





Amber. PUT  
VEN

SECON  
FELIX  
ADRIA

BRUNAT 1825

La fis. del grado

"HIST. FISIC DE

LA ESCUELA"

Hacer del Norte que

CUENAR. Una ciudad

Basada en Q. FIS

NEO y AMATEL.

COOP. REP. DE JEC

PRINCE DE ROY.  
PAQUETE DE ROL.

CITROADE

PI POCHA

MOJA DE PERU

PISCO SUR

MARGARITA

!

TEO.

MEX.

BR.

GPE

AATI

MARTIN.

PARAG.

PERO

COBA DAIG.

LEON GUARAPITA.

Col. GUARAP COSTERO

~~PRE~~

/L.

FONDOS  
RUE  
SCREENS

- micros.

4/0 CAP. ILLUSTR

- MEDIOS

COPIA FAX.

PARADA

- MANTEN (R)?

~~INS SUR 802  
S. S. ANT FIE S SUR  
I. SEER a evaluat~~

~~Chomarky~~

278 GRAID.

DISA EXT.

DISAR.

~~TIDE TR~~



## CUADRO 6

Consumo de frutas y hortalizas, por individuo, en determinados países fuera de Europa y Norteamérica

PAIS	Artículo	Promedio de 1931/39	1947	1952	Meta de la F. A. O. para 1960
Kilogramos por persona					
<b>AMERICA CENTRAL Y DEL SUR</b>					
Argentina...	Frutas...	47,2	*58,4	55,4	75,0
	Hortalizas...	24,5	*39,6	51,2	75,0
Brasil...	Frutas...	68,0	75,7	92,4	85,0
	Hortalizas...	20,0	23,9	25,5	75,0
Chile...	Frutas...	41,7	40,8	42,8	75,0
	Hortalizas...	50,0	53,3	56,5	90,0
Colombia...	Frutas...	131,7	110,8	*119,7	110,0
	Hortalizas...	10,3	12,0	*13,0	75,0
Cuba...	Frutas...	*148,1	*124,3	—	135,0
	Hortalizas...	*15,6	*14,1	—	75,0
Perú...	Frutas...	—	24,2	34,1	75,0
	Hortalizas...	—	50,0	50,2	75,0
Uruguay...	Frutas...	29,3	39,5	51,0	75,0
	Hortalizas...	9,8	13,9	24,3	75,0
Venezuela...	Frutas...	—	*78,9	*70,0	100,0
	Hortalizas...	—	*2,5	*4,0	75,0
<b>ASIA</b>					
Ceilán...	Frutas...	*1,2	*2,2	3,5	50,0
	Hortalizas...	*40,4	*39,7	39,4	75,0
India...	Frutas...	*25,0	*25,1	*12,7	50,0
	Hortalizas...	*22,0	*16,3	*16,3	70,0
Japón...	Frutas...	*16,4	*6,9	*15,3	60,0
	Hortalizas...	*79,2	*65,1	*70,5	90,0
Pakistán...	Frutas...	—	*30,5	*32,6	60,0
	Hortalizas...	—	*20,0	*17,5	80,0
Filipinas...	Frutas...	*61,4	—	*68,8	80,0
	Hortalizas...	*14,8	—	*15,9	70,0
<b>AFRICA</b>					
Egipto...	Frutas...	*35,8	*34,4	*61,4	73,0
	Hortalizas...	*33,3	*32,1	*55,7	108,0
Rhodesia del Sur...	Frutas...	—	"12,9	9,2	40,0
	Hortalizas...	—	"22,3	26,9	60,0
Unión Sudafricana...	Frutas...	16,8	17,9	28,1	40,0
	Hortalizas...	25,5	32,1	33,8	60,0
<b>OCEANIA</b>					
Australia...	Frutas...	*74,7	*79,5	*72,2	92,0
	Hortalizas...	*67,0	*74,5	*64,6	101,0
Nueva Zelanda...	Frutas...	66,0	55,5	*55,5	67,0
	Hortalizas...	65,0	64,3	*86,2	86,0

\* El consumo se expresa en peso en fresco; los productos secos y elaborados se han convertido al equivalente en fresco y añadido al consumo en fresco.—<sup>1</sup> 1945.—<sup>2</sup> Colombia, 1950/51; Venezuela, 1951.—<sup>3</sup> Promedio de 1934/35.—<sup>4</sup> 1948/49.—<sup>5</sup> 1949.—<sup>6</sup> 1947/48.—<sup>7</sup> Promedio de 1934/35; Pakistán Inclusive.—<sup>8</sup> 1952/53.—<sup>9</sup> Promedio de 1934/35-1938/39.—<sup>10</sup> 1949.—<sup>11</sup> Promedio de 1936/37-1938/39.—<sup>12</sup> 1951/52.

naron los cambios de estructura que concurren en el comercio de manzanas. Sus causas son en parte económicas, y contribuyen con iguales efectos ciertos cambios de la producción ajenos a la economía, tales como algunos brotes de epifitias.

## CUADRO 8

*Frutas principales: Producción y exportación mundiales*<sup>1</sup>

CLASE DE FRUTA	PRODUCCION			EXPORTACION		
	Promedio de 1934/38	Promedio de 1951/53	1951/53 con relación a 1934/38	Promedio de 1934/38	Promedio de 1951/53	1951/53 con relación a 1934/38
<b>FRUTAS FRESCAS</b>	Miles de toneladas		Tanto por ciento	Miles de toneladas		Tanto por ciento
Plátanos ... ..	8.063	10.355	128,4	2.469	2.552	103,4
Naranjas y mandarinas...	8.890	12.971	147,4	1.768	2.060	116,5
Limonos y limas... ..	1.055	1.412	133,8	277	261	94,2
Toronjas ... ..	1.170	1.720	147,0	121	127	105,0
Manzanas (de mesa) ...	6.900	9.226	133,7	720	714	99,2
Peras (de mesa) ... ..	2.250	2.990	132,9	148	186	125,7
Uvas <sup>2</sup> (de mesa) ... ..	3.200	4.330	135,3	222	218	98,2
Piñas ... ..	1.127	1.433	127,2	<sup>3</sup> 143	<sup>4</sup> 154	107,7
<b>FRUTAS SECAS</b>						
Dátiles... ..	1.095	1.250	114,2	240	343	142,9
Pasas <sup>5</sup> ... ..	661	647	97,9	314	285	90,8
Ciруelas pasas <sup>6</sup> ... ..	237	184	77,6	<sup>7</sup> 118	49	41,5
Higos secos ... ..	232	217	93,5	<sup>8</sup> 80	48	60,0
Otras frutas secas <sup>9</sup> ...	<sup>9</sup> 77	43	55,8	<sup>9</sup> 46	12	26,1

<sup>1</sup> Excluidas China y la U. R. S. S.—<sup>2</sup> Uvas vendidas para el consumo en fresco.—<sup>3</sup> Incluido el equivalente en fresco de las piñas enlatadas.—<sup>4</sup> Incluidas las pasas de Corinto.—<sup>5</sup> Excluidas Bulgaria y Rumania.—<sup>6</sup> 1938 solamente.—<sup>7</sup> Albaricoques, melocotones, manzanas y peras.

Las estadísticas de producción de hortalizas son bastante incompletas, excepto las de Norteamérica, Europa occidental y contados países de otras regiones. Las cifras correspondientes a las cosechas de 1951-53, comparadas con las de 1934-38, demuestran que en la Europa occidental subió la producción el 21 por 100, y casi un 35



41	draque	lim			az							hierbab		ron	(aguard)
42	molito s. XIX	lim			az							hierbab		ron oro	
43	daquiri s. XIX	lim			az									ron bl	
44	daquiri/constante	lim			az									ron bl	marrasq
45	papa hemingway				toronj	az								2ronbl	marrasq
46	molito de angel mtz.	lim			az							hierbab		ron bl	
47	ron collins	lim			az									ron bl	
48	mary pickford		piña		az									ron bl	granad
49	high ball													oro/añe	
50	piña colada		piña		coco									ron bl	
51	cuba libre	lim												ron bl	cocacola
52	zombie	lim												3 ron	granad
53	bloody mary				tomat									vodka	varios
54	vodka collins	lim			az									vodka	
55	ruso negro													vodka	kahlúa
56	mula moscovita	lim												vodka	cerveza
57	taladro	lim			az									vodka	
58	caipiroska	lim			az									vodka	
59	margarita	lim			sal									tequila	cointreau
60	viva maria	lim												tequila	marrasq clarah
61	torito de													ronbl	
62	torito de													ronbl	
63	torito de													ronbl	
64	torito de													ronbl	
65	torito de													ronbl	
66	café maghrebi				az	cardam									
67	café jarocho			casón	az										cointreau
68	carajillo				az									ron	
69	granizat	lim		cascl											
70	café de olla c/pig				panela	canela								ron	

## RECETAS

"...durante los últimos años, muchos turistas norteamericanos descubrieron en La Habana que sus ideas con respecto a la confección de cocteles eran muy limitadas; en otras palabras : aprendieron de coctelería..."

Albert Stevens  
"el mago" del hotel Waldorf Astoria.  
N. York 1935

### africa occidental ginger beer (1)

gingibre	6 oz	put ginger and 3 quarts water into a very large kettle and boil for 30 min.
azúcar	3 qt	add sugar,honey,lemon juice 17 qts more water.
agua	5 lb	
miel	1/4 lb	
jugo de limón	1 gill (1/4 de pint)	Strain through a cloth and when cold,
agua	17 qt	add essence of lemon and egg.
limón	2 ts	let stan for 3-4 days before bottling....
huevo	entero	

### ginger beer (2)

gingibre	1/4 de taza	1 hervir agua, mezclar todo,dejar hervir.
azúcar	2 tazas	preparar levadura (15-20min)
agua	4 litros (1 galón)	enfriar agua y filtrar. agregar levadura.
levadura de pan	1/2 cucharada	cerrar ,dejar en reposo.(temp.ambiente)
frutas	limón + opcionales	2 al aparecer burbujas,refiltrar a botellas
clavo / canela		<b>de plástico (atención a presión)</b>
cayena	1/4 cucharada (opc)	12 a 15 h. checar con receta impresa.

### africa oriental té de cardamomo

té  
cardamomo molido  
leche  
azúcar  
miel

### argentina mate

agua  
mate

### argelia khchaf

agua  
canela  
pasitas  
vodka

= Anise



## RECETAS

belice	<b>mango cooler</b>	mangos agua j. de limón azúcar hielo	6 a 8 2 a 3 tazas 2 cuch.	
bolivia	<b>jungueño</b>	jugo de naranja hielo machacado aguardiente o ron bl azucar	1 por vaso	
brasil	<b>batida de limao</b>	limones azúcar hielo vodka		
chile	<b>aloja de piña</b>	1 piña o papaya clavo pasas azúcar agua (4 días)	1 6 pocas a endulzar 5 l.	en calabazo o en olla: cáscara y centro de piña con todos los ingredientes. se tapa bien y cubre con tela inmóvil al sol 3 ó 4 días.se cuele y enfría(dura solo 2 ó 3 días) <i>con papaya se fermentan pulpa y pipas troceadas...</i>
colombia	<b>guarapo costeño</b>	agua panela limón	1 l. 1 partida 3	disolver y agregar limón
colombia	<b>canelazo (caliente)</b>	aguardiente aguapanela canela	3 tazas 3 tazas 6 astillas	mezclar. calentar a baño maría sin que hierva servir caliente en jarra de barro con borde escarchado (limón y az.o sal)
costa rica	<b>leche dormida</b>	leche (¿sin pasteurizar?) limón canela canela en polvo azúcar cuajo (?)	1 vaso 1 2 astillas 1 cucharadita 3 cucharadas 1/8 de pastilla	mezclar y refrigerar

## RECETAS

cuba	<b>ponche de guayaba</b> (nitza vilapo)	jugo de guayaba azúcar limones ron	1 l. 1/4 taza 3 1 botella	(agregar antes de servir)
cuba	<b>drake (S XVI a XVIII)</b> (francis drake 1542-1596)	aguardiente azúcar limón hierbabuena		sin hielo
cuba	<b>mojito del S XIX</b> 1800...	ron oro azúcar limón hierbabuena hielo		con ron oro y sin hielo
				1805 ... "el rey del hielo", Federico Tudor...
				1810 ... primera nevería...
cuba	<b>daiquirí</b> 1899 (fernando campoamor)	azúcar limón hielo ron	1 cuch jugo de 1/2 trozos 2 oz	1899
cuba	<b>daiquirí de constante</b>	ron blanco limón azúcar marrasquino hielo	2 oz jugo de 1/2 1 cuch 1 cuch frappé	1918
cuba	<b>mojito de angel martínez</b>	hielo limón azúcar angostura ron agua mineral hierbabuena	jugo de 1 1 cuch 2 gotas 2 oz	1942 en ese orden....
cuba	<b>papa hemingway</b>	ron blanco (doble) jugo de toronja marrasquino hielo	4 oz 1 cuch frappé	1899 (1928 -1960) 1961



## RECETAS

cuba	<b>ron collins</b>	azúcar 1/2 cuch limón 1/4 oz hielo ron blanco 1 1/2 oz agua mineral	1950
cuba	<b>mary pickford</b> (en coctelera : )	(1893 - 1979) ron blanco 1 1/2 oz jugo de piña 1 1/2 oz granadina gotas hielo	1950     <i>(adornar con cereza...)</i>
cuba	<b>high ball (jaibol)</b>	ron oro o ajeño 1 1/2 oz agua mineral o ginger ale hielo	1950
cuba	<b>cuba libre</b>	1902 ron blanco 1 1/2 oz cola limón hielo	<i>(2o de mayo)</i>
curacao	<b>nuclear waste</b>	curacao azul baileys lager o curacao azul jugo de naranja vodka	
ecuador	<b>mistela de fruta</b>	aguardiente fruta	en botella boca ancha, por un mes o dos.
el salvador	<b>chicha de sabores</b>	maiz piña panela gengibre pimienta culantro fruta (opc)	poco 1. en olla de barro remojar maiz hasta que empiece a germinar 2. colocar en olla con boca reducida con cáscaras y pulpa de piña (1 sem) 3. tirar agua resultante y renovar hasta cubrir , agregando panela ,gengibre (poco) y culantro. 4. tapar con manta espesa y dejar fermentar mínimo 2 semanas. 5. agregar frutas (piña,tamarindo..)

## RECETAS

egipto	<b>yansoon</b>	agua semilla de anís azúcar vodka		
españa	<b>sangría</b>	vino tequila naranja frutas(manzana,pera...)	1 bot 10 cl 1 en rodajas finas dados	(receta tex mex) reposito: 1 noche para 6 personas
guadalupe	<b>crs</b>	citron rhum sucre		
guatemala	<b>chocolate con arroz</b>	chocolate arroz canela azúcar agua	2 tabletas 1/2 lb 1 raja 1/2 taza 4 tazas	cocinar arroz con la canela al empezar a hervir agregar chocolate y azúcar... dejar hasta arroz en su punto.
haiti	<b>citronade</b>	agua limón azúcar sal vodka		
honduras	<b>ponche de piña</b>	piña agua piloncillo canela guaro	1 1 o 1 1/2 l. 1/2 tapa 3 palitos 1/2 taza	( <i>ponche de los peregrinos..</i> ) pulpa de piña en agua a hervir y se agregan ingredientes. hervir 20 min. se añade guaro. sin colar se sirve caliente.
honduras	<b>rompopo</b>	leche canela huevos almibar de azúcar agua aguardiente	3/4 de l. 2 palitos 16 yemas + 2 enteros 3 tazas en 1 l. 1 bot.	leche con canela desmenuzada hasta hervir batir bien yemas y huevos,añadir almibar templado y luego leche caliente. batir hasta enfriar. añadir aguardiente
india	<b>lassi</b>	yogurt azucar hielo	1 taza 2 cuchs 4 cubos	licuadora



## RECETAS

india	<b>lassi de mango</b>	yogurt azucar hielo mango cardamomo	1 taza segun mango 3 cubos 1/2 taza 1/4 cucharadita
india	<b>shake de mango</b>	leche mango azucar hielo	6 tazas 2 tazas segun mango 10 cubos
jamaica	<b>jamaica &amp; ginger</b>	agua jamaica gengibre azúcar ron	
maghreb	<b>chay</b>	agua té de menta azúcar menta o hierbabuena azahar (?) hierba-luisa (limón?) vodka	
marruecos	<b>leche almendrada</b>	agua almendras leche azúcar cáscara de naranja vodka	
martinica	<b>ti punch</b>	ron blanco azúcar limón agua	3 medidas  1 jarra
méxico	<b>toritos</b>	jugo leche evaporada leche condensada hielo ron	

## RECETAS

nicaragua	<b>cajeta de coco</b>	coco rallado agua de coco agua leche azúcar arroz remojado canela ron		
panamá	<b>resbaladera</b>	arroz cebada nuez moscada canela vainilla agua hielo	1/2 lb. 1/4 lb 1/2 cucharadita 1 rama 1 cucharadita 8 tazas	remojar desde noche anterior remojar desde noche anterior hervir hasta ablandar, batir en licuadora, agregar el resto. enfriar
panamá	<b>chichita</b>	seco jugo de toronja jugo de naranja jugo de piña jugo de limón granadina angostura hielo	1 botella 3 1/2 tazas 2 1/2 tazas 2 tazas 1/4 taza 2 cucharadas 1 cucharada	
paraguay	<b>aloja de perejil</b>	agua perejil limón azúcar hielo		mezclar y colar. agregar limón.
perú	<b>uvachado</b>	uvas aguardiente (o pisco)	1 k 1 botella	desgranar verter encima y dejar mínimo 1 mes servir con uvas
perú	<b>anisado</b>	anís pisco azúcar agua	1 taza 1 botella 1 taza 3 tazas (caliente)	tostar. verter agua y hervir 10 min. incorporar azúcar. disolver hasta almíbar ligero en recipiente: pisco agregar almíbar. tapar. días en reposo.
puerto rico	<b>horchata de coco</b>	coco agua azúcar y sal? vodka o ron	1 seco	o leche de coco: por cada taza de leche de coco, 2 de agua. agregar azúcar. (y pizca de sal)



## RECETAS

rep. dominicana	<b>morir soñando</b>	jugo de naranja leche evaporada azúcar vainilla hielo vodka o ron	5 ó 6 nar. 1 3 cuch pizca en polvo	revolver despacio para no cortar leche. vainilla al final.
surinam	<b>konsa</b>	jugo de caña		dejar fermentar por varios días en lugar oscuro y fresco.
tex mex	<b>margarita</b>	tequila triple seco limón hielo	5 cl 2 cl 4 cl 8 a 10 cubitos	
tex mex	<b>tequila sunrise</b>	hielo tequila jugo de naranja granadina		en ese orden...
tex mex	<b>acapulco de noche</b>	tequila ron bl jugo de naranja azúcar negra	2 medidas 1 medida 3 medidas	impregnar borde de vaso con azúcar.
trinidad y tobago	<b>ponche de ron</b>	j de limón sirup (50% agua/azúcar, hervido 5 min) ron hielo	1 2 3 4	"one of sour, two of sweet, three of strong and four of weak...."
uruguay	<b>mate con hierbas</b> (mezclar con thés...) (?)			soda el final.
usa	<b>ice cream soda</b>	helado jarabe o granadina soda		
venezuela	<b>guarapita criolla</b>	"papelón" ron blanco limón bicarbonato de soda(?)	1 (raspado) 3 botellas 1 1/2 taza j. de limón 3/4 cucaradita	para 20 personas revolver, embotellar, refrigerar 5 horas

# e-CommKitchen.com

See Your Earnings Rise  
See Your Earnings Rise  
See Your Earnings Rise



[Experts](#) | [Recipes](#) | [Job Opportunities](#) | [Maintenance](#) | [Marketplace](#) | [Registration](#) | [My Portfolio](#) | [Home](#)

Add To  
Portfolio  
View  
Portfolio

[Recipe Home](#)  
[Beverages Home](#)

## Beverages

**Search** By Keyword

BEVERAGES

LIQUORS

### Liquor Dictionary

Much of the enjoyment of social drinking comes from a knowledge of the different types of alcoholic beverages available. This section was prepared to help you understand some of the, oftentimes subtle, differences between one type of liquor and another.

First here are a few common terms frequently misunderstood:

**Alcohol** (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) the common ingredient of all liquor. There are many types of alcohol, but for beverages only ethyl alcohol is used. Of the several types of ethyl alcohol, those spirits distilled from grain, grapefruit and cane are the most common.

**Proof**-a measurement of alcoholic strength or content. One de gree of proof equale one-half of 1 per cent of alcohol. An 80 proof product contains 40 per cent alcohol; a 90 proof product, 45 per cent alcohol, etc.

For centuries Scotch, British Gin and Canadian Whisky sold in England, Scotland Canada and most of the rest of the world has been sold at mild 80 proof. America has only begun to appreciate the tasteful qualities of the more moderate lower proofs.

In recent years, a trend has developed in this country toward 80 proof blended and straight whiskeys, dry gin., Scotch and Canadian whiskies. Practically all of the Rum sold in America is now 80 proof. Vodka at 80 proof and now nearly all American made Brandy is 80 proof.

**AGE**-often believed to be the only indication of quality; a whiskey, rum, or brandy can be aged too long as well as not long enough. Other factors affecting quality include variables in the distilling process itself, the types of grain used, the degree of skill used in determining product maturity. Aging may make good whiskey better, but no amount of aging can make good whiskey out of bad.

**GRAIN NEUTRAL SPIRITS** - a practically tasteless., colorless alcohol distilled from grain (like whiskey) but at 190 proof or above, whereas whiskey must be distilled at less than 190 proof. Used in blended whiskeys, in making gin and vodka, and in many other liquor.

**WINE**- produced principally from the fermented juice of grapes. If any other fruit is used, the



name of the fruit must appear on the label. The alcoholic content of wine ranges from less than 14 per cent to 21 per cent.

**BEER** - the name for five types of fermented malt beverages: Lager Beer (about 3.6 per cent alcohol), the most popular type of light, dry beer; Ale, having a more pronounced flavor and aroma of hops, is heavier and more bitter than lager beer; Bock Beer, porter and stout (about 6 per cent alcohol), which are progressively heavier, darker, richer and sweeter than either lager beer or ale.

### Brandy

Brandy so distilled from a fermented mash of grapes or other fruit. These brandies, aged in oak casks, are usually bottled at either 80 or 84 proof. Long enjoyed as an after-dinner drink, brandy is also widely used in cooking.

**COGNAC** - this fine brandy, known for its smoothness and heady dry aroma, is produced only in the Cognac region of France (All Cognac so brandy, but not all brandy is Cognac, nor is all French brandy Cognac)

**ARMAGNAC** - is much like Cognac but has a drier taste. It is produced only in the Armagnac region of France.

**AMERICAN BRANDY** - all of which so distilled in California, has its own excellent characteristics of taste. Unlike European brandies (whose farmer-distillers sell their brandies to blender-shippers who control the brand names), California brandies are usually produced by individual firms that grow the grapes, own brand names.

**APPLE BRANDY, APPLEJACK or CALVADOS** - is distilled from a cider made from apples. Calvados is produced only in Normandy, France. AppleJack may be bottled-in-bond under the same regulations that apply to whiskey.

**FRUIT-FLAVORED BRANDIES** - are brandy-based liqueurs produced from Blackberries, Peaches, Apeocots, Cherries and Ginger. They are usually bottled at 70 or 80 proof.

### CORDIALS

The words Cordial and Liqueur are synonymous, describing liquors made by mixing or redistilling neutral spirits with fruits, flowers, herbs, seeds, roots, plants or juices to which sweetening has been added. Practically all cordials are sweet and colorful, with highly concentrated, dessertlike flavor.

Cordials are made in all countries. Several, made from closely guarded secret recipes and processes, are known throughout the world by their trade or proprietary brand names.

Here are brief descriptions of the cordials and flavorings mentioned most frequently in the recipes in this book;

**ABSINTHE** - anise seed (licorice), flavors; contains wormwood; illegal in the United States

- ABSINTHE SUBSTITUTES** - Absantee, Abson, Anisette, Herbsaint, Mistra, Ojen, Oxygene.  
Pernod
- AMER PICON** - bitter, orange-flavored French cordial made from quinine and spices
- ANISETTE** - anise seed, licorice flavor
- BENEDICTINE** - secret herb formula first produced by Benedictine monks
- BITTERS** - (see page 125)
- CHARTREUSE** - yellow and green herb liqueurs developed by Carthusian monks
- CRÈME(S)** - so-called because high sugar content results in cream like consistency
- CRÈME DE CACAO** - from cacao and vanilla beans
- CRÈME DE CASSIS** - from black currants
- CRÈME DE MENTHE** - from mint
- CRÈME DE YVETTE** - from violets
- GURACAO** - orange-flavored, made of dried orange peel, from Dutch West Indies
- DUBONNET** - French aperitif wine made from aromatics, has slight quinine taste
- GRENADINE** - made from pomegranates, used for flavoring
- KUMMEL** - caraway and anise seeds and other herb flavors
- MARASCHINO** - liqueur made from cherries grown in Dalmatian, Yugoslavia
- PASSION FRUIT (PASSIONOLA)** - a nonalcoholic mix made from the Passion Flower
- PEPPERMINT SCHNAPPS** - a light-bodied crème de menthe
- PERNOD** - a French anise-flavored liqueur and absinthe substitute
- ROCK AND RYE** - fruit juice, rock candy and rye whiskey, bottled with fruit slices
- SLOE GIN** - a liqueur made from sloe berries (blackthorn bush)
- SWEDISH PUNCH** - Scandinavian liqueur made from Batavia Arak rum, tea, lemon and other spices. Also known as Arrack Punsch and Caloric Punsch (the latter because it gives off heat)
- TEQUILA** - a colorless Mexican liquor made from the mescal plant. Not to be confused with Pulque, made from the same plant, but with a heavy sour milk flavor.



**TRIPLE SEC** - colorless Curacao, but less sweet.

## GIN

Gin, which is distilled from grain, receives its flavor and aroma from juniper berries and other botanicals. (Every gin producer has his own special recipe)

Most gin is colorless, though some brands may be golden or straw-yellow because of aging in barrels. Even though a distiller ages his gin. He cannot, by law, make age claims for his product. Gin sold around the world at 80 proof is bottled in this country at proofs varying from 80 to 94.

**DRY GIN** - merely signifies that the gin lacks sweetness.

**VACUUM-DISTILLED DRY GIN** - is distilled in a glass-lined vacuum still at a low 90° Fahrenheit temperature (instead of at the usual 212°), capturing only the light, volatile flavors and aromas without the bitterness found in some gins.

**LONDON DRY GIN** - originated in England and is now considered a generic term and may appear on American-made gins as well. Dry gins from England are inclined to be a little heavier-bodied.

**GOLDEN GIN** - is a dry gin which, due to aging in wood, has acquired a golden color.

**HOLLAND, GENEVA OR SCHIEDAM GINS** - are imported from Holland, where gin originated, are highly flavored and rich in aromatic oils; they do not mix well with other ingredients in cocktails.

**OLD TOM GIN** - is an English gin that has been sweetened with sugar syrup.

**FLAVORED GIN** - is a sweet gin usually flavored with orange, lemon or mint.

**SLOE GIN** - is not a gin at all but a liqueur.

## RUM

Rum is distilled from the fermented juice of sugar cane, cane syrup and molasses at less than 190 proof (160 proof for New England rum) and bottled at not less than 80 proof. It is aged in uncharred barrels where it picks up very little coloring; dark rums often have caramel added to them for color

Most rums are blends of several aged rums, ranging from heavy, pungent types to light, brandy like varieties selected for special aroma, flavor and color. There are two main types of rum;

**LIGHT-BODIED RUMS** - are dry with only a very slight molasses flavor. Available in two

country distinct from that of the others.

**AMERICAN WHISKEY** – Although American whiskeys fall into two major categories, straight whiskey and blended whiskey, the United States Government acknowledge thirty-three distinct types of whiskey. Only the major types (98 Per cent of the nation's consumption) are covered here.

Straight Whiskey is distilled from corn, rye barley or wheat (not blended with neutral grain spirits or any other whiskey) and aged in charred oak barrels for a minimum of two years. There are four major types of straight whiskey.

- 1 Bourbon Whiskey is distilled from a mash of grain containing not less than 51 per cent corn and is normally aged four years in new charred oak barrels. Bourbon is amber in color and full-bodied in flavor. When distilled in Kentucky it is usually referred to as kentucky straight Bourbon Whiskey. Bourbon is named for Bourbon County in Kentucky where this type of whiskey originated. Bourbon is also produced in Illinois, Ohio, Pennsylvania, Tennessee and Missouri,
- 2 Rye Whiskey is distilled from a mash of grain containing not less than 51 per cent rye and is much like bourbon in color, but is different in taste and heavier in flavor.
- 3 Corn Whiskey is distilled from a mash of grain containing not less than 80 per cent corn. Corn whiskey is commonly aged in re-used charred oak barrels.
- 4 Bottled-in-Bond Whiskey is straight whiskey, usually bourbon or rye, which is produced under United States Government supervision. Though the government does not guarantee the quality of bonded whiskey, it does require that the whiskey be at least four years old, that it be bottled at 100 proof that it be stored and bottled at a bonded warehouse under government supervision.

**Blended Whiskey** – A blend of one or more straight whiskeys and neutral grain spirits containing at least 20 per cent or more straight whiskey bottled at not less than 80 proof.

- 1 **Kentucky Whiskey** – A Blend is a blended whiskey in which all the straight whiskeys are distilled in Kentucky.
- 2 A Blend of straight Whiskeys occurs when two or more straight whiskeys are blended together, to the exclusion of neutral grain spirits.

**CANADIAN WHISKY** – Canadian whiskies are blended whiskies usually distilled from rye, corn and barley. Produced only in Canada, under government supervision, most of the Canadian whisky sold in this country is at least four years old. Canadian whisky, usually lighter bodied than American whiskey, is sold in Canada, and in most of the world, except the United States, at 80 proof.

**SCOTCH WHISKY** – Produced only in Scotland Scotch whiskies are blended whiskies deriving their individual personalities from native barley grain and traditional pot stills. All Scotch blends contain malt whisky and grain whisky (similar to American grain neutral spirits). Scotch's distinctive smoky flavor comes from drying malted barley over peat fires. All



varieties, white and Gold Label (or Light and Dark), the Gold or Dark is usually a bit sweeter with a more pronounced taste. Among these rums are included rums from also produced in the Dominican Republic, Haiti, Venezuela, Mexico, Hawaii and the Philippines.

**HEAVY-BODIED RUMS** – are darker, sweeter and have a pungent bouquet, body and flavor. These are distilled by a different and slower fermentation process, which allows more time for a fuller, richer molasses like body to develop and include rums from Jamaica, Drmerara (British Guiana), Martinique, Trinidad, Barbados and New England.

### VODKA

Vodka, most versatile of all alcoholic beverages, is a highly refined and filtered liquor distilled from any material at or above 190 proof, bottled at not less than 80 or more than 110 proof. It was originally made in Russia, from potatoes; but in the United States, vodka is usually distilled from grain, primarily corn and wheat. The subtle differences between various vodkas results from the types of grain used and the distilling and filtering processes employed. Most American vodkas are filtered through activated charcoal.

Vodka is not aged; it is colorless and virtually tasteless and odorless. In Russia and the Baltic countries, vodka is always taken straight and ice-cold from small glasses, at one swallow, along with food. In America, vodka is usually mixed with fruit juices, carbonated beverages and other ingredients where vodka's softness and palatability does not interfere with the taste of the main ingredient

**FLAVORED VODKA** – an American-originated product. Excellent straight or in mixed drinks, it has been sweetened and flavored, usually with orange, lemon lime, mint or grape. It is usually bottled at 70 proof.

**ZUBROVKA** – vodka in which a bit of special 'buffalo' grass is steeped. This European grass gives the vodka a light yellowish color and a slight aromatic bouquet. It can be made at home by buying 'buffalo' grass from an herb company and steeping it in vodka. Zubrovka is used like vodka.

### Whiskey

Whiskeys are distilled from a fermented mash of grain (usually corn, rye, barley or wheat), and then aged in oak barrels. In this country whiskey must be distilled at less than 190 proof (although whiskey with a specific designation such as Bourbon, Rye, etc. cannot be distilled above 160 proof) and must be bottled at no less than 80 proof.

Whiskey when placed in barrels to age, is a water-colored liquid. It is during the aging period that whiskey obtains its characteristic amber color, flavor and aroma.

The major whiskey-producing countries are the United States, Canada, Scotland and Ireland. Special grain characteristics recipes and distillation processes make the whiskey of each

the Scotch imported into this country is at least four years old and is usually 80 or 86 proof. Scotch sold in the rest of the world is almost always 80 proof.

**IRISH WHISKEY** - Produced only in Ireland, Irish whiskey, like Scotch is a blended whiskey containing both barley malt whiskey and grain whiskeys. Unlike Scotch however, the malt is dried in coal-fired kilns and the aroma of the fires does not reach the malt. Irish whiskey is heavier and more full-bodied than Scotch and is usually 80 proof.

[Experts](#) | [Recipes](#) | [Job Opportunities](#) | [Maintenance](#) | [Marketplace](#) | [Registration](#) | [My Portfolio](#) | [Home](#)

Copyright: Individual copyrights or source acknowledgments are contained within each recipe

**Disclaimer**

The ingredients, nutritional value and/or statements in any of the recipes are not intended as medical advice. Recipes posted are for informational, educational, and/or entertainment purposes only. Please consult a health professional.



---

## Recetario

---

---

[ [P. Principal](#) ] [ [Recetario](#) ] [ [Lista De Correo](#) ] [ [E-Mail](#) ]  
[ [Foro Barvirtual](#) ] [ [Libro De Mensaje](#) ]

---

### Recetas:

[ [Coñac](#) ] [ [Ginebra](#) ] [ [Pisco](#) ] [ [Ron](#) ] [ [Tequila](#) ] [ [Vodka](#) ] [ [Whisky](#) ] [ [Café](#) ]  
[ [Sin Alcohol](#) ] [ [Afrodisíacos](#) ] [ [Licores](#) ]

---

### ORIGEN DEL CÓCTEL

Su verdadero origen se mantiene en la bruma, en esa bruma que envuelve a los grandes puertos del mundo, en cuyos contornos surgen lúgubres tabernas, donde rudos marinos apagan su sed. Fue en ese escenario donde el "cocktail" tuvo su origen, o por lo menos se le fue conociendo paulatinamente, llegando hasta los ambientes más distinguidos para convertirse en bebida de moda. Fue en Norteamérica donde alcanzó mayor divulgación, hasta que la sanción de la Ley "seca" puso un paréntesis en su enorme consumo. No obstante ello, siguió viviendo en la clandestinidad. Como el fruto prohibido que tentó a Eva, impulsó a muchas personas de vida ordenada y destacada actuación en los más variados ambientes, a infringir sus disposiciones, con grave perjuicio para su salud, ya que al estar al margen de la ley, los elementos necesarios eran difíciles de conseguir y se reemplazaban por burdas imitaciones. Finalmente, al ser anulada dicha ley, los americanos pudieron volver a paladear los copetines sin temor. Al estar poco documentado el origen del cóctel, daremos paso a la leyenda, que, dando alas a la fantasía, nos traslada a los más exóticos lugares tratando de llenar el vacío que dejó la ausencia de datos y antecedentes precisos. Bañado por las aguas del Golfo de México, en una pintoresca bahía de la península de Yucatán, se encuentra el histórico puerto de Campeche, que en un tiempo viera nacer a los marinos más intrépidos de América y los más hábiles constructores de embarcaciones. Hace muchos años llegaban a ese pintoresco puerto tropical majestuosos veleros ingleses a cargar caoba y otras maderas preciosas, palo de Brasil, palo de Campeche y otros diversos productos. No embarcaban chicle, porque en esa época solo lo masticaban las clases bajas de México. La oficialidad y los marineros bajaban a tierra y apagaban la sed en las puertas de las tabernas o en los portales de la plaza principal. En aquella época se bebían vinos, licores y alcoholes sin mezclar. Alguna vez se tomaban "dracs" de rum, aguardientes u otros alcoholes, que eran bebidas compuestas preparadas en un vaso de vidrio grueso donde lentamente




se revolvían los ingredientes con una cuchara. Posiblemente la palabra "drac" era una corrupción de Drake, el héroe británico de las aventuras marítimas. En una de esas playas del puerto mexicano, el barman que servía empleaba para preparar sus bebidas, en vez de cucharas o palillos, las raíces delgadas, finas y lisas de una planta que allí llamaban, por su forma particular "cola de gallo". Los marineros ingleses, al ver el mozo revolver las bebidas con la raíz de marras, para ellos extraño, le preguntaron qué era, a lo que él contestó "cola de gallo" o sea en inglés "cock-tail". En adelante no le pedían "dracs" sino "cocktails". Otra interesante versión sitúa como descubridores del "cocktail" un pueblo del lejano oeste, en los tiempos ya distantes de la fiebre del oro: Un tabernero de la localidad (podría ser California u otra), donde numerosos parroquianos acostumbraban a reunirse para apagar su sed con algo que no fuese precisamente agua, poseía además numerosos gallos de riña, entre los cuáles se encontraba uno que sostenía el título de campeón. Cierta vez se corrió la noticia que desde una comarca lejana llegaba a la localidad otro poseedor de gallos de riña, entre los cuáles traía uno que era famoso por sus hazañas. La expectativa se fue incrementando hasta que llegó el día en que los dos rivales se enfrentarían. Todo el pueblo concurre a presenciar el singular encuentro. Después de varias alternativas en las cuales la suerte parecía inclinarse por uno u otro rival, el gallo del tabernero dio cuenta de su contrincante. La lucha había sido tan intensa que del orgulloso vencedor, sólo quedaban las plumas de la cola. El tabernero, deseando festejar el triunfo, ordenó a su hija preparar la bebida habitual para invitar a todos los presentes. La hija del tabernero no encontró stock suficiente de un solo producto y optó por mezclar varios. Cuando estuvieron listos, se brindó por la cola del gallo vencedor, que era lo único que había quedado indemne. No tardaron en darse cuenta que lo que saboreaban era algo nuevo que nunca habían probado antes. La bebida les resultó de tal manera agradable que, para distinguirla, en lo sucesivo resolvieron denominarla "cocktail", o sea, cola de gallo, en homenaje al bravo vencedor.

Información extraída de "baires "



BEBIDAS - BEBIDAS II

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Batido de Café</u></li> <li>2. <u>Batido de Plátanos al Café</u></li> <li>3. <u>Café Americano</u></li> <li>4. <u>Café Antillano</u></li> <li>5. <u>Café Calipso</u></li> <li>6. <u>Café Canelado</u></li> <li>7. <u>Café al Caramelo</u></li> <li>8. <u>Café Caraqueño</u></li> <li>9. <u>Café Capuchino</u></li> <li>10. <u>Café al Coñac</u></li> <li>11. <u>Café curaçao</u></li> <li>12. <u>Café "Champs Elisées"</u></li> <li>13. <u>Café "Château"</u></li> <li>14. <u>Café al chocolate</u></li> <li>15. <u>Café danés</u></li> <li>16. <u>Café "du matin"</u></li> <li>17. <u>Café escocés</u></li> <li>18. <u>Café flambeado</u></li> </ol>	 <p>100 RECETAS CON CAFE</p> <p>POSTRES HELADOS</p>
--	---

Batido de Café


## BATIDO DE CAFÉ

Para 8 personas

## Ingredientes :

- 1 litro de leche
- 1 tubito de vainillina
- 2 copas de licor de naranja
- 4 cucharaditas de café soluble
- 200 g de azúcar
- 4 cubitos de hielo

## Preparación :

- Disolver el azúcar en la leche hirviendo y añadir la vainillina.
- Dejar enfriar e introducir en la nevera.
- En la batidora verter la leche, muy fría, el licor de naranja y cuatro cubitos de hielo.
- Una vez bien batido, verter en copas alargadas y espolvorear por encima el café soluble.
-  [subir](#)

Batido de Plátanos al Café






### BATIDO DE PLÁTANOS AL CAFÉ

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 2 plátanos maduros
- 400 ml de leche
- Azúcar y canela en polvo

**Preparación :**

- Preparar un café medio largo.
- Repartir en 4 copas altas.
- Batir los plátanos con la leche y azucarar a voluntad.
- Verter el batido en las 4 copas, encima del café.
- Espolvorear con la canela.
-  [subir](#)

Café Americano




### CAFÉ AMERICANO

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 3/4 de litro de agua

**Preparación :**

- Se trata de un café largo que se tomaa todas horas, incluso en las comidas y, generalmente, sin endulzar.
-  [subir](#)

Café Antillano



### CAFÉ ANTILLANO


Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharadas de licor de caña
- 1 pizca de canela en polvo



**Preparación :**

- Preparar un café exprés, corto.
- En caliente, poner una pizca de canela.
- Añadir el licor de caña.
- Endulzar a voluntad.
-  [subir](#)


**Café Calipso****CAFÉ CALIPSO**

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharaditas de melaza
- 4 copas de Bacardí

**Preparación :**

- Preparar un café fuerte para 4 personas.
- Poner una cucharadita de melaza en cada tacita y una copita de Bacardí.
- Verter el café muy caliente.
-  [subir](#)


**Café Canelado****CAFÉ CANELADO**

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas de café molido
- Una pizca de canela en polvo
- 2 ramitas de canela

**Preparación :**

- Preparar un café exprés.
- Añadir en caliente una pizca de canela.
- Servir con media ramita de canela en cada taza.
-  [subir](#)

**Café al Caramelo**



### CAFÉ AL CARAMELO

Para 4 personas

#### Ingredientes :

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 4 cucharadas soperas de caramelo líquido
- 4 cucharadas soperas de crema de leche

#### Preparación :

- Preparar un café largo y verter el caramelo.
- Verter en cuatro tazas, muy caliente.
- Poner por encima la crema de leche.

-  [subir](#)

#### Café Caraqueño



### CAFÉ CARAQUEÑO

Para 4 personas

#### Ingredientes :

- 4 cucharadas de café molido
- 1 cucharada de cacao molido
- 4 cucharaditas de melaza
- 4 cucharaditas de Curaçao

#### Preparación :

- Mezclar el café con el polvo de cacao.
- Con esa mezcla preparar el café.
- Poner en cada taza una cucharadita de melaza y otra de Curaçao.
- Mezclar y verter el café muy caliente.

-  [subir](#)

#### Café Capuchino



### CAFÉ CAPUCHINO


Para 8 personas

#### Ingredientes :

- 6 cucharadas soperas de café molido
- 1 litro de leche
- canela en polvo, o bien piel de naranja rallada



**Preparación :**

- Preparar el café utilizando leche en vez de agua.
- Servir añadiendo canela en polvo o raspadura de piel de naranja.
- Endulzar a voluntad.
-  [subir](#)


**Café al Coñac****CAFÉ AL COÑAC**

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copas de Martell, Napoleón o Courvoisier
- 4 terrones de azúcar

**Preparación :**

- Preparar un café expés, corto.
- Tomar 4 tazas y verter una copita de coñac en cada una.
- Poner en una cucharita un terrón de azúcar, mojarla en el coñac y prender fuego.
- Introducir el terrón, poco a poco, en el coñac de la tacita hasta que prenda del todo.
- Dejar arder unos cinco minutos.
- Verter el café muy caliente.
-  [subir](#)


**Café curaçao****CAFÉ CURAÇAO**

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copitas de curaçao
- 1 naranja mediana
- 4 cucharadas de melaza

**Preparación :**

- Preparar un café largo y endulzar con la melaza.
- Partir la naranja en rodajas.
- Escoger las 4 mas regulares y colocar una en cada taza.
- Verter el curaçao.
- Verter el café muy caliente.
-  [subir](#)


Café "Champs Elisées"**CAFÉ "CHAMPS ELYSÉES"**

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de Parfait Amour
- 8 cucharadas de nata montada
- 4 cucharaditas de jarabe de grosella
- 4 cucharaditas de azúcar

**Preparación :**

- Preparar un café expés medio largo.
- Repartirlo en 4 tazas.
- Colocar, repartida, la nata montada.
- Verter el licor por encima.
- Verter el jarabe de grosella.
- Espolvorear con el azúcar.
-  [subir](#)


Café "Château"**CAFÉ "CHÂTEAU"**

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas de café molido
- 4 copitas de licor de cerezas
- 4 cucharaditas de crema Chantilly

**Preparación :**

- Preparar un café fuerte para 4 tacitas.
- Poner el licor en las tazas y verter el café muy caliente.
- Verter por encima de cada taza una cucharadita de crema.
-  [subir](#)

Café al chocolate






### CAFÉ AL CHOCOLATE

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 2 cucharaditas de cacao en polvo (soluble)
- canela

**Preparación :**

- Mezclar el café con el cacao.
- Proceder a confeccionar un café normal.
- Después de servir, aromatizar con una pizca de canela.
- Endulzar a voluntad.
-  [subir](#)

Café danés




### CAFÉ DANÉS

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas de café molido
- 4 cucharadas de Kumel
- 8 cucharadas de crema de leche
- 1 yema de huevo

**Preparación :**

- Batir la crema de leche con la yema y el kumel.
- Repartir la mezcla en 4 tazas.
- Verter el café muy caliente.
- Endulzar a voluntad.
-  [subir](#)

Café "du matin"




### CAFÉ "DU MATIN"

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas de café molido
- 3/4 de litro de leche completa
- azúcar

**Preparación :**

- Preparar un café largo.
- Repartir en 4 bols o tazas grandes.
- Hervir la leche hasta que saque espuma.
- Verter la leche por encima del café, procurando que caiga espuma en cada taza o bol.
- Endulzar a voluntad.
-  [subir](#)


**Café escocés****CAFÉ ESCOCÉS**

Para 4 personas

**Ingredientes :**

- 4 cucharadas soperas de café molido
- 8 cucharaditas de azúcar
- 3/4 de litro de agua
- 200 g de crema de leche
- 4 copitas de whisky

**Preparación :**

- Preparar un café expés largo.
- En 4 vasos previamente calentados, poner dos cucharadas de azúcar y el whisky ( 1 copita por vaso ).
- Verter el café muy caliente y remover.
- Colocar encima la crema de leche, procurando que este muy fría.
-  [subir](#)

**Café flambeado****CAFÉ FLAMBEADO**


Para 6 personas

**Ingredientes :**

- 1/4 de litro de aguardiente de caña
- 1/4 de litro de ron negro
- 1/4 de litro de coñac
- 1/4 de litro de café (puro, sin azúcar, caliente)
- 25 a 30 terrones de azúcar
- 1 bastoncillo de canela
- la piel de medio limón



**Preparación :**

- En el centro de una cazuela mediana de barro poner los terrones de azúcar.
- Verter la caña, el ron y el coñac.
- Introducir la canela y la piel del limón.
- Prender fuego al azúcar embebido de alcohol y dejar arder durante diez minutos, removiendo suavemente con una cuchara.
- Cuando las llamas decrecen en intensidad, verter en la cazuela el café ya preparado, remover un poco más y servir con el cucharón, en tazas de café.
-  [subir](#)

[ [P. Superior](#) ] [ [Café Amaretto](#) ] [ [Café Frapee](#) ] [ [Café frio cremoso](#) ]  
[ [Café Jamaicano](#) ] [ [Café Praliné](#) ] [ [Café Royal](#) ] [ [Café Ruso](#) ] [ [White Russian](#) ]

---

### Café Jamaicano

**Ingredientes:**

50 cc Ron

1 taza Café Negro Caliente

Azúcar Granulada

Crema Chantilly

**Preparación:**

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o Taza de Vidrio) el Ron y agregar lentamente el café hasta 3/4 de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago Crema Chantilly.



[ [P. Superior](#) ] [ [Aleluya](#) ] [ [Amanecer moscovita](#) ] [ [Azul Profundo](#) ] [ [Black Russian](#) ]  
[ [Bloody Mary](#) ] [ [Blue Lagoon](#) ] [ [Café Ruso](#) ] [ [Coctel Criollo](#) ] [ [Energy](#) ]  
[ [Green demon](#) ] [ [Ibeer](#) ] [ [Ilusion](#) ] [ [K0](#) ] [ [Kinxon](#) ] [ [Laguna azul](#) ] [ [Oasis](#) ]  
[ [Pelusa](#) ] [ [Ruso Blanco](#) ] [ [Sexo En La Playa](#) ] [ [Upper-cup](#) ] [ [Via al campo](#) ]  
[ [Vodkatini](#) ] [ [White Russian](#) ]

---

## Café Ruso

### Ingredientes:

50 cc Vodka

1 taza Café Negro Caliente

Azúcar Granulada

Crema Chantilly

### Preparación:

Preparar el café y agregar azúcar a gusto. Poner en una copa para café (o Taza de Vidrio) el Vodka y agregar lentamente el café hasta la mitad de la copa. Revolver suavemente y poner sobre el trago Crema Chantilly.

[ [P. Superior](#) ] [ [Café Amaretto](#) ] [ [Café Frapee](#) ] [ [Café frio cremoso](#) ]  
[ [Café Jamaicano](#) ] [ [Café Praliné](#) ] [ [Café Royal](#) ] [ [Café Ruso](#) ] [ [White Russian](#) ]

---

## White Russian

### Ingredientes:

50 cc Vodka  
30 cc Licor de Café  
30 cc Crema de Leche

### Preparación:

Combinar todos los ingredientes en una coctelera con hielo. Batir y servir en copa de cocktail.



[ [P. Superior](#) ] [ [Belvedere](#) ] [ [Buffalo Bill](#) ] [ [Cypress Garden](#) ] [ [Egonog](#) ]  
[ [Golden Lemonade](#) ] [ [Ice Cream Soda](#) ] [ [Pussycat](#) ] [ [Tomate](#) ] [ [Tuttifrutti](#) ]

---

### Ice Cream Soda

**Ingredientes:**

3/4 helado variado

1/4 jarabe de frambuesa

**Preparación:**

Se prepara en un vaso bajo, llenándolo hasta la mitad para luego añadir soda muy fría.

[ [P. Superior](#) ] [ [Belvedere](#) ] [ [Buffalo Bill](#) ] [ [Cypress Garden](#) ] [ [Eggnog](#) ]  
[ [Golden Lemonade](#) ] [ [Ice Cream Soda](#) ] [ [Pussycat](#) ] [ [Tomate](#) ] [ [Tuttifrutti](#) ]

---

## Golden Lemonade

### Ingredientes:

1 yema de huevo

Zumo de limón

Azúcar

### Preparación:

Se prepara en una coctelera con hielo. Se llena hasta tres cuartos de un vaso fino y se agrega soda muy fría. Decorar con rodajas de naranja y limón.



[ [P. Superior](#) ] [ [Belvedere](#) ] [ [Buffalo Bill](#) ] [ [Cypress Garden](#) ] [ [Eggnog](#) ]  
[ [Golden Lemonade](#) ] [ [Ice Cream Soda](#) ] [ [Pussycat](#) ] [ [Tomate](#) ] [ [Tuttifrutti](#) ]

---

## Eggnog

### Ingredientes:

1 huevo  
Leche  
Azúcar

### Preparación:

Se prepara en una coctelera con hielo. Se sirve en vaso bajo con nuez moscada rallada.

[ [P. Superior](#) ] [ [Acapulco Noche](#) ] [ [Banana Daiquiri](#) ] [ [Blue Sky](#) ] [ [Camaleón](#) ]  
[ [Casablanca](#) ] [ [Champagne Punch](#) ] [ [Cubalibre](#) ] [ [Daiquiri](#) ] [ [Daiquiri criollo](#) ]  
[ [Daiquiri de frutilla](#) ] [ [Daiquiri de manzana](#) ] [ [Mai - Tai](#) ] [ [Mojito](#) ] [ [Piña Colada](#) ]  
[ [Zombie](#) ]

---

### Acapulco Noche

**Ingredientes:**

2 Medidas de Tequila

1 Medida de Ron Blanco

3 Medidas de Jugo de Naranja

Azúcar Negra

**Preparación:**

Vierta los ingredientes en una copa cuyo borde esté impregnado con el azúcar. Luego añada hielo.



# Recetas materas

[con pomelo](#) - [con naranja/limón](#) - [con hierbas](#) - [con café](#) - [con leche](#) - [con aguardiente](#) - [concreto](#) - [licor de mate](#) - [tereré misionero](#)

## Mate con pomelo (toronja):

Tomar un pomelo tamaño grande y hacer un corte circular en su parte superior. Quitar algo de la pulpa de la fruta hasta asimilarlo a una calabaza. Se puede agregar azúcar. Introducir yerba mate hasta la mitad. Empezar cebando con agua caliente desde el inicio ya que el pomelo normalmente se encuentra frío. Seguir cebando de la manera habitual. Se recomienda no descartar los primeros sorbos del mate-pomelo y apretarlo cuando comienza a escasear el jugo. Se puede cambiar la yerba varias veces para un sólo pomelo.



## Mate con naranja o limón:

Secar cáscaras de naranja o limón al sol (cualquier otro método es válido). Una vez logrado esto, calentarlas a fuego directo y picarlas o molerlas lo mejor posible. Agregar las cáscaras de naranja a la yerba mate cuando se ceba el mate.

## Mate con hierbas serranas:

Se obtiene agregando menta, poleo, peperina y melisa a la yerba mate. La composición ideal (según Yerba Mate Taragüí con hierbas serranas) es ésta: yerba mate 95%, menta 1,5%, poleo 1,5%, peperina 1% y melisa 1%. Si lograr esta combinación parece demasiado complicado se puede mezclar el contenido de un sobre de té *Cachamay* con la yerba y se obtendrá un resultado parecido.



## Mate con café:

Al preparar la yerba, agregar dos cucharadas de azúcar y media de café molido. Mezclar hasta que quede homogéneo. Ceban de la manera habitual. Se recomienda utilizar siempre el mismo recipiente para el mate con café ya que con el uso tomará su sabor.



## Mate con leche:

Mezclar yerba mate con azúcar y luego ceban con leche calentada casi hasta el punto de ebullición.

de la manera habitual. Utilizar un recipiente de vidrio o de loza para tomar el mate ya que la leche hará daño a la calabaza.

#### **Mate con aguardiente:**

Mezclar yerba mate con dos cucharadas de azúcar y con un cuarto de medida de aguardiente. Cebiar con agua de la manera habitual.

#### **Concreto:**

Llenar dos terceras partes de un recipiente con yerba y cebiar de la manera usual. Después de tres sorbos agregar Gancia y una bebida blanca (gin, ron, tequila) en pequeñas cantidades junto al agua con el que se ceba. Regular la cantidad de bebida alcohólica que se agrega según gusto y capacidad del que la consume.

#### **Licor de mate:**

Comprar medio litro de alcohol puro (cerciorarse de que se trate de etanol) y agregar 250g de yerba mate. Dejar reposar en un envase cerrado durante 4 días en un lugar oscuro agitando varias veces por día. Cuando sea un líquido verde, después de los 4 días, filtrar y trasvasar. Preparar un almibar (calentar un litro de agua con abundante azúcar) y dejar enfriar. Mezclar el almibar con el alcohol (es importante dejar enfriar el almibar, sino se evaporará el alcohol al mezclarlo). Guardar en una botella cerrada. Consumir dentro de los dos meses.



#### **Tereré misionero (recetas provistas por Norman Yaggi):**



El tereré misionero puede hacerse con jugo natural de limón, o sino con jugos de sobre.

**De limón:** Exprimir 3 limones y hacer una limonada (aprox 1 litro), con azúcar a gusto. Es muy importante ponerle mucho hielo y tomarlo bien frío. Por otro lado se pone en un vaso (preferentemente de aluminio), la bombilla, un poquito de yerba, un poquito de azúcar y otro poquito de yerba. al final se utiliza el jugo para cebiar.

**De sobre:** Se recomienda el jugo Verao de naranja-banana. Se prepara el jugo en un poquiiito menos de 1 litro, con mucho hielo, y el vaso con la yerba y etc. se preparan igual que en la receta anterior.



Es importante probar distintos sabores porque salen cosas muy ricas (por ejemplo poner jugo de naranja y un toque de vino tinto).

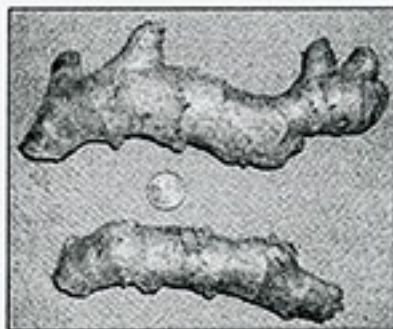
**[Volver a la página principal](#)**

Sugerencias y comentarios a [ronopio\\_flotante@yahoo.com](mailto:ronopio_flotante@yahoo.com).



# the Jer Zone

## Jer Zone Ginger Beer (recipe)



This is a recipe for making a homemade ginger beer soft drink. It's not really an alcoholic beer, more like root beer, although it does have a very small percentage of alcohol from the fermentation process.

The recipe is very simple and once you get the hang of making it you should experiment with other flavor combinations. Making root beer uses the same basic recipe with root beer extract in place of ginger root. Unlike ginger ale this ginger beer has a strong bite to it.

### Ingredients:

- 1 handful of fresh ginger root: juiced, grated, or sliced fine  
*about 1/4-1/3 cup of juice, depending on how strong you like it*
- 2 cups of sugar
- 1 gallon of water
- 1/2 tablespoon of bread yeast

### Optional:

- substitute 1/4 cup of the white sugar with brown sugar  
(adds bit of flavor and makes a slightly darker ginger beer)
- 1/4 teaspoon cayenne pepper (extra zing!)
- 1/4 teaspoon cream of tartar (balances PH, for smooth mouth feel)



- fresh lemon and/or lime

## Stage 1

If you can, use a juicer to juice the ginger root, ending up with 1/4 to 1/3 cup of juice. Don't drink this stuff straight as it is wicked potent! If you don't have a juicer then slice, dice, or puree. Either get the juice out or make the ginger small enough that the juice will come out when boiled.

Fill a gallon jug with fresh water, leaving some head room (a cup or so). Like all things the better the water the better the end product, so it's up to you and your taste buds if you use spring water or chlorinated city water. Pour the water from the jug into a big pot and put on the burner to boil. Add the ginger to the water along with any optional spices or fruits. Also toss in the sugar and stir well until dissolved.

While you wait for the water to boil you should reconstitute the yeast. This means taking a half a cup of warm water (not hot, finger warm) and sprinkling the yeast over the top. Don't stir, let it sit for fifteen minutes and then stir until everything is dissolved. We use bread yeast since it is readily available and is good at putting out lots of CO<sub>2</sub> gas. Wine yeasts are engineered to generate less CO<sub>2</sub>, which means we'd have to ferment longer for the same amount of bubbles and we'd probably have more alcohol in the end product. Since we are interested primarily in bubbles the bread yeast works perfect.

Meanwhile let the water to a boil for a few minutes. If you are using fresh lemons or diced ginger you might want to boil longer to extract more flavors. Once done boiling put the pot in a sink full of cold water and ice cubes if you like. This will help it cool down quickly so you can finish up the first stage. Once the temperature is below a hundred degrees fahrenheit (lukewarm) strain the liquid through a sieve, cheesecloth is even better, and into the gallon jug. Pour in the reconstituted yeast, stir well, and then seal loosely. To seal the jug you can use a brewing airlock, a balloon stretched over the lip (wash balloon out first), or some clean cloth draped over. Mostly you want to keep bugs from getting in while still allowing gas to escape once the yeast kicks in. Place jug in a warm location (not in the sun).





## *• Anisado*

### **Los Ingredientes**

- 1 Taza de Anís en grano
- 1 Botella de Pisco
- 1 Taza de Azúcar
- 3 Tazas de Agua caliente

### **La Preparación**

*En una olla poner el anís y tostarlo unos minutos. Verter el agua y dejar que hierva durante 10 minutos más. Incorporar el azúcar, remover hasta que ésta se disuelva y dejar que cocine hasta que se forme un almíbar ligero. Verter la botella de pisco en otra de mayor capacidad y añadir el almíbar. Remover para que el licor se mezcle con el dulce, tapar y dejar unos días en reposo.*



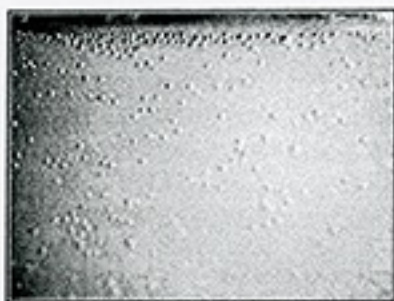
Página creada por Interactivo System - Copyright © 1998

Sugerencias a: [delperu@geocities.com](mailto:delperu@geocities.com)



waiting for fermentation to start

## Stage 2



After a few hours you should start seeing bubbles rising in the jug. The timing will vary, depending on how warm it is and how well your yeast kicks in (if nothing happens after a day there's a good chance your yeast was bad or something in the mixture disagreed with the yeast). When you see a steady stream of bubbles it is

time to bottle the ginger beer.

I use plastic bottles. The main reason is for safety. If you bottle using glass I would suggest having one plastic bottle for pressure testing. With plastic it's easy to give the bottle a squeeze and judge how much pressure has built up. With glass you have no indication. If you want to use glass then I'd recommend searching for good references on the precautions and safety, it can be dangerous. These plastic bottles are from a six pack of walmart spring water. I've also tried the tall, skinny plastic bottles (with ribs) but they don't hold as much and seem to be made of a more brittle plastic.

Clean the bottles and arrange the lids, funnel, and cheesecloth for pouring. Ideally if you can pour one bottle right after the other without jostling the gallon jug you will pour off the least amount of



sediment. Grab a friend to help. Fill each bottle about an inch or two from the top and screw on the plastic lid firmly. Squeeze one of the bottles before putting the lid so that almost all of the air is squeezed out, then cap while it's still squeezed. This deformed bottle will be your "visual" test bottle. By looking at it you will be able to judge how quickly the pressure is building by how long it takes to re-inflate.



bottles filled & starting to build CO2 pressure

Wipe off the bottles and set them in a warm place again. Warm temperatures make the yeast act faster, so a cool 55 degree fahrenheit room might take twice as long as an 80 degree room. In a sixty five degree room it takes about twelve to fifteen hours for the bottles to build up good pressure. To be on the safe side you might want to put them into a plastic bucket or other type of waterproof container to catch any leaks. You can also wear safety glasses and leather gloves when handling them just to be sure.

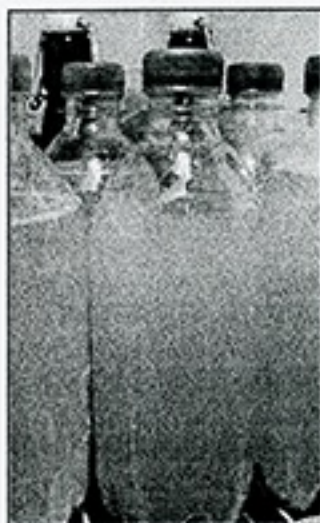
Keep an eye on your test bottle to see how long before it expands to its normal shape. Squeeze the bottles from time to time to gage how tight the plastic is and thus how much pressure is building. On my first batch I really didn't know what to expect and was nervous the whole time. Now that I have done this a half dozen times I have a pretty good feel for how long it takes and how tight these



bottles can get.

When you can't take the pressure anymore put the bottles into the refrigerator. The cold temperature of the fridge will eventually halt the fermentation. Remember, it is only halted, not stopped for good. If you left a bottle out it will most likely start fermentation again and not stop until it blows up or consumes all of the sugar. Blowing up is most likely.

My ginger beer typically takes a few hours before I bottle, which is late afternoon, and then I leave the bottles out overnight and put them in the fridge around mid-morning. For your first batch you might want to start early in the morning so you can finish up and put them in the fridge before going to bed.



### **Conclusion:**

Just as in making wine or beer, the yeast is multiplying rapidly while consuming sugar. The byproducts of its sugar consumption is alcohol and CO<sub>2</sub>. When making wine you typically ferment for a week, by which time the yeast has converted all of the sugar to CO<sub>2</sub> and alcohol. The CO<sub>2</sub> was vented out of the airlock and the wine is left with ten or twelve percent alcohol. Temperature effects how fast the yeast acts, along with subtle influences by acid and other nutrients.

In making ginger beer the goal is to get lots of CO<sub>2</sub> in a short period of time, trapping it in the liquid. We start fermenting in the gallon jug just long enough for the yeast to get really started. Once we see steady fermentation the liquid is transferred to bottles and sealed. Now the CO<sub>2</sub> has nowhere to go and is captured in the liquid. The yeast merrily goes on producing, pressure keeps building, and eventually we decide that it is bubbly enough and put the bottles in a fridge which stops the fermentation.

The process has also produced some small percentage of alcohol. It took less than a day from start to finish to make my last batch of Ginger Beer. I measured the percentage of sugar at the start at 9.5% and after fermenting it was right around 9%. Using the alcohol scale on the hydrometer it roughly looks like a 2% change

in sugar reflects 1% in alcohol. Given that I calculate the ginger beer alcohol level at around .25% alcohol. Pretty low.

No matter how much filtering you do while making ginger beer you will see some sediment collect at the bottom of the bottles. This is the cast off yeast and finer ginger particles. It's harmless. You can either drink it, or pour the ginger beer into a glass carefully to disturb the sediment as little as possible.

Enjoy!

---

[Other Stories and Photos - The Jer Zone](#)

---

© Copyright 2002 Jerry Halstead.

*Last update: 5/14/02; 11:05:28 AM.*

Shop Here.

amazon.com.

M22221----- Recipe via Meal-Master (tm) v8.05

Title: Ginger Beer

Categories:

Yield: 1 Servings

6 oz Bruised ginger

3 qt Water

5 lb Loaf sugar

1/4 lb Honey

Gill of lemon juice

17 qt Water

2 Drachms essence of lemon

(about 2 ts)

1 Whole egg

Put ginger and 3 quarts water into a very large kettle and boil for 30 minutes. Add sugar, honey, lemon juice and 17 quarts more water. Strain through a cloth and when it is cold, add essence of lemon and egg. Let stand for 3-4 days before bottling.

M22221

You are recipe fanatic

Content ©1998

Last Modified Sunday, 26-Nov-2000 06:23:55 EST





with [Lisa Shea](#) Your Guide to one of  
hundreds of sites

Search

in this topic

[Home](#) · [Articles](#) · [Forums](#) · [Chat](#) · [Classifieds](#) · [Newsletters](#) · [Help](#)Build a website around your passion. [Learn more!](#)brought to you by About Web  
Services

## Subjects

### BUYER'S GUIDE

#### [Before You Buy](#)

#### [Top Picks](#)

- [Champagne Flutes](#)
- [Wine Charms](#)
- [Wine-Theme Party Items](#)

#### [Product Reviews](#)

### ESSENTIALS

#### [Accessories](#)

#### [Auctions](#)

#### [Classes](#)

#### [Distributors](#)

#### [Festivals/Tastings](#)

#### [Gifts of Wine](#)

#### [Glassware](#)

#### [Grapes & Vines](#)

#### [Jobs in Wine](#)

#### [Kosher Wines](#)

#### [Mags/Newsletters](#)

#### [Organic Wines](#)

#### [Personal Pages](#)

#### [Recipes with Wine](#)

#### [Reference Sources](#)

#### [Software](#)

#### [Storage Systems](#)

#### [Tours of Wineries](#)

#### [Wine Club - Sales](#)

#### [Winemaking](#)

#### [Winemaking Recipes](#)

#### [Wine Merchants](#)

#### [Wineries: Int'l](#)

## Sangria



From its humble roots in Spain, Sangria has grown to become a popular, refreshing party drink around the world. Every restaurant has its own recipe - typically a mix of wine, brandy and fresh fruits, served over ice. It's one of the most individualistic drinks on the market. Don't just buy a mix at the store - have fun and create your own! Sangria's appeal is all about taking your favorite red wine, your favorite fruits, and experimenting with them.

Sangria is a red wine punch, although it can also be made with white wine - it is then known as 'Sangria Blanco'. Sangria was originally created in Spain with [Rioja](#) and other Spanish reds. Soon, however, the [Cava](#)-producing area adopted a sparkling white version. In the south of Spain Sangria is called *zurra*, and is created with peach or nectarine.



Sangria is typically created from red wine, fruit juices, soda water, fruit and sometimes brandy. When making your own Sangria, use a good quality red

[wineries: US](#)[Wineries: Fruit](#)[Wineries: Lo-alcoh](#)[Winery Webcam](#)[Subject Library](#)[All articles on this topic](#)**Stay up-to-date!**

Subscribe to our newsletter.

 [Advertising](#)

- > [Free Credit Report](#)
- > [Free Psychics](#)

wine, and be sure to let it chill overnight. Use Rioja to get the authentic Spanish flavor, but definitely choose something you like - you're the one drinking it! In the morning, pour into a pitcher full of ice cubes, garnish with fresh fruit, and enjoy.

Here's the glass that Riedel recommends for Sangria. It's relatively inexpensive, and is also great for those other young and light reds - Gamay, Bardolino, [Beaujolais Nouveau](#), Dolcetto, Freisa, Grignolino, Lagrein and Lambrusco. Sangria's best served chilled, and goes well with just about anything!



Be sure to check out our [Recommended cheeses and appetizers](#) to go with Sangria. [Want to trade Sangria recipes?](#) This thread has recipes entered by die-hard sangria fans, and you can add in your own!

**Regional Sangrias**

- [Italian Restaurant Sangria](#)
- [Mexican Sangria](#)
- [Sangrita - Tequila and Tomato Juice](#)

**Fruity Sangrias**

- [Cranberry-Orange Sangria](#)
- [Fruity Sangria](#)
- [Kiwi Sangria](#)
- [Lemon Sangria](#)
- [Mango Sangria](#)
- [Orange Sangria](#)
- [Peach Sangria](#)
- [Pear Sangria](#)
- [Pineapple Sangria](#)

**Flavorful Sangrias**

- [Basic Sangria Recipe](#)
- [Brenda's Sangria Recipe](#)
- [Cognac Sangria Recipe](#)
- [Hot-Sauce Sangria](#)
- [Jay's Secret Sangria Recipe - for large parties](#)
- [Sangria with Whatever's Around](#)



- [Stacey's Sangria Recipe with Cinnamon red-hots](#)
- [White Sangria](#)

#### **Sangrias Around About.Com**

- [Cocktail Guide's Sangria Recipe](#)
- [Sangria Caliente](#)
- [Fruity Sangria](#)
- [Cranberry Sangria](#)



Don't know much about wine yet? This incredible book has answers to just about any question you could ask. I refer to it just about daily. A great present for yourself or any wine lover.

[Red Wine & Food Pairings](#) | [Wine & Cheese Pairings](#) | [Wine Listing by Grape](#)

[Chat about Wine](#) | [Wine Forum Reviews & Recipes](#) | [Wine Descriptions & Information](#) |

#### **Recent Discussions**

##### **Wine & Winemaking**

Join these forum conversations

##### What is it?

[Making wine on the cheap](#)

[What other WINE boards do you frequent?](#)

[Inexpensive tasty champagne](#)

[Saving Champagne](#)

*Images courtesy of [TableSpan](#), [Riedel](#) and your [Wine Guide](#)*

[Email this page!](#)

#### **Sponsored Links**

##### **Riedel Glasses and Decanters from Winestuff**

Winestuff... For the best wine accessories at the best prices

<http://www.winestuff.com/> (Cost to Advertiser: \$0.28)

##### **Mr. Limo Great Napa Limo Tour**

Mr. Limo gives a great Napa limo tour. Outstanding eight hour wine tasting tour for \$550, including tax and tip. Tour the wine country in top style in an eight passenger limo.

<http://www.mrlimo.com/> (Cost to Advertiser: \$0.21)

##### **Howard Park and Madfish Wines**



Join our Premium Wine Club and find out more about these award winning wines from Western Australia.

<http://www.howardparkwines.com.au/> (Cost to Advertiser: \$0.20)

#### **Wine on eBay**

eBay offers great deals on wine and accessories! Red, white and rosé, chardonnay, merlot, champagne and more.

<http://adfarm.mediaplex.com/> (Cost to Advertiser: \$0.20)

#### **Buy a Link Now!**

## Explore More on the About Network!

<p><b>Related Sites</b></p> <p><a href="#">California / Southwest for Visitors</a>  <a href="#">Cocktails / Beer</a>  <a href="#">Coffee/Tea</a>  <a href="#">Entertaining</a>  <a href="#">France for Visitors</a></p>	<p><b>Rank Amateurs?</b></p> <p>Business Majors Guide Ajeet Khurana looks at the controversy surrounding business school rankings.</p>	<p><b>All of Your Business</b></p> <p>Entrepreneurs Guide Scott Allen explains how to pick the best name for your new business.</p>	<p><b>New DVDs</b></p> <p>Home Video Guide Ivana Redwine lists all the new releases that are coming out this week.</p>	<p><b>Search About</b></p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="button" value="GO"/></p> <p><input type="text" value="Explore more"/></p> <p><input type="button" value="▼"/></p>
---	--	---	--	--

[About Us](#) | [Advertise on This Site](#) | [User Agreement](#) | [Privacy Policy](#) | [Kids' Privacy Policy](#) | [Help](#)

Copyright © 2002 About, Inc. About and About.com are registered trademarks of About, Inc. The About logo is a trademark of About, Inc. All rights reserved.

## Guarapita criolla

Oyvind Pettersen (oyvindp@telepost.no)

Modo de preparar : Racion para 20 personas. En una ponchera ponga :

1 papelon raspado  
3 botellas de ron blanco

Revuelva hasta que se disuelva bien el papelon. Luego agregue :

1 1/2 taza de jugo de limon  
1/2 a una cucharadita de bicarbonato de soda  
Embotelle y enfrie por espacio de 5 horas en la nevera.

*Last modified 10/27/98 by [David Koufaty \(venezuela@uiuc.edu\)](mailto:David.Koufaty@uiuc.edu).  
Back to [La Cocina Venezolana](#).*



[Click Here](#)

## Cocteles Ecuatorianos

En esta pagina encontrará descripción y recetas para bebidas y cocteles Ecuatorianos. Algunos son bebidas tradicionales hechas en Ecuador y los otros son cocteles modernos o variaciones nacionales de tragos extranjeros. De cualquier forma espero que los disfrute todos. Si tiene problemas con el hígado o por alguna otra razón no puede beber, revise mi página de bebidas ecuatorianas sin alcohol.

### Bebidas Tradicionales

- **Rompope.** - Una bebida tradicional de Navidad parecido al "eggnog". 1 lt. Leche, 1/2 lb. azúcar, 2 ramas de canela, 1 botella de "aguardiente" o alcohol potable, 8 yemas de huevo, Ponga la leche, azúcar y canela en una olla y hierva hasta que se ponga rosada. Apague el fuego y déjelo enfriar. Aparte bata las yemas de huevo y mézclelas con la leche, déjela hervir de nuevo (puede agregar leche condensada también para que se haga mas cremoso). Sáquelo del fuego y déjelo enfriar. Una vez que este frío agregue el aguardiente. Póngalo en una botella y guárdelo en el refrigerador hasta que lo vaya a beber. Este trago no se dañará si lo deja en la refrigeradora ni por un año, al menos eso es lo que me han dicho, el problema es que en mi refrigerador hay un fantasma, porque cada vez que deajo trago en el, desaparece misteriosamente.
- **Canelazo.** - Una bebida caliente tradicional de la sierra (Quito), hecha con Aguardiente. Hierva Naranjilla, azúcar y canela con agua. Ciérralo. Agregue Aguardiente mientras este todavía caliente. Bébalo caliente.
- **Leche de Tigra.** - Un trago caliente. 1 lt leche, Canela al gusto, 5 cucharadas de Azúcar, 1/4 ltr. de Puro de Caña. Hierva la leche con la canela, una vez caliente licue la leche y vierta poco a poco el trago y ponga el azúcar a su gusto, el secreto es licuar también con la canela.
- **Gualluzza de Mora.** - 1/2 ltr. de Extracto de Mora, 1/4 ltr. de Puro de Caña, Azúcar al gusto. Hervir durante 5 min. todos los ingredientes. Si se desea mas fuerte o dulce pueden variar las cantidades tanto de licor como de azúcar
- **Agua Loca.** - Aguardiente y Agua de Pipa (Coco que no se ha secado todavía y que tiene todavía la cáscara verde afuera y el agua es clara). Una Variación de esto es inyectar aguardiente en un Coco (coco seco con carne gruesa y dura). Tape el hueco con cera de vela y déjelo por un mes.
- **Aguardiente con Jugo de Naranja.** - Use Jugo de naranja fresco , Si anda bajo de fondos puede sustituir el jugo de naranja con jugo de Maracuya que sale mas barato.
- **Mistelas.** - Mistelas o Macerados son una forma común de preparar el Puro. Esto es poner el Aguardiente en una botella de boca ancha con frutas o alguna cosa y dejarlo ahí por al menos un mes o dos. Algunas de las mas populares son con: Mamey Cartagena (el



rosado), Mamey Mataserrano (el amarillo), carne, grosellas, grosellas + alacranes (escorpión) (este se dice que es bueno para la artritis), Marihuana (solamente para frotarse, no para beber, muy usado también para la artritis). O puede usar cualquier combinación de frutas que te de la gana.

- **Drake.** - Coctel típico de Cuenca, Agua, Ataco, azúcar, Zhumir. Con las hojas y la flor de Ataco hacemos una infusión, agregamos azúcar al gusto. En un vaso bajo o una copa de coñac se agrega 2 onzas de infusión y 1 onza de Zhumir.
- **Mapanagua.** - 4 oz de Jugo de Caña de azúcar, 4 oz de jugo de Naranja, 2 oz de Aguardiente, Hielo/ Se mezcla todo y se sirve en vaso largo.

### Cocteles Modernos

- **Happy Japa.** - El "Coctel Nacional" Oficial del Ecuador. En la licuadora poner: 4 cubos de hielo, 1/2 oz granadina, 1/2 oz. jugo limón, 1 y 1/2 oz jugo de piña, 1 y 1/2 oz de Brandy Naranja Lima. Licuar y servir en Copa de coctel decorado con piña y cereza.
- **Pato Collins.** - Un gran trago inventado por mi con Anisado Patito y Fresco Solo.
- **Amanecer Andino.** - Ponga Espíritu del Ecuador y Jugo de Naranja en un vaso largo lleno con hielo y decore. Es Fabuloso también con otros jugos de Fruta (a mi me gusta con Maracuya o piña). Yo hago una variación de este coctel agregando un poco de ron blanco. Espíritu del Ecuador le da el sabor y el ron le da un poco de fuerza.
- **Ecuacoller.** - En un vaso largo con hielo agregue Espíritu del Ecuador, agua mineral (preferible Güitig) y un poco de jugo de limón. Disfrútelo!
- **Loco por Ti.** - Ponga Espíritu del Ecuador y ron blanco (o vodka) en una coctelera con hielo. Agite bien, cierna y vierta el liquido en una copa tipo martini. Decórelo.
- **Armonía.** - Mezcle medidas iguales de Espíritu del Ecuador y whisky con jugo de limón y hielo en una coctelera. Sirva en un vaso de coctel y decore.
- **Ecuacafe.** - Agregue una medida de Espíritu del Ecuador a una taza de café. Es delicioso así o pruebe agregándole crema batida encima.
- **Caipirina.** - A pesar de que este es un trago Brasileño preparado con Cachaça, los negros en Esmeraldas hacen una variación del mismo usando Frontera. Ponga unos limones cortados en un vaso. Agregue azúcar. Exprima los limones aplastándolos con un palo dejándolos dentro del vaso. Agregue hielo y Frontera. Tape el vaso con otro vaso como si fuera una coctelera y agite. Nota: No estoy diciendo que este trago sea originario de Ecuador, solo que lo hacen acá.
- **Ecuaton.** - 1 y 1/2 oz. Trópico Seco, 1/2 oz. Curacao Triple Sec, 4 oz Jugo de tomate de árbol, 1/2 oz. jugo de limón, 1/2 oz. granadina, 4 cubos hielo, 1/4 oz. azúcar liquida. Agite en coctelera, sirva en copa de coctel. Adorne con Rodaja de Tomate de Arbol.
- **Salinas de Noche.** - 1 oz de brandy Lima Dry. 1 1/2 oz de Jugo de Piña, 1/4 oz de granadina. Licuar y servir en copa baja decorado con piña y cereza.



## LECHE DORMIDA

### Ingredientes:

- 1 vaso de leche cruda sin pasteurizar
- 1 limón
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 astillas de canela
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/8 pastilla de cuajo

**Preparación:** Se azucara la leche al gusto y se le agrega la canela en astillas y las cascaritas ralladas del limón. Se deshace el cuajo en un poquito de agua fría y se le agrega a la leche. Se vacía en los vasos en que se va a servir, se espolvorea con la canela en polvo y se pone en la nevera.



## MISTELA DE CACAO

### Ingredientes:

- 1/2 botella de agua
- 1/2 libra de azúcar
- 6 panecillos de cacao rallados
- 1/2 botella de guaro

**Preparación:** Se pone a hervir el agua con el azúcar hasta que puegue. Se le agregan los panecillos de cacao y se baja del fuego. Se le mezcla el aguardiente y se embotella y se tapa caliente.







# Recetas

LatinOL.com

Buscador de recetas

[Favoritos](#) [Ir a principal](#) [Enviar a un amigo](#) [Buscador avanzado](#) [Agregar recetas](#) [Top 10](#) [Ayuda](#)

**Para toda ocasión**

..con una Postal de  
**LatinOL.com**



haz click

### categorias

- [Arroz](#)
- [Bebidas](#)
- [Carnes](#)
- [Cocteles](#)
- [Ensaladas](#)
- [Entradas](#)
- [Mariscos](#)
- [Miestras](#)
- [Papas](#)
- [Pastas](#)
- [Postres](#)
- [Queso](#)
- [Salsas](#)
- [Sopas o Cremas](#)
- [Vegetariana](#)

## Resbaladera

Receta vista 292 veces  
Categoría: Inicio > Bebidas

Por: lina	8/30/2001 2:31:00 PM	Tipo: Comida Pandeña
Tiempo de preparación: 30 mins.	Dificultad: Fácil	☆☆☆☆ [ 38 votos ]

#### INGREDIENTES

Cantidad de porciones:   Ya

1/2 lbs. arroz  
1/4 lbs. cebada  
1/2 cchta. nuez moscada  
1 ram. canela  
1 cchta. vainilla  
8 taza(s) agua  
1 unid. hielo

 Enviar receta

 Imprimir receta

¿Qué le pareció a usted esta receta?

Mala Regular Excelente

#### PREPARACIÓN

Remoje el arroz y la cebada desde la noche anterior. Póngalos a hervir en abundante agua hasta que estén totalmente blandos. Muela en la batidora, endulce a punto alto, agregue la vainilla y 1/2 cda. de sal y la nuez moscada. Sirvala bien helada.

Son recetas en aproximadamente 30 mins. para su preparación.

#### COMENTARIOS

Comentarios del Autor:™

-line-

No se ha opinado de esta receta.

[ [Agregar su comentario](#) ]

[Visita el Foro de Recetas](#)
[Agregar Recetas](#)
[Tabla de Medidas](#)
[Top 10](#)
[Ayuda](#)



undefined  
More...



## . Uvachado

### Los Ingredientes

- 1 Klg. de Uvas
- 1 Botella de Aguardiente o Pisco

### La Preparación

*Desgranar las uvas y colocarlas en un botellón. Verter encima el aguardiente y dejar que macere durante 1 mes o más. Servir en copitas de cóctel, acompañado con algunas uvas.*



Página creada por Interactivo System - Copyright © 1998  
Sugerencias a: [delperu@geocities.com](mailto:delperu@geocities.com)

## Refrescos

### *Panales*

En un litro de agua se echan cinco kilos de azúcar y doce claras de huevos bien batidas. Se pone a hervir hasta que aclare y espese un poco. Luego se cuele y se vuelve a poner al fuego hasta que tome punto alto, que se quiebre entre los dientes; seguidamente se le añade medio cascarón de huevo de sumo de limón, se hace hervir otro rato y se aparta del fuego para echarlo sobre papeles y cortarlo: cuando estén fríos. También se echan en unos botecitos de papel que se despegan cuando están fríos. Los panales se toman en vasos, se le hecha agua y es un refresco muy agradable.

### *Mosto de caña dulce*

Por trapiche de madera o de hierro se pasan las cañas dulces y el líquido que sale se llama mosto. Se bebe así puro. Es una bebida refrescante y agradable.

### *Jalea de horchata*

Se pisa muy bien un kilo de pepitas de melón, se le añade un litro y medio de agua y se cuele. Una vez colada se le añade un kilo de azúcar, hecha almíbar punto alto y se alza al fuego a hervir hasta que quede punto de jarabe. Se embotella y se pone a gusto en un vaso de agua. Se sirve coma refresco.

### *Horchata de sandía*

Se procede como con el jarabe de horchata.

### *Jarabe de ybapurú*

Se procederá como con la jalea de ybapurú, pero se dejará cocer a punto de jarabe y se embotella.

### *Jarabe de uvas*

Se exprimen las uvas y se hace hervir un litro del jugo con un kilo de azúcar hasta darle punto de jarabe y se embotella.

### *Aloja de miel*

Se echa en un vaso un poco de miel, se le agrega agua y limón a gusto y se bebe.

### *Limonada de limón seutil*

En un vaso se exprime limón a gusto, se le agrega agua y azúcar.

### *Limonada de duraznos*

Se echa en un vaso jugo de dulce de durazno y unas gotas de limón, se le agrega agua y trocitos de durazno cocido y se sirve.

### *Naranjada*

Se mondan las naranjas, se exprimen, se le agrega agua y azúcar y se sirve.

### *Jugo de uvas*

Se procede como con la naranjada.

### *Aloja de perejil*

Se pisa el perejil, se le echa agua, se cuele, se le agrega azúcar al paladar y unas gotas de limón.

### *Aloja de agríal*

Para este refresco se procede como con el perejil.

### *Aloja de perdudilla blanca*

Se pisa la perdudilla cruda y se procede como con el de perejil.

### *Chicha de piña*

Para hacer este refresco se utiliza la cáscara de la piña, que se echará en un recipiente que pueda taparse; se le agrega una aloja de miel bien dulce y después que haya terminado su fermentación se cuele y se carga en botellas. Este líquido se mezcla con agua y azúcar o miel y se sirve.

### *Chicha de ybapurú*



Se lavan las frutas, se revientan en un recipiente y se procede como con la chicha de piña.

*Chicha de uvas*

Se procede como con las otras chichas.

*Chicha de tamarindos*

Se machaca el tamarindo y se procede como con las otras chichas.

*Aloja de caa-pyquy*

Ester aloja se prepara en la misma forma que la del perejil:

[Presentación](#)[Reportajes](#)[Fotos](#)[Letras](#)[Cuentos](#)[Libros](#)[Historia](#)[Humor](#)[Cocina](#)[Dichos](#)[Curiosidades](#)[Enlaces](#)[Tus comentarios](#)

**¡Mantente al día con lo nuestro!**

## COCINA > RECETAS: Chicha

### "CHICHA" DE SABORES

La chicha es una bebida elaborada con maíz y frutas, dulce de panela llamado "atado" (pues se vende envuelto en tuza de maíz), además lleva gengibre, pimienta gorda, y culantro.

#### ¿Cómo se hace?

La base es el maíz nacido o sea maíz remojado por varios días hasta que comienza a germinar; esto se coloca en olla de barro con la boca un poco reducida; se añade cascara y pulpa de piña, se cubre con agua y el dulce de atado y se deja guardado tapado por unos 6 días a una semana. Luego se le bota esa agua llamado "ñaco" y se le pone mas agua a cubrirla bien y esta vez suficiente dulce de atado, dependiendo la cantidad si se desea chicha fuerte o suave para damas, quinceañeras, o velorios o si se desea fuerte para tomar en juerga de hombres, partos o dolor de muelas.

En esta segunda vez añadir la pimienta, gengibre (poco para que no pique la garganta) y culantro ( que no es lo mismo que cilantro), se tapa con una manta espesa y se deja reposar por unas dos semanas. Se destapa y se prueba para ver si ya fermento y si aun le falta se vuelve a tapar hasta que de el punto deseado.

Si se desea una chicha de calidad se pueden añadir más frutas dulces como manzana o perote, cascara y fruta de platano bien maduro casi pasado, y nispero.

Cada persona recargará el sabor de la fruta que más le guste : las hay de piña, plátano, la "extranjera" con uva y manzana, arroz nacido (se pone a nacer en granza), la de marañón de pepa es de temporada y muy apetecida, tamarindo, raíces de guisoyol, sin embargo la base es maíz sazón nacido.

Las personas de escasos recursos utilizan maicillo en vez de maíz y hay quien utiliza las cáscaras de naranja al no haber dinero para fruta. Cuando la bebida se está fermentando se pone caliente y huele.

En el campo el lugar de fermentación es debajo de la cama.

Esta receta también puede ser utilizada para hacer "Gallo en Chicha".

Receta de "Mi Nana"

 [Envía a un amigo](#)



**GASTRONOMÍA**

[home](#)
[chat](#)
[forum](#)
[comentarios](#)

**SECCIONES**

**COCINA**


- A QUE SABE COLOMBIA
- A QUE SABE EL MUNDO
- TABLAS DE EQUIVALENCIAS
- RECETA DE LA SEMANA
- GLOSARIO

**NUTRICIÓN**

- CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS
- BREVES

**RESTAURANTES**

- GUÍA - BOGOTÁ
- A DÓNDE IR EN BOGOTÁ



## El tarot te responde

[click aqui](#)

05:00 pm. Un in- grandes magnit. presenta en el r de Madrid (Cun en una fábrica d Alover. La confi inició hacia la 1- tarde.

**A QUE SABE COLOMBIA**

**GUARAPO COSTENO**  
Costa Atlántica

**INGREDIENTES**

1 litro de agua  
1 panela partida en trocitos  
Jugo de 3 limones

**PREPARACIÓN**


Se revuelve la panela en el agua hasta que quede disuelta y se le agrega el jugo de limón.

Correspondencias, sugerencias e informaciones a:  
[prensa.colombia@interlatin.com](mailto:prensa.colombia@interlatin.com)  
 Fax: 57-1-621-2706

Expresar su opinión en los Forum de colombia.com

[regresar](#)
[imprimir](#)
[otras recetas](#)

**información económica**



**TIPS**

- [cocina](#)
- [hogar](#)

Haz de esta sección tu

[PÁGINA DE INICIO](#)

**ENTRETENIMIENTO**

- JOVENES
- HUMOR
- SORTEOS


**tab de equival**

NUTRICIÓN

Clasificación Alimentos

encuentra en Fútbol Colombi

click



El tarot te respo  
cli



GASTRONOMÍA

[home](#)   [chat](#)   [forum](#)   [comentarios](#)

**SECCIONES**

- COCINA
- A QUE SABE COLOMBIA
- A QUE SABE EL MUNDO
- TABLAS DE EQUIVALENCIAS
- RECETA DE LA SEMANA
- GLOSARIO
- NUTRICIÓN
- CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS
- CREVEC
- RESTAURANTES
- GUÍA - BOGOTÁ
- A DÓNDE IR EN BOGOTÁ

**TIPS**

- cocina
- hogar

Haz de esta sección tu PÁGINA DE INICIO

**ENTRETENIMIENTO**

- JOVENES
- HUMOR
- SORTEOS

## ¡Habla lo que quieras ahora!

A QUE SABE COLOMBIA

CHIVE  
Amazonas

PREPARACIÓN

Se pone el mañoco y el melado con el agua en un recipiente, se tapa bien, dejándolo durante 2 días, luego se cuele y se le agrega la miel de abejas, se revuelve y se sirve.

INGREDIENTES

1 taza de mañoco (harina de yuca brava)  
4 litros de agua  
½ panela en melado  
1 taza de miel de abejas

Correspondencias, sugerencias e informaciones a:  
[prensa.colombia@interiain.com](mailto:prensa.colombia@interiain.com)  
 Fax: 57-1-621-2706

Expresa su opinión en los Forum de colombia.com

[regresar](#)   [Imprimir](#)   [otras recetas](#)

05:00 pm. Un in- grandes magnifi. presenta en el r de Madrid (Cunc en una fábrica d Ajoover. La confi inició hacia la 1: tarde.


**tab de equival**

**NUTRIC**

Clasificació Alimentos

**BUS ROO**

» Click



La mejor consulta de páginas en Colombia [» aquí](#)



## COLOMBIANOS EN EL MUNDO AQUÍ

- SECCIONES**
- COCINA**
    - A QUÉ BASE COLOMBIA
    - A QUÉ BASE EL MUNDO
    - TABLAS DE EQUIVALENCIAS
    - RECETA DE LA SEMANA
    - GLOSARIO
  - NUTRICIÓN**
    - CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
    - BREVES
  - RESTAURANTES**
    - GUÍA - BOGOTÁ
    - A DÓNDE IR EN BOGOTÁ

- TIPS**
- cocina
  - hogar

Haz de esta sección tu PÁGINA DE INICIO

- ENTRETENIMIENTO**
- JOVENES
  - HUMOR
  - SORTEOS

A QUÉ BASE COLOMBIA

### CANELAZO Boyacá

PREPARACIÓN

Se mezclan el aguardiente y el aguapanela, se agrega la canela y se calienta al baño María, sin dejarlo hervir. Se sirve caliente en jarritas de barro o copas de vidrio gruesas escarchadas. Escarchado. Humedecer con jugo de limón o cualquier líquido el borde de un vaso o copa y proceder luego a impregnarlo con azúcar o sal, según el caso.

INGREDIENTES

- 3 tazas de aguardiente
- 3 tazas de aguapanela
- 6 astillas de canela

Correspondencias, sugerencias e informaciones a:  
 prensa.colombia@interlatín.com  
 Fax: 57-1-621-2706

Expresa su opinión en los Forum de colombia.com

regresar imprimir otras recetas

05:00 pm. Un in- grandes magni presenta en el r de Madrid (Cun en una fábrica d Alover. La confli inició hacia la 1: tarde.



**NUTRICIÓN**  
 Clasificación Alimentos

Lo último el Depor Colombi Mund

Click



## Mango Cooler

6-8 ripe no. 11 mangoes  
2-3 cups cold water  
2 tsps lime juice  
sugar to sweeten

1. Wash and dry mangoes, then cool.
2. Rub the mangoes on a grater to remove pulp.
3. Mix the water with the pulp and strain.
4. Sweeten to taste and add the lime juice.
5. Serve with cracked ice.

Source: Recipe taken from Chat Bout Belize (<http://www.chatboutbelize.com/recipebook.htm>).





### ***Baka Kasaba***

#### ***Cassava flour***

The Cassava flour is smoked and then sifted through a sifter called a "manali." The Guianans use smokers made of clay or of a particular rock found near the sea, or, most frequently, of iron. The top plate of the smoker is heated to as high a temperature is as possible and the cassava flour is spread on it evenly, covering it completely. When the cassava begins to bubble, it is tossed so that it cooks on the other side. It is then left in the sun to completely dehydrate.

To form patties, kasaba hoops (6" rings) are laid on a hot, 4 foot griddle oven an open fire. The casaba is mixed with water to form a heavy batter and poured into the hoops. When the patty is semi-hard, the hoop is removed and the kasaba is flipped over.

This is a staple in the Guianas, and is important for ceremonial occasions. "Baka" means "bakes." This all purpose food is typically spread with peanut butter and eaten with at breakfast. It is also dipped into sauces and soups, softening this very hard patty.



### ***Booko Dei Sugarcane Ceremonial Beverages***

All three types are used for libations to ancestors and are drunk in ceremonies honoring ancestors.

#### ***36 1- foot sugarcane stalks***

Extract juice from sugarcane with a cane press, cane mill, or cane mortar. Alternatively, cut the cane into 6" pieces, place in a sturdy plastic bag, and crush with a hammer. Strain the juice into a pan through a sieve. The beverages from the sugarcane are:

#### ***Ken wata***

Strain and drink the juice from the extraction.

#### ***Lika***

Boil the juice in a large pot until it thickens to the consistency of molasses.

#### ***Konsa***

Place the juice in a glass jug, and let it ferment for several days in a cool, dark place. The Guianans typically ferment the konsa underwater in the river. This not only hastens fermentation but makes the

beverage stronger.



### *Daai Domo*

*2 cups cassava flour (domi)*  
*4 hot peppers, diced*  
*1/2 cup water, enough to form soft dough*  
*1 teaspoon salt*

Combine the flour, salt and peppers, stirring with "kiikii" to form a soft dough. Drop by tablespoonfuls into boiling soup and cook about 15 minutes or until the dumplings are tender.



### *Doku*

*8 ears fresh corn*  
*4 cups corn kernels*  
*2 cups brown sugar, or to taste*  
*1/2 teaspoon powdered cinnamon*  
*1 teaspoon vanilla extract*  
*6 to 8 banana leaves, trimmed and softened by quickly dipping into hot water*  
*White string*

Scrape corn kernels from cobs and pound to a paste in a mortar with a pestle, or purée in a blender to a heavy paste consistency

In a large mixing bowl, combine the paste, cornmeal, sugar, cinnamon, and vanilla and mix well, forming a soft dough.

Place 1/2 cup of mixture on each banana leaf; fold over, making a little packet enclosing filling. Tie the packet with string.

Layer the folded packets in a heavy bottomed saucepans and cover with water. Put the lid on the pan and boil gently over moderate heat for about 1/2 hour. Remove from water, chill, and serve. Doku becomes firm as it is chilled.

Serve as a snack or dessert.





<b>Warning</b>		<b>X</b>
<b>X</b>	Don't be left out in the cold !!! Book your hotels before you leave home.	Details >>

## Halloween Beverages

Bizarre and funny halloween drinks to really surprise your family and friends on halloween, including drinks both with and without alcohol.

★ **Need Valentine's Day Gift Ideas** ★  
Visit our **Valentines Day Gifts** and purchase the perfect gift for your special valentine.

**Low on Printer Ink?**  
Visit **Angie's Printer Ink** and save money on printer supplies for your **Apple, Canon, Compaq, Epson, HP, Lexmark, and Xerox** Printers.

### Nuclear Waste (contains alcohol)

1 measure blue curacao  
1 measure Bailey's Irish Cream  
Top up with one pint lager

The end result is a sort of greenish-brown liquid with scummy bits floating in it and a THICK layer of scum on top. Tastes wonderful, though, especially if you dunk chocolate bars in. (These are referred to as Control Rods, and the bar of preference is a Toffee Crisp, if only because the crisped rice pieces start floating around in the drink and making it look even nastier)

The nuclear wastes I've seen mix blue curacao and orange juice (and vodka). Turns everything a very nice shade of fluorescent green.

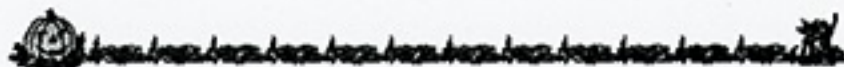
**FREE Coupons!**  
Print Coupons from your own computer!  
Save hundreds of dollars.



### Monster Slime Juice (alcohol-free)

6 oz Pk Kool-Aid\*  
12 oz Can orange juice concentrate  
1 gallon Water

\*pre-sweetened Berry Blue.  
Mix juice and Kool-Aid, add water, stir and watch it turn green!



### Beetle Juice

You need grape juice, 7-up and gummy worms.  
Mix the drinks and put in the worms it is really good.

Thanks to 11 year old Kristen for this neat Halloween Beverage Idea.



★ Gift Ideas for any Occasion! ★

Visit [Angie's Shopping Mall](#)

and shop from the convenience of home for men's shoes, women's shoes, and childrens shoes, winter boots, men's slippers & womens slippers, jewelry, men's watches & ladies watches, leather jackets, winter coats, & fur coats, gift baskets, candy & flowers, games & toys, bicycles & ride-on toys and posters and prints.





SHOP BY..... [Category](#) [Cooking Guides](#) [Beauty](#) [Gifts](#) [Kitchen](#) [Cookbooks](#) [Linens](#)

[my account](#) [customer service](#) [feedback](#) [shopping cart](#) [about us](#)

[Home](#) [Cooking Classes](#) [Recipes](#) [Reference](#) [Ayurveda](#) [Culinary Journeys](#) [Feedback](#)

[List your Catering Business or Indian Restaurant here](#)

[List your Indian Cooking Class here](#)

#### INDIAN RECIPES

[Spice](#)  
[Blends/Masalas](#)  
[Appetizers](#)  
[Salads](#)  
[Raitas](#)  
[Soups](#)  
[Cold Beverages](#)  
[Hot Beverages](#)  
[Beans and Dals](#)  
[Chutneys](#)  
[Papads and other](#)  
[Vegetable Purees](#)  
[Dry Textured](#)  
[Vegetables](#)  
[Steamed](#)  
[Vegetables](#)  
[Leafy Vegetables](#)  
[Stuffed Vegetables](#)  
[Fried Vegetables](#)  
[Vegetable Curry](#)  
[Chicken Curry](#)  
[Meat Curry](#)  
[Fish Curry](#)  
[Plain Rice](#)  
[Vegetable Rice](#)  
[Biryani](#)  
[Kitcheree](#)  
[Indian Breads](#)  
[Kebabs](#)  
[Tandoori Cooking](#)  
[Desserts](#)  
[Instant One Dish](#)  
[Meals](#)  
[Indian Breakfasts](#)

## Cold Beverages

In North India, temperatures in summer can reach 110° and stay there for some time. India has devised many chillers to stay cool like lassi, Thandai, shiquanji, cold coffee and other nut shakes with cardamom the Indian answer to vanilla. So next time you want to reach out for a cola try one of India's exotic coolers.

If you are entertaining we suggest our canned Mango and Lychee syrup, from our store, for making a Lychee or Mango drinks or lassi. They are tasty and convenient to make.

### Sweet Lassi -



**Ingredients:** 1 Serving  
 Plain yogurt- 1 cup  
 Sugar- 2 tablespoons  
 Ice Cubes- 4

**Method:**  
 Blend all the ingredients in an electric blender. Serve cold.

**Mango Lassi -** Mango lassi is a favorite at Indian restaurants. Now you can make some in your own kitchen.



**Ingredients:** 2 Serving  
 1 cup plain yogurt  
 1cup peeled and chopped ripe mango or 1/2 cup mango pulp  
 sugar or to taste (less if pulp is used)  
 1/4th tsp. cardamom powder (optional)  
 Few ice-cubes

**Method:**  
 Combine all ingredients and blend until smooth in a blender.  
 Strain through a sieve, pushing as much liquid as possible. If the pulp has been used there is no need to strain.



to the milk to drink.  
Pour in glasses and serve.

**Cold Coffee** - Indian cold coffee is sweet and refreshing. Use the Bru instant coffee with chicory and the hot coffee to the milk and ice to the coffee, allowing it to cascade through.

**Ingredients:**

5 cups cold milk preferably whole  
1/2 cup boiling water  
6 tsp. instant coffee powder  
3 tbsp. sugar crushed ice

**Method**

Dissolve instant coffee powder and sugar in boiling water and allow to cool.  
Blend the the coffee mixture and milk in a blender for few seconds.  
Add cream and crushed ice. Blend for another few seconds till it becomes frothy.  
Serve chilled.

**Nut Milk or Thandai**- When North India is bristling under its hot summers and one is not inclined to cook or eat much families enjoy Thandai. It is both a healthful and refreshing drink. It is also popular for festive occasions and served while entertaining guests. It is a popular drink at elaborate Indian weddings.

**Ingredients:**

2 glasses of whole milk  
1 cup water  
1 tablespoon blanched almonds  
1 tablespoon Pistachios  
1 tablespoon Poppy Seeds  
6 cashew nuts  
Powdered cardamom, Cinnamon, Nutmeg- a pinch each  
Honey as per taste

**Method**

Bring the water to boil in a small sauce pan. Add the spices. Remove from heat and set aside to cool for 10 minutes.  
Make a fine paste of all the nuts and poppy seeds along with the heated spices. Pour into a strainer lined with a damp cloth and set over a clean bowl. Squeeze all the milk out of the nuts by tightening the cloth by wringing it. You may use the nut pulp for thickening Indian curries or in baking.  
Mix this paste with the other spices into the milk and stir well. Mix the honey and chill. Serve in glasses with crushed ice.



## Mango Milk Shake



### Ingredients:

2 cup mango pulp from a can or flesh of 3 ripe mangoes  
 6 cups milk  
 3 Tbsp. sugar for canned mango pulp. More sugar if fresh mangoes used.  
 10 crushed ice cubes

### Method:

Blend all the ingredients in a blender. Serve cold. The "mango nectar" that is widely available in American grocery stores does not have nearly enough mangoes per unit volume to make this drink. Try the mango pulp from our store for best result

**Lychee Juice** - In our store we have a wonderful lychee drink syrup called **Lychica Syrup**. It makes a refreshing lychee drink.

**Mango Juice** - We have ready made mango juice in our store. If you prefer mango juice may also be made out of mango pulp available in our store.

**[Please click here to subscribe to our Food Newsletter called Culinary Journeys](#)**

**[Back to Recipe Main Page](#)**

Category • Occasion • Lifestyle • Gifts • Kitchen Equipment • Cookbooks  
 my account • customer service • shopping cart • about us

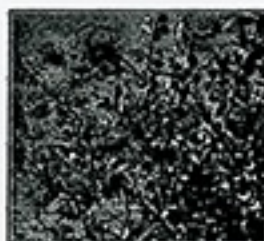
©2002 IndianFoods Company, Inc. All rights reserved. The Indian Foods Company logo and mark are trademarks of IndianFoodsCompany, Inc.  
 website designed by [www.vmsc.com](http://www.vmsc.com) and hosted by [www.exposure.com](http://www.exposure.com)

Oubliez vos dossiers. Prenez l'air



# Info Martinique

www.infomartinique.com



## Ti Punch

3 mesure de Rhum Agricole ( Blanc ou Vieux )  
1 mesure de Sucre de Canne ou Sirop de Canne  
1 Citron Vert  
1 Carafe d'eau Fraiche

Déposez le sucre ou le sirop de canne dans le fond du verre, coupez un petit morceau de citron, pressez le pour arroser le sucre de son jus et déposez le c le verre, ajoutez bien sur le rhum et remuez le tout en secouant doucement le verre.

Le Ti punch est une boisson que se boit rapidement et est toujours suivi d'un verre d'eau fraiche ( appelé ici ' Le Cras' ).

Le Ti punch est une boisson plutôt masculine, consommée à toutes les occasions dans la plupart des réunions ' entre copains ' et dans les bars.

En Martinique le Ti punch est plutôt préparé avec du Rhum Blanc Agricole de 55 Degrés, Le Rhum Vieux moins fort ( 43 Degrés ) étant plutôt consommé pu comme digestif ( l'équivalent Antillais d'un bon cognac ) .

Le Rhum Paille de couleur ambré est beaucoup utilisé pour l'élaboration de



cocktails.

- Culture
- Nature
- Industrie
- Recettes
- Tour Rapide
- Page d'Accueil

Gratin de Christophines  
Haricots Rouges  
Accras de Morue  
Distilleries

12 Octobre 2002

[www.infomartinique.com](http://www.infomartinique.com)

Contactez nous Webmestres

© 1999-2002 J Stone F Vilar  
Tous droits réservés.

Emploiement Disponible

Emploiement Disponible



Hosted by 

Get Four DVDs for \$49 each. Join now.

Tell me when this page is updated

Image Hosted by  
  
www.tripod.com[index\\_page](#) - [enter\\_page](#)visit  
Dolphin  
Designs  
my  
fabric and  
web design  
homepageListen to I  
from Trini  
surf  
this  
RADIO  
Live fromTRINIE  
lots of cal  
follow  
instruc  
Cookbc  
IndexOn several of  
these pages you  
can hear mids of  
"local" music[Trinidad  
a little history and  
map of Trinidad](#)[Tobago  
a little history and  
map of Tobago](#)[Map of Caribbean  
very large](#)[For homesick  
Trinis  
and others....](#)[National Anthem](#)[NGOs in TrT](#)[Tips when visiting  
TrT](#)[My T & T  
Dictionary  
Trini Speak :-\)](#)[Yuh is ah Trini if..](#)[Love, Trini Style  
How do I love  
thee?](#)[LEGACY](#)[Trini Flus  
\(we give our flus  
names\)](#)[Yuh can know dem  
wee.  
yuh see dem  
\(my Jamaica  
page\)](#)

- [Mauby](#)
- [Ponche de Crema](#)
- [Piña Colada](#)
- [Ginger Beer](#)
- [Rum Punch](#) ←
- [Tropical Fruit Punch](#)
- [Soursop Punch](#)
- [Coconut Drink "Pick me up."](#)

## Beverages

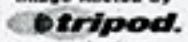

- [Sea Moss Drink](#)
- [Sangria Punch](#)
- [Sorrell](#)
- [Marsha's Peanut Punch](#)
- [Marsha's Ginger Beer](#)
- [Marsha's Ponche de Crema](#)
- [Condichon Drink](#)

- A
- B
- C
- S
- S
- C
- a
- C
- E
- E
- P
- S
- S
- d
- B
- a
- Y
- D
- a
- B
- I
- E
- I
- C
- R
- C
- S
- d
- R

Mauby	Method
<b>Ingredients</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 cups of water</li> <li>• 4 pieces of Mauby bark</li> <li>• 1 piece star anise</li> <li>• 1 piece cinnamon</li> <li>• 2 cups sugar</li> <li>• Angostura Bitters</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Put all ingredients in a pot and boil for 5 mins.</li> <li>2) Remove from heat and cool</li> <li>3) Strain liquid</li> <li>4) Add water to desired strength and sugar to taste. Serve with ice cubes and a dash of Angostura Bitters</li> </ol>
	Back up

Ponche de Crema	Method
<b>Ingredients</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tins sweetened Condensed Milk</li> <li>• 3 packs ( 250 ml) Evaporated Milk</li> <li>• 1 teasp. vanilla essence</li> <li>• 12 eggs</li> <li>• 2 dashes of Angostura Bitters</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Whisk eggs with lime peel until fluffy</li> <li>2) Add Condensed milk, evaporated milk and rum, beating continuously</li> <li>3) Add all other ingredients and keep beating</li> <li>4) Use fine strainer and strain liquid</li> </ol>



Pat Boothe, Born Jamaican	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Bottle Rum</li> <li>• peel from 1 green lime</li> </ul>	<p>4) Bottle and store in fridge.</p> <p>5) Serve over cracked ice</p> <p><a href="#">Back up</a></p>
<p>My Trinidad and Tobago Cookbook many local dishes</p> <p><a href="#">Trini Artists</a></p> <p><a href="#">Trini Writers</a></p> <p>Strange stories from the newspapers</p>	<p><b>Piña Colada</b></p> <p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 cup rum</li> <li>• 1 1/2 cups coconut milk</li> <li>• 1 1/2 cups pineapple juice</li> <li>• 6 cups crushed ice</li> <li>• 1/2 cup pineapple chunks</li> <li>• 3 oz heavy cream or evaporated milk</li> </ul>	<p><b>Method</b></p> <p>1) Combine rum, coconut milk, cream, pineapple juice and chunks in a blender and blend</p> <p>2) Add ice and process until ice is crushed</p> <p>3) Serve in a tall glass with ice and garnishes</p> <p><a href="#">Back up</a></p>
<p>T &amp; T Folklore</p> <p>TnT Folk Medicine An article by Marion O'Callaghan</p> <p>Superstitions</p>	<p><b>Ginger Beer</b></p> <p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 lb ginger root, washed and peeled</li> <li>• 1 lime</li> <li>• sugar to taste</li> </ul>	<p><b>Method</b></p> <p>1) Grate ginger roots</p> <p>2) Put in a bottle with about 4 pints of cold water and one lime ( juice and peel)</p> <p>3) Leave in sun for one entire day</p> <p>4) Next day in the evening drain liquid and sweeten to taste with sugar</p> <p>5) Put in clean bottles and place in fridge for 2 days</p> <p>6) Serve over ice ( you may add soda water )</p> <p><a href="#">Back up</a></p>
<p>Rum and Coca Cola The Trial</p> <p>Muhammad Ali Exhibition bout in Trinidad</p>	<p><b>Rum Punch</b></p> <p><b>Ingredients</b></p> <p>There is a rhyme in Trinidad to tell you how to mix a proper Rum Punch:</p> <p>" One of sour, two of sweet, three of strong and</p>	<p><b>Method</b></p> <p>1) Mix all ingredients, except for bitters and nutmeg and serve over ice, then add a dash of Angostura and sprinkle with nutmeg ( garnish glass with slice of lime or orange and a maraschino cherry)</p>
<p>Play Web Trini Gambling Game</p> <p>Modern Chinapoo numbers.</p> <p>Numerology</p>	<p>Caribbean Links</p> <p>Image Hosted by  tripod. www.tripod.com</p>	<p>Image Hosted by  tripod. www.tripod.com</p> <p>If you would like to contribute to my Tankalanka, Trini Cookbook, Yuh is ah Trini, or Superstition pages, or if have any other comment, please write me.</p>



## Tou of weak

- 1 measure lime juice ( 1 oz)
- 2 measures syrup ( made of equal parts of sugar and water , boiled for 5 mins)
- 3 measures rum
- 4 measures of water and ice, combined,
- or ginger ale, a dash of Angostura bitters and a dusting of nutmeg

[Back up](#)

## Tropical Fruit Punch

**Ingredients**

- 3 cups orange juice
- 3 cups pineapple juice
- 3 cups grapefruit juice
- 1/4 cup lime or lemon juice
- 1/2 cup honey
- 4 cans ginger ale or soda water
- 1 cup rum or white wine
- 1 cup finely chopped pineapple
- 1 cup small melon pieces or balls
- 1 lime or orange seeded and thinly sliced

**Method**

- 1) Combine orange, pineapple, grapefruit and lime juices
- 2) Sweeten to taste with honey and chill for a few hours
- 3) Just before serving stir in ginger ale, rum, pineapple pieces and melon balls. Garnish with lime or orange slices, serve over crushed ice

N.B. You can leave out the alcohol and also substitute fruit with a can of fruit salad

[Back up](#)

## Soursop Punch

**Ingredients**

- 1 soursop, peeled
- 2 cups water
- 6 - 8 tablesps. condensed milk
- salt
- sugar
- Angostura Bitters

**Method**

- 1) Crush soursop in a bowl with half of the water
- 2) Pound it well and pass through a sieve to extract juice
- 3) Add remaining water, milk and a little salt, mix well
- 4) Add sugar and stir until dissolved
- 5) Strain, chill and serve with bitters

[Back up](#)

<p>Coconut Drink "Pick me up "</p> <p><b>Ingredients</b></p> <p>4 cups coconut water 2 cups grapefruit juice 1/2 cup sugar 1 dash Angostura Bitters 2 Tablespoons Rum ( optional )</p>	<p><b>Method:</b></p> <p>1 Mix all ingredients and chill</p> <p>Serve over ice</p> <p><a href="#">Back up</a></p>
--	---

<p>Sea Moss Drink</p> <p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 lb sea moss</li> <li>• 1 lime</li> <li>• Angostura Bitters</li> <li>• milk</li> <li>• sugar to taste</li> </ul>	<p><b>Method</b></p> <p>1) Soak sea moss in lime juice overnight</p> <p>2) Wash thoroughly and cook in pressure cooker for 20-30 mins or until sea moss resembles jelly</p> <p>3) Cool, add milk and sugar to taste and blend in a blender</p> <p>4) Flavour with bitters and serve with crushed ice</p> <p>In Trinidad this drink is rumoured to enhance a man's performance ( wink)</p> <p><a href="#">Back up</a></p>
--	--

<p>Sangria Punch</p> <p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Bottle Burgundy wine</li> <li>• 2 large sliced lemons</li> <li>• 2 sliced peaches</li> <li>• 1 sliced oranges</li> <li>• 2 oz Cointreau or Triple Sec</li> <li>• 2 oz Brandy</li> <li>• Add sugar to taste and club soda if desired</li> </ul> <p><b>Serves 6</b></p>	<p><b>Method:</b></p> <p>1) Mix all ingredients in a large Punch Bowl and serve over ice</p> <p><a href="#">Back up</a></p>
---	---



<p><b>Sorrell</b></p> <p><b>Ingredients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 lbs fresh sorrell</li> <li>• cloves</li> <li>• sugar to taste</li> </ul>	<p><b>Method</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Remove seeds from sorrell</li> <li>2) Wash and cover with water in a large pan</li> <li>3) Bring to a slow boil</li> <li>4) Add a few cloves</li> <li>5) Remove from heat and cover</li> <li>6) Allow to cool</li> <li>7) Strain and sweeten with about 2 lbs of sugar or to taste</li> <li>8) Bottle and refrigerate</li> </ol> <p>Makes about 3 gallons</p> <p><u>Back up</u></p>
---	--

<p><b>Peanut Punch</b></p> <p><b>Ingredients:</b></p> <p>1/2 to 2/3 cup smooth peanut butter</p> <p>3 cups cold whole milk</p> <p>4 tablespoons sugar</p> <p>cinnamon, nutmeg</p>	<p><b>Method:</b></p> <p>Place all ingredients in a blender and blend on high speed for about 30 seconds or until thick and frothy.</p> <p>Pour into glasses and serve immediately.</p> <p><u>Back up</u></p>
---	---

**Marsha's Ginger Beer****Ingredients:**

3/4 cup (1/4 pound) grated ginger root  
 2 tablespoons lime juice  
 1/2 teaspoon cream of tartar  
 12 cups (3 quarts) plus 1/4 cup water  
 2 1/4 ounce packages active dry yeast  
 2 cups sugar

In a large bowl, combine grated ginger root, lime juice and cream of tartar and stir well.

In a large kettle, bring 12 cups water to a boil over high heat.

Carefully pour hot water over ginger mixture and set aside to cool.

In a small bowl, combine yeast, 1/4 cup water and 1/2 cup sugar.

Stir to make a smooth paste.

When ginger mixture is lukewarm, add yeast mixture and stir well.

Cover bowl loosely with plastic wrap and let stand for 3 days. (But the longer you let it stand, the stronger it gets!)

Pour ginger mixture through a sieve with another large bowl underneath to catch the liquid.

Add remaining sugar to ginger beer and stir well. Serve chilled over ice.

Back up

**PONCHA CREMA (Ponche de crema)****Ingredients:**

4 cups whole milk  
 6 eggs, beaten  
 1 cup sugar  
 3 cups white rum  
 1 teaspoon vanilla extract  
 4 to 5 drops Angostura bitters  
 lime zest for garnish  
 freshly grated nutmeg, for garnish

In a medium saucepan over very low heat, warm the 4 cups milk.

Cook for 7 mins. stir regularly.

Add the eggs and sugar, stir and cook until the mixture thickens, taking care not to boil it or the eggs will curdle.

Remove from heat and let cool.

Add the rum, vanilla and bitters; Stir well.

Refrigerate the mixture until ready to serve.

To serve, pour the mixture into glasses, garnish



About &gt; Food &amp; Drink &gt; Cocktails / Beer

WHAT  
TO  
Ab

PE

Super

**For only \$1 a Day!** Advertise your Product or Service  
on About.com Classifiedswith **Kathy Hamlin** Your Guide to one of hundreds of sites

Search

[Home](#) · [Articles](#) · [Forums](#) · [Chat](#) · [Classifieds](#) · [Newsletters](#) · [Help](#)Build a website around your passion. [Learn more!](#)

brought to you by

## Subjects

### BUYER'S GUIDE

#### [Before You Buy](#) [Top Picks](#)

- [Blenders](#)
- [Bartending Guides](#)
- [Classic Videos](#)

#### [Product Reviews](#)

### ESSENTIALS

#### [Back To School](#)

#### [Beer](#)

#### [Spirits](#)

#### [Cocktail Recipes](#)

#### [Brew Recipes](#)

#### [Martinis](#)

#### [Cooking](#)

#### [Entertaining](#)

#### [Toasts](#)

#### [Holiday & Seasonal](#)

#### [Bartending](#)

#### [How To...](#)

#### [Home Bar](#)

#### [Bar Ware](#)

#### [Professional](#)

#### [Hangovers](#)

#### [Cocktail Culture](#)

#### [Collectibles](#)

#### [Fun](#)

#### [History](#)

#### [Humor](#)

## Cocktail Recipe

### Tequila Sunrise

1 1/2 oz. Tequila, Orange Juice, Grenadine

Pour Tequila & Orange juice in a Collins glass over ice,  
Trickle grenadine on top[Back to the Recipe List](#)[Recipes](#) [Chat](#) [Features](#) [Links](#) [Boards](#)

©Graphics by Kathy Hamlin -1999 - Licensed to About.com.

[Email this page!](#)

### Sponsored Links

#### **Buy a Sponsored Link Now.**

Start driving targeted traffic to your site with Sprinks, About's  
Sponsored Links program.<http://sprinks.about.com/> (Cost to Advertiser: 20)

#### **Buy a Link Now!**

**Weight Watchers**  
weight loss  
that fits your life  
now including an  
online plan

GET NOW

If they  
book  
roomsYou'll find them at  
[SuperPages.com](#)

SUPERPAGES.com

Click here to  
book a room  
online today



## COCKTAIL TIMES . COM

WHISKEY

BOURBON

SCOTCH

VODKA

GIN

RUM

TEQUILA

BRANDY

## COCKTAIL RECIPE

- Whiskey
- Bourbon
- Scotch
- Vodka
- Gin
- Rum
- Tequila
- Brandy
- Hot Cocktail
- Blend
- Tropical
- Shooter
- Cocktail Times Original

## COCKTAIL COOKING

- Main Dish
- Dessert
- Appetizer

## MIXOLOGY

- Bartending
- Home Bar
- Party Planner
- Garnish
- Call & Premium
- Bar Measurement
- Barware
- Glassware
- Q&A with Bartender

## INTERACT

- eGreeting Card
- Free Desktop
- Submit Your Recipe
- VIP Membership
- VIP Only
- Cocktail Interview

## FEATURES

- History of Cocktail
- Distillery Journey
- In-Depth Report
- Cocktail Dictionary
- Alcohol Awareness

## COCKTAIL TIMES.COM

- The Facts
- Press Room
- Editorial Submission
- Contact Info

Cocktail Times.com is for  
mature & responsible

## HISTORY OF COCKTAIL

## History of Margarita

Writer: Mechelle Martz

The cocktail seems to have the history in the clouded mystery and myth. Many have claimed to now the origins of this popular drink mixed with tequila and lime juice. However the truth still remains unclear.

The most popular of all the historical claim behind the Margarita originates in 1948. A fabulous hostess and Dallas socialite, Margarita Sames, hosted a pool side Christmas party at her vacation home in Acapulco, Mexico. The party game of choice for Margarita was to get behind the bar and see what concoctions she could develop and let her party guests test and rate the results. That evening she mixed three parts tequila with one part Cointreau and one part lime. The result was a success among her guests and quickly traveled through the elite in Texas and soon Hollywood under the name of the one who created it.

The earliest date of origination goes back to 1930 at the Calliente Racetrack Bar in Tijuana, Mexico. Unfortunately, there is no certain reason for or names related on this version of the invention of the drink.

There is also a story of showgirl named Majorie King who had an allergy to alcohol and for some reason could only drink tequila. In 1938, while visiting the Rancho Del Gloria Bar in Rosarita Beach, Mexico, Majorie asked one of the bartenders to mix her a cocktail rather than just taking a shot. The bartender, Danny Herrera, poured tequila over shaved ice then added lemon and triple sec. He translated Majorie's name to Spanish and thus the name.

The next in line of Margarita history comes from Tommy's Place in Juarez, Mexico. Pancho Morales was working at the bar one day in 1942, when a lady came up and ordered a "Magnolia." Morales could not remember any of the ingredients to the drink except Cointreau. After mixing his favourite additives to the liquor he named the new concoction after another flower, the daisy. Take a guess as to what the Spanish translation of daisy is.

Regardless of its history, the margarita has developed into one of the most popular cocktails of the time and has been modified in many different ways. To find margarita recipes on Cocktail Times.com, Click Here. There are many different fruit margaritas such as a strawberry, peach, and watermelon. There is the famous blue margarita made with blue curacao. The cocktail can be served frozen or on the rocks. Some



## MORE STORIES

## History of Bourbon

The world wouldn't be as bright as it is without Kentucky's golden water.



## History of Brandy

Find out the unique rating system to describe the quality & conditio of each brandy.



## History of Gin

History of Gin goes back to the 17th century in Netherlands.



## History of Rum

Read about the triangle trade with rum, sugar cane and the slaves in the 17th century.



## History of Scotch

Find out the difference between the single malt and blended scotch.



## History of Tequila

Jose Cuervo became the first man to commercialize Tequila with legal rights sometime in 17th to 18th century.



## History of Vodka

In Russia, vodka was used as a ritual spirit and served at religious events.



## History of Whiskey



# Mexican Food & Gifts To Go



Gourmet Gift Boxes		Tex Mex Products		Mexican Accessories & Gifts		Tex Mex Samplers	
<a href="#">Home</a>	<a href="#">About Us</a>	<a href="#">View Cart</a>	<a href="#">Checkout</a>	<a href="#">Forum</a>	<a href="#">Links</a>	<a href="#">Site Map</a>	<a href="#">Email</a>
<a href="#">Mexican Food Recipes</a>	<a href="#">Mexican Food Facts</a>	<a href="#">Mexican Food History</a>	<a href="#">Mexican Food Glossary</a>	<a href="#">Chili Pepper Facts</a>	<a href="#">Salsa Facts</a>		

HOWDY FRIENDS.....from Mexican Food To Go!  
[www.texmextogo.com](http://www.texmextogo.com)

\*\*\*\*\*  
 How to handle the dreadful summer heat of 2002..... GRILL OUTSIDE !!  
 \*\*\*\*\*

The chipotle, also know as the smoked jalapeno, is 2 inches long and 1/2 inch wide. It has a wonderful, smoky, natural flavor. The chipotle rates 10,000 Scoville units. It is great in all types of food from soups to salsas and more.

\*\*\*\*\*  
**\* NEW PRODUCTS:**

**\* Mexican Chipotle Chicken Rub:**

Enhance the flavor of your bird! Try mixing our spice with flour for frying (6oz).

**\* Mexican Chipotle Meat Dust**

This is a great steak, brisket, pot roast or pork chop seasoning(6oz). Both are an excellent fajita spice. Go ahead, add some spice to your life...the Chipotle adds that kick that will make your grilling stand out!

**\* Pecan BBQ Sauce:**

You'll find crushed Texas native pecans in every bite, a noticeable taste difference (8oz). This product will also be available in 12oz & 16oz bottles next month.

Click here to view these products: <http://www.texmextogo.com/sampler.htm> . Buy three bottles or mix and match with other products. \$22.00 (S&H included)

**\* Salsa Special 10% off:**

Click here to find our Tejano Salsa and our Salsa Verde on special through Labor Day:

<http://www.texmextogo.com/Products.asp?Type=brand&ID=50>

\*\*\*\*\*  
**\* RECIPE**

**ORIGINAL MARGARITA RECIPE**

1 part Cointreau  
 2 parts Tequila  
 Fresh lime juice  
 Ice

Mix all ingredients together. Stir, strain into a Margarita glass and serve.  
 Margarita Sames, a Texas socialite created the original Margarita recipe in 1948  
 (according to Cointreau, published in the Houston Chronicle, April 1997).

Visit our salsa recipe page on Mexican Food To Go for the perfect accompaniment:  
<http://www.texmextogo.com/SalsaFacts.htm>

\*\*\*\*\*  
**CHILI PEPPERS.....DID YOU KNOW....**

\* Remedies for eating a pepper that is too hot for you:

Drink milk, rinsing the mouth with it while swallowing, ice cream or yogurt.

Eat rice or bread which will absorb the capsaicin.

Drink tomato juice or eat a fresh lime or lemon ( the acid will counter act the alkalinity of the capsaicin). Do not drink water- capsaicin which is an oil, will not mix with water but instead, will distribute to more parts of the mouth.

~~~~~

In 1912, a chemist named Wilbur Scoville developed a method to measure the heat level of a chili pepper called "the Scoville Organoleptic Test". The pungency of chili peppers is measured in multiples of 100 units, from the "bell pepper" at zero Scoville units to the incendiary "Red Savina" Habanero pepper at 577,000 Scoville units. The substance that makes a chili so hot is Capsaicin. In its pure form, capsaicin rates over 15,000,000 Scoville units!!

~~~~~

\* Capsaicin prevents animals from eating chili peppers.

~~~~~

\* Mammals get a burning sensation from capsaicin but birds do not which makes them perfect distributors for the seeds. Seeds pass through bird's gut intact and get spread in new areas.

\*\*\*\*\*

**\* RECOMMENDED WEB SITE**

**Medical Supplies & Equipment** - We have had to use this site frequently lately for rehab and diabetic supplies. The convenience, a one-stop shop and the medical information provided has saved us so much time and effort searching.....we thought it worthy of mention it in our newsletter.

\*\*\*\*\*

Well, we've kept you long enough as usual! If you've got friends or family you think might enjoy our newsletter, well by all means, pass it on! For more information on Mexican food, gifts and recipes,



## *Italian Margarita*

### **Ingredients:**

6 oz. frozen lemonade concentrate  
3 oz. tequila  
2 oz. amaretto  
1 oz. triple sec  
3 oz. water  
3 cups ice cubes

### **Preparation:**

Put all ingredients in a blender and blend until slushy.

*LAST UPDATED: 2/24/99*

*[Back to Recipes List](#)*

*[Back to Pizza Home Page](#)*

About &gt; Food &amp; Drink &gt; Cocktails / Beer

WHAT  
TO  
Ab

PE

Super

**AND YOU COULD BE ONE PLAY AWAY  
FROM GREATNESS.**CLICK HERE TO LEARN HOW TO  
WIN ONE OF MILLIONS OF PRIZES!with **Kathy Hamlin** Your Guide to one of hundreds of sites

Search

[Home](#) · [Articles](#) · [Forums](#) · [Chat](#) · [Classifieds](#) · [Newsletters](#) · [Help](#)Build a website around your passion. [Learn more!](#)

brought to you by

## Subjects

### BUYER'S GUIDE

#### [Before You Buy](#)

#### [Top Picks](#)

- [Blenders](#)
- [Bartending Guides](#)
- [Classic Videos](#)

#### [Product Reviews](#)

### ESSENTIALS

#### [Back To School](#)

#### [Beer](#)

#### [Spirits](#)

#### [Cocktail Recipes](#)

#### [Brew Recipes](#)

#### [Martinis](#)

#### [Cooking](#)

#### [Entertaining](#)

#### [Toasts](#)

#### [Holiday & Seasonal](#)

#### [Bartending](#)

#### [How To...](#)

#### [Home Bar](#)

#### [Bar Ware](#)

#### [Professional](#)

#### [Hangovers](#)

#### [Cocktail Culture](#)

#### [Collectibles](#)

#### [Fun](#)

#### [History](#)

#### [Humor](#)

## Margarita

### Recipe

- 1 1/2 oz. Tequila
- 3/4 oz. Triple Sec (or Cointreau)
- Splash of [Sour Mix](#) & a dash of Lime juice
- Shake with ice & serve in a salt rimmed glass on the rocks or strain to serve up
- Add more liquid and blend with ice for a frozen variation
- Garnish with a lime wedge

### Related Recipes

- [Cocktail Recipes](#)
- [Tiki Drinks](#)
- [Martini Recipes](#)
- [Holiday Recipes](#)
- [Frozen Recipes](#)
- [Punches](#)
- [Shooter Recipes](#)
- [Champagne & Wine](#)
- [Coffee Cocktails](#)
- [Mocktails](#)
- [X-rated Cocktails](#)
- [Top 10 Cocktails](#)

### Compare Prices

- [Tequila](#)
- [Cointreau](#)
- [Triple Sec](#)

[Email this page!](#)

### Sponsored Links

#### [Buy a Sponsored Link Now.](#)

Start driving targeted traffic to your site with Sprinks, About's Sponsored Links program.

<http://sprinks.about.com/> (Cost to Advertiser: 20)

#### [Buy a Link Now!](#)

**WeightWatchers**  
weight loss  
that fits your life,  
now including an  
online plan!  
**GO NOW!**

**Smart**



## El bar en casa

- Principal
- Cocteles y copas
- Juegos para beber
- El alquimista
- Consejos
- Humor y curiosidades
- Libro de visitas
- Enlaces Links
- Letras de canciones
- Fotos de juergas
- El foro del botellón
- Correo electronico

Escribenos

# El bar en casa

[Añadir esta página a tus favoritos](#) [Imprimir esta página](#) [Recomendar esta](#)

## El hielo

En primer lugar hagamos unas distintas consideraciones sobre los distintos tipos de hielo que podemos encontrar:

- Hielo en cubitos:

El más habitual, se utiliza sobre todo en bebidas que se sirven en copas altas y completan el nombre de algunas bebidas, por ejemplo el Whisky (sobre las rocas), que sirve para reducir la potencia de la bebida y darle un sabor.

- Hielo frappé

Es hielo picado a punto de nieve, bien sea a mano o con la batidora, se usa porque se derrite rápidamente, pero puede servir para decorar bebidas visuales espectaculares en chupitos o tragos cortos.

- Hielo Cobbler o granizo

Tiene usos parecidos al anterior, pero tarda más en derretirse, es más útil, refleja a la perfección la luz y el color, por lo que se consiguen bebidas vistosas, se pone en la base de tragos largos que no vayamos a perderlos por pasarse porque al fin y al cabo es algo temporal.

- Hielo fizz

Es hielo del tamaño de una canica, que se usa sobre todo para decorar rápidamente las bebidas en una coctelera, también se usa en los casos en los que no se miran con detalle las combinaciones de cada copa, ya que el tamaño, se pueden incluir más hielos en la bebida y rebajar la concentración que visualmente sea muy evidente.

Una vez que ya conocemos los distintos tipos de hielo que hay, veamos

hacer para mejorar la presentacion de nuestras copas mediante su uso

- Incluyendo hielo granizado en las bebidas que contengan lima, limón, tropic, etc.. conseguiremos que la copa adquiera un resplandor e sobre todo si nos encontramos en un lugar iluminado, ya que la reflejaran en todas direcciones, como si de una piedra preciosa se tratara.
- Para conseguir transparencia y homogeneidad en los cubitos, por bien a hervir el agua antes de congelarla (no metas el agua caliente en el congelador directamente, lo unico que se consigue es que gaste un calentamiento general), o bien al agua mineral, que ademas corre el riesgo de que nuestros cubitos sepan a cloro.
- Para bebidas suaves, se puede añadir al agua destilada a congelarse hierbabuena picada, menta, romero... O lo que quieras, lo que le dará un sabor diferente, ademas de un color especial.
- Para bebidas que resultan transparentes, aunque sean mas fuertes recurrir al mismo truco de antes, o incluso a usar remolacha, que da un color muy vistoso a la bebida. Tambien se puede disolver un poco de licor sin alcohol de cualquier color, pero sin pasarse para evitar alterar la composición esencial de nuestra bebida, y mejor usarlo solo con bebidas en las que dificilmente puede apreciarse una pequeña cantidad de colorantes.
- Para presentar chupitos y tragos cortos, un plato con los vasos cortos picado añade un toque de distincion a la par que elegante a nuestra bebida. el unico inconveniente es que debe retirarse tras servirlo(antes de servir).
- Congelar los vasos antes de servir es interesante para bebidas que se espuman ya que el hielo estropearia, pero nunca una copa donde vayamos a beber ya que asi esta resulta menos espumosa y por tanto no se podra apreciar su sabor.
- Para conseguir un efecto de escarcha en los vasos, mójalos antes de meterlos en el congelador.

Si sabes algun otro truco, envianoslo y lo publicaremos

## Volver a Consejos

Anterior   Siguiente

---

[Principal](#) / [Cocteles y copas](#) / [El alquimista](#) / [Juegos/Fotos](#) / [Libro de visitas](#) / [Humor](#) / [Mí](#)  
Para cualquier comentario o sugerencia, escribenos a [El bar en c](#)  
o utiliza nuestro [formulario](#).



OPEN  
**24**  
HOURS A DAY

**MIKED-DRINK.COM**

**FINE & ONLINE**



JOIN THE PARTY...

ADVERTISE HERE **MIKED-DRINK.COM**

**SEARCH!**

DRINKS

-ALCOHOLIC

-NON-ALCOHOLIC

PARTY FOODS

UNDERGROUND

BEHIND THE BAR

GALLERY

MERCHANDISE

ABSOLUTELY  
THE BEST PLACE  
FOR ADVERTISING

**BACK TO VODKA**

**Vodka Gimlet**

- 1 1/2 oz Vodka
- 1 oz Lime Juice
- 1 tsp Powdered Sugar
- Ice

Shake with ice and strain into a glass.

ALCOHOLIC  
DRINKS  
FROZEN DRINKS  
HOT DRINKS  
BOURBON  
BRANDY  
GIN  
RUM  
SCOTCH  
TEQUILA  
VODKA  
WHISKEY  
WINE  
PUNCHES  
LIQUEURS  
ODDITIES

CLICK FOR  
advertising  
INFORMATION

e-mail  
me!

OPEN  
**24**  
HOURS A DAY

**MIXED-DRINK.COM**  
**FINE & ONLINE**



JOIN THE PARTY...

ADVERTISE HERE **MIXED-DRINK.COM**

**SEARCH!**

DRINKS

-ALCOHOLIC

-NON-ALCOHOLIC

PARTY FOODS

UNDERGROUND

BEHIND THE BAR

GALLERY

MERCHANDISE

**CONTEST!**

click here to

**WIN!**

ABSOLUTELY  
THE BEST PLACE  
FOR ADVERTISING

**BACK TO VODKA**

**Bikini**

- 2 oz Vodka
- 1 oz Light Rum
- 1/2 oz Milk
- 2 tsp Sugar
- Juice of 1/2 Lemon
- Ice

Shake with ice and strain into a glass. Top with a twist of lemon.

**ALCOHOLIC  
DRINKS**

FROZEN DRINKS

HOT DRINKS

BOURBON

BRANDY

GIN

RUM

SCOTCH

TEQUILA

VODKA

WHISKEY

WINE

PUNCHES

LIQUEURS

ODDITIES

CLICK FOR

advertising  
information

e-mail  
me!