

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · TÉCNICA

Ahumados · Diez técnicas

El humo como vía de creación: diez maneras de llevar lo ahumado al trago, de la pistola de humo al ahumado en frío. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **AHUMADO** — EL
LÍQUIDO/INGREDIENTE, LA FUENTE DE HUMO Y EL
MÉTODO VARÍAN EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • EQUIPO

Pistola + campana

El humo en frío, atrapado bajo la cúpula.



El método

Equipo **pistola de humo + campana**

Fuente **virutas de madera**

Tiempo **30–60 s bajo campana**

Mejor para **aroma teatral al momento**

QUÉ APORTA

La pistola quema virutas y envía humo frío (sin calentar el trago) bajo una campana o al vaso. Aroma intenso, control total y teatro en mesa. No te pases: más de un minuto = cenicero.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · VASO

Copa ahumada

Un velo de humo que viste solo el cristal.



El método

Equipo **soplete + viruta o hierba**

Dónde **la copa vacía, boca abajo**

Tiempo **unos segundos**

Mejor para **aroma sutil de fondo**

QUÉ APORTA

Quema una viruta o una hierba y atrapa el humo invirtiendo la copa; luego construyes encima. El ahumado más sutil — perfuma sin dominar. Fácil y elegante.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · FUEGO

A la brasa

El humo entra por la cocina: asar o chamuscar.



El método

Equipo

parrilla o soplete

Qué

fruta, verdura, cítrico

Resultado

humo + caramelización

Mejor para

sabor profundo

QUÉ APORTA

Chamuscar piña, cítrico o pimienta aporta humo y caramelización a la vez, y el sabor queda EN el ingrediente. Robusto y con cuerpo; la base de muchos tiki y mezcaleros.

4

PROBADO

DIRECCIÓN 4 · FUENTE LÍQUIDA

Destilado ahumado

El humo ya viene dentro del destilado.



El método

Fuente **mezcal, whisky Islay**

Equipo **ninguno**

Dosis **base o split**

Mejor para **humo integrado**

QUÉ APORTA

El mezcal (agave tatemado) o un Islay (turba) traen humo integrado y estable. Úsalos de base o en split con un destilado neutro para dosificar el ahumado. Sin equipo, cero riesgo.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · DESPENSA

Sal/azúcar ahumados

El ahumado en la despensa: en el borde o por encima.



El método

Qué **sal, azúcar, pimentón ahumados**

Dónde **borde o espolvoreado**

Equipo **ninguno**

Mejor para **un toque fácil**

QUÉ APORTA

Una sal ahumada en el rim, un pimentón o un azúcar ahumados dan la señal de humo sin fuego ni equipo. El atajo más sencillo y controlable.

6

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 6 · SIN FUEGO

Té lapsang

Humo de té: ahúma sin encender nada.



El método

Fuente **lapsang souchong**

Método **infusión (rápida o en frío)**

Dosis **al gusto, controlable**

Mejor para **humo limpio y dosificado**

QUÉ APORTA

El lapsang souchong es té negro ahumado sobre pino; infusionado da un humo limpio, dosificable y reproducible, sin fuego ni cenizas. Ideal para batches y low-abv.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · CONCENTRADO

Humo líquido

Humo condensado: preciso, pero poco.



El método

Fuente **humo líquido (condensado)**

Dosis **1–3 gotas**

Ojo **puede saber artificial**

Mejor para **precisión y batch**

QUÉ APORTA

El humo líquido es humo real condensado en agua; a gotas da ahumado instantáneo y repetible. Pásate y sabe a químico — dosifica diminuto y prueba. Útil en producción.

8

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 8 • EVOLUCIÓN

Hielo ahumado

El cubo libera humo poco a poco al derretirse.



El método

Cómo **ahúma el agua, congélala**

Resultado **el humo sube al fundirse**

Equipo **pistola + molde**

Mejor para **tragos largos**

QUÉ APORTA

Ahúma agua con la pistola y congélala: el hielo suelta humo según se funde, así el ahumado CRECE a lo largo del trago. Precioso en largos sobre hielo.

Burbuja de humo

Una pompa con humo que estalla ante el cliente.



El método

Cómo **pompa de jabón llena de humo**

Equipo **pistola + solución y varita**

Momento **estalla en mesa**

Mejor para **puro espectáculo**

QUÉ APORTA

Llenas una pompa de jabón con humo de la pistola y la posas sobre el trago; al estallar en mesa, libera el aroma. Más show que sabor — pero qué show.

Ahumado en frío

Humo en frío, largo: profundo y sin amargor.



El método

Equipo **ahumador/cámara en frío**

Temp **en frío, sin cocer**

Tiempo **minutos–horas**

Mejor para **humo profundo y limpio**

QUÉ APORTA

Ahumar en frío un líquido o un ingrediente en una cámara, sin calor, da el humo más profundo y limpio, controlando el tiempo. El método de producción serio — sin notas quemadas.

El ahumado

Humo = compuestos aromáticos de algo que arde sin llama.

Puedes ahumar el trago, el vaso, un ingrediente, o partir de una fuente ya ahumada. La intensidad se controla con la fuente, el tiempo de contacto y el frío/calor. Lo único declarado — el líquido/ingrediente y el método varían.

¿Qué ahúmas?

- **El trago:** pistola + campana, hielo ahumado
- **El vaso:** copa ahumada (perfume de fondo)
- **El ingrediente:** a la brasa, ahumado en frío
- **La fuente:** mezcal/Islay, lapsang, sal ahumada, humo líquido

Claves

1. **Humo FRÍO** para líquidos: el calor cuece y amarga.
2. Poco tiempo: pasarse = **cenicero**. Prueba y para.
3. La madera manda: roble suave · nogal fuerte · frutales dulces.
4. Humo líquido, **a gotas**; lapsang, para dosis fina y batch.

El ahumado es aroma antes que sabor: se percibe en la nariz y evoca fuego, otoño, barbacoa. Elige la vía por intensidad y por teatro — sutil en el vaso, marcado a la brasa, espectáculo en campana o pompa — y siempre en frío para los líquidos.