

OPINION INVITADA.

GUIA DE CÓMO APRENDER A SER  
UN EXPERTO BAR TENDRE  
EN TU PROPIA CASA Y SIN GASTAR MÁS  
By. Chef. Nancy de la Teja

Alguna vez han llegado a un restaurante o bar han pedido una bebida tan rica y diferente que se han preguntado como la habrán preparado ó lo ideal que sería que ustedes pudieran hacer lo en su casa.

Bueno pues nosotros le daremos en este articulo todos los tips que necesita para convertirse de la noche la mañana en un cantinero profesional.

Para empezar lo más importante es medir fuerzas, si usted ya ha realizado en alguna ocasión la labor de preparar algunos cocteles le aconsejo se arriesgue un poco mas y escoja más ingredientes que los aquí recomendados. Si para usted esta es la primera vez que se acerca a estos menesteres de ser cantinero de trago fino, escoja 2 y empiece con eso no se arrepentirá. Cuando uno va a preparar una barra de bebidas para agasajar a los que ama, lo primero que hay que hacer es escoger los sabores de lo que queremos preparar. Y la manera de hacerlo es así:

1. Escoge una fruta (mango, naranja, limón, piña, mandarina, etc).
2. Ahora escoja una hierba que le agrade puede ser una flor (hierbabuena, albahaca, Jamaica, romero, hojas de salvia, hojas de té de limón, jengibre etc)

Estas serán nuestras primeras elecciones.

3. Ahora busquemos nuestros mescladores, estos pueden ser refresco de limón, de toronja, mineral, ginger, agua quina, etc. En este rango una manera de dar un giro a nuestros cocteles es usando algún sabor de té (té negro, canela, limón, meta etc). Puedes usar cremas o leches si lo que buscas es cocteles untuosos.

4. Podemos agregar esencias ó sirope (que son jarabes de sabor) hechos por nosotros o comprados en algún lugar.

5. Y por ultimo nuestro elemento de destilado que puede ser, vodka (simple o con algún sabor), ron, brandy, whisky, tequila, ginebra, Borbón, etc.

Antes de seguir avanzando demos un ejemplo a preparar.

EJEMPLO:

- Yo escogí de fruta la naranja, con hierbabuena, mesclador de ginger, sirope de ciruela, y Borbón.

PROCEDIMIENTO:

- En un old fashion poner 4 gajos a vivo de naranja, machacar con el sirope, agregar hielo, onza y media de Borbón, y terminar con ginger y hojas de hierbabuena.

Aquí en mi ejemplo me da la oportunidad de hablar de la cristalería, elemento importantísimo. Como lo que yo escogí fue mis gajos de naranja machados con mi sirope de ciruela, mi opción

de vaso fue un old fashion, que por su boca ancha me permite machacar mi fruta, rellene con 1½ onzas de Borbón unas hojas de hierbabuena.

Como mi interés es no quiero perder los aromas a maderadas de mi Borbón, el almíbar de ciruela y mis gajos de naranja, y me interesa un trago fuerte el old fashion me permite agregar menos ginger y tener más mis sabores fuertes concentrados.

Así es como debes elegir el cristal en el que pondrás tu bebida.

TIPS:

- Cuando vas a prepara bebidas frapee usa copas de Martini o de vino de boca ancha.
- Cuando tu deseo es tragos livianos con mucho mezclador y hielo, lo mejor es escoger un vaso alto para poder hacer una bebida grande. Puedes escoger un jaibol eros, ó ahora está de moda usar envases de cristal reciclados de mermelada y conservas.

Este concepto de reciclado por nuestro planeta, es para que empecemos a pensar que no todo se tira y puede tener un segundo uso, para no terminar con un planeta lleno de basura. Este es mi consejo.

Espero se arriesguen les agrade el articulo y se mantengan en contacto conmigo.

[www.eventosybanquetesluna.com](http://www.eventosybanquetesluna.com)

Facebook. Luna Banquetes Nancy.