**Unidad4-Act2-Licores y cremas más conocidas**

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

Licores

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre | Ingredientes | Características |
| Amaretto | - Almendras  -Carozos de durazno  -damascos  -Cerezas  - Vino | - Fabricación desde el siglo XVl.  - Se puede beber solo con hielo o en tragos largos o cocteles.  -Sabor fuerte, dulce y distintivo.  - Inconfundible. |
| Anís | - Licor de uva o caña de azúcar  - Anís | - También llamado anisado, anís, pastis, etc.  - Muy digestivo.  -Se bebe solo o con hielo y agua. |
| Apricot brandy | - Base de Brady  - Albaricoques maduros | - Licor dulce.  - Origen inglés.  - Complemento de cocteles  - Graduación alcohólica: 31 a 40 grados. |
| Benedictine | Secretos | - Licor dulce muy aromático.  - Creado por los padres Benedictinos en Francia.  - Como pousse-café o en cocteles. |
| Cassis | - Grosellas negras | - Fabricado en Cahen, Francia.  - Muy digestivo.  - Graduación: 18 grados. |
| Cointreau | - vinos y maceración de naranja.  - Flores de azahar | - Originario de Francia.  - Graduación: 40 grados. |
| Limoncello | - Casacara de limón maceradas.  - Alcohol.  - Almibar. | - Bebida característica del sur de Italia.  - Licor de fruta más bebido de todo el planeta.  -Dulce y suave. |
| Aguardiente Colombiano | - Alcoholes  - Esencia natural de anís  - Azúcar refinada  - Agua | - Volumen alcohólico: 29%  - Bebida alcohólica más popular de Colombia. |

Cremas

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre | Ingredientes | Características |
| Baileys o Irish cream | - Whisky irlandés  - Crema | - Alcohol Irlandés.  - Similar a un licor de whiskey.  - Ideal para aperitivos. |
| Caribe Ponche | - Ron  -Huevos  -Vainilla  -Leche  -Hierbas  -Especias | - Creado en el siglo XX por Angel J. Leañez.  - Bebida espesa y delicada. |

¿Existen efectos positivos por el consumo de alcohol?

Claro que sí, todo tiene sus pros y sus contras, y el alcohol no es la excepción. Por ejemplo, al consumir alcohol moderadamente, este nos ayuda a regular la tensión arterial, reduce las inflamaciones y previene las afecciones del corazón. Tomar un aperitivo antes de comer ayuda a abrir el apetito y posteriormente causa sensación de saciedad, lo que nos ayuda a con comer en exceso. El alcohol ayuda a tener una mejor memoria. El consumir 1 o 2 dos comas diarias de vino ayuda a bajar las probabilidades de padecer diabetes tipo2.