



EDUCACIÓN CONTINUA

CURSO DE: BARTENDER PROFESIONAL

COCTELERIA
Orígenes e historia

SEGÚN SU TEXTURA

BARTENDER – PROFESIONAL

UNIDAD 8

Diversidad de tragos



https://cdn2.rsvponline.mx/files/rsvp/styles/wide/public/images/main/2019/cocteles_collage_.jpg

Los tragos y los cocteles en general tienen a su vez gran variedad de clasificaciones, las cuales son determinadas desde distintos ángulos, como son:

por su tamaño, por su forma de preparación, por su sabor, por su textura, etc.

Según su Textura

- **Cre moso:**

Son sobre todo cócteles nutritivos que utilizan ingredientes como helados o yema de huevo. Habitualmente se toman como postre.

- **Gaseoso:**

Son muy ligeros y se suelen emplear para acompañar las comidas.

▪ **Granizado:**

Es muy refrescante, sobre todo para épocas de mucho calor como el verano. Los granizados suelen ser tragos cortos para evitar que el hielo se deshaga y estropee la mezcla.

▪ **Suave:**

Mezcla frutas y especias con refrescos de cola o naranja que dejan una agradable sensación en el paladar.

Trabajo práctico de la lección

Realizar una línea del tiempo en la herramienta Power Point, que contenga como mínimo investigaciones sobre el tema tratado.

¿Dónde debo realizar el trabajo?

Power Point

¿Dónde encuentro el tema o información para realizar en mi trabajo?

En el presente módulo o en la web.

¿En qué formato debe entregar el trabajo?

Formato Power Point

¿Cuál es el lugar de envío del trabajo?

El trabajo es autónomo, no necesita subir a un lugar específico.