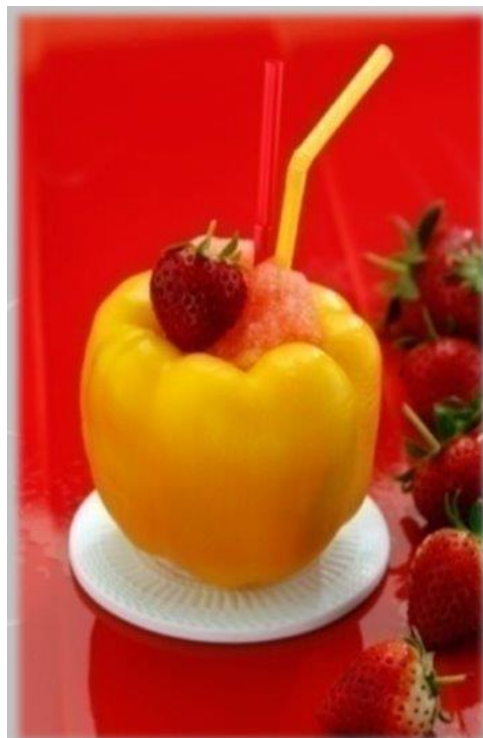


COCKTAILS AFRODISÍACOS

A pensar no dia dos namorados, a Cocktail Team® partilha 5 receitas exclusivas “apimentadas”.



© COCKTAIL TEAM® | www.cocktailteam.net

SPICY PEPPER

3 un Morangos
2 cl de Xaropde de morango
3 cl de Rum escuro
2 cl de Sumo de limão

Decoração:

1 morango 1 um pimento

Preparação:

Verta todos os ingredientes num liquidificador com gelo. Triture até obter uma mistura homogénea. Sirva num copo old fashioned ou num pimento amarelo pequeno, sem sementes. Decore com um morango.



© COCKTAIL TEAM® | www.cocktailteam.net

ALONE AT LAST

5 g açúcar branco
7,5 cl vinho branco
2 cl sumo de limão
2 cl sumo de laranja
1 cl de Triple Sec
1 cl Grenadine

Decoração:

2 BS de bagos de romã, 1 ramo de alecrim fresco

Preparação:

Verta todos os ingredientes num shaker com gelo. Agite energicamente. Abra o shaker e verta o seu liquido juntamente com o gelo para um copo longo. Decore com uma rodela de laranja.





© COCKTAIL TEAM® | www.cocktailteam.net

TWO PIECES

- 3 cl Rum
- 1 cl Licor de Morango
- 3 un morango
- ¼ Malagueta
- 2 dash Vinagre balsamico
- QB raspas de limão
- QB Gengibre ralado
- QB Sal
- 2cl Sumo de limão natural

Decoração:

Rodela de limão, Malagueta vermelha e verde, noz moscada e bolacha.

Preparação:

Primeiramente reborde a taça, num pires coloque o sal e pimenta e misture-os num pires, vire o copo para baixo e passe um gomo de limão nos lábios do mesmo, SEM VIRAR O COPO, passe os lábios do copo no pires PREVIAMENTE PREPARADO COM O noz moscada e bolacha, agora poderá virar a taça. Verta todos os ingredientes num shaker com cinco pedras de gelo e agite energeticamente. Coe duplamente a bebida com um passador de cocktails e um passador de rede a bebida com um passador de cocktails e um passador de rede para um copo previamente preparado. Decore com uma rodela de limão e das malaguetas coloridas.



© COCKTAIL TEAM® | www.cocktailteam.net

LovelyBirds

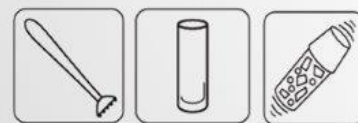
- 4 cl Rum Escuro
- 2 cl Mel
- 4 cl sumo de laranja natural
- 2 cl sumo de limão natural

Decoração:

Rodela de laranja

Preparação:

Misture muito bem o mel com o sumo de limão. Junte o rum e volte a agitar bem a mistura. Adicione o sumo da meia laranja e sirva bem fresquinha.



CONSULTING

EVENTS

UNIVERSITY

PRODUCTS



ALONE AT LAST

4 cl Gin
1 cl Xarope de Gengibre
2 cl sumo de Limão natural
1 un Clara de ovo

Decoração:

Vagem de Baunilha e erva doce

Preparação:

Verta todos os ingredientes num shaker com gelo. Agite energicamente. Abra o shaker e verta o seu liquido juntamente com o gelo para um copo longo. Decore com uma rodela de laranja.



CALENDÁRIO CURSOS 2018

CURSOS MÊS MARÇO:

[Introdução às Técnicas de Bar](#) | [Working Flair](#) | [Exhibition Flair](#) | [Elaboração de Cocktails](#) | [Gestão & Controlo de Bar](#) | [Master Gin](#) | [Master Rum](#) | [Preparação para Competições](#)

 INTRODUÇÃO ÀS TÉCNICAS DE BAR Janeiro: 9 e 10 Fevereiro: 12 e 13 Março: 5 e 6 Maio: 7 e 8 Junho: 4 e 5 Julho: 2 e 3 Setembro: 3 e 4 Outubro: 1 e 2 Novembro: 5 e 6 Dezembro: 3 e 4	 ELABORAÇÃO DE COCKTAILS Janeiro: 11 Março: 7 Maio: 9 Julho: 4 Setembro: 5 Novembro: 7 Dezembro: 5	 COCKTAILS AFRODISÍACOS 14 de Fevereiro MASTER GIN Janeiro: 12 Março: 8 Abril: 2 Junho: 6 Setembro: 10 Novembro: 8	 MASTER VODKA Abril: 6 Julho: 6  MASTER TEQUILA Abril: 5 Julho: 5	2018 COCKTAIL TEAM MIXING YOUR LIFE  MASTER WINE Fevereiro: 23
 WORKING / EXHIBITION FLAIR Março: 12, 13 e 14	 GESTÃO & CONTROLO DE BAR Março: 15 e 16	 COCKTAILS CLÁSSICOS Outubro: 4  INTRODUÇÃO À MIXOLOGIA MOLECULAR Setembro: 6	 PREMIUM BARTENDER Abril: 2 a 27  MASTER RUM Março: 9 Abril: 3 Outubro: 3	 MASTER WHISKY Abril: 4 Junho: 7 Dezembro: 6  CHÁS & CAFÉS Novembro: 9
			 MIXOLOGIA MOLECULAR AVANÇADA Setembro: 7	 PREPARAÇÃO PARA COMPETIÇÕES Março: 20

As datas acima assinaladas poderão sofrer alterações
Por favor, consulte o nosso site para informações adicionais www.cocktailteam.net | cocktailteam@cocktailteam.net

Fale Connosco Tlf.: (+351) 214 374 235