

## MIXOLOGÍA PARA CAMAREROS: BEBIDAS SIN ALCOHOL.

### - CAPÍTULO III -

Los ingredientes sin alcohol representan una parte muy importante de lo que hemos de añadir a nuestros cócteles. Los zumos, las frutas, los siropes, los refrescos.

Cómo combinarlos y sacarles partido para hacer una gran bebida. En nuestros cócteles podemos introducir muchos ingredientes sin alcohol. Vamos a profundizar en los ingredientes sin alcohol líquidos:

**Frutas:** Zumos de frutas, purés o las propias frutas. Normalmente los zumos de frutas son los más utilizados ya que nos permiten añadir una gran parte de agua y sabor a fruta en nuestra bebida.

**Purés:** Últimamente, también están muy de moda ya que son un súper concentrado de sabor y nos dan un toque de fruta fresca, y nos permiten tener una mayor conservación del producto.

**Siropes:** son preparados con una base de agua y azúcar. Los cuales pueden estar aromatizados en ocasiones. También, existen siropes con sabor a destilados (ron, whisky, ginebra...) pero no aportan ni una gota de alcohol.

El sirope más conocido es el Shower (mezcla de sirope de azúcar y zumo de lima o de limón). Este sirope es básico en coctelería y nos sirve para potenciar el sabor de prácticamente todas las bebidas.

La tercera familia la forman los refrescos, con o sin gas. Los refrescos se subdividen en diferentes familias en función del aroma.

Los mixers clásicos son los Refrescos de Cola, los Refrescos Cítricos, la Soda, el Ginger Ale, las Aguas Tónicas.

### RESUMEN

- 1.- Los ingredientes sin alcohol son los más utilizados a la hora de elaborar tragos largos
- 2.- Los ingredientes sin alcohol aportan sabor y alargan la bebida para evitar que se noten las sensaciones alcohólicas
- 3.- Los ingredientes sin alcohol más utilizados son las frutas, los siropes y los refrescos
- 4.- Los refrescos son los ingredientes más utilizados a la hora de preparar los combinados

**¡RESUELVE EL QUIZ DE ESTA PÍLDORA DE ACADEMY!**

**SIGUE APRENDIENDO**