**Bebidas destiladas y fermentadas. Unidad 4 Actividad 2**

Freddy Mauricio León

Docente

Diana María Salas Burgos

Estudiante

Agosto 2018

Nariño-Pupiales

**Fundación Universitaria San Mateo**

Profesional Gastronomía Virtual

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Licor / Crema | Ingredientes | Característica |
| Amarula | Marula, crema | Crema suave, dulce. |
| Baileys | Whisky irlandés, crema de leche | Sabor dulce intenso, textura suave. |
| Caribe Ponche | Ron, huevos, vainilla, leche, hierbas y especias. | Bebida espesa y delicada |
| Kalhúa | Café, destilado de caña, vainilla y cacao | 26,5 grados de alcohol. |
| Amaretto | Almendras, carozos de duraznos, damascos, cerezas y otras frutas | Sabor fuerte, dulce y distintivo |
| Crema de Ron Cañaveral | Ron y crema de leche | Sabor intenso, textura suave. |
| Advocaat | Ginebra, yemas de huevo y azúcar | Textura suave, sabor dulce. |
| Angostura Bitter | Quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorantes. | Sabor amargo, contenido de alcohol 44,7% |
| Anís | Licor de vinos de uva o de caña de azúcar, maceración de vegetales, anís. | Licor digestivo, puede ser seco, semiseco o dulce. |
| Apricot Brandy | Brandy y albaricoques maduros | Licor dulce, de 31 a 40 grados de alcohol. |
| B&B | Mezcla de benedictine y Cognac o Brandy. | Color dorado, sabor seco. |
| Benedictine | Aguardiente de vino y variedad de plantas, raíces, hierbas y cortezas. | Dulce, aromático |
| Blanko | Combinación de hierbas aromáticas | Licor aromático venezolano |
| Campari | Destilado de jugos de uva, quinina y ruibarbo | Sabor amargo, color rojizo, 30 o menos grados de alcohol. |
| Cassis | Grosellas negras | Licor digestivo, 18 grados de alcohol |
| Cherry Brandy | Brandies seleccionados y cerezas negras. | Sabor intenso, color rojo cereza. |
| Cointreau | Vinos y maceración de naranjas y flores de azahar | Aroma marcado, 40 grados de alcohol, pousse-café. |
| Curacao | Corteza de naranjas llamadas curacao | Licor dulce. |
| Drambuie | Miel de abejas y varias hierbas aromáticas. | 40 grados de alcohol, pousse-café |
| Fernet | Vino y plantas aromáticas | 42 grados de alcohol, licor amargo y de color oscuro. |
| Maraschino | Pupa y hojas de cerezas marascas, almendras y miel | Entre 25 y 35 grados de alcohol, color blanco o incoloro. |
| Pastis | Anís | Licor digestivo |
| Sake | Arroz fermentado | Entre 12 y 17 grados de alcohol. |
| Vermouth | Vinos blancos, hierbas, ajenjo, cilantro, quinina, manzanilla, clavo de olor etc. | Entre 15 y 18 graos de alcohol. Tres tipos: Rojo (dulce), Blanco (dulce) y Dry (blanco seco). |
| Tía María | Café jamaiquino | Color marrón |
| Aguardiente Colombiano | Anís, caña de azúcar | 29% de alcohol, sabor fuerte, color transparente. |
| Crema de menta | Hojas de menta, aguardiente. | Color verde, entre 30 y 40 grados de alcohol. |
| Sloe Gin | Maceración de ciruelo | Sabor dulce, color oscuro, bajo grado de alcohol. |
|  |  |  |

**¿Existen efectos positivos por el consumo de alcohol?**

**Rta/ A pesar de ser una bebida que tiene bastantes riesgos para la salud, sobretodo si se ingiere constantemente, las bebidas alcohólicas tienen en pequeñas cantidades beneficios para el organismo:**

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.

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.

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.

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.

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.

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