

¿A OJO DE BUEN CUBERO?

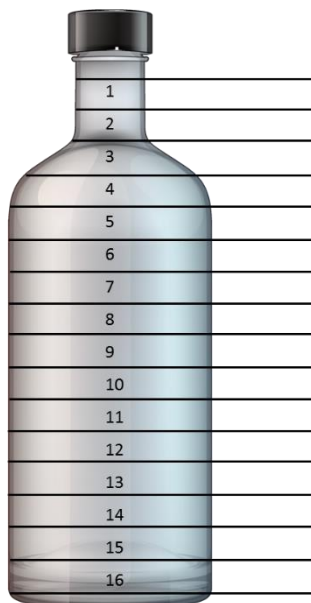
CÓMO SIRVEN LAS BEBIDAS EN UN BAR

Entrar a un bar y tomarse unos tragos es algo que para muchas personas es trivial, pero ¿en realidad sabes cómo hacen para servir las bebidas?

¡Todo es cuestión de saber qué cuenta como un trago!

En servicio por copeo, los bares deben saber las medidas que han de servirse de cada botella, de otro modo, no podrían llevar un control de ventas y la casa terminaría perdiendo, si es que al personal se le pasa la mano con cada cliente.

Imagina que tienes una botella de tres cuartos (750 ml) de una bebida con 35% Alc. Vol. Según la medida de trago estándar, que es aproximadamente de una onza y media (1.5 oz), se deben poder servir aproximadamente 16 tragos.



750 ml
35% Alc. Vol.



45 ml c/u
1.5 oz

Para poder realizar adecuadamente las medidas, en los bares suelen utilizar «jiggers o dosificadores», que son instrumentos que permiten saber la cantidad exacta que se está sirviendo. Normalmente vienen con 2 medidas, 1 onza y 1.5 onzas; aunque se pueden conseguir con otras medidas.

El uso de éstos, tienen la finalidad de llevar un control en el servicio de destilados, procurar el balance de los ingredientes y sabores de la bebida, y a garantizar la cantidad exacta que se ha pagado, respectivamente.

Si bien esto sólo ocurre en servicio por copeo, es bueno saberlo si es que salen en grupo y piden una botella. Sabrán que, al momento de servir, es bueno contemplar las cantidades estándar para que la repartición sea adecuada, y que no les pase que unos se sirvan unos tragos muy cargados y a otros ya no les toque nada y se queden con una sensación de injusticia. ¿No tienes un jigger? ¡Usa un caballito!



Así que ya sabes, si eres adulto y decides beber, sirve tragos estándar.

Conoce el origen de la expresión “A ojo de buen cubero”

https://elpais.com/diario/2010/11/21/domingo/1290315156_850215.html