DOCENTE: Freddy Mauricio León



ESTUDIANTE: LUIS MIGUEL SANDOVAL MARULANDA

PROGRAMA: GASTRONOMIA





ACTIVIDAD A ELABORAR:

IDENTIFICAR LAS BEBIDAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS TRADICIONALES IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS OBTENIDOS A PARTIR DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS.

CONOCER EL PAÍS ORIGINARIO DE CADA FERMENTADO.
ELABORAR UN DIAGRAMA DE LAS BEBIDAS FERMENTADAS Y SU
CLASIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA MATERIA PRIMA UTILIZADA
ELABORAR UNA PRESENTACIÓN EN POWER POINT CON LA INFORMACIÓN

ENTREGABLE:
CARGAR UN ARCHIVO POWER POINT

Clasificación de las bebidas





Las bebidas alcohólicas mas antiguas son la cerveza y el vino, estas tuvieron mucha importa<mark>ncia e</mark>n Egipto, Grecia, Roma.

Los árabes fueron quienes descubrieron el proceso de destilación de bebidas alcohólicas. Cerveza:

En Egipto fue donde se hizo la cerveza una bebida comercial, se crearon reglamentos sobre como elaborarla. Se la llamaba zythos y cerevecia por ser Ceres la diosa de la agricultura.

En la edad media la cerveza era muy popular. En 1070 se descubre una hierba lúpulo que le da un sabor amargo y que ayuda a conservarla por más tiempo.

En el siglo XIX Pasteur descubrió como se realizaba la fermentación alcohólica y la esterilización. Aquí se nace la cerveza de fermentación baja.

Los componentes de la cerveza son: agua, cebada, lúpulo, levadura

Agua: el 85% es agua, la misma be ser pura, el tipo de agua influye en el color el sabor.

Cebada: es una planta que se utiliza para la purificación

Levadura: son microorganismos que realizan el proceso de fermentación descomponiendo el azúcar del mosto en alcohol y gas carbónico.

Lúpulo: planta que le da el amargor a la cerveza, además de ser digestiva.

Fabricación

Criterio:

El agua embotellada



Origen.	–Mineral natural.–De manantial.–Preparadas.–Carbonatadas.
Mineraliz.	–Muy débil. –Débil. –Media. –Fuerte.
Composic.	Bicarbonatadas.Fluoradas.Cálcicas.Ferruginosas,
Gaseadas.	-SodasSifónSeltzGaseosasTónicas, ginger-ale.













Servicios de Restauración---(© abz)---4

- los granos de cebada se remojan en agua para que germinen (el almidón se transforma en azúcar)
- 2. se seca y tuesta para que se transforme en malta. Del grado de tostado dependerá el color y aroma de la cerveza.
- 3. se tritura y bracea la malta mezclándola con agua tibia para su maceración
- 4. se añade el lúpulo mientras se hierbe el mosto a fuego lento. El lúpulo le da amargor, y ayuda a la clarificación de la cerveza. Después de la cocción el mosto se enfría y refrigera. De este modo se controlan las levaduras para comenzar la fermentación. La cerveza necesita madurar en una 2 fermentacion por meses. Luego se filtra, pasteuriza y envasa. El envasado puede ser en barril (25 y 50lt), botella (mas caro y menos presion), lata (mas barato y mejor manipulación)

Tipos de cerveza

• fermentación baja:se realiza a poca temperatura 7-12 gr por 7 días, su graduación es de 4 y 6 gr).

Lager, pilsen, munich y dortmunder (reciben el nombre por donde proceden, son ligeras, rubias y secas)

Porter, de origen ingles. Se caracteriza por su espuma compacta y espesa Bock, doble fermentación y doble graduación de 8 a 9%



• fermentación alta: temperatura de 15 a 25 gr por tres días, tienen mas graduación.

Ale, inglesa, graduación de 5 y 6 %

Stouts, irlandesa, espesa, color negro. Guiness es la mas popular

Abadia o traperses, belgica y alsacia, muy aromáticas, sabor oscuro y dulzón

Alt, cuerpo ligero, fuerte aroma, alta graduación (8 a 9gr)

Kolsch, rubia, muy clara y suave espuma

De trigo, Baviera, Berlín. Se elaboran con trigo en vez de cebada. Tienen mucha espuma y son muy aromáticas.

• Fermentación espontánea: fermentan sin control de temperatura. Se elaboran en Bélgica.

Lambic, de cebada y trigo

Genze, se mezcla lambic con otra crianza. Se considera la mejor cerveza del mundo

Kniek, es una genze que se le añaden cerezas

Servicio de cervezas

- Cristalería limpia, se refresca con h2o antes del servicio
- Para cervezas aromaticas se utilizan recipientes de mayor abertura y la temperatura debe ser mas alta 10-12 grados
- Cervezas menos aromáticas recipientes con menos abertura. Se sirven a 5 y 7 grados
- El espesor de la espuma debe ser de 3-4 cm
- Para conseguir espuma cremosa se debe inclinar el vaso a 45grados
- La espuma le proporciona calidad a la cerveza

Marcas de cerveza mas conocidas:

Holanda: Heineken Alemania: Beck

Bélgica: Stella artois

Irlanda: Guiness

Mexico: Corona, Sol



Sidra:

Resulta de la fermentación de jugo de manzana.

Proceso: las manzanas se juntan, se dejan varios días amontonadas, luego se trituran, se envían a la prensa. La fermentación se produce naturalmente y dura un mes.

Tipos de sidra: natural y achampañada (se le añade C02 y azúcar y se filtra.

Aguardientes: son bebidas con alto contenido alcohólico que se obtienen por destilación de líquidos fermentados.

Clasificación de los aguardientes:

- 1. Aguardientes de vino y residuos de uva: Coñac, brandéis, armañac, orujos, grapas
- 2. Aguardientes de sustancias azucaradas: calvados, rones, tequilas, aguardientes de frutas
- 3. Aguardientes de sustancias que transforman el almidón en azúcar: whiskies, bourbon, ginebras, sakes, vodkas

Método de destilación

El objetivo es separar diferentes elementos de un líquido alcohólico por distintos puntos de ebullición, obteniendo más graduación alcohólica y liberándolos de impurezas no deseadas.

Materias primas: cualquier producto fermentado que incluya almidón y azúcar al ser destilado genera alcohol.

- Destilados con base de vino y de residuos de vino y uva
- Destilados de azúcar
- Destilados de la transformación en azucares: se producen a través de materias primas que poseen almidón como la papa, los cereales, los almidones se someten a proceso de sacarizacion para convertirlos en azucares fermentables y poder obtener alcohol Destilación simple: el alambique esta formado por caldera capitel y deposito. El líquido se calienta en la caldera, hasta que se forma vapor y pasa por el capitel y luego se condensa en la serpentina que está dentro del depósito lleno de h2o fría.

Destilación continua: permite separar el alcohol, el agua los diferentes elementos en un único proceso. El alambique tiene 2 columnas: rectificadora y destiladora las cuales están divididas por placas cobre perforadas.

El alcohol se introduce por la columna rectificadora y va ascendiendo a través de un serpentín. En esta fase se obtiene un aguardiente de base que contiene la mayor parte del alcohol del liquido fermentado e impurezas

Al pasar por la columna destiladora llena de vapor el liquido empieza a gotear por las placas de cobre.

Cuando el alcohol evaporado llega a la parte superior vuelve a pasar por la columna rectificadora donde comienza a calentar el nuevo líquido.

Aguardientes de vino

• Brandy: significa vino quemado. Es un término genérico que se utiliza para denominar la destilación del vino ferm<mark>entado</mark>. Todos lo aguardientes de vino son brandéis.

Son la localización geográfica, procedencia del vino, las técnicas de destilación, envejecimiento las que distinguen unos brandéis de otros

Brandi de Jerez: es una denominación de origen específica. Se elabora con vinos de 12 o 13 grados de las cepas de Airen blanca y Palomino.

El envejecimiento se realiza en bodegas situadas en las ciudades de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlucar de Bananera. El microclima es determinante, debe haber ventilación y se debe regar el suelo para regular la humedad y temperatura. Brandi de Penedés: se elabora a partir de vinos blancos, ácidos, bajo contenido alcohólico, de los cepajes Macabo, Ugni Blanc, Farell -lo y Paellada.

• Coñac: es originario de la región de Charentes. Para su elaboración se parten de vinos blancos ácidos, con una graduación que no alcance los 9 grados. Este vino es destilado para obtener un aguardiente de unos 30 grados, que luego vuelve a ser destilado. El liquido obtenido tiene unos 60 grados, este debe envejecer un mínimo de dos años y medio en toneles de roble. Este tipo de roble se encuentra sola en los bosques próximos a Limoges y es uno de los responsables de las características del Cognac. Existen distintos tipos de coñac en función del tiempo de envejecimiento. Para elaborar cognac se utilizan mezclas de varias cosechas por lo que las siglas que aparecen en las etiquetas se refieren a la edad del brandy mas joven entre los que componen un solo coñac. Como leer una etiqueta:

VS: mezcla cuyo cognac mas joven supera los 2 1/2 años

VSOP o VO (very special old pale o very old) envejecen al menos 4 1/2 años

XO: envejecen 6 años