

FICHA TECNICA DE LICORES			
Nombre:	Bourbon Maker's Mark Whisky	Origen:	Kentucky, USA
Categorías:	F D E Di N	Vol. Alcohólico	45 %
Aroma:	Fuerte a madera	Color:	Rubio
Sabor:	A madera y alcohol	Precio:	\$250.000
Materia Prima	Trigo Rojo	Año:	1953
Servicio:	En las rocas y en vaso old fashioned o Collins, suele también servirse alargado con soda. Utilizado en la coctelería clásica		
Cantidad x botella	750ml		
Cantidad en Onzas:	Se utiliza el Jigger de 1 Onza para determinar cantidad de onzas Total: 25		
Perdida /desperdicio	Como la botella no tiene dosificador tiene mas perdida de 1 onza por botella		
	<p>Jigger</p> 	<p>Cóctel Old Fashioned</p> 	

Categorías: Destilado (D), Fermentado (F), Infusión (I), Macerado (M) Espirituosas (E), Aperitivos (A) Digestivo (Di) Natural (N) Artificial (Ar) Simple (S) Mixto (Mx)

<i>Gustavinos A&B</i>						
FICHA TECNICA DE LICORES						
Nombre:	Ginebra Gordon's London Dry Gin				Origen:	Londres
Categorías:	F	D	M	E	Di	N
Vol. Alcohólico						37.5%
Aroma:	Floral aromático dulce				Color:	Trasparente Incoloro
Sabor:	Aromático, muy perfumado alto nivel de alcohol				Precio:	\$ 59.900
Materia Prima	cebada ,centeno y maíz aromatizada con bayas de enebro				Año:	1830
Servicio:	Vaso largo o copa con base será una buena idea. Además, si el borde se curva hacia adentro, los aromas se concentrarán, facilitando la cata. Se mezcla con hielo					
Cantidad x botella	750 ml					
Cantidad en Onzas	25					
Perdida / desperdicio	Como la botella cuenta con dosificador tiene menos margen de perdida de solo ½ onza por botella					
	Ejemplo de Regla			Cóctel Tom Collins		
						

Categorías: Destilado (D), Fermentado (F), Infusión (I), Macerado (M) Espirituosas (E), Aperitivos (A) Digestivo (Di) Natural (N) Artificial (Ar) Simple (S) Mixto (Mx)

Responder al siguiente Interrogante:

¿Cuál es la importancia del manejo de medidas de botellas en la mixología?

Al manejar las medidas de las botellas podremos calcular el rendimiento de las mismas, esto también nos ayudará a la estandarización y el costeo de nuestras recetas, además poder calcular el rendimiento y/o pérdidas que nos puede dar cada una de ellas, es importante además ejercer un control siempre sobre ello, ya que los bartender pueden empezar a trabar la mixología de memoria sin hacer las recetas como están estandarizadas, dejando pérdidas para el bar.

En algunos bares para determinar la cantidad de tragos que todavía contiene una botella, utilizan de manera artesanal una regla específica para cada tipo de botella, esto le indicará al administrador cuantos tragos todavía quedan en el contenido de la botella y cuantos se han vendido cada día. Esto ha sido usado durante años, hoy por hoy se han establecido también unos programas de sistemas o unas aplicaciones que le ayudan al barman o administrador a tener la misma información.



Fuente: <https://www.bartenderco.com/#/>

En el siguiente video explico el servicio del Aperol

<https://www.youtube.com/watch?v=RddfTUxxieg>

1 ½ Onzas de Jugo de Naranja

1 ½ Onzas de Aperol

Hielo

Naranja para decorar