|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Emisión Página N° 1 | Rev N° 0 | Fecha de Revisión : | N.A |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre | | Fecha | Depto. |
| Elaboró | Iván | 07.11.2012 | Producción |
| Revisó | Natalia | 11.11.2011 | Técnico |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Registro de modificaciones*** | | | | | | |
| Revisión | | Emisor: Nombre / Depto. | Hoja  N° | Emisión N° | Descripción | Aprobó |
| N° | Fecha |
| 0 | 11.11.2011 | Iván/ Jefe Área Cocktails | N.A. | N.A. | EMISIÓN |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Emisión Página N° 1 | Rev N° 0 | Fecha de Revisión : | N.A |

1. **OBJETIVO.**

Indicar los pasos necesarios para la preparación del Cocktail Manhattan con el propósito de asegurar al cliente que el cocktail será homogéneo, consistente, de sabor uniforme y temperatura adecuada.

1. **ALCANCE.**

Área de preparación coktails de Pub QUIM.

1. **DOCUMENTOS RELACIONADOS.**

PG-001 Coktails derivados del Whisky.

Manual del Barman Moderno..7ª Ed. 2009. Editorial Jorge Valdivia.

1. **DESARROLLO.**
   1. **Definiciones**
   2. **Copa Martini**: Copa cónica de 110 ml, con pedestal largo. (Se puede apreciar en fig.1).

b) **Vaso Mezclador**: Vaso de 500 ml de capacidad donde se preparan algunos cocktails antes de verterlos o agregarlos al vaso o copa definitiva.

c) **Cereza Maraschino**: Cereza que ha sido almibarada.

**4.2 Ingredientes.**

* 60 ml Whisky.
* 30 ml Vermouth.
* 2 gotas de Amargo de Angostura.
* 1 Cereza Maraschino.

**4.3 Preparación.**

A. Este cocktail debe servirse en una **Copa Martini**.

B. Forma de preparar el Cocktail (pasos a seguir, en ese orden).

1.- Colocar en un **vaso de mezcla** 7 cubos de hielo.

2.- Agregar el Whisky.

3.- Agregar el Vermouth.

4.- Agregar las dos gotas de Amargo de Angostura.

5.- Revolver o remover todo el cocktail, utilizando una cuchara larga, durante 30 segundos.

6.- Colocar una cereza maraschino en la copa.

7.- Con ayuda de un colador, vierta el cocktail en la copa.

8.- Entregue el Manhattan preparado al mozo para servir al cliente.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Emisión Página N° 1 | Rev N° 0 | Fecha de Revisión : | N.A |

C. Consideraciones.

1. El agregado de los ingredientes en la preparación debe seguir el orden establecido en el punto precedente. No se debe alterar el orden de adición porque altera el sabor del cocktail.
2. No colocar hielo en la copa. **Este cocktail se sirve frío, pero sin hielo**.
3. Asegurar que el líquido es servido en la copa a una **temperatura entre 4 y 7 °C**.
4. El Whisky a utilizar debe ser **Glenlivet tipo Single Malt**.
5. El Vermouth será de la marca Martini.
6. Deben existir las siguientes alternativas, de acuerdo al pedido de los clientes:

. Manhattan Seco: Utilizar Vermouth Seco.

. Manhattan Dulce: Utilizar Vermouth Rojo.

. Manhattan Perfecto: El Vermouth debe ser mitad Rojo y mitad Seco.

1. El tiempo desde que terminó la preparación hasta servir al cliente **no debe exceder los 5 minutos**.

1. El cocktail preparado debe quedar como se muestra en la figura 1.



**Figura 1.** Manhattan en la copa correspondiente, con el color y maraschino especificado.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Emisión Página N° 1 | Rev N° 0 | Fecha de Revisión : | N.A |

1. **Instructivos Asociados**

No Aplica

1. **Registros Asociados**

PP-007 R: Control de Temperatura Cocktail ( 1 vez c / 10 preparaciones, o 1 vez / día).

1. **Anexos**

No Aplica.