

# SHOTS & FLAMEADOS



# TEMARIO

---



## Clasificación de cocteles

---



## Shots

---



## Flameados

---

# APERITIVOS

**Objetivo.** *Estimular el apetito.*

**Características.** *Llevan Destilados blancos, son poco dulces y secos.*

**Composición.** *Bebidas blancas y Frutas cítricas*

**Presentación:** *Regularmente van en copas cocktail o Copas Fantasia.*

**Ejemplos:** *Manhattan, Martini Seco, Campari.*



# DIGESTIVOS



**Black  
Russian**



**Alexander**

**Objetivo.** *Facilitan la digestión de los alimentos.*

**Característica:** *Son tragos cortos y se pueden clasificar en Dulces, Semidulces y cremosos.*

**Composición:** *Licores, cremas, destilados o aguardientes mezclados.*

**Presentación:** *Vaso olf fashioned, copa cognac pequeña, shot y shooter.*

**Ejemplos:** *Carajillo, beso dulce, baileys, Amaretto, Splash.*

# RECONSTITUYENTES

**Objetivo.** *Combatir la resaca, hidratar y devolver sales y minerales al cuerpo.*

**Características.** *Contienen elementos para combatir la resaca tales como, sales, minerales, agua y picante.*

**Ejemplos:** *Bloody Mary, Bloody Caesar, Cerveza, Clamato y Suero.*



# REFRESCANTES

**Objetivo.** *Quitar el calor, quitar la sed y en muchos casos son cocteles en los que no se siente el alcohol.*

**Características.** *Contienen elementos para combatir el calor como frutas frescas, ácidos, e ingredientes no tan dulces.*

**Ejemplos:** *Collins, Mojito, Caipiriña, Tequila Sunrise, Cosmopolitan.*



# SHOTS



# SHOTS

Son una de las formas más entretenidas de beber ya que como lo menciona su nombre el término "SHOT" indica tomar de fondo un trago sin importar su tamaño.

Al tomarlo de fondo podemos disfrutar el verdadero sabor del shot, la textura cuando se mezcla en la boca o en algunos casos funciones específicas que tienen al tomarse así.

También tenemos el caso de los tragos los cuales sirven para poder emborracharse ya que estos están hechos con alcohol al 100%

Dentro de los shots tenemos diferentes tipos...



# SHOTS

**SHOTS DULCES:** Este tipo de shot's están diseñados para "empezar la fiesta" o para personas que no toleran mucho el alcohol, regularmente están hechos con puros licores.

**SHOTS VISUALES:** Este tipo de shot se vende mas por el como se ve al como sabe, su principal característica es lo visual ya que mezcla colores y muchas veces son shots los que van por capas, estos pueden ser de baja graduación alcohólica o 100% alcohol.

**SHOTS 100% ALCOHOL:** Este tipo de shot's solamente es recomendado para gente que su tolerancia al alcohol sea muy grande o que quiera perder el conocimiento, estos shots están destinados para terminar la fiesta.



# DERRAME CEREBRAL

- 2/3 LICOR DE DURAZNO
- 1/3 BAILEYS
- 1 DASH GRANADINA

En un shot colocamos como se indican los licores separándolos por densidades para al final poner el dash de granadina y así crear el efecto de un derrame cerebral



# PERLA NEGRA

- 1.5 OZ JÄGERMEIFSTER
- ½ LATA DE B:OOST

Este shot actualmente esta prohibido pero aun puede venderse "por separado"

En un vaso largo o corto se coloca un shot lleno con jägermeifster y se voltea dentro del vaso para después llenarlo con B:oost.



# SHOT MEDUSA

- 1/2 CURACAO AZUL
- 1/4 VODKA
- 1/4 ABSENTA
- 1 GOTA DE CARNATION

En un shot colocamos en el orden indicado los licores separándolos por densidades para después colocar nuestra gota de Carnation y así formar la medusa.



# SHOT TORRE DE LA MUERTE

-2/3 TEQUILA BLANCO

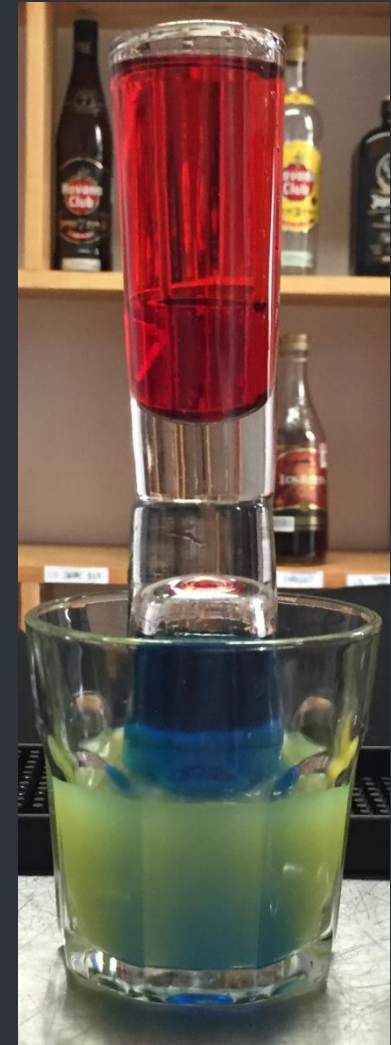
-1/3 GRANADINA

-2/3 ABSENTA

-1/3 CURACAO AZUL

-1 OZ JUGO DE NARANJA

En un caballito colocamos el tequila y la granadina (ese es el que va en la parte superior), después en el siguiente shot colocamos la absenta y el curacao y lo volteamos en el vaso rocas para después agregar el jugo de naranja y finalmente colocar en la parte superior nuestro shot rojo.



# SHOTS FLAMEADOS



# SHOTS FLAMEADOS

## PRECAUCIONES

Siempre tener un extintor o cubeta de agua a la mano (Esto en caso de accidentes)

Si ven que el cliente no hace caso o no esta en condiciones es preferible no servirle, esto para evitar algún accidente que pueda provocar el mismo.

Retirar cualquier cosa flamable del área, y apartar al cliente de enfrente.

Indicarle al cliente que puede tomarlo hasta que el Bartender le indique, solo hasta que se le indique lo puede tomar para evitar que algo salga mal.

**PARA PODER FLAMEAR ALGUN TRAGO ES NECESARIA PRACTICA Y HACERLO CON ALGUIEN QUE PUEDA AYUDARNOS EN CASO DE ACCIDENTES.**



# SHOTS FLAMEADOS

Los shots flameados son excelentes opciones para vender, tanto por lo visual como por la experiencia que es probar un trago de este modo.

Para poder flamear un trago siempre necesitaremos algún licor (Dulce) que contenga mas de 35 grados de alcohol, esto ya que el dulce se calienta mas rápido y es mas sencillo flamear con el mismo.

Hay una gran variedad de cocteles que podemos elegir para poder flamear pero también hay cocteles ya establecidos dentro del Bartending que son perfectos en sabor y muy vistosos.

Hoy en día los cocteles flameados han pasado de ser una experiencia dulce a ser cocteles 100% alcohol.



# SHOTS FLAMEADOS

Así mismo hoy en día se cobra por el “**SHOW**” que se hace mas que por el trago en si, el usar fuego dentro de una barra se ha convertido en algo muy usado por todos los bartenders del mundo, no solo para flamear sino para decorar o dar sabor a los cocteles.

La mayoría de cocteles flameados hoy en día usan de 2 a 4 licores y destilados para poder lograr su cometido aunque siempre habrá un 5to que será el licor el cual vamos a prender, se recomienda usar **LICOR TRIPLE SECO (CONTROY)** para poder flamear ya que aparte de ser barato es un elemento que siempre usaremos en la barra.

Para poder flamear se usan principalmente, caballitos, copas cogñac chica, speed opener, charolas de meseros y cristalería en general.



# SHOTS FLAMEADOS

Existen 3 tipos de flameo en cocteles:

**FLAMEO EN SHOT O COPA:** *Consiste en poner licor o algún elemento que pueda prenderse separado hasta arriba de nuestro trago.*

**FLAMEO EN SHOW:** *Este es el mas usado ya que es muy visual, consiste en poner el licor para flamear alrededor del trago o dejarlo caer en cascada para hacer el show, también se usa mucho la canela junto con este para que salgan chispas.*

**FLAMEO DEL BARTENDER:** *Técnica usada solo por profesionales ya que en esta se hace un show mas allá de prender un trago, tenemos ejemplos como escupir fuego (DRAGONES), prenderse las manos y maniobrar botellas prendidas.*



# SHOTS FLAMEADOS

## ¿CÓMO FLAMEAR?

Principalmente es **perder el miedo**, ya que al hacerlo con temor puede pasar un accidente, también el **mantener la calma** es muy importante.

Para flamear necesitaremos una copa o vaso de metal para color nuestro licor y así calentar la copa para darle temperatura y pueda prender mas rápido el licor.

Al prender el licor debemos de moverlo un poco para que agarre cuerpo la flama y nos permita servirlo sin que se apague.

Al servir debemos de hacer en **un solo movimiento y rápido** ya que se puede sentir el calor cuando servimos y si lo hacemos lentamente corremos el riesgo de quemarnos.



# BOB MARLEY SHOT

- 1/3 GRANADINA
- 1/3 LICOR DE PLATANO
- 1/3 ABSENTA CON MENTA VERDE

Se colocan en capas la granadina, después el licor de plátano y al final se coloca el mezclado de absenta con licor de menta verde.

Se prende y ya esta listo para tomar.



# LLUVIA DE ESTRELLAS

-1/2 LICOR DE CAFÉ

-1/2 BAILEYS

-1 OZ TRIPLE SECO (PARA FLAMEAR)

-CANELA

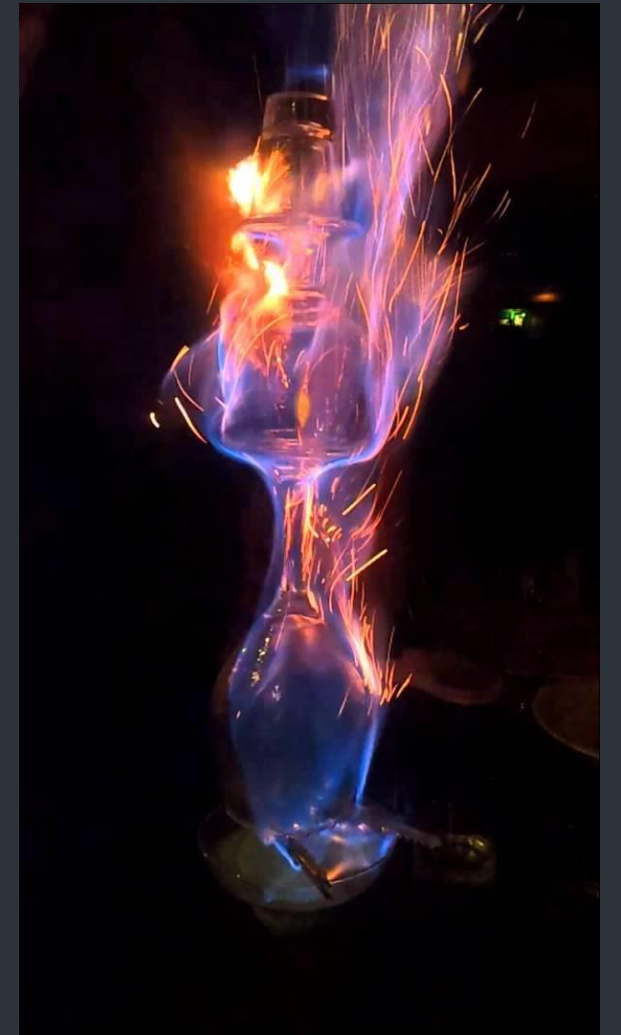
En un shot se colocan los licores en ese orden (excepto el triple seco), se calienta el licor triple seco y se vierte alrededor del shot para después poner la canela.



# FLAMING LAMBORGHINI

- 1 OZ LICOR DE CAFÉ
- 1 OZ BAILEYS
- 1 OZ DE VODKA CON CURACAO AZUL
- 1 OZ SAMBUCA NEGRO (PARA FLAMEAR)

En una copa martinera se coloca por capas el licor de café, baileys, vodka y curacao, se coloca un Speed Opener arriba de la copa para después poner una torre de copas arriba. Posteriormente se calienta el sambuca y ya prendido se vierte en la torre de copas para crear la cascada de fuego.



# CAMARA DE GAS SHOT

- 1/5 GIN
- 1/5 VODKA
- 1/5 TEQUILA BLANCO
- 1/5 RON BLANCO
- 1/5 GRANADINA
  
- 0.5 OZ BAILEYS
- 0.5 OZ CURACAO AZUL
  
- 1 OZ TRIPLE SECO (PARA FLAMEAR)

En un shot se colocan los 5 licores mencionados para después voltearlo en un vaso Old Fashioned, posteriormente se coloca el baileys y el curacao azul.

Una vez hecho esto se flamea el triple seco para colocarlo arriba del shot y así taparlo con una copa globo, después de quita la copa y se cubre con la palma de la mano, se toma el shot y se aspira el vapor de la copa.

