**Bebidas destiladas y fermentadas**

Unidad 3 Actividad 2

Momento Colaborativo

**Unidad4-Act2-Aguardiente y los licores hechos a**

**Base de destilados**

Camilo Andrés Eslava Cortés

**Estudiante gastronomía virtual**

**Tutor**

Freddy Mauricio León

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMÍA VIRTUAL**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **licor** | **ingrediente principal** | **características** |
| AMARULA | marula | Enriquecida por su rápida fermentación, el amarula es originario de Sudáfrica llamado también licor de elefantes, posee dos procesos de destilación. |
| BAILEYS IRISH CREAM: | cebada malteada | Similar al wiski se prepara con la base de él y crema, es especial por su agradable sabor |
| CARIBE PONCHE | ron, especias | licor relativamente joven obtenido de una mezcla misteriosa se caracteriza por su sabor suave |
| ADVOCAAT | ginebra | crema con una consistencia suave de sabor aromático y dulce |
| AMARETTO | almendras, vino | a base de almendras maceradas con demás frutillas, tiene un sabor característico y único, es parte de infinidad de recetas y cocteles aunque también puede ser tomado solo además es digestivo |
| ANGOSTURA BITTER | raíces aromáticas | licor originario de Venezuela, fuerte utilizado por gotas para aromatizar cientos de cocteles |
| ANÍS | caña, anís | licor destilado de caña bastante digestivo y con un gusto abundante a anís |
| APRICOT BRANDY | albaricoques, brandy | hecha a base de brandy y albaricoques, bastante aromática con tonos dulces, por tal razón se utiliza como complemento de muchos cocteles |
| BENEDICTINE | receta secreta | elaborada por una congregación, utilizado principalmente como aperitivo |
| CAMPARI | uva, especias | elaborado a partir de uvas, usado como aperitivo con sabor amargo y bastante fuerte |
| COINTREAU | naranja | naranjas maceradas en vino son la fuente de sus características principales, utilizado como pousse-café, al igual es parte de cientos de cocteles |
| CURACAO- TRIPLE SEC | naranja | licor dulce hecho a base de naranjas de curacao especiales en las Antillas holandesas, es muy característico por el alto porcentaje de alcohol |
| Kahlua | caña, café, vainilla | destilado de caña muy aromático, utilizado principalmente con cocteleria |
| Sake | arroz | vino de origen japonés elaborada a base de arroz, tradicional en las mesas de opio, su consumo es al clima |
| Vermouth | uva, especias | se fabrica a base de hierbas y vinos blancos, es exclusivo de Italia y países autorizados, su consumo es principalmente en cocteleria, aunque también se toma por copas |

1. ¿Existen efectos positivos por el consumo de alcohol?

Doctores recomiendan tomar una copa de vino diaria debido a su efecto detox, otros dichos y comentarios hablan que una cerveza antes de dormir ayuda a evitar el insomnio; como bien podemos apreciar puede que existan miles de beneficios al consumir licor, el problema realmente parte del consumo desmesurado y agresivo de licor, porque bien pueden tener componentes que ayudan a controlar algún dolor o padecimiento pero no dejan de tener alcohol lo que sin lugar a dudas es un inhibidor y por ende altera el estado natural de la persona.

En conclusión a beber pero poquito.