

## Barman

O barman deve conhecer em profundidade cada uma das funções que desempenha, os utensílios que utiliza, o tipo de serviço que executa, a composição dos drinks, e também saber comunicar-se, integrar-se e manter-se atualizado. Os autores abordam esses assuntos em uma linguagem simples e objetiva, ilustrando-os e preenchendo este segmento da área de hotelaria tão carente de uma bibliografia mais específica.

Ser um excelente barman requer bom gosto, personalidade, cabeça fria, paixão e dedicação por aquilo que faz e, claro, milhares de horas de experiência. O que serve saber centenas de receitas deliciosas se a execução é péssima e a sua relação com os clientes é tudo menos simpática? Basta ter alguns truques simples na manga para aumentar o seu sucesso por de trás do balcão, noite após noite!

- Quem trabalha rodeado de vidro arrisca-se a partir muitos copos e até garrafas. Se e quando acontecer, certifique-se se não tem o balde de gelo por perto: se a resposta for sim, deite o gelo fora, o mais certo é estar recheado de estilhaços de vidro.
- Nunca manuseie o gelo com as mãos – para além de ser pouco higiénico, o calor humano irá contribuir para o seu derretimento, ou seja, utiliza sempre uma pinça ou pá adequada. Também não convém utilizar copos de vidro para retirar o gelo do balde – vai acabar por lascar o copo e depois terá vidro e sangue no gelo!
- Certifique-se que os copos do seu bar estejam sempre impecáveis: lave-os em água morna com um pouco de detergente, passe-os por água fria e, no final, utilize um pano macio para os polir. Utilize apenas a base ou a haste para pegar nos copos, evitando assim dedadas inestéticas.
- Para atribuir aos seus copos (e conseqüentemente às suas bebidas) aquele aspecto refrescante e gelado, mergulhe-os em água e coloque-os no congelador durante cerca de uma hora. Se vai servir uma bebida quente, encha o copo com água e aqueça-o durante alguns segundos no microondas. Agora, cuidado com os choques térmicos: nada de adicionar líquidos quentes a copos gelados ou vice-versa!
- Quando utilizar o *shaker*, comece sempre porque adicionar os ingredientes mais baratos, assim, se tiver o azar de se enganar, não gastou licores ou bebidas caras.
- Depois da preparação de cada bebida, lave ou passe por água todos os utensílios utilizados. Sempre!
- Nunca encha um copo até cima, precisa desse espaço extra para o gelo que vai derreter e até para facilitar o transporte do copo.
- Não “aldrabe” as bebidas, nem utilize ingredientes de fraca qualidade. Certifique-se que os sumos estejam frescos, que os refrigerantes não perderam o gás e que os licores

- são de boa qualidade: só assim é que o cliente pode desfrutar, verdadeiramente, da sua bebida.
- Sempre que servir um cocktail, faça-o com um guardanapo por debaixo do copo, para absorver a condensação.
- Quando abrir uma garrafa de champanhe, nunca deixe que a rolha salte – para além de ser perigoso, demonstra falta de classe e de profissionalismo.
- Antes de espremer fruta natural, nomeadamente os citrinos, coloque-os de molho em água quente durante alguns minutos. Será mais fácil espreme-los e vai poder aproveitar todo o sumo ao máximo.
- A melhor forma de salgar um copo de cocktail é esfregar uma fatia fresca de limão ou lima no rebordo; depois, vire o copo de pernas para o ar, submergindo-o num tabuleiro previamente preparado com cerca de 1 cm de sal. Não gire o copo (se não o sal vai absorver o limão/lima e não vai aderir), optando antes por movimentá-lo suavemente de um lado para o outro.
- Se receber vários pedidos em simultâneo, comece sempre por alinhar os copos (e colocar o gelo se for o caso). Enquanto vai buscar os licores, sumos ou refrigerantes pode esquecer-se de algumas das bebidas que tem de preparar mas, ao olhar para os tipos de copos que tem dispostos, depressa se vai lembrar.
- Se uma cerveja ou cerveja de pressão estiver muito tempo à espera de ser servido, o mais certo é perder a sua espuma superior. Basta inserir uma palhinha, dar duas ou três mexidas e a espuma voltará a dar o ar da sua graça.
- Não beba nem fume por de trás do balcão – é pouco sanitário e de profissional não tem nada!
- Se tiver tempo para cruzar os braços, tem tempo para limpar! Certifique-se que o seu balcão e área de trabalho esteja sempre limpo – uma pilha de copos sujos não abona nada a seu favor e favorece a propagação de bactérias. Um bar impecável é uma das mais importantes características dos barmans profissionais.
- Lave as mãos frequentemente e sempre depois de mexer em fruta ou outro género de ingredientes sólidos. E, por motivos óbvios, mantenha as suas mãos e unhas sempre
- impecáveis.
- Não descure a sua aparência – a ideia é levar clientes ao balcão e não dar-lhes motivos para correr porta fora! Outra regra de ouro: sapatos confortáveis! Só assim poderá estar ao seu melhor nível toda a noite!
- Os melhores barmans pegam nas garrafas sempre pelo gargalho/zona superior e nunca pelo seu “corpo”. Alguns vão ainda mais longe: ao servir, colocam os dedos em torno do pequeno funil aplicado na abertura da garrafa para evitar que este caia no copo ou no chão.
- Quando em dúvida ou simplesmente porque quer certificar-se que vai servir sempre uma bebida irresistível – prove-a! Não pelo copo, claro! Basta inserir uma palhinha no copo, retirá-la e saborear. Rectifique e sirva!
- Se for possível, prepare a bebida em frente ao cliente, colocando o copo em cima de um guardanapo. Quem não gosta de ver um bom barman a fazer a sua magia?

- Acima de tudo, relaxe e divirta-se com os clientes! Um barman bem-disposto é um íman para fãs de cocktails e tudo aquilo que se possa beber! Nos momentos de maior movimento, tenha calma e lembre-se que esse pico de pedidos é passageiro.