

GUIA RÁPIDO  
RECEITAS E PREPARO DE BEBIDAS CINE BAR

**PROCESSO****1**

Abrir a garrafa de *whisky* de acordo com a escolha do cliente.

**2**

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.  
Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

**3**

Despejar a bebida do copo de dose no copo de whisky.

**4**

Colocar gelo até a metade do copo.  
**ATENÇÃO:** Deve-se usar o copo apropriado para servir o gelo.

**5**

Servir o copo de *whisky* + o copo de gelo ao cliente.  
Nota: Deixar o cliente colocar o gelo.



Copo de *whisky*



Copo de dose: 50ml



Copo de gelo

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

O *whisky* combina muito bem com o energético, o Cinepolito deve oferecer ao cliente no ato da venda.



Validade após aberto: 1 ano

**PROCESSO****1**

Imergir a boca do copo de dose em um recipiente com água.

**2**

Imergir a boca do copo de dose em um recipiente com sal .

**3**

Abrir a garrafa de tequila de acordo com a escolha do cliente.

**4**

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.  
Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

**5**

Cortar o limão em quatro partes.

**6**

Acomodar o copo de tequila + a fatia do limão sobre o pires e servir ao cliente.

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

Copo de dose: 50ml



Pires de café

Sempre servir a tequila com o sal e uma fatia de limão.



Validade após aberto: 1 ano  
Validade do sal exposto 1 dia.

**PROCESSO****1**

Abrir a garrafa de *vodka* de acordo com a escolha do cliente.

**2**

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.  
Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

**3**

Despejar a bebida do copo de dose no copo de *vodka*.

**4**

Colocar gelo até a metade do copo.  
**ATENÇÃO:** Deve-se usar o copo apropriado para servir o gelo.

**5**

Servir o copo de *vodka* + o copo de gelo ao cliente.  
Nota: Deixar o cliente colocar o gelo.



Copo *vodka*



Copo de dose: 50ml



Copo gelo

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

A *vodka* combina muito bem com o energético, o Cinépolito deve oferecer ao cliente para maximizar a venda.



Validade após aberto: 1 ano

**PROCESSO****1**

Abrir a garrafa do aperitivo de acordo com a escolha do cliente.

**2**

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.  
Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

**3**

Adicionar 5 pedras de gelo.

**4**

Despejar a bebida do copo de dose no copo de aperitivo.

**5**

Servir a bebida ao cliente .



Copo aperitivo: *On de rocks*  
“baixo e boca reta”



Copo de dose: 50ml

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

Validade após aberto: 1 ano

**PROCESSO****1**

Abrir a garrafa de Gin de acordo com a escolha do cliente.

**2**

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.

Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

**3**

Colocar gelo até a metade da taça  
Nota: Usar taça de boca aberta

**4**

Despejar a dose da bebida na taça

**5**

Adicionar uma rodela de laranja com casca, 3 unidades de zimbro e 1 anis estrelado.

**6**

Servir a bebida ao cliente.

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

Copo de dose: 50ml



Taça de Gin

O *Gin* combina muito bem com o schwepps citrus, o Cinepolito deve oferecer ao cliente no ato da venda.



Validade após aberto: 1 ano

**PROCESSO****1**

Abrir a garrafa de Rum de acordo com a escolha do cliente.

**2**

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.

Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

**3**

Colocar gelo até a metade da taça  
Nota: Usar taça de boca aberta

**4**

Despejar a dose da bebida na taça

**5**

Adicionar uma rodela de laranja com casca + um pequeno ramo de hortelã.

**6**

Servir a bebida ao cliente.

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

Copo de dose: 50ml



Taça de Rum

O Rum combina muito bem com Scherpps, o Cinepolito deve oferecer ao cliente para maximizar a venda.



Validade após aberto: 1 ano

PROCESSO

1



Colocar gelo até a metade da taça.  
Nota: Usar taça de boca aberta

2



Adicionar uma rodela de laranja com casca.

3



Despejar a água com gás sem deixar o copo transbordar, em seguida, colocar uma dose na taça.

4



Despejar o Aperol sem deixar o copo transbordar, em seguida, colocar duas doses na taça.

5



Despejar a espumante reserva ouro sem deixar o copo transbordar, em seguida, colocar três dose na taça.

7



Servir a bebida ao cliente.



Copo de dose: 30ml



Taça de Rum

**ATENÇÃO:**  
Não mexer a bebida

Usar o copo dose de 30 ml



**Validade**  
Aperol após aberto: 1 ano  
Espumante: 07 dias  
Água com gás: 03 dias manter fechada



**PROCESSO****1**

Pegar o balde higienizado.

**2**

Acomodar as garrafas dentro do balde.

**3**

Adicionar gelo até a metade do balde.

**4**

Entregar o balde ao cliente.

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**Entregar guardanapo ao cliente para facilitar a abertura da garrafa.  
Nota: Entregar um guardanapo por garrafa.Servir as demais cervejas no balde a partir de 3 unidades.  
Nota: Caso o cliente esteja sozinho colocar a partir de 2 uni..

Não colocar cerveja no balde da Salton.

**PROCESSO****1**

Pegar o balde higienizado.

**2**

Acomodar a garrafa dentro do balde.

**3**

Adicionar gelo até a metade do balde.

**4**

Entregar o balde ao cliente.

**INFORMAÇÕES IMPORTANTES**

Entregar guardanapo para o cliente secar o lábio. Nota: Fornecer um guardanapo por quantidade de taça entregue.



Servir espumantes sempre no balde salton..



Não usar garrafas Salton no balde de cerveja.

## COPOS



Copo *on de rocks*  
“baixo e boca reta”

Servir: *Whisky, Vodka* ou Aperitivos.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 12 unidades



Copo *shot*

“copo dose de 50 ml”

Servir: Tequila ou medir doses.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 12 unidades



Copo *old fashioned*

“baixo e boca levemente aberta”

Servir: Gelo, Água ou Cerveja.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 24 unidades

## TAÇAS



Taça

“boca aberta 350 ml”

Servir: Gin, Rum ou *Aperol Spritz*.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 20 unidades

**ATENÇÃO:**  
Comprar taça 350 ml



Taça *flute*

“comprida e apertada” Servir: Espumantes.  
Nota: Despejar o vinho até a marca da taça

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 20 unidades



Taça vinho branco e tinto

“comprida e boca mais fechada” Servir: Vinhos.

Nota: Despejar a bebida até a marca da taça.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 24 unidades