**ACTIVIDAD INTEGRADORA DESTILADOS TRADICIONALES**

**Viviana Marcela Higuera B.**

**Fundación universitaria San Mateo**

**Facultad de Gastronomía**

**Bebidas destiladas y fermentadas**

**Bucaramanga, Colombia**

**2018**

**\*Freddy Mauricio León Wagner**

**ACTIVIDAD 3 DE LA UNIDAD 4**

Elaborar un cuadro en Word o Excel con al menos 15 bebidas alcohólicas y para cada de ellas establecer la copa adecuada, foto, tipo de servicio, cantidad de bebida servida y tres cocteles (solo el nombre) que contengan esta bebida.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE** | **COPA** | **TIPO DE SERVICIO** | **CANTIDAD DE BEBIDA SERVIDA** | **COCTELES** |
| **WISKY** | Whisky on the rocks | **WiskY en las rocas**:  En un vaso o copa de doble fondo coloca la bola de hielo.  Vierte encima el whiskey.  Dejar reposar unos minutos.  **Wisky solo**: si se quieren degustar con mayor eficacia las peculiaridades más originales de destilería y los matices de la barrica más escondidos. | No merece la pena servirse un vaso lleno porque se calentará. Al servirlo, se puede medir en “dedos" manteniendo el dedo al lado del vaso y vertiendo el ancho de un dedo. | ROB ROY  MIKE  COLLINS  WHISKY SOUR |
| **VINOS** | Vinos espumeante:  C:\Users\Viviana\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\BB8F4B07.tmp  Vino Blanco:  C:\Users\Viviana\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\F3634B49.tmp  Vino Tinto:  C:\Users\Viviana\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\FFDE6E34.tmp  Vino Dulce:  Late-Harvest | Las reglas dicen que los vinos blancos deben servirse antes que los tintos, los vinos jóvenes antes de las cosechas antiguas, los ligeros antes que los con más cuerpo, los secos antes que los dulces y los mejores vinos, esos especiales o únicos, siempre al final de la velada.  Siempre sirva primero a las damas y después en el sentido de las agujas de reloj, partiendo por la derecha del anfitrión.  Usted nunca debe sacar el vino de la bodega y ponerlo inmediatamente sobre la mesa.  El vino no puede estar ni demasiado frío ni caliente.  En términos generales, el vino blanco se sirve más frío que un tinto.  Con el pequeño cuchillo escondido en el [sacacorchos el pequeño cuchillo escondido en él](http://www.conchaytoro.com/wine-blog/como-descorchar-el-vino-como-un-profesional/" \o "¿Cómo descorchar el vino como un profesional?" \t "_blank)[[sacacorchos](http://www.conchaytoro.com/wine-blog/como-descorchar-el-vino-como-un-profesional/" \o "¿Cómo descorchar el vino como un profesional?" \t "_blank)](http://www.conchaytoro.com/wine-blog/como-descorchar-el-vino-como-un-profesional/)[, corte la cápsula exterior justo bajo la curva del cuello de la botella. Una vez quitada la cápsula, limpie el cuello de la botella con un paño o un papel absorbente. Luego introduzca el tirabuzón del sacacorchos justo por el centro del corcho hasta el fondo, manteniéndolo siempre recto. Por último, extraiga suevamente el corcho. La idea no es provocar un estruendo, sino un sonido sutil e invitador.](http://www.conchaytoro.com/wine-blog/como-descorchar-el-vino-como-un-profesional/" \o "¿Cómo descorchar el vino como un profesional?" \t "_blank)  [hos](http://www.conchaytoro.com/wine-blog/como-descorchar-el-vino-como-un-profesional/" \o "¿Cómo descorchar el vino como un profesional?" \t "_blank) | Cada botella de 750 ml alcanza para 6 a 12 copas de degustación, dependiendo del tamaño de la copa. Para disfrutar el vino con la comida, debería servir entre 150 a 180 ml. Visualmente es una tercera parte de la copa. En caso del vino espumante, se llena la copa tipo flauta hasta las tres cuartas partes para poder observar el ascenso de las burbujas. | BELLINI  BLACK VELVET  SPRITZER |
| **BRANDY** | http://photos1.blogger.com/blogger/5630/1371/320/copa.jpg | Si el producto es de calidad, cuanto más moderadamente grande de tamaño sea mejor, de tal forma que pueda el cliente 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 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.  la cantidad, viene a ser de unos 60 grs. aproximadamente por copa. | GREEN ROOM  BRANDY ALEXANDER  BRULET |
| **COÑAC** |  | Puede degustarse solo a temperatura ambiente o con hielo, y también combinado con otras bebidas, cuando el destilado es media-baja.  No es recomendable el calienta copas. | 25 milímetros (0,85 onzas) de coñac en la copa. | BOMBAY  HIGHLIFE  KUMMEL COBBLER |
| **PISCO** | http://1.bp.blogspot.com/_bB2xqBm3h1Y/TTM12LxnPBI/AAAAAAAABMY/xWttMOvnFIQ/s200/vasito+cup+o+strigh+up.jpg | El pisco es un aguardiente que su servicio está en que la temperatura sea la adecuada. La temperatura a la que se ha de servir el Pisco es de aproximadamente 15°C,  la bebida del pisco es muy habitual para cócteles, sobre todo el famoso pisco sour. | Una o dos onzas | PISCO SUNRISE  GALLITO DE LAS ROCAS  PISCO SOUR |
| **RON** | Añejo:  http://photos1.blogger.com/blogger/5630/1371/320/copa.jpg  Los jóvenes :  Resultado de imagen para copa para el ron | No es recomendable remover la copa de ron, a no ser que se trate de uno de los métodos para elaborar un cóctel en cuestión, como puede ser el Mojito.  Adornar la copa con cítricos, acompañar con ingredientes como semillas de café, canela en polvo o vainilla, servir en copa de cognac o de balón grande, tomarlo solo o, como máximo, con un par de hielos... | 0,85 onzas, aproximadamente. | RON COLLINS  CUBA LIBRE  MOJITO |
| **TEQUILA** | http://1.bp.blogspot.com/_bB2xqBm3h1Y/TTM12LxnPBI/AAAAAAAABMY/xWttMOvnFIQ/s200/vasito+cup+o+strigh+up.jpg | El tequila no se debe enfriar nunca. Siempre se debe tomar a temperatura ambiente.  El tequila se puede beber como aperitivo (blanco), con un primer tiempo (reposado), con platillos fuertes (añejo) y con un buen postre (extrañejo).  Primero el limón, luego el tequila y después la sal. | UNA O DOS ONZAS | MARGARITA  TEQUILA SUNRISE  FROZEN BLACKBERRY |
| **CHAMPAGNE** |  | El Champagne se sirve muy frío y se debe mantener a esa misma temperatura mientras se consume.  Contrario a lo que la mayoría de nosotros hacemos, la botella se debe destapar con el menor ruido posible. No debe estallar.  Posteriormente, coloque la mano bajo la botella para tener mejor control al servir. Dando la cara de la etiqueta frente al comensal, vierta lentamente el vino en la copa evitando que la espuma reboce el borde y se vierta por fuera de la misma. | Sirva no más de la mitad de la copa. | RISE´N SHINE JUICE  CARIBBEAN  CHAMPAGNE  BELLINI |
| **AGUARDIENTE** | http://1.bp.blogspot.com/_bB2xqBm3h1Y/TTM12LxnPBI/AAAAAAAABMY/xWttMOvnFIQ/s200/vasito+cup+o+strigh+up.jpg | Es apropiado para atenuar el excesivo dulzor de algunos licores y también para ciertos aguardientes que se soliciten y deban tomarse fríos. El hielo pilé puede presentarse ya incorporado en el recipiente inferior. El licor o aguardiente, como en todos estos casos, se hará a la vista del cliente. Si un aguardiente es de mucha calidad, lo mejor será tomarlo sin frío, con moderación y a pequeños sorbos, pues de esta forma podremos apreciar realmente las cualidades y características propias del mismo | UNA O DOS ONZAS | CANELAZO  COLA DE MONO  MARGARITA |
| **GINEBRA** | Resultado de imagen para copa para el ginebra | En cuanto a la ginebra, también debe estar fría. En este caso, las ginebras tienen un punto de congelación por debajo de los -20ºC, por lo que se pueden dejar en el congelador de casa sin problemas. | En cuanto a la cantidad, cada cual tiene sus preferencias, pero es importante que la copa esté llena de hielo para que el Ginebra se conserve frío, ya que esto ayudará a retrasar el derretimiento de los cubitos. | CORPSE REVIVER  FRENCHE 75  GIN MARTINI |
| **CACHACA** | http://1.bp.blogspot.com/_bB2xqBm3h1Y/TTM12LxnPBI/AAAAAAAABMY/xWttMOvnFIQ/s200/vasito+cup+o+strigh+up.jpg | La cachaça puede beberse sola, disfrutándose sorbo a sorbo o de un solo trago.  La elaboración más popular a base de cachaça es, indiscutiblemente, la [caipiriña](http://www.viajeabrasil.com/gastronomia/receta-de-la-caipirinha-de-brasil.php). Hablar de caipirinha es referirse al trago nacional de Brasil, presente en todos los encuentros y bares populares, tanto en la playa como en las ciudades. La elaboración es simple: cachaça, lima, hielo y azúcar. | UNA O DOS ONZAS | CACHACA CON ANANÁ  BATIDO DE CARNAVAL  CAIPIRINHA |
| **VODKA** | http://1.bp.blogspot.com/_bB2xqBm3h1Y/TTM12LxnPBI/AAAAAAAABMY/xWttMOvnFIQ/s200/vasito+cup+o+strigh+up.jpg | Esta bebida es mejor servirla lo más fría posible. | Llena el vaso hasta 3 o 5 milímetros por debajo del borde del vaso | BLOODY MARY  BRISA MARINA  VODKA MARTINI |
| **MEZCAL** | http://archivo.eluniversal.com.mx/img/2015/03/Men/1_mezcal_vdd-web.jpg | Se puede acompañar con una rodaja de naranja y sal de gusano, pero lo recomendable es tomarlo solo, en su estado puro para disfrutar su sabor al máximo. | Una onza | CLAMATO MEZCAL  MEZCAL SOUR  MARGARITA MEZCAL |
| **VERMUT** | C:\Users\Viviana\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\FA6C43AE.tmp | Hablando de temperaturas ideales, 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. | servirlo en medio vaso de tubo o de boca ancha. Sin embargo, si vamos a disfrutarlo durante la comida, lo mejor será tomarlo en una copa de mayor tamaño y cristal fino para mantener su temperatura ideal por más tiempo.  El vermut se consume como aperitivo. | DRY MARTINI  MANHATTAN  NEGRONI |
| **JEREZ** | C:\Users\Viviana\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\5197F2FD.tmp | ara su servicio, la venencia se toma por el vástago, colocando la mano lo más cerca posible del gancho, siendo agarrada por el extremo mismo por los más habilidosos venenciadores. Esto último, les permite llegar hasta el centro de la barrica y servirlo en la copa desde una altura superior. La venencia se agarra entre los dedos pulgar, índice y mayor, sin excesiva rigidez, para que oscile libremente. Se introduce en la barrica de forma vertical, y se retira de la misma manera.  Una vez retirada, se la coloca en forma horizontal para que empiece a caer el vino dentro de la copa que se está sosteniendo con la otra mano, sin que salpique afuera. Los venenciadores van aumentando la distancia entre la copa y la venencia a medida que el vino va cayendo, bien levantando el brazo que sostiene la venencia, o bajando el que sostiene el vaso. En algunos casos, directamente comienzan sirviendo el vino ya desde una cierta distancia, lo que lo hace más complicado aún.  Para terminar, el venenciador realiza un movimiento brusco de la venencia para evitar que continúe goteando, finalizando el chorro en seco o con un “corte”. Aquellos más expertos, tienen la capacidad de tener varias copas en la mano, e ir sirviendo distintos vinos en cada una de ellas con la venencia, sin que en ningún momento se mezclen los contenidos ni se salpiquen, haciendo de esta práctica un verdadero oficio. | Llena por debajo de la mitad de su capacidad para permitir mover ampliamente el vino para extraer todos sus matices. | ADONIS  BALSAMO  BLACKBERRY COLA |
| **SIDRA** | Imagen relacionada | El término propio para nombrar la acción de servir la sidra de Asturias, es “escanciar”. Salvo que se posea la experiencia necesaria, es bastante difícil. Lo primero a tener en cuenta es el vaso clásico, que tiene 12 centímetros de alto, 9 de boca y 7 de base, determinado como el óptimo para esta bebida. Segundo, se destapa la botella, y aquí viene la acción. La persona que va a escanciar, debe estar de pié, con una postura recta, pero no rígida.  El brazo que sostiene la botella, debe estar estirado, elevado por encima de la cabeza. El brazo que sostiene el vaso, estará estirado hacia abajo, a la altura de la cintura o debajo de ella. La mano que sostiene la botella, la debe estar agarrando con los dedos índice, mayor y anular por su cuerpo, y con el meñique por la base. La mano que sostiene el vaso, lo debe hacer con los dedos pulgar e índice, mientras que el mayor se coloca en la base, y el anular y el meñique se encuentran recogidos en la palma de la mano.  Y así, comienza a inclinarse la botella para iniciar el servicio, desde esa altura, sin derramar ni una gota. Es muy importante no mover el vaso, lo que significa que el chorro de sidra es el que busca el mismo vaso y no a la inversa. Claramente, es un placer ver realizar esta acción a aquellas personas que saben hacerla, transmitida de generación en generación, lo que por supuesto, redunda en una cuestión de mera práctica. | También indicamos anteriormente que no se consume con el vaso lleno, se sirve en pequeñas cantidades, lo que se conoce como un “culín” una pequeña parte de sidra que se bebe normalmente de un solo trago y del que siempre se deja un poco en el vaso para tirarlo por la zona donde se ha bebido. Se trata sin duda de un auténtico ritual que encanta a todos los asturianos y que encantará a todos aquellos que lo vivan por primera vez. | MINT CHINA TOWN  BOWLE DE FRUTILLAS  CAIPISIDRA |
| **CERVEZA** |  | Si va a ser servida desde una botella o lata, se debe colocar el extremo sobre el borde de un vaso limpio inclinado, formando este último un ángulo de 45 grados, siendo volcada en el centro, no sobre el lateral de este. Lentamente, se debe ir bajando la parte inferior de la botella o lata para reducir el flujo de cerveza en el vaso hasta que la espuma alcance el borde del vaso.  En el caso que sea servida directamente desde la canilla, el “ritual” es más elaborado. Primero, el vaso debe estar frío, para poseer la misma temperatura que la cerveza. Luego, se abre el grifo con un movimiento rápido para dejar que se vaya la primera espuma, sin colocar el vaso debajo. Después, se sujeta el mismo formando un ángulo de 45 grados y se coloca debajo del chorro. La espuma final se crea naturalmente poniendo la copa recta e inclinándola.  Es importante también la espuma inicial porque evita que la cerveza entre en contacto con el aire y pierda sabor. Finalmente, se cierra el grifo y se retira el vaso de abajo del mismo para evitar que caigan gotas sobre él, las que entrarían en contacto con el aire y se oxidarían. La cantidad de espuma ideal es la de dos dedos de grosor, que crea una "tapa" protectora que hace que la cerveza no se enrancie en forma prematura. | Debe llevar aproximadamente 1,5 o 2 centímetros de espuma, dependiendo del tipo de vaso o jarra que utilicemos. La presencia de espuma permite sentir los deliciosos aromas de una buena  cerveza | MARGACHELA  BULL  BLACKVELVET  SUBMARINO  MÓNACO |

# Bibliografía

DIGIACOMO, D. (s.f.). *DE VINOS Y VIDES*. Obtenido de https://www.devinosyvides.com.ar/nota/760-como-se-sirven-las-distintas-bebidas-alcoholicas.

*PROTOCOLO ORG*. (5 de DICIEMBRE de 2004). Obtenido de https://www.protocolo.org/social/celebraciones/como-servimos-la-bebida-servir-en-las-copas-normas-y-consejos-sirviendo-de-forma-correcta.html