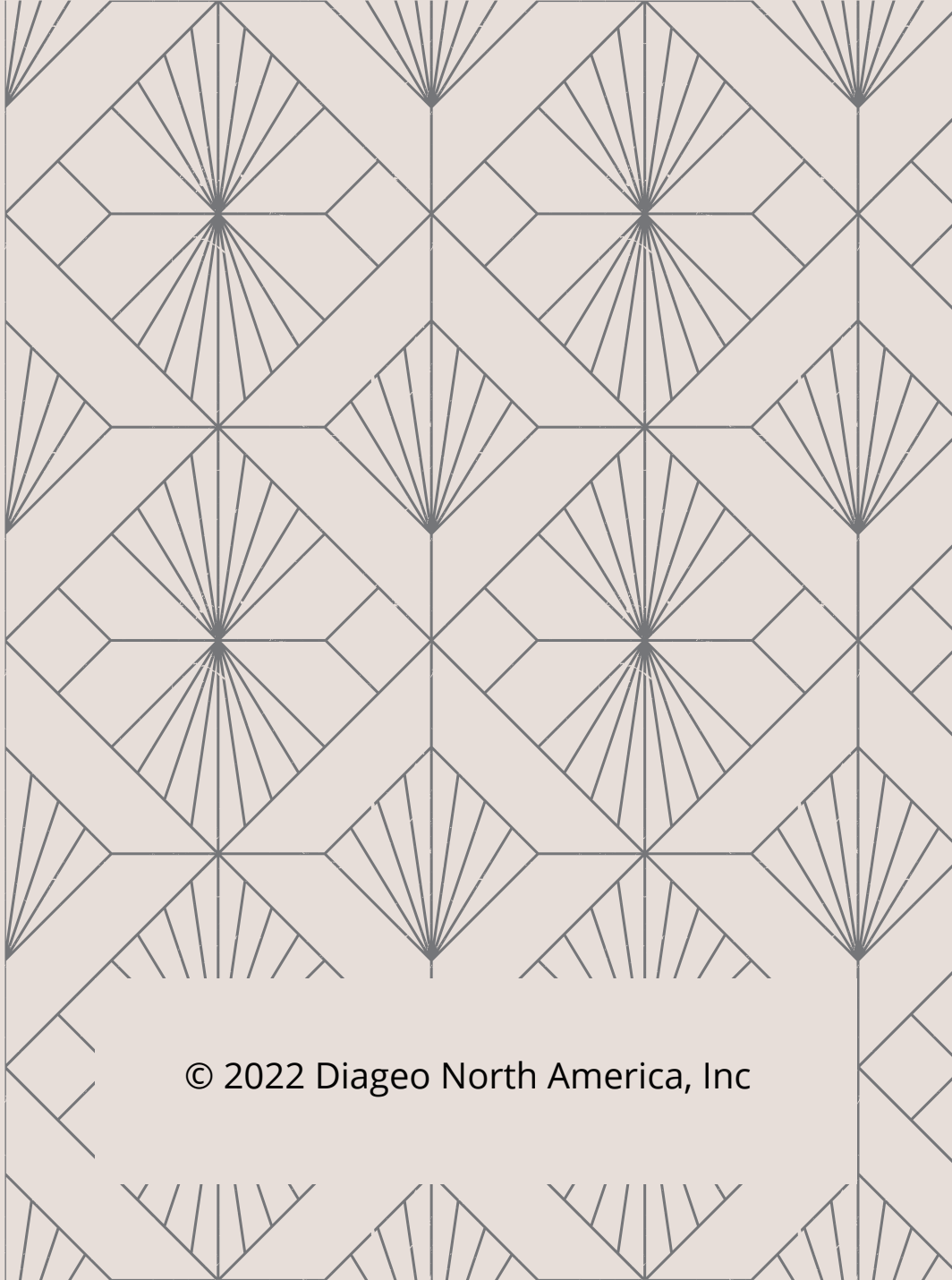
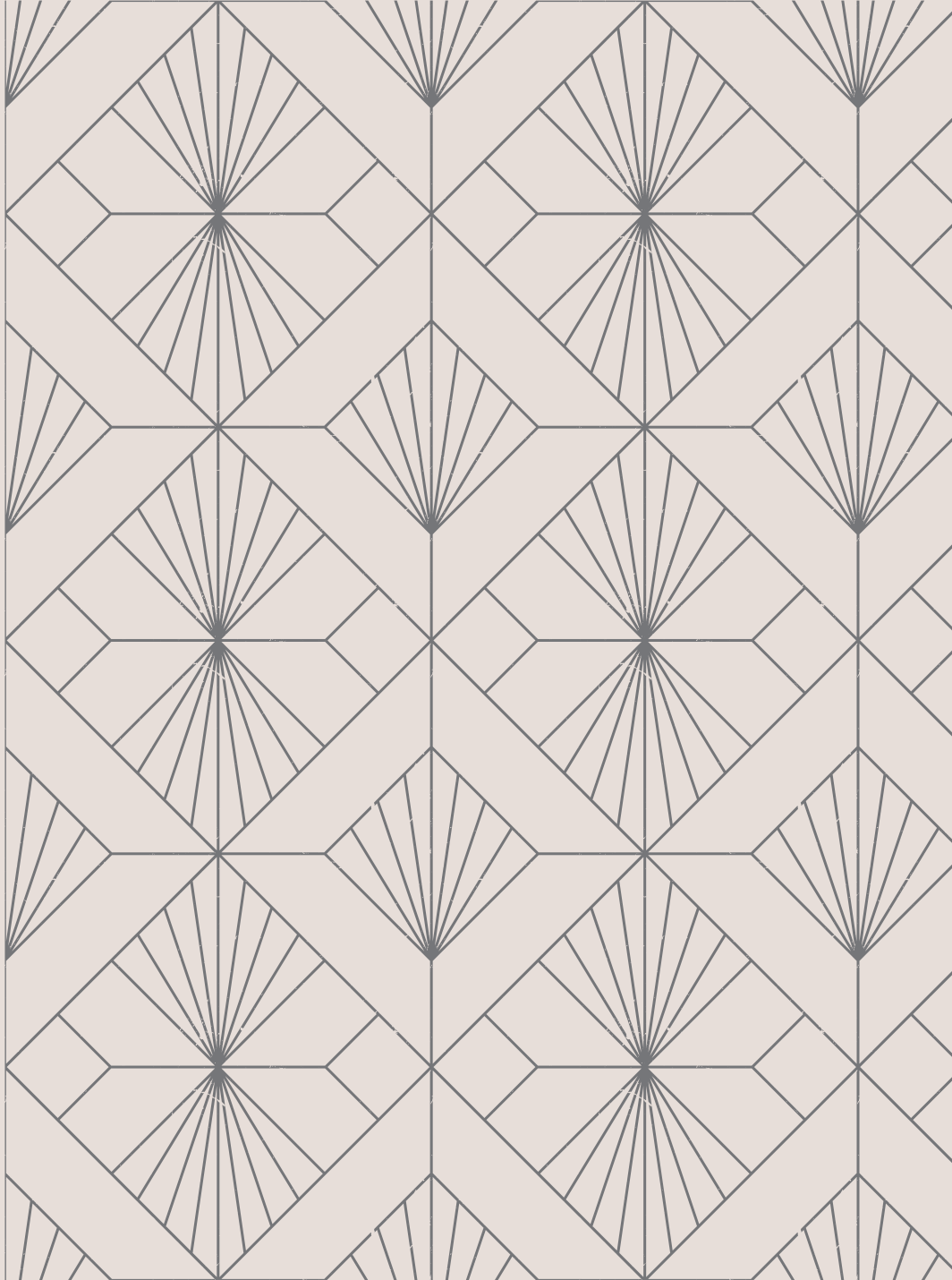


sirve y saborea





© 2022 Diageo North America, Inc



mixología:

el arte o la habilidad de preparar bebidas mezcladas



dedicación:

gracias a nuestros increíbles mixólogos
por hacer realidad este libro
Carl y Fernando, han dominado el arte
de este oficio

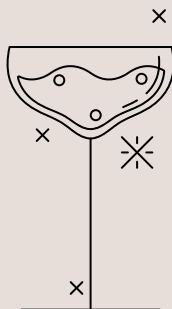


sirve y saborea

una colección de recetas con las marcas más icónicas
del mundo

elaborado por:

amanda clark y ana fitzgibbons



sirve y saborea de manera responsable

Buena Gente, Buen Ambiente

Ser alegre
Tener buenas intenciones
Hacer cosas buenas
Tener una actitud positiva en la vida

No se trata de luchar por la perfección
o crear una utopía
Se trata de vivir más conscientes
aún durante las celebraciones

Cuidémonos unos a otros
Mantengamos las puertas abiertas
Coloquemos más sillas
Y coloquemos más mesas


Que todos estemos en la misma página y
comencemos a generar un buen *ambiente*
con buena vibra para todos

Buena Gente, Buen Ambiente







Índice



utensilios de coctelería	11
crystalería, hielo y jarabes	27
a decorar	35
técnicas de elaboración	45
recetas de cocteles	53
tequila	55
mezcal	61
vodka	65
ginebra	71
ron	77
whiskey	81
whisky escocés mezclado	87
whisky escocés de una sola malta	93
otras estrellas del portafolio	99
conversiones de medidas	104
la guía del buen anfitrión	107
música	113
nuestro deseo	115

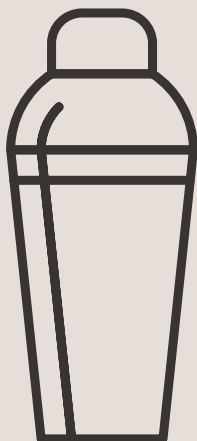




The background of the page is a repeating pattern of light gray line-art illustrations of cocktail shakers. The shakers are arranged in a staggered grid, with each shaker tilted at a slight angle. The pattern is consistent across the entire page.

*utensilios de
cocteleria*





la coctelera

utilizada para enfriar y mezclar los ingredientes de las bebidas



americana (Boston)

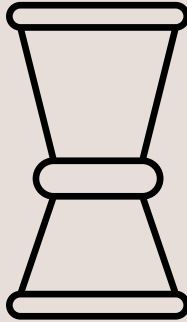


cobbler



Francesa





jigger

utensilio con forma de reloj de arena que se utiliza para medir líquidos



0,75 fl oz

1,5 fl oz

estándar

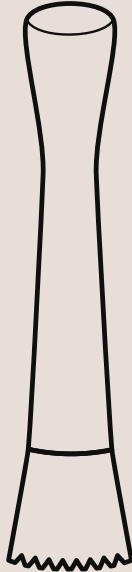


2 fl oz

1 fl oz

japonés



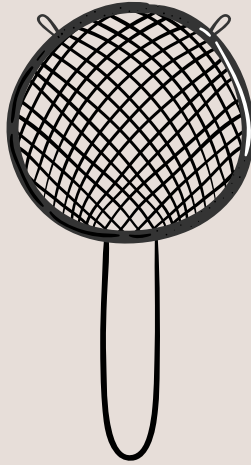


mortero

se utiliza para
machacar ingredientes
frescos y así extraer
jugo y sabor

consejo profesional: trata de no machacar de más los ingredientes, especialmente las hierbas, que pueden volverse amargas





colador

se utiliza para separar los materiales
sólidos del líquido



fino

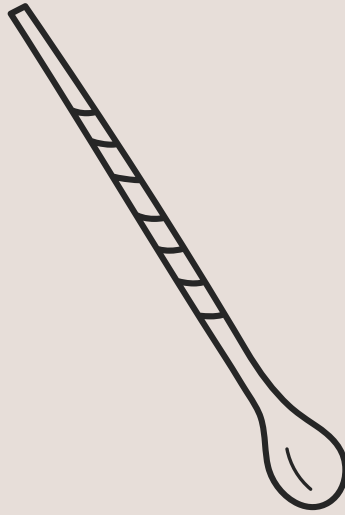


julep



hawthorne





cuchara de bar

cuchara especializada diseñada para mezclar cocteles.
también se utiliza para medir y estratificar



Europea

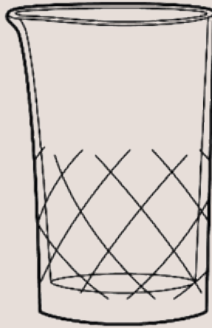


Americana



Japonesa





vaso mezclador

se utiliza para mezclar y enfriar cocteles con una cuchara de bar. este utensilio se usa para cocteles preparados íntegramente con licores. algunas veces estos cocteles no requieren enfriamiento pero sí necesitan mezclarse, como en el caso del hot toddy, por ejemplo





otros utensilios

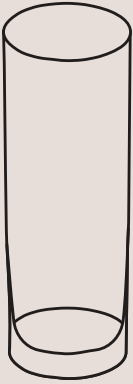






*cristalería,
hielo y
jarabes*

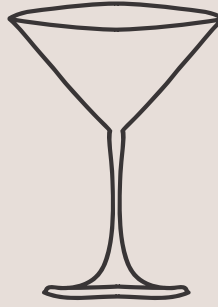




vaso
largo/collins



vaso corto



martini



copa de
champán
baja

vasos y copas



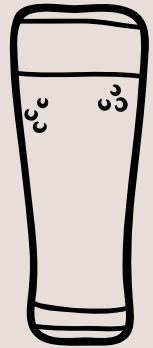
champán



vino

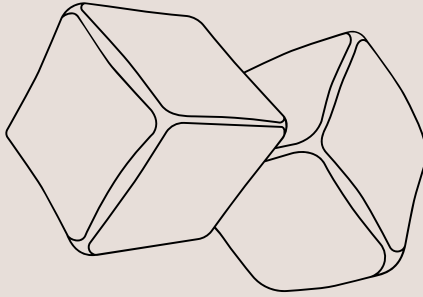


shot



cerveza





enfriadores



el hielo tiene una función fundamental en todos los cocteles: no solo enfría el líquido, sino que une todos los ingredientes cuando se agita un coctel, el hielo se deshace y emulsiona el contenido de la bebida. cuando se mezcla un coctel, el hielo diluye el líquido a un ritmo más lento. la dilución es importante en la mayoría de las recetas de cocteles



endulzantes

la mayoría de los cocteles agitados contienen un componente agridulce para equilibrar las bebidas. generalmente, los endulzantes son jarabes simples, agave o miel



cómo preparar un jarabe simple

mezcla partes iguales de agua caliente y azúcar en una licuadora. licúa a baja velocidad hasta que se disuelva por completo.

coloca en refrigerador; puede durar hasta un mes.

endulzantes

puedes agregar todo tipo de hierbas o frutas para infundir el jarabe con sabor, ¡usa la creatividad!



cómo preparar un jarabe de jengibre

calienta jugo de jengibre recién exprimido a fuego lento. mezcla partes iguales de azúcar y jugo de jengibre caliente en una licuadora. mezcla a baja velocidad hasta que el azúcar se disuelva por completo



cómo preparar un jarabe de miel

mezcla partes iguales de agua caliente y miel en una licuadora. Mezcla a baja velocidad hasta que la miel y el agua se hayan integrado por completo





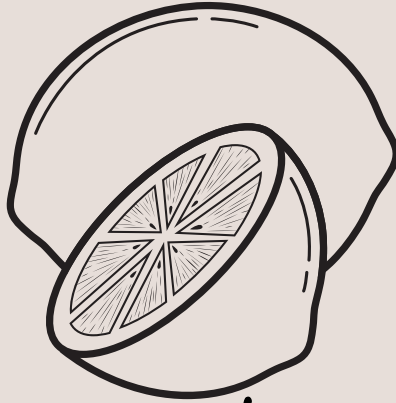


a decorar



WALKER

JOHNNIE WALKER



espirales de cítricos

utiliza cáscara de algún cítrico para agregar una espiral elegante: pela suavemente una tira de la corteza con un pelador de verduras o un cuchillo afilado. usa estos utensilios con cuidado, pliega los bordes hacia adentro con la cáscara hacia afuera y observa que se desprende una bruma de aceites esenciales cítricos de la cáscara. la simple aplicación de estos aceites esenciales puede mejorar los sabores de un coctel y también cortar drásticamente con el dulzor de los jarabes o licores





fruta



las decoraciones con fruta son excelentes para agregar sabor y aroma frutales sutiles y frescos a la bebida terminada. a menudo nos proporcionan una pista visual sobre los sabores que hay en el vaso

ejemplo: las cerezas de coctel, como las cerezas al marrasquino o las cerezas al brandy, pueden ofrecer un contraste de dulzor muy satisfactorio en una bebida que destaca el destilado, como un Manhattan, o en un coctel ácido, como un whiskey sour.





hierbas frescas



las hierbas agregan sabor y aroma, mientras que las hojas se utilizan exclusivamente por su atractivo visual y para indicar al consumidor sobre un sabor presente en la bebida

algunas opciones de decoración con hierbas y hojas:

menta, albahaca, romero, tomillo, lavanda, hojas de piña, flor de jamaica





Flores



algunas flores son dulces (por ejemplo, las violetas), algunas son picantes (las capuchinas), algunas tienen sabor cítrico (begonias), otras un sabor vegetal (hostas). puedes combinar flores comestibles con tus bebidas en función de su aspecto, aroma o sabor

recuerda: no todas las flores son comestibles o seguras como decoración para cocteles

algunos clásicos: orquídeas, lavanda, rosas, pensamientos, flores de hierbas



The background of the page is a repeating pattern of hand-drawn illustrations of various cocktail glasses and garnishes. The illustrations include martini glasses with olives, highball glasses with citrus slices, and glasses with strawberries and herbs. The drawings are in a simple, sketchy style with fine lines and some cross-hatching for shading. The overall color palette is light and monochromatic, using shades of grey and black on a light background.

Técnicas de elaboración



ícono para indicar
una receta de cóctel
de preparación
por combinación





combinación

es la manera más fácil de elaborar un coctel. simplemente vierte los ingredientes y el hielo directamente en el vaso para servir. También puedes machacar directamente en el vaso



cocteles directos comunes:

gin tonic

paloma

mojito

highball



ícono para indicar
una receta de
coctel agitado





agitado

la técnica de agitado se utiliza cuando se crean cocteles con jugos, lácteos o endulzantes. la técnica enfría y combina todos los ingredientes en una sola bebida. las claras de huevo o los lácteos pueden crear una textura espumosa



cocteles agitados populares:

daiquiri margarita cosmopolitan gimlet



ícono para indicar
una receta de
coctel mezclado





mezclado

el mezclado minimiza la dilución. los cocteles mezclados están compuestos principalmente por destilados, modificadores o bitters



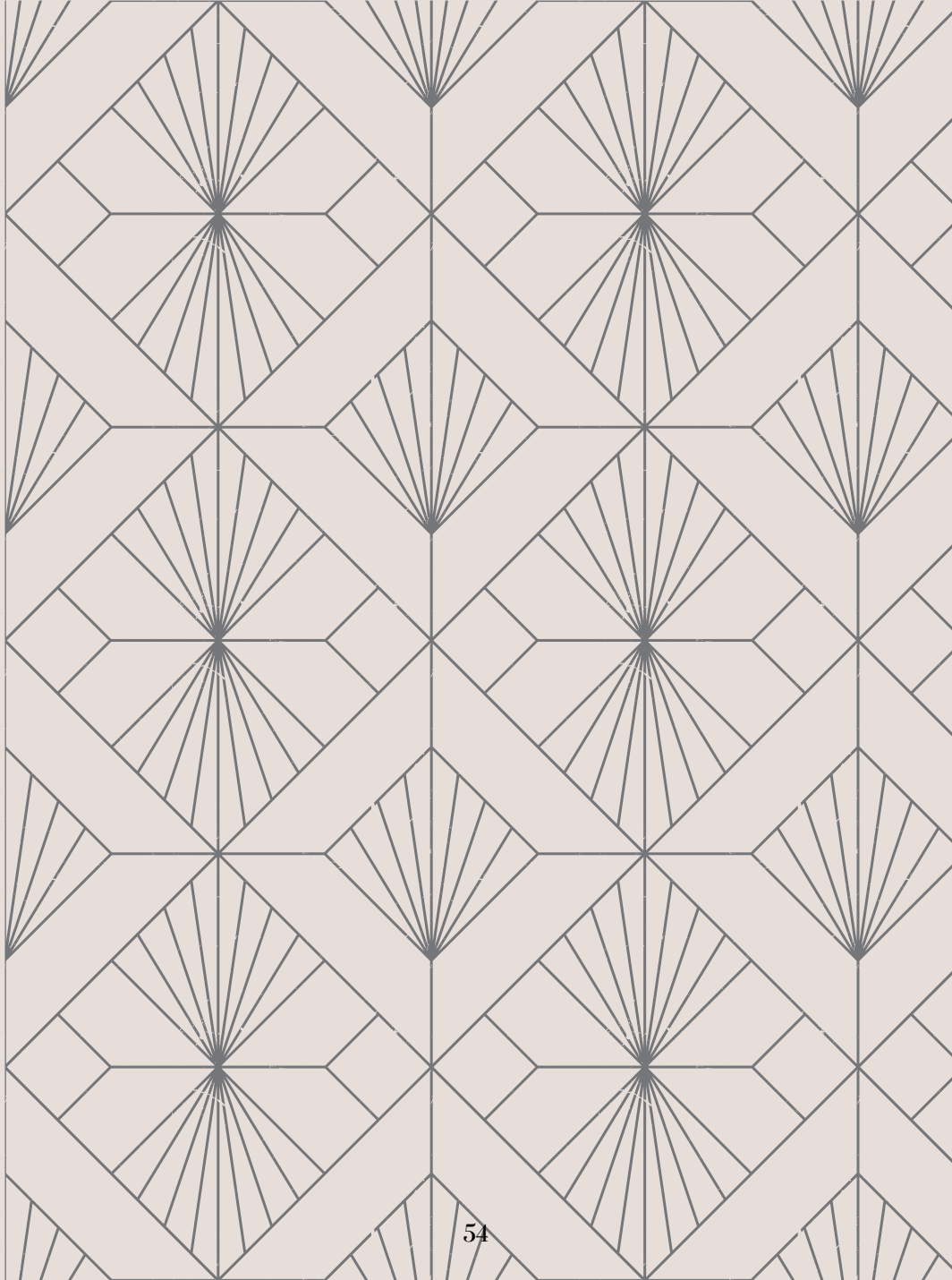
cocteles mezclados populares:

martini negroni old-fashioned rob roy

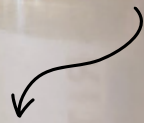




*recetas de
cocteles*



tequila



alternativa de tequila sin alcohol



tommy's margarita

opción sin alcohol

2 oz de Ritual Zero Proof Tequila Alternative
1 oz de jugo de lima, recién exprimido
0,5 oz de néctar de agave

opción de baja graduación alcohólica

1 oz de tequila blanco
1 oz de jugo de lima, recién exprimido
0,5 oz de néctar de agave

versión clásica

1,5 oz de tequila blanco
1 oz de jugo de lima, recién exprimido
1 oz de néctar de agave

instrucciones:

Coloca todos los ingredientes en la coctelera con hielo y agita hasta que se enfríen. vierte a través del colador en un vaso corto lleno de hielo

ingredientes

- tequila blanco
- jugo de lima recién exprimido
- néctar de agave

vaso y decoración

- vaso corto
- gajo de lima

método





paloma

opción sin alcohol

2 oz de Ritual Zero Proof Tequila Alternative
3 oz de jugo de pomelo
0,25 oz de jugo de lima

opción de baja graduación alcohólica

1 oz de tequila blanco
3 oz de jugo de pomelo
0,25 oz de jugo de lima

versión clásica

1,5 oz de tequila blanco
3 oz de jugo de pomelo
0,25 oz de jugo de lima

instrucciones:

Coloca todos los ingredientes en la coctelera y agita hasta que se enfríen. vierte a través del colador en un vaso corto lleno de hielo y termina de llenar el vaso con gaseosa de pomelo.

ingredientes

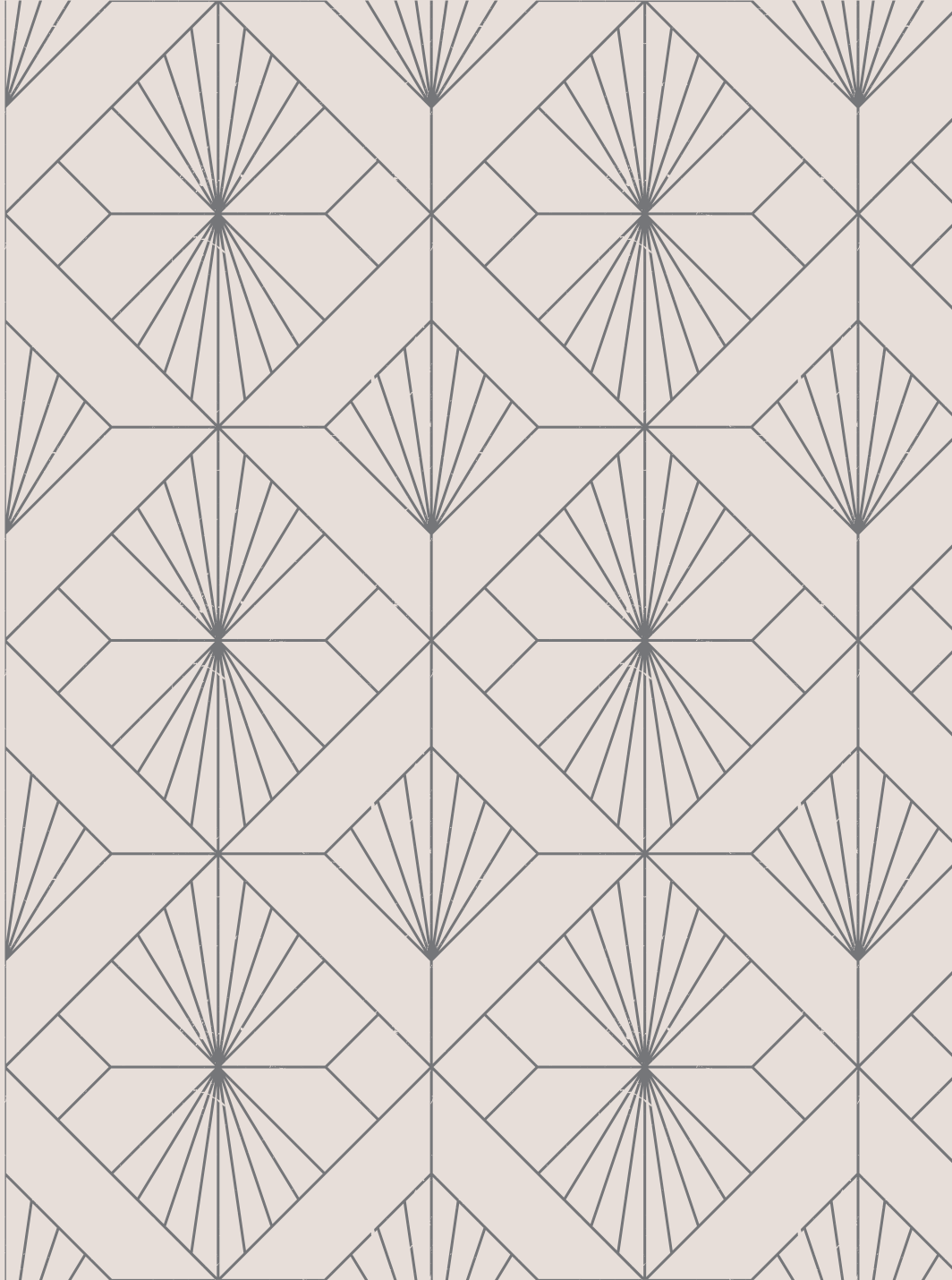
- tequila blanco
- jugo de lima recién exprimido
- jugo de pomelo
- gaseosa de pomelo

vaso y decoración

- vaso largo
- gajo de lima o de pomelo

método







mezcal



naranja sanguina ahumada

opción de menor graduación alcohólica

- 1 oz de mezcal
- 1 oz de jugo de naranja sanguina
- 1 oz de jugo de lima, recién exprimido
- 0,5 oz de jarabe simple
- 2 rebanadas de chile serrano

versión clásica

- 1,5 oz de mezcal
- 0,75 oz de jugo de naranja sanguina
- 0,5 oz de jugo de lima, recién exprimido
- 0,5 oz de jarabe simple
- 2 rebanadas de chile serrano

instrucciones:

humedece 1/2 borde del vaso con una rodaja o un gajo de lima y, a continuación, sumérgelo en la mezcla de sal.

combina todos los ingredientes en una coctelera de estaño y machaca el chile serrano. agrega hielo, agita vigorosamente y cuela en un vaso corto con el borde preparado. agrega hielo fresco y decora

ingredientes

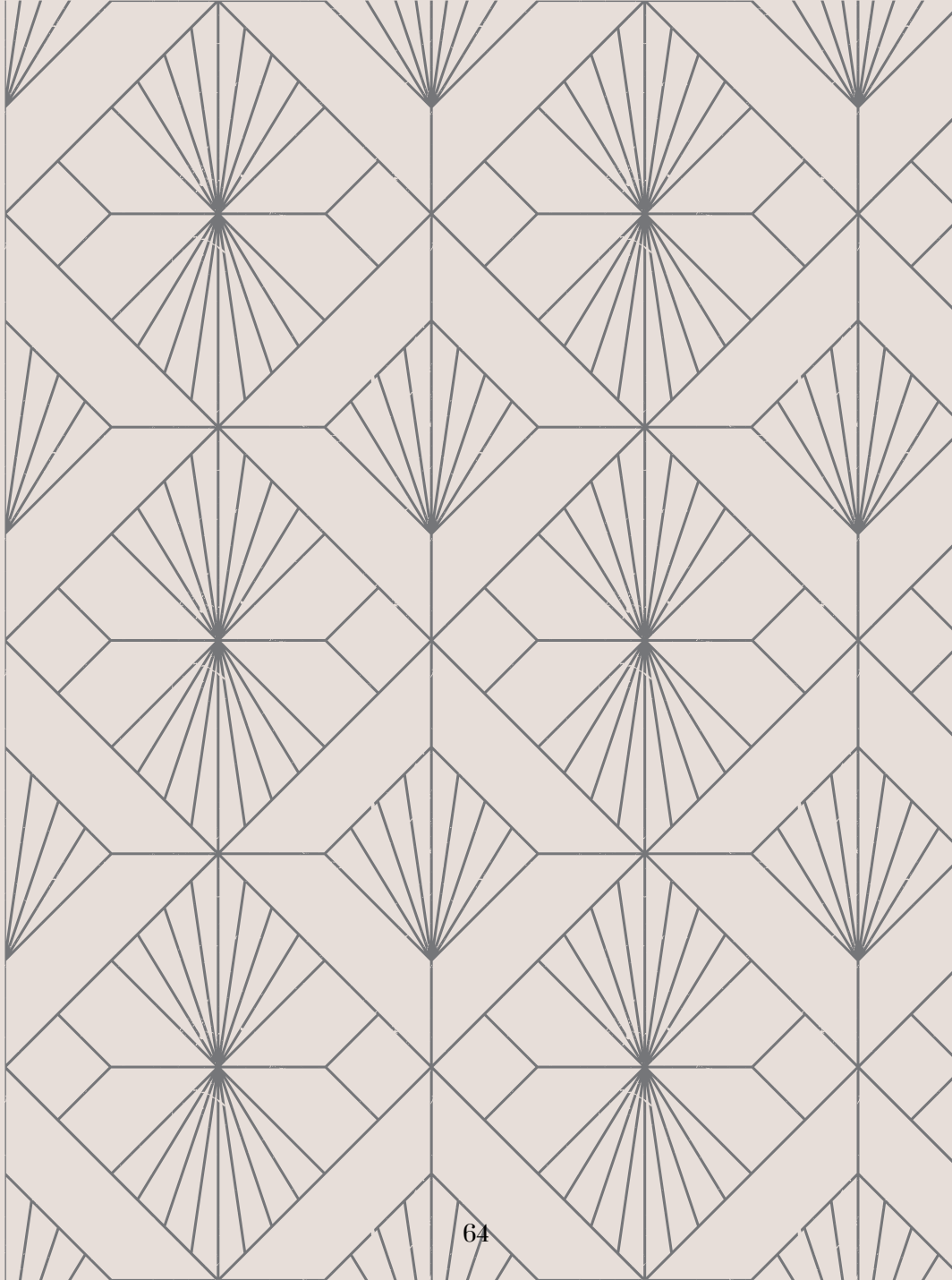
- mezcal
- jugo de lima recién exprimido
- jugo de naranja sanguina
- jarabe simple
- 2 rebanadas de chile serrano
- Tajín

vaso y decoración

- vaso corto
- rodaja de naranja sanguina

método





vodka





moscow mule

opción sin alcohol

1,5 oz de agua con gas
4 oz de cerveza de jengibre
3 gajos de lima

opción de baja graduación alcohólica

0,75 oz de vodka
4 oz de cerveza de jengibre
3 gajos de lima

versión clásica

1,5 oz de vodka
4 oz de cerveza de jengibre
3 gajos de lima

instrucciones:

llena el vaso de cobre con hielo. agrega vodka, cerveza de jengibre y jugo de dos gajos de lima. mezcla para combinar y decora con un gajo de lima.

ingredientes

- vodka
- cerveza de jengibre
- gajos de lima

vaso y decoración

- vaso de cobre o vaso corto
- gajo de lima

método





espresso martini

opción de baja graduación alcohólica

0,5 oz de vodka

1 oz de café líquido

1 oz de café expreso frío o preparado en frío

0,5 oz de jarabe simple

versión clásica

1,5 oz de vodka

1 oz de café líquido

1 oz de café expreso frío o preparado en frío

0,5 oz de jarabe simple

instrucciones:

coloca todos los ingredientes en la coctelera con hielo y agita hasta que se enfríen. vierte a través del colador en una copa de champán baja o una copa de martini llena de hielo

ingredientes

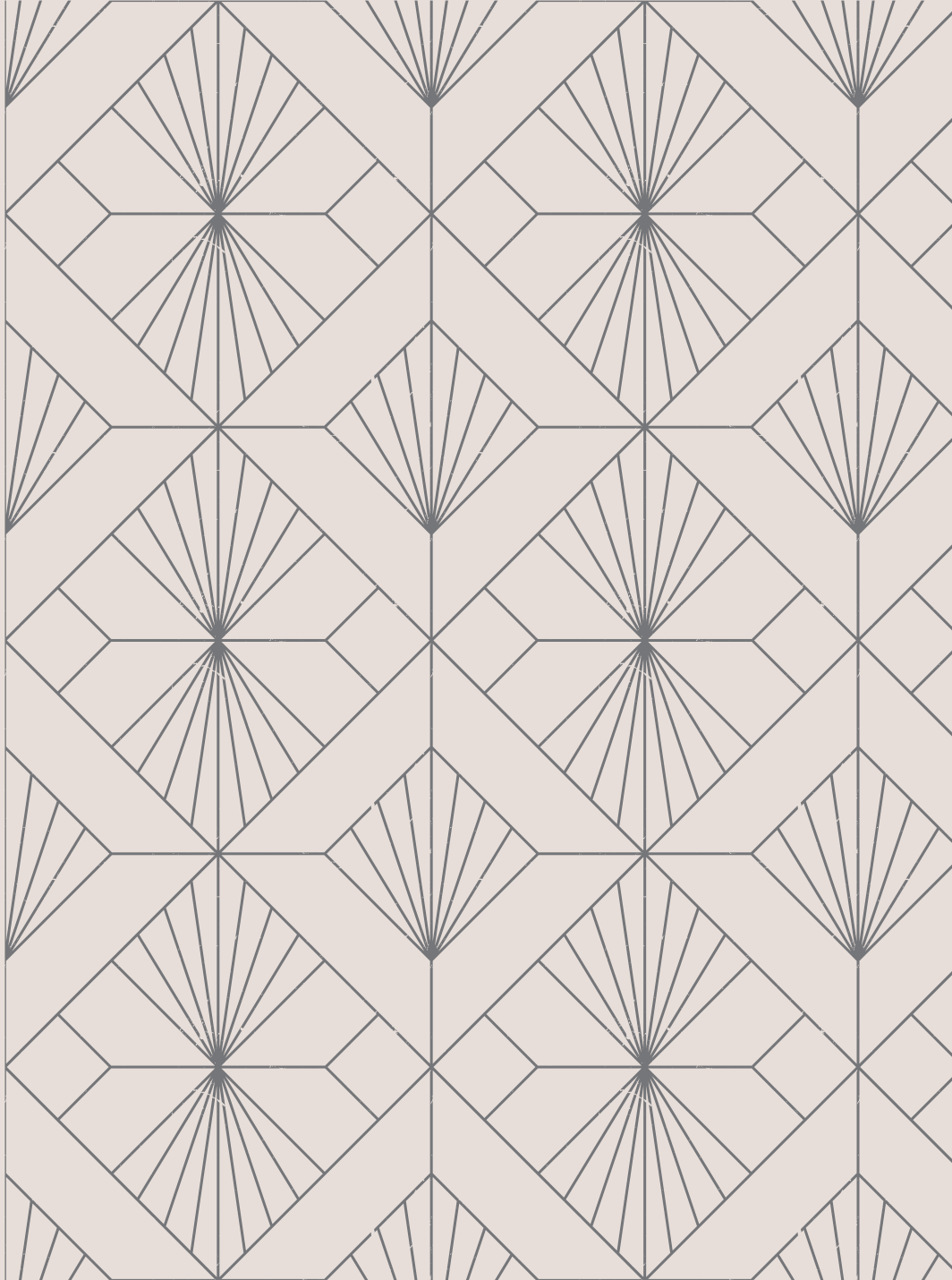
- vodka
- licor de café
- café expreso/ preparado en frío
- jarabe simple
- granos de café

vaso y decoración

- copa de champán baja/ copa de martini
- 3 granos de café expreso

método







ginebra

alternativas de ginebra
sin alcohol



tom collins

opción sin alcohol

1,5 oz de Ritual Zero Proof Gin Alternative

1 oz de jugo de limón

0,5 oz de jarabe simple

terminar de llenar el vaso con agua con gas

opción de baja graduación alcohólica

0,75 oz de ginebra

1 oz de jugo de limón

0,5 oz de jarabe simple

terminar de llenar el vaso con agua con gas

versión clásica

1,5 oz de ginebra

1 oz de jugo de limón

0,5 oz de jarabe simple

terminar de llenar el vaso con agua con gas

instrucciones:

llena el vaso largo con hielo, vierte ginebra y jugo de limón y mezcla. cubre con agua con gas

ingredientes

- ginebra
- jugo de limón
- agua con gas
- limón

vaso y decoración

- vaso largo
- rodaja de limón

método





negroni

opción de baja graduación alcohólica

1,25 oz de Ritual Zero Proof Gin Alternative
0,75 oz de bitter italiano para aperitivo
0,75 oz de vermut dulce

versión clásica

1 oz de ginebra
1 oz de bitter italiano para aperitivo
1 oz de vermut dulce

instrucciones:

coloca cubos de hielo grandes
en un vaso corto y combina todos
los ingredientes. mezcla y decora.

ingredientes

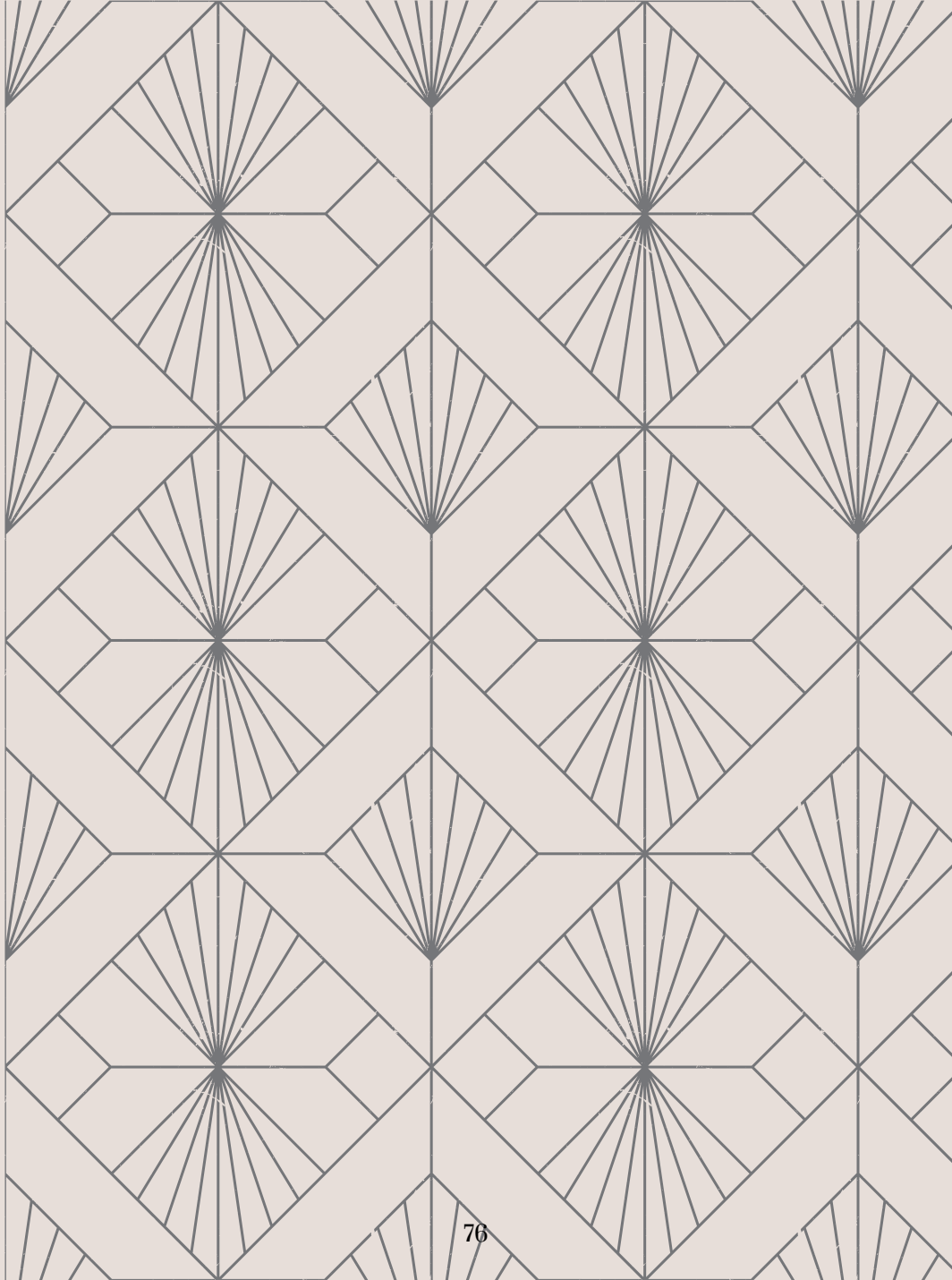
- ginebra
- bitter italiano para aperitivo
- vermut dulce
- espiral de naranja

vaso y decoración

- vaso corto
- espiral de naranja

método







← alternativa de ron
sin alcohol

ron



daiquiri

opción sin alcohol

2 oz de Ritual Zero Proof Rum Alternative

1 oz de jugo de lima

0,75 oz de jarabe simple

opción de baja graduación alcohólica

1 oz de ron

0,75 oz de jugo de lima

0,75 oz de jarabe simple

versión clásica

2 oz de ron

1 oz de jugo de lima

0,75 oz de jarabe simple

instrucciones:

coloca los ingredientes en la coctelera con hielo y agita hasta que se enfríen. cuela en una copa de champán baja y decora

ingredientes

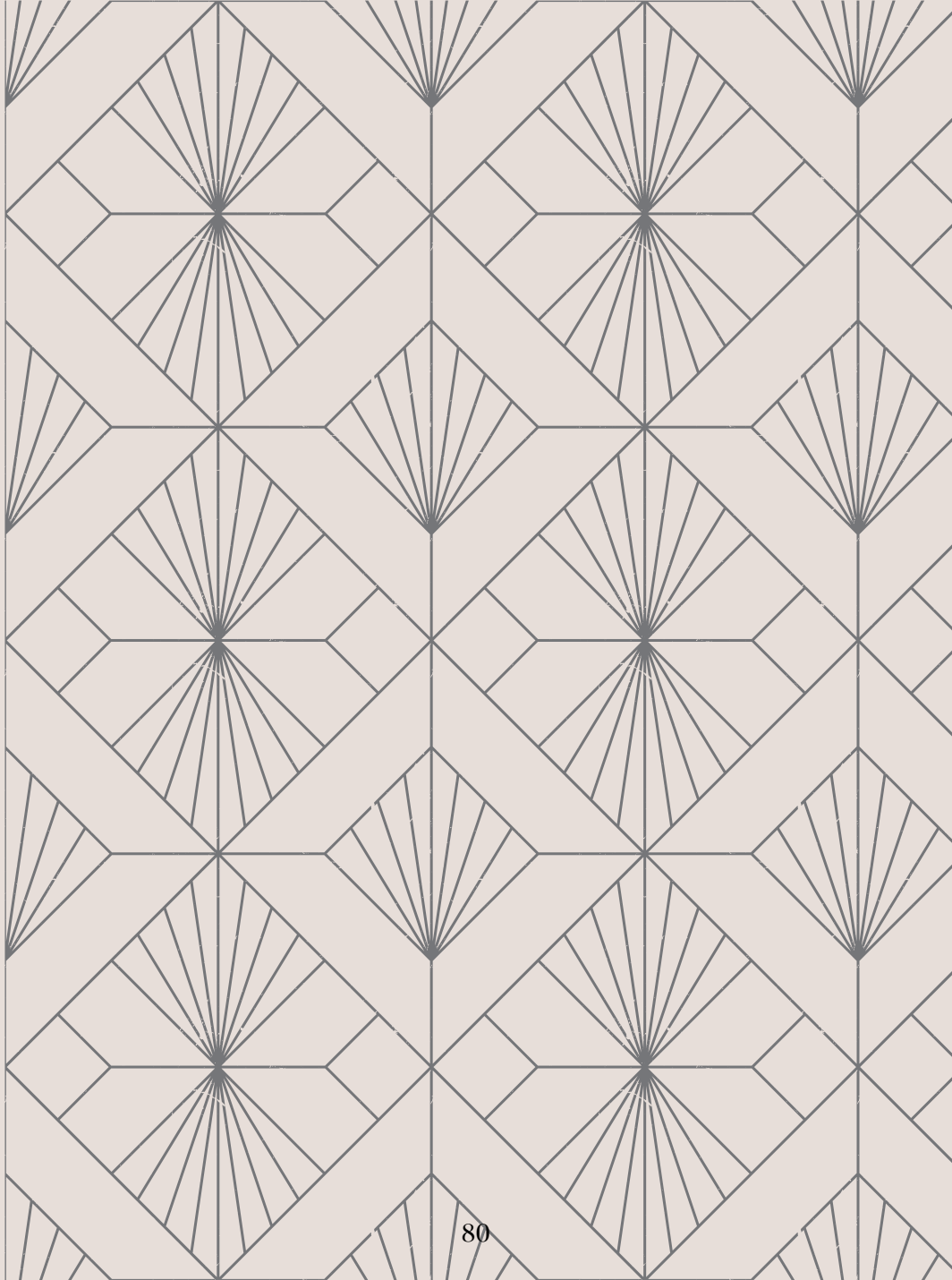
- ron
- jugo de lima
- jarabe simple
- lima

vaso y decoración

- copa de champán baja
- rodaja de lima

método





alternativa de whiskey
sin alcohol



whiskey



BULLEIT
RYE

FRONTIER
WHISKEY

AND AGED IN THE BULLEIT FAMILY TRADITION
BULLEIT 95 RYE™ THE
FRONTIER WHISKEY
EIGHT AMERICAN RYE WHISKEY

manhattan

ingredientes

opción de baja graduación alcohólica

1,5 oz de Seedlip Garden 108

1,5 oz de vermut dulce

3 chorros de bitter

- whiskey
bourbon/
de centeno
- vermut dulce
- bitter

versión clásica

1,5 oz de Bulleit Bourbon o Rye (de centeno)

1 oz de vermut dulce

5 chorros de bitter

vaso y decoración

instrucciones:

coloca todos los ingredientes en un vaso mezclador. agrega hielo y mezcla durante 15 a 20 segundos. cuela en una copa de champán baja y decora

- copa de
champán baja
- cerezas
al brandy





old fashioned

opción de baja graduación alcohólica

2 oz de Ritual Zero Proof whisky Alternative
0,25 oz de jarabe simple
3 chorros de bitter aromático
3 chorros de bitter de naranja

versión clásica

1,5 oz de whiskey
0,25 oz de jarabe simple
3 chorros de bitter aromático
3 chorros de bitter de naranja

instrucciones:

coloca jarabe simple y bitter en un vaso mezclador de coctelería. agrega cubos de hielo y licor base. mezcla. cuela en un vaso corto con hielo. exprime aceite esencial de cáscara de naranja sobre el vaso e inserta la cáscara.

ingredientes

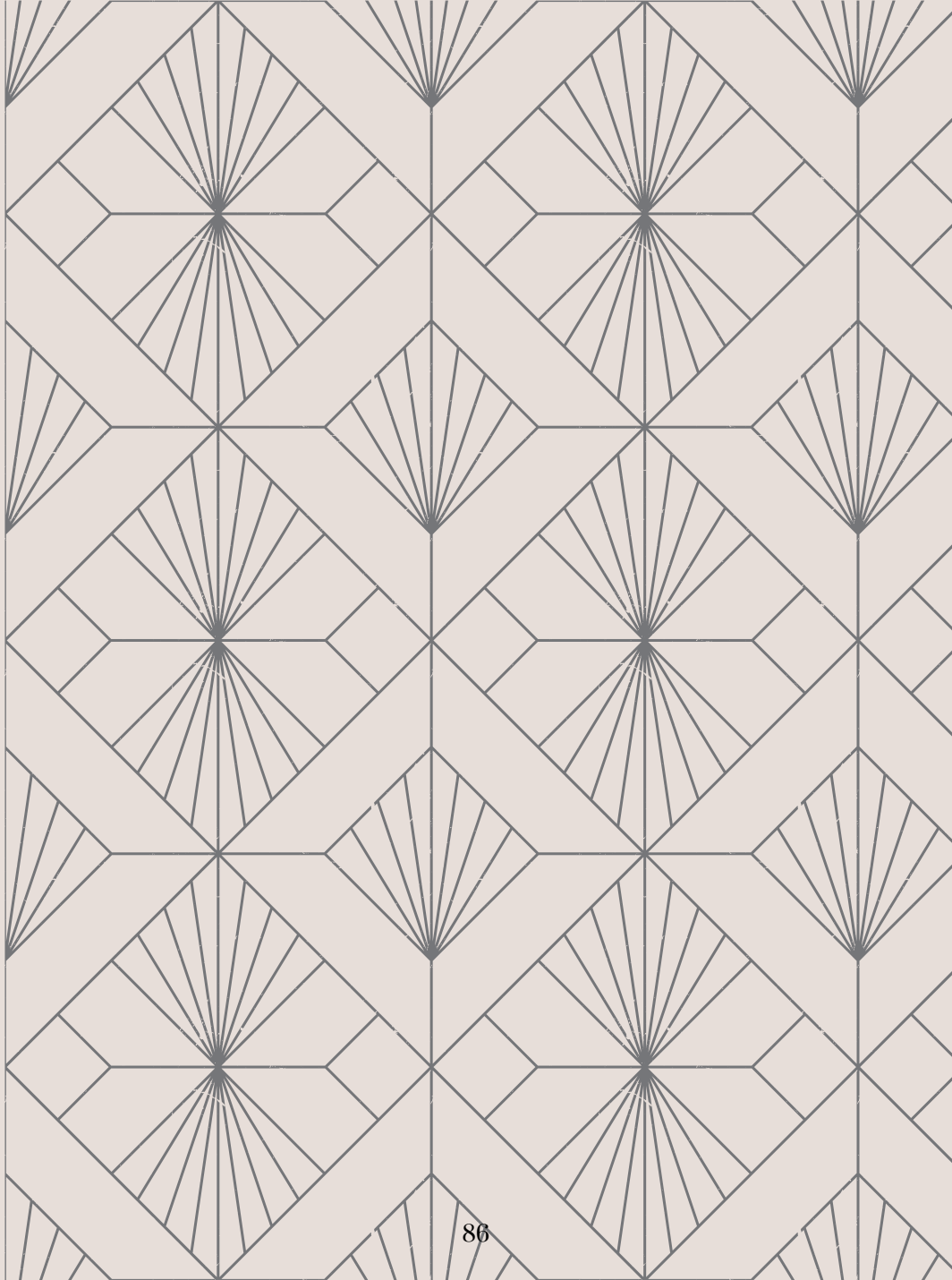
- whiskey (bourbon tradicional)
- bitter aromático
- bitter de naranja
- jarabe simple
- cáscara de naranja

vaso y decoración

- vaso corto
- cáscara de naranja

método







*whisky escocés
mezclado*



JOHNNIE WALKER
DOUBLE BLACK
Blended Scotch Whisky

A RICH, SMOKEY, SMOKE BLEND CONTAINING WHISKY
MATURED IN SELECTED OAK CASKS

SELECTED, MATURED AND BLENDED IN SCOTLAND
BY JOHN WALKER & SONS, DISTILLERS, GLASGOW
Johnnie Walker

whisky highball

opción sin alcohol

2 oz de su variante de Seedlip favorita
4 oz de agua con gas, cerveza de jengibre
o ginger ale
un chorrito de limón

opción de baja graduación alcohólica

0,75 oz de whisky escocés
4 oz de agua con gas, cerveza de jengibre
o ginger ale
un chorrito de limón

versión clásica

1,5 oz de whisky escocés
4 oz de agua con gas, cerveza de jengibre
o ginger ale
un chorrito de limón

instrucciones:

llena el vaso con hielo, vierte whisky y
cubre con una gaseosa a elección; agrega
un chorrito de limón y mezcla

ingredientes

- whisky escocés mezclado
- limón
- agua con gas, cerveza de jengibre o ginger ale

vaso y decoración

- vaso largo
- gajo de limón

método





penicilina

opción de baja graduación alcohólica

1 oz de whisky escocés mezclado

1 oz de jugo de limón

0,5 oz de jarabe de jengibre

0,5 oz de jarabe de miel

versión clásica

1,5 oz de whisky escocés mezclado

1 oz de jugo de limón

0,5 oz de jarabe de jengibre

0,5 oz de jarabe de miel

instrucciones:

coloca los ingredientes en la coctelera con hielo y agita hasta que se mezclen. cuela en un vaso corto enfriado, decora con jengibre confitado y agrega el whisky escocés de la región de islay, vertiéndolo sobre el dorso de una cuchara de bar para que flote

ingredientes

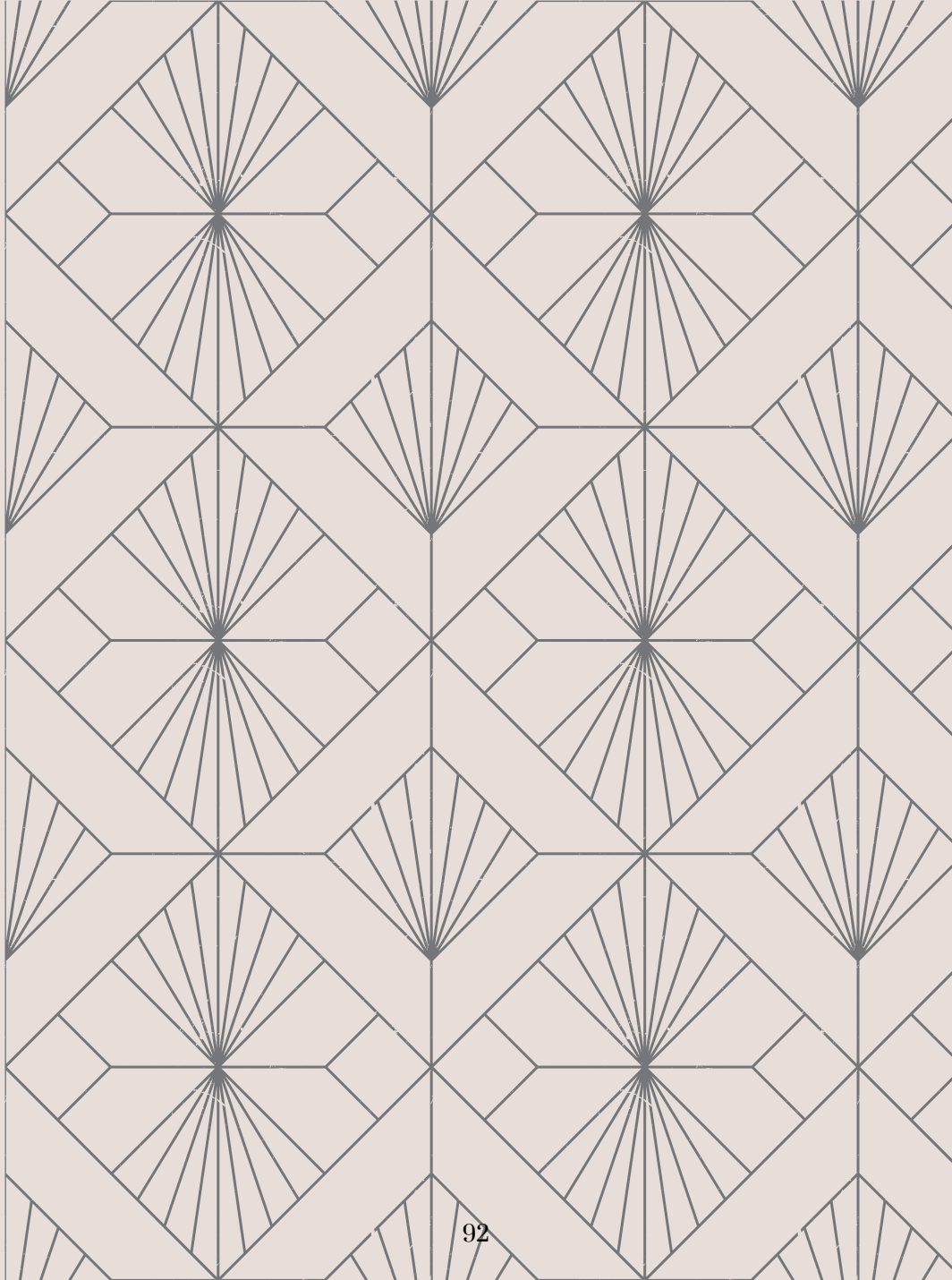
- whisky escocés mezclado
- jugo de limón
- jarabe de jengibre
- jarabe de miel

vaso y decoración

- vaso corto
- jengibre confitado
- chorro de whisky escocés de la región de islay, flotando

método







*whisky escocés
de una sola malta*



escocés sour de bayas

ingredientes

opción de baja graduación alcohólica

- 1 oz de whisky escocés
- 0,75 oz de jugo de limón
- 0,75 oz de jarabe simple
- 2 bayas enteras de su elección
- 1 clara de huevo (opcional)

- whisky escocés
- jugo de limón
- bayas
- jarabe simple
- clara de huevo (opcional)

versión clásica

- 1,5 oz de whisky escocés
- 0,75 oz de jugo de limón
- 0,75 oz de jarabe simple
- 2 bayas enteras de su elección
- 1 clara de huevo (opcional)

vaso y decoración

instrucciones:

si usas clara de huevo, agítala en seco enérgicamente hasta que esté espumosa antes de proceder con los siguientes pasos

- copa de champán baja/ vaso corto
- bayas a elección

machaca las bayas, agrega whisky escocés, jugo de limón y jarabe en la coctelera con hielo. agita hasta que se enfríen. pasa a través del colador al vaso y decora

método





hot toddy

opción sin alcohol

1,5 oz de Seedlip Spice 94

0,25 oz de jarabe de miel

0,25 oz de jugo de limón recién exprimido

3 oz de agua caliente

opción de baja graduación alcohólica

1 oz de whisky escocés

0,25 oz de miel o jarabe de miel

0,25 oz de jugo de limón recién exprimido

3,5 oz de agua caliente

versión clásica

1,5 oz de whisky escocés

0,25 oz de miel o jarabe de miel

0,25 oz de jugo de limón recién exprimido

3 oz de agua caliente

instrucciones:

prepáralo directamente en un vaso,

coloca todos los ingredientes y termina

de llenar el vaso con agua caliente

decora con canela o un gajo o rodaja de limón

ingredientes

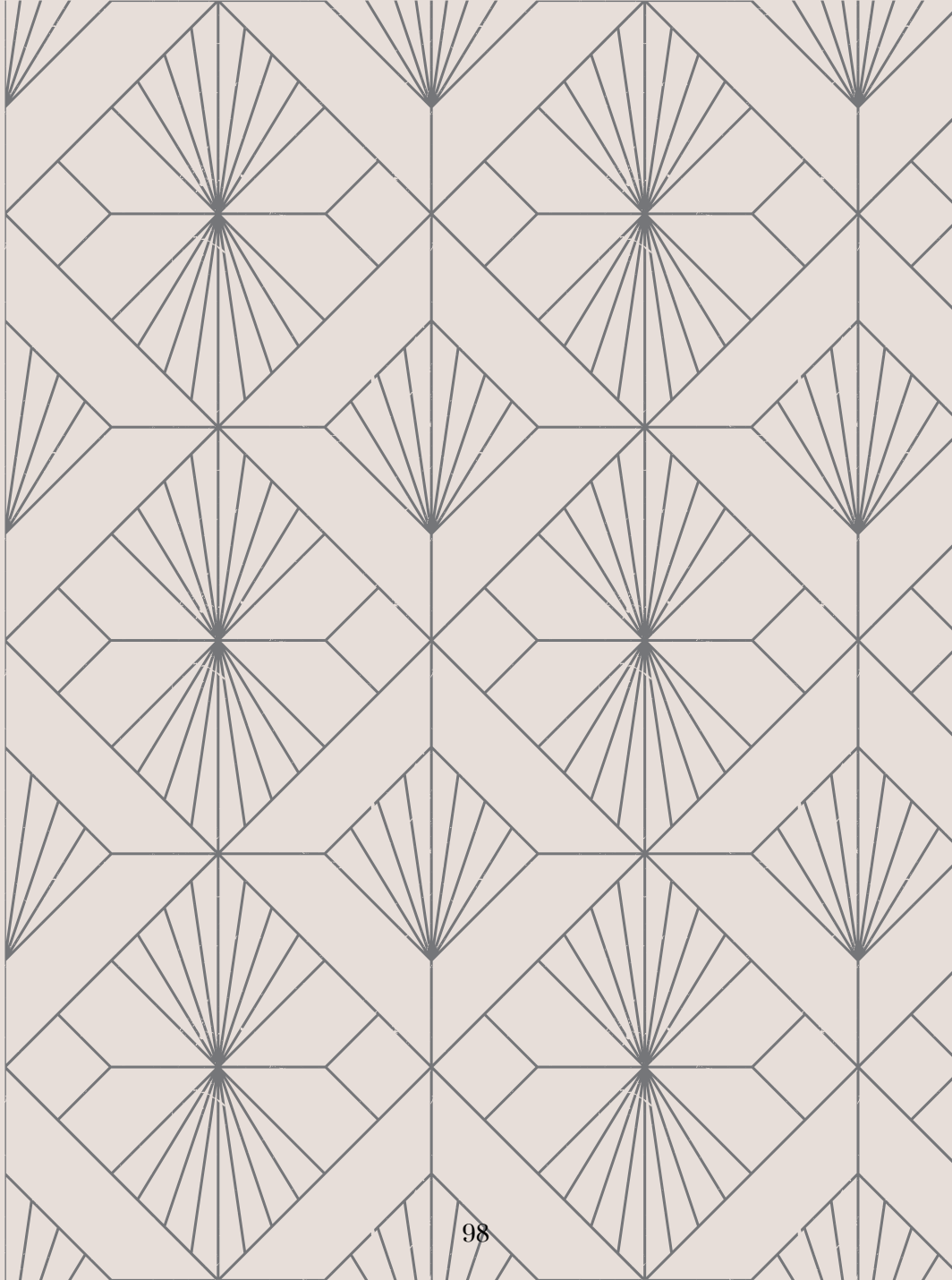
- whisky escocés
- jugo de limón
- jarabe simple
- clara de huevo (opcional)

vaso y decoración

- vaso corto
- gajo de limón

método

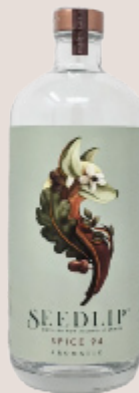




otras estrellas del portafolio



sin alcohol





black velvet

opción sin alcohol

media copa de champán de Guinness 0
2 oz de agua con gas

versión clásica

media copa de champán de Guinness
2 oz de prosecco

instrucciones:

vierte 2 oz de prosecco en la copa de champán, vierte encima la Guinness

ingredientes

- Guinness
- prosecco

vaso y decoración

- copa de champán

método





BAILEY'S
The ORIGINAL
Irish Cream

BAILEYS

Almond cookies

Café helado con Baileys

opción de baja graduación alcohólica

1 oz de Baileys Original Irish Cream

5 oz de café

versión clásica

1,5 oz de Baileys Original Irish Cream

4 oz de café

instrucciones:

coloca hielo en tu vaso preferido y vierte 4 oz de café. agrega 1,5 oz de Baileys y mezcla para enfriar. decora con chispas de chocolate

ingredientes

- Baileys
- café
- chispas de chocolate

vaso y decoración

- tu vaso favorito para beber café
- chispas de chocolate

método

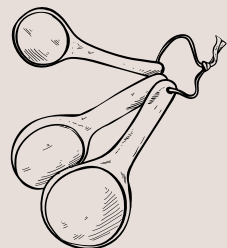


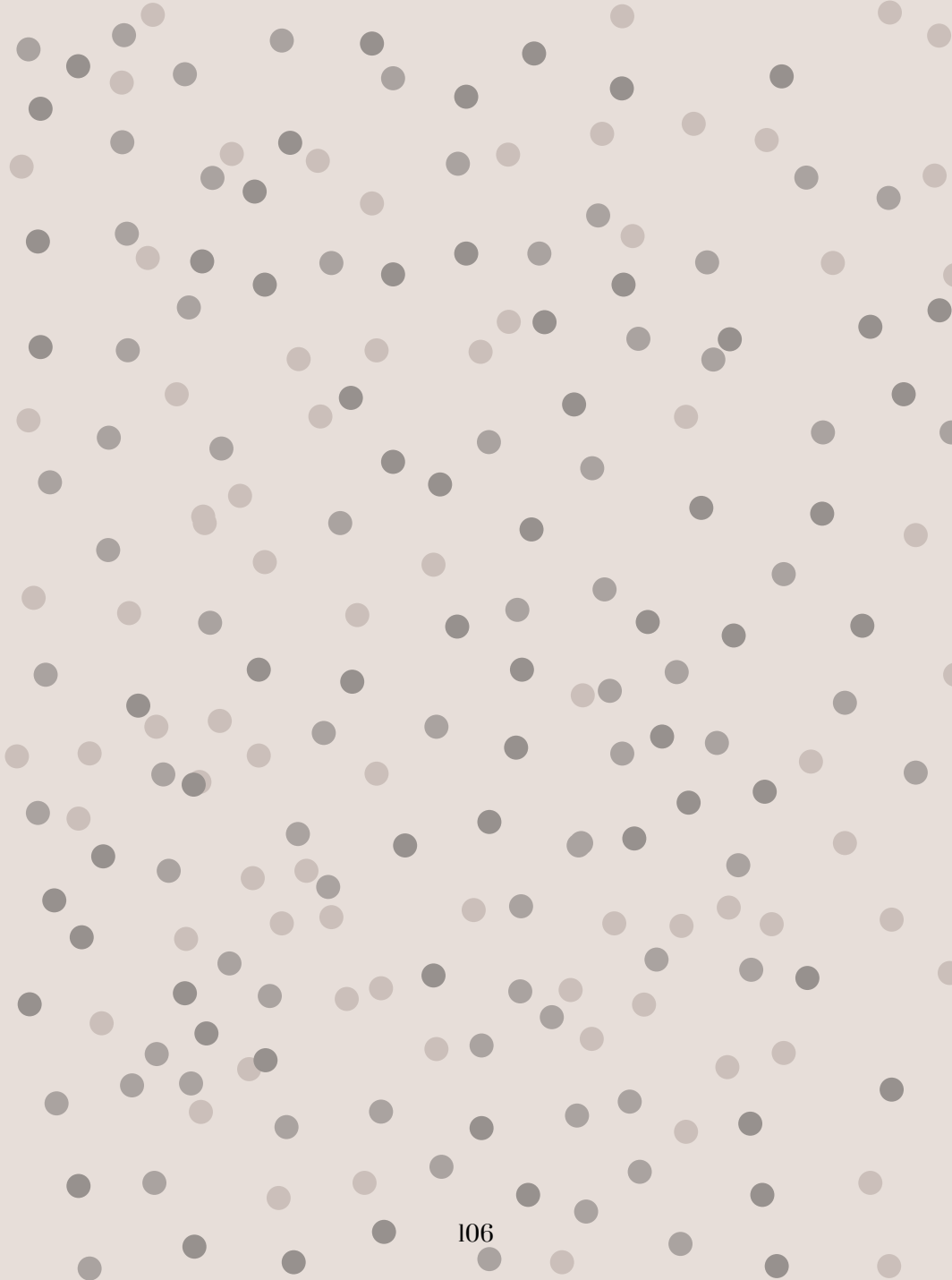
conversiones para tu conveniencia



unidad	onzas	milímetros (redondeados)	puede usar
1/4 oz	1/4 oz	7,39 ml	7,5 ml
1/2 oz	1/2 oz	14,79 ml	15 ml
3/4 oz	3/4 oz	22,18 ml	22,5 ml
1 oz	1 oz	29,57 ml	30 ml
1 1/4 oz	1 1/4 oz	36,97 ml	37,5 ml
1 1/2 oz	1 1/2 oz	44,36 ml	45 ml
1 3/4 oz	1 3/4 oz	51,75 ml	52,5 ml
2 oz	2 oz	59,15 ml	60 ml

unidad	onzas	milímetros (redondeados)	puede usar
chorro	1/32 oz	0,92 ml	1 ml
cucharadita (cdta.)	1/8 oz	3,7 ml	3,75 ml
cucharada (cda.)	3/8 oz	11,09 ml	11,25 ml
pony	1 oz	29,57 ml	30 ml
jigger	1 1/2 oz	44,36 ml	45 ml
Taza	8 oz	236,59 ml	240 ml
pinta estadounidense (pt)	16 oz	473,18 ml	480 ml
cuarto estadounidense (qt)	32 oz	946,35 ml	960 ml
galón estadounidense (gal)	128 oz	3785,41 ml	3,84 L

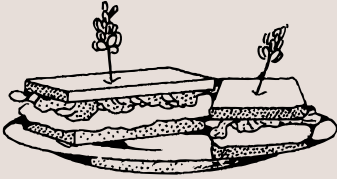






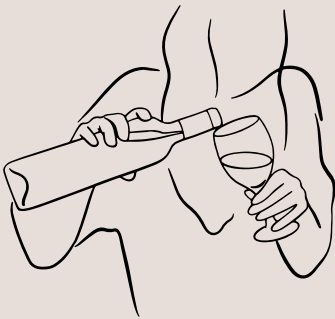
*la guía del
buen anfitrión*

consejos



ofrece opciones variadas
de comida

sirve aguas y otras opciones
de bebidas sin alcohol

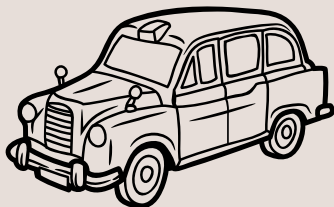


ayuda a tus invitados a llevar
la cuenta de sus bebidas. Evita
rellenar sus vasos antes de que
estén completamente vacíos*

*recuerda que en EE. UU. una medida estándar se define como un vaso de vino de 5 fl oz (12 % ABV [alcohol per volume, graduación alcohólica]), un vaso de cerveza de 12 fl oz (5 % ABV) o un trago de 1,5 fl oz de licor (40 % ABV).

del buen anfitrión

recuerda que el hígado tarda
alrededor de una hora en
procesar una bebida estándar



ayuda a tus invitados a planear
su regreso a casa. Designa un
conductor o pide un taxi

asegúrate de tener actividades
que no giren en torno a la bebida



escanea aquí para completar
el cuestionario de DRINKIQ.

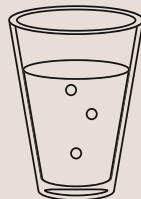
¿Por qué no desafiar a tus invitados para ver quién rompe
más mitos sobre el alcohol?

Más



dales una nueva vida a los ingredientes sobrantes: úsalos para infundonar agua, licores o jarabes

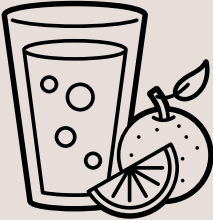
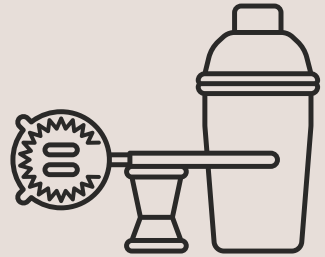
asigna a tus invitados un vaso para la velada y evita plásticos de un solo uso



presenta a los invitados que no se conozcan y está atento para ver si alguien se siente excluido

consejos

si los invitados se servirán ellos mismos, coloca un jigger para ayudarles a medir y llevar la cuenta de su consumo



respetar la decisión de aquellos invitados que prefieran no beber, sin juzgarlos, y sugiere otras opciones disponibles


como anfitrión, asegúrate de seguir tu propio consejo





Música




géneros y listas de reproducción sugeridos

bar deco art deco 

 smooth jazz

cocktail jazz 

 french jazz cafe

dinner with friends 

 cocktail lounge

this is cocktail 

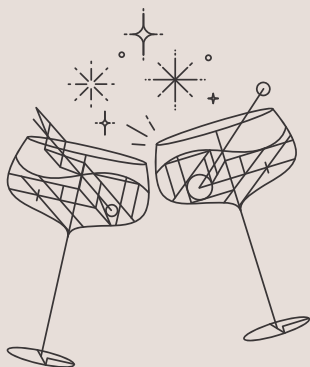
01:30

04:03



nuestro deseo

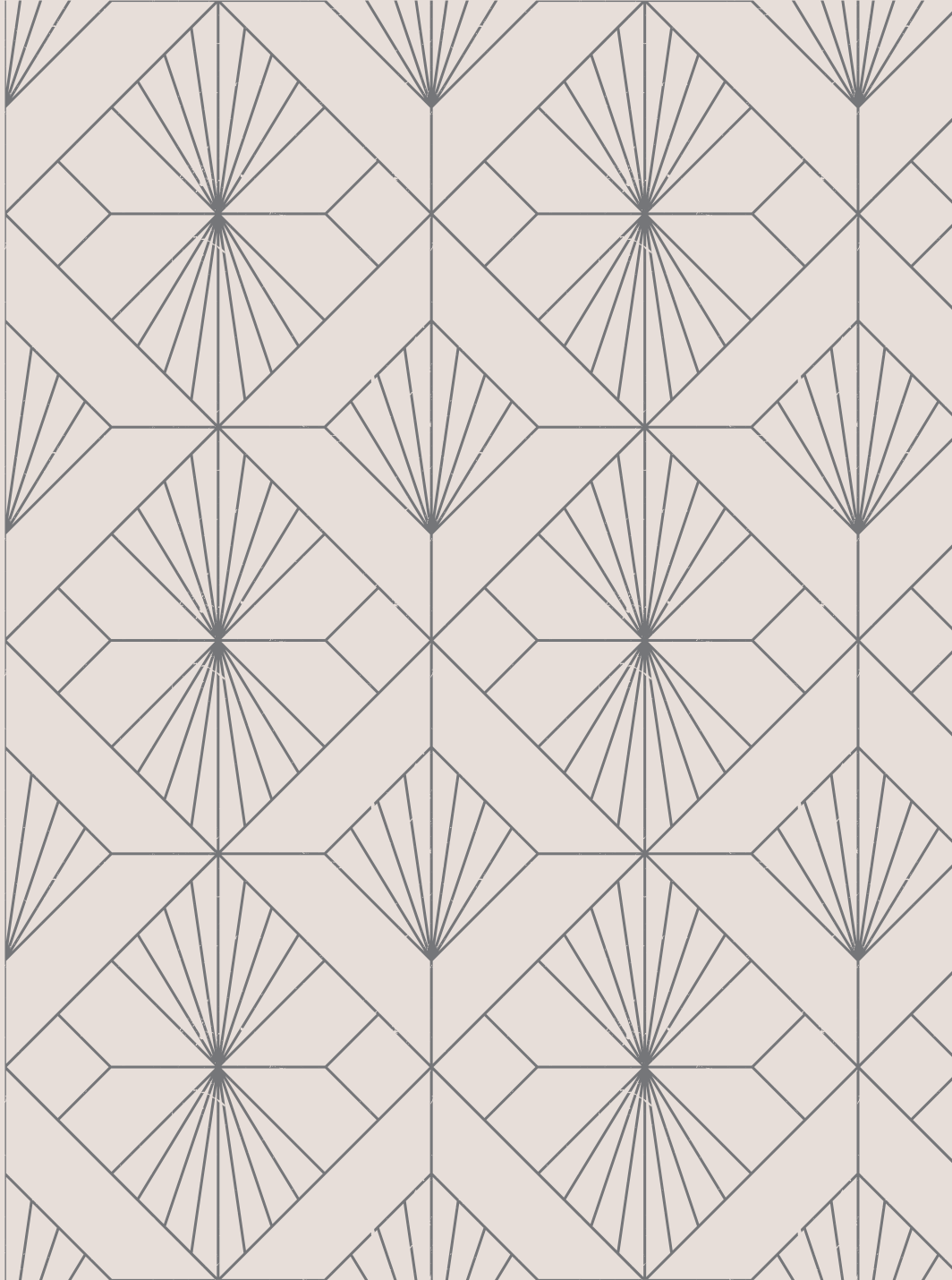
que los cocteles siempre estén fríos
y tus celebraciones duren una vida



encuentra a tu *buena gente*
crea el *buen ambiente*
celebra la vida.
todos los días.
y en todo lugar.

cuando sea y donde sea que
elijas celebrar, sirve y saborea
de manera responsable

fin.



para obtener más información
sobre nuestro plan de acción
Society 2030: Spirit of Progress,
escanea aquí:



DIAGEO

isalud!

