

O DRINK
— PERFEITO

Você sabe o que é **mixologia**?

Mixologia é o desenvolvimento da coquetelaria. Um estudo aprofundado sobre a combinação de sabores e ingredientes que vão resultar em um saboroso coquetel.

Pra isso o mixologista utiliza os seguintes utensílios:



coqueteleira



coador



macerador



pá de gelo



shaker

espremedor



dosador



pegador



colher bailarina

negroni



copos indicados:



topázio
rocks



vegas
rocks



americano
rocks



brooklyn
rocks

- gelo
- 25 ml gin
- 25 ml campari
- 25 ml vermute rosso
- 1/2 rodela de laranja

Coloque o gelo no copo e em seguida acrescente as doses de gin, campari e vermute rosso. Misture e finalize com meia rodela de laranja.

Copos rocks são ideiais para drinks com duas ou mais doses alcóolicas.

Assista o vídeo da produção deste Negroni através deste QR code





dry martini

taça indicada:



- gelo
- 50 ml gin
- 20 ml vermute branco seco
- azeitonas

Refresque a taça e o shaker colocando gelo. Elimine o gelo do shaker e acrescente o gin e o vermute. Misture. Retire o gelo da taça e acrescente o drink finalizando com as azeitonas.

A taça Martini foi inspirada nas primeiras taças da história.

Assista o vídeo da produção deste Dry Martini através deste QR code



gin tônica



taça e copos indicados:

- gelo
- 50 ml gin
- 200 ml água tônica
- limão Tahiti



gin



americano
long drink



dubai
long drink

Coloque gelo na taça e mexa para refrescá-la. Acrescente o gin e a água tônica. Por fim, adicione uma rodela de limão e misture.

A taça Gin passou a ser mais utilizada para este drink, pois de seu grande bojo retém mais a capacidade de gelo.

Assista o vídeo da produção deste Gin Tônica através deste QR code



manhattan



copos e taça indicados:



ilhabela
coquetel



old
fashioned



martini

- gelo
- 50 ml bourbon
- 25 ml vermute rosso
- angostura
- cereja

Coloque gelo na coqueteleira e no copo. Ainda na coqueteleira, misture o bourbon, o vermute rosso e algumas gotas de angostura. Despreze o gelo do copo, adicione o drink e finalize com a cereja.

Manhattan é um coquetel de sabor forte e marcante, urbano, como o bairro novaiorquino cujo nome faz homenagem

Assista o vídeo da produção deste Manhattan através deste QR code



mojito

copos indicados:



ilhabela
long drink



americano
long drink



atol
long drink

- gelo
- folhas de hortelã
- 2 colheres de açúcar
- suco de limão fresco
- 60 ml rum
- água com gás

Coloque no copo as folhas de hortelã, o açúcar e o suco de limão. Macere suavemente. Acrescente o rum e o gelo. A quantidade de gelo deve ser sempre maior que a quantidade de rum. Complete com água com gás.

Assista o vídeo da produção deste Mojito através deste QR code



old fashioned



copos indicados:



amassadinho
rocks



old
fashioned



geometria
rocks

- gelo
- 50 ml bourbon
- 2 colheres de açúcar
- água com gás
- angostura
- 1/2 rodela de laranja
- cereja

Diretamente no copo, dissolva com a colher o açúcar no burbon e alguma gotas de angostura. Adicione gelo e complete com água com gás. Finalize com meia rodela de laranja e uma cereja.

Assista o vídeo da produção deste Old Fashioned através deste QR code



margarita

taça indicada:



margarita

- gelo
- 50 ml tequila branca
- 25 ml contreau
- 20 ml suco de limão fresco
- 2 colheres de açúcar
- sal e limão (para crustar a taça)

Na taça e na coqueteleira, coloque gelo. Na sequência adicione a tequila, o contreau, o suco de limão e o açúcar. Feche a coqueteleira e bata. Para crustar a taça: corte o limão ao meio passe em um prato. Passe a borda da taça no limão e em seguida no sal. Elimine o gelo da taça e despeje o conteúdo da coqueteleira.

Assista o vídeo da produção desta Margarita através deste QR code



O DRINK — PERFEITO

 facebook.com/nadirfigueiredo

 instagram.com/nadirfigueiredo

 **NADIR
FIGUEIREDO**