



**COCKTAIL TEAM**  
MIXING YOUR LIFE

# Regras de Elaboração das Bebidas

Pequenas dicas muito válidas para o seu *drink* brilhar!

Evitar misturar no mesmo cocktail Whisky com Cognac ou Vodka com Rum. Há limites, o gosto pode ser bom, mas é muito difícil de assimilar;

No decurso de um aperitivo prolongado, evitar beber cocktails de base variada. Por exemplo, não beber um cocktail de Gin, depois um à base de Brandy e outro à base de Champagne (o resultado pode ser uma refeição estragada);

Normalmente um bom cocktail não tem mais do que três elementos: um espírito como base, um licor (no máximo dois) para aromatizar e um sumo de fruta ou natas. Também se utilizam xaropes para colorir e adoçar ligeiramente;

Os sumos de fruta a utilizar devem ser naturais. Caso não seja possível usarem-se sumos naturais, dever-se-á ter cuidado de escolher as marcas que tenham controlo de qualidade;

Mantenha o equipamento em condições de higiene, um copo sujo e uma decoração pobre ou murcha não é de maneira nenhuma um atractivo;

Use ingredientes de boa qualidade, o aroma da maioria dos cocktails é muito delicado. Produtos de fraca qualidade podem alterar-lhe o gosto! A fruta para decoração deve ser sempre da melhor qualidade;

A maioria dos cocktails devem ser servidos em copos bem frios;

O tamanho e cor das decorações devem ser o complemento do estilo de bebida que você criou ou confeccionou. Nunca exagerar em relação ao tamanho do copo usado;

Prepare rodela de laranja, limão, etc., com antecedência e mantenha-as no frigorífico;

Nunca encha demais um copo, pois ao transportar fica sujeito a derramar para além da apresentação não ser famosa;

Em cocktails cuja receita tenha refrigerantes ou águas gaseificadas nunca se deve bater em conjunto no shaker ou blender. As águas gaseificadas são para adicionar no fim;

O cocktail depois de estar preparado deve ser imediatamente servido.

**CUMPRA ESTAS REGRAS E GARANTA A QUALIDADE!**

[www.cocktailteam.net](http://www.cocktailteam.net) | [cocktailteam@cocktailteam.net](mailto:cocktailteam@cocktailteam.net) | TLF: 214 374 235

