DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ

MODULO BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS

UNIDAD 4 – Actividad 3 - Integradora

Alteraciones en las bebidas alcohólicas y protocolo de servicio

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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| BEBIDA | COPA | TIPO DE SERVICIO | CANTIDAD SERVIDA | COCTELES |
| *VINO TINTO* |  | Es una copa de gran tamaño, la boca ligeramente más estrecha que la de agua, para retener los aromas del vino | Se sirve una cantidad moderada en función del tamaño de la copa -sobre un tercio de su capacidad 1/3.  Se coloca a la derecha de la copa de agua. | Chocolate Flip  Sangría  Poema oscuro |
| *VINO BLANCO* |  | Es una copa algo más estilizada que la de su hermano el vino tinto, y un poco más pequeña. Se utiliza para tomar vinos blancos o rosados que suelen requerir de una temperatura fresca.  Se colca a la derecha de la copa del vino tinto. | Se suele servir poca cantidad para que el trago mantenga esa frescura que necesita. Se sirve como un tercio de su capacidad, en función del tamaño de la copa. Su boca estrecha hace que se mantenga el aroma del vino. | Noon Wine  Blonde Smoothie  Blue Wave |
| *CHAMPAN* |  | Es una copa alta y estilizada utilizada para tomar el cava o el champán. Deja que la hilera burbujas suba de forma suave hacia la superficie.  Es una copa se puede colocar al final de la hilera del resto de las copas -copa de agua, copa de vino tinto y copa de vino blanco-, o bien fuera de la hilera, ligeramente retrasada. Si tenemos la mesa muy cargada o con espacio, es un copa que se puede colocar en el momento de servir la bebida. Si sabemos que puede haber algún tipo de brindis durante la comida, lo mejor es colocarla desde el principio. | Se suele servir hasta llenar un poco más de la mitad de su capacidad, en función del tamaño de la copa y de la cantidad disponible -si vemos que no contamos con suficiente cantidad, serviremos un poco menos para que llegue para todos-. | Champan Bellini  Cotton Candy Champan  Madame coctail |
| *(RON)*  *CUBA LIBRE* |  | Se usa como aperitivo previo a un banquete, o en reuniones. | Se sirve hasta sus 2/3 partes | Bolero  Nevada  Daikirí |
| *VERMOUTH* |  | La copa de vermouth es una copa en forma de cono invertido, utilizada tanto para tomar un vermut como para tomar otros tipos de cócteles. No es una pieza que se coloque en la mesa, ni se debe llevar a la mesa una vez que empieza la comida. | Es una copa de múltiples usos y que se llena en su totalidad -pero no hasta los bordes-. | Negroni coctail  Manhattan coctail  Americano coctail |
| *JEREZ* |  | Se utiliza para tomar el vino de Jerez -amontillado, oloroso, manzanilla, etc.- o un vino blanco de características similares. | Se suele servir un poco más de la mitad de su capacidad, en función del tamaño de la copa. La copa se debe tomar por el tallo o fuste. Su boca estrecha hace que se retengan mejor los aromas del vino. | Rebujito  Sherry Coctail  Osu |
| *COÑAC* |  | Es una bebida que **se** debe tomar templada, por eso existen en el mercado los llamados "calentadores" que se utilizan para calentar el contenido de la copa. Otras de las formas más tradicionales de mantener templado el coñac es "abrazando" la copa durante unos minutos. | Se sirve poca cantidad, dado el tamaño que suelen tener la copas de coñac. Es un copa muy características por su tamaño y por su forma abombada. Su boca estrecha y su "barriga" hacen que se retenga mucho mejor el aroma del coñac. Tiene un tallo o fuste muy corto. | Body Building  Sidecar  Saratoga |
| *WHISKY* | Vaso Tumbler | Lo hemos puesto como trago de sobremesa, pero bien puede ser previo a una comida, según los gustos de cada persona. Se puede tomar con hielo o sin hielo. | Se sirve poca cantidad, unos dos dedos -todo depende del tamaño del vaso-. Como ocurre con las copas de vino tinto hay tamaños muy diversos en lo que respecta a los vasos de whisky y deben ser de cristal grueso y resistente. | Manhattan  Café Irlandés Blood Orange Whiskey Sours |
| *LICORES*  *LICORES FUERTES* |  | Es una copa de pequeño formato, con un tamaño inferior al del resto de las piezas de la cristalería y que se utiliza para tomar licores y otras bebidas similares. Es una copa que no se suele colocar desde el principio de la comida, salvo que contemos con el espacio suficiente para ello o sea una comida muy formal. | Se llenan en su totalidad -pero no hasta el borde de la copa-. Su pequeño tamaño es debido a que se sirve poca cantidad debido a la "potencia" que tienen los licores fuertes. | Licor de Manzana  Cointreau  Licor de Kiwi |
| *GINEBRA* |  | Es una pieza de múltiples usos y formatos. Se utiliza mucho para servir copas como gin-tonics y preparados de similares características. No tiene ni un tamaño ni una forma "estandarizada". Se pueden utilizar copas de gran tamaño y muy abombadas como otras más estilizadas y de menor tamaño. | Dependiendo de los ingredientes que lleve cada combinado así será el tamaño de la copa. Hay copas que se sirven no solo con hielo sino con trocitos de fruta.  Se sirve llena pero no hasta el borde. | Gin tonic  Tom collins  Dry martini |
| *CERVEZA* |  | Este tipo de jarras son piezas que se utilizan en hostelería y en reuniones informales en casa, pero no se ponen en mesas formales | Recipiente de **cristal grueso** utilizada para tomar todo tipo de cervezas. Se puede servir en jarra a temperatura ambiente o bien en jarra helada, dependiendo del tipo de cerveza que se tome. | Michelada  Margachela  Bull |
| *VODKA* | Resultado de imagen para COPA PARA CABALLITO | Por lo general se suelen usar vasos pequeños para servir el vodka transparente.‬ | Llena el vaso hasta 3 o 5 milímetros por debajo del borde del vaso. Solo vierte lo suficiente como para que puedas beber unos cuantos sorbos. | Blody Marie  Verano Feliz  Vodkatini |
| *TEQUILA* | Imagen relacionada | Es una copa que no se suele colocar desde el principio de la comida, sino en el momento de la reunión donde se va a utilizar para servir el licor. | Se usa una copa pequeña o vasito llamado caballito. Se llena 3 o 5 mm por debajo del borde del vasito. | Tequila Sunrise  Blody Mariachi  Oasis |
| BRANDY | Imagen relacionada | Es una copa que no se suele colocar desde el principio de la comida, sino en el momento de la reunión donde se va a utilizar para servir el licor. | Se usa una copa pequeña o vasito.  Se llena 3 o 5 mm por debajo del borde del vasito. | Brandy Alexander  Arco Iris  Punch Frío |
| PISCO  PERU | Resultado de imagen para COPA PARA CABALLITO | Es una copa que no se suele colocar desde el principio de la comida, sino en el momento de la reunión donde se va a utilizar para servir el licor. | Se usa una copa pequeña o vasito.  Se llena 3 o 5 mm por debajo del borde del vasito. | Pisco sour  Chilcano  Pisco tonic |
| COCTELES TROPICALES | Resultado de imagen para copa hurricane | Es la copa de los cócteles tropicales por excelencia. Es de formas redondeada por abajo, se estrecha hacia el medio y vuele a redondearse. También se usa para servir batidos y granizados. | Se llena completa dejando 1 cm del borde. |  |