**Modulo: Bebidas destiladas y fermentadas**

**I.)Unidad4-act.integradora-Alteraciones en las bebidas alcohólicas y protocolo de servicio**

**MIGUEL SANDOVAL MARULANDA**

**Estudiante de gastronomía**

**DOCENTE:**

**FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNE**

**….**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA**

1. **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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| FOTO DE LA COPA O VASO | NOMBRE DE LA COPA O VASO | TIPO DE SERVICIO | ¿QUÉ LICORES SE PUEDEN SERVIR? | CANTIDAD QUE SE PUEDE SERVIR |
| snifter.jpg | COPA GLOBO | No solo se usa para el vino. Tampoco está mal servir en esta copa la bebida de los aperitivos, incluso cerveza. | Cosmopolitan  Manhattan  Paradise | Llenar al 40% de la copa  6 onzas |
| lowball.jpg | LOW BALL | Es una copa en la cual se puede servir cualquier tipo de whisky | Upper Cut  Granny  Soda | Llenar al 75% de la copa |
| Resultado de imagen para copa martinera | COPA MARTINERA | Como su nombre lo indica se prepara el Martin de 7 onzas | Alexander  Martini Sweet  Bronx | Llenar al 70% de la copa |
| Imagen relacionada | COPA HURRICANE | El vaso recomendado para cócteles tropicales que requieran de una bonita decoración La Piña Colada o el San Francisco | Golden Dawn  Green Devil  Ángel Caído | Llenar al 95% de la copa |
| Imagen relacionada | COPA HIGH BALL | Es el más apropiado para servir combinados de ron tequila o whisky o ... una luz suave y beber algo; | Gin Cobbler  Maidens Blush  Coctel De La Montaña  Raf | Llenar al 90% de la copa |
| Imagen relacionada | MUG DE COBRE | Es un vaso de lujo para servir cocteles fríos en fiestas o cortos tipos de reunión |  | Bebida fría llenada al 100% de la copa |
| Resultado de imagen para VASO COLLINS | VASO COLLINS | para los tragos largos. Mientras más alto sea el vaso, mejor. En el cual se incorporan licores suaves saborizados | L.S.D  B.C  El Mafioso  Kalasasaya | Llenar al 95% de la copa |
| Imagen relacionada | SHOT O CABALLITO | Se puede utilizar en licores flameados el cual se debe de adsorber con un pitillo o sin flamear tomando de un solo trago |  | Llenar al 85% de la copa |
| Resultado de imagen para COPA BORGOÃA LLENA CON LICOR | COPA BORGOÑA | Su borde debe ser ancho para que el vino pueda "respirar" y su capacidad ronda los 18 cl. | Sangría  Fres Wind  Finestra | Llenar máximo al 50% de la copa |
| Imagen relacionada | VASO DE CERVEZA | La jarrita más popular: con el asa ancha que impide que la mano caliente la cerveza. | Micheladas  Bull  Black | Llenar al 75 % y el resto en espuma del vaso |
| Resultado de imagen para COPA CHAMPAÃERA | COPA FLAUTA CABERNET | Copa abierta con una capacidad de 15 cl. En la actualidad se usa mucho para servir daiquirís y tragos con mucho hielo molido. | Americano  Ana  Esmeralda | Llenar al 70% de la copa |
| Resultado de imagen para copa veneciana DE VIDRIO | COPA VENECIANA O TAZA DE CRISTAL | Se puede incluir los licores fuertes. incluso hasta con chocolate o café | Vulcano  Duggan  Verano Genovés | Llenar al 80% de la copa |
| Resultado de imagen para copa de whiskey | COPA DE WHISKY | No puede faltar en tu casa, ya que es el más versátil: se usa para servir whisky, ron, gin y vodka con hielo y combinado con algún tipo de soda o refresco. | Upper Cut  Laguna Azul  Celestial | Llenar al 60% de la copa |
| Resultado de imagen para copa dE TEQUILA | COPA DE TEQUILA | Copa alargada de trago corto para coger de la parte de abajo y llevar a la boca de un solo trago | Ponche De Tequila  Tercer Grado  Tequila Bang | Llenar al 85% de la copa |
| Resultado de imagen para copa de jerez | COPA DE JEREZ | Se usa para servir digestivos y vino de Jerez. Un consejo: nunca debe llenarse del todo | Fresh Wind  Mimi  Finestra | Llenar al 45% de la copa |
| Resultado de imagen para copa de aguardiente | COPA DE AGUARDIENTE | PARA LICORES CORTOS Y FUERTES Y DE COLOR 1 ONZA |  | 1 onza. Llenar al 90% de la copa |

Miguel Sandoval MARULANDA

Estudiante de gastronomía

Fundación universitaria san mateo

Email. [lmsandoval@sanmateo.edu.co](mailto:Lmsandoval@sanmateo.edu.co)

Cel. 311-348-83-72