BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD 3

ACTIVIDAD 2 “MOMENTO COLABORATIVO”

**URIEL ANDRES TINOCO ACERO**

CC 1´077.967.179 DE VILLETA

Alumno

**FREDDY MAURICIO LEON WAGNER**

TUTOR

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

2018

Unidad 4, Actividad 1 Momento Colaborativo

Actividad

Lugo de revisar el contexto y los recursos sugeridos, participe en el presente foro de discusión por lo menos en dos oportunidades.

* Aporte uno: realice un aporte al foro de discusión en el que de respuesta a las siguientes preguntas orientadoras.

¿Cuáles son los licores y cremas mas representativos, sus ingredientes y características?

LICORES

* **Ron (caribe)**

Ingredientes: Destilado de la melaza de azúcar

Características: ligero color ámbar o colores canela o caoba de pende de donde halla permanecido en roble o en madera de cerezo; se caracteriza también por la ausencia de color, con un sabor intenso y singular, tenues notas a vainilla y tabaco negro, cacao, y un complejo aroma a caña de azúcar y frutas

* **Cachaza (Brasil)**

Ingredientes: es un subproducto anterior de la cristalización del azúcar y las cachazas de la caña

Características: Vista transparente, nariz aromas a caña recién cortada, boca limpio y delicado un toque brasilero

* **Mezcal (México)**

Ingredientes: se fermenta y se destila el agave de maguey

Características: transparencia total y luminosidad cristalina, sabor a humo, ligero a tierra, pasto, raíces dulces, y carga frutal, ligeras notas agave verde

* **Tequila (México)**

Ingredientes: la destilación del agave azul

Características organolépticas: color algunos transparentes y otros de color son ámbar, aromas a canela, pimienta, vainilla, caramelo, madera tostada, mantequilla sabor característico fuerte a alcohol notas ligeras frutales

* **Mama Juana (República dominicana)**

Ingredientes: Canela, Ginebra, pasas, cortezas y raíces, ron y tres cucharadas de miel se deja todo en el embace solo para curarlo durante una semana mínimo, luego se desecha el ron y luego se agrega un nuevo ron se mezcla con vino. V

Características: por la presencia de especies, fuerte olor a canela y raíces, olor muy aromatizado, sabor dulzon o dulce, con presencia de partículas en la bebida.

* **Aguardiente (Colombia)**

Ingredientes: caña de azúcar

Características: color trasparente y brillante, nariz dulce con presencia de anís, en boca predomina el alcohol, el agua y el azúcar

* **Chaparro (El salvador)**

Ingredientes: se fermenta a partir de maíz, panela, arroz destilado artesanal

Características: color ámbar o transparente, olor a carameleado y maíz, predomínate a frutado, en sabor de notas de vainilla pinta y notas de madera tostada

* **Quezalteca (Guatemala)**

Ingredientes: Destilado de la melaza de caña azúcar infusión de Jamaica y tamarindo

Características: bebida de calidad transparente y brillante por un año de roble blanco por un año, toma una tonalidad rosada o ámbar con aromas frutales y notas de vainilla.

* **Grappamiel (Uruguay)**

Ingredientes: Destilado de granos, agua y miel de abejas, destilado de orujos

Características: revela una riqueza visible de alcohol, gran intensidad aromática con marcados aromas afrutados muy marcados, ligeras notas de flores color incoloro y cristalino, se destaca la frescura en boca que se alarga hasta el final

* **Whisky bourbon (U.S.A.)**

Ingredientes: 51% de maíz, el resto en trigo, centeno, o cebada malteada.

Características: color ámbar ligero, en nariz notas dulces de maíz, y de cereales, en boca es sedoso y esta lleno de matices toques de vainilla, futa cítrica confitada, al final deja notas a vainilla dos y cremosas profunda y largas.

* **ANGOSTURA BITTER (VENEZUELA)**

Ingredientes: con quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorantes

Características: es transparente de olor y sabor amargo

CREMAS

* **BAILLEYS IRISH CREAM**

Ingredientes: un licor de crema a base de whisky irlandés, hecha con crema el azúcar y el azúcar y cacao

Características: De color moka cremoso, rica moca, almendras y caramelo sabores con matices de whisky, rica, cremosa y suave

* **AMARULA**

Ingredientes: Fruta de Amarula, crema de leche

Características: naturales sabores a vainilla por su tiempo e barricas y notas de vainilla, es una experiencia agradable que mezcla el puro y preciso sabor de la crema fresca y el sabor misterioso de la fruta de amarulas salvaje

¿existen efectos positivos por el consumo de alcohol?

Según masquesalud.com tenemos estos beneficios a favor del cuerpo, pero no debemos de dejar a un lado que la ingesta de bebidas alcohólicas en acceso puede deteriorar gravemente nuestro cuerpo y cerebro

* **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.
* **CEREBRO:**Según un estudio, la gente algo contentilla 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
* **ESTÓMAGO:**Tomarse un Bíter 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
* **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.
* **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