ALTERACIONES EN LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS Y PROTOCOLO DE SERVICIO

UNIDAD CUATRO: ACTIVIDAD TRES ACTIVIDAD INTEGRADORA

NORMA CONSTANZA RENDON LASSO

TRABAJO PRESENTADO AL PROFESOR FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNER

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS

MEDELLIN AGOSTO 2018

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)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE** | **COPA** | **TIPO DE SERVICIO** | **CANTIDAD A SERVIR** | **COCTELES** |
| **WHISKY** |  | Para whiskies de malta y blended de luxe (con más de 12 años de envejecimiento), se sirven **solos, sin agua ni hielo** y a temperatura ambiente (a no ser que fuese el propio cliente quien lo solicitase de otra forma). Para whiskies blended, Bourbons, ryes, etc; al ser whiskies más complejos. combinan perfectamente con agua o hielo | La medida del llenado es variable, Se sirve dependiendo de la bebida y de si lleva o no hielo. Su medida es de 10 onzas | Rob Roy  Mike Collins  Whisky Sour |
| **BRANDY** | TIPO GLOBO |  | SE LLENA UN QUINTO DE LA CAPACIDAD DE LA COPA | Zombie  Tom y Jerry  Carajillo |
| **VINOS TINTOS** |  | Los vinos tintos se transportan directamente del almacén a la mesa y se sirven con la ayuda de un cestillo de mimbre o directamente con la mano. Algunos vinos tintos jóvenes y con poco cuerpo, pueden mejorar si se presentan en cubitera un poco fríos. En este caso, deben secarse con una servilleta antes de su presentación al cliente | se rellenan  dependiendo del tamaño de la  copa.  La copa es de 14 onzas y se sirven cinco onzas del vino. | Poema Oscuro  Calimocho  Café Ruso  Barcelona |
| **COÑAC** |  | El coñac no se sirve frío ni con hielo porque no se apreciarían los matices, pero tampoco a temperatura ambiente ya sólo se conseguirá potenciar el alcohol. La temperatura de servicio recomendada es de unos 18 °C.  Servir el coñac con hielo o combinarlo con otra bebida además de diluirlo, contribuirá a difuminar su carácter y perder toda su grandeza. | Se llena un quinto de la capacidad de la copa | Nueva York  Miami  Moscu  Flor de Jamaica |
| **VINOS BLANCOS Y ROSADOS** |  | servido directamente de la botella a la copa o bien debemos decantar o airear, se sirve por la derecha dejando visible la etiqueta, al terminar 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. | se rellenan como máximo hasta la mitad, para que el  vino no se caliente | Rosa Negra.  Pomelo con Chardonnay.  Vino blanco con Soda. |
| **CHAMPAGNE** |  | colóquela sobre una mesa y cubra el corcho con una servilleta. Dele unas 6 o 7 vueltas al alambre que cubre el bozal del corcho hasta soltarlo totalmente sosteniendo firmemente con la mano contraria el cuello de la botella y manteniendo siempre con presión su dedo pulgar sobre el corcho y la servilleta.  Una vez liberado el alambre continúe haciendo presión sobre el corcho, levante la botella con la mano libre y gire un cuarto de vuelta la botella manteniendo firmeza en el corcho.  Repita esta acción suavemente, las veces que sea necesario. Sentirá que poco a poco el corcho irá saliendo y que suavemente llegará hasta el final de su recorrido expidiendo una suave bocanada de gas al retirarlo definitivamente.  No habrá ruido y mientras que sostenga la presión con el dedo y la servilleta, evitará y reducirá cualquier tipo de riesgo que pueda existir.  Posteriormente, coloque la mano bajo la botella para tener mejor control al servir. Dando la cara de la etiqueta frente al comensal, vierta lentamente el vino en la copa evitando que la espuma reboce el borde y se vierta por fuera de la misma. | Sirva no más de la mitad de la copa, dando prioridad a las damas y posteriormente al resto de los invitados, dejando de último al anfitrión. | Bellini  Mimosa  French 75  Marasca fizz |
| **VODKA** |  |  | las medidas de llenado son muy variables. Todo va en función del tipo de bebida, tipo de vaso y complementos que lleve cada bebida (hielos, fruta, etcétera) | Vodka Tonic  Destornillador  Cosmopolitan  Cape Codder |
| **TEQUILA** | CABALLITO | Primero toma una lima o un limón y córtala en rodajas finas, necesitas una rodaja de lima por cada tequila que quieras servir. También necesitarás la sal, Debes sostener la rodaja de lima entre el dedo índice y pulgar de la mano donde habías espolvorear la sal. Sirve algo de tequila. El tequila es muy intenso, por esto se usan shots y no vasos convencionales para servirlo. | más o menos por la mitad de los mismos es la medida adecuada. | Tequila Sunrise  Mint Tequila  Tequila Fix |
| **RON** | OLD FASHIONED |  |  | Cuba Libre  Daiquiri  Mojito |
| **CERVEZA** | JARRA CERVECERA | La copa elegida para el servicio.  La temperatura a la que se sirve la cerveza.  La técnica a la hora de servir | Depende de la copa.  **Ver anexo** | Coctel Mónaco  Crema guinness con soda  Clamato  Limonada de Cerveza con fresas |
| **BAILEYS** |  | Se sirven muy frios | se rellenan  dependiendo del tamaño de la copa. | Cococofee  Dark Baileys  Orange Martini |
| **PISCO** | COPA RIEDEL | El pisco es un aguardiente que su servicio está en que la temperatura sea la adecuada. Fuera del sentido de la cata, la bebida del pisco es muy habitual para cócteles, sobre todo el famoso pisco sour. Lo ideal es servir la bebida fría. |  | Pisco Sour  Piscojito  Chilcano  El Capitán |
| **AGUARDIENTE** |  |  | el nivel del líquido no debe sobrepasar la mitad de la copa | Aguardiente Sour  Caipiriña  Canelazo  Daisy María |
| **GINEBRA** |  | debe estar fría. En este caso, las ginebras tienen un punto de congelación por debajo de los -20ºC, por lo que se pueden dejar en el congelador de casa sin problemas. | En cuanto a la cantidad, cada cual tiene sus preferencias, pero es importante que la copa esté llena de hielo para que  se conserve frío, ya que esto ayudará a retrasar el derretimiento de los cubitos | Archangel  Darkside  Dillionaire  Dry martini |
| **MEZCAL** |  |  | más o menos por la mitad de la copa es la medida adecuada | Mezcalini de zarzamora.  Corazón de maguey.  Vuelo |

**ANEXO: servicio de la cerveza:**

**La copa**

De cara al servicio apropiado para la cerveza, una pieza fundamental es la copa, vaso o jarra donde vayamos a servirla, ya que cada estilo lleva aparejado su tipo idóneo de copa.

Aunque las jarras de barro o cerámica, por lo general suelen ser piezas muy cotizadas por los coleccionistas cerveceros, y en muchos casos son usados para consumir cerveza, es aconsejable optar por el vidrio, cuanto más fino mejor. La transparencia del cristal permite apreciar mejor la tonalidad, la carbonatación y la espuma de la cerveza. Dada la enorme variedad ofrecida por la cerveza a través de sus numerosos estilos, la cristalería diseñada para ella también ofrece una gran diversidad de formas y tamaños. En este aspecto, los belgas son los grandes expertos, y quienes llevan este factor hasta el extremo, manteniendo prácticamente una copa para cada marca de cerveza y sus respectivas cervezas. Sin entrar de lleno en el tipo de vaso adecuado para cada estilo de cerveza, objeto de otro artículo, los factores clave que se han de considerar a la hora de la elección de la copa, son el tamaño y la forma.

Las jarras y vasos de gran capacidad están pensados especialmente para el consumo de cervezas ligeras, de contenido alcohólico bajo o moderado, como las german pilsner, las weizen o las bitter británicas, por ejemplo, mientras que las cervezas más potentes y alcohólicas, se deberían consumir en vasos y copas de capacidad limitada. Por tanto podríamos establecer una relación entre el tamaño de la copa y la potencia de la cerveza por razones obvias, así como por razones estéticas. Por ejemplo, la imagen de una barley wine servida en una jarra mass de litro no resulta especialmente atractiva. Lo ideal a este respecto es que la capacidad de la copa sea al mismo tiempo, ligera pero sensiblemente superior a la de la botella que sirvamos en ella, dejando una parte de ella para generar la capa de espuma que cubre la superficie.

En cuanto a la forma de la copa, vaso o jarra utilizada es si cabe más importante que el tamaño, ya que cada estilo de cerveza en función de sus atributos, tiene asociado un tipo de copa cuyo diseño y forma está concebido para el disfrute máximo de las cualidades de la cerveza. Así por ejemplo, las cervezas complejas y aromáticas como la ales añejadas en barrica o las barley wine, requieren una copa de tipo “sniffer” que permite retener los aromas durante mayor tiempo, o las ales trapenses, requieren una copa con forma de caliz, con la boca abierta, que permite evaporar el alcohol, para que no interfiera con el resto de matices que aportan estas complejas cervezas.

En un intento por diseñar la copa universal para cualquier estilo de cerveza, Teo Musso, resonsable de la cervecera italiana Baladín, concibió la copa Teku, la cual es considerada en la actualidad como la ideal de cara a consumir la cerveza tanto en casa como en cervecerías y restaurantes, por su capacidad y su peculiar forma (similar a la de un matraz) que ayudan a potenciar la percepción de los atributos sensorales de la cerveza.

**La temperatura**

Sin duda otro de los aspectos más importantes en un correcto servicio de una cerveza es la temperatura a la que es servida, lo que en muchas ocasiones suele dar muchos quebraderos de cabeza a los hosteleros. Todas las cervezas no han de servirse a la misma temperatura. Cada cerveza en función del estilo al que pertenece requiere una temperatura de servicio determinada. Hay cervezas que están pensadas para refrescar aparte de ofrecer un atractivo sabor, como las premium lager, las pilsen o las weizen de trigo, mientras que otras cervezas están elaboradas pensando en un consumo más pausado, para poder apreciar toda su complejidad sensorial. Las cervezas del primer grupo han de servirse a temperaturas frías o frescas precisamente para preservar una de sus características, la capacidad de refrescar. Las cervezas del segundo grupo han de servirse sin embargo a temperaturas más elevadas, superando en algunos casos los 12ºC y 14ºC, ya que el frío es el principal enemigo a la hora de captar la riqueza de matices que ofrecen muchas cervezas, al anular en gran medida los aromas y sabores.

servicio tabla temperaturas



Como se puede apreciar, de forma general se puede establecer una relación entre la graduación alcohólica de la cerveza y su temperatura de servicio, de modo que las cervezas con más grados de alcohol, por lo general más complejas, deben servirse a una temperatura más elevada, mientras que las cervezas más ligeras y con menor contenido alcohólico, han de servirse a temperaturas más bajas.

**La técnica**

Una vez elegida la copa y que la temperatura de la cerveza es la óptima para su consumo, queda el servicio de la cerveza mediante la técnica adecuada. Una de las características que ha de presentar la cerveza una vez en servida en copa es la capa de espuma que corona la superficie, y que ha de alcanzar entorno a los 2,5 cm. de espesor como criterio general, dependiendo del tipo de cerveza y la copa utilizada. La espuma ideal debe permanecer en la copa durante un tiempo antes de desvanecerse y debe dejar también su huella en forma de aros adheridos en las paredes del recipiente. La espuma es una muestra representativa de la calidad, la fermentación a la que fue sometida la cerveza y el tipo de cerveza, ya que no todos los estilos generan la misma cantidad de espuma, y no todas las copas y vasos favorecen del mismo modo la formación de espuma. Una máxima que ha de cumplirse obligatoriamente es que el recipiente donde sea servida la cerveza ha de estar limpio y completamente libre de rastros de suciedad y de jabón, puesto que los residuos oleaginosos contribuyen a destruir la espuma e interfieren en la percepción de las cualidades organolépticas de la cerveza. La espuma es fundamental en el servicio, no sólo desde el punto de vista estético. También responde a una importante cualidad que ayuda a la cerveza a protegerla del contacto con el aire y por consiguiente de la oxidación, contribuyendo a mantener el carbónico y a preservar los aromas y sabores durante más tiempo.

Para obtener una buena capa de espuma coronando la cerveza, se precisa de una técnica basada en un movimiento suave y cuidadoso, en apariencia sencilla, pero que requiere la suficiente práctica.

Para el servicio en botella, es necesario inclinar el vaso unos 45º aproximadamente, colocar la botella sobre el vaso a unos 15 cm de distancia, volcarla delicadamente y tratar de que el líquido, cuando comienza a manar de la botella, golpee el recipiente en un punto intermedio (entre la base y la boca) del costado interior del vaso. El caudal del chorro debería ser lento y más o menos constante, hasta el momento en el que el líquido acumulado en el interior del recipiente alcance el nivel del punto donde impacta la cerveza. En ese momento el vaso se debería inclinar lentamente hasta recuperar de nuevo la posición vertical. Si se ha realizado correctamente el proceso, la cerveza comenzará a tener una capa de espuma. A continuación se continua sirviendo el contenido con cuidado, golpeando la cerveza en este caso en el propio líquido de la copa, ayudando a crecer la espuma a medida que se llena el vaso, hasta alcanzar la amplitud buscada.

En el caso de que la cerveza sea una cerveza que refermente en botella y que contenga restos de levadura en el interior se puede optar por dejar los posos de levadura en la parte inferior de la botella y no servirlos. Para ello, es aconsejable que anteriormente la botella haya sido almacenada en lugar fresco y en posición vertical, favoreciendo la decantación de los restos de levadura. La otra opción es servir la cerveza hasta que quede una cuarta parte del contenido en el interior y a continuación remover en círculos la botella para que los restos de levadura queden diluidos en la cerveza que faltaba por servir. Posteriormente se continúa sirviendo la especie de crema que se ha formado, añadiendo un aspecto más cremoso y turbio a la cerveza. Esta suele ser una técnica muy habitual en el servicio de las cervezas de trigo Hefe-Weizen bávaras que no están filtradas, y que continúan teniendo levadura en el interior de la botella.