vinetur

Sugerencias para cocteles

lunes 20 de agosto de 2018

ESCRITO POR IGNACIO GARCIA

(extracto literal de un folleto publicitario de los años 40 publicado en Cuba, ilustración del original)



"Hay muchas variedades de batidores para cocteles, tanto de metal como de cristal, siendo todos adecuados. No obstante el más práctico es el que posee la combinación de batidora de metal y vaso mezclador de cristal que encaja dentro del batidor. En recetas que requieran solamente ser mezcladas o revueltas, el vaso de cristal es el indicado.

Salvo indicaciones en contrario, el coctel debe servirse en una copa para coctel de talle largo (Nº 1) teniendo cuidado de no llenarla por completo. Si no hay esas copas disponibles, se pueden sustituir por las de talle corto (Nº 2). Sugerimos que las copas sean enfriadas llenándolas de hielo picado, retirando el hielo en el momento de servir el coctel.

Es importante que se usen frutas frescas en la preparación de los cocteles, especialmente en los casos en que se usan limones. No exprima el limón o las otras frutas hasta que haya llegado el momento de preparar el coctel. El jugo de frutas que se deje durante largos periodos de tiempo sin usar, altera el sabor del coctel.

Muchos de los cocteles..."

Puede verse el resto del trabajo original en www.bocetos.org/cocteles/