3. Selección de procesos de mise en place aplicados a la coctelería moderna sin alcohol

La decoración de los cócteles debe ser estimulante y atractiva, jamás extravagante. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas, pues con una decoración sencilla podrá muy fácilmente salir de apuros.

La decoración depende en gran medida de dos aspectos importantes, la persona que lo realiza y las frutas que contenga el cóctel, además el atractivo de este depende de la creatividad de su preparador.

Copas y vasos

Copa de cóctel Una copa esencial en todo bar, por limitado que sea. Es de diseño elegante que se adapta fabulosamente bien a la mano. La parte superior debe estar siempre abierta para permitir algún tipo de decoración. Su capacidad máxima debe ser de unas 4 onzas.	
Vaso highball o collins Es uno de los vasos más utilizados en el servicio de variados tipos de cócteles. Es el vaso indispensable para los tragos largos. Mientras más alto sea el vaso, mejor. El diseño se estrecha por el centro. Su capacidad máxima oscila alrededor de las 10 onzas. Es otro de los vasos que no pueden faltar en su bar.	
Vaso old fashioned Es el vaso ideal para todo cóctel en las rocas. También se utiliza para tomar whisky. Su capacidad es de unas 6 onzas y debido a la gran cantidad de cócteles en las rocas, es un vaso que no puede faltar en su bar.	

Fuente: imágenes fotolia

Vaso sour Se trata de un vaso alargado que se utiliza con frecuencia en los fizz. Tiene una capacidad que varía entre 5 y 6 onzas. Sirve fundamentalmente para cócteles, sobre todo los de tipo exótico.	

Copa de licor o crema Son las más pequeñas y se usan para servir los licores exóticos y las cremas, para así conservar mejor su aroma. Capacidad para 1 ó 2 onzas.	

Copa para vino tinto Con un aspecto sólido, como para reflejar la fortaleza de un buen vino tinto, este vaso es apropiado también para los claretes. El borde es lo suficientemente ancho como para permitir que el vino pueda respirar sin mayores problemas**.**	

Copa para coñac o brandy La tradicional copa de brandy indispensable. Es redonda para poder calentar el licor con la palma de las manos y más estrecha en la boca para mantener el aroma de su bebida. Se llenan solo hasta la mitad o menos. El tamaño varía, pero trate de no utilizar esas copas enormes que siempre resultan bastante ridículas.	

Copa para vino blanco El tallo de este vaso es muy alargado, para impedir que la mano caliente el vino. El recipiente en sí es amplio, abriéndose hacia arriba. Es un diseño moderno, ideal para saborear a fondo la frescura del vino blanco.	

Fuente: imágenes fotolia

Copa de champagne Copa abierta, es la forma tradicional de copa de champagne. En la actualidad se utiliza con mucha frecuencia a la hora de servir cócteles. Su diseño alargado y estrecho permite mantener las burbujas durante más tiempo. Además, es preferible también por su línea, mucho más atractiva y elegante.	
Copa globo Es el más versátil de todos los vasos. Aunque se utiliza más que nada para servir vino, también es útil para aperitivos. Su capacidad promedio es de unas 10 onzas. Por eso es también muy usado para servir cerveza. Se trata, pues, un tipo de vaso que debe estar en todo bar personal que se aprecie.	
Vaso toddy Fabricado a prueba de fuego, este vaso tiene un uso muy limitado: servir los cócteles calientes. Precisamente por eso tiene una manija, cuyo diseño puede variar considerablemente. Se trata, de todos modos, de un vaso no muy utilizado, por lo que no forma parte de los básicos en su bar.	

Fuente: imágenes fotolia

Indicaciones generales

- Cuando se usan frutas para decorar, friccionar el borde del vaso con la fruta, para que deje su sabor en el vaso.
- Si se desea una apariencia escarchada en toda la superficie, sumerja el vaso en agua y colóquelo en el congelador por espacio de media hora.

- Cuando una receta indica adornar con un tirabuzón, tuerza la cáscara de la fruta sobre el trago y déjela caer dentro de la bebida.

- Cuando la receta indique "agua", utilice agua destilada o mineral, pues la simple o purificada puede opacar la preparación y variarle el sabor.

- Cuando las recetas indican media clara de huevo, lo mejor es preparar el doble de la cantidad (dos tragos), pues la clara de huevo es muy difícil de dividir.

- Para lograr una buena mezcla debe revolver aproximadamente por diez segundos. Los tragos con gaseosas se mezclan mucho más rápido ya que las burbujas hacen el mismo efecto de revolver.

Decoración

A continuación se presentan tres opciones de decoración y se deja a la imaginación y a la creatividad, las infinitas posibilidades que existen para dar vida a cada cóctel.



Fuente: fotolia

Escarchar:

Es adornar con elementos de tipo granulado el borde de una copa o vaso (generalmente los más usados son la sal y el azúcar), poniéndolos boca abajo sobre una superficie plana.

Cabe destacar que como los granulados usuales son de color blanco, se pueden trabajar con anilinas de colores, lo que le dará un matiz excelente a la presentación del cóctel.

Para escarchar se debe colocar la sal o el azúcar sobre una superficie plana (como un plato) y humedecer el borde de la copa o vaso con limón; después, poner el recipiente sobre los gránulos y cuidadosamente, impregnar el borde con éstos.

Cuando se escarcha un cóctel, si es de una fruta en especial, es recomendable usar un poco del jugo para realizarlo, se hace un empapado rápido y lo mismo cuando se pasa por el azúcar. También se pueden usar otros elementos que den color al escarchado como la canela. Para un escarchado más elegante se puede usar azúcar pulverizada.

Colorear:

Es dar color al cóctel que es definitivo en su preparación final. Para esto existen una serie de licores y jarabes que dan una textura especial al mismo, puesto que la densidad de los distintos líquidos es diferente.

Es importante recordar que muchos cócteles deben guardar un orden al mezclar los ingredientes.

Adornar:

Significa la inventiva, la elegancia, todo conjugado para satisfacer la visión de un resultado final.

Puede ser el cóctel más sencillo en cuanto a su preparación se refiere, pero si va adornado con encanto y distinción, será el más atractivo y tal vez el más deseado.

Algunos elementos decorativos son frutas, flores, hojas, hielo seco, frutas cristalizadas o conservadas.

Un complemento a la decoración son las hierbas aromáticas y las esencias de olor y sabor, como canela, pimienta, nuez moscada, hierbabuena, hojas de menta, y cremas de café, coco, almendras, etc.

Entre otros colorantes, existen: granadina o concentrado de cereza, crema de menta verde, jugo de uva, así como los jarabes o sirups de frutas, como piña, guayaba y cambur.

A continuación se darán algunos ejemplos de las decoraciones más utilizadas en el mundo de la coctelería.

1. **Aceitunas o uvas verdes y negras:** atravesadas por un palillo de manera vertical, el más largo que se encuentre.



2. **Cereza:** (normalmente vienen en conserva o frasco), se utiliza en el fondo de una copa.



3. **Aceitunas o uvas verdes y negras:** atravesadas por un palillo de manera horizontal, el más largo que se encuentre.



Fuente: imágenes SENA

4. **Rodaja de limón o de naranja:** se inserta en un costado del vaso, (se logra haciéndole un corte que no llegue a la mitad de la rodaja de naranja incrustándola a un filo del vaso.



5. **Cascara de naranja:** se corta en tira larga para dar el efecto de espiral.



6. **Rodaja de limón y uva negra o aceituna:** se insertan en un palillo largo.



Fuente: imágenes SENA

7. **Rosa roja chico:** previamente se lavan y se introducen dentro de la copa de champagne.



8. **Rodaja de limón:** se parte a la mitad y se inserta con una incisión en el costado de la copa.



9. Copa tapada con una rodaja de salami grueso y una uva o aceituna verde, previamente insertada con un palillo.



Fuente: imágenes SENA

10. Copa decorada con rodajas de carambola cortada.



Fuente: SENA

Creatividad

Ser creativo facilita resolver los problemas que se presentan cotidianamente y permite crear nuevas posibilidades y oportunidades, abrir nuevos caminos y establecer fructíferas relaciones, generar condiciones de satisfacción y propuestas y servicios para la comunidad. Para crecer como personas, como familia, como profesionales, como empresa o como sociedad se necesita comenzar a desarrollar y aplicar la creatividad.

¿Cuál es la clave de un buen cóctel?

La clave de un buen cóctel es sin duda un agradable sabor al paladar y una atractiva presentación ante el cliente. Para acertar hay que saber jugar con las cantidades. Ajustarse a las raciones, sin pasarse y sin que tampoco sobre. Para los sabores lo mejor es preguntar qué tan dulce se prefiere, con un zumo y un jarabe o incluso con un poco de nata.

El preparar un cóctel es un proceso de creatividad que se evidencia inclusive al momento de bautizar las bebidas. Según los barman consultados, lo más importante es conocer los ingredientes que se van a combinar y tener algo de chispa.

Recordar que se puede usar todo tipo de instrumentos para decorar, pero se debe ser creativo y dejar que la imaginación genere nuevas ideas, usando todo tipo de materiales para que luzcan más atractivos.

Referencias

- Fotolia. (2004). *Baileys liqueur in glass isolated on black.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58370141
- Fotolia. (2004). *Brandy glass with ice isolated on white.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/53147272
- Fotolia. (2004). *Cocktails.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/48668570
- Fotolia. (2004). *Colorful cocktails.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/42773353
- Fotolia. (2004). G*elato.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/44120408
- Fotolia. (2004). G*lasses of champagne on white backgro.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58066289
- Fotolia. (2004). *Hot Toddy Slingshot with lemon.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/23537907
- Fotolia. (2004). *kiwi cocktail I.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/46747323
- Fotolia. (2004). *Rotwein.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/46237532
- Fotolia. (2004). *strawberry cocktail.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/31567091
- Fotolia. (2004). *Whiskey glass.* Consultado el 10 de diciembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/58175357
- Fotolia. (2004). *White wine bottle and grapes in basket.* Consultado el 10 de noviembre de 2013, en http://co.fotolia.com/id/49657646
- Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. (2010). *Coctelería moderna sin alcohol.* Colombia: Autor.

Control del documento

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Revisión	Raúl Beltrán Caicedo	Instructor	Centro de Materiales y Ensayos Regional Distrito Capital	Noviembre de 2013
Adaptación	Ana María Mora Jaramillo	Guionista - Línea de producción	Centro Agroindustrial Regional Quindío	Diciembre de 2013