

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 4 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Foro – Aguardientes y licores hechos a base de destilados**

**Diomar Yonedi Quintero Betancur**

**C.C 71226294**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

**ACTIVIDAD:**

Luego de revisar el contexto y los recursos sugeridos, participe en el presente foro de discusión por lo menos en dos oportunidades.

**Aporte UNO:** Realice un aporte al foro de discusión en el que dé respuesta a las siguientes preguntas orientadoras.

1. **¿Cuáles son los licores y cremas más representativas, sus ingredientes y características?**
2. **¿Existen efectos positivos por el consumo de alcohol?**

**Aporte DOS:** Revise los aportes realizados por sus compañeros, luego controvierta o complemente el aporte de por lo menos un compañero.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LICOR O CREMA** | **PRODUCTO** | **INGREDIENTES** | **CARACTERISTICAS** |
| CREMA | BAILEYS | WHISKY IRLANDES Y CREMA, VAINILLA, CARAMELO Y CANELA | ES PARTICULARMENTE DULCE, SU SABOR ES MUY AGRADABLE AL PALADAR Y LO CONVIERTE EN UN ALCOHOL IDEAL PARA APERITIVOS Y UNA GRAN ALTERNATIVA PARA LOS FANÁTICOS DEL WHISKY IRLANDÉS, 18% EN VOLUMEN DE ALCOHOL |
| CREMA | ADVOCCAT | A BASE DE GINEBRA, YEMA DE HUEVO Y AZUCARES | ES DENSO, TIENE UN VOLUMEN DE ALCOHOL DE ENTRE EL 15% Y 20%, SE PREPARA USANDO SOLO LAS YEMAS |
| CREMA | AMARULA | LA AMARULA | SE LLAMA LICOR DE ELEFANTES PORQUE ELLOS AMAN LA FRUTA DE LA MARULA Y LA CONSUMEN COPIOSAMENTE. LA FRUTA SE FERMENTA DURANTE 7 A 10 DÍAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, LUEGO SE DESTILA DOS VECES Y SE HACE UN PASO  A BARRILES DE ROBLE DURANTE 2 AÑOS. DESPUÉS DEL BARRIL DIFERENTES LICORES SE MEZCLAN CON CREMA AGREGADA PARA DAR A ESTE PRODUCTO UN DELICIOSO Y DULCE SABOR. CONTIEN EL 17% DE ALCOHOL |
| CREMA | CARIBE PONCHE | RON, HUEVOS, VAINILLA Y LECHE Y UNA MEZCLA SECRETA DE ESPECIAS Y HIERVAS | ES UN LICOR CREMOSO INVENTADO POR ÁNGEL J. LÉAÑEZ A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX.SE TRATA DE UN LICOR SUAVE Y DULCE, SE CARACTERIZA POR SER UNA BEBIDA ESPESA Y DELICADA |
| CREMA | PIÑA COLADA | RON, ZUMO DE PIÑA, CREMA DE COCO Y HIELO PICADO | ES ESPESO, RICO EN MINERALES PROVENIENTES DE LA LECHE DE COCO, BEBIDA RICA EN GRASA, RICA EN AZUCARES Y VITAMINA C, 10 GRADOS APROXIMADAMENTE EN VOLUMEN DE ALCOHOL |
| CREMA | TIA MARIA | CAFÉ EN GRANO JAMAIQUINO, VAINILLA, AZUCAR Y ALCOHOL | ES CREOMOSO, PUEDE CONSUNMIRSE SOLO CON HIELO Y ES PARTE DE INGREDIENTES DE POSTRES Y COCTELES |
| LICOR | AMARETTO | ALMENDRAS Y ALCOHOL DE VINO, DAMASCOS, COROZOS DE DURAZNO, CEREZAS Y OTRAS FRUTAS | SE CARACTERIZA POR SU SABOR FUERTE, DULCE Y DISTINTIVO. ES REALMENTE INCONFUNDIBLE, AÚN SI ES PARTE DE UNA RECETA O UN CÓCTEL |
| LICOR | ANGOSTURA BITTER | QUININA, RAICES DE GENCIANA, HIERVAS AROMATICAS Y COLORANTES | (AMARGO DE ANGOSTURA) LICOR ORIGINARIO DE VENEZUELA. USADO POR GOTAS COMO SABORIZANTE Y AROMATICO EN MUCHOS COCTELES. ACTUALMENTE SE FABRICA EN TRINIDAD Y TOBAGO |
| LICOR | ANIS | VINOS DE UVA O DE CAÑA DE AZUCAR CON MACERACIÒN DE VEGETALES Y ANIS | APARECIERON BAJO NÚMEROS DIVERSOS, ENTRE  ELLOS, ANISADO, ANÍS, PASTIS, ETC. ES MUY DIGESTIVO Y SE BEBE SOLO, O CON  HIELO Y AGUA. |
| LICOR | CAMPARI | A BASE DE JUGO DE UVAS, HIERVAS, ESPECIAS, RALLADURAS DE FRUTAS Y CORTEZAS, EL RUIBARBO, LA NARANJA AMARGA Y EL POMELO | DE COLOR ROJISO, ORIGINARIO DE ITALIA, SU CARACTERÍSTICO SABOR AMARGO SE DEBE A LA QUININA Y AL RUIBARBO Y SU COLOR A LA COCHINILLA. GENERALMENTE SU GRADUACIÓN ES 30 GRADOS O MENOS. SE BEBE CON HIELO O CON SODA, COMO APERITIVO. |
| LICOR | CASSIS | GROSELLAS NEGRAS | ES MUY DIGESTIVO, SU GRADUACIÓN ES DE 18 GRADOS. ES USADO COMO INGREDIENTE  EN MUCHOS COCTELES |
| LICOR | COINTREAU | VINOS, MACERARCIÒN DE NARANJAS Y FLORES DE AZAAR | LICOR ORIGINARIO DE FRANCIA TRIPLEMENTE FILTRADO, TIENE UN AROMA MARCADO Y POSEE UNA GRADUACIÒN DE 40%DE ALCOHOL |
| LICOR | CURACAO | CORTEZAS DE NARANJAS ESPECIALES (CURACAO) | LICOR MUY DULCE, FEBRICADO EN LAS ANTILLAS HOLANDESAS, EL LICOR COLOR NARANJA SE PRESENTA BAJO EL NOMBRE COMERCIAL “CURACAO ORANGE”. OTRA VARIANTE TAMBIÉN MUY  POPULAR ES LA CONOCIDA COMO “TRIPLE SEC”, DE COLOR BLANCO Y MUCHO MENOS DULCE, SU GRADUACIÓN ES DE 35 GRADOS. |
| LICOR | VODKA | CENTENO, TRIGO O PATATAS | CONTENIDO DE ALCOHOL ENTRE EL 37% Y EL 50% |

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

De acuerdo a las Guías Alimentarias de Estados Unidos, el consumo de alcohol moderado es una bebida para mujeres y dos bebidas para hombres por día, es decir, no se puede tomar nada en toda la semana y beber todas las bebidas correspondientes a los siete días, en un solo día.

Estos son los siete beneficios de tomar una cerveza, una copa de vino o un cóctel diariamente:

1. Protege el corazón
2. Reduce el riesgo de muerte temprana
3. Reduce el riesgo de ataque al corazón si se consume en pocas cantidades
4. Protege contra la diabetes
5. Protege las articulaciones:
6. Aumente la agudeza mental
7. Cuida tu peso