

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 4**

**Actividad 2**

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

**Ana Patricia Guzmán B.**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TIPO | PRODUCTO | INGREDIENTES | CARACTERISTICAS |
| **LICORES** | CAMPARI | Fabricado en base de destilados de jugos de uva.  Bebida alcohólica espirituosa obtenida de la quinina, ruibarbo y cochinilla en alcohol y agua frutas en alcohol y agua. | Licor de color tirando a rojo, originario de Italia, fabricado en base de destilados de jugos de uva. 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. |
| AMARETTO | Es un licor hecho en base de almendras maceradas en alcohol de vino, se prepara con almendras y carozos de duraznos, damascos, cerezas y otras frutas. | Su fabricación se remonta al siglo 16. Puede beberse solo, con hielo, o utilizarse como base para tragos largos o cócteles. Este licor de origen italiano Se caracteriza por su sabor fuerte, dulce y distintivo. |
| CURACAO | Es un licor elaborado por maceración en alcohol de las cortezas amargas de una variedad de [naranja amarga](https://es.wikipedia.org/wiki/Citrus_%C3%97_aurantium) llamada laraha | Originaria de la isla de [Curazao](https://es.wikipedia.org/wiki/Curazao), en las [Antillas](https://es.wikipedia.org/wiki/Antillas).  Su graduación alcohólica oscila entre los 15º y los 40º. |
| GRAND MARNIER | Se fabrica en base de cognac seleccionados y cáscaras de naranja tipo Curacao. | Licor, originario de Francia, elaborado en la moderna destilería L’Apostolle en Neauple-Le Chateau. Se bebe en copa de licor, también se le emplea en coctelería. Se elabora en dos tipos: cinta amarilla y cinta roja, siendo esta última mitad cognac y mitad Grand Marnier. 40 grados. |
| ANGOSTURA BITTER | Preparado con quinina, raíces de genciana, hierbas aromáticas y colorantes. | Licor aromático originario de Venezuela, Usado por gotas como saborizante y aromático en muchos cócteles. Actualmente se fabrica en Trinidad y Tobago. |
| APRICOT BRANDY | Licor dulce de origen inglés, hecho en base de brandy y albaricoques maduros | Su graduación va de 31 a 40 grados. Es muy usado como complemento de cócteles. |
|  | MARASCHINO | Licor fabricado en Italia mediante la fermentación y esmerada destilación de la pulpa y hojas de cerezas marascas  No debe confundirse con la cereza llamada marrasquino que se usa para decorar cócteles y que viene con jarabe. | Originarias de Zara, en la Dalmacia Yugoeslava, a lo cual se añaden almendras y miel. Entre 25 y 35 grados. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CREMAS** | AMARULA | Azúcar, nata y el fruto del árbol amarula | La amarula es una fruta que cuando se deja caer en el suelo, fermenta para alcanzar rápidamente 17 ° de alcohol. En Sudáfrica, también se llama licor de elefantes porque ellos aman la fruta de la amarula y la consumen copiosamente. La 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. |
| BAILEYS | crema y wiski irlandés, emulsificador que contiene aceite vegetal refinado, chocolate, vainilla, caramelo, azúcar y canela | su contenido alcohólico es del 17 % en volumen  El licor tiene una vida útil de veinticuatro meses y debe ser almacenado entre 0 y 25 grados centígrados (32 y 77° Fahrenheit). |
| CARIBE PONCHE | Se trata de un licor suave y dulce obtenido de la mezcla de ron, huevos, vainilla, leche y una combinación secreta de hierbas y especias. | Es un licor cremoso inventado por Ángel J. Léañez a principios del siglo XX. Se caracteriza por ser una bebida espesa y delicada. |
| PIÑA COLADA | Ingredientes principales son la [piña](https://es.wikipedia.org/wiki/Ananas_comosus), crema de coco y el [ron](https://es.wikipedia.org/wiki/Ron). | Es espesa, rica en minerales, grasas y azucares  Grado de alcohol: 14,9%  Volumen neto:  0,70 cl |

Existen efectos positivos por el consumo del alcohol?

|  |  |
| --- | --- |
| **A FAVOR** | **EN CONTRA** |
| **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. | **PECHOS:**1 copa al día aumenta los niveles de estrógeno, esto disminuye los niveles otros nutrientes para prevenir el cáncer. Así aumenta en las mujeres pre-menstruales el riesgo de padecer cáncer de mama. |
| **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. | **BOCA:**Las mujeres que beben más de 1 copa de vino al día parece que son 3 veces más propensas a sufrir de problemas en las encías. Al parecer debido a la acidez provocada en el estómago. |
| **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. | **INTESTINOS:**Con el tiempo, el alcohol puede afectar a las paredes y al tejido intestinal, lo que nos hará más propensos a afecciones gastro-intestinales, como por ejemplo, acidez o intestino irritado. |
| **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. | **NARIZ:**Beber de forma habitual afecta negativamente a nuestro sistema inmunitario, reduciendo las capacidades de los glóbulos blancos que son los que se encargan de luchar contra las infecciones y contra ciertas células de tipo canceroso. |
| **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. | **OJOS:**Cuanto más bebemos, más probabilidades tenemos de sufrir déficits graves de vitamina A, que entre otras cosas nos protege de problemas de la vista. |