

Checklist - Kit Básico de Coquetelaria

Para montar seu bar em casa e evitar desastres alcoólicos dignos de uma série ruim na Netflix.

Coqueteleira

- Tipo Boston ou Cobbler
- Material: inox ou vidro resistente
- Tamanho médio (500-750 ml) para versatilidade

Jigger (Medidor)

- Preferência para dupla medida (30 ml / 60 ml)
- Marcas internas para medidas menores
- Material: inox

Strainer (Coado/Colador)

- Tipo Hawthorne ou Fine Strainer
- Necessário para drinks com frutas, gelo picado ou ervas

Muddler (Amassador)

- Madeira ou plástico resistente
- Ideal para mojitos, caipirinhas e smashes
- Cabeça lisa ou dentada conforme preferência

Colher Balarina

- Haste longa e torcida para mexer e dosar
- Pode ter medidor na ponta ou disco para macerar

Dosador de Líquidos / Pourer

- Acelera e padroniza o serviço de doses
- Prefira modelos com boa vedação e fluxo constante

Copos Essenciais

- Old Fashioned (baixo)
- Highball (alto)
- Taça Coupé ou Martini
- Copo de Shot

Acessórios Extras

- Zester ou descascador para cítricos
- Pegador de gelo
- Balde de gelo pequeno
- Faca de bar