**Bebidas destiladas y fermentadas**

**Unidad 4 Actividad 3**

**Momento Independiente**

**Actividad Integradora**

**Alteraciones en las bebidas alcohólicas y protocolo de servicio**

**Angela María Parada Pinilla**

**Estudiante gastronomía virtual**

**Docente**

**Freddy Mauricio León**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA VIRTUAL**

**Actividad**

**1. 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 especifico tiene un protocolo diferente dependiendo su calidad)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Bebidas Alcohólicas** | **Copa Adecuada**  **(foto)** | **Tipo Servicio** | **Cantidad Bebida servida** | **Cocteles** |
| **Vino Tinto** |  | Para disfrutar completamente de un vino es necesario tener en cuenta aspectos como el descorche, la temperatura de consumo, la elección de las copas, la presentación de la botella en la mesa:  Servir el vino a la temperatura adecuada. | Siempre será superior a 210 ml. Se llena solamente hasta un servicio de un tercio de su capacidad. | * **Moras y Cabernet Caipiriña** * **Sangría** * **Tinto de verano** |
| **Cerveza** |  | En el servicio de la cerveza entran en juego tres factores determinantes:  El vaso elegido,  la temperatura a la que se sirve la cerveza, la técnica a la hora de servir. | El vaso tiene que estar en unángulo de 45º. Llenar el 75%, se aconseja que la ‘corona de espuma’ mida unos 2 cm en el vaso. | * **Margachela** * **Bull** * **Black Velvet** |
| **Champagne** |  | Enfría la botella de champaña por un par de horas, Revisa que la copa de vidrio (o de cristal) esté limpia,  Envuelve la botella con una servilleta o paño de cocina,  Abre la botella quitándole el aluminio y el alambre, Coloca la copa sobre la mesa, o pídele a alguien que la sostenga por ti,  Coloca tu mano derecha en la base de la botella, con el pulgar sobre la depresión del fondo (llamada picada) y equilibra el frente del cuello sobre el lado de la copa, tomada por tu mano izquierda,  Intenta inclinar la copa (si puedes) y Espera hasta que haya disminuido la espuma y continúa sirviendo hasta llenar la copa. | Consiste en servir una primera cantidad de vino, lentamente e inclinando la copa; al deslizarse el espumoso por la pared se promueve la formación de burbujas.  Sin dejar de distraer a su invitado para que no se impaciente, marque una pausa mientras espera a que la espuma baje, y luego sirva por segunda vez hasta la mitad o las dos terceras partes de la copa; de este modo, los aromas se concentran y las burbujas pueden desarrollarse | * **Mimosa** * **Terciopelo negro** * **Bellini** |
| **Vermut** |  | Si se quieren apreciar todos los aromas y sensaciones que nos ofrece esta mítica bebida, se debe servir en torno a los 6 o 10º. La temperatura depende de la tipología, pero todos necesitan un golpe de frío para que su sabor sea el mejor. El vermut es el rey del aperitivo | Se suele llenar en su totalidad, no hasta el borde, porque suele llevar elementos tales como hielo, una rodaja de limón o de naranja o cualquier otro 'elemento de moda' para este tipo de copas. | * **Negroni** * **Martini** * **Americano** |
| **Sake** |  | Prepara el sake a la temperatura adecuada, sirve el sake en las copas de todos menos en la tuya, Sostén la copa de manera apropiada mientras te sirven sake, se debe beber como si fuera vino blanco. | En cuanto a la cantidad que se sirve, el recipiente (Choko) ya tiene la medida justa e indicada para servir sake. Se sirve lentamente desde el Tokkuri y a temperatura ambiente. | * **Tan - Dry** * **East – Spring** * **Eastern Taste** |
| **Whisky** |  | Lleva la botella, el hielo y la cristalería (y los mezcladores solicitados) en una bandeja de servir, Coloca grandes cubos de hielo, si es necesario  Vierte el líquido sobre el hielo.  Sirve con el mezclador si es necesario. | Un trago de whisky por lo regular lleva 1 y media onzas. | * **El canciller** * **Manhattan** * **Café Irlandés** |
| **Coñac** |  | Escoge un licor añejo, una copa, calienta el coñac, examina el color, huele y prueba el coñac. Toma un sorbito y mantenlo en tu boca. Muévelo por tu boca y degusta. | Primero, vierte cerca de 25 milímetros (0,85 onzas) de coñac en tu copa. | * **Bombay** * **Alpine Glow** * **Lady Love** |
| **Brandy** |  | Si lo desea calentar el aguardiente transmitiendo el calor de su propia mano a través de la superficie de la copa que abarque. Otra forma de de servicio, es inclinar levemente la copa sujeta por su peana y siempre a la vista del cliente. Al igual que en todo tipo de bebida que se sirva desde la botella original, procurar que el consumidor quede cerciorado de la marca del producto que se le está sirviendo. | Se sugiere servir una cantidad tal que, al colocar la copa horizontalmente, el Brandy no se derrame. | * **Brown** * **Don Giacomo** * **Orange Brandy** |
| **Tequilla** |  | Se debe llevar la botella a la mesa cerrada con sus respectivos sellos intactos, el mesero lleva a la mesa las copas de trago corto este se puede acompañar de limón, sal y en muchas ocasiones el comensal lo prefiere puro. | La medida ideal es un poco arriba de la mitad del vaso | * **Margarita** * **Loodie Bloody Mary** * **Tequila Sunrise** |
| **Ginebra** |  | La ginebra debe estar a 9° de temp, puro significa tomarlo sin ninguna preparación adicional. Esto significa que no hay enfriamiento, ni hielo, ni mezcla de otros ingredientes, cuando el comensal lo desea frio lo que se debe hacer es en el shaker verter un shot de ginebra y muchos cubos de hielo se cierra y se agita y luego se sirve. | 45 ml (1 ½ onzas) | * **Gin Martini** * **Negroni** * **Alexander** |
| **Jerez** |  | A la hora del aperitivo o para los postres, Temperaturas de servicio  Salvo para los finos y manzanillas, no existen reglas fijas de servicio, dependiendo más bien del maridaje buscado. | Llena por debajo de la mitad de su capacidad- permitirnos mover ampliamente el vino para extraer todos sus matices. | * **Adonis** * **Bálsamo** * **Bambú** |
| **Baileys** |  | A la hora de servir un Baileys se puede con hielo o no eso depende del gusto del comensal este es un trago digestivo. | Llenar por debajo de la mitad con hielo | * **Irish Cream** * **French Dreams** * **Baileys Ice** |
| **Vodka** |  | Puro es la forma correcta de disfrutar de esta bebida, |  |  |
| **Ron** |  | El buen ron añejo, se recomienda tomarlo solo, con un poco de hielo o un poco de agua mineral. | Servir menos de la mitad del vaso | * **Mojito** * **Long Island** * **Cuba Libre** |
| **Pisco** |  | Es un trago versátil el cual se puede tomar como aperitivo, digestivo siempre es mejor probarlo solo con unos hielos | Se llena todo el vaso | * **Pisco Sour** * **Chilcano** * **Capitán** |