



RECETARIO BASE

**INDICE DE RECETARIO**

001	NEGRONI	035	MADRINA	069	BLACK RUSSIAN
002	MANHATAN	036	MARGARITA VIAGRA	070	DESARMADOR
003	ALMENDRA TOSTADA	037	COCO MANGO	071	BANANA BLISS
004	GIBSON	038	WHITE RUSSIAN	072	CUCARACHA
005	MARGARITA	039	BANANA DRINK	073	ROAD RUNNER
006	PANCHO VILLA	040	BLOODY CESAR	074	GOLDEN PINEAPPLE
007	LUCES DE LA HAVANNA	041	ESTRELLA AZUL	075	LIMBO
008	SANGRIA AZULEJO	042	COSMOPOLITAN	076	ALEXANDER
009	IDEAL BLUE	043	SEX ON THE BEACH	077	FAJA DE ORO
010	TOM COLLINS	044	WOO WOO	078	DEMONIO VERDE
011	ROLLS ROYCE	045	BUL	079	DAISY
012	BLOODY MARÍA	046	PARAISO	080	AMERICAN
013	QUIET SUNDAY	047	COCO LOCO	081	B and B
014	MONJE	048	MORIR SOÑANDO	082	STINGUER
015	MELON BALL	049	TEQUILA SUNSET	083	FRENCH CONECTION
016	PALOMA	050	MIDORI SOUR	084	MIRLO
017	CARIBIC DRINK	051	TROPICAL SEX	085	MEDIAS DE SEDA
018	WHITE SPIDER	052	KIR ROYAL	086	SPLASH
019	CANCÚN MAYA	053	HURACAN	087	BRANDY ALEXANDER
020	SCORPIÓN	054	BRAVE BULL	088	AZTECA COCTEL
021	CABAÑA	055	BAHAMA MAMA	089	CLEMENTINA
022	BLUE LAGOON	056	HARVEY WALLBANGER	090	COCTEL HAWAI
023	PIÑA COLADA	057	BELLINI	091	TIK JOE
024	B52	058	LONG ISLAND ICE TE	092	COCTEL OASIS
025	RUM PUNCH	059	CHI CHI	093	PEACH FRESH
026	COCTEL CHAMPAGNE	060	PETROLEO	094	GOLDEN CADILLAC
027	GALLIANO SPECIAL	061	GOLDEN DREAM	095	PASIÓN TROPICAL
028	WAVE BREZZE	062	BAHIA	096	ALFONSO XIII
029	SPRITZER	063	HORSE'S NECK	097	TEQUILA COCTEL
030	TEQUILA SUNRISE	064	SINGAPORE SLING	098	B. B. C.
031	COCONUT TEQUILA	065	PADRINO	099	LA JOLLA
032	RUSTY NAIL	066	MIDORI COLADO	100	WHISKY SOUR
033	ISLAND DREAM	067	VAMPIRO	101	GREEN EYES
034	CEREBRO	068	PERRO SALADO	102	BULLDOG COOLER

**INDICE DE RECETARIO**

103	ROB ROY	137	ALABAMA SLAMMER	171	ANGEL CARIBEÑO
104	FUZZY NAVEL	138	AMERICANA	172	FLAMINGO
105	BRANDY SQUIRT	139	MARNOUCHKA	173	RED BEER
106	CASCADA COCTEL	140	OLD FASHIONED	174	PRESBISTERIANO
107	BLUE BEER	141	TIKET TO FLY	175	WHITE LADY
108	MONJA	142	BRANDY CRUSTA	176	SANGRIA
109	AMARETTO SOUR	143	RUM RUNNER	177	CASABLANCA
110	BLUE AWAIIAN	144	MAI TAI II	178	GREYHOUND
111	LA CONGA	145	COCO PIÑADA	179	GIMLET
112	DAIQUIRI	146	RUBIA REFRESCANTE	180	LEMON TINI
113	SANGRIA ESPAÑOLA	147	BANANA COW	181	BLUE SPRING
114	PERICO	148	GOLDEN LADY	182	AMOR ARDIENTE
115	BLACK DEVIL	149	KIR O BLANC CASIS	183	MOJITO
116	RITZ FIZZ	150	PIÑA COCTEL	184	BRANDY SOUR
117	ANGEL KISS	151	TOKIO JOE	185	BULL SHOT
118	MAI TAI I	152	GOLDEN FIZZ	186	CAIPIRINHA
119	RAFAGA	153	PARIS DE NOCHE	187	GOLDEN MARGARITA
120	COCTEL LAMBADA	154	MIAMI VICE	188	WINE COOLER
121	GIGOLO	155	SEA BREZZE	189	PAI - AY
122	MADRAS	156	ALEXANDER SISTER	190	COLORO
123	ORGASMO	157	KAMIKAZE	191	PANCHO SPECIAL
124	BRANDY COCKTAILL	158	ALOHA	192	TEQUILA GRANDDADY
125	YELLOW BIRD	159	AGUA MARINA	193	BOUCANIER
126	RED MARTINI	160	GIN AND TONIC	194	CARIBBIAN COCONUT
127	PINK PANTER	161	DREAM COCKTAIL	195	MAÑANGO
128	PIEDRA	162	KING KONG	196	SUNSET BIRD
129	CARIBU	163	STAR HOURSE	197	CUBA LIBRE
130	GRASSHOPPER	164	BARBOTAGE	198	VODKA COLLINS
131	BACARDI COCTEL	165	CHERRY SLING	199	XEL - HA
132	BUCKS FIZZ	166	ZOMBIE	200	PRINCESA DE LAGUNA
133	KICKER	167	TEQUILA DAISY	201	MANGO LOCO
134	SHORE BREZZE	168	HIGH BALL	202	SEVEN AND SEVEN
135	MARTINI	169	SOMBRERO	203	DIRTY MOTHER
136	SOL Y SOMBRA	170	BLOODY MARY	204	DERRAME

**INDICE DE RECETARIO**

205	ORGASMO GRITON	239	BLOODY BULL	273	
206	SEMEN DE BURRO	240	CHAPALA	274	
207	PANTANO	241	CARIBBEAN CHAMPAGNE	275	
208	ECLIPSE	242	FRENCH "75"	276	
209	NUTTY COLADA	243	FROZEN MATADOR	277	
210	BLUE MAUI	244	GIN BUCK	278	
211	DESERT SUNRISE	245	HUMMER	279	
212	FLYING GRASSHOPPER	246	LITTLE DEVIL COCTAIL	280	
213	BULL AND BEAR	247	MORRO	281	
214	BANANA SLIP	248	PINEAPPLE COOLER	282	
215	BRANDY SLING	249	BANSHE	283	
216	IRISH CHARLIE	250	ORANGE BUCK	284	
217	TOMBOY	251		285	
218	MIAMI BEACH COCKTAIL	252		286	
219	BEER BUSTER	253		287	
220	CARIBBEAN CRUISE	254		288	
221	SHANDY GAFF	255		289	
222	BOILERMAKER	256		290	
223	MEXICAN SUNSET	257		291	
224	ORANGE BLOSSOM	258		292	
225	MAIDEN'S BLUSH	259		293	
226	CLAMDIGGER	260		294	
227	MOSCOW MULE	261		295	
228	ITALIAN SOMBRERO	262		296	
229	MINT JULEP	263		297	
230	TOOTSIE ROLL	264		298	
231	ODEON CASINO	265		299	
232	TOP BANANA	266		300	
233	WARD EIGHT	267		301	
234	WILD WENDY	268		302	
235	NORWICH COLLINS	269		303	
236	WILD IRISH ROSE	270		304	
237	GREEN DEVIL	271		305	
238	SHADY LADY	272		306	



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	NEGRONI
NÚMERO DE RECETA:	001
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Campari-vermouth rojo
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Media rodaja de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned, se coloca hielo en cubo se agrega la ginebra, el campari, y el vermouth rojo se decora agregando media rodaja de naranja dentro del coctel y se sirve con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz de Ginebra $\frac{3}{4}$ Oz de Campari $\frac{3}{4}$ Oz de Vermouth Rojo

NOMBRE DE LA RECETA:	MANHATAN
NÚMERO DE RECETA:	002
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey Bourbon
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey Bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vermouth rojo
▪Elemento Aditivo Especial:	Amargo angostura
▪Elemento Decorativo:	Cereza roja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, agregar el whiskey bourbon, el vermouth rojo, el angostura, mezclar, enfriar y servir en copa martinera (fría), agregar una cereza roja y servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Whiskey Bourbon $\frac{3}{4}$ Oz Vermouth rojo 6 Gts. Amargo angostura 1 Pza. Cereza roja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ALMENDRA TOSTADA
NÚMERO DE RECETA:	003
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Amaretto
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Amaretto
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Kahlúa
▪Elemento Aditivo Especial:	Leche clavel
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso old fashioned, poner hielo en cubo agregar el amaretto, kahlúa y leche clavel servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Amaretto ¾ Oz Kahlúa ¾ Oz Leche clavel

NOMBRE DE LA RECETA:	GIBSON
NÚMERO DE RECETA:	004
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vermouth seco
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Cebollita cambray
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo agregar la ginebra y vermouth seco, mezclar, enfriar y servir en copa martinera (fría) y agregar la cebollita cambray, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ½ Oz Vermouth seco



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: MARGARITA
NÚMERO DE RECETA: 005
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Tequila blanco
CLASIFICACIÓN: Aperitivo
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Controy
▪Elemento Aditivo Especial: Jugo de limón
▪Elemento Decorativo: Escarchado de sal
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso de licuadora con hielo frappe agregar el tequila, controy y jugo de limón, licuar y servir en copa champagne escarchada con sal sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Tequila blanco
¾ Oz Controy
¼ Oz Jugo de limón

NOMBRE DE LA RECETA: PANCHO VILLA
NÚMERO DE RECETA: 006
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Tequila blanco
CLASIFICACIÓN: Aperitivo
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Vermouth rojo-jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial: Granadina
▪Elemento Decorativo: Twist de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En un vaso old fashioned poner hielo en cubo agregar el tequila, vermouth rojo, jugo de naranja, granadina y agregar el twist de naranja, servir con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Tequila blanco
¾ Oz Vermouth rojo
3 Oz Jugo de naranja
¼ Oz Granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	LUCES DE LA HAVANNA
NÚMERO DE RECETA:	007
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron Malibú
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron Malibú
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Midori
▪Elemento Decorativo:	Triangulo de piña c/cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, servir ron malibú, midori al final, jugo de naranja, jugo de piña, servir con popote largo, sobre blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron Malibú 1 Oz Midori 3 Oz Jugo de naranja 2 Oz Jugo de piña
NOMBRE DE LA RECETA:	SANGRIA AZULEJO
NÚMERO DE RECETA:	008
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Curazao azul
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Curazao azul
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral-jugo de limón-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Vino tinto
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limón
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir curazao azul, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral y servir el vino tinto a flote, servir con agitador largo y popote, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Curazao azul 1 Oz Vino tinto 2/3 Jugo de limon ¼ Oz Jarabe natural 3 Oz Agua Mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	IDEAL BLUE
NÚMERO DE RECETA:	009
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Curazao azul
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Curazao azul
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jarabe natural-jugo de limón-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Ron oscuro
▪Elemento Decorativo:	Triangulo de piña y cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir curazao azul, jugo de limón, jarabe natural remover y servir el jugo de piña y agregar a flote el ron oscuro servir con agitador y popote largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Curazao azul $\frac{2}{3}$ Jugo de limón 5 Oz Jugo de piña $\frac{3}{4}$ Oz Ron oscuro Dash Jarabe natural

NOMBRE DE LA RECETA:	TOM COLLINS
NÚMERO DE RECETA:	010
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo-acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limón-jarabe natural
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limón
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir ginebra, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral servir con agitador largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Ginebra $\frac{3}{4}$ Oz Jugo de limón 1 Oz Jarabe natural 6 Oz Agua Mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: ROLLS ROYCE

NÚMERO DE RECETA: 011

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Brandy

CLASIFICACIÓN: Digestivo

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Brandy
- Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de naranja
- Elemento Aditivo Especial: No
- Elemento Decorativo: No

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Servir hielo en cubo en vaso mezclador, agregar los ingredientes, mezclar, enfriar y servir en copa martinera, sobre una blonda.

INGREDIENTES:

- 1 ½ Oz Brandy
- ¾ Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA: BLOODY MARÍA

NÚMERO DE RECETA: 012

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Tequila

CLASIFICACIÓN: Refrescante

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Tequila
- Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de tomate
- Elemento Aditivo Especial: Jugo de limón-salsa tabasco
- Elemento Decorativo: Rodaja de limón

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En un vaso Old Fashioned c/hielo en cubo, servir el tequila, jugo de tomate, jugo de limón, la salsa tabasco, se sirve con popote y agitador corto, sobre una blonda.

INGREDIENTES:

- 1 ½ Oz Tequila
- 4 Oz Jugo de tomate
- 2/3 Jugo de limón
- 6 Golpes Salsa tabasco



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	QUIET SUNDAY
NÚMERO DE RECETA:	013
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-amaretto
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Adorno de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso collins c/hielo, agregar el vodka, amaretto, jugo de naranja, granadina y adornar con naranja, servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Amaretto 6 Oz Jugo de naranja dash Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	MONJE
NÚMERO DE RECETA:	014
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	kahlúa
▪Elemento Decorativo:	Canela molida
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En una copa champagnera servir el kahlúa por separado licuar con hielo frappe, el vodka y la leche y servir sobre el kahlúa sin mezclar y agregar canela en polvo, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Vodka ¾ Oz Leche clavel 1 Oz Kahlúa



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MELON BALL
NÚMERO DE RECETA:	015
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Midori
▪Elemento Decorativo:	Perlas de melón
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo se agregan el vodka, midori, jugo de naranja, se agregan las perlas de melón, se sirve con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 1 Oz Midori 4 Oz Jugo de naranja Agregar: Perlas de melón

NOMBRE DE LA RECETA:	PALOMA
NÚMERO DE RECETA:	016
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Refresco de toronja (squirt)
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limón
▪Elemento Decorativo:	El escarchado de sal
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto c/hielo escarchado c/sal agregar tequila, jugo de limón, el refresco de toronja (squirt), servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila 2/3 Jugo de limón 6 Oz Refresco toronja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: CARIBIC DRINK
NÚMERO DE RECETA: 017
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Ron blanco
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Crema de coco-jugo de limón
▪Elemento Aditivo Especial: Menta verde
▪Elemento Decorativo: Rodaja de limón
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En un vaso Licuadora c/hielo frappe agregar el ron blanco, menta verde, crema de coco, jugo de limón, licuar y servir en copa para vino tinto, adornar con rodaja de limón, servir con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Ron blanco
¾ Oz Menta verde
1 ½ Oz Crema de coco
1/3 Jugo de limón

NOMBRE DE LA RECETA: WHITE SPIDER
NÚMERO DE RECETA: 018
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Vodka
CLASIFICACIÓN: Digestivo
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador: Menta blanca
▪Elemento Aditivo Especial: No
▪Elemento Decorativo: No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Vaso mezclador c/hielo agregar el vodka y la menta blanca Mezclar, enfriar y servir en copa martinera sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Vodka
¾ Oz Menta blanca



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: CANCÚN MAYA
NÚMERO DE RECETA: 019
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Ron blanco
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Licor de café-Crema de coco-Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial: Granadina
▪Elemento Decorativo: Piña
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el ron blanco, kahlúa, crema de coco, jugo de piña, licuar y servir en vaso alto, popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Ron blanco
¾ Oz Licor de café
½ Oz Granadina
1 ½ Oz Crema de coco
3 Oz Jugo de piña
½ Oz Leche clavel (opcional)

NOMBRE DE LA RECETA: SCORPIÓN
NÚMERO DE RECETA: 020
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Ron Blanco
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Ron Blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de naranja-Jugo de limón
▪Elemento Aditivo Especial: Brandy
▪Elemento Decorativo: Naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Vaso de licuadora c/hielo frappe añadir ron blanco, jugo de limon, jugo de naranja y brandy, licuar y servir en vaso Old Fashioned.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Ron Blanco
¾ Oz Brandy
3 Oz Jugo de naranja
1/3 Jugo de limón



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: CABAÑA
NÚMERO DE RECETA: 021
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Vodka
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de naranja-jugo de piña-platano
▪Elemento Aditivo Especial: Granadina
▪Elemento Decorativo: Naranja o piña
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Vaso licuadora c/hielo frappe agregar vodka, jugo de naranja, jugo de piña, platano, granadina licuar y servir en vaso alto, popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Vodka
3 Oz Jugo de naranja
3 Oz Jugo de piña
¾ Oz Granadina
¼ Pza Platano

NOMBRE DE LA RECETA: BLUE LAGOON
NÚMERO DE RECETA: 022
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Vodka
CLASIFICACIÓN: Refrescante
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de limon-jarabe natural-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial: Curacao azul
▪Elemento Decorativo: Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En un vaso alto con hielo en cubo, añadir vodka, curacao azul, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, servir con agitador largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Vodka
¾ Oz Curacao Azul
2/3 Jugo de limon
1 Oz Jarabe natural
4 ½ Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PIÑA COLADA
NÚMERO DE RECETA:	023
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-jugo de piña-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar ron blanco, crema de coco, jugo de piña, leche clavel, licuar y servir en vaso alto, con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 1 ½ Oz Crema de coco 4 ½ Oz Jugo de piña ½ Oz Leche clavel (opcional)

NOMBRE DE LA RECETA:	B52
NÚMERO DE RECETA:	024
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Bailey's
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Bailey's
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Grand marnier
▪Elemento Aditivo Especial:	Kahlúa
▪Elemento Decorativo:	
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir bailey's, kahlúa y grand marnier, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Bailey's ¾ Oz Kahlúa ¾ Oz Grand Marnier



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	RUM PUNCH
NÚMERO DE RECETA:	025
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir ron blanco, jugo de naranja, jugo de piña, granadina, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 3 Oz Jugo de naranja 3 Oz Jugo de piña ½ Oz Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	COCTEL CHAMPAGNE
NÚMERO DE RECETA:	026
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Azucar
▪Elemento Aditivo Especial:	Angostura
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa champagne tipo flauta, servir azucar, angostura y champagne, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	6 Oz Champagne 5 Gts Angostura 1 Cuh Azucar



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	GALLIANO SPECIAL
NÚMERO DE RECETA:	027
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Licor de Galliano
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Licor de Galliano
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Champagne
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa champagne tipo flauta, añadir licor de galliano, jugo de limon, champagne, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Licor de Galliano 1/3 Jugo de limon 5 Oz Champagne

NOMBRE DE LA RECETA:	WAVE BREZZE
NÚMERO DE RECETA:	028
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de cranberry
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir vodka, jugo de piña, jugo de cranberry, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Vodka 4 Oz Jugo de Piña 2 Oz Jugo de Cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	SPRITZER
NÚMERO DE RECETA:	029
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vino blanco
CLASIFICACIÓN:	Acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vino blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir vino blanco, agua mineral, agregar el twist de limon, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	3 Oz Vino Blanco 4 Oz Agua mineral

NOMBRE DE LA RECETA:	TEQUILA SUNRISE
NÚMERO DE RECETA:	030
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila Blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-licor de cassis
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir tequila, jugo de naranja, granadina, cassis (opcional), servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila Blanco 4 ½ Oz Jugo de naranja ½ Oz Granadina ½ Oz Licor de Cassis (opcional)



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	COCONUT TEQUILA
NÚMERO DE RECETA:	031
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila 1800
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila 1800
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de cerezas
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar tequila 1800, licor de cerezas, crema de coco, jugo de limon, licuar y servir en copa coctel, popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila 1800 ¾ Oz Licor de Cerezas 1 ½ Oz Crema de coco 1/3 Jugo de limon

NOMBRE DE LA RECETA:	RUSTY NAIL
NÚMERO DE RECETA:	032
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whisky Scotch
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whisky scotch
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Drambuie
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir whisky scotch, drambuie, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whisky Scotch ¾ Oz Drambuie



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ISLAND DREAM
NÚMERO DE RECETA:	033
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir ron blanco, jugo de limon, granadina al final, jugo de naranja, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 1/3 Jugo de limon Dash Granadina 6 Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	CEREBRO
NÚMERO DE RECETA:	034
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Anis dulce
▪Elemento Aditivo Especial:	Bailey's
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cogaquera servir vodka, bailey's, anis dulce, sin mezclar.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Bailey's ¾ Oz Anis Dulce



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MADRINA
NÚMERO DE RECETA:	035
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Amaretto
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir vodka y amaretto, servir con agitador corto sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Amaretto

NOMBRE DE LA RECETA:	MARGARITA VIAGRA
NÚMERO DE RECETA:	036
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Copa escarchada con azucar canderel
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar tequila, curacao azul, controy, jugo de limon, licuar y servir en copa champagnera escarchada con azucar canderel, sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 Oz Tequila Blanco 1 Oz Curacao Azul 1 Oz Controy 2/3 Jugo de limon.



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	COCO MANGO
NÚMERO DE RECETA:	037
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Midori
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Midori
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-crema de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Mango pieza
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar midori, mango, jugo de naranja, crema de coco, licuar y servir en vaso alto, popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Midori 4 Oz Jugo de naranja 1 ½ Oz Crema de coco 1 Pza Mango

NOMBRE DE LA RECETA:	WHITE RUSSIAN
NÚMERO DE RECETA:	038
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Cacao blanca
▪Elemento Aditivo Especial:	Leche clavel
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir vodka, cacao blanca, leche clavel, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Cacao blanca ¾ Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: BANANA DRINK
NÚMERO DE RECETA: 039
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Bacardi limon
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Bacardi limon
▪Elemento Modificador-Mezclador: Licor de platano-jugo delimon
▪Elemento Aditivo Especial: Platano ½ pieza
▪Elemento Decorativo: Rodaja de platano
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Vaso licuadora c/hielo frappe agregar brabdi limon, licor de platano, jugo de limon, ½ platano, licuar y servir en copa para vino tinto, popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Bacardi limon
¾ Oz Licor de platano
1/3 Jugo de limon
½ Platano

NOMBRE DE LA RECETA: BLOODY CESAR
NÚMERO DE RECETA: 040
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Vodka
CLASIFICACIÓN: Refrescante
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador: Jugo clamato-jugo de limon-salsa inglesa y tabasco-sal y pimienta.
▪Elemento Aditivo Especial: No
▪Elemento Decorativo: Escarchado con sal
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En un vaso alto escarchado con sal, hielo en cubo, añadir vodka, jugo de clamato, jugo de limon, salsa tabasco, salsa inglesa, sal, pimienta, servir con popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Vodka
6 Oz Jugo de clamato
2/3 Jugo de limon
10 Gps Salsa Inglesa
6 Gps Salsa Tabasco
Pisca Sal y pimienta



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ESTRELLA AZUL
NÚMERO DE RECETA:	041
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso mezclador c/hielo agregar la ginebra, curacao azul, jugo de naranja, mezclar, enfriar y servir en copa martinera sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Ginebra $\frac{3}{4}$ Oz Curacao azul $\frac{3}{4}$ Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	COSMOPOLITAN
NÚMERO DE RECETA:	042
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de Cranberry
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso mezclador c/hielo agregar el vodka, controy, jugo de limon, jugo de cranberry, mezclar, enfriar y servir en copa martinera sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Vodka $\frac{3}{4}$ Oz Controy $\frac{2}{3}$ Jugo de limon Dash Jugo de cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	SEX ON THE BEACH
NÚMERO DE RECETA:	043
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de cranberry
▪Elemento Aditivo Especial:	Amaretto
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir vodka, jugo de naranja, jugo de cranberry, amaretto a flote, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 3 Oz Jugo de naranja 3 Oz Jugo de cranberry ¾ Oz Amaretto a flote
NOMBRE DE LA RECETA:	WOO WOO
NÚMERO DE RECETA:	044
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de cranberry
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de durazno
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En un vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, licor de durazno, jugo de cranberry, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 1 ½ Oz Licor de Durazno 4 Oz Jugo de Cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BULL
NÚMERO DE RECETA:	045
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron oscuro
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron oscuro
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Cerveza oscura
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En tarro cervecero con hielo en cubo, añadir ron oscuro, jugo de limon, jarabe natural, cerveza oscura, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron oscuro ¾ Oz Jarabe natural 2/3 Jugo de limon 6 Oz Cerveza oscura
NOMBRE DE LA RECETA:	PARAISO
NÚMERO DE RECETA:	046
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-jugo de limon-jugo de naranja-melon
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina al final
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el tequila blanco, controy, jugo de limon, granadina al final, jugo de naranja, pedazo de melon, licuar y servir en copa globo, popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ¾ Oz Controy ¾ Oz Granadina al final 2/3 Jugo de limon 4 Oz Jugo de naranja Trozos Melon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: COCO LOCO
NÚMERO DE RECETA: 047
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Ron blanco
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Vodka-tequila-ginebra-agua de coco
▪Elemento Aditivo Especial: Jugo de limon-jarabe natural
▪Elemento Decorativo: Coco con fruta o flores
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Abrir un coco, sacar el agua, colocar hielo en cubo, agregar el ron, vodka, tequila, ginebra, jugo de limon, jarabe natural, agua del coco, servir con popotes largo.

INGREDIENTES:
¾ Oz Ron blanco
¾ Oz Vodka
¾ Oz Tequila
¾ Oz Ginebra
¾ Oz Jugo de limon
1 Oz Jarabe natural
Llenar con el agua de coco

NOMBRE DE LA RECETA: MORIR SOÑANDO
NÚMERO DE RECETA: 048
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Licor 43
CLASIFICACIÓN: Digestivo
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Licor 43
▪Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial: Leche clavel
▪Elemento Decorativo: Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el licor 43, leche clavel, jugo de naranja, licuar y servir en copa sniffer, popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Licor 43
¾ Oz Leche clavel
1 ½ Oz Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	TEQUILA SUNSET
NÚMERO DE RECETA:	049
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar tequila, creme de coco, jugo de naranja, granadina, licuar y servir en vaso alto, popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco 1 ½ Oz Crema de coco 4 ½ Oz Jugo de naranja ¼ Oz Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	MIDORI SOUR
NÚMERO DE RECETA:	050
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Midori
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Midori
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el midori, jugo de limon, jarabe natural, jugo de naranja, licuar y servir en copa sour, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Midori 2/3 Jugo de limon ¾ Oz Jugo de naranja 1 Oz Jarabe natural



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	TROPICAL SEX
NÚMERO DE RECETA:	051
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor 43
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el vodka, licor 43, jugo de piña, licuar y servir en copa para vino blanco, con popote corto sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Licor 43 3 Oz Jugo de piña
NOMBRE DE LA RECETA:	KIR ROYAL
NÚMERO DE RECETA:	052
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Licor de Cassis
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En una copa champagne tipo flauta, servir champagne frío, licor de cassis, servir sin mezclar, sobre una blanca.
INGREDIENTES:	5 ½ Oz Champagne ½ Oz Licor de Cassis



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	HURACAN
NÚMERO DE RECETA:	053
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron oscuro-ginebra-jugo de naranja-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Amareto (a flote)
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ron blanco, ron oscuro, ginebra, amareto, jugo de naranja, jugo de piña, servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Ron blanco $\frac{3}{4}$ Oz Ron oscuro $\frac{3}{4}$ Oz Ginebra $\frac{3}{4}$ Oz Amareto (a flote) 2 Oz Jugo de naranja 2 Oz Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	BRAVE BULL
NÚMERO DE RECETA:	054
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Kahlúa
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir tequila, kahlúa, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Tequila blanco $\frac{3}{4}$ Oz Kahlúa



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BAHAMA MAMA
NÚMERO DE RECETA:	055
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron Malibú
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron malibú
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jugo de piña-ron añejo
▪Elemento Aditivo Especial:	Kahlúa
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar ron malibú, ron añejo, kahlúa, jugo de limon, jugo de piña, licuar y servir en Vaso alto, popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron Malibú ¾ Oz Ron añejo ¾ Oz Kahlúa 2/3 Jugo de limon 4 Oz Jugo de piña
----------------------	--

NOMBRE DE LA RECETA:	HARVEY WALLBANGER
NÚMERO DE RECETA:	056
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de Galliano
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir vodka, licor de galliano, jugo de naranja, servir con popote largo, sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Licor de Galliano 6 Oz Jugo de naranja
----------------------	--



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BELLINI
NÚMERO DE RECETA:	057
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Nectar de durazno
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Medio durazno
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa champagne tipo flauta, añadir nectar de durazno, champagne frío, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	2 Oz Nectar de Durazno 4 Oz Champagne
NOMBRE DE LA RECETA:	LONG ISLAND ICE TE
NÚMERO DE RECETA:	058
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vodka-tequila-ginebra-jugo de limon-jarabe natural-jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Coca cola
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ron blanco, vodka, tequila, ginebra, jugo de limon, jarabe natural, jugo de naranja, coca cola, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Ron blanco ¾ Oz Vodka ¾ Oz Tequila blanco ¾ Oz Ginebra 2/3 Jugo de limon Dash Jarabe natural 1 Oz Jugo de naranja 1 ½ Oz Coca cola



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	CHI CHI
NÚMERO DE RECETA:	059
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-crema de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Cereza al centro
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el vodka, crema de coco, jugo de piña, granadina, licuar y servir en copa para vino tinto, con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka
	1 ½ Oz Crema de coco
	3 Oz Jugo de piña
	Gts. Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	PETROLEO
NÚMERO DE RECETA:	060
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo maggi
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cogaquera servir tequila blanco, jugo maggi, jugo de limon.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco
	10 gps Jugo maggi
	2/3 Jugo de limon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: GOLDEN DREAM
NÚMERO DE RECETA: 061
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Licor de Galliano
CLASIFICACIÓN: Digestivo
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Licor de Galliano
▪Elemento Modificador-Mezclador: Controy-jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial: Leche clavel
▪Elemento Decorativo: Canela en polvo
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: Vaso licuadora c/hielo frappe agregar licor de galliano, controy, jugo de naranja, leche clavel, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Licor de Galliano
¾ Oz Controy
¾ Oz Jugo de naranja
¾ Oz Leche clavel

NOMBRE DE LA RECETA: BAHIA
NÚMERO DE RECETA: 062
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Licor 43
CLASIFICACIÓN: Digestivo
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Licor 43
▪Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de piña-crema de coco
▪Elemento Aditivo Especial: Leche clavel
▪Elemento Decorativo: Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En copa para vino tinto, servir licor 43, licuar los demás ingredientes y servir sobre el licor 43, sin mezclar, con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Licor 43
1 ½ Oz Crema de coco
3 Oz Jugo de piña
Dash Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	HORSE'S NECK
NÚMERO DE RECETA:	063
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey Bourbon
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey Bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ginger ale
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Esperial de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir whiskey bourbon, ginger ale, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whiskey Bourbon 6 Oz Ginger ale

NOMBRE DE LA RECETA:	SINGAPORE SLING
NÚMERO DE RECETA:	064
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Cherry brandy
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ginebra, cherry brandy, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ¾ Oz Cherry brandy 2/3 Jugo de limon Dash Jarabe natural 4 Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PADRINO
NÚMERO DE RECETA:	065
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whisky scotch
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whisky scotch
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Amaretto
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo agregar whisky scotch, amaretto, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whisky Scotch ¾ Oz Amaretto

NOMBRE DE LA RECETA:	MIDORI COLADO
NÚMERO DE RECETA:	066
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Midori
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Midori
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Crema de coco
▪Elemento Decorativo:	Piña o melon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar midori, crema de coco, jugo de piña, licuar y servir en vaso alto con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Midori 1 ½ Oz Crema de coco 4 Oz Jugo de piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	VAMPIRO
NÚMERO DE RECETA:	067
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Sangrita-jugo de toronja-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Escarchado con sal
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso old fashioned escarchado con sal, hielo en cubo añadir el tequila blanco, sangrita, jugo de toronja, granadina, jugo de limon, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco 1/3 Jugo de limon Dash Jugo de toronja Dash Granadina 3 Oz Sangrita

NOMBRE DE LA RECETA:	PERRO SALADO
NÚMERO DE RECETA:	068
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de toronja
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Escarchado con sal
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto escarchado con sal, hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de toronja, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 6 Oz Jugo de toronja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BLACK RUSSIAN
NÚMERO DE RECETA:	069
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Kahlúa
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el vodka, kahlúa, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Kahlúa

NOMBRE DE LA RECETA:	DESARMADOR
NÚMERO DE RECETA:	070
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir vodka, jugo de naranja, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 6 Oz Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: BANANA BLISS

NÚMERO DE RECETA: 071

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Brandy

CLASIFICACIÓN: Digestivo

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Brandy
- Elemento Modificador-Mezclador: Licor de platano
- Elemento Aditivo Especial: No
- Elemento Decorativo: No

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el brandy, licor de platano, mezclar, enfriar y servir en copa martinera.

INGREDIENTES:

- 1 ½ Oz Brandy
- ¾ Oz Licor de Platano

NOMBRE DE LA RECETA: CUCARACHA

NÚMERO DE RECETA: 072

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Tequila blanco

CLASIFICACIÓN: Digestivo

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Tequila blanco
- Elemento Modificador-Mezclador: Kahlúa
- Elemento Aditivo Especial: No
- Elemento Decorativo: No

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso tequilero servir el tequila, kahlúa, se presenta encendida y se toma de un trago.

INGREDIENTES:

- 1 Oz Tequila
- ½ Oz Kahlúa



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ROAD RUNNER
NÚMERO DE RECETA:	073
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Amaretto
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar vodka, amaretto, crema de coco, leche clavel, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Amaretto ¾ Oz Crema de coco Dash Leche clavel
----------------------	--

NOMBRE DE LA RECETA:	GOLDEN PINEAPPLE
NÚMERO DE RECETA:	074
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Grand Marnier
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Grand Marnier
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, servir grand marnier, jugo de limon, jugo de piña, con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Grand Marnier 4 ½ Oz Jugo de piña 2/3 Jugo de limon
----------------------	--



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	LIMBO
NÚMERO DE RECETA:	075
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el brandy, jugo de piña, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy 6 Oz Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	ALEXANDER
NÚMERO DE RECETA:	076
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Cacao blanca
▪Elemento Decorativo:	Canela en polvo
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar la ginebra, cacao blanca, leche clavel, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Ginebra ¾ Oz Cacao blanca ¾ Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	FAJA DE ORO
NÚMERO DE RECETA:	077
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cognac
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cognac
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Grand Marnier
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cogaquera servir cognac, grand marnier, acompañar con chaiser de agua mineral (opcional).
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Cognac ¾ Oz Grand Marnier

NOMBRE DE LA RECETA:	DEMONIO VERDE
NÚMERO DE RECETA:	078
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Sprite o seven up-vodka
▪Elemento Aditivo Especial:	Midori
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ron blanco, vodka, midori, seven up o sprite, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Ron blanco ¾ Oz Vodka ¾ Oz Midori 4 ½ Oz Sprite o seven up



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	DAISY
NÚMERO DE RECETA:	079
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir brandy, granadina (al final), jugo de limon, agua mineral, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Granadina (al final) 2/3 Jugo de limon 6 Oz Agua mineral

NOMBRE DE LA RECETA:	AMERICANO
NÚMERO DE RECETA:	080
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Campari
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Campari
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Vermouth rojo
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir campari, vermouth rojo, agua mineral, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Campari ¾ Oz Vermouth rojo 6 Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	B and B
NÚMERO DE RECETA:	081
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Benedictine
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cognacquera, servir brandy, benedictine acompañar con chaser de agua mineral (opcional).
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Benedictine

NOMBRE DE LA RECETA:	STINGUER
NÚMERO DE RECETA:	082
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cognac (Brandy)
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cognac (Brandy)
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Menta blanca
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, servir cognac (brandy), menta blanca, con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Cognac (Brandy) ¾ Oz Menta blanca



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	FRENCH CONECTION
NÚMERO DE RECETA:	083
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Amaretto
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Amaretto
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Grand Marnier
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cognacquera servir amaretto, grand marnier, acompañar con chaser de agua mineral (opcional).
INGREDIENTES:	1 Oz Amaretto 1 Oz Grand Marnier

NOMBRE DE LA RECETA:	MIRLO
NÚMERO DE RECETA:	084
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de toronja
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir tequila blanco, jugo de toronja, jugo de limon y agregar el tercio exprimido, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco 1/3 Jugo de limon y agregar 4 Oz Jugo de toronja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MEDIAS DE SEDA
NÚMERO DE RECETA:	085
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Cacao blanca-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Canela en polvo
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar la ginebra, cacao blanca, leche clavel, granadina, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ¾ Oz Cacao blanca ¾ Oz Leche clavel ¾ Oz Granadina
NOMBRE DE LA RECETA:	SPLASH
NÚMERO DE RECETA:	086
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Amaretto
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Amaretto
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el amaretto, jugo de naranja, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Amaretto 6 Oz Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BRANDY ALEXANDER
NÚMERO DE RECETA:	087
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Cacao blanca
▪Elemento Aditivo Especial:	Leche clavel
▪Elemento Decorativo:	Canela en polvo
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el brandy, cacao blanca, leche clavel, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Cacao blanca ¾ Oz Leche clavel

NOMBRE DE LA RECETA:	AZTECA COCTEL
NÚMERO DE RECETA:	088
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo añadir el tequila blanco, jugo de naranja, jugo de piña, granadina, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco 1 ½ Oz Jugo de naranja 1 ½ Oz Jugo de piña ½ Oz Granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	CLEMENTINA
NÚMERO DE RECETA:	089
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Vino tinto
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo añadir el vodka, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, vino tinto a flote, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 1 Oz Vino tinto a flote ¾ Oz Jugo de limon 1 Oz Jarabe natural 3 Oz Agua mineral

NOMBRE DE LA RECETA:	COCTEL HAWAI
NÚMERO DE RECETA:	090
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo añadir el ron blanco, jugo de piña, menta verde al final, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco ¾ Oz Menta verde al final 6 Oz Jugo de piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	TIK JOE
NÚMERO DE RECETA:	091
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Campari
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ron blanco, campari, jugo de naranja, servir con popote largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Ron blanco $\frac{3}{4}$ Oz Campari 6 Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	COCTEL OASIS
NÚMERO DE RECETA:	092
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron Malibú
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron Malibú
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo añadir el ron malibú, jugo de piña, menta verde al final, servir con popote largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Ron Malibú $\frac{3}{4}$ Oz Menta verde 6 Oz Jugo de piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PEACH FRESH
NÚMERO DE RECETA:	093
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ginger ale
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de durazno
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo añadir el vodka, ginger ale, licor de durazno, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Licor de durazno 6 Oz Ginger ale

NOMBRE DE LA RECETA:	GOLDEN CADILLAC
NÚMERO DE RECETA:	094
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Licor de Galliano
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Licor de Galliano
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Cacao blanca
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el licor de galliano, cacao blanca, leche clavel, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Licor de Galliano ¾ Oz Cacao blanca ¾ Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PASIÓN TROPICAL
NÚMERO DE RECETA:	095
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jugo de naranja-jugo de piña-crema de cocodurazno (almibar).
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina al final
▪Elemento Decorativo:	Naranja o piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el brandy, jugo de limon, jugo de naranja, jugo de piña, crema de coco, durazno en almibar, granadina al final, licuar y servir en vaso alto, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy 1/3 Jugo de limon 3 Oz Jugo de naranja 3 Oz Jugo de piña 1 ½ Oz Crema de coco ½ Pza Durazno en almibar Dash Granadina al final

NOMBRE DE LA RECETA:	ALFONSO XIII
NÚMERO DE RECETA:	096
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Kahlúa
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Kahlúa
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el kahlúa, leche clavel, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Kahlúa 1 Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	TEQUILA COCTEL
NÚMERO DE RECETA:	097
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el tequila blanco, granadina, jugo de limon, jugo de naranja, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ½ Oz Granadina 1/3 Jugo de limon ¾ Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	B. B. C.
NÚMERO DE RECETA:	098
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Bailey's
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Bailey's
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-platano-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Kahlúa
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el bailey's, crema de coco, ¼ de platano, kahlúa, leche clavel, licuar y servir en copa para vino tinto, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Bailey's ¾ Oz Kahlúa ¾ Oz Crema de coco ¼ Pza Platano ½ Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	LA JOLLA
NÚMERO DE RECETA:	099
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de platano
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de platano
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el brandy, licor de platano, jugo de naranja, jugo de limon, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Licor de platano Dash Jugo de naranja 1/3 Jugo de limon

NOMBRE DE LA RECETA:	WHISKY SOUR
NÚMERO DE RECETA:	100
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whisky Scotch
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whisky Scotch
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de naranja
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso licuadora c/hielo frappe agregar el whisky scotch, jugo de limon, jarabe natural, jugo de naranja, licuar y servir en copa sour o coctel, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whisky Scotch ¾ Oz Jugo de limon ¾ Oz Jarabe natural ¾ Oz Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	GREEN EYES
NÚMERO DE RECETA:	101
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Midori
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Midori
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-crema de coco-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Canela en polvo
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Servir en copa para vino tinto, el midori, licuar jugo de piña, crema de coco, leche clavel, servir sin mezclar, con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Midori 1 ½ Oz Crema de coco Dash Leche clavel 3 Oz Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	BULLDOG COOLER
NÚMERO DE RECETA:	102
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jarabe natural-ginger ale
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Espiral de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir la ginebra, jugo de limon, jarabe natural, ginger ale, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra 2/3 Jugo de limon ¾ Oz Jarabe natural 5 Oz Ginger ale



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ROB ROY
NÚMERO DE RECETA:	103
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whisky scotch
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whisky scotch
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vermouth rojo
▪Elemento Aditivo Especial:	Angostura
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el whisky scotch, vermouth rojo, angostura, mezclar, enfriar y servir en copa martinera, agregar cereza, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whisky scotch ¾ Oz Vermouth rojo 5 Gts. Angostura

NOMBRE DE LA RECETA:	FUZZY NAVEL
NÚMERO DE RECETA:	104
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de durazno
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir vodka, licor de durazno, jugo de naranja y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Licor de durazno 6 Oz Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BRANDY SQUIRT
NÚMERO DE RECETA:	105
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir brandy, jarabe natural, granadina, agua mineral y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy Dash Jarabe natural Dash Granadina 6 Oz Agua mineral
NOMBRE DE LA RECETA:	CASCADA COCTEL
NÚMERO DE RECETA:	106
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-mango (almibar)
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina al final
▪Elemento Decorativo:	Mango
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir tequila blanco, jugo de naranja, mango en almibar, granadina al final, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popota largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	2 Oz Tequila blanco 4 Oz Jugo de naranja 1 Pza Mango en almibar ¾ Oz Granadina al final



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BLUE BEER
NÚMERO DE RECETA:	107
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cerveza clara
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cerveza clara
▪Elemento Modificador-Mezclador:	No
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa para vino tinto, añadir cerveza clara y curacao azul, servir sin mezclar sobre una blonda.
INGREDIENTES:	6 Oz Cerveza clara ¾ Oz Curacao azul

NOMBRE DE LA RECETA:	MONJA
NÚMERO DE RECETA:	108
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Anis dulce
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Anis dulce
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir anis dulce, agua mineral y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Anis dulce 6 Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	AMARETTO SOUR
NÚMERO DE RECETA:	109
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Amaretto
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Amaretto
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el amaretto, jarabe natural, jugo de limon, jugo de naranja, licuar y servir en copa sour o copa para vino blanco y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Amaretto ¾ Oz Jarabe natural ¾ Oz Jugo de limon ¾ Oz Jugo de naranja
NOMBRE DE LA RECETA:	BLUE AWAIIAN
NÚMERO DE RECETA:	110
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-jugo de piña-leche clavel (opcional)
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir ron blanco, curacao azul, crema de coco, jugo de piña, leche clavel (opcional), licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco ¾ Oz Curacao azul 1 ½ Oz Crema de coco ½ Oz Leche clavel (opcional) 3 Oz Jugo de piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	LA CONGA
NÚMERO DE RECETA:	111
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Angostura
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el tequila blanco, jugo de piña, angostura, agua mineral y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco 3 Oz Jugo de piña 4 Oz Agua mineral 3 Gts Angostura

NOMBRE DE LA RECETA:	DAIQUIRI
NÚMERO DE RECETA:	112
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Jarabe natural
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir ron blanco, jugo de limon, jarabe natural, licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco ¾ Oz Jugo de limon 1 Oz Jarabe natural



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	SANGRIA ESPAÑOLA
NÚMERO DE RECETA:	113
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Vino tinto
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el brandy, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, vino tinto a flote y decorar servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy 2/3 Jugo de limon ¾ Oz Jarabe natural 3 Oz Agua mineral 1 ½ Oz Vino tinto

NOMBRE DE LA RECETA:	PERICO
NÚMERO DE RECETA:	114
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	No
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso tequilero servir tequila blanco y menta verde, sin mezclar, servir derecho.
INGREDIENTES:	1 Oz Tequila blanco ½ Oz Menta verde



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BLACK DEVIL
NÚMERO DE RECETA:	115
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron oscuro
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron oscuro
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vermouth seco
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Aceituna negra
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el ron oscuro, vermouth seco, mezclar y enfriar, servir en copa martinera fría, y decorar, servir sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron oscuro ½ Oz Vermouth seco

NOMBRE DE LA RECETA:	RITZ FIZZ
NÚMERO DE RECETA:	116
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Amaretto-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Petalo de rosa
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa champagne tipo flauta, añadir champagne frio, curacao azul, amaretto, jugo de limon y decorar servir sobre una blanca.
INGREDIENTES:	5 Oz Champagne Dash Curacao azul Dash Amaretto 1/3 Jugo de limon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ANGEL KISS
NÚMERO DE RECETA:	117
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cacao oscura
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cacao oscura
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cognacquera escarchada con azucar, añadir cacao oscura, leche clavel y decorar, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Cacao oscura ¾ Oz Leche clavel
NOMBRE DE LA RECETA:	MAI TAI I
NÚMERO DE RECETA:	118
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron oscuro
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron oscuro
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de Cassis
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ron oscuro, licor de cassis, jugo de piña y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron oscuro ¾ Oz Licor de Cassis 6 Oz Jugo de piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	RAFAGA
NÚMERO DE RECETA:	119
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Anis dulce
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cogaquera servir el tequila blanco, anis dulce, menta verde, se mezclan los ingredientes y se presenta flameado.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ¾ Oz Anis dulce ¾ Oz Menta verde

NOMBRE DE LA RECETA:	COCTEL LAMBADA
NÚMERO DE RECETA:	120
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-cacao blanca
▪Elemento Aditivo Especial:	Amaretto a flote
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el brandy, cacao blanca, jugo de piña, amaretto a flote y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Cacao blanca ¾ Oz Amaretto a flote 4 Oz Jugo de piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	GIGOLO
NÚMERO DE RECETA:	121
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-crema de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Xtabentun
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir la ginebra, xtabentun, crema de coco, jugo de piña, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra 1 ½ Oz Xtabentun 1 ½ Oz Crema de coco 4 Oz Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	MADRAS
NÚMERO DE RECETA:	122
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de cranberry
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka. Jugo de naranja, jugo de cranberry y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 4 Oz Jugo de naranja 2 Oz Jugo de cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ORGASMO
NÚMERO DE RECETA:	123
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Kahlúa
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Kahlúa
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vodka
▪Elemento Aditivo Especial:	Bailey's
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso tequilero (2 ½ Oz), servir el kahlúa, vodka y bailey's, servir sin mezclar y beber de un trago.
INGREDIENTES:	¾ Oz Kahlúa ¾ Oz Vodka ¾ Oz Bailey's

NOMBRE DE LA RECETA:	BRANDY COCKTAILL
NÚMERO DE RECETA:	124
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vermouth rojo
▪Elemento Aditivo Especial:	Angostura
▪Elemento Decorativo:	Agregar cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el brandy, vermouth rojo, angostura, mezclar y enfriar, servir en copa martinera fría, agregar la cereza, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Vermouth rojo 5 Gts Angostura



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	YELLOW BIRD
NÚMERO DE RECETA:	125
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Licor de Galliano
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Licor de Galliano
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron blanco-controy
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso de licuadora con hielo frappe, añadir, licor de galliano, ron blanco, controy, jugo de limon licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Licor de Galliano $\frac{3}{4}$ Oz Ron blanco $\frac{3}{4}$ Oz Controy $\frac{2}{3}$ Jugo de limon

NOMBRE DE LA RECETA:	RED MARTINI
NÚMERO DE RECETA:	126
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vermouth rojo-licor de cassis
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo añadir la ginebra, vermouth rojo, licor de cassis, granadina, mezclar y enfriar servir en copa martinera, y decorar, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Ginebra $\frac{3}{4}$ Oz Vermouth rojo Dash Licor de cassis Dash granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PINK PANTER
NÚMERO DE RECETA:	127
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Cacao blanca-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el vodka, cacao blanca, leche clavel, granadina, licuar y servir en copa coctel, con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Cacao blanca ¾ Oz Leche clavel ¼ Oz Granadina
----------------------	--

NOMBRE DE LA RECETA:	PIEDRA
NÚMERO DE RECETA:	128
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Anis dulce
▪Elemento Aditivo Especial:	Angostura
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cognacquera servir tequila blanco, anís dulce, angostura, servir acompañado con chaiser de agua mi.neral

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ¾ Oz Anis dulce ¼ Oz Angostura
----------------------	--



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	CARIBU
NÚMERO DE RECETA:	129
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Lechce clavel-cerezas-durazno
▪Elemento Aditivo Especial:	Amaretto
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el brandy, amaretto, leche clavel, cerezas, durazno licuar y servir en copa para vino blanco y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Brandy $\frac{3}{4}$ Oz Amaretto $\frac{3}{4}$ Oz Leche clavel 4 Pza Cerezas 1 Pza Durazno (en almibar)
NOMBRE DE LA RECETA:	GRASSHOPPER
NÚMERO DE RECETA:	130
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Menta verde
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Menta verde
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche claver-cacao blanca
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Cerezas (2)
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir la menta verde, cacao blanca, leche clavel, licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Menta verde $\frac{3}{4}$ Oz Cacao blanca $\frac{3}{4}$ Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BACARDI COCTEL
NÚMERO DE RECETA:	131
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron blanco, jugo de limon, granadina, jugo de naranja, licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco ¾ Oz Granadina 2/3 Jugo de limon Dash Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	BUCKS FIZZ
NÚMERO DE RECETA:	132
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Espiral de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa champagne tipo flauta, añadir jugo de naranja, champagne y decorar, servir sobra una blonda.
INGREDIENTES:	4 Oz Champagne 2 Oz Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	KICKER
NÚMERO DE RECETA:	133
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whisky scotch
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whisky scotch
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Midori
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el whisky scotch, midori servir con agitador corto sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whisky scotch ¾ Oz Midori

NOMBRE DE LA RECETA:	SHORE BREZZE
NÚMERO DE RECETA:	134
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-jugo de cranberry
▪Elemento Aditivo Especial:	Angostura
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, angostura, jugo de piña, jugo de cranberry y decorar, servir con popote largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 3 Gts Angostura 2 Oz Jugo de piña 4 Oz Jugo de cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MARTINI
NÚMERO DE RECETA:	135
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vermouth seco
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Aceituna verde
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir la ginebra, vermouth seco, mezclar y enfriar servir en copa martinera y decorar, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ½ Oz Vermouth seco

NOMBRE DE LA RECETA:	SOL Y SOMBRA
NÚMERO DE RECETA:	136
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cognac o Brandy
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cognac o Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Anis dulce
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cognacquera servir el cognac o brandy, anis dulce, acompañar con chaser de agua mineral.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Cognac o Brandy ¾ Oz Anis dulce



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ALABAMA SLAMMER
NÚMERO DE RECETA:	137
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey bourbon
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-ginebra- controy
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de Galliano
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el whiskey bourbon, ginebra, controy, licor de galliano, jugo de naranja y decorar, servir con popote largo sobre una blonda
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Whiskey Bourbon $\frac{3}{4}$ Oz Ginebra $\frac{3}{4}$ Oz Controy $\frac{3}{4}$ Oz Licor de Galliano 4 Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	AMERICANA
NÚMERO DE RECETA:	138
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Refrescante o acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jarabe natural-angostura
▪Elemento Aditivo Especial:	Whiskey bourbon
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de durazno
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el whiskey bourbon, champagne, jarabe natural, angostura y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ oz. Whiskey bourbon $\frac{1}{2}$ oz. Jarabe natural 5 Gts. Angostura 6 oz. Champagne



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MARNOUCHKA
NÚMERO DE RECETA:	139
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Grand marnier
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de naranja, grand marnier y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Vodka $\frac{3}{4}$ Oz Grand marnier 6 Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	OLD FASHIONED
NÚMERO DE RECETA:	140
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey bourbon
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Azucar-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Angostura
▪Elemento Decorativo:	Media rodaja de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo,mezclar el azucar, angostura, agua mineral por ultimo agregar el whiskey bourbon y decorar agregando la media rodaja de naranja, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Whiskey bourbon 1 Cuch Azucar 5 Gts Angostura Dash Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	TIKET TO FLY
NÚMERO DE RECETA:	141
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-vodka-ginebra-tequila
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron blanco, vodka, ginebra, tequila, granadina, jugo de piña, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Ron blanco $\frac{3}{4}$ Oz Vodka $\frac{3}{4}$ Oz Ginebra $\frac{3}{4}$ Oz Tequila $\frac{1}{2}$ Oz Granadina 4 Oz Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	BRANDY CRUSTA
NÚMERO DE RECETA:	142
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-angostura
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de cereza
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el brandy, licor de cerezas, jugo de naranja, angostura, licuar y servir en copa para vino blanco y decorar, servir con popote corto sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Brandy $\frac{3}{4}$ Oz Licor de Cerezas 3 Oz Jugo de naranja 3 Gts Angostura



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	RUM RUNNER
NÚMERO DE RECETA:	143
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-jarabe natural-jugo de imon
▪Elemento Aditivo Especial:	Campari
▪Elemento Decorativo:	Escarchado con sal
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned escarchado con sal, hielo en cubo, añadir ginebra, jugo de piña, jarabe natural, jugo de limon, campari, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ¾ Oz Jarabe natural 2/3 Jugo de limon Dash Campari 3 Oz Jugo de piña
NOMBRE DE LA RECETA:	MAI TAI II
NÚMERO DE RECETA:	144
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron oscuro-controy-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Amaretto a flote
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa para vino tinto con hielo en cubo, añadir ron blanco, ron oscuro, controy, amaretto a flote, jugo de limon y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco ¾ Oz Ron Oscuro ¾ Oz Controy ¾ Oz Amaretto 2/3 Jugo de limon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	COCO PIÑADA
NÚMERO DE RECETA:	145
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron malibú
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron malibú
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Licor de durazno-jugo de limon-piña-carne y agua de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron malibu, licor de durazno, jugo de limon, curacao azul, trozos de piña, carne y agua de coco, licuar y servir en copa para vino blanco y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron Malibú
	¾ Oz Licor de durazno
	1/3 Jugo de limon
	Trozos Piña
	Dash Curacao azul

NOMBRE DE LA RECETA:	RUBIA REFRESCANTE
NÚMERO DE RECETA:	146
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cerveza clara
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cerveza clara
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Sprite o seven up
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto frío, añadir la cerveza, sprite o seven up, servir con agitador largo,sobre una blonda.

INGREDIENTES:	6 Oz Cerveza clara
	4 Oz Sprite o seven up



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: BANANA COW
NÚMERO DE RECETA: 147
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Ron blanco
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Licor de platano-leche clavel-platano
▪Elemento Aditivo Especial: Granadina
▪Elemento Decorativo: Rodaja de platano
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron blanco, licor de platano, leche clavel, ¼ de platano, granadina, licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Ron blanco
¾ Oz Licor de platano
¾ Oz Leche clavel
¼ Pza Platano
Dash Granadina

NOMBRE DE LA RECETA: GOLDEN LADY
NÚMERO DE RECETA: 148
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Brandy
CLASIFICACIÓN: Acompañante
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador: Controy- champagne
▪Elemento Aditivo Especial: Jugo de naranja
▪Elemento Decorativo: No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En copa champagne tipo falauta fria, añadir brandy, controy, jugo de naranja, champagne frio, servir sobre una blonda.

INGREDIENTES:
¾ Oz Brandy
¾ Oz Controy
¾ Oz Jugo de naranja
4 Oz Champagne



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	KIR O BLANC CASIS
NÚMERO DE RECETA:	149
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vino blanco
CLASIFICACIÓN:	Acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vino blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Licor de cassis
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa para vino blanco fría, añadir vino blanco, licor de cassis y decorar, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	5 Oz Vino blanco ½ Oz Licor de Cassis
NOMBRE DE LA RECETA:	PIÑA COCTEL
NÚMERO DE RECETA:	150
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel-jarabe natural-piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de platano
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el tequila blanco, licor de platano, jarabe natural, leche clavel, trozos de piña, licuar y servir en copa para vino tinto y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ¾ Oz Licor de platano ¾ Oz Leche clavel Dash Jarabe natural Trozos Piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	TOKIO JOE
NÚMERO DE RECETA:	151
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Midori
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el vodka, midori, servir con agitador corto sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Midori

NOMBRE DE LA RECETA:	GOLDEN FIZZ
NÚMERO DE RECETA:	152
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Yema de huevo
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir la ginebra, jugo de limon, jarabe natural, yema de huevo, licuar y servir en copa para vino tinto y decorar, servir con popote corto sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ¾ Oz Jugo de limon 1 Oz Jarabde natural 1 Pza Yema de huevo



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PARIS DE NOCHE
NÚMERO DE RECETA:	153
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cognac
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cognac
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Coca cola
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto sin hielo, añadir cognac, coca cola fría, servir con agitador largo sobre una blonda
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Cognac 7 Oz Coca cola fría

NOMBRE DE LA RECETA:	MIAMI VICE
NÚMERO DE RECETA:	154
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-crema de coco-mermelada de fresa
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Licuar a punto de nieve y servir en vaso alto, piña colada medio vaso y daiquiri de fresa medio vaso, y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 1 Oz Jugo de piña 1 Oz Crema de coco 1 Oz Mermelada de fresa ¾ Oz Granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	SEA BREZZE
NÚMERO DE RECETA:	155
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de toronja
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de cranberry
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de toronja, jugo de cranberry, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 4 Oz Jugo de toronja 2 Oz Jugo de cranberry

NOMBRE DE LA RECETA:	ALEXANDER SISTER
NÚMERO DE RECETA:	156
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir la ginebra, menta verde, leche clavel, licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Ginebra ¾ Oz Menta verde ¾ Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	KAMIKAZE
NÚMERO DE RECETA:	157
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Controy
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el vodka, controy, jugo de limon, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Controy ¾ Oz Jugo de limon

NOMBRE DE LA RECETA:	ALOHA
NÚMERO DE RECETA:	158
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-jugo de naranja-jugo de piña-Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	no
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron blanco, crema de coco, jugo de naranja, jugo de piña, jugo de limon, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 1 ½ Oz Crema de coco 1 ½ Oz Jugo de naranja 1 ½ Oz Jugo de piña 1/3 Jugo de limon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	AGUA MARINA
NÚMERO DE RECETA:	159
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Bacardi limon
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Bacardi limon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural-ginger ale
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto, añadir el bacardi limon, jugo de limon, jarabe natural, curacao azul, mezclar todos los ingredientes, agregar ginger ale frío, y decorar servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Bacardi limon ¾ Oz Curacao azul 2/3 Jugo de limon 1 Oz Jarabe natural 6 Oz Ginger ale

NOMBRE DE LA RECETA:	GIN AND TONIC
NÚMERO DE RECETA:	160
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Refrescante-acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua tonica
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir la ginebra, agua tonica y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra 6 Oz Agua tonica



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	DREAM COCKTAIL
NÚMERO DE RECETA:	161
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy
▪Elemento Aditivo Especial:	Anis dulce
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el brandy, controy, anis dulce, mezclar, enfriar y servir en copa martinera fría, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Controy Dash Anis dulce

NOMBRE DE LA RECETA:	KING KONG
NÚMERO DE RECETA:	162
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de cerezas
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, licor de cerezas, jugo de naranja y decorar, servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Licor de cerezas 6 Oz Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	STAR HOURSE
NÚMERO DE RECETA:	163
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Midori
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Midori
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-platano
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de platano
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el midori, licor de platano, jugo de limon, ½ platano, licuar y servir en copa para vino tinto y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz Midori ¾ Oz Licor de platano 1/3 Jugo de limon ½ Pza Platano

NOMBRE DE LA RECETA:	BARBOTAGE
NÚMERO DE RECETA:	164
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Refrescante-acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon – angostura
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa champagne tipo flauta fría, añadir angostura, jugo de limon, champagne fría, granadina al final, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	3 Gts angostura 4 Gts Jugo de limon Dash Granadina al final 5 Oz Champagne



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: CHERRY SLING
NÚMERO DE RECETA: 165
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Brandy
CLASIFICACIÓN: Aperitivo
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial: Licor de cerezas
▪Elemento Decorativo: Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el brandy, licor de cerezas, jugo de limon, y decorar, servir con agitador corto sobre una blonda.

INGREDIENTES:
1 ½ Oz Brandy
¾ Oz Licor de cerezas
2/3 Jugo de limon

NOMBRE DE LA RECETA: ZOMBIE
NÚMERO DE RECETA: 166
PRÁCTICA NÚMERO:
ELEMENTO BASE: Ron blanco
CLASIFICACIÓN: Tropical
COMPOSICIÓN:
▪Elemento Base: Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador: Ron oscuro-ron dorado-cherry brandy-jugo de piña-jugo de limon-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial: Granadina
▪Elemento Decorativo: Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso alto con hielo en cubo, añadir el ron blanco, ron oscuro, ron dorado, cherry brandy, jugo de piña, jugo de limon, jarabe natural, granadina, decorar y servir con popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:
¾ Oz Ron blanco
¾ Oz Ron oscuro
¾ Oz Ron dorado
¾ Oz Cherry brandy
4 Oz Jugo de piña
2/3 Jugo de limon
Dash Jarabe natural
Dash Granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	TEQUILA DAISY
NÚMERO DE RECETA:	167
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina al final
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el tequila, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, granadina al final, decorar y servir con agitador largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ½ Oz Jugo de limon ¾ Oz Jarabe natural 4 ½ Oz Agua mineral Dash Granadina al final

NOMBRE DE LA RECETA:	HIGH BALL
NÚMERO DE RECETA:	168
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whisky scotch
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whisky scotch
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso high ball con hielo en cubo añadir el whisky scotch , agua mineral y decorar, servir con agitador largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whisky scotch 6 Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	SOMBRERO
NÚMERO DE RECETA:	169
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Kahlúa
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Kahlúa
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Tequila blanco -leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Servir el kahlúa en la copa coctel, licuar con hielo frappe, el tequila y leche clavel, servir sobre el kahlúa sin mezclar, decorar y servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Kahlúa ¾ Oz Tequila ¾ Oz Leche clavel

NOMBRE DE LA RECETA:	BLOODY MARY
NÚMERO DE RECETA:	170
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de tomate-jugo de limon-salsa inglesa-salsa tabasco-sal-pimienta
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon o rama de apio
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo añadir el vodka, jugo de tomate, jugo de limon, salsa inglesa, salsa tabasco, sal, pimienta, y decorar, servir con agitador y popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 6 Oz Jugo de tomate 2/3 Jugo de limon 10 Gps Salsa inglesa 6 Gps Salsa tabasco Pisca Sal y pimienta



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ANGEL CARIBEÑO
NÚMERO DE RECETA:	171
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron malibú-crema de coco-jugo de naranja-platano
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir la ginebra, ron malibu, crema de coco, jugo de naranja, ½ platano, curacao azul, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:	¾ Oz Ginebra 1 ½ Oz Ginebra 1 ½ Oz Crema de coco 4 Oz Jugo de naranja ½ Pza Platano Dash Curacao azul
----------------------	--

NOMBRE DE LA RECETA:	FLAMINGO
NÚMERO DE RECETA:	172
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina al final
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el ron blanco, granadina al final, jugo de piña, jugo de limon, y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco ¾ Oz Granadina al final 6 Oz Jugo de piña 1/3 Jugo de limon
----------------------	--



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	RED BEER
NÚMERO DE RECETA:	173
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Cerveza-salsa inglesa-salsa tabasco-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto escarchado con sal , poner hielo en cubo, añadir el vodka, cerveza, salsa inglesa, salsa tabasco, jugo de limon y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 6 Oz Cerveza 10 Gps Salsa inglesa 7 Gps Salsa tabasco 2/3 Jugo de limon

NOMBRE DE LA RECETA:	PRESBISTERIANO
NÚMERO DE RECETA:	174
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whisky scotch
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whisky scotch
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ginger ale-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo frappe añadir el whisky scotch, ginger ale, agua mineral y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Whisky scotch 3 Oz Ginger ale 3 Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	WHITE LADY
NÚMERO DE RECETA:	175
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Clara de huevo
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir la ginebra, controy, jugo de limon, una clara de huevo, licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ¾ Oz Controy ¾ Oz Jugo de limon 1 Clara de huevo

NOMBRE DE LA RECETA:	SANGRIA
NÚMERO DE RECETA:	176
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vino tinto
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vino tinto a flote
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vino tinto a flote, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vinto tinto ¾ Oz Jugo de limon 1 Oz Jarabe natural 3 Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	CASABLANCA
NÚMERO DE RECETA:	177
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-crema de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron blanco, jugo de piña, crema de coco, granadina, licuar y servir en copa para vino blanco y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 1 ½ Oz Jugo de piña 1 ½ Oz Crema de coco ¼ Oz Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	GREYHOUND
NÚMERO DE RECETA:	178
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de toronja
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de toronja, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 6 Oz Jugo de toronja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	GIMLET
NÚMERO DE RECETA:	179
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Limex
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir la ginebra, limex, mezclar, enfriar y servir en copa martinera y decorar, y servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ginebra ¾ Oz Limex

NOMBRE DE LA RECETA:	LEMON TINI
NÚMERO DE RECETA:	180
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Bacardi limon
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Bacardi limon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de cranberry
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el baacardi limon, jugo de cranberry, mezclar, enfriar y servir en copa martinera y decorar, y servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Bacardi limon ¾ Oz Jugo de cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BLUE SPRING
NÚMERO DE RECETA:	181
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-sprite o seven up
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, curacao azul, controy, sprite o seven up y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Curacao azul ¾ Oz Controy 5 Oz Sprite o seven up

NOMBRE DE LA RECETA:	AMOR ARDIENTE
NÚMERO DE RECETA:	182
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila añejo
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila añejo
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el tequila añejo, menta verde, jugo de limon, licuar y servir en copa coctel y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila añejo ¾ Oz Menta verde ½ Oz Jugo de limon.



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MOJITO
NÚMERO DE RECETA:	183
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Azucar-angostura-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Hojas de hierbabuena
▪Elemento Decorativo:	Ramite de hierbabuena
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto machacar el ron blanco, azúcar, hojas de hierbabuena, angostura al final, agregar hielo en cubo, el agua mineral, y decorar, servir con agitador corto sobre una blonda
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 2/3 Jugo de limon 4 Hjas Hierbabuena 1 Cuch Azucar 3 Gts Angostura al final 3 Oz Agua mineral

NOMBRE DE LA RECETA:	BRANDY SOUR
NÚMERO DE RECETA:	184
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de naranja
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el brandy, jarabe natural, jugo de limon, jugo de naranja, licuar y servir en copa para vino blanco y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy 2/3 Jugo de limon ¾ Oz Jarabe natural Dash Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BULL SHOT
NÚMERO DE RECETA:	185
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Consomé de res-salsa inglesa-salsa tabasco-jugo de limon-sal-pimienta
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadís el vodka, salsa inglesa, salsa tabasco, jugo de limon, sal, pimienta, consomé de res, y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka 6 Oz Consomé de res 10 Gps Salsa inglesa 5 Gps Salsa tabasco 2/3 Jugo de limon Pisca Sal y pimienta

NOMBRE DE LA RECETA:	CAIPIRINHA
NÚMERO DE RECETA:	186
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cachaca (ron)
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cachaca (ron)
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Azucar-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned, machacar jugo de limon, azucar, rodaja de limon, agregar el hielo frappe y cachaca (ron), servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	2 Oz Cachaca (ron) 2/3 Jugo de limon 2 Cuch Azucar



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	GOLDEN MARGARITA
NÚMERO DE RECETA:	187
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila oro
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila oro
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Grand marnier
▪Elemento Decorativo:	Escarchado con sal
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir tequila oro, grand marnier, jugo de limon, licuar y servir en copa coctel escarchada con sal, servir sobre una blonda.

INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila oro 1 Oz Grand Marnier ¾ Oz Jugo de limon
----------------------	--

NOMBRE DE LA RECETA:	WINE COOLER
NÚMERO DE RECETA:	188
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vino blanco
CLASIFICACIÓN:	Acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vino blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Sprite
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir vino blanco, sprite, y decorar servir con agitador largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:	3 Oz Vino blanco 4 Oz Sprite
----------------------	---------------------------------



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PAI - AY
NÚMERO DE RECETA:	189
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron oscuro
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron oscuro
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-licor de cerezas-trozos de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Servir dentro de una piña
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron oscuro, licor de cerezas, granadina, jugo de piña, trozos de piña, licuar y servir dentro de una piña y decorar, servir con popote corto sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron oscuro ¾ Oz Licor de cerezas ¾ Oz Granadina 6 Oz Jugo de piña Trozos Piña

NOMBRE DE LA RECETA:	CLORO
NÚMERO DE RECETA:	190
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral-sal
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir tequila blanco, jugo de limon, sal, agua mineral, y decorar servir con agitador largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ¾ Oz Jugo de limon 6 Oz Agua mineral Sal al gusto



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PANCHO SPECIAL
NÚMERO DE RECETA:	191
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron añejo
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron añejo
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Brandy-controy-jugo de naranja-licor de cerezas-sandia
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Servir dentro de una sandia
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron añejo, brandy, controy, licor de cerezas, jugo de naranja, granadina, trozos de sandia, licuar, colar y servir dentro de una sandia y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron añejo ¾ Oz Brandy ¾ Oz Controy ¾ Oz Licor de cerezas 6 Oz Jugo de naranja 1 Oz Granadina Trozos Sandia

NOMBRE DE LA RECETA:	TEQUILA GRANDDADY
NÚMERO DE RECETA:	192
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de cranberry
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el tequila blanco, controy, jugo de cranberry, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Tequila blanco ¾ Oz Controy 6 Oz Jugo de cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BOUCANIER
NÚMERO DE RECETA:	193
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-crema de coco-jugo de limon-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Ron añejo
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron blanco, ron añejo, controy, jugo de limon, crema de coco, jugo de piña, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Ron blanco $\frac{3}{4}$ Oz Ron añejo $\frac{1}{2}$ Oz Controy 1 $\frac{1}{2}$ Oz Crema de coco $\frac{1}{3}$ Jugo de limon 3 Oz Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	CARIBBIAN COCONUT
NÚMERO DE RECETA:	194
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila reposado
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila reposado
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-leche clavel-agua de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Servir dentro de un coco
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el tequila reposado, crema de coco, leche clavel, agua de coco, granadina al final, licuar y servir dentro de un coco y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	2 $\frac{1}{2}$ Oz Tequila reposado 1 $\frac{1}{2}$ Oz Crema de coco 2 Oz Leche clavel 3 Oz Agua de coco $\frac{3}{4}$ Oz Granadina al final



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MAÑANGO
NÚMERO DE RECETA:	195
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron oscuro
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron oscuro
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-jugo de naranja-mango almibar
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de platano
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron oscuro, licor de platano, mango en almibar, crema de coco, jugo de naranja, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 Oz Ron oscuro ¾ Oz Licor de platano ½ Pza Mango en almibar 1 ½ Oz Crema de coco 3 Oz Jugo de naranja

NOMBRE DE LA RECETA:	SUNSET BIRD
NÚMERO DE RECETA:	196
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron Malibú
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron malibú
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Brandy-jugo de naranja-licor de melon-seven up
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina al final
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ron malibu, brandy, licor de melon, jugo de naranja, seven up, granadina al final y decorar servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron malibú ¾ Oz Brandy ½ Oz Licor de melon 4 Oz Jugo de naranja 2 Oz Seven up Dash Granadina al final



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	CUBA LIBRE
NÚMERO DE RECETA:	197
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Coca cola
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Tercio de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir ron blanco, coca cola, exprimir y agregar tercio de limon, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Ron blanco 6 Oz Coca cola

NOMBRE DE LA RECETA:	VODKA COLLINS
NÚMERO DE RECETA:	198
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Agua mineral-jarabe natural-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de limon, jarabe natural, agua mineral, y decorar, servir con agitador largo sobre una blonda
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Jugo de limon 1 Oz Jarabe natural 6 Oz Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	XEL – HA
NÚMERO DE RECETA:	199
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-platano-jarabe natural
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el vodka, menta verde, jugo de piña, ½ platano, dash jarabe natural, licuar y servir en copa globo y decorar, servir con popote largo sobre una blonda
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Menta verde 6 Oz Jugo de piña ½ Pza Platano Dash Jarabe natural

NOMBRE DE LA RECETA:	PRINCESA DE LAGUNA
NÚMERO DE RECETA:	200
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de piña-crema de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Curacao azul
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el vodka, curacao azul, jugo de naranja, jugo de piña, crema de coco, licuar y servir en copa para vino tinto y decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Vodka ¾ Oz Curacao azul 1 ½ Oz Jugo de piña 1 ½ Oz Jugo de naranja 1 ½ Oz Crema de coco



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: MANGO LOCO

NÚMERO DE RECETA: 201

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Vodka

CLASIFICACIÓN: Tropical

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Vodka
- Elemento Modificador-Mezclador: Tequila-controy-crema de coco-jugo de naranja-mango
- Elemento Aditivo Especial: Granadina al final
- Elemento Decorativo: Naranja o mango con cereza

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el vodka, tequila, controy, crema de coco, jugo de naranja, 1 mango en almibar, granadina al final, licuar y servir en copa globo o vaso alto y decorar, servir con popote corto o largo sobre una blanca.

INGREDIENTES:

- ¾ Oz Vodka
- ¾ Oz Tequila
- ¾ Oz Controy
- 1 ½ Oz Crema de coco
- 4 Oz Jugo de naranja
- Dash Granadina al final
- 1 Pza Mango en almibar

NOMBRE DE LA RECETA: SEVEN AND SEVEN

NÚMERO DE RECETA: 202

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Seagram's 7 crown

CLASIFICACIÓN: Refrescante

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Seagram's 7 crown
- Elemento Modificador-Mezclador: Seven up
- Elemento Aditivo Especial: No
- Elemento Decorativo: Naranja con cereza

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso alto con hielo en cubo, añadir seagram's 7 crown, seven up y decorar servir con agitador largo sobre una blanca

INGREDIENTES:

- 1 ½ Oz Seagram's 7 crown
- 6 Oz Seven up



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	DIRTY MOTHER
NÚMERO DE RECETA:	203
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Kahlúa
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el brandy, kahlúa, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Brandy ¾ Oz Kahlúa

NOMBRE DE LA RECETA:	DERRAME
NÚMERO DE RECETA:	204
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Anis dulce
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso tequilero servir sin mezclar, el vodka, anis dulce, granadina, acompañado con vaso old fashioned con hielo en cubo, con popote corto, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 Oz Vodka ½ Oz Anis dulce ½ Oz Granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ORGASMO GRITON
NÚMERO DE RECETA:	205
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Kahlúa-bailey's-amaretto
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa cognacquera servir sin mezclar el vodka, kahlúa, bailey's, amaretto.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ Oz Vodka $\frac{3}{4}$ Oz Kahlúa $\frac{3}{4}$ Oz Bailey's $\frac{3}{4}$ Oz Amaretto

NOMBRE DE LA RECETA:	SEMEN DE BURRO
NÚMERO DE RECETA:	206
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ron malibú
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ron malibú
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Crema de coco-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el ron malibú, crema de coco, jugo de limon, licuar a punto de nieve y servir en copa coctel, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Ron malibú 2 $\frac{1}{2}$ Oz Crema de coco 2/3 Jugo de limon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	PANTANO
NÚMERO DE RECETA:	207
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Curazao azul
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Curazao azul
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-midori
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir curazao azul, midori, granadina, jugo de piña, y decorar ,servir con popote largo sobre una blonda
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ oz. Curazao azul $\frac{3}{4}$ oz. Midori Dash Granadina 4 oz. Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	ECLIPSE
NÚMERO DE RECETA:	208
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Kahlúa
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Kahlúa
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	Amaretto
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el kahlúa, amaretto, leche clavel, servir con popote corto, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ Oz Kahlúa $\frac{3}{4}$ Oz Amaretto 1 $\frac{1}{2}$ Oz Leche clavel



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	NUTTY COLADA
NÚMERO DE RECETA:	209
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Amaretto
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Amaretto
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-crema de coco
▪Elemento Aditivo Especial:	Ron oscuro
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el amaretto, ron oscuro, crema de coco, jugo de piña, licuar y servir en vaso alto y decorar, servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz Amaretto ¾ Oz Ron oscuro 1 ½ Oz Crema de coco 4 Oz Jugo de piña

NOMBRE DE LA RECETA:	BLUE MAUI
NÚMERO DE RECETA:	210
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Curacao azul
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Curacao azul
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-sprite-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir curacao azul, controy, sprite, jugo de piña, y decorar, servir con popote largo sobre una blonda
INGREDIENTES:	¾ Oz Curacao azul ¾ Oz Controy 1 ½ Oz Sprite 4 Oz Jugo de piña



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	DESERT SUNRISE
NÚMERO DE RECETA:	211
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo frappe, añadir el vodka, jugo de naranja, jugo de piña, granadina, decorar, servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz. Vodka 1 ½ Oz. Jugo de naranja 1 ½ Oz. Jugo de piña Dash Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	FLYING GRASSHOPPER
NÚMERO DE RECETA:	212
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Menta verde
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Menta verde
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Cacao oscura-vodka
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir la menta verde, cacao oscura, vodka, licuar y servir en copa para vino blanco, decorar y servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ Oz. Menta verde ¾ Oz. Cacao oscura ¾ Oz. Vodka



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BULL AND BEAR
NÚMERO DE RECETA:	213
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	Vaso mezclador con hielo en cubo, añadir whiskey bourbon, controy, jugo de limon, granadina, mezclar, enfriar y servir en copa martinera, decorar, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz. Whiskey bourbon ¾ Oz. Controy 1/3 Jugo de limon Dash Granadina
NOMBRE DE LA RECETA:	BANANA SLIP
NÚMERO DE RECETA:	214
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Crema de platano
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Crema de platano
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Bailey's
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa jerezana, servir, sin mezclar, la crema de platano, bailey's.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz. Crema de platano 1 ½ Oz. Bailey's



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BRANDY SLING
NÚMERO DE RECETA:	215
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Brandy
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Brandy
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Azucar-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de limon
▪Elemento Decorativo:	Twist de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned, disolver el azucar, jugo de limon y agua mineral, agregar el hielo en cubo y el brandy, decorar con el twist de limon, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz. Brandy 1 Cuch Azucar 2/3 Jugo de limon ¾ Oz. Agua mineral

NOMBRE DE LA RECETA:	IRISH CHARLIE
NÚMERO DE RECETA:	216
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Bailey's
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Bailey's
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Menta blanca
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el bailey's, menta blanca, servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz. Bailey's ¾ Oz. Menta blanca



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA: TOMBOY

NÚMERO DE RECETA: 217

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Cerveza

CLASIFICACIÓN: Refrescante

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Cerveza
- Elemento Modificador-Mezclador: Jugo de tomate
- Elemento Aditivo Especial: No
- Elemento Decorativo: No

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso alto con hielo en cubo, añadir jugo de tomate, cerveza, servir con popote largo sobre una blonda.

INGREDIENTES:

- 3 Oz. Jugo de tomate
- 5 Oz. Cerveza

NOMBRE DE LA RECETA: MIAMI BEACH COCKTAIL

NÚMERO DE RECETA: 218

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE: Whisky scotch

CLASIFICACIÓN: Aperitivo

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base: Whisky scotch
- Elemento Modificador-Mezclador: Vermouth seco
- Elemento Aditivo Especial: Jugo de toronja
- Elemento Decorativo: No

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el Whisky scotch, vrmouth seco, jugo de toronja, mezclar, enfriar y servir en copa martinera, sobre una blonda.

INGREDIENTES:

- $\frac{3}{4}$ Oz. Whisky scotch
- $\frac{3}{4}$ Oz. Vermouth seco
- $\frac{3}{4}$ Oz. Jugo de toronja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BEER BUSTER
NÚMERO DE RECETA:	219
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cerveza
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cerveza
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Vodka
▪Elemento Aditivo Especial:	Salsa tabasco
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, cerveza, salsa tabasco, servir con agitador largo, sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz. Vodka 6 Oz. Cerveza 2 Gps Salsa tabasco

NOMBRE DE LA RECETA:	CARIBBEAN CRUISE
NÚMERO DE RECETA:	220
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron blanco-ron malibú-jugo de piña
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, ron blanco, ron malibú, jugo de piña, granadina, decorar y servir con popote largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ Oz. Vodka ¾ Oz. Ron blanco ¾ Oz. Ron malibú 4 ½ Oz. Jugo de piña Dash Granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	SHANDY GAFF
NÚMERO DE RECETA:	221
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cerveza
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cerveza
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ginger ale
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto, añadir cerveza fría, ginger ale frío, servir con agitador largo, sobre una blanca.
INGREDIENTES:	5 Oz. Cerveza 5 Oz. Ginger ale

NOMBRE DE LA RECETA:	BOILERMAKER
NÚMERO DE RECETA:	222
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cerveza
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cerveza
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Whiskey
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En tarro cervecero con hielo en cubo, añadir whiskey, cerveza, servir con agitador largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Whiskey 6 oz. Cerveza



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MEXICAN SUNSET
NÚMERO DE RECETA:	223
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Cerveza
CLASIFICACIÓN:	
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Cerveza (corona)
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ginebra
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir la ginebra, cerveza, decorar con rodaja de limon, servir con agitador largo sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra 6 oz. Cerveza (corona)

NOMBRE DE LA RECETA:	ORANGE BLOSSOM
NÚMERO DE RECETA:	224
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Azucar
▪Elemento Aditivo Especial:	Jugo de naranja
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir la ginebra, azucar, jugo de naranja, mezclar, enfriar y servir en copa martinera, sobre una blanca.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra 1 Cuch. Azucar ¾ oz. Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MAIDEN'S BLUSH
NÚMERO DE RECETA:	225
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir la ginebra, controy, jugo de limon, granadina, mezclar, enfriar y servir en copa martinera, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra ¾ oz. Controy ½ oz. Jugo de limon Dash Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	CLAMDIGGER
NÚMERO DE RECETA:	226
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Clamato-jugo de tomate-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Salsa tabasco-salsa inglesa-sal-pimienta
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de clamato, jugo de tomate, salsa tabasco, salsa inglesa, jugo de limon, sal, pimienta, decorar con rodaja de limon, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Vodka 3 oz. Jugo de Clamato 3 oz. Jugo de Tomate Dash Salsa Tabasco Dash Salsa Worcestershire Sal y Pemienta



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MOSCOW MULE
NÚMERO DE RECETA:	227
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-ginger ale
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de limon, ginger ale, decorar con rodaja de limon, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Vodka ½ oz. Jugo de Limon 6 oz. Ginger Ale

NOMBRE DE LA RECETA:	ITALIAN SOMBRERO
NÚMERO DE RECETA:	228
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Amaretto-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir el amaretto y leche clavel, mezclar, enfriar y servir en copa champagne tipo flauta, agregar champagne frio, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Amaretto 3 oz. Leche clavel 3 oz. Champagne frio



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MINT JULEP
NÚMERO DE RECETA:	229
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey bourbon
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Azucar-agua mineral-hojas de menta
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Hojas de menta
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto, añadir el azúcar, agua mineral, hojas de menta, machacar y mezclar, agregar el hielo y, el whiskey bourbon, decorar con hojas de menta, servir con agitador largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	2 ¼ oz. Whiskey Bourbon 1 Cuhc. Azucar Dash. Agua mineral 4 hojas Menta
NOMBRE DE LA RECETA:	TOOTSIE ROLL
NÚMERO DE RECETA:	230
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Kahlúa
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Kahlúa
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el kahlúa, el jugo de naranja, servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Kahlúa 6 oz. Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	ODEON CASINO
NÚMERO DE RECETA:	231
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Acompañante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Nectar de durazno
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de durazno
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo, añadir nectar de durazno, licor de durazno, mezclar, enfriar y servir en copa champagne, agregar el champagne frio, servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	3 oz. Champagne 3 oz. Nectar de durazno ¾ oz. Licor de durazno

NOMBRE DE LA RECETA:	TOP BANANA
NÚMERO DE RECETA:	232
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de platano
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el vodka, licor de platano, jugo de naranja, decorar y servir copn popote corto, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Vodka ¾ oz. Licor de platano 3 oz. Jugo de naranja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	WARD EIGHT
NÚMERO DE RECETA:	233
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey bourbon
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-azucar
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon y rodaja de naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el Whiskey bourbon, jugo de limon, azucar, granadina licuar, y servir en copa para vino blanco, decorar y servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Whiskey Bourbon ½ oz. Limon ¾ oz. Azucar Dash . Granadina

NOMBRE DE LA RECETA:	WILD WENDY
NÚMERO DE RECETA:	234
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de piña-jugo de cranberry
▪Elemento Aditivo Especial:	Ron malibu
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, el ron malibu, jugo de naranja, jugo de piña, jugo de cranberry
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Vodka 1 oz. Ron Malibu 2 oz. Jugo de naranja 2 oz. Jugo de piña 2 oz. Jugo de cranberry



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	NORWICH COLLINS
NÚMERO DE RECETA:	235
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-azucar
▪Elemento Aditivo Especial:	Coca cola
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir la ginebra, jugo de limon, azucar, coca cola, decorar, servir con agitador largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra ½ oz. Jugo limon ¾ oz. Jarabe natural 6 oz. Coca Cola

NOMBRE DE LA RECETA:	WILD IRISH ROSE
NÚMERO DE RECETA:	236
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Whiskey bourbon
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Whiskey bourbon
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el Whiskey bourbon, jugo de limon, granadina, agua mineral, decorar y servir con agitador largo, sobre uina blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Whiskey bourbon ½ oz. Granadina ½ oz. Jugo Limon 4 oz. Agua mineral



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	GREEN DEVIL
NÚMERO DE RECETA:	237
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Menta verde
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir la ginebra, jugo de limon, menta verde, decorar y servir con agitador corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra 1 ½ oz. Menta verde ¼ oz. Jugo de limon

NOMBRE DE LA RECETA:	SHADY LADY
NÚMERO DE RECETA:	238
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila blanco
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de toronja
▪Elemento Aditivo Especial:	Midori
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir, el tequila blanco, jugo de toronja, midori, decorar y servir con popote largo, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Tequila blanco ¾ oz. Midori 4 oz. Jugo de otronja



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BLOODY BULL
NÚMERO DE RECETA:	239
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vodka
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vodka
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de tomate-consomé de res-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir el vodka, jugo de tomate, consomé de res, jugo de lomon, decorar y servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Vodka 3 oz. Jugo de tomate 3 oz. Consomé de res ½ oz. Jugo de limon
NOMBRE DE LA RECETA:	CHAPALA
NÚMERO DE RECETA:	240
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Controy-jugo de naranja-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	Granadina
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hielo en cubo, añadir el tequila, controy, jugo de naranja, jugo de limon, granadina, decorar y servir con popote corto sobre una blonda
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Tequila ¾ oz. Controy 1 ½ oz. Jugo de naranja ½ oz. Jugo de limon ¼ oz. Granadina



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	CARIBBEAN CHAMPAGNE
NÚMERO DE RECETA:	241
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron blanco
▪Elemento Aditivo Especial:	Licor de platano
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de platano
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En copa champagne tipo flauta fria, añadir el ron blanco, licor de platano, champagne frio, decorar y servir sobre una blonda.
INGREDIENTES:	$\frac{3}{4}$ oz. Ron blanco $\frac{3}{4}$ oz. Licor de platano 5 oz. Champagne frio

NOMBRE DE LA RECETA:	FRENCH "75"
NÚMERO DE RECETA:	242
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Champagne
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Champagne fria
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ginebra-jugo de limon-azucar
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir la ginebra, jugo de limon, azucar, champagne, decorar y servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 $\frac{1}{2}$ oz. Ginebra 2 cuch. Azucar $\frac{3}{4}$ oz. Jugo de limon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	FROZEN MATADOR
NÚMERO DE RECETA:	243
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Tequila
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Tequila
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Piña con cerezan
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el tequila, jugo de piña, jugo de limon, licuar y servir en vaso old fashioned, y decorar servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Tequila 3 oz. Jugo de piña ½ oz. Jugo de limon
NOMBRE DE LA RECETA:	GIN BUCK
NÚMERO DE RECETA:	244
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ginger ale-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Rodaja de limon
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashuined con hielo en cubo, añadir la ginebra, jugo de limon, ginger ale, decorar y servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra ½ oz. Jugo de limon 3 oz. Ginger ale



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	HUMMER
NÚMERO DE RECETA:	245
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Kahlúa
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Kahlúa
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron blanco-helado de vainilla
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir el kahlúa, ron blanco, helado de vainilla, licuar y servir en vaso alto, servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Kahlúa ¾ oz. Ron blanco 3 scoops Helado de vainilla

NOMBRE DE LA RECETA:	LITTLE DEVIL COCTAIL
NÚMERO DE RECETA:	246
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Aperitivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Ron blanco-controy-jugo de limon
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	No
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso mezclador con hielo en cubo, añadir la ginebra, ron blanco, controy, jugo de limon, mezclar, enfriar y servir en copa martinera, sobre una blonda.
INGREDIENTES:	¾ oz. Ginebra ¾ oz. Ron blanco ½ oz. Controy ½ oz. Jugo de limon



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	MORRO
NÚMERO DE RECETA:	247
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-jugo de limon-azucar
▪Elemento Aditivo Especial:	Ron oscuro
▪Elemento Decorativo:	Piña con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso old fashioned con hieo en cubo, añadir la ginebra, jugo de piña, jugo de limon, azucar, ron oscuro, decorar, servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra ¾ oz. Ron oscuro 3 oz. Jugo de piña ½ oz. Jugo de limon ¾ oz. Jarabe natural

NOMBRE DE LA RECETA:	PINEAPPLE COOLER
NÚMERO DE RECETA:	248
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Vino blanco
CLASIFICACIÓN:	Refrescante
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Vino blanco
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de piña-jarabe natural-agua mineral
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Naranja
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir jugo de piña, jarabe natural, remover,agregar el agua mineral, vino blanco, decorar, y servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	2 oz. Jugo de piña ¾ oz. Jarabe natural 3 oz. Agua mineral 3 oz. Vino blanco



RECETA ESTANDAR

NOMBRE DE LA RECETA:	BANSHEE
NÚMERO DE RECETA:	249
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Licor de platano
CLASIFICACIÓN:	Digestivo
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Licor de platano
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Cacao blanca-leche clavel
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Una cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso de licuadora con hielo frappe, añadir, licor de platano, cacao blanca, leche clavel, licuar, servir en copa champagnera y decorar servir con popote corto sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Licor de platano ¾ oz. Cacao blanca ¾ oz. Leche clavel

NOMBRE DE LA RECETA:	ORANGE BUCK
NÚMERO DE RECETA:	250
PRÁCTICA NÚMERO:	
ELEMENTO BASE:	Ginebra
CLASIFICACIÓN:	Tropical
COMPOSICIÓN:	
▪Elemento Base:	Ginebra
▪Elemento Modificador-Mezclador:	Jugo de naranja-jugo de limon-ginger ale
▪Elemento Aditivo Especial:	No
▪Elemento Decorativo:	Naranja con cereza
TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:	En vaso alto con hielo en cubo, añadir la ginebra, jugo de naranja, jugo de limon, ginger ale, decorar y servir con popote largo sobre una blonda.
INGREDIENTES:	1 ½ oz. Ginebra ½ oz. Jugo de limon 1 ½ oz. Jugo de naranja 4 ½ oz. Ginger ale

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

COLEGIO DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA
RECETARIO BASE
RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA RECETA:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

NÚMERO DE RECETA:

PRÁCTICA NÚMERO:

ELEMENTO BASE:

CLASIFICACIÓN:

COMPOSICIÓN:

- Elemento Base:
- Elemento Modificador-Mezclador:
- Elemento Aditivo Especial:
- Elemento Decorativo:

TÉCNICA/MODO DE PREPARACIÓN: