

Técnicas de Bar y Cóctelería

¿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 29 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

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 LAS HABILIDADES PARA CONFECCIONAR LAS MEJORES COMBINACIONES Y MEZCLAS**
4. **CONOCER EL VOCABULARIO TÉCNICO Y LAS PRINCIPALES REGLA DEL SERVICIO DE LOS CÓCTELES**
5. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR ELABORACIONES A PARTIR DE LOS PRODUCTOS CITADOS EN EL CURSO**

ÍNDICE

HISTORIA DEL BAR Y LOS CÓCTELES	4
ANTECEDENTES HISTÓRICOS	4
SURGIMIENTO DEL BAR EN CUBA	6
APARICIÓN DE LOS PRIMEROS CANTINEROS O BARMAN CUBANOS	7
EL CÓCTEL EN CUBA	7
TIPOS DE BARES Y SU MONTAJE	8
ATRIBUTOS DEL BARMAN	11
EL ALCOHOL Y LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	12
OBTENCIÓN DEL ALCOHOL	12
MATERIAS ORGÁNICAS QUE PRODUCEN BEBIDAS	12
MATERIAS PRIMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA	
OBTENCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	13
PRINCIPALES COMPONENTES DE LAS BEBIDAS. CLASIFICACIÓN	15
SERVICIO DE LAS BEBIDAS	16
FORMAS DE SERVIR LAS BEBIDAS	16
CÓCTELES	17
DEFINICIÓN DE CÓCTEL	17
CLASIFICACIÓN DE LOS CÓCTELES	17
NORMAS PARA MEZCLAR LAS BEBIDA	18
NORMAS PARA LA CONFECCIÓN DE LOS CÓCTELES	18
RECETAS DE CÓCTELES	19
CÓCTELES APERITIVOS	19
CÓCTELES NOCTURNOS	21
CÓCTELES ALIMENTICIOS	26
CÓCTELES DIGESTIVOS	28
CÓCTELES DE SOBREMESA	29