



## CURSO COCKTAIL VS MOCKTAIL

CHEF CRISTINA  
CAMACHO

Cuando calienta el sol...  
aquí en la casa

### HORARIO

29 de Agosto de 2020. Sábado  
de 11:00 a 12:30 hrs.

### PRECIO

Costo por clase: \$350.00  
1 sesión



Clase virtual en  
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

## ¿QUÉ UTENSILIOS Y EQUIPO REQUIERO?

Utensilios/Equipo	Observaciones
• 2 Tabla de picar	
• 1 Cuchillo chef	
• 1 Cuchillo chico	
• 1 Shaker coctelero	Si no cuentas con uno puedes utilizar un vaso mezclador de plástico que consigues en el súper
• 1 Pinzas para hielo	
• 1 Plato chico	
• 1 Colador chico	
• 1 Pelador horizontal	
• 1 Cuchara coctel o agitador	Puedes utilizar una cuchara larga
• 1 Mortero para cocteles	Puedes utilizar una cuchara para machacar la hierbabuena
• 1 Licuadora	
• 1 Exprimidor	
• 1 Jigger	Puedes utilizar un caballito como medidor o tazas medidoras de repostería.
• 1 Taza medidora	
• 4 Cucharas	
• 1 Olla pequeña	
• 2 Trapo de cocina	
• 2 Vaso old fashion	
• 1 Copa margarita o copa martini	
• 1 Tarro de masón	
• 1 Copa huracán o vaso pilsner	
• 1 Vaso alto o highball	
• 1 Recipiente para hielo	
• 1 Rodillo	Se utilizará para triturar el hielo en uno de los cócteles.

## INGREDIENTES Y LISTA DE COMPRA

Esta lista de compra es para un rendimiento de 1 bebida por cocktail, si quieres aumentar el número de personas duplica la cantidad para cada bebida adicional.

### FRUTAS Y VERDURAS

Ingredientes	Cantidad	Ingredientes	Cantidad
• Toronja	3 pzas	• Cilantro	15 hojas
• Limón	10 pzas	• Hierbabuena	20 hojas
• Piña completa	1 pza	• Jalapeño	2 pzas

### ABARROTOS

Ingredientes	Cantidad	¿Y si no encuentro algo?
• Tequila o mezcal blanco	60 ml	
• Ron blanco	110 ml	
• Malibú	15 ml	



## CURSO COCKTAIL VS MOCKTAIL

CHEF CRISTINA  
CAMACHO

Cuando calienta el sol...  
aquí en la casa

### HORARIO

29 de Agosto de 2020. Sábado  
de 11:00 a 12:30 hrs.

### PRECIO

Costo por clase: \$350.00  
1 sesión



Clase virtual en  
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800  
contacto@sg.edu.mx

• Licor de naranja	30 ml
• Leche de almendra	20 ml
• Crema de coco	60 ml
• Crema lyncott	20 ml
• Cereza marrasquino	3 pzas
• Chips de coco	20 grms
• Azúcar	20 grs
• Jarabe natural	15 ml
• Miel	30 ml
• Chile en polvo	15 grms
• Sal	10 grms
• Agua mineral	100 ml
o refresco de limón	
• Agua	1000 ml
• Hielo	4500 grms
• Té negro	4 grms

Si no encuentras té suelto,  
puedes utilizar té negro de  
bolsita: 2 ó 3 bolsitas

### MISE IN PLACE\*

#### ¿Qué debo de tener listo?

Ingredientes	Procedimiento
• Toronja	Partir a la mitad una toronja y sacar una rebanada de aproximadamente 3mm y reservar. Exprimir todas las toronjas para obtener el jugo
• Cilantro	Lavar y desinfectar. Secar y quitar hojitas una por una.
• Hierbabuena	Lavar y desinfectar.
• Jalapeño	Cortar en rodajas uno de los chiles y el otro cortar 1/4 parte del lado del rabito de forma diagonal y reservarlo
• Piña	Lavar la piña, separar el tronco, reservar 5 hojas las más lindas, lavarlas y secarlas. Rebanar los extremos de la piña y retirar. Teniendo parada la piña, sobre la tabla de picar y desde la parte superior de la piña, cortarla en 4 , a 3 de estos pedazos retirarle la piel. Al 4to pedazo se cortará nuevamente a la mitad a lo largo y reservar.
• Limón	Un limón cortarlo en rodajas de 3mm aprox, otro limón cortarlo en 6 partes a lo largo.

\*Con este término se designa en el ámbito profesional de la cocina a los preparativos previos y necesarios que se deben contemplar antes de comenzar a ofrecer servicio al cliente en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas. La mise en place incluye la modificación previa de los ingredientes (limpieza, desinfección, cortes, precocción), organización y acondicionamiento de los materiales y utensilios (ollas, cazuelas, cazos, cucharas, palas, afilado de cuchillos), preparación de salsas, guarniciones y decoraciones básicas (caldillo de jitomate, salsas picantes, arroz blanco, salsa holandesa, rallado de quesos, aderezos, mezclas de hierbas), entre muchas otras acciones. El objetivo es agilizar al máximo la labor de elaboración, servicio y presentación de los platillos.

Visita Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/mise-en-place/>