

# soft drinks

## Salão de Tecnologia e Bebidas Não Alcoólicas

# tech

3 - 4 Novembro 2022 Holiday Inn Parque Anhembi - São Paulo

**TRIOXP**  
FEIRAS E EVENTOS



# Introdução



O Mercado de bebidas não alcoólicas apresenta-se em expansão, um número crescente de restaurantes contempla em sua carta de bebidas, no bar, coquetéis não alcoólicos, elaborados a partir de sucos de frutas e vegetais para harmonizar os respectivos pratos de seu menu.

Minimizando o teor de açúcar e maximizando aromas, transformando receitas agradáveis ao olfato e boa digestão. Além dos sucos de frutas frescas, outros componentes com perfis de sabor mais complexos- como chás, pickles, conservas, fermentados, assim como especiarias são frequentemente incorporados às receitas de drinques não alcoólicos criados por um profissional especialista em Mixologia.

Mediante este cenário a AREGALA \_Cozinheiros sem Fronteiras, parceiro no evento SOFTDRINKS TECH, apresenta em seu stand preparações de coquetéis não alcoólicos, desmistificando aromas e sabores e agregando valor aos coquetéis.





# Você sabe o que é um Coquetel?

O coquetel consiste na mistura de uma bebida base um agente modificador ou aromatizador, e o agente colorante ou sabor especial.

Para os coquetéis não alcoólicos a base será construída à partir de um suco por exemplo de aipo, água de maçã, chá de camomila ou fermentação de frutas como abacaxi, a lógica é construir a base e “brincar” de combinar doses e proporções de aromatizadores, agentes colorantes sem álcool, até que resulte em uma bebida harmônica para com um prato/preparação.





Os coquetéis são divididos em três quesitos: Categoria, Modalidade e Sabor. No Stand da AREGALA \_Cozinheiros sem Fronteiras os coquetéis preparados serão apresentados nos seguintes quesitos:



Categoria Long drink = copos altos, do tipo Long Tumbler, com bastante gelo,



Long drink = taças para coquetéis tipo Escandinávia, ou copos Hurricane





Modalidade (de acordo com o preparo e a densidade dos ingredientes):



Montado = preparados e servidos no próprio copo, com ingredientes distintos de bebidas de mesma intensidade, que se misturam facilmente pelo cliente/consumidor

Batidos = em coqueteleira, densidade distinta de seus componentes;

Mexidos = densidade semelhantes, mexidos com a colher de bar (bailarina) no *mixing class* (copo misturador), e muito gelo.



colher de bar (bailarina)



mixing class (copo misturador)



A preparação das bebidas merece muita atenção quanto boas práticas de operação quanto instruções específicas do manuseio e armazenamento de ingredientes, confira o checklist para uma produtiva gestão das boas praticas de operação quanto produção de bebidas alcoólicas e não alcoólica.



- Afixar em local visível as instruções para o procedimento correto de higienização e sanitização de hortifrutícolas;
- Higienizar adequadamente os produtos de hortifrutí e descartar aqueles que estiverem com partes deterioradas;
- Garantir a correta higienização das mãos dos manipuladores com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;
- Utilizar em decoração de drinks somente produtos que poderão ser consumidos, não se esquecendo de controlar sua validade e devida higienização;
- Etiquetar os ingredientes com informações sobre a data de abertura da embalagem e data de validade;



- Retirar do cardápio drinks que não têm tanta saída, afim de reduzir desperdício;
- Conservar refrigerados os itens de hortifruti, já higienizados;
- Utilizar nas bebidas somente gelos produzidos com água potável;
- Utilizar utensílios higienizados para cada ingrediente.



## Referencial bibliográfico:

MICHELIN, Guide. "É suco, só que não". Disponível em :<  
[https://guide.michelin.com/br/pt\\_BR/article/features/e-suco-so-que-nao](https://guide.michelin.com/br/pt_BR/article/features/e-suco-so-que-nao)>Acesso em 19/10/22.

BRASIL. RESOLUÇÃO RDC Nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas práticas para Serviços de Alimentação. diretoria colegiada da ANVISA/MS. diário Oficial da união 2004 16 set. Disponível em <http://e-legis.anvisa.gov.br>. acesso em 19.10.22.





# Aregala



# Apresentação



A Aregala Internacional, Cozinheiros Sem Fronteiras Brasil em Parceria com a Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares do Estado de São Paulo oferecem esta série de oficinas de coquetéis sem álcool como alternativa de uma qualidade de vida centrada no prazer de degustar, saúde e inovação!

Para todos os envolvidos Saúde e Sucesso.





A Aregala - Associação de Restauradores Gastronômicos das Américas e do Mundo é uma associação internacional criada em Peru em 1987. Está presente no Brasil desde 1997 com sede em São Paulo - Capital Mundial da Gastronomia. Atualmente tem representantes em 50 países dos continentes americano, europeu, asiático e africano. Realizam anualmente festivais e cursos internacionais, jantares sociais e tour gastronômicos, aulas magnas e sobretudo, atividades gastronômicas sócio-culturais em prol de segmentos sociais menos favorecidos da sociedade contemporânea. Fazem parte de seus trabalhos, a ACLA - Academia Culinária das Américas, CSF - Cozinheiros Sem Fronteiras, OMPG - Organização Mundial de Imprensa Gastronômica e AREGUI Acordo de Relações Gastronômicas Inter-Institucionais através de convênios entre escolas e universidades de todo o mundo. No Brasil desenvolve parcerias importantes com CNTUR, FHORESP, Sindresbar -SP e empresas de renome do trade turístico, hoteleiro e gastronômico. AREGALA e CSF- Brasil.

**MAIORES INFORMAÇÕES:**

[www.aregalabrasil.com.br](http://www.aregalabrasil.com.br)

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

[celso@aregalabrasil.com.br](mailto:celso@aregalabrasil.com.br)





**24 Sindicatos Empresariais  
representados com um objetivo:  
a evolução do setor de hotéis,  
restaurantes e bares  
do Estado de São Paulo**

**FHORESP**   
**FEDERAÇÃO DE HOTÉIS, RESTAURANTES  
E BARES DO ESTADO DE SÃO PAULO**



**F**undada em 1987, a FHOESP (Federação de Hotéis, Restaurantes,

Bares e Similares do Estado de São Paulo) é uma entidade sindical empresarial de grau superior (2º Grau), que representa 24 Sindicatos Empresariais regionais (SinHoRes).

Presente nos 645 municípios do Estado de São Paulo, representa legalmente cerca de 250 mil empresas, que geram, aproximadamente, 600 mil postos de trabalho diretos. Nosso objetivo é o desenvolvimento de todo ecossistema em que estamos inseridos, gerando emprego e renda, com responsabilidade social e ambiental.

## Os 24 Sindicatos Empresariais que representamos

### SEHAL

[www.sehal.com.br](http://www.sehal.com.br)

### SINHORES Aparecida e Região

[www.sinhoressaparecida.com.br](http://www.sinhoressaparecida.com.br)

### SINHORES Araçatuba

[www.sinhoressaracatuba.com.br](http://www.sinhoressaracatuba.com.br)

### SINHORES Araraquara

[www.araraquarasinhores.com.br](http://www.araraquarasinhores.com.br)

### SINHORES Bauru

[www.sinhoressbauru.com.br](http://www.sinhoressbauru.com.br)

### SINHORES Botucatu

[www.sinhoressbotucatu.org.br](http://www.sinhoressbotucatu.org.br)

### SINHORES Campinas

[www.sinhoresscampinaseregiao.com.br](http://www.sinhoresscampinaseregiao.com.br)

### SINHORES Jales

E-mail: [sinhoressjales@gmail.com](mailto:sinhoresjales@gmail.com)

### SINHORES Limeira

[www.portalsinhores.com.br](http://www.portalsinhores.com.br)

### SINHORES Litoral Norte

[www.sinhoresslitoralnorte.com.br](http://www.sinhoresslitoralnorte.com.br)

### SINHORES Marília

[www.sinhoressmarilia.com.br](http://www.sinhoressmarilia.com.br)

### SINHORES Ourinhos

E-mail: [shrbsourinhos@hotmail.com](mailto:shrbsourinhos@hotmail.com)

### Sinhores Osasco – Alphaville e Região

[www.sinhoressosasco.com.br](http://www.sinhoressosasco.com.br)

### SINHORES Piracicaba

E-mail: [sinhoress.piracicaba@hotmail.com](mailto:sinhores.piracicaba@hotmail.com)

### SINHORES Ribeirão Preto

[www.shrbs.com.br/portal](http://www.shrbs.com.br/portal)

### SINHORES Santos

[www.sinhoress.org.br](http://www.sinhoress.org.br)

### SINHORES São Carlos

[www.sinhoresssaocarlos.org.br](http://www.sinhoresssaocarlos.org.br)

### SINHORES São José dos Campos

[www.sinhoress.com.br](http://www.sinhoress.com.br)

### SINHORES São José do Rio Preto

[www.sinhoressriopreto.com.br](http://www.sinhoressriopreto.com.br)

### SindHoteis – SP (Hotéis e Meios de Hospedagem)

[www.sindhoteissp.org](http://www.sindhoteissp.org)

### SindResBar – SP (Bares, Restaurantes e Similares)

[www.sindresbar.org](http://www.sindresbar.org)

### SINHORES Sorocaba

[www.sinhoress-sorocaba.org.br/](http://www.sinhoress-sorocaba.org.br/)

### SINHORES Tupã

[www.sinhoresstupa.com.br](http://www.sinhoresstupa.com.br)

### SINHORES Votuporanga


[www.sinhoressvotuporanga.com.br](http://www.sinhoressvotuporanga.com.br)





Largo do Arouche, 290 – 7º andar – Vila Buarque – CEP: 01219-010 – São Paulo – SP


ENTRE EM CONTATO


Telefone: (11) 3327-2070

 [fhoresp.com.br](http://fhoresp.com.br)

 [secretaria@fhoresp.com.br](mailto:secretaria@fhoresp.com.br)

 /FHORESP

 @fhoresp.official

 /FHORESP Oficial



# Instrutores





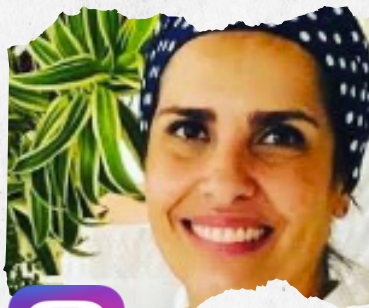
## **Celso dos Santos Silva**

Diretor de Capacitação da FHORESP e  
Diretor de Aregala e Ex-Diretor do  
International Bartenders Association  
Center - América do Sul



## **Carmen Guarize**

Profª Mª, Sommelier e Bartender  
Internacional Vice-Presidente de  
Aregala no Brasil



## **Priscila Fiorito**

Empresária e especialista em Gestão  
Gastronômica Empresária do Pão de  
Queijo da Cidade







## **Orides Paulino Sousa**

Conselheiro da Associação Brasileira de Barmen Campeão Brasileiro e de Campeonatos Internacionais



## **Dra. Gislene Boaventura Rocha**

Nutricionista Clínica, Gastronômica e Comportamental e Palestrante. Membro da Associação de Restauradores Gastronômicos das Américas e do Mundo no Brasil (AREGALA) Internacional e Cozinheiros Sem Fronteiras.



## **Dra. Denise Cussioli Gonçalves de Sousa**

Sou Nutricionista ,Cozinheira,Especialista em Gestão Estratégica e financeira em Negócios de Alimentação e Docente Curso Técnico em Gastronomia e Nutrição



# DIA 1

## 3 DE NOVEMBRO DE 2022

### PROGRAMAÇÃO



Horário	Aula	Instrutor / Chef
10h30	Coquetel Tech	Celso dos Santos Silva - Diretor de Capacitação da FHORESP e Diretor da Aregala
11h30	Coquetel Surpresa	Orides Paulino Sousa - Conselheiro da Associação Brasileira de Barmen - Campeão Brasileiro e de Campeonatos Internacionais
14h30	Coquetel Criativo	Orides Paulino Sousa - Conselheiro da Associação Brasileira de Barmen - Campeão Brasileiro e de Campeonatos Internacionais
15h30	Soft Drink da Cidade	Priscila Fiorito - Especialista em Gestão Gastronômica, empresária do Pão de queijo da cidade.
16h30	Coquetel Happy Hour	Celso dos Santos Silva - Diretor de Capacitação da FHORESP e Diretor da Aregala

\*sujeito a alterações





# DIA 2

## 4 DE NOVEMBRO DE 2022

### PROGRAMAÇÃO



Horário	Aula	Instrutor / Chef
10h30	Coquetel - Despertar	Celso dos Santos Silva - Diretor de Capacitação da FHORESP e Diretor da Aregala
11h30	Coquetel - Show de Bola	Celso dos Santos Silva - Diretor de Capacitação da FHORESP e Diretor da Aregala
14h30	Coquetel - Nutri	Celso dos Santos Silva - Diretor de Capacitação da FHORESP e Diretor da Aregala
15h30	Coquetel Criativo demais	Celso dos Santos Silva - Diretor de Capacitação da FHORESP e Diretor da Aregala
16h30	Coquetel Trioxp	Celso dos Santos Silva - Diretor de Capacitação da FHORESP e Diretor da Aregala

\*sujeito a alterações



# Receitas



# Coquetel Tech



## INGREDIENTES

1. 100mL de kobucha de limão
2. 50mL de suco de abacaxi
3. 30mL de xarope frutas vermelhas
4. gelo a gosto



## MODO DE PREPARO

1. Completar gelo no copo;
2. Adicionar a kombucha limão;
3. Acrescentar o suco abacaxi;
4. Finalizar com o xarope frutas vermelhas;
5. Servir em copo Long Tumbler.





# Coquetel Surpresa



## INGREDIENTES

- 80 ml suco laranja
- 40 ml suco morango
- 10 ml saborizante Laranja Prada
- 10 ml xarope pêsego
- 80 ml água com gás



## MODO DE PREPARO

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
2. Completar com água com gás;
3. Servir no copo Hurricane com gelo;
4. Para decorar Primavera e guarda-chuva artificial.





# Coquetel Criativo



## INGREDIENTES

- 100 ml suco abacaxi
- 30 ml leite de coco
- 20 ml creme de leite
- 20 ml xarope curaçao blue
- 1 colher de açúcar



## MODO DE PREPARO

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
2. Servir no copo Hurricane com gelo;
3. Para decorar uma fatia de abacaxi, laranja, cereja e guarda-chuva artificial.



# Coquetel Soft Drink da Cidade



## INGREDIENTES

- 1 expresso curto 30 ml
- 2 colheres de xarope cítrico limão
- Água com Gás
- Rodela de limão para decorar



## MODO DE PREPARO

1. Misturar o xarope com o café quente, depois demais ingredientes;
2. Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
3. Completar com água com gás;
4. Servir em Long Tumbler;
5. Decorar com rodela de limão.



# Coquetel Happy Hour

Dinâmica com o público  
desenvolvendo coquetel em  
função dos insumos existentes





# Coquetel Despertar



## INGREDIENTES

- 100 ml Kombucha Neutro
- 30 ml xarope limão siciliano
- 30 ml xarope frutas vermelhas



## MODO DE PREPARO

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
2. Completar com Club soda;
3. Servir no copo Long Tumbler.





# Coquetel Show de Bola



## INGREDIENTES

- 50 ml leite condensado
- 50 ml xarope chocolate
- 25 ml xarope laranja
- 2 cerejas cortadas ao meio



## MODO DE PREPARO

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
2. Acrescentar as cerejas e bater;
3. Completar com energético;
4. Servir em Taça Escandinávia.



# Coquetel Nutri



## INGREDIENTES

- 100 ml suco maracujá
- 25 ml suco pêsego
- 1 Dash de Xarope Curaçao Blue



## MODO DE PREPARO

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
2. Completar com refrigerante de Soda Limonada ou Água com Gás;
3. Servir em copo Long Tumbler com um lance de Curaçao Blue.



# Coquetel Criativo D+

Dinâmica com o público  
desenvolvendo coquetel em  
função dos insumos existentes





# Coquetel TrioXP



## INGREDIENTES

- 50 ml suco uva
- 50 ml suco laranja
- 50 ml suco abacaxi
- 50 ml suco pêsego
- 2 Dash xarope romã



## MODO DE PREPARO

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador ou mixer;
2. Completar com água com gás;
3. Servir em Taça Escandinávia





# soft drinks tech

Salão de Tecnologia e  
Bebidas Não Alcoólicas

3 - 4 Novembro 2022 Holiday Inn Parque Anhembi - São Paulo

**TRIOXP**  
FEIRAS E EVENTOS

**FHORESP**  
FEDERAÇÃO DE HOTÉIS, RESTAURANTES  
E BARES DO ESTADO DE SÃO PAULO

 Hospedagem  
& Alimentação  
**SinHoRes**  
Osasco - Alphaville e Região



 Gislene Rocha  
nutrição + saúde