

Modulo: Bebidas destiladas y fermentadas

H.)Unidad4-Act2-Aguardiente y los licores hechos a base de destilados

MIGUEL SANDOVAL MARULANDA
Estudiante de gastronomía

DOCENTE:
FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNE
....

SAN MATEO
Educación Superior

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO
PROGRAMA DE GASTRONOMIA

1. ¿Cuáles son los licores y cremas más representativas, sus ingredientes y características?



CREMA DE MENTA

Hojas de menta, alcohol y azúcar. Contiene un 30 % de alcohol. Bebida de color verde y un sabor fuerte pero refrescante naturalmente.



ANÍS

Licor de uva o caña de azúcar - Graduación alcohólica: 31 a 40 grados. También llamado anisado, anís, pastis, etc. Se bebe solo o con hielo y agua.



APRICOT BRANDY - BASE DE BRADY

Albaricoques maduros - Licor dulce. Graduación alcohólica: 31 a 40 grados de Origen inglés. Complemento de cocteles



BENEDICTINE SECRETOS

Licor dulce muy aromático. Graduación: 18 grados Creado por los padres Benedictinos en Francia Comoousse-café o en cocteles



LICOR DE CRUAÇÃO

Naranjas amargas (larhas) y almíbar Graduación: 20 % y los 40 % grados Se caracteriza por que su sabor amargo lo recibe de la tierra y el clima árido de la isla en la que son cultivadas las naranjas.



COINTREAU

Vinos y maceración de naranja. Graduación: 40 grados Flores de azahar Originario de Francia.



AGUARDIENTE COLOMBIANO

Alcoholes Graduación: 29% grados. Esencia natural de anís, Azúcar refinada bebida elaborada en Colombia como también en otros países.



BAILEYS O IRISH CREAM

Crema - Alcohol Irlandés. Graduación: 29% a 32% grados Similar a un licor de whiskey
Ideal para aperitivos Bebida espesa y delicada.



LICOR DE CAFÉ

Café, azúcar y brandy u orujo. Graduación: 30% vol. de alcohol. De color caoba y aroma envolvente, se usa para la elaboración de postres o se toma solo en copa.



LICOR DE FRUTA COITNREAU

Naranja Graduación: 40% vol. De alcohol lo que lo convierte en un triplesec especial.
Aperitivo y digestivo.



LICOR DE GRAND MARNIER

Esencia de naranja y Coñac. Triple seco especial Graduación: 40% vol. de alcohol. Se puede consumir solo o utilizar en la elaboración de cócteles.



LICOR DE LIMONCELLO

Cáscaras de Limón, alcohol y almíbar dulce, suave y agradable al paladar.

Graduación: 25% vol. de alcohol Es de un sabor



LICOR MARASCHINO

Cerezas marasca, azúcar, miel y agua. Graduación: 18% al 32% vol. de alcohol Se produce por destilación, método poco frecuente en la elaboración de licores, con mezcla de maceración infusión o mezcla.



LICOR BENEDICTINO

27 hierbas y especias diferentes mezcla secreta, vol. de alcohol coñac Uno de los más antiguos y famosos licores de hierbas, se destila en distintas etapas y se mezcla.



ANISSETE

Anís producido en Italia Graduación: 25% al 40% y famoso especialmente en España y Francia. Se diferencia de otros licores anisados por tener menos contenido alcohólico y por ser más dulce. Por estas cualidades particulares tiene un sabor suave y agradable que lo hacen muy apreciado.



1. ¿Existen efectos positivos por el consumo de alcohol?

Bibliografía

<http://www.masquesalud.com/lat/consumo-de-alcohol-efectos-positivos-que-debes-conocer/>

| A FAVOR | EN CONTRA |
|--|---|
| RIÑONES: Las personas con diabetes tipo 2 que beben moderadamente parece que tienen un riesgo un 25% menor de padecer un problema renal añadido, según un estudio. | PECHOS: 1 copa al día aumenta los niveles de estrógeno, esto disminuye los niveles otros nutrientes para prevenir el cáncer. Así aumenta en las mujeres premenstruales el riesgo de padecer cáncer de mama. |
| CORAZÓN El alcohol en cantidades moderadas ayuda a las células a expeler óxidos nítricos que regulan la tensión arterial, reducen las inflamaciones y previenen las afecciones del corazón. | BOCA: Las mujeres que beben más de 1 copa de vino al día parece que son 3 veces más propensas a sufrir de problemas en las encías. Al parecer debido a la acidez provocada en el estómago. |
| ESTÓMAGO: Tomarse un Bitter de aperitivo (tipo Amaretto o Campari) antes de la comida estimula el apetito y posteriormente la sensación de saciedad, por lo que ayuda a no comer en exceso. | INTESTINOS: Con el tiempo, el alcohol puede afectar a las paredes y al tejido intestinal, lo que nos hará más propensos a afecciones gastro-intestinales, como por ejemplo, acidez o intestino irritado. |
| CEREBRO: Según un estudio, la gente algo <i>contentilla</i> suele resolver problemas complejos con mayor rapidez que personas sobrias. También personas de más de 70 años, que toman entre 7 y 14 copas por semana, tienen una mejor memoria. | NARIZ: Beber de forma habitual afecta negativamente a nuestro sistema inmunitario, reduciendo las capacidades de los glóbulos blancos que son los que se encargan de luchar contra las infecciones y contra ciertas células de tipo canceroso. |
| PÁNCREAS: Un consumo moderado del alcohol, que incluye la ingesta de 1 o 2 copas diarias, puede reducir hasta un 30% el riesgo de padecer diabetes del tipo 2. | OJOS: Cuanto más bebemos, más probabilidades tenemos de sufrir déficits graves de vitamina A, que entre otras cosas nos protege de problemas de la vista. |

Miguel Sandoval MARULANDA
Estudiante de gastronomía
Fundación universitaria san mateo
Email. imsandoval@sanmateo.edu.co
Cel. 311-348-83-72