

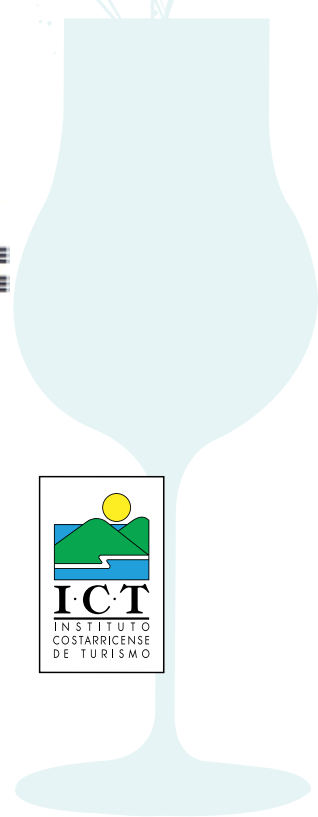
COCTELERÍA

A BASE DE PRODUCTOS
TRADICIONALES COSTARRICENSES



COCTELERÍA

a base de productos
tradicionales costarricenses



ELABORADO POR:

Lic. Fernando Granados Montenegro

Licda. Stefhanie Miller Segura

Docentes Instituto Nacional de Aprendizaje

Núcleo de Turismo

APROBADO POR:

Lic. Euclides Arce Porras

Encargado Proceso Gestión Tecnológica

Núcleo de Turismo, INA

EDITADO Y COORDINADO POR:

Mario B. Badilla Jara, Msc.

Instituto Costarricense de Turismo,

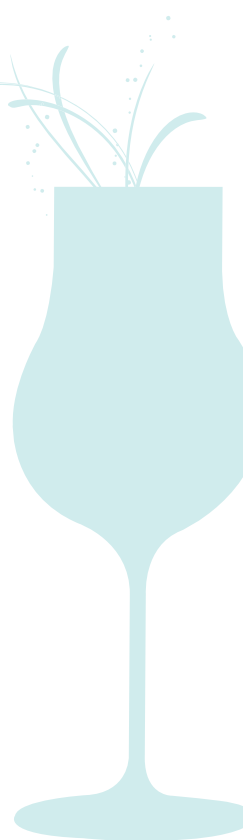
Departamento de Desarrollo Turístico, 2013.

DIAGRAMADO POR:

Floria Leiva Pacheco

Indice

Presentación	5
Diseño de Talleres	13
Puesta a punto.....	15
Recetario de Cocteles.....	17
<i>Nance Martini</i>	18
<i>Yokas</i>	18
<i>Stefer</i>	19
<i>Guayote</i>	19
<i>4 Emes</i>	20
<i>María Elena</i>	20
<i>Guarisapo</i>	21
<i>Coctel de la Abuela</i>	21
<i>Yucaní</i>	22
<i>Gandocas</i>	22
<i>Huracán Napama</i>	23
<i>Agua Buena</i>	23
<i>Agua Miel</i>	24
<i>Luna de Miel</i>	24
<i>Falso Chagüite</i>	25
<i>Monteverde</i>	25
<i>Atardecer Tucurrique</i>	26
<i>Yukoko</i>	26
<i>Coctel 72</i>	27
<i>Costa Rica</i>	27
<i>Bagumo</i>	28
<i>Cabo Blanco</i>	28
<i>Frutini</i>	29
<i>Cocorice</i>	29



<i>Guápiles</i>	30
<i>Gemelo</i>	30
<i>Huracán Manguilla</i>	31
<i>Irazú</i>	31
<i>Jota y Ge</i>	32
<i>Kamotilla</i>	32
<i>Liberia</i>	33
<i>Miel-ote</i>	33
<i>Macarrón Coctel</i>	34
<i>Mozote Sour</i>	34
<i>Nanzote</i>	35
<i>Orotina</i>	35
<i>Pony Blanco</i>	36
<i>Pacayitas</i>	36
<i>Ruta 2</i>	37
<i>Momopina</i>	37
<i>Néctar de Ayote</i>	38
<i>Ollaefierro</i>	38
<i>Purple Bee</i>	39
<i>Pejibaye</i>	39
<i>Llanuras del Norte</i>	40
<i>Martini de Pejibaye</i>	40
<i>Punta Burica</i>	41
<i>Portete</i>	41
<i>Mop</i>	42
<i>Tucurrique</i>	42
Ficha técnica del coctel	43
Requisitos para los participantes.....	44

Presentación

Hoy en día, un gran porcentaje de la competitividad de las empresas gastronómicas está en la alimentación y las bebidas. Cuando se cuenta con una persona que crea, diseña e innova constantemente en las bebidas y platos que ofrece en su carta, ganan la empresa y el turista.

Ahí está la clave de la capacitación, y por eso la importancia de que la empresa gastronómica cuente con una persona capacitada para que pueda venir a multiplicar su conocimiento, a innovar a implementar nuevos productos.

En el caso de Costa Rica, existe un interés por parte del Instituto Costarricense de Turismo, el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura y el Instituto Nacional de Aprendizaje, de fortalecer el área de bebidas en los hoteles, bares y restaurantes, con el objetivo de rescatar el patrimonio cultural de nuestro país, mediante la coctelería de calidad y que las bebidas sirvan, junto con la Cocina Tradicional Costarricense, como uno de los elementos diferenciadores e innovadores del destino turístico.

Con esta experiencia de capacitación se pretende que Usted se involucre en un mundo lleno de curiosidades, que le permita descubrir el cóctel GUAYOTE, una mezcla de ayote, jugos cítricos y el guaro. El ATARDECER TUCURRIQUE donde se complementan el pejibaye y el mozote. Del YUCOCO un cúmulo de sensaciones dadas por la yuca y el coco.

Existe un largo camino desde las materias primas que son la base de un cóctel hasta que se llega a degustar. En este taller resulta interesante conocer las etapas de producción de la bebida hasta el producto final para comprender la herencia cultural que está detrás de todo el proceso.

A lo largo de los años el país ha ido evolucionando las bases de la cultura a tal punto que se han dejado de lado muchas de las tradiciones, de las cuales nuestros antepasados formaron lo que hoy disfrutamos. Una de las tradiciones que se han perdido está

relacionada con la gastronomía, que forma parte inherente del quehacer de cada pueblo, por cuanto lo identifica y diferencia de los otros. De ahí la idea de realizar sinergias estratégicas con ministerios, asociaciones, cámaras, entre otras para lograr rescatar esta identidad cultural.

Para el Ministerio de Cultura de Costa Rica, *“la gastronomía tradicional constituye una de las expresiones del patrimonio cultural intangible, fuente fundamental de la identidad cultural de los pueblos y comunidades y con amplitud una contribución a la riqueza de la humanidad.”*

Dentro de la evolución de la cocina tradicional costarricense, las bebidas al igual que las comidas han jugado un papel trascendental y no menos importante, puesto que al elaborar cualquier tipo de comida, esta fue acompañada de alguna bebida basada en los mismos principios de utilización de ingredientes autóctonos, tradicionales o introducidos al país por otras culturas.

El presente trabajo está basado en el proyecto denominado *“Laboratorio: Coctelería a Base de Productos Tradicionales Costarricenses”*, el cual pretende desarrollar una coctelería tradicional a base de bebidas y/o productos representativos de la cultura costarricense.

Dicho trabajo se nutre de las recetas de bebidas que se encuentran en la serie de libros *“Cocina Tradicional Costarricense (Tomos 1, 2, 3, y 4)”*, elaborados por el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura y Juventud, además de los resultados de la experimentación con dichas bebidas y otros elementos también tradicionales.

Algunos conceptos importantes

Un cóctel (según el D.R.A.E.) es una “bebida compuesta de una mezcla de licores a la que se añaden, por lo común otros ingredientes”. Etimológicamente procede de la palabra inglesa “cock-tail”, es decir “cola de gallo”, pero múltiples leyendas hacen honor a su ambivalente origen. Así, algunos lo remontan a tiempos de la Reina Victoria cuando en el puerto de San Francisco de Campeche, en México se servían en las tabernas, a

comerciantes ingleses de piedras preciosas los llamados “dracs” de ron u otro alcohol, que revolvían con una cuchara de metal, lo que condicionaba su sabor. En una ocasión el barman empleo para remover la bebida, una planta que por su forma llamaban “cola de gallo”, lo que popularizó esta denominación. También se afirma que procede del francés “Coq”, gallo y “Tail”, cola, y deviene su nombre porque acostumbraban a decorar estos combinados con largas plumas de las colas de los gallos. Estas son algunas de las acepciones de lo que para nosotros es el motor de todo, “el cóctel”.

Reseña Histórica de la Gastronomía Costarricense.

Antes de la llegada de los conquistadores españoles, en Costa Rica habían dos grupos culturales claramente diferenciados: los chorotegas, quienes heredaron la cultura de Mesoamérica y la región al suroeste incluyendo las llanuras del norte, el Valle Central, Talamanca y la zona sur, donde habitaban varios pueblos influidos por las culturas indígenas del Mar Caribe, las selvas del Río Amazonas y los incas.

Estas culturas ya definidas dentro del territorio nacional, tenían una cocina bien delimitada con elementos dominantes como el maíz, los tubérculos, los frijoles y la extensa variedad de frutas y verduras con las que contaban todo el año y entre sus bebidas figuraban las diversas chichas de maíz, frutas, frutas sin fermentar, de semillas secas y molidas, del fruto de jícara, de pejibaye molido y vino de coyol, entre otros.

Ellos fueron claramente alterados con la llegada de los españoles, ya que aportaron un sin número de elementos nuevos en nuestro territorio, tales como el ganado vacuno y porcino, las gallinas, el trigo, la caña de azúcar y una variedad extensa de frutas y legumbres europeas y africanas, estas últimas por los esclavos negros. Otra de las influencias a la gastronomía costarricense fue por parte de los asiáticos que llegaban con sus productos a través de los Naos, que eran un tipo de barco mercante, un ejemplo de este sería la utilización y producción del arroz.

En el Período Colonial empezó la producción de cacao en Costa Rica, de manera que existe una tradición del Chocolate desde el Siglo XVIII. Esto se vio aunado por la cría de ganado lechero

en las montañas del país, principalmente para la producción de leche, mantequilla, natilla, queso y crema. Además de la producción de caña de azúcar y vainilla.

En las villas había días de matadero cuando se podía conseguir carne fresca (la refrigeración se va inventar hasta el Siglo XX), el resto de la semana comían salado.

Los campesinos pobres almorzaban en paquetes de hoja de palma, tortillas con frijoles, tamales, guineos de África, y la histórica Olla de Carne. Las autodenominadas "familias principales" usaban platos traídos de Europa o de China y costumbres españolas."

"A mediados del siglo XVIII, la casa más célebre de Cartago era la que ocupaba la Congregación de Nuestra Señora de los Ángeles, una casona espaciosa, separada de la iglesia solamente por una pared y compuesta por varias piezas. Allí se celebraba la fiesta de la Virgen de los Ángeles, que duraba hasta veinte días. Los mayordomos, patrones y mantenedores servían comidas, cenas refrescos y licores, de donde resultaba embriaguez y pendencies.

Podemos reconstruir algunos de aquellos platillos y bebidas que degustaron en la casa de la cofradía los principales cartagineses. Al lado de los bizcochos con queso, habría aguardientes de maíz y de caña de azúcar anisados, tiste, jarabes y mistelas, chocolate en jícaras."

Como se aprecia en el texto anterior, ya para esa época existían bebidas elaboradas con productos tradicionales, lo cual refleja que nuestra historia gastronómica tiene mucho tiempo de convivir entre las personas de éste país.

Guaro de Contrabando (historia real)

- ¡Diay don Carlos! ¿Qué me cuenta?
- Aquí don Javier ganándome los cinquitos... ¿Cómo va ese trabajo?
- Bueno... mucho operativo... poniendo orden...
- Sí. A cuantá los vi cuando salían de la finca de don Mino... llevaban los tarros y el guaro...
- De eso quería hablarle... don Carlos ¿Qué le parece si nos hacemos una saquita pa' nosotros?

- *Mmm... diay... pero eso es prohibido y después llega usted y me lleva preso...*
- *Usted sabe que aquí no hay decomiso sin mi autorización. Nadie se lleva nada sin mi permiso. No es para vender... hacemos una carnita y pasamos una bonita tarde familiar...*
- *Me preocupa...*
- *Don Carlos... mañana voy a hacer un decomiso, pasó a dejar lo que saque y le ordeno a los subalternos que no se arrimen para evitar problemas...*

En la madrugada llegó el carro del Resguardo a dejar estañones, galones, tapas de dulce, alambique, etc. Don Javier y don Carlos acordaron fecha y hora para disfrutar de una carne asada y el elixir de la 'ilegalidad'. A la mañana siguiente el finquero conminó a Diego (el yerno tapis) y a Rodrigo (peón estrella) a avocarse al buen desarrollo de la singular tarea.

Llegó el gran día. Diego empezó a catar el 50% de la producción con el auxilio del fino paladar de Rodrigo. Este último tomaba menos pero tenía una particularidad muy conocida: al embriagarse empalidecía, le salía espuma por la boca y perdía la consciencia... pero a más tardar dos horas después se reincorporaba para repetir el acto si aún quedaba licor. El día de la saca no fue la excepción.

Los perros empezaron a ladrar; venía don Javier con las tortillas, salchichón, carnet, etc. en la patrulla –Estamos a punto de iniciar la fiesta- dijo el carajillo que le abrió el portillo. La Autoridad se adentro en la finca, aparcó junto al laboratorio de licores y bajó violentamente:

- *¿Qué le pasó a Rodrigo?- estaba visiblemente preocupado. Diego, con dicción etilizada, respondió –nada... él es así- pero “La Ley” restó autoridad a la experiencia del maestro licorero y temió lo peor: inminente muerte por intoxicación y un zafarrancho judicial. Les gritó que se apartaran, desenfundó y llenó de plomo los estañones -¡Apenas llevé cuatro galones!- exclamó Diego sumamente afectado.*

El plomo llamó la atención de don Carlos que temió la llegada de los subalternos de don Javier. El caballo sufrió el chilillo... tenía que aclarar que él era el responsable y que todo se hizo por órdenes suyas. No permitiría otro arrestado que no fuera él. A su arribo estaban don

Javier, Diego y Rodrigo tomando lo poquito que salvaron. Utilizaban la tapa de la patrulla como mesa-¿Qué pasó aquí?- preguntó

-¡Diay... no ve que don Javier me despertó a balazos y por error pegó los estañones!- respondió Rodrigo -Siéntese don Carlos para que agarre algo- agregó el yerno en castellano afrancesado.

La historia anterior es una muestra de cómo se manejaba la situación alrededor del guaro de contrabando y gracias a todo este ambiente es que se logra una evolución y nace una empresa especializada en la creación de bebidas alcohólicas.

FANAL (antes Fábrica Nacional de Aguardientes) apareció para defender a la población del consumo de licores perniciosos con alto contenido de impurezas y elementos tóxicos que se producían en la clandestinidad.

En 1755 el gobierno español estableció el Monopolio del Aguardiente en Costa Rica para proveer de alcohol a la Capitanía General de Guatemala. Así empezó la industria de los licores en este país. Posteriormente en 1850, mediante Decreto Ejecutivo #99 el presidente Juan Rafael Mora Porras estableció la Fábrica Nacional de Licores y en 1856 inauguro el edificio histórico que aún se conserva. Allí se producía Guaro, Ron, Ginebra, Crema de Anís, Crema de Menta y Crema de Naranja.

CACIQUE

Desde su creación la Fábrica Nacional de Licores comercializa el guaro, un aguardiente de gran pureza producto de la caña de azúcar que es la sucesión del guaro de contrabando elaborado en forma ilícita y es a partir de 1980 que "Cacique" se utiliza para referirse al aguardiente de los ticos aunque cabe recalcar, que esta marca no es única ya que existen otras similares o con las mismas características pero con otros nombres solo que no son tan conocida.

En efecto, desde 1853 FANAL produce el guaro que vendía en estañones a través de las entonces llamadas Agencias de Licores, a su vez, éstas lo colocaban en bares y otros puntos de venta en recipientes que los mismos clientes aportaban. El grado alcohólico del guaro era de 35°.

Por la gran aceptación de su bebida estrella, a partir de agosto de 1980, decide comercializar el guaro en envase de vidrio de 1 litro, baja a 30 su grado alcohólico y desde entonces lo vende bajo el nombre de Guaro Cacique.

Desde su creación FANAL ha venido desempeñando un papel preponderante en la salvaguarda de la salud pública, al proteger a la población de la ingesta de licores perniciosos que se comercializan al margen de la ley y que constituyen un riesgo para la salud pública, además coordina con la Policía Fiscal y la Dirección General de Aduanas, para que se regule en forma eficaz, la importación, la fabricación y la comercialización de estos licores.

Gracias a la evolución de los licores y en sí a la gastronomía costarricense, es que se da el nacimiento de otros tipos de bebidas siendo esto la base del laboratorio a desarrollar.

Cabe destacar que los libros publicados por el Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural del Ministerio de Cultura y Juventud denominados “Cocina Tradicional Costarricense (Tomos 1, 2, 3, y 4)”, que tienen como base los certámenes de gastronomía tradicional y regional de Costa Rica denominados “Concurso de comidas y bebidas típicas” que viene realizando anualmente desde el año 2001, sirvieron como insumo inicial para desarrollo del laboratorio.

En tanto el Instituto Costarricense de Turismo, quien es el ente organizador estatal que coordinar los esfuerzos que se llevan a cabo para asegurar la calidad de los servicios que presta la industria turística en Costa Rica, así como de promoverlos internacionalmente, con el fin de consolidar al país como centro de destinos líder para el turismo trabaja de la mano de este proyecto.

El ICT desarrolla normas regulatorias y promueve la certificación de los prestadores de servicios, lo cual lleva a cabo con el apoyo de organismos, además busca:

- Consolidar internacionalmente a Costa Rica como un destino para el turismo gastronómico, aprovechando la imagen de hospitalidad que caracteriza al país.

- Facilitar la apertura de nuevos mercados internacionales promoviendo integralmente al turismo gastronómico.
- Apoyar los esfuerzos de las autoridades de salud para estandarizar la prestación de los servicios de atención de alimentación sana y segura.
- Participar activamente en el desarrollo de las estrategias nacionales de promoción y atracción de inversiones que beneficien a ambas industrias.
- Potenciar la formación de un capital humano más profesional y especializado dentro de las industrias turística y de salud para mejorar su competitividad.

De igual forma, lidera la implementación de las acciones necesarias para el fortalecimiento de la oferta de servicios de turismo para alcanzar mayor competitividad internacional.

El hecho de que tres instituciones estatales, como son el Ministerio de Cultura y Juventud, el Instituto Costarricense de Turismo y el Instituto Nacional de Aprendizaje, aúnen esfuerzos en pro de una misma causa, permite multiplicar o dimensionar las potencialidades en cada uno de los campos de acción de las respectivas instituciones, de manifestaciones culturales que tanto tienen que ver con nuestra cotidianidad y vivencias.



Diseño de Asesoría Técnica

I. Información General

1. Código: TUGT	2. Nombre del servicio: Coctelería a Base de Productos Tradicionales Costarricenses
3. Nombre de la Unidad Productiva: Departamento de Desarrollo Turístico, Instituto Costarricense de Turismo.	
4. Subsector Productivo: Gastronomía.	5. Proceso productivo: Atención de Clientes en el Área de Servicio de Alimentos y Bebidas.
6. Lugar: San José.	7. Cantidad de participantes: 20 pax
8. Duración del servicio (horas): 19 horas	

II. Descripción específica

Objetivo general: Desarrollar coctelería a base de productos tradicionales costarricenses, siguiendo una cartilla de cocteles establecida, mediante la aplicación de las técnicas de elaboración de coctelería, logrando promover la identidad nacional.

Objetivo específico	Eje temático o contenido	Estrategia metodológica	Recurso didáctico	Duración en horas
1) Exponer el origen de la gastronomía costarricense enfocado a las bebidas.	Reseña histórica de la gastronomía costarricense <ul style="list-style-type: none"> • Productos tradicionales • Guaro contrabando • Creación de la FANAL • Guaro Cacique 	<ul style="list-style-type: none"> - Preguntas Diagnósticas. - Exposición Dialogada. - Lluvia de ideas. - Repaso. - Preguntas. 	Video Beam Portátil Material de apoyo	1
2) Ejecutar la puesta a punto, tomando en cuenta los procedimientos establecidos.	Puesta a Punto del Bar <ul style="list-style-type: none"> • Higiene Personal. • Lavado de Manos. • Almacenado de Productos. • Lavado y Sanitizado del bar y menajes • Preelaboraciones <ul style="list-style-type: none"> • Jugos • Pulpas • Jarabes 	<ul style="list-style-type: none"> - Demostración analítica por parte del docente. - Práctica por parte de los estudiantes de manera individual o grupal de 3 a 5 participantes. 	Video Beam Portátil Material de apoyo Utilizar los Insumos y menajes disponibles de la Unidad Productiva	5

Objetivo específico	Eje temático o contenido	Estrategia metodológica	Recurso didáctico	Duración en horas
	-Picaduras •Decoraciones •Montaje Estación Central			1
3) Producir bebidas a base de productos tradicionales costarricenses utilizando las Técnicas de elaboración de coctelería.	Elaboración de Cocteles <ul style="list-style-type: none"> • Técnica directa • Técnica licuado • Técnica batido • Técnica mezclado • Técnica Fantasía Cocteles <ul style="list-style-type: none"> • Fichas Técnicas 	Demostración analítica por parte del docente de cuatro cocteles por técnica. - Práctica por parte de los estudiantes de manera individual o grupal de 3 a 5 participantes.	Utilizar los Insumos y menajes según lista de recursos didácticos	8
4) Elaborar nuevas bebidas a partir de productos de la zona.	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de una ficha técnica de un coctel nuevo por parte de los participantes. • Selección del mejor coctel del taller. (recopilar recetas para uso de capacitación en próximos talleres) • Degustación de los cocteles • Conclusiones y recomendaciones 	Demostración analítica por parte del docente - Práctica por parte de los estudiantes de manera individual o grupal de 3 a 5 participantes	Utilizar los Insumos y menajes según lista de recursos didácticos o algún producto de la zona.	5

Observaciones: Sala equipada para impartir la clase teórica con 1 pizarra acrílica, 1 caja de marcadores de colores, 1 borrador, 1 proyector, 1 computadora PC o 1 laptop, cocina o carrito de flambear con gas y ver Lista de Recursos Didácticos para coordinar la compra de la materia prima.

Fernando Granados Montenegro

Persona/s Docente/s que diseñó el servicio

Firma

Lic. Euclides Arce Porras

Revisado, Verificado y Aprobado

Persona Encargada del PGT

Firma

Fecha de aprobación

Sello

Puesta a Punto (preparaciones base)

Para la preparación de los cocteles a base de productos tradicionales costarricense, se deben elaborar primero una serie de pulpas o preparados básicos con los cuales lograr las bebidas. A continuación se describe la forma en la cual éstos deben ser llevados a cabo.

Pulpa de ayote

Lavar y cortar el ayote sazón en 8 o 16 partes (dependiendo de cuán grande sea). Eliminar semillas y hebras (filamentos internos) para colocar los trozos en una olla lo suficientemente grande y agregar agua hasta cubrir todos los tozos. Cocinar a fuego medio hasta que esté suave la pulpa del ayote. Luego se apaga y se retira del fuego, se sacan los trozos y se ponen a enfriar. Reservar la mitad del agua donde se cocinó el ayote y enfriar.

Cuando los trozos están casi totalmente fríos, se retira la cáscara del ayote y se desecha. La pulpa restante se coloca en la licuadora y se licua con $\frac{1}{4}$ de agua a velocidad media junto con una parte del agua donde se cocinó el ayote hasta lograr una consistencia tipo colado de frutas.

La pulpa obtenida se refrigera en un recipiente adecuado, limpio y seco. Se debe rotular con fecha, hora y el nombre de quien la elaboró.

Pulpa de cas

Lavar los cases y eliminar cualquier parte no sana que pueda presentar (piel, cáscara, partes leñosas, etc.). Cortar la fruta y licuar a velocidad media con agua hasta la mitad de la licuadora. La pulpa obtenida se debe colar para eliminar las semillas y partes no gratas al paladar. Envasar, rotular y reservar en refrigeración.

Yuca rayada

Lavar la yuca, cortarla, quitarle la cáscara, la hebra central, rayarla y colocarla en un recipiente grande. En una olla colocar 3 litros de agua a hervir. En un recipiente grande colocar una

parte de agua y media de hielo para hacer un baño maría invertido (baño frío). Una vez que el agua está lista, verter la mitad sobre la yuca y remover por 1 minuto aproximadamente. Colar inmediatamente y repetir el proceso. Cuando el agua se ha colado por segunda vez, sumergir la yuca en el agua con hielo para que se enfríe rápidamente y se detenga el proceso de cocción; y luego escurrir el agua de la yuca. La yuca rayada se reserva envasada, rotulada y en refrigeración.

Jengibre rayado

Lavar y pelar el jengibre. Una vez sin piel se raya, se envasa, rotula y refrigera.

Miel de tapa

Lavar y colocar la tapa de dulce en una olla con 4 a 6 oz de agua hasta que se derrita. Enfriar, envasar, rotular y refrigerar. Jugo de limón

Lavar y cortar a la mitad los limones. Exprimirlos a mano o mecánicamente para extraer todo su jugo. Es importante lavarse las manos cada 3 o 4 limones exprimidos de forma que los zumos de la cáscara no afecten el sabor original del jugo. Colar para eliminar semillas y otras partes gruesas de la fruta. Finalmente se debe envasar, rotular y refrigerar.

Mozote

Lavar muy bien los tallos de mozote para luego colocarlos en un recipiente con agua fresca (5 o 6 tallos x litro de agua). Dejar en maceración o reposo durante 24 horas (en refrigeración) y luego proceder a eliminar los tallos del agua. Esta se envasa, rotula y refrigera.

Hojas de yerbabuena

Lavar completamente la yerbabuena. Separar las hojas más grandes del tallo, empacar, rotular y refrigerar. Se debe reservar los finales o puntas de la planta unidas al tallo con todo y las hojitas más pequeñas. Estas se colocan en un recipiente con 1 oz de agua de forma que cubra solo la base de los tallos, se rotula y se refrigera.

Recetario de Cocteles

Nance Martini
 Yokas
 Stefer
 Guayote
 4 Emes
 María Elena
 Guarisapo
 Coctel de la Abuela
 Yucaní
 Gandocas
 Huracán Napama
 Agua Buena
 Agua Miel
 Luna de Miel
 Falso Chagüite
 Monteverde
 Atardecer Tucurrique
 Yukoko
 Coctel 72
 Costa Rica
 Bagumo
 Cabo Blanco
 Frutini
 Cocorice
 Guápiles
 Gemelo
 Huracán Manguilla
 Irazú
 Jota y Ge
 Kamotilla
 Liberia

Miel-ote
 Macarrón Coctel
 Mozote Sour
 Nanzote
 Orotina
 Pony Blanco
 Pacayitas
 Ruta 2
 Momopina
 Néctar de Ayote
 Ollaefierro
 Purple Bee
 Pejibaye
 Llanuras del Norte
 Martini de Pejibaye
 Punta Burica
 Portete
 Mop
 Tucurrique



Nance Martini

Ingredientes:

Vino de nance	2 oz
Guaro	1 oz
Miel de abeja	1 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	1 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Removedor

Cristal: Copa Martini de 5 oz

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Yokas

Ingredientes:

Pulpa de ayote	2 oz
Pulpa de cas	1 oz
Jarabe de azúcar	3/4 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Gajo o rodaja de cas.

Cristal: Copa margarita o martini de 7 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Stefer

Ingredientes:

Pulpa de ayote	3 oz
Jugo de limón	3/4 oz
Jarabe de azúcar	3/4 oz
Guaro	1 ½ oz
Jengibre rayado	0,10 g
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Rodaja de limón

Cristal: Copa vino tinto de 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Guayote

Ingredientes:

Pulpa de ayote	2 oz
Jugo de naranja	1 oz
Jugo de limón	1/2 oz
Jarabe de azúcar	1/2 oz
Guaro	1 ½ oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: ½ rodaja naranja.

Cristal: Copa margarita 9 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

4 Emes

Ingredientes:

Granos de maíz dulce (elote)	60 g
Miel de tapa	2 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	2 oz
Maní picado	1 cdtita
Guaro	1 ½ oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Pajilla

Cristal: Copa tipo huracán 12 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):

Refrescante

María Elena

Ingredientes:

Leche evaporada	1 oz
Leche líquida al 2%	1 oz
Canela en astilla	1 gr.
Clavo de olor	1 und.
Pulpa de pejíbaye	2 oz
Guaro	1 ½ oz
Jarabe de azúcar	1 ½ oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Maní picado sobre el coctel y pajilla larga

Cristal: Copa tipo huracán 12 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):

Refrescante, digestiva

Guarisapo

Ingredientes:

Jengibre finamente rayado	1 gr.
Miel de tapa	2 oz
Jugo de limón	1/2 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	3 oz
Guaro	1 ½ oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Rodaja de limón y removedor

Cristal: Copa flauta o Martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida
(cualidad organoléptica):
Digestiva, refrescante.

Coctel de la Abuela

Ingredientes:

Pulpa de ayote	3 oz
Leche evaporada	1 ½ oz
Miel de tapa	3/4 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: 1/4 oz de miel de tapa en el cristal.

Cristal: Copa tipo flauta 6 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida
(cualidad organoléptica):
Refrescante

Yucaní

Ingredientes:

Maní picado	3 cditas
Leche evaporada	2 oz
Yuca (rallada y blanqueada)	50 gr.
Guaro	1 ½ oz
Miel de tapa	3/4 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado.

Decoración: Espiral de miel de tapa en el cristal

Cristal: Copa Martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Digestiva, Refrescante

Gandocas

Ingredientes:

Mozote (líquido natural, sin azúcar)	2 oz
Pulpa de cas	1 oz
Jarabe de azúcar	3/4 oz
Guaro	1½ oz
Jengibre finamente rayado	1 gr.
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Rodaja o twist de jengibre.

Cristal: Copa Martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Huracán Napama

Ingredientes:

Jugo Naranja	50 g
Papaya en dados	50 g
Mango en dados	2 oz
Jarabe de azúcar	1 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Dado de papaya o mango

Cristal: Copa tipo huracán

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida
(cualidad organoléptica):
Refrescante

Agua Buena

Ingredientes:

Aguacate en dados	100 g
Hojas de yerbabuena	12 und
Jarabe de azúcar	1 oz
Leche evaporada	1 oz
Miel de abeja	1 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Ramillete pequeño de yerbabuena

Cristal: Copa margarita o martini 12 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida
(cualidad organoléptica):
Refrescante

Agua Miel

Ingredientes:

Miel de abeja	¾ oz
Jarabe de azúcar	½ oz
Aguacate en dados	1/2 und
Leche evaporada	1 oz
Leche condensada	1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Tipo de Bebida: Larga

Decoración: Gajo de aguacate

Cualidad de la Bebida

Cristal: Copa tipo sour o flauta 12 oz. (cualidad organoléptica): Refrescante

Luna de Miel

Ingredientes:

Ciruela sin semilla (deshidratada)	50 gr.
Leche evaporada	1 oz
Leche condensada	1/2 oz
Miel de tapa	1/2 oz
Yuca (rallada y blanqueada)	50 gr.
Esencia de vainilla	1/8 oz
Nuez moscada	0,10 gr.
Guaro	1 ½ oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Tipo de Bebida: Larga

Decoración: Pizca nuez moscada

Cualidad de la Bebida

Cristal: Copa martini o flauta 8 oz.

(cualidad organoléptica):

Digestiva

Falso Chagüite

Ingredientes:

Jarabe de azúcar	2 oz
Jugo de limón	1/2 oz
Canela en Astilla	1/2 und
Clavo de olor	1 und
Esencia de vainilla	1/2 oz
Vino de nance	2 oz
Guaro	1½ oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Tipo de Bebida: Larga

Decoración: Rodaja o gajo de limón

Cualidad de la Bebida

Cristal: Copa flauta o de vino tinto
8 oz.

(cualidad organoléptica): Refrescante

Monteverde

Ingredientes:

Hojas de yerbabuena	12 und
Pulpa de cas	3 oz
Miel de abeja	1 oz
Guaro	1 ½ oz
Azúcar granulada	1 cdita
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media hasta obtener el hielo con la consistencia de nieve (frozen). Servir en el cristal indicado, decorarlo y acompañarlo con una cucharita y un platito con una servilleta.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado
(hasta obtener punto de nieve)

Cristal: Copa margarita 12 oz.

Decoración: Ramillete de yerbabuena
y 2 removedores

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida(organoléptica):
Aperitiva, refrescante

Atardecer Tucurrique

Ingredientes:

Pulpa de ayote	1 oz
Pulpa de pejibaye	1 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	3/4 oz
Sirope de Cola	1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar las pulpas de ayote y de pejibaye directamente en el cristal indicado y respetando el orden dado; aparte, mezclar el mozote con el sirope y el hielo y agregar lentamente encima de la pulpa de pejibaye (colando el hielo) logrando que no se mezcle un producto con el otro.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración:

Directo, densidad

Decoración: Removedor

Cristal: Copa tipo sour 4 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(organoléptica): Digestiva, refrescante, nutritiva

Yukoko

Ingredientes:

Yuca cruda en trozos (rallada y blanqueada)	50 gr.
Leche evaporada	2 oz
Leche condensada	1 ½ oz
Coco rayado	1 cda
Guaro	1 ½ oz
Azúcar granulada	1 cdita
Hielo	3 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Crusta de coco rayado y canela en polvo

Cristal: Copa martini o margarita 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante, digestiva.

Coctel 72

Ingredientes:

Jugo de limón	3/4 oz
Jugo de naranja	3/4 oz
Canela en polvo	0,10 g
Nuez moscada	0,10 g
Jarabe de azúcar	1 oz
Guaro	1 ½ oz
Hielo	4 cubos
Jengibre rayado	0,10 g



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Gajo de limón

Cristal: Copa flauta o sour 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Costa Rica

Ingredientes:

Yuca (rallada y blanqueada)	60 g
Leche evaporada	1 ½ oz
Leche condensada	1 ½ oz
Vainilla / Canela	Splash
Guaro	1 oz
Mango en dados	60 g
Pulpa de ayote	1 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	1 oz
Jarabe de azúcar	1 oz



Procedimiento (observaciones):

A) con los ingredientes 1 a 5 elaborar el coctel frozen 1 y reservar. B) con los ingredientes 6 a 9 elaborar el coctel frozen 2 y reservar. C) colocar los dos cocteles en una copa huracán de forma que queden separados por ser de distinto color, y así formar un efecto decorativo en la bebida. OPCIONAL: Se pueden utilizar 2 licuadoras en la elaboración de esta bebida para mejorar el tiempo de servicio.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Efecto de doble color

Cristal: Copa huracán 12 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Bagumo

Ingredientes:

Jugo de mora	1 oz
Jugo de piña	1 oz
Banano	1 und
Guaro	1 y 1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: 1 mora entera

Cristal: Copa para vino tinto de 6 oz aproximadamente

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Cabo Blanco

Ingredientes:

Cebada cruda	2 cdas	Leche condensada	1 oz
Clavo de olor	1 und	Leche líquida al 2%	1 oz
Canela en astilla	1/2 und	Guaro	1 y 1/2 oz
Leche evaporada	1 oz	Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración:

Licuado tipo frozen

Decoración: Canela en astilla

Cristal: Copa Martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):

Refrescante, digestiva

Frutini

Ingredientes:

Pulpa de ayote	2 oz
Jugo de limón	1/2 oz
Sirope de kola	3/4 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	2 a 3 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Colocar la pulpa de ayote directamente en el cristal. Aparte, mezclar el jugo de limón con el sirope de kola con el hielo y verter sobre la pulpa de ayote (colando el hielo). De último colocar el mozote como alagador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración:

Mezclado y Directo

Decoración: Efecto por capas de distinta densidad

Cristal: Copa tipo flauta 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida (cualidad organoléptica): Refrescante, nutritiva

Cocorice

Ingredientes:

Arroz crudo	2 cdas	Agua hielo	2 oz
Cocoa en polvo	1 cdita	Leche evaporada	2 oz
Clavo de olor	1 und	Miel de tapa	1 y 1/2 oz
Canela en polvo	0,10 gr	Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se coloca el arroz con la canela, el clavo de olor, y la cocoa en el agua. Dejar reposar durante 5 minutos. Colocar la mezcla en el vaso de la licuadora y agregar el resto de ingredientes. Licuar a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Pizca de canela en polvo

Cristal: Copa tipo huracán 12 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Guápiles

Ingredientes:

Pulpa de pejíbaye	2 oz
Banano	1 und
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	2 oz
Jarabe de azúcar	1 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Pajilla larga, rodaja o gajo de banano

Cristal: Copa tipo huracán 12 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida
(cualidad organoléptica):
Refrescante

Gemelo

Ingredientes:

Pulpa de pejíbaye	2 y 1/2 oz
Jugo de naranja	1 oz
Jarabe de azúcar	1/2 oz
Mango maduro en dados	50 gr
Guaro	1 y 1/2 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Mango en dados

Cristal: Copa martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):
Refrescante

Huracán Manguilla

Ingredientes:

Jugo de naranjilla	1 oz
Mango maduro en dados	120 gr
Jugo de limón	1/4 oz
Miel de abeja	2 oz
Guaro	1 y 1/2 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Rodaja de naranjilla y/o trozo de mango

Cristal: Copa tipo huracán 12 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Irazú

Ingredientes:

Pulpa de pejibaye	2 oz
Hojas de yerbabuena	12 und
Jugo de naranjilla	1 oz
Miel de abeja	2 y 1/2 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	1 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Ramillete de yerbabuena

Cristal: Copa tipo huracán 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Jota y Ge

Ingredientes:

Jugo de limón	1/2 oz
Jarabe de azúcar	1 oz
Jengibre rayado	0,10 gr
Guaro	1 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Splash de sirope de kola

Cristal: Copa tipo sour 4 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Kamotilla

Ingredientes:

Jugo de naranjilla	1 oz
Pulpa de camote	3 oz
Miel de tapa	1 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Mezclar todos los ingredientes en el vaso mezclador. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Mezclado

Decoración: 1/4 de oz de miel de tapa en el fondo del cristal

Cristal: Martini 6 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):

Refrescante, digestiva

Liberia

Ingredientes:

Granos de maíz (elote)	50 gr.
Clavo de olor	2 und
Canela en astilla	1/2 und
Pétalos de Rosa de Jamaica	6 und
Leche líquida al 2%	2 oz
Jarabe de azúcar	2 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado
Decoración: Pajilla larga y canela en polvo

Cristal: Copa tipo huracán 10 oz

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Digestiva

Miel-ote

Ingredientes:

Jugo de naranja	3/4 oz
Pulpa de Ayote	1 y 1/2 oz
Pulpa de Camote	1 y 1/2 oz
Jarabe de azúcar	1 oz
Miel de abeja	1 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado
Decoración: Rodaja de naranja
Cristal: Copa margarita 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Macarrón Coctel

Ingredientes:

Spaguetti crudo	60 gr
Jarabe de azúcar	1 y 1/2 oz
Gelatina saborizada (polvo)	2 cditas
Guaro	1 y 1/2 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Pajilla larga

Cristal: Huracán

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Mozote Sour

Ingredientes:

Mozote	2 oz
(líquido natural, sin azúcar)	
Pulpa de cas	1 oz
Jarabe de azúcar	3/4 oz
Guaro	1 y 1/2 oz
Jengibre finamente rallado	1 gr.
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Rodaja de jengibre

Cristal: Copa margarita 6 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):

Refrescante

Nanzote

Ingredientes:

Vino de nance	1 y 1/2 oz
Jugo de limón	1/4 oz
Jarabe de azúcar	1/4 oz
Mozote	
(líquido natural, sin azúcar)	1 y 1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Rodaja de limón

Cristal: Copa tipo flauta 6 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Orotina

Ingredientes:

Mango en dados	50 gr
Jugo de naranjilla	1 oz
Papaya en dados	50 gr
Jarabe de azúcar	3/4 oz
Sirope de kola	3/4 oz
Guaro	1 y 1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: 1/4 oz de sirope de kola en el fondo del cristal

Cristal: Copa tipo huracán 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante, reconstituyente

Pony Blanco

Ingredientes:

Gajos de tomate	2
Jugo de piña	1 y 1/2 oz
Jugo de naranjilla	3/4 oz
Sal refinada	0,10 gr
Guaro	1 y 1/2 oz
Jugo de limón	1/4 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Rodaja de limón

Cristal: Copa tipo huracán 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):
Refrescante

Pacayitas

Ingredientes:

Jugo de naranja	1 oz
Zanahoria rallada	40 gr
Mango maduro en dados	50 gr
Guaro	1 y 1/2 oz
Jarabe de azúcar	1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: ½ rodaja de naranja
o zanahoria.

Cristal: Copa tipo sour o flauta 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):
Refrescante, nutritiva

Ruta 2

Ingredientes:

Pulpa de ayote	2 oz
Jugo de limón	1 oz
Sirope de kola	1 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	2 oz
Guaro	1 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Rodaja de limón

Cristal: Copa tipo huracán

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Momopina

Ingredientes:

Pulpa de mora	1 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	1 oz
Jugo de piña	1/2 oz
Jugo de naranjilla	1 y 1/2 oz
Jarabe de azúcar	1 oz
Guaro	1 y 1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Cuña de piña

Cristal: Copa flauta 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Néctar de Ayote

Ingredientes:

Pulpa de ayote	2 oz
Jugo de naranja	1 oz
Jugo de limón	1/2 oz
Jarabe de azúcar	1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado
Decoración: 1/2 rodaja de naranja
Cristal: Copa flauta 6 oz.

Tipo de Bebida: Larga
Cualidad de la Bebida
 (cualidad organoléptica):
 Refrescante, nutritiva

Ollaefierro

Ingredientes:

Vino de nance	2 oz
Guaro	1 oz
Sirope de kola	1/2 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	1 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado
Decoración: Removedor
Cristal: Copa martini 8 oz.
Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida
 (cualidad organoléptica):
 Refrescante

Purple Bee

Ingredientes:

Jugo de remolacha (cruda)	2 oz
Jugo de naranjilla	2 oz
Miel de abeja	1 oz
Hielo	5 cubos

Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Removedor

Cristal: Copa martini 8 oz

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Pejibaye

Ingredientes:

Pulpa de pejibaye	2 oz
Jugo de naranja	1 oz
Guaro	1 oz
Jarabe de azúcar	1/2 oz
Hielo	2 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Splash de sirope de kola

Cristal: Copa Rosemary o martini
6 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Llanuras del Norte

Ingredientes:

Yuca (rallada y blanqueada)
 Leche evaporada
 Leche condensada
 Guaro
 Hielo
 Azúcar granulada

50 gr.
 1 y 1/2 oz
 2 oz
 1 y 1/2 oz
 3 cubos
 1 cdita



Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Decoración: Espiral de miel de tapa en la copa

Cristal: Copa martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida
 (cualidad organoléptica):
 Refrescante, digestiva

Martini de Pejibaye

Ingredientes:

Pulpa de pejibaye 3 oz
 Guaro 1 y 1/2 oz
 Sal refinada 0,10 gr
 Jugo de Limón 1/4 oz
 Hielo 4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Removedor

Cristal: Copa martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):
 Aperitiva

Punta Burica

Ingredientes:

Granos de maíz dulce (elote)	50 gr
Pulpa de cas	3 oz
Miel de abeja	2 oz
Jengibre rallado	1 gr
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Tipo de Bebida: Larga

Decoración: Pajilla

Cualidad de la Bebida

Cristal: Copa tulipán o huracán 8 oz. (cualidad organoléptica): Refrescante

Portete

Ingredientes:

Pulpa de pejibaye	2 oz
Coco rayado	2 cdas
Miel de tapa	1/2 oz
Hielo	4 cubos

Procedimiento (observaciones):

Se agregan todos los ingredientes en la licuadora y se licúan a velocidad media. Servir en el cristal indicado.



Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Licuado

Tipo de Bebida: Corta

Decoración: Miel de tapa en el cristal

Cualidad de la Bebida

Cristal: Copa martini 6 oz.

(cualidad organoléptica): Digestiva

Mop

Ingredientes:

Mozote (líquido natural, sin azúcar)	3 oz
Pulpa de cas	2 oz
Jarabe de azúcar	1 y 1/2
Guaro	1 y 1/2
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar todos los ingredientes en el vaso de la coctelera y agitar vigorosamente. Servir en el cristal indicado colando el hielo con el colador de gusanillo u otro tipo de colador.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración: Agitado

Decoración: Removedor

Cristal: Copa martini 8 oz.

Tipo de Bebida: Larga

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica): Refrescante

Jucurrique

Ingredientes:

Pulpa de ayote	1 oz
Pulpa de pejibaye	1 oz
Mozote (líquido natural, sin azúcar)	3/4 oz
Jarabe de azúcar	1/2 oz
Hielo	4 cubos



Procedimiento (observaciones):

Agregar las pulpas de ayote y de pejibaye directamente en el cristal indicado y respetando el orden dado; aparte, mezclar el mozote con el jarabe de azúcar y el hielo y agregar lentamente encima de la pulpa de pejibaye (colando el hielo) logrando que no se mezcle un producto con el otro.

Detalles Técnicos:

Método de Elaboración:

Mezclado y directo

Decoración: Removedor

Cristal: Copa tipo sour 6 oz

Tipo de Bebida: Corta

Cualidad de la Bebida

(cualidad organoléptica):

Digestiva, refrescante, nutritiva

Ficha Técnica de Coctel

N°	Producto(s):	Cantidad	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
PROCEDIMIENTO (OBSERVACIONES):			
DETALLES TECNICOS			
Método de Elaboración:			
Decoración:			
Cristal:			
Tipo de bebida (corta / larga):			
Cualidad de la bebida (cualidad organoléptica):			
Autor (nombre de la persona que crea la bebida):			
Fecha de creación:			
Lugar (donde se crea la bebida):			
Teléfono, correo electrónico:			
Justificación del nombre (razón por la cual se elije el nombre de la bebida).			

Requisitos para los y las participantes:

- Ser mayor de 18 años.
- Saber leer y escribir.
- Ser costarricense o con toda la documentación migratoria al día en caso de ser extranjero.
- Deben presentar la cédula o documentación el primer día del taller y fotocopia de los mismos.
- Disponibilidad de asistir durante todos los días del taller.
- Deber de cumplir con el programa y al menos un 97% de asistencia.
- Preferiblemente contar con el título de manipulación de alimentos en el caso de gastronomía.
- Llegar a la capacitación puntualmente.
- La vestimenta debe ser cómoda, principalmente la camisa con mangas.
- Los zapatos cerrados, con suela antideslizante.
- Portar un delantal con peto que cubra la camisa o blusa.
- No se permiten camisetas de tirantes, blusas escotadas, ni minifaldas, gorras u otros accesorios no propios del taller.
- Cuidar el equipo, menaje y mobiliario de manera responsable.
- Lapicero.

