

Pouco se sabe sobre a origem do "**profissional do bar**" ou **bartender** (que **serve bebidas alcoólicas em estabelecimentos**). No entanto, sabe-se que nasceu no tempo das tavernas, aproximadamente entre as décadas de 30 ou 50.

Em 1950, foi criada a **International Bartenders Association (IBA)**, que estabelece normas e condutas à categoria. Para tanto, cabe ao profissional desse setor, se especializar a fim de que não sofra com o desemprego.

Justamente pela falta de mão de obra qualificada, os bares estão sofrendo na procura por um profissional que atenda às suas necessidades.

Existem alguns ramos para o profissional do bar atuar, entre eles, o **Barman clássico**, que conhece a origem das bebidas, sua composição, suas propriedades, sua história, suas características, seus efeitos no organismo e seu infinito potencial gastronômico. Sabe como preparar os diversos coquetéis internacionais e criar suas próprias receitas, bem como decorá-las e oferecê-las. São geralmente profissionais com mais tempo no segmento e lideram a brigada operacional do bar. Trabalham em trajes sociais, e frequentemente falam mais de um idioma, o que os favorece em uma carreira internacional, por também se adequarem aos formatos de restaurantes de alta gastronomia, hotéis internacionais, "pubs", "piano bar's" e navios de cruzeiro.

Há o **Barman contemporâneo** ou mixologista, que dispõe de todos os conhecimentos do Barman clássico, entretanto, conhece muito bem o estilo de trabalho "free-style" pois, geralmente ele começa na profissão como bartender. O que o torna diferenciado é o seu conhecimento mais aprofundado de todas as bebidas que estão no mercado nos dias de hoje. Ele utiliza dos seus conhecimentos para criar novos aromas, sabores e consistências. Harmoniza com requinte e ciência ingredientes inusitados, antes impensáveis na coquetelaria.

O **Bartender free style** agrega habilidades ao conceito. Hoje em dia, os bartenders treinam malabarismo, pirofagia, acrobacia, e mágica. Dentre essas habilidades, o malabarismo com as garrafas, ou flair, atinge grande popularidade e já existem diversos torneios ao redor do mundo que premiam os melhores desempenhos.

Já o **Nightclub Bartender** é aquele Barman que se dedica ao trabalho em Baladas (Nightclubs), Eventos (Open-Bar, Lounge e outros) e Grandes eventos (Shows, Raves e outros).

OS MAIS PEDIDOS

Entre os drink's ensinados e apresentados no curso estão os famosos e mais pedidos entre os jovens: Mojito, Sex On The Beach e Caipiroska de Frutas.

O Mojito é um drink mais elaborado agradando a maior parte do público masculino. Já o Sex On The Beach é indicado mais para as mulheres, por ter uma combinação mais suave. A Caipiroska de Frutas agrada a todos, podendo tanto esquentar no período de frio de acordo com a quantidade de vodka colocada ou como também se transformar em uma opção muito refrescante no calor.

OS COQUETÉIS SÃO CLASSIFICADOS EM TRÊS MODALIDADES:

BATIDOS: Devido à diferença de densidade dos ingredientes necessitam ser batidos na coqueteleira (*shaker*) ou no liquidificador para que possam se misturar de maneira uniforme (Piña Colada, Coquetel Sonho de Valsa, Coquetel de Frutas, Caipiroska de Frutas).

MEXIDOS: Para fazê-los, usa-se o copo misturador (*mixing glass*) e a colher bailarina. Esta modalidade de coquetel é sempre feita com bebidas de densidades semelhantes, devem ser servidos gelados em taça de coquetel, porém sem pedras de gelo (Martini, Cosmopolitan)

MONTADOS: São elaborados nos próprios copos onde são servidos. Alguns desses coquetéis exigem habilidade do profissional, pois seus ingredientes não podem ser misturados devem ser montados uns sobre os outros (cores diferentes por exemplo) sendo que os mais densos devem ser colocados primeiros (Sex On The Beach, Sombrero, Sun Rise, Lagoa Azul, Mojito, Cuba Libre).

UTENSÍLIOS PARA O BAR



Fig. 01 - Coqueteleira Boston



Fig. 02 - Coqueteleira de 3 peças



Fig. 03 - Colher de Bar, muito útil para misturar, mexer e auxiliar as bebidas. Chamado também como bailarina torcida.



Fig. 04 - Este coador todo engraçado chama-se *Strainer*. Basicamente é um filtro para as pedras de gelo.



Fig. 05 - Estes *Dosadores* (nome técnico: *Jigger*), são muito úteis para quem não sabe fazer as dosagens a olho.



Fig. 06 - Este objeto estranho é um *socador*. É muito útil para as caipifrutas.



Fig. 07 - Balde de gelo, muito prático.



Fig. 08 - Pegador para frutas.



Fig. 09 - Organizador de Bar (Porta Canudos, guardanapo e outros utensílios, muito prático para os convidados se servirem.



Fig. 10 - Biqueiras muito prático para quem dosa a olho. O líquido sai mais rápido.



Fig. 11 - Enfeites para copos e utensílios.



Fig. 12 - Pá para gelo, muito prático.



Fig. 13 - Garrafa de suco



Fig. 14 - Abridor de Garrafa



Fig. 15 - Bordeador de Margarita

COPOS PARA CADA TIPO DE DRINK



Copo de 320 a 400ml Old Fashioned ou On The Rocks mais conhecido como copo para Whisky, adequado para Caipiroskas e Caipirinhas.



Long Drink ou Collins de 320 a 400ml que é mais largo, adequado para Sex On The Beach, Lagoa Azul, Sombrero, Mojito, Colada de Frutas, Piña Colada



Taça Escandinava, adequado para Piña Colada, Coquetel de Frutas



Taça Cocktail ou Martini para Cosmopolitan, Martini e Daiquiri



Shot para dose de Tequila

ELABORAÇÃO DOS DRINK'S

“Antes de iniciar a elaboração dos drink's é sempre importante manter a higiene, lavar bem as frutas, manuseá-las com pegadores e manter os utensílios limpos”.

I - CAIPIROSKAS DE FRUTAS

Servir preferencialmente em copo de 300 a 400ml (vidro ou de plástico).

- **LIMÃO**

Corte:

Cortar as pontas das extremidades em seguida cortar pela metade e tirar o miolo, cortar em formato de meia lua ou em quadradinhos.

Preparo na coqueteleira:

- 3 dedos de limão na tampa da coqueteleira para um drink.
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar lentamente com o *Macerador* sem triturar e amassar muito a casca para não amargar (na hora de bater com a coqueteleira o suco do limão vai soltando);
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 a 50ml);
- Bater na coqueteleira por aproximadamente 20 segundos energicamente ou até ficar bem gelado e em seguida servir no copo.

- **LIMA DA PÉRSIA**

Corte:

Retirar as pontas das extremidades e cortar em meia lua (não é necessário retirar o miolo).

Preparo na coqueteleira:

- Meia fruta da Lima da Pérsia (suficiente para um drink) colocar na coqueteleira menor ou mini tin;
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;

- Macerar normalmente com o *macerador*;
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 ml a 50ml);
- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

- **MORANGO**

Corte:

Retirar o raminho e lavar.

Preparo na coqueteleira:

- Quatro a cinco morangos (suficiente para um drink) ou na medida de 3 dedos colocando na tampa da coqueteleira;
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar normalmente com o *socador* até triturar a fruta;
- Completar com cubos de gelo na tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 ml a 50 ml);
- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

- **ABACAXI:**

Corte:

Descascar o abacaxi e tirar o miolo para depois cortar em cubos.

Preparo na coqueteleira:

- Três a quatro cubos de abacaxi (suficiente para um drink) ou 3 dedos de abacaxi e colocar na tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar até triturar bem a fruta com o *socador*;
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 ml a 50 ml);

- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

- **KIWI**

Corte:

Cortar o kiwi no meio e retirar a fruta da casca com colher de sopa.

Preparo na coqueteleira:

- ½ de kiwi (suficiente para um drink) colocar na tampa da coqueteleira;
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar normalmente com o *socador* até triturar a fruta;
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 ml a 50 ml);
- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

- **MELANCIA:**

Corte:

Cortar ao meio com formato ziguezague (para a decoração)

Preparo na coqueteleira:

- Retirar 2 a 3 colheres de sopa de melancia (suficiente para um drink) ou na medida de 3 dedos de melancia na tampa da coqueteleira;
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar normalmente com o *socador* até triturar a fruta;
- Completar com cubos de gelo na tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 ml a 50ml);
- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

II - CAIPIROSKAS MIX DE FRUTAS

- **MORANGO E LIMÃO**

Preparo na coqueteleira:

- 4 a 5 morangos
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar normalmente com o *socador* até triturar o morango na coqueteleira menor ou mini tin;
- Acrescentar três a quatro rodela de limão e macerar lentamente com o *socador na tampa da coqueteleira ou mini tin sem triturar o limão*;
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 ml a 50ml);
- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

- **MORANGO E ABACAXI**

Preparo na coqueteleira:

- 3 morangos mais 3 cubos de abacaxi na coqueteleira menor na medida de 3 dedos da tampa da coqueteleira;
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar normalmente com o *macerador* até triturar as frutas;
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira;
- Acrescentar Vodka (40ml a 50ml) podendo colocar 6 folhas de hortelã antes de bater a coqueteleira;
- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

- **ABACAXI E HORTELÃ**

Preparo na coqueteleira:

- 3 a 4 cubos de abacaxi;
- Uma colher de sopa de açúcar refinada;
- Macerar normalmente com o *socador* até triturar o abacaxi na tampa coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar 5 a 6 folhas de hortelã com ou sem talo;
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira ou mini tin;
- Acrescentar Vodka (40 ml a 50ml);
- Bater na coqueteleira por 20 segundos em seguida servir no copo.

- **BEIJO NA BOCA**

Este drink é a Caipiroska de Limão com cobertura de morango ou melancia

Preparo na coqueteleira:

- Fazer a Caipiroska de Limão normal (Página 10).

Cobertura:

- Três a quatro morangos ou 2 a 3 colheres de sopa de melancia;
- Macerar normalmente com o *socador* até triturar o morango ou melancia;
- Adicionar a cobertura de morango ou melancia na Caipiroska de Limão já servida no copo, ficando um visual atraente no drink.

- **MOJITO**

Preparo no copo, drink montado:

- 2 a 3 rodela de limão ou 30ml;
- Hortelã (aproximadamente 8 a 10 folhas com talo ou sem);
- 1/4 colher de sopa de açúcar (adicional);
- Macerar lentamente sem triturar o limão e hortelã;
- Completar o copo (preferencialmente de 320 a 400 ml) com gelo;
- Rum Montilla Cristal ou Bacardi Superior (40 ml a 50ml);
- Completar tudo com Sprite, Soda Limonada, H2O ou Água com Gás;
- Mexer com a colher bailarina (colher de bar) para o açúcar diluir um pouco.

- **SEX ON THE BEACH**

Preparo no copo, drink montado

- Encher o copo de 320 a 340 ml com cubos de gelo;
- Vodka (40 ml a 50ml);
- Licor de Pêssego (20 ml);
- Suco de laranja (completar tudo e deixar espaço para a groselha)
- Groselha (1 colher de sopa aproximado com muito cuidado para dar o efeito do pôr do sol).

- **LAGOA AZUL**

Preparo no copo, drink montado

- Três rodela de limão;
- 1/4 colher de sopa de açúcar;
- Macerar lentamente até sair o suco do limão;
- Encher o copo de gelo em cubo;
- Vodka (40ml a 50ml);
- Curaçau Blue ou kally xarope sem álcool (20ml)
- Completar com Sprite ou Soda Limonada;
- Mexer com a bailarina para diluir o açúcar.

- **SOMBRERO MEXICANO**

Preparo no copo:

- 2 a 3 rodela limão;
- 1/4 de colher de sopa de açúcar;
- Macerar levemente até sair o suco do limão;
- 30 ml suco concentrado de maracujá;
- Completar o copo de gelo;
- Vodka (40ml a 50ml);

- Completar o copo com Soda Limonada ou Sprite;
- 1 colher de sopa de groselha com cuidado.

- **PIÑA COLADA**

Preparo na coqueteleira:

- 4 cubos de abacaxi (suficiente para um drink) ou 60ml suco concentrado de abacaxi;
- Macerar normalmente com o *macerador* até triturar só se for a fruta;
- 3 colheres de sopa de Leite Condensado;
- 2 colheres de sopa de Creme de Leite;
- 1 colher de sopa de leite de coco;
- Completar com cubos de gelo a tampa da coqueteleira até um pouco acima da metade deixando 2 dedos de espaço;
- Acrescentar Rum Ouro ou Malibu (40 ml a 50ml);
- Bater na coqueteleira por 20 segundos energicamente em seguida servir no copo.

- **COCONUT PASSION**

Preparo na coqueteleira:

- Macerar 3 a 4 morangos ou 50 ml de suco morango (opcional);
- 30 ml de suco de maracujá (concentrado);
- 3 colheres de sopa de Leite Condensado;
- Completar a tampa da coqueteleira com gelo deixando 2 dedos de espaço;
- Malibu ou rum montilla Cristal (40 ml a 50ml).
- Bater energicamente 20 segundos sem parar.

- **COLADA DE FRUTAS ou COQUETEL DE FRUTAS**

Preparo na coqueteleira:

- Concentrado de frutas: Abacaxi (20 ml), Manga (20 ml); Goiaba (20 ml) e Caju (20 ml);
- 3 colheres de sopa de Leite Condensado;
- Completar com gelo até um pouco acima da metade;
- Rum Ouro, Malibu ou Vodka (40 ml a 50ml) ou se desejar sem álcool.
- Bater energicamente na coqueteleira por 20 segundos.

- **MARGARITA FROZEN BLUE**

Preparo no liquidificador:

- Espremer 1 limão e meio para 1 drink aproximado;
- 3 colheres de sopa de açúcar;
- Rum Cristal, Tequila ou Cachaça (70 ml);
- Acrescentar o gelo aos poucos no liquidificador ligado até o líquido virar frozen.

- **CAPUCCINO GELADO**

Preparo na coqueteleira:

- Meia colher de cappuccino
- 3 colheres de sopa de leite condensado
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- 40ml a 40ml de conhaque, whisky ou rum escuro
- Gelo até um pouco acima da metade e Bater na coqueteleira e servir no copo de 320 até 400ml

- **Moscow Mulle**

Espuma:

Para até 2 drinks colocar dentro da tampa da coqueteleira:

- Emulsificante marca EMUSTAB (seleta) ou da sua preferência 1 colher de bar ou de chá.



- Açúcar, 1 colher de sopa ou a gosto.
- Suco de gengibre, preparar no liquidificador uns 6 pedaços de gengibre sem casca e água 400ml sem açúcar (certeza irá sobrar o preparo de suco de gengibre para mais espuma) colocar 50ml ou a gosto na tampa da coqueteleira.
- Espremer 1 limão ou a gosto.
- Para ficar homogêneo colocar uma mola ou similar dentro da coqueteleira e bater com muita força até ficar espuma consistente.

Drink Moscow Mulle:

- Caneca, colocar diretamente 3 meia lua de limão e amassar com delicadeza.
- Açúcar, 1 colher de chá.
- Vodka 40 a 50ml

- Gelo, completar e logo misturar com a colher bailarina de bar.
- Refri de limão completar até deixar meio dedo de espaço.
- Finalizar com a espuma de gengibre e decorar com folhas de hortelã e servir (se aprecia melhor sem canudo)

Materiais para bar loja líder w3 sul 505 procura Loja líder no google que acha, ou fala com a vendedora Vilma no whats (61) 98502-4353 pode fala de parte do Martino do curso de Bartender que lhe atenderá bem, ela sabe tudo de produtos para bartender e lhe fará um desconto!

Dúvidas entrar em contato:

e-mail: bartinobsb@gmail.com

Telefones: (61) 99457-2498

Martino