

Bar Coctelería



épolis.

ciné

cinépolis.

épolis.

ciné



Elaboración

PEOPLE Soft		INSUMOS A UTILIZAR
1002080087		Tequila Don Ramón
1002080094		Licor de naranja Controy
70207043		Ron Bacardi Blanco
070207029		Licor de café Kahlúa
070207033		Licor de melón Midori

PEOPLE Soft		INSUMOS A UTILIZAR
070207027		Amaretto Disaronno
1002080176		Monin Limón Amarillo
1002080175		Monin Pepino
1002080174		Monin Fresa
1002080131		Monin Mojito Mix

PEOPLE Soft		INSUMOS A UTILIZAR	
1002080130		Monin Manzana Verde	
1002080132		Monin Cereza	
1002080173		Monin Piña	
70207123		Crema de Coco	

PEOPLE Soft		INSUMOS A UTILIZAR	
70207122		Leche evaporada	
Compra en plaza		Limón	
Compra en plaza		Menta fresca	
Compra en plaza		Cereza en almíbar	

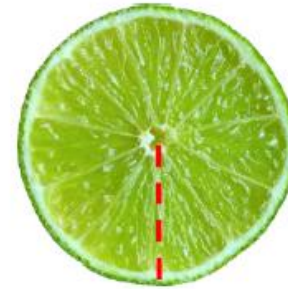
Preelaboración

Limón



1

Cortar las rodajas necesarias para la afluencia esperada de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.



2

Realizar un corte del centro a un extremo en cada rodaja.



3

Colocarlas en un inserto de policarbonato sobre la barra.

Nota: en caso de que sobre limón, se debe colocar en un recipiente limpio, emplearlo y refrigerarlo para utilizarse máximo el día siguiente.

cinépolis.

cinépolis.



Preelaboración

Piña



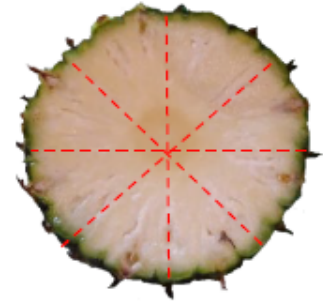
1

Lavar una piña de acuerdo con lo indicado en la **GO Lavado de vegetales**.



2

Cortar las rodajas necesarias para la afluencia esperada de 1.5 cm de ancho.



3

Cortar cada rodaja en 8 rebanadas.



4

Realizar un corte del centro a un extremo en cada rebanada.



5

Colocarlas en un inserto de policarbonato sobre la barra.

Nota: en caso de que sobre piña, se debe colocar en un recipiente limpio, emplearlo y refrigerarlo para utilizarse máximo el día siguiente.

Receta Margaritas

cinépolis.

Clásica



Copa margarita con hielo al ras



Tequila Don Ramón (1 oz)



Controy (0.5 oz)



Monin Limón Amarillo (1 oz)



Jugo de limón (0.5 oz)



Menta fresca (3 hojas)



Copa margarita escarchada con sal

Pepino

Fresa



Monin Pepino (1 oz)



Monin Fresa (1 oz)



1

Servir hielo en una copa margarita al ras y vaciarlo en el vaso de la *blender*.



2

Verter el Tequila y Controy junto con el jugo de limón y el jarabe correspondiente (limón, pepino o fresa) dependiendo del sabor de la margarita.



3

Colocar el vaso de la *blender* en su base y presionar el botón "5" (20 s).



4

Escarchar la copa margarita y verificar que no quede sal al interior de la copa.



5

Servir en la copa, decorar con 3 hojas de menta y acompañar de un popote cortado a la mitad.

Receta Daiquirís

cinépolis.

Fresa



Copa *martini*
con hielo al
ras



Ron Bacardí
Blanco
(1 oz)



Monin Fresa
(1 oz)



Monin Cereza
(1 oz)



Jugo de
limón
(0.5 oz)



Menta fresca
(3 hojas)



Copa *martini*

Piña



Monin Piña
(1 oz)



1

Servir hielo en una copa *martini* al ras y vaciarlo en el vaso de la *blender*.



2

Verter el ron junto con el jugo de limón y el jarabe correspondiente (fresa, cereza o piña) dependiendo del sabor del daiquirí.



3

Colocar la *blender* en su base y presionar el botón "5" (20 s).



4

Servir en una copa *martini*, decorar con 3 hojas de menta y acompañar de un popote cortado a la mitad.

Clásico

Pepino

Manzana verde

Cereza



Menta fresca
(10 hojas)



Ron Bacardi Blanco
(1.5 oz)



Hielo
($\frac{3}{4}$ vaso)



Monin Mojito Mix
(0.75 oz)



Monin Mojito Mix
(0.25 oz)



Monin pepino
(0.5 oz)



Monin manzana verde
(0.5 oz)



Monin cereza
(0.5 oz)



Jugo de limón
(0.25 oz)



Agua mineral
(hasta llenar el vaso)



Limón
(1 rodaja)



Vaso *old fashion*

1



Colocar 10 hojas de menta en un vaso *old fashion*, verter el ron y triturar las hojas con ayuda de un caballito.

Agregar los ingredientes según corresponda:

2

2a

Si es un mojito clásico, agregar hielo, jugo de limón, Monin Mojito Mix y agua mineral.

2b

Si es un mojito de pepino, manzana verde o cereza, agregar hielo, jugo de limón, Monin Mojito Mix, el jarabe del sabor que corresponda y agua mineral.



3



Mezclar y decorar con una rodaja de limón en el borde del vaso.

Receta Piñas Coladas

cinépolis.

Piñada

NA

Piña colada



Bacardi
Blanco
(1.5 oz)

Amaretto



Copa
cognac
con hielo
al ras



Disaronno
(1.5 oz)

Midori



Midori
(1.5 oz)

Kahlúa



Kahlúa
(1.5 oz)



Monin
piña
(1.5 oz)



Leche
evaporada
(3 oz)



Crema
de coco
(1.5 oz)



Cereza
(1 pza)



Piña
(1
rebanada)



Copa
cognac



1

Servir hielo en una copa *cognac* al ras y vaciarlo en el vaso de la *blender*.



2

Verter el Monin piña, junto con la leche evaporada, crema de coco y el licor correspondiente (Bacardi, Disaronno, Midori o Kahlúa) dependiendo del sabor de la piña colada. Si es una piñada, NO agregar licor.



3

Colocar la *blender* en su base y presionar el botón "5" (20 s).



4

Servir en una copa *cognac*, decorar con una cereza, una rebanada de piña sobre el borde de la copa y acompañar con un popote cortado a la mitad.



Gracias

cinépolis | LEARNING CENTER