

# Técnicas Específicas

*¿UN CÓCTEL?*

*Es la perfecta combinación de colores, aromas y sabores, más el grato recuerdo de un momento inolvidable.*

## **CURSO DE COCTELERÍA CUBANA**

## **E INTERNACIONAL**

Contiene 32 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.

## **OBJETIVO GENERAL**

1. **CONOCER** EL SURGIMIENTO DE “LA COCTELERÍA CUBANA” Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LOS PRINCIPALES CÓCTELES INTERNACIONALES.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

2. **IDENTIFICAR** LAS MATERIAS PRIMAS Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNA DE ELLAS.
3. **DESARROLLAR** MEDIANTE LA PRÁCTICA AUTODIDACTA LAS **HABILIDADES** PARA CONFECCIONAR LAS MEJORES COMBINACIONES Y MEZCLAS.
4. **CONOCER** EL VOCABULARIO TÉCNICO Y LAS PRINCIPALES **REGLAS DEL SERVICIO** DE LOS CÓCTELES.
5. **ADQUIRIR** LOS **CONOCIMIENTOS** NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR ELABORACIONES A PARTIR DE LOS PRODUCTOS CITADOS EN EL CURSO.

## INDICE

<b>1. HISTORIA DEL BAR Y LOS CÓCTELES.</b>	<b>4</b>
<b>2. SURGIMIENTO DEL BAR EN CUBA.</b>	<b>6</b>
<b>3. APARICIÓN DE LOS PRIMEROS CANTINEROS O BARMAN CUBANOS.</b>	<b>7</b>
<b>4. EL CÓCTEL EN CUBA.</b>	<b>7</b>
<b>5. TIPOS DE BARES Y SU MONTAJE.</b>	<b>8</b>
<b>6. ATRIBUTOS DEL BARMAN.</b>	<b>11</b>
<b>7. EL ALCOHOL Y LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS.</b>	<b>12</b>
<b>8. OBTENCIÓN DEL ALCOHOL.</b>	<b>12</b>
<b>9. MATERIAS ORGÁNICAS QUE PRODUCEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS.</b>	<b>13</b>
<b>10. PROCEDIMIENTOS APLICADOS PARA LA OBTENCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.</b>	<b>14</b>
<b>11. PRINCIPALES COMPONENTES DE LAS BEBIDAS, CLASIFICACIÓN.</b>	<b>15</b>
<b>12. SERVICIO DE LAS BEBIDAS.</b>	<b>16</b>
<b>13. FORMAS DE SERVIR LAS BEBIDAS.</b>	<b>16</b>

<b>14. DEFINICIÓN DE CÓCTEL.</b>	<b>17</b>
<b>15. CLASIFICACIÓN DE LOS CÓCTELES.</b>	<b>17</b>
<b>16. NORMAS PARA MEZCLAR LAS BEBIDAS.</b>	<b>18</b>
<b>17. NORMAS PARA LA CONFECCIÓN DE LOS CÓCTELES.</b>	<b>18</b>
<b>18. LAS COPAS PARA COCTELERÍA.</b>	<b>19</b>
<b>19. CÓCTELES APERITIVOS.</b>	<b>21</b>
<b>20. CÓCTELES NOCTURNOS.</b>	<b>23</b>
<b>21. CÓCTELES ALIMENTICIOS.</b>	<b>28</b>
<b>22. CÓCTELES DIGESTIVOS.</b>	<b>30</b>
<b>23. CÓCTELES DE SOBREMESA.</b>	<b>31</b>

