

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 4**

**Actividad integradora**

**Alteraciones en las bebidas alcohólicas y protocolo de servicio**

**Momento Colaborativo**

**Por:**

**Ana Patricia Guzmán Blandón**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

**Actividad a elaborar:**

* Realizar un proceso de consulta
* 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. (Tenga en cuenta si un destilado especifico tiene un protocolo diferente dependiendo su calidad)

1. **Entregable:**

Subir el archivo a la plataforma con las especificaciones establecidas.

El servicio de bebidas siempre se hará por el lado derecho del comensal, las

proporciones a servir varían teniendo en cuenta el tipo de bebida, temperatura, graduación alcohólica y estándares específicos; igualmente el tamaño y el tipo de vaso o copa a utilizar, que en algunos casos fue diseñado para determinadas marcas y productos.

Cabe mencionar que en todos los destilados se pueden encontrar diferentes calidades o cualidades, ya que existen los que están diseñados para ser disfrutados solos y los que se encuentran en el mercado con el fin de ser mezclados en coctelería, y dependerá de la ocasión el tipo de destilado a elegir.

Entre estos destilados están:

Tequila:

Armagnac, coñac y brandy:

Ron

Vodka

Ginebra

Whisky

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cointreau | E:\Pictures\images.jpg | Tradicionalmente se tomaba en el momento de tomar el postre o después del café, o como bebida digestiva. | Es digestivo por eso se sirve generalmente 15 CC. Sin hielo, pero si el cliente lo quiere con hielo se le puede servir cuando es bebida toda ocasión. | A fuego lento  Astur  Orgasm |
| Coñac  Brandy  armagnac | E:\Pictures\copa de coñac.jpgE:\Pictures\images (1).jpg  E:\Pictures\copa de coñac.jpg | Se debe servir puro con una temperatura alta pasada por fuego y una fuente de calor  Tienen un tallo corto por donde se suele meter el dedo medio y anular. Esto permite calentar el brandy o coñac con su mano mientras lo sostiene. | Su capacidad es variada según el tamaño, pero siempre se servirá en cualquiera de las 3 copas 45cm3, También esta copa es conocida como copa balón.  Existen 3 tamaños que se pueden utilizar así:  En la más grande se sirve el armagnac, en la mediana se sirve el coñac y en la más pequeña el brandy, aunque se puede servir cualquier de estos 3 aguardientes en cualquiera de estas tres copas | Alpine GlowDelicia de CoñacLady LoveAlexander**Muler****Smash** |
| Jerez | E:\Pictures\images.jpg | Se usa para servir digestivos y vino de Jerez. Un consejo: nunca debe llenarse del todo Especialmente diseñado para servir cordiales o los llamados "digestivos" | Se sirve 60 cm3.  La copa se debe tomar por el tallo o fuste. | Andaluza  Golden flip  Bambú |
| Campari | C:\Users\patri\OneDrive\Imágenes\images.jpg | Se debe servir con hielo, una rodaja de naranja y soda al gusto del cliente. | Cuando se sirve vivo se sirve en poca cantidad 15 CC., antes de una comida para estimular el apetito. | Campari Orange  Campari sprit  Boulevardier |
| Tequila | E:\Pictures\descarga.jpg | Por lo general es fuerte y tradicionalmente servido en un vaso pequeño | Se sirve 45 CC.  Solo o con  la mezcla preferida del cliente | Bloody Mary TequilaMargaritaDaiquiri Tequila |
| Vodka | E:\Pictures\images (1).jpg | Por lo general se Sirve en copas en lugar de vasos transparentes | Llena el vaso hasta 3 o 5 milímetros por debajo del borde según sea el tamaño de la copa o del vaso sugerido | CosmopolitanBloody MaryDestornillador |
| Pisco | E:\Pictures\images.jpg | Hay muchas formas de tomar el Pisco: puro (normalmente al final de la comida), en diversos cócteles como aperitivo o digestivo | Se puede servir entre 30cc. Y 45 CC. | **Don Diablo**  **Pisco Basil Cooler**  **Perú Libre** |
| Wiski | E:\Pictures\descarga (1).jpg | Está destinada a toda bebida de alcohólica que es servida solamente con hielo. | Su capacidad es equivalente a las del vaso estándar pero se sirve únicamente la medida de la bebida alcohólica que se esté utilizando y 3 o 4 cubos de hielo | Café IrlandésManhattanRob Roy |
| Vino Blanco | E:\Pictures\images.jpg | Para los vinos blancos y rosados la temperatura tiene un gran impacto sobre el vino y sus características. Por debajo de 5° C, las papilas gustativas se inhiben por el frío, el sabor del vino es difícil de expresar (debe esperar hasta que se caliente en la boca). El frío a veces puede ocultar algunos defectos. Demasiado caliente, algunos vinos dulces se vuelven hostigantes y se acentúa la percepción de la acidez. Rosados de 10 a 12°C Blancos jóvenes, finos y manzanillas de 7 a 9°C Blancos dulces 5° C Cava y espumosos de 6 a 8°C Oportos y madeira de 13 a 16°C | Se procede a servir por la derecha de la persona que hará la cata, se le servirá por lo menos 30 CC., se debe esperar el consentimiento del cliente y continuar con el servicio dejando de último a la persona que pidió el vino e hizo la cata. | Bellini  Bocks fizz  Champagne  coctyel |
| Vino tinto | E:\Pictures\descarga.jpg | Siempre se sirve por la derecha, dejando visible la etiqueta. Al terminar la acción de realizar el servicio de la bebida se debe dar un giro de muñeca en el sentido de las agujas del reloj, para que no gotee el vino.  . Temperatura: en cada región / vino se debe respetar una temperatura de servicio y esto con el fin de que el vino pueda.  Expresar el máximo de su potencial.  Servicio: servido directamente de la botella a la copa o bien debemos decantar o airear Apertura: abrir una botella acostada o parada de forma segura. | Debe ser servido a una temperatura entre 18°C y 23°C, se debe servir 3 tercios de la capacidad de la copa. | Obispo  Calimocho  Queen Charlotte |
| Ginebra | C:\Users\patri\OneDrive\Imágenes\images.jpg | Se sirve 45 CC.  Puro o con otras mezclas | Se sirve 45 CC. puro, o mezclado con otras bebidas. | Alexander Jhon CollinsGin Fizz |
| Aguardiente | E:\Pictures\descarga.jpg | Generalmente se sirve 45 CC. puro o con otras mezclas | Se sirve 45 c.c. puro, o mezclado con otras bebidas | Caipiriña  Aguardiente Sour  Coctel guaro |
| Ron | E:\Pictures\cognac.jpg |  | Se sirve a 45 CC., puro sin ningún tipo de mezcla o mezclado con otras bebidas. | BacardíDaiquiríMojito |
| Amaretto | E:\Pictures\IMAGEN DE ANTIOQUIA.jpg |  | Es digestivo por esos se sirve generalmente 15 CC. Sin hielo, pero si el cliente lo quiere con hielo se le puede servir cuando es bebida toda ocasión. | Amaretto sour  Flor de almendro  confort |
| Anís | E:\Pictures\images.jpg |  | Es muy digestivo y se bebe solo, o con hielo y agua. | Baltimore bracer  Piedra  Happy thought |