## 1. OBJETIVO:

Desarrollar una guía para la unificación de los parámetros de preparación de las bebidas ofertadas a nuestros socios y clientes bajo el criterio de higiene, manipulación, calidad, preparación, presentación y tiempos de respuesta.

## 2. DEFINICIONES:

Las definiciones de cada variedad de licor se encuentran dadas dentro de cada receta estándar.

## 3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

### 3.1 SERVICIO DE VINOS

#### 3.1.1 VINOS FINOS DE MESA

**Definiciones**

El vino es el producto de la fermentación alcohólica del jugo de la uva o mosto de la variedad “vitis viniferas”.

**Procedimiento**

1. Colocar las copas para el tipo de vino a servir al lado derecho del lugar donde se ubica la copa para agua.

2. Ubicar junto al puesto del anfitrión la botella en la hielera (en hielo si es un vino blanco o un vino rosado o vacía si es un vino tinto; el vino tinto también se podrá colocar en el centro de la mesa por solicitud del cliente o manejo de espacios)

3. Tomar la botella de vino con la etiqueta al frente y presentarla al cliente indicando verbalmente la marca y el tipo de vino.

4. A la orden de aprobación por parte del anfitrión; con el somelier de servicio a la mano realizar el siguiente procedimiento:

- Cortar la parte superior de la etiqueta que cubre el cuello de la botella.
- Insertar la punta de gusano del sacacorchos ligeramente fuera del centro y se gira hasta una raya antes del completo de la punta de gusano para prevenir atravesar la totalidad del corcho.
- Halar del somelier sin girar la botella.
- Limpiar el borde da la botella con una servilleta limpia.
- Colocar el corcho en un plato mantequillero y ubicarlo en la mesa cerca al anfitrión.
- Primero se sirve la copa del anfitrión, en poco menos de una cuarta parte, para que lo pruebe y se asegure de que el vino está en perfectas condiciones.
- El vino debe servirse del lado derecho del comensal en la copa que debe estar del mismo lado.
- Las copas se deben llenar entre una tercera parte y la mitad. Enseguida la botella debe girarse para que la última gota caiga sobre la boquilla de la botella y no se derrame.

- Ubicar la botella en el balde.
- Siempre estar atento a volver a servir el vino.

**VINO BLANCO**



**VINO TINTO**




### 3.1.2 VINOS ESPUMOSOS

**Definición**

Los vinos espumosos se hacen mediante una segunda fermentación que ocurre en la botella cerrada, donde el dióxido de carbono atrapado se queda como parte del vino, el cual al abrirlo resulta efervescente.

**Procedimiento**

1. Montar las copas adecuadas en la mesa (copa flauta), al lado derecho de la copa de vino.
2. Llevar la botella de champaña a la mesa en la hielera.
3. Tomar la botella por el cuello y secarla con una servilleta para presentarla al anfitrión.
4. A la orden de aprobación por parte del anfitrión:
5. Cortar la parte superior de la etiqueta que cubre el cuello de la botella.

6. Trozar el alambre que está bajo la capucha de metal que cubre el corcho y retirarlo.
7. Inmediatamente colocar el pulgar sobre el corcho, para evitar que accidentalmente vuele sin control, pues la presión que hay dentro de la botella es de 4 a 5 atmósferas.
8. Envolver el cuello de la botella con una servilleta y lejos de la cara tomar el corcho con la mano mientras la botella se coloca en un ángulo de 45 grados al tiempo que se gira para descorcharla.
9. Limpiar la boca de la botella con una servilleta.
10. Servir el champaña en dos movimientos: primero se sirve lentamente hasta que la espuma alcance el borde de la copa; esperar un momento a que la espuma se detenga y entonces se continúa sirviendo hasta llenar cerca de la mitad de la copa. Si la copa se llena demasiado rápido la espuma se derramara.



### 3.1.3 Vinos fortificados

**Definiciones**

JEREZ

El Jerez se elabora en Andalucía en el sur de España, en un triángulo que tiene como vértices Jerez de la Frontera, el puerto de Santa María y Sanlucar de Barrameda, donde crecen unas uvas de la variedad Palomino, Pedro Ximenez, Mollar y Cancazo.

El Jerez se elabora con el método de Solera, que consiste en un gigantesco sistema de toneles de roble apilados, cada uno de los cuales tiene una cantidad variable de Jerez, con una antigüedad que puede llegar hasta los cien años.

**Procedimiento**

1. Se toma el vino generalmente del refrigerador, pues debe estar frío.
2. En copa para jerez.
3. Servir 45 gr de Jerez (1 ½ onza).




### 3.1.4 VINOS AROMATIZADOS

| NOMBRE | DEFINICION | PROCEDIMIENTOS | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| **DUBONETT** | Vino aromatizado elaborado con quinina, café, cacao y otros productos. | • En vaso old fashion.<br>• Agregue cubos de hielo.<br>• Servir 45 gr. de Dubonnet (1 ½ onza).<br>• Agregue un twis de limón.<br>• Presente la bebida con un agitador. | |
| **VERMOUTH** | Aperitivo italiano elaborado con vino y aromatizado de sustancias y plantas amargas; se distinguen tres tipos: blanco seco, blanco dulce y rojo dulce. Su grado de alcohol es de 16° a 18°. | • En vaso old fashion.<br>• Agregar ½ rodaja de limón y hielo en cubos.<br>• Servir 45 gr. De vermouth (1 ½ onza).<br>• Presentar con agitador. |  |
| **BITTER CAMPARI** | El Campari es un amargo italiano elaborado por los hermanos Campari en Milan, a base de quinina, de un rojo profundo dado con colorante de Cochinilla | • En vaso old fahion.<br>• Agregar ½ rodaja de naranja y cubos de hielo.<br>• Servir 45 gr. De Campari ( 1 ½ onza).<br>• Presentar con agitador.<br>• se debe ofrecer al cliente la posibilidad de tomarlo solo o |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | mezclado con jugo de naranja o soda. | |

### 3.2 CERVEZAS

**Definiciones**

La cerveza es una bebida muy antigua, poco alcohólica, muy utilizada como refrescante en los climas cálidos. Su grado alcohólico varía de entre 3.5° a 6°. Las materias primas de su elaboración son la cebada y el lúpulo. La cerveza como el sifón puede ser “rubia” o “negra”.

**Procedimiento**

- CERVEZA EN BOTELLA : después de solicitada la marca, se servirá con cuidado en vaso cervecero, teniendo en cuenta no producir mucha espuma, Si no se quiere con espuma bastara con inclinar un poco el vaso y escanciar despacio dejándola caer por las paredes del mismo.

- CERVEZA DE BARRIL: En vaso cervecero. El surtidor está unido al barril por un tubo y también al gas carbónico. No se debe cerrar el paso desde el momento en que se inicia a servir el vaso hasta que se acabe.



## 3.3 AGUARDIENTES Y DESTILADOS

| NOMBRE | DEFINICION | PROCEDIMIENTO | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| **AGUARDIENTE** | Bebida destilada del anís. | • En copa caña.<br>• Servir 30 gr de aguardiente (1 onza ).<br>• Acompañar con cascos de limón y naranja. |  |
| **COÑAC** | • El coñac es obtenido por destilación de vinos cosechados en la región de coñac, en el departamento de Charente (Francia) y que deben reunir una serie de requisitos:<br>◦ Vinos de la región de Coñac.<br>◦ Elaborado bajo el sistema tradicional charentais<br>◦ Envejecer en toneles de roble.<br>◦ Llegar a 70º al producirse, aunque luego se vaya rebajando.<br>• Las botellas llevan unas siglas que indicaran la antigüedad:<br>◦ V.O Muy viejo (10 a 15 años)<br>◦ V.O.P. producto muy viejo (15 años)<br>◦ V.S.O.P. producto superior muy viejo (20 años)<br>◦ V.V.S.O.P. producto superior viejisimo (25 años) | En copa balón para obtener el máximo de sus propiedades, su aroma, su sabor, en una palabra su bouquet. Servir poniendo la copa en posición horizontal 30 gr de coñac (1 onza). |  |
| **BRANDY** | Se denomina así al aguardiente de vino destilado en otros países diferentes de Francia. | • En copa balón.<br>• Servir 30 gr de Brandy (1 onza). | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **GINEBRA** | Aguardiente obtenido por destilación del mosto de cereales (maíz, cebada) rectificado y aromatizado con bayas de enebro y sustancias aromáticas como angélica, cardamomo, y otras hierbas | • En vaso old fashion.<br>• Agregar rodaja de limón y cubos de hielo.<br>• Servir 30 gr de ginebra ( 1 onza )<br>• Puede también acompañarse con Ginger, Tónica o jugo de naranja según preferencias del cliente. |  |
| **TEQUILA** | El Tequila es un aguardiente típicamente mexicano, obtenido de la fermentación y destilación del agave tequilana Weber, en sus variedades azul y xiguin, que se cultiva en las tierras de temporal de Jalisco y parte de Nayarit. | • En copa caña.<br>• Servir 30 gr de tequila (1 onza )<br>• Acompañar con cascos de limón y sal. |  |
| **RON** | Aguardiente obtenido por destilación de la caña de azúcar. Tenemos dos tipos: blanco y dorado. | • Se puede servir solo, con hielo, mezclado con cola o ginger.<br>• Solo: en copa caña.<br>• Con hielo: en vaso old fashion.<br>• Agregar cubos de hielo.<br>• Agregar una rodaja de limón.<br>• Presentar con un agitador.<br>• Mezclado: en vaso estándar.<br>• agregar cubos de hielo y rodaja de limón.<br>• Servir 30 gr de ron (1 onza ).<br>• Presentar con un agitador. |  |
| **VODKA** | Aguardiente a base de granos y papas. Es destilado y consumido principalmente en Rusia en donde alcanza a tener 80° de alcohol. | • Se puede servir solo, con hielo, mezclado con tónica, ginger o jugo de naranja.<br>• Solo: en copa caña.<br>• Con hielo: en vaso old fashion,<br>• Agregar cubos de hielo<br>• Agregar una rodaja de limón.<br>• Presentar con un agitador.<br>• Mezclado: en vaso estándar agregar cubos de hielo y una |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | rodaja de limón o naranja según el mezclador.<br>• Servir 30 gr de vodka (1 onza ).<br>• Presentar con agitador. | |
| **WHISKY** | Aguardiente obtenido por destilación de un mosto de cereales fermentados. El cereal más utilizado es la cebada. La cebada se limpia, se moja. Después se lleva a los hornos de secado, trabajando estos hornos con carbón vegetal. Se almacena y la malta se muele. Se mezcla con agua hirviendo, se filtra y se enfría en refrigeradores. Se deja fermentar y se destila en el alambique. Después se vuelve a destilar y se recoge en barriles de roble hasta su embotellamiento y venta. | • Solo:<br>En copa caña, aunque se acostumbre a servirlo en vaso old fashion.<br>Se sirve doble o sencillo; el doble 2 onzas; el sencillo 1 onza.<br>• Con hielo:<br>En vaso old fashion<br>Agregar hielo<br>Se sirve doble o sencillo; el doble 2 onzas; el sencillo 1 onza.<br>• Con agua o soda:<br>En vaso estándar<br>Agregar hielo<br>Se sirve doble o sencillo; el doble 2 onzas; el sencillo 1 onza.<br>• Completar con agua o soda según preferencia del cliente y la cantidad indicada por este. | <br> |

### 3.4 LICORES

| NOMBRE | DEFINICION | POCEDIMIENTO | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| ***CREMA BAYLEYS*** | Crema a base de whisky. Generalmente se ofrece como aperitivo | • En vaso old fashion.<br>• Agregar cubos de hielo.<br>• Servir 45 gr. de crema Bayleis (1 ½ onza).<br>• Presentar con agitador. |  |
| **AMARETTO** | El Amaretto es un licor italiano que se vende bajo diferentes marcas, hecho a base de las almendras de albaricoque o chabacano, con una graduación de 20° a 23°. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Amaretto (2/3 onza). |  |
| **GRAND MARNIER** | Grand Marnier es otro de los licores de Curasao, una naranja de cascara amarga que crece en Curasao, una de las islas de las Antillas, frente a las costas de Venezuela, mezclado con Coñac y otras hierbas, cortezas y raíces, con un sabor singular y una graduación de 40°. | • En copa push caffe.<br>• Servir 20cc de Grand Marnier (2/3 onza). |  |
| **DRAMBUI** | El Drambui elaborado por la familia Mackinon, en Escocia desde 1745, es un licor de whisky escocés y miel de brezo, extraída de las flores de esa planta que crece en los bosques de Europa y otras hierbas, con una graduación alcohólica de 40°. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Drambui (2/3 onza). |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **COUNTREAU** | El Cointreau es un licor hecho por la familia Countreau en Angers, Francia y también en los Estados Unidos, a base de cortezas de naranja amargas, y es considerado uno de los mejores triple sec, con una graduación de 40° de alcohol. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Countreau (2/3 onza) |  |
| **CREMA DE MENTA** | La crema de menta es muy apreciada por sus cualidades digestivas, con 30° de alcohol. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Crema de Menta (2/3 onza). |  |
| **BEDECTINE** | El D.O.M. Benedictine es el licor actual más antiguo desde 1510. Es un licor amarillo verdoso con 43° de alcohol, que se elabora con aguardiente de vino e infinidad de hierbas, plantas, raíces, cortezas y se añeja por cuatro años antes de embotellarse. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Benedictine (2/3 onza). |  |

### 3.5 COCTELERIA

| NOMBRE | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| **EL PADRINO** | • 1 ½ onza de whisky queen anne o sir edward´s<br>• ¾ onza de amaretto | Agregue 5 cubos de hielo en un vaso old fashion.<br><br>Sirva el whisky.<br><br>Vierta el amaretto deslizado por las paredes del vaso.<br><br>No revuelva.<br><br>No necesita decoración. Preséntese con un agitador. |  |
| **PLAZA CLUB** | • 1 onza de brandy Napoleón<br>• 1 onza de benedictine | Agregue hielo en la coctelera.<br><br>Vierta el brandy y el bedectine en la coctelera.<br><br>Agite fuertemente.<br><br>Cuele sobre una copa cóctel previamente enfriada.<br><br>No necesita decoración. |  |
| **ALEXANDER** | • 1 ½ onza de brandy Domecq<br><br>• 1 onza de crema de cacao<br>• 2 cucharadas de crema de leche | Agregue hielo en la coctelera.<br><br>Vierta el brandy, la crema de cacao y la crema de leche.<br><br>Agite fuertemente la coctelera.<br><br>Cuele sobre una copa cóctel previamente enfriada.<br><br>Espolvoree canela en polvo a la bebida.<br><br>No necesita decoración. |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **COSMICO** | • 1 onza de ron oscuro caldas o santa fe<br>• ¾ onza de triple sec<br>• 2 onzas de jugo de naranja<br>• 1 golpe de granadina | Agregue hielo en la coctelera.<br>Vierta el ron, el triple sec y el jugo de naranja.<br>Agite fuertemente la coctelera.<br>Cuele sobre una copa cóctel previamente escarchada con azúcar y granadina.<br>Aplique un golpe de granadina.<br>Decore con una media luna de naranja al borde de la copa y una cereza en palillo. |  |
| **MARTINI** | • 1 onza de ginebra lady di<br>• 1 golpe de vermouth seco<br>• 1 aceituna sin relleno<br>• 1 golpe de gotas amargas | Agregue hielo en la coctelera.<br>Vierta la ginebra.<br>Agregue el vermouth y las gotas amargas.<br>Agite fuertemente la coctelera.<br>Cuele sobre una copa cóctel previamente enfriada.<br>Decore con una aceituna en su palillo al fondo de la copa. |  |
| **MOJITO** | • 1 onza de ron blanco<br>• 1 onza de zumo de hierbabuena<br>• 1 cucharadita de jarabe de bar<br>• 3 onzas de soda | Agregue hielo en la coctelera.<br>Vierta el ron, el zumo de hierbabuena y el jarabe.<br>Agite suavemente dos o tres veces.<br>Sirva en un vaso largo con tres cubos de hielo.<br>Decore con una hoja de hierbabuena. |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SCREW DRIVER** | 1 onza de vodka veraskaya<br>3 onzas de jugo de naranja<br><br>1 golpe de gotas amargas<br><br>1 golpe de granadina | Agregue hielo en un vaso alto<br><br>Vierta el vodka y el jugo de naranja.<br><br>Agregue un golpe de gotas amargas.<br><br>Agregue un golpe de granadina. Mezcle con un agitador.<br><br>Decore con una media luna de naranja al borde del vaso con una cereza marrasquino en su palillo. |  |
| **TOM COLLINS** | • 1 onza de ginebra lady di<br>• 1 cucharada de jugo de limón<br>• 1 cucharada de jarabe de bar<br>• 3 onzas de soda.<br>• 1 golpe de granadina. | Agregue hielo en un vaso alto.<br><br>Vierta la ginebra.<br><br>Agregue el jarabe de bar y el jugo de limón.<br><br>Mezcle con un agitador y Agregue la soda.<br><br>Decore con una rodaja de limón al borde del vaso y una cereza marrasquino en su palillo. |  |
| **CUBA LIBRE** | • 1 onza de ron oscuro caldas o santa fe.<br>• 3 onzas de coca-cola.<br>• 1 golpe de jugo de limón.<br>• 1 golpe de gotas amargas | Agregue hielo en un vaso alto.<br><br>Vierta el ron.<br><br>Agregue la coca-cola, el jugo de limón y las gotas amargas.<br><br>Mezcle con un agitador.<br><br>Decore con una rodaja de limón dentro de la bebida. |  |
| **MARGARITA** | • 11/2 onza de tequila José Cuervo.<br>• ½ onza de triple sec.<br>• 1 golpe de jugo de limón. | Agregue hielo en la coctelera.<br><br>Vierta el tequila, el triple sec y el jugo de limón. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Agitar breve pero vigorosamente.<br><br>Vierta sobre una copa margarita previamente enfriada y escarchada con sal al borde.<br><br>Decore con una rodaja de limón al borde. |  |
| **CABEZA DE JABALÍ** | • 1 medida de aguardiente néctar<br>• 1 medida de ron tres esquinas<br>• 1 medida de vodka nicolaya<br>• 1 medida de brandy Domecq<br>• 1 medida de ginebra lady di<br>• 1 medida de sir edward's<br>• 1 medida de crema triple sec<br>• ½ onza de granadina<br>• 2 cucharada de crema de leche<br>• 2 cucharada de leche condensada (lechera)<br>• Hielo decoración | Combine los ingredientes en el vaso de la licuadora, licue por 2 minutos y sirva en una copa grande, decore con cerezas. |  |
| **RUSO NEGRO** | • 2 Medida de Vodka Nicolaya<br>• 1 Medida de Crema de café<br>• 2 Cucharada de Crema de Leche<br>• 2 Cucharada de Leche condensada (Lechera)<br>• Decoración Rodaja de limón, cerezas | Mezcle los ingredientes en el vaso de la licuadora, licue por 2 minutos y sirva en una copa alta de cóctel, decore con cerezas. |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PIÑA COLADA** | • Porción de Piña sin corazón<br>• 2 Medida de Ron tres Esquinas<br>• 1 Medida de Crema de Coco<br>• 2 Cucharadas de Crema de Leche | Licue todos los ingredientes por 2 minutos, cuele en un recipiente; sírvalo en una copa grande, adorne con un trozo de piña y cerezas Para 1 Cóctel |  |
| **GRILLO** | • 2 Medida de Vodka Nicolaya<br>• ½ vaso de limónada natural<br>• Hielo (cubos)<br>• 1 Golpe de colorante azul<br>• Decoración al gusto | En un vaso corto con hielo agregué la mitad de limonada natural y el vodka, añada colorante y mezcle.<br><br>Decore con rodaja de limón y cerezas. |  |
| **GRILLO** | • 2 Medida de Vodka Nicolaya<br>• 1 Frasco de jugo de tomate<br>• 1 Gramo de pimienta molida<br>• 1 Gramo de sal<br>• 2 Golpes de salsa de tabasco<br>• ¼ Medidas de zumo de limón<br>• 2 Golpe de Gotas Amargas<br>• 1 Tallo de apio, Hielo (cubo)<br>• Decórelo con una rodaja de limón | Vierta en un vaso el vodka, el zumo de limón, la salsa de tabasco, mezcle los ingredientes, sirva en un vaso largo con el hielo, decore con rodaja de limón y apio |  |
| **GÁRGOLAS** | • 1 Medida de Aperitivo Bailey's<br>• 1 Medida de Sir Edward's<br>• 1 Medida de Amaretto Convier<br>• 2 Cucharada de Crema de Leche | Combine los ingredientes en el vaso de la licuadora, licue por 2 minutos y sirva en un a copa coñac y espolvoree polvo dorado, decore con cerezas. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | • 2 Cucharada de Leche condensada (lechera)<br>• Hielo (Cubos)<br>• Decoración | |  |

**3.6 BEBIDAS**

**3.6.1 BEBIDAS GASIFICADAS**

**Definiciones**

Bebidas artificiales no alcohólicas de libre comercio en el mercado bajo las normas sanitarias correspondientes.

**Procedimiento**
**GASEOSAS**

- Vaso estándar con cubos de hielo
- Servicio sin levantar demasiado la botella para no hacer espuma.

**GINGER ALE**

- Vaso estándar con cubos de hielo.
- Rodaja de limón.
- Servir sin levantar demasiado la botella.
- Tecnología: bebida elaborada con jengibre, gas carbónico y agua.

**TONICA**

- Vaso estándar con cubos de hielo.
- Rodaja de limón.
- Servir sin levantar demasiado la botella.
- Tecnología: bebida elaborada con quinina, gas carbónico y agua.

**JUGOS PREPARADOS**

- Verificar fecha de vencimiento.

- En vaso estándar, agregar cubos de hielo.
- Servir la bebida.
- Presentar con pitillos.

**3.6.2 BEBIDAS NATURALES**

**LIMONADA NATURAL**

**Definiciones**

Producto alimenticio natural con de vitamina C, en presentación comercial como ZUMO DE LIMÓN.

**Procedimiento**

- En vaso estándar agregar cubos de hielo.
- Agregar 1 onza de zumo de limón.
- Agregar 1 onza de jarabe de bar.
- Agregar 6 onzas de agua.
- Agitar la mezcla anterior.
- Decorar con una rodaja de limón al borde del vaso.
- Presentar con pitillos.



## 4. CONTROL DE CAMBIOS

| FECHA | CAMBIO | VERSIÓN |
|---|---|---|
| 2015/03/02 | CAMBIOS CODIFICACION SIGI | 4 |

| ELABORÓ: | REVISÓ: | APROBÓ: |
|---|---|---|
| Nombre: Juan Carlos Salcedo<br>Cargo: Responsable Alimentos y Bebidas<br>Firma: | Nombre: Juan Carlos Salcedo<br>Cargo: Responsable Alimentos y Bebidas<br>Firma: | Nombre:<br>Cargo:<br>Firma: |

## 1. OBJETIVO:

Desarrollar una guía para la unificación de los parámetros de preparación de las bebidas ofertadas a nuestros socios y clientes bajo el criterio de higiene, manipulación, calidad, preparación, presentación y tiempos de respuesta.

## 2. DEFINICIONES:

Las definiciones de cada variedad de licor se encuentran dadas dentro de cada receta estándar.

## 3. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

### 3.1 SERVICIO DE VINOS

#### 3.1.1 VINOS FINOS DE MESA

**Definiciones**

El vino es el producto de la fermentación alcohólica del jugo de la uva o mosto de la variedad “vitis viniferas”.

**Procedimiento**

1. Colocar las copas para el tipo de vino a servir al lado derecho del lugar donde se ubica la copa para agua.

2. Ubicar junto al puesto del anfitrión la botella en la hielera (en hielo si es un vino blanco o un vino rosado o vacía si es un vino tinto; el vino tinto también se podrá colocar en el centro de la mesa por solicitud del cliente o manejo de espacios)

3. Tomar la botella de vino con la etiqueta al frente y presentarla al cliente indicando verbalmente la marca y el tipo de vino.

4. A la orden de aprobación por parte del anfitrión; con el somelier de servicio a la mano realizar el siguiente procedimiento:

- Cortar la parte superior de la etiqueta que cubre el cuello de la botella.
- Insertar la punta de gusano del sacacorchos ligeramente fuera del centro y se gira hasta una raya antes del completo de la punta de gusano para prevenir atravesar la totalidad del corcho.
- Halar del somelier sin girar la botella.
- Limpiar el borde da la botella con una servilleta limpia.
- Colocar el corcho en un plato mantequillero y ubicarlo en la mesa cerca al anfitrión.
- Primero se sirve la copa del anfitrión, en poco menos de una cuarta parte, para que lo pruebe y se asegure de que el vino está en perfectas condiciones.
- El vino debe servirse del lado derecho del comensal en la copa que debe estar del mismo lado.
- Las copas se deben llenar entre una tercera parte y la mitad. Enseguida la botella debe girarse para que la última gota caiga sobre la boquilla de la botella y no se derrame.

- Ubicar la botella en el balde.
- Siempre estar atento a volver a servir el vino.

**VINO BLANCO**



**VINO TINTO**




### 3.1.2 VINOS ESPUMOSOS

**Definición**

Los vinos espumosos se hacen mediante una segunda fermentación que ocurre en la botella cerrada, donde el dióxido de carbono atrapado se queda como parte del vino, el cual al abrirlo resulta efervescente.

**Procedimiento**

1. Montar las copas adecuadas en la mesa (copa flauta), al lado derecho de la copa de vino.
2. Llevar la botella de champaña a la mesa en la hielera.
3. Tomar la botella por el cuello y secarla con una servilleta para presentarla al anfitrión.
4. A la orden de aprobación por parte del anfitrión:
5. Cortar la parte superior de la etiqueta que cubre el cuello de la botella.

6. Trozar el alambre que está bajo la capucha de metal que cubre el corcho y retirarlo.
7. Inmediatamente colocar el pulgar sobre el corcho, para evitar que accidentalmente vuele sin control, pues la presión que hay dentro de la botella es de 4 a 5 atmósferas.
8. Envolver el cuello de la botella con una servilleta y lejos de la cara tomar el corcho con la mano mientras la botella se coloca en un ángulo de 45 grados al tiempo que se gira para descorcharla.
9. Limpiar la boca de la botella con una servilleta.
10. Servir el champaña en dos movimientos: primero se sirve lentamente hasta que la espuma alcance el borde de la copa; esperar un momento a que la espuma se detenga y entonces se continúa sirviendo hasta llenar cerca de la mitad de la copa. Si la copa se llena demasiado rápido la espuma se derramara.



### 3.1.3 Vinos fortificados

**Definiciones**

JEREZ

El Jerez se elabora en Andalucía en el sur de España, en un triángulo que tiene como vértices Jerez de la Frontera, el puerto de Santa María y Sanlucar de Barrameda, donde crecen unas uvas de la variedad Palomino, Pedro Ximenez, Mollar y Cancazo.

El Jerez se elabora con el método de Solera, que consiste en un gigantesco sistema de toneles de roble apilados, cada uno de los cuales tiene una cantidad variable de Jerez, con una antigüedad que puede llegar hasta los cien años.

**Procedimiento**

1. Se toma el vino generalmente del refrigerador, pues debe estar frío.
2. En copa para jerez.
3. Servir 45 gr de Jerez (1 ½ onza).




### 3.1.4 VINOS AROMATIZADOS

| NOMBRE | DEFINICION | PROCEDIMIENTOS | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| **DUBONETT** | Vino aromatizado elaborado con quinina, café, cacao y otros productos. | • En vaso old fashion.<br>• Agregue cubos de hielo.<br>• Servir 45 gr. de Dubonnet (1 ½ onza).<br>• Agregue un twis de limón.<br>• Presente la bebida con un agitador. | |
| **VERMOUTH** | Aperitivo italiano elaborado con vino y aromatizado de sustancias y plantas amargas; se distinguen tres tipos: blanco seco, blanco dulce y rojo dulce. Su grado de alcohol es de 16° a 18°. | • En vaso old fashion.<br>• Agregar ½ rodaja de limón y hielo en cubos.<br>• Servir 45 gr. De vermouth (1 ½ onza).<br>• Presentar con agitador. |  |
| **BITTER CAMPARI** | El Campari es un amargo italiano elaborado por los hermanos Campari en Milan, a base de quinina, de un rojo profundo dado con colorante de Cochinilla | • En vaso old fahion.<br>• Agregar ½ rodaja de naranja y cubos de hielo.<br>• Servir 45 gr. De Campari ( 1 ½ onza).<br>• Presentar con agitador.<br>• se debe ofrecer al cliente la posibilidad de tomarlo solo o |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | mezclado con jugo de naranja o soda. | |

### 3.2 CERVEZAS

**Definiciones**

La cerveza es una bebida muy antigua, poco alcohólica, muy utilizada como refrescante en los climas cálidos. Su grado alcohólico varía de entre 3.5° a 6°. Las materias primas de su elaboración son la cebada y el lúpulo. La cerveza como el sifón puede ser “rubia” o “negra”.

**Procedimiento**

- CERVEZA EN BOTELLA : después de solicitada la marca, se servirá con cuidado en vaso cervecero, teniendo en cuenta no producir mucha espuma, Si no se quiere con espuma bastara con inclinar un poco el vaso y escanciar despacio dejándola caer por las paredes del mismo.

- CERVEZA DE BARRIL: En vaso cervecero. El surtidor está unido al barril por un tubo y también al gas carbónico. No se debe cerrar el paso desde el momento en que se inicia a servir el vaso hasta que se acabe.



### 3.3 AGUARDIENTES Y DESTILADOS

| NOMBRE | DEFINICION | PROCEDIMIENTO | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| **AGUARDIENTE** | Bebida destilada del anís. | • En copa caña.<br>• Servir 30 gr de aguardiente (1 onza ).<br>• Acompañar con cascos de limón y naranja. |  |
| **COÑAC** | • El coñac es obtenido por destilación de vinos cosechados en la región de coñac, en el departamento de Charente (Francia) y que deben reunir una serie de requisitos:<br>◦ Vinos de la región de Coñac.<br>◦ Elaborado bajo el sistema tradicional charentais<br>◦ Envejecer en toneles de roble.<br>◦ Llegar a 70º al producirse, aunque luego se vaya rebajando.<br>• Las botellas llevan unas siglas que indicaran la antigüedad:<br>◦ V.O Muy viejo (10 a 15 años)<br>◦ V.O.P. producto muy viejo (15 años)<br>◦ V.S.O.P. producto superior muy viejo (20 años)<br>◦ V.V.S.O.P. producto superior viejisimo (25 años) | En copa balón para obtener el máximo de sus propiedades, su aroma, su sabor, en una palabra su bouquet. Servir poniendo la copa en posición horizontal 30 gr de coñac (1 onza). |  |
| **BRANDY** | Se denomina así al aguardiente de vino destilado en otros países diferentes de Francia. | • En copa balón.<br>• Servir 30 gr de Brandy (1 onza). | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **GINEBRA** | Aguardiente obtenido por destilación del mosto de cereales (maíz, cebada) rectificado y aromatizado con bayas de enebro y sustancias aromáticas como angélica, cardamomo, y otras hierbas | • En vaso old fashion.<br>• Agregar rodaja de limón y cubos de hielo.<br>• Servir 30 gr de ginebra ( 1 onza )<br>• Puede también acompañarse con Ginger, Tónica o jugo de naranja según preferencias del cliente. |  |
| **TEQUILA** | El Tequila es un aguardiente típicamente mexicano, obtenido de la fermentación y destilación del agave tequilana Weber, en sus variedades azul y xiguin, que se cultiva en las tierras de temporal de Jalisco y parte de Nayarit. | • En copa caña.<br>• Servir 30 gr de tequila (1 onza )<br>• Acompañar con cascos de limón y sal. |  |
| **RON** | Aguardiente obtenido por destilación de la caña de azúcar. Tenemos dos tipos: blanco y dorado. | • Se puede servir solo, con hielo, mezclado con cola o ginger.<br>• Solo: en copa caña.<br>• Con hielo: en vaso old fashion.<br>• Agregar cubos de hielo.<br>• Agregar una rodaja de limón.<br>• Presentar con un agitador.<br>• Mezclado: en vaso estándar.<br>• agregar cubos de hielo y rodaja de limón.<br>• Servir 30 gr de ron (1 onza ).<br>• Presentar con un agitador. |  |
| **VODKA** | Aguardiente a base de granos y papas. Es destilado y consumido principalmente en Rusia en donde alcanza a tener 80° de alcohol. | • Se puede servir solo, con hielo, mezclado con tónica, ginger o jugo de naranja.<br>• Solo: en copa caña.<br>• Con hielo: en vaso old fashion,<br>• Agregar cubos de hielo<br>• Agregar una rodaja de limón.<br>• Presentar con un agitador.<br>• Mezclado: en vaso estándar agregar cubos de hielo y una |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | rodaja de limón o naranja según el mezclador.<br>• Servir 30 gr de vodka (1 onza ).<br>• Presentar con agitador. | |
| **WHISKY** | Aguardiente obtenido por destilación de un mosto de cereales fermentados. El cereal más utilizado es la cebada. La cebada se limpia, se moja. Después se lleva a los hornos de secado, trabajando estos hornos con carbón vegetal. Se almacena y la malta se muele. Se mezcla con agua hirviendo, se filtra y se enfría en refrigeradores. Se deja fermentar y se destila en el alambique. Después se vuelve a destilar y se recoge en barriles de roble hasta su embotellamiento y venta. | • Solo:<br>En copa caña, aunque se acostumbre a servirlo en vaso old fashion.<br>Se sirve doble o sencillo; el doble 2 onzas; el sencillo 1 onza.<br>• Con hielo:<br>En vaso old fashion<br>Agregar hielo<br>Se sirve doble o sencillo; el doble 2 onzas; el sencillo 1 onza.<br>• Con agua o soda:<br>En vaso estándar<br>Agregar hielo<br>Se sirve doble o sencillo; el doble 2 onzas; el sencillo 1 onza.<br>• Completar con agua o soda según preferencia del cliente y la cantidad indicada por este. | <br> |

### 3.4 LICORES

| NOMBRE | DEFINICION | POCEDIMIENTO | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| ***CREMA BAYLEYS*** | Crema a base de whisky. Generalmente se ofrece como aperitivo | • En vaso old fashion.<br>• Agregar cubos de hielo.<br>• Servir 45 gr. de crema Bayleis (1 ½ onza).<br>• Presentar con agitador. |  |
| **AMARETTO** | El Amaretto es un licor italiano que se vende bajo diferentes marcas, hecho a base de las almendras de albaricoque o chabacano, con una graduación de 20° a 23°. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Amaretto (2/3 onza). |  |
| **GRAND MARNIER** | Grand Marnier es otro de los licores de Curasao, una naranja de cascara amarga que crece en Curasao, una de las islas de las Antillas, frente a las costas de Venezuela, mezclado con Coñac y otras hierbas, cortezas y raíces, con un sabor singular y una graduación de 40°. | • En copa push caffe.<br>• Servir 20cc de Grand Marnier (2/3 onza). |  |
| **DRAMBUI** | El Drambui elaborado por la familia Mackinon, en Escocia desde 1745, es un licor de whisky escocés y miel de brezo, extraída de las flores de esa planta que crece en los bosques de Europa y otras hierbas, con una graduación alcohólica de 40°. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Drambui (2/3 onza). |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **COUNTREAU** | El Cointreau es un licor hecho por la familia Countreau en Angers, Francia y también en los Estados Unidos, a base de cortezas de naranja amargas, y es considerado uno de los mejores triple sec, con una graduación de 40° de alcohol. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Countreau (2/3 onza) |  |
| **CREMA DE MENTA** | La crema de menta es muy apreciada por sus cualidades digestivas, con 30° de alcohol. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Crema de Menta (2/3 onza). |  |
| **BEDECTINE** | El D.O.M. Benedictine es el licor actual más antiguo desde 1510. Es un licor amarillo verdoso con 43° de alcohol, que se elabora con aguardiente de vino e infinidad de hierbas, plantas, raíces, cortezas y se añeja por cuatro años antes de embotellarse. | • En copa poush caffe.<br>• Servir 20cc de Benedictine (2/3 onza). |  |

### 3.5 COCTELERIA

| NOMBRE | INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | PRESENTACION |
|---|---|---|---|
| **EL PADRINO** | • 1 ½ onza de whisky queen anne o sir edward´s<br>• ¾ onza de amaretto | Agregue 5 cubos de hielo en un vaso old fashion.<br><br>Sirva el whisky.<br><br>Vierta el amaretto deslizado por las paredes del vaso.<br><br>No revuelva.<br><br>No necesita decoración. Preséntese con un agitador. |  |
| **PLAZA CLUB** | • 1 onza de brandy Napoleón<br>• 1 onza de benedictine | Agregue hielo en la coctelera.<br><br>Vierta el brandy y el bedectine en la coctelera.<br><br>Agite fuertemente.<br><br>Cuele sobre una copa cóctel previamente enfriada.<br><br>No necesita decoración. |  |
| **ALEXANDER** | • 1 ½ onza de brandy Domecq<br><br>• 1 onza de crema de cacao<br>• 2 cucharadas de crema de leche | Agregue hielo en la coctelera.<br><br>Vierta el brandy, la crema de cacao y la crema de leche.<br><br>Agite fuertemente la coctelera.<br><br>Cuele sobre una copa cóctel previamente enfriada.<br><br>Espolvoree canela en polvo a la bebida.<br><br>No necesita decoración. |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **COSMICO** | • 1 onza de ron oscuro caldas o santa fe<br>• ¾ onza de triple sec<br>• 2 onzas de jugo de naranja<br>• 1 golpe de granadina | Agregue hielo en la coctelera.<br>Vierta el ron, el triple sec y el jugo de naranja.<br>Agite fuertemente la coctelera.<br>Cuele sobre una copa cóctel previamente escarchada con azúcar y granadina.<br>Aplique un golpe de granadina.<br>Decore con una media luna de naranja al borde de la copa y una cereza en palillo. |  |
| **MARTINI** | • 1 onza de ginebra lady di<br>• 1 golpe de vermouth seco<br>• 1 aceituna sin relleno<br>• 1 golpe de gotas amargas | Agregue hielo en la coctelera.<br>Vierta la ginebra.<br>Agregue el vermouth y las gotas amargas.<br>Agite fuertemente la coctelera.<br>Cuele sobre una copa cóctel previamente enfriada.<br>Decore con una aceituna en su palillo al fondo de la copa. |  |
| **MOJITO** | • 1 onza de ron blanco<br>• 1 onza de zumo de hierbabuena<br>• 1 cucharadita de jarabe de bar<br>• 3 onzas de soda | Agregue hielo en la coctelera.<br>Vierta el ron, el zumo de hierbabuena y el jarabe.<br>Agite suavemente dos o tres veces.<br>Sirva en un vaso largo con tres cubos de hielo.<br>Decore con una hoja de hierbabuena. |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SCREW DRIVER** | 1 onza de vodka veraskaya<br>3 onzas de jugo de naranja<br><br>1 golpe de gotas amargas<br><br>1 golpe de granadina | Agregue hielo en un vaso alto<br><br>Vierta el vodka y el jugo de naranja.<br><br>Agregue un golpe de gotas amargas.<br><br>Agregue un golpe de granadina. Mezcle con un agitador.<br><br>Decore con una media luna de naranja al borde del vaso con una cereza marrasquino en su palillo. |  |
| **TOM COLLINS** | • 1 onza de ginebra lady di<br>• 1 cucharada de jugo de limón<br>• 1 cucharada de jarabe de bar<br>• 3 onzas de soda.<br>• 1 golpe de granadina. | Agregue hielo en un vaso alto.<br><br>Vierta la ginebra.<br><br>Agregue el jarabe de bar y el jugo de limón.<br><br>Mezcle con un agitador y Agregue la soda.<br><br>Decore con una rodaja de limón al borde del vaso y una cereza marrasquino en su palillo. |  |
| **CUBA LIBRE** | • 1 onza de ron oscuro caldas o santa fe.<br>• 3 onzas de coca-cola.<br>• 1 golpe de jugo de limón.<br>• 1 golpe de gotas amargas | Agregue hielo en un vaso alto.<br><br>Vierta el ron.<br><br>Agregue la coca-cola, el jugo de limón y las gotas amargas.<br><br>Mezcle con un agitador.<br><br>Decore con una rodaja de limón dentro de la bebida. |  |
| **MARGARITA** | • 11/2 onza de tequila José Cuervo.<br>• ½ onza de triple sec.<br>• 1 golpe de jugo de limón. | Agregue hielo en la coctelera.<br><br>Vierta el tequila, el triple sec y el jugo de limón. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Agitar breve pero vigorosamente.<br><br>Vierta sobre una copa margarita previamente enfriada y escarchada con sal al borde.<br><br>Decore con una rodaja de limón al borde. |  |
| **CABEZA DE JABALÍ** | • 1 medida de aguardiente néctar<br>• 1 medida de ron tres esquinas<br>• 1 medida de vodka nicolaya<br>• 1 medida de brandy Domecq<br>• 1 medida de ginebra lady di<br>• 1 medida de sir edward's<br>• 1 medida de crema triple sec<br>• ½ onza de granadina<br>• 2 cucharada de crema de leche<br>• 2 cucharada de leche condensada (lechera)<br>• Hielo decoración | Combine los ingredientes en el vaso de la licuadora, licue por 2 minutos y sirva en una copa grande, decore con cerezas. |  |
| **RUSO NEGRO** | • 2 Medida de Vodka Nicolaya<br>• 1 Medida de Crema de café<br>• 2 Cucharada de Crema de Leche<br>• 2 Cucharada de Leche condensada (Lechera)<br>• Decoración Rodaja de limón, cerezas | Mezcle los ingredientes en el vaso de la licuadora, licue por 2 minutos y sirva en una copa alta de cóctel, decore con cerezas. |  |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PIÑA COLADA** | • Porción de Piña sin corazón<br>• 2 Medida de Ron tres Esquinas<br>• 1 Medida de Crema de Coco<br>• 2 Cucharadas de Crema de Leche | Licue todos los ingredientes por 2 minutos, cuele en un recipiente; sírvalo en una copa grande, adorne con un trozo de piña y cerezas Para 1 Cóctel |  |
| **GRILLO** | • 2 Medida de Vodka Nicolaya<br>• ½ vaso de limónada natural<br>• Hielo (cubos)<br>• 1 Golpe de colorante azul<br>• Decoración al gusto | En un vaso corto con hielo agregué la mitad de limonada natural y el vodka, añada colorante y mezcle.<br><br>Decore con rodaja de limón y cerezas. |  |
| **GRILLO** | • 2 Medida de Vodka Nicolaya<br>• 1 Frasco de jugo de tomate<br>• 1 Gramo de pimienta molida<br>• 1 Gramo de sal<br>• 2 Golpes de salsa de tabasco<br>• ¼ Medidas de zumo de limón<br>• 2 Golpe de Gotas Amargas<br>• 1 Tallo de apio, Hielo (cubo)<br>• Decórelo con una rodaja de limón | Vierta en un vaso el vodka, el zumo de limón, la salsa de tabasco, mezcle los ingredientes, sirva en un vaso largo con el hielo, decore con rodaja de limón y apio |  |
| **GÁRGOLAS** | • 1 Medida de Aperitivo Bailey's<br>• 1 Medida de Sir Edward's<br>• 1 Medida de Amaretto Convier<br>• 2 Cucharada de Crema de Leche | Combine los ingredientes en el vaso de la licuadora, licue por 2 minutos y sirva en un a copa coñac y espolvoree polvo dorado, decore con cerezas. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | • 2 Cucharada de Leche condensada (lechera)<br>• Hielo (Cubos)<br>• Decoración | |  |

**3.6 BEBIDAS**

**3.6.1 BEBIDAS GASIFICADAS**

**Definiciones**

Bebidas artificiales no alcohólicas de libre comercio en el mercado bajo las normas sanitarias correspondientes.

**Procedimiento**
**GASEOSAS**

- Vaso estándar con cubos de hielo
- Servicio sin levantar demasiado la botella para no hacer espuma.

**GINGER ALE**

- Vaso estándar con cubos de hielo.
- Rodaja de limón.
- Servir sin levantar demasiado la botella.
- Tecnología: bebida elaborada con jengibre, gas carbónico y agua.

**TONICA**

- Vaso estándar con cubos de hielo.
- Rodaja de limón.
- Servir sin levantar demasiado la botella.
- Tecnología: bebida elaborada con quinina, gas carbónico y agua.

**JUGOS PREPARADOS**

- Verificar fecha de vencimiento.

- En vaso estándar, agregar cubos de hielo.
- Servir la bebida.
- Presentar con pitillos.

**3.6.2 BEBIDAS NATURALES**

**LIMONADA NATURAL**

**Definiciones**

Producto alimenticio natural con de vitamina C, en presentación comercial como ZUMO DE LIMÓN.

**Procedimiento**

- En vaso estándar agregar cubos de hielo.
- Agregar 1 onza de zumo de limón.
- Agregar 1 onza de jarabe de bar.
- Agregar 6 onzas de agua.
- Agitar la mezcla anterior.
- Decorar con una rodaja de limón al borde del vaso.
- Presentar con pitillos.



## 4. CONTROL DE CAMBIOS

| FECHA | CAMBIO | VERSIÓN |
|---|---|---|
| 2015/03/02 | CAMBIOS CODIFICACION SIGI | 4 |

| ELABORÓ: | REVISÓ: | APROBÓ: |
|---|---|---|
| Nombre: Juan Carlos Salcedo<br>Cargo: Responsable Alimentos y Bebidas<br>Firma: | Nombre: Jorge Tibaná Puentes<br>Cargo: Coordinador Grupo de Gestión Sede Principal<br>Firma: | Nombre: Coronel (FAC) Hersay Bejarano Gomez<br>Cargo: Director General (e)<br>Firma: |