

Como montar um Bar em Casa



Aproveite que o clima está mais friozinho e reserve um canto da sua casa para receber seus amigos com mais animação e aconchego, preparando desde as caipirinhas mais básicas até mesmo drinques descolados...

Se você acha complicado, veja como as ferramentas são fáceis de encontrar e manejar. E, uma vez duram vários e vários anos. Olha só:

- balde e pinça de gelo (também utilizada para as frutas de enfeite);
- coqueteleira;
- facas de bar (pequenas e muito afiadas, algumas serrilhadas para cascas mais duras);
- tábua de bar – pode ser qualquer tábua de cortar;
- abridor de garrafas;
- saca-rolhas;

- guardanapos de papel;
- canudos (longos e curtos);
- açucareiro;
- colheres longas de bar;
- copo misturador;
- pratinhos pequenos para rodela de limão ou frutas em pedaços;
- cumbucas para salgadinhos;
- coador pequeno ou médio;
- tigela para crustar – deve ser em material resistente;
- ralador pequeno de noz moscada – pois ralada na hora fica muito mais perfumada.



Copos : um item fundamental – cada bebida requer um formato ou textura de copo de acordo com o seu corpo, temperatura e finalidade. É claro que não é preciso ter todos os modelos, mas alguns são básicos:

1. copos altos , para *long drinks*;
2. copos baixos;

- taças em formato triangular para coquetéis, como, dry martinis ou *whisky sour*;
- taças de vinho;
- taças de **champanhe**, longas;
- tulipas de **chope**.

É uma boa lista, não é? Porém, com todos estes, você jamais será pego desprevenido.