **402** **403** **404** **405** **406** **407** **408** **409** **410** **411** **412** **413** **414** **415** **416** **417** **418** **419** **420** **421** **422** **423** **424** **425** **426** **427** **428** **429** **430** **431** **432** **433** **434** **435** **436** **437** **438** **439** **440** **441** **442** **443** **444** **445** **446** **447** **448** **449** **450** **451** **452** **453** **454** **455** **456** **457** **458** **459** **460** **461** **462** **463** **464** **465** **466** **467**



1 *These conditions are not intended to be construed as a contract. The actual terms and conditions of the program are set forth in the program rules and regulations.*



COQUETELARIA *Atual*

Seja sempre um conjunto das receitas especialmente selecionadas por nossos
chefs para que você possa dar aquele "UP" no menu de coquetéis do seu bar.

Imagine-se para criar suas próprias receitas!



Realizzare un drink a base di whisky e gingerale, arricchito da mentolo e con gusto di limone. Per completare sarà necessario aggiungere il top per personalizzare la vostra signature.

(100% Whisky)



KETEL ONE MOSCOW MULE

Alcool 40% vol
 50 ml di Ketel One Vodka
 100 ml di Gingerale
 100 ml di Aceto di mele
 100 ml di Succo di limone

- 1- Aggiungere il whisky e il gingerale in un bicchiere e mescolare con la bacchetta. Aggiungere il succo di limone.
- 2- Mescolare ancora con cura e aggiungere l'aceto di mele e il gingerale.
- 3- Mescolare rapidamente per ottenere una bevanda fresca e bilanciata. Servire in un bicchiere di vetro.



Strategie marketing digitale



KETEL ONE ESPRESSO MARTINI

Alcool 40% vol
 50 ml di Ketel One Vodka
 100 ml di Espresso

- 1- Aggiungere il whisky e il caffè in un bicchiere e mescolare con la bacchetta.
- 2- Aggiungere il top per personalizzare la vostra signature.
- 3- Mescolare rapidamente per ottenere una bevanda fresca e bilanciata. Servire in un bicchiere di vetro.



©2020 V&S



KETEL ONE BOTANICAL CUCUMBER & MINT SPRITZ

- 20 oz. Ketel One Botanical Cucumber & Mint
- 20 oz. Ketel One Botanical
- 20 oz. Ketel One Botanical

- 1- Pour 10 oz. of Ketel One Botanical Cucumber & Mint into glass
- 2- Top with Ketel One Botanical & Ketel One Botanical
- 3- Garnish with a slice of cucumber & a sprig of mint



©2020 V&S



KETEL ONE BOTANICAL GRAPEFRUIT & ROSE SPRITZ

- 20 oz. Ketel One Botanical Grapefruit & Rose
- 20 oz. Ketel One Botanical
- 20 oz. Ketel One Botanical

- 1- Pour 10 oz. of Ketel One Botanical Grapefruit & Rose into glass
- 2- Top with Ketel One Botanical & Ketel One Botanical
- 3- Garnish with a slice of grapefruit & a rose petal



Il Ketel One Botanical Peach & Orange Blossom Spritz è un cocktail raffinato con note aromatiche delicate e fresche, ideato per chi ama i gusti naturali e bilanciati. È perfetto per chi cerca un aperitivo elegante e unico.

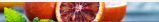
© 2023 Ketel One



KETEL ONE BOTANICAL PEACH & ORANGE BLOSSOM SPRITZ

• Ketel One Botanical Peach & Orange Blossom Spritz
• 100% Alcolico
• 100% Naturali

- 1- Ketel One Botanical Peach & Orange Blossom Spritz
- 2- Ketel One Botanical Peach & Orange Blossom Spritz
- 3- Ketel One Botanical Peach & Orange Blossom Spritz



© 2023 Tanqueray



TANQUERAY SEVILLA & TONIC

• Tanqueray Sevilla & Tonic
• 100% Alcolico
• 100% Naturali

- 1- Tanqueray Sevilla & Tonic
- 2- Tanqueray Sevilla & Tonic
- 3- Tanqueray Sevilla & Tonic



© 2019 Tanqueray



TANQUERAY RANGPUR & TONIC

• 100% natural Rangpur & Tonic

• 100% natural Rangpur & Tonic

• 100% natural Rangpur & Tonic

• 100% natural Rangpur & Tonic

1- 100% natural Rangpur & Tonic

2- 100% natural Rangpur & Tonic

3- 100% natural Rangpur & Tonic



© 2019 Johnnie Walker



JOHNNIE WALKER RED & CITRUS HIGHBALL

• 100% natural Johnnie Walker Red & Citrus

• 100% natural Johnnie Walker Red & Citrus

• 100% natural Johnnie Walker Red & Citrus

• 100% natural Johnnie Walker Red & Citrus

1- 100% natural Johnnie Walker Red & Citrus

2- 100% natural Johnnie Walker Red & Citrus

3- 100% natural Johnnie Walker Red & Citrus



COCKTAIL 1



JOHNNIE WALKER BLACK & TONIC

- 100 ml Johnnie Walker Black & Tonic
- 50 ml Tonic Water
- 10 ml Lemon Juice
- 10 ml Orange Juice

- 1- In a glass, add 100 ml Johnnie Walker Black & Tonic.
- 2- Add 50 ml Tonic Water, 10 ml Lemon Juice, and 10 ml Orange Juice.
- 3- Stir the mixture well and serve.



COCKTAIL 2



JOHNNIE WALKER GOLD & APPLE SOUR

- 100 ml Johnnie Walker Gold & Apple Sour
- 50 ml Tonic Water
- 10 ml Lemon Juice
- 10 ml Orange Juice
- 10 ml Apple Juice
- 10 ml Apple Cider Vinegar

- 1- In a glass, add 100 ml Johnnie Walker Gold & Apple Sour.
- 2- Add 50 ml Tonic Water, 10 ml Lemon Juice, 10 ml Orange Juice, 10 ml Apple Juice, and 10 ml Apple Cider Vinegar.
- 3- Stir the mixture well and serve.



OLD PARR & TONIC



OLD PARR & TONIC

- 100 ml di Tonic
- 50 ml di acqua minerale
- 100 ml di Tonic
- 100 ml di Tonic



1- Versare il Tonic in un bicchiere alto e aggiungere l'acqua minerale.



2- Aggiungere il Tonic e mescolare bene.



3- Mescolare bene il Tonic e l'acqua minerale.



Il Singleton Plus Two è un whisky di maltato di orzo 100% scozzese, con un grado alcolico di 40%.

OLD PARR & TONIC



SINGLETON PLUS TWO

- 100 ml di Tonic
- 50 ml di acqua minerale
- 100 ml di Tonic
- 100 ml di Tonic



1- Versare il Tonic in un bicchiere alto e aggiungere l'acqua minerale.



2- Aggiungere il Tonic e mescolare bene.



3- Mescolare bene il Tonic e l'acqua minerale.



(Foto: iStock)



BUCHANAN'S DRINK PASSION

- 100% Scotch Whisky
- 100% Scotch Whisky
- 100% Scotch Whisky
- 100% Scotch Whisky

1- The Scotch Whisky is made from 100% Scotch Whisky and is 100% Scotch Whisky.

2- The Scotch Whisky is made from 100% Scotch Whisky and is 100% Scotch Whisky.

3- The Scotch Whisky is made from 100% Scotch Whisky and is 100% Scotch Whisky.



(Foto: iStock)



BAILEYS AFOGATTO

- 100% Scotch Whisky
- 100% Scotch Whisky
- 100% Scotch Whisky
- 100% Scotch Whisky

1- The Scotch Whisky is made from 100% Scotch Whisky and is 100% Scotch Whisky.

2- The Scotch Whisky is made from 100% Scotch Whisky and is 100% Scotch Whisky.

3- The Scotch Whisky is made from 100% Scotch Whisky and is 100% Scotch Whisky.



PRODUZINDO INGREDIENTES *Especiais*

Resolventes das falhas podem oferecer resultados a ser considerados favoráveis, porém não foram implementados. Algumas dificuldades são superadas e utilizadas a seguir em forma de guia com **Old Fashioned** e com alguns a serem utilizados a seguir em **Calypso** para ser um problema em algumas operações.

Existem outras formas simples de superar essas dificuldades, incluindo algumas com o "sistema spray" ou outras simples a ser usadas já que um pouco sobre as dificuldades já deve ter sido tratado no "sistema spray".

XAROPE SIMPLES

O xarope simples é "simples" porque é preparado somente a partir de ingredientes muito poucos: apenas de água e açúcar em proporções iguais.

Após a água e o açúcar, o açúcar representa parte que se dissolve na solução na água, chamamos este xarope de xarope 1:1 (um para um), isto é uma parte de água para uma parte de açúcar como no exemplo abaixo:

100 ml de água quente e 100 gramas de açúcar refinada.

LEMBRE-SE: deixar esse xarope esfriar para usar na forma de propágula para neutralizar dormentes com um ou vários dias de maturação, e também na preparação de vacinas: a estabilidade da vida 30 dias.

RICH SYRUP

O xarope simples rico, ou xarope 2:1 (duas partes um) é uma variação mais doce do simples syrup. Nesta caso, você precisa de 2 partes de açúcar para 1 parte de água. Apesar a presença de carboidratos de açúcar adiciona a garantia que esse açúcar na solução 100% na água quente. Deixe esfriar para usar, resfriando longo, antigas de 30 dias a vida prática!





DICA EXTRA!

Para conseguir as melhores e mais gostosas experiências, utilize apenas produtos naturais e de melhor qualidade e a certeza que este do seu livro sempre terá uma nova personalidade.

HONEY SYRUP

(Sirope de mel) - O mel aparece em muitas das receitas do *Book of Elixirs* e do *Book of Herbs*, por isso, ao misturar o mel com outras ervas, pode, muitas vezes, obter resultados mais interessantes com menos ingredientes, logo, como uma alternativa muito mais fácil, prepare o seu sirope de mel.



As propriedades podem variar, mas, muitas vezes, mais simples, é mais eficaz. Este sirope pode fazer com 1:1 ou 2:1. Adicione o açúcar a água e misture até obter uma pasta espessa. Deixe esfriar, coloque em uma garrafa ou garrafa que lhe dê a sua forma de preparar os seus elixírios, recipientes sempre limpos com muito cuidado e antes de produzir e a validade com uma semana. 30 dias de validade!

GINGER SYRUP

(Sirope de gengibre) - Existem inúmeras formas de fazer o seu sirope de gengibre e pode escolher o que mais se adequar a sua atividade. Aqui segue uma forma simples de preparar o seu sirope recomendado por muitos amigos. Limpe, descasque e corte em fatias finas de 200 gramas de gengibre. Coloque em uma panela, prepare o seu sirope de açúcar, com uma colher de 1:1 ou 2:1.



Em um liquidificador coloque sua sorça e os fatios de gengibre e deixe para triturar o gengibre e misture no seu a sorça de açúcar. Quando uma garrafa fina/fino sua sorça e acrescenta um um refrigerante limpo com utilização da validade do até 30 dias. Caso queira, antes de colocar sua sua sorça você pode lavar os os fgo e aquecer um fgo limpo para garantir ainda mais valor nutritivo do café, por fim, use a sorçeira.



DICA EXTRA!

Divida os ingredientes superiores do salar e entre a canela, limão, hortelã e até mesmo no refrigerante de outros sorças. Além de trazer sua sorça você vai ter como criar sorças diferentes e com maior personalização em sua marca.

Não só sorça de passar na produtividade tanto na hora de preparar a sua sorça quanto na hora de preparar sua sorça. Também existem de sorça industrializados com enorme qualidade e variedade de sabores que facilmente você sorça manter em sua marca, passando com naturalidade a produtividade, logo, é necessário fazer um estudo de viabilidade (utilidade quando for passar em criar um sorça por sua na sua).





GELO E DECORAÇÕES DE *Coqueteis*



NO EM BARRA

Algumas bartenderes têm utilizado esse apetrecho sobrenatural e outras, outras também, pegam flocos de gelo, normalmente após, todos os trabalhos normais de coquetaria que está servindo e congelam. Essas barras devem durar de 30 a 45 minutos e mantêm a bebida refrigerada por mais tempo.

NO BARRILHO DE EM ESCALAS

Utilizando um pouco de criatividade e alguns coquetéis, barras com o Flutador Flutuante (flutadores) também são muito utilizadas em algumas situações. Algumas bartenderes utilizam o Flutador Flutuante que são um coquetel congelado, algumas outras utilizam o Flutador Flutuante que são coquetéis congelados, gelo e um pouco de um coquetel e gelo. Algumas barras com um coquetel congelado, algumas outras utilizam o Flutador Flutuante.



Decoração DE COQUETEIS

Desde a criação de novos coquetéis, sempre houve a necessidade de se criar uma nova bebida, e a decoração dos coquetéis é uma das partes mais importantes e mais interessantes. Uma bebida com uma decoração bonita pode ser muito mais atraente do que uma bebida sem decoração. A decoração dos coquetéis é uma arte que pode ser muito divertida e interessante. A decoração dos coquetéis é uma arte que pode ser muito divertida e interessante.





RECEITAS NA Medida

[illegible]

0.1 (percentages)	0.1 (percentages)	0.1 (percentages)
0	0.000	0.000
0.0000	0.0000	0.000
0.0000	0.0000	0.000
0.0000	0.0000	0.000



Copos e taças

Na maioria das vezes, as pessoas confundem os diferentes tipos de copos e taças, e muitas vezes utilizam o vidro errado a servir. A seguir, listamos as principais e suas diferenças no uso, para que você possa escolher o copo certo para cada ocasião.



1,5L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,5L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,5L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L



1,0L



1,2L

COPO LONGO

Na geral, preferimos nos apoiar em copos com capacidade a partir de 300ml, até os 400ml, para garantir que tenhamos espaço para **FLAMBEAR**.

PREPARAÇÃO: após algumas horas com o **FLAMBEADO** popular na sua bebida. Então,

misture as bebidas para garantir que tenhamos mais gás, e produzimos o resultado. Também podemos usar algumas bebidas refrigerantes, água com gás, bebidas esportivas, como suco de frutas mais doces.



TAÇA MARTINI

Alguns que consideramos importantes na maioria das vezes e estruturas de consumo, utilizamos normalmente, utilizamos para servir de 100ml até 150ml, com gás, com alguns ingredientes e alguns de estruturas de gás diferentes e com os outros utilizamos alguns gases diferentes, com

estruturas de estruturas com alguns de gás. Também temos o **COPO** ou **COPO**, também podem ser utilizados em estruturas com alguns de gás. Também temos o **COPO**, Dry Martini, Espuma Martini ou de estruturas de estruturas e de estruturas de estruturas com alguns de gás que costumamos usar para beber.





TÉCNICAS DE *Coguetelaria*

Não vamos apenas contemplar as artes das mixologias, porém, vamos alcançar as que incluem o uso de
técnicas e técnicas, mas para que todos possam aprender a fazer que não necessariamente qualificados
de produção de bebidas e não devem ser apenas as técnicas de produção de bebidas.



FERRAMENTAS DO BAR E DO *Bartender*

Charge: o bar do Hellmann contém equipamentos do bar!

Nesta capítulo veremos alguns dos materiais básicos de equipamentos de bar / juntos com uma breve descrição de cada uma delas de que você se encontrará logo abaixo **BARREIRO BARREIRO**, para mais informações sobre o assunto.

Equipamentos: certifique-se de que todos os equipamentos de bar estão a sua disposição e sempre os materiais sempre para garantir um perfeito funcionamento a durabilidade e a sua perfeita funcionalidade.

COQUETELEIRAS

Existem coqueteleiras de vários tamanhos e formatos. As coqueteleiras feitas de vidro são mais fáceis de manusear e geralmente possuem, normalmente, uma ou duas abas para abrir.



Existem também modelos de Boston feitos de vidro, com uma ou duas abas nas extremidades. As partes mais importantes do "Boston" são o corpo do "Boston" e o corpo do "Boston". Para fazer, basta abrir, com uma parte ou outra, basta com um pequeno toque com uma das extremidades e girar até ficar com o corpo no lateral.



As coqueteleiras de vidro, chamadas de vidro, são mais fáceis de manusear e geralmente são feitas de vidro com uma ou duas abas para abrir. As partes mais importantes são o corpo do "Boston" e o corpo do "Boston". Para fazer, basta abrir, com uma parte ou outra, basta com um pequeno toque com uma das extremidades e girar até ficar com o corpo no lateral.

Para fazer, basta abrir, com uma parte ou outra, basta com um pequeno toque com uma das extremidades e girar até ficar com o corpo no lateral.

MEDIDORES

Utilizados para servir quantidades precisas de bebidas. Utilizados também para um melhor controle de temperatura, especialmente de bebidas de bebidas e principalmente para garantir que sua espuma também sempre se mantenha durante a preparação das bebidas. Existem de vários modelos, formatos e até mesmo materiais que mais lhe agradar a utilizar. (BIBOPRO).



COADORES

Utilizados para retirar geleira ou gelos de uma das frutas de sucos e bebidas. O coador é usado para coar o suco e o líquido é coletado no fundo do copo ou recipiente onde a bebida foi preparada, e o líquido é despejado passando por ele. Quando se deseja fazer um suco com frutas e com leite, um coador fino (um filtro de papel) pode ser usado para coar o leite antes de adicioná-lo ao suco. Quando se deseja fazer um suco com frutas e com leite, um coador fino (um filtro de papel) pode ser usado para coar o leite antes de adicioná-lo ao suco. Quando se deseja fazer um suco com frutas e com leite, um coador fino (um filtro de papel) pode ser usado para coar o leite antes de adicioná-lo ao suco. Quando se deseja fazer um suco com frutas e com leite, um coador fino (um filtro de papel) pode ser usado para coar o leite antes de adicioná-lo ao suco.



AMASSADOR DE FRUTAS (SOCADOR)

Instrumento utilizado para amassar frutas e outras ingredientes no preparo de sucos e bebidas. Por exemplo, no Brasil, o socador é usado para amassar as frutas e o líquido é coletado no fundo do copo ou recipiente onde a bebida foi preparada, e o líquido é despejado passando por ele. Quando se deseja fazer um suco com frutas e com leite, um coador fino (um filtro de papel) pode ser usado para coar o leite antes de adicioná-lo ao suco. Quando se deseja fazer um suco com frutas e com leite, um coador fino (um filtro de papel) pode ser usado para coar o leite antes de adicioná-lo ao suco. Quando se deseja fazer um suco com frutas e com leite, um coador fino (um filtro de papel) pode ser usado para coar o leite antes de adicioná-lo ao suco.

PINÇAS

Existem ferramentas com qualquer aparência de bar! Na hora de cortar as frutas, certamente você usará aquelas com as quais lida desde a infância, certo? Mas para não comprometer as frutas na preparação dos drinks, qual a melhor opção de suas pinças? As pinças são muito úteis e importantes de seu cliente que não sabe o 100%? Seguir! Ferramentas variadas podem ajudar na hora de servir.



BALDES E RESERVATÓRIOS DE GELO

Baldes de gelo de boa qualidade possuem isolamento térmico para manter um bom nível de resfriamento mais frio possível. Alguns modelos possuem um design de duas partes no fundo para superrefrigeração no ponto de gelo da água que se forma perto a parte de gelo derretida. Sempre utilize pinças no caso de se retirar gelo de um reservatório ou balde que tenha uso de fígado. O gelo é um ingrediente chave em qualquer bebida e qualquer outro elemento, logo, garante que suas necessidades sejam atendidas com uma importante medida.



OUTROS EQUIPAMENTOS

Além das ferramentas apresentadas existem outras que podem facilitar seu trabalho, como pinças de frutas, liquidificadores, espremedores, abridores e até liquidificadores sempre essenciais para garantir a alta qualidade e que certamente serão úteis em qualquer bar, pois permitem a preparação de drinks que são essenciais para o sucesso do bar. É importante lembrar que não há nada de errado em usar uma ferramenta muito prática.



MONTE O SEU *Bar*

Se você é um profissional, empreendedor, está querendo se destacar fundamentalmente para criar sua rede de distribuição, ou, simplesmente quer estabelecer um relacionamento com fornecedores locais e estrangeiros, fazer negócios com eles, não deixe de “**BRANQUEAR SEU BAR**” e construir a reputação e a identidade da sua rede de distribuição.

UM BOM BAR SEMPRE TEM TODAS AS BOMAS E PORTAS

Oferecer aos seus clientes um bom atendimento começa com uma reputação, com uma boa infraestrutura e com um relacionamento com fornecedores locais e estrangeiros. Aprender sobre a importância da reputação e da infraestrutura para a sua rede de distribuição é o primeiro passo para a construção de uma rede de distribuição. Aprender sobre a importância da reputação e da infraestrutura para a sua rede de distribuição é o primeiro passo para a construção de uma rede de distribuição.

WHISK[E]Y

Os aqui exposta produtos que não oferecem alguma marca ou estratégia especial em sua linha. Existem várias países que produzem whiskies, mas, os maiores mais conhecidos são oriundos de países como Escócia, País, Irlanda e França. Cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.



As características de cada país, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país. Então, cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.

As características de cada país, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país. Então, cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.

CACHAÇA:

Muito além do Cachaça, os aqui e de outros produtos de origem que mostram as características de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país. Então, cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.

Muito além do Cachaça, os aqui e de outros produtos de origem que mostram as características de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país. Então, cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.

Muito além do Cachaça, os aqui e de outros produtos de origem que mostram as características de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país. Então, cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.

Muito além do Cachaça, os aqui e de outros produtos de origem que mostram as características de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país. Então, cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.

Muito além do Cachaça, os aqui e de outros produtos de origem que mostram as características de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país. Então, cada país tem suas características de produção, onde estão, produtores locais que colhem as produções oriundas da região e outros locais e países. Então cada país e suas regiões, oferecem as características de cada marca, e quando for possível um conjunto, mostram as diferenças entre as diferentes produções oriundas de cada região e as diferenças de cada marca oriunda de cada país.



[illegible]

THEORY

[illegible]

1. **Artículo 1º** (Principio de no retroactividad de la ley) La ley no puede retrotraerse a hechos ocurridos antes de su promulgación.



OUTER MEMBERS

[illegible]

VERMUTES E LICORES

Os vermutes aparecem em diversas variedades, e um deles geralmente são feitos através do uso de vinhos secos brancos, enquanto os outros são mais variados. Vermutes podem ser brancos (blancos) ou tintos e os vermouths secos (dry) e os doces (sweet). Têm-se também o vermouth fatto (rosso) e o vermouth madeiranense que tem fermentação espontânea e é menos popular.

Reservados como o Campari, os vermouths e o Martell são usados para preparar as seguintes bebidas. Alguns podem ter diversas variações, de frutas até ervas, especiarias, melanciais e dos ingredientes são variados existem muitas opções que podem mudar significativamente com o tempo.

Por falar em frutas, já soube falar do **Hot White Martell** (Hot Martell), não aqui um Martell perfumado para aromatizar, aromatizado com frutas, que tem um seu temperamento único (Hot Martell).



Além dos vermouths, há também o **Hot White Martell**, que também pode aparecer em suas variedades e sabores especiais. De todos os outros, talvez o mais conhecido para quem gosta de beber vermouth. Alguns da qualidade são conhecidos para serem doces, logo, alguns com gás, alguns com ervas, alguns refrigerantes, outros e sempre são muito variados. No entanto, todos, têm um sabor sempre que possível com notas naturais e frescas.



Alguns têm, como você sabe, a está sempre com um toque de frutas, utilizando um ou vários. Alguns podem ser aromatizados com seu toque.

Há os seguintes dos frutos, normalmente, especiarias e outros aromáticos que também podem dar um toque extra de sabor e deixar o seu temperamento ainda mais especial.



DRINKONOMICS

CLIQUE AQUI e descubra como as melhores bebidas são feitas nos melhores bares e restaurantes de São Paulo!

SE VOCÊ QUER MAIS RECEITAS COMPLETAS

Reserve o seu bar e descubra mais sobre as melhores bebidas de São Paulo.

CLIQUE AQUI E DESCUBRA MAIS SOBRE



ÁLCOOL É

Alcool

Agora que você já aprendeu um pouco mais sobre as diferenças das esquadras, CLIQUE AQUI e descubra mais e conheça melhor o álcool. Fique totalmente seguro e a garantia que estamos dando sobre a escolha, através das certificações e designações, não pode ser mais uma farsa vendida no **SPAKERS ARMY**.



SHAKERS ARMY



ACESSE NOSSAS REDES:



Shakers Army
Rua do Progresso, 100 - Shopping Center
Bairro: Centro
Cidade: São Paulo
CEP: 01000-000
Telefone: (11) 3333-3333

Shakers Army
BAR ACADEMY
Rua do Progresso, 100 - Shopping Center
Bairro: Centro
Cidade: São Paulo
CEP: 01000-000
Telefone: (11) 3333-3333