



FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO





**PRESENTADO A:
FREDY MAURICIO LEON**





**PRESENTADO POR:
LINAMARÍA BARRERA**






**BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS
ACTIVIDAD 3, UNIDAD 4
BOGOTÁ, DE JULIO DE 2018**

Elaborar un cuadro en Word o Excel con al menos 15 bebidas alcohólicas y para cada una de ellas establecer la copa adecuada (foto), tipo de servicio, cantidad de bebida servida y 3 cocteles (solo el nombre) que contengan esta bebida. (Tenga en cuenta si un destilado específico tiene un protocolo diferente dependiendo su calidad)

Bebidas Alcohólicas	Tipo Servicio	Cantidad Bebida servida	Copa Adecuada (foto)	Cócteles
Vino Blanco	<p>Se coloca en una servilleta en la mano izquierda sin tapar la etiqueta, con la mano derecha manteniendo la mano izquierda cruzada en la espalda, se sirve un poco en la copa para que el comensal lo pruebe y se debe servir antes de que estos lo pida.</p> <p>El vino debe estar a una temperatura fría más o menos entre los 7 a 9 grados, este no debe estar por debajo de los 5 grados Centígrados</p>	Se llena solamente hasta un cuarto de su capacidad.		<ul style="list-style-type: none"> • Napa valley mojito. • cupids cloud cocktail • White wine spritzer
Licor de Curaçao	<p>Es un licor que se debe servir a una temperatura fría y su copa también debe estarlo.</p> <p>Este trago se sirve como aperitivo.</p>	Es un trago corto y se debe llenar por completo la copa		<ul style="list-style-type: none"> • Blue lagoon • Midnight kiss • Bluebird
Whiskey	Lleva la botella, el hielo y la cristalería (y los mezcladores solicitados) en una bandeja de servir	1 1/2 onz de trago, solo o acompañado de hielo o agua según		<ul style="list-style-type: none"> • Alexander young • beegee • Streat daisy

	<p>Coloca grandes cubos de hielo, estos deben tener un diámetro casi tan grande como el del vaso para que no se dañe la calidad del licor.</p> <p>Vierte el whiskey sobre el hielo si el cliente lo solicita con este.</p> <p>Sirve con el mezclador si es necesario.</p>	el cliente lo solicite.		
Licor de amarula	Se sirve como sobremesa o a media tarde, acompañado de hielo.	Se sirve acompañado de hielo y		<ul style="list-style-type: none"> • Elephants reverie • Amarula fiery dusk • Dark roast amarula
Vermut	<p>Se debe servir a una temperatura entre los 6 o 10°, con el fin de apreciar todos los sabores.</p> <p>Es uno de los principales aperitivos</p>	Se suele llenar $\frac{3}{4}$ de la copa, no en su totalidad pues suele acompañarse de hielo, o elementos decorativos.		<ul style="list-style-type: none"> • Vermut con ginebra y naranja. • Vermut especial • Broadway
Sake	<p>El sake es una bebida utilizada en ceremonias especiales y por lo tanto su servicio es algo especial.</p> <p>Se deben servir todas las copas menos la de aquel que está sirviendo y este debe estar a temperatura ambiente, se debe envasar en el tokkuri para el servicio.</p>	Este se sirve en el Choko (vaso) y la medida es estandar, la copa debe llenarse a su totalidad teniendo cuidado de no regarlo.		<ul style="list-style-type: none"> • Falling • Sonrisas de geisha • Gancho g

Cachaça	Esta debe estar fría y siempre debe conservarse la botella en una hielera, el servicio a la mesa cuando es botella completa debe ir acompañado de limón y de las copas de trago corto, la botella siempre debe llegar cerrada al comensal.	Usualmente se toma en cóctel o como un trago corto, para el último se sirve $\frac{3}{4}$.		<ul style="list-style-type: none"> • Caipirinha • Caipiruvá • Azure martini
Brandy	Servir el producto siempre a vista del cliente con la copa inclinada y de su botella original.	Se debe servir aproximadamente $\frac{1}{5}$ de la copa		<ul style="list-style-type: none"> • frida • alexander • smash
Tequila	Se debe servir la botella a temperatura fría, el servicio a la mesa se debe acompañar de sal, rodajas de limón y en algunos casos picante, con las respectivas copas, si el cliente lo solicita el trago se debe mantener en una hielera para que conserve la temperatura.	Se sirve en copa de trago corto y por lo general se debe servir $\frac{3}{4}$ de la copa.		<ul style="list-style-type: none"> • mexican mule • tequila sunrise • paloma
Ginebra	Se debe enfriar la copa previamente con cubos de hielo y decantar el agua que pueda quedar de residuo, se usa una copa old fashion y el licor debe estar a 9° de temperatura.	Si es para licor puro se deben servir aproximadamente 45 ml de la copa y si lo que se busca es tomar en cóctel se debe servir $\frac{1}{5}$ parte de nuestra copa.		<ul style="list-style-type: none"> • Gin n tonic • té de ginebra y limoncello • French 75
				<ul style="list-style-type: none"> •

Aguardiente	Tradicionalmente este es un trago que se sirve frío, la botella debe estar previamente enfriada y se debe llevar a la mesa de los comensales acompañada de limón si estos lo solicitan, totalmente sellada.	Se sirve en una copa de trago corto y no debe sobrepasar la mitad de la copa.		<ul style="list-style-type: none"> • Mr tolima • canelazo • Aguardiente sour
Baileys Irlandes	Se sirve como digestivo, este se lleva a la mesa por lo general ya servido en la copa y se acompaña con hielo, pues suele tomarse solo.	$\frac{1}{3}$ del vaso acompañado de hielo.		<ul style="list-style-type: none"> • Martini • banana split • baileys cielo • sueño • naranja y chocolate
Vodka	Se debe enfriar la botella en el congelador un par de horas antes del servicio. Si este se bebe solo no debe tomarse una copa completa.	se suele tomar en vasos pequeños, y el vaso se debe llenar solo 3 - 5 milímetros por debajo del borde.		<ul style="list-style-type: none"> • Sex on the beach • Bloody mary • Cosmopolitan
Ron	Cuando se trata de un buen ron añejo, se recomienda tomarlo solo, con un hielo o un poco de agua minera y en cuanto a las otras variedades como el blanco es recomendable tomarlo en cuba libre y así dependiendo de cada variedad se debe tomar.	1 1/2 onz de trago, solo o acompañado de hielo o agua según el cliente lo solicite.		<ul style="list-style-type: none"> • Mojito • Cuba Libre • Daiquiri
Pisco	Es uno de los tragos más versátiles y puede tomarse como aperitivo, digestivo o	Una vez mezclado todo para el pisco sour se		<ul style="list-style-type: none"> • Peruano flip • Andes amables • Pisco sour

	<p>como del maridaje de la comida.</p> <p>En caso tal de tomarse solo, este debe ser un trago pequeño y preferiblemente acompañado de hielo.</p>	<p>sirve el vaso lleno.</p> <p>si es para realizar una cata solo se debe servir 3 centímetros cúbicos del vaso.</p>		
--	--	---	--	--