

Como fazer um bom drinque – e dar um show em sua própria casa



O clássico Dry Martini



Caiprinha de kiwi com morango



Bloody Mary – eterno e estimulante

Para aprender a fazer bons drinques é preciso antes conhecer os ingredientes e suas combinações – assim como na química que podem resultar.

Segundo Derivam Ferreira de Souza, várias vezes campeão internacional de coquetelaria, os drinques podem ser:

- **estimulantes de apetite** – aperitivos para antes da refeição;
- **digestivos** – para serem degustados depois;
- **nutritivos** – os ricos em calorias;
- **refrescantes** – com muito gelo, bebidas gaseificadas ou SUCOS;
- **estimulantes físicos** – que aquecem o corpo e levam água – quente, destilados e condimentos.

Outros ingredientes – além das bebidas, outros elementos são

essenciais para a boa coquetelaria. Procure manter-se sempre bem fornecido de:

- sal;
- pimenta do reino;
- canela em pó;
- azeitonas verdes;
- cebolinha em conserva;
- cerejas em calda ou ao marrasquino;
- hortelã fresca;
- molho inglês;
- molho de pimenta vermelha;
- frutas (abacaxi, laranja, maçã, limão);
- noz moscada;
- sucos (laranja, limão, tomate, maracujá, caju);
- salgadinhos para acompanhar.

Ok, até aqui falei muito dos elementos necessários e menos de como preparar e servir as bebidas. Mas, com o perdão do trocadilho, este foi só o aperitivo. Veja em um próximo post, as receitas dos drinques mais consumidos.