

Entenda e prepare as receitas

Versão do módulo: 17/10/2026

Leia a versão atual: <https://alquimiaincomum.com.br/aulas/06-receitas-para-eventos/>

Uma receita é uma sequência de decisões: ingredientes, medidas, método, gelo, recipiente e apresentação. Decorar uma lista ajuda pouco se você não entende o que deve acontecer em cada etapa.



Ilustração: Montar, mexer e bater são métodos diferentes: siga a ficha do preparo.

Vamos começar pelo raciocínio do preparo e depois aplicar esse raciocínio a bebidas do repertório da apostila. As fichas desta aula seguem as adaptações para eventos da apostila autoral inicial. Elas não devem ser apresentadas como reprodução das versões clássicas.

Ao terminar, você deverá conseguir

- Ler uma ficha técnica antes de começar.
- Diferenciar montar, mexer e bater.
- Reconhecer o papel do gelo e da diluição.
- Executar uma sequência de preparo com medidas e conferência.
- Explicar uma adaptação sem apresentá-la como a receita clássica.

1. Leia a ficha inteira

Antes de pegar as garrafas, confira quais ingredientes serão usados e se estão disponíveis. Depois, observe as quantidades, o copo de serviço, o gelo, o método e a finalização.

Essa leitura evita descobrir uma falta no meio do preparo. Também mostra o que pode ser organizado antes do pedido, como separar ferramentas e conhecer o recipiente previsto.

Uma ficha mínima

- Nome e versão da bebida.
- Ingredientes com quantidades e unidades.
- Método e ordem de preparo.
- Copo de serviço e gelo previsto.
- Decoração e apresentação.
- Rendimento e observações da operação.

A ficha precisa permitir que outra pessoa repita o preparo. “Fazer a gosto” não substitui todas essas informações.

2. Conheça a função dos ingredientes

A base costuma dar estrutura à bebida. Pode ser cachaça, rum, gin, vodka ou outro ingrediente previsto. Um componente doce altera o equilíbrio; um cítrico acrescenta acidez; um bitter ou

aperitivo pode trazer amargor; ervas e cascas contribuem com aromas.



Ilustração: Reconheça os ingredientes e a função de cada um antes de preparar.

Essas funções podem se sobrepor. Um licor não traz apenas doçura, e um suco não traz apenas acidez. Ler o rótulo e conhecer o produto ajudam a entender a receita.

Trocar um ingrediente muda o resultado. Usar um aperitivo no lugar de um vermute, por exemplo, não é apenas escolher outra marca da mesma coisa. Antes de substituir, confirme a ficha e a autorização da operação.

O que significa xarope simples 1:1

Nesta aula, 1:1 significa partes iguais de açúcar e água por massa. Em um treino, 100 g de açúcar e 100 g de água potável são uma referência de proporção. Use recipiente adequado, dissolva completamente e siga um procedimento definido de preparo, identificação, conservação e validade. Esta explicação da proporção não estabelece um prazo universal de armazenamento. Se a operação utiliza um produto pronto, siga o rótulo e a ficha correspondente.

Palavras que aparecem nas receitas

- **Licor:** bebida alcoólica com ingredientes que dão sabor e doçura. Confira o produto indicado na ficha.
- **Vermute:** bebida à base de vinho aromatizado. Não é a mesma coisa que o bitter Campari.
- **Bitter Campari:** aperitivo amargo usado na referência de Negroni desta aula.
- **Ginger beer:** produto de gengibre usado na referência de Moscow Mule. Confira composição e teor alcoólico no rótulo; não é sinônimo de xarope.
- **Purê:** preparação de fruta com textura mais espessa, conforme o produto e o processo utilizado. Não é um licor.
- **Flute:** taça alongada e estreita usada em algumas preparações com espumante.
- **Cranberry:** fruta utilizada no suco indicado para o Cosmopolitan. Confira a composição do produto disponível.

3. Montar, mexer e bater

Montar é combinar os ingredientes no recipiente de serviço, seguindo a ordem indicada. Esse método é comum em bebidas com complementos gaseificados, mas a montagem ainda pode exigir uma mistura delicada.

Mexer é misturar de forma controlada, muitas vezes com gelo. Dependendo da receita, isso acontece no próprio copo ou em um recipiente de mistura antes de coar.

Bater é agitar os ingredientes em uma coqueteleira apropriada. O método pode ajudar a integrar componentes e produzir determinada textura, além de resfriar e diluir. Não é uma escolha automática para toda bebida.

Gás entra com cuidado

Não bata bebidas gaseificadas em recipiente fechado. Use a etapa prevista na receita e preserve o gás com uma mistura adequada. Espuma e gás não tornam dois ingredientes equivalentes: ginger beer, xarope de gengibre e espuma de gengibre possuem funções e composições diferentes.

4. Gelo não é apenas decoração

O gelo resfria e, ao derreter, acrescenta água. Essa diluição participa do resultado. Tamanho, quantidade, condições do gelo e tempo de contato influenciam o preparo.

Não existe uma regra útil de “quanto menos gelo, mais forte e melhor”. Reduzir o gelo pode alterar temperatura e diluição de uma forma diferente da esperada. Trabalhe com a referência definida para aquela receita e para aquele copo.

Na operação, observe também o gelo antes de usar. Ele deve ser próprio para consumo, estar protegido e ser manuseado com utensílio adequado. O módulo de organização trata desse fluxo.

5. Receitas da apostila para eventos

As fichas abaixo seguem o repertório e as medidas da apostila autoral inicial, nas versões para eventos. A referência de serviço é copo de 300 ml, com gelo em todos os drinks, inclusive nos que podem ter outro recipiente ou outro serviço em versões clássicas. Os ingredientes são montados na ordem indicada e integrados com cuidado. Nenhuma bebida gaseificada deve ser agitada em coqueteleira fechada.

As fotos ilustram a apresentação; não comprovam medidas ou capacidade do copo fotografado. Na montagem da apostila, as guarnições comestíveis ficam dentro do copo. Quando a imagem traz um enfeite extra, a legenda aponta a diferença: siga a ficha escrita.

Antes de levar a ficha para o evento

“Completar” precisa ser testado no copo de 300 ml com a quantidade de gelo definida pela operação. A apostila não fornece todos os volumes dos complementos, porções de fruta ou detalhes de finalização. Não transforme uma estimativa em medida original: faça a calibração, registre os campos ausentes e use a ficha aprovada pela equipe. Quando houver intervalo de 50–75 ml, defina a medida adotada antes do serviço, sem variar silenciosamente entre pedidos.

Caipirinha de limão — apresentação da família de caipis

A apostila explica a identidade da caipirinha com cachaça, limão, açúcar e gelo dentro da família de caipifrutas. A foto mostra essa combinação; as medidas abaixo são da adaptação para eventos, não uma ficha clássica da IBA.



Foto ilustrativa: Apresentação de limão com cachaça dentro da família de caipis da apostila.

Ingredientes para uma porção

- Limão macerado, em porção definida na ficha da operação.
- 50–75 ml de cachaça, com a medida de serviço previamente definida.

- Escolher uma alternativa da apostila: 50 ml de xarope simples 1:1, 2 bailarinas de açúcar ou 5 gotas de adoçante.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Coloque o limão no copo com o componente doce escolhido e macere de forma controlada.
2. Acrescente a cachaça medida e o gelo conforme o padrão definido para a estação.
3. Mexa para integrar e confira a apresentação.

O que observar: As alternativas de adoçante não têm doçura automaticamente equivalente. Registre o produto e a medida usados. Se a base solicitada for vodka, identifique a versão como caipiroska; não troque a base sem confirmar.

Caipifruta de morango — versão para eventos

A apostila apresenta caipifruta como família, sem fixar uma única fruta ou uma única base. Morango com vodka é a escolha ilustrada aqui; outra fruta ou outra base precisa ser identificada na ficha.



Foto ilustrativa: Morango é uma escolha visual para ilustrar a família; confirme fruta, base e adoçante na ficha da operação.

Ingredientes para uma porção

- Morangos preparados e macerados, em porção definida pela operação.
- 50–75 ml da base escolhida; na apresentação ilustrada, vodka.
- Escolher uma alternativa da apostila: 50 ml de xarope simples 1:1, 2 bailarinas de açúcar ou 5 gotas de adoçante.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Coloque a fruta no copo com o componente doce escolhido e macere delicadamente.
2. Acrescente a base alcoólica medida e o gelo.
3. Mexa e confira integração, espaço no copo e apresentação.

O que observar: A apostila prevê vodka, saquê, rum ou cachaça como possibilidades de base. Isso não autoriza substituições silenciosas. Morango é a fruta da foto, não a única fruta permitida pela família.

Moscow Mule — adaptação com xarope de gengibre

Esta é a adaptação da apostila com suco de limão e xarope de gengibre. Ela difere da referência clássica com ginger beer. A espuma é uma finalização opcional.



Foto ilustrativa: Adaptação com xarope de gengibre e espuma opcional. A foto inclui limão extra; essa guarnição não é pedida na ficha da apostila.

Ingredientes para uma porção

- 50 ml de vodka.
- 50 ml de suco de limão-tahiti.
- 50 ml de xarope de gengibre.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.
- Para finalizar: espuma opcional ou folhas de hortelã, conforme a versão definida.

Preparo

1. Monte vodka, suco de limão e xarope de gengibre medidos no copo de serviço com gelo.
2. Mexa para integrar.
3. Finalize com a opção prevista na ficha da equipe.

O que observar: Xarope, ginger beer e espuma não são ingredientes equivalentes. A apostila não ensina a formulação da espuma; use somente preparo e equipamento com procedimento validado. A fatia de limão presente na foto é extra e não é exigida pela ficha.

Gin Tônica — versão para eventos

A apostila usa gin, tônica e decoração com especiarias. O complemento é definido pelo copo e pela calibração da operação.



Foto ilustrativa: Gin, tônica e especiarias conforme a ficha da operação.

Ingredientes para uma porção

- 50-75 ml de gin, com a medida de serviço previamente definida.
- Água tônica para completar conforme o padrão de gelo e enchimento adotado.
- Especiarias para decorar, escolhidas e registradas na ficha.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Coloque gelo no copo e acrescente o gin medido.
2. Complete com tônica conforme a referência de serviço.
3. Mexa delicadamente e coloque as especiarias previstas dentro do copo.

O que observar: A apostila não fixa quais especiarias ou quantas unidades usar. A foto é uma possibilidade visual; registre a escolha da operação e evite acrescentar vários aromáticos sem

avaliar o conjunto.

Mojito — versão para eventos

A versão da apostila usa suco de limão, xarope simples e folhas de hortelã, com rum e água com gás.



Foto ilustrativa: Rum, suco de limão, xarope simples, hortelã e água com gás.

Ingredientes para uma porção

- 50 ml de rum.
- 25 ml de suco de limão.
- 25 ml de xarope simples 1:1.
- 5-10 folhas de hortelã.
- Água com gás para completar conforme a ficha calibrada.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Monte rum, suco de limão, xarope e hortelã na ordem indicada.

2. Acrescente o gelo e complete com água com gás conforme o padrão de serviço.
3. Integre delicadamente, preservando as folhas e o gás.

O que observar: Não triture a hortelã até formar uma pasta e não acrescente gomos de limão como se fossem exigidos nesta ficha: ela usa suco. O volume de água com gás precisa ser registrado pela operação.

Sex on the Beach — adaptação para eventos

A adaptação da apostila combina vodka, licor de pêssigo e suco de laranja, com grenadine na finalização.



Foto ilustrativa: A finalização prevista é grenadine. A laranja da foto é um enfeite extra; na montagem da apostila, não é necessária e as guarnições comestíveis ficam dentro do copo.

Ingredientes para uma porção

- 50 ml de vodka.
- 25 ml de licor de pêssigo.
- Suco de laranja para completar conforme a ficha calibrada.
- Grenadine para a finalização, em quantidade definida pela operação.

- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Monte vodka e licor de pêssego medidos no copo com gelo.
2. Complete com o suco de laranja e mexa.
3. Finalize com grenadine conforme o padrão da estação.

O que observar: A apostila não fixa o volume de grenadine. Registre-o antes de servir. A meia-lua de laranja na borda é um enfeite da foto, não uma exigência da receita; guarnições comestíveis devem ficar dentro do copo.

Blue Lagoon — versão para eventos

A versão da apostila usa vodka, curaçau blue e refrigerante de limão, com meia-lua de limão na finalização.



Foto ilustrativa: Vodka, curaçau blue e refrigerante de limão, com meia-lua de limão dentro do copo.

Ingredientes para uma porção

- 50 ml de vodka.

- 25 ml de licor curaçau blue.
- Refrigerante de limão Sprite para completar conforme a ficha calibrada.
- Meia-lua de limão-tahiti ou siciliano.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Monte vodka e curaçau blue medidos no copo com gelo.
2. Complete com o refrigerante de limão e mexa delicadamente.
3. Finalize com a meia-lua de limão dentro do copo.

O que observar: O licor azul participa do sabor e da doçura. Não o trate como corante neutro nem substitua ingredientes sem conferir a versão da equipe.

Cuba Livre — versão para eventos

A apostila apresenta rum com refrigerante de cola e meia-lua de limão-tahiti como decoração. Nesta adaptação, não há medida adicional de suco de limão.



Foto ilustrativa: Rum, refrigerante de cola e meia-lua de limão dentro do copo.

Ingredientes para uma porção

- 50-75 ml de rum, com a medida de serviço previamente definida.
- Refrigerante de cola Coca-Cola para completar conforme a ficha calibrada.
- Meia-lua de limão-tahiti.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Coloque gelo e rum medido no copo.
2. Complete com o refrigerante de cola e mexa delicadamente.
3. Coloque a meia-lua de limão dentro do copo.

O que observar: Esta é a formulação para eventos da apostila. Não acrescente automaticamente os 10 ml de suco de limão de outra referência: uma alteração precisa ficar registrada e aprovada.

Aperol Spritz — versão para eventos

A apostila parte de 50 ml de Aperol, completa com espumante e finaliza com água com gás. O serviço desta adaptação é em copo com gelo.



Foto ilustrativa: Aperol, espumante e água com gás; laranja dentro do copo.

Ingredientes para uma porção

- 50 ml de Aperol.
- Espumante para completar conforme a referência calibrada, reservando espaço para a finalização.
- Água com gás para finalizar, em volume definido pela operação.
- Meia-lua de laranja-bahia.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Coloque gelo e Aperol medido no copo.
2. Acrescente espumante e a finalização de água com gás conforme a ficha de serviço.
3. Mexa delicadamente e coloque a meia-lua de laranja dentro do copo.

O que observar: “Completar com espumante” e “finalizar com água com gás” não significam transbordar o copo. Defina os dois volumes no teste da estação e preserve o gás.

Negroni — versão para eventos

A apostila utiliza partes iguais de 50 ml e serviço mexido com gelo. Essa medida difere de outras referências de Negroni; mantenha a versão do evento identificada.



Foto ilustrativa: Na apostila, a versão para eventos usa 50 ml de cada componente; confira a identificação do aperitivo e do vermute.

Ingredientes para uma porção

- 50 ml de gin.
- 50 ml de aperitivo amargo vermelho, como Campari.
- 50 ml de vermute tinto, indicado na apostila como Martini Rosso.
- Meia-lua de laranja-bahia.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Monte os três ingredientes medidos no copo com gelo.
2. Mexa para integrar conforme o procedimento da estação.
3. Finalize com a meia-lua de laranja dentro do copo.

O que observar: A apostila escreve “Campari ou Cinzano”. Confira o produto específico: o nome de uma marca sozinho não identifica sua função. O aperitivo amargo e o vermute são componentes distintos; não use dois vermute por confundir os rótulos.

Kir Royale — adaptação para eventos

Nomeado “Kyr Royale” na apostila, este preparo usa cassis, espumante e cereja. Aqui, o nome está padronizado como Kir Royale, preservando a adaptação de serviço com gelo.



Foto ilustrativa: Adaptação da apostila: cassis, espumante, gelo e cereja dentro do copo.

Ingredientes para uma porção

- 25 ml de licor de cassis.
- Espumante para completar conforme a ficha calibrada.
- Cereja para decorar.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Coloque o gelo e o licor de cassis medido no copo.
2. Complete com espumante e integre delicadamente, sem agitação fechada.
3. Finalize com a cereja dentro do copo.

O que observar: Esta é a adaptação da apostila; não a apresente como o serviço clássico sem gelo em flute. Defina o complemento de espumante para manter o padrão da estação.

Bellini — adaptação com licor de pêssego

A adaptação da apostila usa licor de pêssego, espumante e cereja. Ela não utiliza purê de pêssego e não deve ser confundida com essa versão clássica.



Foto ilustrativa: Adaptação da apostila com licor de pêssego, espumante e cereja; diferente da versão com purê.

Ingredientes para uma porção

- 25 ml de licor de pêssego.
- Espumante para completar conforme a ficha calibrada.
- Cereja para decorar.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Coloque gelo e licor de pêssego medido no copo.
2. Complete com espumante e integre delicadamente.
3. Coloque a cereja dentro do copo.

O que observar: O licor muda composição e textura em relação ao purê. A foto mostra uma bebida clara com cereja; ela não autoriza trocar o ingrediente da ficha ou retirar o gelo desta

adaptação.

Cosmopolitan — adaptação para eventos

A apostila monta este drink no copo, com gelo, usando vodka, cranberry, limão e licor de laranja. É uma adaptação distinta do preparo batido e coado para taça.



Foto ilustrativa: A adaptação da apostila é montada e servida com gelo; não é o serviço clássico em taça sem gelo.

Ingredientes para uma porção

- 50 ml de vodka.
- 50 ml de suco de cranberry.
- 25 ml de suco de limão-tahiti.
- 25 ml de licor de laranja.
- Meia-lua de limão-siciliano.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Monte os ingredientes medidos no copo com gelo na ordem indicada.

2. Mexa para integrar.
3. Coloque a meia-lua de limão-siciliano dentro do copo.

O que observar: Não troque a formulação por outra ficha apenas porque o nome é o mesmo. A referência desta aula é a adaptação para eventos, com as medidas e o serviço descritos acima.

Tropical Gin — versão para eventos

A apostila inclui gin com energético tropical e hortelã, com fatias finas de abacaxi como ingrediente opcional.



Foto ilustrativa: Gin, energético tropical e abacaxi opcional. Na apresentação da apostila, acomode fruta e hortelã dentro do copo, sem pendurá-las na borda.

Ingredientes para uma porção

- 3-4 fatias finas de abacaxi, opcionais.
- 50 ml de gin.
- Energético Red Bull Tropical para completar conforme a ficha calibrada.
- Hortelã para decorar.
- Gelo próprio para consumo e copo de referência de 300 ml.

Preparo

1. Se a versão definida usar abacaxi, acomode as fatias no copo.
2. Acrescente gelo, gin medido e o complemento de energético conforme a ficha.
3. Integre delicadamente e finalize com a hortelã dentro do copo.

O que observar: A apostila não fixa o volume do complemento nem pede macerar o abacaxi. A foto traz uma apresentação exuberante: para o padrão de serviço, mantenha fruta e hortelã dentro do copo e registre a versão com ou sem abacaxi.

Medida, gelo e recipiente precisam combinar

As fotos não são instrumentos de medição. Confira os volumes antes da diluição, o espaço ocupado pelo gelo e o padrão de enchimento. A apostila foi adaptada para copos de 300 ml; uma troca de recipiente exige conferir a ficha. Não aumente álcool apenas para preencher espaço livre.

6. Opção sem álcool precisa de uma receita própria

Retirar o destilado não garante que os demais ingredientes sejam livres de álcool. Leia rótulos e confira licores, bitters e outros componentes. Também não prometa ausência de um ingrediente que você não consegue verificar.



Ilustração: A opção sem álcool também precisa de ficha e apresentação cuidadosa.

Como exercício didático, organize uma bebida com 30 ml de suco de limão, 20 ml de xarope simples de açúcar e 120 ml de água com gás, em recipiente adequado com gelo. Identifique-a como uma receita de treino e registre os produtos utilizados. Essa combinação é um exemplo para estudar acidez, doçura e gás.

Se houver restrição alimentar, siga o procedimento da operação e confirme ingredientes e utensílios. Uma descrição de sabor não substitui a conferência de composição.

7. Como avaliar e corrigir

Primeiro, confira se a receita foi executada como estava escrita. Se você não mediu, trocou ingredientes ou usou outro copo, ainda não sabe se o problema está na formulação ou no processo.

Em um teste autorizado, altere uma variável por vez e registre a diferença. Para avaliar sem contaminar o preparo, use o procedimento de prova adotado pela operação, com utensílios individuais de uso único e sem contato repetido com a bebida.

Ninguém precisa consumir álcool para cumprir a atividade. A leitura da ficha, a organização, a medição com água e a observação do processo já permitem treinar várias competências.

Atividade: complete uma ficha de caipifruta

Escolha uma fruta e uma versão de base. Pesquise e teste a porção, o componente doce, o método, o gelo e o recipiente em contexto de aprendizagem apropriado. Registre o rendimento e descreva o resultado pretendido. Peça que outra pessoa leia a ficha sem executar: quais dúvidas ela ainda teria?

Conheça as famílias de bebidas para ler a receita

Uma ficha fica mais clara quando você reconhece seus ingredientes. Nas bebidas fermentadas, microrganismos transformam açúcares e produzem álcool. Vinho, cerveja e saquê são exemplos com matérias-primas e processos diferentes. A destilação utiliza evaporação e condensação para separar componentes de um líquido já fermentado; ela não substitui a fermentação como origem do álcool.

Vodca, gim, rum, cachaça, tequila e uísque aparecem em muitas cartas de coquetéis, mas não são substitutos automáticos entre si. Licores, vermouths e bitters também possuem papéis distintos. Leia o nome do produto, sua composição e a ficha aprovada antes de trocar uma garrafa por outra de cor semelhante.

No evento, esse conhecimento serve para conferir a entrega, identificar uma troca indevida e explicar uma bebida. Você não precisa decorar toda a história de cada categoria para executar a receita, mas precisa reconhecer o ingrediente que está usando.

O que procurar no rótulo

Confira identificação do produto, teor alcoólico declarado, volume, ingredientes e orientações de conservação aplicáveis. O nome comercial sozinho pode não explicar a composição. Para a versão sem álcool de um coquetel, verifique todos os ingredientes; não presuma que retirar o destilado resolve a composição inteira.

Entenda a função de cada ingrediente

Uma forma de estudar é separar base, componentes que modificam sabor e textura e elementos de finalização. A base pode definir parte do caráter da receita; cítricos, adoçantes, licores e outros ingredientes mudam o conjunto. Um mesmo ingrediente pode cumprir mais de uma função.

Esse raciocínio ajuda a identificar por que uma troca altera o resultado. Um xarope pode mudar doçura, aroma e cor ao mesmo tempo. Por isso, substituir um produto por outro exige teste e aprovação da ficha. A aparência não é uma garantia de equivalência.

Observe aroma, doçura, acidez, amargor, temperatura, diluição e textura de forma organizada. Quando houver degustação no procedimento, use o método higiênico definido pela operação. No estudo, também é possível comparar aroma e combinações sem álcool, sem obrigação de consumir bebidas alcoólicas.

Guarnição precisa ter uma função no evento

A finalização pode acrescentar aroma, indicar um ingrediente e organizar a apresentação. Escolha-a junto da receita, e não apenas pela fotografia. Considere tempo de execução, conservação, transporte e possibilidade de repetir o mesmo padrão no pico.

Um corte complexo feito a cada pedido pode reduzir a capacidade da estação. A solução pode ser ajustar a finalização aprovada e organizar o pré-preparo conforme os procedimentos de higiene. Não acrescente plantas ou flores apenas pela aparência: o uso alimentar precisa estar confirmado.

Uma ficha, vinte pedidos

Em uma simulação, uma ficha usa 50 ml de um ingrediente e 20 ml de outro por porção. Para 20 porções, o volume teórico é 1.000 ml do primeiro e 400 ml do segundo. Confira: 50×20 e 20×20 . Esse cálculo não define a compra inteira nem autoriza preparar tudo antecipadamente. Ainda faltam plano de atendimento, rendimento real, conservação e reserva definidos pela operação.

Escolha o repertório pela capacidade de execução

Um cardápio de evento deve ser compreensível para o convidado e executável pela equipe. Receitas com muitos ingredientes exclusivos podem aumentar reposições e pontos de erro. Ingredientes compartilhados podem facilitar a operação, desde que as bebidas mantenham identidade e o estoque comporte o plano.

Monte uma matriz simples com receita, método, copo, ferramentas e ingredientes. Marque o que depende de refrigeração, pré-preparo ou acabamento no pedido. Use essa matriz no briefing e em um teste da estação. A receita só estará pronta para o evento quando também funcionar dentro

dessa estrutura.

Confira se aprendeu

Uma ficha utilizável explica o que entra, quanto entra, como é preparado e como é servido. Você deve conseguir distinguir uma referência clássica de uma adaptação, justificar o método e apontar os cuidados com gás e gelo. Se a explicação depender de “eu faço no olho”, volte ao registro das medidas.

Para consultar e aprofundar

As fichas desta aula seguem as adaptações da apostila para eventos. Os links abaixo permitem comparar referências clássicas diferentes; suas medidas, métodos e apresentações não substituem silenciosamente a ficha de serviço acima.

[IBA: Caipirinha](#)

[IBA: Mojito](#)

[IBA: Moscow Mule](#)

[IBA: Negroni](#)

[IBA: Spritz](#)

[IBA: Cosmopolitan](#)

[IBA: Bellini](#)

Compartilhe este conhecimento.

Este conteúdo pode ajudar outro bartender. Compartilhe este PDF nos seus grupos de WhatsApp e convide quem está começando no caminho do bar.

Compartilhe o arquivo completo, com a identificação da Alquimia Incomum e o link do módulo.

Continue aprendendo no YouTube.

Inscreva-se no canal da Alquimia Incomum e acompanhe os próximos conteúdos.

Seguir o canal da Alquimia Incomum

<https://www.youtube.com/channel/UC-ZGdEUMxidOnErWXvhGrIA>

Ajude a manter o curso de portas abertas.

Se uma aula te deu confiança para começar ou trouxe uma ideia para o seu próximo trabalho, considere apoiar a Alquimia Incomum. Eu compartilho esse conteúdo para que mais gente encontre seu caminho no bar. Seu PIX ajuda a dar continuidade a esse trabalho.

Chave PIX - e-mail

pix@alquimiaincomum.com.br

Recebedor informado: 32.661.172 Hugo Lopes De Carvalho
Rio de Janeiro

Contribuição voluntária, no valor que fizer sentido para você. O curso continua aberto para todos.

Confira o receptor no seu banco antes de confirmar. O site não confirma pagamentos.



PIX sem valor fixo.

Escolha o valor no seu banco.