



1. Medición precisa de ingredientes

El uso correcto del jigger permite dosificar licores y mezcladores con exactitud, mantener recetas equilibradas y lograr resultados consistentes en cada servicio.



2. Técnicas de movimiento y presentación

El control del movimiento al mezclar o agitar influye en la temperatura, la dilución y la textura final del cóctel, además de aportar dinamismo visual al servicio.



3. Diseño y decoración de tragos

La elección del vaso, el color, la textura y la guarnición ayuda a construir una presentación atractiva y coherente con el estilo de cada bebida.



4. Doble colado para una textura limpia

El uso del colador fino retiene pulpas, semillas y pequeños fragmentos de hielo, logrando cócteles más suaves, limpios y agradables al paladar.



5. Cócteles clásicos y contemporáneos

Las copas de tallo largo favorecen una presentación elegante y ayudan a conservar la temperatura de bebidas servidas sin hielo.



6. Recursos creativos en la coctelería

La incorporación de aromas, humo o efectos visuales puede enriquecer la experiencia del cliente cuando se aplica con seguridad, criterio y equilibrio.



7. Presentación sensorial del servicio

La puesta en escena de una bebida puede integrar color, aroma, temperatura y decoración para generar una experiencia memorable sin descuidar la calidad del producto.



8. Mezcla directa y control del hielo

El hielo participa en la refrigeración y dilución del cóctel. Su tamaño, cantidad y manipulación influyen directamente en el resultado final.



9. Vertido profesional y velocidad de trabajo

Los picos dosificadores facilitan un flujo controlado y agilizan el servicio, siempre que el barman mantenga precisión, orden y conocimiento de las medidas.



10. Espresso Martini y bebidas con café

La combinación de café, destilados y espuma requiere controlar temperatura, proporciones y batido para lograr una textura uniforme y una presentación definida.